

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT TO BE READ AND OBSERVED

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference. These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Do not touch the oven during pyrolytic cycle (self cleaning) - risk of burns. Keep children and animals away during and after the pyrolytic cycle (until the room has been fully ventilated). Excess spillage, especially fats and oils, must be removed from the oven cavity before initiating the pyrolytic cycle. Do not leave any accessory or material within the oven cavity during the pyrolytic cycle.

⚠ If the oven is installed below a hob, make sure that all burners or electric hotplates are switched off during the pyrolytic cycle - risk of burns.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

⚠ The food must not be left in or on the product for more than one hour before or after cooking.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

⚠ Do not remove the appliance from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

⚠ If the appliance is installed under the worktop,

do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burns.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service center.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock). Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Any defect or damage caused from non-professional repairs or maintenance will not be covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered with the unit.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING:** Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electric shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol ♻. The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The ♻ symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Standard cycle (PYRO): which is suitable for cleaning a very dirty oven. Energy-saving cycle (PYRO EXPRESS/ECO) - only in some models -: which consumes approximately 25% less energy than the standard cycle. Select it at regular intervals (after cooking meat on 2 or 3 consecutive occasions).

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This product can contain light source(s) of Energy Efficiency Class A+ or A++.



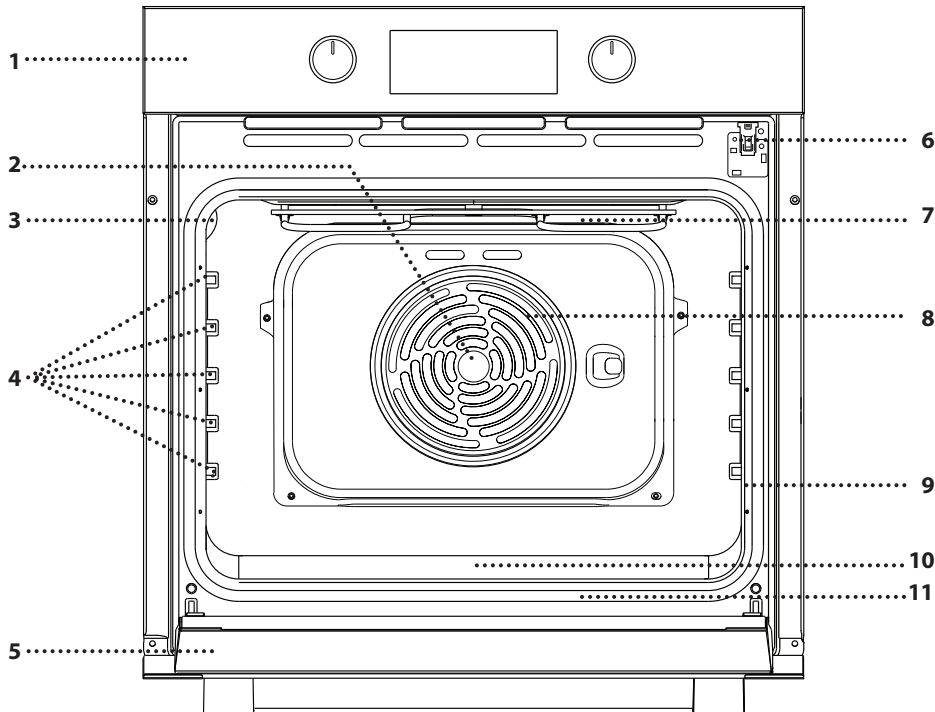


THANK YOU FOR BUYING OUR PRODUCT



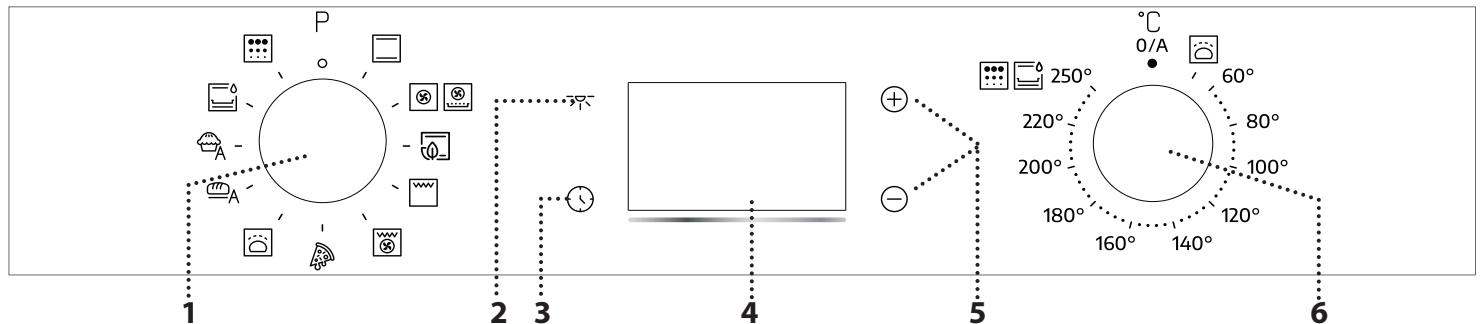
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Lamp
4. Shelf guides (the level is indicated on the wall of the cooking compartment)
5. Door
6. Door lock (locks the door while automatic cleaning is in progress and afterwards)
7. Upper heating element/grill
8. Circular heating element (not visible)
9. Identification plate (do not remove)
10. Embossing for drinking water
11. Bottom heating element (not visible)


CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. LIGHT

With the oven switched on, press  to turn the oven compartment lamp on or off.

3. SETTING THE TIME

For accessing the cooking time settings, delayed start and timer. For displaying the time when the oven is off.

4. DISPLAY

5. ADJUSTMENT BUTTONS

For changing the cooking time settings.

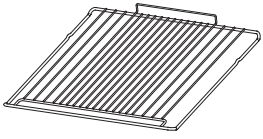
6. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

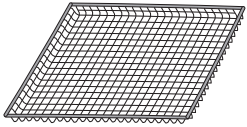
ACCESSORIES

WIRE SHELF



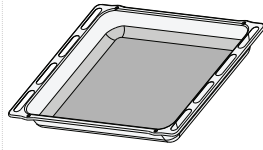
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

AIR FRY TRAY*



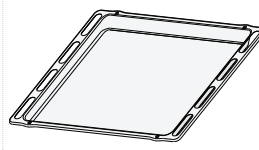
This accessory is designed to be used when cooking foods with Air Fry function, ensuring optimal crispness and crunchiness for your food. To use, place the tray on the wire shelf. It is dishwasher-safe for easy cleaning.

DRIP TRAY *



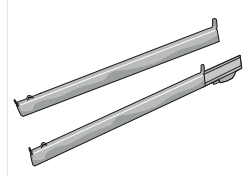
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

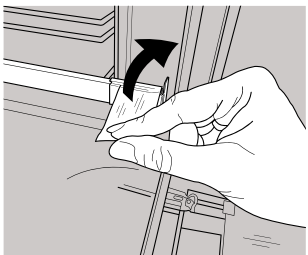
INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

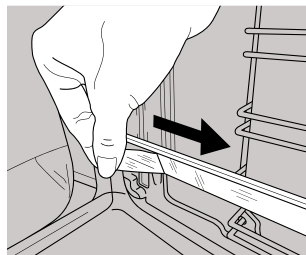
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING SHELVES AND SHELF GUIDES

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



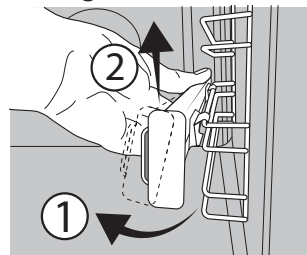
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

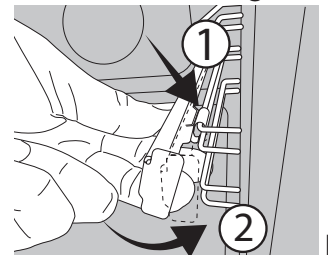
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the shelf guides (1) then press the lower part of the sliding runners against the shelf guides, until the lower hooks are clicking (2).



[c]








[d]

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES







1. To remove the shelf guides, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the shelf guides, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.


FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME


You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: Press  until the  icon and the two digits for the hour  or  and clock  start flashing on the display.





Use  or  to set the hour and press  to confirm. The two digits for the minutes will start flashing. Use  or  to set the minutes and press  to confirm.




Please note: When the  icon is flashing, for example following lengthy power outages, you will need to reset the time.

2. SET THE POWER CONSUMPTION

By default the oven is programmed to work at a power higher than 3kW (Hi). To operate the oven at a power that is compatible with a domestic power supply less than 2,9 kW (Lo), you will need to change the settings. To go to the change menu, turn the selection knob to , then turn it back to **0**.

Press and hold  and  for five seconds immediately afterwards.



Use  or  to change the setting, then press and hold  for at least two seconds to confirm.

3. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

FUNCTIONS

TOP AND BOTTOM HEATING

For cooking any kind of dish on one shelf only.

FAN HEATING

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.


AIR FRY

The Air Fry function allows you to cook many types of food with less oil, resulting in pleasantly crispy and healthy dishes. The oven cavity heats up while the fan circulates hot air.

To use, place the food in a single layer on the Air Fry basket, avoiding any overlap, and follow the Air Fry Cooking Table instructions. Place the tray on the wire shelf and insert a baking tray at a lower level to collect any crumbs or drips.

Avoid using multiple trays to ensure even cooking.

ECO TOP AND BOTTOM HEATING

The Eco static function allows to cook leavened cakes, pastry and roast. Food keeps its moisture thanks to the gentle heating, avoiding to dry out. During cooking, the light will be switched off, but it can be switched on again by pressing  icon.

GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a dripping

pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.


FAN ASSISTED GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a dripping pan to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

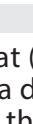
PIZZA

For baking different types and sizes of pizza and bread. It is a good idea to swap the position of the baking trays halfway through cooking.


DOUGH PROVING

For helping sweet or savoury dough to rise effectively. Turn the thermostat knob to  to activate this function.

AUTO BREAD


This function automatically selects the ideal temperature and baking time for bread. To activate the function put the food inside the oven, turn thermostat knob on **0** and function knob on  icon. For best results it is recommended to use cooking level 2 or 3.

AUTO PASTRY

This function automatically selects the ideal temperature and baking time for cakes. To activate the function put the food inside the oven, turn thermostat knob on **0** and function knob on  icon. For best results it is recommended to use cooking

level 2 or 3.

STEAM CLEANING

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 100-120 ml of drinking water on the bottom of the oven then turn the selection knob and the thermostat knob to the  icon. It is best to use the function for 35minutes.

Activate the function when the oven is cold and let it cool down for 15minutes once the cycle ends. The position of the icon does not correspond to the temperature reached during the cleaning cycle.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require: the display will light up and an audible signal will sound.



2. ACTIVATE A FUNCTION

MANUAL

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.




Please note: During cooking you can change the function by turning the *selection knob* or adjust the temperature by turning the *thermostat knob*. The function will not start if the *thermostat knob* will be on **0** you can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.


DOUGH PROVING

To start the "Dough Proving" function, turn the *thermostat knob* to the relevant symbol; if the oven is set to a different temperature, the function will not start.

Please note: You can set the cooking time, cooking end time (only if you set a cooking time) and a timer.

3. PREHEATING

Once the function starts, an audible signal and a flashing icon  on the display indicate that the preheating phase has been activated.

At the end of this phase, an audible signal and the fixed icon  on the display will indicate that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.


Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

4. PROGRAMMING COOKING





PYROLYSIS

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature (over 400 °C).




To activate this function move thermostat knob to . The position of the icon does not correspond to the real temperature reached during the cleaning cycle. Carefully read instruction in the dedicated pyrolysis section.

You will need to select a function before you can start programming cooking.



DURATION

Keep pressing  until the  icon and "00:00" start flashing on the display.





Use  or  to set the cooking time you require, then press  to confirm.




Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: an audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

Please note: To cancel the cooking time you have set, keep pressing  until the  icon starts flashing on the display, then use  to reset the cooking time to "00:00". This cooking time includes a preheating phase.

PROGRAMMING THE END COOKING TIME/ DELAYED START

After a cooking time has been set, starting the function can be delayed by programming its end time: press  until the  icon and the current time start flashing on the display.



Use  or  to set the time you want cooking to end and press  to confirm.

Activate the function by turning the *thermostat knob* to the temperature you require: the function will remain paused until it starts automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

Please note: To cancel the setting, switch the oven off by turning the *selection knob* to the **0** position.

Delay to start functionality is not available for Grill and Fan Assisted Grill functions.

END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that the function has finished.





Turn the *selection knob* to select a different function or to 0 to switch the oven off.


Please note: If the timer is active, the display will show "END" alternately with the remaining time.



5. SETTING THE TIMER

This option does not interrupt or program cooking but allows you to use the display as a timer, either during while a function is active or when the oven is off.

Keep pressing  until the  and "00:00" icon and "00:00" start flashing on the display.



Use \oplus or \ominus to set the time you require and press  to confirm. An audible signal will sound once the timer has finished counting down the selected time.

Notes: To cancel the timer, keep pressing  until the  icon starts flashing, then use \ominus to reset the time to "00:00".

6. AUTOMATIC CLEANING FUNCTION – PYROLYSIS


Do not touch the oven during the Pyrolysis cycle. Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyrolysis cycle.

