

DAVOLINE

FREE STANDING OVEN ESFC 800 WH

# Free Standing Oven

---

Electric

---

50x55 / 50x60 / 60x60 / 60x60 Professional

---

User manual

---



## Dear Customer,

Thank you for relying on this product.

We aim to ensure that you optimally and efficiently use this product produced in our modern facilities under environmentally friendly and precise conditions with respect to total sense of quality.

We recommend that you read the user manual carefully and keep it permanently before using your oven so that it retains its original features for a long time.

**WARNING:** This user manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

Our appliances are intended for domestic use. It is not intended for commercial use.

The figures in the manual are schematic and may not be in exact harmony with your product.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without harmfully affecting the nature.

Features marked with \* are optional.

**"Complies With WEEE Regulation"**

## Contents

Important warnings	4
Power connection	15
Appliance introduction	18
Accessories	19
Technical specifications	23
Setting up the appliance	25
Control panel	30
Operation of the oven	32
Using the hob section	39
Cooking functions and features	45
Cooking recommendations and warnings	46
Cooking charts	49
Maintenance and cleaning	60
Oven lamp replacement	65
Troubleshooting	67
Handling rules	69
Recommendations for energy saving	70
Compliance with WEEE regulations and waste disposal	71
Package information	71

---

## IMPORTANT WARNINGS

---

**1.** Please read this user manual carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

---

**2.** Installation and repair should always be performed by **“AUTHORISED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorised persons.

---

**3.** The configuration conditions of this appliance are specified on the type label or on the data plate.

---

**4.** This appliance has been designed for household use only.

---

**5. WARNING: Fire hazard; do not place any object on the cooking surfaces.**

---

**6. WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**

---

**7. WARNING: The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.**

---

**8. WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**

---

---

**9. WARNING: Burning hazard due to superheated steam! A child's skin is more sensitive to high temperature than an adult's. Children should not open the oven's door while the oven is operating. Keep the children away from the appliance until it is cooled down completely and burning hazard is avoided.**

---

**10. WARNING: Never try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.**

---

**11. ATTENTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

---

**12. ATTENTION: If the glass of the appliance is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not use the appliance.**

---

**13. BURN RISK: As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior.**

---

**14. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.**

---

---

**15. BURN RISK: Hot surface should be left for cooling down before closing the cover.**

---

**16.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

---

**17.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind a decorative cover.

---

**18.** This appliance can be used by children, who are 8 years old and above, and people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as a supervision is ensured or the appliance is used safely and information is provided for understanding the hazards involved.

---

**19.** Keep children below the age of 8 and pets away when operating.

---

**20.** Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

---

**21.** Children should not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

---

**22.** Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

---

---

**23.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

---

**24.** Do not place objects that are accessible to children on the appliance.

---

**25.** Touching the heating elements should be avoided.

---

**26.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

---

**27.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

---

**28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

---

**29.** After each use, check if the unit is turned off.

---

**30.** Do not operate the appliance if it is broken or visibly damaged.

---

**31.** Do not use the product with its front door glass removed or broken.

---

**32.** User should not carry the oven on his/her own.

---



---

**33.** Do not place heavy objects on the oven door when it is open, risk of toppling.

---

**34.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

---

**35.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

---

**36.** Do not place the appliance on a surface covered with carpets. Electric parts gets overheated since there will be no ventilation from below. This will cause failure of the appliance.

---

**37.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.

---

**38.** Keep the ventilation channels open.

---

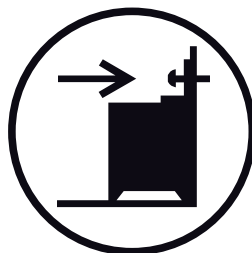
**39.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

---

---

**40. TIPPING HAZARD:** The following balancing setting must be set up to prevent the tipping of the appliance. Please see the instructions for installation (See chain connection).

---



---


## **METHODS FOR PROTECTING CERAMIC GLASS COOKING SURFACE**

---

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

---

- 1.** Never pour cold water on hot cookers.
  - 2.** Do not stand on a ceramic glass plate.
  - 3.** Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
-



---

**4.** After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.

---

**5.** Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.

---

**6.** Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.

---

**7.** Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

---

---

## Electrical Safety

---

**1. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**

---

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

---

**3.** Plug the product in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

---

**4.** Have an authorised electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

---

**5.** The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

---

**6.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

---

**7.** If you use an electrical appliance, e.g. a hand mixer, near the oven, make sure that the power cord does not get caught in the oven door. The insulation of the cable can be damaged.

---



---

**8.** Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.

---

**9.** Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

---

**10.** Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

---

**11.** The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

---

**12.** Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

---

**13.** Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

---

**14.** Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

---

**15.** With a steam oven, the water container must not be immersed in water or cleaned in the dishwasher. Otherwise, there is a risk of electric shock when the water container is placed in the steam oven.

---

---

**16.** Do not use steam cleaners for cleaning the product, otherwise electric shock may occur.

---

**17.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

---

**18.** An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

---

**19.** The product is equipped with a **type "Y"** cord cable.

---

**20.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

---

**21.** Cable fixing point shall be protected.

---



---

## INTENDED USE

---

**1.** This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.

---

**2.** This product may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

---

**3.** This product shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

---

**4.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

---

**5.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

---

**6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

---

## POWER CONNECTION

This oven should be installed and connected correctly according to the manufacturer's instructions and by the authorised service.

**WARNING:** The electrical connections of the appliance should only be made with (Grounded) sockets with a grounding system that is laid in accordance with the rules.

Contact an authorised electrician if there is no suitable socket for the grounded system where your appliance will be placed. The manufacturer is absolutely not responsible for the damages caused by the ungrounded sockets connected to the appliance.

Your device complies with protection class I. Your oven's plug is grounded; please make sure that the outlet you shall connect the plug is grounded. The plug shall be placed so that it can be accessed after installation.

Your appliance is designed for electric supply of 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50-60 Hz. Your appliance requires a 40 A fuse for single-phase, and a 3x16 fuse for three-phase. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

The circuit breaker switches of the appliance shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

**WARNING:** When making the connection, take safety precautions against turning on power unintentionally.

**WARNING:** The power supply cable should not touch the hot parts of the appliance.

**WARNING:** If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.



## Wiring Diagram

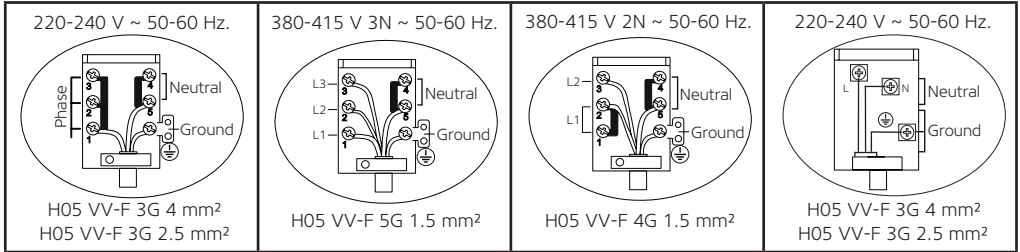
**WARNING:** The electrical connection of the product must be done by an authorised and certified personnel. Manufacturer shall not be held responsible for damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons.

**WARNING:** Have an authorised electrician set grounding equipment. Manufacturing company will not be responsible for the damages that may occur due to using the product without grounding according to local regulations.

**RISK OF ELECTROCUTION:** Before conducting any operation on the electrical wiring, remove the electrical connection of the appliance.

## Wiring Diagram

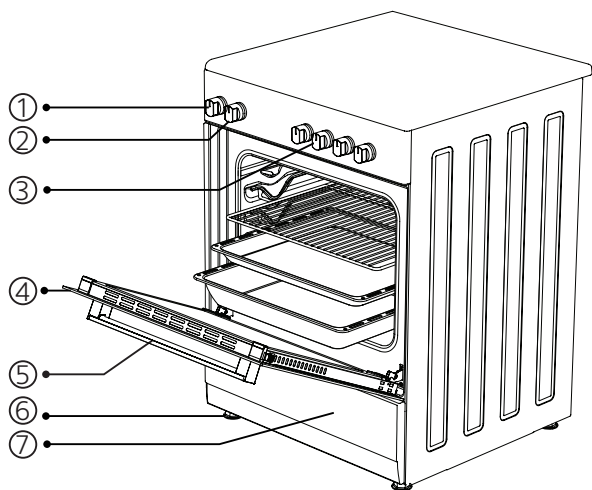
Make the electrical connection of your oven according to the appropriate wiring diagram.



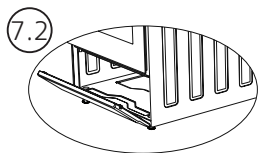
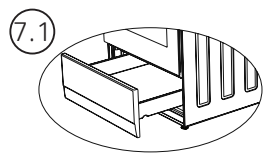
Power supplies vary according to the electrical power that is used by the appliance. You can acquire the electrical power of the appliance by looking at the type label on the appliance's rear hood. The following table should be considered during the power supply change.

<b>Power Range</b>	<b>Feeding Cord Type And Size</b>
3680-7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm <sup>2</sup>
3680-.....W	H05VV-F 5G 1.5 mm <sup>2</sup>
3680-5749 W	H05VV-F 3G 2.5 mm <sup>2</sup>
5750-7359 W	H05VV-F 3G 4 mm <sup>2</sup>

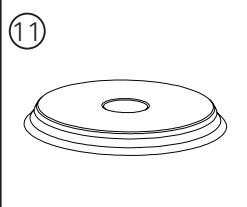
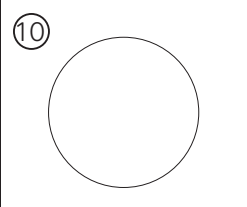
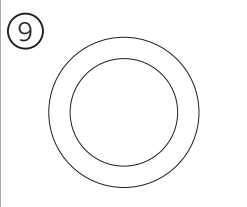
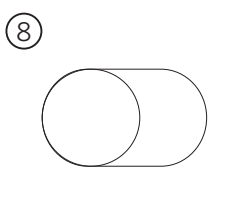
# APPLIANCE INTRODUCTION (Optional)



- 1.** Temperature adjustment knob (Thermostat)
- 2.** Cooking function knob
- 3.** Hob section control knobs
- 4.** Oven door
- 5.** Oven handle
- 6.** Plastic leg
- \* **7.** Lower cabinet door



- 7.1.** Drawer
- 7.2.** Openable door



\* **8.** Vitroc ceramic electric heater (140 / 250 mm)

\* **9.** Vitroc ceramic electric heater (120 / 180 mm or 220 / 300 mm)

\* **10.** Vitroc ceramic electric heater (140, 180 or 210 mm)

\* **11.** Electric heater (Hot plate)

**Note:** The appliance image above is only provided for illustration purposes. The image of the appliance may vary depending on the option. Only consider your appliance.

## \* ACCESSORIES (Optional)



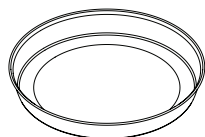
### **Deep tray**

It is used for pastries, large roasts, stews. For cakes, frozen dishes and meat dishes; you may also use it as a container for collecting grease in case of roasting directly on the grill.



### **Standard tray / Glass tray**

It is used for pastry (Cookies, biscuits, etc.), and frozen foods.



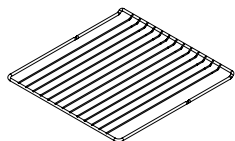
### **Circular tray**

It is used for pastry and frozen foods.



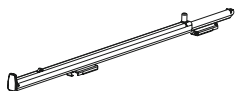
### **Drying / Air fryer tray**

Drying function and air fryer is used for foods to be cooked. Place the standard tray under the air fryer tray to collect the oil dripping during cooking. Add some water on the standard tray for easy cleaning.



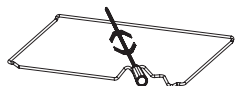
### **Wire grill**

It is used for roasting or to place the frozen food, or food to be fried or roasted on the desired rack.



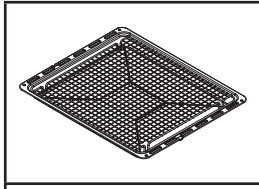
### **Telescopic rail**

Thanks to telescopic rails, trays or wire shelves may be easily attached and removed.



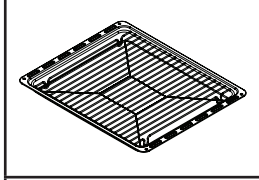
### **Chicken roast**

It is used for foods intended to be cooked by being rotated.



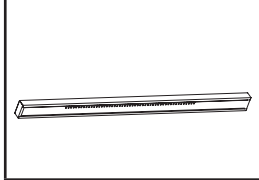
### **Grilled bacon**

Place the bacon on the grill tray. Foods that may stick during cooking are cooked on the bacon grill. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.



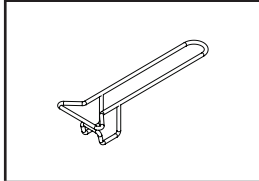
### **Wire grill inside tray**

Place the wire grill inside tray on the tray. Food that may stick while being cooked, like steak, are placed on the wire grill inside the tray. This prevents food from contacting the tray and sticking into it.



### **Splash back (Heat protection sheet)**

It prevents the contact of the temperature of the oven with the wall.

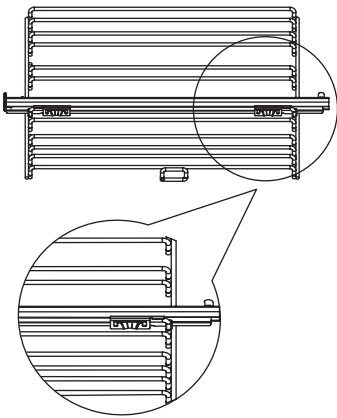
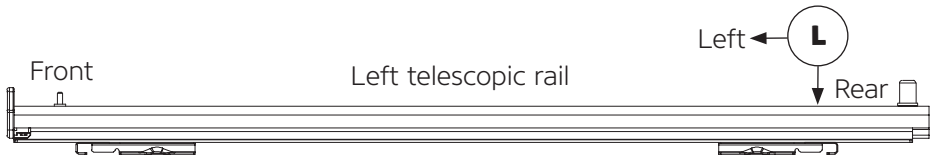


### **Tray handle**

It is used to hold hot trays.

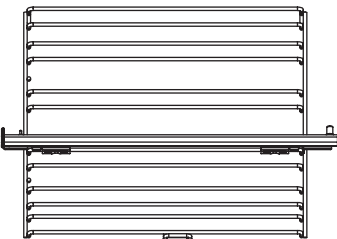
## \* Telescopic Rails

Telescopic rails allow you to pull tray and internal grill easily.



Telescopic rails, which are provided to you as an accessory, can be mounted on the side wire racks easily with two pieces of holding clips. Since there are right and left rails, make sure that you know which rail you shall install on which side. Check the right **(R)** and left **(L)** signs on the rails.

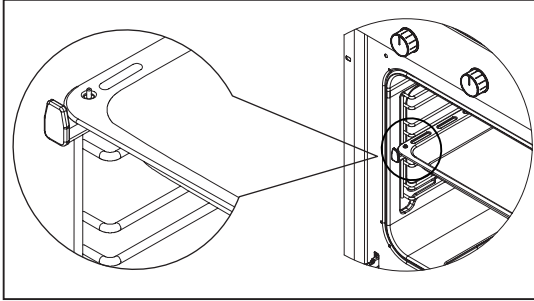
Our installation recommendation is that you should take the side wire racks completely out of the oven and install the telescopic rails on the side wire racks on a flat surface. Install the telescopic rail on the upper one among the two racks. The rails can be easily mounted and demounted. After adjusting the positions of right and left telescopic rails, press on them until they are inserted into the side wire racks.



Check whether the rails are seated completely or not by looking behind the wire rack.

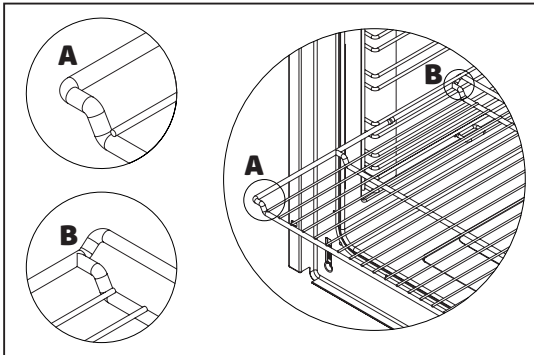
After installing the telescopic rails, mount the wire racks into the oven again. Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

## Placing The Tray Or Wire Grill On The Telescopic Rail Appropriately



Thanks to the telescopic shelves, trays or wire grill may be easily inserted and removed. When using the tray or wire grill with the telescopic rail, make sure that the pins on the back of the telescopic rail rest on the back of the tray or wire grill.

## Using The Wire Grill



It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and correctly place the grill and/or tray on the rack.


Correct placement is shown in the adjacent figure.

Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

**Note:** Do not use the wire grill just below the rack on which the telescopic rail is fixed.

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

Features	50x55	50x60	60x60		
External width	500 mm	500 mm	600 mm		
External depth	565 mm	630 mm	630 mm		
External height	Min. 825 mm / Max. 900 mm				
Light power	15-25 W				
Lower heating element	1000 W	1000 W	<b>60 Litres</b>	<b>80 Litres</b>	
			1200 W	1200 W	
Upper heating element	800 W	800 W	1000 W	1200 W	
Turbo heater	-----	1800 W	2200 W	1800 W	
Grill	1500 W	1500 W	2000 W	Small grill	Large grill
				1200 W	2400 W
Supply voltage	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.				
* 140 mm vitroceramic electric heater	1200 W				
* 180 mm vitroceramic electric heater	1700 / 1800 W				
* 210 mm vitroceramic electric heater	2400 W				
* 120 / 180 mm vitroceramic electric heater	1700 W				
* 140 / 250 mm vitroceramic electric heater	1800 W				
* 220 / 300 mm vitroceramic electric heater	2400 W				
* 80 mm electric heater (Hot plate)	450 W				
* 145 mm electric heater (Hot plate)	1000 W				
* 180 mm electric heater (Hot plate)	1500 W				
* 145 mm quick electric heater (Hot plate)	1500 W				
* 180 mm quick electric heater (Hot plate)	2000 W				
* 220 mm electric heater (Hot plate)	2000 W				



**WARNING:** Technical specification and injector table should be taken into consideration in the change to be made by the authorised service. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

**WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

## SETTING UP THE APPLIANCE

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call a certified plumber to arrange the utilities as necessary.

**WARNING:** Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorised persons.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

**WARNING:** Keep the ventilation channels open.

**WARNING:** Correct personal protection equipment should be worn and applicable safety regulations should be followed during installation.



## Right Place For Installation

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The product should be placed on a hard surface. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 50 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

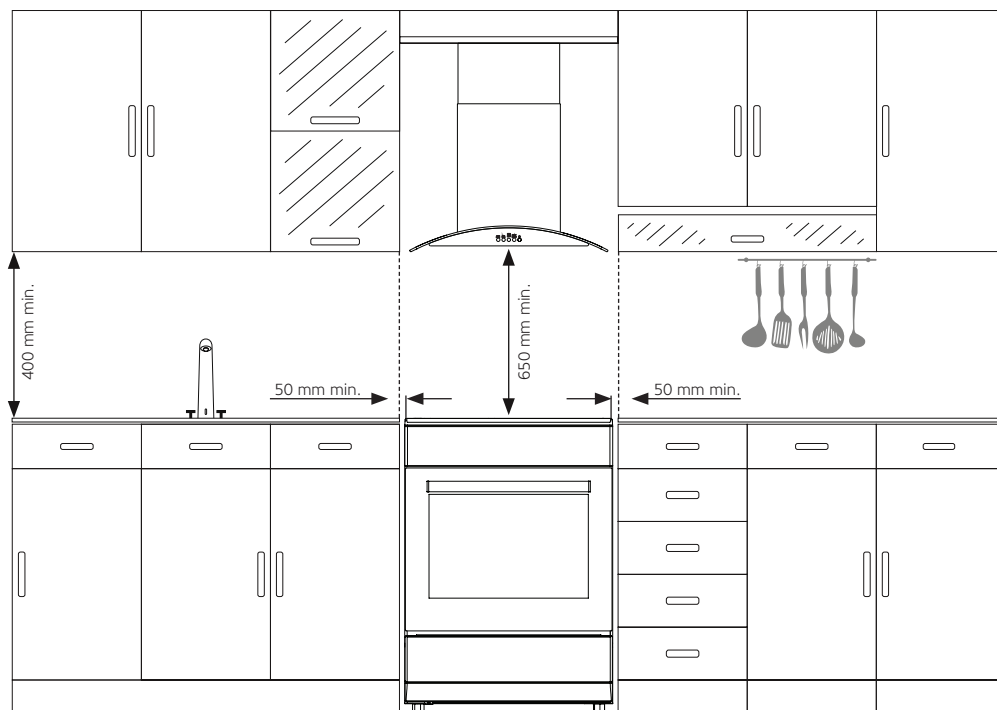
The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the appliance, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting (minimum 650 mm).

The product can be placed side by side with kitchen walls, kitchen furniture, or any size of product behind or on one side. The kitchen furniture in the immediate vicinity of the product should be the same size or smaller than the product.

It is necessary to have at least a 2 cm gap between the product and the wall for air circulation.

## Correct Installation

For accurate installation, please follow the dimensions given in the image below.



**WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant (minimum 100 °C).

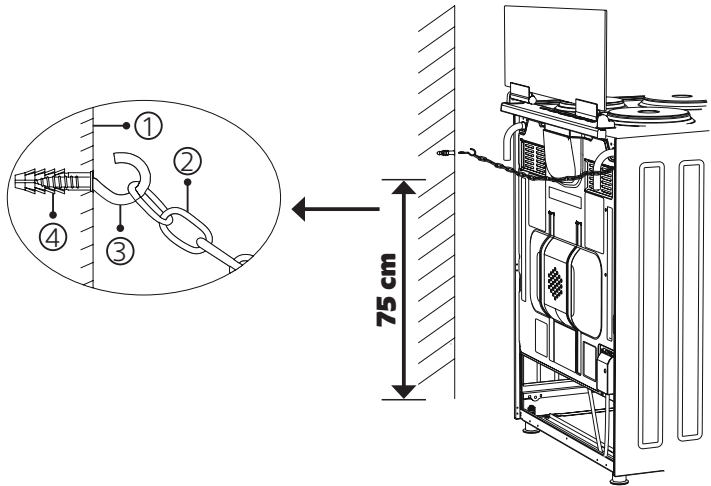
**WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.

**WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

## \* Chain Connection

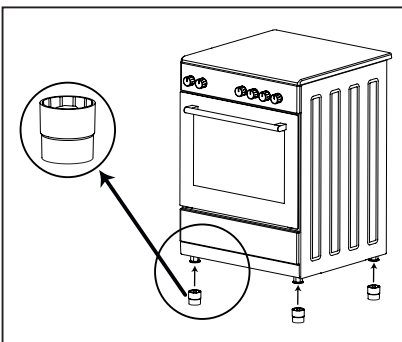
To ensure safe use of the appliance, it must be secured before use in order to prevent it from tipping over. Fasten the hook screw supplied with your appliance firmly to the kitchen wall with the dowel. Ensure that the hook is firmly fixed to the wall. Then insert the safety chain into the hook screw.

The safety chain should be as short as possible to prevent the tipping of the oven to the side and forward.



