

DAVOLINE

Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών

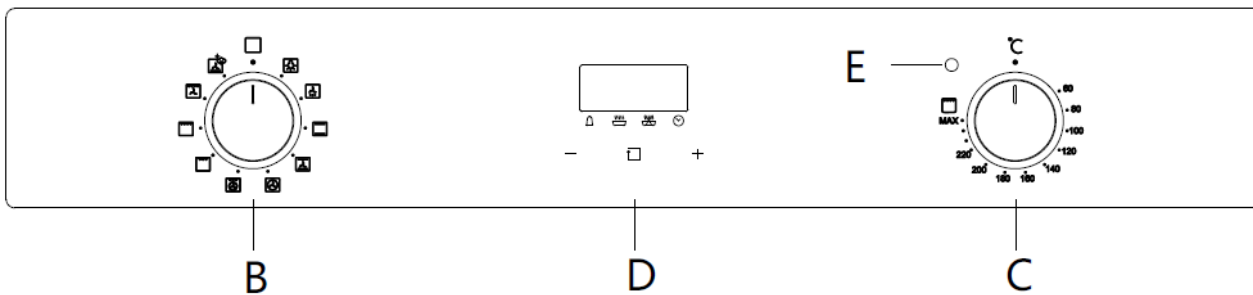


Οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης

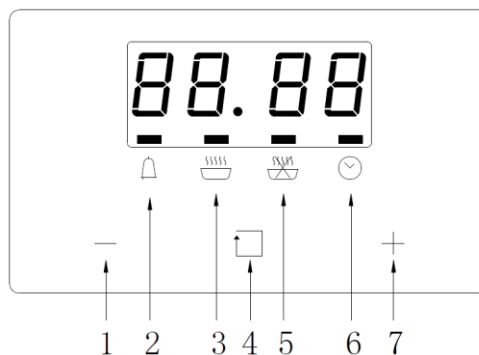
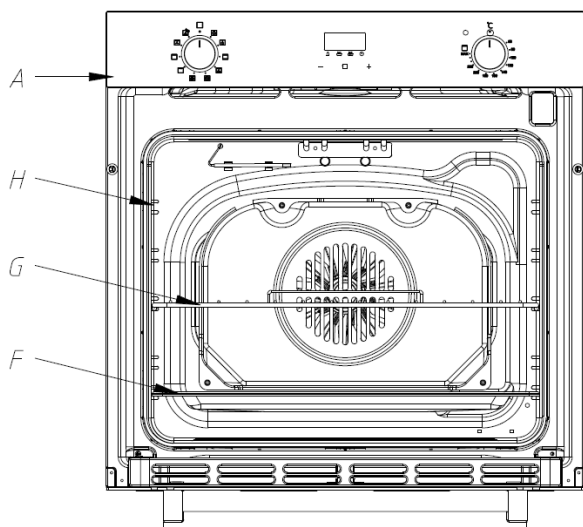
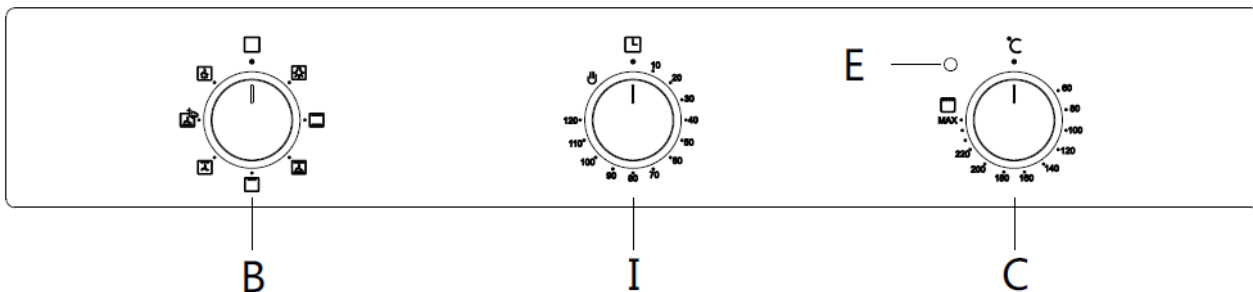
Σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες σ' αυτό το εγχειρίδιο χρήσης πριν από τη χρήση για την καλύτερη απόδοση και για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής σας, καθώς θα σας παρέχει όλες τις οδηγίες που χρειάζεστε για να διασφαλίσετε την ασφαλή εγκατάσταση, χρήση και συντήρηση της. Να έχετε πάντα κοντά σας αυτό το εγχειρίδιο κατόχου γιατί μπορεί να χρειαστεί να ανατρέξετε σ' αυτό στο μέλλον. Ευχαριστούμε

Κοντινό πλάνο

10-FUNCTION MODEL 



7-FUNCTION MODEL 



A. Πάνελ Ελέγχου

B. Κουμπί επιλογής τρόπου μαγειρέματος

Γ. Κουμπί επιλογής θερμοκρασίας μαγειρέματος

Ηλεκτρονικός προγραμματιστής-Σας επιτρέπει να προγραμματίσετε το επιθυμητό μαγείρεμα επιλέγοντας τον χρόνο μαγειρέματος και τον χρόνο λήξης μαγειρέματος. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως χρονόμετρο (διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

E. Ενδεικτική λυχνία φούρνου (διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

-Όταν είναι αναμμένη, υποδεικνύει ότι οι φούρνοι θερμαίνονται μέχρι την καθορισμένη θερμοκρασία

ΣΤ. Ταψί για λίπη ή Ταψί ψησίματος

Ζ. Σχάρα φούρνου

Η. Οδηγοί για ολίσθηση των σχαρών ή τοποθέτηση μέσα και έξω

Θ. Κουμπί λήξης χρόνου μαγειρέματος

1. Κουμπί μεταφοράς προς τα εμπρός

2. Χρονόμετρο

3. Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

4. Κουμπί επανάληψης

5. Ρύθμιση χρόνου λήξης μαγειρέματος

6. Ρολόι

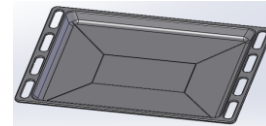
7. Κουμπί μεταφοράς προς τα πίσω

Παρελκόμενα (προαιρετικά παρελκόμενα, υπερισχύει το πραγματικό)

Τα παρακάτω παρελκόμενα παρέχονται με τον φούρνο σας.



1. Σχάρα, για πιάτα, φορμάκια για κέικ, δίσκους ψησίματος.



2. Ταψί ψησίματος, για κέικ και μπισκότα

Πώς να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας

Αυτός ο φούρνος πολλαπλών λειτουργιών συνδυάζει τα πλεονεκτήματα των παραδοσιακών φούρνων βεβιασμένης κυκλοφορίας μ' αυτά των πιο σύγχρονων μοντέλων με ανεμιστήρα σε μία μόνο συσκευή.

Είναι μια εξαιρετικά ευέλικτη συσκευή που σας επιτρέπει να επιλέγετε εύκολα και με ασφάλεια μεταξύ διαφορετικών τρόπων μαγειρέματος. Τα διάφορα χαρακτηριστικά που προσφέρει ο φούρνος επιλέγονται μέσω του επιλογέα "B" και θερμοστάτη "C" που βρίσκεται στο πάνελ ελέγχου.


Πατητό κουμπί ελέγχου (διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Το κουμπί ελέγχου μπορεί να πιεστεί προς τα μέσα και μπορείτε να πιέσετε ελαφρά το κουμπί ελέγχου για να το απελευθερώσετε ή να το κλειδώσετε.

Ειδοποίηση: Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, σας συνιστούμε να ρυθμίσετε τον θερμοστάτη στην υψηλότερη ρύθμιση και να αφήσετε το φούρνο αναμμένο για περίπου μισή ώρα χωρίς τίποτα μέσα, με την πόρτα του φούρνου κλειστή. Στη συνέχεια, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφήστε το δωμάτιο να αεριστεί. Η οσμή που συχνά εντοπίζεται κατά τη διάρκεια αυτής της αρχικής χρήσης οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιούνται για την προστασία του φούρνου κατά την αποθήκευση και μέχρι να εγκατασταθεί.

Ειδοποίηση: Τοποθετήστε το ταψί που παρέχεται στο κάτω επίπεδο του φούρνου για να μην στάζουν σάλτσες ή/και λίπη στο κάτω μέρος του φούρνου μόνο όταν ψήνετε φαγητό ή όταν χρησιμοποιείτε τη ψησταριά (διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα). Για όλους τους άλλους τύπους μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε ποτέ το κάτω επίπεδο και μην τοποθετείτε ποτέ τίποτα στο κάτω μέρος του φούρνου όταν είναι σε λειτουργία, γιατί αυτό μπορεί να καταστρέψει το σμάλτο. Τοποθετήστε τα μαγειρικά σας σκεύη (πιάτα, αλουμινόχαρτο κ.λπ.) στη σχάρα που παρέχεται με τη συσκευή

τοποθετημένη ειδικά κατά μήκος των οδηγιών του φούρνου.

Ειδοποίηση: για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σε χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς χρήση του προγραμματιστή χρόνου λήξης μαγειρέματος). Το σύμβολο  πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένο με αναφοράς στο πάνελ ελέγχου.

Λειτουργία βεβιασμένης κυκλοφορίας

Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη **“C”** :μεταξύ **60°C** και **Max**. Σ' αυτή τη ρύθμιση, ανάβουν οι επάνω και οι κάτω αντιστάσεις. Αυτός είναι ο κλασικός, παραδοσιακός τύπος φούρνου που έχει τελειοποιηθεί, με κατανομή θερμότητας και μειωμένη κατανάλωση ενέργειας. Ο φούρνος βεβιασμένης κυκλοφορίας παραμένει अपαράμιλλος όσον αφορά το μαγείρεμα πιάτων που αποτελούνται από υλικά, π.χ. λάχανο με παϊδάκια, μπακαλιάρος, στιφάδο ψαριού, τρυφερές λωρίδες μοσχαρίσιου με ρύζι κ.λπ. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται και κατά την προετοιμασία πιάτων με βάση το μοσχαρίσιο κρέας (κοκκινιστό, στιφάδο, γκούλας, ζαμπόν κ.λπ.) τα οποία πρέπει να τα μαγειρέψετε αργά με τα υγρά τους ή να προσθέτοντας επιπλέον υγρά. Παραμένει το καλύτερο σύστημα για το ψήσιμο κέικ καθώς και για φρούτα και μαγείρεμα χρησιμοποιώντας γάστρες για ψήσιμο στο φούρνο. Όταν μαγειρεύετε σε λειτουργία βεβιασμένης κυκλοφορίας, χρησιμοποιείτε μόνο ένα τηγάνι ή σχάρα τη φορά, διαφορετικά η κατανομή της θερμότητας θα είναι ανομοιόμορφη. Με τα διαφορετικά επίπεδα, μπορείτε να εξισορροπήσετε την ποσότητα θερμότητας μεταξύ του επάνω και του κάτω μέρους του φούρνου. Επιλέξτε ανάμεσα στα διάφορα επίπεδα με βάση το εάν το πιάτο χρειάζεται περισσότερη ή λιγότερη θερμότητα από το επάνω μέρος.

Λειτουργία **“Fast cooking”**

Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη **“C”** :μεταξύ **60°C** και **Max**. Η επάνω και η κάτω αντίσταση, καθώς και ο ανεμιστήρας, θα ανάψουν, εξασφαλίζοντας σταθερή ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας σ' όλο τον φούρνο.

Αυτή η λειτουργία συνιστάται ιδιαίτερα για το γρήγορο μαγείρεμα προσσκευασμένων τροφίμων (καθώς δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση), όπως για παράδειγμα: κατεψυγμένα ή προμαγειρεμένα τρόφιμα) καθώς και για μερικά «σπιτικά» πιάτα.

Τα καλύτερα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας τη λειτουργία **“Fast cooking”** επιτυγχάνονται εάν χρησιμοποιείτε μόνο ένα ράφι μαγειρέματος (το δεύτερο από κάτω), δείτε τον πίνακα με τίτλο «Πρακτικές συμβουλές μαγειρικής».

Λειτουργία **“Multi-Cooking”**

Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη **“C”** :μεταξύ **60°C** και **Max**. Οι επάνω και οι κυκλικές αντιστάσεις, καθώς και ο ανεμιστήρας, θα ανάψουν. Δεδομένου ότι η θερμότητα παραμένει σταθερή και ομοιόμορφη σ' όλο το φούρνο, ο αέρας μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό ομοιόμορφα σ' όλη την επιφάνεια του. Μ' αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε διάφορα πιάτα ταυτόχρονα, αρκεί οι αντίστοιχες θερμοκρασίες μαγειρέματος να είναι οι ίδιες. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν το πολύ 2 επίπεδα ταυτόχρονα, ακολουθώντας τις οδηγίες στην ενότητα με τίτλο: «Μαγείρεμα σε περισσότερα από ένα επίπεδα».

Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος συνιστάται ιδιαίτερα για πιάτα που απαιτούν τελείωμα ογκρατέν ή για εκείνα που απαιτούν ιδιαίτερος παρατεταμένους χρόνους μαγειρέματος, όπως για παράδειγμα: λαζάνια, ζυμαρικά, ψητό κοτόπουλο και πατάτες κ.λπ.. Επιπλέον, η εξαιρετική κατανομή θερμότητας καθιστά δυνατή τη χρήση χαμηλότερων θερμοκρασιών

κατά το μαγείρεμα των ψητών. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα λιγότερη απώλεια υγρών, κρέας που είναι πιο τρυφερό και μείωση της απώλειας βάρους για το ψητό. Η λειτουργία πολλαπλού μαγειρέματος είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το μαγείρεμα ψαριών, τα οποία μπορούν να παρασκευαστούν με την προσθήκη περιορισμένης ποσότητας καρυκευμάτων, διατηρώντας έτσι τη γεύση και την εμφάνιση τους. Εξαιρετικά αποτελέσματα μπορούν να επιτευχθούν όταν μαγειρεύετε συνοδευτικά με βάση τα λαχανικά όπως κολοκυθάκια, μελιτζάνες, πιπεριές κ.λπ.

Επιδόρπια: αυτή η λειτουργία είναι επίσης ιδανική για το ψήσιμο κέικ με μαγιά.

Αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για γρήγορη απόψυξη λευκού ή κόκκινου κρέατος και ψωμιού, ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80°C. Για να ξεπαγώσετε πιο ευαίσθητα τρόφιμα, ρυθμίστε τον θερμοστάτη στους 60°C ή χρησιμοποιήστε μόνο τη λειτουργία κυκλοφορίας ψυχρού αέρα ρυθμίζοντας τον θερμοστάτη στους 0°C.



Μαγείρεμα πιάτων που απαιτούν προσοχή

Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη **“C”** :μεταξύ **60°C** και **250°C**. Η κάτω αντίσταση και ο ανεμιστήρας ανάβουν. Κατάλληλο για πίτσα, αρτοσκευάσματα, κέικ και μη ξηρά γλυκά σε ταψιά ή φορμάκια ψησίματος. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται επίσης στο μαγείρεμα που απαιτεί πάνω από όλα θερμότητα από τον πάτο.

Σας συμβουλεύουμε να βάλετε το τηγάνι σε χαμηλό επίπεδο.

Αυτή η λειτουργία βοηθά στην απομάκρυνση των υπολειμμάτων τροφής εντός του φούρνου. Κλείστε την πόρτα. Ρυθμίστε τη λειτουργία στο Steam Assist Clean και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 130°C.



Λειτουργία Grill

Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη **“C”** :μεταξύ **60°C** και **Max**. Ανάβουν οι επάνω αντιστάσεις. Η λειτουργία «Grill» κατευθύνει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από την επάνω αντίσταση στο φαγητό. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία «Grill» για τρυφερά κομμάτια κρέατος, μπριζόλες, παιδάκια, λουκάνικα, ψάρια, τост με τυρί και άλλα φαγητά γρήγορου μαγειρέματος. Ψήστε με κλειστή την πόρτα του φούρνου. Προθερμάνετε για 3 λεπτά για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Αυτό θα βοηθήσει να σφραγιστούν τα υγρά από μπριζόλες, παιδάκια κ.λπ. για καλύτερη γεύση. Μπορείτε να σύρετε το ταψί ψησίματος σας σε οποιοδήποτε από τα 2 κενά μέσα στα επάνω ζεύγη ραγών στήριξης.



Λειτουργία Maxi Grill

Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη **“C”** :**Max**. Ανάβουν οι επάνω εσωτερικές και εξωτερικές αντιστάσεις. Η λειτουργία «Maxi Grill» κατευθύνει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από 2 επάνω αντιστάσεις στο φαγητό. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία «Maxi Grill» για τρυφερά κομμάτια κρέατος, μπριζόλες, παιδάκια, λουκάνικα, ψάρια, τост με τυρί και άλλα φαγητά γρήγορου μαγειρέματος. Ψήστε με κλειστή την πόρτα του φούρνου. Το "Maxi Grill" σας επιτρέπει να εκμεταλλευτείτε πλήρως το εύρος των μεγάλων ταψιών ψησίματος και θα μαγειρέψετε πιο γρήγορα από την κανονική λειτουργία "Grill". Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να προθερμάνετε για 3 λεπτά. Αυτό θα βοηθήσει να σφραγιστούν τα υγρά από μπριζόλες, παιδάκια κ.λπ. για καλύτερη γεύση.



Λειτουργία Grill με ανεμιστήρα

Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη **“C”** :μεταξύ **60°C** και **200°C**. Ενεργοποιούνται οι επάνω εσωτερικές και εξωτερικές

αντιστάσεις και ο ανεμιστήρας. Αυτός ο συνδυασμός χαρακτηριστικών αυξάνει την αποτελεσματικότητα της μονοκατευθυντικής θερμικής ακτινοβολίας των αντιστάσεων μέσω της αναγκαστικής κυκλοφορίας του αέρα σ' όλο τον φούρνο. Αυτό βοηθά στην αποτροπή του καψίματος των τροφίμων στην επιφάνεια, επιτρέποντας στη θερμότητα να διεισδύσει απευθείας στο φαγητό. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται με κεμπάπ με κρέατα και λαχανικά, λουκάνικα, αρνίσια παϊδάκια, κοτόπουλο σε πικάντικη σάλτσα, χοιρινές μπριζόλες κ.λπ.

Μαγειρέψτε φαγητό στη “Λειτουργία Grill με ανεμιστήρα” με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Αυτή η λειτουργία είναι επίσης ιδανική για το μαγείρεμα φιλέτων ψαριών, όπως ξιφία, γεμιστής σουπιάς κ.λπ.

Λειτουργία Grill με ανεμιστήρα



Μόνο μοντέλο λειτουργίας 5/6/7

Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη “C” :μεταξύ 60°C και 200°C. Η επάνω κεντρική αντίσταση και ο ανεμιστήρας ανάβουν. Η λειτουργία «Fan & Grill» σας προσφέρει τα πλεονεκτήματα τόσο των λειτουργιών «Bake» όσο και των παραδοσιακών λειτουργιών «Grill». Η αντίσταση του grill ανάβει και σβήνει για να διατηρήσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί τον θερμαινόμενο αέρα. Η πόρτα του φούρνου παραμένει κλειστή για τη λειτουργία «Fan & Grill». Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία “Fan & Grill” για μεγάλα κομμάτια κρέατος στο φούρνο που σας δίνει ένα αποτέλεσμα παρόμοιο με το κρέας στη σούβλα. Βάλτε το φαγητό σας στη 2η ή 3η από κάτω σχάρα του φούρνου. Τοποθετήστε το ταψί για τα λίπη στη σχάρα στη χαμηλότερη θέση για να προλάβετε τυχόν διαρροές. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία «Fan & Grill» δεν είναι απαραίτητο να γυρνάτε το φαγητό κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 200°C.

Λειτουργία ψησίματος



Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη “C” :μεταξύ 60°C και 200°C. Η πίσω αντίσταση και ο ανεμιστήρας ανάβουν, διασφαλίζοντας ότι η θερμότητα κατανέμεται ομοιόμορφα σ' όλο τον φούρνο.

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο και μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών-ειδικά κέικ που πρέπει να φουσκώσουν και για την προετοιμασία ορισμένων ταρτών σε 3 ράφια ταυτόχρονα. Ακολουθούν μερικά παραδείγματα: σφολιάτες με κρέμα, γλυκά και αλμυρά μπισκότα, αλμυρές σφολιάτες, ελβετικό ρολό και μικρές μερίδες λαχανικών ογκρατέν κ.λπ.

Λειτουργία απόψυξης «Defrosting»



Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη “C” :**Οποιαδήποτε**

Ο ανεμιστήρας που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου κάνει τον αέρα να κυκλοφορεί σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από το φαγητό. Αυτό συνιστάται για την απόψυξη όλων των τύπων τροφίμων, αλλά ιδιαίτερα για ευαίσθητα είδη τροφίμων που δεν χρειάζονται θερμότητα, όπως π.χ. : κέικ παγωτού, επιδόρπια κρέμας ή κρέμας, κέικ φρούτων. Με τη χρήση του ανεμιστήρα, ο χρόνος απόψυξης μειώνεται περίπου στο μισό. Στην περίπτωση κρέατος, ψαριού και ψωμιού, είναι δυνατό να επιταχυνθεί η διαδικασία χρησιμοποιώντας τη λειτουργία «baking» και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 80°C-100°C.


Κουπί χρόνου λήξης μαγειρέματος (I) (διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Αυτό το μοντέλο είναι εξοπλισμένο με χρονοδιακόπτη για να ελέγχει πότε σβήνει ο φούρνος κατά το μαγείρεμα. Ρύθμιση του κουμπιού χρονοδιακόπτη “I” :Μεταξύ **10 λεπτών** και **120 λεπτών**.



Στο τέλος του προγραμματισμένου χρονικού διαστήματος, θα ηχήσει ο χρονοδιακόπτης και θα σβήσει αυτόματα τον φούρνο.



Λειτουργία ψησίματος διαδικασίας χρονοδιακόπτη 3 πλήκτρων (διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Ρυθμίστε το ρολόι μετά την ενεργοποίηση:


Μόλις συνδεθεί με το ηλεκτρικό ρεύμα, θα εμφανιστεί η οθόνη “12:00” με το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” Πατώντας το κουμπί “+” ή το “-” θα αυξήσει ή θα μειώσει τον αριθμό μέχρι να φτάσει στη σωστή ώρα. Μετά από 5 δευτερόλεπτα θα ξεκινήσει αυτόματα ή μπορείτε να πατήσετε το κουμπί λειτουργίας για να ξεκινήσει.


Αυτόματη ρύθμιση (ρυθμίστε την ώρα της πλήρους αυτόματης έναρξης και λήξης)

1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί λειτουργίας μέχρι να αναβοσβήσει το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” και πατήστε το κουμπί “+” ή το “-” για να ορίσετε το χρονικό πλαίσιο για το ψήσιμο.
2. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί λειτουργίας μέχρι να αναβοσβήσει το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” και πατήστε το κουμπί “+” ή το “-” για να ρυθμίσετε την ώρα απενεργοποίησης.
3. Ρύθμιση του κουμπιού σταθερής θερμοκρασίας και επιλογή κουμπιού για ρύθμιση θερμοκρασίας και μεθόδου ψησίματος.

Μετά από αυτές τις ρυθμίσεις, τα σύμβολα πάνω από το “” και “” θα αναβοσβήσουν, υποδεικνύοντας ότι η διαδικασία ψησίματος του φούρνου έχει ρυθμιστεί.

Για παράδειγμα: εάν το φαγητό πρέπει να ψηθεί για 45 λεπτά και πρόκειται να σταματήσει στις 14:00.

Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί λειτουργίας μέχρι να εμφανιστεί το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” αναβοσβήνει και ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος στα 45 λεπτά.

Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί λειτουργίας μέχρι να εμφανιστεί το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” αναβοσβήνει και ορίζει την ώρα λήξης του ψησίματος στις 14:00.

Μετά από αυτές τις ρυθμίσεις, το ρολόι υποδεικνύοντας την κατάλληλη ώρα (ώρα, λεπτά) και το τετράγωνο σύμβολο θα εμφανιστούν στην οθόνη, υποδηλώνοντας ότι η ρύθμιση της διαδικασίας ψησίματος έχει αποθηκευτεί αυτόματα.


Όταν το ρολόι δείχνει στις 13:15 (μεταξύ 14 -15 λεπτών), ο φούρνος θα ανάψει αυτόματα.



Κατά τη διάρκεια του χρόνου ψησίματος, το τετράγωνο σύμβολο θα συνεχίσει να αναβοσβήνει.

Όταν το ρολόι δείχνει 14:00, το ψήσιμο θα σταματήσει αυτόματα. Ο χρονοδιακόπτης θα ηχήσει, το τετράγωνο σύμβολο θα αναβοσβήσει. Για να σταματήσετε το κουδούνισμα πατήστε οποιοδήποτε κουμπί.


Ημιαυτόματη ρύθμιση (ρυθμίστε την ώρα αυτόματης έναρξης και λήξης)



A. ρύθμιση του χρόνου ψησίματος (10 ώρες το μέγιστο)

Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί λειτουργίας μέχρι να εμφανιστεί το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” και ορίστε το χρονικό πλαίσιο ψησίματος.

Ανάψτε αμέσως το φούρνο, το τετράγωνο σύμβολο παραπάνω “” αρχίζει να αναβοσβήνει. Όταν τελειώσει το ψήσιμο το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” θα αναβοσβήσει και θα ηχήσει ο χρονοδιακόπτης. Για να σταματήσετε τον ήχο, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί.




B. ρύθμιση του χρόνου λήξης του ψησίματος (23 ώρες και 59 λεπτά κατά το μέγιστο)

Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί λειτουργίας μέχρι να εμφανιστεί το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” αναβοσβήσει και ρυθμίστε το χρόνο λήξης του ψησίματος.