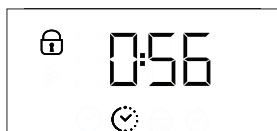
Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge before using the Pyrolysis function.

Avoid activating the Pyrolysis cycle cleaning in the presence of limescale residues.

We recommend only running the Pyrolysis function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking.

To activate the automatic cleaning function, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to the  icon. The function will be activated automatically, the door locked and the light inside the oven switched off: The display will show the time remaining to the end, alternating with "Pyro".



Once the cycle has been completed, the door remains

locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level. Air the room during and after running the Pyrolysis cycle.

NOTES

































- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.

COOKING TABLE

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|--|----------|---------|------------------|----------------|-----------------------|
| Leavened cakes | | Yes | 160-180 | 30 - 90 | 2/3 |
| | | Yes | 160-180 | 30 - 90 | 4 1 |
| Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie) | | Yes | 160 - 200 | 35 - 90 | 2 |
| | | Yes | 160 - 200 | 40 - 90 | 4 2 |
| Biscuits / tartlets | | Yes | 160-180 | 20 - 45 | 3 |
| | | Yes | 150-170 | 20 - 45 | 4 2 |
| | | Yes | 150-170 | 20 - 45 | 5 3 1 |
| Choux buns | | Yes | 180 - 210 | 30 - 40 | 3 |
| | | Yes | 180 - 200 | 35 - 45 | 4 2 |
| | | Yes | 180 - 200 | 35 - 45 | 5 3 1 |
| Meringues | | Yes | 90 | 150 - 200 | 3 |
| | | Yes | 90 | 140 - 200 | 4 2 |
| | | Yes | 90 | 140 - 200 | 5 3 1 |
| Pizza / Focaccia | | Yes | 190 - 250 | 15 - 50 | 1 / 2 |
| | | Yes | 190 - 250 | 20 - 50 | 4 2 |
| Bread | | - | - | 60 | 2 |
| Frozen pizza | | Yes | 250 | 10 - 20 | 3 |
| | | Yes | 230-250 | 10 - 25 | 3 2 |
| Salty cakes (vegetable pie, quiche) | | Yes | 180 - 200 | 40 - 55 | 3 |
| | | Yes | 180 - 200 | 45 - 60 | 4 2 |
| | | Yes | 180 - 200 | 45 - 60 | 5 3 1 |
| Vols-au-vents / puff pastry crackers | | Yes | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Yes | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 2 |
| | | Yes | 180 - 190 | 20 - 40 | 5 3 1 |
| Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans | | Yes | 190 - 200 | 45 - 65 | 2 |
| Lamb / veal / beef / pork 1 kg | | Yes | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Roast pork with crackling 2 kg | | Yes | 180 - 190 | 110 - 150 | 2 |
| Chicken / rabbit / duck 1 kg | | Yes | 200 - 230 | 50 - 100 | 2 |
| Turkey / goose 3 kg | | - | 190 - 200 | 100 - 160 | 2 |
| Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines) | | Yes | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Toasted bread | | - | 250 | 2 - 6 | 5 |

| | | | | | | | |
|-----------|------------------------|-------------|-------|------------|-------|--------------------|----------------------------|
| FUNCTIONS | Top And Bottom Heating | Fan Heating | Pizza | Auto Bread | Grill | Fan Assisted Grill | Eco top and bottom heating |
|-----------|------------------------|-------------|-------|------------|-------|--------------------|----------------------------|













| | | | | | |
|-------------|------------|---|--|-------------------------|--|
| ACCESSORIES | Wire shelf | Baking dish or cake tin on the wire shelf | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf | Drip tray / Baking tray | Drip tray / Baking tray with 200 ml of water |
|-------------|------------|---|--|-------------------------|--|

| RECIPE | FUNCTION | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (Min) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|--|---|---------|------------------|----------------|--|
| Fish fillets / slices |  | - | 230 - 250 | 20 - 30 * | 4 3   |
| Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers |  | - | 250 | 15 - 30 * | 5 4   |
| Roast chicken 1-1.3 kg |  | Yes | 200 - 220 | 55 - 70 ** | 2 1   |
| Roast beef rare 1 kg |  | Yes | 200 - 210 | 35 - 50 ** | 3  |
| Leg of lamb / knuckle |  | Yes | 200 - 210 | 60 - 90 ** | 3  |
| Roast potatoes |  | Yes | 200 - 210 | 35 - 55** | 3  |
| Vegetable gratin |  | - | 200 - 210 | 25 - 55 | 3  |
| Meat and potatoes |  | Yes | 190 - 200 | 45 - 100 *** | 4 1   |
| Fish and vegetables |  | Yes | 180 | 30 - 50 *** | 4 1   |
| Lasagne and meat |  | Yes | 200 | 50 - 100 *** | 4 1   |
| Complete meal: fruit tart (level 5) / lasagne (level 3) / meat (level 1) |  | Yes | 180 - 190 | 40 - 120 *** | 5 3 1    |
| Roast meat / stuffed roasting joints |  | - | 170 - 180 | 100 - 150 | 3  |











* Turn food halfway through cooking

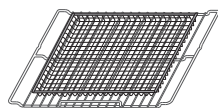
** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

| | | | | | | | |
|-------------|---|---|---|---|---|---|---|
| FUNCTIONS |  |  |  |  |  |  |  |
| | Top And Bottom Heating | Fan Heating | Pizza | Auto Bread | Grill | Fan Assisted Grill | Eco top and bottom heating |
| ACCESSORIES |  |  |  |  |  | | |
| | Wire shelf | Baking dish or cake tin on the wire shelf | Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf | Drip tray / Baking tray | Drip tray / Baking tray with 200 ml of water | | |

AIR FRY COOKING TABLE

| CATEGORY | RECIPE | FUNCTION | SUGGESTED QUANTITY | PREHEAT | TEMPERATURE (°C) | DURATION (MIN) | LEVEL AND ACCESSORIES |
|---------------|------------------------|---|--------------------|---------|------------------|----------------|-----------------------|
| Frozen Food | Frozen French Fries |  | 500 - 700 | ✓ | 200 | 20 - 30 | 3 trays, 1 shelf |
| | Frozen Chicken Nuggets |  | 500 - 700 | ✓ | 200 | 15 - 20 | 4 trays, 1 shelf |
| | Fish Sticks |  | 500 - 700 | ✓ | 220 | 15 - 20 | 4 trays, 1 shelf |
| Vegetables | Fresh Breaded Zucchini |  | 400 | ✓ | 200 | 15 - 20 | 4 trays, 1 shelf |
| | Homemade Fries |  | 300 - 800 | ✓ | 200 | 25 - 40 | 4 trays, 1 shelf |
| | Mixed Vegetables |  | 300 - 800 | ✓ | 200 | 20 - 35 | 4 trays, 1 shelf |
| Meat and Fish | Chicken Breast |  | 1 - 4 cm | ✓ | 200 | 20 - 50 | 4 trays, 1 shelf |
| | Chicken Wings |  | 2300 - 800 | ✓ | 220 | 20 - 40 | 4 trays, 1 shelf |
| | Breaded Cutlet |  | 1 - 4 cm | ✓ | 220 | 15 - 40 | 4 trays, 1 shelf |
| | Fish Fillet |  | 1 - 4 cm | ✓ | 200 | 15 - 25 | 4 trays, 1 shelf |



Please note: the special Air Fry tray has always to be placed on the wire shelf.

For cooking fresh or homemade foods, spread the oil evenly.

We suggest adding an empty tray on Level 1 in order to collect eventual grease residual coming from the Air Fry tray during the cooking.

In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam cleaners.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with

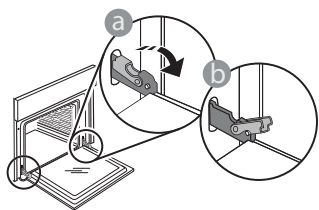
a cloth or sponge.

- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results. Avoid activating the pyrolytic cycle cleaning in the presence of limescale residues. Before activating, perform limescale cleaning as described above.
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

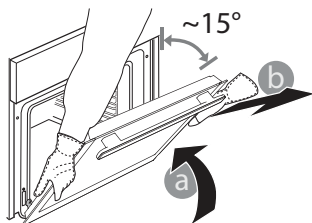
ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR



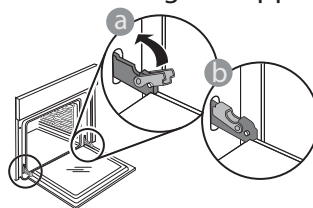
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is

released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.



4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.

Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

REPLACING THE LAMP

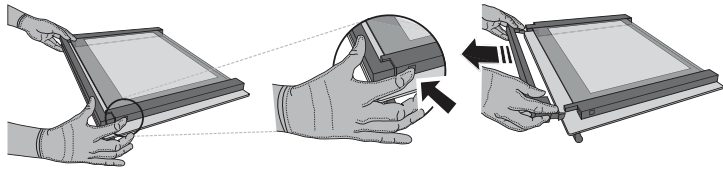
1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Use 25 W/230 V type G9, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

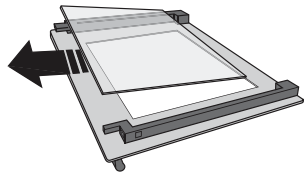
Light bulbs are available from our After-sales Service. - Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

CLEANING THE DOOR GLASSES

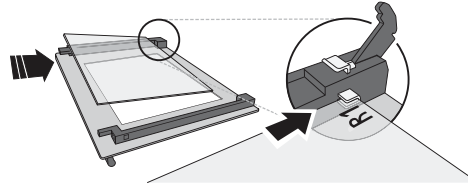
1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



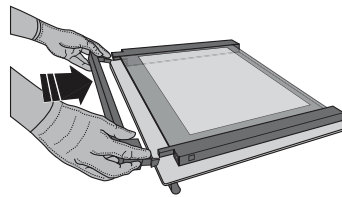
2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.



3. Refit the intermediate pane (marked with "1R") before refitting the inside pane: To position the panes of glass correctly, make sure that the "R" mark can be seen in the left-hand corner. First insert the long side of the glass marked "R" into the support seats, then lower it into position. Repeat this procedure for both panes of glass.



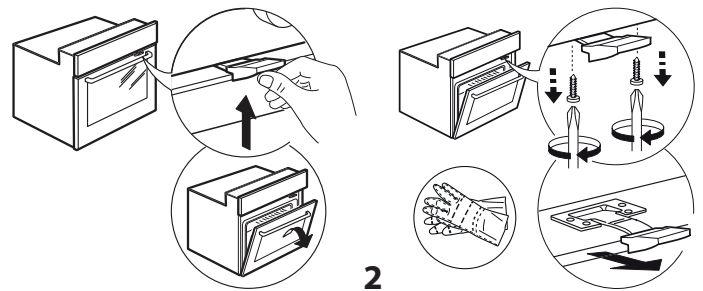
4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.



DOOR LOCK DEVICE*

When keeping door lock installed, door must be manually closed. To open the door with the door lock device (see Fig. 1).

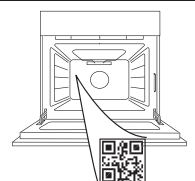
The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).



TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|--|---|---|
| The oven is not working. | Power cut. Disconnection from the mains. | Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists. |
| The display shows the letter "F" followed by a number or letter. | Oven failure. | Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F". |
| The display is showing the message "Hot" and the selected function will not start. | Temperature too high. | Allow the oven to cool down before activating the function. Select a different function. |

When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



beko



400020025542

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΚΑΙ ΤΗΡΕΙΤΕ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες για την ασφάλεια. Φυλάξτε τις οδηγίες σε κοντινό σημείο για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να τηρείτε σε κάθε περίπτωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τη μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή λανθασμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

⚠ Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης (αυτόματος καθαρισμός) - κίνδυνος εγκαυμάτων. Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου). Πριν από την έναρξη του κύκλου πυρόλυσης πρέπει να αφαιρούνται τυχόν υλικά διαρροής, ειδικότερα τα λίπη και τα λάδια, από το θάλαμο του φούρνου. Μην αφήνετε κανένα εξάρτημα ή υλικό μέσα στο φούρνο κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης.

⚠ Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστίων, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης - κίνδυνος εγκαυμάτων.

⚠ Κρατήστε τα μικρά παιδιά (0-3 ετών) μακριά από η συσκευή. Κρατήστε τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) μακριά από η συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, μόνο εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματά της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, ώστε να αποφεύγετε τυχόν επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν τη συσκευή, εκτός εάν επιτηρούνται διαρκώς.

⚠ Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την αποξήρανση τροφίμων. Αν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση του αισθητήρα, χρησιμοποιείτε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συστήνεται για το συγκεκριμένο φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Διατηρείται τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, έως ότου όλα τα εξαρτήματα να έχουν κρυώσει εντελώς - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα

ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να αφαιρείτε τα ταψιά και τα άλλα εξαρτήματα. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα προσεκτικά, αφήνοντας το θερμό αέρα ή τον ατμό να βγει σταδιακά πριν να έχετε πρόσβαση στο φούρνο - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην φράζετε τους αεραγωγούς στη μπροστινή πλευρά του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου βρίσκεται σε ανοιχτή θέση ή κατεβασμένη, για να αποφύγετε τη θέρμανση της πόρτας.

