



PYRAMIS

EN

BUILT IN OVEN USER MANUAL

GR

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

BG

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НА ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ

MODEL

OVEN 732240 CKLED INOX
ΦΟΥΡΝΟΣ 732240 CKLED INOX
ФУРНА 732240 CKLED ИНОКС

ENGLISH

Dear Valued Customer,

First of all, thanks for purchasing our product.

Read all instructions and warnings in this user manual carefully.

This manual contains important information about the safe installation, use and maintenance of your appliance, as well as warnings to ensure that you get the most out of your appliance.

Keep this manual in a safe and easily accessible place for future use.

The manufacturer is not liable for personal injury, environmental damage, or damage to property resulting from the translation or printing of these instructions or from improper use of the appliance.

The appliance is conformed with the WEEE Regulation.

TABLE OF CONTENTS

Important Information Regarding Safety

Technical Specifications of the Oven

Installation of the Appliance

Oven Energy Efficiency

Description of the Oven

Using the oven

Telescopic Rails

Cooling Fan

Cleaning and Maintenance of the Appliance

Miscellaneous Suggestions

Instructions for Cooking

Transport Information

Customer Services and Warranty

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

CHILD SAFETY

- * DO NOT allow young children to play with the oven, the control knobs, or near the oven.
- * The oven is a product that heats up during operation. Especially the parts you can hold in your hand and the door glass become hot. For this reason, children should ABSOLUTELY be kept away from the oven operating environment.
- * Keep packaging materials such as nylon and styrofoam out of the reach of children for safety reasons, otherwise they can be dangerous.

PRE-INSTALLATION AND INSTALLATION NOTES

Please make sure to remove all packaging materials before using the product.

- * This product should not be used for any other purpose other than cooking. Use for any other purpose (e.g., heating a room) is dangerous and inappropriate. Our company cannot be held responsible for damage to persons, animals, or property caused by improper, incorrect, or inappropriate use of the oven.
- * When you switch on the oven for the first time, your oven may have a one-off odour caused by insulation materials and heating elements. In this case, switch on the appliance and wait until the smell is disappeared before putting the food in the oven. Clean the oven with a damp cloth.
- * Avoid contact with the heating elements inside the oven, as it will overheat during use.
- * The surface of the oven can become very hot during the grill function. Be careful.
- * Never bake or fry on the base of the oven.
- * Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil.
- * There are certain rules that must be observed when using electrical equipment.
- * Never try to unplug the appliance from the socket by pulling the cable.
- * Never touch the product if your hands or feet are wet or damp.
- * Do not allow children or minors to use the product without supervision.
- * Unplug the product from the mains socket when moving, cleaning, or servicing it.
- * If you are not careful, the oven door could injure your hands if it is separated from the hinge.
- * If the oven breaks down or does not work properly, switch it off, unplug it, and do not tamper with it.
- * All maintenance and repair work may only be carried out by an authorised service centre and only original spare parts may be used. Failure to observe any of the above warnings may result in damage to your oven.
- * When not using the oven, make sure that all functions are in the "OFF" position.
- * Always use oven mitts when removing the tray from the oven.
- * Always keep the oven clean for your safety and cleanliness. Oils left in the oven, after its use, can damage the surface of the oven in the future.
- * Our company cannot be held responsible for damage to people, animals or property caused by failure to observe these warnings.
- * Our company cannot be held liable for any damage that may result from dangerous and improper use of the oven.

* The appliance becomes hot during use. Caution is advised to avoid touching the heating elements inside the oven.

* The appliance should not be used by people whose physical, situational, or mental capabilities are reduced or by people who do not have experience/know-how (including children), except the situations when they are under the supervision of the person responsible for their safety or when they are instructed by this person to use the appliance.

The appliance complies with the following European Directives and Regulations:

(CE) 1275/2008 Regulation on electricity consumption in standby and off modes

Directive 2005/32 / EC / Electricity consumption in standby and off functions

Directive 2014/35/EC (Low Voltage)

Directive 2014/30/EC (Electromagnetic Compatibility)

Directive 2012/19/EC (WEEE - Waste Electrical and Electronic Equipment)

Directive 2009/125/EC (ErP - Eco Design)

Directive 2011/65/EC (RoHS - Restriction of Hazardous Substances)

Regulation 1935/2004/EC (Materials intended to come into contact with food)

Regulation 1907/2006/EC (REACH -Restriction of Chemicals)

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE OVEN

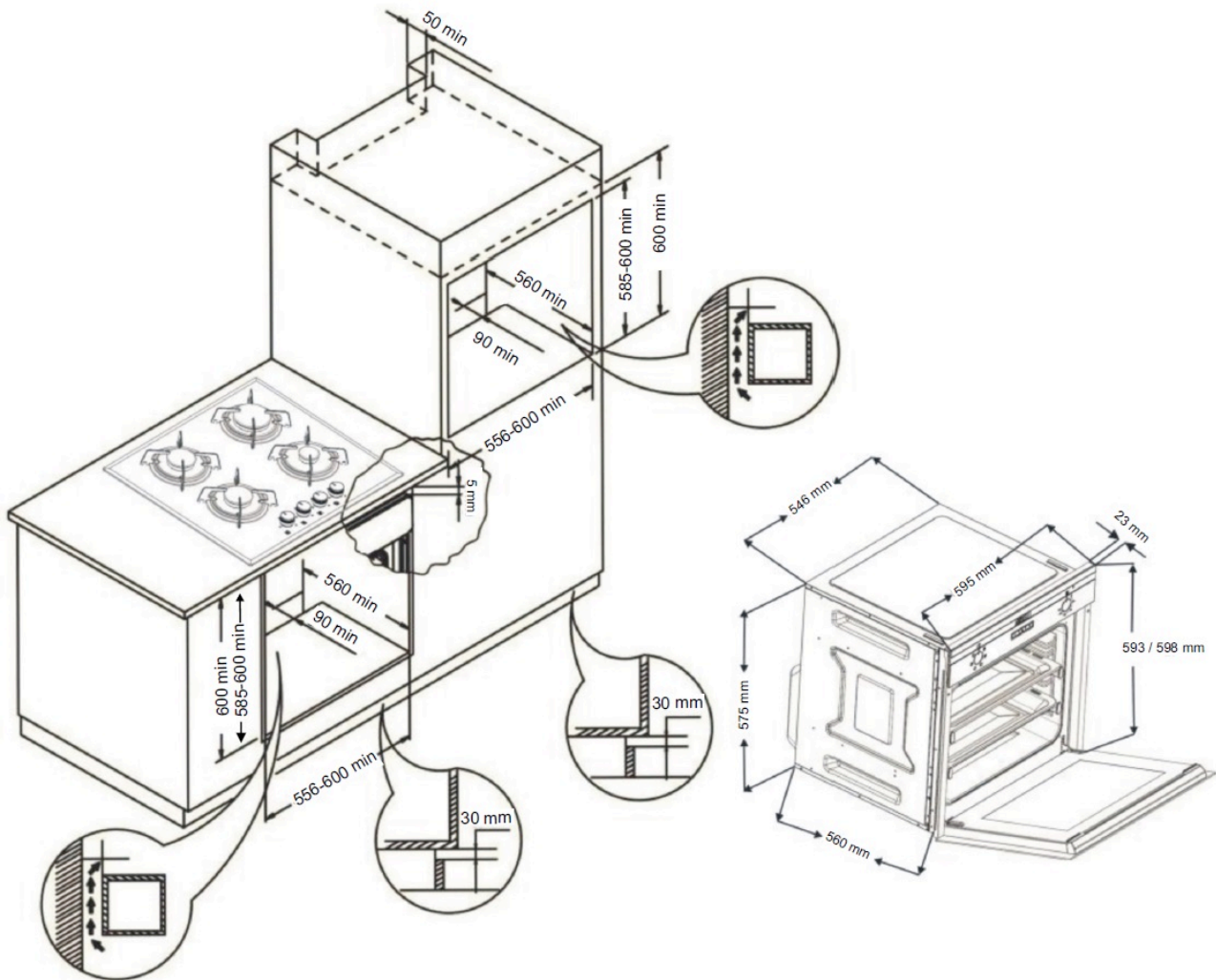
The oven is designed to operate with single phase 220-240V AC 50-60 Hz electricity.
Please read the registration label on the bottom of the oven carefully before installation.

MODEL	OVEN 732240 CKLED INOX ΦΟΥΡΝΟΣ 732240 CKLED INOX
Top Heater	900 W
Bottom Heater	1200 W
Grill	1800 W
Turbo Heater	2100 W
Oven Lamp	25 W
Cooling Fan	22 W
Turbo Fan	25 W
Oven External Dimensions (WxDxH)	595*595*560 mm
Mounting Cabinet Dimensions	600*600*570 mm
Oven Interior Volume	73 L
Voltage	220-240 V AC 50-60 Hz
Maximum Power Ratings	3378 W

ENVIRONMENTAL WARNING: After installation, please dispose of the packaging materials with due consideration for safety and environmental conditions. For the reuse of packaging residues (foil, cardboard, polystyrene), please dispose of them in the appropriate recycling containers. When disposing of electrical appliances, cut the cable to make it unusable.

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

Installation must be carried out by an authorized technician according to the guidelines. Our company cannot be held responsible for any damage to people, animals, or property, caused by improper installation.



INSTALLATION WARNINGS

* The dimensions of the cabinet or unit in which it is to be installed and the material must be correct and temperature-resistant so that the built-in oven functions properly.

Please install according to the dimensions shown in Figure 1.

* The walls of the furniture in which the oven is installed must be heat resistant. The coating must be resistant up to a temperature of 100 °C, especially if the side walls are made of veneered chipboard. This non-heat-resistant plastic or adhesive coating can be deformed and damaged.

* For safety reasons, direct contact with the electrical parts of the oven must be avoided once installation is complete.

* Isolating and protective parts must be fitted so that they cannot be removed with any tool.

* To ensure better air circulation, the oven should be installed as shown in Figure 1.

* It is recommended to leave a distance of at least 40mm to the back of the kitchen unit where the oven will be installed.

* When placing the oven, a base should be placed under the oven to support its weight.

* The rear compartment of the cabinet in the kitchen unit should be removed to ensure better air circulation.

* The first step in getting your oven ready for use is to prepare the installation site and the electrical installation. Then call the authorised service.

* It is not recommended to place the appliance near a refrigerator or freezer, otherwise the performance of said appliances will be affected by the heat emitted.

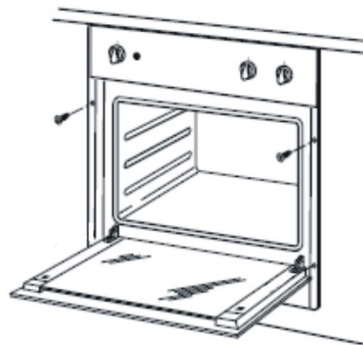
INSTALLATION OF THE OVEN IN THE CABINET

* Open the oven door and mount the oven on the worktop by aligning it with the holes on the sides of the oven housing, using the two wood screws included in the mounting kit.

* Place the appliance to the centre of the built-in cabinet.

* The oven can optionally be installed in a cabinet at a high level or under the worktop.

* When a built-in electric hob is installed on the worktop above the oven, the hob and oven power cables must be separate from each other for safety and to facilitate the removal of the oven from this hob if necessary.



ELECTRICAL CONNECTION

* The appliance must be connected to the mains in accordance with the applicable laws and regulations and only by an authorised electrician.

* Make sure that the power provided by the mains supply corresponds to the power indicated on the rating plate placed on the bottom front of the device.

* If the current rating of the fuse, in your house, is less than 16 amps, have a 16-amp fuse connected by a qualified electrician.

WARNING: The appliance must always be earthed.

* The mains cord of your oven is fitted with an earthed plug. This plug must be used with a grounding line. Have the earthing installation carried out by a qualified electrician.

Before supplying electricity to the appliance:

1) Position the oven so that the socket, or the two-pole switch for the electrical connection, is easily accessible.

2) Do not place the power cord on hot surfaces and do not pinch the oven door.

3) If the power cord is damaged, contact the nearest authorised service centre in your area. Have the cable replaced by an authorised service centre with a new cable of the same size, plastic-insulated and suitable for the electrical current required by the oven.

* If the appliance is to be connected directly to the electrical installation, a double pole switch, suitable for the required load in accordance with the applicable regulations, must be installed between the appliance and the electrical installation, with a distance of at least 3 mm between the contacts.

The ground wire must not be cut by the double-pole switch.

* The use of adapters, multiple sockets or extension cords is not recommended. If absolutely necessary, an adapter or an extension cable can be used in compliance with the applicable safety regulations. However, never exceed the maximum current capacity and maximum power specified for the adapter.

* Test the heating elements for 3 minutes after the connection process is completed.

* The electrical safety of the appliance is only guaranteed if it is correctly connected to a suitable source, grounded according to the rules. Our company cannot be held responsible for any damage to people, animals, or property, caused by improper earthing of the appliance.



Figure 2: Oven Electrical Plug Connection

FIRST OPERATION

1. Set the temperature setting to the maximum level. (250°C MAX)
2. Turn the function knob to Upper & Lower heating element function (and Fan if available).
3. Run the oven empty for 30 minutes.
4. Open the windows for air circulation.

* During this time, your oven may emit a one-off smell and smoke from the insulating materials and heating elements. In this case, just make sure that the smell and smoke have disappeared before putting the food in the oven.

* After these operations, clean the inside of the oven with a soft cloth and some damp soap.

IMPORTANT: To open the oven door, always grasp the handle in the middle.

WARNING: Carefully wash parts such as tray, grid etc. before the first use of the oven.

WARNING: Accessible parts can be hot when using the grill. Children should be kept away.

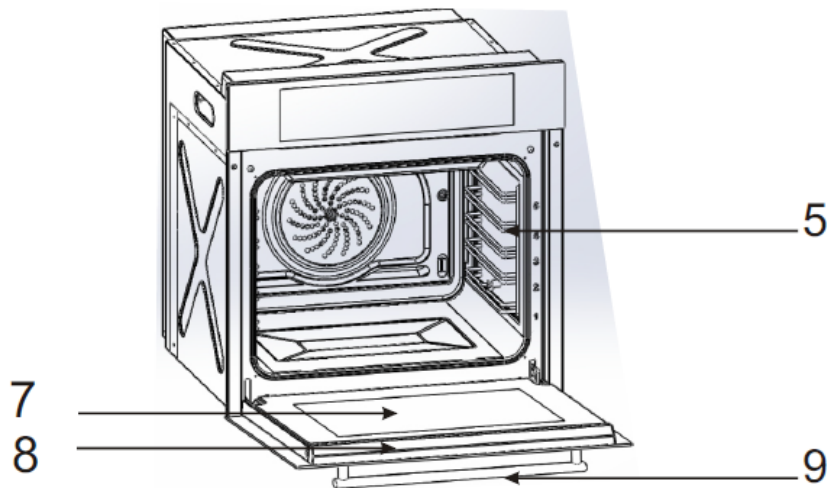
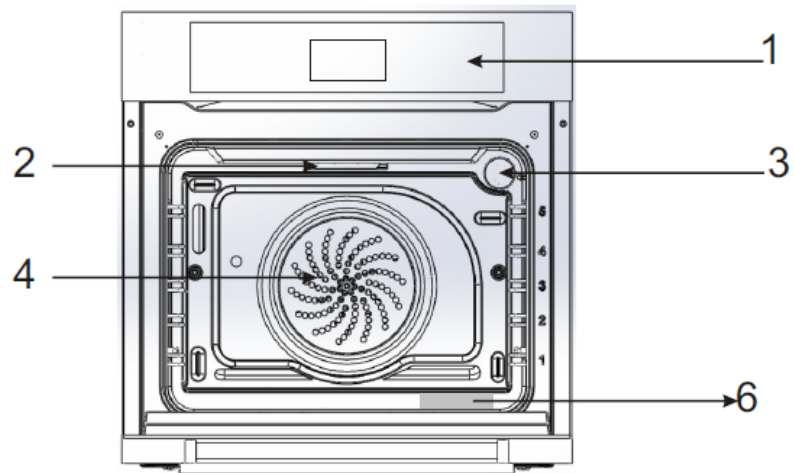
WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of electric shock.

WARNING: To avoid the risk of electric shock, make sure that the appliance's circuit is switched off before replacing the lamp.

OVEN ENERGY EFFICIENCY

- Ovens with high efficiency, in use of electrical energy and thermal insulation, should be preferred.
- Opening the oven door frequently, during cooking, causes cold air to flow into the oven each time, resulting in energy loss. For this reason, the oven door should not be opened further than necessary.
- Try to cook more than one meal in the oven. Take out the food cooked at a lower temperature before the others so that less energy is used without changing the temperature of the oven.
- The residual heat left after cooking in the oven should be used for the next meal. This will save energy.
- Preheating the oven should be done for a short time (maximum 10 minutes).
- Frozen food should be defrosted before cooking in the oven.
- Flammable and combustible materials that can be easily ignited around the oven should not be kept.
- Ovens must be installed on a location far from inflammable environments.
- For lower energy consumption, switch off the oven a few minutes before the end of cooking time. Thus, the cooking will continue with the current residual temperature.

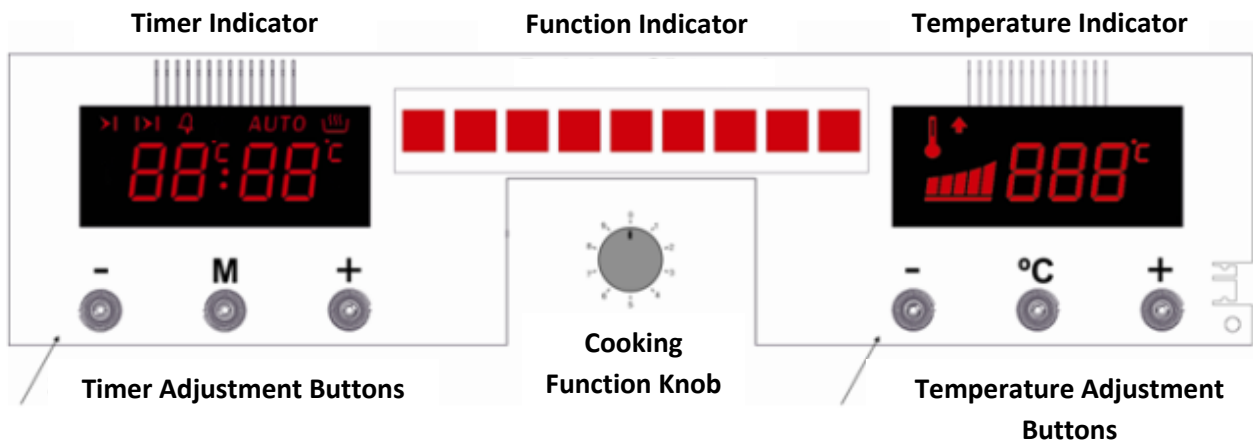
DESCRIPTION OF THE OVEN



- 1) Control Panel
- 2) Oven Top Resistance
- 3) Light Bulb
- 4) Turbo Fan
- 5) Grill Rack
- 6) Rating Label
- 7) Oven Glass
- 8) Oven Door
- 9) Handle

USING THE OVEN

PRODUCT OVERVIEW









GENERAL DESCRIPTION

This oven is equipped with an electronic oven control unit. User inputs are made by a special encoder function selector knob in the centre, and six touch buttons positioned on the electronic board.







TOUCH BUTTONS



Timer Adjustment Buttons		Temperature Adjustment Button	
	Timer Minus		Temperature Minus
	Timer Menu		Temperature Adjustment
	Timer Plus		Temperature Plus

TIMER INDICATOR












Pot		<p>Cooking Status</p> <ul style="list-style-type: none"> Active: Cooking / set function in progress
Auto		<p>Automatic Cooking Status</p> <ul style="list-style-type: none"> Active: Automatic cooking active Flashing: Automatic cooking is completed
Buzzer		<p>Reminder Timer Status</p> <ul style="list-style-type: none"> Active: Reminder Timer is installed Flashing: Reminder timer setting active, or alarm expired
Cooking Time		<p>Semi-Automatic Cooking Setting Mode</p> <ul style="list-style-type: none"> Flashing: Cooking time setting mode active
Cooking Completion Time		<p>Fully Automatic Cooking Setting Mode</p> <ul style="list-style-type: none"> Flashing: Cooking completion time setting mode active
Key		<p>Key Lock Status</p> <ul style="list-style-type: none"> Active: Touch Buttons Locked

FUNCTION INDICATOR



Function indicator symbols:

	Oven Lighting		Bottom Heater + Fan + Turbo Heater (Pizza function)
	Defrost		Grill
	Fan + Turbo Heater		Full Width Grill
	Top + Bottom Heater		Full Width Grill + Fan
	Top + Bottom Heater + Fan		

TEMPERATURE INDICATOR



Cooking In Progress	After Auto Cooking (Residual heat)	
Oven cavity temperature < 1/6 of set point	Oven cavity temperature < 60°C	
Oven cavity temperature between 1/6 and 2/6 of set point	Oven cavity temperature between 60°C and 100°C	
Oven cavity temperature between 2/6 and 3/6 of set point	Oven cavity temperature between 100°C and 150°C	
Oven cavity temperature between 3/6 and 4/6 of set point	Oven cavity temperature between 150°C and 200°C	
Oven cavity temperature between 4/6 and 5/6 of set point	Oven cavity temperature between 200°C and 250°C	
Oven cavity temperature > 5/6 of set point	Oven cavity temperature > 250°C	

Temperature indicator symbols:

	Thermostatic Control (Heating Elements) Status <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lit up: Heating Elements active ▪ Off: Heating Elements inactive
	Temperature Set Point Status <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lit up: Temperature Set Point not reached yet ▪ Off: Temperature Set Point already reached

CONTROL PANEL FUNCTIONS

Power ON

Upon power on, Timer Display digits are flashing, and the oven is inoperative.