Ανάψτε αμέσως το φούρνο, το τετράγωνο σύμβολο πάνω “” αρχίζει να αναβοσβήνει. Όταν φτάσει στον καθορισμένο χρόνο, η διαδικασία ψησίματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” αναβοσβήνει, ο χρονοδιακόπτης θα ηχήσει, το τετράγωνο σύμβολο θα αναβοσβήσει. Για να σταματήσετε το κουδούνισμα, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί.

Η καθορισμένη διαδικασία ψησίματος μπορεί να εμφανιστεί πατώντας επανειλημμένα οποιοδήποτε κουμπί λειτουργίας ανά πάσα στιγμή, μόνο εάν το χρονικό πλαίσιο ψησίματος είναι στη θέση “0”. Προσαρμόζοντας το χρόνο λήξης του ψησίματος στην τρέχουσα ώρα, η καθορισμένη διαδικασία ψησίματος μπορεί να ακυρωθεί.


Χρονοδιακόπτης

Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να οριστεί είναι 23 ώρες και 59 λεπτά. Για τη ρύθμιση του χρόνου, πατήστε επανειλημμένα το κουμπί λειτουργίας μέχρι το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” αναβοσβήσει και πατήστε το “+” ή “-” μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ο χρόνος. Μετά τη ρύθμιση, ο κατάλληλος χρόνος (ώρα, λεπτό) και το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” αρχίζει να αναβοσβήνει. Επιπλέον, η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου αρχίζει να λειτουργεί. Όταν φτάσει στον καθορισμένο χρόνο, το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” αναβοσβήνει και ο χρονοδιακόπτης θα ηχήσει, το τετράγωνο σύμβολο θα αναβοσβήσει, Για να σταματήσετε τον ήχο, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί.

Ειδοποίηση: Πατήστε το σχετικό κουμπί, η ρύθμιση πρέπει να πραγματοποιηθεί σε 5 δευτερόλεπτα. Εάν διακοπεί ξαφνικά το ηλεκτρικό ρεύμα, όλη η ρύθμιση και η σωστή ώρα του ρολογιού (ώρα, λεπτά) θα εξαφανιστούν.

Αφού ενεργοποιηθεί ξανά το ηλεκτρικό ρεύμα, το “12:00” και το τετράγωνο σύμβολο πάνω από το “” θα εμφανιστεί στην οθόνη. Πρέπει να το προχωρήσετε σε εκ νέου ρύθμιση.

Λυχνία του φούρνου

Ρυθμίστε το κουμπί “c” στο σύμβολο  για να το ενεργοποιήσετε. Ανάβει το φούρνο και παραμένει αναμμένο όταν ανάβει οποιαδήποτε από τις αντιστάσεις του φούρνου.

Ανεμιστήρας ψύξης

Για να κρυώσει το εξωτερικό της συσκευής, αυτό το μοντέλο είναι εξοπλισμένο με ανεμιστήρα ψύξης, ο οποίος ανάβει αυτόματα όταν ο φούρνος είναι ζεστός.

Όταν ο ανεμιστήρας είναι ενεργοποιημένος, ακούγεται μια κανονική ροή αέρα που εξέρχεται μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πάνελ ελέγχου.

Σημείωση: Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, ο ανεμιστήρας παραμένει αναμμένος μέχρι να κρυώσει αρκετά ο φούρνος.

Πώς να διατηρήσετε το φούρνο σας σε καλή κατάσταση

Πριν καθαρίσετε τον φούρνο σας ή πραγματοποιήσετε συντήρηση, αποσυνδέστε τον από την παροχή ρεύματος.

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής του φούρνου σας, πρέπει να τον καθαρίζετε συχνά, λαμβάνοντας υπόψη ότι:

- Τα επισμαλτωμένα ή ανοξείδωτα μέρη πρέπει να πλένονται με χλιαρό νερό χωρίς τη χρήση λιπαντικών σκονών ή διαβρωτικών ουσιών που θα μπορούσαν να τα καταστρέψουν. Ο ανοξείδωτος χάλυβας μπορεί να λερωθεί. Εάν αυτοί οι λεκέδες είναι δύσκολο να αφαιρεθούν, χρησιμοποιήστε ειδικά προϊόντα που διατίθενται στην αγορά. Μετά τον

καθαρισμό, καλό είναι να ξεπλύνετε καλά και να στεγνώσετε.

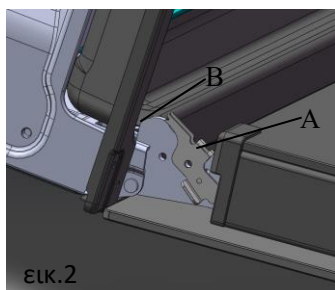
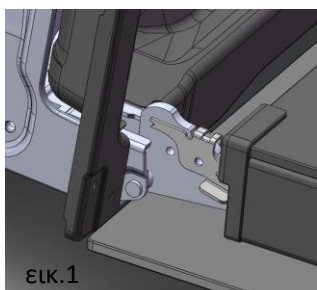
- Το εσωτερικό του φούρνου πρέπει κατά προτίμηση να καθαρίζεται αμέσως μετά τη χρήση, όταν είναι ακόμα ζεστός, με ζεστό νερό και σαπούνι. Το σαπούνι πρέπει να ξεπλένεται και να στεγνώνει καλά το εσωτερικό του. Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών απορρυπαντικών (για παράδειγμα σκόνες καθαρισμού κ.λπ.) και λειαντικών σφουγγαριών για πιάτα ή οξέα (όπως αφαίρεση αλάτων, κ.λπ.) καθώς αυτά θα μπορούσαν να βλάψουν το σμάλτο. Εάν τα σημεία λίπους και οι ακαθαρσίες είναι ιδιαίτερα δύσκολο να αφαιρεθούν, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό προϊόν για τον καθαρισμό του φούρνου, ακολουθώντας τις οδηγίες που παρέχονται στη συσκευασία. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου.
- Εάν χρησιμοποιείτε το φούρνο σας για μεγάλο χρονικό διάστημα, μπορεί να παρατηρηθεί υγρασία. Στεγνώστε χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί.
- Υπάρχει ένα σφραγιστικό λάστιχο που περιβάλλει το άνοιγμα του φούρνου που εγγυάται την άψογη λειτουργία του. Ελέγχετε την κατάσταση αυτού του σφραγιστικού σε τακτική βάση. Εάν χρειάζεται, καθαρίστε το και αποφύγετε τη χρήση λειαντικών προϊόντων ή αντικειμένων για να το κάνετε. Σε περίπτωση που καταστραφεί, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών. Σας συνιστούμε να αποφύγετε τη χρήση του φούρνου μέχρι να επισκευαστεί.
- Μην στρώνετε ποτέ το κάτω μέρος του φούρνου με αλουμινοχαρτο, καθώς η επακόλουθη συσσώρευση θερμότητας μπορεί να θέσει σε κίνδυνο το μαγείρεμα και ακόμη και να καταστρέψει το σμάλτο.
- Καθαρίστε τη γυάλινη πόρτα χρησιμοποιώντας μη λειαντικά προϊόντα ή σφουγγάρια και στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί.

Πώς να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου

Για πιο λεπτομερή καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου. Επιλέξτε τη μέθοδο αφαίρεσης και συναρμολόγησης. Προχωρήστε ως εξής:

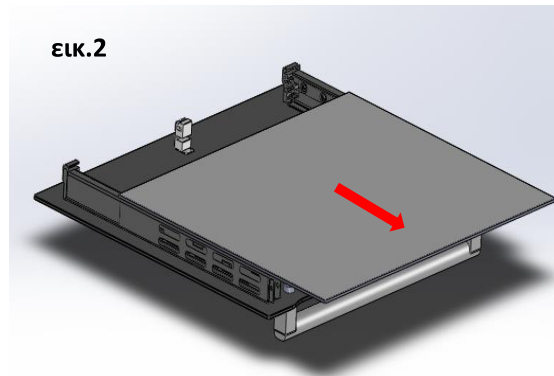
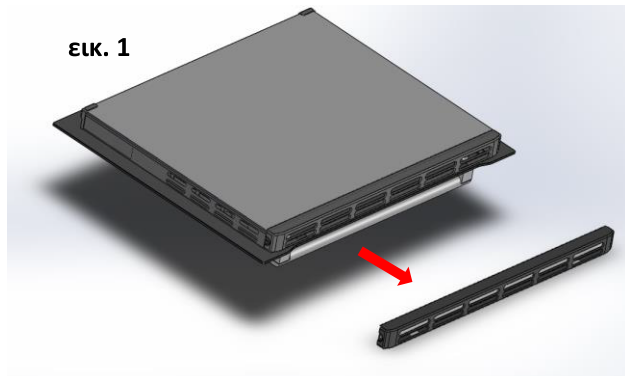
Διαδικασία αφαίρεσης και συναρμολόγησης:

- Ανοίξτε την πόρτα σε πλήρη έκταση (εικ.1)
- Ανοίξτε τελείως τον μοχλό **A** στον αριστερό και τον δεξιό μεντεσέ (εικ.2)
- Κρατήστε την πόρτα όπως φαίνεται στην εικ. 3
- Κλείστε απαλά την πόρτα (εικ.3) έως ότου ο αριστερός και ο δεξιός μοχλός μεντεσέ **A** γαντζωθούν στο τμήμα **B** της πόρτας (εικ.4).
- Αφαιρέστε τα άγκιστρα μεντεσέδων από τη θέση τους ακολουθώντας το βέλος **C** (εικ.4).
- Ακουμπήστε την πόρτα σε μια μαλακή επιφάνεια.
- Για να αντικαταστήσετε την πόρτα, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα με αντίστροφη σειρά.



Αφαίρεση του εσωτερικού υαλοπίνακα

- **Διπλή πόρτα φούρνου:** Αφαιρέστε το σφραγιστικό λάστιχο G ξεβιδώνοντας τα μπουλόνια αρ. 2 (**εικ.1**)
- Τραβήξτε απαλά προς τα έξω το εσωτερικό τζάμι (**εικ.2**)
- Καθαρίστε το τζάμι με κατάλληλο καθαριστικό. Στεγνώστε καλά και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια. Τώρα μπορείτε επίσης να καθαρίσετε το εσωτερικό του εξωτερικού γυαλιού

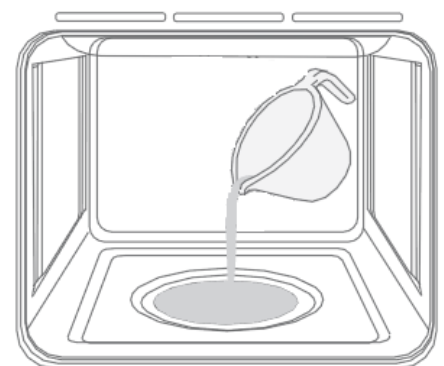
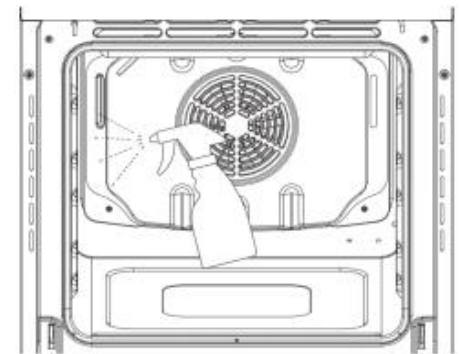


Λειτουργία Steam Assisted Cleaning (καθαρισμός με υποβοήθηση ατμού)

Αυτή η λειτουργία βοηθά στην απομάκρυνση των υπολειμμάτων τροφής από μέσα στο φούρνο. Αυτή η μέθοδος είναι αποτελεσματική στην αφαίρεση μόνο ελαφριών ακαθαρσιών. Δεν είναι αποτελεσματικό στην απομάκρυνση των επίμονων ακαθαρσιών που έχουν καεί. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.

Διαδικασία καθαρισμού

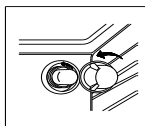
1. Αφαιρέστε όλα τα ράφια, τα ταψιά και τα πλαϊνά ράφια.
2. Φτιάξτε ένα διάλυμα από νερό (85%), λευκό ξύδι (10%), και απορρυπαντικό πιάτων (5%) και ψεκάστε άφθονα στην πόρτα, στα πλευρικά τοιχώματα και στο πίσω τοίχωμα της κοιλότητας του φούρνου.
3. Ρίξτε 40ml νερό στη βάση της κοιλότητας.
4. Κλείστε την πόρτα. Ρυθμίστε τη λειτουργία στο Steam Assisted Cleaning και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 130°C.
5. Σβήστε το φούρνο μετά από 18 λεπτά.
6. Αφήστε να κρυώσει επαρκώς πριν σκουπίσετε την επιφάνεια με ένα υγρό πανί



Αντικατάσταση της λάμπας φούρνου

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος μέσω του πολυπολικού διακόπτη που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση της συσκευής στο ηλεκτρικό δίκτυο ή αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα εάν το φως είναι προσβάσιμο.
- Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα της θήκης της λάμπας.
- Αφαιρέστε τη λάμπα και αντικαταστήστε τη με μια λάμπα ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες (300°C) με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Τάση: 220-240V
- Ισχύς: 25W
- Τύπος: G9



·Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και συνδέστε ξανά τον φούρνο στην παροχή ρεύματος.