⚠ Το φαγητό δεν πρέπει να μείνει μέσα ή πάνω στο προϊόν για περισσότερο από μία ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση καθώς και για παρόμοιες χρήσεις όπως: χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και σε άλλους χώρους εργασίας, αγροκτήματα, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλους χώρους κατοικίας.

⚠ Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

⚠ Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

⚠ Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή αερολυμάτων) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

⚠ Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνονται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιείτε γάντια προστασίας για να αφαιρέσετε τη συσκευασία και να κάνετε την εγκατάσταση - κίνδυνος να κοπείτε.

⚠ Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), τις ηλεκτρικές συνδέσεις και τις επισκευές, πρέπει να πραγματοποιούνται από τεχνικά εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά από την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά σε αυτήν κατά τη μεταφορά. Εάν παρουσιαστεί κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις. Μετά την εγκατάσταση, τα υλικά συσκευασίας (πλαστικά, φελιζόλ, κ.λπ.) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την ηλεκτρική τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση,

βεβαιωθείτε ότι δεν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας από τη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο εφόσον ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

⚠ Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου πριν να τοποθετήσετε τη συσκευή στο περίβλημα και αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.

⚠ Αφαιρείτε το φούρνο από την αφρώδη βάση πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.

⚠ Μετά την εγκατάσταση, δεν θα πρέπει να υπάρχει πλέον πρόσβαση στο κάτω μέρος του φούρνου - κίνδυνος εγκαύματος.

⚠ Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Αν η συσκευή είναι τοποθετημένη κάτω από τον πάγκο, μην φράζετε το ελάχιστο διάκενο ανάμεσα στον πάγκο και το άνω άκρο του φούρνου - κίνδυνος εγκαυμάτων.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

⚠ Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου (είναι ορατή με την πόρτα ανοιχτή).

⚠ Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την ηλεκτρική τροφοδοσία με αφαίρεση του φικ εάν η πρίζα είναι προσβάσιμη ή με χρήση του πολυπολικού διακόπτη που έχει εγκατασταθεί πριν από την πρίζα σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας και η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση με βάση τα εθνικά πρότυπα ασφαλείας.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης (μπαλαντέζες), πολύπριζα ή προσαρμογείς. Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένοι ή με γυμνά πόδια. Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φικ, εάν δεν λειτουργεί κανονικά, εάν έχει πέσει ή εάν έχει υποστεί άλλη ζημιά.

⚠ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άλλα καταρτισμένα άτομα, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

⚠ Αν πρέπει να αντικαταστήσετε το καλώδιο ρεύματος, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από το τροφοδοτικό πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο τραυματισμού, χρησιμοποιήστε προστατευτικά



γάντια (κίνδυνος σχισίματος) και παπούτσια ασφαλείας (κίνδυνος για μώλωπες), φροντίστε ο χειρισμός να γίνεται από δύο άτομα (μειώστε το φορτίο), ποτέ μην χρησιμοποιείτε

εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό (κίνδυνος ηλεκτροπληξίας). Οι επισκευές από μη επαγγελματίες που δεν εγκρίνονται από τον κατασκευαστή θα μπορούσαν να οδηγήσουν σε κίνδυνο για την υγεία και την ασφάλεια, για τα οποία ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος. Τυχόν ελάττωμα ή ζημιά που προκλήθηκε από επισκευές ή συντήρηση που έγιναν από μη επαγγελματίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση, οι όροι της οποίας περιγράφονται στο έγγραφο που παραδίδεται με τη μονάδα.

⚠ Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.

⚠ Πριν καθαρίσετε ή κάνετε συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει. - κίνδυνος εγκαυμάτων.


⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πριν αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, απενεργοποιήστε τη συσκευή - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης ♻. Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της τοπικής δημοτικής αρχής όσον αφορά τη διάθεση αποβλήτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς περί απόρριψης των απορριμμάτων. Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας. Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα. Τα φαγητά που απαιτούν παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

Τυπικός κύκλος (PYRO): Είναι κατάλληλος για τον καθαρισμό ενός πολύ βρόμικου φούρνου. Κύκλος εξοικονόμησης ενέργειας (ΠΥΡΟ ΕΞΠΡΕΣ/ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ) - σε ορισμένα μόνο μοντέλα - : Καταναλώνει περίπου 25% λιγότερη ενέργεια από τον συνηθισμένο κύκλο. Επιλέξτε τον σε τακτά χρονικά διαστήματα (μετά από μαγείρεμα κρέατος σε 2 ή 3 διαδοχικές περιστάσεις).

ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Αυτή η συσκευή πληροί: Απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 66/2014. Κανονισμός Ενεργειακής Σήμανσης 65/2014. Οικολογικός σχεδιασμός για σχετικά με την ενέργεια προϊόντα και ενεργειακές πληροφορίες (Τροποποίηση) (ΕΕ Exit) Κανονισμοί 2019, σύμφωνα με το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.

Αυτό το προϊόν μπορεί να περιέχει πηγή(ες) φωτός με κλάση ενεργειακής απόδοσης A+ ή A++.

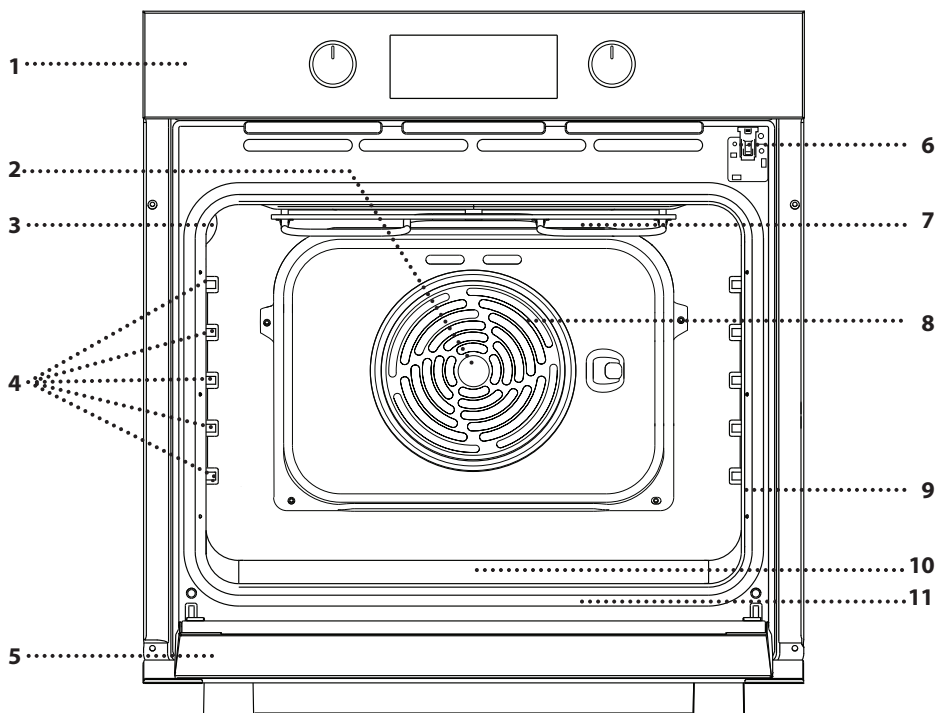


ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΜΑΣ



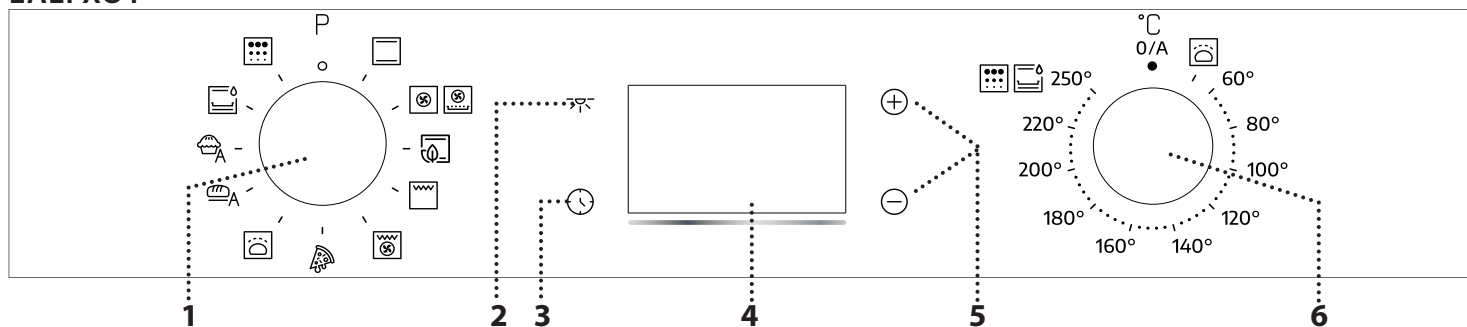
Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Λαμπτήρας
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στο τοίχωμα του θαλάμου ψησίματος)
5. Πόρτα
6. Κλειδώμα πόρτας (κλειδώνει την πόρτα ενώ βρίσκεται σε εξέλιξη ο αυτόματος καθαρισμός και μετά)
7. Άνω αντίσταση/γκριλ
8. Κυκλική αντίσταση (δεν φαίνεται)
9. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
10. Εσοχή για πόσιμο νερό
11. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

2. ΦΩΣ

Με το φούρνο αναμμένο, πιέστε για να ανάψετε ή να σβήσετε τη λάμπα στο φούρνο.

3. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Για πρόσβασης στις ρυθμίσεις χρόνου ψησίματος, καθυστέρηση έναρξης και χρονοδιακόπτη.

Για εμφάνιση της ώρας όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

4. ΟΘΟΝΗ

5. ΚΟΥΜΠΙΑ ΡΥΘΜΙΣΗΣ

Για αλλαγή των ρυθμίσεων ψησίματος.

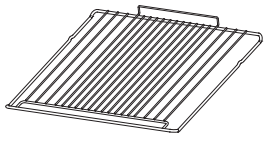
6. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Περιστρέψτε τον για να επιλέξετε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε όταν ενεργοποιείτε τις μη αυτόματες λειτουργίες.

Σημείωση: Ο τύπος των διακοπών μπορεί να διαφέρει από τον τύπο του μοντέλου. Εάν οι διακόπτες ενεργοποιούνται με πίεση, πιέστε στο κέντρο του διακόπτη για να τον απελευθερώσετε από τη θέση του.

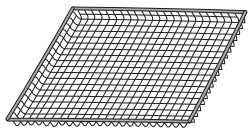
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΣΧΑΡΑ



Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.

ΔΙΣΚΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣ. ΜΕ ΑΕΡΑ*



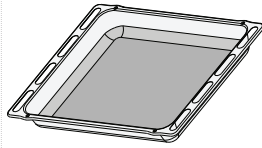
Αυτό το αξεσουάρ έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται όταν μαγειρεύετε φαγητά με τη λειτουργία Air Fry, εξασφαλίζοντας τη βέλτιστη τραγανότητα για το φαγητό σας. Για να το χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε τον δίσκο στη σχάρα. Είναι κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων για εύκολο καθάρισμα.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

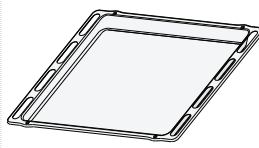
Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ *



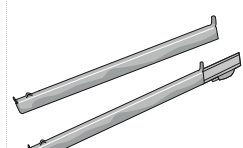
Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.

ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ *



Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ *



Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

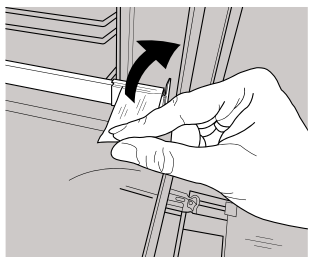
Τοποθετήστε τη σχάρα στο απαιτούμενο επίπεδο κρατώντας την με κλίση ελαφρώς προς τα επάνω και ακουμπήστε πρώτα κάτω την ανυψωμένη πίσω πλευρά (που είναι γυρισμένη προς τα επάνω).

Στη συνέχεια σύρετε κατά μήκος των οδηγών μέχρι τέρμα.

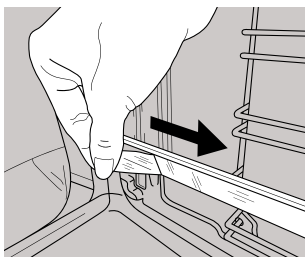
Άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί ζαχαροπλαστικής, πρέπει να τοποθετούνται οριζόντια, σύροντάς τα στους οδηγούς.

ΣΥΡΟΜΕΝΑ ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΟΔΗΓΟΙ ΡΑΦΙΩΝ

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, αφαιρέστε την προστατευτική ταινία [a] και στη συνέχεια αφαιρέστε το προστατευτικό φύλλο [b] από τους οδηγούς ολίσθησης.



[a]



[b]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [c]

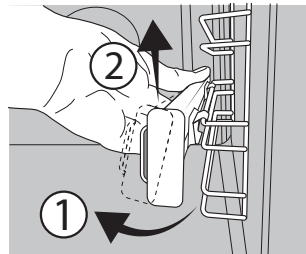
Τραβήξτε το κάτω μέρος του συρόμενου οδηγού για να αποσυνδέσετε τα κάτω άγκιστρα (1) και τραβήξτε τους συρόμενους οδηγούς προς τα πάνω, αφαιρώντας τους από τα άνω άγκιστρα (2).

ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΟΔΗΓΩΝ [d]

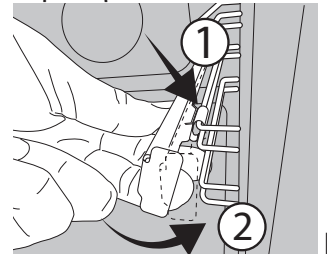
Αγκιστρώστε τα άνω άγκιστρα στους οδηγούς ραφιών (1)

και στη συνέχεια πιέστε το κάτω μέρος των συρόμενων

οδηγών κόντρα στους οδηγούς ραφιών, έως ότου ακουστεί το κλικ από τα κάτω άγκιστρα (2).



[c]








[d]

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ







1. Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, πιάστε σταθερά το εξωτερικό τμήμα του οδηγού και τραβήξτε το προς το μέρος σας για να αφαιρέσετε το στήριγμα και τους δύο εσωτερικούς πείρους από την υποδοχή.
2. Για να επανατοποθετήσετε τους οδηγούς ραφιών, τοποθετήστε τους κοντά στην κοιλότητα και αρχικά εισαγάγετε τους δύο πείρους στις υποδοχές τους. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό μέρος κοντά στην υποδοχή, τοποθετήστε το στήριγμα και πιέστε σταθερά προς το τοίχωμα της κοιλότητας για να βεβαιωθείτε ότι ο οδηγός του ραφιού είναι σταθεροποιημένος καλά.


ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε τη γλώσσα και την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Πατήστε το  έως ότου το εικονίδιο  και τα δύο ψηφία της ώρας  ή  και του ρολογιού  αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.






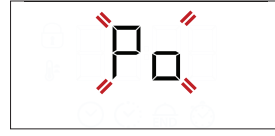
Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την ώρα και πατήστε το  για επιβεβαίωση. Τα δύο ψηφία των λεπτών θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση.




Σημείωση: Όταν το εικονίδιο  αναβοσβήνει, για παράδειγμα έπειτα από μεγάλες διακοπές ρεύματος, θα χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά την ώρα.

2. ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Ως προεπιλογή, ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να λειτουργεί με ισχύ μεγαλύτερη από 3 kW (Hi). Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σε ισχύ που είναι συμβατή με τοπική τροφοδοσία ισχύος μικρότερη των 2,9 kW (Lo), θα χρειαστεί να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Για να μεταβείτε στο μενού αλλαγής, περιστρέψτε τον διακόπτη επιλογής

στο , μετά περιστρέψτε τον πάλι πίσω στο 0. Κρατήστε πατημένα το  και το  για πέντε δευτερόλεπτα αμέσως μετά.



Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να αλλάξετε τη ρύθμιση, μετά πατήστε και κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον δύο δευτερόλεπτα για επιβεβαίωση.

3. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ



ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ

Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.



ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Για ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία σε διαφορετικά επίπεδα (μέγιστο τρία) ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.



ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ


Η λειτουργία Air Fry σας επιτρέπει να μαγειρεύετε πολλά είδη φαγητού με λιγότερο λάδι, με αποτέλεσμα να έχετε ευχάριστα τραγανά και υγιεινά πιάτα. Η κοιλότητα του φούρνου θερμαίνεται ενώ ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί ζεστό αέρα.

Για να το χρησιμοποιήσετε, τοποθετήστε το φαγητό σε μία μόνο στρώση στο καλάθι Air Fry, αποφεύγοντας οποιαδήποτε επικάλυψη, και ακολουθήστε τις οδηγίες του πίνακα μαγειρέματος Air Fry. Τοποθετήστε το ταψί στη σχάρα και τοποθετήστε ένα ταψί σε χαμηλότερο επίπεδο για να μαζέψετε τυχόν ψίχουλα ή σταγόνες.

Αποφύγετε τη χρήση πολλαπλών δίσκων για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα.



ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ ECO

Η λειτουργία Eco static επιτρέπει το μαγείρεμα κέικ με προζύμι, ζύμες και ψητά. Τα τρόφιμα διατηρούν την υγρασία τους χάρη στην ήπια θέρμανση, αποφεύγοντας να στεγνώσουν. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η λυχνία θα σβήσει, αλλά μπορεί να ενεργοποιηθεί ξανά πατώντας το εικονίδιο .



GRILL

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί.

Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.



ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 200 ml πόσιμο νερό.




ΠΙΤΣΑ

Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Μια καλή ιδέα είναι να αλλάξετε τη θέση των ταψιών ψησίματος στη μέση του ψησίματος.




ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΖΥΜΗΣ

Για να φουσκώσει αποτελεσματικά η γλυκιά και αλμυρή ζύμη. Για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία γυρίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση .



ΨΩΜΙ AUTO

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για το ψωμί. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο, γυρίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στο 0 και τον διακόπτη της λειτουργίας στο εικονίδιο . Για καλύτερα αποτελέσματα συνιστάται να χρησιμοποιείτε το επίπεδο μαγειρέματος 2 ή 3.



ΓΛΥΚΑ AUTO

Αυτή η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και χρόνο ψησίματος για κέικ. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο, γυρίστε τον διακόπτη του

θερμοστάτη στο **0** και τον διακόπτη της λειτουργίας στο εικονίδιο . Για καλύτερα αποτελέσματα συνιστάται να χρησιμοποιείτε το επίπεδο μαγειρέματος 2 ή 3.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Ρίξτε 100-120 ml πόσιμο νερό στον πυθμένα του φούρνου και, στη συνέχεια, γυρίστε τον διακόπτη επιλογής και τον διακόπτη του θερμοστάτη στο εικονίδιο . Είναι καλύτερα να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία για 35 λεπτά.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφήστε τον να κρυώσει για 15 λεπτά μετά το

τέλος του κύκλου. Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στη θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού.

ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Για την εξάλειψη των εκτινάξεων φαγητού χρησιμοποιώντας έναν κύκλο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία (πάνω από 400 °C).

Για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία μετακινήστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση . Η θέση του εικονιδίου δεν αντιστοιχεί στην πραγματική θερμοκρασία που επιτυγχάνεται κατά τον κύκλο καθαρισμού. Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες στην ειδική ενότητα για την πυρόλυση.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία που επιθυμείτε: η οθόνη θα ανάψει και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.



2. ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΗ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον *επιλογέα θερμοστάτη* για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.



Σημείωση: Κατά τη διάρκεια ψησίματος μπορείτε να αλλάξετε λειτουργία γυρίζοντας το *κουμπί επιλογής* ή να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία γυρίζοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη*. Η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει εάν ο *διακόπτης θερμοστάτη* θα είναι στο **0** μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, το χρόνο λήξης μαγειρέματος (μόνο αν έχετε ορίσει χρόνο μαγειρέματος) και ένα χρονοδιακόπτη.

ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΖΥΜΗΣ

Για να ξεκινήσει η λειτουργία "Φούσκωμα", περιστρέψτε τον *διακόπτη θερμοστάτη* στο σχετικό σύμβολο. Αν ο φούρνος έχει ρυθμιστεί σε διαφορετική θερμοκρασία, η λειτουργία δεν θα ξεκινήσει.

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος και τον χρόνο τέλους ψησίματος (μόνο αν έχετε ορίσει χρόνο μαγειρέματος) και χρονοδιακόπτη.

3. ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία, ένα ηχητικό σήμα και ένα εικονίδιο που αναβοσβήνει στην οθόνη υποδεικνύουν ότι η φάση προθέρμανσης ενεργοποιήθηκε.

Στο τέλος αυτής της φάσης, ένα ηχητικό σήμα και μια σταθερή εικόνα στην οθόνη θα υποδεικνύουν ότι ο φούρνος έφτασε στη θερμοκρασία του: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό ψήσιμο.

4. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Θα χρειαστεί να επιλέξετε μια λειτουργία πριν ξεκινήσετε τον προγραμματισμό ψησίματος.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Πατήστε παρατεταμένα το έως ότου το εικονίδιο και η ένδειξη "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το ή το για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος και πατήστε το για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε.

Σημείωση: για να ακυρώσετε το χρόνο ψησίματος που επιλέξατε, συνεχίστε να πιέζετε το έως ότου το εικονίδιο αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00". Ο χρόνος ψησίματος περιλαμβάνει μια φάση προθέρμανσης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΧΡΟΝΟΥ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μετά τη ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, η έναρξη της λειτουργίας μπορεί να καθυστερήσει προγραμματίζοντας τον χρόνο τέλους: Πατήστε το έως ότου το εικονίδιο και η τρέχουσα ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το ή το για να ρυθμίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το μαγείρεμα και πατήστε το για επιβεβαίωση.

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία περιστρέφοντας τον *επιλογέα θερμοστάτη* στη θερμοκρασία που επιθυμείτε: Η λειτουργία θα παραμείνει σε αναμονή έως ότου ξεκινήσει αυτόματα μετά από το χρονικό διάστημα που υπολογίστηκε προκειμένου να τερματιστεί το μαγείρεμα στο χρόνο που επιλέξατε.

Σημείωση: Για να ακυρώσετε τη ρύθμιση, σβήστε το φούρνο περιστρέφοντας το **κουμπί επιλογής** στη θέση 0. Η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης δεν είναι διαθέσιμη για τις λειτουργίες Γκριλ και Γκριλ με ανεμιστήρα.

ΤΕΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Εκπέμπεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ότι η λειτουργία ολοκληρώθηκε.





Περιστρέψτε το **κουμπί επιλογής** για να επιλέξετε μια διαφορετική λειτουργία ή στο 0 για να σβήσετε το φούρνο.


Σημείωση: Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός, στην οθόνη εμφανίζεται το "END" εναλλασσόμενο με τον απομείνοντα χρόνο.



5. ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει ή προγραμματίζει το ψήσιμο αλλά επιτρέπει τη χρήση της οθόνης ως χρονομετρητή, είτε όταν η λειτουργία είναι ενεργή είτε όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Συνεχίστε να πιέζετε το  έως ότου το  και το εικονίδιο "00:00" και το "00:00" αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Χρησιμοποιήστε το \oplus ή το \ominus για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη ώρα και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Θα παραχθεί ένα ηχητικό σήμα μόλις ο χρονοδιακόπτης ολοκληρώσει την αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου.

Σημειώσεις: Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, συνεχίστε να πιέζεται το  έως ότου το εικονίδιο  αρχίσει να αναβοσβήνει, στη συνέχεια χρησιμοποιήστε το \ominus για να επαναφέρετε το χρόνο στο "00:00".

6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΠΥΡΟΛΥΣΗ


Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Διατηρείτε τα παιδιά και τα ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια και μετά τον κύκλο πυρόλυσης (έως ότου ολοκληρωθεί ο εξαερισμός του χώρου).

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία (και τους οδηγούς ραφιών). Εάν ο φούρνος είναι τοποθετημένος κάτω από μονάδα εστιών, βεβαιωθείτε ότι όλοι οι καυστήρες ή οι ηλεκτρικές εστίες έχουν απενεργοποιηθεί κατά τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού.

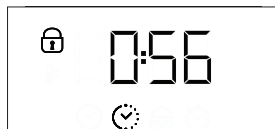
Για να έχετε το βέλτιστο αποτέλεσμα καθαρισμού, απομακρύνετε τη χειρότερη βρομιά με ένα νωπό σπόγγο πριν χρησιμοποιήσετε την λειτουργία πυρόλυσης.

Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού με πυρόλυση εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων.

Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης μόνο εάν η συσκευή έχει δύσκολες βρομιές ή αναδύει δυσοσμία κατά το μαγείρεμα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού, περιστρέψτε το **κουμπί επιλογής** και τον **διακόπτη θερμοστάτη** στο εικονίδιο . Η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί αυτόματα, η πόρτα θα κλειδώσει και το φως στο εσωτερικό του φούρνου θα σβήσει: Στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος μέχρι το τέλος και

εναλλάσσεται με την ένδειξη "Pyro".



Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη έως ότου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου επιστρέψει σε ένα αποδεκτά ασφαλές επίπεδο. Αερίζετε τον χώρο κατά τη διάρκεια και μετά την ολοκλήρωση του κύκλου πυρόλυσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιστρωση.
- Μην τοποθετείτε βαριά βάρη στην πόρτα και μην κρατιέστε από την πόρτα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

| ΣΥΝΤΑΓΗ | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) | ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά) | ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ |
|---|------------|-------------|------------------|------------------|------------------------|
| Κέικ που φουσκώνουν | | Ναι | 160-180 | 30 - 90 | 2/3 |
| | | Ναι | 160-180 | 30 - 90 | 4 1 |
| Κέικ γεμιστό (τσιζκέικ, στρούντελ, φρουτόπιτα) | | Ναι | 160 - 200 | 35 - 90 | 2 |
| | | Ναι | 160 - 200 | 40 - 90 | 4 2 |
| Μπισκότα/τάρτες | | Ναι | 160-180 | 20 - 45 | 3 |
| | | Ναι | 150-170 | 20 - 45 | 4 2 |
| | | Ναι | 150-170 | 20 - 45 | 5 3 1 |
| Σουδάκια | | Ναι | 180 - 210 | 30 - 40 | 3 |
| | | Ναι | 180 - 200 | 35 - 45 | 4 2 |
| | | Ναι | 180 - 200 | 35 - 45 | 5 3 1 |
| Μαρέγκα | | Ναι | 90 | 150 - 200 | 3 |
| | | Ναι | 90 | 140 - 200 | 4 2 |
| | | Ναι | 90 | 140 - 200 | 5 3 1 |
| Πίτσα/Φοκάτσια | | Ναι | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2 |
| | | Ναι | 190 - 250 | 20 - 50 | 4 2 |
| Ψωμί | | — | — | 60 | 2 |
| Κατεψυγμένη πίτσα | | Ναι | 250 | 10 - 20 | 3 |
| | | Ναι | 230-250 | 10 - 25 | 3 2 |
| Αλμυρά κέικ (πίτα με λαχανικά, κικ) | | Ναι | 180 - 200 | 40 - 55 | 3 |
| | | Ναι | 180 - 200 | 45 - 60 | 4 2 |
| | | Ναι | 180 - 200 | 45 - 60 | 5 3 1 |
| Βολ-ο-βαν/Σφολιάτες | | Ναι | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Ναι | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 2 |
| | | Ναι | 180 - 190 | 20 - 40 | 5 3 1 |
| Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν | | Ναι | 190 - 200 | 45 - 65 | 2 |
| Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό | | Ναι | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg | | Ναι | 180 - 190 | 110 - 150 | 2 |
| Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 kg | | Ναι | 200 - 230 | 50 - 100 | 2 |
| Γαλοπούλα / χήνα 3 kg | | — | 190 - 200 | 100 - 160 | 2 |
| Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες) | | Ναι | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Ψημένο ψωμί | | — | 250 | 2 - 6 | 5 |

| | | | | | | | |
|-------------|------------------------|------------------------|-------|-----------|-------|---------------------|----------------------------|
| ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ | | | | | | | |
| | Πάνω και κάτω θέρμανση | Θέρμανση με ανεμιστήρα | Πίτσα | Ψωμί Auto | Γκριλ | Γκριλ με ανεμιστήρα | Πάνω και κάτω θέρμανση Eco |

| | | | | | |
|----------|-------|---|---|--------------------------------|---|
| ΑΞΕΣΟΥΑΡ | | | | | |
| | Σχάρα | Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα | Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα | Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος | Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό |

| ΣΥΝΤΑΓΗ | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) | ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά) | ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ |
|---|------------|-------------|------------------|------------------|------------------------|
| Φιλέτα/κομμάτια ψαριού | | — | 230 - 250 | 20 - 30 * | 4 3 |
| Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπουργκερ | | — | 250 | 15 - 30 * | 5 4 |
| Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg | | Ναι | 200 - 220 | 55 - 70 ** | 2 1 |
| Ψητό βοδινό 1 kg | | Ναι | 200 - 210 | 35 - 50 ** | 3 |
| Μπούτι αρνιού/κότσι | | Ναι | 200 - 210 | 60 - 90 ** | 3 |
| Ψητές πατάτες | | Ναι | 200 - 210 | 35 - 55** | 3 |
| Λαχανικά ογκρατέν | | — | 200 - 210 | 25 - 55 | 3 |
| Κρέας και πατάτες | | Ναι | 190 - 200 | 45 - 100 *** | 4 1 |
| Ψάρι και λαχανικά | | Ναι | 180 | 30 - 50 *** | 4 1 |
| Λαζάνια και κρέατα | | Ναι | 200 | 50 - 100 *** | 4 1 |
| Πλήρες γεύμα: τάρτα φρούτων (επίπεδο 5)/λαζάνια (επίπεδο 3)/κρέας (επίπεδο 1) | | Ναι | 180 - 190 | 40 - 120 *** | 5 3 1 |
| Ψητό κρέας/Γεμιστά κομμάτια ψητά | | — | 170 - 180 | 100 - 150 | 3 |

*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

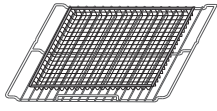
** Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

*** Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρέτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

| | | | | | | | |
|-------------|------------------------|---|---|--------------------------------|---|---------------------|----------------------------|
| ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ | | | | | | | |
| | Πάνω και κάτω θέρμανση | Θέρμανση με ανεμιστήρα | Πίτσα | Ψωμί Auto | Γκριλ | Γκριλ με ανεμιστήρα | Πάνω και κάτω θέρμανση Eco |
| ΑΞΕΣΟΥΑΡ | | | | | | | |
| | Σχάρα | Ταψί ψησίματος ή ταψί για κέικ πάνω στη σχάρα | Ταψί ψησίματος / Λιποσυλλέκτης ή ταψί ψησίματος στη σχάρα | Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος | Λιποσυλλέκτης / Ταψί ψησίματος με 200 ml νερό | | |

ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΕΡΑ

| ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ | ΣΥΝΤΑΓΗ | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ | ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ | ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C) | ΔΙΑΡΚΕΙΑ (MIN) | ΕΠΙΠΕΔΟ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ | |
|---------------------|--------------------------------|------------|-----------------------|-------------|------------------|----------------|------------------------|---|
| Κατεψυγμένα τρόφιμα | Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες | | 500 - 700 | ✓ | 200 | 20 - 30 | 3 | 1 |
| | Κοτομπουκιές | | 500 - 700 | ✓ | 200 | 15 - 20 | 4 | 1 |
| | Μπαστουνάκια ψαριού | | 500 - 700 | ✓ | 220 | 15 - 20 | 4 | 1 |
| Λαχανικά | Κολοκυθάκια φρέσκα ψημένα | | 400 | ✓ | 200 | 15 - 20 | 4 | 1 |
| | Σπιτικές τηγανιτές πατάτες | | 300 - 800 | ✓ | 200 | 25 - 40 | 4 | 1 |
| | Ανάμικτα λαχανικά | | 300 - 800 | ✓ | 200 | 20 - 35 | 4 | 1 |
| Κρέας και Ψάρι | Στήθος κοτόπουλου | | 1 - 4 cm | ✓ | 200 | 20 - 50 | 4 | 1 |
| | Φτερούγες κοτόπουλου | | 2300 - 800 | ✓ | 220 | 20 - 40 | 4 | 1 |
| | Κοτολέτα παναρισμένη | | 1 - 4 cm | ✓ | 220 | 15 - 40 | 4 | 1 |
| | Φιλέτο ψαριού | | 1 - 4 cm | ✓ | 200 | 15 - 25 | 4 | 1 |



ομοιόμορφα.

Σημείωση: ο ειδικός δίσκος Air Fry πρέπει πάντα να τοποθετείται στη σχάρα.

Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε το λάδι

Προτείνουμε να προσθέσετε έναν άδειο δίσκο στο Επίπεδο 1 για να μαζέψετε τυχόν υπολείμματα λίπους που προέρχονται από τον δίσκο Air fry κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Για να διασφαλίσετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος, ανακατέψτε το φαγητό στη μέση του προτεινόμενου χρόνου μαγειρέματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/ διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

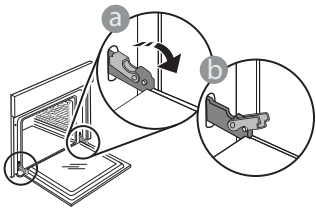
- Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

- Αν υπάρχει δύσκολη βρωμιά στις εσωτερικές επιφάνειες, συνιστάται να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματου καθαρισμού για βέλτιστα αποτελέσματα καθαρισμού. Αποφεύγετε την ενεργοποίηση του κύκλου πυρολ. καθαρισμού εάν υπάρχουν υπολείμματα αλάτων. Πριν από την ενεργοποίηση, καθαρίστε τα άλατα με τον τρόπο που περιγράφεται πιο πάνω.
- Η πόρτα μπορεί εύκολα να αφαιρεθεί και να επανατοποθετηθεί προκειμένου να διευκολυνθεί το καθάρισμα του τζαμιού.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό.

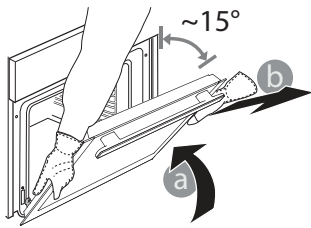
ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βουρτσα ή σφουγγαράκι.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

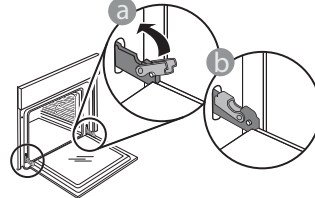


1. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και κατεβάστε τα άγκιστρα έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης.



2. Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της. Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

3. Επανατοποθετήστε την πόρτα μετακινώντας την προς την πλευρά του φούρνου, ευθυγραμμίζοντας τους γάντζους των μεντεσέδων με τις έδρες τους και ασφαλίζοντας την επάνω πλευρά στην έδρα του κάθε μεντεσέ.



4. Χαμηλώστε την πόρτα και στη συνέχεια ανοίξτε την εντελώς. Χαμηλώστε τα άγκιστρα στην αρχική τους θέση: Βεβαιωθείτε ότι τα κατεβάσατε εντελώς κάτω.

Ασκήστε ελαφριά πίεση για να βεβαιωθείτε ότι τα άγκιστρα βρίσκονται στη σωστή θέση. 5. Δοκιμάστε να κλείσετε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι ευθυγραμμισμένη με τον πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα: Αν δεν λειτουργεί κανονικά μπορεί να προκληθεί ζημιά στην πόρτα.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

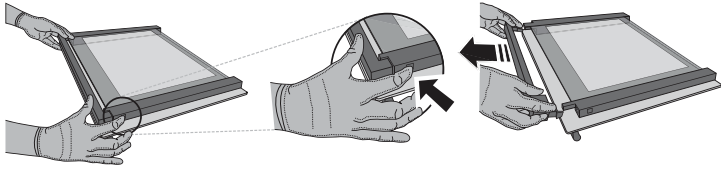
- Αποσυνδέστε τον φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι.
- Συνδέστε ξανά τον φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε λαμπτήρες αλογόνου 25 W/230 V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009).

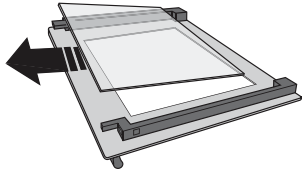
Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. - Μην χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΤΖΑΜΙΩΝ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

1. Αφού βγάλετε την πόρτα και την ακουμπήσετε σε μια μαλακή επιφάνεια με τη χειρολαβή προς τα κάτω, πιέστε ταυτόχρονα τα δύο κλιπ συγκράτησης και αφαιρέστε την άνω γωνία της πόρτας τραβώντας προς την πλευρά σας.

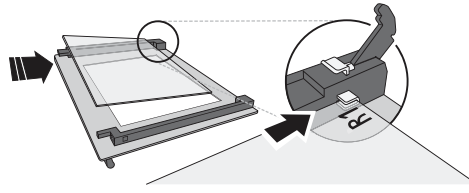


2. Σηκώστε και κρατήστε σταθερά το εσωτερικό τζάμι και με τα δύο χέρια, αφαιρέστε το και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια πριν το καθαρίσετε.

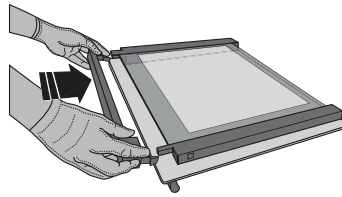


3. Τοποθετήστε ξανά το ενδιάμεσο τμήμα του τζαμιού (με την ένδειξη "1R")

πριν τοποθετήσετε ξανά το εσωτερικό τμήμα του τζαμιού: Για τη σωστή επανατοποθέτηση των τζαμιών, βεβαιωθείτε ότι το "R" είναι ορατό στην αριστερή γωνία. Εισαγάγετε πρώτα τη μακριά πλευρά του τζαμιού που φέρει την ένδειξη "R" στις υποδοχές συγκράτησης και στη συνέχεια κατεβάστε το στη θέση του. Επαναλάβετε τη διαδικασία και για τα δύο μέρη του τζαμιού.



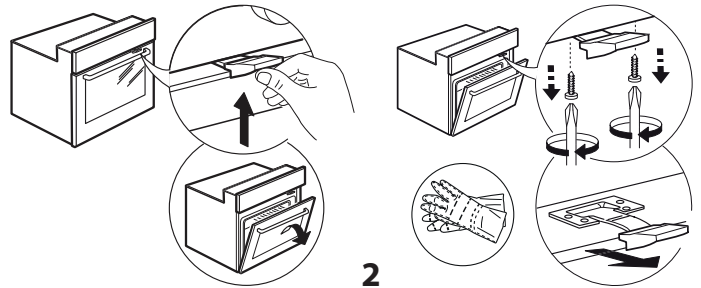
4. Επανατοποθετήστε την άνω γωνία: Ένα κλικ δείχνει ότι τοποθετήθηκε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι η τσιμούχα είναι καλά σταθεροποιημένη πριν επανατοποθετήσετε την πόρτα.



ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ*

Όταν διατηρείτε την κλειδαριά της πόρτας εγκατεστημένη, η πόρτα πρέπει να κλείνει με το χέρι. Για να ανοίξετε την πόρτα με τη συσκευή κλειδώματος πόρτας (δείτε την Εικ. 1).

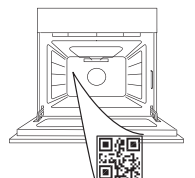
Μπορείτε να βγάλετε τη συσκευή ασφάλειας της πόρτας εάν ακολουθήσετε τη σειρά των εικόνων (βλ. Εικ. 2).