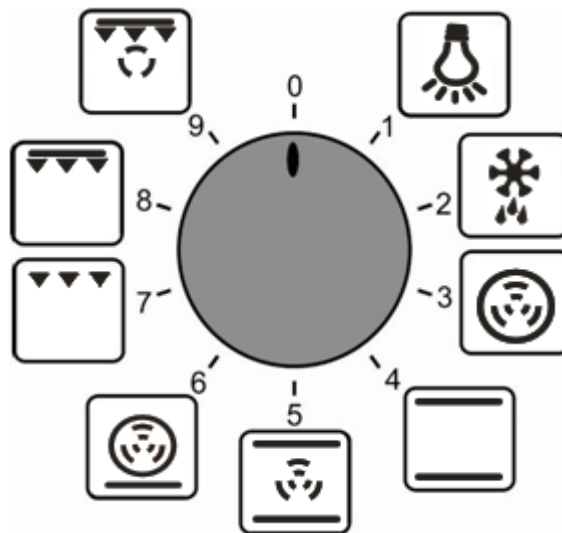
The selected cooking Function (if any) is shown on the Cooking Function Display.

The temperature indicator shows the default Temperature assigned to this function. The oven is switched on by pressing the "M" button, or the timer plus and minus buttons simultaneously, and enters the clock setting mode. The time is set by using the timer setting buttons.


NOTE: In case of a mains power failure more than 10 seconds, while cooking is in progress, oven will get inoperative, any preprogrammed timer and temperature setting will be cleared. When the power is on again, the "M" button or the timer plus and minus buttons are pressed simultaneously, and the oven is active again.

Selecting the cooking function


The desired cooking function is selected by turning the cooking function knob clockwise or counterclockwise. The selected cooking function is shown in the function indicator.



The default cooking temperature assigned to the selected function will appear on the Temperature indicator. (No value is shown at the temperature indicator in lighting and defrost functions).


The  icon is steady on the timer display except the "0" (off) position.

Setting the clock


Press the timer plus and minus buttons simultaneously, and the  icon flashes. The time is set by using the same buttons. After approximately 6 seconds, the time setting is automatically terminated. The time can only be set when there is no cooking program in progress.


Reminder Timer

It is a time-based alarm feature independent of the oven functions.

Press the "M" key once (2 times if a meat probe is connected) to set it up and the  symbol starts flashing.

The timer is set by using the plus and minus buttons. The maximum adjustable alarm time is 23 hours and 59 minutes.

The alarm setting is cancelled automatically or by pressing the "M" button for approximately 6 seconds after the setting. Audible alarm sounds when the set time has elapsed, and the  symbol flashes on the display. The process can be terminated by pressing any button.

The audible alarm silences within 7 minutes if no button is pressed, but the  symbol will continue to flash until a button is pressed.

Cooking temperature adjustment

The temperature value can be set, if the function selector knob is not in the lighting or defrost function (the factory-set temperature value appears on the temperature indicator).

1. Press the temperature control (°C) button and the "°C" symbol will flash.
2. The temperature can be adjusted between 40°C and 250°C by using the temperature plus and minus buttons. The adjusted temperature value is shown on the temperature indicator.

If the cooking function is changed (the function selector knob is turned to a different position), the setting is lost, and the temperature indicator shows the factory-set temperature value for the function.

Change the factory setting cooking temperature value

The factory set cooking temperature values of the cooking functions (except lighting and defrost) are 200°C. This temperature values can be changed permanently for the desired cooking functions.

1. The temperature value is changed by following the first 2 steps of the section on changing the cooking temperature value.
2. Press the temperature control (°C) button for approximately 3 seconds until a "beep" sounds. The value in the temperature indicator will become the set temperature value of the active function and will be stored in the memory.

NOTE: To return to the factory-set cooking temperatures, press the plus and minus buttons simultaneously for about 3 seconds until a "beep" sounds. The cooking temperature values of the cooking functions will be 200°C again.

Manual cooking

When a cooking function is selected, cooking starts immediately. The factory-set temperature value for the function (if any) appears in the temperature indicator. Cooking continues until the user turns the function knob to position "0" (off), "1" (lighting) or "2" (defrost).



The maximum cooking time is 10 hours, after which the oven gives an error message.

Automatic cooking

Automatic cooking is the automatic termination of the cooking process, according to the settings made after selecting the cooking function.

- **Semi-automatic cooking**




The cooking process starts immediately and continues for the programmed duration.

1. Select the desired cooking function and set the temperature (if desired and possible in this function).
2. Press the "M" button twice, and the  symbol starts flashing.
3. The cooking time is set by using the timer plus and minus buttons. The **AUTO** symbol appears in the timer indicator.
4. Approximately 6 seconds after pressing the button for the last time, the flashing  symbol disappears from the display, and the setting is completed.

- **Fully automatic cooking**

This is the program where the cooking process does not start immediately. The desired time for the end of cooking (the food to be ready) is programmed, in addition to the cooking time, and the start of cooking is calculated automatically.


This is why this cooking method is also called delayed cooking.


1. The cooking time is set by following the first 3 steps of semi-automatic cooking.
2. Press the "M" button again, and the  symbol starts flashing.
3. The cooking completion time is set with the timer plus and minus buttons. The  symbol disappears, and the **AUTO** symbol continues to appear. This means that delayed cooking has been programmed, but cooking has not started yet.
4. Approximately 6 seconds after pressing the button for the last time, the flashing  symbol disappears from the display and the setting is completed.

NOTE: For semi and fully automatic cooking, the meat probe (if available) must not be plugged in.

Temperature indication during cooking


The 5 bars on the temperature indicator show the current oven temperature (each bar is 1/6 of the set temperature).


When the oven is trying to reach the set temperature value during the first warm-up, the  symbol lights up, and it disappears from the display when this temperature is reached.

The  symbol indicates that the oven heaters are activated. The oven heaters will be switched on and off to keep the temperature constant during cooking, and this can be monitored with this symbol.

Automatic cooking completion


When cooking is automatically completed, the **AUTO** symbol flashes on the display, the oven heaters are switched off, and the buzzer sounds.


Pressing any button is sufficient to silence the buzzer, but it is also necessary to press the "M" button, or the timer plus and minus keys simultaneously, to manually switch the oven back on (to energize the heaters). In this case, the **AUTO** symbol disappears, the oven is switched on and the cooking continues manually (this is indicated by the  symbol on the display).

If you wish to switch off the oven, set the function knob to position "0" (off). In this case, the  symbol will disappear.

If you do not press the above-mentioned buttons, the buzzer will silence within 7 minutes, but the indication **AUTO** will continue to flash until you press the "M" button, or the timer plus and minus buttons simultaneously, indicating that the oven (heaters) is disabled.

Automatic cooking cancelation

When an automatic cooking program is running (the **AUTO** symbol is shown on the display), it is possible to end this process, without waiting for the set time, by pressing the timer plus and minus buttons simultaneously. When this is done, the automatic cooking settings are deleted, the **AUTO** symbol disappears from the display, and the oven heaters for the selected function are activated (this is indicated by the  symbol on the display).


If you wish to switch off the oven, set the function switch to position "0" (off). In this case, the  symbol will disappear.


Current temperature indicator


The current oven temperature is indicated in bars on the temperature indicator. If the function selector knob is in one of the positions "0" (off), "1" (lighting), or "2" (defrost) and the oven temperature is above 60 °C, the temperature indicator shows "hot".

Key lock

All touch buttons (6 in total) can be deactivated by activating the key lock.

When the key lock is activated (the  symbol is shown on the display), the touch buttons are not functional.

To activate the key lock, press the timer plus button for approximately 2 seconds, and the  symbol will appear on the timer indicator.

The same operation must be repeated to unlock the key lock, in which case the  symbol will disappear from the display.

Attention! The oven can also be activated when the key lock is active according to the function selector position.

Buzzer tone selection

When not in any setting mode, press the timer minus button for about 2 seconds, the indication "tone X" appears on the timer indicator (X = 1, 2, or 3).

Use the timer minus button to select between the 3 different tones, or press and hold the timer minus button to listen to the last set tone. The set tone will be stored in the memory.

NOTE: The factory setting is the loudest tone (tone 1).

Error indication

If a situation occurs that prevents the normal operation of the electronic board, an error is displayed. If cooking is in progress, it is cancelled, and the relevant error code appears in the temperature indicator. Even if the error is cleared, the error code remains on the indicator until the "°C" button is pressed.

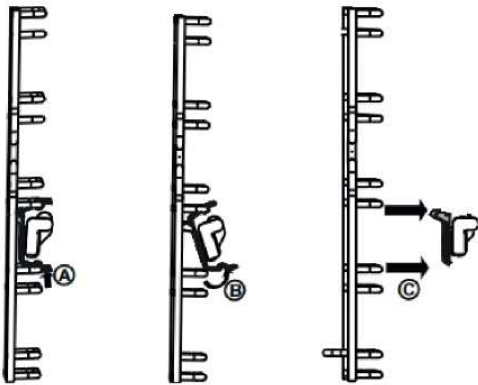
Error Description	Error Code
Temperature sensor open circuit or faulty	Er1
Reserved	Er2
Meat probe short circuit	Er3
Temperature sensor reading exceeds 400°C	Er4
Maximum operating time (10 hours) exceeded in meat probe cooking and manual cooking	Er5

TELESCOPIC RAILS

This model is equipped with telescopic rails. You can use trays and grills more easily by using the telescopic rails. There is no risk of slipping and food spillage when using the telescopic rails.



Removing the Telescopic Rails



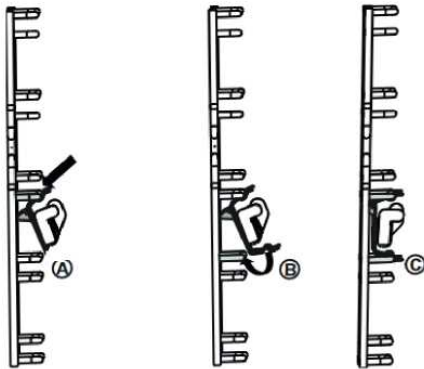
i Wait until your oven has cooled down to remove the telescopic rails.

To remove the telescopic rails from the grill rack, grasp the handle of the telescopic rail, hold the handle of the telescopic rail, and lift it upwards as shown in the Figure above.

i Do this for all telescopic rails on the left and right sides of the oven.

i When you remove the telescopic rails, hold the telescopic rail with one hand to prevent it from falling and damaging the oven.

Installing the telescopic rails



i Before closing the oven door, you must fully insert the telescopic rails into the appliance.

To attach the telescopic rail to the grill rack, place the handle on the rail as shown above.

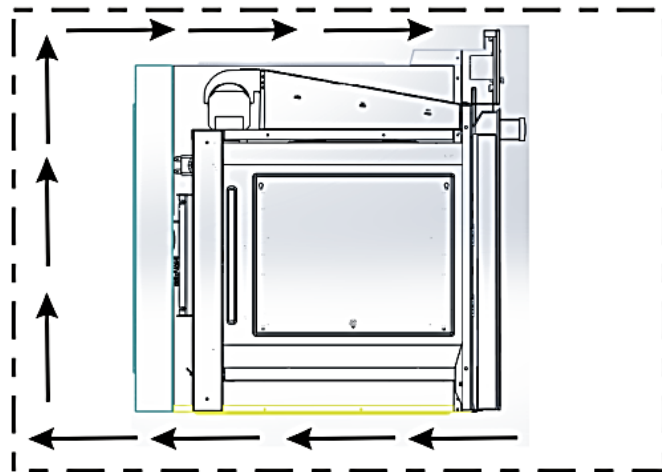
Then place the handle part of the rail on the grill rack, and place it on the grill rack as shown in the Figure above.

i Do not wash the telescopic rails in the dishwasher.

i Do not lubricate the telescopic rails.

COOLING FAN

Overheating of the external surface of the oven and damaging its perimeter is prevented by its ventilation system cooling fan. This fan creates a ventilation that enables discharge of hot air from grids (ventilation openings). The heat emanating over the oven prevents oven from reheating, also prevents overheating of the control panel and the cover and the components by creating an air curtain. Ventilation of the cooling fan prevents condensation that may occur by heat and humidity on electrical and mechanical components and makes them safer and durable. Cooling fan is enabled and disabled by the thermostat on it. In this case, as the cooling fan works based on temperature, it will run for a period even if the oven is turned off and stops automatically.



CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

Clean up spillages and stubborn dirt as soon as possible. Regular cleaning reduces the effort required for large-scale cleaning at a later date.

ATTENTION!

- Before cleaning any part of the appliance, make sure that all control buttons are switched off and the appliance is cold.
- If ammonia or appliance cleaners are used, they must be removed and rinsed thoroughly before switching on the appliance. Follow the manufacturer's instructions and ensure sufficient ventilation.

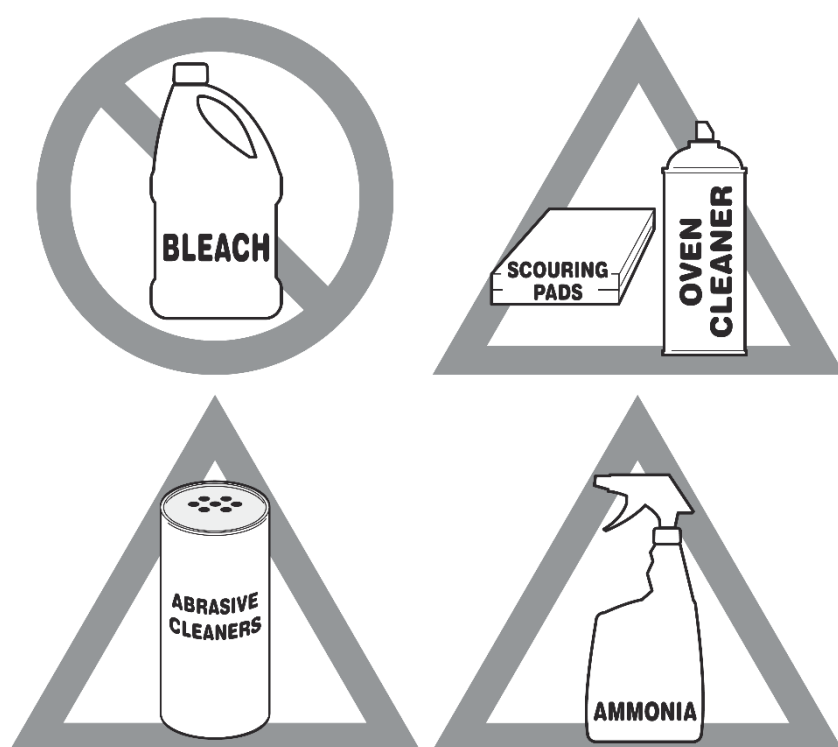


Figure 3: Use cleaners carefully.

Aluminium and Vinyl

Clean with a soft cloth, mild detergent, and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft and clean cloth.

Painted and Plastic Control Knobs, Painted Appliance Body Parts & Painted Decorative Coatings

Using a soft cloth, clean with mild detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry and polish with a soft and clean cloth. Glass cleaning agents can be used, but do not apply directly to the surface. Instead, spray onto a cloth and wipe.

Control Panel

Using a soft cloth, clean with mild detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Do not spray liquids directly onto the control panel and the surface of the oven. Do not use excessive amounts of water on the control panel - too much water in this area can damage the appliance.

Do not use any other liquid cleaners, abrasive cleaners, scouring pads or paper towels - these will damage the coating.

Control Knobs

Using a soft cloth, clean with mild detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. To remove the control knobs: Turn to the OFF position, grasp firmly, and pull from the shaft. To replace the knobs after cleaning, align them where the OFF symbol is and press the knobs into position.

Stainless Steel

Using a soft cloth, clean with mild detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft, clean cloth. Do not use cleaners containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia.

Anti-Fingerprint Stainless Steel & Black Stainless Steel

Using a soft cloth, clean with mild detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse with clean water, dry with a soft, clean cloth. Do not use appliance cleaners, stainless steel cleaners or cleaning agents containing abrasives, chlorides, chlorine, or ammonia. These cleaners may damage the coating.

Enamelled Grill Tray and Fittings, Enamelled Oven Door Coating & Enamelled Oven Body Parts

Rinse with clean water and dry with a damp cloth. Most stains can be removed by carefully rubbing with a soapy, non-abrasive cloth. Rinse with 50/50 solution of clean water and ammonia. If necessary, cover difficult areas with a paper towel soaked in ammonia for 30 to 40 minutes. Rinse and dry with a clean cloth. Free it from all cleaning agents, otherwise the heating may damage the enamel in the future. Do not leave foods with high sugar or acid content (milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or tart fillings) on the enamelled surfaces. These spills can leave a matt stain even after cleaning.

Oven Door

Clean the top, sides, and front of the oven door with a mild dishwashing detergent and water or a 50/50 solution of vinegar and water. Rinse thoroughly. Glass cleaning agent can be used to clean the outer glass of the oven door. Ceramic flat surface cleaner or polish can be used on the inner glass of the oven door. Never immerse the door in water. Do not spray or allow water or cleaners to enter the oven door vents. Do not use oven cleaners, cleaning powders or harsh abrasives on the outer surface of the oven door.

Do not clean the oven door gasket. Do not rub, remove, or damage this gasket.

Removal of the Oven Racks

It is possible to easily remove and clean the oven racks where the tray and grill racks are placed. To remove these oven racks from the side walls inside the oven, follow the procedure as shown in the picture below.



Oven Glass

Clean and dry the glass cover with soft sponge and cloth.

Oven Gasket:

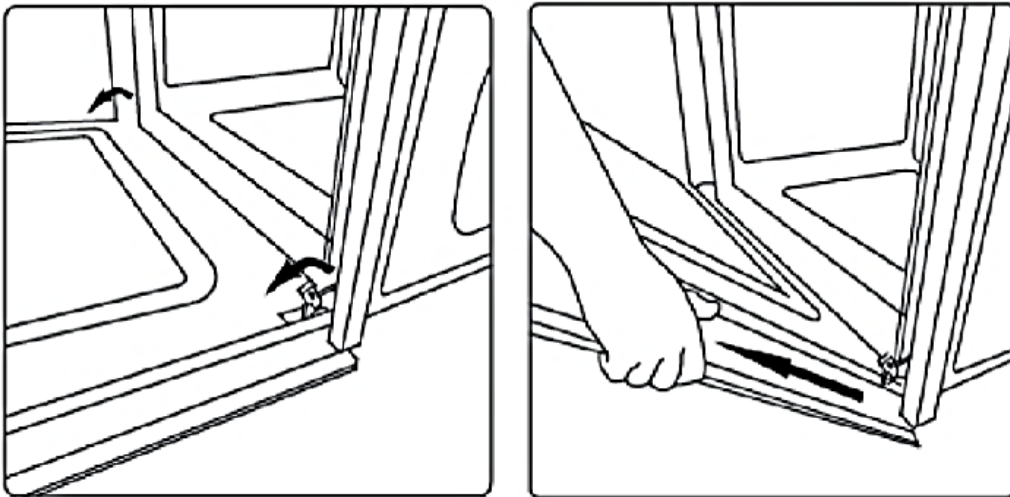
- * If the oven is used for a long time, condensation may form inside the front door and on the door gasket. Remove any moisture with a dry cloth or sponge.
- * Check the condition of this gasket at regular intervals. Clean without the use of any abrasive cleaning agents.
- * If the gasket is damaged, contact the nearest authorised service centre in your area. Do not use the oven until it has been repaired.

Removing the Oven Door

You can remove and clean the oven door easily. You must follow the procedures below to remove the door:

- * Open the door completely.
- * Pull the 2 hinges shown in the picture towards the rear.
- * Hold the door and close it until the first stop.
- * Pull the lifted door from the place where it is mounted.

To be able to reinsert the removed oven door correctly, the hinges must be positioned accordingly and lowered downwards.



Changing the Oven Light Bulb

* Make sure the appliance is not powered before performing this procedure.

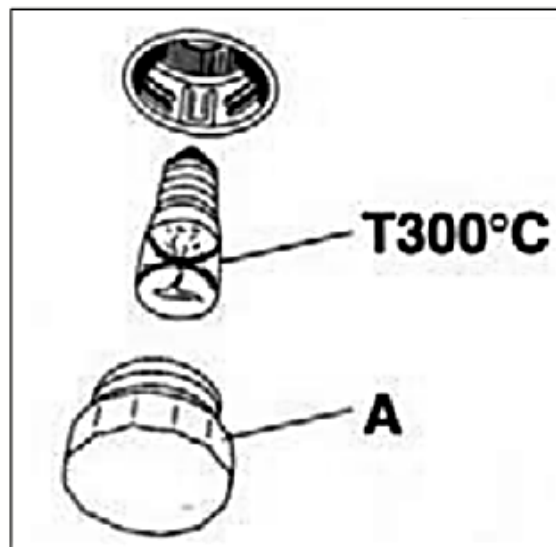
* The light bulb of the oven must have the following features.

- High temperature resistant (up to 300 °C)
- Power ratings: 220-240V AC 50-60 Hz
- Electric power: 25W
- E14 connection

* The light bulb of the oven should be replaced as shown in the figure below:

- Press the glass cover and turn it counterclockwise.
- Remove the burnt-out light bulb.
- Insert the new light bulb.
- Insert the glass cover.
- Switch on the power supply of the appliance.

IMPORTANT: If you no longer wish to use the appliance, disconnect it from the mains by pulling the plug out of the socket. Unused appliances pose a safety risk to children. Therefore, keep your oven out of the reach of children.



MISCELLANEOUS SUGGESTIONS

PROBLEM	REASON	SOLUTION
The top of the dish is overcooked, and the bottom is undercooked.	Too low heat level from the bottom.	Possibly wrong cooking shelf, the tray must be put to the lowest shelf.
The bottom of the dish is overcooked, and the top is undercooked.	Too low heat level from the top.	Possibly wrong cooking shelf, the tray must be put to the highest shelf.
The outside of the dish is cooked, but the inside is undercooked.	Overheating	Incorrect cooking temperature. Reduce the heat.
The outside of the dish is dry.	Low heating	Incorrect cooking temperature. Increase the heat.

INSTRUCTIONS FOR COOKING

For perfect roasting, the oven has to be pre-heated to the pre-set cooking temperature. Only very fatty meat can be cooked with the oven starting from cold.