Πρακτικές συμβουλές μαγειρικής



Ο φούρνος προσφέρει μια μεγάλη γκάμα εναλλακτικών λύσεων που σας επιτρέπουν να μαγειρέψετε οποιοδήποτε είδος φαγητού με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Με τον καιρό θα μάθετε να χρησιμοποιείτε την καλύτερη δυνατή χρήση αυτής της ευέλικτης συσκευής μαγειρέματος και οι παρακάτω οδηγίες είναι μόνο μια κατευθυντήρια γραμμή που μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με την προσωπική σας εμπειρία.

Προθέρμανση

Εάν ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί (αυτό συμβαίνει γενικά όταν μαγειρεύετε φαγητά με προζύμι), η λειτουργία **“Multi-Cooking”** και η λειτουργία **“Fast cooking”** μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας όσο το δυνατόν γρηγορότερα για εξοικονόμηση ενέργειας.

Αφού τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο, μπορείτε να επιλέξετε τον καταλληλότερο τρόπο μαγειρέματος.

Μαγείρεμα σε περισσότερα από ένα επίπεδα

Εάν πρέπει να μαγειρέψετε φαγητό χρησιμοποιώντας πολλά επίπεδα, χρησιμοποιήστε είτε τη λειτουργία **“baking”**  είτε τη λειτουργία **“Multi-Cooking”** , καθώς αυτές είναι οι μόνες λειτουργίες που σας επιτρέπουν να το κάνετε.

Όταν μαγειρεύετε ευαίσθητο φαγητό σε περισσότερα από ένα επίπεδα, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία **“baking”**, η οποία σας επιτρέπει να μαγειρεύετε σε 3 επίπεδα ταυτόχρονα (η 1ο 3ο και 5ο από κάτω). Μερικά παραδείγματα περιλαμβάνονται στον πίνακα "Πρακτικές συμβουλές μαγειρικής".

Όταν μαγειρεύετε άλλα τρόφιμα σε πολλές σχάρες, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία **“Multi-Cooking”** λαμβάνοντας υπόψη τις ακόλουθες προτάσεις:

·Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με 5 επίπεδα (ράφια). Κατά το μαγείρεμα με τον ανεμιστήρα, χρησιμοποιήστε δύο από τα τρία κεντρικά επίπεδα. Τα χαμηλότερα και ψηλότερα επίπεδα λαμβάνουν απευθείας τον ζεστό αέρα και επομένως ευαίσθητα τρόφιμα θα μπορούσαν να καούν σ' αυτά.

·Κατά γενικό κανόνα, χρησιμοποιήστε το 2ο και το 4ο επίπεδο από το κάτω μέρος, τοποθετώντας τα τρόφιμα που χρειάζονται μεγαλύτερη θερμότητα στο 2ο επίπεδο από κάτω. Για παράδειγμα, όταν μαγειρεύετε ψητά κρέατα μαζί με άλλα τρόφιμα, τοποθετήστε το ψητό στο 2ο επίπεδο από κάτω και το πιο ευαίσθητο φαγητό στο 4ο επίπεδο από κάτω.

·Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν διαφορετικούς χρόνους και θερμοκρασίες, ρυθμίστε μια θερμοκρασία μεταξύ των δύο απαιτούμενων θερμοκρασιών, τοποθετήστε το πιο ευαίσθητο φαγητό στο 4ο επίπεδο από κάτω και βγάξτε πρώτα το φαγητό που χρειάζεται λιγότερο χρόνο στο φούρνο.

·Χρησιμοποιήστε το ταψί για τα λίπη στο κάτω επίπεδο και τη σχάρα στο επάνω.



Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία **“Fast Cooking”**

Λειτουργική, γρήγορη και πρακτική για όσους από εσάς χρησιμοποιείτε προσυσκευασμένα προϊόντα (όπως για παράδειγμα: κατεψυγμένα ή προμαγειρεμένα τρόφιμα) μαζί με άλλα. Θα βρείτε χρήσιμες προτάσεις στον πίνακα



“Πρακτικές συμβουλές μαγειρικής” .

Χρησιμοποιώντας το Grill

Αυτός ο φούρνος πολλαπλών λειτουργιών σας προσφέρει 2 διαφορετικούς τρόπους ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία “Grill / Maxi Grill”  /  τοποθετώντας το φαγητό κάτω από το κέντρο της ψησταριάς (που βρίσκεται στο 3ο και 4ο επίπεδο από το κάτω μέρος) γιατί μόνο το κεντρικό τμήμα της επάνω αντίστασης είναι ενεργοποιημένο.

Χρησιμοποιήστε το κάτω επίπεδο (1ο από το κάτω μέρος), τοποθετώντας το ταψί που στάζει για να μαζέψετε τυχόν σάλτσα και/ή λίπος και να αποτρέψετε το να στάζει στον πάτο του φούρνου. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, σας συνιστούμε να ρυθμίσετε τον θερμοστάτη στην υψηλότερη ρύθμιση. Ωστόσο, αυτό δεν σημαίνει ότι δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χαμηλότερες θερμοκρασίες, απλώς ρυθμίζοντας το κουμπί του θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Η ρύθμιση  /  “fan assisted grill” , είναι εξαιρετικά χρήσιμη για το γρήγορο ψήσιμο των τροφίμων, καθώς η κατανομή της θερμότητας επιτρέπει όχι μόνο να ροδίσει η επιφάνεια, αλλά και να μαγειρέψει το κάτω μέρος.

Επιπλέον, μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να ροδοκοκκινίσουν τα τρόφιμα στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, όπως το φινιρίσμα γκρατέν στα ψητά ζυμαρικών, για παράδειγμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, τοποθετήστε τη σχάρα στο 2ο ή 3ο επίπεδο του φούρνου από κάτω (βλ. πίνακα μαγειρέματος) και στη συνέχεια, για να μην στάζει λίπος στο κάτω μέρος του φούρνου και έτσι να σχηματιστεί καπνός, τοποθετήστε ένα ταψί στο 1ο επίπεδο από κάτω.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, σας συμβουλεύουμε να ρυθμίσετε τον θερμοστάτη στους 200°C, καθώς είναι ο πιο αποτελεσματικός τρόπος χρήσης της λειτουργίας grill, η οποία βασίζεται στη χρήση υπέρυθρων ακτίνων. Ωστόσο, αυτό δεν σημαίνει ότι δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χαμηλότερες θερμοκρασίες, απλώς ρυθμίζοντας το κουμπί του θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Επομένως, τα καλύτερα αποτελέσματα κατά τη χρήση των λειτουργιών ψησίματος επιτυγχάνονται τοποθετώντας τη σχάρα στα δύο κάτω επίπεδα (βλ. πίνακα μαγειρέματος) και, στη συνέχεια, για να μην στάζει λίπος στο κάτω μέρος του φούρνου και να σχηματιστεί καπνός, τοποθετήστε ένα ταψί στο 1ο επίπεδο από κάτω.

Ψήσιμο κέικ

Όταν ψήνετε κέικ, να τα τοποθετείτε πάντα σε προθερμασμένο φούρνο. Φροντίστε να περιμένετε μέχρι να προθερμανθεί καλά ο φούρνος (η λυχνία που υποδεικνύει τη λήξη “E” θα σβήσει). Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο για να μην ξεφουσκώσει το κέικ. Γενικά:

Η ζύμη είναι πολύ στεγνή

Αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10°C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος.

Ξεφούσκωσε η ζύμη

Χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό ή χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά 10°C.

Η ζύμη είναι πολύ σκούρα από πάνω

Τοποθετήστε τη σ' ένα χαμηλότερο επίπεδο, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

Ψημένη καλά εσωτερικά αλλά κολλώδης εξωτερικά

Χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

Η ζύμη κολλάει στο ταψί

Λαδώνουμε καλά το ταψί και το πασπαλίζουμε με αλεύρι ή χρησιμοποιούμε λαδόκολλα.

Χρησιμοποιήθηκαν περισσότερα από ένα επίπεδα (στη λειτουργία “ventilated oven”) και δεν ήταν όλα στο ίδιο σημείο

ψησίματος

Χρησιμοποιήστε μια ρύθμιση χαμηλότερης θερμοκρασίας. Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρέετε το φαγητό από όλα τα επίπεδα ταυτόχρονα.

Μαγείρεμα Πίτσας

Για καλύτερα αποτελέσματα όταν μαγειρεύετε πίτσα, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία **Delicate cooking**  :

· Προθερμάνετε το φούρνο για τουλάχιστον 10 λεπτά.

· Χρησιμοποιήστε ένα ελαφρύ ταψί πίτσας από αλουμίνιο, τοποθετώντας το στη σχάρα που παρέχεται με το φούρνο. Εάν χρησιμοποιείται το ταψί για λίπη, αυτό θα παρατείνει το χρόνο μαγειρέματος, καθιστώντας δύσκολο να αποκτήσετε μια τραγανή κρούστα.

· Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου ενώ η πίτσα ψήνεται.

- Εάν η πίτσα έχει πολλά υλικά (τρεις ή τέσσερις), σας συνιστούμε να προσθέσετε το τυρί μοτσαρέλα από πάνω στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος.

· Όταν μαγειρεύετε πίτσα σε δύο επίπεδα, χρησιμοποιήστε το 2ο και το 4ο με θερμοκρασία 220°C και βάλτε τις πίτσες στο φούρνο αφού τον έχετε προθερμάνει για τουλάχιστον 10 λεπτά .



Μαγείρεμα ψαριών και κρέατος





Όταν μαγειρεύετε λευκό κρέας, πουλερικά και ψάρια, χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας από 180°C έως 200°C.




Για κόκκινο κρέας που πρέπει να ψηθεί καλά εξωτερικά ενώ πρέπει να παραμένει τρυφερό και ζουμερό εσωτερικά, είναι καλή ιδέα να ξεκινήσετε με ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας (200°C-220°C) για λίγο και μετά να χαμηλώσετε τον φούρνο.

Γενικά, όσο μεγαλύτερο είναι το ψητό, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία. Τοποθετήστε το κρέας στο κέντρο της σχάρας και τοποθετήστε το ταψί για λίπη από κάτω για να συγκεντρώσει τα λίπη.

Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα έχει τοποθετηθεί έτσι ώστε να βρίσκεται στο κέντρο του φούρνου. Αν θέλετε να αυξήσετε τη θερμότητα από κάτω, χρησιμοποιήστε τα χαμηλά επίπεδα της σχάρας. Για ψητά όπως πάπια και κυνήγι, καλύψτε το κρέας με λαρδί ή μπέικον από πάνω.

Ρύθμιση επιλογή	Φαγητό προς μαγείρεμα	Βάρος (σε kg)	Θέση σχάρας μαγειρέματος από κάτω	Χρόνος προθέρμανσης (Λεπτά)	Ρύθμιση κουμπιού θερμοστάτη	Χρόνος μαγειρέματος (Λεπτά)
1 Λειτουργία βεβαιωμένης κυκλοφορίας 	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχάρι	1	3	15	200	70-75
	Ψητό χοιρινό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα (ζύμη σύντομου ψησίματος)	-	3	15	180	15-20
	Τάρτες	1	3	15	180	30-35
	2 Λειτουργία Multi-Cooking 	Πίτσα (σε 2 επίπεδα)	1	2-4	15	220
Λαζάνια		1	3	10	200	30-35
Αρνάκι		1	2	10	180	50-60
Ψητό κοτόπουλο + πατάτες		1	2-4	10	180	60-75
Σκουμπρί		1	2	10	180	30-35
Κέικ		1	2	10	170	40-50
Σφολιάτες κρέμας (σε 2 επίπεδα)		0.5	2-4	10	190	20-25
Μπισκότα (σε 2 επίπεδα)		0.5	2-4	10	180	10-15
Παντεσπάνι (σε 1 επίπεδο)	0.5	2	10	170	15-20	