1. Kitchen wall
2. Safety chain
3. Hook screw
4. Dowel

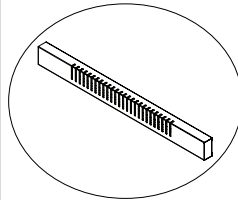
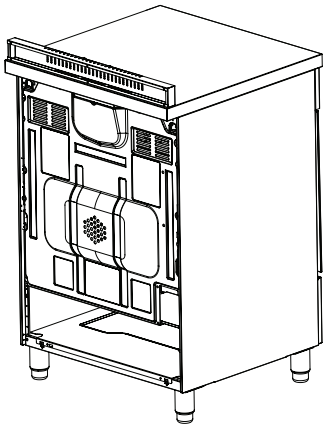
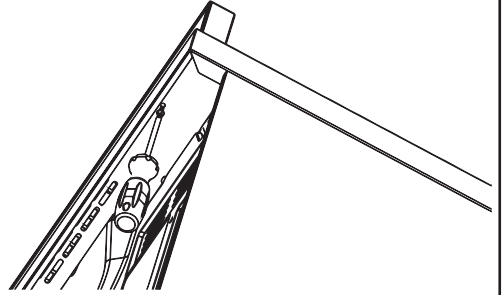
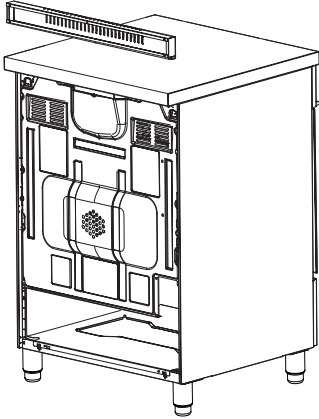
## \* Installation Of The Leg Adapter



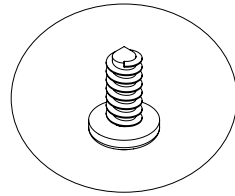
As shown in the figure, the installation of the leg adapters is done by threading them on the oven legs.

**Note:** Leg adapters increase the height of the oven.

## \* 60x60 Professional Oven Splash Back (Heat Protection Sheet) Installation



**1**



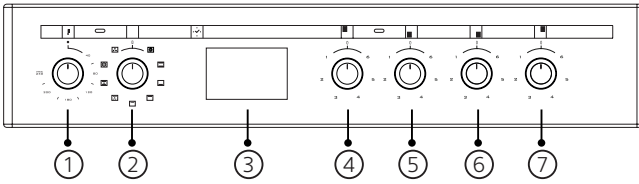
**2**

Align the splash back (Heat protection sheet) installation slots **(1)** with the holes on the table.

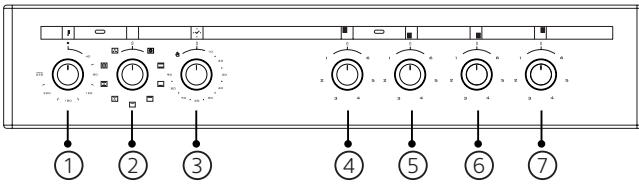
Then tighten the screws **(2)** into the splash back (heat protection sheet) installation holes **(1)** with the help of a suitable screwdriver.

By carrying out the process in reverse sequence, you can remove the splash back (Heat protection sheet).

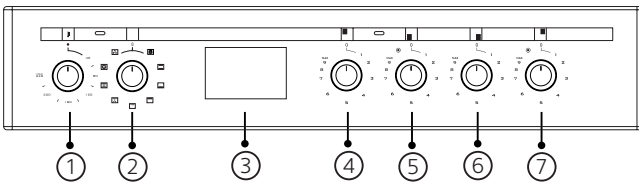
# CONTROL PANEL



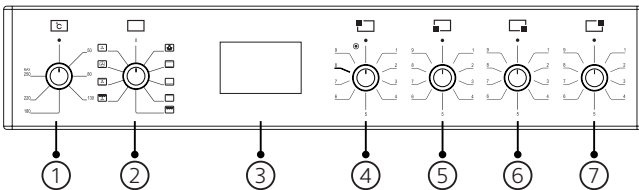
- 1. Temperature adjustment knob (Thermostat)
- 2. Cooking function knob
- \* 3. Digital timer
- 4. Left rear electric cooking zone
- 5. Left front electric cooking zone
- 6. Right front electric cooking zone
- 7. Right rear electric cooking zone



- 1. Temperature adjustment knob (Thermostat)
- 2. Cooking function knob
- \* 3. Mechanical timer
- 4. Left rear electric cooking zone
- 5. Left front electric cooking zone
- 6. Right front electric cooking zone
- 7. Right rear electric cooking zone



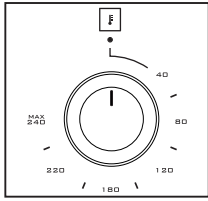
- 1. Temperature adjustment knob (Thermostat)
- 2. Cooking function knob
- \* 3. Digital or mechanical timer



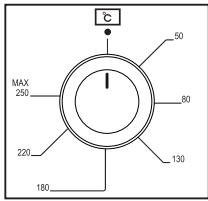
- 4. Left rear electric cooking zone
- 5. Left front electric cooking zone
- 6. Right front electric cooking zone
- 7. Right rear electric cooking zone

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

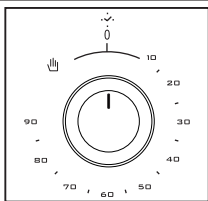
## Temperature Adjustment Knob (Thermostat)



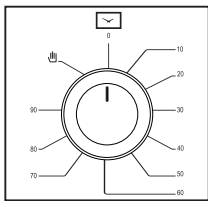
It is used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After putting the meal in the oven you can set it to the desired temperature by turning the knob. Thermostat light goes out when the oven reaches the adjusted temperature. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals.



## \* Mechanical Timer Knob



It is used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard. The mechanical timer knob is rotated to set the cooking time to the desired time between 0-90 minutes. For cooking periods, see the cooking table.



## Manual Cooking



**Note:** In manual cooking, the cooking period is tracked by the user.

# OPERATION OF THE OVEN

## Initial Operation Of The Oven

After you have made the necessary connections of your oven according to the instructions, you shall need to do the following in the initial operation:

- 1.** Take out any labels or accessories that are affixed inside the oven. If there is a protective foil on the front of the appliance, remove it.
- 2.** Wipe the inside of the oven with a wet cloth to remove the dust and the remains of packaging. Inside of the oven shall be empty. Connect the appliance to the electricity.
- 3.** Set the temperature adjustment knob to the highest temperature and operate the oven for 30 minutes with the door closed. A slight smoke and odour may arise in the meantime, this is a normal situation.
- 4.** After the oven has cooled down, wipe the inside of the oven with warm water with mild detergent and dry with a clean cloth. You can now use your oven.
- 5.** If your oven has a steam-assisted cooking function; remove the water container from the oven. Shake the water container well before using detergent.

## Normal Operation Of The Oven

- 1.** To start cooking, use the temperature control knob to set the temperature at which you want to cook, depending on the type of food, and the cooking function control knob to set the desired cooking function.
- 2.** You can set the cooking time to a desired time by using mechanical timer knob in the models with a mechanical timer. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard.
- 3.** In the models with digital timer; when the cooking time has expired according to the information entered, the timer turns off the heaters and gives an audible signal.

## \* COOLING FAN

During operation of the oven, the cooling fan shall move excess steam out and prevent the appliance from overheating. This is necessary for ensuring your appliance to work well and to cook well.

The cooling fan continues to operate after cooking is finished. After cooling is complete, the fan shall automatically turn off.

### Using The Grill

**1.** When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.

**2.** You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

**3.** Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

### To Turn On The Grill;

**1.** Place the function knob over the grill symbol.

**2.** Then, set it to the desired grill temperature.

### To Turn Off The Grill;

Set the function knob to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed when grilling.

## \* Use Of Panel Protection Sheet

Panel protection plate is designed to protect the control panel and knobs when the oven is in grill mode and the oven door is open. When the oven is in grill mode, the panel protection plate (see figure 1) should be used to prevent heat damage to the control panel and knobs.

Open the front glass door of the oven (see figure 2). Place the panel protection sheet and gently close the door and fix the panel protection plate (see figure 3).

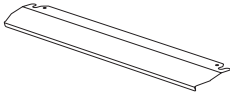


Figure 1

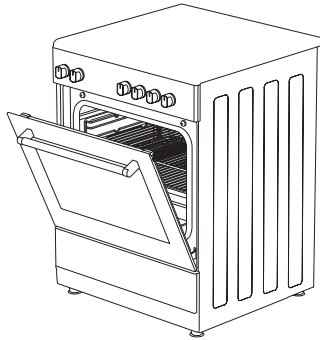


Figure 2

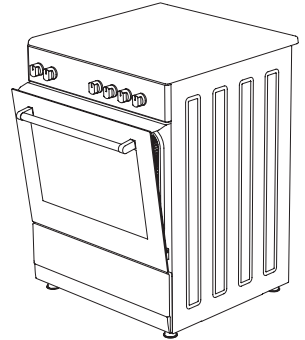


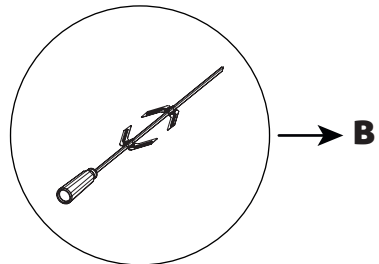
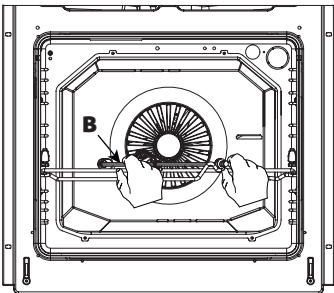
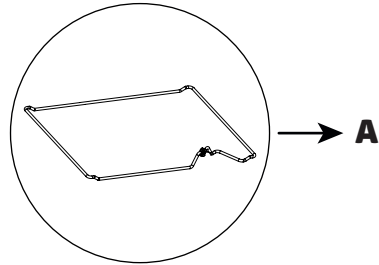
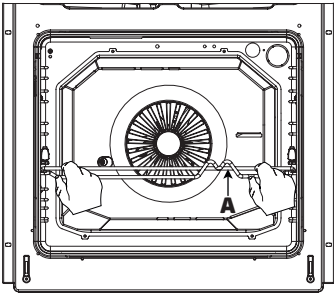
Figure 3


**WARNING:** The panel protection sheet is suitable for use with the door open.

## \* Use For Chicken Roasting

**WARNING:** Remember to remove the plastic handle from the skewer by rotating it before closing the oven's door.

Skewer the fowl as a whole. In order to grill a fowl healthily, center and fix the fowl on the skewer **(B)** by the fixing hooks located on the both sides of the skewer **(B)**. Place the skewer **(B)** on the rotisserie wire **(A)** and put it in the oven and make sure that the end of the skewer **(B)** is placed in the rotisserie engine chamber.



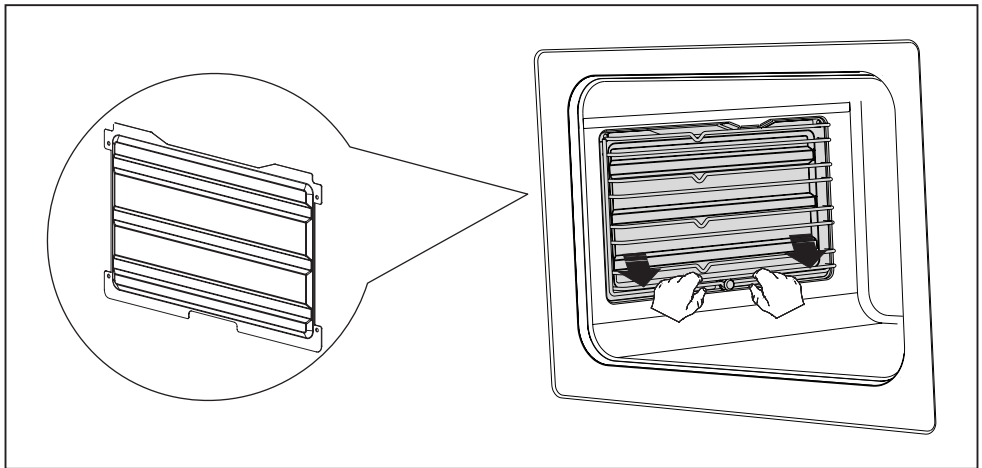
After closing the door, set the oven to the grill (  ) position and bring the thermostat temperature up to the maximum temperature level using the temperature setting button. In order to collect spilled oil during cooking, place the tray on the base. Add some water on the tray for easy cleaning.

## \* CATALYTIC PANEL

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

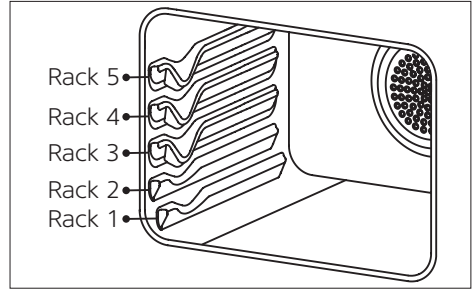
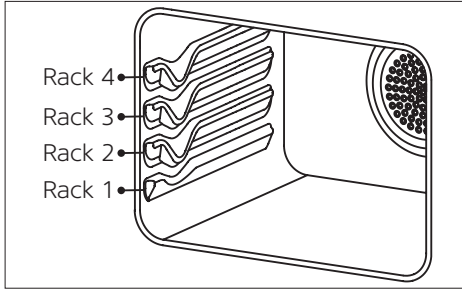
### **Detaching Catalytic Panel**

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.



# RACK POSITIONS

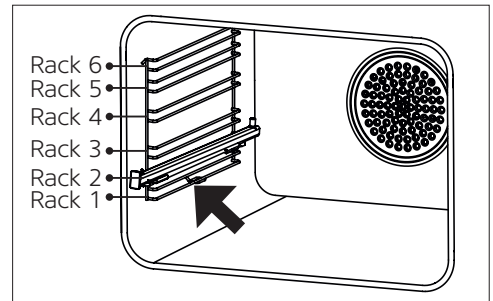
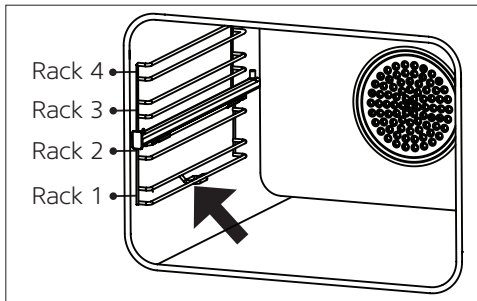
## Standard Rack Positions



**Note:** The standard racks can be 4 or 5, depending on the configuration of your oven. Only pay attention to the standard racks of your oven.

Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper racks.

## \* Wire Rack Positions



**Note:** Depending on the configuration of your oven, there may be 4 or 6 wire racks. Only pay attention to the wire racks of your oven.

It is important to place the wire rack into the oven properly. Rack positions are shown in the figures above. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

### **Installing And Removing Wire Racks**

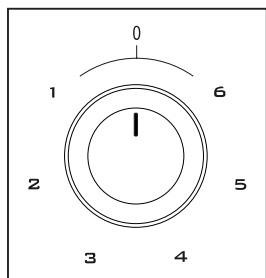
Press the clips shown with arrows in the figures above, first remove the lower and then the upper side of wire racks. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

## USING THE HOB SECTION

### \* Electric (Hot Plate) Cooking Zone

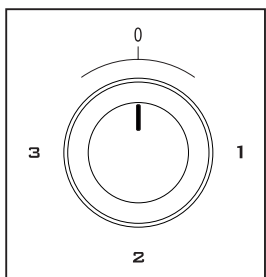
**WARNING:** Power levels may vary depending on the option of your device.

#### If The Power Level Includes 6 Stages



You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position ( 0 ), you can stop the operation.

#### If The Power Level Includes 3 Stages



You can operate the knob on the control panel of the electric cooking zone by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric cooking zone to off position ( 0 ), you can stop the operation.

The heat levels of the electric cooking zones (Hot plates) are given in the table.

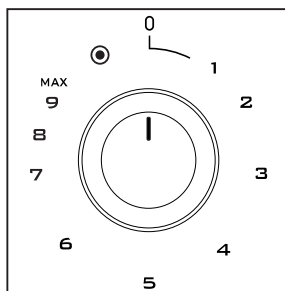
<b>Electric Cooking Zone (Hot Plate)</b>	<b>Level 1</b>	<b>Level 2</b>	<b>Level 3</b>	<b>Level 4</b>	<b>Level 5</b>	<b>Level 6</b>
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm quick	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm quick	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm quick	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm quick	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

When using the electric cooking zones (Hot plates), operate them idle for 5 minutes at the highest level. This operation will clean out the remains of production. A slight smoke and odour may arise in the meantime. This is normal and not a manufacturing fault.

## \* Electric (Vitreoceramic) Cooking Zone

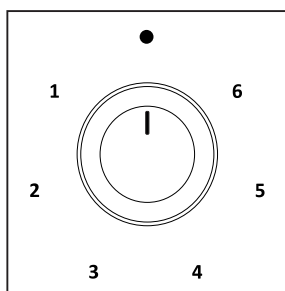
**CAUTION:** Power levels may vary depending on the option of your device.

### If The Power Level Includes 9 Stages



You can operate the knob on the control panel of the electric heater by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric heater counter clockwise to off position ( 0 ), you can stop the operation.

### If The Power Level Includes 6 Stages



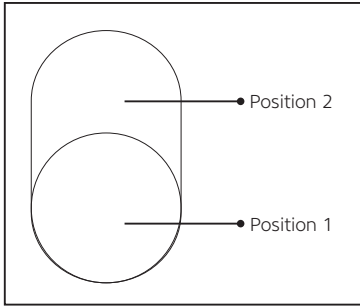
You can operate the knob on the control panel of the heater by turning it to your desired level. By turning the knob on the control panel of the electric heater to off position ( ● ), you can stop the operation.

The heat levels of the vitroceramic electric cooking zones are given in the table.

<b>Electric cooking zone (Vitroceramic)</b>	<b>Level 1</b>	<b>Level 2</b>	<b>Level 3</b>	<b>Level 4</b>	<b>Level 5</b>	<b>Level 6</b>	<b>Level 7</b>	<b>Level 8</b>	<b>Level 9</b>	<b>Max.</b>
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
210 mm Commutator	800 W	1600 W	2400 W	---	---	---	---	---	---	---
210 mm Regulator	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

When using the vitroceramic electric cooking zones for the first time, operate them idle for 5 minutes at the highest level. This operation will clean out the remains of production. A slight smoke and odour may arise in the meantime. This is normal and not a manufacturing fault.

## Use Of Multi-Section Vitroceramic Cooking Zones

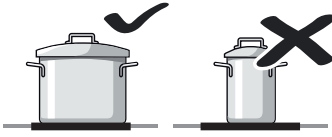


Multi-section cooking zones allow cooking with pots of different sizes on the same cooking zone. When these cooking zones are operated, the inner cooking section works first.

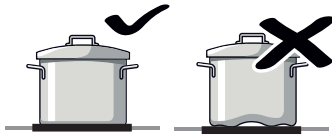
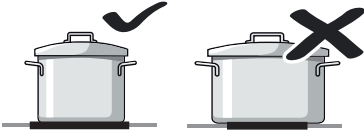
Turn the knob clockwise to change the active diameter of the multi-vitroc ceramic cooking zone. As soon as the cooking section changes, a 'click' sound will be heard.

**Note:** The two different cooking zones of the multi-section vitroc ceramic cooking zones do not work independently.

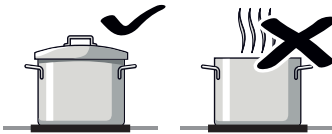
## Proper Pot Use



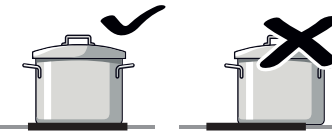
Use dishes of the appropriate size for each cooking zone. Do not use small dishes in a large cooking zone. Do not use pots with a size bigger than the cooking zone diameter.



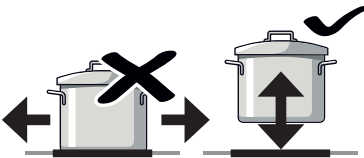
Do not use containers with convex or concave bases. In this way, dishes can turn down. Use only dishes with a flat bottom.



Do not cook without a lid or with a lid that is half open. This cause you to waste energy. Splashes and overflows may damage the hob surface and cause fire.



Center the dish exactly over the cooking zone.



When you want to put the pot in another cooking zone, instead of sliding it, lift it and put it on top of the cooking zone you want. Avoid impact on the cooking area and do not place weights on it.



Never use two heat sources at the same time to heat a pan. While cooking for a long time, avoid using roasting sheet and terrines at maximum temperature.

## \* COOKING FUNCTIONS AND FEATURES



Lower and upper heating are operated together. The food is heated downwards and upwards at the same time. This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies. Use a single tray for cooking.



Lower heating, upper heating and fan are operated together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Suitable for cooking foods such as cakes, cookies, lasagne, meat. Use a single tray for cooking.



Turbo and fan operate together. Suitable for cooking on different rack levels.



Grill is operated. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.



The grill and fan operate together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Used to grill meats such as steaks and fish. To grill, place the food on the grill and the grill on the top rack (See rack positions). Place tray to the lower rack and put water inside the tray while grilling.



Upper heating and chicken roast setting are operated together. It is suitable for food intended to be roasted by rotating.



Upper heating is operated. It is used for heating or roasting very small pieces food.



Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too. Also this function is used for steam cleaning. (See. steam cleaning)



The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.



Lower heating and fan are operated together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the oven thanks to the fan. Use it to cook food like fruit cakes, etc.



The oven is not heated. Only the fan and lamp work. Suitable for defrosting icy food.



It is used for lighting the oven. The lamp operates automatically across all cooking functions.

**WARNING:** Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your oven.



## COOKING RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

You may find the information about the food types we have tested in our laboratories and whose cooking values we have determined in the following tables. Cooking times may vary as per mains voltage, quality, amount of the ingredients to be cooked, and the temperature. Meals you cook using these values may not appeal to your tastes. You may discover different values by making experiments to achieve different flavours and results that appeal to your taste.

**WARNING:** Unattended cooking with solid or liquid oil in the appliance is dangerous, it can cause a fire.


**WARNING:** Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

**WARNING:** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There might be the risk of burning.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. Wear kitchen gloves while taking the hot meal out of the oven.

**WARNING:** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.



**WARNING:** Please do not cook the food placing directly on tray / grill. Place the food into the oven in a suitable accessory.

**WARNING:** Never fill the pan with more than one-third of the oil. Do not leave the kitchen while heating up the oils. Extremely hot oils are a fire hazard.


**WARNING:** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may ignite to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

**WARNING:** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**WARNING:** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.

**WARNING:** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).

**WARNING:** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.



**WARNING:** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.



















**WARNING:** Plastic dishes may melt at high temperatures and damage the appliance. Do not use plastic dishes.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

# COOKING CHARTS

**60 litres**

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.























Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)
Cake	 / 	170-180	2-3	35-45
Small muffin	 / 	170-180	2	25-30
Pie	 / 	180-200	2	35-45
Pastry		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Apple pie	 / 	180-190	1	50-70
Sponge cake		200/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon		100	2	50
Grilled chicken **		200-220	3	25-35
Fish grill **		200-220	3	25-35
Roast beef **		Max.	4	15-20
Grilled meatballs **		Max.	4	20-25

\* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

\*\* Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

## 80 litres

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 7-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)
Cake	 / 	170-180	2-3	30-35
Small muffin	 / 	170-180	2-3	25-30
Pie	 / 	180-200	2-3	35-45
Pastry		180-190	2-3	20-25
Cookie	 / 	170-180	2-3	20-25
Apple pie	 / 	180-190	2-3	50-70
Sponge cake	 / 	200/150 *	2-3	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Macaroon	 / 	100	2-3	50-70
Grilled chicken **	 / 	200-220	2-3	25-35
Fish grill **		190-200-220	3-4	25-35
Roast beef **		Max.	4-5	30-35
Grilled meatballs **		Max.	4-5	25-30

\* Do not pre-heat. We recommend you to cook at 200 °C for the first half of the cooking period, and at 150 °C for the remaining half.

\*\* Food shall be turned upside down after the half of the cooking period.

