

GRUNDIG

Inbouwoven

Gebruikershandleiding

Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο χρήσης



GEBM19400BPHI



NL / EL

385.4408.81/R.AD/5.01.2022/3-3

7757782987

Beste klant,

Lees deze handleiding voor u het product gebruikt.

Grundig hartelijk dank voor uw keuze van ons product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt en bewaar het voor eventuele raadpleging. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. Volg de instructies en lees alle informatie en waarschuwingen in de handleiding.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven.

De handleiding bevat de volgende symbolen:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.

OPMERKING Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.



Gevaar dat kan resulteren in brandwonden door contact met hete oppervlakken.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



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

1 Veiligheidsinstructies 4

Doel van het gebruik.....	4
Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren.....	5
Elektrische veiligheid.....	6
Veiligheid tijdens het transport.....	7
Installatieveiligheid.....	8
Veiligheid tijdens gebruik:.....	8
Temperatuur waarschuwingen.....	9
Het gebruik van de accessoires.....	9
Veiligheid tijdens de bereiding.....	9
Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging.....	10
Hoge temperatuur zelfreiniging (pyrolyse).....	11

2 Milieuriichtlijnen 12

Afvalstoffenverordening.....	12
Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct.....	12
Verpakkingsmateriaal afvoeren.....	12
Aanbevelingen voor energiebesparing.....	12

3 Uw product 13

Inleiding van het product.....	13
Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product.....	14
Oven bediening.....	14
Bedieningsfuncties van de oven.....	16
Product accessoires.....	19
Het gebruik van de accessoires van het product.....	20
Technische specificaties.....	23

4 Eerste gebruik 24

Eerste tijdstip instelling.....	24
Eerste reiniging.....	24

5 Hoe de oven te bedienen 26

Algemene informatie over het gebruik van de oven.....	26
Bediening van het oven bedieningspaneel.....	26
Instellingen.....	31

6 Algemene informatie bij het koken 36

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven.....	36
Gebak en oven etenswaren.....	36
Vlees, vis en gevogelte.....	40
Grill.....	41
Test etenswaren.....	42

7 Onderhoud en verzorging 44

Algemene reinigingsinformatie.....	44
De accessoires reinigen.....	45
Het bedieningspaneel reinigen.....	45
De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone).....	46
Eenvoudige stoomreiniging.....	46
Pyrolytisch zelfreinigend.....	47
De deur van de oven reinigen.....	48
De interne glasplaat verwijderen van de oven deur.....	50
De ovenlamp reinigen.....	51

8 Probleemoplossing 53

1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk bevat veiligheidsinstructies die u zullen helpen risico's van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
 - Als het product wordt overgedragen naar een andere persoon of tweedehands wordt gebruikt, moeten de handleiding, de productlabels en alle andere relevante documenten en accessoires ook worden overhandigd met het product.
 - Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die optreedt als resultaat van het niet naleven van deze instructies.
 - Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
 - ⚠ De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
 - ⚠ Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
 - ⚠ U mag geen enkel onderdeel van het product proberen te repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
 - ⚠ Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.
- ⚠ Doel van het gebruik**
- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
 - Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere omgevingen in de open lucht. Het apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere

doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.

- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor de opwarming, het warmen van borden of het ophangen van handdoeken of kleding op het handvat om deze te laten drogen.



Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, net als personen met een onderontwikkelde fysieke, gevoelsmatige of mentale vaardigheden, of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan van of zijn opgeleid over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet spelen met het product. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door

kinderen tenzij ze onder toezicht staan.

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met een beperkte fysiek, gevoelsmatig of mentaal vermogen (inclusief kinderen), tenzij zijn onder toezicht staan of de nodige instructies hebben ontvangen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit product.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet spelen met, klimmen op of binnendringen in het product.
- Plaats geen voorwerpen op het product binnen het bereik van kinderen.
- **WAARSCHUWING!** De toegankelijke oppervlakken van het product worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd het verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen. Er bestaat een risico van letsels en verstikking.

- Als de deur open is, mag u geen zware voorwerpen op de deur plaatsen en kinderen mogen er niet op zitten. Dit kan de oven doen kantelen of de scharnieren beschadigen.
- (Als uw product een stekker heeft) Uit veiligheidsoverwegingen voor kinderen moet u de stekker loskoppelen en het product onbruikbaar maken voor u het verwijderd.



Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het product moet gemakkelijk toegankelijk zijn (waar ze niet worden beïnvloed door de vlam van het fornuis). Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Het product mag niet in het stopcontact zitten tijdens de installatie, reparatiewerken en het transport.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft) Gebruik enkel het netsnoer zoals gespecificeerd in het hoofdstuk “Technische specificaties”.
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden geboden, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Wanneer de oven is ingeschakeld, wordt de achterwand ook heel warm. Het netsnoer mag niet in contact komen met de

achterwand want dit kan de aansluitingen beschadigen.

- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. U kunt kortsluitingen veroorzaken in de oven en hij kan in brand schieten als de kabels smelten.
- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels of verlengsnoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringenkast.

(Als uw product een stekker heeft)

- Voer de stekker van het product niet in een

stopcontact dat los zit, uit het contact is gekomen, stuk is, vuil, vet, met risico van contact met water (bijv. water dat van het aanrecht kan lekken).

- Raak de stekker nooit aan met natte handen! Als u de stekker uit het stopcontact wilt verwijderen mag u niet aan het snoer trekken maar altijd aan de stekker zelf.
- Zorg ervoor dat de stekker van het product stevig in het stopcontact zit om vonken te voorkomen.



Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.
- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen andere items op het product en draag het product rechtop.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelpastic verpakkingsmateriaal of dik

karton en tape. Bevestig het product stevig met tape om de verwijderbare of bewegende onderdelen van het product en het product zelf te beschermen tegen schade.

- Inspecteer het algemene uiterlijk van het product op schade die mogelijk is opgetreden tijdens het transport.



Installatieveiligheid

- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. Als het product is beschadigd, mag u het niet installeren.
- Installeer het product niet in de buurt van warmtebronnen (radiatoren, fornuizen, etc.).
- Alle ventilatieopeningen rond het product moeten onbelemmerd blijven.
- Om oververhitting te voorkomen, mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve deuren.



Veiligheid tijdens gebruik:

- Zorg ervoor dat het product is uitgeschakeld na elk gebruik.

- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- U mag nooit een defect of beschadigd product bedienen. Indien aanwezig moet u de elektrische/gasleidingen loskoppelen van het product en de geautoriseerde dienst bellen.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten.
- Klim nooit op het product om iets te bereiken of voor welke reden dan ook.
- Gebruik het product niet in situaties die uw beoordelingsvermogen kunnen beïnvloeden, zoals drugs innemen en / of alcoholverbruik.
- Brandbare voorwerpen die in de kookzone worden bewaard, kunnen in brand schieten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de kookzone.
- Het handvat van de oven mag niet worden gebruikt om

handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen.

- De scharnieren van het product beweven en spannen aan wanneer de deur wordt geopend of gesloten. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.



Temperatuur waarschuwingen

WAARSCHUWING!

- Wanneer het product is ingeschakeld, worden de blootgestelde onderdelen heet. Raak het product en de verwarmingselementen niet aan, Kinderen van minder dan 8 jaar mogen het product niet benaderen tenzij ze onder toezicht staan van een volwassene.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de randen worden heet tijdens de werking.
 - Aangezien stoom kan vrijkomen, moet u de ovendeur voorzichtig openen.

De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

- Het product kan heet zijn tijdens gebruik. Raak de hete onderdelen, de interne onderdelen en de verwarmingselementen, etc. niet aan.
- Gebruik altijd hittebestendige ovenwanten wanneer u etenswaren in de hete oven plaatste, wanneer u ze verwijderd, etc.



Het gebruik van de accessoires

- Het draadrooster en de schotel moeten correct op het rooster worden geplaatst. Raadpleeg het hoofdstuk “Het gebruik van de accessoires” voor meer gedetailleerde informatie
- Accessoires kunnen het glas van de deur beschadigen wanneer de deur wordt gesloten. Duw de accessoires altijd tot het einde van de kookzone.



Veiligheid tijdens de bereiding

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcohol in uw

etenswaren. Alcohol verdampst bij hoge temperaturen en kan in brand schieten indien blootgesteld aan hete oppervlakken en dit kan brand veroorzaken.

- Afval van etenswaren, olie, etc. in de kookzone kunnen in brand schieten. Verwijder ruw vul voor de bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor en na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen kommen opwarmen. De opgebouwde druk kan de container doen barsten.
- Plaats het bakpapier in een schotel of een oven accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde oven. Verwijder alle overtollige stukken bakpapier die over het accessoire of de container hangen om het risico van contact met de oven te voorkomen. Gebruik nooit bakpapier bij een

hogere oventemperatuur dan de maximale gebruikt temperatuur zoals gespecificeerd op het bakpapier dat u gebruikt. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de oven.

- Plaats geen bakplaten, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De verzamelde hitte kan de basis van de oven beschadigen.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.



Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Reinig het product niet met stoomreinigers want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de het glas vooraan van de oven / (indien aanwezig) glas van de bovenste deur te reinigen. Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.
- Houd het bedieningspaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen veroorzaken in de bediening van de functies.



Hoge temperatuur zelfreiniging (pyrolyse)

- Tijdens de zelfreiniging worden de oppervlakken heter dan tijdens het normale gebruik. Houd kinderen uit de buurt.
- Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden!

Raak het product niet aan tijdens de zelfreiniging en houd kinderen uit de buurt van het product. Wacht ten minste 30 minuten voor u de eetresten verwijderd.

- Tijdens de zelfreiniging wordt rook vrijgelaten door de verbranding van eetresten. Uw keuken moet goed worden geventileerd tijdens de reiniging.
- Voor u de oven begint te reinigen, moet u de externe oppervlakken en de etenswaren in de oven reinigen met een doek en zeepsop. Verwijder alle accessoires en kookgereedschap uit de oven. Als uw product voorzien is van een pyro-bestendig accessoire (betand tegen hoge temperatuur zelfreiniging) hoeft u deze accessoires niet te verwijderen uit de oven.
- Als uw oven een kookplaat heeft, mag u de kookplaat niet gebruiken tijdens de zelfreiniging.

2 Milieuriichtlijnen

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



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

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

Door gebruikte apparaten op de juiste manier af te voeren, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

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

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de

regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

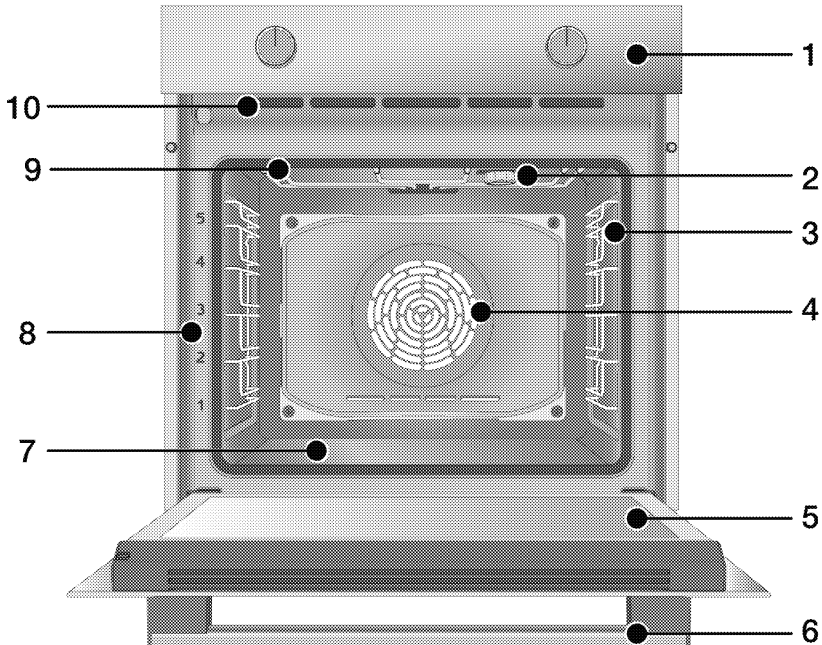
Aanbevelingen voor energiebesparing

Informatie over energie-efficiëntie volgens EU 66/2014 is te vinden op de productkaart die bij het product wordt geleverd. De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email ontainers in de oven die de warmte beter overragen.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen zonder aan warmte te verliezen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Open de ovendeur niet tijdens een bereiding in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen in de "Eco ventilator verwarming" bedieningsfunctie. Deze temperatuur kan verschillen van de waarde die wordt weergegeven op het scherm.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee containers op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.

3 Uw product

Inleiding van het product



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Lamp*
- 3 Draadroosters**
- 4 Ventilatormotor (achter stalen plaat)
- 5 Deur
- 6 Handvat
- 7 Onderste verwarmingselement (onderste stalen plaat)
- 8 Legplank posities
- 9 Bovenste brander
- 10 Ventilatieopeningen

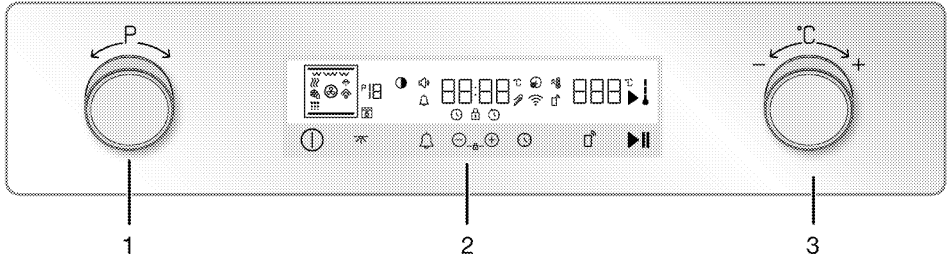
* Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen lamp, of het type en de locatie van de lamp kan verschillen van de afbeelding.

** Dit hangt af van het model. Uw product heeft mogelijk geen draadroosters. In de afbeelding worden de draadroosters weergegeven als voorbeeld.

Inleiding en gebruik van het bedieningspaneel van het product

In deze sectie vindt u een overzicht en het basisgebruik van het bedieningspaneel van het product. De afbeeldingen en bepaalde functies kunnen verschillen naargelang het producttype.

Oven bediening



- 1 Functie selectieknop
- 2 Regeleenheid
- 3 Temperatuur knop

Als er knoppen zijn om uw product te bedienen, zitten deze in sommige modellen verzonken in het paneel en ze komen er uit wanneer zo worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

Functie selectieknop

U kunt de bedieningsfuncties van de oven selecteren met de functie selectieknop. Om een selectie te maken, schakelt u de oven in door de toets ①. Draai de functieselectieknop daarna naar rechts/links.

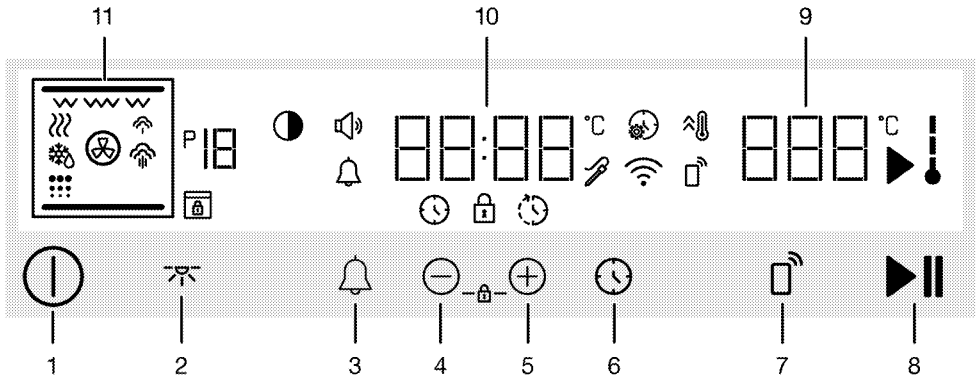
Temperatuur knop

U kunt de gewenste temperatuur instellen voor uw bereiding met de temperatuurknop. Om een selectie te maken, schakelt u de oven in door de toets ①. Draai de temperatuurselectieknop daarna naar rechts/links.

Temperatuurindicator

U kunt de interne temperatuur van de oven aflezen met het interne temperatuursymbool op het scherm. Het symbool verschijnt op het scherm wanneer de bereiding wordt gestart en elke graad van het interne temperatuursymbool licht op wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt.

Regeleenheid



Toetsen:

- 1 Aan/Uit-toets
- 2 Lamptoets
- 3 Alarmtoets
- 4 Verlagen en vooruitgang toets
- 5 Verhogen en vooruitgang toets
- 6 Tijd en instellingen toets
- 7 Afstandsbediening toets
- 8 Bereiding start/stop-toets

Indicatorvelden:

- 9 Temperatuur indicatieveld
- 10 Tijd/duur indicatorveld
- 11 Functiescherm

Weergavesymbolen






- : Bereidingstijd symbool
- : Bereiding eindtijd symbool*
- : Alarmsymbool
- : Bereiding symbool

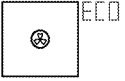






- : Oven interne temperatuur symbool
- : Snel verwarmen (booster) symbool
- : Instellingen symbool
- : Toetsvergrendeling symbool
- : Volume symbool
- : Helderheid symbool
- : Functienummer
- : Ontdooien symbool
- : Warmhouden symbool
- : Afstandsbediening symbool
- : Draadloos net werk (wifi) symbool
- : Laag niveau stoomsymbool*
- : Hoog niveau stoomsymbool*
- : Zelfreiniging (pyro) symbool*
- : Deurvergrendeling symbool*
- : Vleesthermometer symbool*

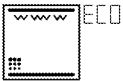


* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel; de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de operationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

Functie symbool	Functie beschrijving	Temperatuur bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Werkend met ventilator	-	De oven warmt niet op. Enkel de ventilator (op de achterwand) werkt. Ingevroren etenswaren met korrels ontdooien langzaam tot kamertemperatuur, bereide etenswaren worden afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan de voedingswaren met granen.
	Bovenste en onderste verwarmingselement	40 - 280	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes en stoofpotjes in bakvormen of cakes en gebak. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	40 - 220	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die onderaan moeten bruinen.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	40 - 280	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Ventilator verwarming	40 - 280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de ventilator verwarming wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt voor bereidingen op meerdere platen op verschillende niveaus.

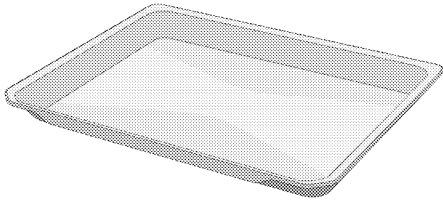
Functie symbool	Functie beschrijving	Temperatuur bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Eco ventilator verwarming	160 - 220	U kunt deze functie gebruiken om energie te besparen in de plaats van "Ventilator verwarming" te gebruiken tussen 160en 220°C. Maar, de bereiding zal iets langer duren. Wanneer deze functie wordt geselecteerd, verschijnt "ECO" op het scherm gedurende de eerste 2 seconden. De aanbevolen temperatuur verschijnt na 2 seconden.
	Pizzafunctie	40 - 280	Het onderste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Deze functie is geschikt om pizza te bakken.
	"3D" functie	40 - 280	Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Alle onderdelen van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Laag rooster	40 - 280	De kleine grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.
	Volledige grill	40 - 280	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund volledig rooster	40 - 280	De hete lucht die wordt opgewarmd door de grote grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Warmhouden	40 - 100	Dit wordt gebruikt om de etenswaren aan een temperatuur te houden voor een lange periode.

Functie symbool	Functie beschrijving	Temperatuur bereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Pyrolyse - economie modus	-	Deze functie wordt gebruikt voor de zelfreiniging van de oven aan een hoge temperatuur. Ze wordt aanbevolen voor gebruik als de oven licht vuil is. Lees de verklaringen in het hoofdstuk onderhoud en reiniging voor deze functie.
	Pyrolyse	-	Deze functie wordt gebruikt voor de zelfreiniging van de oven aan een hoge temperatuur. Lees de verklaringen in het hoofdstuk onderhoud en reiniging voor deze functie.
	Eenvoudige stoomreiniging	-	Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model. Met deze functie kan het vuil in de oven (dat niet langdurig is verzameld) zachter worden gemaakt en gemakkelijk gereinigd. Raadpleeg het hoofdstuk Reiniging voor een eenvoudige stoomreiniging.

Product accessoires

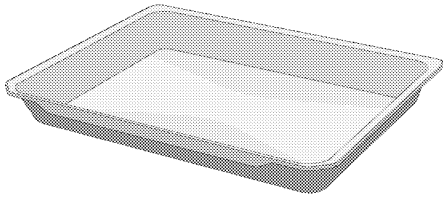
Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de beschrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.

OPMERKING : De schotels in uw product kunnen vervormd raken door het effect van de temperatuur. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.



Standaard plaat

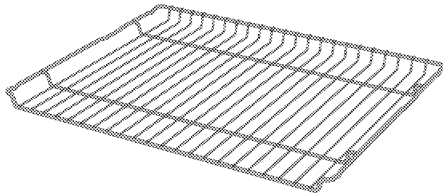
Dit wordt gebruikt voor gebak, ingevroren etenswaren en om grote stukken te braden.



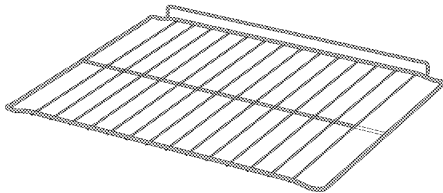
Diepe plaat:

Dit wordt gebruikt voor gebak, om grote stukken te branden, sappige etenswaren of om olie en vet op te vangen tijdens het grillen.

Modellen met legplanken met draad:



Modellen zonder legplanken met draad:



Draadrooster

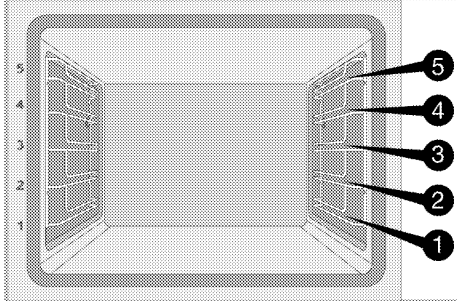
Dit wordt gebruikt om te braden of om de etenswaren die u wilt bakken, braden en stoven op de gewenste plaat te plaatsen.

Het gebruik van de accessoires van het product

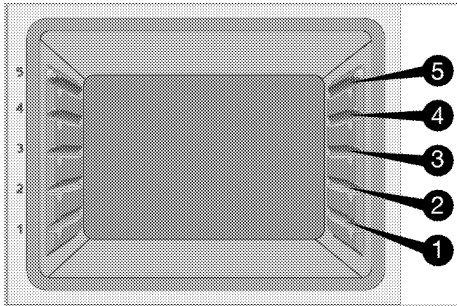
Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Modellen met legplanken met draad

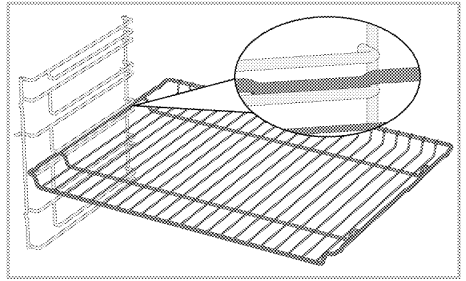


Modellen zonder legplanken met draad



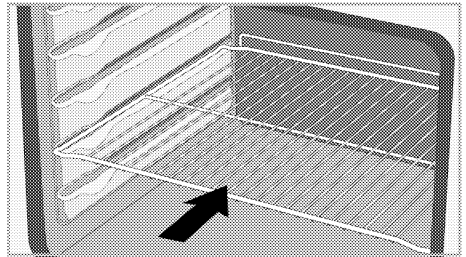
Het draadrooster op de kookplaten plaatsen

Modellen met legplanken met draad:
Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de rooster zijplaten. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet het draadrooster worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



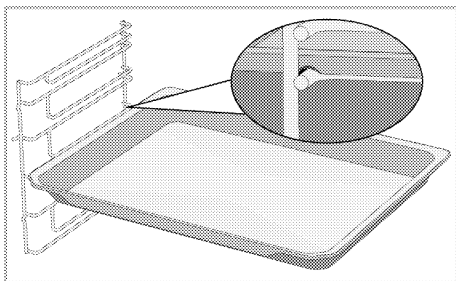
Modellen zonder legplanken met draad:

Het is van essentieel belang dat het draadrooster correct wordt aangebracht op de zijplaten. Het draadrooster heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men het draadrooster op de gewenste plaat plaatst moet de open sectie vooraan zitten.



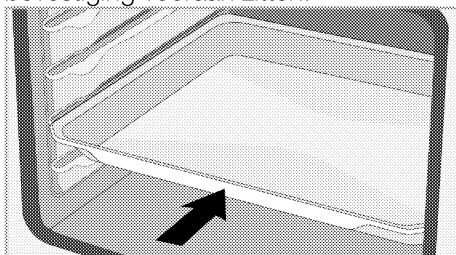
De schotel op de kookplaten plaatsen

Modellen met legplanken met draad:
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stopper op het draadrooster. Het mag de stopper niet overschrijven en in contact komen met de achterwand van de oven.