	Παντεσπάνι (σε 2 επίπεδα) Αλμυρές πίτες	1.0 1.5	2-4 3	10 15	170 200	20-25 25-30
3 Λειτουργία Grill 	Γλώσσες και σουπιές Καλαμάρια και γαρίδες Φιλέτο μπακαλιάρου Ψητά λαχανικά Μοσχαρίσια μπριζόλα Κοτολέτες Χάμπουργκερ Σκουμπρί Τοστ	1 1 1 1 1 1 1 1 -	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
4 Λειτουργία Defrosting (απόψυξης) 	Όλα τα κατεψυγμένα τρόφιμα					
5 Λειτουργία Maxi Grill 	Γλώσσες και σουπιές Καλαμάρια και γαρίδες Φιλέτο μπακαλιάρου Ψητά λαχανικά Μοσχαρίσια μπριζόλα Κοτολέτες Χάμπουργκερ Σκουμπρί Τοστ Με σούβλα (όπου υπάρχει) Μοσχαράκι στη σούβλα Κοτόπουλο στη σούβλα Κατσικάκι στη σούβλα	1 1 1 1 1 1 1 1 - 1.0 1.5 1.0	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4 - - -	5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3 80-90 70-80 70-80
6 Λειτουργία Fan Assisted Grill 	Ψητό κοτόπουλο Σουπιά Με σούβλα (όπου υπάρχει) Μοσχαράκι στη σούβλα Κοτόπουλο στη σούβλα Κοτόπουλο (στη σούβλα) + πατάτες (ψητές) Κατσικάκι στη σούβλα	1.5 1.5 1.5 2.0 1.5 - 1.5	3 3 - - - 2 -	5 5 5 5 5 5 5	200 200 200 200 200 200 200	55-60 30-35 70-80 70-80 70-75 70-75 70-80

7 Λειτουργία Baking 	Τάρτες	0.5	3	15	180	20-30
	Κέικ φρούτων	1	2/3	15	180	40-45
	Παντεσπάνι	0.7	3	15	180	40-50
	Γεμιστές τηγανίτες (σε 2 επίπεδα)	0.5	3	15	160	25-30
	Μικρά κέικ (σε 2 επίπεδα)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Σφολιάτες τυριού (σε 2 επίπεδα)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Σφολιάτες κρέμας (σε 3 επίπεδα)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Μπισκότα (σε 3 επίπεδα)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Μαρέγκες (σε 3 επίπεδα)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
		0.5	1-3-5	15	90	180
8 Λειτουργία Fast cooking 	Κατεψυγμένα τρόφιμα					
	Πίτσα	0.3	2	-	250	12
	Κολοκυθόπιτα και γαριδόπιτα	0.4	2	-	200	20
	Χωριάτικη σπανακόπιτα	0.5	2	-	220	30-35
	Λαζάνια	0.3	2	-	200	25
	Ρολά	0.5	2	-	200	35
	Κοτόπουλο σε κομματάκια	0.4	2	-	180	25-30
	Μοσχάρι ψητό	0.4	2	-	220	15-20
	Κοτόπουλο	1	2	10	180	25-30
		1	2/3	10	220	60-70
	Προμαγειρεμένο φαγητό					
	Φτερούγες κοτόπουλου	0.4	2	-	200	20-25
	Φρέσκο φαγητό					
Μπισκότα (ζύμη σύντομου ψησίματος)	0.3	2	-	200	15-18	
Κέικ φρούτων	0.6	2	-	180	45	
Σφολιάτες τυριού	0.2	2	-	210	10-12	
9 Λειτουργία Delicate cooking 	Λειτουργία Steam Assisted (με υποβοήθηση από ατμό)	0.5	3	15	220	15-20

Σημείωση: Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το προσωπικό γούστο. Όταν μαγειρεύετε με τη λειτουργία Grill ή με τη λειτουργία Grill με ανεμιστήρα, το ταψί πρέπει πάντα να τοποθετείται στο 1ο επίπεδο του φούρνου από κάτω.

Η ασφάλεια είναι σημαντική

Για να διατηρήσετε την αποτελεσματικότητα και την ασφάλεια αυτής της συσκευής, σας συνιστούμε να κάνετε τα εξής:

- απευθυνθείτε μόνο στα εξουσιοδοτημένα από τον κατασκευαστή κέντρα σέρβις
- χρησιμοποιείτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά
- σε περίπτωση βλάβης στο καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να χρησιμοποιηθεί για αντικατάσταση ένα καλώδιο ειδικής χρήσης ή εξάρτημα που αγοράστηκε από τον κατασκευαστή ή το τμήμα συντήρησης

Κατά το χειρισμό της συσκευής, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πάντα τις προβλεπόμενες λαβές που είναι εσοχές στα πλαϊνά του φούρνου για να αποφύγετε να βλάψετε άτομα ή να καταστρέψετε την ίδια τη συσκευή.

· Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για μη επαγγελματική, οικιακή χρήση και οι λειτουργίες της δεν πρέπει να αλλάζουν.

· Το ηλεκτρικό σύστημα αυτής της συσκευής μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ασφάλεια μόνο όταν είναι σωστά συνδεδεμένο σ' ένα αποδοτικό σύστημα γείωσης σύμφωνα με τα τρέχοντα πρότυπα ασφαλείας.

· Όταν η συσκευή χρησιμοποιείται, οι αντιστάσεις και ορισμένα μέρη της πόρτας του φούρνου θερμαίνονται σε πολύ μεγάλο βαθμό. Βεβαιωθείτε ότι δεν τα αγγίζετε και κρατάτε τα παιδιά μακριά απ' αυτά.

- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του θα παράγεται θερμότητα. Πρέπει να προσέχετε πολύ για να αποφύγετε την επαφή της αντίστασης.

Τα ακόλουθα στοιχεία είναι δυνητικά επικίνδυνα και επομένως πρέπει να ληφθούν τα κατάλληλα μέτρα για να αποτραπεί η επαφή παιδιών και ατόμων με αναπηρία με:

- τα χειριστήρια και τη συσκευή γενικότερα.
- τις συσκευασίες (σακούλες, πολυστυρένιο, καρφιά κ.λπ.)
- την ίδια τη συσκευή, αμέσως μετά τη χρήση του φούρνου ή του γκριλ λόγω της θερμότητας που παράγεται.
- την ίδια τη συσκευή, όταν δεν χρησιμοποιείται πλέον (τα δυνητικά επικίνδυνα μέρη πρέπει να είναι ασφαλή).

Αποφύγετε τα ακόλουθα:

- Να αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε ξυπόλητοι.
- Να τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Ακατάλληλες ή επικίνδυνες λειτουργίες.
- Να εμποδίζετε τις σχισμές εξαερισμού ή απαγωγής θερμότητας.
- Να μην αφήνετε τα καλώδια τροφοδοσίας μικρών συσκευών να έρθουν σε επαφή με τα θερμά μέρη της συσκευής.
- Την έκθεση της συσκευής σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες όπως βροχή ή ηλιακό φως.
- Να χρησιμοποιείτε τον φούρνο για σκοπούς αποθήκευσης.
- Να χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υγρά κοντά στη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, πολλαπλές υποδοχές ή/και καλώδια επέκτασης.
- Να προσπαθείτε να εγκαταστήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή χωρίς τη βοήθεια ειδικευμένου προσωπικού.

Πρέπει να επικοινωνήσετε με εξειδικευμένο προσωπικό στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Εγκατάσταση (ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Αντικατάσταση της πρίζας όταν δεν είναι συμβατή με το φις της συσκευής.
- Εάν έχει υποστεί βλάβη ο αισθητήρας θερμοκρασίας που αποτελεί μέρος του θερμοστάτη. Θα αντικατασταθούν συνολικά από εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Πρέπει να επικοινωνήσετε με τα εξουσιοδοτημένα από τον κατασκευαστή κέντρα σέρβις στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Εάν έχετε αμφιβολίες για την αρτιότητα της συσκευής αφού την αφαιρέσετε από τη συσκευασία της.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει καταστραφεί ή πρέπει να αντικατασταθεί.
- Εάν η συσκευή χαλάσει ή δεν λειτουργεί καλά. Ζητήστε γνήσια ανταλλακτικά.

Είναι καλή ιδέα να κάνετε τα εξής:

- Ο καθαριστής ατμού δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του φούρνου.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για να μαγειρέψετε φαγητό και τίποτα άλλο.
- Ελέγξτε την καλή κατάσταση της συσκευής μετά την αποσυσκευασία της.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο εάν δεν λειτουργεί σωστά και πριν καθαρίσετε ή πραγματοποιήσετε συντήρηση.
- Όταν δεν χρησιμοποιείται, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να τοποθετήσετε μαγειρικά σκεύη στο φούρνο ή όταν τα αφαιρείτε.
- Πιάνετε πάντα τη λαβή της πόρτας του φούρνου στο κέντρο καθώς τα άκρα της μπορεί να είναι ζεστά λόγω τυχόν διαρροών ζεστού αέρα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα πόμολα βρίσκονται στη θέση “ ● ” όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας αφού το αποσυνδέσετε από το ρεύμα όταν αποφασίσετε να μην χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε: Λανθασμένη εγκατάσταση, ακατάλληλη, εσφαλμένη και χρήση πέραν της λογικής.

Εγκατάσταση

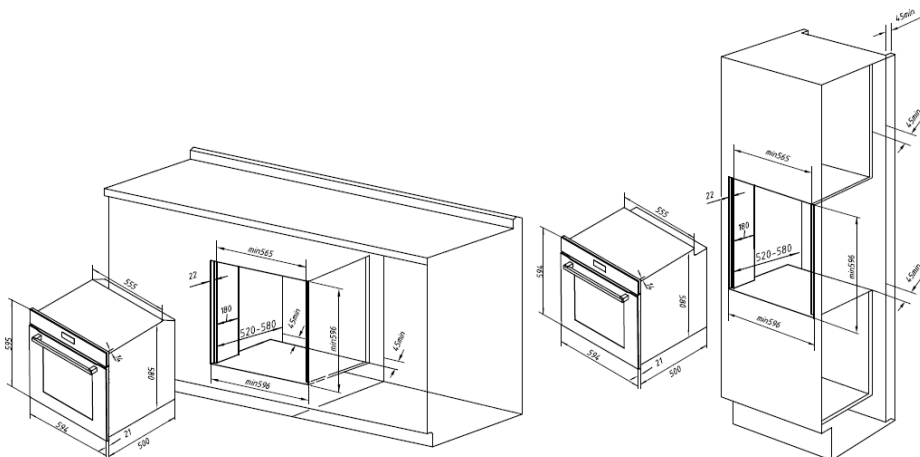
Μόνο εξειδικευμένο άτομο, σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες, πρέπει να εγκαταστήσει τη συσκευή. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλη εγκατάσταση, η οποία μπορεί να βλάψει άτομα και ζώα και να προκαλέσει βλάβες στο χώρο και σε ακίνητη περιουσία.

Σημαντικό:- Η παροχή ρεύματος στη συσκευή πρέπει να διακοπεί πριν γίνουν οποιοσδήποτε ρυθμίσεις ή εργασίες συντήρησης σ' αυτήν.

- Ο αεραγωγός πρέπει να χρησιμοποιείται στον εξαερισμό.

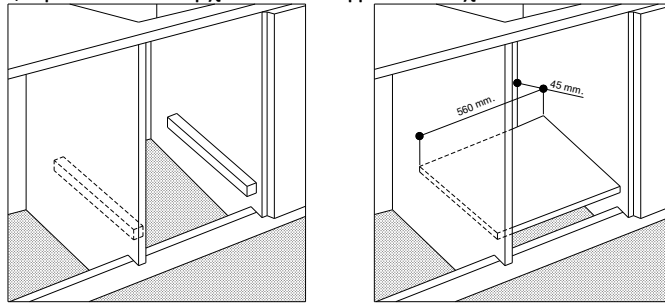
Τοποθέτηση εντοιχιζόμενων φούρνων

Προκειμένου να διασφαλιστεί ότι η ενσωματωμένη συσκευή λειτουργεί σωστά, το ντουλάπι που την περιέχει πρέπει να είναι κατάλληλο. Το παρακάτω σχήμα δίνει τις διαστάσεις της κοπής για εγκατάσταση κάτω από τον πάγκο ή σε μια μονάδα ντουλαπιού τοίχου.



ΣΗΜ. Β: Εγκατάσταση σύμφωνα με τη δήλωση κατανάλωσης

Για να εξασφαλιστεί επαρκής αερισμός, πρέπει να αφαιρεθεί το πίσω πλαίσιο της μονάδας του ντουλαπιού. Η εγκατάσταση του φούρνου έτσι ώστε να στηρίζεται σε δύο λωρίδες ξύλου είναι προτιμότερη. Εάν ο φούρνος στηρίζεται σε μια συνεχή, επίπεδη επιφάνεια, πρέπει να υπάρχει ένα άνοιγμα τουλάχιστον 45×560mm



Τα πάνελ των παρακείμενων ντουλαπιών πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Ειδικότερα, τα ντουλάπια με εξωτερικό καπλαμά πρέπει να συναρμολογούνται με κόλλες που να αντέχουν σε θερμοκρασίες έως και 100°C.

