



PYRAMIS

EN

BUILT IN OVEN USER MANUAL

GR

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

BG

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА НА ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ

MODELS

OVEN 731075 TC INOX
ΦΟΥΡΝΟΣ 731075 TC INOX
ФУРНА 731075 TC ИНОКС

OVEN 731075 TC BLACK
ΦΟΥΡΝΟΣ 731075 TC BLACK
ФУРНА 731075 TC ЧЕРНА

ENGLISH

Dear Valued Customer,

First of all, thanks for purchasing our product.

Read all instructions and warnings in this user manual carefully.

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

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

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

The appliance is conformed with the WEEE Regulation.

TABLE OF CONTENTS

Important Information Regarding Safety

Technical Specifications of the Oven

Installation of the Appliance

Oven Energy Efficiency

Description of the Oven

Using the oven

Telescopic Rails

Cooling Fan

Cleaning and Maintenance of the Appliance

Miscellaneous Suggestions

Instructions for Cooking

Transport Information

Customer Services and Warranty

IMPORTANT INFORMATION REGARDING SAFETY

CHILD SAFETY

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

PRE-INSTALLATION AND INSTALLATION NOTES

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

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

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

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

The appliance complies with the following European Directives and Regulations:

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

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

Directive 2014/35/EC (Low Voltage)

Directive 2014/30/EC (Electromagnetic Compatibility)

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

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

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

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

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE OVEN

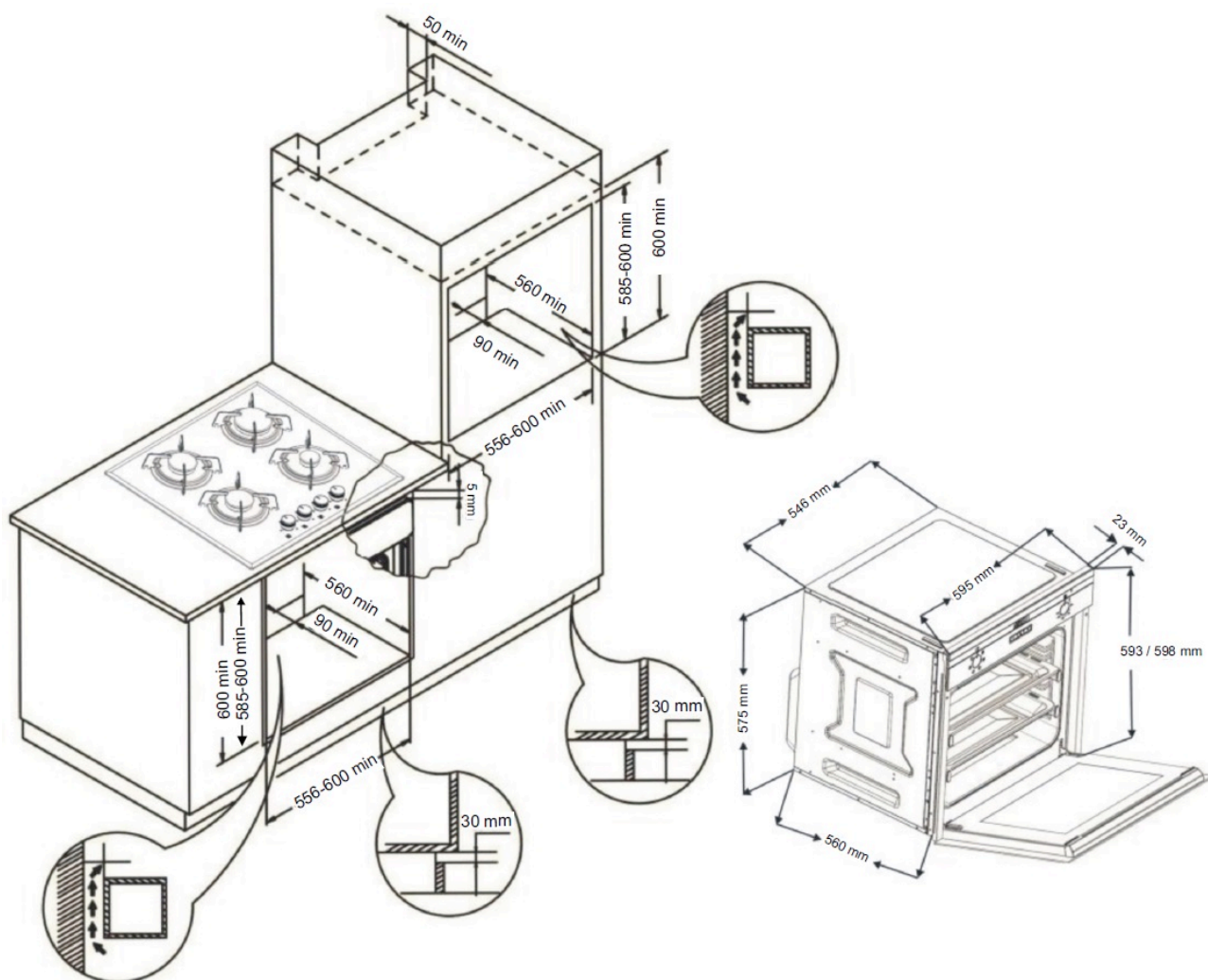
The oven is designed to operate with single phase 220-240V AC 50-60 Hz electricity.
Please read the registration label on the bottom of the oven carefully before installation.

MODEL	OVEN 731075 TC INOX ΦΟΥΡΝΟΣ 731075 TC INOX OVEN 731075 TC BLACK ΦΟΥΡΝΟΣ 731075 TC BLACK
Top Heater	900 W
Bottom Heater	1200 W
Grill	1800 W
Turbo Heater	2100 W
Oven Lamp	25 W
Cooling Fan	22 W
Turbo Fan	25 W
Oven External Dimensions (WxDxH)	595*595*560 mm
Mounting Cabinet Dimensions	600*600*570 mm
Oven Interior Volume	73 L
Voltage	220-240 V AC 50-60 Hz
Maximum Power Ratings	3378 W

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

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

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



INSTALLATION WARNINGS

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

Please install according to the dimensions shown in Figure 1.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

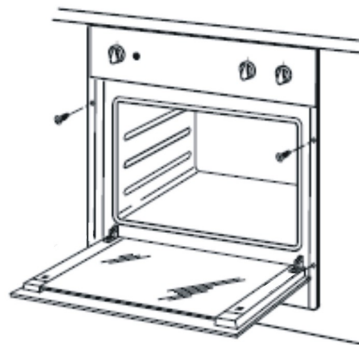
INSTALLATION OF THE OVEN IN THE CABINET

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

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

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

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



ELECTRICAL CONNECTION

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

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

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

WARNING: The appliance must always be earthed.

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

Before supplying electricity to the appliance:

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

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

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

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

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

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

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

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



Figure 2: Oven Electrical Plug Connection

FIRST OPERATION

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

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

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

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

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

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

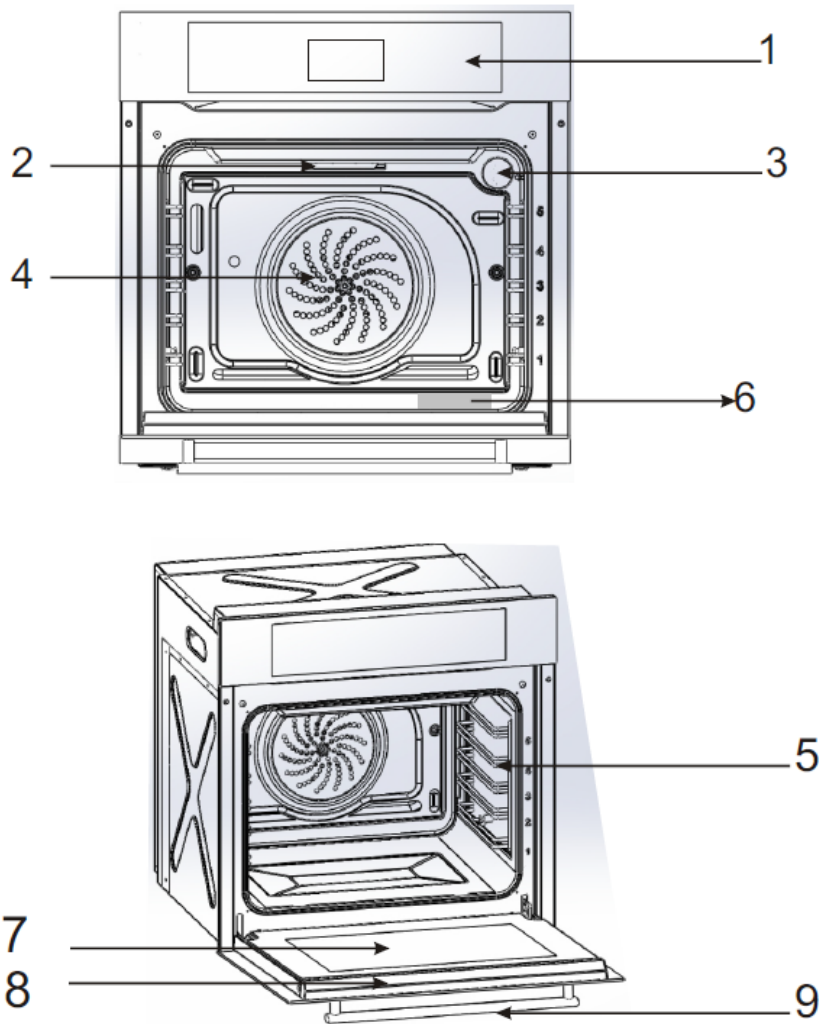
WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the risk of electric shock.

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

OVEN ENERGY EFFICIENCY

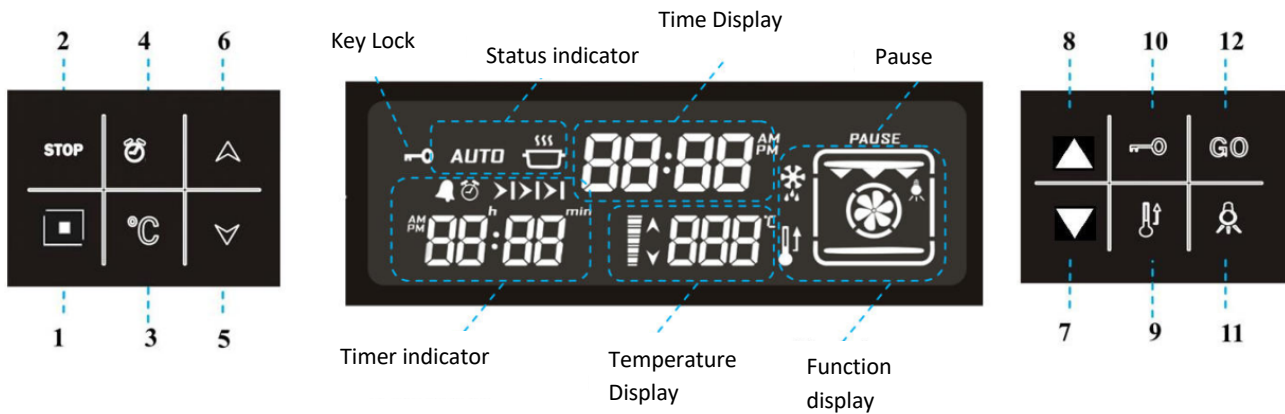
- Ovens with high efficiency, in use of electrical energy and thermal insulation, should be preferred.
- Opening the oven door frequently, during cooking, causes cold air to flow into the oven each time, resulting in energy loss. For this reason, the oven door should not be opened further than necessary.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

DESCRIPTION OF THE OVEN



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

USING THE OVEN



DISPLAY

Time display: Shows the time

Function display: Shows the selected cooking function

Temperature display: Shows the set oven temperature













Timer/Meat probe indicator: Shows the timer or the food temperature

Status indicator: Indicates the automatic or manual cooking status of the oven.

Pause: Indicates that the cooking function shown on the display is paused

Key lock: Indicates that the key lock is active

TOUCH BUTTONS


1.  -On/Off button
2.  (ESC) -Program stop button
3.  -Temperature adjustment button
4.  -Timer menu functions button
5.  -Minus (-) button
6.  -Plus (+) button
7.  -Function setting down button
8.  -Function setting up button
9.  -Booster button
10.  -Key lock on/off button
11.  -Lighting on/off button
12.  -Cooking start button

OVERVIEW



One of the cooking functions in the menu can be selected by using the touch buttons on the user interface. You can set the cooking time, the cooking end time, the cooking end temperature (for when a meat probe is used), and the cooking temperature. In addition to these, there are also: Boost function, Keep warm function, Key lock function, Timer display, and Alarm clock functions.

SWITCHING CONTROLS ON AND OFF

The  button switches the control panel on or off independently of the key lock.





In the off position, the display is completely blank. Touching the  button for 1 second activates the controls and the time appears on the display.

NOTE: If a power failure occurs for any reason, the oven time will be left behind. In this case, 0:00 flashes on the display and the controls cannot be used until the time is set.



The  and  keys are used to set the time. Then the controls will be activated.

If the  is touched for 1 second, while the controls are on, then the controls will be switched off.

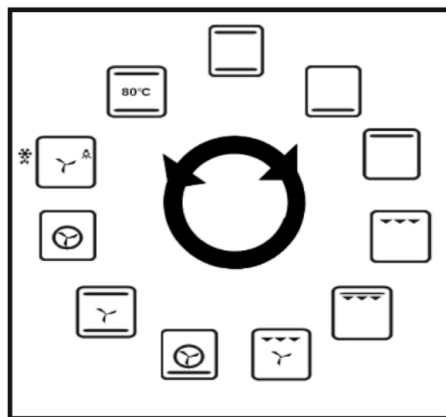
TIME SETTING

Touch the  and  buttons simultaneously, until the time display starts flashing. The  and  buttons are used to set the time. 7 seconds after the setting is made, the flashing time indicator will become stable, and the setting will be completed.

SELECTING THE COOKING FUNCTION

The  or  buttons are used to browse the function menu.

The current function flashes on the display for 7 seconds and the default temperature value, assigned for this function, is shown on the temperature display.



NOTE: It's not possible to control the temperatures of some functions, in which case the temperature display will be empty.

The display shows the  icon and a flashing **PAUSE** icon, indicating that the oven is ready for cooking, but the cooking procedure has not started yet.

CHANGING THE DEFAULT OVEN TEMPERATURE

The temperature value on the temperature display can be changed by touching the **°C** button, in which case the temperature display starts flashing. The desired value is set by using the **-** or **+** buttons with 5-degree increments or decrements.

NOTE: To change the default temperature setting permanently in the selected function, press the **°C** button and after setting the desired temperature, touch the **°C** button for 5 seconds. When the beep sounds, the factory default setting is permanently changed.

MANUAL COOKING

Touching the **GO** button, after selecting a function, starts cooking at the temperature value shown in the temperature display. The **PAUSE** icon disappears, and the elapsed cooking time is shown in the timer/meat probe display. Cooking continues until the user switches off, or until the maximum permitted time has elapsed according to the selected cooking temperature.

Maximum cooking times are as follows:

- 50-120°C → 10 hours
- 121-200°C → 6 hours
- 201-250°C → 3 hours

In semi-automatic and fully automatic cooking, the cooking process is completed automatically, depending on the parameters entered by the user.

PAUSE, ADJUSTMENT AND COMPLETION

If the **STOP** button is touched during cooking, cooking is interrupted and the **PAUSE** symbol starts flashing while the rest of the display remains unchanged. All oven heaters and the turbo fan are temporarily deactivated. Cooking is paused.

Touch **STOP** button again to end cooking and all relevant cooking indicators disappear from the display. The temperature display shows the residual heat.