Never use shallow pans or the deep tray as pans for roasts, in order to dirty the walls of the oven as little as possible, avoid the fat splattering, the juices burning quickly, and smoke being produced.

VENTILATED HEATING

This function creates a continuous circulation of hot air that allows simultaneous cooking on two shelves. The temperatures should be below the temperatures of traditional heating.

TRADITIONAL HEATING



























This function is particularly suitable for roasting and baking bread and sponge cakes. It is advised to put the food to be cooked in the oven, when the oven has reached the cooking temperature, i.e., when the thermostat light goes off.

COOKING TIME

The table below shows some examples of the thermostat setting and cooking time.

The cooking times can vary depending on the nature of the food, its evenness and its volume.

We are sure that your experience will soon suggest possible variations to the values shown in the table.

									
F									
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	
€€	2 - 3	2	2	1 - 3	2	2 - 3	2 - 3	4	
🕒	30' - 50'	20' - 40'	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'	45' - 60'	60' - 70'	14' - 18'	
									
F									
°C	225-250	160-180	180-210	180-230	190	160-180	175-190	190-210	170-190
€€	2	2	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2	2	2	3
🕒	120' - 150'	120' - 160'	75' - 160'	75' - 160'	70' - 90'	45' - 60'	60' - 70'	40' - 50'	40' - 50'

TRANSPORT INFORMATION

- Keep the original packaging.
- Carry the product in its original packaging.
- Follow the handling signs on the packaging.

If you do not have the original package;

- Take caution against impacts on outer surfaces of your product. Do not place heavy loads on it.
- While carrying, hold/place the product upwards parallel to the ground (top side facing up).

ACTIONS TO BE TAKEN BEFORE CALLING AN AUTHORISED SERVICE

* If the oven does not heat up, your appliance may not be plugged into the earthed socket, the fuse may have blown, or the timer may not be set on models with a timer.

* If the oven does not work: For multi-system ovens, is the function selector knob set to the desired function?

Is the temperature set with the oven heater control knob?

Is the fuse or main fuse of the socket, to which the oven is connected, blown?

* If the interior light bulb is not lit: Is there power? Could the light bulb be faulty? If it is, replace it according to the manual.

* Cooking (if the top/bottom part does not cook evenly);

Check the rack positions, cooking time and temperature values according to the operating instructions.

SHOULD YOU NEVERTHELESS EXPERIENCE A PROBLEM WITH YOUR PRODUCT, PLEASE CONTACT THE AUTHORISED CUSTOMER SERVICE.

CUSTOMER SERVICE AND WARRANTY

Your new appliance has a 2-year warranty against electrical or mechanical faults. Your appliance's warranty is void under the conditions below.

- a) Faults caused by improper installation and use of the appliance.
- b) Faults caused by tampering or attempted repairs by persons other than the authorised persons.
- c) Problems arising from the installation of parts not supplied by the manufacturer.
- d) Problems arising from non-domestic use or unusual or abnormal use.
- e) Problems due to incorrect voltage.
- f) Problems caused by improper operation of the appliance.

You can refer to the List of Authorized Services provided along with the product to learn the closest Authorized Service Agency.

AFTER SALES SERVICE

Please observe the following precautions:

1. When you buy the product, have the Warranty Card approved by the Authorized Dealer.
2. Use your product according to the principles of the user manual.
3. When you have a service request regarding your product, please contact our Service Centre.
4. Ask the technician who arrives for service for the technician ID card.
5. Do not forget to ask the service technician for a "Service Receipt" when you are finished. The service receipt you receive will benefit you in the event of any future problems with your product.
6. Service life: 10 years. (The period of spare parts required for the product to function.)

This appliance is conformed with 2012/19/EC Directive for Waste of Electrical and Electronic Equipment, according to the directives applied in Europe (WEEE). You have to prevent any potential negative results against the environment and human health before casting this device away. Otherwise, it will be an improper waste. The symbol in front of the product is to warn you not to recycle this product as domestic waste but to deliver to electrical electronic waste collection locations. Disposal procedure for the product must be carried out in accordance with the local environment regulations. You can receive detailed information on disposal, reuse, and recycling of the product from authorized units.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αγαπητέ μας πελάτη,

Κατ' αρχάς, σας ευχαριστούμε για την αγορά του προϊόντος μας.

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και τις προειδοποιήσεις σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης.

Αυτό το εγχειρίδιο περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφαλή εγκατάσταση, χρήση και συντήρηση του προϊόντος, καθώς και προειδοποιήσεις για να αξιοποιήσετε στο έπακρο τη συσκευή σας.

Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο σε ασφαλές και εύκολα προσβάσιμο μέρος για μελλοντική χρήση.

Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά σε ανθρώπους, το περιβάλλον, ή σε περιουσιακά στοιχεία, που προκύψει από τη μετάφραση ή την εκτύπωση αυτού του φυλλαδίου, ή από εσφαλμένη χρήση της συσκευής.

Η συσκευή συμμορφώνεται με τον κανονισμό WEEE.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Σημαντικές πληροφορίες ασφαλείας
Τεχνικά χαρακτηριστικά φούρνου
Εγκατάσταση της συσκευής
Ενεργειακή απόδοση φούρνου
Περιγραφή φούρνου
Χρήση φούρνου
Ανεμιστήρας ψύξης
Τηλεσκοπικές ράγες
Καθαρισμός και συντήρηση της συσκευής
Διάφορες προτάσεις
Οδηγίες μαγειρέματος
Πληροφορίες για τη μεταφορά της συσκευής
Εξυπηρέτηση πελατών και εγγύηση

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ

- * **ΠΟΤΕ** μην αφήνετε τα μικρά παιδιά να παίζουν με το φούρνο, τα κουμπιά ελέγχου ή κοντά στο φούρνο.
- * Ο φούρνος είναι ένα προϊόν που ζεσταίνεται ενώ λειτουργεί, ειδικά τα προσβάσιμα μέρη και το γυάλινο πάνελ στο μπροστινό μέρος. Για το λόγο αυτό, είναι απολύτως **ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ** να κρατάτε τα παιδιά μακριά από το περιβάλλον όπου λειτουργεί ο φούρνος.
- * Για λόγους ασφαλείας, κρατήστε τα υλικά συσκευασίας όπως το νάιλον και το φελιζόλ μακριά από παιδιά, διαφορετικά μπορεί να είναι επικίνδυνα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΠΡΟΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

- * Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν σας.
- * Το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλο σκοπό εκτός από το μαγείρεμα. Είναι επικίνδυνο και ακατάλληλο να το χρησιμοποιείτε για οποιονδήποτε άλλο σκοπό (για παράδειγμα, για να θερμάνετε το δωμάτιο στο οποίο βρίσκεται). Η εταιρεία μας δεν είναι υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά σε ανθρώπους, ζώα ή αγαθά ως αποτέλεσμα ακατάλληλης ή λανθασμένης χρήσης του φούρνου.
- * Όταν ανοίξετε τον φούρνο για πρώτη φορά, μπορεί έχει μια μυρωδιά λόγω των μονωτικών υλικών και των θερμαντικών στοιχείων. Αν συμβεί αυτό, ανάψτε τη συσκευή και περιμένετε να εξαφανιστεί η μυρωδιά πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό πανί.
- * Αποφύγετε την επαφή με τις αντιστάσεις στο εσωτερικό του φούρνου, καθώς ο φούρνος θα υπερθερμανθεί κατά τη χρήση.
- * Η επιφάνεια του φούρνου μπορεί να ζεσταθεί πολύ κατά τη λειτουργία του γκριλ. Να είστε προσεκτικοί.
- * Ποτέ μην μαγειρεύετε ή τηγανίζετε στο κάτω μέρος του φούρνου.
- * Μην καλύπτετε το κάτω μέρος του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- * Υπάρχουν ορισμένοι κανόνες που πρέπει να ακολουθούνται όταν χρησιμοποιείτε κάθε ηλεκτρικό εξοπλισμό.
- * Μην προσπαθήσετε ποτέ να βγάλετε το ρευματολήπτη από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- * Μην αγγίζετε το προϊόν εάν τα χέρια ή τα πόδια σας είναι βρεγμένα ή υγρά.
- * Μην επιτρέπετε σε παιδιά ή ανηλίκους να χρησιμοποιούν το προϊόν χωρίς επιβλέποντα.
- * Αποσυνδέετε το προϊόν από την πρίζα κατά τη μετακίνηση, τον καθαρισμό ή το σέρβις του φούρνου.
- * Σε περίπτωση αμέλειας, εάν ξεκολλήσει από τον μεντεσέ της η πόρτα του φούρνου μπορεί να βλάψει τα χέρια σας.
- * Εάν ο φούρνος χαλάσει ή δεν λειτουργεί σωστά, απενεργοποιήστε τον και αποσυνδέστε τον από την πρίζα και μην τον σκαλίζετε.
- * Όλες οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένο σέρβις και να χρησιμοποιούνται μόνο γνήσια ανταλλακτικά. Η μη τήρηση οποιασδήποτε από τις παραπάνω προειδοποιήσεις μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον φούρνο σας.
- * Όταν δεν χρησιμοποιείτε το φούρνο, βεβαιωθείτε ότι όλες οι λειτουργίες βρίσκονται στη θέση "OFF".
- * Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε το ταψί από το φούρνο.

* Για τον καθαρισμό του φούρνου και την ασφάλειά σας διατηρείστε πάντα τον φούρνο καθαρό. Τα λάδια που παραμένουν στο φούρνο μετά τη χρήση μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου με την πάροδο του χρόνου.

* Η εταιρεία μας δεν είναι υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά σε ανθρώπους, ζώα ή περιουσίες λόγω μη συμμόρφωσης με αυτές τις προειδοποιήσεις.

* Η εταιρεία μας δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκύψουν από την επικίνδυνη και ακατάλληλη χρήση του φούρνου.

* Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη χρήση. Πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις στο εσωτερικό του φούρνου.

* Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας/γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη του ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει οδηγίες να χρησιμοποιούν τη συσκευή από αυτό το άτομο.

Η συσκευή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες Ευρωπαϊκές Οδηγίες και Κανονισμούς:

(CE) 1275/2008 κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας στην κατάσταση εκτός λειτουργίας και στην κατάσταση αναμονής

Οδηγία 2005/32 / EC / κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας στην κατάσταση εκτός λειτουργίας και στην κατάσταση αναμονής

Οδηγία 2014/35/EC (Συσκευές Χαμηλής Τάσης)

Οδηγία 2014/30/EC (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)

Οδηγία 2012/19/EC Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ)

Οδηγία 2009/125/EC (ErP - Οικολογικός Σχεδιασμός)

Οδηγία 2011/65/EC (RoHS - περιορισμός επικίνδυνων ουσιών)

Κανονισμός 1935/2004/EC (Υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα)

Κανονισμός 1907/2006/EC (REACH - Περιορισμούς των χημικών προϊόντων)

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

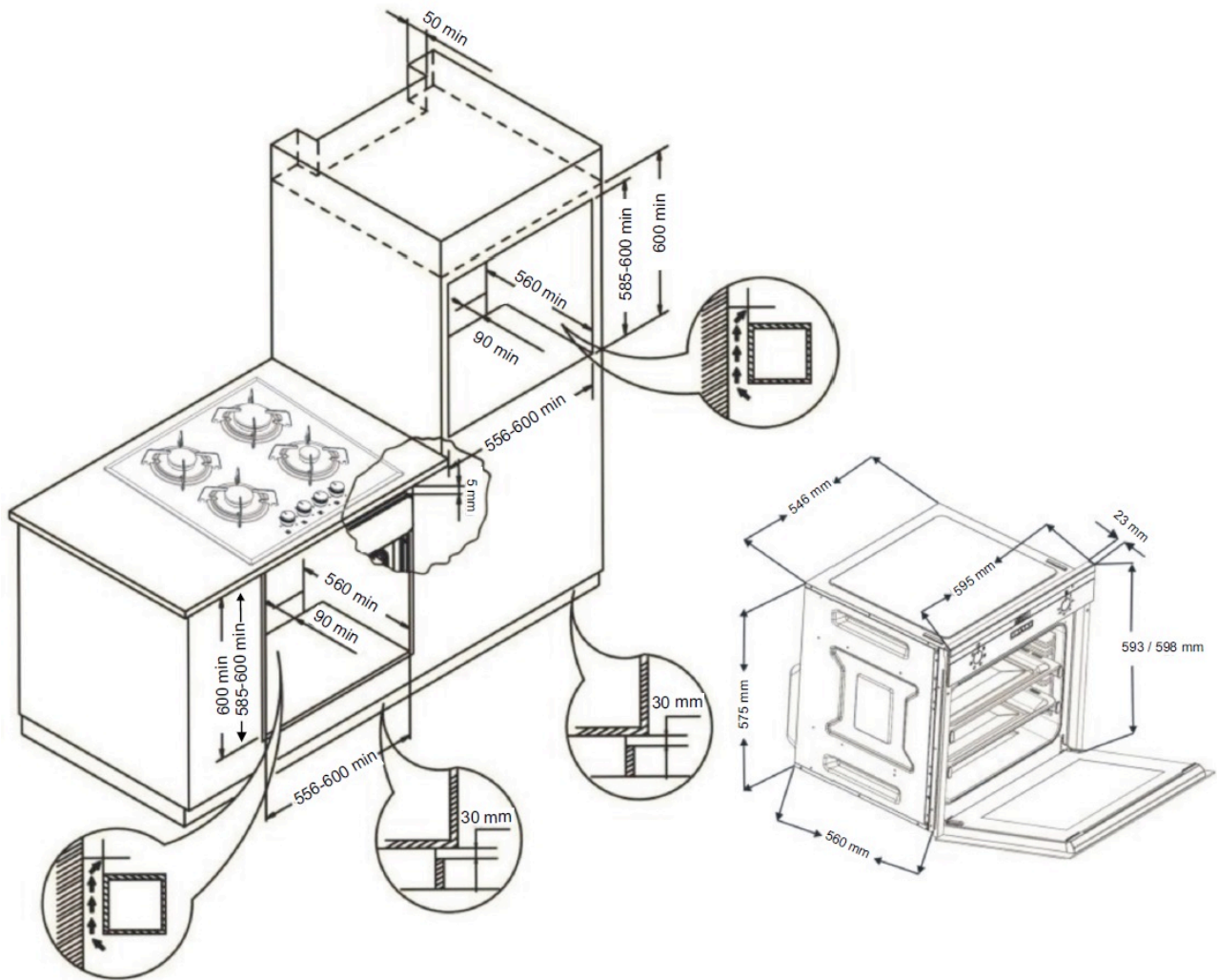
Ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με μονοφασικό ρεύμα 220-240V AC 50-60 Hz. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά την ετικέτα εγγραφής που βρίσκεται στο κάτω μπροστινό μέρος του φούρνου.

MODEL	OVEN 732240 CKLED INOX ΦΟΥΡΝΟΣ 732240 CKLED INOX
Άνω αντίσταση	900 W
Κάτω αντίσταση	1200 W
Αντίσταση γκριλ	1800 W
Κυκλοθερμική αντίσταση	2100 W
Λάμπα φούρνου	25 W
Ανεμιστήρας ψύξης	22 W
Ανεμιστήρας Turbo	25 W
Εξωτερικές διαστάσεις φούρνου (Πλάτος, ύψος και βάθος)	595*595*560 mm
Διαστάσεις ντουλαπιού εντοιχισμού (Πλάτος, ύψος και βάθος)	600*600*570 mm
Ωφέλιμος όγκος εσωτερικού χώρου	73 L
Τάση	220-240 V AC 50-60 Hz
Μέγιστη ισχύς	3378 W

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μετά την εγκατάσταση της συσκευής, πετάξτε τα υλικά συσκευασίας, δίνοντας τη δέουσα προσοχή στις συνθήκες ασφάλειας και περιβάλλοντος. Για επαναχρησιμοποίηση απορριμμάτων συσκευασίας, πετάξτε τα στα σχετικά κουτιά ανακύκλωσης ανάλογα με τα χαρακτηριστικά τους (αλουμινόχαρτο, χαρτόνι, φελιζόλ). Κατά την απόρριψη οποιουδήποτε ηλεκτρικού εξοπλισμού, καταστήστε τον άχρηστο κόβοντας το καλώδιο.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες. Η εταιρεία μας δεν είναι υπεύθυνη για οποιαδήποτε ζημιά σε ανθρώπους, ζώα ή περιουσίες λόγω λανθασμένης εγκατάστασης.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

* Για να λειτουργεί σωστά ο εντοιχιζόμενος φούρνος, οι διαστάσεις και το υλικό του ντουλαπιού όπου θα τοποθετηθεί πρέπει να είναι σωστές και ανθεκτικές στην αύξηση της θερμοκρασίας. Συναρμολογήστε σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχήμα 1.

* Τα τοιχώματα του επίπλου στο οποίο είναι εγκατεστημένος ο φούρνος πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα. Ειδικά εάν τα πλαϊνά τοιχώματα είναι κατασκευασμένα από επικαλυμμένη μοριοσανίδα, η επίστρωση πρέπει να είναι ανθεκτική στους 100°C. Η μη ανθεκτική στη θερμότητα πλαστική ή αυτοκόλλητη επίστρωση μπορεί να παραμορφωθεί και να καταστραφεί.

* Για λόγους ασφαλείας, είναι απαραίτητο να αποτραπεί η άμεση επαφή με τα ηλεκτρικά μέρη του φούρνου μετά την ολοκλήρωση της συναρμολόγησης.

* Τα μέρη που παρέχουν μόνωση και προστασία πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορούν να αφαιρεθούν με οποιοδήποτε εργαλείο.

* Για να παρέχεται πιο αποτελεσματική κυκλοφορία αέρα, ο φούρνος θα πρέπει να τοποθετηθεί όπως στο **Σχήμα 1**.

* Συνιστάται να αφήνετε ένα κενό τουλάχιστον 40 mm από το πίσω μέρος της μονάδας της κουζίνας όπου είναι εγκατεστημένος ο φούρνος.

* Κατά την τοποθέτηση του φούρνου, θα πρέπει να τοποθετηθεί ένα στήριγμα κάτω από το φούρνο για να φέρει το βάρος του.

* Για να παρέχεται πιο αποτελεσματική κυκλοφορία αέρα, το πίσω τμήμα του ντουλαπιού στη μονάδα της κουζίνας πρέπει να αφαιρεθεί.

* Για να εγκαταστήσετε το φούρνο σας, εξασφαλίστε πρώτα το μέρος όπου θα εγκατασταθεί και την ηλεκτρική του εγκατάσταση. Στη συνέχεια, καλέστε το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

* Δεν συνιστάται η εγκατάσταση της συσκευής κοντά σε ψυγείο ή καταψύκτη, διαφορετικά η απόδοση των προαναφερόμενων συσκευών θα επηρεαστεί αρνητικά λόγω της ακτινοβολούμενης θερμότητας.

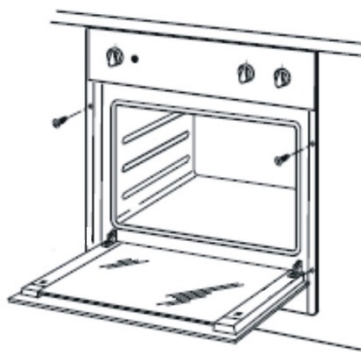
ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΝΤΟΥΛΑΠΙ

* Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, ευθυγραμμίστε τον φούρνο με τις τρύπες στα πλαϊνά του σώματός του, και τοποθετήστε τον στον πάγκο της κουζίνας με τις δύο ξύλινες βίδες που περιλαμβάνονται στο κιτ εγκατάστασης.

* Τοποθετήστε τη συσκευή κεντράροντας την στο ντουλάπι.

* Ο φούρνος μπορεί να εγκατασταθεί σε ψηλό ντουλάπι ή κάτω από τον πάγκο, ανάλογα με την προτίμηση.

* Όταν μια ηλεκτρική εστία τοποθετείται στον πάγκο πάνω από το φούρνο, τα ηλεκτρικά καλώδια της εστίας και του φούρνου πρέπει να είναι ξεχωριστά μεταξύ τους για ασφάλεια και για διευκόλυνση της αφαίρεσης του φούρνου από την εστία όταν χρειάζεται.



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

- * Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στο ρεύμα σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους και κανονισμούς και μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.
- * Βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία από το δίκτυο θα ικανοποιεί την ισχύ που καθορίζεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής.
- * Αν η τρέχουσα τιμή της ασφάλειας στο σπίτι σας είναι μικρότερη από 16 αμπέρ, συνδέστε μια ασφάλεια 16 αμπέρ με τη βοήθεια ενός εξουσιοδοτημένου ηλεκτρολόγου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή πρέπει να είναι οπωσδήποτε γειωμένη.

* Ένα βύσμα με γείωση είναι τοποθετημένο στο καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου σας. Αυτό το βύσμα πρέπει να χρησιμοποιείται σε γειωμένη γραμμή. Αναθέστε την εγκατάσταση γείωσης σε εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

Πριν την σύνδεση συσκευής στο ρεύμα:

- 1) Τοποθετήστε τον φούρνο έτσι ώστε να μπορείτε να έχετε εύκολη πρόσβαση στην πρίζα ή στον διπολικό διακόπτη που χρησιμοποιείται για την ηλεκτρική σύνδεση.
 - 2) Μην τοποθετείτε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτές επιφάνειες και μην το σφίγγετε στην πόρτα του φούρνου.
 - 3) Όταν το καλώδιο ρεύματος καταστραφεί, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο σέρβις στην περιοχή σας. Ζητήστε από το εξουσιοδοτημένο σέρβις να το αντικαταστήσει με ένα νέο καλώδιο ίδιου μεγέθους με πλαστική μόνωση και ικανό να αντέχει το ηλεκτρικό ρεύμα που απαιτείται από το φούρνο.
- * Εάν η συσκευή πρόκειται να συνδεθεί απευθείας στην ηλεκτρική εγκατάσταση, θα πρέπει να εγκατασταθεί ένας διπολικός διακόπτης με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ της συσκευής και της ηλεκτρικής εγκατάστασης και κατάλληλος για τη μεταφορά του επιθυμητού φορτίου σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να κόβεται από τον διπολικό διακόπτη.
 - * Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολλαπλών υποδοχών ή καλωδίων επέκτασης. Εάν είναι απολύτως απαραίτητο, μπορεί να χρησιμοποιηθεί προσαρμογέας ή καλώδιο επέκτασης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες ασφαλείας. Ωστόσο, μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη ένταση ρεύματος και τη μέγιστη ισχύ που καθορίζονται για τον προσαρμογέα.
 - * Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία σύνδεσης, δοκιμάστε τα θερμαντικά στοιχεία του για 3 λεπτά.
 - * Η ηλεκτρική ασφάλεια της συσκευής είναι εγγυημένη μόνο όταν είναι σωστά συνδεδεμένη σε κατάλληλη πηγή και γειωμένη σύμφωνα με τους κανόνες. Η εταιρεία μας δεν είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές σε ανθρώπους, ζώα ή περιουσίες που προκαλούνται από τη μη σωστή γείωση της συσκευής.