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| ΠΡΟΒΛΗΜΑ | ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ | ΛΥΣΗ |
|--|--|--|
| Ο φούρνος δεν λειτουργεί. | Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος. | Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει. |
| Στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα "F" ακολουθούμενο από έναν αριθμό ή ένα γράμμα. | Βλάβη φούρνου. | Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών και αναφέρετε τον αριθμό μετά το γράμμα "F". |
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Hot" και η επιλεγμένη λειτουργία δεν θα ξεκινήσει. | Πολύ υψηλή θερμοκρασία. | Αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Επιλέξτε μια διαφορετική λειτουργία. |

Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.



beko



400020025542

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ, ЯКУ СЛІД ПРОЧИТАТИ ТА ЯКОЇ СЛІД ДОТРИМУВАТИСЯ

Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції з техніки безпеки. Збережіть їх для подальшого використання.

У цій інструкції та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід прочитати і завжди виконувати. Виробник не несе жодної відповідальності за недотримання цих інструкцій з техніки безпеки, за неналежне використання приладу або неправильне налаштування елементів управління.

⚠ Не торкайтеся духової шафи під час піролітичного циклу (самоочищення) — існує ризик отримання опіків. Під час і після циклу піролізу (поки приміщення не буде повністю провітраним) не залишайте біля духової шафи дітей і тварин без нагляду. Перед початком піролітичного циклу з духової шафи необхідно видалити надлишки рідини, зокрема жиру та олії. Не залишайте будь-яке приладдя чи матеріали всередині духової шафи під час піролітичного циклу.

⚠ Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, переконайтеся, що під час піролітичного циклу всі газові та електричні конфорки вимкнено — існує ризик отримання опіків.

⚠ Не дозволяйте маленьким дітям (до 3 років) підходити до приладу. Не дозволяйте маленьким дітям (від 3 до 8 років) підходити надто близько до приладу без постійного нагляду. До користування приладом допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, лише за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом осіб, що відповідають за їхню безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть чистити та обслуговувати прилад лише під наглядом дорослих.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років не можна залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

⚠ Не залишайте прилад без нагляду під час сушіння продуктів. Якщо прилад придатний для використання датчика, застосовуйте тільки температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Не кладіть одяг або інші легкозаймисті матеріали поблизу приладу, доки повністю не охолонуть всі його компоненти — існує ризик виникнення пожежі. Завжди будьте обережні під час приготування страв з використанням жиру, олії або при додаванні алкогольних напоїв — існує ризик виникнення пожежі. При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою. Наприкінці готування з обережністю відкрийте дверцята, щоб дозволити поступово вийти гарячому повітрю або парі, перш ніж наблизитись до духової шафи —

існує ризик отримання опіків. Не блокуйте вентиляційні отвори для нагрітого повітря на передній частині духової шафи - існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Коли дверцята духової шафи відкриті або знаходяться у нижньому положенні, слід пильнувати, щоб не вдаритись ними.

⚠ Їжу не можна залишати всередині виробу або на ньому більше ніж на одну годину до або після приготування.

ДОЗВОЛЕНЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ОБЕРЕЖНО:** Цей прилад не призначений для експлуатації із зовнішнім пристроєм для перемикання, наприклад, таймером або окремою системою дистанційного керування.

⚠ Цей прилад призначено для використання в побутових і подібних умовах, наприклад таких: в кухонних зонах магазинів, офісів та інших робочих середовищ; у фермерських господарствах; клієнтами в готелях, мотелях, невеликих пансіонах зі сніданком й інших житлових приміщеннях.

⚠ Забороняється використовувати прилад для інших цілей (наприклад, для опалення приміщень).

⚠ Цей прилад не призначений для професійного використання. Не використовуйте прилад поза приміщенням.

⚠ Не зберігайте вибухонебезпечні або горючі речовини (наприклад, бензин або аерозольні балончики) всередині або поблизу приладу — існує ризик виникнення пожежі.

ВСТАНОВЛЕННЯ

⚠ Встановлення і обслуговування приладу повинно виконуватись принаймні двома особами для уникнення ризику травмування. Під час розпакування та встановлення приладу використовуйте захисні рукавиці - існує ризик порізів.

⚠ Встановлення, включаючи підключення водопостачання (за наявності), виконання електричних з'єднань і ремонт має виконувати кваліфікований персонал. Не ремонтуйте самостійно та не замінійте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити. Не дозволяйте дітям наближатись до місця встановлення. Розпакувавши прилад, перевірте, чи немає на ньому пошкоджень після транспортування. У разі виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Після встановлення залишки упаковки (пластик, пінополістиролові елементи тощо) повинні зберігатися в недоступному для дітей місці — існує небезпека удушення. Перед проведенням будь-яких робіт з встановлення прилад слід відключити від електромережі для уникнення ризику ураження електричним струмом. Під час встановлення приладу переконайтеся, що він не перетискає та не пошкоджує кабель живлення - існує ризик

виникнення пожежі або ураження електрострумом. Вмикайте прилад лише після завершення процедури його встановлення.

⚠ Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування приладу в меблевий корпус і приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.

⚠ Не виймайте прилад з пінополістиролу до моменту його встановлення.

⚠ Після встановлення приладу не повинно бути доступу до його дна — існує ризик отримання опіків.

⚠ Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами — існує ризик виникнення пожежі.

⚠ Якщо прилад встановлено під стільницею, залишайте мінімальний просвіт між стільницею та верхнім краєм духової шафи — існує ризик отримання опіків.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО НЕБЕЗПЕКУ УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

⚠ Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (її видно, коли дверцята відкриті).

⚠ Слід забезпечити можливість від'єднання приладу від електромережі шляхом витягування вилки (за наявності) з розетки або за допомогою багатополюсного перемикача, встановленого перед розеткою згідно з нормами прокладання електропроводки, крім того, прилад має бути заземлений відповідно до національних стандартів електробезпеки.

⚠ Не використовуйте подовжувачі, розгалужувачі або адаптери. Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжними для користувача. Не використовуйте прилад, якщо ви мокрі або босоніж. Забороняється користуватися цим приладом у разі пошкодження кабелю живлення або вилки й у разі неналежної роботи приладу або пошкодження чи падіння.

⚠ Якщо кабель електроживлення пошкоджений, слід звернутися до виробника, його сервісного агента або осіб з подібною кваліфікацією для заміни пошкодженого кабелю, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

⚠ У разі необхідності заміни кабелю живлення, зверніться до авторизованого сервісного центру.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перед здійсненням технічного обслуговування приладу переконайтеся в тому, що прилад вимкнений і відключений від джерела живлення. Щоб уникнути ризику травмування, використовуйте захисні рукавички (ризик порізу) та захисне взуття (ризик забою); керування обов'язково мають здійснювати дві людини (зменшення навантаження); ніколи не застосовуйте пристрої чищення парою (ризик ураження електричним струмом). Непрофесійний ремонт, не дозволений виробником, може мати ризик для здоров'я та безпеки, за який виробник не несе відповідальності.



Будь-який дефект або пошкодження, спричинені непрофесійним ремонтом або технічним обслуговуванням, не покриваються гарантією, умови якої зазначені в документі, що постачається з пристроєм.

⚠ Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та металеві скребки для очищення скла на дверцятах, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.

⚠ Перш ніж очищувати прилад або виконувати технічне обслуговування, переконайтеся в тому, що прилад охолонув, оскільки існує ризик опіків. - існує небезпека опіків.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Вимкніть пристрій перед тим, як здійснювати заміну лампи — існує ризик ураження електричним струмом.


УТИЛІЗАЦІЯ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Пакувальний матеріал на 100% є вторинною сировиною, придатною для повторного використання, і позначений відповідним символом ♻. Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

УТИЛІЗАЦІЯ ПОБУТОВИХ ПРИЛАДІВ

Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте Перед проведенням будь-якого чищення або технічного обслуговування слід переконайтеся, що прилад охолонув. Його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви придбали прилад. Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/EC про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти негативним наслідкам для довкілля та здоров'я людей.

Символ  на виробі або в супровідній документації вказує на те, що його не можна утилізувати як побутові відходи, а слід здати на утилізацію до відповідного центру збору відходів електричного й електронного обладнання для вторинної переробки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті. Використовуйте темні лаковані або емальовані деко для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло. Страви, які потребують тривалого приготування, продовжуватимуть готуватися навіть після вимкнення духової шафи. Стандартний цикл (PYRO): підходить для очищення дуже брудної духової шафи. Енергозберігаючий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): - тільки в окремих моделях - : у якому споживається приблизно на 25% менше енергії, ніж під час стандартного циклу. Обирайте цю функцію через певний проміжок часу (після 2-3 разів приготування м'яса поспіль).

ДЕКЛАРАЦІЇ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей прилад відповідає: Вимогам щодо екодизайну Регламенту ЄС 66/2014; Вимогам щодо маркування класу енергоефективності 65/2014; Вимогам щодо екодизайну для виробів, що споживають енергію, та Положенням про енергетичну інформацію (Поправка) (Вихід з ЄС) 2019 року, відповідно до європейського стандарту EN 60350-1.

Цей виріб може містити джерело (джерела) споживання класу енергоефективності A+ або A++.

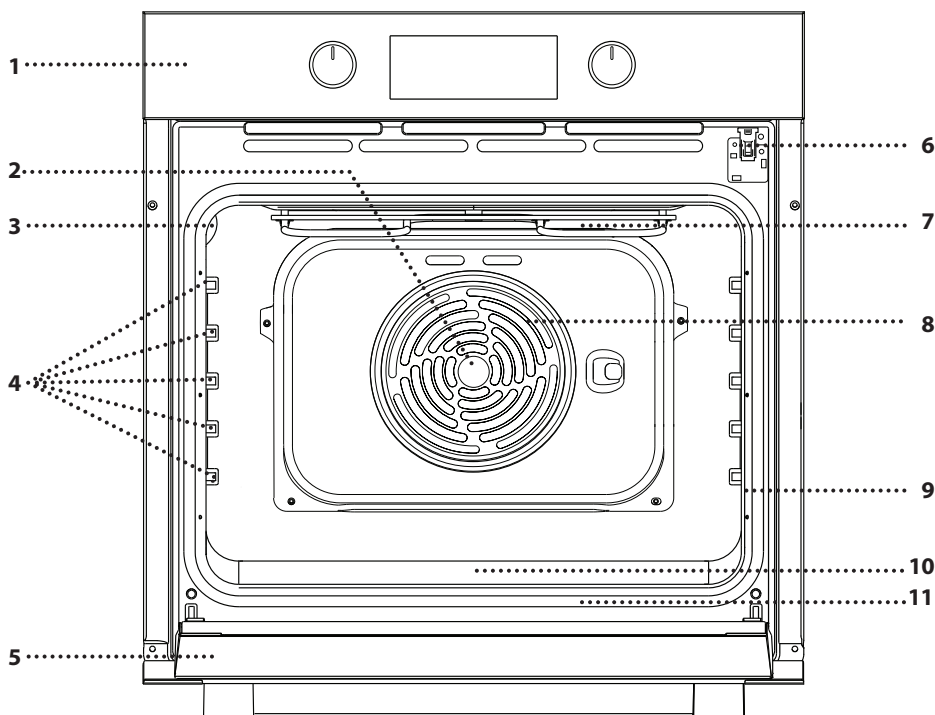


ДЯКУЄМО ЗА ПОКУПКУ НАШОГО ВИРОБУ



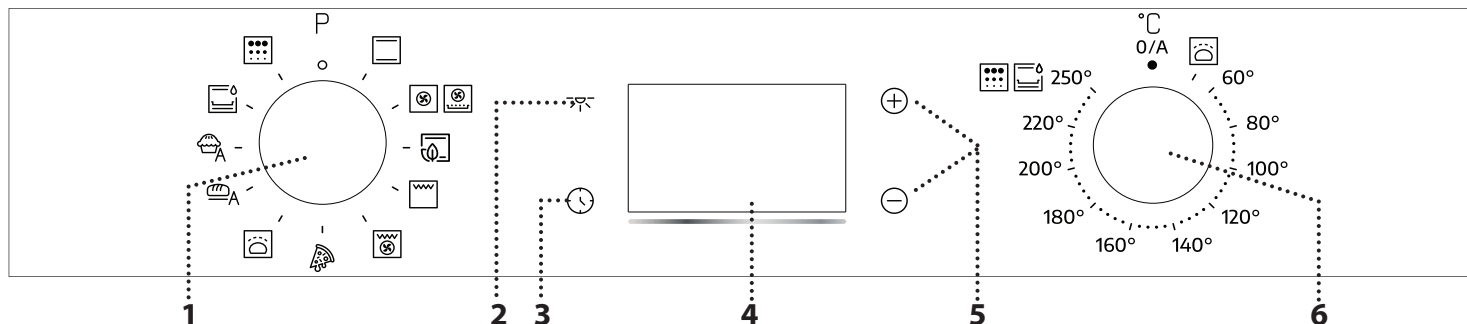
Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкції з техніки безпеки.

ОПИС ВИРОБУ



1. Панель керування
2. Вентилятор
3. Лампочка
4. Напрямні для решітки (рівень вказано на стінці робочої камери)
5. Дверцята
6. Замок дверцят (зачиняє дверцята під час автоматичного очищування та після нього)
7. Верхній нагрівальний елемент/гриль
8. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
9. Паспортна табличка (не знімати)
10. Заглиблення для питної води
11. Нижній нагрівальний елемент (не видно)


ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



1. РУЧКА ВИБОРУ

Щоб увімкнути духову шафу, виберіть будь-яку функцію. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть кнопку у положення 0.