NOTE: If the **GO** button is touched after the completion of cooking, the previous function and temperature settings are displayed. Touch the **GO** button for a second time to start cooking again.

To change the cooking values, the relevant buttons are used as described previously. Touch the **GO** button to restart cooking with the changed values.





AUTOMATIC COOKING


Automatic cooking means that cooking will automatically complete in accordance with the timer/meat probe temperature values, set before the selection of the cooking function and the desired temperature.

Semi-Automatic Cooking

This method is used when the meat probe is not used, and cooking is desired to start immediately. The desired cooking time must be entered.






- 1) Select the desired function. Set the temperature as described previously (if necessary).


- 2) Touch the  button, and the  icon starts flashing on the display.
- 3) Use the  and  buttons to set the cooking time. The **AUTO** icon appears in the status display. *(If the cooking time is set to 0:00, two beeps will sound).*
- 4) By touching the **GO** button, the **PAUSE** icon disappears from the display and the cooking process begins.

The cooking completion time appears along with the  icon on the timer display.

Fully Automatic Cooking




This method is used when the meat probe is not used, and the food is to be ready at a certain time in the future. For this reason, this method is also called delayed cooking.

- 1) Follow the 1-3 steps of the semi-automatic cooking (cooking time adjustment).
- 2) Touch the  button again, and the  icon starts flashing on the display along with the current cooking time.
- 3) Use the  and  buttons to set the cooking completion time. The  icon disappears from the display and the **AUTO** icon remains on. This means that delayed cooking has been programmed, but cooking has not started yet.
- 4) By touching the **GO** button, the **PAUSE** icon disappears from the display and the cooking process begins.

The cooking completion time appears in the time display with  symbol.

Cooking with Meat Probe (if available):

The meat probe is a sensor that is inserted into the oven and into the meat, to detect when the meat is cooked. When using the meat probe, cooking is automatically terminated when the meat reaches the desired temperature.

- 1) Select the desired function. Set the temperature as described previously (if necessary).
- 2) Touch the  button. The default temperature value of the meat probe starts flashing on the right two digits of the timer/meat probe display. The **AUTO** icon appears on the display.
- 3) Set the desired end-cooking temperature between 20-99°C by using the  and  buttons.
- 4) By touching the **GO** button, the **PAUSE** icon disappears from the display and the cooking process begins. The current meat temperature is shown on the left side of the timer/meat probe display. The set cooking temperature is shown on the right side of the display.

Cooking Process

The 5 bars on the temperature display indicate the current oven temperature. Each bar indicates 1/5 of the set temperature. The upper arrow next to the bars flashes when the heaters are active.

Automatic Cooking Completion

After cooking has completed automatically, the temperature display shows the current temperature, the **AUTO** icon starts flashing and the warning alarm sounds for 7 minutes. The alarm is cancelled by touching the **STOP** button.

Current Temperature Indicator


After the cooking is completed automatically or manually, if the oven temperature is above 60°C, the “lower arrow” to the right of the temperature bars flashes every 2 seconds, and at the same time the indication "hot" appears on the temperature display.

Each of the five temperature bars symbolizes 50°C. This indicator continues to be active until the oven temperature drops below 60°C.

FEATURES



Lighting ON/OFF

The light bulb in the oven can be switched on while the oven is in a function or being adjusted, and it can be switched off at the end of cooking, and when the current temperature is displayed.

However, it can also be switched on and off by touching the  button.




Boost

Sometimes it is desired to bring the oven temperature to the set value quickly.







Touch the  button to activate the boost function. The circular heater and/or the turbo fan are temporarily energized. The  icon appears on the display and, when the oven reaches the set temperature, it disappears from the display while the alarm starts to sound.

NOTE: Boost function is not active in some functions (e.g., Grill function), or if the difference between the current temperature and the set value is less than 50°C, or if the set temperature is below 100°C.

Key Lock

The key lock function can be activated or deactivated by touching the  button for 1 second (until the  icon appears or disappears). If the key lock is active, no button other than  (ON/OFF) button cannot be used.

Reminder Timer function (alarm)

Touch the  button and the  icon starts flashing on the display. Set the time by using the  and  buttons. After 7 seconds the flashing stops. When the set time is reached, the alarm starts to sound. The alarm can be stopped by touching the  or  button.

Cooling Fan

When the oven temperature rises above 85°C, the cooling fan is activated.

When the oven temperature drops below 75°C, the cooling fan is switched off.

ERROR INDICATION

If a situation occurs that prevents normal operation of the appliance, an error is displayed. The appliance switches to standby mode, but the error code is shown on the time display. Even if the appliance clears the error, this code remains displayed on the screen until the **STOP** button is touched. A total of 8 error codes are listed in the table below:




Error Code	Error Description
Err1	Communication error between power module and user module. <i>The socket of the DKB2-XX-POC400 data cable may have become dislodged.</i> <i>The DKB2-XX-POC400 data cable may be faulty.</i> <i>The power module circuit may be faulty.</i>
Err2	Oven temperature sensor open circuit error. <i>The socket of the PT-1000-M2-XXX temperature sensor may have become dislodged.</i> <i>The PT-1000-M2-XXX temperature sensor may have failed.</i> <i>The power module circuit may be faulty.</i>
Err3	Oven temperature sensor short circuit fault. <i>The PT-1000-M2-XXX temperature sensor may have failed.</i> <i>The PT-1000-M2-XXX power module circuit may have failed.</i>
Err4	Front panel overheat fault. <i>If the part of the oven where the user module is located becomes hotter than normal (if the temperature exceeds 100 °C), the cooling fan may not be working or may have a problem.</i> <i>The user module circuit may be faulty.</i>
Err5	Power module overheat fault. <i>If the part of the oven where the power module is located becomes hotter than normal (if it exceeds 105 C), the cooling fan may not be working or there may be a problem.</i> <i>The power module circuit may be faulty.</i>
Err6	User module temperature sensor error. <i>The user module circuit is faulty.</i>
Err7	Power module temperature sensor error. <i>The power module circuit is faulty.</i>
Err8	Main power supply error (if the oven does not heat up or cool down due to malfunction of resistors or relays). <i>There may be a resistance connection error in the oven.</i> <i>It could be a malfunction of the heating element.</i> <i>The power module circuit may be faulty.</i>

Actions to be taken in case of error




If the above errors cannot be eliminated by pressing the **STOP** button, disconnecting and reconnecting the main power supply of the appliance (disconnecting and reconnecting the power cord from the plug) may correct the errors caused by the electronic circuit.

PROGRAMMABLE OPTIONS

Alarm Tone



The appliance has three different alarm sounds. Touch the  button for 5 seconds to enter the alarm tone setting mode. The tone options appear on the display as "tn 1" (high), "tn 2" (medium), or "tn 3" (low). Use the  button to select the desired tone. This tone is activated 7 seconds after pressing the  button. The 1st tone is selected as the factory setting.

Button Tone

The appliance has three different key tones. Touch the  button for 5 seconds to enter the button tone setting mode. The tone options appear on the display as, "bPtn" (beeping tone), "cltn" (click tone), or "notn" (no tone). Use the  button to select the desired tone. This tone is activated 7 seconds after pressing the  button. The "bPtn" (beeping tone) is selected as the factory setting.


Clock Mode (24h/12h)

The default mode is 24h clock.

Touch the  and  buttons simultaneously for 5 seconds to switch to 12-hour mode. A beep sound is heard when the mode changes. The same procedure is done to switch back to 24-hour mode.








Automatic Power Save (APS)





APS is not active as factory setting.

When APS is activated, the oven will automatically switch off if nothing other than time is shown on the display. Activate APS by touching the  button for 5 seconds in standby mode (no cooking operation).

The alarm will sound for a few seconds, the time display will show the indication "PS ON".

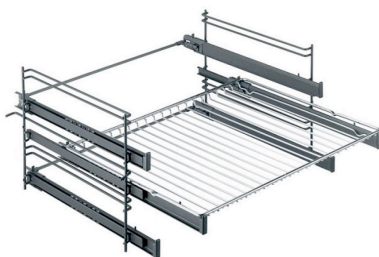
The same way is used to cancel this mode. In this case the indication "PS OF" will appear on the display.

COOKING FUNCTIONS	TEMPERATURE RANGE	COOKING FUNCTION PARAMETERS
	50°C - 250°C	<p>Traditional Convection</p> <p>When this function is selected, both top and bottom heaters are active. Provides cooked meal same on both sides. This is the most widespread cooking method, and it can be used for cakes, pies, etc.</p>
	50°C - 250°C	<p>Bottom Heater Function</p> <p>When this function is selected, only the bottom heater is active. This function is used for sterilization and canning and cooking of foods which only need to be heated from bottom side.</p>
	50°C - 250°C	<p>Top Heater Function</p> <p>When this function is selected, only the top heater is active. Cooking of foods that only need to be browned or heated from the top can be baked with this function.</p>
		<p>Grill Function</p> <p>This function can be used to grill meat, fish, meatballs, etc. To avoid staining the oven interior with oil drops, put a tray at a lower rack with 1-2 cups of water in it.</p>
		<p>Full Grill Function</p> <p>When this function is selected, the top heater and the grill are both active. This function can be used for roasting or grilling. To avoid staining the oven interior with oil drops, put a tray at a lower rack with 1-2 cups of water in it.</p>
	50°C - 250°C	<p>Grill and Fan Function</p> <p>This function may be used for cooking meat. Heat coming from the grill is spread to the food by air circulation created by the turbo fan, which is located at the backside of the oven interior. To avoid staining the oven interior with oil drops, put a tray at a lower rack with 1-2 cups of water in it.</p>
	50°C - 250°C	<p>Pizza Function</p> <p>When this function is selected, the bottom heater, the fan and the circular heater are all activated. In general, the bottom side of the food is heated without having the top side too browned. Pizza and similar crunchy foods can be cooked with this function.</p>

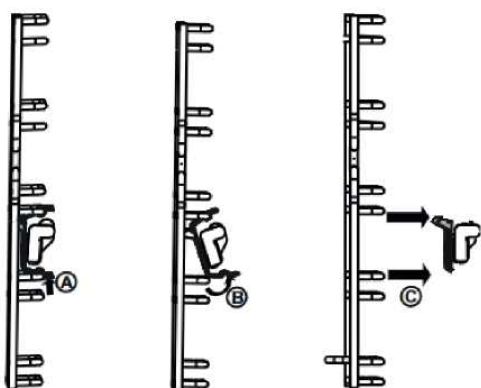
COOKING FUNCTIONS	TEMPERATURE RANGE	COOKING FUNCTION PARAMETERS
	50°C - 250°C	<p>Traditional Convection with Fan</p> <p>When this function is selected, the turbo fan is active together with the top and bottom heaters. The heat is spread in a homogeneous way inside the oven. This function avoids the flavor and smell of the food to be blended with each other. Baking with a single tray is recommended.</p>
	50°C - 250°C	<p>Turbo Fan with Circular Heater</p> <p>When this function is selected, the circular heater and the fan are both active. This function avoids the flavor and smell of the food to be blended with each other. More than one trays can be placed at the same time.</p>
		<p>Defrost Function</p> <p>With the help of the fan this function is used to defrost frozen foods in a healthy and quick way. No heating is made while operating at this function. Air at room temperature is circulated inside the oven.</p>
	60°C - 90°C	<p>Keep Warm Function</p> <p>By heating the oven interior between 60°C - 90°C, this function is used to keep the already cooked food warm until it is served. This function is also suitable for making yogurt.</p>

TELESCOPIC RAILS

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



Removing the Telescopic Rails



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



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

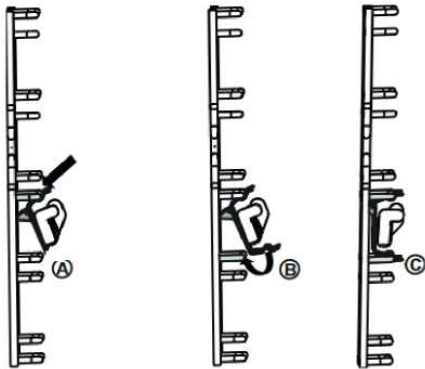


Do this for all telescopic rails on the left and right sides of the oven.



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

Installing the telescopic rails



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

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

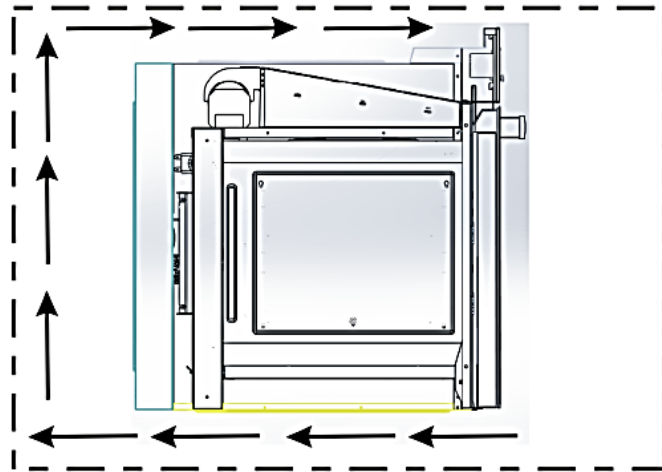
Then place the handle part of the rail on the grill rack, and place it on the grill rack as shown in the Figure above.

i Do not wash the telescopic rails in the dishwasher.

i Do not lubricate the telescopic rails.

COOLING FAN

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



CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

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

ATTENTION!

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

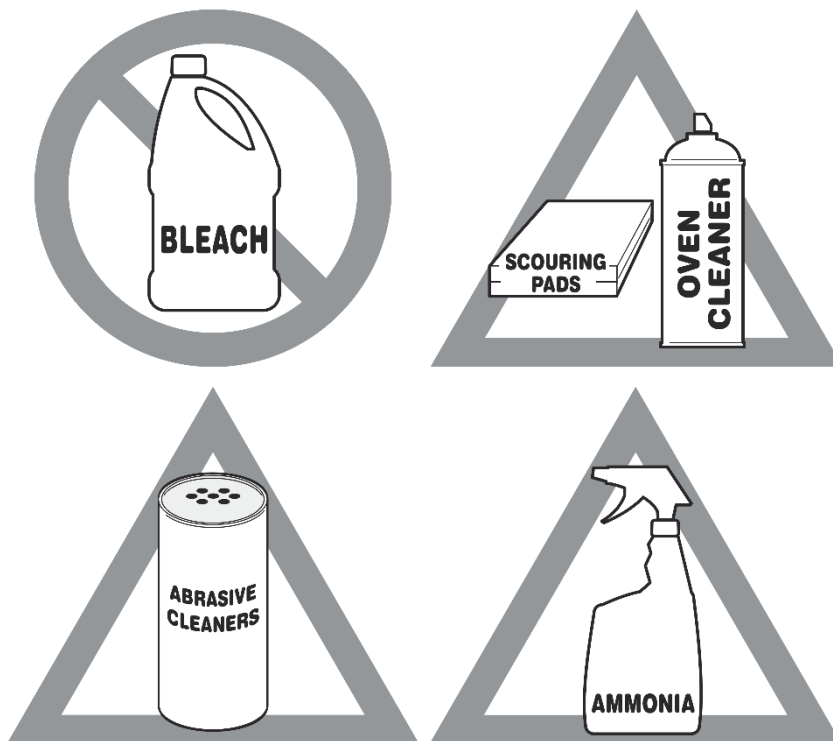


Figure 3: Use cleaners carefully.