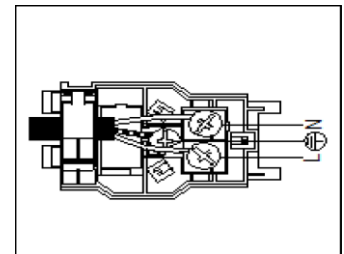
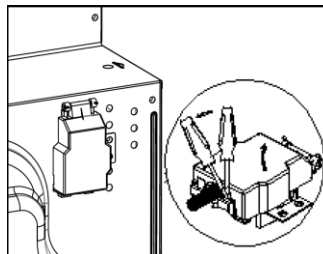
Σύμφωνα με τα τρέχοντα πρότυπα ασφαλείας, η επαφή με τα ηλεκτρικά μέρη του φούρνου δεν πρέπει να είναι δυνατή μετά την τοποθέτηση του.

Όλα τα εξαρτήματα που διασφαλίζουν την ασφαλή λειτουργία της συσκευής, πρέπει να αφαιρούνται μόνο με τη βοήθεια εργαλείου.

Για να στερεώσετε τον φούρνο στο ντουλάπι, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και στερεώστε την βάζοντας τις 4 ξύλινες βίδες στις 4 οπές που βρίσκονται στην περίμετρο του πλαισίου.

Ηλεκτρική σύνδεση

Αυτοί οι φούρνοι που είναι εξοπλισμένοι με καλώδιο τροφοδοσίας τριών πόλων είναι σχεδιασμένοι να λειτουργούν με εναλλασσόμενο ρεύμα. Το καλώδιο για τη γείωση της συσκευής έχει κιτρινοπράσινο χρώμα.





Τοποθέτηση σε καλώδιο τροφοδοσίας

Άνοιγμα της πλακέτας τερματικού:

- Χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, βιδώστε το μπουλόνι στις πλαϊνές γλωττίδες του καλύμματος πλακέτας ακροδεκτών;
- Ξεβιδώστε το μπουλόνι, ανοίξτε το κάλυμμα της πλακέτας ακροδεκτών.

Για να εγκαταστήσετε το καλώδιο, προχωρήστε ως εξής:

- Αφαιρέστε τη βίδα του σφιγκτήρα καλωδίων και τις τρεις βίδες επαφής **L-N** - 
- Στερεώστε τα καλώδια

κάτω από τις κεφαλές των βιδών χρησιμοποιώντας τον ακόλουθο συνδυασμό χρωμάτων: **Μπλε (N) Καφέ (L)** 

Κίτρινο-Πράσινο

- Στερεώστε το καλώδιο τροφοδοσίας στη θέση του με τον σφιγκτήρα και κλείστε το κάλυμμα της πλακέτας ακροδεκτών.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο

Τοποθετήστε ένα τυποποιημένο βύσμα που αντιστοιχεί στο φορτίο που αναγράφεται στην πινακίδα δεδομένων. Όταν συνδέετε το καλώδιο απευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο, εγκαταστήστε έναν πολυπολικό διακόπτη κυκλώματος με ελάχιστο άνοιγμα επαφής 3 mm μεταξύ της συσκευής και του ηλεκτρικού ρεύματος. Ο πολυπολικός διακόπτης θα πρέπει να έχει

μέγεθος ανάλογα με το φορτίο και να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς (το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη κυκλώματος).

Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην φτάνει σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 50°C σε σχέση με τη θερμοκρασία δωματίου, οπουδήποτε στο μήκος του ή να προστατεύεται από μονωτικό περίβλημα με κατάλληλη βαθμολογία.

Πριν πραγματοποιήσετε τη σύνδεση, λάβετε υπόψη τα παρακάτω:

·Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής φέρει εγγύηση μόνο εάν η κουζίνα είναι σωστά και αποτελεσματικά γειωμένη, σύμφωνα με τους κανονισμούς για την ηλεκτρική ασφάλεια. Να βεβαιώνετε πάντα ότι η γείωση είναι σωστή. Εάν έχετε οποιοσδήποτε αμφιβολίες, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να ελέγξει το σύστημα. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από ένα σύστημα που δεν έχει γειωθεί.

·Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε ότι οι προδιαγραφές που αναγράφονται στην πινακίδα ημερομηνίας (στη συσκευή ή/και στη συσκευασία) αντιστοιχούν μ' αυτές του ηλεκτρικού δικτύου του σπιτιού σας.

·Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική χωρητικότητα του συστήματος και των πριζών υποστηρίζει τη μέγιστη ισχύ της συσκευής, όπως υποδεικνύεται στην πινακίδα δεδομένων. Εάν έχετε αμφιβολίες, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

·Εάν η πρίζα και το φις της συσκευής δεν είναι συμβατά, ζητήστε την αντικατάσταση της πρίζας με κατάλληλο μοντέλο από εξειδικευμένο τεχνικό. Ο τελευταίος, συγκεκριμένα, θα πρέπει επίσης να διασφαλίσει ότι η διατομή των καλωδίων υποδοχής είναι κατάλληλη για την ισχύ που απορροφάται από τη συσκευή. Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογών, πολλαπλών υποδοχών ή/και επεκτάσεων. Εάν η χρήση τους δεν μπορεί να αποφευχθεί, θυμηθείτε να χρησιμοποιείτε μόνο απλούς ή πολλαπλούς προσαρμογείς και επεκτάσεις που συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Σ' αυτές τις περιπτώσεις, μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη χωρητικότητα ρεύματος που υποδεικνύεται στον μεμονωμένο προσαρμογέα ή την επέκταση και τη μέγιστη ισχύ που υποδεικνύεται στον πολλαπλό προσαρμογέα. **Το φις και η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.**

Τεχνικές προδιαγραφές

Εσωτερικές διαστάσεις του φούρνου:

Πλάτος 59.4cm

Βάθος 52cm

Ύψος 59.4cm

Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας:

220-240V ~50/60Hz or 50Hz



Ερμηνεία του συμβόλου διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων:

Μην πετάτε τις ηλεκτρικές συσκευές ως αστικά απορρίμματα, χρησιμοποιήστε χωριστές εγκαταστάσεις συλλογής.

Επικοινωνήστε με την τοπική αυτοδιοίκηση για πληροφορίες σχετικά με τα διαθέσιμα συστήματα συλλογής.

Εάν οι ηλεκτρικές συσκευές απορριφθούν σε χώρους υγειονομικής ταφής ή χωματερές, επικίνδυνες ουσίες μπορεί να διαρρεύσουν στα υπόγεια ύδατα και να εισχωρήσουν στην τροφική αλυσίδα, βλάπτοντας την υγεία και την ευημερία όλων.

Κατά την αντικατάσταση παλαιών συσκευών με νέες, ο πωλητής λιανικής είναι νομικά υποχρεωμένος να παραλάβει την παλιά σας συσκευή για απόρριψη δωρεάν.

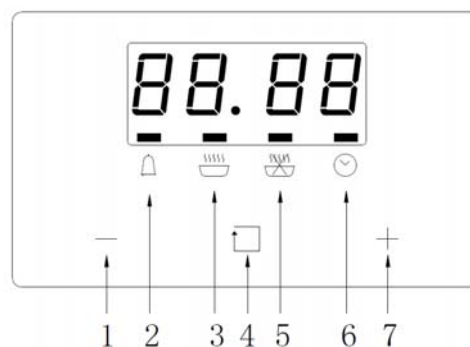
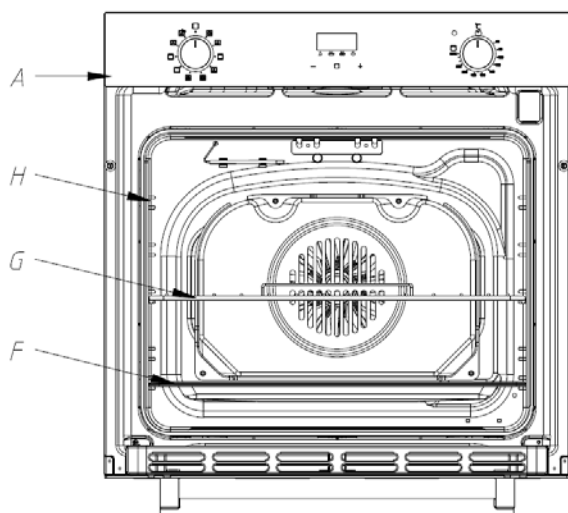
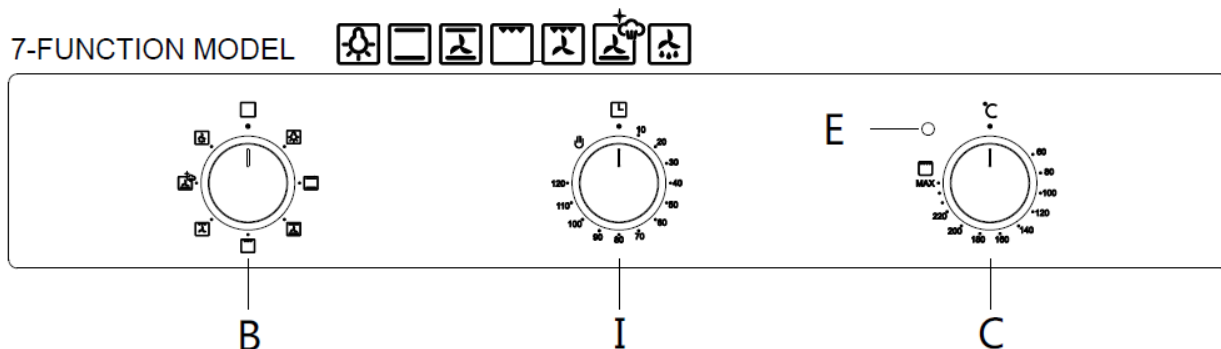
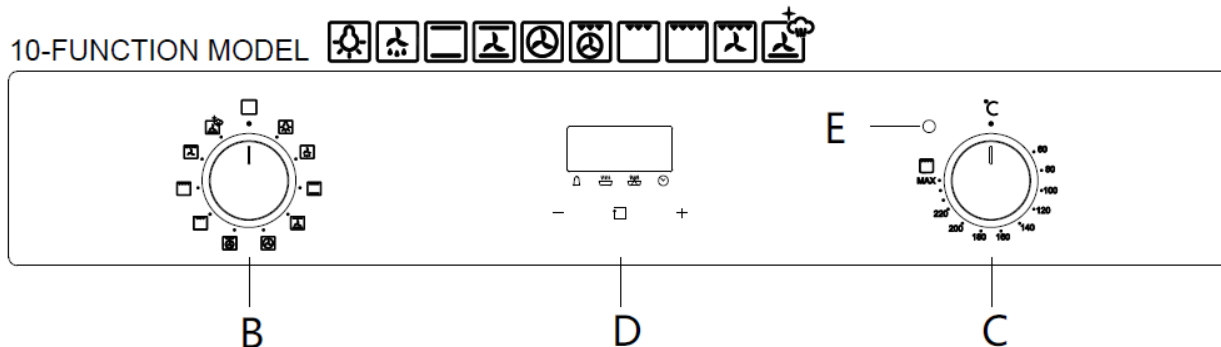
Multifunction Oven



Instructions for installation and use

We recommend that you read the instructions in this owner's manual carefully before use for the best performance and to extend the life of your appliance, as it will provide you with all the instructions you require to ensure its safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future. Thank you.

Close-up view



- A. **Control Panel**
- B. **Cooking mode selection knob**
- C. **Cooking temperature selection knob**
- D. **Electronic programmer**—Allows you to programme the desired cooking by selecting the cooking time and the end cooking time. It can also be used as a timer (only available on certain models)
- E. **Oven indication light** (only available on certain models)

-When lit, it indicates the oven is heating up to the temperature set

F. Dripping Pan or Baking Sheet

G. Oven Rack

H. Guides for sliding the racks or dripping in and out

I. End Cooking Time Knob

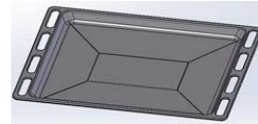
- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| 1. Carrying forward button | 2. Timer |
| 3. Cooking time setting | 4. Button repeatedly |
| 5. End cooking time setting | 6. Clock |
| 7. Carrying backward button | |

Accessories (optional accessories, the actual shall prevail)

The following accessories are provided with your oven.



1. **Wire grill**, for dishes, cake tins, roasting and grilling trays.



2. **Baking tray**, for cakes and biscuits

How to use your oven

This multi-function oven combines the advantages of traditional convection ovens with those of the more modern fan assisted models in a single appliance.


It is an extremely versatile appliance that allows you to choose easily and safely between different cooking modes. The various features offered by the oven are selected by means of selector knob “B” and thermostat “C” situated on the control panel.

Push-in control knob (only available on certain models)

Control knob can be pushed in, and you can push the control knob lightly to release it or lock it.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air in. The odor that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Notice: Place the dripping pan provided on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or grease from dripping onto the bottom of the oven only when grilling food or when using the rotisserie (only available on certain models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Place your cookware (dishes, aluminum foil, etc. etc.) on the grid provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Notice: to use the oven in manual mode (not using the end cooking time programmer); the  symbol must be aligned with the reference mark on the control panel.

Convection mode 

Position of thermostat knob “C”: between 60°C and Max. on this setting, the top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of ingredients, e.g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender

veal strips with rice ,etc .Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats ,stew ,goulash, wild game ,ham etc.)which need to cook slowly and basting or the addition of liquid .It remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking .When cooking in convection mode ,only use one dripping pan or cooking rack at a time ,otherwise the heat distribution will be uneven .Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven .Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top .