Σχήμα 2: Σύνδεση ηλεκτρικής πρίζας φούρνου

ΠΡΩΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ:

1. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο (250°C MAX)
2. Περιστρέψτε το κομβίο επιλογής λειτουργίας στη θέση Άνω και Κάτω Αντίσταση (και Ανεμιστήρας εάν είναι διαθέσιμος).
3. Λειτουργήστε το φούρνο άδειο κατ' αυτόν τον τρόπο για 30 λεπτά.
4. Ανοίξτε το παράθυρα για καλύτερη κυκλοφορία του αέρα.

* Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, μπορεί να εμφανιστεί μια μυρωδιά και καπνός στον φούρνο σας λόγω των μονωτικών υλικών και των θερμαντικών στοιχείων. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, απλώς περιμένετε να εξαφανιστούν η μυρωδιά και ο καπνός πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο.

* Στη συνέχεια, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα ελαφρώς υγρό μαλακό πανί με σαπούνι.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, πιάνετε πάντα το μεσαίο τμήμα της λαβής.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά τα εξαρτήματα, όπως δίσκους και σχάρα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν χρησιμοποιείτε τη σχάρα τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι ζεστά. Τα παιδιά πρέπει να μένουν μακριά.

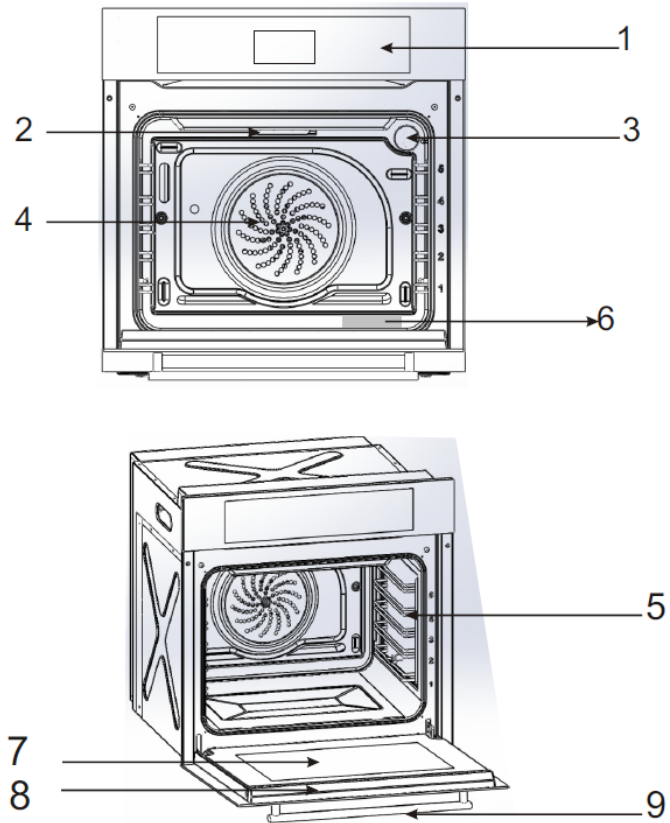
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευής για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, βεβαιωθείτε ότι το η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα.

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Θα πρέπει να προτιμώνται φούρνοι υψηλής αποδοτικότητας ηλεκτρικής ενέργειας και θερμομόνωσης.
- Ανοίγοντας συχνά την πόρτα του φούρνου, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, προκαλείται ροή κρύου αέρα στο φούρνο κάθε φορά, με αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας. Για το λόγο αυτό, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίγει περισσότερο από όσο χρειάζεται.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε περισσότερα από ένα γεύμα στο φούρνο. Αφαιρέστε το φαγητό που έχει μαγειρευτεί σε χαμηλότερη θερμοκρασία, πριν από τα υπόλοιπα, ώστε να καταναλώνεται λιγότερη ενέργεια χωρίς να αλλάξετε τη θερμοκρασία του φούρνου.
- Η υπολειπόμενη θερμότητα που απομένει, μετά το μαγείρεμα, στο φούρνο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για επόμενο γεύμα. Αυτό θα εξοικονομήσει ενέργεια.
- Η προθέρμανση του φούρνου πρέπει να γίνεται για μικρό χρονικό διάστημα (το πολύ 10 λεπτά).
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να αποψύχονται πριν τα ψήσετε στο φούρνο.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά, γύρω από τον φούρνο, που μπορούν εύκολα να αναφλεγούν.
- Οι φούρνοι πρέπει να εγκαθίστανται σε θέση μακριά από εύφλεκτα περιβάλλοντα.
- Για χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας, σβήστε το φούρνο λίγα λεπτά πριν το τέλος του μαγειρέματος. Έτσι, το μαγείρεμα θα συνεχιστεί με την τρέχουσα υπολειπόμενη θερμοκρασία.

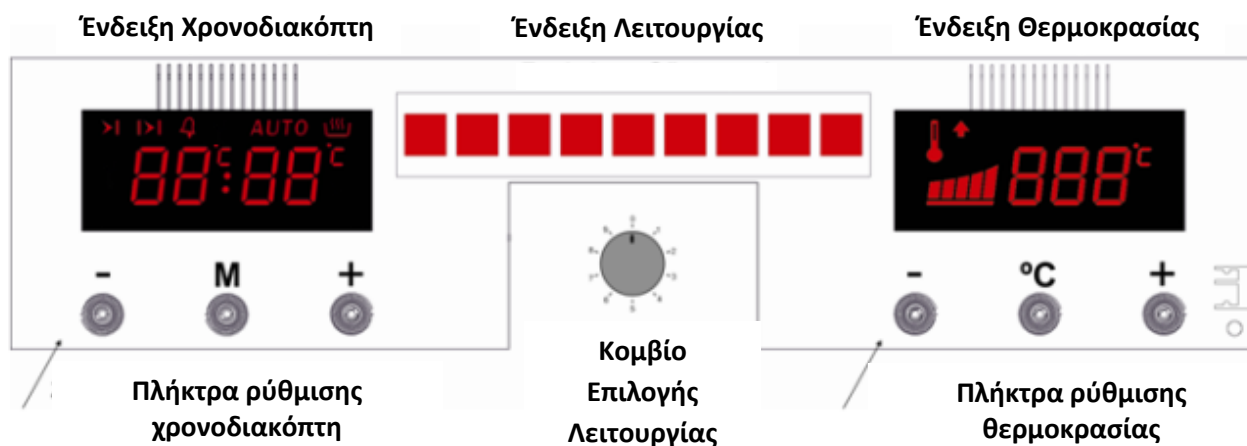
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΟΥΡΝΟΥ



- 1) Πίνακας ελέγχου
- 2) Άνω αντίσταση φούρνου
- 3) Λαμπτήρας
- 4) Ανεμιστήρας turbo
- 5) Πλαινή σχάρα
- 6) Ετικέτα προϊόντος
- 7) Κρύσταλλο φούρνου
- 8) Πόρτα φούρνου
- 9) Λαβή

ΧΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αυτός ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου. Οι επιλογές του χρήστη γίνονται από ένα ειδικό κομβίο επιλογής λειτουργίας στο κέντρο και 6 πλήκτρα αφής τοποθετημένα στην ηλεκτρονική πλακέτα.






ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ



Πλήκτρα ρύθμισης χρονοδιακόπτη		Πλήκτρα ρύθμισης θερμοκρασίας	
	Πλήκτρο χρονοδιακόπτη Πλην		Πλήκτρο θερμοκρασίας Πλην
	Πλήκτρο Menu χρονοδιακόπτη		Ρύθμιση θερμοκρασίας
	Πλήκτρο χρονοδιακόπτη Συν		Πλήκτρο θερμοκρασίας Συν

ΕΝΔΕΙΞΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ



Σκεύος		Κατάσταση μαγειρέματος <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ανάβει: Η λειτουργία μαγειρέματος / ρύθμισης βρίσκεται σε εξέλιξη
Auto	AUTO	Αυτόματη κατάσταση μαγειρέματος <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ανάβει: Το αυτόματο μαγείρεμα είναι ενεργό ▪ Αναβοσβήνει: Το αυτόματο μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί
Ηχητική ειδοποίηση		Κατάσταση χρονοδιακόπτη υπενθύμισης <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ανάβει: Ο χρονοδιακόπτης υπενθύμισης έχει ρυθμιστεί ▪ Αναβοσβήνει: Η ρύθμιση του χρονοδιακόπτη υπενθύμισης είναι ενεργή ή η ηχητική ειδοποίηση έχει λήξει
Χρόνος Μαγειρέματος		Ημιαυτόματη λειτουργία ρύθμισης μαγειρέματος <ul style="list-style-type: none"> ▪ Αναβοσβήνει: Η λειτουργία ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος είναι ενεργή
Χρόνος Λήξης Μαγειρέματος		Πλήρως αυτόματη λειτουργία ρύθμισης μαγειρέματος <ul style="list-style-type: none"> ▪ Αναβοσβήνει: Η λειτουργία ρύθμισης ώρας λήξης μαγειρέματος είναι ενεργή
Κλειδί		Κατάσταση κλειδώματος πλήκτρων <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ανάβει: Κλειδωμένα πλήκτρα αφής

ΕΝΔΕΙΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



Σύμβολα ένδειξης λειτουργίας:

	Εσωτερικός Φωτισμός		Κάτω αντίσταση + Αέρας & Κυκλοθερμική αντίσταση (λειτουργία Pizza)
	Απόψυξη		Γκριλ
	Αέρας & Κυκλοθερμική αντίσταση		Γκριλ & Άνω αντίσταση
	Άνω & Κάτω αντίσταση		Γκριλ & Άνω αντίσταση + Αέρας
	Άνω & Κάτω αντίσταση + Αέρας		

ΕΝΔΕΙΞΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ



Κατά το μαγείρεμα	Όταν δεν μαγειρεύετε (ένδειξη υπολειπόμενης θερμοκρασίας)	
Η θερμοκρασία του φούρνου είναι μικρότερη από το 1/6 της ρυθμισμένης τιμής	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι μικρότερη από 60°C	
Η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεταξύ 1/6 και 2/6 της ρυθμισμένης τιμής	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεταξύ 60°C και 100°C	
Η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεταξύ 2/6 και 3/6 της ρυθμισμένης τιμής	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεταξύ 100°C και 150°C	
Η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεταξύ 3/6 και 4/6 της ρυθμισμένης τιμής	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεταξύ 150°C και 200°C	
Η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεταξύ 4/6 και 5/6 της ρυθμισμένης τιμής	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεταξύ 200°C και 250°C	
Η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεγαλύτερη από τα 5/6 της ρυθμισμένης τιμής	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεγαλύτερη από 250°C	

Σύμβολα ένδειξης θερμοκρασίας:

	Κατάσταση θερμοστάτη (αντιστάσεις φούρνου) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Αναμμένο: Ενεργές αντιστάσεις ▪ Σβηστό: Ανενεργά αντιστάσεις
	Κατάσταση επίτευξης καθορισμένης θερμοκρασίας <ul style="list-style-type: none"> ▪ Αναμμένο: ο φούρνος δεν έχει φτάσει ακόμα στη επιθυμητή θερμοκρασία ▪ Σβηστό: ο φούρνος έχει φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Power ON

Όταν συνδεθεί ο φούρνος στο ρεύμα, τα ψηφία ένδειξης του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνουν, και ο φούρνος δε λειτουργεί.

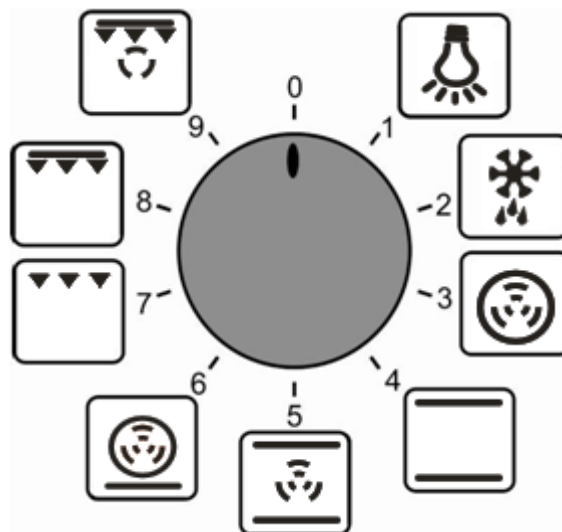
Η επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος (αν υπάρχει) εμφανίζεται στην ένδειξη λειτουργίας της οθόνης.

Η ένδειξη θερμοκρασίας δείχνει την προεπιλεγμένη θερμοκρασία που έχει εκχωρηθεί σε αυτή τη λειτουργία. Ο φούρνος ενεργοποιείται πατώντας ταυτόχρονα το πλήκτρο "M", ή τα πλήκτρα του χρονοδιακόπτη συν και μείον ταυτόχρονα, και εισέρχεται στη λειτουργία ρύθμισης του ρολογιού. Η ώρα ρυθμίζεται χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα ρύθμισης του χρονοδιακόπτη.


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα, ενώ το μαγείρεμα βρίσκεται σε εξέλιξη, ο φούρνος θα τεθεί εκτός λειτουργίας και τυχόν προγραμματισμένος χρονοδιακόπτης και ρύθμιση θερμοκρασίας θα διαγραφούν. Όταν ενεργοποιηθεί ξανά, το πλήκτρο "M" ή τα πλήκτρα του χρονοδιακόπτη συν και μείον πιέζονται ταυτόχρονα και ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά.

Επιλογή λειτουργίας μαγειρέματος


Η επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος επιλέγεται περιστρέφοντας το κομβίο λειτουργίας μαγειρέματος δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα. Η επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος εμφανίζεται στην αντίστοιχη ένδειξη στην οθόνη.




Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος που έχει εκχωρηθεί στην επιλεγμένη λειτουργία θα εμφανιστεί στην ένδειξη θερμοκρασίας. (Δεν εμφανίζεται καμία τιμή στην ένδειξη θερμοκρασίας στις λειτουργίες φωτισμού και απόψυξης).

Το εικονίδιο  εμφανίζεται στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εκτός από τη θέση "0" (off).

Ρύθμιση της ώρας


Πατήστε τα πλήκτρα συν και πλην του χρονοδιακόπτη ταυτόχρονα, και το εικονίδιο  θα αναβοσβήνει. Η ώρα ρυθμίζεται με τη χρήση των ίδιων πλήκτρων. Μετά από περίπου 6 δευτερόλεπτα, η ρύθμιση της ώρας σταματάει αυτόματα. Η ώρα μπορεί να ρυθμιστεί μόνο όταν δεν υπάρχει κανένα πρόγραμμα μαγειρέματος σε εξέλιξη.


Χρονοδιακόπτης υπενθύμισης

Είναι μια λειτουργία υπενθύμισης με βάση το χρόνο, ανεξάρτητα από τις λειτουργίες του φούρνου. Πατήστε το πλήκτρο "M" 1 φορά (2 φορές αν είναι συνδεδεμένος ο αισθητήρας κρέατος) για να το ρυθμίσετε, και το σύμβολο  θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

Ο χρονοδιακόπτης ρυθμίζεται χρησιμοποιώντας τα κουμπιά συν και πλην. Ο μέγιστος ρυθμιζόμενος χρόνος υπενθύμισης είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

Η ρύθμιση του χρονοδιακόπτη ακυρώνεται αυτόματα ή πατώντας το κουμπί "M" για περίπου 6 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση.

Ηχεί μία ηχητική ειδοποίηση όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, και το σύμβολο  αναβοσβήνει στην οθόνη. Η διαδικασία μπορεί να τερματιστεί πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο.

Η ηχητική ειδοποίηση σταματάει εντός 7 λεπτών εάν δεν πατηθεί κανένα πλήκτρο, αλλά το σύμβολο  θα συνεχίσει να αναβοσβήνει μέχρι να πατηθεί κάποιο πλήκτρο.

Ρύθμιση θερμοκρασίας μαγειρέματος

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί, εάν το κουμπί επιλογής λειτουργίας δεν βρίσκεται στη λειτουργία φωτισμού ή απόψυξης (η εργοστασιακή τιμή θερμοκρασίας εμφανίζεται στην ένδειξη θερμοκρασίας της οθόνης).

1. Πατήστε το πλήκτρο ελέγχου θερμοκρασίας (°C) και το σύμβολο "°C" θα αναβοσβήσει.
2. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 40°C και 250°C χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα θερμοκρασίας συν και πλην. Η ρυθμισμένη τιμή θερμοκρασίας εμφανίζεται στην ένδειξη θερμοκρασίας της οθόνης.

Εάν αλλάξει η λειτουργία μαγειρέματος (το κομβίο επιλογής λειτουργιών περιστραφεί σε διαφορετική θέση), η ρύθμιση χάνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας δείχνει την εργοστασιακά ρυθμισμένη τιμή θερμοκρασίας της λειτουργίας.

Αλλαγή της εργοστασιακής τιμής θερμοκρασίας μαγειρέματος

Οι εργοστασιακές τιμές θερμοκρασίας μαγειρέματος των λειτουργιών μαγειρέματος (εκτός του φωτισμού και της απόψυξης) είναι 200°C. Αυτές οι τιμές θερμοκρασίας μπορούν να αλλάξουν μόνιμα για τις αντίστοιχες λειτουργίες μαγειρέματος.

1. Η τιμή της θερμοκρασίας αλλάζει ακολουθώντας τα 2 πρώτα βήματα της ενότητας για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μαγειρέματος.
2. Πατήστε το πλήκτρο ελέγχου θερμοκρασίας (°C) για περίπου 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ένα "μπιπ". Η τιμή στην ένδειξη θερμοκρασίας θα γίνει η καθορισμένη τιμή θερμοκρασίας της ενεργής λειτουργίας και θα αποθηκευτεί στη μνήμη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να επιστρέψετε στις εργοστασιακές τιμές θερμοκρασίας μαγειρέματος, πατήστε τα κουμπιά συν και μείον ταυτόχρονα για περίπου 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ένα "μπιπ". Οι τιμές θερμοκρασίας μαγειρέματος των λειτουργιών μαγειρέματος θα είναι ξανά 200°C.

Κανονικό μαγείρεμα

Όταν επιλεγεί μια λειτουργία μαγειρέματος, το μαγείρεμα ξεκινά αμέσως. Η εργοστασιακή τιμή θερμοκρασίας για τη λειτουργία (εάν υπάρχει) εμφανίζεται στην οθόνη θερμοκρασίας. Το μαγείρεμα συνεχίζεται έως ότου ο διακόπτης λειτουργίας μεταφερθεί από τον χρήστη σε μία από τις θέσεις "0" (off), "1" (φωτισμός), ή "2" (απόψυξη).



Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 10 ώρες, πέρα των 10 ωρών ο φούρνος θα εμφανίσει μήνυμα σφάλματος στην οθόνη.

Αυτόματο μαγείρεμα

Το αυτόματο μαγείρεμα είναι ο αυτόματος τερματισμός του μαγειρέματος, σύμφωνα με τις ρυθμίσεις που γίνονται μετά την επιλογή της λειτουργίας μαγειρέματος

- **Ημιαυτόματο μαγείρεμα**



Το μαγείρεμα ξεκινά αμέσως και συνεχίζεται καθ' όλη τη διάρκεια του καθορισμένου χρόνου.


1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τη θερμοκρασία (αν θέλετε και είναι δυνατόν σε αυτή τη λειτουργία).
2. Πατήστε το πλήκτρο "M" 2 φορές, και το σύμβολο  θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
3. Ο χρόνος μαγειρέματος ρυθμίζεται χρησιμοποιώντας τα κουμπιά του χρονοδιακόπτη συν και πλην. Το σύμβολο **AUTO** εμφανίζεται στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη.
4. Περίπου 6 δευτερόλεπτα μετά το πάτημα του κουμπιού για τελευταία φορά, το σύμβολο  που αναβοσβήνει, θα εξαφανιστεί από την οθόνη, και η ρύθμιση θα έχει ολοκληρωθεί.

- **Πλήρως αυτόματο μαγείρεμα**

Αυτό είναι το πρόγραμμα όπου η διαδικασία μαγειρέματος δεν ξεκινά αμέσως. Ο επιθυμητός χρόνος ολοκλήρωσης μαγειρέματος (το φαγητό να είναι έτοιμο) προγραμματίζεται, επιπλέον του χρόνου μαγειρέματος, και η έναρξη του μαγειρέματος υπολογίζεται αυτόματα.

Αυτός είναι ο λόγος που αυτή η μέθοδος μαγειρέματος ονομάζεται επίσης καθυστέρηση μαγειρέματος.


1. Ο χρόνος μαγειρέματος ρυθμίζεται ακολουθώντας τα 3 πρώτα βήματα του ημιαυτόματου μαγειρέματος.
2. Πατήστε το πλήκτρο "M" ξανά, και το σύμβολο  θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
3. Ο χρόνος ολοκλήρωσης του μαγειρέματος ρυθμίζεται με τα πλήκτρα του χρονοδιακόπτη συν και πλην. Το σύμβολο  εξαφανίζεται, και το σύμβολο **AUTO** παραμένει αναμμένο. Αυτό σημαίνει ότι η καθυστέρηση μαγειρέματος έχει προγραμματιστεί, αλλά το μαγείρεμα δεν έχει ξεκινήσει ακόμα.