Modellen zonder legplanken met draad:

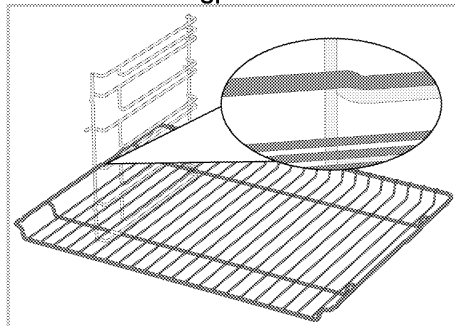
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplaten. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



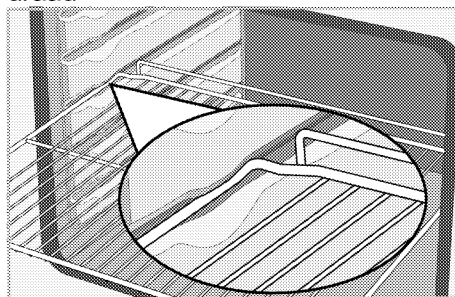
De stopperfunctie van het draadrooster

Er is een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Met deze functie kunt u uw etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijdert, kunt u het naar voor trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Modellen met legplanken met draad

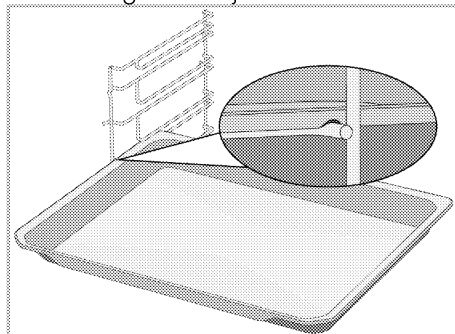


Modellen zonder legplanken met draad



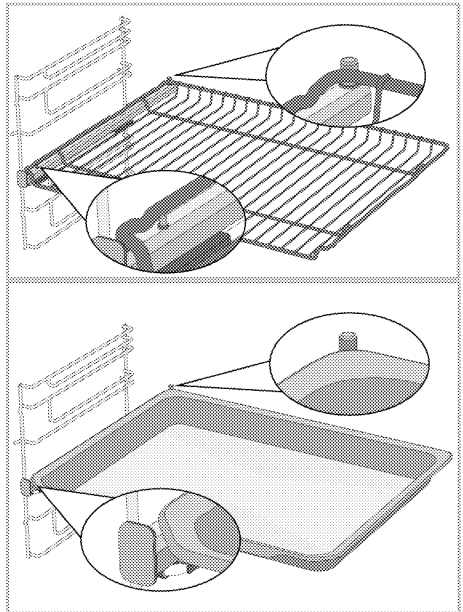
De stopperfunctie van het draadrooster - Modellen met legplanken met draad

Er is ook een stopperfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit de plaat zou schieten. Wanneer u de schotel verwijdert, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot aan de stopper. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schotel op de telescopische rails -Modellen met legplanken met draad en telescopische rails

Dankzij de telescopische rails kunnen de schotels of het draadrooster gemakkelijk worden aangebracht en verwijderd. Als men schotels en draadroosters gebruikt met de telescopische rails dient men ervoor te zorgen dat de pinnen, vooraan en achteraan op de telescopische rails, tegen de randen van het rooster en de schotel rusten (weergegeven in de afbeelding).



Technische specificaties

Algemene specificaties

Product externe afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	595 mm/594 mm/567 mm
Installatie-afmetingen van de oven (hoogte/breedte/diepte)	590 of 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Spanning / Frequentie	220-240 V ~ 50 Hz
Gebruikt type kabel en doorsnede / geschikt voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totaal stroomverbruik	3.4 kW
Oventype	Multifunctionele oven

Basis: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt vermeld in overeenstemming met de EN 60350-1 / IEC 60350-1 norm. Deze waarden worden bepaald bij een standaardlading met onderste-bovenste verwarmingselement of door een ventilator ondersteunde opwarming (indien van toepassing) functies.

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming, 2-Ventilator verwarming 3- Ventilator ondersteund laag rooster, 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.

-  De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.
-  De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.
-  De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

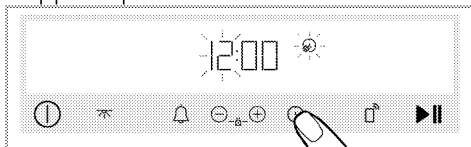
4 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties.

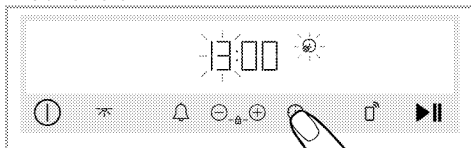
Eerste tijdstip instelling

i Stel altijd de tijd van de dag in voordat u uw oven gebruikt. Als u het niet instelt, kunt u in sommige ovenmodellen niet koken.

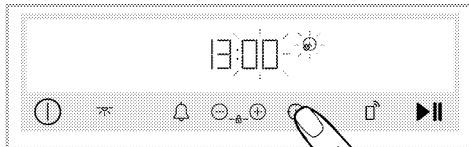
1. Wanneer nadat de oven voor de eerste keer is ingeschakeld, de ingestelde dagtijd voor de oven op het display verschijnt.
2. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer de tijd van de dag op het display wordt weergegeven), activeert u het instellingenmenu door de toets  ongeveer 3 seconden aan te raken.
3. Raak de \oplus/\ominus toetsen aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
4. Raak de of  toets aan om het uurveld in te schakelen.
» Het uurveld en het  symbool knippert op het scherm.



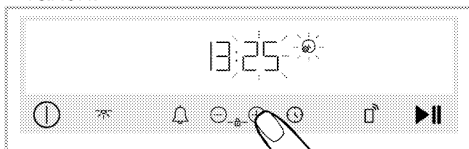
5. Stel het uur in door de \oplus/\ominus toetsen aan te raken en raak de  toets opnieuw aan om het minutenveld in te schakelen.



- » Het minutenveld en het  symbool knipperen op het scherm.



6. Stel de minuten in door de \oplus/\ominus toetsen aan te raken. Bevestig de tijdsinstelling door de  toets aan te raken.



- » Het tijdstip van de dag en het  symbool verschijnt op het scherm en is altijd ingeschakeld.

i Als het initiële tijdstip niet is ingesteld, begint de klok te lopen vanaf **12:00**. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen, zoals beschreven in het hoofdstuk “Instellingen”.

i De tijdstip van de dag instellingen worden geannuleerd in het geval van een langdurige stroomuitval. Het moet worden bijgesteld.

Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg de “Bedieningsfunctie van de oven” In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.

5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires begint te gebruiken;

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

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

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

5 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Is mogelijk niet beschikbaar op uw product.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. U mag deze ventilatieopeningen nooit afdekken. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruikt. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

Oven verlichting

De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.


Als de deur van het product wordt geopend terwijl de oven is ingeschakeld of gesloten is, schakelt de lamp automatisch in.


Als er een -toets op het bedieningspaneel staat: Wanneer de ovenlamp automatisch wordt in- of uitgeschakeld, kunt u de lamp op elk moment in- of uitschakelen door de -toets aan te raken.


 Bij sommige bedieningsfuncties licht de lamp niet op vanwege energiebesparing.

Bediening van het oven bedieningspaneel

Algemene waarschuwingen voor het oven bedieningspaneel

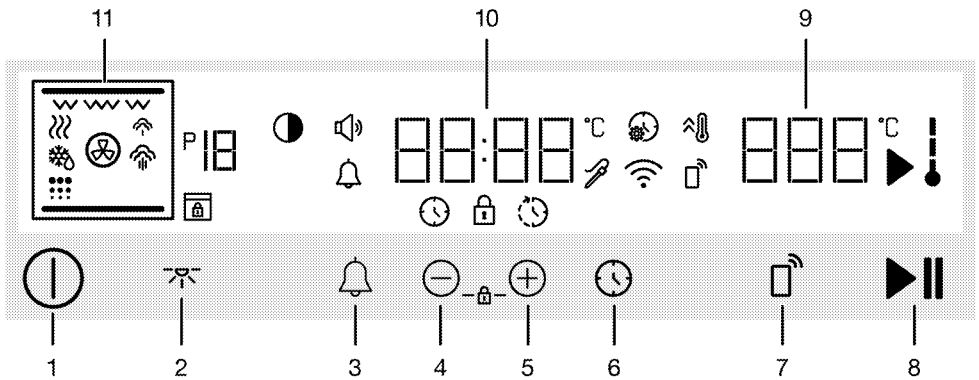
 De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld voor het einde van de tijdsduur is 5:59 uur. In de warmhouden functie is deze tijdsduur 23:59 uur. In het geval van een stroomuitval worden de ingestelde bereiding en de bereidingstijd geannuleerd.

 Wanneer u aanpassingen uitvoert, knipperen de relevante symbolen op het scherm. U moet even wachten tot de instelling is opgeslagen.

 Als een instelling is uitgevoerd voor de bereiding kan het tijdstip niet worden aangepast.

 Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van de bereiding, wordt de resterende tijd weergegeven op het scherm.

 Als de snel voorverwarmen (booster) instelling is ingeschakeld op uw bedieningspaneel verschijnt het  symbool op het scherm wanneer de bereiding start en de oven de temperatuur bereikt die u hebt ingesteld voor een snelle bereiding. Voor meer informatie over de snel voorverwarmen (booster) functie verwijzen wij u naar het **“Instellingen”** hoofdstuk.



Toetsen:

- 1 Aan/Uit-toets
- 2 Lamptoets
- 3 Alarmtoets
- 4 Verlagen en vooruitgang toets
- 5 Verhogen en vooruitgang toets
- 6 Tijd en instellingen toets
- 7 Afstandsbediening toets
- 8 Bereiding start/stop-toets

Indicatorvelden:

- 9 Temperatuur indicatieveld
- 10 Tijd/duur indicatorveld
- 11 Functiescherm

Weergavesymbolen

- : Bereidingstijd symbool
- : Bereiding eindtijd symbool*
- : Alarmsymbool
- : Bereiding symbool
- : Oven interne temperatuur symbool
- : Snel verwarmen (booster) symbool
- : Instellingen symbool
- : Toetsvergrendeling symbool
- : Volume symbool
- : Helderheid symbool
- : Functienummer
- : Ontdooien symbool
- : Warmhouden symbool
- : Afstandsbediening symbool

- : Draadloos net werk (wifi) symbool
- : Laag niveau stoomsymbool*
- : Hoog niveau stoomsymbool*
- : Zelfreiniging (pyro) symbool*
- : Deurvergrendeling symbool*
- : Vleesthermometer symbool*

* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

De oven inschakelen

1. Schakel de oven in door de ① toets.
 » Nadat de oven is ingeschakeld, verschijnt de eerste functie op het scherm. In dit scherm kunt u de functie, de temperatuur, de bereidingstijd en de eindtijd van de bereiding instellen.

Als er geen instellingen worden uitgevoerd op dit scherm, schakelt de oven uit na ca. 3 minuten en verschijnt het tijdstip van de dag op het scherm.

De oven uitschakelen

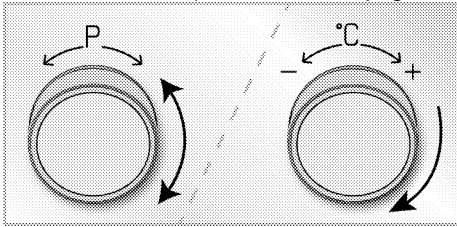
Schakel de oven uit door de ① toets. Het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

Handmatig koken om de temperatuur en functie van de oven te selecteren

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de

temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht.

1. Schakel de oven in door de **⓪** toets.
2. Selecteer de functie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functie selectieschakelaar.
3. De voorgedefinieerde temperatuur voor de werking die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop als u deze temperatuur wilt wijzigen.



i Als u de functie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur hebt gewijzigd voor de functies verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de ingestelde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die functie.

4. Nadat u de functie en temperatuur hebt ingesteld, raakt u de **▶||** toets aan om de bereiding te starten.



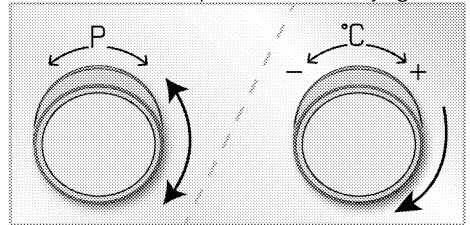
» Uw oven begint onmiddellijk te werken met de geselecteerde functie en temperatuur en de verstreken tijd verschijnt op het display. De symbolen **▶** en **↓** zullen op het scherm verschijnen. Elke fase van het **↓** symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. De oven

schakelt niet automatisch uit aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder een bereidingstijd in te stellen. U kunt de oven bedienen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding raakt u de **▶||** toets aan om de bereiding te stoppen of de **⓪** toets om de oven volledig uit te schakelen.


Koken door de bereidingstijd in te stellen;


U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op het bedieningspaneel.

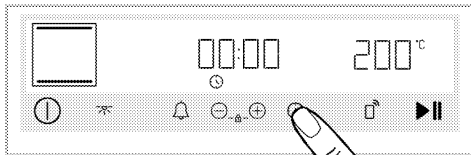
1. Schakel de oven in door de **⓪** toets.
2. Selecteer de functie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functie selectieschakelaar.
3. De voorgedefinieerde temperatuur voor de werking die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop als u deze temperatuur wilt wijzigen.



i Als u de functie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur hebt gewijzigd voor de functies verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de ingestelde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die functie.

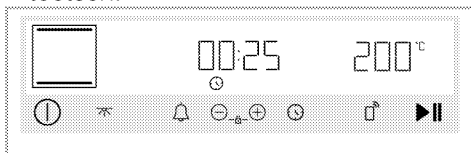
4. Raak de  toets één maal aan voor de bereidingstijd.

» Het  symbool verschijnt op het scherm.





i Nadat de functie en de temperatuur zijn ingesteld, kunt u een bereidingstijd van 30 minuten instellen door de  toets rechtstreeks aan te raken voor een snelle instelling van de bereidingstijd en de tijd wijzigen met de  toetsen.



5. Stel de bereidingstijd in met de  toetsen.



i De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten, na 15 minuten verhoogt het met 5 minuten.


6. Nadat u de functie, temperatuur en bereidingstijd hebt ingesteld, raakt u de  toets aan om de bereiding te starten.

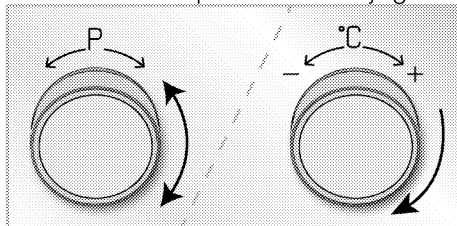
» Uw oven begint onmiddellijk te werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde kooktijd begint af te lopen. De symbolen  en  zullen op het scherm verschijnen. Elke fase van het  symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt “End” (Einde) op het scherm, klinkt een geluidswaarschuwing en stopt het koken.

7. De hoorbare melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Als de  toets wordt aangeraakt terwijl het hoorbare alarm weerklinkt en “End” (Einde) op het scherm verschijnt, blijft de oven ingeschakeld zonder einde. Als de  toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere dan deze toetsen wordt aangeraakt, wordt het hoorbare alarm onderbroken.


De eindtijd van de bereiding instellen op een later tijdstip; (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)


Door de temperatuur en functie te selecteren specifiek voor uw maaltijd kunt u de bereidingstijd en de eindtijd instellen op een later tijdstip zodat de oven automatisch kan in- of uitschakelen.

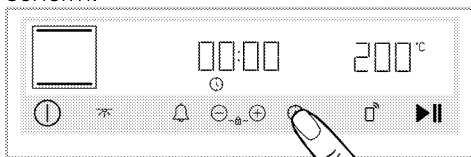
1. Schakel de oven in door de  toets.
2. Selecteer de functie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functie selectieschakelaar.
3. De voorgedefinieerde temperatuur voor de werking die u hebt geselecteerd, verschijnt op het scherm. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop als u deze temperatuur wilt wijzigen.





i Als u de functie wijzigt nadat u de voorgedefinieerde temperatuur hebt gewijzigd voor de functies verschijnt de laatst ingestelde temperatuur op het scherm. Als de ingestelde temperatuur echter niet binnen het temperatuurbereik van de geselecteerde functie verschijnt de hoogst verstelbare temperatuur van die functie.

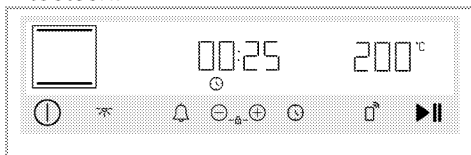
4. Raak de  toets één maal aan voor de bereidingstijd.

» Het  symbool verschijnt op het scherm.





i Nadat de functie en de temperatuur zijn ingesteld, kunt u een bereidingstijd van 30 minuten instellen door de  toets rechtstreeks aan te raken voor een snelle instelling van de bereidingstijd en de tijd wijzigen met de  toetsen.

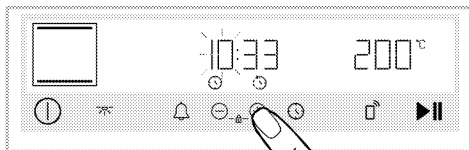
5. Stel de bereidingstijd in met de  toetsen.





i De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten, na 15 minuten verhoogt het met 5 minuten.

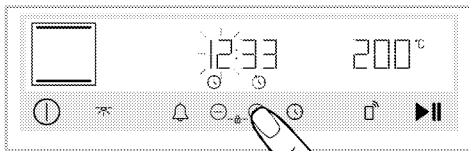
6. Raak de  toets opnieuw een maal aan binnen 5 seconden voor het einde van de bereiding.

» Het  symbool verschijnt op het scherm en het uurveld knippert.

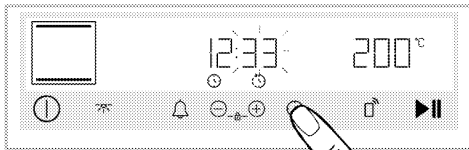


i Nadat u de bereidingstijd hebt ingesteld, moet de  toets worden aangeraakt binnen de 5 seconden om de eindtijd in te stellen. Als deze toets niet wordt aangeraakt binnen de 5 seconden wordt de bereidingstijd instelling bevestigd en moet de  toets twee maal worden aangeraakt om de eindtijd van de bereiding in te stellen.

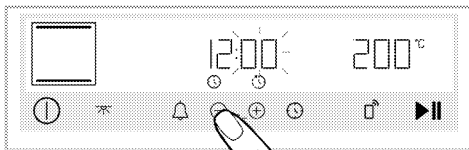
7. Stel het eindtijdstip van de bereiding in met de  toetsen.



8. Raak de  toets opnieuw aan om het minutenveld in te stellen.



9. Stel de minuten van de eindtijd van de bereiding in door de  toets aan te raken. Bevestig de tijdsinstelling door de  toets aan te raken.



10. Nadat u de functie, temperatuur, bereidingstijd en de eindtijd hebt ingesteld, raakt u de  toets aan om de bereiding te starten.

» **De timer van de oven berekent het begintijdstip door de bereidingstijd af te trekken van de eindtijd van de**

bereiding die u hebt ingesteld. De geselecteerde bedieningsmodus wordt ingeschakeld wanneer de begintijd van de bereiding is verstreken en de oven is opgewarmd tot de ingestelde temperatuur. De ingestelde kooktijd begint af te lopen. De symbolen ► en ↓ zullen op het scherm verschijnen. Elke fase van het ↓ symbool licht op naarmate de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt **“End” (Einde)** op het scherm, klinkt een geluidswaarschuwing en stopt het koken.


11. De hoorbare melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Als de ►|| toets wordt aangeraakt terwijl het hoorbare alarm weerklinkt en **“End” (Einde)** op het scherm verschijnt, blijft de oven ingeschakeld zonder einde. Als de ① toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit. Als een andere dan deze toetsen wordt aangeraakt, wordt het hoorbare alarm onderbroken.

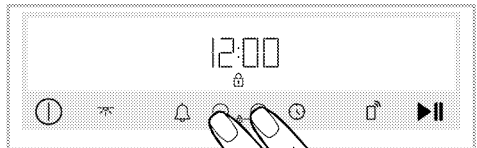
Instellingen

i De 3-2-1 aftelling verschijnt in de menu's of instellingen die moeten worden ingeschakeld door ze aan te raken gedurende een lange periode. Aan het einde van aftelling wordt het relevante menu of de instelling ingeschakeld.

De toetsvergrendeling inschakelen

Dankzij de toetsvergrendeling kunt u de de bedieningseenheid beschermen tegen storingen.


1. Raak de ⊕/⊖ toetsen gelijktijdig aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.




» Het  symbool verschijnt op het scherm en de toetsvergrendeling wordt ingeschakeld. Als een toets wordt aangeraakt wanneer de toetsvergrendeling is ingesteld, weerklinkt een hoorbaar signaal weer en het  symbool knippert.

i De toetsen van de bedieningseenheid kunnen niet worden gebruikt als de toetsvergrendeling is ingeschakeld. De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.

De toetsvergrendeling uitschakelen

1. Raak de ⊕/⊖ toetsen gelijktijdig aan tot het  symbool verdwijnt van het scherm.

» Het  symbool verdwijnt en de toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld.


Het alarm instellen

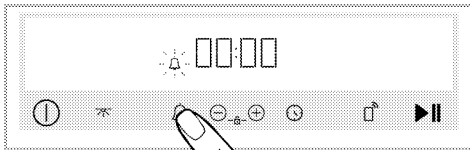
U kunt de de bedieningseenheid van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding.

De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven.

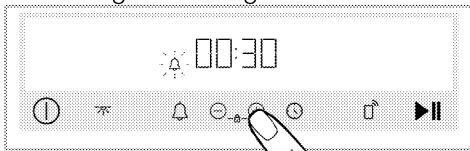
Gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft de klok een hoorbaar alarm weer.

i De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

1. Raak de  toets aan om de alarmperiode in te stellen.
» Het  symbool begint te knippen op het scherm.



2. Stel de alarmtijd in met de \oplus/\ominus toetsen. Raak de  toets aan om de instelling te bevestigen.




- » Het  symbool licht ononderbroken op en de alarmtijd begint af te tellen op het scherm. Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de kortere tijd weergegeven op het scherm.
3. Aan het einde van de alarmtijd begint het  symbool te knippen en weerklinkt een hoorbare waarschuwing.

Het alarm uitschakelen



1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende twee minuten. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.
» Het hoorbare alarm wordt stopgezet.

Als u het alarm wilt annuleren;

1. Raak de  toets aan om de alarmperiode opnieuw in te stellen. Wacht tot "00:00" verschijnt op het scherm terwijl u de \ominus toets aanraakt.
2. U kunt het alarm ook annuleren door de  toets langdurig in te drukken.




Het volume instellen

U kunt het volume van de de bedieningseenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze bewerking.

1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.
2. Raak de \oplus/\ominus toetsen aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
3. Schakel de volume-instelling in door de  toets opnieuw aan te raken. (b-1, b-2)
4. Gebruik de \oplus/\ominus toetsen om het gewenste volume in te stellen.
» De geselecteerde volumeniveau instelling wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de  toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

De helderheid van het scherm instellen

U kunt de helderheid van het scherm van de bedieningseenheid instellen. Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze bewerking.

1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de  toets aan te raken gedurende 3 seconden.
2. Raak de \oplus/\ominus toetsen aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.
3. Schakel de helderheid instelling in door de  toets opnieuw aan te raken.
4. Stel de gewenste helderheid in met de \oplus/\ominus toetsen. (d-1, d-2, d-3)
» De geselecteerde helderheidsinstelling wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de  toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

De Snel voorverwarmen (Booster) functie instellen

U kunt de oven automatisch bedienen met de snel voorverwarmenfunctie op uw product. Hiervoor moet u de snel voorverwarmen instelling inschakelen.

Uw oven moet uitgeschakeld zijn voor deze bewerking.

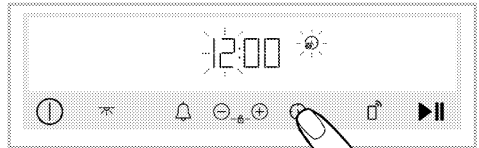
1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de ⌚ toets aan te raken gedurende 3 seconden.
2. Raak de ⊕/⊖ toetsen aan tot het ⚙️ symbool verschijnt op het scherm.
3. Schakel de snel voorverwarmen (booster) instelling in door de ⌚ toets opnieuw aan te raken.
4. Gebruik de ⊕/⊖ toetsen om de "UIT" instelling te wijzigen die verschijnt op het scherm in de "AAN" instelling.
» De geselecteerde snel voorverwarmen instelling wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de ⌚ toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

i U kunt de snel voorverwarmen instelling uitschakelen door dezelfde procedure te volgen. Door deze in te stellen op de "UIT" instelling kunt u de snel voorverwarmen instelling annuleren.

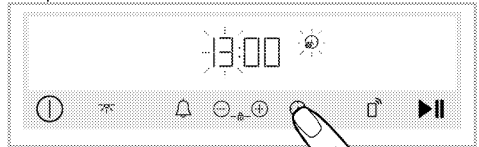
Het tijdstip van de dag wijzigen

Om het tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

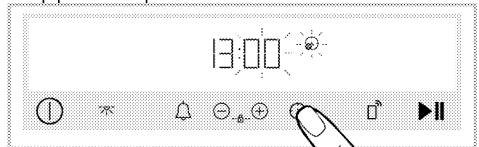
1. Terwijl uw oven is uitgeschakeld (wanneer het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm), schakelt u het instellingenmenu in door de ⌚ toets aan te raken gedurende 3 seconden.
2. Raak de ⊕/⊖ toetsen aan tot het ⚙️ symbool verschijnt op het scherm.
3. ⌚ Raak de toets aan om het uurveld in te schakelen.
» Het uurveld en het ⚙️ symbool knipperen op het scherm.



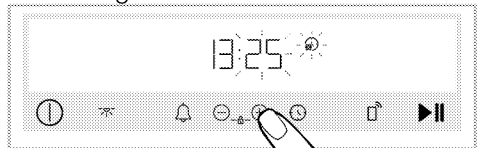
4. Stel het uur van de dag in door de ⊕/⊖ toetsen aan te raken en schakel het minutenveld in door de ⌚ toets opnieuw aan te raken.