## \* DRYING

**WARNING:** Do not preheat during drying.

Food	Cooking Function	Cooking temperature (°C)	Cooking Rack	Cooking duration (Hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5


**WARNING:** Drying should only be carried out in the drying tray.

**WARNING:** Do not open the oven door until the drying process is complete.

**WARNING:** The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.











**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

## \* AIR FRYER COOKING

While the air fryer is cooking, you can do the cooking according to the values specified in the cooking chart by switching the oven to air fryer mode [bottom-top + fan (  )].

### Air Fryer Cooking Chart

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 8-10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Weight in grams (g)
Cookie		170	2-3	10-15	-
Frozen chicken nuggets		200	2-3	20-25	750
Frozen fried potatoes		220	2-3	20-25	700
Halloumi fries		200	2-3	10-15	250
Steak		180	2-3	10-15	1000
Meatball		180	2-3	10-15	1000
Pizza		200	2-3	10-15	-
Mushrooms		200	2-3	15-20	1000
Chicken rolls		180	2-3	25-30	1000
Chicken breast		180	2-3	25-30	750

**WARNING:** Air fryer cooking should only be done in the air fryer tray.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the dried fruit from the oven, wear heat resistant oven gloves.

## \* STEAM SUPPORTED COOKING

Because it is not cooked in water, vitamins and minerals are retained during steam cooking.

Steam-assisted cooking preserves the flavours of the food better than normal cooking. Also, foods retain their fresh and natural colours this way.

Water consumption depends on the type of food and the length of cooking time.

According to the option of the appliance, you can perform steam supported cooking with two different methods.

**1.** Remove the water container by pulling it out at the points indicated by the arrow. Fill the water container (see figure 4) and slide it in the direction of the arrow to the starting position to put it in place (see figure 5,6). After 10 minutes of preheating, slide the water container in the direction of the arrow until you hear a "click" (see figure 7).

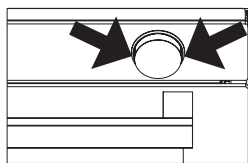


Figure 4

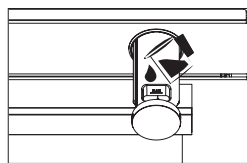


Figure 5

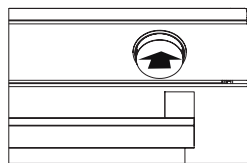


Figure 6

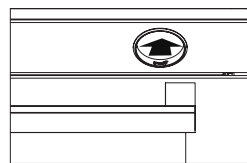


Figure 7

**WARNING:** If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

**WARNING:** Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!



**WARNING:** The maximum refill is 250 milliliters and the minimum refill is 65 milliliters.

**WARNING:** When filling the water container, never exceed the maximum marking!

**WARNING:** For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.

**WARNING:** Do not remove the water container while cooking is in progress.












**WARNING:** If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

**WARNING:** Only use containers which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

**WARNING:** Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

## Steam Supported Cooking Chart

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Water amount (ml.)
Cookie		170	3	20-25	100
Salty cookie		170	3	20-25	100
Pastry		180	3	25-30	100
Bun		180	3	25-30	100
Salmon		180	3	40-45	100
Chicken drumstick		200	3	40-45	150
Chicken wings		230	4	40-45	100
Whole chicken		190-230	3	60-70	250
Lamb shank with vegetables		170	3	80-90	250
Rosebeef		190	3	55-60	200
Entrecôte		180	3	35-40	250

**WARNING:** Make steam-assisted cooking with a single tray.

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

2. Open the cover of the appliance (see figure 8). Remove the water tank cover and fill the tank (see figure 9). Then, close the water tank cover (see figure 10). Close the cover of the appliance and preheat it for 10 minutes. After preheating, you can place the food in the appliance.

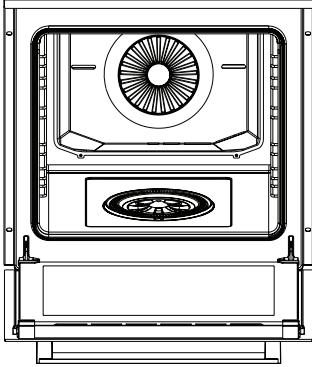


Figure 8

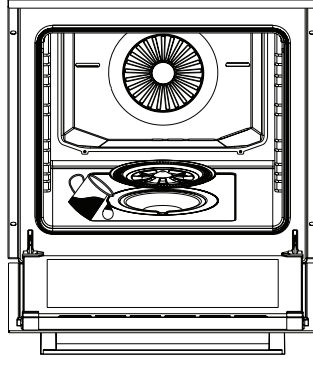


Figure 9

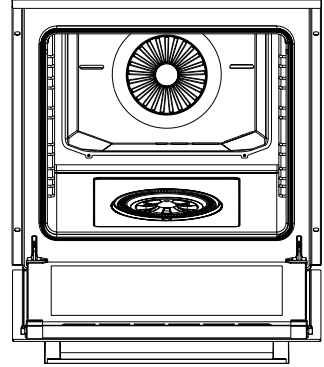



Figure 10

**WARNING:** If the appliance has steam supported cooking feature; check whether there is water in water tanks while taking the appliance to another place. If there is water in the tanks, you must empty them.

**WARNING:** Do not use distilled or filtered water. Use only bottled waters. Water should not be replaced by solutions that are flammable, alcohol-containing or with solid particles. Never use mineral water or other liquids!

**WARNING:** The maximum refill is 200 milliliters and the minimum refill is 80 milliliters.

**WARNING:** For each cooking process, observe the amount of water for the food as indicated in the cooking chart.












**WARNING:** If possible, use dishes with perforated holes for cooking with steam. This ensures that the steam reaches the food from all sides and that the food cooks evenly.

**WARNING:** Only use containers which are resistant to heat (up to 100 °C) and steam. If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the oven.

**WARNING:** Thick pots such as porcelain, ceramic or earthenware are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the tables may be much longer.

## Steam Supported Cooking Chart

**WARNING:** You should pre-heat the oven for 10 minutes before putting the meal in the oven.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (Min.)	Water amount (ml.)
Bread		200	2	20-30	80
Chicken		200	2	60-70	150
Salmon with vegetables		180	2	30-40	80
Chicken drumstick		200	2	25-35	100
Pastry		190	2	15-25	80
Lamb shank with vegetables		170	2	60-70	150
Bun		190	2	15-25	80
Entrecôte		180	2	40-50	150
Kumpir		190	2	90-100	150

**WARNING:** Make steam-assisted cooking with a single tray.

**WARNING:** Steam may come out when the door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

**WARNING:** Your hand may get burnt because of the internal panels of the oven, spilt meals, accessories and hot vapour. While removing the hot food from the oven, use heat resistant oven gloves.

## Cleaning Of Water Pool At The Bottom Of The Oven

Depending on the frequency of cooking with steam support-easy steam cleaning and the hardness of the water used, lime stains may form in the water pool at the bottom of the oven. After every 2 or 3 uses, to dissolve limes that may form in the water pool on the bottom of the oven after cooking with steam support-easy steam cleaning processes:

- 1.** Put 350 cc of white vinegar (vinegar acid rate should not be more than 6%) in the water pool at the bottom of the oven.
- 2.** Allow the vinegar to dissolve the lime scale at ambient temperature for at least 30 minutes.
- 3.** Clean the water pool with a soft wet cloth and dry it with a dry cloth.

**WARNING:** Do not use cleaning agents containing acids or chlorides to clean the water pool at the bottom of the oven. Do not clean by scraping off limes that may occur in the water pool at the bottom of the oven. Otherwise, the product gets damaged.

## MAINTENANCE AND CLEANING

Periodical cleaning extends the appliance's life and reduces frequent problems.

**WARNING:** Disconnect the electrical connection of the appliance. There is a danger of electric shock.

**WARNING:** Wait until the appliance cools down before cleaning it. Hot surfaces may cause burns!

**WARNING:** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

**WARNING:** The steam of a steam cleaning device may infiltrate the parts conducting electricity and cause them to short-circuit. Never use a steam cleaning device for cleaning the oven.

**WARNING:** Never wash any part of the appliance in the dishwasher (excluding the accessories)!

**WARNING:** The water container must not be immersed in water and must never be washed in the dishwasher! Do not use very hard sponges or brushes when cleaning the water container.

**WARNING:** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

**1.** Do not clean the interior parts, panel, trays or other parts of the appliance with hard tools such as hard brushes, steel sponges, or knives. Do not use abrasive, scratching agents, or detergents.

**2.** Wipe the interior parts of the appliance with a soapy cloth, then rinse and dry it thoroughly with a soft cloth.

**3.** Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.

**4.** Do not use aliphatic or hydrocarbonated detergents. These may cause the door gasket of the oven to swell.

**5.** Never use flammable materials such as acid, thinner, or gas when cleaning your appliance.

**6.** Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

**7.** Clean the control panel with a wet cloth and dry it with a dry cloth.

**8.** The device should be cleaned thoroughly after each use. Thus, food residues are easily cleaned and these residues are prevented from burning when the product is used again later.

**9.** Ensure that you completely wipe any remaining liquids after the cleaning process and that you immediately clean any food that splashes around during cooking.

**10.** Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**11.** Clean and dry the oven and its accessories after every use.

**12.** Close the oven's door after the inside of the appliance dries completely.

**13.** The appliance should be cleaned thoroughly to avoid bad odours if it will not be used for a long time. Leave the oven's door open after cleaning.

**14.** Replace the appliance's door gasket when pores form or when it cracks. You can order the door gasket from the authorized service.

**15.** Clean the wire racks in the dishwasher or with a dishwashing detergent and hot water.


**16.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

**17.** If the appliance is not used for a longer time than usual, it must be thoroughly cleaned before it is restarted and checked by an authorised technician for proper operation.

**18.** Remove the glass cover of the oven lamp (see lamp replacement) and wipe with a cloth dampened with dish washing detergent and hot water. Clean it with a soft cloth.

## \* Steam Cleaning

It allows the removal of softened dirt thanks to the steam that forms in the oven.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Put half a litre of water on the tray and place the tray at the bottom rack of the oven.
3. Set the switch to the lower resistance position (  ). Set the thermostat to 70 °C, and operate the oven for 30 minutes.
4. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surfaces of oven with a damp cloth.
5. For dirt that does not come out, clean the oven using dish washing detergent, warm water, and a soft cloth and dry the area you have cleaned with the help of a dry cloth.

## Cleaning Of The Oven Glass

Your oven may be different. Follow the appropriate step for your oven.

1. Press the plastic latches on the left and right side as shown in figure 11 and lift the profile by pulling it towards you as shown in figure 12. Glass is free after the profile is removed as shown in figure 13. Carefully pull the glass that has become free toward you. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the profile is properly placed.

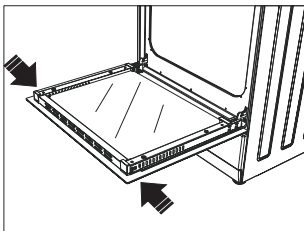


Figure 11

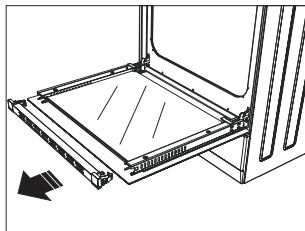


Figure 12

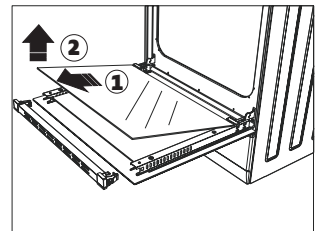


Figure 13

**2.** Press the plastic clips on the left and right side as shown in figure 14. After pressing the clips as shown in figure 15, the glass will be released. Carefully pull the glass that has become free toward you. Carefully remove the middle glass by lifting it upwards, as shown in figure 16. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass after it has been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you may replace the glasses by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is positioned in the correct direction and properly seated in place.

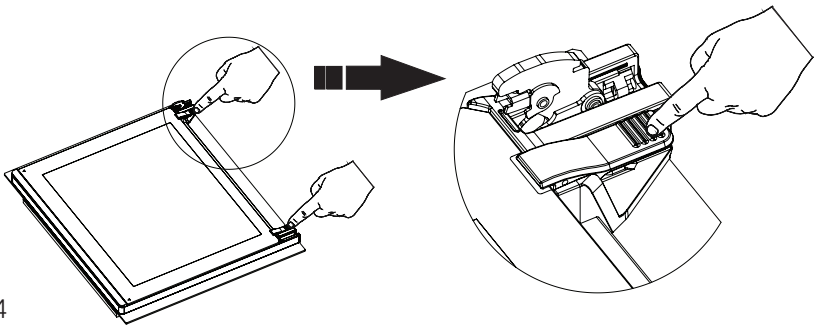


Figure 14

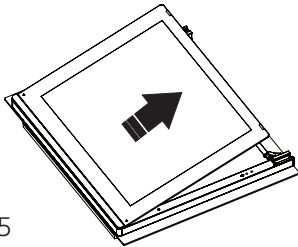


Figure 15

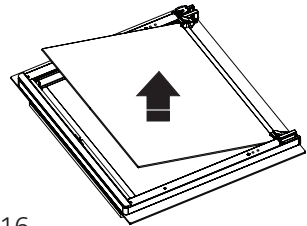


Figure 16

## Cleaning And Assembly Of The Oven Door

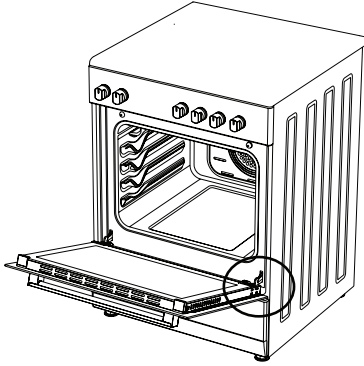


Figure 17

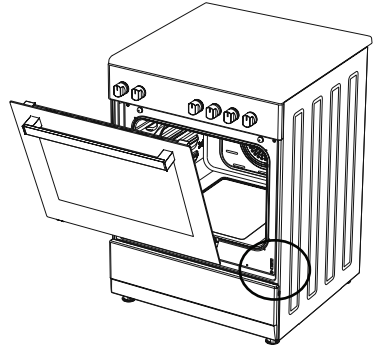


Figure 18

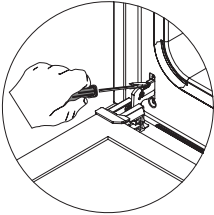


Figure 17.1

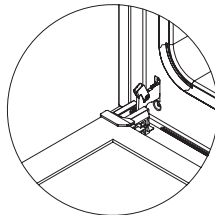


Figure 17.2

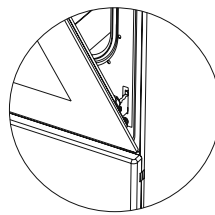


Figure 18.1

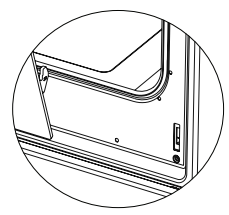


Figure 18.2

Open the door completely by pulling the oven door toward you. Then unlock the hinge lock by pulling it upwards with a screwdriver (see figure 17.1).

Set the hinge lock to the widest angle (see figure 17.2). Bring both hinges that connect the oven door to the oven to the same position.

Then close the oven door until it rests against the hinge lock (see figure 18.1).

To remove the oven door, hold the door with both hands when it is at a close level to the closed position, and pull it up (see figure 18.2).

To replace the oven door again reverse the procedure for removing the door.



## OVEN LAMP REPLACEMENT

**WARNING:** In order to avoid electric shock, turn off the power connection before replacing the lamp of the oven!

**WARNING:** In order to avoid burns, wait for it to cool down before replacing the lamp of the oven! Hot surfaces may cause burns!

**WARNING:** The bulb used in this product is not suitable for illumination of households. The purpose of this lamp is to help the user to see the food.

**WARNING:** The light bulbs used in this product must be able to withstand extreme physical conditions, e.g. temperatures above 100 °C.

**WARNING:** In devices with halogen lamps; the user must not look at the halogen lamp.

## To Change The Lamp;

1. Turn off the electricity.
2. Remove the glass protection by turning it counterclockwise (see figure 19). Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.
3. Then remove the oven lamp by turning it (see figure 20) if it is type **A**, or by pulling it (see figure 21) if it is type **B**.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

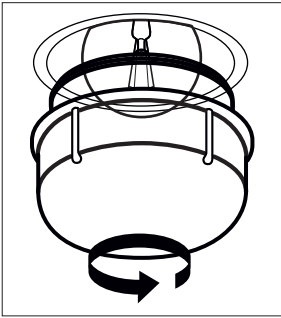


Figure 19

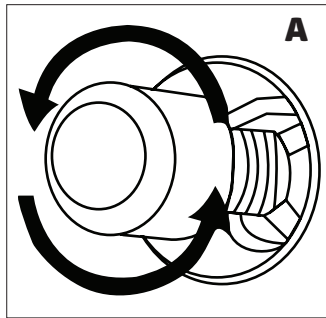


Figure 20

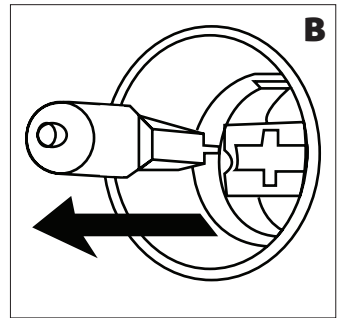


Figure 21

**Note:** This appliance contains a light source whose energy efficiency class is G.

## To Change The Square Lamp;

1. Turn off the electricity.
2. Remove by pulling the glass protection towards you.
3. Then remove the oven lamp by pulling it out.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions. If the problem is persisting, contact the Service Centre.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
<b>Oven does not operate.</b>	Power supply not available.	Check for power supply.
<b>Turns off during cooking.</b>	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
<b>Oven door is not opening properly.</b>	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
<b>Electric shock when touching the oven.</b>	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
<b>Water dripping.</b>	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and than wipe dry with a dishcloth.
<b>Steam coming out from a crack on oven door.</b>		
<b>Water remaining inside the oven.</b>		
<b>Smoke coming out during operation.</b>	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>What to Do</b>
<b>When operating the oven burnt or plastic odour coming out.</b>	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
<b>Oven does not heat.</b>	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
<b>Oven does not cook well.</b>	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
<b>Internal light is dim or does not operate.</b>	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.



## HANDLING RULES

- 1.** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
- 2.** Carry out the movement and transportation in the original packaging.
- 3.** Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
- 4.** Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
- 5.** Protect from external factors (Such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
- 6.** Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

### Future Handling Procedures

The product should be stored and carried in its original box. If the original box is not available, the product must be wrapped with bubble wrap or a thick cardboard and tightly taped.

The product door must be taped to the side walls.

Do not put other items on the product and carry it upright.

Do not drop the product during transport and protect it against impacts.

The product should be kept in normal position during transport.

During handling, the accessories of the product should be fixed with a tape in order not to damage the product.



## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

- 1.** Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
- 2.** As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
- 3.** Do not open the oven door frequently while cooking.
- 4.** Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
- 5.** Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
- 6.** Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
- 7.** Defrost the frozen food before cooking.

# COMPLIANCE WITH WEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

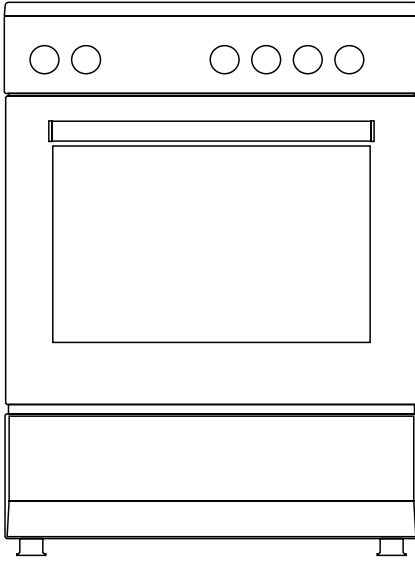
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (Waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Please help to protect the environment and natural resources by recycling the used products. Before disposing of the product, disconnect the electrical plug for the safety of children and make it inoperable. The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with our national legislation. Do not dispose of the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.





DAVOLINE

ESFC 800WH Ηλεκτρική κουζίνα

## Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που εμπιστευθήκατε αυτό το προϊόν.

Σκοπός μας είναι να διασφαλίσουμε ότι θα χρησιμοποιήσετε με τον καλύτερο και πιο αποτελεσματικό τρόπο αυτό το προϊόν που παράχθηκε στις μοντέρνες εγκαταστάσεις μας με σεβασμό προς το περιβάλλον και ακρίβεια κατασκευής σύμφωνα με τις αρχές ολικής ποιότητας.

Συνιστούμε να διαβάσετε το εγχειρίδιο χρήση προσεκτικά πριν τη χρήση του φούρνου σας και να το φυλάξετε με ασφάλεια, ώστε να το συμβουλευέστε κατά τη χρήση του φούρνου, ώστε το προϊόν να διατηρήσει τα αρχικά του χαρακτηριστικά για πολλά χρόνια.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτό το εγχειρίδιο χρήσης καλύπτει έναν αριθμό μοντέλων. Η συσκευή σας ενδέχεται να μη διαθέτει όλες τις λειτουργίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.

Οι συσκευές μας προορίζονται για οικιακή χρήση. Δεν προορίζονται για επαγγελματική χρήση.

Οι εικόνες που περιλαμβάνονται στο εγχειρίδιο είναι σχηματικές ενδέχεται να μην ανταποκρίνονται ακριβώς στο προϊόν που έχετε προμηθευτεί.

Αυτό το προϊόν έχει παραχθεί σε μοντέρνες, φιλικές προς το περιβάλλον εγκαταστάσεις χωρίς την πρόκληση βλάβης στο περιβάλλον.

Τα χαρακτηριστικά που επισημαίνονται με \* ανήκουν στον προαιρετικό εξοπλισμό.

**"Συμμορφώνεται με τον κανονισμό περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ)"**

## Περιεχόμενα

Σημαντικές προειδοποιήσεις	75
Σύνδεση ηλεκτρικού ρεύματος	88
Εισαγωγή στη συσκευή	91
Αξεσουάρ	92
Τεχνικές προδιαγραφές	96
Εγκατάσταση της συσκευής	98
Πίνακας ελέγχου	103
Λειτουργία του φούρνου	105
Χρήση του τμήματος πλάκας εστιών	112
Λειτουργίες και χαρακτηριστικά μαγειρέματος	118
Προτάσεις μαγειρέματος και προειδοποιήσεις	119
Πίνακας μαγειρέματος	122
Συντήρηση και καθαρισμός	133
Αντικατάσταση λάμπας φούρνου	139
Αντιμετώπιση προβλημάτων	141
Κανόνες χειρισμού	143
Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας	144
Συμμόρφωση με τους κανονισμούς ΑΗΗΕ και διάθεση αποβλήτων	145
Πληροφορίες για τη συσκευασία	145

---

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

---

1. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο χρήσης. Μόνο έτσι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με ασφαλή και σωστό τρόπο.

---

2. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευής πρέπει πάντα να πραγματοποιούνται από ένα **"ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΣ"**. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε επέμβαση στο προϊόν από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

---

3. Οι συνθήκες διαμόρφωσης αυτής της συσκευής αναφέρονται στην ετικέτα τύπου ή στην πινακίδα στοιχείων.

---

4. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.

---

5. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.**

---

6. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία της.**

---

7. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείτε το γκριλ. Κρατάτε μακριά τα μικρά παιδιά.**

---

---

**8. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτή η συσκευή προορίζεται για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση χώρου.

---

**9. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος εγκαυμάτων λόγω υπέρθερμου ατμού! Το δέρμα ενός παιδιού είναι πιο ευαίσθητο στη θερμοκρασία από το δέρμα ενός ενήλικα. Τα παιδιά δεν πρέπει να ανοίγουν την πόρτα του φούρνου ενώ είναι σε λειτουργία ο φούρνος. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή μέχρι αυτή να κρυώσει πλήρως, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαυμάτων.

---

**10. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Μόνο απενεργοποιήστε το κύκλωμα της συσκευής και μετά καλύψτε τη φωτιά με ένα κάλυμμα ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

---

**11. ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Η διαδικασία μαγειρέματος θα πρέπει να επιτηρείται πάντα.

---

**12. ΠΡΟΣΟΧΗ:** Αν σπάσει το γυάλινο τμήμα της συσκευής, απενεργοποιήστε άμεσα όλες τις εστίες, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πηγή ενέργειας και μην αγγίζετε τη συσκευή.