5. Περίπου 6 δευτερόλεπτα μετά το πάτημα του κουμπιού για τελευταία φορά, το σύμβολο  που αναβοσβήνει, θα εξαφανιστεί από την οθόνη, και η ρύθμιση θα έχει ολοκληρωθεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για ημιαυτόματο και πλήρως αυτόματο μαγείρεμα, ο αισθητήρας κρέατος (εάν υπάρχει) δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένος.


Ένδειξη θερμοκρασίας κατά το μαγείρεμα



Οι 5 μπάρες στην ένδειξη θερμοκρασίας δείχνουν την τρέχουσα θερμοκρασία φούρνου (κάθε μπάρα είναι το 1/6 της επιθυμητής θερμοκρασίας).


Όταν ο φούρνος προσπαθεί να φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία κατά το πρώτο ζέσταμα, το σύμβολο  εμφανίζεται, και εξαφανίζεται από την οθόνη όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.


Το σύμβολο  δείχνει πως οι αντιστάσεις του φούρνου είναι ενεργοποιημένες. Οι αντιστάσεις του φούρνου θα ενεργοποιούνται και θα απενεργοποιούνται με σκοπό να διατηρηθεί σταθερή η επιθυμητή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, και αυτό μπορεί να παρακολουθηθεί από την ένδειξη του συμβόλου αυτού.

Λήξη αυτόματου μαγειρέματος




Όταν ολοκληρωθεί αυτόματα το μαγείρεμα, το σύμβολο  αναβοσβήνει στην οθόνη, οι αντιστάσεις του φούρνου απενεργοποιούνται, και η ακούγεται η ηχητική ειδοποίηση.


Το πάτημα οποιουδήποτε πλήκτρου είναι αρκετό για να σιγήσει η ηχητική ειδοποίηση, αλλά είναι επίσης απαραίτητο να πατήσετε το κουμπί "M", ή τα πλήκτρα του χρονοδιακόπτη συν και μείον ταυτόχρονα, ώστε να ενεργοποιήσετε ξανά τον φούρνο χειροκίνητα (για να ενεργοποιηθούν οι αντιστάσεις). Σε αυτή την περίπτωση, το σύμβολο  εξαφανίζεται, ο φούρνος ενεργοποιείται, και το μαγείρεμα συνεχίζεται κανονικά (αυτό υποδεικνύεται από το σύμβολο  στην οθόνη).

Εάν θέλετε να σβήσετε το φούρνο, γυρίστε το κομβίο λειτουργιών στη θέση "0" (off). Σε αυτή την περίπτωση, το σύμβολο  θα εξαφανιστεί.

Εάν δεν πατήσετε τα προαναφερθέντα πλήκτρα, η ηχητική ειδοποίηση θα σταματήσει εντός 7 λεπτών, αλλά η ένδειξη  θα συνεχίσει να αναβοσβήνει έως ότου πατήσετε το "M", ή τα πλήκτρα συν και πλην του χρονοδιακόπτη ταυτόχρονα, υποδεικνύοντας ότι ο φούρνος (αντιστάσεις) είναι απενεργοποιημένος.

Ακύρωση αυτόματου μαγειρέματος

Όταν εκτελείται ένα αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος (το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη), είναι δυνατό να τερματιστεί αυτή η διαδικασία, χωρίς να περιμένετε την πάροδο του χρόνου, πατώντας τα πλήκτρα συν και πλην του χρονοδιακόπτη ταυτόχρονα. Όταν γίνει αυτό, οι ρυθμίσεις αυτόματου μαγειρέματος διαγράφονται, το σύμβολο  εξαφανίζεται από την οθόνη, και οι αντιστάσεις του φούρνου, για την επιλεγμένη λειτουργία, ενεργοποιούνται. (αυτό υποδεικνύεται από το σύμβολο  στην οθόνη).


Εάν θέλετε να σβήσετε το φούρνο, γυρίστε το κομβίο λειτουργιών στη θέση "0" (off). Σε αυτή την περίπτωση, το σύμβολο  θα εξαφανιστεί.


Ένδειξη τρέχουσας θερμοκρασίας


Η τρέχουσα θερμοκρασία του φούρνου υποδεικνύεται σε μπάρες στην οθόνη. Εάν το κομβίο λειτουργιών βρίσκεται σε μία από τις θέσεις "0" (off), "1" (φωτισμός), ή "2" (απόψυξη), και η θερμοκρασία του φούρνου είναι πάνω από 60 °C, η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη "hot".

Κλείδωμα πλήκτρων

Όλα τα κουμπιά αφής (6 συνολικά) μπορούν να απενεργοποιηθούν ενεργοποιώντας το κλείδωμα των πλήκτρων.

Όταν είναι ενεργοποιημένο το κλείδωμα πλήκτρων (το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη), τα πλήκτρα αφής δεν λειτουργούν.

Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα των πλήκτρων, πατήστε το κουμπί συν του χρονοδιακόπτη για περίπου 2 δευτερόλεπτα και το σύμβολο  θα εμφανιστεί στην οθόνη.

Η ίδια διαδικασία πρέπει να επαναληφθεί για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα των πλήκτρων, οπότε το σύμβολο  θα εξαφανιστεί από την οθόνη.

Προσοχή! Ο φούρνος μπορεί να ενεργοποιηθεί, σύμφωνα με τη θέση του κομβίου λειτουργιών, ακόμα και όταν το κλείδωμα των πλήκτρων είναι ενεργό.

Επιλογή ήχου ηχητικής ειδοποίησης

Όταν δεν βρίσκεται ο φούρνος σε κατάσταση ρύθμισης κάποιας λειτουργίας, πατήστε το πλήκτρο πλην του χρονοδιακόπτη για περίπου 2 δευτερόλεπτα, ώστε να εμφανιστεί η ένδειξη "tone X" στην οθόνη (X = 1, 2, or 3).

Χρησιμοποιήστε το κουμπί μείον του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε μεταξύ των 3 διαφορετικών ήχων ή πατήστε παρατεταμένα το κουμπί μείον του χρονοδιακόπτη για να ακούσετε τον τελευταίο καθορισμένο ήχο. Ο καθορισμένος ήχος θα αποθηκευτεί στη μνήμη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η εργοστασιακή προεπιλογή ήχου είναι η πιο ισχυρή σε ένταση (tone 1).

Ένδειξη σφάλματος

Εάν παρουσιαστεί μια κατάσταση που εμποδίζει την κανονική λειτουργία της ηλεκτρονικής πλακέτας, εμφανίζεται σφάλμα στην οθόνη. Εάν το μαγείρεμα βρίσκεται σε εξέλιξη, τότε ακυρώνεται, και ο σχετικός κωδικός σφάλματος εμφανίζεται στην οθόνη. Ακόμα κι αν το σφάλμα διαγραφεί, ο κωδικός σφάλματος παραμένει στην ένδειξη μέχρι να πατηθεί το πλήκτρο "°C".

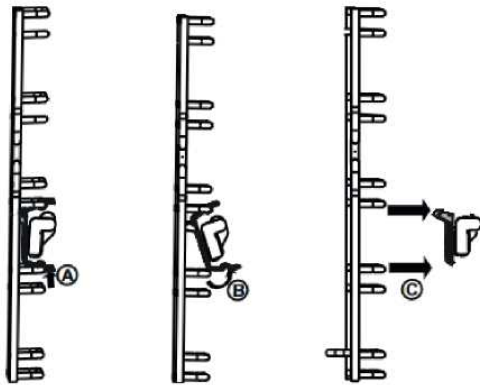
Περιγραφή Σφάλματος	Κωδικός Σφάλματος
Ανοιχτό κύκλωμα ή ελαττωματικό αισθητήρας θερμοκρασίας	Er1
Κλειδωμένος	Er2
Βραχυκύκλωμα ανιχνευτή κρέατος	Er3
Η θερμοκρασία που ανιχνεύθηκε από τον αισθητήρα έχει ξεπεράσει τους 400°C	Er4
Υπέρβαση του μέγιστου χρόνου λειτουργίας (10 ώρες) κατά τη διάρκεια μαγειρέματος με ανιχνευτή κρέατος και κανονικού μαγειρέματος.	Er5

ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΕΣ ΡΑΓΕΣ

Αυτό το μοντέλο περιλαμβάνει τηλεσκοπικές ράγες. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε ευκολότερα τα ταψιά και τις σχάρες με τις τηλεσκοπικές ράγες. Δεν υπάρχει κίνδυνος να γλιστρήσει το σκεύος και να χυθεί το φαγητό, όταν χρησιμοποιείτε τις τηλεσκοπικές ράγες.



Αφαίρεση των τηλεσκοπικών ραγών



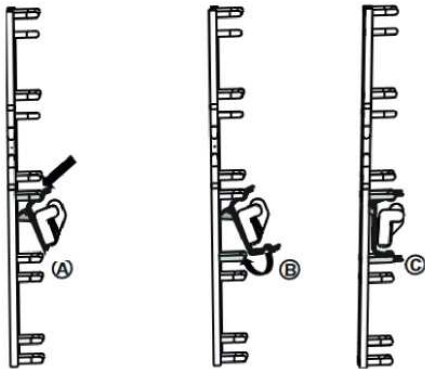
i Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος σας για να αφαιρέσετε τις τηλεσκοπικές ράγες.

Για να αφαιρέσετε τις τηλεσκοπικές ράγες από τις πλαϊνές σχάρες, πιάστε τη λαβή της τηλεσκοπικής ράγας, κρατήστε τη, και ανασηκώστε την προς τα πάνω όπως φαίνεται στην παραπάνω εικόνα.

i Κάντε αυτό για όλες τις τηλεσκοπικές ράγες στην αριστερή και δεξιά πλευρά του φούρνου.

i Όταν αφαιρείτε μία τηλεσκοπική ράγα, κρατήστε την με το ένα χέρι για να μην πέσει και να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

Εγκατάσταση των τηλεσκοπικών ραγών



i Πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου, πρέπει να τοποθετήσετε πλήρως τις τηλεσκοπικές ράγες στη συσκευή.

Για να στερεώσετε την τηλεσκοπική ράγα στην πλαϊνή σχάρα, τοποθετήστε τη λαβή της στην πλαϊνή σχάρα όπως φαίνεται παραπάνω.

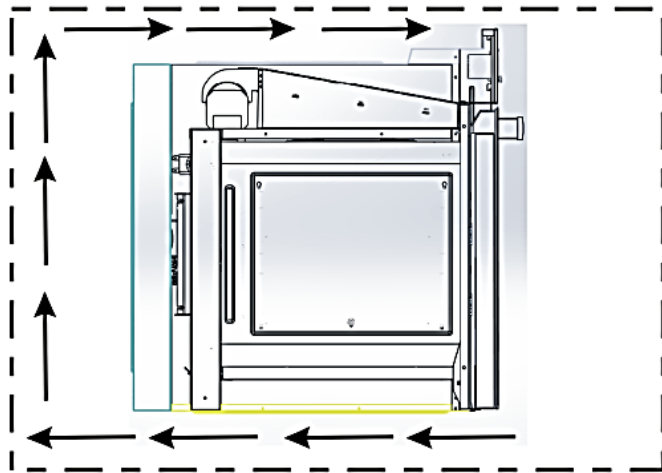
Στη συνέχεια, τοποθετήστε το μέρος της λαβής της ράγας στη σχάρα και τοποθετήστε το όπως φαίνεται στην παραπάνω εικόνα.

i Μην πλένετε τις τηλεσκοπικές ράγες στο πλυντήριο πιάτων.

i Μην λιπαίνετε τις τηλεσκοπικές ράγες.

ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΨΥΞΗΣ

Η υπερθέρμανση της εξωτερικής επιφάνειας του φούρνου και η καταστροφή της περιμέτρου του αποτρέπεται από τον ανεμιστήρα ψύξης του συστήματος εξαερισμού. Αυτός ο ανεμιστήρας δημιουργεί έναν εξαερισμό που επιτρέπει την εκκένωση ζεστού αέρα από τα πλέγματα (ανοίγματα εξαερισμού). Η θερμότητα που εκπέμπεται πάνω από τον φούρνο εμποδίζει την αναθέρμανση του φούρνου, αποτρέπει επίσης την υπερθέρμανση του πίνακα ελέγχου και του καλύμματος και των εξαρτημάτων δημιουργώντας μια αεροκουρτίνα. Ο αερισμός του ανεμιστήρα ψύξης αποτρέπει τη συγκέντρωση υδρατμών στα ηλεκτρικά και μηχανικά εξαρτήματα και τα καθιστά ασφαλέστερα και ανθεκτικά. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται από τον θερμοστάτη. Εφόσον ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί με βάση τη θερμοκρασία του φούρνου, θα λειτουργεί για ένα χρονικό διάστημα, ακόμα κι αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος και σταματήσει αυτόματα.

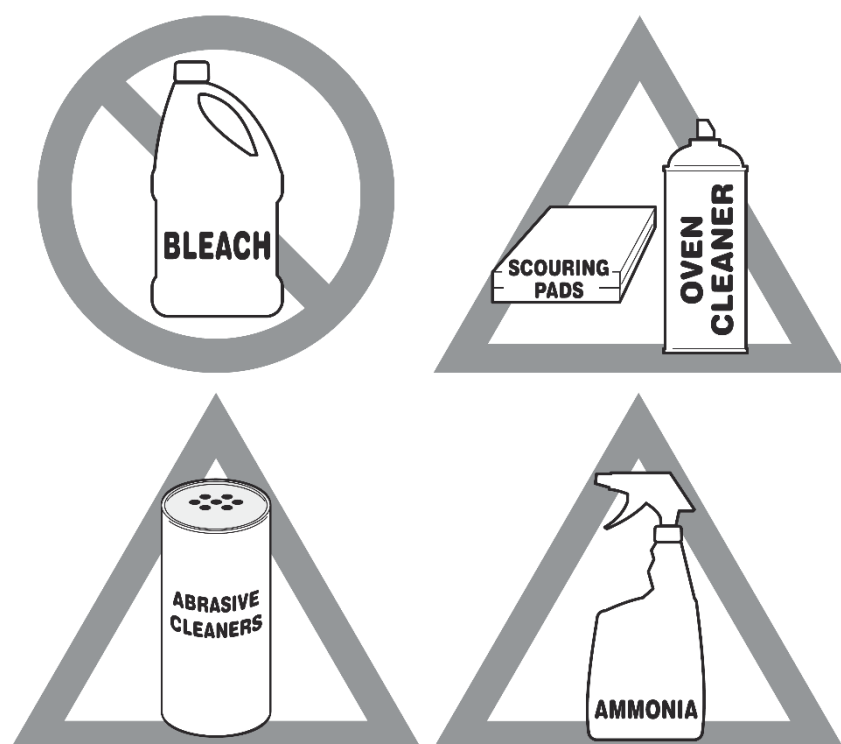


ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Καθαρίστε τις διαρροές και τη μεγάλη βρωμιά το συντομότερο δυνατό. Ο τακτικός καθαρισμός θα μειώσει την ταλαιπωρία των μεγάλων καθαρισμών αργότερα.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Πριν καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι όλα τα κουμπιά ελέγχου είναι απενεργοποιημένα και ότι η συσκευή είναι κρύα.
- Εάν χρησιμοποιείται αμμωνία ή καθαριστικά συσκευών, πρέπει να αφαιρεθούν και να ξεπλυθούν πριν τεθεί σε λειτουργία η συσκευή. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή και παρέχετε επαρκή αερισμό στο χώρο.



Σχήμα 3: Χρησιμοποιήστε προσεκτικά τα καθαριστικά.

Αλουμίνιο και υλικά βινυλίου

Χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί, καθαρίστε με ήπιο σαπούνι πιάτων και νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό, στεγνώστε και γυαλίστε με ένα απαλό, καθαρό πανί.

Βαμμένα πλαστικά κομβία, Βαμμένα εξαρτήματα συσκευής & Βαμμένα διακοσμητικά καλύμματα

Χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί, καθαρίστε με ένα ήπιο σαπούνι πιάτων και νερό ή ένα διάλυμα 50/50 ξιδιού και νερού. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό, στεγνώστε και γυαλίστε με ένα απαλό, καθαρό πανί. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καθαριστικά τζαμιών, αλλά μην τα εφαρμόζετε απευθείας στην επιφάνεια. Ψεκάστε το πανί και σκουπίστε.

Πίνακας Ελέγχου

Χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί, καθαρίστε με ένα ήπιο σαπούνι πιάτων και νερό ή ένα διάλυμα 50/50 ξιδιού και νερού. Μην ψεκάζετε υγρά απευθείας στον πίνακα ελέγχου και την επιφάνεια του φούρνου. Μην χρησιμοποιείτε μεγάλες ποσότητες νερού στον πίνακα ελέγχου - η υπερβολική ποσότητα νερού στην περιοχή μπορεί να βλάψει τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε άλλα υγρά καθαριστικά, λειαντικά καθαριστικά, επιθέματα καθαρισμού ή χαρτοπετσέτες - θα καταστρέψουν την επίστρωση.

Κομβία ελέγχου

Χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί, καθαρίστε με ένα ήπιο σαπούνι πιάτων και νερό ή ένα διάλυμα 50/50 ξιδιού και νερού. Για να αφαιρέσετε τα κομβία ελέγχου: Απενεργοποιήστε, πιάστε σταθερά και τραβήξτε τα από τον άξονα. Για να επανατοποθετήσετε τα κομβία μετά τον καθαρισμό, ευθυγραμμίστε τα στο σημείο που βρίσκεται η ένδειξη ΚΛΕΙΣΤΟ (OFF) και πιέστε τα κομβία στη θέση τους.

Ανοξείδωτο ατσάλι

Χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί, καθαρίστε με ένα ήπιο σαπούνι πιάτων και νερό ή ένα διάλυμα 50/50 ξιδιού και νερού. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό, στεγνώστε με ένα απαλό καθαρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά που περιέχουν χλωρίδιο, χλώριο ή αμμωνία.

Ανοξείδωτο ατσάλι με Anti-Spot επίστρωση & Μαύρο ανοξείδωτο ατσάλι

Χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί, καθαρίστε με ένα ήπιο σαπούνι πιάτων και νερό ή ένα διάλυμα 50/50 ξιδιού και νερού. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό, στεγνώστε με ένα απαλό καθαρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά συσκευών, καθαριστικά από ανοξείδωτο ατσάλι ή καθαριστικά που περιέχουν λειαντικά, χλωρίδια, χλώριο ή αμμωνία. Αυτά τα καθαριστικά μπορεί να καταστρέψουν την επίστρωση.

Σχάρα και εξαρτήματα, Εμαγιέ επικάλυψη πόρτας φούρνου & Εμαγιέ εξαρτήματα φούρνου

Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα υγρό πανί. Τρίψτε απαλά με μη λειαντικό πανί καθαρισμού και σαπουνόνερο, για να αφαιρέσετε τους περισσότερους λεκέδες. Ξεπλύνετε με διάλυμα 50/50 καθαρού νερού και αμμωνίας. Εάν είναι απαραίτητο, καλύψτε τα δύσκολα σημεία με μια χαρτοπετσέτα εμποτισμένη με αμμωνία για 30 έως 40 λεπτά. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί. Αφαιρέστε όλα τα καθαριστικά, διαφορετικά η θέρμανση του φούρνου μπορεί να καταστρέψει το εμαγιέ του με την πάροδο του χρόνου. Μην αφήνετε τις διαρροές τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη ή οξύ (γάλα, ντομάτες, ξινολάχανο, χυμοί ή γεμίσεις πίτσας) να παραμείνουν στις εμαγιέ επιφάνειες. Αυτές οι διαρροές μπορούν να αφήσουν έναν θαμπό λεκέ ακόμα και μετά τον καθαρισμό.

Πόρτα Φούρνου

Χρησιμοποιήστε ήπιο σαπούνι πιάτων και νερό ή διάλυμα ξιδιού και νερού 50/50 για να καθαρίσετε το πάνω μέρος, τα πλαϊνά και το μπροστινό μέρος της πόρτας του φούρνου. Ξεπλύνετε καλά. Καθαριστικό τζαμιών μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου. Κεραμικό καθαριστικό λείας επιφάνειας ή γυαλιστικό μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου. Μην βυθίζετε το κάλυμμα απευθείας στο νερό. Μην ψεκάζετε και μην αφήνετε νερό ή καθαριστικά να εισχωρούν στα ανοίγματα της πόρτας του φούρνου. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου,

σκόνες καθαρισμού ή σκληρά λειαντικά καθαριστικά στο εξωτερικό της πόρτας του φούρνου. Μην καθαρίζετε το λάστιχο της πόρτας του φούρνου. Μην τρίβετε, αφαιρείτε ή καταστρέφετε αυτό το λάστιχο.

Αφαίρεση των πλαϊνών σχαρών του φούρνου

Μπορείτε να αφαιρέσετε και να καθαρίσετε εύκολα τα πλαϊνά συρμάτινα ράφια όπου τοποθετούνται η σχάρα και τα ταψιά. Για να γίνει αυτό προχωρήστε όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



Κρύσταλλο Φούρνου

Καθαρίστε και στεγνώστε με μαλακά σφουγγάρια και πανιά.

Λάστιχο Φούρνου

* Όταν ο φούρνος χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, μπορεί να εμφανιστεί συμπύκνωση υδρατμών στο εσωτερικό της μπροστινής πόρτας και στη φλάντζα της πόρτας.

Αφαιρέστε τυχόν υγρασία που μπορεί να εμφανιστεί με ένα στεγνό πανί ή σφουγγάρι.

* Ελέγχετε την κατάσταση αυτής της φλάντζας ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Καθαρίστε χωρίς να χρησιμοποιήσετε τα απαραίτητα λειαντικά καθαριστικά.