- » Het minutenveld en het ⚙️ symbool knipperen op het scherm.



5. Raak de ⊕/⊖ toetsen aan om minuten in te stellen. Bevestig de instelling door de ⌚ toets aan te raken.





- » De geselecteerde tijd van de dag wordt onmiddellijk bevestigd. Raak de ⚙️ toets opnieuw aan om terug te keren naar het instellingenmenu.

De oven verbinden met het draadloze netwerk en hem introduceren in de HomeWhiz app

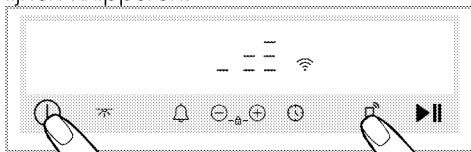
U kunt uw oven verbinden met het draadloze netwerk en deze bedienen met de "HomeWhiz" app met een smart apparaat. Installeer hiervoor eerst de HomeWhiz app op uw smart apparaat. De "HomeWhiz" app is beschikbaar in de IOS en Android mobiele besturingssystemen.

i Nadat u de “Homewhiz” app hebt gedownload, volgt u de instructies in de app om uw startpagina te maken.

i U kunt de procedure voltooien om uw oven aan te sluiten op een draadloos netwerk en de afstandsbediening van de oven in te schakelen door de instructies te volgen in de app.

1. Om de oven in de instellingmodus te schakelen te schakelen, terwijl de oven is uitgeschakeld (als het tijdstip van de dag is weergegeven op het scherm), raakt u de  en  toetsen gelijktijdig aan gedurende 3 seconden.

» Wanneer de oven overschakelt op de configuratiemodus verschijnt een animatie op het scherm waar een aantal lijnen knipperen.



2. Open de “HomeWhiz” app die u hebt geïnstalleerd op uw smart toestel. Nadat u uw startpagina hebt aangemaakt, selecteert u de oven in de keukenapparaten en voert u het voorraadnummer in van uw product in de app en volgt u de stappen beschreven in de app.



i Het voorraadnummer van uw apparaat is het nummer dat begint met “77...” op de voorpagina van de handleiding.

3. Voltooi de introductie van uw oven in de app door de instructies te volgen die met de app worden gegeven.

De afstandsbediening van de oven inschakelen

Nadat u uw oven hebt geïntroduceerd in de “HomeWhiz” app, om uw afstandsbediening toe te laten:

1. Raak de  toets één maal aan tot het  symbool wordt weergegeven op het scherm.

» Het  symbool verschijnt op het scherm samen met het  symbool.



i Als het  symbool niet verschijnt, raakt u de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm. Als u uw apparaat niet hebt geïntroduceerd in de HomeWhiz app knippert het  symbool een maal en er weerklinkt een foutmelding.

i Als het  symbool verschijnt op het scherm, maar er weerklinkt een foutmelding wanneer de  toets wordt ingedrukt en als het  symbool niet verschijnt of als  knippert op het scherm moet u de internetverbinding van uw apparaat controleren. Als de internetverbinding correct werkt en het probleem aanhoudt, moet u de installatiestappen herhalen.

De koppeling verwijderen van een oven verbonden met de “Homewhiz” app.

Nadat u uw product hebt toegevoegd aan de “Homewhiz” app is de gebruikersaccount die u gebruikt voor “Homewhiz” gekoppeld aan de informatie van uw product. Om een koppeling te verwijderen te wijzen aan het verlies van toegang tot de account die u gebruikt in de app of voor andere doeleinden moet u de volgende acties ondernemen.

1. Met het product uitgeschakeld (terwijl het tijdstip van de dag verschijnt op

het scherm), raak de  en  toetsen aan gedurende ca. 5 seconden.

- » Een aftelling van 5 verschijnt op het scherm.
- 2. Aan het einde van de aftelling verschijnt een koppeling verwijderen animatie op het scherm.
- 3. Als er geen fouten optreden tijdens de verwijdering van de koppeling weerklinkt een geluidssignaal en wordt uw oven opnieuw gestart.
-  Als er een probleem is om de koppeling te verwijderen en het proces niet kan worden voltooid, weerklinkt een foutsignaal.
- 4. Als de verwijdering is voltooid, kunt u het product opnieuw verbinden met uw “Homewhiz” account.

Conformiteitsverklaring

Arçelik A.Ş. verklaart hierbij dat dit apparaat conform is met Richtlijn 2014/53/EU. Een gedetailleerde RED conformiteitsverklaring is online beschikbaar op support.grundig.com samen met bijkomende documentatie op de productpagina van uw apparaat.



2.4 GHz band: 100 mW max.

De gedefinieerde ondersteuningsperiode voor software-updates voor cyberbeveiliging van het product is de garantieperiode van het product. Na deze periode zijn cyberbeveiligingsgerelateerde software-updates niet gegarandeerd.

6 Algemene informatie bij het koken

Deze sectie biedt tips bij de bereiding en het koken van uw gerechten.

U vindt hier bovendien een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

Algemene waarschuwingen over de bereiding van etenswaren in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.
- Intense stoom gegenereerd tijdens de bereiding kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidingstabellen.

- Als u de geleverde accessoires gebruikt, biedt dit de beste garantie voor een optimale bereiding. U moet de waarschuwingen en informatie van de fabrikant altijd naleven voor het externe keukengerei dat u zult gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bereiding beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.
- Voor een goede bereiding moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei geven.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.
- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de producten kan variëren naargelang de

hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.

- Vormen van metaal, keramiek en glas verlengen de kooktijd en de onderkant van gebakjes wordt niet gelijkmatig bruin.
- Als u bakpapier gebruikt tijdens het koken, kan er een beetje bruin worden aan de onderkant van het voedsel. In dat geval moet u wellicht uw kooktijd met ongeveer 10 minuten verlengen.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat

plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

- Als hij goed doorbakken is maar de buitenzijde is kleverig moet u een kleinere hoeveelheid vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips om gebak te bereiden

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig bruinen moet u proberen de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deegbladen en het gebak.
- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etenswaren

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Cakes in schotel	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 40
Cakes in vorm	Cakevorm op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	180	30 ... 40
Kleine cakes	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	150	25 ... 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 ... 40
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	150	35 ... 45
Koekje	Gebak plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 35
	Gebak plaat*	Ventilator verwarming	3	170	20 ... 30
Deeg gebak	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	35 ... 45
Rijk gebak	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 30
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	180	20 ... 30
Volledig brood	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 40
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	200	30 ... 40
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige vorm op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 40
Appeltaart	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 ... 65
	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Ventilator verwarming	3	170	50 ... 65
Pizza	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	280	5 ... 9
	Standaard plaat*	Pizzafunctie	2	280	5 ... 10

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
------------	-------------------------	-------------------	------------------	------------------	-----------------------------------

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties voor koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Kleine cakes	2 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	2 – 4	150	25 ... 35
	4 –Gebak plaat*				
Koekje	2 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Gebak plaat*				
Deeg gebak	1 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	1 – 4	180	40 ... 50
	4 –Gebak plaat*				
Rijk gebak	2 –Standaard plaat*	Ventilator verwarming	2 – 4	180	20 ... 30
	4 –Gebak plaat*				

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

bereidingstabel voor Eco ventilator verwarming - bedieningsfunctie

- U mag de bereidingstemperatuur niet wijzigen nadat de bereiding start in Eco ventilator verwarming - bedieningsfunctie.
- Open de ovendeur niet tijdens een bereiding in de Eco ventilator verwarming bedieningsfunctie. Als de deur niet wordt geopend, is de interne temperatuur optimaal om energie te besparen en ze kan verschillen van de weergegeven temperatuur.
- Niet voorverwarmen in de modus Eco ventilator verwarming.

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Kleine cakes	Standaard plaat*	3	160	25 ... 35
Koekje	Standaard plaat*	3	180	25 ... 35
Deeg gebak	Standaard plaat*	3	200	45 ... 55
Rijk gebak	Standaard plaat*	3	200	35 ... 45

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

Vlees, vis en gevogelte

De belangrijkste punten bij braden

- Kruiden met citroensap en peper voor u kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duurt 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Kook het voedsel dat wordt aanbevolen in de kooktabel met een enkele plaat.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, dan 180 ... 190	60 ... 80
Lamsschenkel (1.5 - 2.0 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	85 ... 110
Gebraden kip (1.8-2 kg)	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	"3D" functie	2	15 min. 250/max, dan 190	60 ... 80
Kalkoen (5.5 kg)	Standaard plaat*	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
	Standaard plaat*	"3D" functie	1	25 min. 250/max, dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 ... 30
	Draadrooster* Plaats een plaat op een onderste plank	"3D" functie	3	200	20 ... 30

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
------------	----------------------------	-------------------	---------------------	---------------------	---

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Rood vlees, vis en gevogelte zullen snel bruin worden wanneer ze worden gebraden, ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De ovenlade die u wilt verschuiven moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze lade is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill-tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 35
Gehaktbal (rundsvlees) - 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (gesneden)	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Kalfskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	25 ... 30
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 ... 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 3

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming

met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controle-instanties.

Bereidingstabel voor test etenswaren

Suggesties voor koken met een enkele plaat

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	20 ... 30
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	140	15 ... 25
Kleine cakes	Standaard plaat*	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 ... 35
	Standaard plaat*	Ventilator verwarming	3	150	25 ... 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	150	30 ... 40
	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster**	Ventilator verwarming	2	150	35 ... 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	50 ... 65
	Ronde zwart metalen taartvorm, 20 cm in diameter op draadrooster**	Ventilator verwarming	3	170	50 ... 65

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties voor koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	2 –Standaard plaat* 4 –Gebak plaat*	Ventilator verwarming	2 – 4	140	15 ... 25
Kleine cakes	2 –Standaard plaat* 4 –Gebak plaat*	Ventilator verwarming	2 – 4	150	25 ... 35

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

* Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

** Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min) (benadering)
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 ... 3
Gehaktbal (runds vlees) - 12 stukken	Draadrooster	4	250	20 ... 30

Draai de etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

7 Onderhoud en verzorging

Algemene reinigingsinformatie

▲ Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het apparaat moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het apparaat de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes, ontkalkers of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.
- U hoeft geen speciaal reinigingsmiddel te gebruiken voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge microvezeldoek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.

- Was geen van de onderdelen van uw apparaat in de vaatwasmachine.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.
- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.

Email oppervlakken

- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product is voorzien van een eenvoudige stoomreinigingsfunctie kunt u de eenvoudige stoomreinigingsfunctie gebruiken voor licht, niet-hardnekkig vuil. (Raadpleeg het "Eenvoudige stoomreiniging" hoofdstuk)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u het oven en rooster reinigingsmiddel gebruiken dat wordt aanbevolen op de website van uw productmerk en een niet-krassend schuur sponsje. Gebruik geen externe ovenreiniger.
- De oven moet afkoelen voor de reiniging in de kookzone. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel een

brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.
- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.
- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar

ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.

- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geverfde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geverfde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.
- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het apparaat niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

De accessoires reinigen

Tenzij anders vermeld in de handleiding mag u de accessoires van het product niet wassen in de vaatwasmachine.

Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond

de knoppen kunnen worden verwijderd.

- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

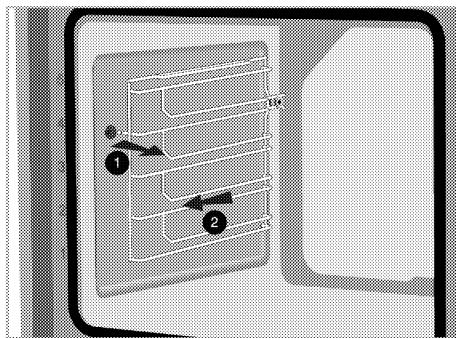
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.

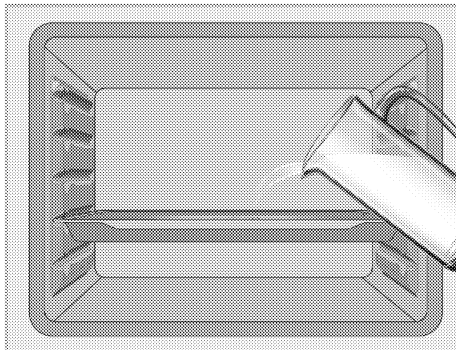


3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

Eenvoudige stoomreiniging Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Dit garandeert een eenvoudige reiniging omdat het vuil (aangezien u niet te lang hebt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die vormt in de oven en de waterdruppels die condensereren op de interne oppervlakken van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Giet 500 ml water in de ovenlade en plaats de lade op het 2de rek van de oven.

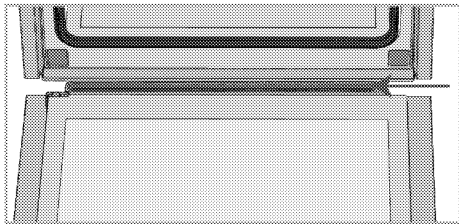


3. Selecteer de eenvoudige stoomreinigingsfunctie. De duur van de reiniging verschijnt op het scherm en kan niet worden gewijzigd.

Open de deur en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
Gebruik warm water met vloeibaar wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te reinigen en neem het af met een droge doek.

i Tijdens de eenvoudige stoomreinigingsmodus zal water dat zich in het zwembad aan de onderkant van de oven bevindt om licht gevormde resten / vuil in de ovenruimte te verzachten, verdampen en condenseren in de ovenruimte en het binnenste glas van de ovendeur, waardoor water kan druppelen wanneer de ovendeur wordt geopend. Veeg de condens weg zodra de ovendeur wordt geopend.

Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model. Na de condensatie in de oven kan er water of vocht in het kanaal onder de oven lopen. Maak deze zwembadgoot na gebruik schoon met een vochtige doek en droog hem daarna af.



Pyrolytisch zelfreinigend

De oven is uitgerust met een pyrolytisch zelfreinigende functie. De oven wordt opgewarmd tot ca. 420-480 °C en resterend vuil wordt verband tot as. Er kan een sterke rookontwikkeling optreden. Zorg voor een goede ventilatie. De pyrolyse moet worden gebruikt na ca. elk 10de gebruik van de oven.

Algemene waarschuwingen

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

! Verwijder alle accessoires, de telescopische lade en rijrekken (indien beschikbaar) voor u de Pyrolytische zelfreinigingsfunctie gebruikt. Zo niet kan dit resulteren in schade aan de accessoires en zijrekken.


! Als uw product is voorzien van een pyro-bestendig accessoire (bestand tegen zelfreiniging aan hoge temperaturen) hoeft u deze accessoires niet te verwijderen uit de oven. Of uw accessoires pyro-bestendig zijn wordt gespecificeerd in de accessoires sectie. Tenzij het duidelijk is gespecificeerd, zijn uw accessoires niet bestand tegen hoge temperaturen. Ze moeten uit de oven worden verwijderd voor de zelfreiniging start om schade te voorkomen.

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


1. Verwijder alle accessoires uit de oven. In modellen met een zijrek mag u niet vergeten de zijrekken te verwijderen.


2. Voor de reinigingscyclus moet u vuil verwijderen van de externe oppervlakken en de binnenzijde van de oven met een vochtig doek.
3. Selecteer de "Pyrolyse of "Pyrolyse - economie modus functie naargelang het vuil in uw oven.

Als uw oven niet erg vuil is, raden we aan de "Pyrolyse - economie modus" functie te gebruiken. De "Pyrolyse - economie modus" functie is korter dan de "Pyrolyse functie. Als de oven erg vuil is, kan de "Pyrolyse - economie modus" functie niet toerekenend zijn. In dit geval kunt u de "Pyrolyse" functie selecteren.

4. Raak de  toets aan om de reiniging te starten.

» De zelfreiniging start en de zelfreiniging tijdsduur verschijnt op het scherm. Deze tijdsduur kan niet worden gewijzigd.


5. Wanneer de oven een bepaalde temperatuur bereikt na de start van de zelfreiniging verschijnt het vergrendelingsymbool  op het scherm en kan de ovendeur niet worden geopend. Ze blijft vergrendeld gedurende een zekere tijd na het einde van de pyrolysefunctie. Forceer de deurvergrendeling niet bij het handvat tot het vergrendelingsymbool verdwijnt.

6. Aan het einde van de reinigingsprocedure verschijnt "End" op het scherm. Als de  toets wordt aangeraakt, schakelt de oven uit.

7. Wanneer "End" verschijnt op het scherm moet u de oven uitschakelen door de  toets aan te raken.

8. Wanneer het  symbool verdwijnt van het scherm moet u de vuilresten verwijderen met azijnwater.

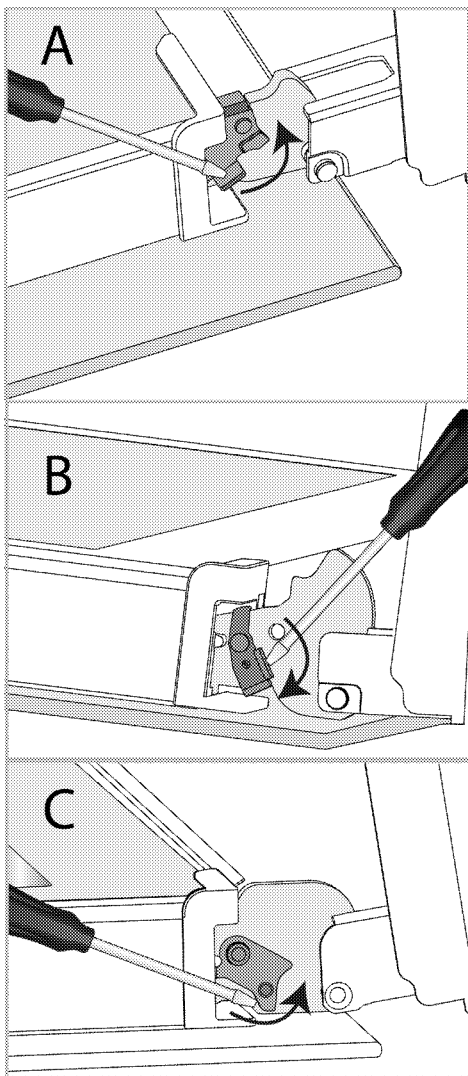
De deur van de oven reinigen

-  Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

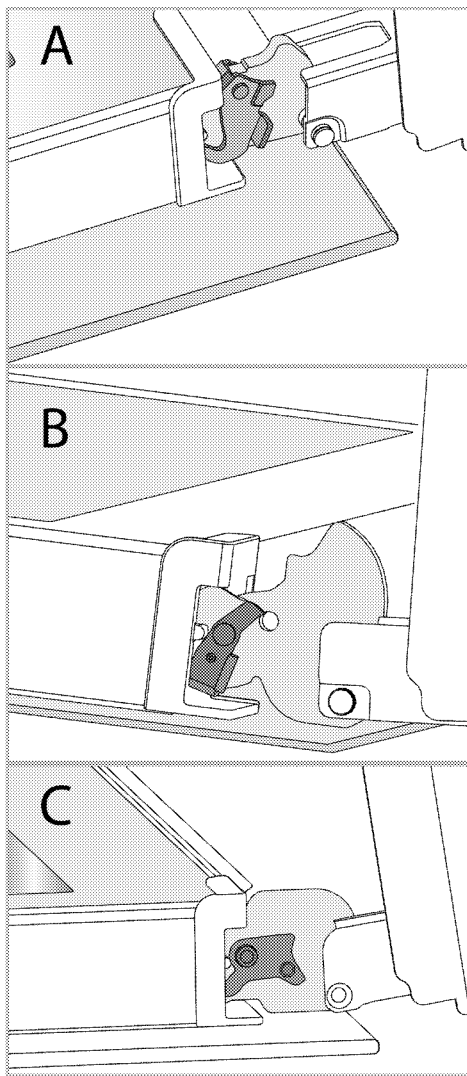
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken "De ovendeur verwijderen" en "Het interne glas van de deur verwijderen". Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek. Was het glas af met azijn en spoel het om limoenresten te verwijderen die kunnen voorkomen op het glas van de oven.

De deur van de oven verwijderen

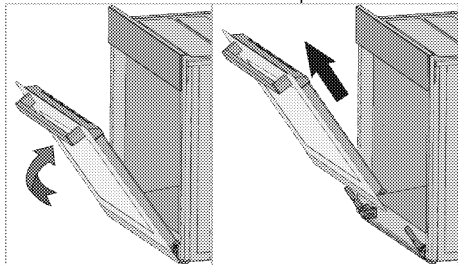
1. Open de ovendeur.
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding. Het type scharnier (A), (B), (C) varieert afhankelijk van het productmodel. De onderstaande afbeeldingen laten zien hoe u alle soorten scharnieren opent. (A) type scharnier is verkrijgbaar in normale deurtypes. (B) type scharnier is verkrijgbaar in zacht sluitende deurtypes. (C) type scharnier is verkrijgbaar in zacht openende / sluitende deurtypes.



Scharnivergrendeling - gesloten positie



Scharnivergrendeling - open positie
3. Laat de ovendeur half open staan.



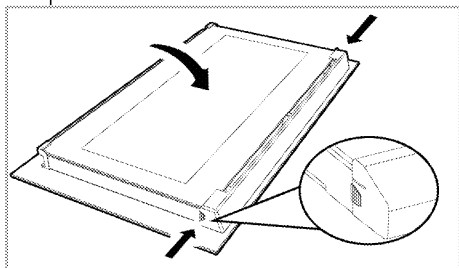
4. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de schamieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

i Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de schamieren.

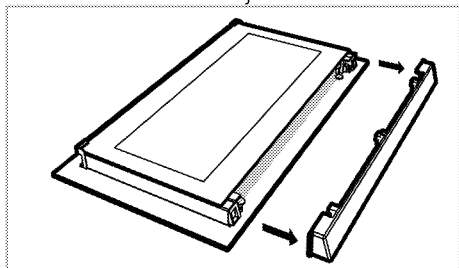
De interne glasplaat verwijderen van de ovendeur

De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

1. Open de ovendeur.

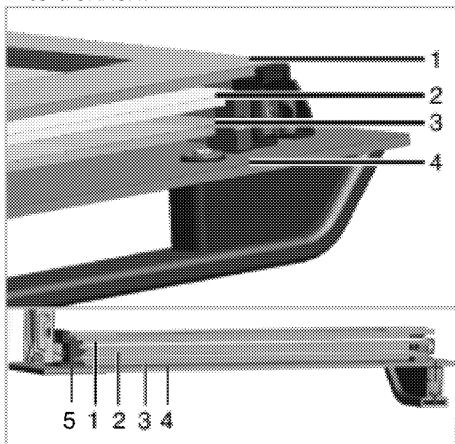


2. Trek aan het plastic onderdeel, bevestigd op de bovenste sectie van de deur vooraan, naar u toe door tegelijkertijd druk uit te oefenen op de drukpunten aan beide zijden van het onderdeel en verwijder het.

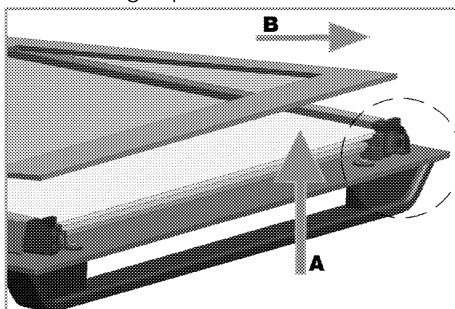


3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat voorzichtig optillen naar 'A' en daarna

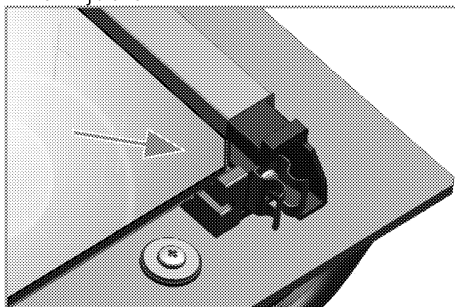
kunt u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



- 1 Binnenste glasplaat
- 2 Tweede interne glasplaat
- 3 Derde interne glasplaat
- 4 Buitenste glasplaat
- 5 Plastic glasplaat sleuf-onder



4. Herhaal deze procedure om de tweede en derde glasplaten te verwijderen.



De eerste stap van de hergroepering van de deur is de tweede en derde glasplaat (2, 3) te vervangen. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf plaatsen.

De volgorde van plaatsing van de tweede en derde glasplaten is niet belangrijk, aangezien ze onderling verwisselbaar zijn.

Bij de bevestiging van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de tweede interne glasplaat zit.

Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van alle interne glasplaten naast de onderste plastic sleuven (5) komen te zitten.

Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

i Na de reiniging moeten alle glasplaten opnieuw worden gemonteerd.

De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

De ovenlamp vervangen

⚠ Algemene waarschuwingen

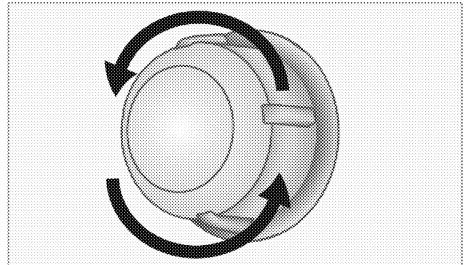
- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u de elektrische aansluiting loskoppelen en wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- In deze oven wordt een gloeilamp met een vermogen van minder dan 40 W, een hoogte van minder dan 60 mm,

een diameter van minder dan 30 mm of een halogeenlamp met fitting type G9, een vermogen van minder dan 60 W gebruikt. De lampen zijn geschikt voor gebruik bij temperaturen boven 300 °C. Ovenlampen zijn verkrijgbaar bij geautoriseerde servicemedewerkers of monteur met vergunning.