2. СВІТЛО

Коли духову шафу ввімкнено, натисніть , щоб увімкнути або вимкнути лампу в духовій шафі.

3. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Для доступу до налаштувань часу готування, затримки запуску та таймера.

Для відображення часу, коли духову шафу вимкнено.

4. ДИСПЛЕЙ

5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ

Для зміни налаштувань часу готування.

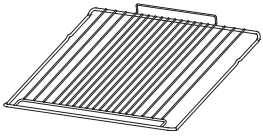
6. РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Поверніть, щоб вибрати бажану температуру, коли активовано функції ручного режиму.

Зверніть увагу: Тип ручки може відрізнятися залежно від типу моделі. Якщо ручки є ручками натискного типу, натисніть на центр ручки, щоб вивести її з гнізда.

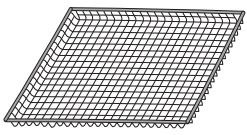
ПРИЛАДДЯ

РЕШІТКА



Використовується для готування страв або як підставка для каструль, форм для випікання тортів та іншого жаростійкого кухонного посуду.

ЛИСТ ДЛЯ АЕРОГРИЛЯ*



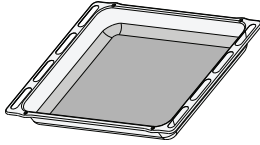
Це приладдя призначене для використання під час приготування страв з функцією «Аерогриль», що забезпечує оптимальну хрусткість та золотисту скоринку для вашої їжі. Для використання поставте лист на решітку. Він придатний для миття в посудомийній машині, що спрощує очищення.

* Наявний лише в деяких моделях

Кількість та тип приладдя може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

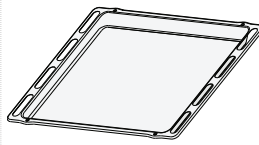
Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ПІДДОН*



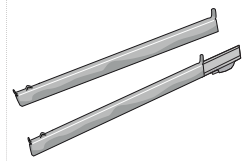
Використовується у якості дека для готування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо або підставки під решіткою для соку, що витікає під час готування.

ЛИСТ ДЛЯ ВИПІКАННЯ*



Використовується для готування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ*



Для полегшення встановлення або витягування приладдя.

ВСТАНОВЛЕННЯ РЕШІТКИ ТА ІНШОГО ПРИЛАДДЯ

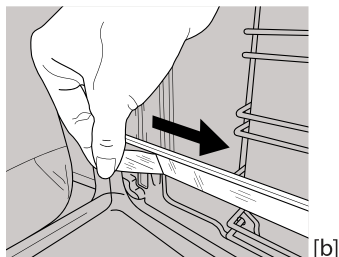
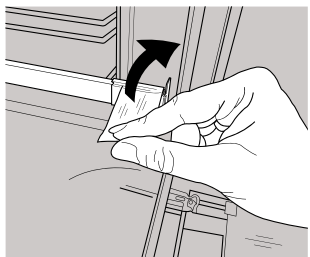
Спочатку вставте решітку на бажаному рівні, утримуючи її трохи нахиленою вгору, та натисніть на підняту задню сторону (спрямовану вгору) донизу.

Після цього посуньте її горизонтально вздовж напрямних якомога далі.

Інше приладдя, наприклад, лист для випікання, слід вставляти горизонтально, просуваючи його по напрямним.

ВИСУВНІ ПОЛИЦІ ТА ТРИМАЧІ ПОЛИЦЬ

Перед використанням духовки зніміть захисну стрічку [a], а потім видаліть захисну фольгу [b] з телескопічних напрямних.



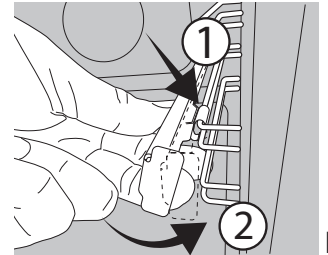
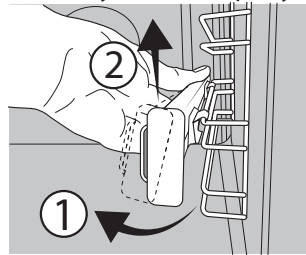
ЗНЯТТЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [c]

Потягніть нижню частину телескопічної напрямної, щоб відчепити нижні гачки (1), і потягніть телескопічні напрямні вгору, знявши їх із верхніх гачків (2).

ПОВТОРНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ [d]

Зачепіть верхні гачки на напрямних для решітки

(1), потім притисніть нижню частину телескопічних напрямних до напрямних для решітки, поки нижні гачки чутно не зафіксуються (2).








ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАПРЯМНИХ ДЛЯ РЕШІТКИ







1. Щоб зняти напрямні для решітки, міцно тримаючись за зовнішню частину напрямної, потягніть її на себе, щоб витягти опору і два внутрішні штифти зі своїх гнізд.
2. Щоб встановити на місце напрямні для решітки, розташуйте їх біля заглиблень, попередньо встановивши на місця два штифти. Після чого розмістіть зовнішню частину біля її гнізда, вставте опору і міцно притисніть її до стінки з заглибленнями, щоб впевнитися, що напрямна належним чином закріплена.


ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

1. НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

При першому ввімкненні приладу потрібно встановити час: Натискайте , поки значок  та дві цифри годин  або  та годинник  не почнуть блимати на дисплеї.






За допомогою кнопки  або  встановіть значення годин і натисніть  для підтвердження. Почнуть блимати дві цифри хвилин. За допомоги кнопок  або  встановіть значення хвилини та натисніть кнопку  для підтвердження.

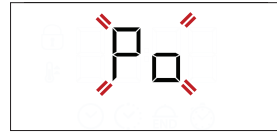
Зверніть увагу: Якщо значок  блимає, наприклад, після тривалих перебоїв у подачі електроенергії, потрібно встановити час.




2. ВСТАНОВІТЬ СПОЖИВАННЯ ПОТУЖНОСТІ

За замовчуванням піч запрограмована на роботу на потужності понад 3 кВт (Hi — високий рівень). щоб духовна шафа була сумісна з домашнім приладдям потужністю нижче 2,9 кВт (Lo — низький рівень), потрібно змінити налаштування. Щоб перейти до меню зміни налаштувань, поверніть перемикач у положення

 а потім назад у положення .

Натисніть та утримуйте  і  протягом п'яти секунд одразу після цього.



За допомогою кнопок  або  змініть налаштування, потім натисніть та утримуйте кнопку  принаймні дві секунди для підтвердження.

3. ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Нова духовна шафа може виділяти запахи, що залишилися після її виготовлення: це не є несправністю.

Тому, перш ніж готувати їжу, рекомендуємо прогріти порожню духову шафу, щоб усунути будь-які можливі запахи.

Зніміть із духової шафи захисну картонну упаковку або прозору плівку та витягніть з неї все приладдя.

Нагрійте духову шафу до 250 °C протягом приблизно однієї години. При цьому духовна шафа має бути порожньою.

Зверніть увагу: рекомендується провітрити приміщення після першого використання приладу.

ФУНКЦІЇ



ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВ

Для готування будь-якої страви лише на одній полиці.



НАГРІВ ВЕНТИЛЯТОРОМ

Для готування різних продуктів з однаковою температурою готування на декількох полицях (максимум трьох) одночасно. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів.



АЕРОГРИЛЬ


Функція «Аерогриль» дозволяє готувати багато видів їжі з меншою кількістю олії, в результаті чого страви матимуть приємну хрустку скоринку та будуть більш корисними. Камера духової шафи нагрівається, а вентилятор циркулює гаряче повітря.

Для використання розмістіть їжу одним шаром у кошику «Аерогриль», уникаючи накладання шматків один на одного, та дотримуйтесь інструкцій із таблиці приготування «Аерогриль». Встановіть деко на решітку та вставте деко для випікання на нижчий рівень для збору крихт або крапель жиру.

Уникайте використання кількох дек одночасно, щоб забезпечити рівномірне приготування.



ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВ З ФУНКЦІЄЮ ECO

Статична функція Eco дозволяє готувати дріжджову випічку, тісто та печено. Завдяки помірному нагріванню їжа зберігає свою вологу, не пересихаючи. Під час готування підсвічування буде вимкнено, але його можна знову увімкнути, натиснувши на піктограму .



ГРИЛЬ

Для смаження стейків, кебабів і ковбасок, запікання овочів і готування грінков.

Під час смаження м'яса на грилі рекомендуємо користуватися піддоном для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.



ФУНКЦІЯ ПРИМУСОВОЇ ВЕНТИЛЯЦІЇ ДЛЯ ГРИЛЯ

Для смаження великих шматків м'яса (ніжок, ростбіфів, курчат). Рекомендуємо використовувати піддон для збирання соку: поставте піддон на будь-якому рівні під решіткою та налейте у нього 200 мл питної води.




ПІЦА

Для випікання піци та хліба різних типів і розмірів. У середині процесу готування бажано поміняти місцями дека для випікання.





DOUGH PROVING (ВІДСТОЮВАННЯ ТІСТА)

Для сприяння ефективному підніманню солодкого або пікантного тіста. Щоб активувати цю функцію, поверніть ручку термостата в положення .




АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ХЛІБУ

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання хліба. Щоб активувати функцію, поставте їжу в духову шафу, поверніть ручку термостата в положення  і переведіть ручку функції на піктограму . Для досягнення найкращих результатів рекомендується використовувати рівень приготування 2 або 3.




АВТОМАТИЧНЕ ВИПІКАННЯ ДЕСЕРТІВ

Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і час випікання пирогів. Щоб активувати функцію, поставте їжу в духову шафу, поверніть ручку термостата в положення **0** і переведіть ручку функції на піктограму . Для досягнення найкращих результатів рекомендується використовувати рівень приготування 2 або 3.



STEAM CLEANING (ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ)

Дія пари, що вивільняється під час цього спеціального низькотемпературного циклу очищення, дає змогу легко видаляти бруд та залишки їжі. Налийте на дно духової шафи 100-120 мл питної води, потім встановіть ручку вибору й ручку термостата у положення . Краще використовувати цю функцію


протягом 35 хвилин.

Активуйте цю функцію, коли духову шафу охолоне та дайте їй охолонути протягом 15 хвилин після закінчення циклу. Положення значка не відповідає температурі в духовій шафі під час циклу очищення.



ПІРОЛІЗ

Для видалення бризок, що утворилися під час готування слід використовувати цикл з дуже високою температурою (понад 400 °C).

Щоб активувати цю функцію, поверніть ручку термостата в положення . Положення значка не відповідає фактичній температурі, досягнутій під час циклу очищення. Уважно прочитайте інструкцію у спеціальному розділі про піроліз.

ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

1. ВИБІР ФУНКЦІЇ

Щоб обрати функцію, встановіть *ручку вибору* на символ, що відповідає бажаній функції: засвітиться дисплей і пролунає звуковий сигнал.



2. АКТИВУВАННЯ ФУНКЦІЇ

РУЧНИЙ РЕЖИМ

Для початку виконання обраної функції поверніть *ручку термостата*, щоб встановити бажану температуру.



Зверніть увагу: під час готування можна змінити функцію, повертаючи *ручку вибору*, або відрегулювати температуру, повертаючи *ручку термостата*. Функція не запуститься, якщо *ручка термостата* буде на **0** можна вибрати час приготування, час закінчення приготування (тільки якщо встановлено час приготування) й таймер.


DOUGH PROVING (ВІДСТОЮВАННЯ ТІСТА)


Щоб розпочати виконання функції «Піднімання тіста», встановіть *ручку термостата* на відповідний символ; Якщо в духовій шафі встановлено іншу температуру, функцію не буде запущено.

Зверніть увагу: можна встановити час готування, час завершення готування

(тільки якщо ви встановили час готування) і таймер.

3. ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ

Коли почнеться виконання функції, звуковий сигнал і блимаючий значок  на дисплеї вкажуть на те, що активовано фазу попереднього прогрівання.


У кінці цієї фази пролунає звуковий сигнал, і значок  на дисплеї почне постійно світитися, це вказуватиме на те, що духову шафу досягла заданої температури: у цей момент покладіть їжу всередину і переходьте до готування.

Зверніть увагу: якщо поставити їжу в шафу до закінчення попереднього прогрівання, це може погіршити остаточний результат готування.




4. ПРОГРАМУВАННЯ ГОТУВАННЯ

Перед початком програмування готування потрібно вибрати функцію.




ТРИВАЛІСТЬ

Натисніть і утримуйте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і "00:00".



За допомогою кнопок  та  встановіть бажаний час готування і натисніть  для підтвердження.



Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що приготування їжі завершено.

Зверніть увагу: Щоб скасувати встановлений час готування, натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок , потім за допомоги кнопки  скиньте час готування на значення "00:00". Цей час готування включає фазу попереднього нагрівання.




ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/

ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Після встановлення часу готування початок виконання функції може бути відкладено за рахунок програмування часу завершення її виконання:

Натискайте кнопку , поки на дисплеї не почне блимати значок  і значення поточного часу запуску.



Кнопкою  або  встановіть бажаний час завершення готування і натисніть  для підтвердження.

Активуйте функцію, встановивши *ручку термостата* на бажану температуру: Функцію буде призупинено до її автоматичного запуску після періоду часу, який розраховано так, щоб закінчити готування у встановлений час.