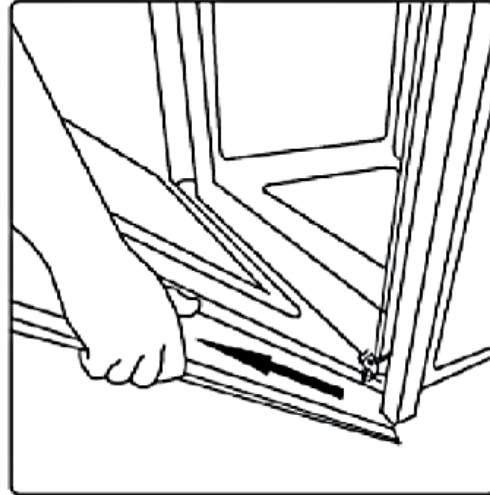
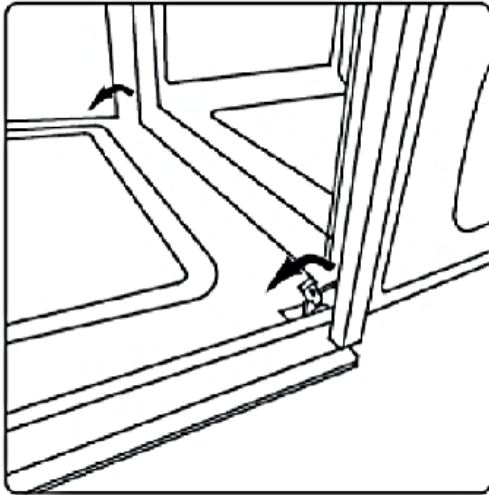
* Όταν η φλάντζα είναι κατεστραμμένη, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο σέρβις στην περιοχή σας. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί.

Αφαίρεση Πόρτας Φούρνου

Μπορείτε να αφαιρέσετε εύκολα την πόρτα του φούρνου και να την καθαρίσετε. Για να την αφαιρέσετε, πρέπει να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα:

- * Ανοίξτε τελείως την πόρτα.
- * Τραβήξτε προς τα πίσω τους 2 μεντεσέδες που φαίνονται στην εικόνα.
- * Κρατήστε την πόρτα και κλείστε την μέχρι το πρώτο στοπ.
- * Τραβήξτε την ανυψωμένη πόρτα από το σημείο που είναι τοποθετημένη.

Για να επανατοποθετήσετε σωστά την πόρτα του φούρνου που αφαιρέσατε, τοποθετήστε σωστά τους μεντεσέδες και χαμηλώστε τους.



Αντικατάσταση λάμπας φούρνου

* Πριν εκτελέσετε αυτήν την ενέργεια, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει ρεύμα στη συσκευή.

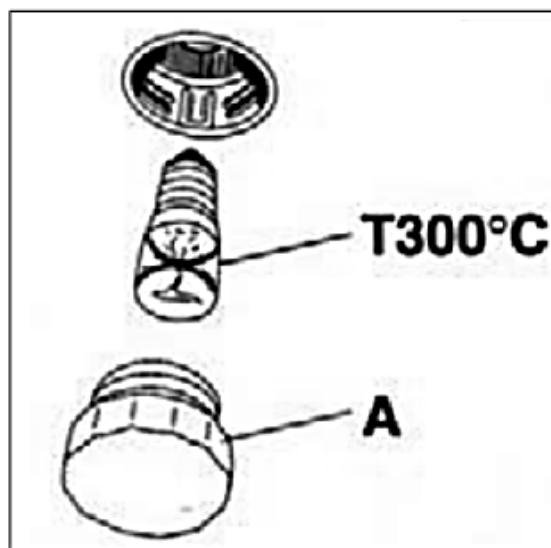
* Ο λαμπτήρας του φούρνου πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες (έως 300°C)
- Ηλεκτρικές τιμές: 220-240V AC 50-60 Hz
- Ισχύς: 25W
- Τύπος σύνδεσης E14

* Ο λαμπτήρας του φούρνου πρέπει να αλλάξει όπως στην παρακάτω εικόνα:

- Πιέστε το γυάλινο κάλυμμα και γυρίστε το αριστερόστροφα
- Αφαιρέστε την καμένη λάμπα
- Τοποθετήστε τη νέα λάμπα
- Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα
- Ενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος της συσκευής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν αποφασίσετε να μην χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Οι αχρησιμοποίητες συσκευές ενέχουν κίνδυνο για την ασφάλεια των παιδιών. Επομένως, κρατήστε το φούρνο μακριά από παιδιά.



ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Η πάνω πλευρά του φαγητού είναι πολύ ψημένη, ενώ η κάτω πλευρά είναι λίγο ψημένη.	Το επίπεδο θερμότητας από το κάτω μέρος είναι χαμηλό.	Μπορεί να είναι λάθος το ράφι μαγειρέματος. Το ταψί πρέπει να τοποθετηθεί σε χαμηλότερο ράφι.
Η κάτω πλευρά του φαγητού είναι πολύ ψημένη, ενώ η πάνω πλευρά είναι λίγο ψημένη.	Το επίπεδο θερμότητας από πάνω μέρος είναι χαμηλό.	Μπορεί να είναι λάθος το ράφι μαγειρέματος. Το ταψί πρέπει να τοποθετηθεί σε ψηλότερο ράφι.
Το εξωτερικό του φαγητού έχει ψηθεί, αλλά το εσωτερικό όχι.	Υψηλή θερμοκρασία	Λάθος θερμοκρασία ψησίματος, χαμηλώστε τη θερμοκρασία.
Το εξωτερικό του φαγητού είναι ξερό.	Χαμηλή θερμοκρασία	Λάθος θερμοκρασία ψησίματος, αυξήστε τη θερμοκρασία.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να επιτύχετε τέλεια αποτελέσματα τηγανίσματος, ο φούρνος θα πρέπει να προθερμανθεί στην προκαθορισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος. Μόνο πολύ λιπαρά κρέατα μπορούν να μαγειρευτούν, ξεκινώντας από μη προθερμασμένο φούρνο. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ρηγά ταψιά για το ψήσιμο, ούτως ώστε να λερώνονται τα τοιχώματα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο, να αποφεύγεται το πιτσίλισμα του λαδιού, το κάψιμο του φαγητού και για να αποφεύγεται η δημιουργία καπνού.

ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΨΗΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία δημιουργεί μια συνεχή κυκλοφορία ζεστού αέρα που επιτρέπει το ταυτόχρονο μαγείρεμα σε δύο ράφια. Οι θερμοκρασίες πρέπει να είναι χαμηλότερες από τις θερμοκρασίες του παραδοσιακού ψησίματος.

























ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το ψήσιμο και το ψήσιμο ψωμιού και κέικ. Συνιστάται να βάζετε το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε στο φούρνο, όταν ο φούρνος έχει φτάσει στη θερμοκρασία ψησίματος, δηλαδή όταν σβήσει η λυχνία του θερμοστάτη.

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει μερικά παραδείγματα της ρύθμισης του θερμοστάτη και του χρόνου μαγειρέματος. Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με τη φύση του φαγητού, την ομοιομορφία και τον όγκο του.

Είμαστε βέβαιοι ότι η εμπειρία σας θα προτείνει σύντομα πιθανές παραλλαγές στις τιμές που εμφανίζονται στον πίνακα.

							
F							
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	230-250
€	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3
🕒	30' - 50'	20' - 40'	10' - 40'	10' - 20'	45' - 60'	45' - 60'	60' - 70'
							
F							
°C	225-250	160-180	180-210	180-230	190	160-180	175-190
€	2	2	2-3	2-3	2-3	2	2
🕒	120' - 150'	120' - 160'	75' - 160'	75' - 160'	70' - 90'	45' - 60'	60' - 70'
							
							190-210
							2
							40' - 50'
							170-190
							3
							40' - 50'

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Φυλάξτε την συσκευασία του φούρνου.
- Μεταφέρετε το προϊόν στην αρχική του συσκευασία.
- Ακολουθήστε τις σημάνσεις μεταφοράς επάνω στη συσκευασία

Εάν δεν έχετε την αρχική συσκευασία:

- Να είστε προσεκτικοί από κρούσεις στις εξωτερικές επιφάνειες του προϊόντος σας. Μην τοποθετείτε βαριά φορτία πάνω του.

- Κατά τη μεταφορά, κρατήστε/τοποθετήστε το προϊόν προς τα πάνω παράλληλα με το έδαφος (η επάνω πλευρά στραμμένη προς τα επάνω).

ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΤΕ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΣ

* Εάν ο φούρνος δεν θερμαίνεται, η συσκευή σας μπορεί να μην είναι συνδεδεμένη στη γειωμένη πρίζα, η ασφάλεια μπορεί να έχει καεί ή ο χρονοδιακόπτης να μην έχει ρυθμιστεί σε μοντέλα με χρονοδιακόπτη.

* Εάν ο φούρνος δεν λειτουργεί: Ο επιλογέας λειτουργιών έχει ρυθμιστεί στην επιθυμητή λειτουργία;

Έχει ρυθμιστεί η θερμοκρασία με το κομβίο ελέγχου θερμοκρασίας του φούρνου;

Έχει καεί η ασφάλεια ή η κύρια ασφάλεια της πρίζας, στην οποία είναι συνδεδεμένος ο φούρνος;

* Εάν η εσωτερικός λαμπτήρας δεν είναι αναμμένος: Υπάρχει ρεύμα; Μπορεί η λάμπα να είναι ελαττωματική; Εάν ναι, αντικαταστήστε την σύμφωνα με το εγχειρίδιο.

* Μαγείρεμα (αν το πάνω/κάτω μέρος δεν μαγειρεύεται ομοιόμορφα).

Ελέγξτε τις θέσεις των ραφιών, τον χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

**ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΣΥΝΕΧΙΖΕΤΕ ΝΑ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΤΕ ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΣΑΣ,
ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΤΗΝ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΗ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ.**

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η νέα σας συσκευή έχει εγγύηση 2 ετών για ηλεκτρικές ή μηχανικές βλάβες. Η εγγύηση της συσκευής σας ακυρώνεται υπό τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

- α) Σφάλματα που προκαλούνται από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση της συσκευής.
- β) Σφάλματα που προκαλούνται από οποιονδήποτε άλλο εκτός από εξουσιοδοτημένα άτομα να παρεμβαίνει στο μηχάνημα ή να προσπαθεί να το επισκευάσει.
- γ) Σε περίπτωση προβλημάτων που προκύπτουν από τη συναρμολόγηση οποιουδήποτε εξαρτήματος στη συσκευή, εκτός των εξαρτημάτων που παρέχονται από τον κατασκευαστή.
- δ) Σε περίπτωση προβλημάτων που προκύπτουν από χρήσεις εκτός σπιτιού ή ασυνήθιστη ή μη φυσιολογική χρήση.
- ε) Σε περίπτωση προβλημάτων που προκύπτουν από λάθος τάση.
- στ) Σε περίπτωση προβλημάτων που προκύπτουν από λανθασμένη λειτουργία της συσκευής.

Μπορείτε να ανατρέξετε στη Λίστα Εξουσιοδοτημένων Σέρβις που παρέχεται με το προϊόν για να βρείτε τον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ

Παρακαλούμε συμμορφωθείτε με τις ακόλουθες προειδοποιήσεις:

1. Όταν παραλάβετε το προϊόν σας, εγκρίνετε το Πιστοποιητικό Εγγύησης από τον Εξουσιοδοτημένο Αντιπρόσωπό σας.
2. Χρησιμοποιήστε το προϊόν σας σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης.
3. Όταν έχετε ένα αίτημα σέρβις σχετικά με το προϊόν σας, επικοινωνήστε με το Κέντρο σέρβις.
4. Ζητήστε από τον τεχνικό που έρχεται για το σέρβις την «ταυτότητα τεχνικού».
5. Μην ξεχάσετε να ζητήσετε «Απόδειξη σέρβις» από τον τεχνικό σέρβις όταν τελειώσετε. Το κουπόνι Υπηρεσίας που θα λάβετε θα σας ωφελήσει σε περίπτωση οποιουδήποτε προβλήματος που μπορεί να παρουσιαστεί με το προϊόν σας στο μέλλον.
6. Διάρκεια χρήσης: 10 χρόνια (Η περίοδος διατήρησης των ανταλλακτικών που απαιτούνται για τη λειτουργία του προϊόντος.)

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία 2012/19/ΕC για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, σύμφωνα με τις οδηγίες που ισχύουν στην Ευρώπη (WEEE). Πρέπει να αποτρέψετε τυχόν αρνητικά αποτελέσματα για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία προτού πετάξετε αυτήν τη συσκευή. Διαφορετικά, θα είναι ακατάλληλη σπατάλη. Το σύμβολο μπροστά από το προϊόν είναι για να σας προειδοποιήσει να μην ανακυκλώσετε αυτό το προϊόν ως οικιακά απορρίμματα, αλλά να το παραδώσετε σε χώρους συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών απορριμμάτων. Η διαδικασία απόρριψης του προϊόντος πρέπει να διεξάγεται σύμφωνα με τους τοπικούς περιβαλλοντικούς κανονισμούς. Μπορείτε να λάβετε λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την απόρριψη, την επαναχρησιμοποίηση και την ανακύκλωση του προϊόντος από εξουσιοδοτημένες μονάδες της περιοχής σας.

БЪЛГАРСКИ

Уважаеми клиенти,

Първо благодарим ви, че закупихте нашия продукт.

Прочетете внимателно всички инструкции и предупреждения в това ръководство за потребителя.

Това ръководство съдържа важна информация за безопасното инсталиране, използване и поддръжка на вашия продукт, както и предупреждения, за да може най-пълноценно да се възползвате от от вашето устройство.

Съхранете това ръководство на безопасно и лесно достъпно място за бъдеща употреба.

Производителят не носи отговорност за каквито и да е щети върху хората, околната среда или други материали, произтичащи от превода или отпечатването на тази книжка, причинени от неправилна употреба на устройството.

Това устройство съответства на Регламента за ОЕЕО

СЪДЪРЖАНИЕ

Важна информация за безопасност

Технически особености на фурната

Инсталация на устройството

Енергийна ефективност на фурната

Описание на фурната

Използване на фурната

Вентилатор

Почистване и поддръжка на устройството

Разни препоръки

Инструкции за готвене

Информация за транспорта

Обслужване на клиентите и гаранция

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА

Безопасност на децата

*НИКОГА не позволявайте на малки деца да си играят с фурната, с копчетата за управление или близо до фурната.

*Фурната е продукт на който особено частите за хващане и стъкденият панел отпред се загряват до като работи. Поради тази причина е абсолютно необходимо да държите децата далеч от средата в която работи.

*От съображения за безопасност дръжте опаковъчни материали като найлон и стиропор далеч от деца, в противен случай те могат да бъдат опасни.

ПРЕДИ ИНСТАЛАЦИЯТА И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

Уверете се че сте премахнали всички опаковъчни материали преди да използвате вашия продукт.

*Този продукт не трябва да се използва за други цели освен за готвене. Опасно и неподходящо е да се използва за други цели (например за отопление на помещението в което се намира). Нашата фирма не носи отговорност за щети на хора, животни или стоки в резултат на неправилно или неподходящо използване на фурната.

*Когато стартирате фурната за първи път, във фурната може да се появи еднократна миризма, причинена от изолационни материали и нагревателни елементи. Ако това се случи, включете устройството и изчакайте миризмата да изчезне, преди да поставите храна във фурната. Почистете вътрешността на фурната с влажна кърпа.

*Избягвайте контакт с нагревателните елементи вътре във фурната, тъй като фурната ще прегрее по време на употреба.

*Повърхността на фурната може да стане много гореща по време на функцията грил, бъдете внимателни.

*Никога не гответе или пържете на дъното на фурната

*Не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио.

* Има някои правила, които трябва да се спазват при използване на всяко електрическо оборудване.

*Никога не се опитвайте да извадите щепсела от контакта, като дърпате кабела.

* Никога не докосвайте продукта, ако ръцете или краката ви са мокри или влажни.

*Не позволявайте на деца или непълнолетни да използват продукта без надзор.

* Изключвайте продукта от електрическия контакт, когато пренасяте, почиствате или опрегледате фурната.

*В случай на пренебрегване ако вратата на фурната излезе от пантата си, може да нарани ръцете ви.

*Ако фурната е повредена или не работи правилно, изключете я, извадете я от контакта и не я бъркайте.

* Цялата поддръжка и ремонт трябва да се извършва само от оторизиран сервиз и трябва да се използват само оригинални резервни части. Неспазването на някое от горните предупреждения може да доведе до повреда на вашата фурна.

*Когато не използвате фурната, уверете се, че всички функции са в положение "ИЗКЛЮЧЕНО".

*Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато изваждате тавата от фурната.

*Винаги поддържайте фурната чиста за вашата безопасност и за чистотата на вашата фурна. Маслото, останало във фурната след употреба, може с течение на времето да повреди повърхността на фурната.

*Нашата компания не носи отговорност за щети на хора, животни или имущество поради неспазване на тези предупреждения.

* Нашата компания не носи отговорност за щети, които могат да възникнат от опасната и неправилна употреба на фурната.

*Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи във фурната.

*Уредът не трябва да се използва от лица (включително деца) с намалени физически или умствени възможности или липса на опит/знания, освен ако не са под наблюдението на лице, отговорно за тяхната безопасност, или са инструктирани да използват устройството от такова лице.

Устройството отговаря на следните европейски директиви и наредби:

(СЕ) 1275/2008 Наредба за потреблението на електроенергия в режим „готовност“ и „изключен“

Директива 2005/32 / ЕО / Консумация на електроенергия в режим на готовност и изключване

Директива 2014/35/ЕО (уреди за ниско напрежение)

Директива 2014/30/ЕО (Електромагнитна съвместимост)

Директива 2012/19/ЕО (ОЕЕО - отпадъци от електрическо и електронно оборудване)

Директива 2009/125/ЕО (ErP - екологичен дизайн)

Директива 2011/65/ЕС (RoHS - ограничение на опасни вещества)

Наредба 1935/2004/ЕО (Материали, предназначени за контакт с храни)

Наредба 1907/2006/ЕО (REACH - Ограничаване на химически препарати)

ТЕХНИЧЕСКИ ОСОБЕННОСТИ НА ФУРНАТА

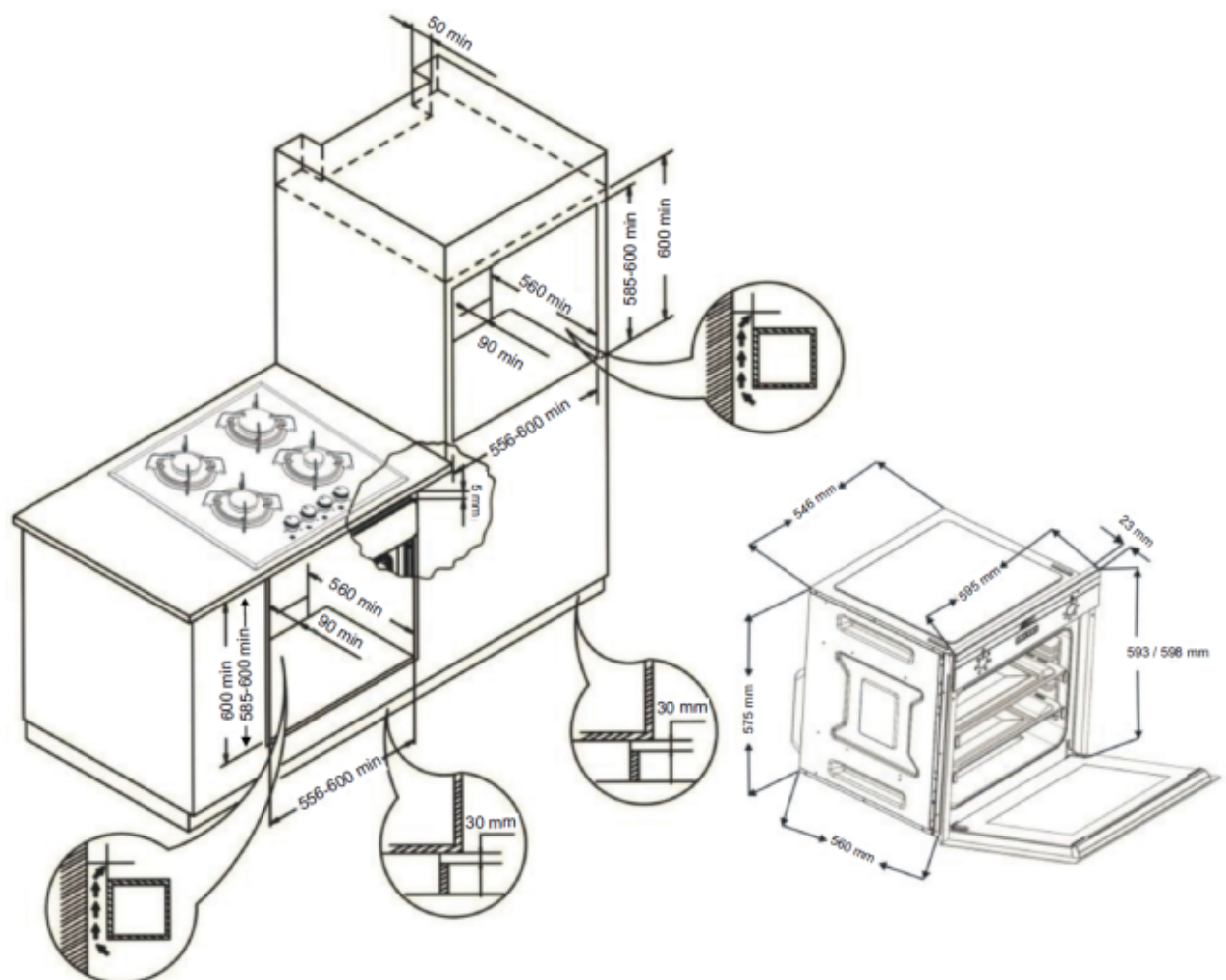
Фурната е предназначена за работа с монофазно електричество 220-240V AC 50-60 Hz. Преди монтаж, моля, прочетете внимателно регистрационния етикет, който се намира в долната предна част на фурната.