---

---

**13. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ:** Καθώς ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, σταθείτε λίγο πίσω για να αποφύγετε τους καυτούς ατμούς που βγαίνουν από το εσωτερικό του.

---

**14. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ:** Πρέπει να αφήνετε να κρυώσει η καυτή επιφάνεια πριν κλείσετε το κάλυμμα.

---

**15. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ:** Πρέπει να αφήνετε να κρυώσει η καυτή επιφάνεια πριν κλείσετε το κάλυμμα.

---

**16.** Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

---

**17.** Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από κάποιο διακοσμητικό κάλυμμα.

---

**18.** Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, και από άτομα με σωματικά προβλήματα, προβλήματα ακοής ή διανοητικά προβλήματα ή από άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον διασφαρίζεται η επίβλεψη ή αν η συσκευή χρησιμοποιείται με ασφάλεια και παρέχονται πληροφορίες σχετικά με τους κινδύνους που ενέχονται.

---

**19.** Κρατάτε παιδιά κάτω των 8 ετών, καθώς και κατοικίδια ζώα, μακριά από τη συσκευή κατά τη λειτουργία της.

**20.** Πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών, αν δεν μπορούν να βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

**21.** Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός ή συντήρηση της συσκευής από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά εκτός αν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιτηρούνται από ενήλικες.

**22.** Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματος της συσκευής μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.

**23.** Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

**24.** Μην τοποθετείτε πάνω στη συσκευή αντικείμενα που μπορούν να προσπαθήσουν να τα φτάσουν παιδιά.

**25.** Αποφεύγετε την επαφή με τις εστίες.

---

**26.** Απομακρύνετε κουρτίνες, δαντέλες, χαρτί ή οποιοδήποτε εύφλεκτο (ή αναφλέξιμο) υλικό από τη συσκευή αμέσως πριν αρχίσετε τη χρήση της. Μην τοποθετείτε αναφλέξιμα ή εύφλεκτα υλικά πάνω ή μέσα στη συσκευή.

---

**27.** Η λαβή της πόρτας του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Μην κρεμάτε πετσέτες κλπ. στη λαβή της πόρτας του φούρνου.

---

**28.** Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν όταν είστε σε καταστάσεις που μπορούν να επηρεάσουν την κριτική σας ικανότητα, όπως υπό φαρμακευτική αγωγή και/ή υπό την επήρεια αλκοόλ.

---

**29.** Μετά από κάθε χρήση, ελέγχετε αν έχει απενεργοποιηθεί η μονάδα.

---

**30.** Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή αν είναι σπασμένη ή έχει ορατή ζημιά.

---

**31.** Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει αφαιρεθεί ή σπάσει τζάμι της μπροστινής πόρτας.

---

**32.** Ο χρήστης δεν πρέπει να μεταφέρει τον φούρνο μόνος του.

---

**33.** Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου, κίνδυνος ανατροπής της συσκευής.

---

---

**34.** Όταν είναι ανοικτή η πόρτα της συσκευής, μην τοποθετήσετε κανένα βαρύ αντικείμενο πάνω στην πόρτα και μην επιτρέψετε σε παιδιά να καθίσουν πάνω της. Μπορεί να προκαλέσετε ανατροπή του φούρνου ή βλάβη στους μεντεσέδες της πόρτας.

---

**35.** Η παροχή ρεύματος του φούρνου μπορεί να αποσυνδεθεί κατά τη διάρκεια τυχών οικιακών κατασκευαστικών εργασιών. Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, η επανασύνδεση της συσκευής μαγειρέματος θα πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο σέρβις.

---

**36.** Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επιφάνεια που καλύπτεται με χαλιά. Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα υπερθερμαίνονται καθώς δεν υπάρχει αερισμός από την κάτω πλευρά. Αυτό θα προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

---

**37.** Το φαγητό μπορεί να χυθεί αν ένα πόδι στήριξης του φούρνου έχει αφαιρεθεί ή σπάσει, προσέχετε. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.

---

**38.** Διατηρείτε τα κανάλια αερισμού ανοιχτά.

---

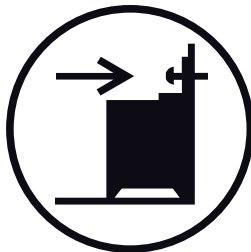
**39.** Μην τοποθετείτε μεταλλικά είδη κουζίνας, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια πάνω στην επιφάνεια της συσκευής, επειδή αυτά τα είδη θα αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία.

---

---

**40. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΑΝΑΤΡΟΠΗΣ:** Πρέπει να πραγματοποιηθεί η παρακάτω εγκατάσταση ασφαλείας για αποτροπή της ανατροπής της συσκευής. Δείτε τις οδηγίες εγκατάστασης (βλ. Σύνδεση αλυσίδας).

---



---

## Μέθοδοι Προστασίας Της Υαλοκεραμικής Επιφάνειας Μαγειρέματος

---

Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική σε θραύση και χάραγμα, έως ένα βαθμό. Ωστόσο, για να αποφύγετε οποιαδήποτε ζημιά, κάνετε τα εξής:

---

1. Ποτέ μη ρίξετε κρύο νερό πάνω σε ζεστές εστίες.
  2. Μην πατάτε πάνω σε υαλοκεραμική πλάκα.
  3. Η απότομη πίεση, για παράδειγμα από πτώση μιας αλατιέρας, μπορεί να έχει κρίσιμες συνέπειες. Επομένως, μην τοποθετείτε τέτοια αντικείμενα πάνω από πλάκες εστιών.
-

---

4. Μετά από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε πως η βάση του μαγειρικού σκεύους και οι επιφάνειες των εστιών είναι καθαρές και στεγνές.

---

5. Μην καθαρίζετε λαχανικά πάνω στις επιφάνειες πλάκας εστιών. Κόκκοι άμμου που πέφτουν από τα λαχανικά μπορούν να χαράξουν την υαλοκεραμική πλάκα.

---

6. Μην τοποθετείτε πάνω στην κουζίνα εύφλεκτα υλικά όπως χαρτόνι ή πλαστικό. Αντικείμενα από υλικά όπως κασσίτερο, ψευδάργυρο ή αλουμίνιο (καθώς και είδη όπως αλουμινόχαρτο ή άδεια μπρίκια καφέ) μπορεί να λιώσουν πάνω στις καυτές επιφάνειες μαγειρέματος και έτσι να προκαλέσουν ζημιά.

---

7. Προσέξτε να μην αφήνετε φαγητά με ζάχαρη ή χυμούς φρούτων να έρθουν σε επαφή με τις εστίες. Αυτά τα υλικά μπορεί να δημιουργήσουν κηλίδες στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

---

---

## Ασφάλεια Χρήσης Ηλεκτρικού Ρεύματος

---

**1. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αποσυνδέετε όλες τις συνδέσεις του κυκλώματος τροφοδοσίας ρεύματος πριν αποκτήσετε πρόσβαση στους ακροδέκτες.

---

**2. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

---

**3.** Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια σύμφωνη με τις τιμές που καθορίζονται στο δελτίο τεχνικών προδιαγραφών.

---

**4.** Αναθέστε σε εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο να εγκαταστήσει τον εξοπλισμό γείωσης. Η εταιρία μας δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς γείωση που είναι σύμφωνη με τους τοπικούς κανονισμούς.

---

**5.** Οι ασφαλειοδιακόπτες του φούρνου θα πρέπει να είναι τοποθετημένοι με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι προσβάσιμοι στον χρήστη μετά την εγκατάσταση του φούρνου.

---

**6.** Μην αγγίζετε το φιν με γυμνά χέρια. Μην τραβάτε το καλώδιο για αποσύνδεση από την πρίζα, πάντα τραβάτε μόνο το φιν.

---

---

**7.** Αν χρησιμοποιείτε ηλεκτρική συσκευή, π.χ. μίξερ χειρός, κοντά στον φούρνο, διασφαλίζετε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν θα πιαστεί στην πόρτα του φούρνου. Μπορεί να υποστεί ζημιά η μόνωση του καλωδίου.

---

**8.** Ποτέ μην πλύνετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμης ηλεκτροπληξίας.

---

**9.** Μη χρησιμοποιείτε καλώδια κομμένα ή που έχουν υποστεί ζημιά, ούτε καλώδια επέκτασης, παρά μόνο το αρχικό καλώδιο της συσκευής.

---

**10.** Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα όπου συνδέεται το φισ του προϊόντος.

---

**11.** Κατά τη λειτουργία του φούρνου θερμαίνεται και η πίσω επιφάνεια του φούρνου. Οι ηλεκτρικές συνδέσεις δεν πρέπει να αγγίζουν την πίσω επιφάνεια, αλλιώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις.

---

**12.** Προσέξτε να μην πιάνονται τα καλώδια σύνδεσης στην πόρτα του φούρνου και να μην περνούν πάνω από καυτές επιφάνειες. Αν το καλώδιο λιώσει, αυτό μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα στο φούρνο ή ακόμα και φωτιά.

---

---

**13.** Αποσυνδέετε τη μονάδα από την πρίζα πριν από εργασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευής.

---

**14.** Βεβαιωθείτε ότι το φως έχει εισαχθεί σταθερά στην πρίζα τοίχου, για την αποφυγή δημιουργίας σπινθήρων.

---

**15.** Για φούρνο με λειτουργία ατμού, το δοχείο νερού δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή να πλένεται σε πλυντήριο πιάτων. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας όταν το δοχείο νερού τοποθετηθεί πάλι στον φούρνο με λειτουργία ατμού.

---

**16.** Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος, διαφορετικά μπορεί να προκύψει ηλεκτροπληξία.

---

**17.** Ο χρήστης δεν θα πρέπει να αφαιρεί την αντίσταση κατά τον καθαρισμό. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

---

**18.** Για την εγκατάσταση απαιτείται διακόπτης όλων των πόλων ικανός να αποσυνδέσει την παροχή ρεύματος. Θα πρέπει να παρέχεται δυνατότητα αποσύνδεσης από την παροχή ρεύματος με χρήση διακόπτη ή ενσωματωμένη ασφάλεια εγκατεστημένη στην παροχή ρεύματος του κτιρίου σύμφωνα με τον κανονισμό ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.

---

■ ■ ■

---

**19.** Το προϊόν είναι εξοπλισμένο με ένα καλώδιο ρεύματος **τύπου "Υ"**.

---

**20.** Οι σταθερές συνδέσεις θα πρέπει να συνδέονται σε παροχή ρεύματος που επιτρέπει αποσύνδεση όλων των πόλων. Για συσκευές με κατηγορία υπέρτασης κάτω από III, η συσκευή αποσύνδεσης θα πρέπει να συνδεθεί με σταθερή παροχή ρεύματος σύμφωνα με τον κώδικα ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.

---

**21.** Το σημείο σύνδεσης του καλωδίου θα πρέπει να προστατεύεται.

---

---

## ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

---

1. Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση αυτής της συσκευής.

---

2. Αυτό το προϊόν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.

---

3. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν για να θερμαίνετε πλάκες στο γκριλ, για να στεγνώνετε ρούχα ή πετσέτες κρεμώντας τα στη λαβή ή για σκοπούς θέρμανσης του χώρου.

---

4. Ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημία λόγω κακής χρήσης ή κακής μεταχείρισης.

---

5. Το τμήμα φούρνου της μονάδας επιτρέπεται να χρησιμοποιείται για απόψυξη, ψήσιμο, τηγάνισμα και ψήσιμο σε σχάρα.

---

6. Ο χρόνος ζωής του προϊόντος που προμηθευτήκατε είναι 10 έτη. Αυτή είναι η περίοδος κατά την οποία είναι διαθέσιμα από τον κατασκευαστή τα ανταλλακτικά τα οποία απαιτούνται για τη λειτουργία αυτού του προϊόντος όπως περιγράφηκε.

---

## ΣΥΝΔΕΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Αυτός ο φούρνος πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σωστά από εξουσιοδοτημένο σέρβις και σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι ηλεκτρικές συνδέσεις της συσκευής θα πρέπει να γίνουν μόνο με (γειωμένες) πρίζες που συνδέονται σε σύστημα γείωσης εγκατεστημένο σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Επικοινωνήστε με έναν εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο αν δεν υπάρχει κατάλληλη πρίζα για το γειωμένο σύστημα εκεί που θα τοποθετηθεί η συσκευή. Ο κατασκευαστής δεν φέρει απολύτως καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από τη σύνδεση της συσκευής σε μη γειωμένες πρίζες.

Η συσκευή σας συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις για την κατηγορία προστασίας I. Το φως του φούρνου σας είναι γειωμένο. Βεβαιωθείτε ότι είναι γειωμένη και πρίζα όπου θα συνδέσετε το φως. Το φως θα πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να είναι προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση.

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για παροχή ρεύματος 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50-60 Hz. Η συσκευή αυτή χρειάζεται μια ασφάλεια 40 A για μονοφασικό ρεύμα, και ασφάλεια 3x16 για τριφασικό ρεύμα. Αν το δικό σας δίκτυο ρεύματος δεν παρέχει αυτές τις προδιαγραφές, επικοινωνήστε με έναν ηλεκτρολόγο ή ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Οι ασφαλειοδιακόπτες της συσκευής θα πρέπει να είναι τοποθετημένοι με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι προσβάσιμοι στον τελικό χρήστη μετά την εγκατάσταση του φούρνου.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν πραγματοποιείτε τη σύνδεση, λάβετε προστατευτικά μέτρα ασφαλείας έναντι αθέλητης ενεργοποίησης της τροφοδοσίας ρεύματος.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του για σέρβις ή από προσωπικό με ισοδύναμα προσόντα, για την αποτροπή επικίνδυνης κατάστασης.

### **Διάγραμμα Καλωδίωσης**

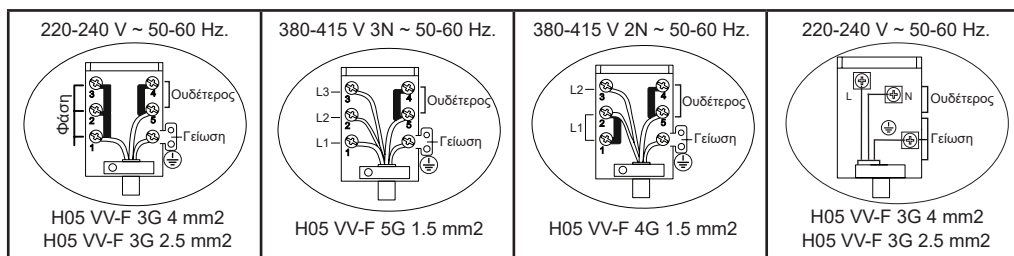
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ηλεκτρική σύνδεση του προϊόντος πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει ευθύνη για ζημιές οι οποίες μπορεί να προκύψουν από εργασίες στο προϊόν από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αναθέστε σε εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο να εγκαταστήσει τον εξοπλισμό γείωσης. Η εταιρεία του κατασκευαστή δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς γείωση σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΘΑΝΑΣΙΜΗΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ:** Πριν διενεργήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική καλωδίωση, αφαιρέστε την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής.

## Διάγραμμα Καλωδίωσης

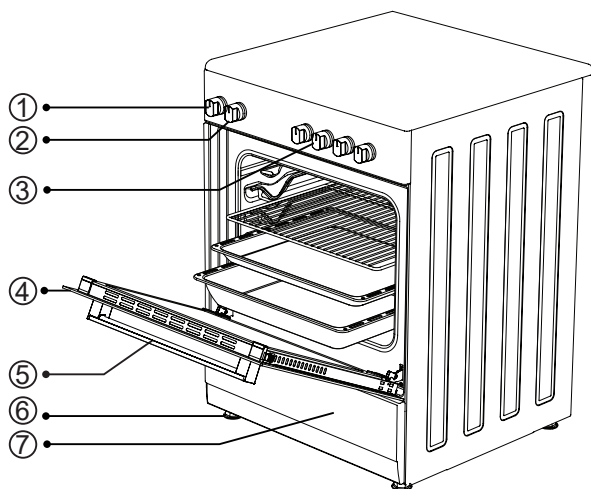
Πραγματοποιήστε την ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου σας σύμφωνα με το κατάλληλο διάγραμμα καλωδίωσης.



Οι παροχές ρεύματος διαφέρουν ανάλογα με την ηλεκτρική ισχύ που χρησιμοποιείται από τη συσκευή. Μπορείτε να πληροφορηθείτε την ηλεκτρική ισχύ της συσκευής από την ετικέτα τύπου που βρίσκεται στο πίσω κάλυμμα της συσκευής. Ο πίνακας που ακολουθεί πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά την αλλαγή παροχής ρεύματος.

Εύρος Ισχύος	Τύπος Και Μέγεθος Του Καλωδίου Τροφοδοσίας
3680-7359 W	H05VV-F 4G 1.5 mm <sup>2</sup>
3680-.....W	H05VV-F 5G 1.5 mm <sup>2</sup>
3680-5749 W	H05VV-F 3G 2.5 mm <sup>2</sup>
5750-7359 W	H05VV-F 3G 4 mm <sup>2</sup>

## ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ (Προαίρ.)



1. Περιστροφικό κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας (θερμοστάτης)

2. Περιστροφικό κουμπί λειτουργίας μαγειρέματος

3. Περιστροφικά κουμπιά χειρισμού του τμήματος πλάκας εστιών

4. Πόρτα φούρνου

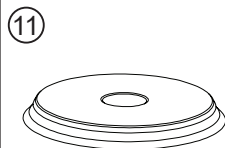
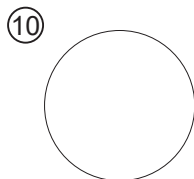
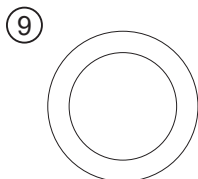
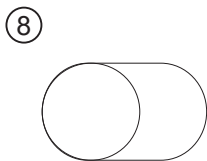
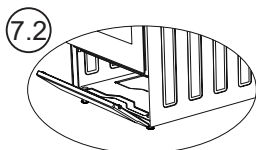
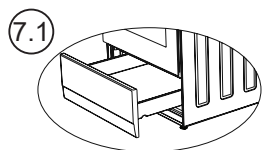
5. Λαβή φούρνου

6. Πλαστικό πόδι

\* 7. Πόρτα κάτω ντουλαπιού

7. 1. Συρτάρι

7.2. Ανοιγόμενη πόρτα



\* 8. Υαλοκεραμική ηλεκτρική εστία (140 / 250 mm)

\* 9. Υαλοκεραμική ηλεκτρική εστία (120 / 180 mm ή 220 / 300 mm)

\* 10. Υαλοκεραμική ηλεκτρική εστία (140, 180 ή 210 mm)

\* 11. Ηλεκτρική εστία (πλάκα θέρμανσης)

**Σημείωση:** Η παραπάνω εικόνα της συσκευής παρέχεται μόνο για λόγους παρουσίασης. Η εικόνα της συσκευής μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με τον προαιρετικό εξοπλισμό. Λαμβάνετε υπόψη μόνο τη δική σας συσκευή.

## \* ΑΞΕΣΟΥΑΡ (Προαιρ.)



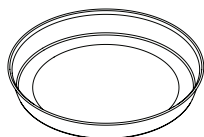
### **Βαθύ ταψί**

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, μεγάλα ψητά, φαγητά με πολλά υγρά. Για κέικ, παγωμένα φαγητά και φαγητά με κρέας - μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε για τη συλλογή λίπους σε περίπτωση ψησίματος απευθείας στη σχάρα.



### **Κανονικό ταψί / Γυάλινο ταψί**

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης (κουλούρια, μπισκότα κλπ.), και κατεψυγμένα τρόφιμα.



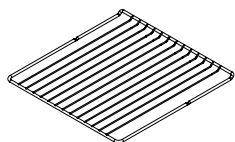
### **Κυκλικό ταψί**

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης και κατεψυγμένα τρόφιμα.



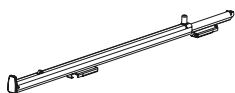
### **Ταψί Αποξήρανσης / Φριτζας αέρα**

Η λειτουργία αποξήρανσης και φριτζας αέρα χρησιμοποιείται για τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν. Τοποθετήστε το κανονικό ταψί κάτω από το ταψί φριτζας αέρα για να συλλέγει τα λάδια που στάζουν κατά το μαγείρεμα. Προσθέστε στο κανονικό ταψί λίγο νερό για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.



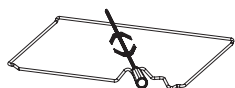
### **Συρμάτινη σχάρα**

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ή τοποθέτηση κατεψυγμένων τροφίμων ή τροφίμων που πρόκειται να τηγανιστούν ή να ψηθούν, στην επιθυμητή θέση του φούρνου.



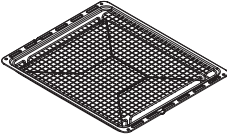
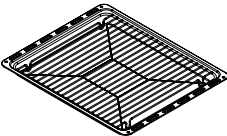

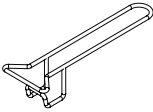
### **Τηλεσκοπική ράγα**

Χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες, μπορούν να τοποθετούνται και να αφαιρούνται εύκολα τα ταψιά και οι συρμάτινες σχάρες.



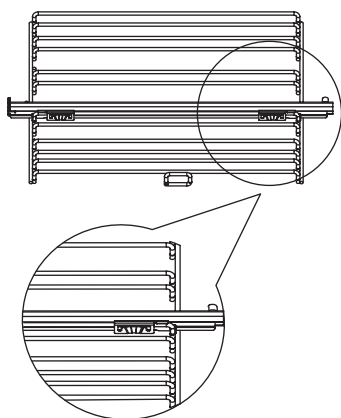
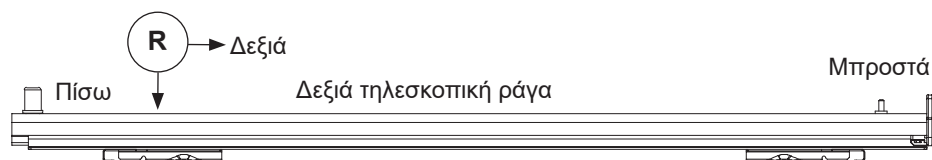
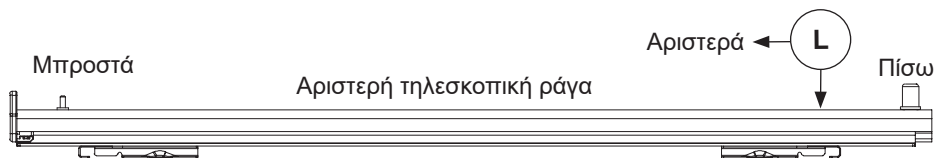
### **Σούβλα κοτόπουλου**

Χρησιμοποιείται για μαγείρεμα τροφίμων στη σούβλα.

	<p><b>Μπέικον στη σχάρα</b></p> <p>Τοποθετήστε το μπέικον πάνω στο ταψί με σχάρα. Τρόφιμα που μπορούν να κολλήσουν κατά το μαγείρεμα μαγειρεύονται στη σχάρα μπέικον. Έτσι το φαγητό δεν μπορεί να έρθει σε επαφή με το ταψί και να κολλήσει.</p>
	<p><b>Συρμάτινη σχάρα σε ταψί</b></p> <p>Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο ταψί. Τα τρόφιμα που μπορούν να κολλήσουν κατά το μαγείρεμα, όπως μπριζόλα, τοποθετούνται πάνω στη συρμάτινη σχάρα που είναι μέσα στο ταψί. Έτσι το φαγητό δεν μπορεί να έρθει σε επαφή με το ταψί και να κολλήσει.</p>
	<p><b>Πίσω προστατευτικό (έλασμα θερμοπροστασίας)</b></p> <p>Αποτρέπει την επαφή της θερμοκρασίας του φούρνου με τον τοίχο.</p>
	<p><b>Λαβή δίσκου</b></p> <p>Χρησιμοποιείται για συγκράτηση καυτών δίσκων.</p>

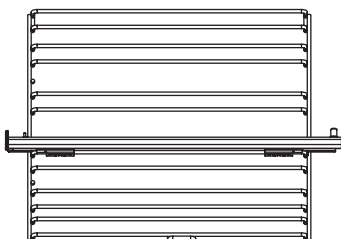
## \* Τηλεσκοπικές Ράγες

Οι τηλεσκοπικές ράγες σας επιτρέπουν να τραβάτε εύκολα τα ταψιά και την εσωτερική σχάρα.