Aluminium and Vinyl

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

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

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

Control Panel

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

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

Control Knobs

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

Stainless Steel

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

Anti-Fingerprint Stainless Steel & Black Stainless Steel

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

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

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

Oven Door

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

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

Removal of the Oven Racks

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



Oven Glass

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

Oven Gasket:

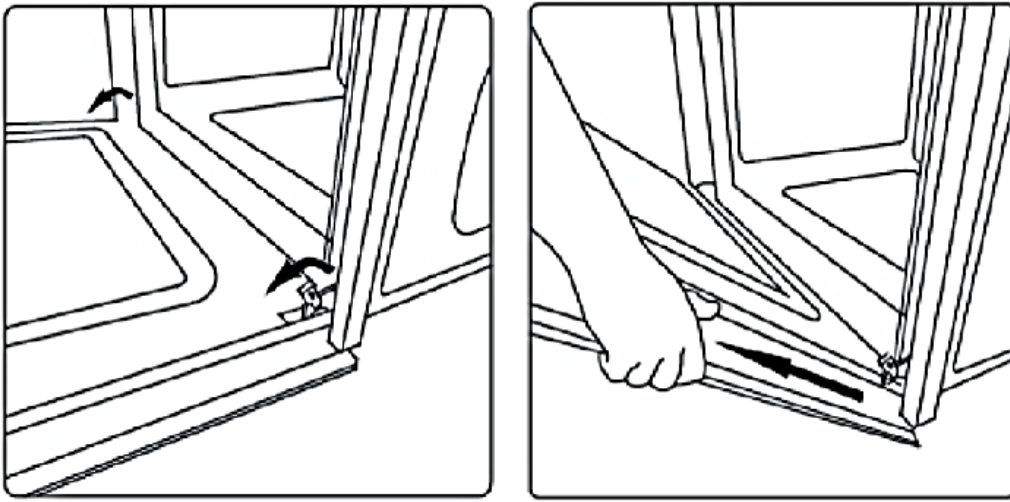
- * If the oven is used for a long time, condensation may form inside the front door and on the door gasket. Remove any moisture with a dry cloth or sponge.
- * Check the condition of this gasket at regular intervals. Clean without the use of any abrasive cleaning agents.
- * If the gasket is damaged,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

Removing the Oven Door

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

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

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



Changing the Oven Light Bulb

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

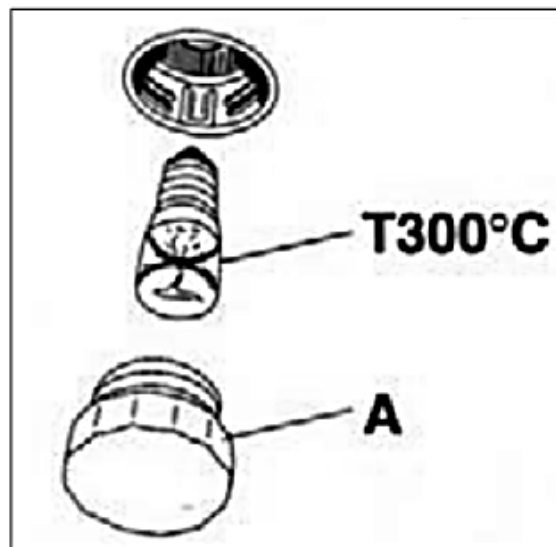
* The light bulb of the oven must have the following features.

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

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

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

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



MISCELLANEOUS SUGGESTIONS

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

INSTRUCTIONS FOR COOKING

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

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

VENTILATED HEATING

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

TRADITIONAL HEATING



























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

COOKING TIME

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

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

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

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

TRANSPORT INFORMATION

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

If you do not have the original package;

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

ACTIONS TO BE TAKEN BEFORE CALLING AN AUTHORISED SERVICE

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

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

Is the temperature set with the oven heater control knob?

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

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

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

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

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

CUSTOMER SERVICE AND WARRANTY

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

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

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

AFTER SALES SERVICE

Please observe the following precautions:

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

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

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Αγαπητέ μας πελάτη,

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

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

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

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

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

Η συσκευή συμμορφώνεται με τον κανονισμό WEEE.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

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

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΠΡΟΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

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

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

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

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

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

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

Η συσκευή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες Ευρωπαϊκές Οδηγίες και Κανονισμούς:

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

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

Οδηγία 2014/35/EC (Συσκευές Χαμηλής Τάσης)

Οδηγία 2014/30/EC (Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)

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

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

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

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

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

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

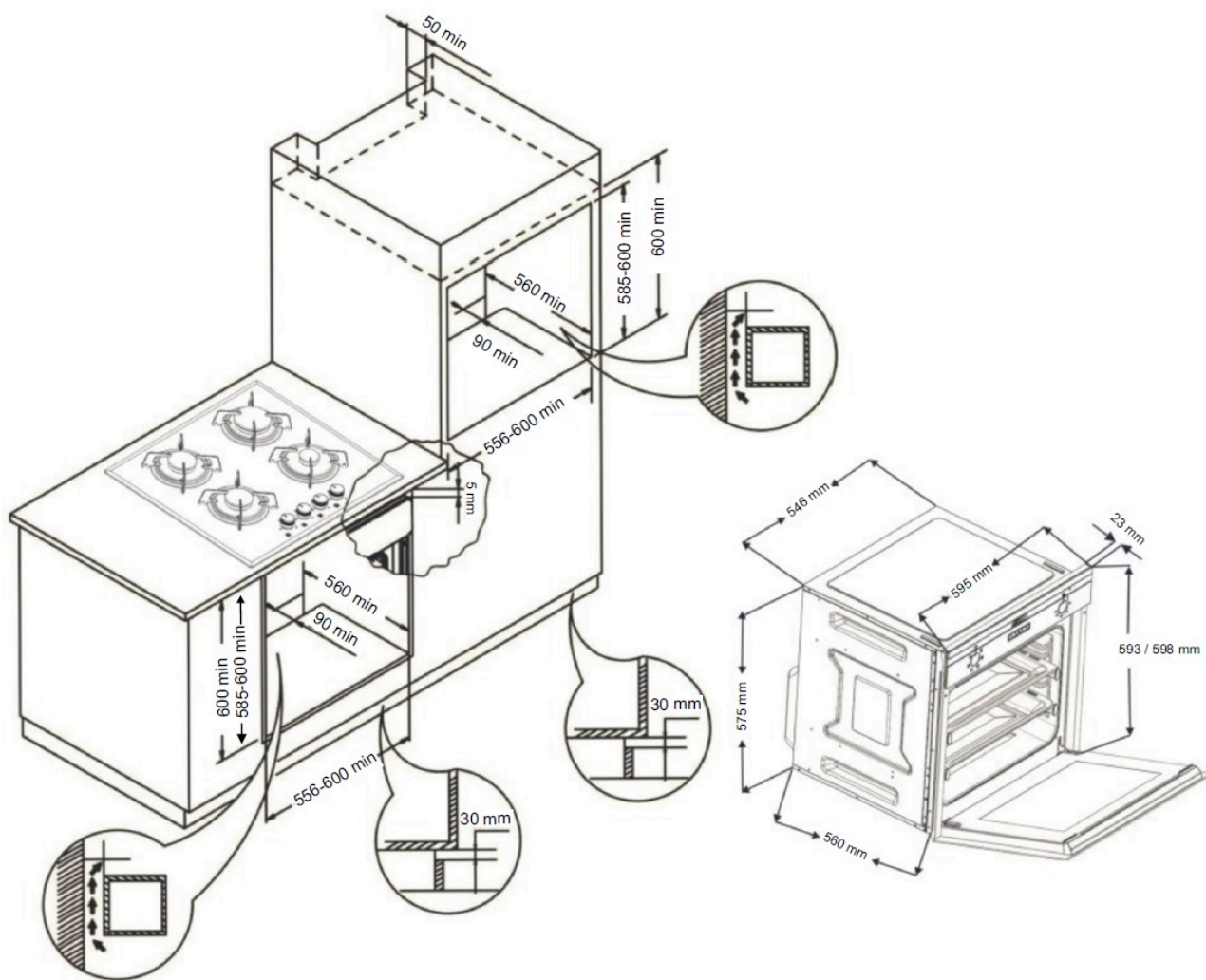
Ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με μονοφασικό ρεύμα 220-240V AC 50-60 Hz. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά την ετικέτα εγγραφής που βρίσκεται στο κάτω μπροστινό μέρος του φούρνου.

MODEL	OVEN 731075 TC INOX ΦΟΥΡΝΟΣ 731075 TC INOX OVEN 731075 TC BLACK ΦΟΥΡΝΟΣ 731075 TC BLACK
Άνω αντίσταση	900 W
Κάτω αντίσταση	1200 W
Αντίσταση γκριλ	1800 W
Κυκλοθερμική αντίσταση	2100 W
Λάμπα φούρνου	25 W
Ανεμιστήρας ψύξης	22 W
Ανεμιστήρας Turbo	25 W
Εξωτερικές διαστάσεις φούρνου (Πλάτος, ύψος και βάθος)	595*595*560 mm
Διαστάσεις ντουλαπιού εντοιχισμού (Πλάτος, ύψος και βάθος)	600*600*570 mm
Ωφέλιμος όγκος εσωτερικού χώρου	73 L
Τάση	220-240 V AC 50-60 Hz
Μέγιστη ισχύς	3378 W

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

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

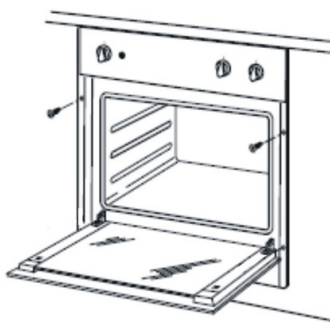


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

- * Για να λειτουργεί σωστά ο εντοιχιζόμενος φούρνος, οι διαστάσεις και το υλικό του ντουλαπιού όπου θα τοποθετηθεί πρέπει να είναι σωστές και ανθεκτικές στην αύξηση της θερμοκρασίας. Συναρμολογήστε σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχήμα 1.
- * Τα τοιχώματα του επίπλου στο οποίο είναι εγκατεστημένος ο φούρνος πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα. Ειδικά εάν τα πλαϊνά τοιχώματα είναι κατασκευασμένα από επικαλυμμένη μοριοσανίδα, η επίστρωση πρέπει να είναι ανθεκτική στους 100°C. Η μη ανθεκτική στη θερμότητα πλαστική ή αυτοκόλλητη επίστρωση μπορεί να παραμορφωθεί και να καταστραφεί.
- * Για λόγους ασφαλείας, είναι απαραίτητο να αποτραπεί η άμεση επαφή με τα ηλεκτρικά μέρη του φούρνου μετά την ολοκλήρωση της συναρμολόγησης.
- * Τα μέρη που παρέχουν μόνωση και προστασία πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορούν να αφαιρεθούν με οποιοδήποτε εργαλείο.
- * Για να παρέχεται πιο αποτελεσματική κυκλοφορία αέρα, ο φούρνος θα πρέπει να τοποθετηθεί όπως στο **Σχήμα 1**.
- * Συνιστάται να αφήνετε ένα κενό τουλάχιστον 40 mm από το πίσω μέρος της μονάδας της κουζίνας όπου είναι εγκατεστημένος ο φούρνος.
- * Κατά την τοποθέτηση του φούρνου, θα πρέπει να τοποθετηθεί ένα στήριγμα κάτω από το φούρνο για να φέρει το βάρος του.
- * Για να παρέχεται πιο αποτελεσματική κυκλοφορία αέρα, το πίσω τμήμα του ντουλαπιού στη μονάδα της κουζίνας πρέπει να αφαιρεθεί.
- * Για να εγκαταστήσετε το φούρνο σας, εξασφαλίστε πρώτα το μέρος όπου θα εγκατασταθεί και την ηλεκτρική του εγκατάσταση. Στη συνέχεια, καλέστε το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.
- * Δεν συνιστάται η εγκατάσταση της συσκευής κοντά σε ψυγείο ή καταψύκτη, διαφορετικά η απόδοση των προαναφερόμενων συσκευών θα επηρεαστεί αρνητικά λόγω της ακτινοβολούμενης θερμότητας.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΟ ΝΤΟΥΛΑΠΙ

- * Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, ευθυγραμμίστε τον φούρνο με τις τρύπες στα πλαϊνά του σώματός του, και τοποθετήστε τον στον πάγκο της κουζίνας με τις δύο ξύλινες βίδες που περιλαμβάνονται στο κιτ εγκατάστασης.
- * Τοποθετήστε τη συσκευή κεντράροντας την στο ντουλάπι.
- * Ο φούρνος μπορεί να εγκατασταθεί σε ψηλό ντουλάπι ή κάτω από τον πάγκο, ανάλογα με την προτίμηση.
- * Όταν μια ηλεκτρική εστία τοποθετείται στον πάγκο πάνω από το φούρνο, τα ηλεκτρικά καλώδια της εστίας και του φούρνου πρέπει να είναι ξεχωριστά μεταξύ τους για ασφάλεια και για διευκόλυνση της αφαίρεσης του φούρνου από την εστία όταν χρειάζεται.



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή πρέπει να είναι οπωσδήποτε γειωμένη.

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

Πριν την σύνδεση συσκευής στο ρεύμα:

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



Σχήμα 2: Σύνδεση ηλεκτρικής πρίζας φούρνου

ΠΡΩΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ:

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

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

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

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

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

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

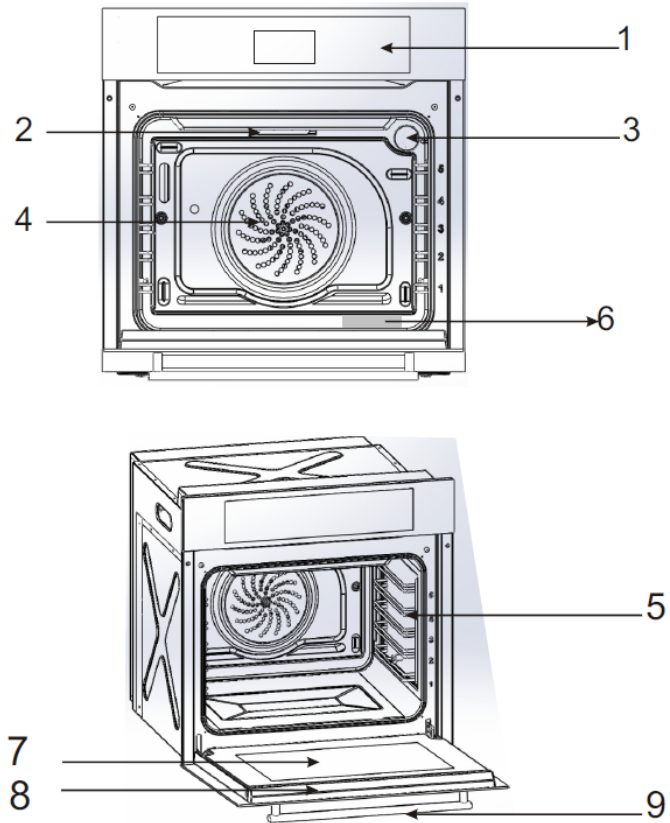
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, απενεργοποιήστε τη συσκευής για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

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

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΟΥΡΝΟΥ



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

ΧΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ



ΟΘΟΝΗ

Ένδειξη ώρας: Δείχνει την ώρα

Ένδειξη λειτουργιών: Δείχνει την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος

Ένδειξη θερμοκρασίας: Δείχνει την επιλεγμένη θερμοκρασία του φούρνου

Ένδειξη χρονοδιακόπτη/Αισθητήρα κρέατος: Δείχνει το χρονοδιακόπτη ή την θερμοκρασία του κρέατος

Ένδειξη κατάστασης: Υποδεικνύει τον αυτόματο ή χειροκίνητο τρόπο μαγειρέματος του φούρνου

Παύση: Δείχνει πως η λειτουργία μαγειρέματος που φαίνεται στην οθόνη βρίσκεται σε παύση

Κλειδώμα πλήκτρων: Δείχνει πως η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων είναι ενεργοποιημένη


ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ


1. Πλήκτρο -On/Off
2. **STOP** (ESC) Πλήκτρο τερματισμού προγράμματος -
3. Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας -
4. Πλήκτρο λειτουργιών μενού -χρονοδιακόπτη
5. Πλήκτρο Πλην -(-)
6. Πλήκτρο Συν -(+)
7. Πλήκτρο επιλογής λειτουργιών -(κάτω)
8. Πλήκτρο επιλογής λειτουργιών -(πάνω)
9. Πλήκτρο -Booster
10. Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης κλειδώματος πλήκτρων -
11. Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης εσωτερικού -φωτισμού φούρνου
12. **GO** Πλήκτρο εκκίνησης διαδικασίας μαγειρέματος -

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ



Μία από τις λειτουργίες μαγειρέματος στο μενού μπορεί να επιλεγεί χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αφής του πίνακα ελέγχου. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, τον χρόνο λήξης μαγειρέματος, τη θερμοκρασία λήξης μαγειρέματος (για την περίπτωση που χρησιμοποιείται αισθητήρας κρέατος) και τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Εκτός από αυτά, υπάρχουν επίσης: Λειτουργία Boost, Λειτουργία Keep warm, Λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, Οθόνη χρονοδιακόπτη και λειτουργίες χρονοδιακόπτη.


ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Το πλήκτρο  ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί τον πίνακα ελέγχου ανεξάρτητα από τη λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων.





Στη θέση "OFF", η οθόνη είναι εντελώς κενή. Το πάτημα του πλήκτρου  για 1 δευτερόλεπτο ενεργοποιεί τον πίνακα ελέγχου και η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, θα χαθεί η ένδειξη της ώρας. Σε αυτή την περίπτωση, η ένδειξη "0:00" αναβοσβήνει στην οθόνη και ο πίνακας ελέγχου δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί έως ότου ρυθμιστεί εκ νέου η ώρα.



Τα πλήκτρα  και  πρέπει να χρησιμοποιηθούν για να ρυθμιστεί η ώρα. Αμέσως μετά ο πίνακας ελέγχου θα μπορεί να ενεργοποιηθεί.

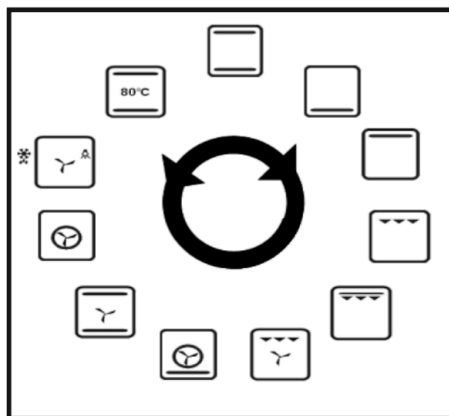
Εάν το πλήκτρο  πατηθεί για ένα δευτερόλεπτο, όταν ο πίνακας ελέγχου είναι ενεργοποιημένος, τότε ο πίνακας ελέγχου θα απενεργοποιηθεί.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ


Πατήστε τα πλήκτρα  και  ταυτόχρονα, έως ότου η ένδειξη της ώρας στην οθόνη αρχίσει να αναβοσβήνει. Τα πλήκτρα  και  πρέπει να χρησιμοποιηθούν για να ρυθμιστεί η ώρα. 7 δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση, η ένδειξη της ώρας που αναβοσβήνει θα σταθεροποιηθεί, και η ρύθμιση θα έχει ολοκληρωθεί.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ




Τα πλήκτρα  ή  πρέπει να χρησιμοποιηθούν για να επιλεγεί η επιθυμητή λειτουργία. Η τρέχουσα λειτουργία αναβοσβήνει στην οθόνη για 7 δευτερόλεπτα και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία, που έχει οριστεί για αυτή, θα εμφανιστεί στην οθόνη ένδειξης θερμοκρασίας.





ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Δεν είναι δυνατός ο έλεγχος των θερμοκρασιών ορισμένων λειτουργιών, οπότε η ένδειξη θερμοκρασίας θα είναι κενή.

Η οθόνη θα δείχνει το εικονίδιο  και θα αναβοσβήνει το εικονίδιο **PAUSE**, δείχνοντας πως ο φούρνος είναι έτοιμος για μαγείρεμα, αλλά η διαδικασία μαγειρέματος δεν έχει ξεκινήσει ακόμα.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΠΡΟΕΠΙΛΟΓΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Η τιμή θερμοκρασίας στην ένδειξη θερμοκρασίας μπορεί να αλλάξει αγγίζοντας το πλήκτρο , οπότε η ένδειξη θερμοκρασίας αρχίζει να αναβοσβήνει. Η επιθυμητή θερμοκρασία ορίζεται με τη χρήση των πλήκτρων  ή  με αυξομειώσεις των 5°C.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία μόνιμα για την αντίστοιχη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο , και μετά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, πατήστε ξανά το πλήκτρο  παρατεταμένα για 5 δευτερόλεπτα. Όταν ακουστεί το “μπιπ”, η εργοστασιακή προεπιλογή θερμοκρασίας θα έχει αλλάξει μόνιμα.

ΚΑΝΟΝΙΚΟΣ ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Το πάτημα του πλήκτρου **GO**, μετά την επιλογή της λειτουργίας, ξεκινάει τη διαδικασία μαγειρέματος στη θερμοκρασία που φαίνεται στην οθόνη. Το εικονίδιο **PAUSE** εξαφανίζεται, και η πάροδος του χρόνου μαγειρέματος φαίνεται στην οθόνη ένδειξης χρονοδιακόπτη/αισθητήρα κρέατος. Το μαγείρεμα συνεχίζεται έως ότου ο χρήστης σβήσει το φούρνο, ή έως ότου παρέλθει ο μέγιστος επιτρεπτός χρόνος σύμφωνα με την αντίστοιχη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Οι μέγιστοι χρόνοι μαγειρέματος, ανά εύρος θερμοκρασίας, είναι οι εξής:

- 50-120°C → 10 ώρες
- 121-200°C → 6 ώρες
- 201-250°C → 3 ώρες


Στο ημιαυτόματο και πλήρως αυτόματο τρόπο μαγειρέματος, η διαδικασία μαγειρέματος ολοκληρώνεται αυτόματα, ανάλογα με τις παραμέτρους που έχει εισάγει ο χρήστης.

ΠΑΥΣΗ, ΡΥΘΜΙΣΗ ΚΑΙ ΤΕΡΜΑΤΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Εάν το πλήκτρο **STOP** πατηθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, τότε η διαδικασία διακόπτεται και το σύμβολο **PAUSE** αρχίζει να αναβοσβήνει, ενώ η υπόλοιπες ενδείξεις στην οθόνη παραμένουν ως έχουν. Όλες οι αντιστάσεις του φούρνου και ο ανεμιστήρας παύουν να λειτουργούν All oven heaters and the turbo fan are προσωρινά. Το μαγείρεμα μπαίνει σε κατάσταση παύσης.

Πατήστε το πλήκτρο **STOP** ξανά για να τερματίσετε το μαγείρεμα και όλες οι σχετικές ενδείξεις θα εξαφανιστούν από την οθόνη. Η ένδειξη της θερμοκρασίας θα δείχνει την υπολειπόμενη θερμοκρασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το πλήκτρο **GO** πατηθεί μετά τη λήξη του μαγειρέματος, η προηγούμενη λειτουργία και θερμοκρασία θα εμφανιστεί. Πατήστε το πλήκτρο **GO** για δεύτερη φορά για να ξεκινήσει εκ νέου η διαδικασία μαγειρέματος.






Για να αλλάξετε τις παραμέτρους του μαγειρέματος, θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν τα αντίστοιχα πλήκτρα όπως περιγράφονται παραπάνω. Πατήστε το πλήκτρο  για να γίνει επανεκκίνηση της διαδικασίας μαγειρέματος με τις νέες παραμέτρους που εισαγάγατε.

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Αυτόματο μαγείρεμα σημαίνει ότι το μαγείρεμα θα ολοκληρωθεί αυτόματα σύμφωνα με τις τιμές θερμοκρασίας του χρονοδιακόπτη/ανιχνευτή κρέατος, που έχουν ρυθμιστεί πριν από την επιλογή της λειτουργίας μαγειρέματος και την επιθυμητή θερμοκρασία.

Ημιαυτόματο μαγείρεμα







This method is used when the meat probe is not used, and cooking is desired to start immediately. The desired cooking time must be entered.

- 1) Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία όπως αναγράφεται παραπάνω (εάν το επιθυμείτε).
- 2) Πατήστε το πλήκτρο , και το εικονίδιο  θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη.
- 3) Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα  και  για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Το εικονίδιο **AUTO** θα εμφανιστεί στην ένδειξη κατάστασης της οθόνης (Εάν ο χρόνος μαγειρέματος ρυθμιστεί στο 0:00, θα ακουστούν 2 “μπιπ”).
- 4) Πατώντας το πλήκτρο , το εικονίδιο **PAUSE** εξαφανίζεται από την οθόνη και η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινάει.

Ο χρόνος λήξης μαγειρέματος θα εμφανιστεί στην οθόνη, μαζί με το εικονίδιο .

Πλήρως αυτόματο μαγείρεμα




Αυτή η μέθοδος χρησιμοποιείται όταν ο αισθητήρας κρέατος δεν χρησιμοποιείται και το φαγητό επιθυμείτε να είναι έτοιμο σε μια συγκεκριμένη στιγμή στο μέλλον. Για το λόγο αυτό, αυτή η μέθοδος ονομάζεται και καθυστέρηση μαγειρέματος.

- 1) Ακολουθήστε τα βήματα 1-3 της διαδικασίας ημιαυτόματου μαγειρέματος (ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος).
- 2) Πατήστε το πλήκτρο , ξανά, και το εικονίδιο  θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη μαζί με τον επιλεγθέντα χρόνο μαγειρέματος.
- 3) Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα  και  για να ρυθμίσετε το χρόνο λήξης μαγειρέματος. Το εικονίδιο  θα εξαφανιστεί από την οθόνη και το εικονίδιο **AUTO** θα παραμείνει αναμμένο. Αυτό σημαίνει ότι η λειτουργία καθυστέρησης μαγειρέματος έχει προγραμματιστεί, αλλά το μαγείρεμα δεν έχει ξεκινήσει ακόμα.
- 4) Πατώντας το πλήκτρο , το εικονίδιο **PAUSE** icon εξαφανίζεται από την οθόνη και η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινάει.

Ο χρόνος λήξης μαγειρέματος θα εμφανιστεί στην οθόνη, μαζί με το εικονίδιο .

Μαγείρεμα με αισθητήρα κρέατος (αν είναι διαθέσιμος)

Ο αισθητήρας κρέατος είναι ένας αισθητήρας που εισάγεται στο φούρνο και στο κρέας, για να ανιχνεύει τότε το κρέας έχει ψηθεί. Όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα κρέατος, το μαγείρεμα τερματίζεται αυτόματα όταν το κρέας φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

- 1) Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία όπως αναγράφεται παραπάνω (εάν το επιθυμείτε).
- 2) Πατήστε το πλήκτρο . Η προεπιλεγμένη τιμή θερμοκρασίας του ανιχνευτή κρέατος αρχίζει να αναβοσβήνει στα δύο δεξιά ψηφία της οθόνης χρονοδιακόπτη/ανιχνευτή κρέατος. Το εικονίδιο **AUTO** θα εμφανιστεί στην οθόνη.
- 3) Ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία λήξης μαγειρέματος μεταξύ των 20-99°C, χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα  και .
- 4) Πατώντας το πλήκτρο **GO**, το εικονίδιο **PAUSE** εξαφανίζεται από την οθόνη και η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινάει. Η τρέχουσα θερμοκρασία του κρέατος θα εμφανίζεται στην αριστερή πλευρά της οθόνης χρονοδιακόπτη/αισθητήρα κρέατος. Η επιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος εμφανίζεται στη δεξιά πλευρά της οθόνης.

Διαδικασία μαγειρέματος

Οι 5 μπάρες στην οθόνη ένδειξης θερμοκρασίας υποδεικνύουν την τρέχουσα θερμοκρασία του φούρνου. Κάθε μπάρα αντιστοιχεί στο 1/5 της επιλεγμένης θερμοκρασίας. Το βέλος, δίπλα στις μπάρες, που δείχνει προς τα πάνω αναβοσβήνει όταν οι αντιστάσεις είναι ενεργές.

Λήξη αυτόματου μαγειρέματος

Μετά την αυτόματη λήξη του μαγειρέματος, η οθόνη δείχνει την τρέχουσα θερμοκρασία, το εικονίδιο **AUTO** αρχίζει να αναβοσβήνει, και η ηχητική ειδοποίηση θα ακούγεται για 7 λεπτά. Η ηχητική ειδοποίηση σταματάει με το πάτημα του πλήκτρου **STOP**.

Ένδειξη τρέχουσας θερμοκρασίας


Μετά την αυτόματη ή χειροκίνητη λήξη του μαγειρέματος, εάν η θερμοκρασία του φούρνου είναι πάνω από 60°C, το βέλος που δείχνει προς τα κάτω (δεξιά από τις μπάρες ένδειξης θερμοκρασίας) θα αναβοσβήνει ανά 2 δευτερόλεπτα, και ταυτόχρονα θα εμφανίζεται, στην οθόνη ένδειξης θερμοκρασίας, η ένδειξη "hot".

Κάθε μία από τις πέντε μπάρες θερμοκρασίας συμβολίζει 50°C. Αυτή η ένδειξη συνεχίζει να είναι ενεργή έως ότου η θερμοκρασία του φούρνου πέσει κάτω από τους 60°C.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση εσωτερικού φωτισμού

Ο λαμπτήρας στο φούρνο μπορεί να ανάψει, ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία ή ρυθμίζεται, και μπορεί να σβήσει στο τέλος του μαγειρέματος όταν εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία.

Ωστόσο, μπορεί επίσης να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί πατώντας το πλήκτρο .




Λειτουργία Boost

Μερικές φορές είναι επιθυμητό ο φούρνος να φτάσει γρήγορα στην επιλεγθείσα θερμοκρασία.







Πατήστε το πλήκτρο  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Boost. Η κυκλοθερμική αντίσταση και ο ανεμιστήρας θα ενεργοποιηθούν προσωρινά. Το εικονίδιο  θα εμφανιστεί στην οθόνη και, όταν ο φούρνος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, το εικονίδιο αυτό θα εξαφανιστεί, ενώ θα ακουστεί η ηχητική ειδοποίηση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η λειτουργία Boost δεν είναι διαθέσιμη σε ορισμένες λειτουργίες (π.χ. λειτουργία Γκριλ), ή εάν η διαφορά μεταξύ της τρέχουσας και της επιλεγθείσας θερμοκρασίας είναι μικρότερη από 50°C, ή εάν η επιλεγθείσα θερμοκρασία είναι κάτω από 100°C.

Κλείδωμα πλήκτρων

Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων μπορεί να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί πατώντας το πλήκτρο  για 1 δευτερόλεπτο (μέχρι να εμφανιστεί ή να εξαφανιστεί το εικονίδιο ). Εάν το κλείδωμα των πλήκτρων είναι ενεργό, δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανένα άλλο κουμπί εκτός από το κουμπί  (ON/OFF).