“Fast cooking” Mode

Position of thermostat knob “C” :Between **60°C**and **Max**.The top and bottom heating elements, as well as the fan ,will come on ,guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly(as pre-heating is not necessary),such as for example:frozen or pre-cooked food) as well as for a few “home-made” dishes.

The best results when cooking using the “**Fast cooking**” mode are obtained if you use one cooking only (the second from the bottom),please see the table entitled “Practical Cooking Advice” .

Multi-Cooking Mode

Position of thermostat knob “C” :Between **60°C**and **Max**.The top and circle heating elements, as well as the fan ,will come on. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven ,the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode ,you can also cook various dishes at the same time ,as long as their respective cooking temperatures are the same .A maximum of 2 racks can be used at the same time ,following the instructions in the section entitled: “Cooking On More Than One Rack ” .

This cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagna, pasta backs, roast chicken and potatoes, etc..Moreover the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast .The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance.Excellent results can be obtained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes,aubergines,peppers,etc...

Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes.

This mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80°C .To thaw more delicate foods ,set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C .

Delicate cooking

Position of thermostat knob “C” :Between **60°C**and **250°C** . The bottom heating element and the fan come on. Suitable for pizza, pastries, cakes and non-dry sweets in baking tins or moulds. Excellent results are also obtained in cooking requiring above all heat from the bottom. You are advised to put the pan on a low level.

This function assists in the removal of food residue from inside the oven. Close the door. Set the function to Steam Assist Clean and set the temperature to 130°C.

Grill Mode



Position of thermostat knob “C” :Between 60°C and Max. The top central heating elements comes on .

“Grill” directs radiant heat from the powerful upper element onto the food. You can use the “Grill” function for tender cuts of meat, steak, chops, sausages, fish, cheese toasties and other quick cooking foods. Grill with the oven door closed. Preheat your grill for 3 minutes to get the best results. This will help seal in the natural juices of steak, chops etc. for a better flavour. You can slide your grill dish into either of the 2 spaces within the upper pairs of support rails.

Maxi Grill Mode



Position of thermostat knob “C” : **Max**.The top inside and outside heating elements comes on . “Maxi grill” directs radiant heat from 2 powerful upper elements onto the food. You can use the “Maxi grill” function for tender cuts of meat, steak, chops, sausages, fish, cheese toasties and other quick cooking foods. Grill with the oven door closed. “Maxi grill” allows you to take full advantage of the large grill dish area and will cook faster than normal “Grill”. For best results it is recommended to preheat your grill for 3 minutes. This will help seal in the natural juices of steak, chops etc. for a better flavour.

Fan Assisted Grill



Position of thermostat knob “C” :Between 60°C and 200°C. The top inside , outside heating and the fan comes on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs lamb chops, chicken in a spicy sauce, quail, pork chops, etc.

Cook food in “fan assisted grill mode ” with the oven door shut .

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, stuffed cuttlefish etc.

Fan Grill



only 5/6/7 Function model

Position of thermostat knob “C” :Between 60°C and 200°C. The top central heating and the fan comes on. “Fan & Grill” offers you the benefits of both “Bake” and traditional “Grill” functions. The grill element turns on and off to maintain the set temperature while the fan circulates the heated air. The oven door remains closed for “Fan & Grill”. You can use “Fan & Grill” for large cuts of meat in the oven which gives you a result that is similar to “rotisserie” cooked meat. Put your food on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom. Put the grill dish on the lowest shelf position to catch any spills. When using “Fan& Grill” it is not necessary to turn the food over during the cooking cycle. Set temperature to 200°C.

Baking Mode



Position of thermostat knob “C” :Between 60°C and 250°C.The rears heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.

This mode is ideal for baking and cooking delicate foods—especially cakes that need to rise,and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savory biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc. ...

“Defrosting” Mode

Position of thermostat knob “C” :Any

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food .This is recommended for the defrosting of all types of food ,but in particular for delicate types of food which do not require heat ,such as for example :ice cream cakes ,cream or custard desserts ,fruit cakes .By using the fan ,the defrosting time is approximately halved .In the case of meat ,fish and bread ,it is possible to accelerate the process using the “Baking” mode and setting the temperature to 80°C-100°C .


End Cooking Time Knob (I) (only available on certain models)

This model is equipped with a timer to control when the oven shuts off during cooking. Position of timer knob “I” :Between **10minutes** and **120 minutes**.

At the end of the programmed length of time, the timer will sound and automatically turn off the oven.


3-keys timer procedure baking mode (only available on certain models)


Adjust the clock after switch on:

Once it connected with electrical power, the display will show “12:00” with the square symbol above “” ;



Press the “+” or “-” button will increase or decrease the number until it reaches the right time; after 5 seconds it will start automatically or you can press the function button to make it work.

Automatic setting (set the time of full automatic starting and ending)


1. Press the function button repeatedly until the square symbol above the “” flashes, and press “+” or “-” button to set the time frame baking for;

2. Press the function button repeatedly until the square symbol above the “” flashes, and press “+” or “-” button to set the time to switch off;

3. Adjusting the constant temperature button and choosing button to set temperature and baking method.

After these setting, the symbols above the “” and “” will flash, it indicates the baking procedure of oven has been set.

For example: if the food is required to bake for 45 minutes, and it is supposed to stop at 14:00.

Press the function button repeatedly until the square symbol above “” flashes, and set the time of baking to 45 minutes;

Press the function button repeatedly until the square symbol above “” flashed, and set the end time of baking at 14:00.

After these setting, the proper clock (hour, minute) and the square symbol will show on the display, it indicates the setting of baking procedure has been remembered automatically.


When the clock shows at 13:15 (between 14 -15min), the oven will switch on automatically.



During the baking time frame, the square symbol will keep flashing.

When the clock shows 14:00, baking will switch off automatically. The alarm will ring, the square symbol will flash, To stop the ringing press any button.


Semi-automatic setting (set the time of automatic starting and ending)



A. setting the time frame of baking (10 hours longest)

Press the function button repeatedly until the square symbol above “” , and set the time frame of baking;

Switch on the oven immediately, the square symbol above “” begins to flash. When the baking is done the square symbol above “” will flash, and alarm ring, To stop the ringing press any button.




B. setting the end time off baking (23hours and 59minutes longest)

Press the function button repeatedly until the square symbol above  flashes, and set the end time of baking;


Switch on the oven immediately, the square symbol above  begins to flash. When it reaches the time set, baking procedure will switch off automatically. The square symbol above  flashes, the alarm will ring, the square symbol will flash. To stop the ringing press any button.

The set baking procedure could be seen by pressing any function button repeatedly at any time, only if the time frame of baking is at “0” position. By adjusting the end time of baking to the current time, the set baking procedure can be cancelled.


Timer

The longest time frame can be set is 23 hours and 59 minutes. For setting time, press the function button repeatedly until the square symbol above  flashes, and press “+” or “-” button until the time supposed shows on the display. After setting, the proper time (hour, minute) and the square symbol above the  begins to flash. In addition, the time countdown begins to work. When it reaches the set time, the square symbol above the  flashes, and the alarm will ring, the square symbol will flash, To stop the ringing press any button.

Notice: press the relevant button, the setting must be carried out in 5 seconds; if electricity failure suddenly, all the set procedure and the proper clock time (hour, minute) will disappear.

After electrical power is on again, “12:00” and the square symbol above  will show on the display, you need to set it again .

The oven light

Set knob “B” to the  symbol to turn it on .It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

Cooling ventilation

In order to cool down the exterior of the appliance, this model is equipped with a cooling fan, which comes on automatically when the oven is hot.

When the fan is on, a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

Note: When cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

How to Keep Your Oven in Shape

Before cleaning your oven, or performing maintenance, disconnect it from the power supply.

To extend the life of your oven, it must be cleaned frequently, keeping in mind that:

- the enameled or stainless steel parts should be washed with lukewarm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them ;Stainless steel could get stained .If these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry.

- the inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use ,when it is still warm ,with hot water and soap ;The soap should be rinsed away and the interior dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (for example cleaning powders, etc) and abrasive sponges for dishes or acids (such as lime scale -remover, etc…) as these could damage the enamel .If the grease spots and dirt are particularly tough to remove, use a special product for oven cleaning, following the instructions provided on the packet. Never use a steam cleaner for cleaning inside of oven.

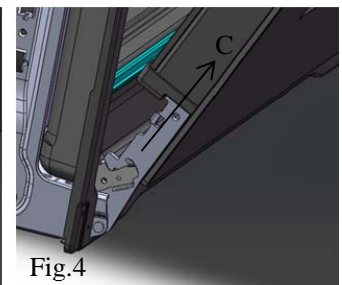
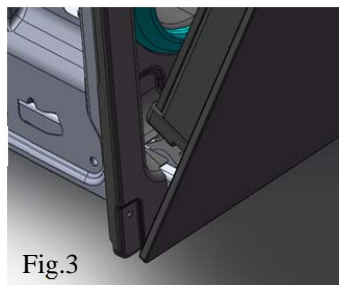
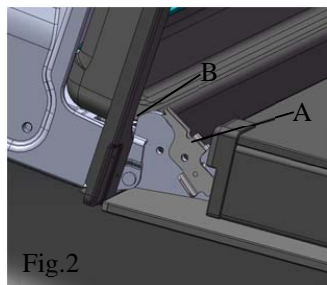
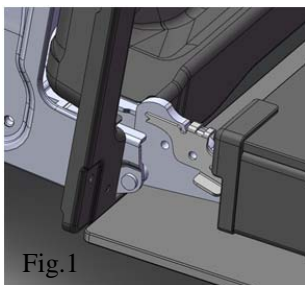
- if you use your oven for an extended period of time ,condensation may form .Dry it using a soft cloth.
- there is a rubber seal surrounding the oven opening which guarantees its perfect functioning .Check the condition of this seal on a regular basis .If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. Should it become damaged, please contacts you're nearest After-sales Service Center .We recommend you avoid using the oven until it has been repaired.
- never line the oven bottom with aluminum foil ,as the consequent accumulation of heat could compromise the cooking and even damage the enamel .
- clean the glass door using non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth .

How to Remove the Oven door

For a more thorough clean, you can remove the oven door. Choose the remove and assemble method. Proceed as follows:

Oven door structures 1 remove and assemble procedure:

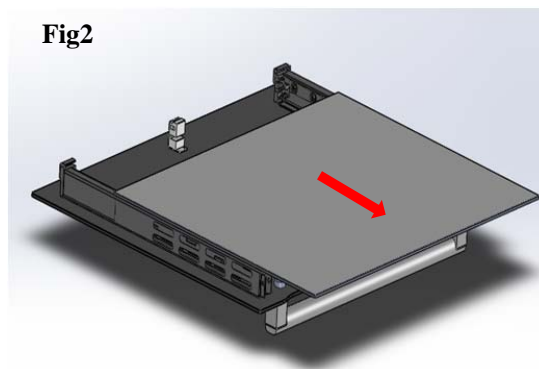
- Open the door to the full extent(fig.1);
- Open the lever **A** completely on the left and right hinges(fig.2);
- Hold the door as shown in fig.3
- Gently close the door(fig.3)until left and right hinge levers **A** are hooked to part **B** of the door(fig.4).
- withdraw the hinge hooks from their location following arrow **C**(fig.4);
- Rest the door on a soft surface;
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



Removing the Inner Pane of Glass

- **Double oven door:** Remove the seal **G** by unscrew the no.2 bolts (**fig.1**)
- Gently pull out the inner pane of glass(**fig.2**)
- Clean the glass with an appropriate cleaner. Dry thoroughly, and place on a soft surface.

Now you can also clean the inside of the outer glass.





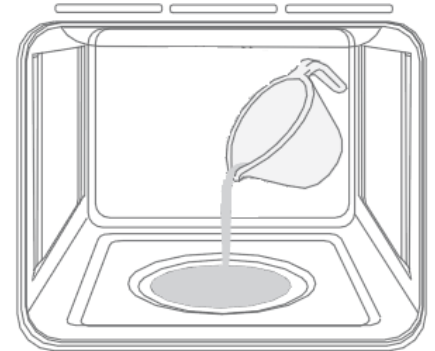
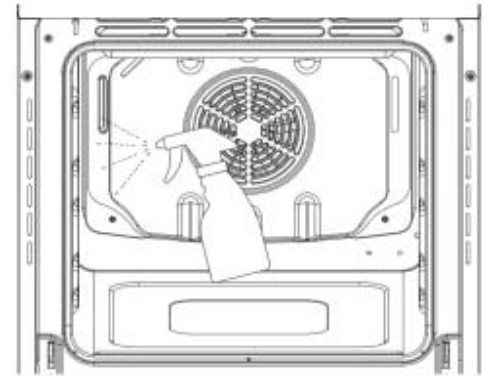
Steam Assisted Cleaning function

This function assists in the removal of food residue from inside the oven. This method is effective in removing light soiling only. It is not effective in removing stubborn baked-on stains.