Οι τηλεσκοπικές ράγες που σας παρέχονται σαν αξεσουάρ, μπορούν να στερεωθούν εύκολα στα πλευρικά συρμάτινα στηρίγματα με χρήση δύο κλιπ συγκράτησης. Επειδή υπάρχουν δεξιές και αριστερές ράγες, βεβαιωθείτε ότι γνωρίζετε ποια ράγα πρέπει να εγκατασταθεί σε ποια πλευρά. Ελέγξτε στη ράγα τη σήμανση **(R)** για τις δεξιές και **(L)** για την αριστερή ράγα.

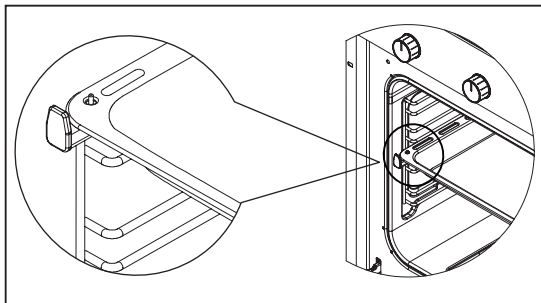
Για την εγκατάσταση προτείνουμε να αφαιρέσετε τελείως τα συρμάτινα στηρίγματα από τον φούρνο και να εγκαταστήσετε τις τηλεσκοπικές ράγες πάνω στα πλευρικά συρμάτινα στηρίγματα που είναι τοποθετημένα πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια. Εγκαταστήστε την τηλεσκοπική ράγα στο επάνω ανάμεσα στα δύο στηρίγματα. Οι ράγες μπορούν να τοποθετούνται και να αφαιρούνται εύκολα. Μετά τη ρύθμιση της θέσης της δεξιάς και αριστερής τηλεσκοπικής ράγας, πιέστε τις μέχρι να εισαχθούν στα πλευρικά συρμάτινα στηρίγματα.



Ελέγξτε αν οι ράγες έχουν εδράσει πλήρως ή όχι κοιτάζοντας πίσω από το συρμάτινο στηρίγμα.

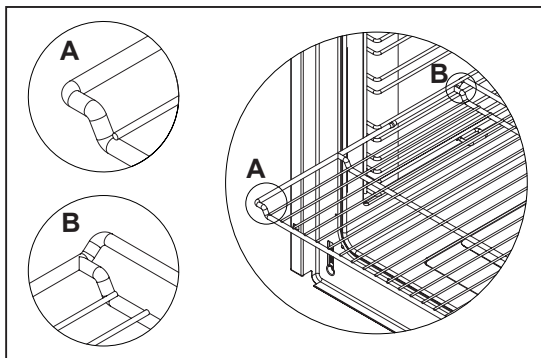
Αφού εγκαταστήσετε τις τηλεσκοπικές ράγες, τοποθετήστε τα συρμάτινα στηρίγματα πάλι μέσα στον φούρνο. Μη χρησιμοποιείτε τη συρμάτινη σχάρα ακριβώς κάτω από το στηρίγμα στο οποίο στερεώσατε την τηλεσκοπική ράγα.

## Σωστή Τοποθέτηση Του Ταψιού Ή Της Συρμάτινης Σχάρας Στην Τηλεσκοπική Ράγα



Χάρη στα τηλεσκοπικά ράφια, μπορούν να τοποθετούνται και να αφαιρούνται εύκολα τα ταψιά και η συρμάτινη σχάρα. Όταν χρησιμοποιείτε το ταψί ή τη συρμάτινη σχάρα με την τηλεσκοπική ράγα, βεβαιωθείτε ότι οι πείροι στο πίσω τμήμα της τηλεσκοπικής ράγας στηρίζονται στο πίσω μέρος του ταψιού ή της συρμάτινης σχάρας.

## Χρήση Της Συρμάτινης Σχάρας



Είναι σημαντικό να τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα και τον δίσκο σωστά πάνω στα συρμάτινα στηρίγματα και να τοποθετείτε σωστά τη σχάρα και/ή το ταψί πάνω στο στήριγμα.


Η σωστή τοποθέτηση φαίνεται στη διπλανή εικόνα.

Τοποθετήστε τη σχάρα ή το ταψί ανάμεσα σε δύο ράγες και βεβαιωθείτε ότι έχει ισοροπήσει, πριν προσθέσετε το φαγητό.

**Σημείωση:** Μη χρησιμοποιείτε τη συρμάτινη σχάρα ακριβώς κάτω από το στήριγμα στο οποίο στερεώσατε την τηλεσκοπική ράγα.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Χαρακτηριστικά	50x55	50x60	60x60	
Εξωτερικό πλάτος	500 mm	500 mm	600 mm	
Εξωτερικό βάθος	565 mm	630 mm	630 mm	
Εξωτερικό ύψος	Ελάχ. 825 mm / Μέγ. 900 mm			
Ισχύς φωτισμού	15-25 W			
Κάτω αντίσταση	1000 W	1000 W	<b>60 λίτρα</b>	<b>80 λίτρα</b>
			1200 W	1200 W
Πάνω αντίσταση	800 W	800 W	1000 W	1200 W
Αντίσταση τούρμπο	-----	1800 W	2200 W	1800 W
Σχάρα	1500 W	1500 W	2000 W	Μικρό γκριλ
				Μεγάλο γκριλ
			1200 W	2400 W
Τάση τροφοδοσίας	220-240 V AC / 380-415 V AC 50-60 Hz.			
* 140 mm υαλοκεραμική ηλεκτρική εστία	1200 W			
* 180 mm υαλοκεραμική ηλεκτρική εστία	1700 / 1800 W			
* 210 mm υαλοκεραμική ηλεκτρική εστία	2400 W			
* 120 / 180 mm υαλοκεραμική ηλεκτρική εστία	1700 W			
* 140 / 250 mm υαλοκεραμική ηλεκτρική εστία	1800 W			
* 220 / 300 mm υαλοκεραμική ηλεκτρική εστία	2400 W			
* 80 mm ηλεκτρική εστία (πλάκα θέρμανσης)	450 W			
* 145 mm ηλεκτρική εστία (πλάκα θέρμανσης)	1000 W			
* 180 mm ηλεκτρική εστία (πλάκα θέρμανσης)	1500 W			
* 145 mm ταχεία ηλεκτρική εστία (πλάκα θέρμανσης)	1500 W			
* 180 mm ταχεία ηλεκτρική εστία (πλάκα θέρμανσης)	2000 W			
* 220 mm ηλεκτρική εστία (πλάκα θέρμανσης)	2000 W			



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι τεχνικές προδιαγραφές και ο πίνακας μπεκ, κατά την τροποποίηση που θα γίνει από το εξουσιοδοτημένο σέρβις. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν προβλήματα που προκύψουν λόγω λανθασμένης τροποποίησης.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν για λόγους βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι τιμές που παρέχονται με τη συσκευή ή τα συνοδευτικά της έγγραφα είναι εργαστηριακές μετρήσεις βασισμένες στα αντίστοιχα πρότυπα. Οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη χρήση του προϊόντος και τις συνθήκες του περιβάλλοντος.

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ελέγξτε αν η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι κατάλληλη για να επιτευχθεί η λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Αν η ηλεκτρική εγκατάσταση δεν είναι κατάλληλη, καλέστε έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο για να διαμορφώσετε τις παροχές όπως χρειάζεται.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από οποιαδήποτε επέμβαση στο προϊόν από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αποτελεί ευθύνη του πελάτη η προετοιμασία του χώρου όπου θα τοποθετηθεί η συσκευή και επίσης η προετοιμασία της ηλεκτρικής εγκατάστασης.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά την εγκατάσταση του προϊόντος θα πρέπει να ακολουθούνται οι τοπικοί κανονισμοί σχετικά με τις ηλεκτρικές εγκαταστάσεις.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή της. Μην επιτρέψετε την εγκατάσταση του προϊόντος αν έχει υποστεί ζημιά. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά δημιουργούν κίνδυνο για την ασφάλειά σας.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διατηρείτε τα κανάλια αερισμού ανοιχτά.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά την εγκατάσταση πρέπει να χρησιμοποιούνται τα σωστά μέσα ατομικής προστασίας και να τηρούνται οι εφαρμόσιμοι κανονισμοί ασφαλείας.

## Σωστή Θέση Εγκατάστασης

Τα πόδια της συσκευής δεν πρέπει να στηρίζονται σε μαλακές επιφάνειες όπως για παράδειγμα πάνω σε χαλιά. Το προϊόν πρέπει να τοποθετείται πάνω σε μια σκληρή επιφάνεια. Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να αρκετά ανθεκτικό για να φέρει το βάρος της μονάδας και οποιοδήποτε άλλων σκευών κουζίνας μπορεί να χρησιμοποιούνται στον φούρνο.

Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται με διάκενο τουλάχιστον 400 mm πάνω από τις πάνω επιφάνειες των εστιών και 50 mm από τις πλευρικές επιφάνειες εντός ενός επίπλου κουζίνας.

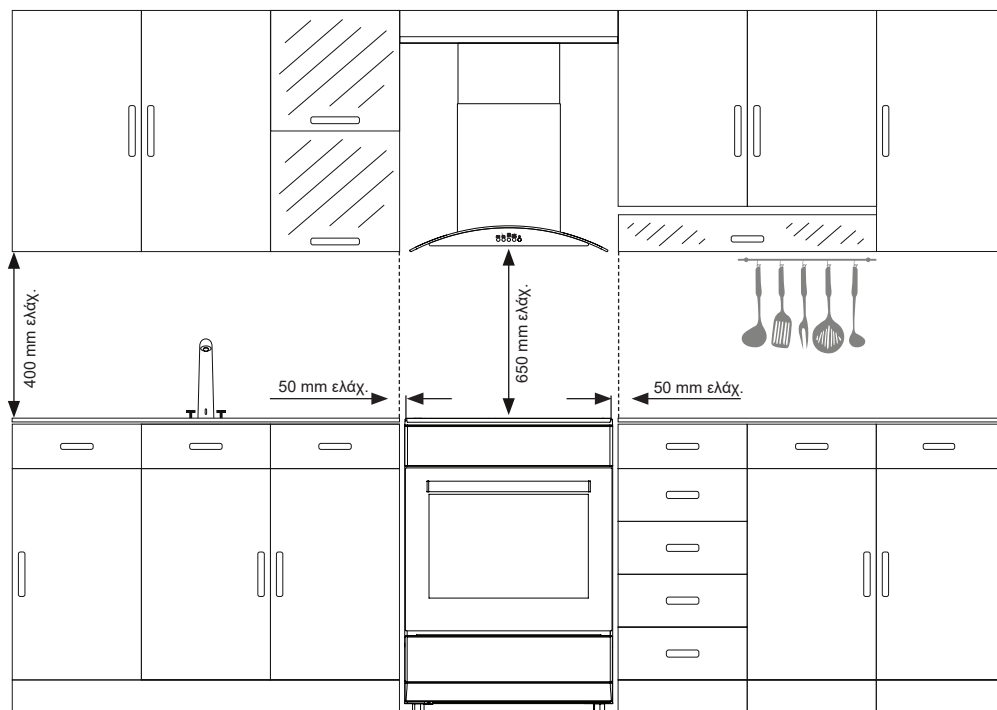
Η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση και στους δύο πλευρικούς τοίχους, χωρίς καμία υποστήριξη ή χωρίς να εγκατασταθεί μέσα σε ντουλάπι. Αν πάνω από τη συσκευή πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας ή διάταξη αναρρόφησης και καθαρισμού, τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή σχετικά με το ύψος στερέωσης (ελάχ. 650 mm).

Το προϊόν μπορεί να τοποθετηθεί με το πίσω τοίχωμα κοντά σε τοίχους κουζίνας, έπιπλα κουζίνας ή με οποιοδήποτε μέγεθος προϊόντος πίσω ή στη μία πλευρά της συσκευής. Το έπιπλο κουζίνας που είναι σε άμεση γειτνίαση με το προϊόν πρέπει να είναι ίδιου μεγέθους με το προϊόν ή μικρότερο από αυτό.

Είναι απαραίτητο να υπάρχει ένα διάκενο τουλάχισ. 2 cm ανάμεσα στο προϊόν και τον τοίχο, για κυκλοφορία του αέρα.

## Σωστή Εγκατάσταση

Για ακρίβεια εγκατάστασης, ακολουθήστε τις διαστάσεις που αναφέρονται στην παρακάτω εικόνα.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το έπιπλο κουζίνας που είναι κοντά στη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμότητα (τουλάχιστον 100 °C).

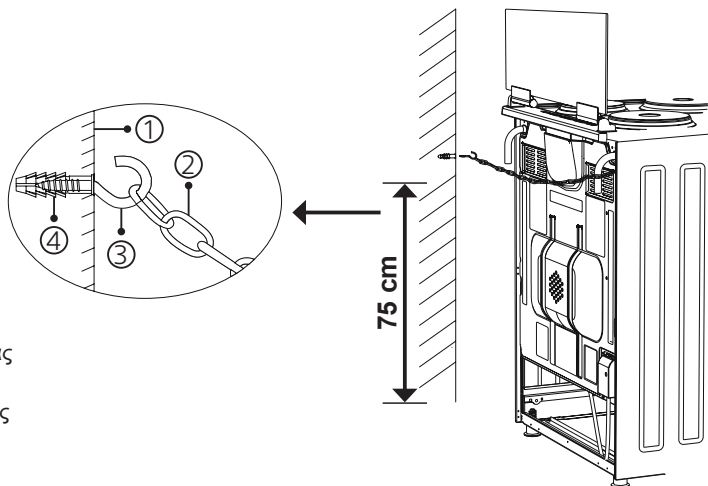
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην εγκαταστήσετε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή καταψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από τη συσκευή αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας των συσκευών ψύξης.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή για τη μεταφορά ή τη μετακίνηση της συσκευής.

## \* Σύνδεση Αλυσίδας

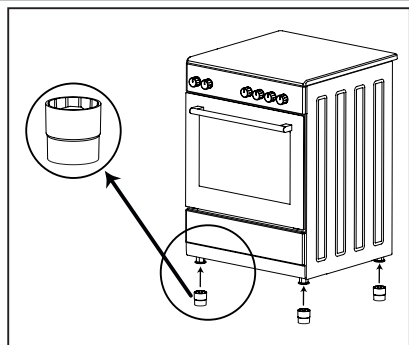
Για διασφάλιση της ασφαλούς χρήσης της συσκευής, αυτή πρέπει να ασφαλιστεί πριν τη χρήση ώστε να αποτραπεί η ανατροπή της. Στερεώστε τον παρεχόμενο βιδωτό γάντζο σταθερά στον τοίχο της συσκευής με τη βοήθεια ενός βύσματος αγκύρωσης. Βεβαιωθείτε ότι ο γάντζος έχει στερεωθεί σταθερά στον τοίχο. Κατόπιν περάστε την αλυσίδα ασφαλείας μέσα στη βίδα του γάντζου.

Η αλυσίδα ασφαλείας θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο κοντή για να μπορεί να εμποδίζει την ανατροπή της κουζίνας προς το πλάι και προς τα εμπρός.



1. Τοίχος κουζίνας
2. Αλυσίδα ασφαλείας
3. Βίδα γάντζου
4. Βύσμα αγκύρωσης

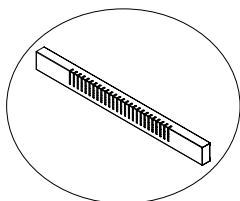
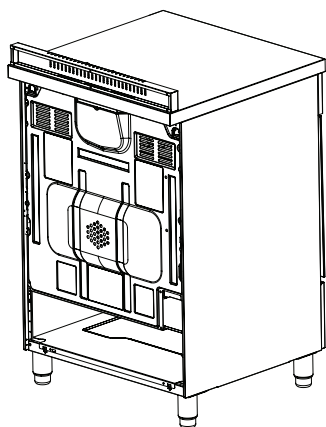
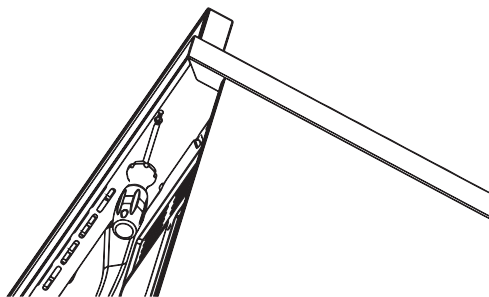
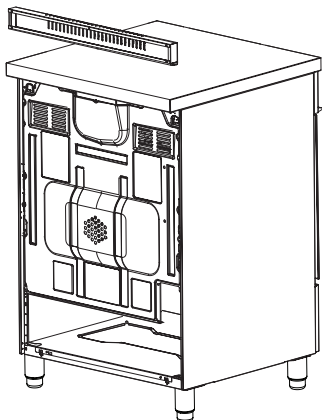
## \* Εγκατάσταση Του Προσαρμογέα Ποδιού



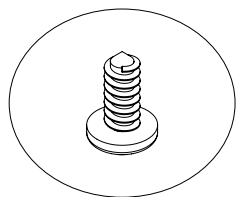
Όπως δείχνει η εικόνα, η εγκατάσταση των προσαρμογέων ποδιών γίνεται με βιδωμά τους πάνω στα πόδια του φούρνου.

**Σημείωση:** Οι προσαρμογείς ποδιών αυξάνουν το ύψος του φούρνου.

**\* Εγκατάσταση Του Πίσω Προστατευτικού (Ελάσματος Θερμοπροστασίας) Του Επαγγελματικού Φούρνου 60x60**



1



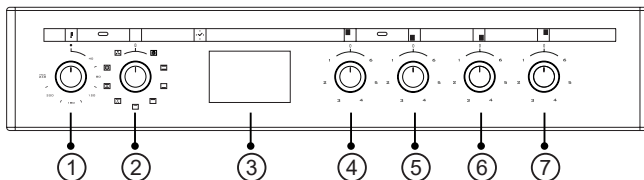
2

Ευθυγραμμίστε τις εγκοπές εγκατάστασης **(1)** του πίσω προστατευτικού (ελάσματος θερμοπροστασίας) με τις οπές στην επιφάνεια.

Κατόπιν βιδώστε τις βίδες **(2)** μέσα στις οπές εγκατάστασης **(1)** του πίσω προστατευτικού (ελάσματος θερμοπροστασίας) με τη βοήθεια ενός κατάλληλου κατασβιδιού.

Εκτελώντας τη διαδικασία με την αντίστροφη σειρά, μπορείτε να αφαιρέσετε το πίσω προστατευτικό (έλασμα θερμοπροστασίας).

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. Περιστροφικό κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας (θερμοστάτης)

2. Περιστροφικό κουμπί λειτουργίας μαγειρέματος

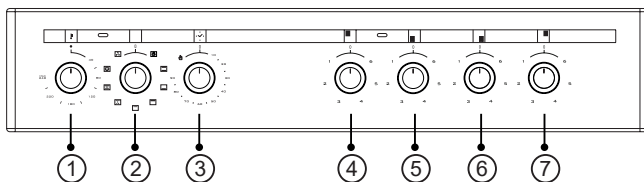
\* 3. Ψηφιακός χρονοδιακόπτης

4. Αριστερή πίσω ηλεκτρική εστία

5. Αριστερή μπροστινή ηλεκτρική εστία

6. Δεξιά μπροστινή ηλεκτρική εστία

7. Δεξιά πίσω ηλεκτρική εστία



1. Περιστροφικό κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας (θερμοστάτης)

2. Περιστροφικό κουμπί λειτουργίας μαγειρέματος

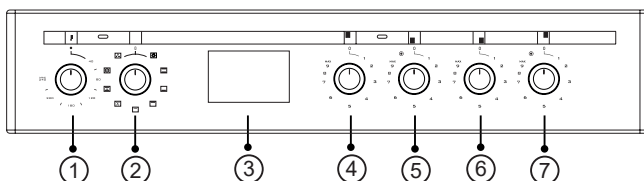
\* 3. Μηχανικός χρονοδιακόπτης

4. Αριστερή πίσω ηλεκτρική εστία

5. Αριστερή μπροστινή ηλεκτρική εστία

6. Δεξιά μπροστινή ηλεκτρική εστία

7. Δεξιά πίσω ηλεκτρική εστία



1. Περιστροφικό κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας (θερμοστάτης)

2. Περιστροφικό κουμπί λειτουργίας μαγειρέματος

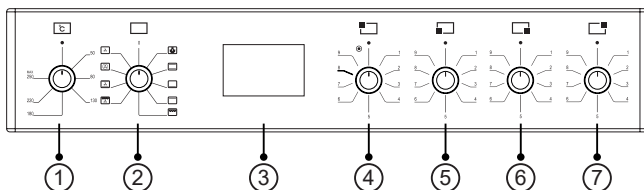
\* 3. Ψηφιακός ή μηχανικός χρονοδιακόπτης

4. Αριστερή πίσω ηλεκτρική εστία

5. Αριστερή μπροστινή ηλεκτρική εστία

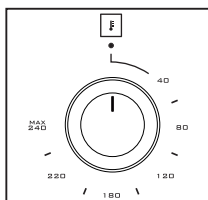
6. Δεξιά μπροστινή ηλεκτρική εστία

7. Δεξιά πίσω ηλεκτρική εστία

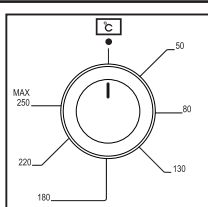


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο παραπάνω πίνακας ελέγχου παρέχεται μόνο για λόγους παρουσίασης. Λαμβάνετε υπόψη τον πίνακα ελέγχου της συσκευής σας.

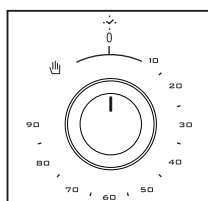
## Περιστροφικό Κουμπί Ρύθμισης Θερμοκρασίας (Θερμοστάτης)



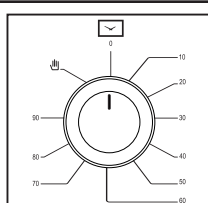
Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό της θερμοκρασίας μαγειρέματος του φαγητού που θα μαγειρευτεί στον φούρνο. Αφού τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο μπορείτε να ρυθμίσετε τον φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας το κουμπί. Η λυχνία θερμοστάτη σβήνει όταν ο θερμοστάτης φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Δείτε τον πίνακα μαγειρέματος σχετικά με τις θερμοκρασίες μαγειρέματος των διάφορων φαγητών.



## \* Περιστροφικό Κουμπί Μηχανικού Χρονοδιακόπτη



Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό της χρονικής διάρκειας μαγειρέματος στον φούρνο. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, απενεργοποιείται η τροφοδοσία ρεύματος προς τις αντιστάσεις και παράγεται ένα ηχητικό σήμα ειδοποίησης. Περιστρέψτε το περιστροφικό κουμπί μηχανικού χρονοδιακόπτη για ρύθμιση του επιθυμητού χρόνου από 0-90 λεπτά. Σχετικά με τους χρόνους μαγειρέματος, ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος.