Χρονοδιακόπτης υπενθύμισης (ηχητική ειδοποίηση)

Πατήστε το πλήκτρο  και το εικονίδιο  θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Ορίστε το χρόνο ειδοποίησης χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα  και . Μετά από 7 δευτερόλεπτα η ένδειξη θα σταματήσει να αναβοσβήνει. Όταν παρέλθει ο χρόνος ειδοποίησης, η ηχητική ειδοποίηση θα ξεκινήσει να ακούγεται. Η ειδοποίηση μπορεί να σταματήσει με το πάτημα των πλήκτρων  ή .

Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η θερμοκρασία του φούρνου ανέβει πάνω από 85°C, ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Όταν η θερμοκρασία του φούρνου πέσει κάτω από τους 75°C, ο ανεμιστήρας ψύξης απενεργοποιείται.

ΕΝΔΕΙΞΗ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ

Εάν παρουσιαστεί μια κατάσταση που εμποδίζει την κανονική λειτουργία της συσκευής, εμφανίζεται στη οθόνη μία ένδειξη σφάλματος. συσκευή μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής, αλλά ο κωδικός σφάλματος εμφανίζεται στην ένδειξη της ώρας. Ακόμα κι αν η συσκευή διαγράψει το σφάλμα, αυτός ο κωδικός παραμένει στην οθόνη μέχρι να αγγίξετε το πλήκτρο **STOP**. Συνολικά 8 κωδικοί σφάλματος παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα:

Κωδικός Σφάλματος	Περιγραφή Σφάλματος
Err1	Σφάλμα επικοινωνίας μεταξύ της μονάδας ισχύος και της μονάδας του πίνακα ελέγχου. <i>Η υποδοχή του καλωδίου δεδομένων DKB2-XX-POC400 ενδέχεται να έχει αποκολληθεί. Το καλώδιο δεδομένων DKB2-XX-POC400 ενδέχεται να είναι ελαττωματικό. Το κύκλωμα της μονάδας ισχύος μπορεί να είναι ελαττωματικό.</i>
Err2	Σφάλμα ανοιχτού κυκλώματος αισθητήρα θερμοκρασίας φούρνου. <i>Η υποδοχή του αισθητήρα θερμοκρασίας PT-1000-M2-XXX ενδέχεται να έχει αποκολληθεί. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας PT-1000-M2-XXX ενδέχεται να έχει πρόβλημα. Το κύκλωμα της μονάδας ισχύος μπορεί να είναι ελαττωματικό.</i>
Err3	Σφάλμα βραχυκυκλώματος αισθητήρα θερμοκρασίας φούρνου. <i>Ο αισθητήρας θερμοκρασίας PT-1000-M2-XXX ενδέχεται να έχει πρόβλημα. Το κύκλωμα της μονάδας ισχύος PT-1000-M2-XXX ενδέχεται να έχει πρόβλημα.</i>
Err4	Σφάλμα υπερθέρμανσης του μπροστινού πίνακα ελέγχου. <i>Εάν το μέρος του φούρνου όπου βρίσκεται ο πίνακας ελέγχου γίνει πιο ζεστό από το κανονικό (αν η θερμοκρασία υπερβαίνει τους 100°C), ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να μην λειτουργεί ή να έχει πρόβλημα. Το κύκλωμα της μονάδας πίνακα ελέγχου μπορεί να είναι ελαττωματικό.</i>
Err5	Σφάλμα υπερθέρμανσης της μονάδας ισχύος. <i>Εάν το μέρος του φούρνου όπου βρίσκεται η μονάδα τροφοδοσίας γίνει πιο ζεστό από το κανονικό (αν υπερβαίνει τους 105°C), ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να μην λειτουργεί ή μπορεί να υπάρχει πρόβλημα. Το κύκλωμα της μονάδας ισχύος μπορεί να είναι ελαττωματικό.</i>
Err6	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας πίνακα ελέγχου. <i>Το κύκλωμα του πίνακα ελέγχου είναι ελαττωματικό.</i>
Err7	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας μονάδας ισχύος. <i>Το κύκλωμα της μονάδας ισχύος είναι ελαττωματικό.</i>
Err8	Κύριο σφάλμα τροφοδοσίας (εάν ο φούρνος δεν θερμαίνεται ή δεν κρυώνει λόγω δυσλειτουργίας αντιστάσεων ή ρελέ). <i>Μπορεί να υπάρχει σφάλμα στη σύνδεση κάποιας αντίστασης στο φούρνο. Μπορεί να υπάρχει δυσλειτουργία κάποιας αντίστασης. Το κύκλωμα της μονάδας ισχύος μπορεί να είναι ελαττωματικό.</i>

Ενέργειες που πρέπει να γίνουν σε περίπτωση σφάλματος

Εάν τα παραπάνω σφάλματα δεν μπορούν να εξαλειφθούν πατώντας το πλήκτρο **STOP**, η αποσύνδεση και επανασύνδεση της κύριας παροχής ρεύματος της συσκευής (αποσύνδεση και επανασύνδεση του καλωδίου ρεύματος από το φις) ενδέχεται να διορθώσει τα σφάλματα που προκαλούνται από το ηλεκτρονικό κύκλωμα.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

Ήχος ειδοποίησης

Η συσκευή έχει τρεις διαφορετικούς ήχους ειδοποίησης. Πατήστε το πλήκτρο **⏏** παρατεταμένα για 5 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στη ρύθμιση του ήχου ειδοποίησης. Η επιλογή του ήχου φαίνεται στην οθόνη με την ένδειξη "tn 1" (υψηλή ένταση), "tn 2" (μέτρια ένταση), or "tn 3" (χαμηλή ένταση). Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο **⏏** για να επιλέξετε τον επιθυμητό ήχο. Η επιλογή ενεργοποιείται 7 δευτερόλεπτα μετά το τελευταία πάτημα του πλήκτρου **⏏**. Ο πρώτος ήχος είναι προεπιλεγμένος σαν εργοστασιακή ρύθμιση.

Ήχος πλήκτρων

Η συσκευή έχει τρεις διαφορετικούς ήχους πλήκτρων. Πατήστε το πλήκτρο **⏏** παρατεταμένα για 5 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στη ρύθμιση του ήχου πλήκτρων. Η επιλογή του ήχου φαίνεται στην οθόνη με την ένδειξη "bPtn" (ήχος "μπιπ"), "cltn" (ήχος "κλικ"), or "notn" (κανένας ήχος). Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο **⏏** για να επιλέξετε τον επιθυμητό ήχο. Η επιλογή ενεργοποιείται 7 δευτερόλεπτα μετά το τελευταία πάτημα του πλήκτρου **⏏**. Η επιλογή "bPtn" (ήχος "μπιπ") είναι προεπιλεγμένη σαν εργοστασιακή ρύθμιση.

Ένδειξη ώρας (24h/12h)

Η προεπιλεγμένη ένδειξη είναι το 24ωρο ρολόι.







Πατήστε τα πλήκτρα **⏏** και **⏏** ταυτόχρονα και παρατεταμένα για 5 δευτερόλεπτα για να μεταβείτε στην ένδειξη 12ωρου ρολογιού (AM/PM). Ένα μπιπ θα ακουστεί όταν αλλάξει η ένδειξη. Η ίδια διαδικασία γίνεται για την επιστροφή στην 24ωρη ένδειξη της ώρας.






Αυτόματη εξοικονόμηση ενέργειας (APS)

Το APS δεν είναι ενεργό ως εργοστασιακή ρύθμιση.

Όταν το APS είναι ενεργοποιημένο, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα εάν στην οθόνη δεν εμφανίζεται τίποτα άλλο εκτός από την ώρα. Ενεργοποιήστε το APS αγγίζοντας το πλήκτρο **⏏** παρατεταμένα για 5 δευτερόλεπτα σε κατάσταση αναμονής (χωρίς κάποια λειτουργία μαγειρέματος). Η ηχητική ειδοποίηση θα ακουστεί για λίγα δευτερόλεπτα και η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη "PS ON".

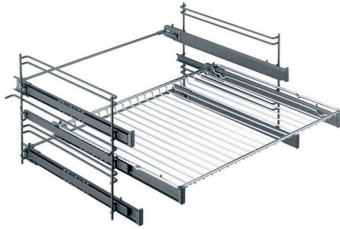
Με τον ίδιο τρόπο ακυρώνεται αυτή η λειτουργία. Στην περίπτωση αυτή η ένδειξη "PS OFF" θα εμφανιστεί στην οθόνη.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΦΟΥΡΝΟΥ
	50°C - 250°C	Παραδοσιακός τρόπος ψήσιματος Όταν είναι επιλεγμένη αυτή η λειτουργία, τόσο η επάνω όσο και η κάτω αντίσταση είναι ενεργές. Παρέχει ίδιο ψήσιμο και από τις δύο πλευρές. Αυτή είναι η πιο διαδεδομένη μέθοδος μαγειρέματος και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για κέικ, πίτες κλπ.
	50°C - 250°C	Λειτουργία κάτω αντίστασης Όταν είναι επιλεγμένη αυτή η λειτουργία, μόνο η κάτω αντίσταση είναι ενεργή. Αυτή τη λειτουργία χρησιμοποιείται για αποστείρωση, κονσερβοποίηση και μαγείρεμα φαγητών που χρειάζονται ψήσιμο μόνο από την κάτω πλευρά.
	50°C - 250°C	Λειτουργία άνω αντίστασης Όταν είναι επιλεγμένη αυτή η λειτουργία, μόνο η άνω αντίσταση είναι ενεργή. Το μαγείρεμα φαγητών που χρειάζεται μόνο να ροδίσουν ή να ζεσταθούν από την πάνω πλευρά μπορεί να πραγματοποιηθεί με αυτήν τη λειτουργία.
		Λειτουργία Γκριλ Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε κρέας, ψάρι, μπιφτέκια, κλπ. Για να μην λερώσετε το εσωτερικό του φούρνου με σταγόνες λιπών, βάλτε ένα ταψί κάτω από τη σχάρα με 1-2 φλιτζάνια νερό.
		Λειτουργία Γκριλ & άνω αντίστασης Όταν είναι επιλεγμένη αυτή η λειτουργία, η άνω αντίσταση και το γκριλ είναι ενεργά ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στη σχάρα. Για να μην λερώσετε το εσωτερικό του φούρνου με σταγόνες λιπών, βάλτε ένα ταψί κάτω από τη σχάρα με 1-2 φλιτζάνια νερό.
	50°C - 250°C	Λειτουργία Γκριλ & Αέρα Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα του κρέατος. Η θερμότητα που προέρχεται από το γκριλ μεταδίδεται στο φαγητό μέσω της κυκλοφορίας του αέρα που δημιουργείται από τον ανεμιστήρα, ο οποίος βρίσκεται στο πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Για να μην λερώσετε το εσωτερικό του φούρνου με σταγόνες λιπών, βάλτε ένα ταψί κάτω από τη σχάρα με 1-2 φλιτζάνια νερό.

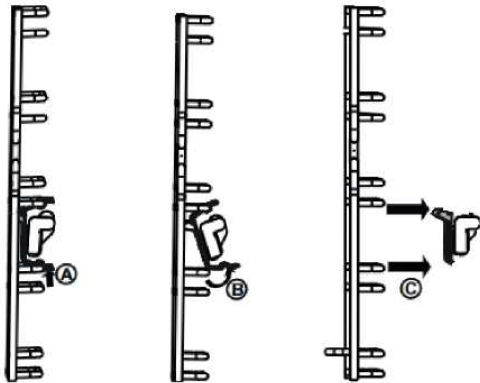
	<p>50°C - 250°C</p>	<p>Λειτουργία Pizza</p> <p>Όταν είναι επιλεγμένη αυτή η λειτουργία, ενεργοποιούνται η κάτω αντίσταση, η κυκλοθερμική αντίσταση και ο ανεμιστήρας.</p> <p>Γενικά, η κάτω πλευρά του φαγητού ζεσταίνεται χωρίς να έχει ροδίσει πολύ η πάνω πλευρά. Η πίτσα και παρόμοια τραγανά φαγητά μπορούν να μαγειρευτούν με αυτή τη λειτουργία.</p>
	<p>50°C - 250°C</p>	<p>Παραδοσιακός τρόπος ψησίματος με Αέρα</p> <p>Όταν είναι επιλεγμένη αυτή η λειτουργία, ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται μαζί με τις άνω και κάτω αντιστάσεις. Η θερμότητα απλώνεται με ομοιογενή τρόπο στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ανάμειξη των γεύσεων και των μυρωδιών των φαγητών. Συνιστάται το ψήσιμο με ένα μόνο ταψί.</p>
	<p>50°C - 250°C</p>	<p>Λειτουργία αέρα με κυκλοθερμική αντίσταση</p> <p>Όταν είναι επιλεγμένη αυτή η λειτουργία, η κυκλοθερμική αντίσταση και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ανάμειξη των γεύσεων και των μυρωδιών των φαγητών. Με αυτή τη λειτουργία μπορούν να τοποθετηθούν περισσότερα από ένα ταψιά.</p>
		<p>Λειτουργία Απόψυξης</p> <p>Με τη βοήθεια του ανεμιστήρα αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων με υγιεινό και γρήγορο τρόπο.</p> <p>Δεν ενεργοποιείται καμία αντίσταση κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας. Ο αέρας σε θερμοκρασία δωματίου κυκλοφορεί στο εσωτερικό του φούρνου.</p>
	<p>60°C - 90°C</p>	<p>Λειτουργία Keep Warm</p> <p>Με τη θέρμανση του εσωτερικού του φούρνου μεταξύ 60°C - 90°C, αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για να διατηρείται ζεστό το ήδη μαγειρεμένο φαγητό μέχρι να σερβιριστεί. Αυτή η λειτουργία είναι επίσης κατάλληλη για την παρασκευή γιαουρτιού.</p>

ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΕΣ ΡΑΓΕΣ

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



Αφαίρεση των τηλεσκοπικών ραγών



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



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

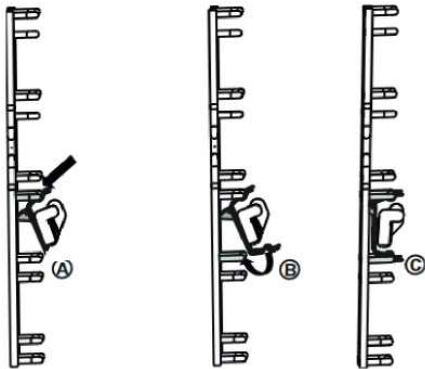


Κάντε αυτό για όλες τις τηλεσκοπικές ράγες στην αριστερή και δεξιά πλευρά του φούρνου.



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

Εγκατάσταση των τηλεσκοπικών ραγών



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

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

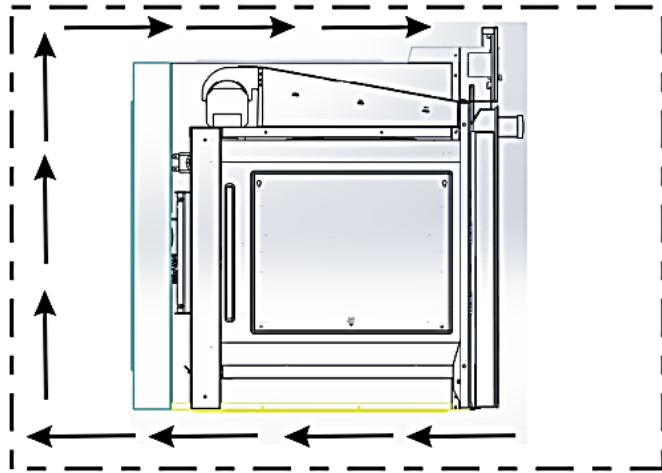
Στη συνέχεια, τοποθετήστε το μέρος της λαβής της ράγας στη σχάρα και τοποθετήστε το όπως φαίνεται στην παραπάνω εικόνα.

i Μην πλένετε τις τηλεσκοπικές ράγες στο πλυντήριο πιάτων.

i Μην λιπαίνετε τις τηλεσκοπικές ράγες.

ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΨΥΞΗΣ

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

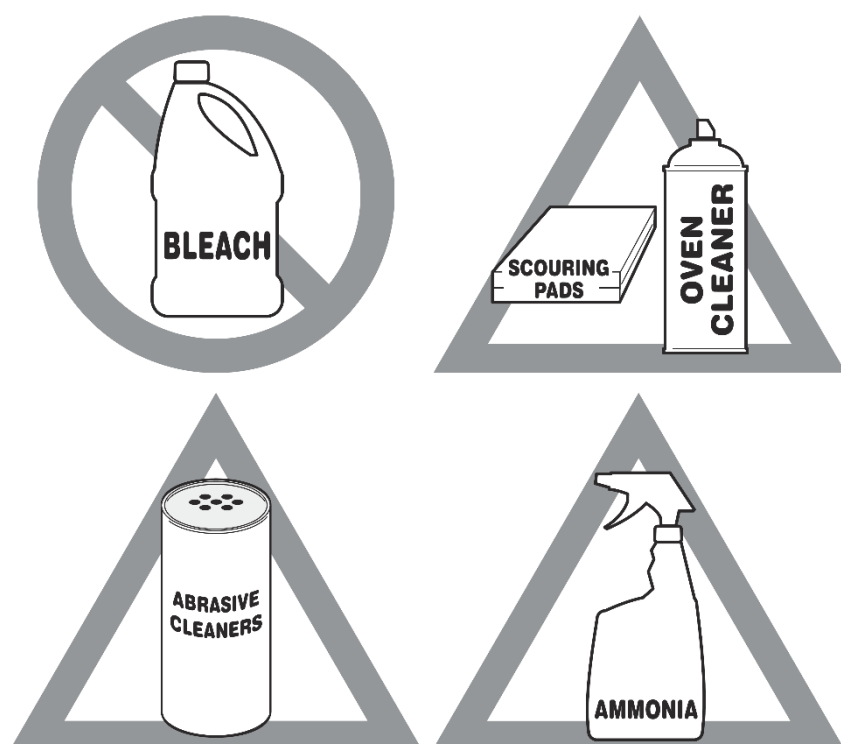


ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

ΠΡΟΣΟΧΗ!

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



Σχήμα 3: Χρησιμοποιήστε προσεκτικά τα καθαριστικά.

Αλουμίνιο και υλικά βινυλίου

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

Βαμμένα πλαστικά κομβία, Βαμμένα εξαρτήματα συσκευής & Βαμμένα διακοσμητικά καλύμματα

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

Πίνακας Ελέγχου

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

Κομβία ελέγχου

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

Ανοξείδωτο ατσάλι

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

Ανοξείδωτο ατσάλι με Anti-Spot επίστρωση & Μαύρο ανοξείδωτο ατσάλι

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

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

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

Πόρτα Φούρνου

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

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

Αφαίρεση των πλαϊνών σχαρών του φούρνου

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



Κρύσταλλο Φούρνου

Καθαρίστε και στεγνώστε με μαλακά σφουγγάρια και πανιά.

Λάστιχο Φούρνου

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

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

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

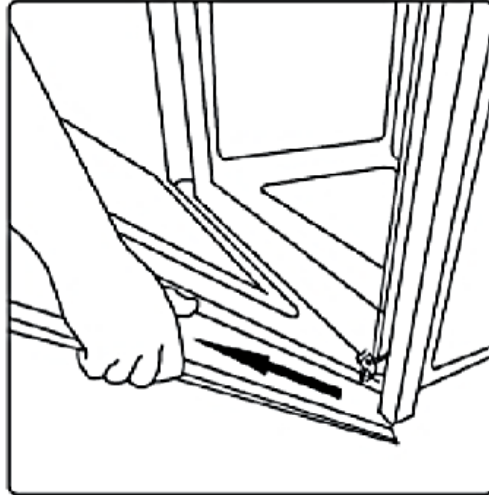
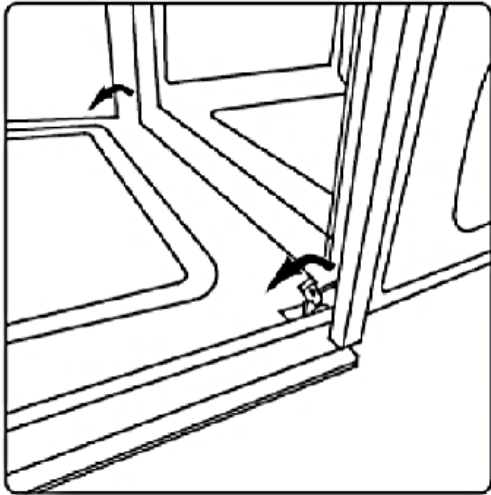
* Όταν η φλάντζα είναι κατεστραμμένη, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο σέρβις στην περιοχή σας. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να επισκευαστεί.

Αφαίρεση Πόρτας Φούρνου

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

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

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



Αντικατάσταση λάμπας φούρνου

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

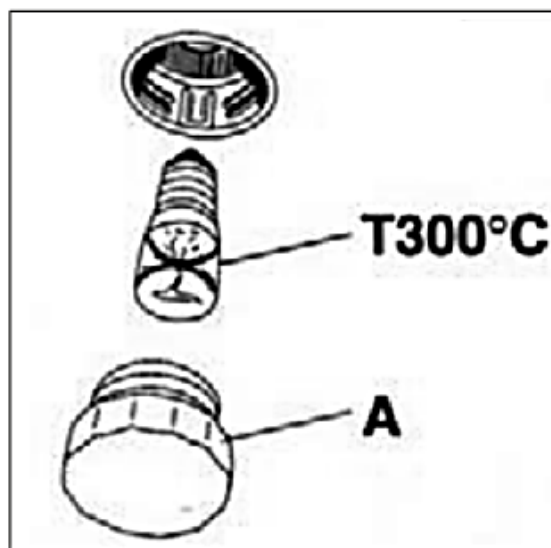
* Ο λαμπτήρας του φούρνου πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

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

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

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

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



ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

ΑΕΡΟΘΕΡΜΟ ΨΗΣΙΜΟ

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


























ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

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

ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

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

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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

Εάν δεν έχετε την αρχική συσκευασία:

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

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

ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΤΕ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΣ

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

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

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

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

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

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

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

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

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

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

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΩΛΗΣΗ

Παρακαλούμε συμμορφωθείτε με τις ακόλουθες προειδοποιήσεις:

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

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

БЪЛГАРСКИ

Уважаеми клиенти,

Първо благодарим ви, че закупихте нашия продукт.

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

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

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

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

Това устройство съответства на Регламента за ОЕЕО

СЪДЪРЖАНИЕ

Важна информация за безопасност

Технически особености на фурната

Инсталация на устройството

Енергийна ефективност на фурната

Описание на фурната

Използване на фурната

Телескопични релси

Вентилатор

Почистване и поддръжка на устройството

Разни препоръки

Инструкции за готвене

Информация за транспорта

Обслужване на клиентите и гаранция

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТТА

Безопасност на децата

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

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

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

Преди инсталацията и Предупреждения за инсталиране

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

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

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

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

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

*Никога не гответе или пържете на дъното на фурната

*Не покривайте дъното на фурната с алуминиево фолио.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Устройството отговаря на следните европейски директиви и наредби:

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

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

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

Директива 2014/30/ЕО (Електромагнитна съвместимост)

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

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

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКИ ОСОБЕННОСТИ НА ФУРНАТА

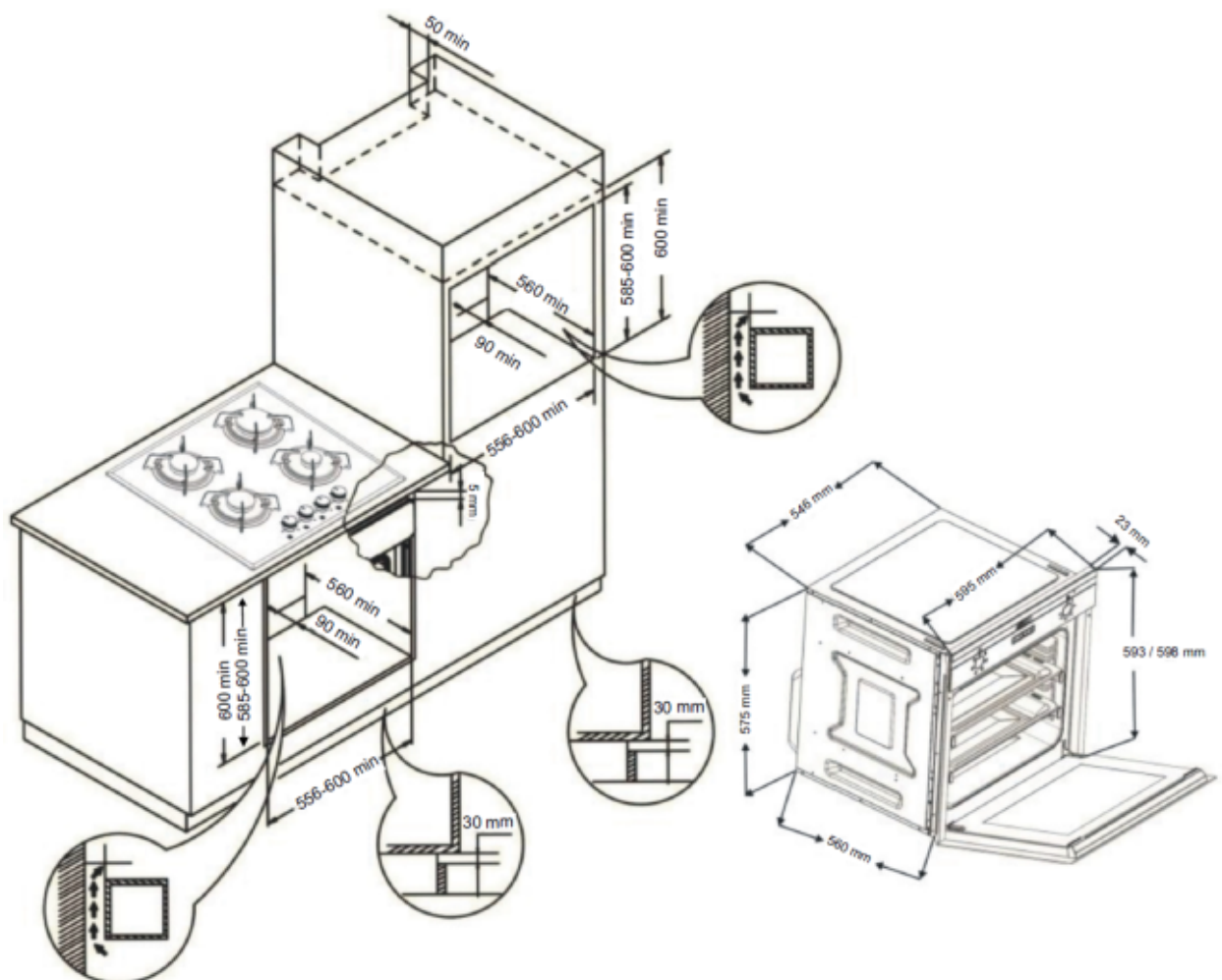
Фурната е предназначена за работа с монофазно електричество 220-240V AC 50-60 Hz. Преди монтаж, моля, прочетете внимателно регистрационния етикет, който се намира в долната предна част на фурната.

МОДЕЛ	OVEN 731075 TC INOX ΦΟΥΡΝΟΣ 731075 TC INOX OVEN 731075 TC BLACK ΦΟΥΡΝΟΣ 731075 TC BLACK
Горен нагревател	900 W
Долен нагревател	1200W
Скара	1800W
Турбо нагревател	2100
Лампа за фурна	25 W
Вентилатор	22 W
Турбо вентилатор	25 W
Външни размери на фурната (ШхДхВ)	595*595*560 мм
Размери на монтажния шкаф (ШхДхВ)	600*600*570 мм
Вътрешен обем на фурната	73 L
Волтаж	220-240 V AC 50-60 Hz
Максимална мощност	3378 W

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

ИНСТАЛАЦИЯ НА УСТРОЙСТВО

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



НАСТАВЛЕНИЯ ЗА ИНСТАЛИРАНЕ

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

*Стените на мебела, върху които се монтира фурната, трябва да са топлоустойчиви. Особено ако страничните стени са направени от ПДЧ с покритие, покритието трябва да е устойчиво на 100°C.

Пластмасовото или лепилното покритие което не е топлоустойчиво на тази температура може да се деформира и повреди.

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

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

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

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

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

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

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

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

МОНТАЖ НА ФУРНАТА КЪМ ШКАФА

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

*Поставете устройството центрирано във вградения шкаф.

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

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



ЕЛЕКТРИЧЕСКА ВРЪЗКА

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройството трябва да бъде заземено.

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

Преди да свържете устройството към захранване:

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

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

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

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

*Не се препоръчва използването на адаптери, множественни контакти или удължители. Ако е абсолютно необходимо използването то адаптерът или удължителният кабел да са в съответствие с приложимите закони за безопасност. Въпреки това, никога не превишавайте максималния капацитет на тока и максималната мощност, посочени за адаптера.

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

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



Фигура 2: Свързване на електрическия щепсел на фурната

ПЪРВИ СТАРТ ;

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

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

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

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

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

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

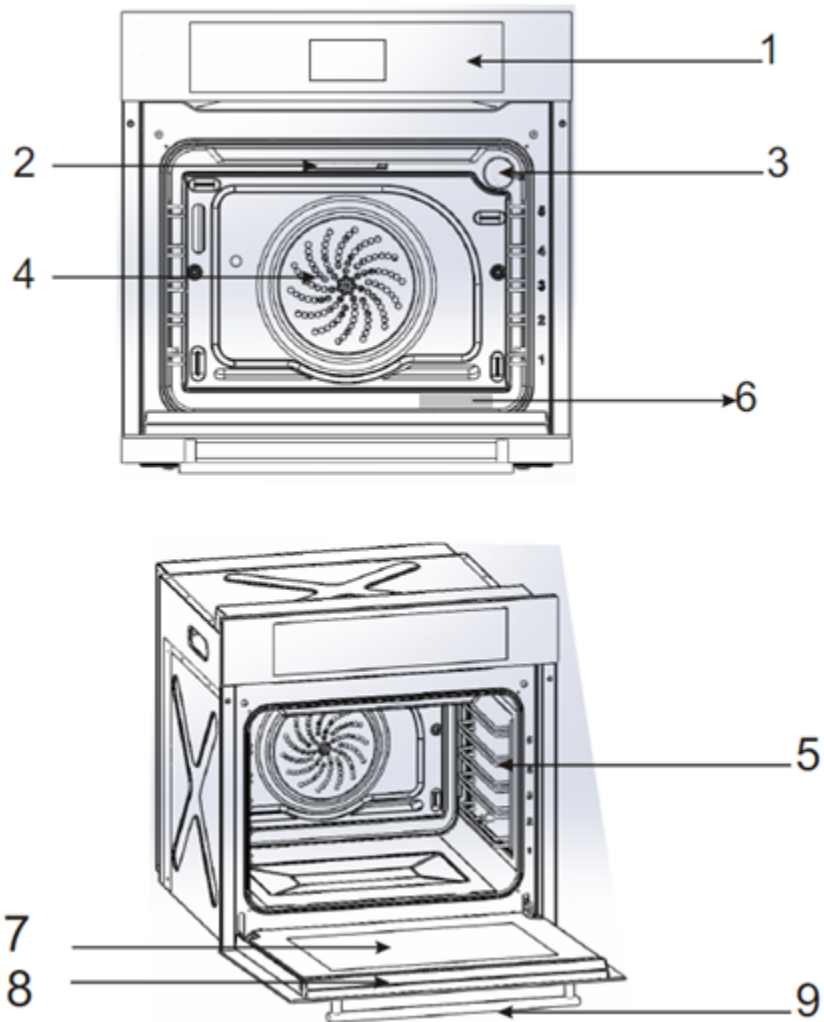
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете веригата на устройството, за да избегнете възможността от токов удар.