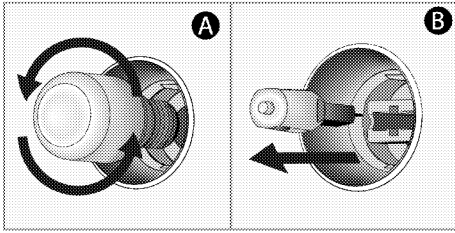
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestaand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



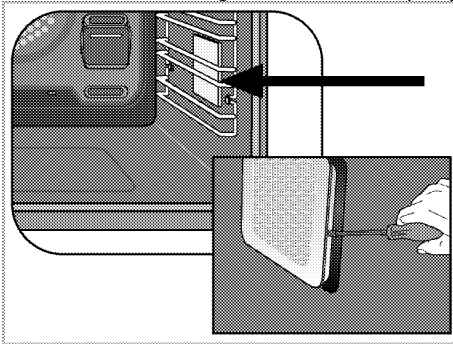
3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangegeven in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangegeven in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.



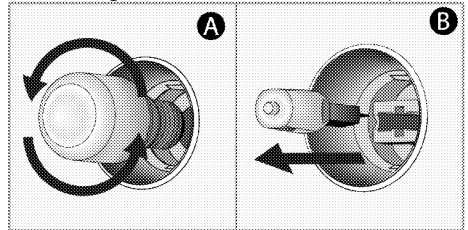
4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

Als uw oven een vierkante lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier.
4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als type (B) een model is, moet u ze verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

8 Probleemoplossing

Raadpleeg de geautoriseerde service agent of technicus met een licentie of de verdeler waar u het product hebt gekocht als u het probleem niet kunt oplossen, hoewel u de instructies van dit hoofdstuk hebt toegepast. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

De oven geeft stoom af wanneer hij in gebruik is.

- Het is normaal dat stoom ontsnapt tijdens de bereiding. >>> *Dit is geen storing.*

Waterdruppels zijn normaal tijdens de bereiding.

- De damp die opstijgt tijdens de bereiding kan condenseren en waterdruppels vormen op de koude oppervlakken van het product. >>> *Dit is geen storing.*

Het product geeft metalen geluiden weer tijdens het opwarmen en afkoelen.

- Wanneer de metalen onderdelen opwarmen, kunnen ze uitzetten en lawaai veroorzaken. >>> *Dit is geen storing.*

Het product werkt niet.

- De zekering is defect of ingeschakeld. >>> *Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- Het product is niet aangesloten op het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de stekker.*
- Knoppen/toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> *Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling is het mogelijk dat de toetsvergrendeling is ingeschakeld. Schakel deze vergrendeling uit.*

De ovenverlichting werkt niet.

- De ovenlamp is defect. >>> *De lamp vervangen.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*

De stoom oven warmt niet op.

- Is mogelijk niet ingesteld op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> *Stel de oven in op een bepaalde bereidingsfunctie en/of temperatuur.*
- Bij modellen met een timer is het mogelijk dat de timer niet is bijgesteld. >>> *Pas de tijd aan.*
- De stroom is onderbroken. >>> *Controleer of er stroom aanwezig is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen of schakel ze opnieuw in, indien nodig.*
- De ovendeur is mogelijk niet volledig gesloten. >>> *Zorg ervoor dat de ovendeur correct is gesloten. Als de ovendeur open blijft gedurende meer dan ca. 5 minuten worden de bereidingstijd instellingen geannuleerd en de verwarmingselementen zullen niet werken.*

(In modellen met een timer) De klok knippert of het kloksymbool is ingeschakeld.

- De stroom is eerder uitgevallen. >>> *Pas de tijd aan / Schakel het product uit en schakel het opnieuw in.*

Nadat het koken is begonnen, knippert het ► symbool constant op het display en geeft het een hoorbare waarschuwing.

- De ovendeur staat mogelijk open. >>> *Zorg ervoor dat de ovendeur volledig gesloten is. Als de fout zich blijft voordoen, neem dan contact op met de geautoriseerde service.*

De opdracht die u wilt verzenden van de HomeWhiz toepassing kan niet worden verzonden (wanneer wordt voldaan aan de afstandsbediening voorwaarden).

- Uw verbinding werd mogelijk verbroken en opnieuw tot stand gebracht gedurende een korte periode.>>> *Zorg ervoor dat de oven is verbonden met het draadloze netwerk en start de app opnieuw.*

De HomeWhiz app geeft de status van de oven niet correct weer.

- Uw verbinding werd mogelijk verbroken en opnieuw tot stand gebracht gedurende een korte periode.>>> *Zorg ervoor dat de oven is verbonden met het draadloze netwerk en start de app opnieuw.*

Nadat u uw product hebt gedefinieerd in de Homewhiz app verschijnt de foutmelding "Er is een fout opgetreden tijdens het associëren van uw apparaat met uw thuis en de kamer die u hebt gespecificeerd. Dit apparaat behoort tot een ander huis." of u bent vergeten tot welke Homewhiz account het product behoort.

- *Verwijder de koppeling door de instructies te volgen in de sectie "De koppeling verwijderen van een oven verbonden met de "Homewhiz" app" en herhaal de verbinding van bij de start.*

Tijdens de productinstallatie geeft de Homewhiz-applicatie de waarschuwing "Meerdere bluetooth-netwerken gedetecteerd".

- Als meer dan één wit product in uw huis tegelijkertijd in de configuratiemodus wordt gezet en bluetooth uitzendt, kunt u tijdens de installatie van de Homewhiz-applicatie de waarschuwing "Meerdere bluetooth-netwerken gedetecteerd" tegenkomen.>>> *Probeer het opnieuw door de installatiemodus van de producten te sluiten en één product tegelijkertijd in de installatiemodus te zetten.*

Termen verschijnen in andere talen dan de taal die ik heb gedefinieerd in de Homewhiz-applicatie.

- In gevallen waar de internetsterkte laag is, kunnen termen in verschillende talen in de homewhiz-applicatie verschijnen in andere talen dan de taal die in de applicatie is gedefinieerd. >>> *Dit is geen fout.*

GRUNDIG

Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο χρήσης



EL

Αγαπητέ Πελάτη,

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Grundig Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν. Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Για να γίνει αυτό, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο έγγραφο τεκμηρίωσης που παρέχεται πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και φυλάξτε το για να το συμβουλευέστε και μελλοντικά. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος. Ακολουθείτε τις οδηγίες και λαμβάνετε υπόψη σας όλες τις πληροφορίες και τις προειδοποιήσεις που θα βρείτε στο εγχειρίδιο χρήσης.

Τηρείτε όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις στο εγχειρίδιο χρήσης. Με αυτό τον τρόπο θα προστατεύετε τον εαυτό σας και το προϊόν από τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος.

Το εγχειρίδιο χρήσης περιέχει τα εξής σύμβολα:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει υλικές ζημιές στο προϊόν ή το περιβάλλον του.



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει εγκαύματα λόγω επαφής με καυτές επιφάνειες.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Οδηγίες ασφαλείας 4

Προβλεπόμενη χρήση	4
Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων	5
Ασφαλή χρήση ηλεκτρικού ρεύματος.....	6
Ασφάλεια κατά τη μεταφορά	8
Ασφάλεια εγκατάστασης.....	8
Ασφάλεια χρήσης.....	8
Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας	9
Χρήση των αξεσουάρ	10
Ασφάλεια κατά το μαγείρεμα.....	10
Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού..	11
Αυτοκαθαρισμός υψηλής θερμοκρασίας (Πυρόλυση)	12

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος 13

Κανονισμός περί αποβλήτων	13
Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος.....	13
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας13	
Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας..	13

3 Το προϊόν σας 15

Παρουσίαση του προϊόντος	15
Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση.....	16
Χειρισμός του φούρνου.....	16
Τρόποι λειτουργίας του φούρνου	18
Αξεσουάρ του προϊόντος	21
Χρήση των αξεσουάρ του προϊόντος.....	22
Τεχνικές Προδιαγραφές	25

4 Πρώτη χρήση 26

Πρώτη ρύθμιση	26
Πρώτος καθαρισμός	26

5 Τρόπος χρήσης του φούρνου 28

Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση του φούρνου	28
Λειτουργία της μονάδας ελέγχου του φούρνου	28
Ρυθμίσεις	34

6 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα 39

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα στον φούρνο.....	39
Είδη ζύμης και φαγητά φούρνου.....	39
Κρέας, ψάρια και πουλερικά.....	42
Γκριλ.....	43
Φαγητά δοκιμής.....	44

7 Συντήρηση και φροντίδα 46

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού.....	46
Καθαρισμός των αξεσουάρ	48
Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού.....	48
Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)	48
Εύκολος καθαρισμός με ατμό.....	49
Πυρολυτικός αυτοκαθαρισμός	49
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου ...	51
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου	53
Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου...	54

8 Επίλυση προβλημάτων 56

1 Οδηγίες ασφαλείας

- Η ενότητα αυτή περιλαμβάνει οδηγίες ασφαλείας που θα βοηθήσουν στην προστασία από τον κίνδυνο σωματικών ή υλικών ζημιών.
- Αν το προϊόν μεταβιβαστεί σε άλλο άτομο ή χρησιμοποιείται ως μεταχειρισμένο, πρέπει μαζί με το προϊόν να παραδοθεί το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά έγγραφα και αξεσουάρ.
- Η εταιρεία μας δεν θα φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά ενδέχεται να προκύψει ως αποτέλεσμα της μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες θα καταστήσει άκυρη κάθε εγγύηση για το προϊόν.
- **⚠** Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει να διενεργούνται από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ένα εξειδικευμένο άτομο που έχει ορίσει ο εισαγωγέας.
- **⚠** Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
- **⚠** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε ή αντικαταστήσετε κανένα εξάρτημα του προϊόντος εκτός αν αυτό προβλέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- **⚠** Μην πραγματοποιείτε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.
- **⚠** Προβλεπόμενη χρήση
 - Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.
 - Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κήπους, μπαλκόνια ή άλλους εξωτερικούς χώρους. Η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε χώρους κουζίνας οικιακής χρήσης και προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους

σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.

- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.
- Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση, θέρμανση πιάτων, για άπλωμα πετσετών ή ρούχων στη λαβή για στέγνωμα.



Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικίδιων

- Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 χρονών και άνω και από άτομα των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες δεν είναι πλήρως ανεπτυγμένες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον αυτά επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί στην ασφαλή χρήση του προϊόντος και σχετικά με τους κινδύνους που αυτό μπορεί να παρουσιάσει.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από τον χρήστη

δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη.

- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες (περιλαμβανομένων παιδιών), εκτός αν αυτά παραμένουν υπό επίβλεψη ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Τα ηλεκτρικά προϊόντα είναι επικίνδυνα για παιδιά και κατοικίδια. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν, ούτε να ανεβαίνουν πάνω του ή να μπαίνουν μέσα.
- Μην τοποθετείτε πάνω στο προϊόν αντικείμενα που μπορεί να προσπαθήσουν να τα φτάσουν τα παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη διάρκεια της χρήσης, οι προσπελάσιμες επιφάνειες του προϊόντος θα έχουν υψηλή θερμοκρασία. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.

- Κρατάτε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και πρόκλησης ασφυξίας.
- Όταν η πόρτα του προϊόντος είναι ανοιχτή, μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα και μην επιτρέψετε σε παιδιά να καθίσουν πάνω της. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανατροπή του φούρνου ή ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας.
- (Εάν το προϊόν σας διαθέτει βύσμα) Για την ασφάλεια των παιδιών, αποσυνδέστε το φιν ρευματοληψίας από την πρίζα και καταστήστε το προϊόν μη λειτουργικό πριν το απορρίψετε.



Ασφαλή χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν

χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.

- Το φιν ηλεκτρικής σύνδεσης του προϊόντος πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσβάσιμη θέση (όπου δεν θα επηρεάζεται από τη φλόγα της κουζίνας). Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, ασφαλειοδιακόπτη κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.
- Το προϊόν δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένο στην πρίζα κατά τις εργασίες εγκατάστασης, επισκευής και μετακίνησης.
- Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
- (Εάν το προϊόν σας δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας)

- Χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που καθορίζεται στην ενότητα "Τεχνικές Προδιαγραφές".
- Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
 - Ενώ λειτουργεί ο φούρνος, και η πίσω του επιφάνεια αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Τα καλώδια ρεύματος δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, γιατί οι συνδέσεις μπορούν να υποστούν ζημιά.
 - Μη σφηνώνετε τα καλώδια ρεύματος μέσα στην πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από καυτές επιφάνειες. Μπορεί να προκαλέσετε βραχυκύκλωμα στο φούρνο και πυρκαγιά λόγω τήξης του καλωδίου.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά ή καλώδια επέκτασης.
 - Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.
 - **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια από τον πίνακα ασφαλειών.
- (Εάν το προϊόν σας διαθέτει βύσμα)
- Μη συνδέσετε το προϊόν σε πρίζα που είναι χαλαρή, έχει βγει από την υποδοχή της, είναι σπασμένη, λερωμένη, λαδωμένη, με κίνδυνο επαφής με νερό (για παράδειγμα, νερό που μπορεί να τρέξει από τον πάγκο).
 - Ποτέ μην αγγίζετε το φισ ρευματοληψίας με υγρά

χέρια! Για να αποσυνδέσετε το φως από την πρίζα, πάντα να κρατάτε το ίδιο το φως.

- Βεβαιωθείτε ότι το φως του προϊόντος έχει συνδεθεί με ασφάλεια στην πρίζα, για την αποφυγή δημιουργίας ηλεκτρικών τόξων.



Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου πριν μεταφέρετε το προϊόν.
- Το προϊόν είναι βαρύ, μεταφέρετε το προϊόν με τουλάχιστον δύο άτομα.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή για τη μεταφορά ή τη μετακίνηση του προϊόντος.
- Μην τοποθετείτε άλλα είδη πάνω στο προϊόν και μεταφέρετε το προϊόν σε όρθια θέση.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ταινία. Ασφαλίστε το προϊόν ελαφρά με ταινία για να προστατέψετε από ζημιά τα αφαιρούμενα ή κινητά

μέρη του προϊόντος και το ίδιο το προϊόν.

- Ελέγξτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκύψει κατά τη μεταφορά.



Ασφάλεια εγκατάστασης

- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Αν το προϊόν έχει υποστεί ζημιά, μην προχωρήσετε στην εγκατάστασή του.
- Μην εγκαταστήσετε το προϊόν κοντά σε πηγές θερμότητας (σώματα καλοριφέρ, σόμπες κλπ.).
- Κρατάτε ανοικτά όλα τα ανοίγματα αερισμού γύρω από το προϊόν.
- Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, το προϊόν δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητικές πόρτες.



Ασφάλεια χρήσης

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε απενεργοποιήσει το προϊόν μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα ή απενεργοποιήστε

την ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών.

- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν έχει οποιαδήποτε ζημιά ή βλάβη. Σε αυτή την περίπτωση, αποσυνδέστε τις συνδέσεις ρεύματος / αερίου του προϊόντος και καλέστε το εξουσιοδοτημένο σέρβις.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει αφαιρεθεί ή σπάσει τζάμι της μπροστινής πόρτας.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στο προϊόν για να φθάσετε κάτι ή για οποιονδήποτε άλλο λόγο.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε περιπτώσεις που μπορεί να επηρεάζουν την κρίση σας, όπως αν έχετε χρησιμοποιήσει ναρκωτικά και/ή αλκοόλ.
- Τα εύφλεκτα αντικείμενα που διατηρούνται στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να αναφλεγούν. Ποτέ μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
- Η λαβή του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν μην κρεμάτε πετσέτες,

γάντια ή παρόμοια υφάσματα.

- Οι μεντεσέδες της πόρτας του προϊόντος κινούνται και συσφίγγονται όταν ανοίγεται και κλείνεται την πόρτα. Όταν ανοίγεται / κλείνεται την πόρτα, μην πιάνετε την περιοχή των μεντεσέδων.



Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ενώ λειτουργεί το προϊόν, τα εκτεθειμένα μέρη θα είναι σε υψηλή θερμοκρασία. Μην αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να βρίσκονται κοντά στο προϊόν χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι πλευρές του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.
- Επειδή μπορεί να εξέλθει ατμός, παραμένετε μακριά ενώ ανοίγεται την πόρτα του φούρνου. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.
- Το προϊόν μπορεί να έχει υψηλή θερμοκρασία κατά τη

χρήση. Μην αγγίζετε τα καυτά διαμερίσματα, τα εσωτερικά μέρη του φούρνου, τις αντιστάσεις κλπ.

- Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα στον καυτό φούρνο, αφαιρείτε το φαγητό κλπ., πρέπει να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ανθεκτικά σε υψηλή θερμοκρασία.



Χρήση των αξεσουάρ

- Είναι σημαντικό να τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα και το δίσκο σωστά πάνω στα συρμάτινα ράφια. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "Χρήση των αξεσουάρ".
- Τα αξεσουάρ μπορούν να προξενήσουν ζημιά στο τζάμι της πόρτας όταν κλείνετε την πόρτα του φούρνου. Πρέπει πάντα να σπρώχνετε τα αξεσουάρ μέχρι να τερματίσουν μέσα στον χώρο μαγειρέματος.



Ασφάλεια κατά το μαγείρεμα

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε οινόπνευμα στο μαγείρεμα του φαγητού

σας. Το οινόπνευμα θα εξατμιστεί σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να αναφλεγεί και να προκαλέσει φωτιά αν εκτεθεί σε καυτές επιφάνειες.

- Τα κατάλοιπα τροφίμων, τυχόν λάδι κλπ. στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να αναφλεγούν. Πριν το μαγείρεμα, αφαιρείτε το μεγάλο μέρος αυτών των ακαθαρσιών.
- Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης: Μην κρατάτε φαγητό στον φούρνο περισσότερο από μια ώρα πριν και μετά το μαγείρεμα. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή άλλες ασθένειες.
- Μη θερμαίνετε κλειστά μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση που αναπτύσσεται στο βάζο μπορεί να προκαλέσει έκρηξή του.
- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος σε ένα μαγειρικό σκεύος ή πάνω στο αξεσουάρ φούρνου (δίσκο, συρμάτινη σχάρα κλπ.) μαζί με το φαγητό και τοποθετήστε το σύνολο μέσα στον προθερμασμένο

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

χρησιμοποιείτε ποτέ χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία φούρνου υψηλότερη από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που υποδεικνύεται στο χαρτί ψησίματος. Ποτέ μην τοποθετήσετε χαρτί ψησίματος απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου.

- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου. Η θερμότητα που συσσωρεύεται μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του φούρνου.
- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Επίσης,

μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω πάνω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.



Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε το τζάμι της μπροστινής πόρτας του φούρνου / (αν υπάρχει) το τζάμι της πάνω πόρτας του φούρνου. Αυτά τα υλικά μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού και να προκαλέσουν θραύση του.

- Διατηρείτε τον πίνακα χειρισμού πάντα καθαρό και στεγνό. Αν η επιφάνειά του είναι υγρή και λερωμένη, μπορεί να προκληθούν προβλήματα στον χειρισμό των λειτουργιών.



Αυτοκαθαρισμός υψηλής θερμοκρασίας (Πυρόλυση)

- Κατά τον αυτοκαθαρισμό, οι επιφάνειες φθάνουν σε υψηλότερες θερμοκρασίες σε σχέση με την κανονική χρήση. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα! Μην αγγίζετε το προϊόν κατά τον αυτοκαθαρισμό και κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν. Περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά πριν αφαιρέσετε τα κατάλοιπα.
- Κατά τον αυτοκαθαρισμό θα αναδίδεται καπνός, επειδή καίγονται τα κατάλοιπα των

φαγητών. Αερίζετε καλά την κουζίνα σας κατά τη διαδικασία αυτοκαθαρισμού.

- Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό, καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα κατάλοιπα φαγητού μέσα στον φούρνο χρησιμοποιώντας ένα πανί βρεγμένο με σαπυνοδιάλυμα. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα μαγειρικά σκεύη από τον φούρνο. Αν το προϊόν έχει προϊόν ανθεκτικά στην πυρόλυση (ανθεκτικά στον καθαρισμό με υψηλή θερμοκρασία), δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε αυτά τα αξεσουάρ από τον φούρνο.
- Εάν υπάρχει εστία στο φούρνο σας, μην χρησιμοποιείτε την εστία κατά τον αυτοκαθαρισμό.

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

Κανονισμός περί αποβλήτων Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/96/ΕΕ σε συνδυασμό με 2003/108 ΕΕ και την 2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

Η κατάλληλη απόρριψη της χρησιμοποιημένης συσκευής βοηθά στην αποτροπή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

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

Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων

ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

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

Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας

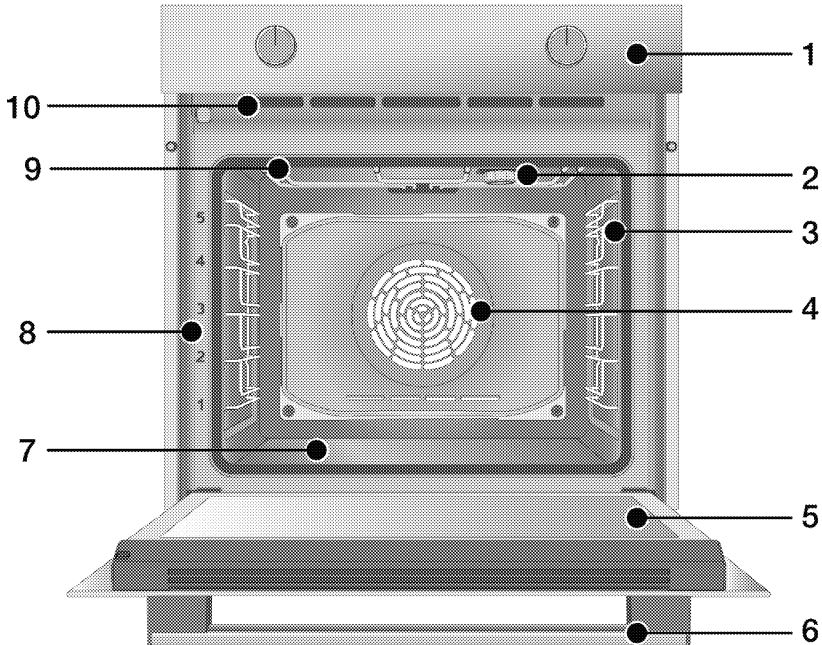
Πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση σύμφωνα με την ΕΕ 66/2014 μπορείτε να βρείτε στο δελτίο προϊόντος που παρέχεται με το προϊόν. Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώνουν πριν τα μαγειρέψετε.
- Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.
- Για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του μαγειρέματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο αν συνιστάται στο εγχειρίδιο χρήστη ή στη συνταγή. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πιο συχνά απ' όσο απαιτείται.
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν μαγειρεύετε σε λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα". Αν δεν ανοίγει η πόρτα του προϊόντος, η εσωτερική θερμοκρασία έχει βελτιστοποιηθεί για εξοικονόμηση ενέργειας στον τρόπο λειτουργίας "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα", και αυτή η θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει από αυτή που φαίνεται στην οθόνη.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν αυτό είναι εφικτό. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη πάνω στη συρμάτινη σχάρα. Επιπλέον, αν μαγειρεύετε φαγητά το ένα μετά το άλλο, εξοικονομείτε ενέργεια επειδή ο φούρνος δεν θα χάσει τη θερμότητά του.

3 Το προϊόν σας

Παρουσίαση του προϊόντος



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Λάμπα*
- 3 Συρμάτινα ράφια**
- 4 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ασφάλιση πλάκα)
- 5 Πόρτα
- 6 Λαβή
- 7 Κάτω αντίσταση (στην κάτω ασφάλιση πλάκα)
- 8 Θέσεις ραφιού
- 9 Πάνω αντίσταση
- 10 Οπές αερισμού

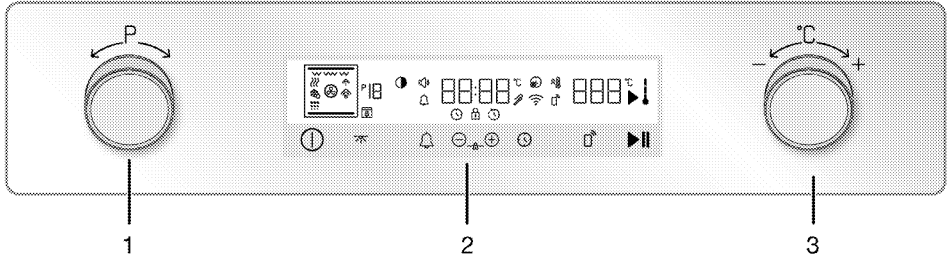
* Εξαρτάται από το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει λάμπα, ή ο τύπος και η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρει από της εικόνας.

** Εξαρτάται από το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει συρμάτινα ράφια. Στην εικόνα, τα συρμάτινα ράφια παρουσιάζονται σαν παραδείγματα.

Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση

Στην ενότητα αυτή θα βρείτε μια γενική επισκόπηση και τις βασικές χρήσεις του πίνακα ελέγχου του προϊόντος. Μπορεί να υπάρχουν διαφορές στις εικόνες και σε ορισμένες δυνατότητες, ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.