## Μη Αυτόματο Μαγείρεμα



**Σημείωση:** Στο μη αυτόματο μαγείρεμα, ο χρόνος μαγειρέματος παρακολουθείται από τον χρήστη.

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

## Αρχική Λειτουργία Του Φούρνου

Αφού πραγματοποιήσετε τις απαραίτητες συνδέσεις του φούρνου σύμφωνα με τις οδηγίες, θα χρειαστεί να κάνετε τα εξής κατά την αρχική λειτουργία:

**1.** Αφαιρέστε όλες τις ετικέτες ή τα αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου. Αφαιρέστε τυχόν προστατευτική μεμβράνη από το μπροστινό μέρος της συσκευής, αν υπάρχει.

**2.** Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε τη σκόνη και τα υπολείμματα συσκευασίας. Το εσωτερικό του φούρνου πρέπει να είναι κενό. Συνδέστε τη συσκευή στις παροχές ρεύματος.

**3.** Ρυθμίστε το περιστροφικό κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στην ανώτατη θερμοκρασία και αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά με την πόρτα κλειστή. Σε αυτό το διάστημα μπορεί να προκύψει λίγος καπνός και οσμή, αυτό είναι φυσιολογικό.

**4.** Αφού κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του με διάλυμα ήπιου απορρυπαντικού σε χλιαρό νερό και στεγνώστε το με ένα καθαρό πανί. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας.

**5.** Αν ο φούρνος διαθέτει λειτουργία μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού: αφαιρέστε από τον φούρνο το δοχείο νερού. Ανακινήστε καλά το δοχείο νερού πριν χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό.

## Κανονική Λειτουργία Του Φούρνου

**1.** Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να μαγειρέψετε, ανάλογα με τον τύπο του φαγητού, και το κουμπί ρύθμισης λειτουργίας μαγειρέματος για να ρυθμίσετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος.

**2.** Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος σε μια επιθυμητή τιμή χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί μηχανικού χρονοδιακόπτη σε μοντέλα με μηχανικό χρονοδιακόπτη. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, απενεργοποιείται η τροφοδοσία ρεύματος προς τις αντιστάσεις και παράγεται ένα ηχητικό σήμα ειδοποίησης.

**3.** Για μοντέλα με ψηφιακό χρονοδιακόπτη, όταν λήξει ο χρόνος μαγειρέματος που καταχωρίσατε, ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιεί τις αντιστάσεις και παρέχει ένα ηχητικό σήμα.

## \* **ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΨΥΞΗΣ**

Κατά τη λειτουργία του φούρνου, ο ανεμιστήρας ψύξης θα αφαιρεί τον πλεονάζοντα ατμό και θα αποτρέπει την υπερθέρμανση της συσκευής. Αυτό είναι απαραίτητο για να διασφαλίζεται η καλή λειτουργία της συσκευής σας και να έχετε καλά αποτελέσματα μαγειρέματος.

Ο ανεμιστήρας ψύξης θα συνεχίσει να λειτουργεί και αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Αφού ολοκληρωθεί η ψύξη, ο ανεμιστήρας θα πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα.

### **Χρήση Του Γκριλ**

1. Όταν τοποθετείτε τη σχάρα στο πάνω ράφι, το φαγητό στη σχάρα δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το γκριλ.

2. Κατά το μαγείρεμα με γκριλ, μπορείτε να προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά. Αν χρειάζεται, μπορείτε να γυρίσετε το φαγητό.

3. Το φαγητό θα πρέπει να είναι στο κέντρο της σχάρας για να παρέχεται η μέγιστη ροή αέρα εντός του φούρνου.

### **Για Να Ενεργοποιήσετε Το Γκριλ:**

1. Τοποθετήστε το κουμπί λειτουργίας πάνω από το σύμβολο του γκριλ.

2. Κατόπιν ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος με γκριλ.

### **Για Να Απενεργοποιήσετε Το Γκριλ:**

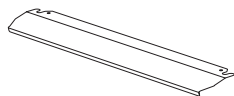
Θέστε το περιστροφικό κουμπί λειτουργίας στη θέση απενεργοποίησης.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά το μαγείρεμα στο γκριλ.

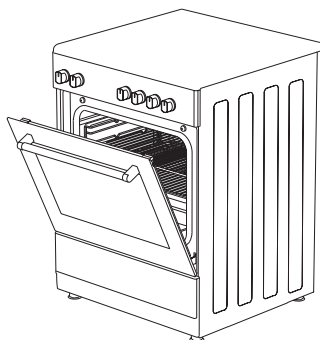
## \* Χρήση Της Πλάκας Προστασίας Πίνακα

Η πλάκα προστασίας πίνακα έχει σχεδιαστεί για την προστασία του πίνακα ελέγχου και των περιστροφικών κουμπιών όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία γκριλ και η πόρτα του φούρνου είναι ανοικτή. Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία γκριλ, θα πρέπει να χρησιμοποιείται η πλάκα προστασίας πίνακα (βλ. εικόνα 1), για να αποτραπεί ζημιά από θερμότητα στον πίνακα ελέγχου και τα περιστροφικά κουμπιά.

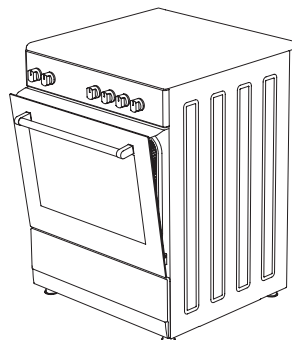
Ανοίξτε την μπροστινή γυάλινη πόρτα του φούρνου (βλ. εικόνα 2). Τοποθετήστε την πλάκα προστασίας πίνακα και κλείστε προσεκτικά την πόρτα και στερεώστε την πλάκα προστασίας πίνακα (βλ. εικόνα 3).



Εικόνα 1



Εικόνα 2



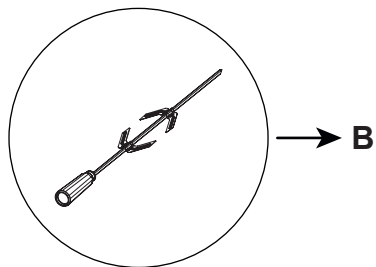
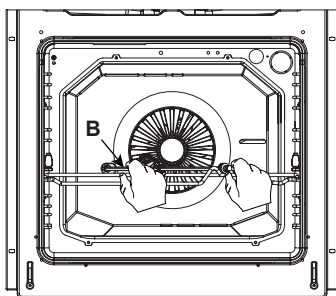
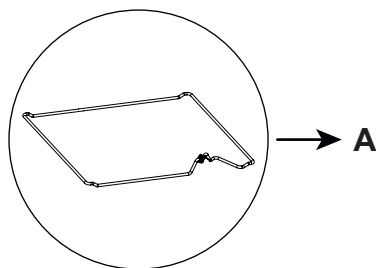
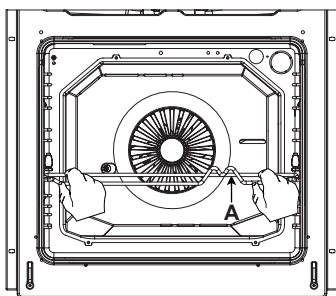
Εικόνα 3


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η πλάκα προστασίας πίνακα είναι κατάλληλη για χρήση με την πόρτα ανοικτή.

\* Χρησιμοποιείται Για Ψήσιμο Κοτόπουλου Στη Σούβλα

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Θυμηθείτε να αφαιρέσετε την πλαστική λαβή από τη σούβλα περιστρέφοντάς την, πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Περάστε ολόκληρο το πουλερικό στη σούβλα. Για να ψήσετε ένα πουλερικό υγιεινά στο γκριλ, κεντράρετε και στερεώστε το πουλερικό στη σούβλα **(B)** με τις περόνες στερέωσης που βρίσκονται και στις δύο πλευρές της σούβλας **(B)**. Τοποθετήστε τη σούβλα **(B)** πάνω στο συρμάτινο πλαίσιο σούβλας **(A)**, τοποθετήστε το σύνολο μέσα στον φούρνο και βεβαιωθείτε ότι το άκρο της σούβλας **(B)** έχει τοποθετηθεί μέσα στην υποδοχή του μοτέρ σούβλας.



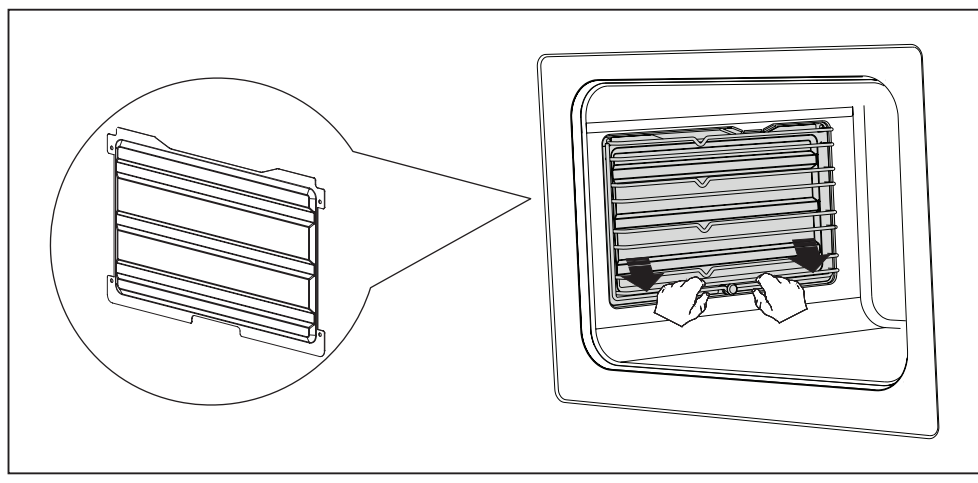
Αφού κλείσετε την πόρτα, ρυθμίστε τον φούρνο σε λειτουργία γκριλ (  ) και ρυθμίστε τη θερμοκρασία θερμοστάτη στο μέγιστο επίπεδο θερμοκρασίας χρησιμοποιώντας το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας. Για να συλλέξετε το λίπος και τους ζωμούς που θα στάξουν κατά το μαγείρεμα, τοποθετήστε το ταψί στην κάτω θέση. Προσθέστε στο ταψί λίγο νερό για εύκολο καθαρισμό.

## \* ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Βρίσκεται πίσω από τα συρμάτινα στηρίγματα του φούρνου, στο δεξιό και το αριστερό τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου. Το καταλυτικό πλαίσιο αφαιρεί τις δυσάρεστες οσμές και φροντίζει για την καλύτερη απόδοση χρήσης της συσκευής σας. Με την πάροδο του χρόνου, οσμές λαδιού και φαγητών διαποτίζουν τα εμαγιέ τοιχώματα του φούρνου και τις αντιστάσεις θέρμανσης. Το καταλυτικό πλαίσιο απορροφά τυχόν οσμές φαγητού και λαδιού και τις καίει κατά το μαγείρεμα, καθαρίζοντας έτσι τον φούρνο σας.

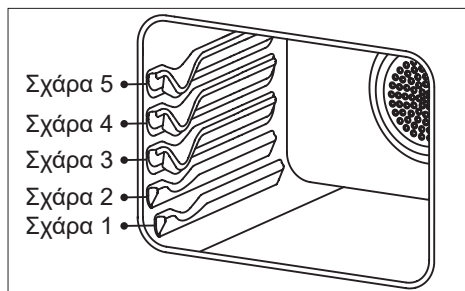
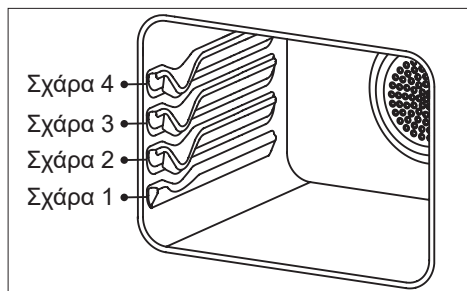
### Αποσύνδεση Του Καταλυτικού Πλαισίου

Για να αφαιρέσετε το καταλυτικό πλαίσιο, πρώτα αφαιρέστε τα συρμάτινα στηρίγματα. Όταν αφαιρεθούν τα συρμάτινα στηρίγματα, το καταλυτικό πλαίσιο θα είναι ελεύθερο. Συνιστάται να αντικαθιστάτε το καταλυτικό πλαίσιο μία φορά κάθε 2-3 χρόνια.



## ΘΕΣΕΙΣ ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΩΝ

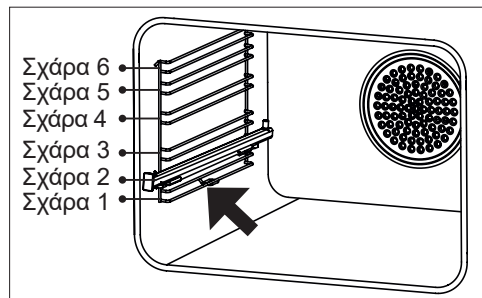
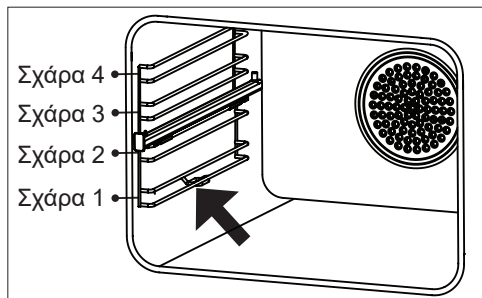
### Τυπικές Θέσεις Στηριγμάτων



**Σημείωση:** Τυπικά θα υπάρχουν 4 ή 5 ζεύγη στηριγμάτων, ανάλογα με τη διαμόρφωση του φούρνου σας. Λαμβάνετε υπόψη σας μόνο τις τυπικές θέσεις στηριγμάτων που διαθέτει ο φούρνος σας.

Οι θέσεις στηριγμάτων παρουσιάζονται στις παραπάνω εικόνες. Στα κάτω και στα επάνω στηρίγματα μπορείτε να τοποθετήσετε είτε ένα βαθύ ταψί είτε ένα κανονικό ταψί.

## \* Θέσεις Συρμάτων Στηριγμάτων



**Σημείωση:** Ανάλογα με τη διαμόρφωση του φούρνου σας, μπορεί να υπάρχουν 4 ή 6 ζεύγη συρμάτων στηριγμάτων. Λαμβάνετε υπόψη σας μόνο τις θέσεις συρμάτων στηριγμάτων που διαθέτει ο φούρνος σας.

Είναι σημαντικό να τοποθετείτε σωστά τα συρμάτινα στηρίγματα στον φούρνο. Οι θέσεις στηριγμάτων παρουσιάζονται στις παραπάνω εικόνες. Στα κάτω και στα επάνω συρμάτινα στηρίγματα μπορείτε να τοποθετήσετε είτε ένα βαθύ ταψί είτε ένα κανονικό ταψί.

## Εγκατάσταση Και Αφαίρεση Συρμάτων Στηριγμάτων

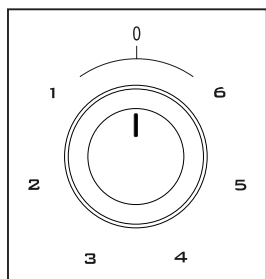
Πιέστε τα κλιπ που επισημαίνονται με βέλη στις παραπάνω εικόνες και αφαιρέστε πρώτα την κάτω και μετά την επάνω πλευρά των συρμάτων στηριγμάτων. Για να εγκαταστήσετε τα συρμάτινα στηρίγματα: αντιστρέψτε τη διαδικασία αφαίρεσης των συρμάτων στηριγμάτων.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΠΛΑΚΑΣ ΕΣΤΙΩΝ

\* Ηλεκτρική Εστία (Πλάκα θέρμανσης)

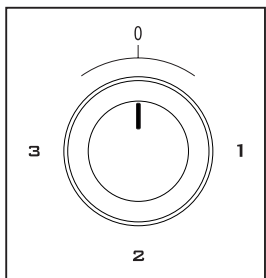
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα επίπεδα ισχύος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον προαιρετικό εξοπλισμό της συσκευής σας.

### Αν Το Επίπεδο Ισχύος Έχει 6 Βαθμίδες



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το περιστροφικό κουμπί στον πίνακα ελέγχου της ηλεκτρικής εστίας περιστρέφοντάς το στο επιθυμητό επίπεδο. Γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί στον πίνακα ελέγχου της ηλεκτρικής εστίας στη θέση απενεργοποίησης ( 0 ) μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής.

### Αν Το Επίπεδο Ισχύος Έχει 3 Βαθμίδες



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το περιστροφικό κουμπί στον πίνακα ελέγχου της ηλεκτρικής εστίας περιστρέφοντάς το στο επιθυμητό επίπεδο. Γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί στον πίνακα ελέγχου της ηλεκτρικής εστίας στη θέση απενεργοποίησης ( 0 ) μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής.

Τα επίπεδα θέρμανσης των ηλεκτρικών εστιών (πλακών θέρμανσης) αναφέρονται στον πίνακα.

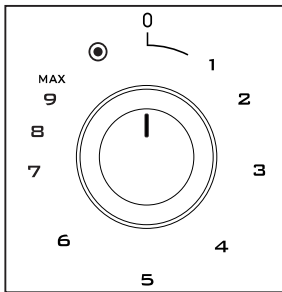
Ηλεκτρική Εστία (Πλάκα Θέρμανσης)	Επίπεδο 1	Επίπεδο 2	Επίπεδο 3	Επίπεδο 4	Επίπεδο 5	Επίπεδο 6
Ø80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm ταχεία	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm ταχεία	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm ταχεία	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm ταχεία	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Ø220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

Όταν χρησιμοποιείτε πρώτη φορά τις ηλεκτρικές εστίες (πλάκες θέρμανσης), αφήστε τις να λειτουργήσουν χωρίς σκεύος για 5 λεπτά στο ανώτατο επίπεδο. Με αυτή τη διαδικασία θα καθαριστούν τα υπολείμματα από την παραγωγή. Σε αυτό το διάστημα μπορεί να προκύψει λίγος καπνός και οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν σημαίνει ότι υπάρχει βλάβη.

### \* Ηλεκτρική (Υαλοκεραμική) Εστία

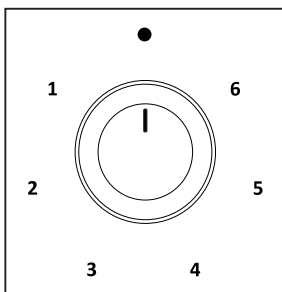
**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα επίπεδα ισχύος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον προαιρετικό εξοπλισμό της συσκευής σας.

#### Αν Το Επίπεδο Ισχύος Έχει 9 Βαθμίδες



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το περιστροφικό κουμπί στον πίνακα ελέγχου της ηλεκτρικής εστίας περιστρέφοντάς το στο επιθυμητό επίπεδο. Περιστρέφοντας το κουμπί στον πίνακα ελέγχου της ηλεκτρικής εστίας δεξιόστροφα στη θέση απενεργοποίησης ( 0 ), μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία.

#### Αν Το Επίπεδο Ισχύος Έχει 6 Βαθμίδες



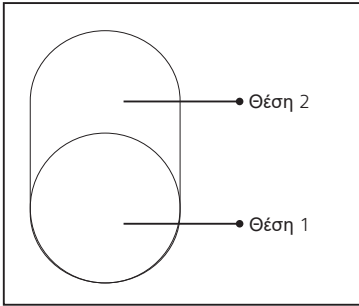
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το περιστροφικό κουμπί στον πίνακα ελέγχου της εστίας περιστρέφοντάς το στο επιθυμητό επίπεδο. Γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί στον πίνακα ελέγχου της ηλεκτρικής εστίας στη θέση απενεργοποίησης ( ● ) μπορείτε να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής.

Τα επίπεδα θέρμανσης των υαλοκεραμικών ηλεκτρικών εστιών αναφέρονται στον πίνακα.

Ηλεκτρική εστία (υαλοκεραμική)	Επίπεδο 1	Επίπεδο 2	Επίπεδο 3	Επίπεδο 4	Επίπεδο 5	Επίπεδο 6	Επίπεδο 7	Επίπεδο 8	Επίπεδο 9	Μέγ.
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Διακόπτης μεταγωγής	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Ρυθμιστής	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
210 mm Διακόπτης μεταγωγής	800 W	1600 W	2400 W	---	---	---	---	---	---	---
210 mm Ρυθμιστής	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	2400 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

Όταν χρησιμοποιείτε πρώτη φορά τις ηλεκτρικές εστίες (πλάκες θέρμανσης), αφήστε τις να λειτουργήσουν χωρίς σκεύος για 5 λεπτά στο ανώτατο επίπεδο. Με αυτή τη διαδικασία θα καθαριστούν τα υπολείμματα από την παραγωγή. Σε αυτό το διάστημα μπορεί να προκύψει λίγος καπνός και οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν σημαίνει ότι υπάρχει βλάβη.

## Χρήση Υαλοκεραμικών Εστιών Πολλαπλών Τμημάτων

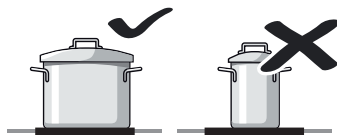


Οι εστίες πολλαπλών τμημάτων επιτρέπουν μαγείρεμα με σκεύη διάφορων μεγεθών στην ίδια εστία. Όταν χρησιμοποιούνται αυτές οι εστίες, λειτουργεί πρώτα το εσωτερικό τμήμα της εστίας.

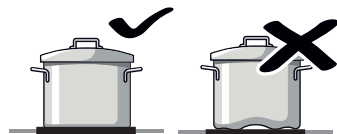
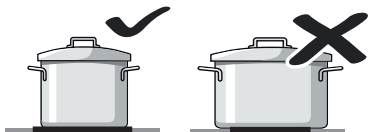
Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί δεξιόστροφα για να αλλάξετε την ενεργή διάμετρο της υαλοκεραμικής εστίας πολλαπλών τμημάτων. Μόλις αλλάξει το τμήμα της εστίας, θα ακουστεί ένας ήχος "κλικ".

**Σημείωση:** Οι δύο διαφορετικές εστίες των υαλοκεραμικών εστιών πολλαπλών τμημάτων δεν λειτουργούν ανεξάρτητα.

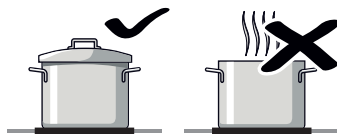
## Σωστή Χρήση Των Σκευών



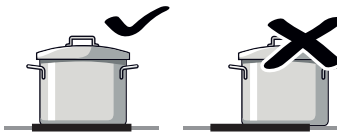
Χρησιμοποιείτε σκεύη του σωστού μεγέθους για κάθε εστία. Μη χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη σε μεγάλη εστία. Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με μέγεθος μεγαλύτερο από τη διάμετρο της εστίας.



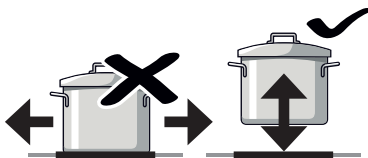
Μη χρησιμοποιείτε σκεύη με κυρτή ή κοίλη βάση. Αυτού του είδους τα σκεύη μπορεί να ανατραπούν. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.



Μη μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με μισάνοιχτο καπάκι. Αυτό προκαλεί απώλεια ενέργειας. Φαγητό που πιτσιλίζεται και χύνεται μπορεί να προξενήσει ζημιά στην επιφάνεια της πλάκας εστιών αλλά και πυρκαγιά.



Κεντράρετε το σκεύος ακριβώς πάνω στην εστία.



Αν θέλετε να τοποθετήσετε το σκεύος σε άλλη εστία, αντί να το σύρετε, σηκώστε το και τοποθετήστε το πάνω στην εστία που θέλετε. Αποφεύγετε τα χτυπήματα στην περιοχή μαγειρέματος και μην τοποθετείτε βάρη πάνω της.



Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε δύο πηγές θερμότητας ταυτόχρονα για να θερμάνετε ένα σκεύος. Όταν μαγειρεύετε για παρατεταμένο διάστημα, αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε δίσκο ψησίματος και τερίνες σε μέγιστη θερμοκρασία.