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

ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ НА ФУРНАТА

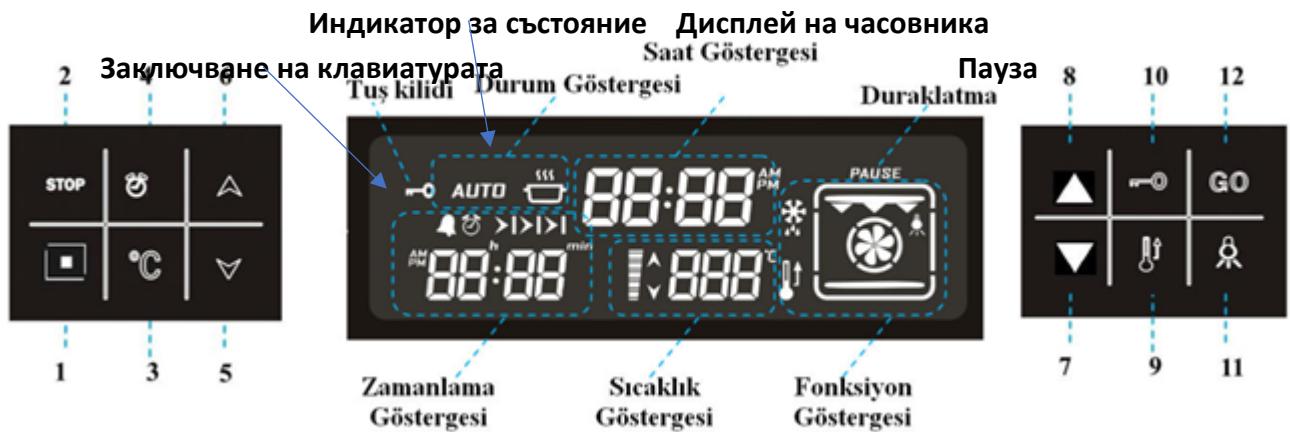
- Предпочитайте фурни с висока енергийна ефективност и с топлоизолация.
- Честото отваряне на вратата на фурната, докато храната се готви, причинява всеки път навлизане на студен въздух във фурната, което води до загуба на енергия. Поради тази причина вратата на фурната не трябва да се отваря повече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

ОПИСАНИЕ НА ФУРНАТА



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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНА



Индикатор
за времето

Температурен
индикатор

Индикатор
за функция

Екран:

Дисплей за времето – Показва часа

Индикатор за функция – Показва избраната функция за готвене

Температурен индикатор – Показва зададената температура на фурната

Индикатор за времето/сонда за месо – Показва часовника на таймера или температурата на храната

Индикатор за състояние – Показва състоянието за автоматично или ръчно готвене на фурната.

Пауза – Показва, че функцията за готвене, показана на екрана, е поставена на пауза

Заклучване на клавиатурата – Показва, че заключването на клавиатурата е активно



Сензорни клавиши:



1. – Бутон за включване/изключване;
2. **STOP** (ESC) – Бутон за спиране на програмата;
3. **°C** – Ключ за настройка на температурата;
4. – Функционален бутон на менюто на таймера;
5. (-) – клавиш минус;
6. (+) – Бутон плюс;
7. – Бутон надолу за настройка на функции
8. – Бутон нагоре за настройка на функцията;
9. – Бутон за бързо загреване;
10. – Бутон за включване/изключване на ключалката;
11. – Бутон за включване/изключване на лампата;
12. **GO** – Бутон за стартиране на готвене;


ОБЩ ПРЕГЛЕД

Една от функциите за готвене в менюто може да бъде избрана с помощта на сензорните бутони. Време за готвене, край на времето за готвене (ако се използва сонда за месо, температура в края на готвенето за функцията за край на готвенето е според температурата на храната), температурата на готвене може да се регулира. В допълнение към тях има функции за бързо нагряване, поддържане на топлина, заключване на клавиши, дисплей на часовника и будилник.





ВКЛЮЧВАНЕ И ИЗКЛЮЧВАНЕ НА КОНТРОЛИТЕ

 Ключът се използва за отваряне или затваряне на контролния панел независимо от ключалката. В изключено състояние екранът е напълно празен. Ако  клавишът се докосне за 1 секунда, контролите ще се активират и часовникът ще се появи на екрана.

Забележка: Ако по някаква причина възникне прекъсване на захранването, часовникът на фурната ще се забави. В този случай на дисплея ще мига 0:00, контролите не могат да се използват, докато часовникът не бъде настроен. Времето се настройва с бутоните  и , и контролите са активни.

Ако бутонът  се докосне за 1 секунда, докато контролите са включени, контролите ще бъдат изключени.

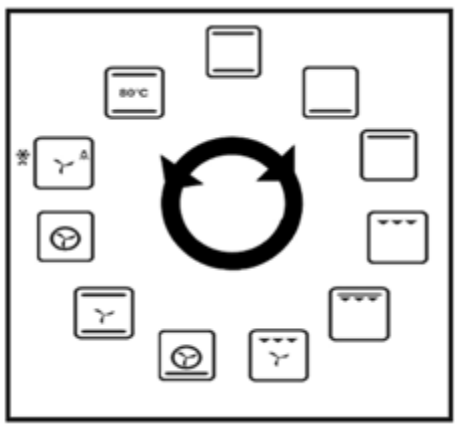
СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

Бутоните  и  се натискат едновременно, докато индикаторът за час започне да мига. Времето се настройва с бутоните  и . 7 секунди след извършване на настройката, мигащият индикатор за часа се фиксира и настройката е завършена.

ИЗБОР НА ФУНКЦИЯТА ЗА ГОТВЕНЕ

Функционалното меню се осъществява чрез бутоните  или .




Текущата функция мига на дисплея за 7 секунди и стойността на температурата зададена за тази функция, се показва на дисплея за температура.





Забележка: Не е възможно да се контролира температурата на някои функции, в този случай индикаторът за температура ще изглежда празен.


Показването на иконата  и мигащата икона **PAUSE** на дисплея показва, че готвенето е подготвено, но все още не е започнало.

ПРОМЯНА НА НАЛИЧНАТА ТЕМПЕРАТУРАТА НА ФУРНАТА

Стойността на температурата на температурния индикатор може да се промени чрез докосване на бутона , в този случай температурният индикатор започва да мига, желаната стойност се регулира с 5 градуса точност с помощта на бутоните  или .

Забележка: За да промените зададената настройката на температурата в тази функция, в режимът на настройка се влиза чрез докосване на бутона  и бутонът  се натиска за 5 секунди, след като е зададена желаната температура. Като се чуе звуковият сигнал зададените фабричните настройки трайно ще се променят.

РЪЧНО ГОТВЕНЕ:

Когато бутонът  се докосне след избор на функция, готвенето започва при температурата, показана на температурния индикатор. Иконата **PAUSE** не се появява и изтеклото време за готвене се показва на дисплея на таймера/сондата за месо. Готвенето продължава, докато потребителят го прекрати или докато изтече максимално разрешеното време според избраната температура на готвене.

Максималните времена за готвене са показани по-долу:

- 050-120 C 10ч
- 121-200 C 6ч
- 201-250°C 3ч

Готвенето се прекратява автоматично при полуавтоматично и напълно автоматично готвене според параметрите, определени от потребителя.

ПАУЗА, ПРОМЯНА ИЛИ КРАЙ:

Ако бутонът **STOP** бъде докоснат по време на готвене, готвенето ще бъде прекъснато и иконата **PAUSE** ще започне да мига, но другите части на екрана няма да се променят. Всички нагреватели на фурната и турбо вентилаторът са временно деактивирани. Готвенето е на пауза.

За да прекратите готвенето, докоснете бутона **STOP** отново, всички съответни индикатори за готвене изчезват от екрана. Температурният манометър показва оставащата топлина (вижте Индикатор за текуща топлина).

Забележка: Ако бутонът **GO** се докосне след приключване на готвенето, на екрана се показват предишните настройки на функцията и температурата. Готвенето може да започне отново, като докоснете бутона **GO** за втори път.

За да промените стойностите за готвене, се използват съответните бутони, както е обяснено по-горе. Готвенето се рестартира с променените стойности чрез докосване на бутона **GO**.

АВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ:



Автоматично готвене означава, че готвенето ще приключи автоматично в съответствие със стойностите на температурата на таймера/сондата за месо, зададени преди да бъдат избрани функцията и температурата за готвене без бутонът **GO** да бъде докоснат.

ПОЛУАВТОМАТИЧНО ГОТВЕНЕ:

Този метод се използва, когато сондата за месо не се използва и се желае готвенето да започне веднага, въведено е желаното време за готвене.

1) Желаната функция е избрана. Регулирайте температурата, както е описано по-рано (ако е необходимо).

2)  клавишът е докоснат.  иконата започва да мига на екрана.

3) Времето за готвене се настройва с бутоните  и . иконата **AUTO** се появява на индикатора за състояние. (Ако времето за готвене е зададено на 0:00, ще се чуят два звукови сигнала.)

4) **GO** бутонът е докоснат, иконата **PAUSE** изчезва от екрана, готвенето започва.




Времето за край на готвенето се появява с иконата  на дисплея за време.

Напълно автоматично готвене:


Този метод се използва, когато сондата за месо не се използва и се желае храната да бъде готова в определен бъдещ момент. Поради тази причина този метод се нарича още отложено готвене.

1) Следват се стъпки 1-3 от полуавтоматичното готвене (регулиране на времето за готвене).

2)  бутонът се докосва отново, иконата  започва да мига на екрана заедно с текущото крайно време на готвене.




3) Чрез бутоните  и  се настройва времето за край на готвенето.  изчезва от екрана, **AUTO** продължава да се показва. Това означава, че е програмирано отложено готвене, но готвенето все още не е започнало.

4) Бутонът **GO** се докосва, иконата **PAUSE** изчезва от екрана, готвенето започва.

Времето за край на готвенето се появява със символа  на дисплея за време.

Готвене със сонда за месо (по избор):

Сондата за месо е сензор, който се поставя във фурната, за да види кога месото е сготвено. Когато се използва сондата за месо, готвенето приключва автоматично, когато месото достигне желаната температура.

- 1) Желаната функция е избрана. Температурата се задава, както е описано по-горе (ако е необходимо).
- 2) Клавишът  се докосва. Стойността на температурата на сондата за месо започва да мига в десните две цифри на индикатора на таймера/сондата за месо. Иконата **AUTO** се показва на екрана.
- 3) Желаната температура за прекратяване на готвенето се настройва между 20-99 C чрез бутоните  и .
- 4) Бутонът **GO** се докосва, иконата **PAUSE** изчезва от екрана, готвенето започва. Текущата температура на месото се показва от лявата страна на индикатора на таймера/сондата за месо, а зададената температура на готвене се показва от дясната страна на индикатора.

Процес на готвене:

5 бара на температурния манометър показват текущата температура на фурната. Всяка лента показва 1/5 от зададената температура. Когато нагревателите са активни, горната стрелка до лентите ще мига.

АВТОМАТИЧЕН КРАЙ НА ГОТВЕНЕ:

След като готвенето приключи автоматично, температурният индикатор ще покаже текущата температура, ако е налична (вижте Индикатор за текуща топлина), Иконата **AUTO** ще започне да мига и предупредителната аларма ще звучи в продължение на 7 минути. Алармата се отменя чрез докосване на бутона **STOP**.


Показване на текущата топлина:

Ако температурата на фурната е над 60 °C, след като готвенето е приключило автоматично или ръчно, „долната стрелка“ вдясно от температурните ленти ще мига на всеки 2 секунди и в същото време текстът „hot“ ще се появи на температурен индикатор. Всяка от петте температурни ленти символизира 50 °C. Този индикатор продължава, докато температурата на фурната падне под 60 °C.

СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ:

Включване/изключване на лампата:



Лампата във фурната може да се включи, когато фурната е във функция или се настройва, и може да се изключи в края на готвенето и на дисплея на текущата температура.

Но освен функцията за размразяване, тя може да се включва и изключва и чрез докосване на бутона .

Бързо нагряване:

Понякога е желателно бързо да се доведе температурата на фурната до зададената стойност.




За да активирате бързото нагряване, докоснете

бутона , кръговият нагревател и/или турбо вентилаторът временно се задействат. иконата  се появява на екрана. Когато фурната достигне зададената температура, тя изчезва от екрана и алармата започва да звучи.







15

Забележка: Бързото нагряване не е разрешено при някои функции (грил), ако разликата между текущата температура на фурната и зададената стойност е по-малка от 50 °C или ако зададената температура е под 100 °C.







Заклучване на Клавиатурата

Заклучването на клавиатурата може да се активира или деактивира чрез докосване на бутона  за 1 секунда (докае иконата  се появи или изчезне). Ако Заклучването на клавиатурата е активна, не могат да се използват други бутони освен бутона .

Аларма за таймер за напомняне:

Натиснете и задръжте бутона  докато иконата  започне да мига на екрана. Времето може да се регулира с бутоните  или . След 7 секунди мигането спира. При достигане на зададеното време алармата ще звучи в продължение на 7 минути. Алармата може да бъде спряна чрез докосване  или .

Аларма за часовник:

Натиснете и задръжте клавиша , докато иконата  започне да мига на екрана. Времето може да се регулира с бутоните  или . След 7 секунди мигането спира. При достигане на зададения час алармата започва да звучи. Алармата може да бъде спряна чрез докосване  или .

Вентилатор:

Когато температурата на фурната се повиши над 85°C, охлаждащият вентилатор става активен. Когато температурата на фурната падне под 75°C, изходът на охлаждащия вентилатор се деактивира.

ДИСПЛЕЙ ЗА ГРЕШКА:

Грешка се показва, когато възникне ситуация, която пречи на устройството да работи нормално. Устройството влиза в режим на готовност, но дисплеят за време показва код за грешка. Дори ако устройството се възстанови от грешката, този код остава на екрана, докато не се докосне клавишът **STOP**. Таблицата по долу изброява общо 8 кода за грешки:

Код на грешка	Описание на грешката
Err1	Комуникационна грешка между захранващия модул и потребителския модул Гнездото на кабела за данни DKB2-XX-POC400 може да е изключено. Кабелът за данни DKB2-XX-POC400 може да е повреден Веригата на захранващия модул може да е неизправна
Err2	Грешка при отворена верига на сензора за температура на фурната Гнездото на температурния сензор PT-1000-M2-XXX може да се е разхлабило. Температурният сензор PT-1000-M2-XXX може да е повреден. Веригата на захранващия модул може да е неизправна
Err3	Грешка - късо съединение на сензора за температура на фурната Температурният сензор PT-1000-M2-XXX може да е повреден. Веригата на захранващия модул PT-1000-M2-XXX може да е неизправна.
Err4	Грешка прекомерно висока температурата на предния панел Ако частта от фурната, където е потребителският модул е нагрята повече от нормалното (над 100 °C), охлаждащият вентилатор може да не работи или да има проблем. Веригата на потребителския модул може да е повредена.
Err5	Грешка – прекомерно прегряване на захранващия модул Ако частта от фурната, където захранващият модул е (над 105°C), охлаждащият вентилатор може да не работи или да има проблем. Веригата на захранващия модул може да е неизправна.
Err6	Грешка на сензора за температура на потребителския модул Веригата на потребителския модул е повредена.
Err7	Грешка на сензора за температура на захранващия модул Веригата на захранващия модул е повредена.
Err8	Грешка в главното захранване (Ако няма отопление или охлаждане във фурната поради повреда в е или релетата)




Възможно е да има грешка при свързване на резисторит във фурната. Може да има повреда на резистора. Веригата на захранващия модул може да е неизправна.