Χειρισμός του φούρνου



- 1 Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας
- 2 Μονάδα ελέγχου
- 3 Περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας

Αν υπάρχει περιστροφικό κουμπί (ή κουμπιά) για τον χειρισμό του προϊόντος, αυτό το περιστροφικό κουμπί (ή κουμπιά) μπορεί να κρύβονται μέσα στον πίνακα και να εξέρχονται όταν τα πατάτε, σε ορισμένα μοντέλα. Για να κάνετε ρυθμίσεις με ορισμένα από αυτά τα περιστροφικά κουμπιά, πρώτα πρέπει να πιάσετε μέσα το σχετικό περιστροφικό κουμπί και να τραβήξετε έξω το κουμπί. Αφού κάνετε τη ρύθμισή σας, πιάστε το πάλι μέσα στη θέση του.

Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας

Με το κουμπί επιλογής λειτουργίας μπορείτε να επιλέξετε τους τρόπους λειτουργίας του φούρνου. Για να επιλέξετε, ενεργοποιήστε τον φούρνο

① αγγίζοντας το πλήκτρο. Κατόπιν, περιστρέψτε το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά/αριστερά.

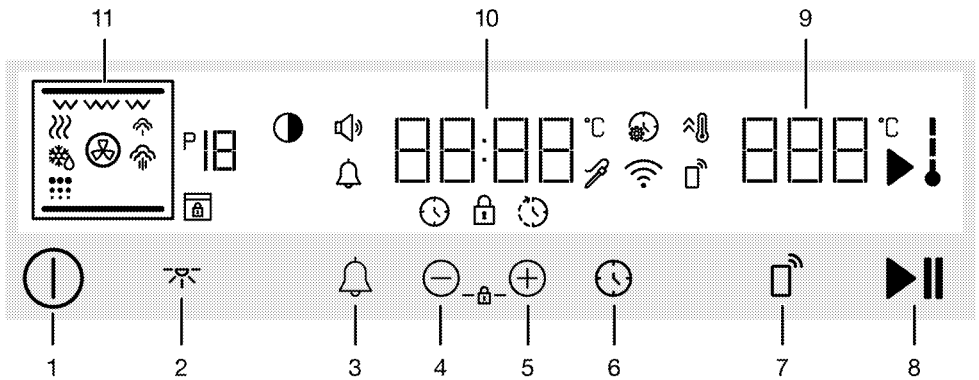
Περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας

Με το περιστροφικό θερμοκρασίας μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Για να επιλέξετε, ενεργοποιήστε τον φούρνο ① αγγίζοντας το πλήκτρο. Κατόπιν, περιστρέψτε το περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας προς τα δεξιά/αριστερά.

Ένδειξη θερμοκρασίας

Μπορείτε να καταλάβετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από το σύμβολο εσωτερικής θερμοκρασίας στην οθόνη. Το σύμβολο εμφανίζεται στην οθόνη όταν ξεκινά το μαγείρεμα και κάθε βαθμίδα του συμβόλου εσωτερικής θερμοκρασίας θα ανάβει καθώς η εσωτερική θερμοκρασία προσεγγίζει τη ρυθμισμένη τιμή θερμοκρασίας.

Μονάδα ελέγχου



Πλήκτρα:

- 1 Πλήκτρο on/off
- 2 Πλήκτρο λάμπας
- 3 Πλήκτρο ειδοποίησης
- 4 Πλήκτρο μείωσης και προώθησης
- 5 Πλήκτρο αύξησης και προώθησης
- 6 Πλήκτρο ώρας και ρυθμίσεων
- 7 Πλήκτρο τηλεχειρισμού
- 8 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής μαγειρέματος

Πεδία ενδείξεων:

- 9 Πεδίο ένδειξης θερμοκρασίας
- 10 Πεδίο ένδειξης ώρας/διάρκειας
- 11 Οθόνη λειτουργιών






Σύμβολα στην οθόνη








- : Σύμβολο χρόνου μαγειρέματος
- : Σύμβολο ώρας λήξης μαγειρέματος*
- : Σύμβολο ειδοποίησης
- : Σύμβολο μαγειρέματος
- : Σύμβολο εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου
- : Σύμβολο ταχείας θέρμανσης (ενισχυμένης θέρμανσης)
- : Σύμβολο ρυθμίσεων
- : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
- : Σύμβολο έντασης ήχου
- : Σύμβολο φωτεινότητας
- : Αριθμός λειτουργίας
- : Σύμβολο απόψυξης
- : Σύμβολο διατήρησης θερμότητας
- : Σύμβολο τηλεχειρισμού
- : Σύμβολο ασύρματου δικτύου (Wi-Fi)
- : Σύμβολο ατμού χαμηλού επιπέδου*
- : Σύμβολο ατμού υψηλού επιπέδου*
- : Σύμβολο αυτοκαθαρισμού (πυρόλυσης)*
- : Σύμβολο κλειδώματος πόρτας*
- : Σύμβολο θερμομέτρου κρέατος*

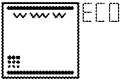
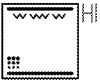

* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

Στον πίνακα λειτουργιών εμφανίζονται οι τρόποι λειτουργίας του φούρνου σας καθώς και οι ανώτατες και κατώτατες θερμοκρασίες που μπορείτε να ρυθμίσετε για αυτούς. Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

Σύμβολο λειτουργίας	Περιγραφή λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Λειτουργία με ανεμιστήρα	-	Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Τα κατεψυγμένα τρόφιμα αποψύχονται ήπια σε θερμοκρασία δωματίου, ενώ το μαγειρεμένο φαγητό κρυώνει. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη ενός ολόκληρου κομματιού κρέατος είναι μεγαλύτερος από ενός φαγητού με κόκκους.
	Πάνω και κάτω αντίσταση	40 - 280	Το φαγητό θερμαίνεται από πάνω και από κάτω ταυτόχρονα. Λειτουργία κατάλληλη για κέικ και ραγού σε φόρμες ή για κέικ και είδη ζύμης. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Κάτω αντίσταση	40 - 220	Μόνο η κάτω αντίσταση είναι αναμμένη. Λειτουργία κατάλληλη για τρόφιμα που χρειάζονται ρόδισμα στο κάτω μέρος.
	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	40 - 280	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πάνω και την κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Θερμός αέρας	40 - 280	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την αντίσταση ανεμιστήρα κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα με περισσότερους από έναν δίσκους σε διαφορετικά επίπεδα.

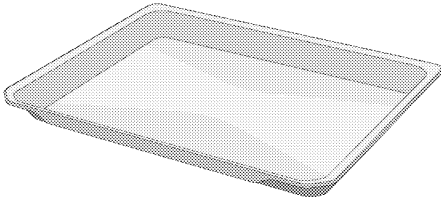
Σύμβολο Λειτουργίας	Περιγραφή Λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα	160 - 220	Για να εξοικονομήσετε ενέργεια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία αντί για "Θερμός αέρας" στην περιοχή 160-220 °C. Όμως ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι ελαφρά μεγαλύτερος. Όταν έχει επιλεγεί αυτή η λειτουργία, θα εμφανιστεί η ένδειξη "ECO" στην οθόνη για τα πρώτα 2 δευτερόλεπτα. Η συνιστώμενη τιμή θερμοκρασίας εμφανίζεται μετά από 2 δευτερόλεπτα.
	Λειτουργία Πίτσας	40 - 280	Λειτουργούν η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα πίτσας.
	Λειτουργία "3D"	40 - 280	Λειτουργούν η πάνω αντίσταση, η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Όλα τα μέρη του προϊόντος θερμαίνονται ομοιόμορφα και γρήγορα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Χαμηλό γκριλ	40 - 280	Λειτουργεί το μικρό γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μικρών ποσοτήτων.
	Δυνατό γκριλ	40 - 280	Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.
	Δυνατό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	40 - 280	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από το μεγάλο γκριλ κατανέμεται γρήγορα στον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.
	Διατήρηση θερμότητας	40 - 100	Χρησιμοποιείται για να διατηρεί το φαγητό για πολλή ώρα σε θερμοκρασία που θα είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

Σύμβολο λειτουργίας	Περιγραφή λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Πυρόλυση - λειτουργία οικονομίας	-	Χρησιμοποιείται για αυτοκαθαρισμό του φούρνου σε υψηλή θερμοκρασία. Συνιστάται να χρησιμοποιείται όταν ο φούρνος είναι μόνο λίγο λερωμένος. Διαβάστε τις εξηγήσεις για τη λειτουργία αυτή στην ενότητα συντήρησης και καθαρισμού.
	Πυρόλυση	-	Χρησιμοποιείται για αυτοκαθαρισμό του φούρνου σε υψηλή θερμοκρασία. Διαβάστε τις εξηγήσεις για τη λειτουργία αυτή στην ενότητα συντήρησης και καθαρισμού.
	Εύκολος καθαρισμός με ατμό	-	Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει να μαλακώσουν οι ακαθαρσίες στο εσωτερικό του φούρνου (που δεν έχουν παραμείνει για μεγάλο διάστημα) και να καθαριστούν εύκολα. Δείτε την ενότητα καθαρισμού για εύκολο καθαρισμό με ατμό.

Αξεσουάρ του προϊόντος

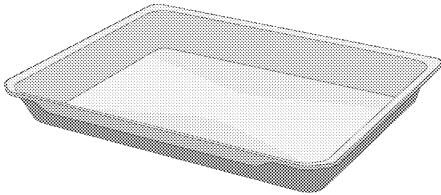
Υπάρχουν διάφορα αξεσουάρ μέσα στο προϊόν σας. Στην ενότητα αυτή υπάρχει η περιγραφή των αξεσουάρ και η περιγραφή της σωστής χρήσης τους. Τα παρεχόμενα αξεσουάρ διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στο προϊόν σας μπορεί να μην είναι διαθέσιμα όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στις οδηγίες χρήσης.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ : Οι δίσκοι μέσα στο προϊόν μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμοκρασίας. Αυτό δεν έχει επίδραση στη λειτουργικότητα. Η παραμόρφωση παύει να εμφανίζεται όταν κρυώσει ο δίσκος.



Κανονικός δίσκος

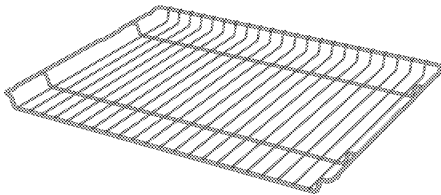
Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μερίδων.



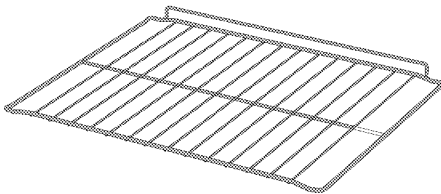
Βαθύς δίσκος

Χρησιμοποιείται για πίτες, ψήσιμο μεγάλων μερίδων, φαγητό με πολλά υγρά ή για τη συλλογή των υγρών κατά το ψήσιμο στη σχάρα.

Μοντέλα με συρμάτινα ράφια:



Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



Συρμάτινη σχάρα

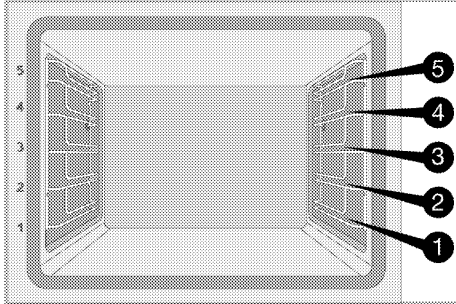
Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ή τοποθέτηση τροφίμων για ψήσιμο σε ταψί, στη σχάρα και για ραγού στο επιθυμητό ράφι.

Χρήση των αξεσουάρ του προϊόντος

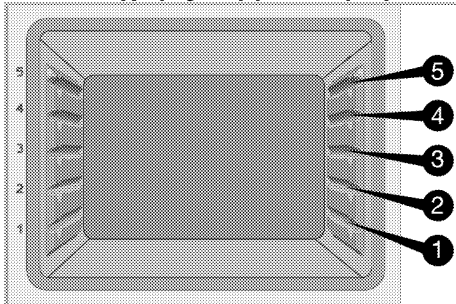
Ράφια μαγειρέματος

Υπάρχουν 5 επίπεδα ραφιών στον χώρο μαγειρέματος. Μπορείτε να δείτε τη σειρά των ραφιών και από τους αριθμούς στο μπροστινό πλαίσιο του φούρνου.

Μοντέλα με συρμάτινα ράφια



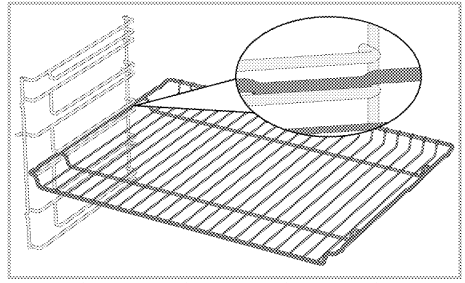
Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια



Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρα πάνω στα ράφια μαγειρέματος

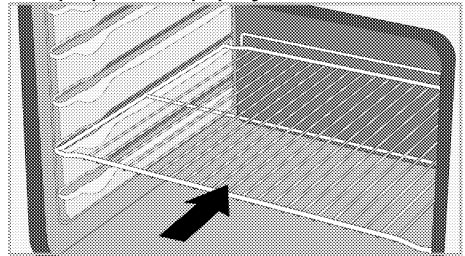
Μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, η συρμάτινη σχάρα πρέπει να ασφαρίζεται με το στοπ πάνω στο συρμάτινο ράφι. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από το στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

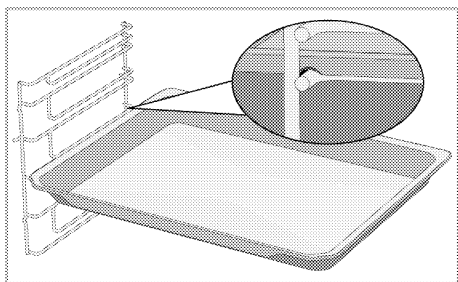
Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα πλευρικά ράφια. Η συρμάτινη σχάρα έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



Τοποθέτηση του δίσκου πάνω στα ράφια μαγειρέματος

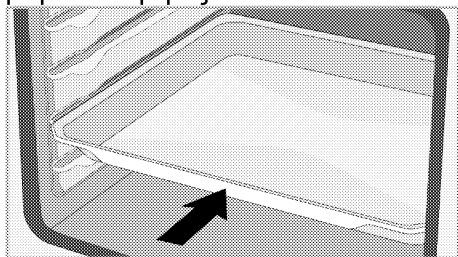
Μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

Είναι επίσης κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τους δίσκους πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε τον δίσκο πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, ο δίσκος πρέπει να ασφαρίζεται με το στοπ πάνω στο συρμάτινο ράφι. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από το στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

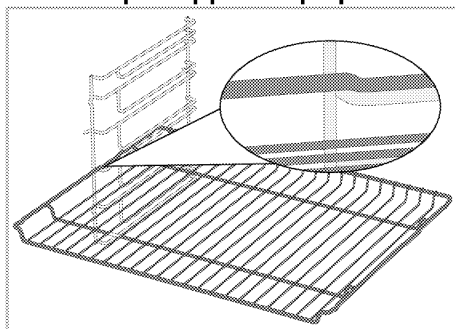
Είναι επίσης κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τους δίσκους πάνω στα πλευρικά ράφια. Ο δίσκος έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τον δίσκο πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



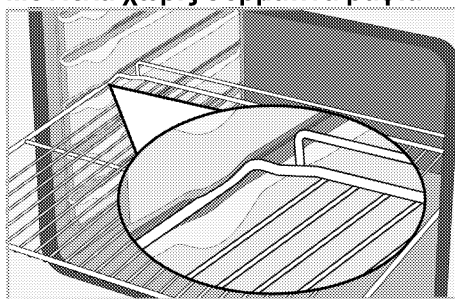
Λειτουργία στοπ της συρμάτινης σχάρας

Υπάρχει μια λειτουργία στο για να εμποδίζει τη συρμάτινη σχάρα να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να βγάλετε έξω το φαγητό με ευκολία και ασφάλεια. Όταν αφαιρείτε τη συρμάτινη σχάρα, μπορείτε να την τραβήξετε προς τα εμπρός έως ότου φθάσει το στοπ. Πρέπει να περάσετε το στοπ για πλήρη αφαίρεση.

Μοντέλα με συρμάτινα ράφια

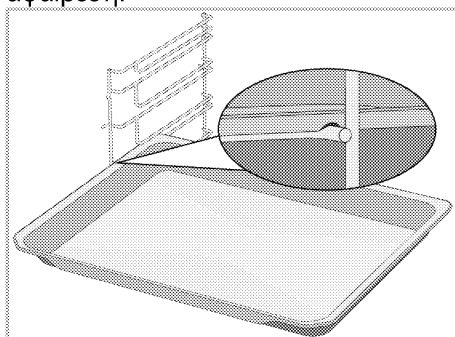


Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια



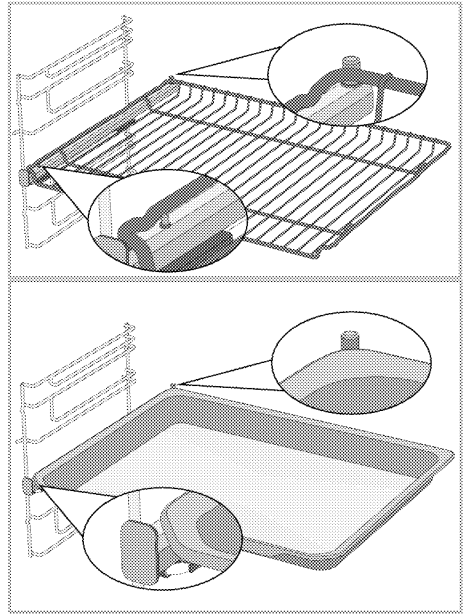
Λειτουργία στοπ του δίσκου συρμάτινης σχάρας- Μοντέλα με συρμάτινα ράφια

Υπάρχει μια λειτουργία στο για να εμποδίζει τον δίσκο να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Όταν αφαιρείτε τον δίσκο, ελευθερώστε τον από την πίσω ασφάλιση και τραβήξτε τον προς το μέρος σας έως ότου φθάσει στο στοπ. Πρέπει να περάσετε το στοπ για πλήρη αφαίρεση.



Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου πάνω στις τηλεσκοπικές ράγες-Μοντέλα με συρμάτινα ράφια και τηλεσκοπικές ράγες

Χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες, οι δίσκοι ή η συρμάτινη σχάρα μπορούν να τοποθετούνται και να αφαιρούνται εύκολα. Όταν χρησιμοποιείτε δίσκους και συρμάτινες σχάρες με την τηλεσκοπική ράγα, πρέπει να φροντίζετε ώστε οι πείροι στο μπροστινό και στο πίσω μέρος στις τηλεσκοπικές ράγες, να στηρίζονται στα άκρα της σχάρας και του δίσκου (όπως δείχνει η εικόνα).



Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές

Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	595 mm/594 mm/567 mm
Διαστάσεις εγκατάστασης του φούρνου (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	590 ή 600 mm/560 mm/ελάχ. 550 mm
Τάση / συχνότητα	220-240 V ~ 50 Hz
Τύπος καλωδίου και χρησιμοποιούμενη διατομή / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Συνολική κατανάλωση ρεύματος	3.4 kW
Τύπος φούρνου	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών

Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 / IEC 60350-1. Οι τιμές αυτές προσδιορίζονται υπό τυποποιημένο φορτίο με λειτουργίες θέρμανσης με κάτω-πάνω αντίσταση ή θέρμανσης με υποβοήθηση ανεμιστήρα (αν υπάρχει).

Η κλάση ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή όχι: 1-Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα, 2-Θερμός αέρας 3- Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα, 4-Πάνω και κάτω αντίσταση.

- i** Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.
- i** Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.
- i** Οι τιμές που αναφέρονται στις ετικέτες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν αποκτηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

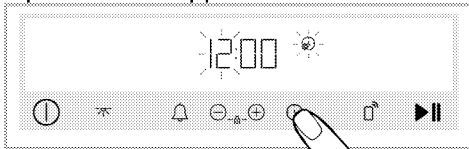
4 Πρώτη χρήση

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν, συνιστάται να κάνετε τα εξής στις ενότητες που ακολουθούν.

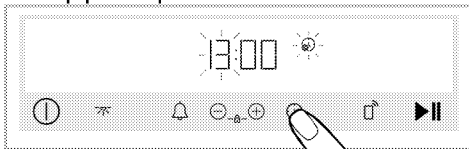
Πρώτη ρύθμιση

i Ρυθμίζετε πάντα την ώρα της ημέρας πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας. Εάν δεν το ρυθμίσετε, δεν μπορείτε να μαγειρέψετε σε ορισμένα μοντέλα φούρνου.

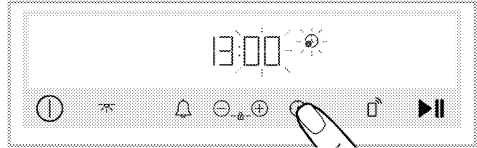
1. Όταν μετά την ενεργοποίηση του φούρνου για πρώτη φορά, θα εμφανιστεί στην οθόνη η ώρα της ημέρας που ορίζεται για το φούρνο.
2. Ενώ ο φούρνος σας είναι απενεργοποιημένος (όταν εμφανίζεται η ώρα της ημέρας στην οθόνη), ενεργοποιήστε το μενού ρυθμίσεων αγγίζοντας το πλήκτρο ⌚ για περίπου 3 δευτερόλεπτα.
3. Αγγίξτε τα πλήκτρα ⊕/⊖ έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο 🕒.
4. Αγγίξτε το πλήκτρο ⌚ για να ενεργοποιήσετε το πεδίο ωρών.
» Στην οθόνη αναβοσβήνουν το πεδίο ωρών και το σύμβολο 🕒.



5. Ρυθμίστε τον αριθμό ωρών αγγίζοντας το πλήκτρο ⊕/⊖ και αγγίξτε πάλι το πλήκτρο ⌚ για να ενεργοποιήσετε το πεδίο λεπτών.



- » Στην οθόνη αναβοσβήνουν το πεδίο λεπτών και το σύμβολο 🕒.



6. Ρυθμίστε τον αριθμό λεπτών αγγίζοντας τα πλήκτρα ⊕/⊖. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση ώρας αγγίζοντας το πλήκτρο ⌚.



- » Η ώρα της ημέρας έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο 🕒 εμφανίζεται στην οθόνη πάντα ενεργοποιημένο.

i Αν δεν γίνει η αρχική ρύθμιση της ώρας, το ρολόι θα λειτουργήσει αρχίζοντας από το **12:00**. Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ώρας της ημέρας αργότερα, όπως περιγράφεται στην ενότητα "Ρυθμίσεις".

i Η ρύθμιση ώρας της ημέρας ακυρώνεται σε περίπτωση παρατεταμένης διακοπής ρεύματος. Πρέπει να ρυθμιστεί εκ νέου.

Πρώτος καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το φούρνο που παρέχονται μέσα στο προϊόν.
3. Ενεργοποιήστε το προϊόν για 30 λεπτά και μετά απενεργοποιήστε το. Με αυτό τον τρόπο, κατάλοιπα και αποθέσεις που μπορεί να έχουν μείνει στον φούρνο κατά την παραγωγή του καίγονται και καθαρίζονται.
4. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, επιλέγετε την υψηλότερη θερμοκρασία και τον τρόπο

λειτουργίας όπου λειτουργούν όλες οι αντιστάσεις στο προϊόν. Βλέπε "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου".

Στην ενότητα που ακολουθεί μπορείτε να μάθετε πώς να χρησιμοποιείτε τον φούρνο.

5. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

6. Σκουπίστε τις επιφάνειες του προϊόντος με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

Πριν χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ:

Καθαρίστε τα αξεσουάρ που αφαιρέσατε από τον φούρνο με διάλυμα απορρυπαντικού σε νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι καθαρισμού.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Για δύο περίπου ώρες κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να παραχθεί οσμή και καπνός. Αυτό είναι πολύ φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά για να απομακρύνεται ο καπνός και η οσμή. Αποφεύγετε την απ' ευθείας εισπνοή του καπνού και της οσμής που παράγονται.

5 Τρόπος χρήσης του φούρνου

Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση του φούρνου


Ανεμιστήρας ψύξης (Μπορεί να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)


Το προϊόν σας διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα όταν χρειάζεται και ψύχει και το μπροστινό μέρος του φούρνου και το έπιπλο εντοιχισμού. Απενεργοποιείται αυτόματα όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψύξης. Από την πόρτα του φούρνου εξέρχεται καυτός αέρας. Μην καλύπτετε αυτά τα ανοίγματα αερισμού με οτιδήποτε. Διαφορετικά, ο φούρνος μπορεί να υπερθερμανθεί.

Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη λειτουργία του φούρνου και αφού απενεργοποιηθεί ο φούρνος (περίπου για 20-30 λεπτά). Αν μαγειρεύετε με προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη του φούρνου, ο ανεμιστήρας ψύξης απενεργοποιείται με όλες τις λειτουργίες. Ο χρόνος λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης δεν μπορεί να ρυθμιστεί από τον χρήστη. Ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα. Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Φωτισμός του φούρνου

Η λάμπα του φούρνου ανάβει όταν αρχίζει το μαγείρεμα στον φούρνο. Σε ορισμένα μοντέλα, η λάμπα παραμένει αναμμένη κατά το μαγείρεμα, ενώ σε άλλα μοντέλα σβήνει μετά από κάποιο χρόνο.

Αν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ενώ ο φούρνος είναι σε λειτουργία, ή αν η πόρτα είναι στην κλειστή θέση, η λάμπα του φούρνου ανάβει αυτόματα. Εάν υπάρχει πλήκτρο  στον πίνακα ελέγχου: Αν η λάμπα του φούρνου ανάβει ή σβήνει αυτόματα, μπορείτε να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα και

οποιαδήποτε άλλη στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο .

i Σε ορισμένες λειτουργίες, η λάμπα δεν ανάβει λόγω εξοικονόμησης ενέργειας.