This function can only be used when the oven is cold.

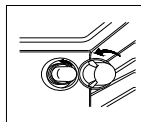
Procedure for cleaning

1. Remove all shelves, dishes and side racks.
2. Make a solution of water (85%), white vinegar (10%), and dish washing detergent (5%) and spray liberally on to door, side walls and back wall of oven cavity.
3. Pour 40ml of water into the cavity base well.
4. Close the door. Set the function to Steam Assist Clean and set the temperature to 130°C.
5. Turn oven OFF after 18 minutes.
6. Allow to cool to a safe level before wiping surface with a wet cloth.



Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omni polar switch used to connect the appliance to the electrical mains ;or unplug the appliance if the plug is accessible ;
- Remove the glass cover of the lamp-holder ;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C)with the following characteristics:
 - Voltage: 220-240V
 - Wattage: 25W
 - Type: G9
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply .



Practical Cooking Advice



The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Preheating

If the oven must be preheated (this is generally the case when cooking leavened foods),the “Multi-Cooking” mode and the “Fast cooking” mode can be used to reach the desired temperature as quickly as possible in order to save on energy .

Once the food has been placed in the oven, the most appropriate cooking mode can then be selected.

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook food using several racks, use either the “baking” mode  or the “Multi-Cooking” mode , as these are the only modes that allow you to do so.

When cooking delicate food on more than one rack, use the “baking” mode, which allows you to cook on 3 racks at the same time(the 1st

3rd and 5th from the bottom). Some examples are included in the “Practical Cooking Advice” table.

When cooking other food on several racks, use the “**Multi-Cooking**” mode keeping the following suggestions in mind:



- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.
- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper;

Using the “Fast Cooking” Mode



Functional, fast and practical for those of you who use pre-packed products (such as for example: frozen or pre-cooked food) along with other food items. You will find useful suggestions in the “Practical Cooking Advice” table.

Using the Grill

This multi-function oven offers you **2 different grilling modes**.

Use the “**Grill / Maxi Grill**” mode  / , placing the food under the center of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on.

Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and /or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom. When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Setting  /  “**fan assisted grill**”, is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part.

Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly (the end light “E” will turn off). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.


The Pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level (in the function “ventilated oven ”) and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting .It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza ,use the **Delicate cooking**  :

- Preheat the oven for at least 10 minutes ;
- Use a light aluminum pizza pan ,placing it on the grid supplied with the oven .If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking ;
- If the pizza has a lot of toppings (three of four),we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process .
- When cooking pizza on two racks ,use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes .


Cooking Fish and Meat






When cooking white meat ,fowl and fish ,use temperature setting from 180°C to 200°C .




For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside ,it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C)for a short time ,then turn the oven down afterwards.

In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the center of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the center of the oven .If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights .For savory roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

Selector knob setting	Food to be cooked	Weight (in kg)	Cooking rack position from bottom	Preheating time (Minutes)	Thermostat knob setting	Cooking time (Minutes)
1 Convection 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35

2 Multi-Cooking 	Pizza (on 2 racks)	1	2-4	15	220	15-20	
	Lasagna	1	3	10	200	30-35	
	Lamb	1	2	10	180	50-60	
	Roast chicken +potatoes	1	2-4	10	180	60-75	
	Mackerel	1	2	10	180	30-35	
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50	
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2-4	10	190	20-25	
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2-4	10	180	10-15	
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20	
	Sponge cake (on 2 racks)	1.0	2-4	10	170	20-25	
	Savory pies	1.5	3	15	200	25-30	
3 Grill 	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10	
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8	
	Cod filet	1	4	5	Max	10	
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15	
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20	
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10	
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20	
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3	
4 Defrosting 	All frozen food						
5 Maxi Grill 	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10	
	Squid and prawn kebabs	1	4	5	Max	6-8	
	Cod filet	1	4	5	Max	10	
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15	
	Veal steak	1	4	5	Max	15-20	
	Cutlets	1	4	5	Max	15-20	
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10	
	Mackerels	1	4	5	Max	15-20	
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3	
	With rotisserie (where prevent)						
	Veal on the spit						
	Chicken on the spit	1.0	-	5	Max	80-90	
	Lamb on the spit	1.5	-	5	Max	70-80	
		1.0	-	5	Max	70-80	
6 Fan Assisted Grill 	Grilled chicken	1.5	3	5	200	55-60	
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35	

	With rotisserie (where prevent)					
	Veal on the spit					
	Chicken on the spit	1.5	-	5	200	70-80
	Chicken (on the spit)+potatoes (roasted)	2.0	-	5	200	70-80
	Lamb on the spit	1.5	-	5	200	70-75
		-	2	5	200	70-75
		1.5	-	5	200	70-80
7 Baking						
	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2/3	15	180	40-45
	Fruitcake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes) on 2 racks)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Small cakes (On 2 rakes)					
	Cheese puffs (on2 cakes)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cream puffs (on 3 cakes)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Biscuits (On 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (On 3 racks)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
		0.5	1-3-5	15	90	180
8 Fast cooking						
	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morseis	0.4	2	-	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	180	25-30
	Chicken	1	2/3	10	220	60-70
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits(short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Fruitcake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
9 Delicate cooking						
	Steam Assisted function	0.5	3	15	220	15-20

NB:cooking times are approximate and may vary according to personal taste .When cooking using the grill or fan assisted grill ,the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom .

Safety Is A Good Habit To Get Into

To maintain the efficiency and safety of this appliance, we recommend that you do the following:

- only call the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original spare parts
- in case of damage to the power cord, a special purpose cord or component bought from the manufacturer or maintenance department shall be used for replacement

When handling the appliance, we recommend you always use the purpose provided handles recessed into the sides of the oven to prevent harming people or damaging the appliance itself.

- This appliance is designed for non-professional ,house–hold use and its functions must not be changed .
- The electrical system of this appliance can only be used safely when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with current safety standards .
- When the appliance is in use ,the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot .Make sure you don't touch them and keep children well away.
- Heat will be generated during its working. Caution must be observed to avoid touch of the heating element.

The following items are potentially dangerous, and therefore appropriate measures must be taken to prevent children and the disabled from coming into contact with them:

- Controls and the appliance in general;
- Packaging (bags, polystyrene, nails, etc.);
- The appliance itself, immediately after use of the oven or grill due to the heat generated;
- The appliance itself, when no longer in use (potentially dangerous parts must be made safe).

Avoid the following:

- Touching the appliance with wet parts of the body;
- Using the appliance when barefoot;
- Pulling on the or the supply cable to unplug it from the electrical outlet;
- Improper or dangerous operations;
- Obstructing the ventilation or heat dissipation slots;
- Allowing power supply cables of small appliances to come into contact with the hot parts of the appliance;
- Exposing the appliance to atmospheric agents such as rain, or sunlight;
- Using the oven for storage purposes;
- Using flammable liquids near the appliance;
- Using adapters, multiple sockets and /or extension leads;
- Attempting to install or repair the appliance without the assistance of qualified personnel.

Qualified personnel must be contacted in the following cases:

- Installation (following the manufacturer's instructions);
- When in doubt about operating the appliance;
- Replacing the electrical socket when it is not compatible with the appliance plug.
- The temperature probe is a part of thermostat, if damaged; they shall be replaced overall by authorized service person.

Service Centers authorized by the manufacturer must be contacted in the following cases:

- If in doubt about the soundness of the appliance after removing it from its packaging;
- If the power supply cable has been damaged or needs to be replaced;

- If the appliance breaks down or functions poorly; ask for original spare parts.

It is a good idea to do the following:

- Steam cleaner cannot be used to clean the oven;
- Only use the appliance to cook food and nothing else;
- Check the soundness of the appliance after it has been unpacked;
- Disconnect the appliance from the electrical mains if it is not functioning properly and before cleaning or performing maintenance;
- When left unused, unplug the appliance from the electricity mains;
- Use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it;
- Always grip the oven door handle in the center as the extremities of the same may be hot due to any hot air leaks;
- Make sure the knobs are in the “ ● ” position when the appliance is not in use ;
- Cut the power supply cable after disconnecting it from the mains when you decide not to use the appliance any longer.
- The manufacturer may not be held responsible for any damage due to :Incorrect installation, improper, incorrect and irrational use.

Installation

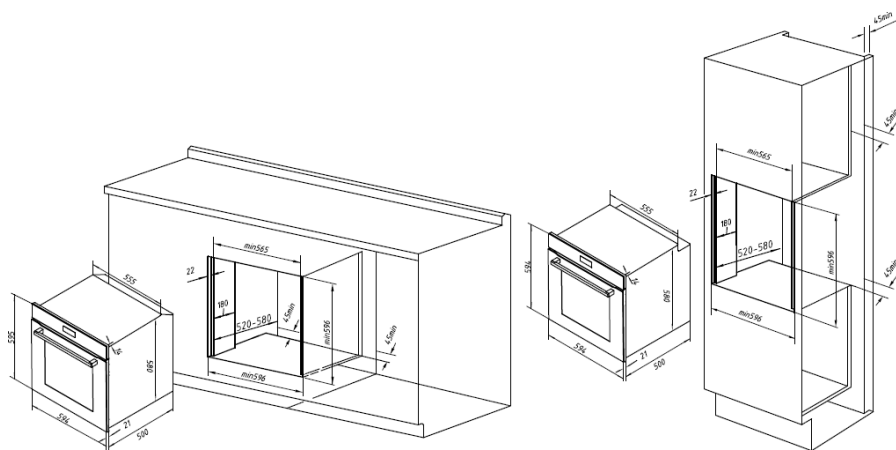
Only a qualified person in compliance with the instructions provided must install the appliance. The manufacturer declines all responsibility for improper installation, which may harm persons and animals and damage property.

Important: - The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it;

- Air duct is supposed to use in Ventilation.

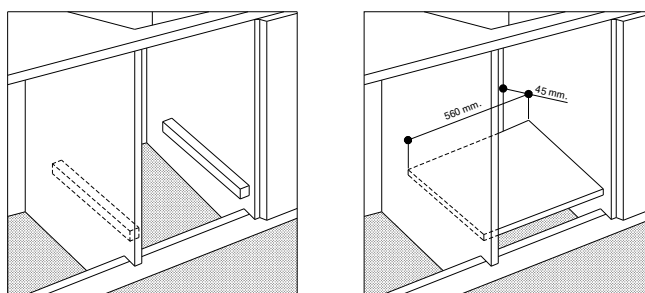
Installation of Built-in Ovens

In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate .The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.



N. B :Installation in compliance with the consumption declaration

In order to ensure adequate ventilation ,the back panel of the cabinet unit must be removed .Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable .If the oven rests on a continuous ,flat surface ,there must be an aperture of at least 45×560mm .



The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material .In particular ,cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C .

In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts, which ensure the safe operation of the appliance, must be removable only with the aid of a tool.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.

Electrical Connection

Those ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with an alternating current .The wire for earthing the appliance is yellow-green in color.

Fitting on a Power Supply Cable

Opening the terminal board:

- Using a screwdriver ,prize the bolt on the side tabs of the terminal board cover ;
- Unscrew the bolt, pull open the cover of the terminal board .

To install the cable, proceed as follows:

- Remove the wire clamp screw and the three contact screws **L-N** - \perp
- Fasten the wires

beneath the screw heads using the following color scheme :**Blue (N) Brown (L) Yellow-Green** \perp

- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board .

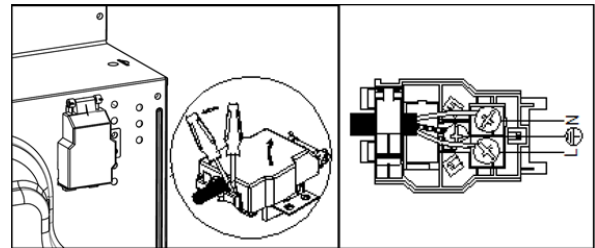
Connecting the supply cable to the mains

Install a standardized plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omni polar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains .The omni polar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature ,anywhere along its length , or protected by insulation sleeping having an appropriate rating.

Before making the connection, check that:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and efficiently earthed ,in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is efficient; if you have any doubts call in a qualified technician to check the system .The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
- Before plugging the appliance into the mains ,check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and /or packaging)correspond to those of the electrical mains system of your home .
- Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the appliance ,as indicated on the data plate .If you have any doubts, call in a qualified technician.



- If the socket and appliance plug are not compatible ,have the socket replaced with a suitable model by a qualified technician . The latter, in particular, will also have to ensure that the cross section of the socket cables are suitable for the power absorbed by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and /or extensions, is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extensions which comply with current safety regulations .In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension and the maximum power indicated on the multiple adapter .**The plug and socket must be easily accessible.**

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven :

Width 59.4cm

Depth 52cm

Height 59.4cm

Voltage and Frequency of Power Supply:

220-240V ~50/60Hz or 50Hz



Meaning of crossed -out wheeled dustbin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact you local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps,hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain,damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.