## \* ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

	Η κάτω και πάνω αντίσταση λειτουργούν ταυτόχρονα. Το φαγητό θερμαίνεται ταυτόχρονα από κάτω και από πάνω. Αυτό το πρόγραμμα μπορεί να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων όπως κέικ, μπισκότα και κουλούρια. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα ταψί για μαγείρεμα.
	Η κάτω και πάνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας λειτουργούν ταυτόχρονα. Ο θερμός αέρας κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο χάρη στον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για να μαγειρευτεί κέικ, μπισκότα, λαζάνια, κρέας. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα ταψί για μαγείρεμα.
	Ταυτόχρονη λειτουργία τούρμπο και ανεμιστήρα. Κατάλληλη για μαγείρεμα σε διαφορετικά επίπεδα στηριγμάτων.
	Λειτουργία Γκριλ. Κατάλληλη για να ψήνετε κρέατα όπως μπριζόλες, αλλά και ψάρια. Για να ψήσετε στο γκριλ, τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα και στη σχάρα στο επάνω επίπεδο στηριγμάτων (δείτε τις θέσεις στηριγμάτων). Όταν ψήνετε στο γκριλ, τοποθετήστε το ταψί στην από κάτω θέση και προσθέστε νερό στο ταψί.
	Ταυτόχρονη λειτουργία γκριλ και ανεμιστήρα. Ο θερμός αέρας κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο χάρη στον ανεμιστήρα. Κατάλληλη για να ψήνετε κρέατα όπως μπριζόλες, αλλά και ψάρια. Για να ψήσετε στο γκριλ, τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα και στη σχάρα στο επάνω επίπεδο στηριγμάτων (δείτε τις θέσεις στηριγμάτων). Όταν ψήνετε στο γκριλ, τοποθετήστε το ταψί στην από κάτω θέση και προσθέστε νερό στο ταψί.
	Η πάνω αντίσταση και η σούβλα κοτόπουλου λειτουργούν ταυτόχρονα. Κατάλληλη για φαγητά που προορίζονται για ψήσιμο στη σούβλα.
	Λειτουργία επάνω αντίστασης. Χρησιμοποιείται για ζέσταμα ή ψήσιμο πολύ μικρών ποσοτήτων φαγητού.
	Λειτουργία κάτω αντίστασης. Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα κατά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος αν θέλετε να ψηθεί καλά και το κάτω μέρος του φαγητού. Επίσης αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για καθαρισμό με ατμό. (βλ. καθαρισμός με ατμό)
	Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργούν μόνο ο ανεμιστήρας και ο φωτισμός. Λειτουργία κατάλληλη για απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων.
	Η κάτω αντίσταση και ο ανεμιστήρας λειτουργούν ταυτόχρονα. Ο θερμός αέρας κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο χάρη στον ανεμιστήρα. Χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα φαγητών όπως κέικ φρούτων κλπ.
	Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργούν μόνο ο ανεμιστήρας και ο φωτισμός. Λειτουργία κατάλληλη για απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων.
	Χρησιμοποιείται για τον φωτισμό του φούρνου. Η λάμπα λειτουργεί αυτόματα σε όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι λειτουργίες μαγειρέματος μπορεί να μην είναι ίδιες σε κάθε μοντέλο. Λαμβάνετε υπόψη σας μόνο τις λειτουργίες μαγειρέματος που διαθέτει ο φούρνος σας.

## ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Στους πίνακες που ακολουθούν, μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες σχετικά με τους τύπους φαγητού που έχουμε δοκιμάσει στα εργαστήριά μας και τις τιμές που προσδιορίσαμε. Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την τάση ρεύματος δικτύου, την ποιότητα και ποσότητα των συστατικών που θα μαγειρευτούν και τη θερμοκρασία. Τα φαγητά που μαγειρεύονται με αυτές τις τιμές ενδέχεται μην είναι της προτίμησής σας. Μπορείτε με δοκιμές να προσδιορίσετε διαφορετικές τιμές για να επιτύχετε διάφορες γεύσεις και αποτελέσματα που είναι της προτίμησής σας.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε περίπτωση μαγειρέματος με στερεό λίπος ή υγρό λάδι, είναι επικίνδυνο να αφήσετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διασφαλίστε ότι η πόρτα του φούρνου είναι τελείως κλειστή αφού τοποθετήσετε φαγητό μέσα στο φούρνο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μπορεί να εξέλθει ατμός όταν ανοίγετε την πόρτα. Σταθείτε λίγο πίσω και περιμένετε να φύγει ο ατμός.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη χρήση, οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου αποκτούν υψηλή θερμοκρασία. Καθώς ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, σταθείτε λίγο πίσω για να αποφύγετε τους καυτούς ατμούς που βγαίνουν από το εσωτερικό του. Μπορεί να υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το χέρι σας μπορεί να καεί από εσωτερικά πλαίσια του φούρνου, χυμένα φαγητά, καυτά αξεσουάρ και καυτό ατμό. Φοράτε γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε το καυτό φαγητό από τον φούρνο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητό από το φούρνο κλπ., χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη μαγειρεύετε το φαγητό τοποθετώντας το απευθείας πάνω στον δίσκο / στη σχάρα. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο μέσα σε ένα κατάλληλο αξεσουάρ.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μη γεμίσετε τηγάνι με λάδι πάνω από το ένα τρίτο του. Μη φεύγετε από την κουζίνα ενώ θερμαίνετε λάδι. Τα λάδια σε υπερβολική θερμοκρασία αποτελούν κίνδυνο για πυρκαγιά.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε οινόπνευμα στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά αν οι ατμοί έρθουν σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη θερμαίνετε κλεισμένα μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση μπορεί να προκαλέσει έκρηξη των γυάλινων βάζων.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που υποδεικνύεται στο χαρτί ψησίματος. Μην τοποθετείτε το χαρτί ψησίματος πάνω στη βάση του φούρνου.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος μαζί με το φαγητό μέσα σε έναν προθερμασμένο φούρνο, τοποθετώντας το μέσα σε ένα μαγειρικό σκεύος ή πάνω σε ένα αξεσουάρ του φούρνου (ταψί, συρμάτινη σχάρα κλπ.).

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για αποφυγή του κινδύνου να αγγίξουν τις αντιστάσεις του φούρνου, αφαιρέστε τα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που εξέχουν από το αξεσουάρ ή το δοχείο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην τοποθετείτε ταψιά του φούρνου, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου. Η θερμότητα που συσσωρεύεται μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του φούρνου.



















**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα πλαστικά σκεύη μπορεί να λιώσουν σε υψηλή θερμοκρασία και να προξενήσουν ζημιά στη συσκευή. Μη χρησιμοποιείτε πλαστικά πιάτα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το χέρι σας μπορεί να καεί από εσωτερικά πλαίσια του φούρνου, χυμένα φαγητά, καυτά αξεσουάρ και καυτό ατμό. Όταν αφαιρείτε αποξηραμένα φρούτα από τον φούρνο, φοράτε γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα.

## ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

60 λίτρα

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Θα πρέπει να προθερμάνετε τον φούρνο για 7-10 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο.























Φαγητό	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος (°C)	Θέση μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Κέικ	 / 	170-180	2-3	35-45
Μικρά μάριν	 / 	170-180	2	25-30
Πίτα	 / 	180-200	2	35-45
Είδη ζύμης		180-190	2	20-25
Κουλουράκια		170-180	2	20-25
Μηλόπιτα	 / 	180-190	1	50-70
Παντεσπάνι		200/150 *	2	20-25
Πίτσα		180-200	3	20-30
Λαζάνια		180-200	2-3	25-40
Μακαρούν		100	2	50
Κοτόπουλο στη σχάρα **		200-220	3	25-35
Ψάρι στη σχάρα **		200-220	3	25-35
Ροστ μπιφ **		Μέγ.	4	15-20
Μπιφτέκια στη σχάρα **		Μέγ.	4	20-25

\* Μην προθερμάνετε τον φούρνο. Συνιστούμε μαγείρεμα στους 200 °C για τον μισό χρόνο μαγειρέματος, και στους 150 °C για τον υπόλοιπο μισό.

\*\* Το φαγητό θα πρέπει να γυριστεί μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος.

## 80 λίτρα

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Θα πρέπει να προθερμάνετε τον φούρνο για 7-10 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο.

Φαγητό	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος (°C)	Θέση μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Κέικ	 / 	170-180	2-3	30-35
Μικρά μάφιν	 / 	170-180	2-3	25-30
Πίτα	 / 	180-200	2-3	35-45
Είδη ζύμης		180-190	2-3	20-25
Κουλουράκια	 / 	170-180	2-3	20-25
Μηλόπιτα	 / 	180-190	2-3	50-70
Παντεσπάνι	 / 	200/150 *	2-3	20-25
Πίτσα		180-200	3	20-30
Λαζάνια		180-200	2-3	25-40
Μακαρούν	 / 	100	2-3	50-70
Κοτόπουλο στη σχάρα **	 / 	200-220	2-3	25-35
Ψάρι στη σχάρα **		190-200-220	3-4	25-35
Ροστ μπιφ **		Μέγ.	4-5	30-35
Μπιφτέκια στη σχάρα **		Μέγ.	4-5	25-30

\* Μην προθερμάνετε τον φούρνο. Συνιστούμε μαγείρεμα στους 200 °C για τον μισό χρόνο μαγειρέματος, και στους 150 °C για τον υπόλοιπο μισό.

\*\* Το φαγητό θα πρέπει να γυριστεί μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος.

## \* ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην προθερμαίνετε για την αποξηήρανση.

Φαγητό	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος (°C)	Θέση μαγειρέματος	Διάρκεια μαγειρέματος (ώρες)
Μπιανάνες σε φέτες	Λειτουργίες μαγειρέματος με ανεμιστήρα	100	2	4-5
Μήλα σε φέτες	Λειτουργίες μαγειρέματος με ανεμιστήρα	100	2	4-5
Πορτοκάλια σε φέτες	Λειτουργίες μαγειρέματος με ανεμιστήρα	100	2	4-5


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η αποξηήρανση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο στο ειδικό ταψί αποξηήρανσης.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία αποξηήρανσης.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όσο λεπτότερες είναι οι φέτες, τόσο λιγότερος χρόνος αποξηήρανσης χρειάζεται και το άρωμα των τροφίμων διατηρείται καλύτερα.











**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το χέρι σας μπορεί να καεί από εσωτερικά πλαίσια του φούρνου, χυμένα φαγητά, καυτά αξεσουάρ και καυτό ατμό. Όταν αφαιρείτε αποξηραμένα φρούτα από τον φούρνο, φοράτε γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα.

## \* ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΤΥΠΟΥ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΑΕΡΑ

Ενώ η φριτέζα αέρα βρίσκεται σε λειτουργία μαγειρέματος, μπορείτε να μαγειρέψετε σύμφωνα με τις τιμές που καθορίζονται στο διάγραμμα μαγειρέματος, αλλάζοντας τη λειτουργία του φούρνου σε λειτουργία φριτέζας αέρα [μαγείρεμα πάνω-κάτω + στον αέρα (  )].

### Διάγραμμα Μαγειρέματος Φριτέζας Αέρα

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Θα πρέπει να προθερμάνετε τον φούρνο για 8-10 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο.

Φαγητό	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος (°C)	Στήριγμα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Βάρος σε γραμμάρια (g)
Κουλουράκια		170	2-3	10-15	-
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές		200	2-3	20-25	750
Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές		220	2-3	20-25	700
Πατάτες από χαλούμι τύπου τηγανητές		200	2-3	10-15	250
Μπριζόλα		180	2-3	10-15	1000
Κεφτεδάκια		180	2-3	10-15	1000
Πίτσα		200	2-3	10-15	-
Μανιτάρια		200	2-3	15-20	1000
Ρολάκια κοτόπουλο		180	2-3	25-30	1000
Στήθος κοτόπουλο		180	2-3	25-30	750

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγείρεμα τύπου φριτέζας αέρα θα πρέπει να γίνεται μόνο στο ταψί φριτέζας αέρα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το χέρι σας μπορεί να καεί από εσωτερικά πλαίσια του φούρνου, χυμένα φαγητά, καυτά αξεσουάρ και καυτό ατμό. Όταν αφαιρείτε αποξηραμένα φρούτα από τον φούρνο, φοράτε γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα.

## \* ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΑΤΜΟΥ

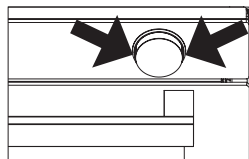
Επειδή το μαγείρεμα δεν γίνεται μέσα σε νερό, κατά το μαγείρεμα με ατμό διατηρούνται οι βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά.

Το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού διατηρεί τα αρώματα των τροφίμων καλύτερα από το κανονικό μαγείρεμα. Επίσης, με αυτόν τον τρόπο, τα τρόφιμα διατηρούν τα φρέσκα και φυσικά τους χρώματα.

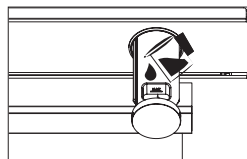
Η κατανάλωση νερού εξαρτάται από τον τύπο του τροφίμου και τον χρόνο μαγειρέματος.

Ανάλογα με τον προαιρετικό εξοπλισμό της συσκευής, μπορείτε να πραγματοποιήσετε μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού με δύο διαφορετικές μεθόδους.

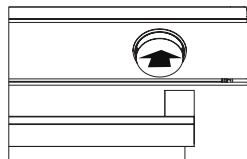
1. Αφαιρέστε το δοχείο νερού τραβώντας το έξω από τα σημεία που υποδεικνύονται με βέλος. Γεμίστε το δοχείο νερού (βλ. εικόνα 4) και περάστε το στην κατεύθυνση του βέλους προς την αρχική του θέση για να το τοποθετήσετε στη θέση του (βλ. εικόνα 5, 6). Μετά από 10 λεπτά προθέρμανσης, μετακινήστε το δοχείο στην κατεύθυνση του βέλους μέχρι να ακούσετε "κλικ" (βλ. εικόνα 7).



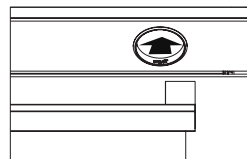
Εικόνα 4



Εικόνα 5



Εικόνα 6



Εικόνα 7

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η συσκευή διαθέτει τη λειτουργία μαγειρέματος με υποστήριξη ατμού, ελέγξτε αν υπάρχει νερό μέσα στα δοχεία νερού αν μετακινείτε τη συσκευή σε άλλο μέρος. Αν υπάρχει νερό στα δοχεία πρέπει να τα αδειάσετε.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε απεσταγμένο, απιονισμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο εμφιαλωμένο νερό. Το νερό δεν πρέπει να αντικατασταθεί από διαλύματα που είναι εύφλεκτα, περιέχουν οινόπνευμα ή στερεά σωματίδια. Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε μεταλλικό νερό ή άλλα υγρά!

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η μέγιστη ποσότητα επαναπλήρωσης είναι 250 mL και η ελάχιστη ποσότητα επαναπλήρωσης είναι 65 mL.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν γεμίζετε το δοχείο νερού, ποτέ μην υπερβείτε τη σήμανση μέγιστης στάθμης!

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για κάθε διαδικασία μαγειρέματος, τηρείτε την ποσότητα νερού για το φαγητό σύμφωνα με τον πίνακα μαγειρέματος.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην αφαιρείτε το δοχείο νερού ενώ υπάρχει μαγείρεμα σε εξέλιξη.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν είναι εφικτό, για το μαγείρεμα με ατμό χρησιμοποιείτε σκεύη με διάτρητο πυθμένα. Έτσι διασφαλίζετε ότι ο ατμός φθάνει στα τρόφιμα από όλες τις πλευρές ώστε να μαγειρεύονται ομοιόμορφα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία που είναι ανθεκτικά σε θερμότητα (έως τους 100 °C) και σε ατμό. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε πλαστικά δοχεία, πληροφορηθείτε από τον κατασκευαστή του δοχείου αν το δοχείο είναι κατάλληλο για τον φούρνο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα σκεύη που έχουν μεγάλο πάχος, όπως πορσελάνινα ή κεραμικά, δεν είναι πολύ κατάλληλα για μαγείρεμα στον ατμό. Λόγω του μεγάλου πάχους τους δεν άγουν καλά τη θερμότητα και επομένως, οι χρόνοι μαγειρέματος που υποδεικνύονται στους πίνακες μπορεί να είναι πολύ μεγαλύτεροι.

## Πίνακας Μαγειρέματος Με Υποστήριξη Ατμού

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Θα πρέπει να προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο.

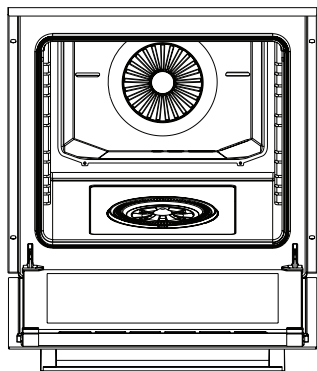
Φαγητό	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος (°C)	Θέση μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Ποσότητα νερού (ml)
Κουλουράκια		170	3	20-25	100
Αλμυρά κουλουράκια		170	3	20-25	100
Είδη ζύμης		180	3	25-30	100
Ψωμάκια		180	3	25-30	100
Σολομός		180	3	40-45	100
Κοπανάκια κοτόπουλου		200	3	40-45	150
Φτερούγες κοτόπουλου		230	4	40-45	100
Ολόκληρο κοτόπουλο		190-230	3	60-70	250
Κότσια αρνιού με λαχανικά		170	3	80-90	250
Ροστ μπιφ		190	3	55-60	200
Κόντρα φιλέτο		180	3	35-40	250

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μαγειρεύετε με υποβοήθηση ατμού με ένα μόνο ταψί

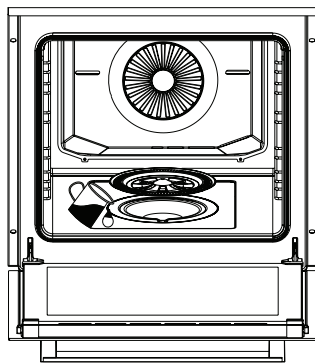
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μπορεί να εξέλθει ατμός όταν ανοίγετε την πόρτα. Σταθείτε λίγο πίσω και περιμένετε να φύγει ο ατμός.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το χέρι σας μπορεί να καεί από εσωτερικά πλαίσια του φούρνου, χυμένα φαγητά, καυτά αξεσουάρ και καυτό ατμό. Όταν αφαιρείτε το καυτό φαγητό από τον φούρνο, χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα.

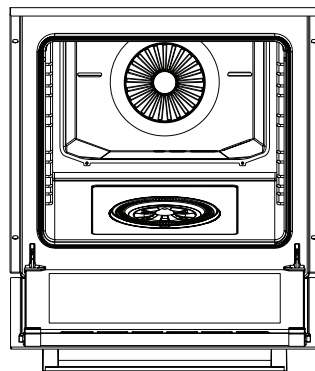
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής (βλ. εικόνα 8). Αφαιρέστε το κάλυμμα του δοχείου νερού και γεμίστε το δοχείο (βλ. εικόνα 9). Κατόπιν κλείστε το κάλυμμα του δοχείου νερού (βλ. εικόνα 10). Κλείστε το κάλυμμα της συσκευής και προθερμάνετε την για 10 δευτερόλεπτα. Μετά την προθέρμανση, μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στη συσκευή.



Εικόνα 8



Εικόνα 9



Εικόνα 10

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η συσκευή διαθέτει τη λειτουργία μαγειρέματος με υποστήριξη ατμού, ελέγξτε αν υπάρχει νερό μέσα στα δοχεία νερού αν μετακινείτε τη συσκευή σε άλλο μέρος. Αν υπάρχει νερό στα δοχεία πρέπει να τα αδειάσετε.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε απεσταγμένο, απιονισμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο εμφιαλωμένο νερό. Το νερό δεν πρέπει να αντικατασταθεί από διαλύματα που είναι εύφλεκτα, περιέχουν οινόπνευμα ή στερεά σωματίδια. Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε μεταλλικό νερό ή άλλα υγρά!

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η μέγιστη ποσότητα επαναπλήρωσης είναι 200 ml και η ελάχιστη ποσότητα επαναπλήρωσης είναι 80 ml.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για κάθε διαδικασία μαγειρέματος, τηρείτε την ποσότητα νερού για το φαγητό σύμφωνα με τον πίνακα μαγειρέματος.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν είναι εφικτό, για το μαγείρεμα με ατμό χρησιμοποιείτε σκεύη με διάτρητο πυθμένα. Έτσι διασφαλίζετε ότι ο ατμός φθάνει στα τρόφιμα από όλες τις πλευρές ώστε να μαγειρεύονται ομοιόμορφα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία που είναι ανθεκτικά σε θερμότητα (έως τους 100 °C) και σε ατμό. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε πλαστικά δοχεία, πληροφορηθείτε από τον κατασκευαστή του δοχείου αν το δοχείο είναι κατάλληλο για τον φούρνο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα σκεύη που έχουν μεγάλο πάχος, όπως πορσελάνινα ή κεραμικά, δεν είναι πολύ κατάλληλα για μαγείρεμα στον ατμό. Λόγω του μεγάλου πάχους τους δεν άγουν καλά τη θερμότητα και επομένως, οι χρόνοι μαγειρέματος που υποδεικνύονται στους πίνακες μπορεί να είναι πολύ μεγαλύτεροι.

## Πίνακας Μαγειρέματος Με Υποστήριξη Ατμού

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Θα πρέπει να προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο.

Φαγητό	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος (°C)	Θέση μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Ποσότητα νερού (ml)
Ψωμί		200	2	20-30	80
Κοτόπουλο		200	2	60-70	150
Σολομός με λαχανικά		180	2	30-40	80
Κοπανάκια κοτόπουλου		200	2	25-35	100
Είδη ζύμης		190	2	15-25	80
Κότσια αρνιού με λαχανικά		170	2	60-70	150
Ψωμάκια		190	2	15-25	80
Κόντρα φιλέτο		180	2	40-50	150
Κουμπίρ		190	2	90-100	150

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μαγειρεύετε με υποβοήθηση ατμού με ένα μόνο ταψί.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μπορεί να εξέλθει ατμός όταν ανοίγετε την πόρτα. Σταθείτε λίγο πίσω και περιμένετε να φύγει ο ατμός.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το χέρι σας μπορεί να καεί από εσωτερικά πλαίσια του φούρνου, χυμένα φαγητά, καυτά αξεσουάρ και καυτό ατμό. Όταν αφαιρείτε το καυτό φαγητό από τον φούρνο, χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα.

## Καθαρισμός Της Κοιλότητας Νερού Στη Βάση Του Φούρνου

Ανάλογα με τη συχνότητα του μαγειρέματος με υποστήριξη ατμού-τον εύκολο καθαρισμό με νερό και τη σκληρότητα του χρησιμοποιούμενου νερού, μπορεί να σχηματιστούν λεκέδες από άλατα στην κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου. Μετά από κάθε 2 ή 3 χρήσεις, για να διαλύσετε τα άλατα που μπορεί να σχηματιστούν στην κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου μετά τις διαδικασίες μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού-εύκολου καθαρισμού με ατμό:

1. Προσθέστε 350 mL λευκό ξύδι (η περιεκτικότητα του ξυδιού σε οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει το 6%) στην κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου.
2. Περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά για να διαλύσει το ξύδι τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
3. Καθαρίστε την κοιλότητα νερού με ένα μαλακό υγρό πανί και στεγνώστε την με ένα στεγνό πανί.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν οξέα ή χλώριο για να καθαρίσετε την κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου. Μην καθαρίζετε με ξύσιμο τα άλατα που μπορεί να σχηματιστούν στην κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου. Διαφορετικά, το προϊόν θα υποστεί ζημιά.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Ο τακτικός καθαρισμός παρατείνει τη διάρκεια ζωής της συσκευής και μειώνει τη συχνότητα των προβλημάτων.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αποσυνδέετε την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Περιμένετε να κρυώσει η συσκευή πριν την καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο χρήστης δεν θα πρέπει να αφαιρεί την αντίσταση κατά τον καθαρισμό. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο ατμός μιας συσκευής καθαρισμού με ατμό μπορεί να διεισδύσει σε εξαρτήματα που άγουν τον ηλεκτρισμό και να προκαλέσουν βραχυκύκλωμα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό του φούρνου.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ποτέ μην πλύνετε κανένα μέρος της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων (εκτός από τα αξεσουάρ)!