Λειτουργία της μονάδας ελέγχου του φούρνου


Γενικές προειδοποιήσεις για τη μονάδα ελέγχου φούρνου

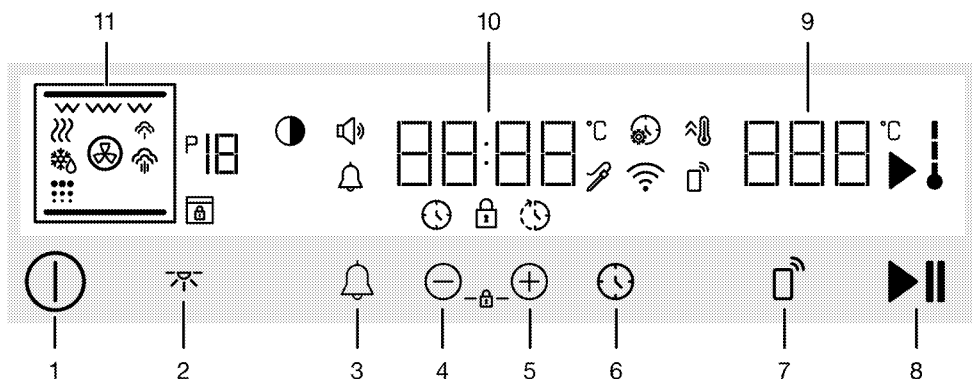
i Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί για τη λήξη του μαγειρέματος είναι 5:59 ώρες. Στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας, αυτός ο χρόνος είναι 23:59 ώρες. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, θα ακυρωθεί το μαγείρεμα και ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος.

i Ενώ κάνετε οποιεσδήποτε ρυθμίσεις, στην οθόνη θα αναβοσβήνουν τα σχετικά σύμβολα. Θα πρέπει να περιμένετε λίγο για να αποθηκευτούν οι ρυθμίσεις.

i Αν έχει γίνει οποιαδήποτε ρύθμιση μαγειρέματος, δεν μπορεί να ρυθμιστεί η ώρα της ημέρας.

i Αν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος όταν ξεκινά το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος.

i Αν η ρύθμιση ταχείας προθέρμανσης (ενισχυμένης θέρμανσης) έχει ενεργοποιηθεί στη μονάδα ελέγχου της συσκευής σας, εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο  όταν αρχίζετε το μαγείρεμα και ο φούρνος φθάνει γρήγορα στη θερμοκρασία που ρυθμίσατε για το μαγείρεμα. Για τη ρύθμιση ταχείας προθέρμανσης (ενισχυμένης θέρμανσης), δείτε την ενότητα "**Ρυθμίσεις**".




Πλήκτρα:







- 1 Πλήκτρο on/off
- 2 Πλήκτρο λάμπας
- 3 Πλήκτρο ειδοποίησης
- 4 Πλήκτρο μείωσης και προώθησης
- 5 Πλήκτρο αύξησης και προώθησης
- 6 Πλήκτρο ώρας και ρυθμίσεων
- 7 Πλήκτρο τηλεχειρισμού
- 8 Πλήκτρο έναρξης/διακοπής μαγειρέματος

Πεδία ενδείξεων:

- 9 Πεδίο ένδειξης θερμοκρασίας
- 10 Πεδίο ένδειξης ώρας/διάρκειας
- 11 Οθόνη λειτουργιών

Σύμβολα στην οθόνη

-  : Σύμβολο χρόνου μαγειρέματος
-  : Σύμβολο ειδοποίησης
-  : Σύμβολο μαγειρέματος
-  : Σύμβολο εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου
-  : Σύμβολο ταχείας θέρμανσης (ενισχυμένης θέρμανσης)
-  : Σύμβολο ρυθμίσεων
-  : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
-  : Σύμβολο έντασης ήχου
-  : Σύμβολο φωτεινότητας
-  : Αριθμός λειτουργίας
-  : Σύμβολο απόψυξης
-  : Σύμβολο διατήρησης θερμότητας
-  : Σύμβολο τηλεχειρισμού

-  : Σύμβολο ασύρματου δικτύου (Wi-Fi)
-  : Σύμβολο ατμού χαμηλού επιπέδου*
-  : Σύμβολο ατμού υψηλού επιπέδου*
-  : Σύμβολο αυτοκαθαρισμού (πυρόλυσης)*
-  : Σύμβολο κλειδώματος πόρτας*
-  : Σύμβολο θερμομέτρου κρέατος*

* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

Ενεργοποίηση του φούρνου

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο αγγίζοντας το πλήκτρο ①.

» Αφού ενεργοποιηθεί ο φούρνος, στην οθόνη εμφανίζεται ο πρώτος τρόπος λειτουργίας. Στην οθόνη αυτή μπορούν να ρυθμιστούν ο τρόπος λειτουργίας, η θερμοκρασία, ο χρόνος μαγειρέματος και η ώρα λήξης μαγειρέματος.

i Αν δεν γίνουν ρυθμίσεις στην οθόνη αυτή, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί σε περίπου 3 λεπτά και στην οθόνη θα εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

Απενεργοποίηση του φούρνου

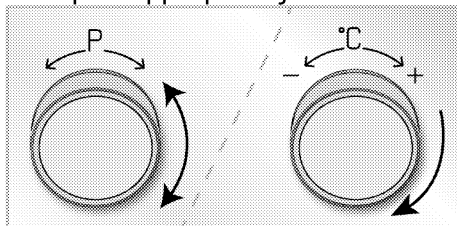
Απενεργοποιήστε τον φούρνο αγγίζοντας το πλήκτρο ①. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

Μη αυτόματο μαγείρεμα με επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας του φούρνου

Μπορείτε να μαγειρέψετε με μη αυτόματο έλεγχο (δικό σας έλεγχο) χωρίς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που χρειάζονται για το φαγητό σας.

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο αγγίζοντας το πλήκτρο ①.

2. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας που θέλετε για το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας.
3. Στην οθόνη εμφανίζεται η προκαθορισμένη θερμοκρασία για τον τρόπο λειτουργίας που επιλέξατε. Για να αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία, ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος που θέλετε χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας.



i Αν αλλάξετε τον τρόπο λειτουργίας αφού αλλάξετε την προκαθορισμένη θερμοκρασία για τον τρόπο λειτουργίας, στην οθόνη θα εμφανιστεί η τελευταία θερμοκρασία που ρυθμίσατε. Ωστόσο, αν η ρυθμισμένη θερμοκρασία δεν είναι εντός του εύρους θερμοκρασιών του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας, εμφανίζεται η ανώτατη θερμοκρασία που μπορεί να ρυθμιστεί για αυτόν τον τρόπο λειτουργίας.

4. Αφού ρυθμίσετε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία, αγγίξτε το πλήκτρο ►|| για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.



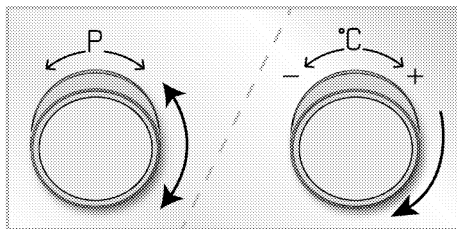
» Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί στην επιλεγμένη λειτουργία λειτουργίας και θερμοκρασία αμέσως και ο χρόνος που έχει παρέλθει

εμφανίζεται στην οθόνη. Τα σύμβολα ► και ◀ θα εμφανιστούν στην οθόνη. Κάθε βαθμίδα του συμβόλου ◀ ανάβει καθώς η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου φθάνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Ο φούρνος δεν απενεργοποιείται αυτόματα, επειδή το μη αυτόματο μαγείρεμα πραγματοποιείται χωρίς ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος. Πρέπει να ελέγχετε το μαγείρεμα και να τον απενεργοποιήσετε. Όταν έχει ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αγγίξτε το πλήκτρο ►|| για να τερματίσετε το μαγείρεμα ή αγγίξτε το πλήκτρο ① για να απενεργοποιήσετε τελείως τον φούρνο.

Μαγείρεμα με ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος:

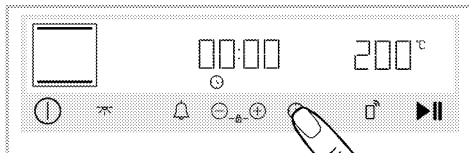
Μπορείτε να ρυθμίσετε τον φούρνο να απενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που χρειάζονται για το φαγητό σας και ρυθμίζοντας τον χρόνο μαγειρέματος στη μονάδα ελέγχου.

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο αγγίζοντας το πλήκτρο ①.
2. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας που θέλετε για το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας.
3. Στην οθόνη εμφανίζεται η προκαθορισμένη θερμοκρασία για τον τρόπο λειτουργίας που επιλέξατε. Για να αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία, ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος που θέλετε χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας.

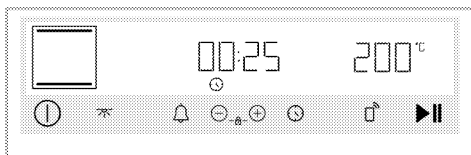


i Αν αλλάξετε τον τρόπο λειτουργίας αφού αλλάξετε την προκαθορισμένη θερμοκρασία για τον τρόπο λειτουργίας, στην οθόνη θα εμφανιστεί η τελευταία θερμοκρασία που ρυθμίσατε. Ωστόσο, αν η ρυθμισμένη θερμοκρασία δεν είναι εντός του εύρους θερμοκρασιών του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας, εμφανίζεται η ανώτατη θερμοκρασία που μπορεί να ρυθμιστεί για αυτόν τον τρόπο λειτουργίας.

4. Αγγίξτε το πλήκτρο ⌚ μία φορά για τον χρόνο μαγειρέματος.
» Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο ⌚.



- i** Αφού ρυθμίσετε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος για 30 λεπτά αγγίζοντας το πλήκτρο ⊕ απευθείας για ταχεία ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος και να αλλάξετε τον χρόνο με τα πλήκτρα ⊕/⊖.
5. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος με τα πλήκτρα ⊕/⊖.



i Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται με βήμα 1 λεπτού για τα πρώτα 15 λεπτά, και μετά τα 15 λεπτά αυξάνεται με βήματα των 5 λεπτών.

6. Αφού ρυθμίσετε τον τρόπο λειτουργίας, τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος, αγγίξτε το πλήκτρο **▶||** για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

» Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως στην επιλεγμένη λειτουργία και θερμοκρασία. Ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να μετράει αντίστροφα. Τα σύμβολα **▶** και **!** θα εμφανιστούν στην οθόνη. Κάθε βαθμίδα του συμβόλου **!** ανάβει καθώς η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου φθάνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Αφού ολοκληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος, το **"End"** εμφανίζεται στην οθόνη, ακούγεται μια ηχητική προειδοποίηση και σταματά το μαγείρεμα.

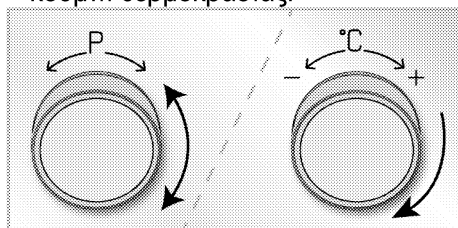
7. Η ηχητική προειδοποίηση ηχεί για δύο λεπτά. Αν αγγίξετε το πλήκτρο **▶||** ενώ ηχεί η ηχητική προειδοποίηση και εμφανίζεται **"Τέλος"** στην οθόνη, ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί μέχρι να τον απενεργοποιήσετε. Αν αγγίξετε το πλήκτρο **!**, ο φούρνος απενεργοποιείται. Αν αγγίξετε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο εκτός από αυτά τα πλήκτρα, η ηχητική προειδοποίηση θα διακοπεί.

Για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος σε μεταγενέστερη ώρα: (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο



του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.)

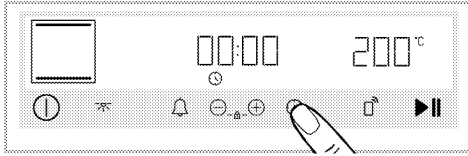
Επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας για το γεύμα σας, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος και να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος σε μεταγενέστερο χρόνο, με αποτέλεσμα η λειτουργία του φούρνου να ξεκινά και να σταματά αυτόματα.



1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο αγγίζοντας το πλήκτρο **!**.
2. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας που θέλετε για το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας.
3. Στην οθόνη εμφανίζεται η προκαθορισμένη θερμοκρασία για τον τρόπο λειτουργίας που επιλέξατε. Για να αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία, ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος που θέλετε χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας.




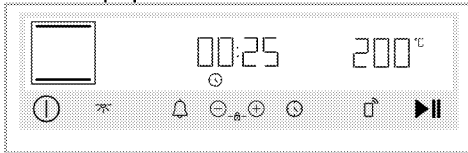
i Αν αλλάξετε τον τρόπο λειτουργίας αφού αλλάξετε την προκαθορισμένη θερμοκρασία για τον τρόπο λειτουργίας, στην οθόνη θα εμφανιστεί η τελευταία θερμοκρασία που ρυθμίσατε. Ωστόσο, αν η ρυθμισμένη θερμοκρασία δεν είναι εντός του εύρους θερμοκρασιών του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας, εμφανίζεται η ανώτατη θερμοκρασία που μπορεί να ρυθμιστεί για αυτόν τον τρόπο λειτουργίας.

4. Αγγίξτε το πλήκτρο  μία φορά για τον χρόνο μαγειρέματος.
» Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .





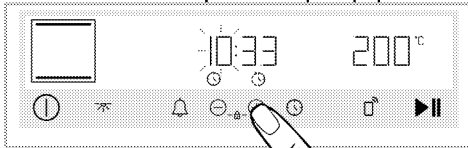
- i** Αφού ρυθμίσετε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος για 30 λεπτά αγγίζοντας το πλήκτρο  απευθείας για ταχεία ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος και να αλλάξετε τον χρόνο με τα πλήκτρα .



5. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος με τα πλήκτρα .




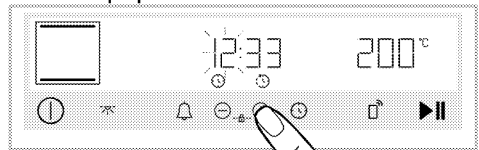
- i** Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται με βήμα 1 λεπτού για τα πρώτα 15 λεπτά, και μετά τα 15 λεπτά αυξάνεται με βήματα των 5 λεπτών.


6. Αγγίξτε το πλήκτρο  μία ακόμα φορά εντός 5 δευτερολέπτων για τον χρόνο λήξης του μαγειρέματος.
» Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο  και το πεδίο ωρών αναβοσβήνει.

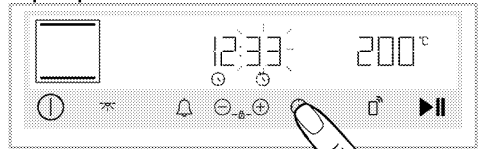




- i** Αφού ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, πρέπει να αγγίξετε το πλήκτρο  μέσα σε 5 δευτερόλεπτα για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος. Αν δεν το αγγίξετε μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, η ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος επιβεβαιώνεται και πρέπει να αγγίξετε το πλήκτρο  δύο φορές για να ρυθμίσετε τη ώρα λήξης μαγειρέματος.

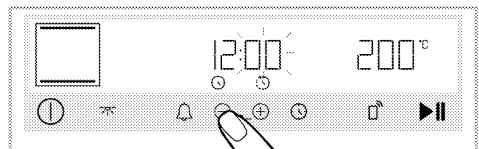
7. Ρυθμίστε τον αριθμό ωρών για την ώρα λήξης μαγειρέματος αγγίζοντας τα πλήκτρα .




8. Αγγίξτε πάλι το πλήκτρο  για να ρυθμίσετε το πεδίο λεπτών.



9. Ρυθμίστε τον αριθμό λεπτών της ώρας λήξης μαγειρέματος αγγίζοντας το πλήκτρο . Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση ώρας αγγίζοντας το πλήκτρο .



10. Αφού ρυθμίσετε τον τρόπο λειτουργίας, τη θερμοκρασία, τον χρόνο μαγειρέματος και την ώρα λήξης μαγειρέματος, αγγίξτε το πλήκτρο  για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

» Ο **χρονοδιακόπτης του φούρνου υπολογίζει την ώρα έναρξης αφαιρώντας τον χρόνο μαγειρέματος από την ώρα λήξης μαγειρέματος που ρυθμίσατε.** Ο

επιλεγμένος τρόπος λειτουργίας ενεργοποιείται όταν έχει φθάσει η ώρα έναρξης μαγειρέματος και ο φούρνος θερμαίνεται ως τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να μετράει αντίστροφα. Τα σύμβολα ► και ◄ θα εμφανιστούν στην οθόνη. Κάθε βαθμίδα του συμβόλου ◄ ανάβει καθώς η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου φθάνει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Αφού ολοκληρωθεί ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος, το "End" εμφανίζεται στην οθόνη, ακούγεται μια ηχητική προειδοποίηση και σταματά το μαγείρεμα.


11. Η ηχητική προειδοποίηση ηχεί για δύο λεπτά. Αν αγγίξετε το πλήκτρο ►|| ενώ ηχεί η ηχητική προειδοποίηση και εμφανίζεται "End" στην οθόνη, ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί μέχρι να τον απενεργοποιήσετε. Αν αγγίξετε το πλήκτρο ①, ο φούρνος απενεργοποιείται. Αν αγγίξετε οποιοδήποτε άλλο πλήκτρο εκτός από αυτά τα πλήκτρα, η ηχητική προειδοποίηση θα διακοπεί.

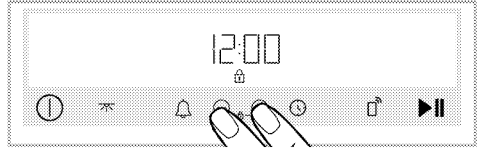
Ρυθμίσεις



i Η αντίστροφη μέτρηση 3- 2- 1 εμφανίζεται στα μενού ή στις ρυθμίσεις που πρέπει να ενεργοποιούνται με παρατεταμένο πάτημα πλήκτρων αφής. Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, ενεργοποιείται το μενού ή η ρύθμιση αντίστοιχα.

Ενεργοποίηση κλειδώματος πλήκτρων

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορείτε να προστατέψετε τη μονάδα ελέγχου από μη εξουσιοδοτημένες επεμβάσεις.


1. Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα αφής (+)/(-), έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .




» Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο  και ενεργοποιείται το κλείδωμα πλήκτρων. Αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο αφής ενώ έχει ενεργοποιηθεί το κλείδωμα πλήκτρων, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει το σύμβολο .

i Τα πλήκτρα της μονάδας ελέγχου δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν όταν είναι ενεργοποιημένο το κλείδωμα πλήκτρων. Το κλείδωμα πλήκτρων δεν θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα αφής (+)/(-) έως ότου πάψει να εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο .

» Το σύμβολο  παύει να εμφανίζεται στην οθόνη και το κλείδωμα πλήκτρων απενεργοποιείται.

Ρύθμιση της ειδοποίησης



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη μονάδα ελέγχου του προϊόντος και για οποιαδήποτε ειδοποίηση ή υπενθύμιση εκτός του μαγειρέματος.

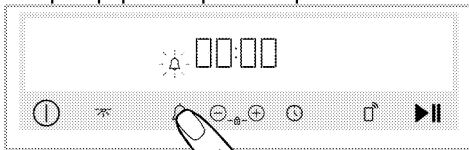
Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στις λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου.


Χρησιμοποιείται μόνο για ειδοποιήσεις. Για παράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι ειδοποίησης για να σας ειδοποιήσει να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο μια συγκεκριμένη ώρα. Μόλις λήξει ο χρόνος που

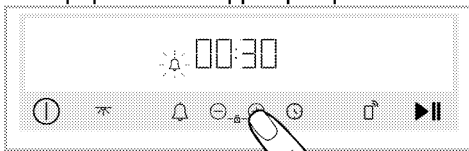
ρυθμίσατε, το ρολόι παράγει μια ηχητική ειδοποίηση.


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


1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  για να ρυθμίσετε τον χρόνο ειδοποίησης.
» Το σύμβολο  αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη.



2. Ρυθμίστε τον χρόνο ειδοποίησης με τα πλήκτρα \oplus/\ominus . Πατήστε πάλι το πλήκτρο αφής  για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.



» Το σύμβολο  ανάβει σταθερά και στην οθόνη αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου ειδοποίησης. Αν έχει ρυθμιστεί ταυτόχρονα χρόνος ειδοποίησης και χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται ο μικρότερος χρόνος.


3. Αφού έχει συμπληρωθεί ο χρόνος ειδοποίησης, το σύμβολο  αρχίζει να αναβοσβήνει και η συσκευή εκπέμπει μια ηχητική ειδοποίηση.


Απενεργοποίηση της ειδοποίησης


1. Στο τέλος του χρόνου ειδοποίησης, ακούγεται η ειδοποίηση για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

» Η ηχητική ειδοποίηση σταματά.

Αν θέλετε να ακυρώσετε την ειδοποίηση:


1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  για να μηδενίσετε τον χρόνο ειδοποίησης. Περιμένετε έως ότου εμφανιστεί


"00:00" : εμφανίζεται στην οθόνη ενώ πατάτε το πλήκτρο αφής .


2. Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε την ειδοποίηση με παρατεταμένο πάτημα του πλήκτρου .

Ρύθμιση της έντασης του ήχου


Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση ήχου της μονάδας ελέγχου. Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος για να εκτελέσετε αυτή την ενέργεια.

1. Ενώ ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος (όταν εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα στην οθόνη), ενεργοποιήστε το μενού ρυθμίσεων πατώντας το πλήκτρο αφής  για περίπου 3 δευτερόλεπτα.

2. Πατήστε τα πλήκτρα αφής \oplus/\ominus έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .


3. Ενεργοποιήστε τη ρύθμιση έντασης ήχου αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο .
(b-1, b-2)


4. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα \oplus/\ominus για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ένταση ήχου.

» Η επιλεγμένη ρύθμιση έντασης ήχου επιβεβαιώνεται άμεσα. Πατήστε το πλήκτρο αφής  για να επιστρέψετε στο μενού ρυθμίσεων.

Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα της οθόνης της μονάδας ελέγχου. Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος για να εκτελέσετε αυτή την ενέργεια.

1. Ενώ ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος (όταν εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα στην οθόνη), ενεργοποιήστε το μενού ρυθμίσεων πατώντας το πλήκτρο αφής  για περίπου 3 δευτερόλεπτα.

2. Πατήστε τα πλήκτρα αφής \oplus/\ominus έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .

3. Ενεργοποιήστε τη ρύθμιση φωτεινότητας αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο ☺.
4. Ρυθμίστε την επιθυμητή φωτεινότητα με τα πλήκτρα ⊕/⊖. (**d-1, d-2, d-3**)
 » Η επιλεγμένη ρύθμιση φωτεινότητας επιβεβαιώνεται άμεσα. Πατήστε το πλήκτρο αφής ☺ για να επιστρέψετε στο μενού ρυθμίσεων.

Ρύθμιση της λειτουργίας Ταχείας προθέρμανσης (Ενισχυμένης θέρμανσης)

Μπορείτε πραγματοποιείτε το μαγείρεμα αυτόματα με τη λειτουργία ταχείας προθέρμανσης που διαθέτει το προϊόν. Για το σκοπό αυτόν, πρέπει να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση ταχείας προθέρμανσης. Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος για να είναι εκτελέσετε αυτή την ενέργεια.

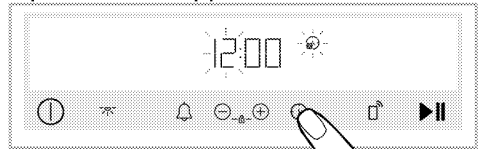
1. Ενώ ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος (όταν εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα στην οθόνη), ενεργοποιήστε το μενού ρυθμίσεων πατώντας το πλήκτρο αφής ☺ για περίπου 3 δευτερόλεπτα.
2. Πατήστε τα πλήκτρα αφής ⊕/⊖ έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο ⚙.
3. Ενεργοποιήστε τη ρύθμιση ταχείας προθέρμανσης (ενισχυμένης θέρμανσης) αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο ☺.
4. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα ⊕/⊖ για να αλλάξετε τη ρύθμιση **"OFF"** (**Απενεργ.**) που εμφανίζεται στην οθόνη στη ρύθμιση **"ON"** (**Ενεργοπ.**).
 » Η επιλεγμένη ρύθμιση ταχείας προθέρμανσης επιβεβαιώνεται άμεσα. Πατήστε το πλήκτρο αφής ☺ για να επιστρέψετε στο μενού ρυθμίσεων.

- i** Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη ρύθμιση ταχείας προθέρμανσης με την ίδια διαδικασία. Επιλέγοντας τη ρύθμιση **"OFF"** (**Απενεργ.**) μπορείτε να ακυρώσετε τη ρύθμιση ταχείας προθέρμανσης.