МОДЕЛ	OVEN 732240 CKLED INOX ΦΟΥΡΝΟΣ 732240 CKLED INOX
Горен нагревател	900 W
Долен нагревател	1200W
Скара	1800W
Турбо нагревател	2100 W
Лампа за фурна	25 W
Вентилатор	22 W
Турбо вентилатор	25 W
Външни размери на фурната (ШхДхВ)	595*595*560 мм
Размери на монтажния шкаф (ШхДхВ)	600*600*570 мм
Вътрешен обем на фурната	73 L
Волтаж	220-240 V AC 50-60 Hz
Максимална мощност	3378 W

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА: След инсталирането на устройството, моля, изхвърлете опаковъчните материали, като обърнете необходимото внимание на безопасността и условията на околната среда. За повторно използване на отпадъчни опаковки, изхвърлете ги в съответните кутии за рециклиране според техните характеристики (фолио, картон, стиропор). Когато изхвърляте електрическо оборудване, направете го неизползваемо, като отрежете кабела.

ИНСТАЛАЦИЯ НА УСТРОЙСТВО

Монтажът трябва да се извърши от оторизиран техник съгласно инструкциите. Нашата фирма не носи отговорност за каквито и да било щети на хора, животни или имущество поради неправилен монтаж.



НАСТАВЛЕНИЯ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

* За да работи вградената фурната правилно, размерите на касата или шкафа, където ще се монтира и материалът трябва да са правилни и устойчиви на повишаващата се температура. Моля, съгледете според размерите, показани на фигура 1.

*Стените на мебела, върху които се монтира фурната, трябва да са топлоустойчиви. Особено ако страничните стени са направени от ПДЧ с покритие, покритието трябва да е устойчиво на 100°C. Пластмасовото или лепилното покритие което не е топлоустойчиво на тази температура може да се деформира и повреди.

*От съображения за безопасност директният контакт на фурната с електрическите части трябва да се предотврати след завършване на монтажа.

*Частите, осигуряващи изолация и защита, трябва да бъдат монтирани по такъв начин, че да не могат да бъдат отстранени с помощта на никакъв инструмент.

*За да се осигури по-ефективна циркулация на въздуха, фурната трябва да се монтира, както е показано на Фиг.1.

*Препоръчително е да оставите разстояние от най-малко 40 мм от задната страна на кухненския модул, където е монтирана фурната.

*Когато поставяте фурната, трябва да поставите подпора под фурната, която да носи нейното тегло.

*Задната част на шкафа в кухненския модул трябва да се свали, за да се осигури по-ефективна циркулация на въздуха.

* Преди да подготвите фурната си, първо трябва да подготвите мястото, където ще бъде монтирана и електрическата инсталация. След това се обадете в най-близкия оторизиран сервиз.

* Не се препоръчва да инсталирате устройството в близост до хладилник или фризер, в противен случай работата на гореспоменатите устройства ще бъде неблагоприятно повлияна поради излъчваната топлина.

МОНТАЖ НА ФУРНАТА КЪМ ШКАФА

*Отворете вратата на фурната и я подравнете с отворите от двете от страни и я монтирайте на кухненския плот с двата дървени винта, включени в комплекта за монтаж.

*Поставете устройството центрирано във вградения шкаф.

*Фурната може да се монтира във висок шкаф или под плот според предпочитанията.

*Когато на плота над фурната е монтиран вграден електрически котлон, електрическите кабели на котлона и фурната трябва да са отделени един от друг за безопасност и за улесняване на демонтирането на фурната от този котлон при нужда.



ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА

*Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа в съответствие с действащите закони и разпоредби и само от оторизиран електротехник.

*Уверете се, че захранването от електрическата мрежа отговаря на мощността, посочена на етикета с номинални данни, поставен в предната долна част на устройството.

*Ако текущата стойност на предпазителя във вашата къща е по-малка от 16 ампера, помолете лицензиран електротехник да свърже предпазител от 16 ампера.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройството трябва да бъде заземено.

*Върху захранващия кабел на вашата фурна е монтиран заземен щепсел. Този щепсел трябва да се използва със заземен проводник. Инсталацията за заземяване трябва да се извърши от лицензиран електротехник.

Преди да свържете устройството към захранване:

1) Разположете фурната по такъв начин, че да осигурява лесен достъп до контакта или двуполусния превключвател, използван за електрическо свързване.

2) Не поставяйте електрическия кабел в контакт с горещи повърхности и не го притискайте във вратата на фурната.

3) Когато захранващият кабел е повреден, свържете се с най-близкия оторизиран сервиз във вашия район. Нека оторизираният сервиз го смени с нов кабел със същия размер с пластмасова изолация и способен да издържи електрическия ток, необходим на плочата.

*Ако уредът ще се свързва директно към електрическата инсталация, разстоянието между контактните точки между уреда и електрическата инсталация е минимум 3 мм и трябва да се монтира двуполусен превключвател който е подходящ за носене на желаното натоварване в съответствие с приложимите закони. Заземителният проводник не трябва да се прекъсва от двуполусния превключвател.

*Не се препоръчва използването на адаптери, множественни контакти или удължители. Ако е абсолютно необходимо използването то адаптерът или удължителният кабел да са в

съответствие с приложимите закони за безопасност. Въпреки това, никога не превишавайте максималния капацитет на тока и максималната мощност, посочени за адаптера.

* След като процесът на свързване приключи, тествайте нагревателните елементи за 3 минути.

*Електрическата безопасност на устройството е гарантирана само при правилно свързване към подходящ източник, заземен съгласно правилата. Нашата фирма не носи отговорност за щети на хора, животни или имущество, причинени от неправилното заземяване на устройството.



Фигура 2: Свързване на електрическия щепсел на фурната

ПЪРВИ СТАРТ

1. Задайте настройката на температурата на максимално ниво (250 C MAX).
2. Преместете функционалния бутон върху функцията горен и долен нагревател (и ако има вентилатор,).
3. Включете фурната да работи празна за 30 минути.
4. Отворете прозорец за циркулация на въздуха.

* През този период може да се появи еднократна миризма и дим във вашата фурна поради изолационните материали и нагревателните елементи. Ако възникне такава ситуация, преди да сложите храната във фурната само изчакайте изчезването на миризмата и дима.

* Когато тези процеси приключат, почистете вътрешността на фурната с леко навлажнена насапунена мека кърпа.

ВАЖНО: За да отворите вратата на фурната, винаги хващайте средната част на дръжката.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди да използвате фурната за първи път, внимателно измийте частите като тави и скари.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когато използвате грила достъпните части може да са горещи,. Децата трябва да се държат далеч.

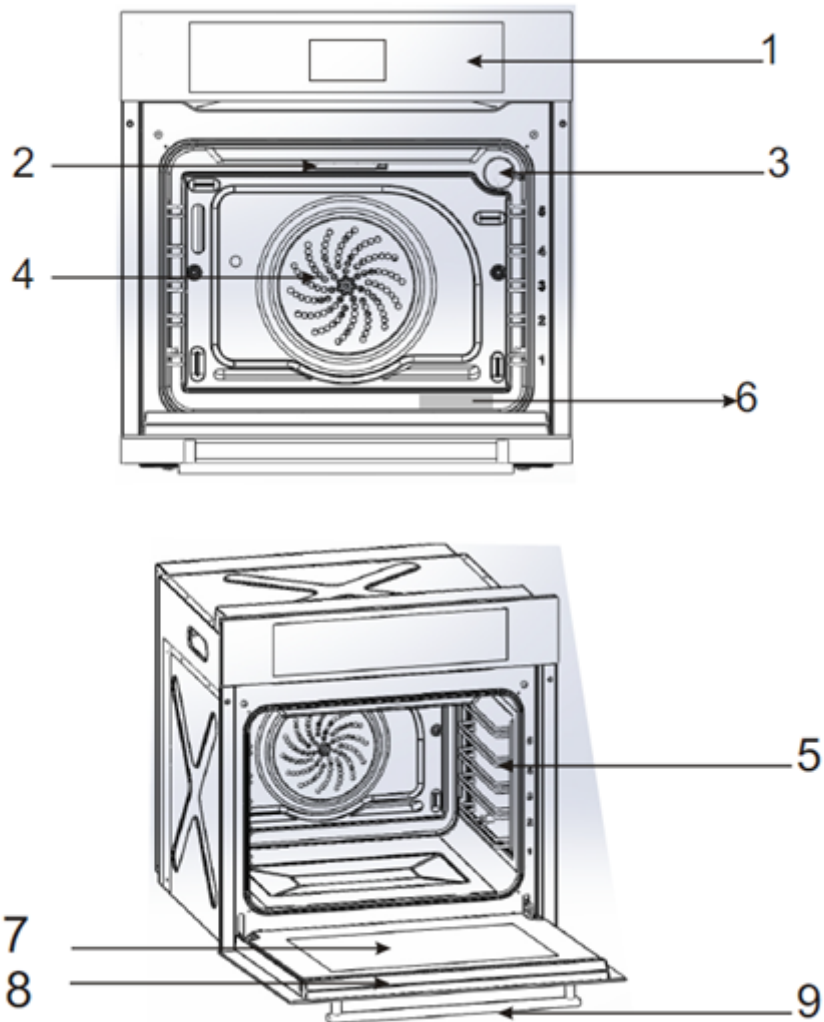
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете веригата на устройството, за да избегнете възможността от токов удар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да избегнете възможността от токов удар, уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата.

ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ НА ФУРНАТА

- Предпочитайте фурни с висока енергийна ефективност и с топлоизолация.
- Честото отваряне на вратата на фурната, докато храната се готви, причинява всеки път навлизане на студен въздух във фурната, което води до загуба на енергия. Поради тази причина вратата на фурната не трябва да се отваря повече от необходимото.
- Във фурната се опитайте да пригответе повече от едно ястие. Храните които се приготвят при по-ниски температури трябва да се извадят по рано, без да се променя температурата на фурната за да се изразходва по-малко енергия
- Остатъчната топлина след изпичането на храна във фурната също трябва да се използва за следващата храна. По този начин се пести енергия.
- Предварителното загряване във фурната трябва да стане за кратко (максимум 10 минути).
- Замразената храна трябва да се размрази преди готвене във фурната.
- Около фурните не трябва да има запалими и леснозапалими материали.
- Фурните трябва да се монтират на места, далеч от запалими среди.
- За да намалите консумацията на енергия, изключете фурната няколко минути преди края на времето за готвене. По този начин готвенето ще продължи при останалата налична температура.

ОПИСАНИЕ НА ФУРНАТА



- 1) Контролен панел
- 2) Горен нагревател на фурната
- 3) Лампа
- 4) Турбо вентилатор
- 5) Телена решетка
- 6) Етикет с името на продукта
- 7) Стъкло за фурна
- 8) Преден капак
- 9) Дръжка

СЕНЗОРНИ КЛАВИШИ








Символи на сензорните клавиши


Клавиши за настройка на таймера	Клавиши за регулиране на температурата
 Таймер минус	 Температура минус
 Меню таймер	 Регулиране на температурата
 Таймер плюс	 Температура плюс

ИНДИКАТОР НА ТАЙМЕР



Символи и обяснения на дисплея на таймера:

Тенджера		Състояние на готвене <ul style="list-style-type: none"> Свети: В ход е настроената функция/готвене
Auto		Състояние на автоматично готвене <ul style="list-style-type: none"> Свети.: Автоматичното готвене е активно Мига: Автоматичното готвене приключи
Звънец		Състояние на таймера за напомняне <ul style="list-style-type: none"> Свети: Зададен таймер за напомняне Мига: Настройката на таймера за напомняне е активна или алармата е изтекла
Време за готвене		Полуавтоматичен режим на настройка за готвенето <ul style="list-style-type: none"> Мига: режимът за настройка на времето за готвене е активен
Край на времето за готвене		Напълно автоматичен режим на настройка за готвенето

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Мига: Режимът за настройка на времето за край на готвенето е активен
Ключ		<p>Състояние на заключване на клавишите</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Свети.: Сензорните клавиши са заключени

ИНДИКАТОР НА ФУНКЦИЯТА




Символи на индикаторф за функции

	Осветление на фурната			Долен нагревател + вентилатор + турбо нагревател (Функция за пица)
	Размразител			Скара
	Вентилатор + турбо нагревател			Скарас пълна ширина
	Горен + долен нагревател			Скара с пълна ширина + вентилатор
	Горен + долен нагревател + вентилатор			



ТЕМПЕРАТУРЕН ИНДИКАТОР



До като готвите	Когато не се готви (индикатор за оставаща температура след готвене)	
Температурата във вътрешността на фурната е по-малка от 1/6 от зададената стойност	Температурата във вътрешността на фурната е под 60°C	
Температурата във вътрешността на фурната е между 1/6 и 2/6 от зададената стойност	Температура във вътрешността на фурната между 60°C и 100°C	
Температурата във вътрешността на фурната е между 2/6 и 3/6 от зададената стойност	Температура във вътрешността на фурната между 100°C и 150°C	
Температурата във вътрешността на фурната е между 3/6 и 4/6 от зададената стойност	Температура във вътрешността на фурната между 150°C и 200°C	
Температурата във вътрешността на фурната е между 4/6 и 5/6 от зададената стойност	Температура във вътрешността на фурната между 200°C и 250°C	

Температурата във вътрешността на фурната е над 5/6 от зададената стойност	Температура във вътрешността на фурната е над 250°C	
--	---	---

Символи за показване на температурата:

	<p>Състояние на термостатичен контрол (нагревателни елементи).</p> <ul style="list-style-type: none"> ♣ Свети = нагревателите на фурната са включени ♣ Не свети. = нагревателите на фурната не са включени
	<p>Състоянието на достигане на зададената температура</p> <ul style="list-style-type: none"> ♣ Свети = фурната все още не е достигнала зададената температура ♣ Не свети = фурната е достигнала зададената температура

ФУНКЦИИ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ

POWER ON (КОГАТО СЕ ЗАДАВА ЕНЕРГИЯ)

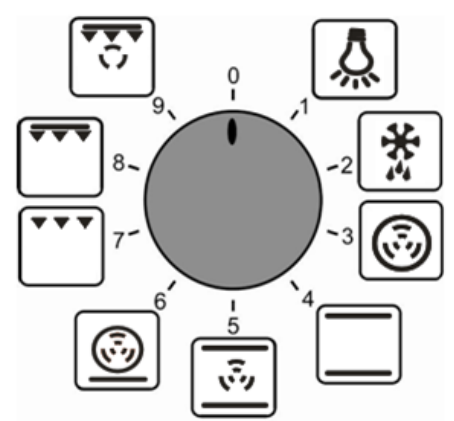
При включено захранване цифрите на индикатора на таймера мигат, фурната не е активна. Избраната функция за готвене (ако има такава) се показва на индикатора за функция за готвене.


На температурния дисплей се вижда фабрично зададената температурна стойност на активната функция. Фурната се пуска в експлоатация чрез едновременно натискане на бутона „M“ или бутоните плюс и минус на таймера и влиза в режим на настройка на часовника. Часовникът се настройва с помощта на бутоните за настройка на таймера.

Забележка: Докато тече готвенето, в случай на прекъсване на захранването за повече от около 10 секунди, фурната ще бъде дезактивирана и зададената температура и стойностите на таймера ще бъдат изтрети. Когато енергията се включи отново, фурната се пуска в експлоатация чрез натискане на бутона „M“ или бутоните плюс и минус на таймера едновременно.


Избор на функцията за готвене

Желаната функция за готвене се избира чрез завъртане на ключа за избор на функции надясно или наляво. Избраната функция за готвене се показва на функционалния дисплей.




Стойността на фабричната настройка на температурата на избраната функция за готвене се показва на температурния индикатор (Тъй като контролът на температурата не се извършва в режими на лампа и размразяване\ не се показва стойност на температурния индикатор). Символът  е на екрана, освен в позиция "0" (изключено).


Настройка на часовника


Бутоните плюс и минус на таймера се натискат заедно,  символът мига. Настройката на часовника се извършва с помощта на същите клавиши. Настройката на времето приключва автоматично около 6 секунди след извършване на настройката. Часовникът може да се настрои само когато няма действаща програма за готвене.

Таймер за напомняне

Това е функция за аларма, базирана на времето, независима от функциите на фурната. За да инсталирате, натиснете бутона "M" веднъж (2 пъти, ако е прикрепена сондата за месо) и символът  започва да мига.

Регулирането се извършва с помощта на бутоните плюс и минус на таймера. Максималното регулируемо време за аларма е 23 часа 59 минути.

Около 6 секунди след извършване на настройката, настройката на алармата се прекратява автоматично или чрез натискане на бутона "M". Когато зададеното време изтече, се включва звукова аларма и символът  мига на екрана. Процесът може да бъде прекратен чрез натискане на произволен клавиш.

Звуковата аларма ще спре след 7 минути, ако не бъде натиснат клавиш, но символът  ще продължи да мига до натискане на клавиш.

Регулиране на температурата на готвене

Ако превключвателят за избор на функции не е в позиция за лампа или размразяване (фабрично зададената стойност на температурата се показва на температурния дисплей), стойността на температурата може да се регулира.

1. Натиснете бутона за управление на настройката на температурата (°C), символът °C ще започне да мига
2. С помощта на бутоните плюс и минус температурата може да се регулира между 40°C и 250°C. Зададената стойност на температурата се показва на температурния дисплей.

Ако функцията за готвене бъде променена (ако превключвателят за избор на функции е поставен на различна позиция), настройката се губи и фабрично зададената температура на съответната функция се показва на температурния дисплей.

Промяна на фабрично зададената стойност на температурата на готвене

Стойностите на фабричната настройка на температурата на готвене на функциите за готвене (с изключение на лампата и размразяването) са 200°C. Тази температурна стойност може да се променя трайно за желаната функция за готвене.

1. Стойността на температурата се променя, като следвате първите 2 стъпки от раздела за промяна на стойността на температурата на готвене.
2. Бутонът за настройка на температурата (°C) се натиска за около 3 секунди, чува се звуков сигнал. Стойността на температурния дисплей става зададената стойност на температурата на активната функция и се запазва в паметта.

Забележка: За връщане към фабрично зададените стойности на температурата на готвене; натиснете едновременно бутоните плюс и минус на температурата за около 3 секунди и ще чуете звуков сигнал. Стойностите на температурата на готвене на функциите за готвене отново стават 200°C.

Ръчно готвене



Когато се избере функция за готвене, готвенето започва веднага. Стойността на фабричната настройка на температурата за функцията (ако има такава) се появява на температурния дисплей. Готвенето продължава, докато функционалният превключвател не бъде поставен на една от позициите 0 (изключено), 1 (лампа) или 2 (размразяване). Максималното време за готвене е 10 часа, след което фурната ще издаде грешка.

АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ

Автоматичното готвене е автоматичното прекратяване на готвенето според настройките, направени след избиране на функцията за готвене.




- **ПОЛУАВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ**

Готвенето започва веднага и продължава колкото е въведеното време.

1. Избира се желаната функция за готвене и се прави настройка на температурата (ако е желана и възможна в тази функция).
2. Натиснете два пъти бутона “М”, символът  започва да мига.
3. Времето за готвене се задава с помощта на бутоните плюс и минус на таймера. Символът **AUTO** се появява на дисплея на таймера.
4. Около 6 секунди след последното натискане на клавиш, мигащият символ  изчезва от екрана, настройката е завършена.

• ПЪЛНО АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ



Това е програма, при която не е желателно готвенето да започне веднага, освен времето за готвене се програмира желаното време за приключване на готвенето (да бъде готово) и съответно автоматично се изчислява началото на готвенето. Поради тази причина се нарича още отложено готвене.

1. Времето за готвене се регулира, като се следват първите 3 стъпки на полуавтоматичното готвене.
2. Натиснете отново бутона “М”, символът  започва да мига.
3. Времето за край на готвенето се задава с бутоните плюс и минус на таймера. Символът  изчезва от дисплея, символът **AUTO** продължава да се показва. Това означава, че е програмирано отложено готвене, но готвенето все още не е започнало.
4. Около 6 секунди след последното натискане на клавиш, мигащият символ  изчезва от екрана, настройката е завършена.

Забележка: Сондата за месо трябва да бъде изключена за полуавтоматично и напълно автоматично готвене.


ПОКАЗВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ


5-те ленти на температурния индикатор показват текущата температура на фурната (всяка черта е 1/6 от зададената температура).

Докато фурната се опитва да достигне зададената температура при първото нагряване, символът  светва и изчезва от екрана, когато тази температура бъде достигната. Символът  показва, че нагревателите на фурната са включени. Нагревателите на фурната ще се активират и дезактивират, за да поддържат постоянна температура по време на готвене и това може да се наблюдава с този символ.

АВТОМАТИЧЕН КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО


Когато готвенето приключи автоматично, символът **AUTO** мига на дисплея, нагревателите на фурната се дезактивират и алармата прозвучава.


Всяко натискане на клавиш е достатъчно, за да заглушите алармата, но в същото време, за да активирате ръчно фурната (за да активирате нагревателите), е необходимо да натиснете едновременно бутона „М“ или бутоните плюс и минус на таймера, в този случай символът **AUTO** изчезва, фурната е включена и готвенето продължава ръчно (Това се обозначава със символа  на екрана.).

Ако фурната трябва да се изключи, превключвателят на функциите трябва да бъде настроен на 0 (изключено) (в този случай символът  ще изчезне)!

Ако горепосочените клавиши не бъдат натиснати, звуковата аларма ще спре в рамките на 7 минути, но ще продължи да мига, докато не натиснете едновременно клавиша **AUTO** "М" или клавишите плюс и минус на таймера, което показва, че фурната (нагревателите) е деактивирана.

ОТМЕНЯНУ НА АВТОМАТИЧНОТО ГОТВЕНЕ

Докато работи автоматична програма за готвене (със символа **AUTO** на екрана), е възможно да прекратите този процес, без да изчаквате зададеното време, като натиснете едновременно бутоните плюс и минус на таймера. Когато това стане, настройките за автоматично готвене се изтриват, **AUTO** изчезва от екрана и нагревателите на фурната на избраната функция са активни (Това се обозначава със символа  на екрана).