Какво да направите в случай на “грешка”:




Ако горните грешки не могат да бъдат коригирани чрез натискане на бутона **STOP**, прекъсването на основното захранване (променливотоковия вход) на устройството и повторното му свързване (изключване на захранващия кабел и повторно включване) може да коригира грешките, причинени от електронната верига.

ПРОГРАМИРУЕМИ ОПЦИИ

Алармен тон:



Устройството има три различни алармени звука. Натиснете бутона  за 5 секунди, за да влезете в режим за настройка на алармен тон. Опциите за тон се показват на екрана като "тн 1 "(високо)," тн 2 "(средно) или" тн 3 "(ниско). Желаният тон се избира с помощта на бутона . Този тон става активен 7 секунди след последното натискане на бутона . Като фабрична настройка е избран 1-ви тон.

Тон на клавишите:

Има три различни тона на клавишите на устройството. Натиснете бутона  за 5 секунди, за да влезете в режима за настройка на тоновете на клавишите. Опциите за тон се показват на екрана като "bPtn "(звук сигнал)," cltn "(щракване) или" notn "(без тон). Желаният тон се избира с помощта на бутона . Този тон става активен 7 секунди след последното натискане на бутона . Като фабрична настройка е избран "bt".


Режим на настройка на часовника 24h/12h:






Предопределената настройка е 24 часа.




Натиснете  и  за 5 секунди, за да превключите на 12-часов режим, ще прозвучи звуков сигнал, когато режимът се промени. Същата процедура се прави и за преминаване към другия режим



Автоматично енергоспестяване (APS):

Като фабрична настройка APS не е активен.

Когато APS е активен, фурната ще се изключи автоматично, ако на екрана няма нищо друго освен време. В режим на готовност (когато няма процес на готвене), ако бутонът  се докосне за 5 секунди, APS ще се активира. Алармата ще прозвучи за няколко секунди, на дисплея за часа ще се появи "PS ON". Същия начин се използва за отмяна на този режим, на екрана се появява "PS OF".

Функции на готвене	Функции за настройка на температурата	Специфичност на функции за готвене
	50°C-250°C	<p>Естествена конвекция</p> <p>Когато е избрана тази функция, се активират както горните, така и долните нагреватели. Това гарантира, че и двете страни на ястието се готвят еднакво. Това е най-често срещаният начин за печене и може да се използва за приготвяне на торти, пайове и т.н.</p>
	50°C-250°C	<p>Функция на долен нагревател</p> <p>Когато тази функция е активна, работи само долният нагревател. С тази функция може да се извърши процесът на стерилизация, процесът на консервиране и само храната, която желаете да бъде изпечена отдолу.</p>
	50°C-250°C	<p>Функция на горен нагревател</p> <p>Когато изберете тази функция, се активира само горният нагревател. С тази функция можете да готвите само храни, които трябва да бъдат пържени или загоряти отгоре.</p>
		<p>Функция грил</p> <p>Тази функция се използва за готвене на месо, риба, кюфтета и др. други видове скара. За да предотвратите замърсяването на вътрешността на фурната с капки масло, поставете тава за печене с 1 - 2 чаши вода на долната решетка.</p>
		<p>Пълна функция грил</p> <p>Когато тази функция е избрана, горният нагревател и решетката ще бъдат активни. Тази функция може да се използва за печене или скара. За да предотвратите замърсяването на вътрешността на</p>

		фурната с капки масло, поставете тава за печене с 1 - 2 чаши вода на долната решетка
	50°C-250°C	Функция грил и вентилатор С тази функция може да се готви месо. Топлината от скалата се отправя към храната чрез циркулация на въздуха, създадена от турбовентилатор, разположен в задната част на фурната. За да предотвратите замърсяването на вътрешността на фурната с капки масло, поставете тава за печене с 1 - 2 чаши вода на долната решетка.
	50°C-250°C	Функция за пица Когато тази функция е активна, долният нагревател, вентилаторът и турбо нагревателят около вентилатора се активират заедно. По принцип позволява долната част на храната да бъде изпържена и горната част да бъде сготвена, без да изсъхне. Може да се предпочита в храни като пици и др.
	50°C-250°C	Естествена конвекция и функция вентилатор Когато е избрана тази функция, турбовентилаторът се активира заедно с горния и долния нагревател. Топлината се разпределя равномерно във фурната. Тази функция предотвратява смесването на вкусове и миризми на храна. Препоръчва се печене с една тепсия.
	50°C-250°C	Турбовентилатор с кръгъл нагревател Когато е избрана тази функция, кръговият нагревател и вентилаторът се активират. Тази функция предотвратява смесването на вкусове и миризми на храна. Няколко тави могат да бъдат поставени едновременно.

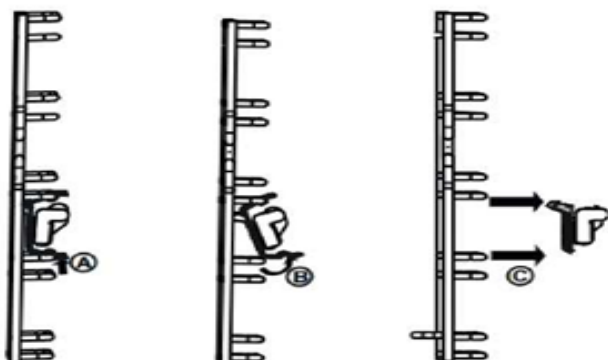
		<p>Функция за размразяване</p> <p>Тази функция се използва за бързо и здравословно размразяване на замразени храни с помощта на вентилатор. При работа с тази функция отоплението не се извършва. Въздухът със стайна температура циркулира във фурната.</p>
	<p>60°C-90°C</p>	<p>Функция за поддържане на топлината</p> <p>Когато тази функция е активна, температурата във фурната се поддържа между 60°C-90°C като се осигурява храната да остане топла до момента на сервиране.</p> <p>Тази функция е подходяща и за приготвяне на кисело мляко.</p>

ТЕЛЕСКОПИЧНА РЕЛСА

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



Изваждане на телескопична релса



За премахване на телескопичните релси изчакайте фурната ви да изстине.

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

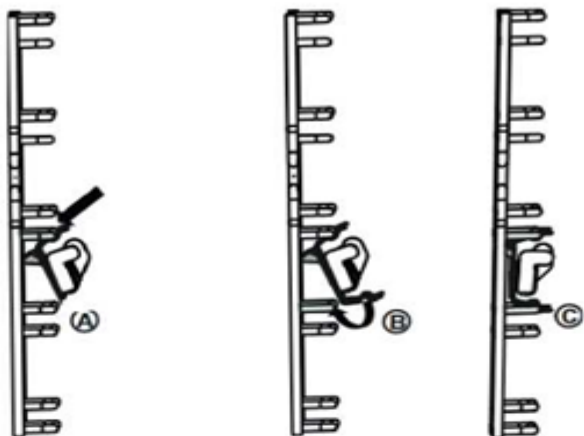


Този процес се извършва за всички телескопичните релси, разположени от дясната и лявата страна на фурната.



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

МОНТИРАНЕ НА ТЕЛЕСКОПИЧНИТЕ РЕЛСИ



Преди да затворите вратата на фурната

Поставете телескопичните релси в уреда

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

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



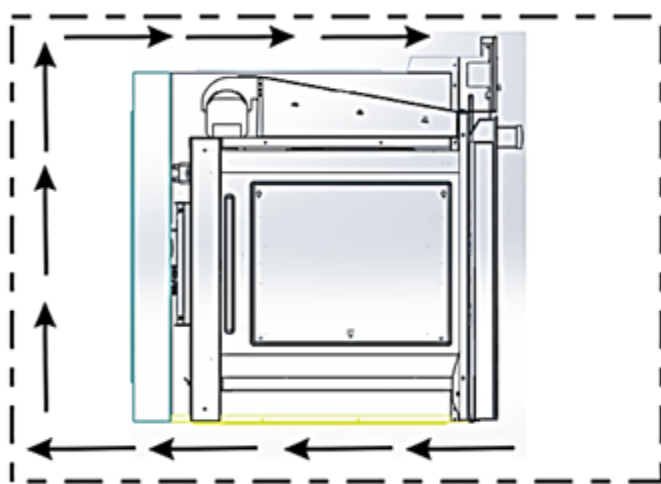
Не мийте телескопичните релси в съдомиялна машина.



Не смазвайте телескопичните релси.

ОХЛАЖДАЩ ВЕНТИЛАТОР

Прегряването на външната повърхност на фурната и увреждането на околната среда се предотвратяват от охлаждащия вентилатор на вентилационната система. Този вентилатор създава проветрявяне, което позволява на горещия въздух да излезе през решетките (вентилационните отвори). Топлината, излъчвана от фурната, предотвратява повторното нагряване на фурната и също така създава въздушна завеса, която предотвратява прегряването на контролния панел, капака и компонентите. Вентилацията на охлаждащия вентилатор предотвратява образуването на конденз върху електрическите и механичните части поради топлина и влажност, което го прави по-безопасен и издръжлив. Охлаждащият вентилатор се включва и изключва от термостата, разположен върху него. Тъй като в този случай охлаждащият вентилатор работи в зависимост от температурата, дори ако фурната е изключена, той ще работи известно време и автоматично ще спре.

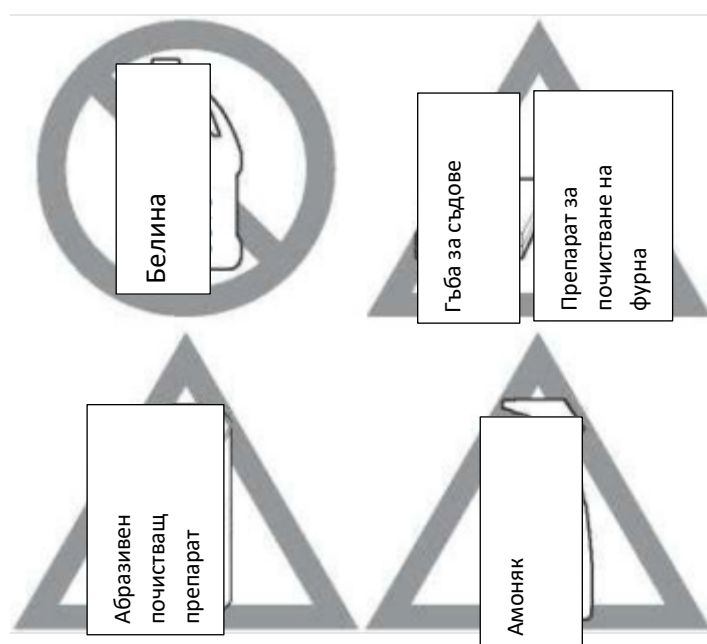


ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА УСТРОЙСТВОТО

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

ВНИМАНИЕ!

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



Фигура 35: Използвайте внимателно почистващите препарати.

Алуминий и винил

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

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

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

Контролен панел

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

Бутони за управление

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

Неръждаема стомана

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

Неръждаема стомана без следи и Черна неръждаема стомана

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

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

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

Капак на фурната

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

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

Изваждане на страничните телени рафтове на фурната

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



Стъкло за фурна

Почистете и подсушете стъкления капак с меки гъби и кърпи.

Уплътнение на фурната:

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

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

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

Отстраняване на вратата на фурната

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

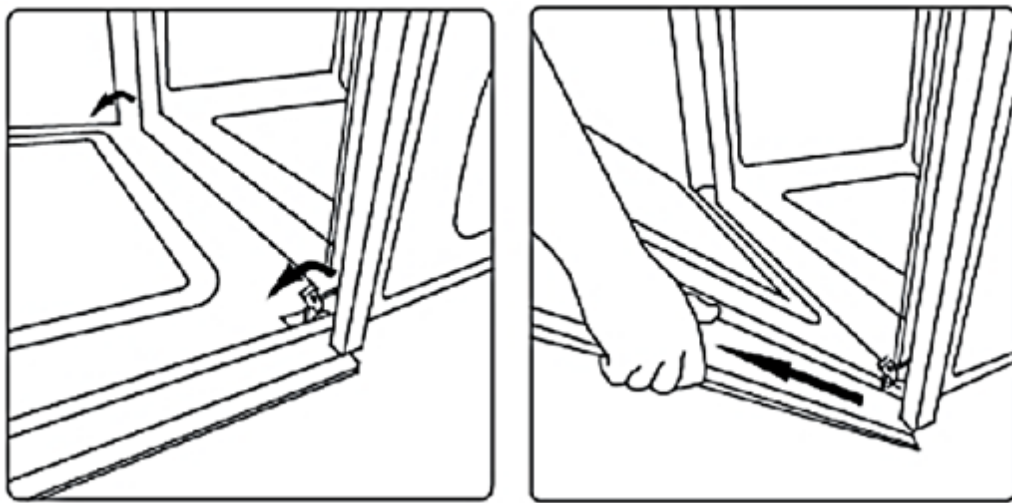
* Отворете напълно капака.

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

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

* Издърпайте повдигнатия капак от мястото, където е монтиран.

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



Смяна на крушката на фурната

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

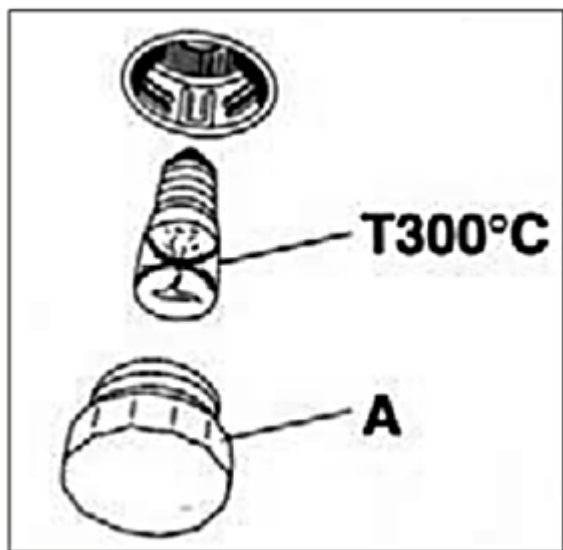
* Крушката на фурната трябва да има следните характеристики.

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

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

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

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



РАЗНИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

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

ИНСТРУКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

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

ВЕНТИЛИРАНО ЗАТОПЛЯНЕ

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

















ТРАДИЦИОННО ЗАТОПЛЯНЕ

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

ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ

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

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

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

ИНФОРМАЦИЯ ЗА ДОСТАВКАТА

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

Ако няма оригинална опаковка;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ И ГАРАНЦИЯ

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

- а) Грешки, причинени от неправилно инсталиране и използване на устройството.
- б) Грешки, причинени от някой, различен от упълномощените лица, който третира машината или се опитва да я поправи.
- в) В случай на проблеми, произтичащи от сглобяването на която и да е част към устройството, различна от частите, предоставени от производителя.
- д) В случай на проблеми, произтичащи от употреба извън дома или необичайна или ненормална употреба.
- д) В случай на проблеми, произтичащи от грешно напрежение.
- е) В случай на проблеми, произтичащи от неправилна работа с устройството.

Можете да се обърнете към списъка с оторизирани сервиси, предоставен с продукта, за да намерите най-близкия оторизиран сервизен агент.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Молим ви да спазвате следните предпазни мерки;

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

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