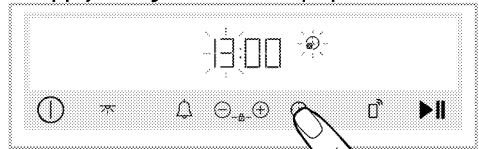
Αλλαγή της ώρας της ημέρας

Για να αλλάξετε την ώρα της ημέρας που είχατε ήδη ρυθμίσει:

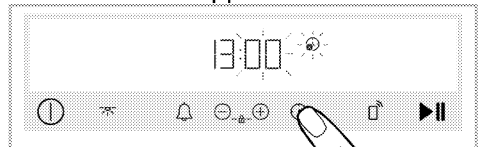
1. Ενώ ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος (όταν εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα στην οθόνη), ενεργοποιήστε το μενού ρυθμίσεων πατώντας το πλήκτρο αφής ☺ για περίπου 3 δευτερόλεπτα.
2. Πατήστε τα πλήκτρα αφής ⊕/⊖ έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο ⚙.
3. ☺ Πατήστε το πλήκτρο για να ενεργοποιήσετε το πεδίο ωρών.
 » Στην οθόνη αναβοσβήνουν το πεδίο ωρών και το σύμβολο ⚙.




4. Ρυθμίστε την ώρα της ημέρας αγγίζοντας τα πλήκτρα ⊕/⊖ και ενεργοποιήστε το πεδίο λεπτών αγγίζοντας πάλι το πλήκτρο ☺.




- » Στην οθόνη αναβοσβήνουν το πεδίο λεπτών και το σύμβολο ⚙.



5. Πατήστε το πλήκτρο αφής ⊕/⊖ για να ρυθμίσετε τον αριθμό λεπτών.

Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο αφής .





» Η επιλεγμένη ώρα της ημέρας επιβεβαιώνεται άμεσα. Πατήστε το πλήκτρο αφής  για να επιστρέψετε στο μενού ρυθμίσεων.

Σύνδεση του φούρνου σε ασύρματο δίκτυο και εισαγωγή του στην εφαρμογή HomeWhiz

Μπορείτε να συνδέσετε τον φούρνο σας στο ασύρματο δίκτυο και να τον ελέγχετε μέσω της εφαρμογής "HomeWhiz" με μια έξυπνη συσκευή. Για τον σκοπό αυτόν, εγκαταστήστε πρώτα την εφαρμογή HomeWhiz στην έξυπνη συσκευή σας. Η εφαρμογή "HomeWhiz" είναι διαθέσιμη για τα λειτουργικά συστήματα iOS και Android των κινητών συσκευών.

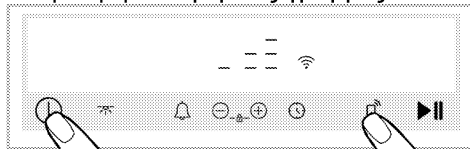
i Μετά τη λήψη της εφαρμογής "HomeWhiz", ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή για να δημιουργήσετε την οικιακή σας εγκατάσταση.

i Μπορείτε να ολοκληρώσετε τη διαδικασία για να συνδέσετε τον φούρνο σας σε ένα ασύρματο δίκτυο και να ενεργοποιήσετε τον τηλεχειρισμό του φούρνου ακολουθώντας τις οδηγίες που παρέχονται στην εφαρμογή.

1. Για να θέσετε τον φούρνο στη λειτουργία αρχικής ρύθμισης, ενώ ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος (όταν εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα στην οθόνη), πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα αφής  και  για περίπου 3 δευτερόλεπτα.

» Όταν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία αρχικής ρύθμισης, εμφανίζεται στην

οθόνη μια κινούμενη εικόνα όπου αναβοσβήνουν μερικές γραμμές.





2. Ανοίξτε την εφαρμογή "HomeWhiz" που έχετε εγκαταστήσει στην έξυπνη συσκευή σας. Μετά τη δημιουργία της οικιακής σας εγκατάστασης, επιλέξτε τον φούρνο από τις συσκευές κουζίνας και εισάγετε τον αριθμό σειράς του προϊόντος σας στην εφαρμογή και ακολουθήστε τα βήματα που περιγράφονται στην εφαρμογή.



i Ο αριθμός σειράς της συσκευής σας είναι ο αριθμός που αρχίζει με "77..." και βρίσκεται κάτω από το εξώφυλλο του εγχειριδίου.





3. Ολοκληρώστε την εισαγωγή του φούρνου σας στην εφαρμογή ακολουθώντας τις οδηγίες που παρέχονται στην εφαρμογή.





Ενεργοποίηση του τηλεχειρισμού του φούρνου

Μετά την εισαγωγή του φούρνου σας στην εφαρμογή "HomeWhiz", για να επιτρέψετε τον τηλεχειρισμό:

1. Πατήστε μία φορά το πλήκτρο αφής  ενώ εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο .



» Το σύμβολο  θα πρέπει να εμφανιστεί στην οθόνη μαζί με το σύμβολο .

i Αν δεν εμφανίζεται το σύμβολο , πατήστε το πλήκτρο αφής  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο . Αν δεν έχετε εισάγει τη συσκευή σας στην εφαρμογή HomeWhiz, το σύμβολο  αναβοσβήνει μία φορά και ακούγεται ένα σήμα σφάλματος.

i Αν το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη αλλά ακούγεται ένα σήμα σφάλματος όταν πατάτε το πλήκτρο  και αν το σύμβολο  δεν εμφανίζεται στην οθόνη ή αναβοσβήνει στην οθόνη το σύμβολο , ελέγξτε τη σύνδεση της συσκευής σας με το Ίντερνετ. Αν η σύνδεση με το Ίντερνετ είναι εντάξει και το πρόβλημα επιμένει, επαναλάβετε τα βήματα για την εγκατάσταση.

Διαγραφή της αντιστοίχισης ενός φούρνου συνδεδεμένου στην εφαρμογή "Homewhiz"

Μετά την προσθήκη του προϊόντος σας στο "Homewhiz", ο λογαριασμός χρήστη που χρησιμοποιήσατε για το "Homewhiz" αντιστοιχίζεται στις πληροφορίες του προϊόντος σας. Για να διαγράψετε μια αντιστοίχιση λόγω της απώλειας πρόσβασης στον λογαριασμό που χρησιμοποιείτε στην εφαρμογή ή για οποιονδήποτε άλλο λόγο, πρέπει να προβείτε στις εξής ενέργειες.

1. Με το προϊόν απενεργοποιημένο (ενώ στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα), αγγίξτε τα πλήκτρα  και  για περίπου 5 δευτερόλεπτα.
» Στην οθόνη αρχίζει μια αντίστροφη μέτρηση από το 5.
2. Αφού ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, θα εμφανιστεί στην οθόνη μια κινούμενη εικόνα διαγραφής της αντιστοίχισης.
3. Αφού ολοκληρωθεί χωρίς πρόβλημα η διαδικασία διαγραφής της

αντιστοίχισης, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και θα γίνει επανεκκίνηση του φούρνου σας.

i Αν υπάρξει πρόβλημα στη διαγραφή μιας αντιστοίχισης και δεν μπορεί να ολοκληρωθεί η διαγραφή, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα σφάλματος.

4. Αφού ολοκληρωθεί η διαγραφή, μπορείτε να συνδέσετε πάλι το προϊόν στον λογαριασμό σας στο "Homewhiz".

Δήλωση Συμμόρφωσης

Η Arçelik A.Ş. δηλώνει με την παρούσα ότι αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ. Μια λεπτομερή δήλωση συμμόρφωσης RED (βάσει της Οδηγίας Ραδιοεξοπλισμού) μπορείτε να βρείτε online στην τοποθεσία support.grundig.com μεταξύ των πρόσθετων εγγράφων στη σελίδα προϊόντος για τη συσκευή σας.



Ζώνη 2,4 GHz: 100 mW μέγ.

Η καθορισμένη περίοδος υποστήριξης ενημέρωσης λογισμικού που σχετίζεται με την ασφάλεια στον κυβερνοχώρο του προϊόντος είναι η περίοδος εγγύησης του προϊόντος. Μετά από αυτό το διάστημα, οι ενημερώσεις λογισμικού που σχετίζονται με την ασφάλεια στον κυβερνοχώρο δεν είναι εγγυημένες.

6 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα

Αυτή η ενότητα περιγράφει πρακτικές συμβουλές σχετικά με την προετοιμασία και το μαγείρεμα του φαγητού σας.

Επιπλέον, μπορείτε να βρείτε ορισμένα φαγητά που δοκιμάστηκαν από τον κατασκευαστή και τις πιο κατάλληλες ρυθμίσεις για τα φαγητά αυτά. Επίσης υποδεικνύονται οι κατάλληλες ρυθμίσεις του φούρνου και τα αξεσουάρ για τα φαγητά αυτά.

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα στον φούρνο

- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα, μπορεί να βγει καυτός-ζεματιστός ατμός. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας. Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, να παραμένετε σε απόσταση ασφαλείας.
- Ο έντονος ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα μπορεί να σχηματίσει σταγόνες από συμπυκνωμένους υδρατμούς στις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου και στα πάνω τμήματα του επίπλου λόγω της θερμοκρασιακής διαφοράς. Αυτό είναι κανονικό και φυσιολογικό φαινόμενο.
- Η θερμοκρασία μαγειρέματος και οι τιμές χρόνου που δίνονται για τα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και την ποσότητα. Για το λόγο αυτό, οι τιμές αυτές αναφέρονται σαν εύρος τιμών.
- Πάντα να αφαιρείτε τα μη χρησιμοποιούμενα αξεσουάρ από τον φούρνο πριν αρχίσετε το μαγείρεμα. Τα αξεσουάρ που θα παραμείνουν στο φούρνο μπορεί να εμποδίσουν το μαγείρεμα του

φαγητού με τις σωστές συνθήκες μαγειρέματος.

- Για φαγητά που πρόκειται να μαγειρέψετε με δική σας συνταγή, μπορείτε να βασιστείτε σε παρόμοια φαγητά που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος.
- Η χρήση των παρεχόμενων αξεσουάρ εξασφαλίζει ότι θα αποκτάτε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Πάντα να τηρείτε τις προειδοποιήσεις και τις πληροφορίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή για τα μαγειρικά σκεύη τρίτων που θα χρησιμοποιήσετε.
- Κόβετε το χαρτί ψησίματος που χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα στις διαστάσεις του σκεύους όπου θα γίνει το μαγείρεμα. Τα χαρτιά ψησίματος που εξέχουν από το σκεύος μπορεί να δημιουργήσουν κίνδυνο φωτιάς και να επηρεάσουν την ποιότητα του μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος στην περιοχή θερμοκρασιών που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του.
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος, τοποθετείτε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι του φούρνου. Μην αλλάζετε ράφι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Είδη ζύμης και φαγητά φούρνου

Γενικές πληροφορίες

- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα αξεσουάρ του προϊόντος, για να έχετε καλά αποτελέσματα μαγειρέματος. Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε άλλα μαγειρικά σκεύη, προτιμήστε σκούρου χρώματος, αντικολλητικά και ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη.
- Αν συνιστάται προθέρμανση στον πίνακα μαγειρέματος, βεβαιωθείτε να

- τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
- Αν πρόκειται να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το στο μέσον της σχάρας και όχι κοντά στο πίσω τοίχωμα.
 - Όλα τα συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ειδών ζύμης πρέπει να είναι φρέσκα και σε θερμοκρασία δωματίου.
 - Το αποτέλεσμα μαγειρέματος των προϊόντων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και το μέγεθος του σκεύους.
 - Τα μεταλλικά, κεραμικά και γυάλινα καλούπια επεκτείνουν το χρόνο μαγειρέματος και η κάτω επιφάνεια των τροφίμων ζαχαροπλαστικής δεν καφέ ομοιόμορφα.
 - Εάν χρησιμοποιείτε χαρτί μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να παρατηρηθεί λίγο καφέ στο κάτω μέρος της επιφάνειας του φαγητού. Σε αυτήν την περίπτωση, ίσως χρειαστεί να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος σας περίπου 10 λεπτά.
 - Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος προσδιορίζονται με δοκιμές που γίνονται στα εργαστήριά μας. Οι τιμές που είναι κατάλληλες για σας μπορεί να διαφέρουν από αυτές τις τιμές.
 - Τοποθετήστε το φαγητό σας πάνω στο κατάλληλο ράφι που συνιστάται στον πίνακα μαγειρέματος. Θεωρήστε το κάτω-κάτω ράφι στο φούρνο ως ράφι 1.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο ΚΕΪΚ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.

- Αν το κέικ είναι πολύ υγρό, χρησιμοποιήστε μικρότερη ποσότητα υγρού ή μειώστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C.
- Αν το κέικ είναι καμένο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ράφι, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Αν έχει μαγειρευτεί καλά στο εσωτερικό του αλλά το εξωτερικό ακόμα κολλάει, χρησιμοποιήστε μικρότερη ποσότητα υγρού και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Πρακτικές συμβουλές για να ψήνετε ΠΪΤΕΣ

- Αν η πίτα είναι πολύ στεγνή, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος. Υγράνετε τα φύλλα με σάλτσα που αποτελείται από γάλα, λάδι, αυγό και γιαούρτι.
- Αν η πίτα αργεί να γίνει, βεβαιωθείτε ότι το πάχος της πίτας που παρασκευάσατε δεν περνάει το πάχος του δίσκου.
- Αν η πίτα έχει ροδίσει στην επιφάνεια αλλά το κάτω μέρος δεν είναι καλά ψημένο, βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα σάλτσας που χρησιμοποιείτε για την πίτα δεν είναι υπερβολική στο κάτω μέρος της πίτας. Για ομοιόμορφο ρόδισμα, προσπαθείτε να απλώνετε τη σάλτσα ομοιόμορφα ανάμεσα στα φύλλα και την πίτα.
- Ψήστε την πίτα σας στη θέση και θερμοκρασία που είναι κατάλληλη σύμφωνα με τον πίνακα μαγειρέματος. Αν το κάτω μέρος και πάλι δεν είναι καλά ροδισμένο, τοποθετήστε το φαγητό σε ένα κάτω ράφι την επόμενη φορά.

Πίνακας μαγειρέματος για είδη ζύμης και φαγητά φούρνου Προτάσεις για μαγείρεμα με ένα μόνο δίσκο

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Κέικ σε δίσκο	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	180	30 ... 40
Κέικ σε φόρμα	Φόρμα κέικ πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	180	30 ... 40
Μικρά κέικ	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 ... 35
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	3	150	25 ... 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφικκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	150	30 ... 40
	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφικκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	150	35 ... 45
Κουλουράκια	Δίσκος για πίτες*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	170	25 ... 35
	Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	3	170	20 ... 30
Πίτες με φύλλο	Κανονικός δίσκος*	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	180	35 ... 45
Πλούσιες πίτες	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	20 ... 30
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	3	180	20 ... 30
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	30 ... 40
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	3	200	30 ... 40
Λαζάνια	Γυάλινη / μεταλλική τετράγωνη φόρμα πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2 ή 3	200	30 ... 40
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 ... 65
	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	3	170	50 ... 65
Πίτσα	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	280	5 ... 9
	Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία Πίτσας	2	280	5 ... 10

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

** Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο δίσκους

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	2 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 – 4	150	25 ... 35
Κουλουράκια	2 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 – 4	170	25 ... 35
Πίτες με φύλλο	1 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	1 – 4	180	40 ... 50
Πλούσιες πίτες	2 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 – 4	180	20 ... 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

** Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Πίνακας μαγειρέματος για λειτουργία Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα

- Μην αλλάζετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος αφού αρχίσει το μαγείρεμα σε λειτουργία Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα.
- Μην ανοίγετε την πόρτα όταν μαγειρεύετε σε λειτουργία Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα. Αν δεν ανοιχτεί η πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία βελτιστοποιείται για εξοικονόμηση ενέργειας και μπορεί να διαφέρει από την ένδειξη.
- Μην προθερμαίνετε στη λειτουργία Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα.

Προτάσεις για μαγείρεμα με ένα μόνο δίσκο

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	Κανονικός δίσκος*	3	160	25 ... 35
Κουλουράκια	Κανονικός δίσκος*	3	180	25 ... 35
Πίτες με φύλλο	Κανονικός δίσκος*	3	200	45 ... 55
Πλούσιες πίτες	Κανονικός δίσκος*	3	200	35 ... 45

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

Κρέας, ψάρια και πουλερικά

Τα βασικά σημεία για το ψήσιμο

- Η χρήση χυμού λεμονιού και πιπериού πριν το μαγείρεμα, θα βελτιώσει την απόδοση μαγειρέματος όταν μαγειρεύετε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα ή ένα μεγάλο κομμάτι κρέας.
- Το κρέας με κόκαλα χρειάζεται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να μαγειρευτεί απ' ό,τι παρόμοιου μεγέθους κομμάτι χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.

- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί ζωμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.
- Το ψάρι σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα θα πρέπει να τοποθετείται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές.
- Μαγειρέψτε τα τρόφιμα που συνιστώνται στο τραπέζι μαγειρέματος με ένα μόνο δίσκο.

Πίνακας μαγειρέματος για κρέας, ψάρι και πουλερικά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θεση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Κανονικός δίσκος*	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	60 ... 80
Κότσι αρνιού (1.5 - 2.0 kg)	Κανονικός δίσκος*	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	170	85 ... 110
Κοτόπουλο ψητό (1.8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 190	60 ... 80
	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Λειτουργία "3D"	2	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 190	60 ... 80
Γαλοπούλα (5.5 kg)	Κανονικός δίσκος*	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	1	25 λεπτ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
	Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	1	25 λεπτ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
Ψάρι	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	200	20 ... 30
	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Λειτουργία "3D"	3	200	20 ... 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

** Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Γκριλ

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, το κόκκινο κρέας, τα ψάρια και τα πουλερικά θα ροδίσουν εύκολα, θα έχουν ωραία κρούστα και δεν θα ξεραθεί. Τα φιλεταρισμένα κρέατα, τα κρέατα σε σούβλα, τα λουκάνικα, καθώς και τα λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά (ντομάτες, κρεμμύδια κλπ.) είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ.

Γενικές προειδοποιήσεις

- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ

μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Επίσης, μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω πάνω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.

- **Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Ποτέ μην ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου ανοικτή. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!**

Τα βασικά για το γκριλ

- Προετοιμάζετε για το γκριλ όσο το δυνατόν φαγητά παρόμοιου πάχους και βάρους.
- Κατανείμειτε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στον δίσκο με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην υπερβαίνει τις διαστάσεις της αντίστασης.
- Ανάλογα με το πάχος των κομματιών που θα ψηθούν στο γκριλ, μπορεί οι χρόνοι μαγειρέματος να διαφέρουν από αυτούς που αναφέρονται στον πίνακα.

- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το δίσκο με συρμάτινη σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στον φούρνο. Αν μαγειρεύετε πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε τον δίσκο του φούρνου στο χαμηλότερο ράφι για να συλλέγει τα υγρά. Ο δίσκος φούρνου που πρόκειται να τοποθετήσετε πρέπει να έχει μέγεθος αρκετό για να καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας. Αυτός ο δίσκος μπορεί να μην περιλαμβάνεται με το προϊόν. Προσθέστε λίγο νερό στον δίσκο του φούρνου, για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.

Πίνακας Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρι	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 ... 25
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 ... 35
Μπιφτέκια (μοσχαρίσια) - 12 Σε τεμάχια	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 ... 30
Αρνίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 ... 25
Μπριζόλα - (σε φέτες)	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 ... 30
Μοσχαρίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 ... 30
Λαχανικά ογκρατέν	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	220	20 ... 30
Ψωμί τοστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 ... 3

Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ.

Γυρίστε τα κομμάτια του φαγητού μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

Φαγητά δοκιμής

- Τα φαγητά σε αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος έχουν παρασκευαστεί

σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για διευκόλυνση της δοκιμής του προϊόντος για ινστιτούτα ελέγχου.

Πίνακας μαγειρέματος για φαγητά δοκιμών Προτάσεις για μαγείρεμα με ένα μόνο δίσκο

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	140	20 ... 30
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	3	140	15 ... 25
Μικρά κέικ	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 ... 35
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	3	150	25 ... 35

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	150	30 ... 40
	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	150	35 ... 45
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 ... 65
	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	3	170	50 ... 65

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

** Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο δίσκους

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	2 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 – 4	140	15 ... 25
Μικρά κέικ	2 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 – 4	150	25 ... 35

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

** Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψωμί τοστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 ... 3
Μπιφτέκια (μοσαρίσια) - 12 Σε τεμάχια	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 ... 30

Γυρίστε το φαγητό μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ.

7 Συντηρηση και φροντιδα

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

▲ Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην εφαρμόζετε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει μόνιμες κηλίδες.
- Η συσκευή θα πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά και να στεγνώνεται μετά από κάθε χρήση της. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και τα κατάλοιπα αυτά δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί η συσκευή αργότερα. Με αυτόν τον τρόπο, επεκτείνεται η διάρκεια ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μειώνονται τα προβλήματα που αντιμετωπίζονται συχνά.
- Μην χρησιμοποιείτε αποκαθαριστές για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορεί να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες καθαρισμού, κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ούτε προϊόντα αφαίρεσης αλάτων ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για καθαρισμό μετά τη χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να

καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.

- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων.

Επιφάνειες ανοξειδωτες και ανοξειδωτο χάλυβα

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη για να καθαρίσετε ανοξειδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Οι επιφάνειες από ανοξειδωτο χάλυβα, οι λεγόμενες ανοξειδωτες επιφάνειες, μπορεί να αλλάξουν χρώμα με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό που είναι κατάλληλο για την επιφάνεια από ανοξειδωτο χάλυβα ή ανοξειδωτη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπυνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για ανοξειδωτες επιφάνειες, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο προς μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις ανοξειδωτες και γυάλινες επιφάνειες τις κηλίδες από αποθέσεις αλάτων, λάδι, άμυλο, γάλα και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.

Εμαγιέ επιφάνειες

- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τις εμαγιέ επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε τις με ένα στεγνό πανί.
- Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή

τη λειτουργία για μη μόνιμες ακαθαρσίες. (Δείτε την ενότητα "Εύκολος καθαρισμός με ατμό")

- Για επίμονους λεκέδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καθαριστικό εσωτερικού και σχαρών φούρνων που συνιστάται στον ιστότοπο της μάρκας του προϊόντος σας. Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό καθαριστικό φούρνων.
- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει για τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.

Καταλυτικές επιφάνειες

- Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγιέ ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.
- Τα καταλυτικά τοιχώματα έχουν ελαφρώς ματ και πορώδη επιφάνεια. Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν πρέπει να καθαρίζονται.
- Οι καταλυτικές επιφάνειες απορροφούν λάδι χάρη στην πορώδη τους δομή και αρχίζουν να γυαλίζουν όταν η επιφάνεια έχει κορεστεί με λάδι, οπότε συνιστάται να αντικαθιστάτε τα εξαρτήματα αυτά.

Γυάλινες επιφάνειες

- Όταν καθαρίζετε γυάλινες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών ειδικό για γυάλινες επιφάνειες και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.

- Αν υπάρχουν κατάλοιπα απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τα με κρύο νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί μικροϊνών. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να καθαρίσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια χρησιμοποιώντας οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώστε το καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στις επιφάνειες.
- Να βεβαιώνετε να μην αφήνετε κατάλοιπα νερού και

απορρυπαντικού στις γραμμές σύνδεσης των μερών της συσκευής. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει διάβρωση σε αυτές τις περιοχές σύνδεσης.

Καθαρισμός των αξεσουάρ

Εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης, μην πλένετε τα αξεσουάρ του προϊόντος σε πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα χειρισμού με τα περιστροφικά κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω τους όταν καθαρίζετε τον πίνακα χειρισμού. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας χειρισμού και τα κουμπιά.
- Όταν καθαρίζετε ανοξειδωτους πίνακες με χειρισμό μέσω περιστροφικών κουμπιών, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά ανοξειδωτων επιφανειών γύρω από τα περιστροφικά κουμπιά. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από τα περιστροφικά κουμπιά.
- Οι πίνακες χειρισμού αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλειδώμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα χειρισμού. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη ανίχνευση στα πλήκτρα.

Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)

Ακολουθήστε τα βήματα καθαρισμού που περιγράφονται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" σύμφωνα με τον τύπο των επιφανειών μέσα στον φούρνο σας.

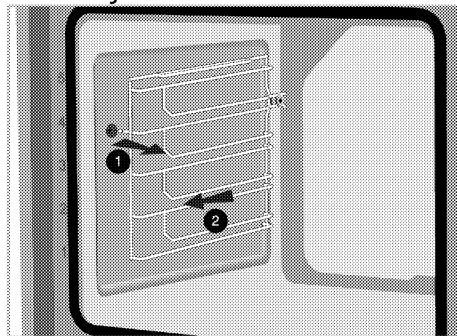
Καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγιέ ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Αν υπάρχει καταλυτικό τοίχωμα, ανατρέξτε για πληροφορίες στην ενότητα "Καταλυτικά τοιχώματα".

Αν το προϊόν σας έχει συρμάτινα ράφια, αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια πριν καθαρίσετε τα πλευρικά τοιχώματα. Κατόπιν ολοκληρώστε τον καθαρισμό όπως περιγράφεται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" σύμφωνα με τον τύπο της επιφάνειας των πλευρικών τοιχωμάτων.

Για να αφαιρέσετε τα πλευρικά συρμάτινα ράφια:

1. Αφαιρέστε το μπροστινό μέρος του συρμάτινου ραφιού τραβώντας μακριά από το πλευρικό τοίχωμα.
2. Τραβήξτε το συρμάτινο ράφι προς το μέρος σας για να το αφαιρέσετε τελείως.

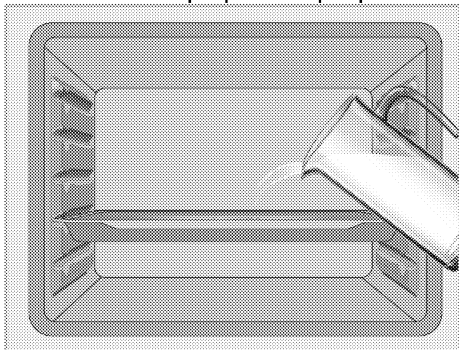


3. Για να επανασυνδέσετε τα ράφια, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά.