Ако фурната трябва да се изключи, превключвателят на функциите трябва да бъде настроен на '0'(изключено). В този случай символът  ще изчезне.


ЗИНДИКАТОР ЗА ТЕКУЩА ТЕМПЕРАТУРА


Текущата температура на фурната се изразява с лентите на температурния индикатор (*Вижте: 3.5. Температурен индикатор*). Ако превключвателят за избор на функции е в една от позициите 0 (изключено), 1 (лампа) и 2 (размразяване) и температурата на фурната е над 60 °C, на температурния индикатор се появява надпис "hot".

КЛЮЧАЛКА

Възможно е да деактивирате всички сензорни клавиши (общо 6), като активирате заключването на клавишите.

Когато заключването на клавишите е активно ( присъства на екрана), сензорните клавиши не са функционални.

За да активирате заключването на клавишите, натиснете бутона на таймера плюс за около 2 секунди и символът  се появява на дисплея на таймера.

Същият процес трябва да се повтори, за да отключите ключа, в който случай  ще изчезне от екрана.

Внимание! Фурната може да се активира според позицията на селектора на функцията, дори когато заключването на клавишите е активно.

ИЗБОР НА ТОН НА АЛАРМА

Докато не сте в режим на настройка, натиснете бутона минус на таймера за около 2 секунди, на дисплея на таймера ще се появи "тон X" (X = 1,2 или 3).

Натиснете и освободете бутона минус на таймера, за да изберете между 3 различни звука , или го задръжте натиснат, за да чуете последния зададен тон. Настроеният тон се записва в паметта.

Забележка: При фабричните настройки се прилага най-силният тон (тон 1).

ПОКАЗВАНЕ НА ГРЕШКА

Когато възникне ситуация, която възпрепятства нормалната работа на електронната карта, се показва грешка. Ако има готвене, то ще бъде отменено и съответният код за грешка ще се появи на температурния индикатор. Дори ако грешката бъде изчистена, кодът за грешка ще остане на дисплея, докато не бъде натиснат клавишът(°C)

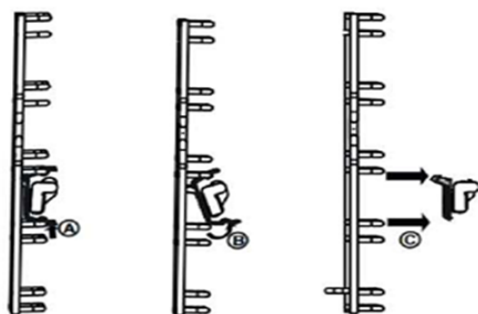
Описание на грешката	Код на грешка
Отворена верига на температурния сензор или повреда	Er1
Запазено	Er2
Късо съединение на сондата за месо	Er3
Стойността, отчетена от температурния сензор, надвишава 400°C	Er4
Максималното работно време (10 часа) е надвишено при готвене със сонда за месо и ръчно готвене	Er5

ТЕЛЕСКОПИЧНА РЕЛСА

Този модел е оборудван с телескопични релси. Използвайки Телескопичните релси, можете по-лесно да използвате тавите и решетките Няма риск от подхлъзване иразпиляване на храна при използването на телескопични релси.



Изваждане на телескопична релса



i За премахване на телескопичните релси изчакайте фурната ви да изстине

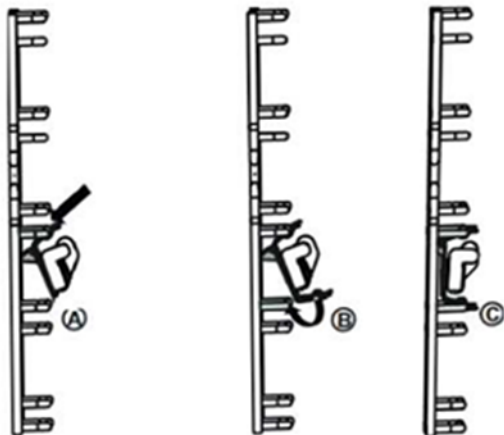
За да премахнете телескопичните релси от решетката, обхванете дръжката на телескопичната релса, хванете и повдигнете дръжката на телескопичната релса нагоре, както е показано на снимката по-горе

i Този процес се извършва за всички телескопичните релси, разположени от дясната и лявата страна на фурната.

i Когато сваляте телескопичните релси, дръжте телескопичната релса с една ръка, за да не падне и да повреди вътрешността на фурната.

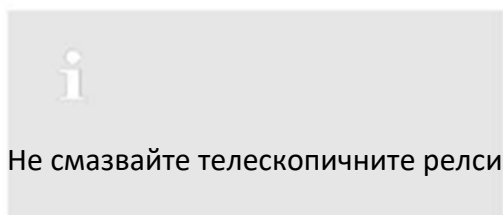
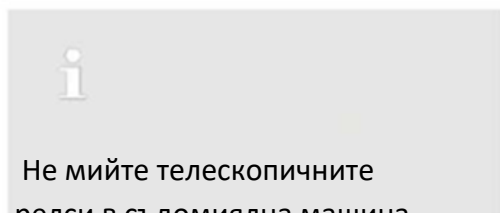
МОНТИРАНЕ НА ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ РЕЛСИ

88 Преди да затворите вратата на фурната Поставете телескопичните релси в уреда



Поставете дръжката върху релсата, както е показано по-горе, за да прикрепите телескопичната релса към решетката на скарата.

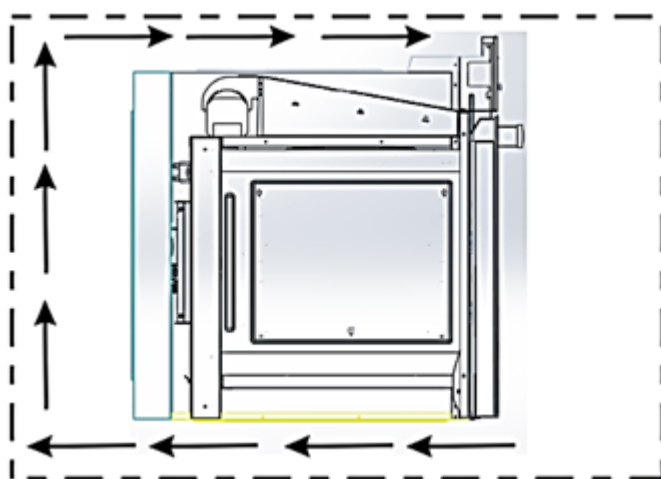
След това поставете дръжката на релсата върху решетката за скара и я поставете върху решетката за скара, както е показано на снимката по-горе.



ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

Прегряването на външната повърхност на фурната и увреждането на околната среда се предотвратяват от охлаждащия вентилатор на вентилационната система. Този вентилатор създава проветрявяне, което позволява на горещия въздух да излезе през решетките (вентилационните отвори). Топлината, излъчвана от фурната, предотвратява повторното

нагряване на фурната и също така създава въздушна завеса, която предотвратява прегряването на контролния панел, капака и компонентите. Вентилацията на охлаждащия вентилатор предотвратява образуването на конденз върху електрическите и механичните части поради топлина и влажност, което го прави по-безопасен и издръжлив. Охлаждащият вентилатор се включва и изключва от термостата, разположен върху него. Тъй като в този случай охлаждащият вентилатор работи в зависимост от температурата, дори ако фурната е изключена, той ще работи известно време и автоматично ще спре.

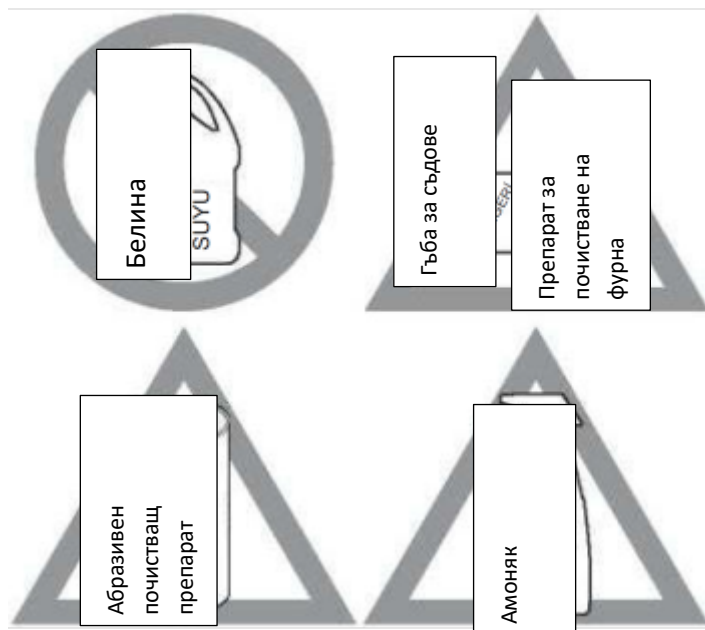


ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УСТРОЙСТВОТО

Почистете разливите и силните замърсявания възможно най-скоро. Редовното почистване ще намали трудностите при големите почиствания по-късно.

ВНИМАНИЕ!

- Преди да почистите която и да е част от устройството, се уверете, че всички бутони за управление са изключени и устройството е охладено.
- Ако се използват амоняк или почистващи препарати за устройства, те трябва да бъдат отстранени и изплакнати обилно преди да се включи устройството. Следвайте инструкциите на производителя и осигурете подходяща вентилация.



Фигура 35: Използвайте внимателно почистващите препарати.

Алуминий и винил

С помощта на мека кърпа почистете с лек препарат за съдове и вода. Изплакнете с чиста вода, подсушете и полирайте с мека, чиста кърпа.

Боядисани и пластмасови копчета за управление \ Боядисани части на тялото на устройството и Боядисани декоративни покрития

С помощта на мека кърпа почистете с лек препарат за съдове и вода или 50/50 разтвор на оцет и вода. Изплакнете с чиста вода, подсушете и полирайте с мека, чиста кърпа. Могат да се използват препарати за почистване на стъкла, но не нанасяйте директно върху повърхността; Напръскайте кърпата и избършете.

Контролен панел

С помощта на мека кърпа почистете с лек препарат за съдове и вода или 50/50 разтвор на оцет и вода. Не пръскайте течности директно върху контролния панел и повърхността на фурната. Не използвайте големи количества вода върху контролния панел - излишната вода в района може да повреди устройството. Не използвайте други течни почистващи препарати, абразивни почистващи препарати, кърпи за търкани или хартиени кърпи - те ще повредят покритието.

Бутони за управление

С помощта на мека кърпа почистете с лек препарат за съдове и вода или 50/50 разтвор на оцет и вода. За да пизвадите контролните бутони: Изключете, хванете здраво и издърпайте от вала. За да инсталирате отново бутоните след почистване, подравнете ги с маркировката OFF и натиснете бутоните на място.

Неръждаема стомана

С помощта на мека кърпа почистете с лек препарат за съдове и вода или 50/50 разтвор на оцет и вода. Изплакнете с чиста вода, подсушете с мека чиста кърпа. Не използвайте абразивни почистващи препарати, съдържащи хлорид, хлор или амоняк.

Неръждаема стомана без следи и Черна неръждаема стомана

С помощта на мека кърпа почистете с лек препарат за съдове и вода или 50/50 разтвор на оцет и вода. Изплакнете с чиста вода, подсушете с мека чиста кърпа. Не използвайте почистващи препарати за уреди, почистващи препарати за неръждаема стомана или почистващи препарати, съдържащи абразиви, хлориди, хлор или амоняк. Тези почистващи препарати могат да повредят покритието.

Тава за грил с емайлирано покритие и приставка \ Емайлирано покритие на вратата на фурната и Емайлирани части на тялото на фурната

Изплакнете с чиста вода и подсушете с влажна кърпа. Изтъркайте внимателно със сапунена, неабразивна търкалка, за да премахнете повечето петна. Изплакнете с 50/50 разтвор на чиста вода и амоняк. Ако е необходимо, покрийте трудните места с хартиена кърпа, напоена с амоняк за 30 до 40 минути. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа. Изплакнете всички почистващи препарати, в противен случай нагриването може да повреди порцелана в бъдеще. Не позволявайте разливи от храни с високо съдържание на захар или киселина (мляко, домати, кисело зеле, сокове или пълнеж за пайове) да остават върху порцелановите повърхности. Тези разливи могат да оставят матово петно дори след почистване.

Капак на фурната

Използвайте лек препарат за съдове и вода или 50/50 разтвор на оцет и вода, за да почистите горната част, страните и предната част на вратата на фурната. Изплакнете добре. Препарат за почистване на стъкла може да се използва за почистване на външното стъкло на вратата на фурната. Почистващ препарат за керамични гладки повърхности или лак може да се използва за вътрешното стъкло на вратата на фурната. Не потапяйте капака директно във вода. Не пръскайте и не позволявайте вода или почистващи препарати да навлязат във вентилационните отвори на вратата на фурната. Не използвайте почистващи препарати за фурна, почистващи прахове или груби абразивни почистващи препарати от външната страна на вратата на фурната.

Не почиствайте уплътнението на вратата на фурната. Не търкайте, отстранявайте или не повреждайте това уплътнение.

Изваждане на страничните телени рафтове на фурната

Възможно е лесно да се извадят и почистят страничните телени рафтове където се поставя тавата и решетката. За да премахнете тези телени рафтове от страничните стени на фурната, постъпете както е показано на снимката по-долу.



Стъкло за фурна

Почистете и подсушете стъкления капак с меки гъби и кърпи.

Уплътнение на фурната:

* Когато фурната се използва дълго време, може да се появи конденз във вътрешността на предната врата и върху уплътнението на вратата. Отстранете влагата, която може да се появи, със суха кърпа или гъба.

*Проверявайте редовно състоянието на това уплътнение. Почиствайте, без да използвате необходимите абразивни почистващи препарати.

*Когато уплътнението е повредено, свържете се с най-близкия оторизиран сервиз във вашия район. Не използвайте фурната, докато не бъде ремонтирана.

Отстраняване на вратата на фурната

Можете лесно да свалите вратата на фурната и да я почистите. За да премахнете капака, трябва да следвате стъпките по-долу:

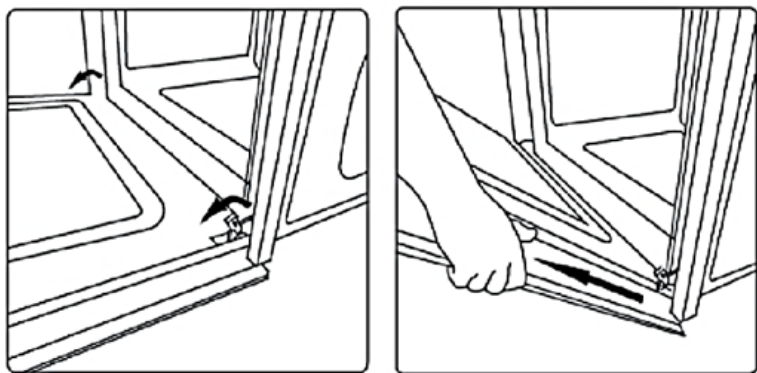
* Отворете напълно капака.

* Издърпайте назад 2-те панти, показани на снимката.

* Хванете капака и го затворете до първото място за затваряне.

*Издърпайте повдигнатия капак от мястото, където е монтиран.

За да поставите правилно свалената врата на фурната, поставете правилно пантите и ги спуснете надолу.



Смяна на крушката на фурната

* Преди да извършите тази операция, уверете се, че няма електричество към устройството.

*Крушката на фурната трябва да има следните характеристики.

- Устойчива на висока температура (до 300 C)
- Електрически стойности: 220-240V AC 50-60 Hz
- Електрическа мощност: 25W
- E 14 връзка

*Крушката на фурната трябва да се смени, както е показано на долната схема:

- Натиснете стъкления капак и го завъртете обратно на часовниковата стрелка.
- Отстранете изгорялата крушка,
- Поставете новата крушка

- Поставете стъкления капак
- Включете захранването на устройството.

ВАЖНО: Ако решите да не използвате отново уреда, изключете уреда от електрическия контакт, като го извадите щепсела от контакта. Неизползваните устройства представляват риск за безопасността на децата. Затова дръжте фурната на недостъпно за деца място.



ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Горната страна на ястието е много, долната част е недостатъчно изпечена	Ниско ниво на топлина от дъното	Може да е грешен рафт за готвене. Трябва да се постави на по-нисък рафт
Долната страна на ястието е много, горната част е недостатъчно изпечена	Ниско ниво на топлина от горе	Може да е грешен рафт за готвене. Трябва да се постави на по-висок рафт
Външната част на ястието е изпечено, но вътрешната част не е изпечена	Прекомерно затопляне	Грешна температура на готвене. Намалете градусите
Външната част на яденето е изсъхнало	Ниско затопляне	Грешна температура на готвене. Увеличете градусите

ИНСТРУКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

За да получите отлични резултати при печене, загревайте фурната до зададената температура за готвене. направете предварително затопляне. Само много тлъсто месо може да се пече във фурната, като се започне от студено загреване. Никога не използвайте плитките тигани или тави за печене, за да замърсите възможно най-малко стените на фурната, предотвратявайки пръскането на масло, бързото изгаряне на соковете и появата на дим.

ВЕНТИЛИРАНО ЗАТОПЛЯНЕ

Тази функция осигурява непрекъсната циркулация на горещ въздух и това осигурява готвене едновременно на двата рафта. Температурата, , е по-ниска от нормалната температура

















ТРАДИЦИОННО ЗАТОПЛЯНЕ

Особено подходящо за пържене, печене на хляб и сладкиши. Препоръчително е да поставите храната която ще пригответе във фурната, когато достигне температурата на готвене, т. е. когато индикаторът на термостата изгасне

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата показва някои примери за настройка на термостата и време за готвене. Времето за готвене зависи от структурата, еднородността и обема на храната.

Сигурни сме, че с натрупването на опит можете дори да правите предложения за възможни промени в стойностите, дадени в таблицата

				
F				
°C	160-200	160-180	210-220	230-250
€€	2 - 3	2	2	4
🕒	30' - 50'	20' - 40'	45' - 60'	14' - 18'
				
F				
°C	225-250	180-210	160-180	190-210
€€	2	2 - 3	2	2
🕒	120' - 150'	75' - 160'	45' - 60'	40' - 50'

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ДОСТАВКАТА

- Запазете оригиналната опаковка.
- Носете го в оригиналната му опаковка.
- следвайте транспортните знаци на опаковката.

Ако няма оригинална опаковка;

- Вземете предпазни мерки срещу удари по външните повърхности на вашия продукт. Не го натоварвайте тежко.
- Дръжте/поставете вашия продукт (с горната страна нагоре) успоредно на земята по време на транспортиране.

ПРОЦЕДУРИ, КОИТО ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЪРШАТ, ПРЕДИ ДА СЕ ОБАДИТЕ В ОТОРИЗИРАН СЕРВИЗ

* Ако фурната не загрява; Щепселът на вашия продукт може да не е включен в заземен контакт, шалтерът може да е изключил или в модели с часовници часовникът може да не е настроен

* Ако фурната не работи; Копчето за избор на функция настроено ли е на желаната функция в мултифункционални фурни?

Регулирана ли е температурата с бутона за управление на нагревателя на фурната?

Изгорял ли е предпазителът на контакта, към който е свързана фурната или главният предпазител?

*Ако лампата за вътрешно осветление не свети; има ли ток? Възможно ли е лампата да е повредена? Ако е повредена сменете го, като се обърнете към ръководството.

*Готвене (ако отгоре/отдолу не се готви равномерно);

Проверете позициите на рафтовете, времето за готвене и температурните стойности според ръководството за потребителя.

АКО ВСЕ ОЩЕ ИМАТЕ ПРОБЛЕМ С ВАШИЯ ПРОДУКТ, МОЛЯ ОБАДЕТЕ СЕ В ОТОРИЗИРАН СЕРВИЗ...

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ И ГАРАНЦИЯ

Вашето ново устройство има гаранция за 2 години срещу електрически или механични повреди. Гаранцията на вашето устройство е невалидна при следните условия.

а) Грешки, причинени от неправилно инсталиране и използване на устройството.

б) Грешки, причинени от някой, различен от упълномощените лица, който третира машината или се опитва да я поправи.

- в) В случай на проблеми, произтичащи от сглобяването на която и да е част към устройството, различна от частите, предоставени от производителя.
- д) В случай на проблеми, произтичащи от употреба извън дома или необичайна или ненормална употреба.
- д) В случай на проблеми, произтичащи от грешно напрежение.
- е) В случай на проблеми, произтичащи от неправилна работа с устройството.
- Можете да се обърнете към списъка с оторизирани сервизи, предоставен с продукта, за да намерите най-близкия оторизиран сервизен агент.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Молим ви да спазвате следните предпазни мерки;

1. Когато получите вашия продукт, трябва гаранционният сертификат да бъде одобрен от вашия оторизиран дилър.
2. Използвайте вашия продукт според инструкциите в ръководството за потребителя.
3. Когато имате заявка за обслужване по отношение на вашия продукт, моля, свържете се с нашия сервизен център на телефонните номера по-горе.
4. Поискайте от техника, който идва за услугата, „лична карта на техник“.
5. Не забравяйте да поискате „Сервизна разписка“ от сервизния техник, когато приключите. Сервизният ваучер, който ще получите, ще ви бъде полезен в случай на проблем, който може да възникне с вашия продукт в бъдеще.
6. Срок на експлоатация: 10 години (Срокът за осигуряване на резервните части, необходими за функционирането на продукта.)

Това устройство в съответствие на директивите, прилагани в Европа (WEEE) е съвместимо с Директива 2012/19 / ЕО относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване . Преди да хвърлите това устройство при отпадъците трябва да предотвратите възможни негативни последици за околната среда и човешкото здраве. В противен случай той ще бъде неуместен отпадък . Символът на предната страна на продукта е поставен за да ви предупреди, че не трябва да рециклирате този продукт в битови отпадъци а да го занесете до местата за събиране на електрически електронни отпадъци. Унищожаването на продукта трябва да се извърши в съответствие с местните екологични разпоредби. Можете да получите подробна информация от оторизираните звена за унищожаване, повторна употреба и рециклиране на продукта.



HF21.47.00.0741_V.01_