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το δοχείο νερού δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό και δεν πρέπει ποτέ να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων! Μη χρησιμοποιείτε πολύ σκληρά σφουγγάρια ή βούρτσες όταν καθαρίζετε το δοχείο νερού.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν την αφαίρεση των προστατευτικών. Μετά τον καθαρισμό, εγκαταστήστε τα προστατευτικά σύμφωνα με τις οδηγίες.

1. Μην καθαρίζετε τα εσωτερικά εξαρτήματα, πλαίσια, ταψιά ή άλλα μέρη της συσκευής με σκληρά εργαλεία όπως σκληρές βούρτσες, σύρμα τριψίματος ή μαχαίρια. Μη χρησιμοποιείτε είδη ή απορρυπαντικά που λειαίνουν ή χαράζουν.

2. Περάστε τα εσωτερικά μέρη της συσκευής με πανί με σαπουνάδα, σκουπίστε τα και στεγνώστε τα προσεκτικά με ένα μαλακό πανί.

3. Καθαρίζετε τις γυάλινες επιφάνειες με ειδικά καθαριστικά για γυαλί.

4. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με αλειφατικές ενώσεις ή υδρογονάνθρακες. Αυτά μπορούν να προκαλέσουν διόγκωση στη στεγανοποίηση της πόρτας του φούρνου.

5. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υλικά όπως οξέα, αραιωτικά χρωμάτων ή αέρια όταν καθαρίζετε τη συσκευή.

6. Χρησιμοποιείτε στεατικό κάλιο (απαλό σαπούνι) για ακαθαρσίες και λεκέδες.

7. Καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με ένα υγρό πανί και στεγνώνετε τον με ένα στεγνό πανί.

8. Η συσκευή θα πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού καθαρίζονται εύκολα και τα κατάλοιπα αυτά δεν καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αργότερα.

9. Οποσδήποτε σκουπίζετε πλήρως κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τη διαδικασία καθαρισμού και καθαρίζετε αμέσως όλα τα φαγητά που πιπιλίζονται κατά το μαγείρεμα.

10. Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορεί να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες/κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

11. Καθαρίζετε και στεγνώνετε τον φούρνο και τα αξεσουάρ του μετά από κάθε χρήση.

12. Κλείνετε την πόρτα του φούρνου αφού στεγνώσει πλήρως το εσωτερικό του.

13. Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά για να αποφεύγονται δυσάρεστες οσμές αν δεν χρησιμοποιηθεί για πολύ καιρό. Αφήνετε την πόρτα του φούρνου ανοικτή μετά τον καθαρισμό.

14. Αντικαταστήστε τη στεγανοποίηση πόρτας της συσκευής αν σχηματιστούν πόροι ή ρωγμές. Μπορείτε να παραγγείλετε τη στεγανοποίηση πόρτας από το εξουσιοδοτημένο σέρβις.

**15.** Καθαρίζετε τα συρμάτινα στηρίγματα στο πλυντήριο πιάτων ή με ένα υγρό πιάτων και ζεστό νερό.

**16.** Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τις γυάλινες επιφάνειες, επειδή οι γρατσουνιές που μπορεί να προκύψουν στην επιφάνεια του τζαμιού της πόρτας μπορεί να προκαλέσουν θραύση του τζαμιού.

**17.** Αν η συσκευή δεν χρησιμοποιηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα από το συνηθισμένο, πρέπει να καθαριστεί σχολαστικά πριν τεθεί πάλι σε λειτουργία και να ελεγχθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό για σωστή λειτουργία.


**18.** Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου (βλ. αντικατάσταση λάμπας) και σκουπίστε το με ένα πανί που το έχετε υγράνει με υγρό πιάτων και ζεστό νερό. Καθαρίστε το με ένα μαλακό πανί.

#### **\* Καθαρισμός Με Ατμό**

Επιτρέπει την αφαίρεση ακαθαρσιών που έχουν μαλακώσει χάρη στον ατμό που σχηματίζεται στον φούρνο.

**1.** Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το φούρνο.

**2.** Προσθέστε μισό λίτρο νερό στο ταψί και τοποθετήστε το ταψί στην κάτω θέση στον φούρνο.

**3.** Ρυθμίστε τον διακόπτη στη θέση κάτω αντίστασης (  ). Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στους 70 °C, και αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.

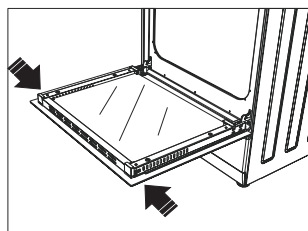
**4.** Αφού αφήσετε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά, ανοίξτε την πόρτα και σκουπίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα ελαφρά υγρό πανί.

**5.** Για ακαθαρσίες που δεν αφαιρούνται εύκολα, καθαρίστε τον φούρνο με υγρό πιάτων σε χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί, και μετά με ένα στεγνό πανί στεγνώστε τις επιφάνειες που καθαρίσατε.

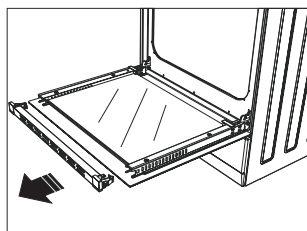
## Καθαρισμός Του Τζαμιού Του Φούρνου

Ο φούρνος σας μπορεί να διαφέρει. Ακολουθήστε το κατάλληλο βήμα για τον φούρνο σας.

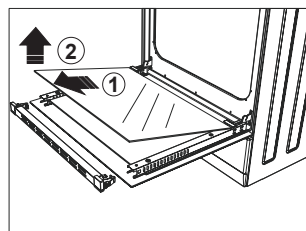
**1.** Πιέστε τις πλαστικές ασφαλίσεις στην αριστερή και δεξιά πλευρά όπως φαίνεται στην εικόνα 11 και ανυψώστε το προφίλ τραβώντας το προς το μέρος σας όπως φαίνεται στην εικόνα 12. Το τζάμι είναι ελεύθερο αφότου αφαιρεθεί το προφίλ όπως φαίνεται στην εικόνα 13. Τραβήξτε προσεκτικά προς το μέρος σας το τζάμι που έχει ελευθερωθεί. Το εξωτερικό τζάμι είναι στερεωμένο στο προφίλ της πόρτας φούρνου. Μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα τα τζάμια αφού τα έχετε αφαιρέσει. Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός και η συντήρηση, μπορείτε να επανατοποθετήσετε τα τζάμια και το προφίλ εκτελώντας τη διαδικασία αφαίρεσης με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι το προφίλ έχει τοποθετηθεί σωστά.



Εικόνα 11

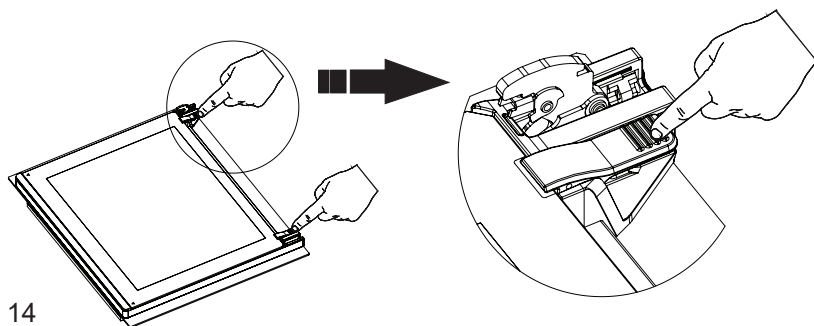


Εικόνα 12

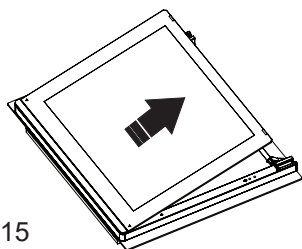


Εικόνα 13

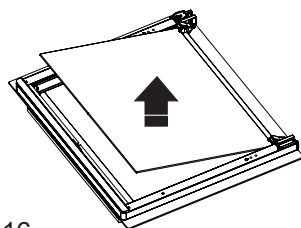
2. Πιέστε τα πλαστικά κλιπ στην αριστερή και δεξιά πλευρά όπως δείχνει η εικόνα 14. Αφού πιέσετε τα κλιπ όπως δείχνει η εικόνα 15, το τζάμι θα ελευθερωθεί. Τραβήξτε προσεκτικά προς το μέρος σας το τζάμι που έχει ελευθερωθεί. Αφαιρέστε προσεκτικά το μεσαίο τζάμι ανυψώνοντας το, όπως δείχνει η εικόνα 16. Το εξωτερικό τζάμι είναι στερεωμένο στο προφίλ της πόρτας φούρνου. Μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα το τζάμι αφού το έχετε αφαιρέσει. Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός και η συντήρηση, μπορείτε να επανατοποθετήσετε τα τζάμια και το προφίλ εκτελώντας τη διαδικασία αφαίρεσης με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι έχει τοποθετηθεί στη σωστή κατεύθυνση και έχει εδράσει σωστά στη θέση του.



Εικόνα 14

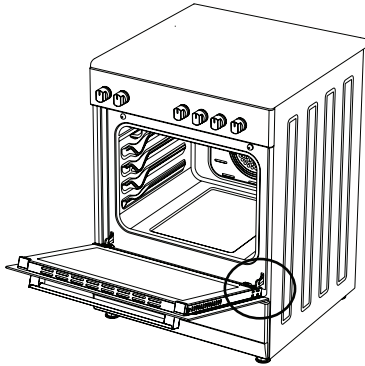


Εικόνα 15

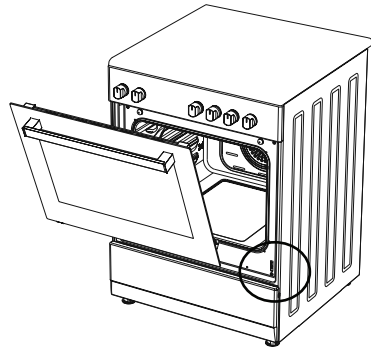


Εικόνα 16

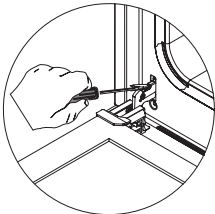
## Καθαρισμός Και Συναρμολόγηση Της Πόρτας Φούρνου



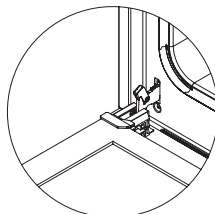
Εικόνα 17



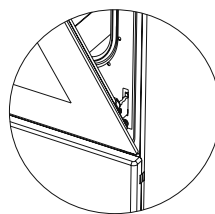
Εικόνα 18



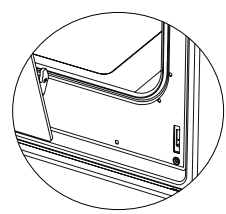
Εικόνα 17.1



Εικόνα 17.2



Εικόνα 18.1



Εικόνα 18.2

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου τελείως τραβώντας την προς το μέρος σας. Κατόπιν καθαρίστε την ασφάλιση μεντεσέ τραβώντας την προς τα πάνω με ένα κατσαβίδι (Βλ. εικόνα 17.1).

Ρυθμίστε την ασφάλιση μεντεσέ στη θέση της μεγαλύτερης δυνατής γωνίας (βλ. εικόνα 17.2). Ρυθμίστε στην ίδια θέση και τους δύο μεντεσέδες που συνδέουν την πόρτα φούρνου στο φούρνο.

Κατόπιν κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι να στηρίζεται στην ασφάλιση μεντεσέ (Βλ. εικόνα 18.1).

Για να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου, κρατήστε την πόρτα και με τα δύο χέρια όταν είναι σχεδόν σε επίπεδο με την κλειστή θέση και τραβήξτε την επάνω. (Βλ. εικόνα 18.2).

Για να επανατοποθετήσετε την πόρτα του φούρνου αντιστρέψτε τη διαδικασία αφαίρεσης της πόρτας.

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, απενεργοποιήστε τη σύνδεση ρεύματος πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου!

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για να αποφύγετε εγκαύματα, περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου! Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

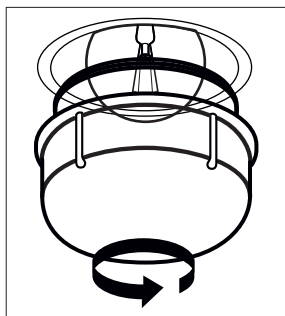
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στο προϊόν αυτό δεν είναι κατάλληλος για τον φωτισμό οικιακών χώρων. Ο σκοπός αυτής της λάμπας είναι να διευκολύνει τον χρήστη να βλέπει το φαγητό.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι λαμπτήρες που χρησιμοποιούνται στο προϊόν αυτό πρέπει να έχουν αντοχή σε ακραίες φυσικές συνθήκες, π.χ. θερμοκρασίες πάνω από 100 °C.

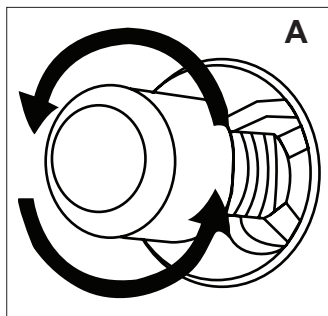
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Σε συσκευές με λάμπες αλογόνου: ο χρήστης δεν πρέπει να κοιτάζει απευθείας τη λάμπα αλογόνου.

## Για Να Αλλάξετε Τη Λάμπα:

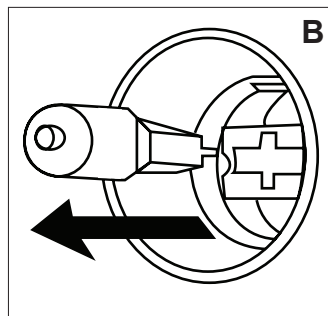
1. Απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο προστατευτικό περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα (βλ. εικόνα 19). Η χρήση πλαστικών γαντιών μπορεί να σας βοηθήσει να το περιστρέψετε.
3. Κατόπιν αφαιρέστε τη λάμπα του φούρνου περιστρέφοντάς της (βλ. εικόνα 20) αν είναι τύπου **A**, ή τραβώντας την (βλ. εικόνα 21) αν είναι τύπου **B**.
4. Τοποθετήστε μια καινούργια λάμπα με τα ίδια χαρακτηριστικά.
5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο προστατευτικό και συνδέστε τη μονάδα στο δίκτυο ρεύματος.



Εικόνα 19



Εικόνα 20



Εικόνα 21

**Σημείωση:** Η συσκευή περιέχει μια πηγή ρεύματος της οποίας η κλάση ενεργειακής απόδοσης είναι G.

## Για Να Αλλάξετε Την Τετράγωνη Λάμπα:

1. Απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο προστατευτικό τραβώντας το προς το μέρος σας.
3. Κατόπιν αφαιρέστε τη λάμπα του φούρνου τραβώντας την έξω.
4. Τοποθετήστε μια καινούργια λάμπα με τα ίδια χαρακτηριστικά.
5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο προστατευτικό και συνδέστε τη μονάδα στο δίκτυο ρεύματος.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πριν καλέσετε το τεχνικό σέρβις μπορείτε να επιλύσετε τα προβλήματα που ενδέχεται να προκύψουν στο προϊόν ελέγχοντας τα παρακάτω σημεία.

### Σημεία Ελέγχου

Σε περίπτωση που αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα σχετικά με τον φούρνο, ελέγξτε πρώτα τον παρακάτω πίνακα και δοκιμάστε αυτά που προτείνονται. Αν το πρόβλημα επιμένει, απευθυνθείτε στο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι πρέπει να κάνετε
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.	Ελέγξτε εάν υπάρχει ρεύμα στην πρίζα.
Ο φούρνος σβήνει κατά το μαγείρεμα.	Ο φούρνος λειτουργεί συνεχώς για πολύ μεγάλα χρονικά διαστήματα.	Αφήνετε το φούρνο να κρυώσει μετά από μεγάλα διαστήματα μαγειρέματος.
Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει σωστά.	Υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων σφηνωμένα μεταξύ της πόρτας και του εσωτερικού θαλάμου.	Καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου και προσπαθήστε ξανά να ανοίξετε την πόρτα.
Σας διαπερνά ηλεκτρικό ρεύμα (ηλεκτροσόκ) όταν ακουμπάτε το φούρνο.	Δεν υπάρχει κατάλληλη γείωση. Χρησιμοποιείται πρίζα τοίχου χωρίς γείωση.	Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ρεύματος είναι σωστά γειωμένη.
Στάζει νερό.	Ανάλογα με το φαγητό που μαγειρεύεται, μπορεί να παραχθεί νερό ή ατμός υπό ορισμένες συνθήκες. Αυτό δεν είναι βλάβη της συσκευής.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στεγνώστε τον σκουπίζοντάς τον με ένα πανί.
Εξέρχεται ατμός από μια ρωγμή στην πόρτα του φούρνου.		
Παραμένει νερό μέσα στο φούρνο.		
Βγαίνει καπνός κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο για πρώτη φορά	παράγεται καπνός από τα θερμαντικά στοιχεία. Αυτό δεν αποτελεί βλάβη. Μετά από 2-3 κύκλους λειτουργίας, δεν θα παράγεται πλέον καπνός.
	Φαγητό επάνω στο θερμαντικό στοιχείο.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τα υπολείμματα τροφίμων πάνω από το θερμαντικό στοιχείο.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι πρέπει να κάνετε
<b>Όταν λειτουργεί ο φούρνος, μυρίζει καμένο ή πλαστικό.</b>	Χρησιμοποιούνται πλαστικά ή άλλα μη θερμοάντοχα εξαρτήματα μέσα στο φούρνο.	Για υψηλές θερμοκρασίες, χρησιμοποιείτε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.
<b>Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται.</b>	Είναι ανοικτή η πόρτα του φούρνου.	Κλείστε την πόρτα και προσπαθήστε πάλι.
	Δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά τα κουμπιά του φούρνου.	Ανατρέξτε στην ενότητα σχετικά με τη λειτουργία του φούρνου και ρυθμίστε σωστά το φούρνο.
	Κάηκε κάποια ασφάλεια ή έπεσε κάποιος ασφαλειοδιακόπτης.	Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή επαναφέρετε τον ασφαλειοδιακόπτη. Εάν αυτό επαναλαμβάνεται συχνά, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο.
<b>Ο φούρνος δεν μαγειρεύει καλά.</b>	Η πόρτα του φούρνου ανοίγεται συχνά κατά το μαγείρεμα.	Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου, εάν το φαγητό που μαγειρεύετε δεν χρειάζεται γύρισμα. Εάν ανοίγετε συχνά την πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου πέφτει και, κατά συνέπεια, επηρεάζεται το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
<b>Το εσωτερικό φως είναι χαμηλό ή δεν λειτουργεί.</b>	Κάποιο ξένο σώμα καλύπτει τη λάμπα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Καθαρίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου και ελέγξτε ξανά το φως.
	Ίσως έχει καεί ο λαμπτήρας.	Αντικαταστήστε τον με λαμπτήρα ίδιων προδιαγραφών.

## ΚΑΝΟΝΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

1. Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή για τη μεταφορά ή τη μετακίνηση της συσκευής.

2. Η μετακίνηση και μεταφορά πρέπει να γίνεται μέσα στην αρχική συσκευασία.

3. Προσέχετε στο έπακρο τη συσκευή κατά το φόρτωμα / ξεφόρτωμα και το χειρισμό.

4. Βεβαιωθείτε πως η συσκευασία έχει κλείσει με ασφάλεια κατά τον χειρισμό και την μεταφορά.

5. Προστατέψτε από εξωτερικούς παράγοντες (όπως υγρασία, νερό, κλπ.) που μπορεί να βλάψουν τη συσκευασία.

6. Προσέξτε να μην προξενήσετε ζημιά στην συσκευή με χτυπήματα, συνθλίψεις, πτώσεις κλπ. κατά τον χειρισμό και τη μεταφορά και μην τη σπάσετε ή την παραμορφώσετε κατά τη λειτουργία.

### Μελλοντικές Διαδικασίες Χειρισμού

Το προϊόν θα πρέπει να φυλάσσεται και να μεταφέρεται μέσα στο αρχικό κουτί του. Αν δεν είναι διαθέσιμο το αρχικό κουτί, το προϊόν πρέπει να τυλιχτεί με πλαστικό προστατευτικό με φυσαλίδες ή σε παχύ χαρτόνι και να δεθεί σφιχτά με ταινία.

Η πόρτα του προϊόντος θα πρέπει να στερεωθεί με ταινίες στα πλευρικά τοιχώματα.

Μην τοποθετείτε άλλα είδη πάνω στο προϊόν και μεταφέρετε το προϊόν σε όρθια θέση.

Προσέχετε να μη σας πέσει το προϊόν κατά τη μεταφορά και προστατεύετε το από χτυπήματα.

Διατηρείτε το προϊόν στην κανονική του θέση κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.

Κατά τους χειρισμούς, τα αξεσουάρ του προϊόντος θα πρέπει να στερεωθούν με ταινία, για να μην προκληθεί ζημιά στο προϊόν.

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Οι λεπτομέρειες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν οικολογικά και με ασφάλεια.

**1.** Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.

**2.** Κατά το μαγείρεμα του φαγητού σας, αν η συνταγή ή το εγχειρίδιο χρήσης υποδεικνύει ότι απαιτείται προθέρμανση, προθερμάνετε το φούρνο.

**3.** Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα.

**4.** Προσπαθείτε να μη μαγειρεύετε στον φούρνο πολλά φαγητά ταυτόχρονα. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο σκεύη μαγειρέματος στα συρμάτινα στηρίγματα.

**5.** Μαγειρεύετε πολλαπλά φαγητά το ένα μετά το άλλο. Έτσι δεν θα υπάρχει απώλεια θερμότητας στο φούρνο.

**6.** Σβήνετε το φούρνο λίγα λεπτά πριν το χρόνο λήξης του μαγειρέματος. Στην περίπτωση αυτή, μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.

**7.** Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώνουν πριν τα μαγειρέψετε.

## ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΑΗΗΕ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Η συσκευή αυτή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού - ΑΗΗΕ). Αυτή η Οδηγία καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και την ανακύκλωση μεταχειρισμένων συσκευών όπως ισχύει σε όλη την ΕΕ.

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Αυτό το προϊόν κατασκευάστηκε από ανακυκλώσιμα και επαναχρησιμοποιήσιμα υψηλής ποιότητας εξαρτήματα και υλικά. Επομένως, μην απορρίπτετε αυτό το προϊόν με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε σημείο συλλογής ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Μπορείτε να ρωτήσετε τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και των φυσικών πόρων ανακυκλώνοντας τα χρησιμοποιημένα προϊόντα. Πριν την απόρριψη του προϊόντος, αποσυνδέστε το φως ρευματοληψίας για την ασφάλεια των παιδιών και καταστήστε το μη λειτουργικό. Η συσκευασία του προϊόντος είναι κατασκευασμένη από ανακυκλώσιμα υλικά, σύμφωνα με την εθνική μας νομοθεσία. Μην απορρίπτετε τα άχρηστα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απόβλητα, αλλά παραδώστε τα στα ειδικά σημεία συλλογής συσκευασιών που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