Εύκολος καθαρισμός με ατμό **Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.**

Εξασφαλίζει εύκολο καθαρισμό επειδή οι ακαθαρσίες (που δεν έχουν παραμείνει πολύ) μαλακώνουν με τον ατμό που σχηματίζεται μέσα στον φούρνο και τις σταγόνες νερού που σχηματίζονται από συμπύκνωση στις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από μέσα από το φούρνο.
2. Προσθέστε 500 ml νερό στον δίσκο του φούρνου και τοποθετήστε τον δίσκο στο 2ο ράφι στον φούρνο.



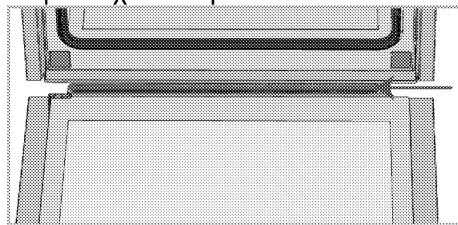
3. Επιλέξτε τη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό. Η διάρκεια του καθαρισμού θα εμφανιστεί στην οθόνη και δεν μπορεί να τροποποιηθεί.

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

Χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πιάτων και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε τις επίμονες ακαθαρσίες και τελικά σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

i Κατά την εύκολη λειτουργία καθαρισμού με ατμό, το νερό που βρίσκεται στην πισίνα στη βάση του φούρνου για να μαλακώσει ελαφρά σχηματισμένα υπολείμματα / βρωμιά μέσα στην κοιλότητα του φούρνου θα εξατμιστεί και θα συμπυκνωθεί στην κοιλότητα του ποτήρι της πόρτας του φούρνου, επομένως το νερό μπορεί να στάξει όταν ανοίξει η πόρτα του φούρνου. Σκουπίστε τη συμπύκνωση μόλις ανοίξει η πόρτα του φούρνου.

Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν. Μετά τη συμπύκνωση μέσα στον φούρνο μπορεί να υπάρχει νερό ή υγρασία στο κανάλι του βαθουλώματος κάτω από τον φούρνο. Μετά τη χρήση, καθαρίστε αυτό το κανάλι πισίνας με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε το.



Πυρολυτικός αυτοκαθαρισμός

Ο φούρνος διαθέτει τη λειτουργία πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού. Ο φούρνος θερμαίνεται περίπου στους 420-480 °C και οι υπάρχουσες ακαθαρσίες καίγονται σχηματίζοντας τέφρα (στάχτη). Μπορεί να παραχθεί μεγάλη ποσότητα καπνού. Φροντίστε για επαρκή αερισμό. Η πυρόλυση πρέπει να χρησιμοποιείται περίπου κάθε 10η χρήση του φούρνου.

Γενικές προειδοποιήσεις



Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα!

Μην αγγίζετε τη συσκευή και κρατάτε πάντα τα παιδιά μακριά της κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού. Περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά πριν αφαιρέσετε τα κατάλοιπα.



Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ, το τηλεσκοπικό ράφι και τα πλευρικά στηρίγματα (αν υπάρχουν) πριν χρησιμοποιήσετε την λειτουργία Πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού. Σε αντίθετη περίπτωση θα προκύψει ζημιά στα αξεσουάρ και στα πλευρικά στηρίγματα.




Αν το προϊόν διαθέτει αξεσουάρ ανθεκτικά στην πυρόλυση (ανθεκτικό στη λειτουργία αυτοκαθαρισμού με υψηλή θερμοκρασία), δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε αυτά τα αξεσουάρ από τον φούρνο. Το αν τα αξεσουάρ της συσκευής σας είναι ανθεκτικά σε πυρόλυση διευκρινίζεται στην ενότητα περί αξεσουάρ. Εκτός αν ορίζεται διαφορετικά, τα αξεσουάρ της συσκευής σας δεν είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες. Πρέπει να αφαιρεθούν από τον φούρνο πριν τη διαδικασία αυτοκαθαρισμού, για την αποφυγή ζημιών.




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

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από τον φούρνο. Σε μοντέλα με πλευρικά πλαίσια, μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε τα πλευρικά πλαίσια.
2. Πριν τον κύκλο καθαρισμού, αφαιρέστε τις ακαθαρσίες από τις εξωτερικές επιφάνειες και το εσωτερικό του φούρνου με ένα ελαφρά υγρό πανί.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία "Πυρόλυση" ή "Πυρόλυση - λειτουργία οικονομίας" ανάλογα με το πόσο λερωμένος είναι ο φούρνος.

Αν ο φούρνος δεν είναι πολύ λερωμένος, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "Πυρόλυση - λειτουργία οικονομίας". Η λειτουργία "Πυρόλυση - λειτουργία οικονομίας" διαρκεί λιγότερο από τη λειτουργία "Πυρόλυση". Αν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος, ενδέχεται η λειτουργία "Πυρόλυση - λειτουργία οικονομίας" να μην επαρκεί. Σε αυτή την περίπτωση, επιλέξτε τη λειτουργία "Πυρόλυση".

4. Πατήστε το πλήκτρο αφής ►|| για να ξεκινήσετε τον καθαρισμό.
» Ο αυτοκαθαρισμός ξεκινά και ο χρόνος αυτοκαθαρισμού εμφανίζεται στην οθόνη. Αυτή η χρονική διάρκεια δεν μπορεί να τροποποιηθεί.
5. Όταν ο φούρνος φθάσει μια ορισμένη θερμοκρασία αφού αρχίσει η διαδικασία αυτοκαθαρισμού, εμφανίζεται το σύμβολο κλειδαριάς 

στην ένδειξη ώρας και η πόρτα του φούρνου δεν μπορεί να ανοίξει. Η πόρτα παραμένει κλειδωμένη για λίγο χρόνο μετά τη λήξη της λειτουργίας πυρόλυσης. Έως ότου πάψει να εμφανίζεται το σύμβολο κλειδαριάς, μην προσπαθήσετε να ανοίξετε με τη βία την κλειδωμένη πόρτα τραβώντας τη λαβή.

6. Όταν τελειώσει η διαδικασία καθαρισμού, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **"End"** (Τέλος). Αν πατήσετε το πλήκτρο αφαίρεσης ①, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί.
7. Αφού εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη **"End"** (Τέλος), απενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας το πλήκτρο αφής ①.
8. Αφού πάψει να εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο , αφαιρέστε τις αποθέσεις ακαθαρσιών με διάλυμα ξυδιού σε νερό.

Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

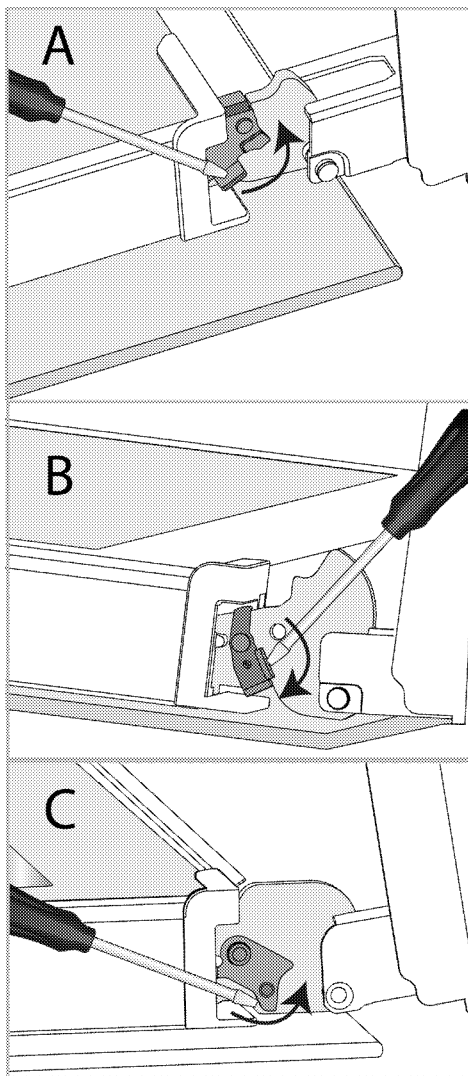
i Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε την πόρτα και το τζάμι του φούρνου.

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα τζάμια του φούρνου για να τα καθαρίσετε. Ο τρόπος αφαίρεσης της πόρτας και των τζαμιών εξηγείται στις ενότητες "Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου" και "Αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών της πόρτας". Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας, καθαρίστε τα με απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί. Σκουπίστε το τζάμι του φούρνου με ξύδι και κατόπιν ξεπλύνετέ το, για να αντιμετωπίσετε τα κατάλοιπα αλάτων

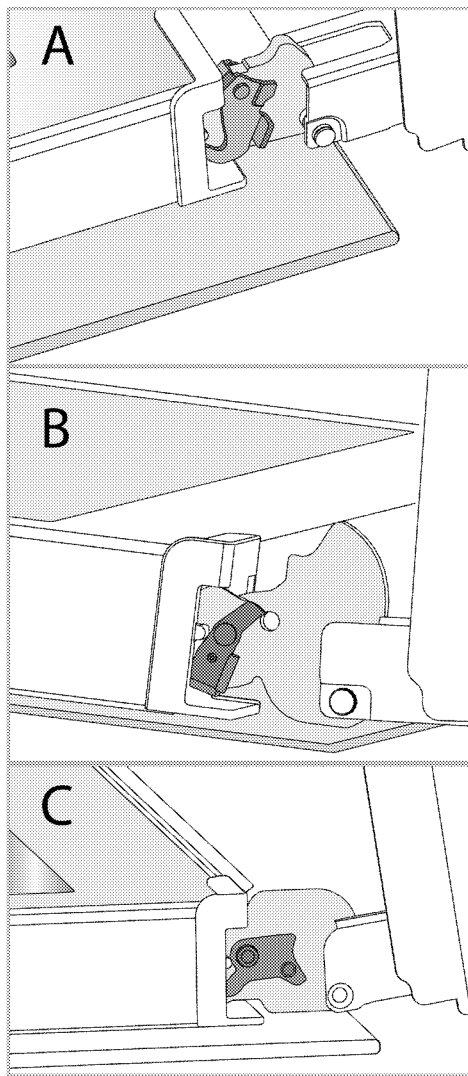
ασβεστίου που μπορεί να προκύψουν στο τζάμι του φούρνου.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

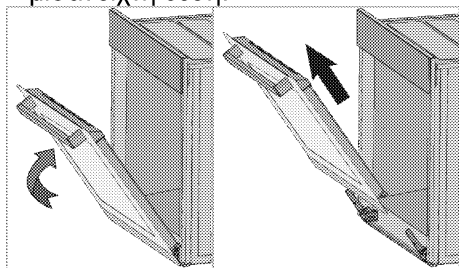
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και αριστερά πιέζοντάς τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα. Ο αρθρωτός τύπος (A), (B), (C) ποικίλλει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Τα παρακάτω σχήματα δείχνουν πώς να ανοίξετε όλους τους τύπους αρθρώσεων.
(A) μεντεσέ τύπου είναι διαθέσιμο σε κανονικούς τύπους πορτών.
(B) (Μεντεσέ τύπου) διατίθεται σε μαλακούς τύπους πορτών κλεισίματος.
(C) μεντεσέ τύπου είναι διαθέσιμο σε μαλακό άνοιγμα / κλείσιμο πόρτες.



Ασφάλιση μεντεσέ - κλειστή θέση



Ασφάλιση μεντεσέ - ανοικτή θέση
3. Φέρτε την πόρτα του φούρνου στη μισάνοιχτη θέση.



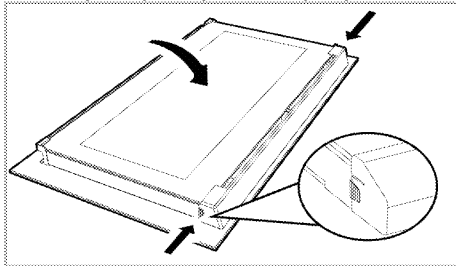
4. Τραβήξτε την πόρτα που αφαιρέθηκε προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από τους μεντεσέδες δεξιά και αριστερά και αφαιρέστε την.

i Για να επανασυνδέσετε την πόρτα, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά. Όταν εγκαθιστάτε την πόρτα, φροντίζετε απαραίτητα να κλείνετε τα κλιπ στην υποδοχή των μεντεσέδων.

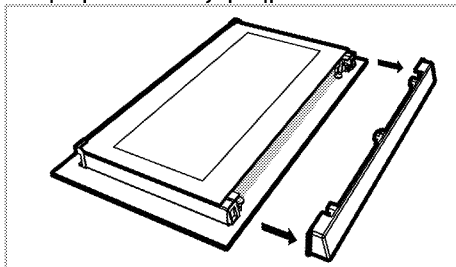
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

Το εσωτερικό τζάμι της μπροστινής πόρτας του προϊόντος μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό.

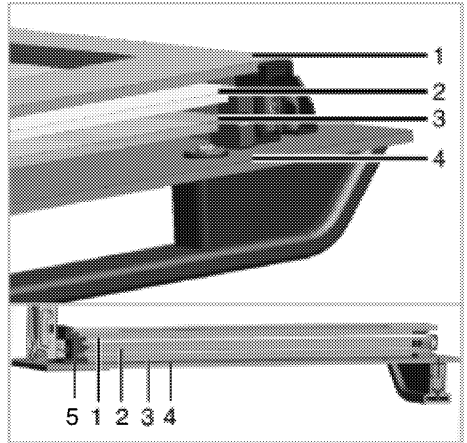
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



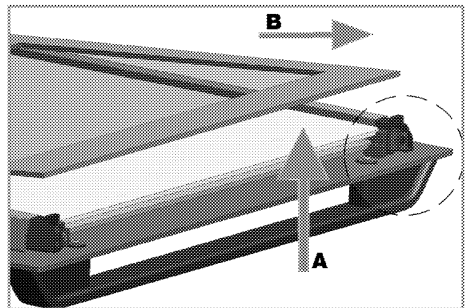
2. Τραβήξτε το πλαστικό εξάρτημα που είναι συνδεδεμένο στο πάνω τμήμα της μπροστινής πόρτας προς το μέρος σας ενώ ταυτόχρονα πιέζετε τα σημεία πίεσης και στις δύο πλευρές του εξαρτήματος, και αφαιρέστε το εξάρτημα.



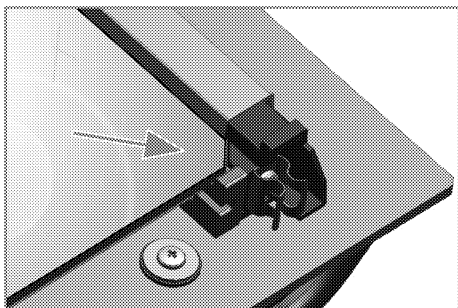
3. Όπως δείχνει η εικόνα, ανυψώστε προσεκτικά το τελείως εσωτερικό τζάμι προς το 'A' και κατόπιν αφαιρέστε το τραβώντας το προς το 'B'.



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



4. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για την αφαίρεση του δεύτερου και τρίτου τζαμιού.



Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να τοποθετηθεί το δεύτερο και το τρίτο εσωτερικό τζάμι (2, 3). Όπως δείχνει η εικόνα, τοποθετήστε τη λοξοτμημένη πλευρά του τζαμιού ώστε να συναντήσει τη λοξοτμημένη πλευρά της πλαστικής υποδοχής. Η σειρά τοποθέτησης του δεύτερου και τρίτου εσωτερικού τζαμιού δεν είναι σημαντική, γιατί αυτά είναι εναλλάξιμα μεταξύ τους. Όταν συνδέετε το τελείως εσωτερικό τζάμι (1), βεβαιωθείτε ότι η τυπωμένη πλευρά του τζαμιού είναι στραμμένη προς το δεύτερο εσωτερικό τζάμι. Είναι κρίσιμο να τοποθετήσετε τις κάτω γωνίες όλων των εσωτερικών τζαμιών ώστε να εδράσουν σε επαφή με τις κάτω πλαστικές υποδοχές (5). Σπρώξτε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ήχος "κλικ".

i Μετά τον καθαρισμό, πρέπει να επανατοποθετηθούν όλα τα τζάμια.

Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου

Σε περίπτωση που λερωθεί η γυάλινη πόρτα της λάμπας του φούρνου μέσα στον χώρο μαγειρέματος, καθαρίστε την χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε τη με ένα στεγνό πανί. Σε περίπτωση βλάβης

της λάμπας του φούρνου, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου σύμφωνα με τις ενότητες που ακολουθούν.

Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου

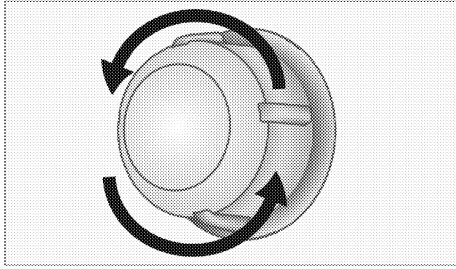
⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, αποσυνδέστε τον ηλεκτρικό σύνδεσμο και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Σε αυτόν τον φούρνο, χρησιμοποιείται λαμπτήρας πυρακτώσεως με ισχύ μικρότερη από 40 W, ύψος μικρότερο από 60 mm, διάμετρο μικρότερη από 30 mm ή λάμπα αλογόνου με πρίζα τύπου G9, ισχύ μικρότερη από 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 ° C. Οι λαμπτήρες φούρνου μπορούν να ληφθούν από Εξουσιοδοτημένους Αντιπρόσωπους Σέρβις ή τεχνικό με άδεια.
- Η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρει από αυτή που δείχνει η εικόνα.
- Η λάμπα που χρησιμοποιείται στο προϊόν αυτό δεν είναι κατάλληλη για χρήση φωτισμού των χώρων του σπιτιού. Ο σκοπός αυτής της λάμπας είναι να διευκολύνει τον χρήστη να βλέπει το φαγητό.
- Οι λάμπες που χρησιμοποιούνται σε αυτό το προϊόν πρέπει να έχουν αντοχή σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

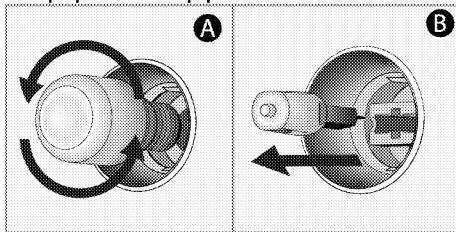
Αν ο φούρνος σας έχει στρογγυλή λάμπα,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.

2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.



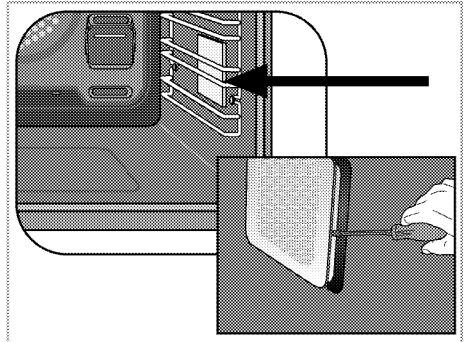
3. Αν η λάμπα του φούρνου είναι του τύπου (Α) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τη λάμπα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια. Αν το μοντέλο είναι τύπου (Β), τραβήξτε την έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια.



4. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

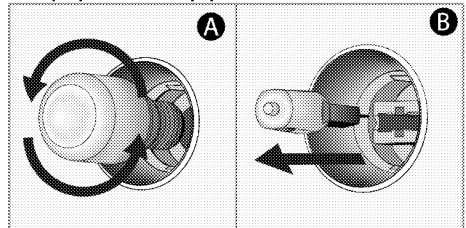
Αν ο φούρνος σας έχει τετράγωνη λάμπα,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια σύμφωνα με την περιγραφή.



3. Ανυψώστε το προστατευτικό γυάλινο κάλυμμα της λάμπας χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι.

4. Αν η λάμπα του φούρνου είναι του τύπου (Α) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τη λάμπα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια. Αν το μοντέλο είναι τύπου (Β), τραβήξτε την έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια.



5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και τα συρμάτινα ράφια.

8 Επίλυση προβλημάτων

Αν παρά την εφαρμογή των οδηγιών της ενότητας αυτής, δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλημα, τότε συμβουλευτείτε τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή αδειούχο τεχνικό ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ένα προϊόν που παρουσιάζει βλάβη.

Ο φούρνος παράγει ατμό όταν χρησιμοποιείται.

- Είναι φυσιολογικό να διαφεύγει ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> Αυτό δεν αποτελεί βλάβη.

Προκύπτουν σταγόνες νερού κατά το μαγείρεμα.

- Ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα μπορεί να συμπυκνωθεί και να σχηματίσει σταγονίδια νερού όταν έρθει σε επαφή με ψυχρές επιφάνειες του προϊόντος. >>> Αυτό δεν αποτελεί βλάβη.

Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.

- Όταν τα μεταλλικά μέρη θερμανθούν, μπορεί να διασταλούν και να προκαλέσουν θόρυβο. >>> Αυτό δεν αποτελεί βλάβη.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε τη σύνδεση του φως.
- Τα κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά/πλήκτρα του πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, αυτή μπορεί να έχει ενεργοποιηθεί. Παρακαλούμε απενεργοποιήστε την.

Το φως του φούρνου δεν λειτουργεί.

- Η λάμπα φούρνου έχει υποστεί βλάβη. >>> Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου.
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Ίσως να μην έχει ρυθμιστεί λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε στον φούρνο λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία.
- Σε μοντέλα εξοπλισμένα με χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης. >>> Προσαρμόστε την ώρα.
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.
- Η πόρτα του φούρνου μπορεί να είναι ανοικτή. >>> Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή. Αν η πόρτα του φούρνου παραμένει ανοικτή για περισσότερο από περ. 5 λεπτά, οι ρυθμίσεις χρόνου μαγειρέματος θα ακυρωθούν και οι αντιστάσεις δεν θα λειτουργούν.

(Σε μοντέλα με χρονοδιακόπτη) Η ένδειξη ρολογιού αναβοσβήνει ή είναι αναμμένο το σύμβολο του ρολογιού.

- Υπήρξε διακοπή ρεύματος. >>> Προσαρμόστε την ώρα / Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την πάλι.

Μετά την έναρξη του μαγειρέματος, το σύμβολο αναβοσβήνει συνεχώς στην οθόνη και δίνει μια ηχητική προειδοποίηση.

- Η πόρτα του φούρνου μπορεί να είναι ανοιχτή. >>> Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι τελείως κλειστή. Εάν το σφάλμα παραμένει, επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη υπηρεσία.

Η εντολή που θέλετε να στείλετε από την εφαρμογή HomeWhiz δεν μπορεί να αποσταλεί (όταν πληρούνται οι συνθήκες πρόσβασης εξ αποστάσεως)

- Η σύνδεσή σας μπορεί να έχει διακοπεί για λίγο και να επανέλθει σύντομα.>>> Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει συνδεθεί στο ασύρματο δίκτυο και επανεκκινήστε την εφαρμογή.

Η εφαρμογή HomeWhiz δεν αντανακλά σωστά την κατάσταση του φούρνου.

- Η σύνδεσή σας μπορεί να έχει διακοπεί για λίγο και να επανέλθει σύντομα.>>> Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει συνδεθεί στο ασύρματο δίκτυο και επανεκκινήστε την εφαρμογή.

Αφού ορίσετε το προϊόν σας στην εφαρμογή Homewhiz, στην εφαρμογή εμφανίζεται το σφάλμα «An error occurred while associating your device with your home and the room you specified. This device belongs to another house.» (Πρόσκυψε σφάλμα κατά τη συσχέτιση της συσκευής σας με το σπίτι και το δωμάτιο που καθορίσατε. Αυτή η συσκευή ανήκει σε άλλο σπίτι) ή ξεχάσατε σε ποιο λογαριασμό Homewhiz είναι το προϊόν σας.

- Διαγράψτε την αντιστοίχιση ακολουθώντας τις οδηγίες στο τμήμα "Διαγραφή της αντιστοίχισης ενός φούρνου συνδεδεμένου στην εφαρμογή "Homewhiz"" και επαναλάβετε τη διαδικασία σύνδεσης από την αρχή.

Κατά την εγκατάσταση του προϊόντος, η εφαρμογή Homewhiz δίνει την προειδοποίηση "Εντοπίστηκαν πολλά δίκτυα Bluetooth".

- Εάν περισσότερα από ένα λευκά προϊόντα στο σπίτι σας έχουν τεθεί ταυτόχρονα σε λειτουργία ρύθμισης και μεταδίδει bluetooth, ενδέχεται να εμφανιστεί η προειδοποίηση "Εντοπίστηκαν πολλά δίκτυα Bluetooth" κατά την εγκατάσταση στην εφαρμογή Homewhiz. >>> Δοκιμάστε ξανά κλείνοντας τη λειτουργία εγκατάστασης των προϊόντων και τοποθετώντας ταυτόχρονα ένα προϊόν στη λειτουργία εγκατάστασης.

Οι όροι εμφανίζονται σε διαφορετικές γλώσσες από τη γλώσσα που έχω ορίσει στην εφαρμογή Homewhiz.

- Σε περιπτώσεις όπου η ισχύς του διαδικτύου είναι χαμηλή, μπορεί να εμφανίζονται όροι σε διαφορετικές γλώσσες στην εφαρμογή homewhiz σε διαφορετικές γλώσσες από τη γλώσσα που ορίζεται στην εφαρμογή. >>> Αυτό δεν είναι λάθος.