Зверніть увагу: для скасування цього налаштування вимкніть духову шафу, встановивши *ручку вибору* у

положення 0 .

Функція затримки запуску недоступна для функцій «Гриль» і «Примусова вентиляція для гриля».

END OF COOKING (ЗАКІНЧЕННЯ ГОТУВАННЯ)

Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення про те, що виконання функції завершено.





Поверніть *ручку вибору*, щоб обрати іншу функцію, або у положення 0 , щоб вимкнути духову шафу.




Зверніть увагу: Якщо таймер увімкнено, на дисплеї поперемінно з'являтиметься напис «END» і час, що залишився.




5. НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Ця опція не перериває та не програмує функції готування, але дає змогу використовувати дисплей для відображення таймера під час виконання функції або коли духову шафу вимкнено.

Натискайте  , поки  і значок «00:00» не почнуть блимати на дисплеї.



За допомогою кнопки  або  встановіть бажаний час і натисніть  для підтвердження. Після того як таймер завершить зворотний відлік обраного часу, пролунає звуковий сигнал.

Примітки: щоб вимкнути таймер, натискайте кнопку  , поки значок  не почне блимати, потім за допомогою кнопки  скиньте час до значення "00:00".

6. ФУНКЦІЯ АВТОМАТИЧНОГО ОЧИЩЕННЯ — ПІРОЛІЗ


Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не підпускайте дітей і тварин до духової шафи під час циклу піролізу та після нього (поки приміщення не провітриться).

Вийміть усі аксесуари (включно з напрямними решітки) з духової шафи, перш ніж активувати функцію. Якщо духову шафу встановлено під варильною поверхнею, перевірте, чи вимкнено всі газові пальники або електричні конфорки під час циклу самоочищення.

Для оптимального чищення дверцят духової шафи видаліть бруд вологою губкою перед використанням функції піролізного чищення.

За наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації циклу піролізного очищення.

Ми рекомендуємо використовувати функцію піролізу, тільки якщо прилад сильно забруднений або виділяє неприємні запахи під час готування.

Щоб активувати функцію автоматичного очищення, поверніть *регулятор вибору* та *ручку термостата* на позначку . Функція буде активована автоматично, дверцята зачинені та світло всередині духової шафи вимкнене: на дисплеї відобразиться час до завершення виконання функції поперемінно з написом Pyro.



Після завершення циклу дверцята залишаються заблокованими, поки температура всередині духової шафи не повернеться до безпечного рівня.

Провітрюйте приміщення протягом циклу піролізного чищення та після його завершення.

ПРИМІТКИ

- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Не ставте на двері важкі предмети і не тримайтеся за двері.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ |
|---|---------|-----------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| Пирого з дріжджового тіста | | Так | 160-180 | 30 - 90 | 2/3 |
| | | Так | 160-180 | 30 - 90 | 4 1 |
| Пиріг із начинкою (чізкейк, штрудель, фруктовий пиріг) | | Так | 160 - 200 | 35 - 90 | 2 |
| | | Так | 160 - 200 | 40 - 90 | 4 2 |
| Печиво/тарталетки | | Так | 160-180 | 20 - 45 | 3 |
| | | Так | 150 - 170 | 20 - 45 | 4 2 |
| | | Так | 150 - 170 | 20 - 45 | 5 3 1 |
| Заварні тістечка | | Так | 180 - 210 | 30 - 40 | 3 |
| | | Так | 180 - 200 | 35 - 45 | 4 2 |
| | | Так | 180 - 200 | 35 - 45 | 5 3 1 |
| Безе | | Так | 90 | 150 - 200 | 3 |
| | | Так | 90 | 140 - 200 | 4 2 |
| | | Так | 90 | 140 - 200 | 5 3 1 |
| Піца/фокача | | Так | 190 - 250 | 15 - 50 | 1/2 |
| | | Так | 190 - 250 | 20 - 50 | 4 2 |
| Хліб | | - | - | 60 | 2 |
| Заморожена піца | | Так | 250 | 10 - 20 | 3 |
| | | Так | 230-250 | 10 - 25 | 3 2 |
| Солоні пироги (овочевий пиріг, пиріг кіш) | | Так | 180 - 200 | 40 - 55 | 3 |
| | | Так | 180 - 200 | 45 - 60 | 4 2 |
| | | Так | 180 - 200 | 45 - 60 | 5 3 1 |
| Воловани/печиво з листкового тіста | | Так | 190 - 200 | 20 - 30 | 3 |
| | | Так | 180 - 190 | 20 - 40 | 4 2 |
| | | Так | 180 - 190 | 20 - 40 | 5 3 1 |
| Лазанья/запіканки з макаронами/ канелоні/відкриті пироги | | Так | 190 - 200 | 45-65 | 2 |
| Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина 1 кг | | Так | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Смажена свинина зі скоринкою 2 кг | | Так | 180 - 190 | 110 - 150 | 2 |
| Курятина/кролик/качка 1 кг | | Так | 200 - 230 | 50 - 100 | 2 |
| Індичка/гуска 3 кг | | - | 190 - 200 | 100 - 160 | 2 |
| Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани) | | Так | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |

| ФУНКЦІЇ | | | | | | | |
|---------|-------------------------|---------------------|------|-----------------------------|-------|---|--|
| | Верхній і нижній нагрів | Нагрів вентилятором | Піца | Автоматичне випікання хлібу | Гриль | Функція примусової вентиляції для гриля | Верхній і нижній нагрів з функцією Eco |

| ПРИЛАДДЯ | | | | | | |
|----------|---------|---|--|---------------------------|---|--|
| | Решітка | Форма для випікання або форма для тортів на решітці | Деко для випікання / піддон або форма для випікання на решітці | Піддон/деко для випікання | Піддон / деко для випікання з 200 мл води | |

| РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (хв) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ |
|---|---------|-----------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| Підсмажений хліб | | - | 250 | 2 - 6 | 5 |
| Рибне філе/скибки | | - | 230 - 250 | 20 - 30 * | 4 3 |
| Ковбаски/кебаби/ поребрина/гамбургери | | - | 250 | 15 - 30 * | 5 4 |
| Смажена курятина 1-1,3 кг | | Так | 200 - 220 | 55 - 70 ** | 2 1 |
| Ростбїф з кров'ю 1 кг | | Так | 200 - 210 | 35 - 50 ** | 3 |
| Нога ягняти/гомїлка | | Так | 200 - 210 | 60 - 90 ** | 3 |
| Смажена картопля | | Так | 200 - 210 | 35 - 55** | 3 |
| Овочева запїканка | | - | 200 - 210 | 25 - 55 | 3 |
| М'ясо та картопля | | Так | 190 - 200 | 45 - 100 *** | 4 1 |
| Риба й овочї | | Так | 180 | 30 - 50 *** | 4 1 |
| Лазанья та м'ясо | | Так | 200 | 50 - 100 *** | 4 1 |
| Комплексна страва: Фруктовий пирїг (рівень 5)/лазанья (рівень 3)/м'ясо (рівень 1) | | Так | 180 - 190 | 40 - 120 *** | 5 3 1 |
| Смажене м'ясо/фаршированї шматки м'яса | | - | 170 - 180 | 100 - 150 | 3 |

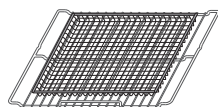
* Перевернїть страву по завершеннї половини часу готування
 ** Перевернїть страву по завершеннї двох третин часу готування (якщо необхідно).

*** Передбачувана тривалїсть часу: страви можна виймати з духової шафи через рїзні промїжки часу, залежно від особистого смаку.

| | | | | | | | |
|----------|-------------------------|---|--|-----------------------------|---|---|--|
| ФУНКЦІЇ | | | | | | | |
| | Верхній і нижній нагрів | Нагрів вентилятором | Пїца | Автоматичне випїкання хлїбу | Грїль | Функція примусової вентиляції для грїля | Верхній і нижній нагрів з функцією Eco |
| ПРИЛАДДЯ | | | | | | | |
| | Решїтка | Форма для випїкання або форма для тортів на решїтцї | Деко для випїкання / пїддон або форма для випїкання на решїтцї | Пїддон/деко для випїкання | Пїддон / деко для випїкання з 200 мл води | | |

ГОТУВАННЯ В АЕРОГРИЛІ

| КАТЕГОРІЯ | РЕЦЕПТ | ФУНКЦІЯ | РЕКОМЕНДОВАНА КІЛЬКІСТЬ | ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ | ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ТРИВАЛІСТЬ (ХВ) | РІВЕНЬ І ПРИЛАДДЯ | |
|---------------------|---------------------------|---------|-------------------------|-----------------------|------------------|-----------------|-------------------|---|
| Заморожені продукти | Заморожена картопля фрі | | 500 - 700 | ✓ | 200 | 20 - 30 | 3 | 1 |
| | Заморожені курячі нагетси | | 500 - 700 | ✓ | 200 | 15 - 20 | 4 | 1 |
| | Рибні палички | | 500 - 700 | ✓ | 220 | 15 - 20 | 4 | 1 |
| Овочі | Паніровані цукіні | | 400 | ✓ | 200 | 15 - 20 | 4 | 1 |
| | Домашня картопля фрі | | 300 - 800 | ✓ | 200 | 25 - 40 | 4 | 1 |
| | Овочева асорті | | 300 - 800 | ✓ | 200 | 20 - 35 | 4 | 1 |
| М'ясо і риба | Курячі грудки | | 1-4 см | ✓ | 200 | 20 - 50 | 4 | 1 |
| | Курячі крильця | | 2300 - 800 | ✓ | 220 | 20 - 40 | 4 | 1 |
| | Котлета в паніровці | | 1-4 см | ✓ | 220 | 15 - 40 | 4 | 1 |
| | Рибне філе | | 1-4 см | ✓ | 200 | 15 - 25 | 4 | 1 |



Зверніть увагу: спеціальне деко для аерогрилю завжди має бути розміщене на решітці.

Для готування свіжих або домашніх страв розподіліть олію рівномірно.

Ми рекомендуємо встановити порожній лист в лоток рівня 1, щоб зібрати залишки жиру, які під час готування можуть потрапляти з листа для аерогриля.

Щоб гарантувати рівномірне приготування, перемішуйте їжу в середині рекомендованого інтервалу приготування.

ДОГЛЯД І ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж виконувати обслуговування або очищення, переконайтеся, що духову шафу охолола. Забороняється застосовувати пароочисники.

Забороняється використовувати дротяні мочалки або засоби для чищення з абразивною чи корозійною дією, оскільки вони можуть пошкодити поверхні виробу. Надягайте захисні рукавички.

Перед виконанням будь-яких операцій обслуговування необхідно від'єднати духову шафу від електромережі.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ

Протирайте поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо вони дуже брудні, додайте кілька крапель рН-нейтрального мийного засобу. На завершення протріть сухою серветкою.

Не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на поверхні приладу, негайно зтріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

ВНУТРІШНІ ПОВЕРХНІ

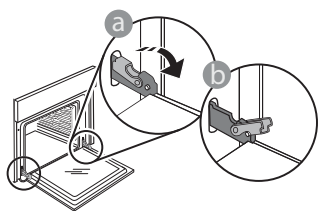
- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім очистіть її від будь-якого осаду чи плям від продуктів, це бажано зробити, поки вона ще тепла. Щоб висушити конденсат, який утворився внаслідок готування страв із високим вмістом води, дайте духовій шафі повністю охолонути, а потім витріть її тканиною або губкою.

- Якщо на внутрішніх поверхнях присутні стійкі забруднення, ми рекомендуємо увімкнути функцію автоматичного очищення для отримання оптимальних результатів після очищення. За наявності залишків вапняних відкладень, уникайте проведення очищення шляхом активації піроциклу. Перед активацією видаліть вапняний наліт, як це описано вище.
- Для полегшення очищення скла дверцят можна легко зняти і потім встановити на місце.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом.

ПРИЛАДДЯ

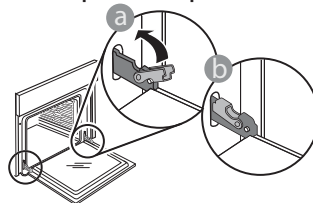
Замочуйте приладдя у водному розчині мийного засобу відразу після використання, тримаючи його за допомогою прихватки, якщо воно досі гаряче. Залишки їжі можна видалити за допомогою щітки або губки.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ



1. Щоб зняти дверцята, повністю відчиніть їх і опустіть засувки, поки вони не будуть у положенні розблокування.

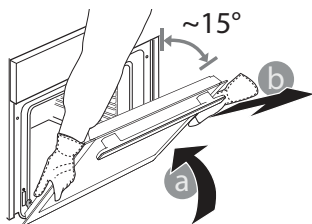
3. Щоб встановити дверцята на місце, піднесіть їх до духової шафи, вирівняйте гачки петель з їхніми пазами та закріпіть верхню частину у пазі.



4. Опустіть дверцята, а потім повністю відчиніть їх. Опустіть засувки в початкове положення: Переконайтеся, що вони повністю опущені.

Легко натисніть, щоб переконаватися, що засувки перебувають у правильному положенні.

5. Спробуйте зачинити дверцята й перевірте, чи перебувають вони на одній лінії з панеллю керування. Якщо це не так, знову виконайте наведені вище кроки: Якщо дверцята не працюють правильно, вони можуть бути пошкоджені.



2. Зачиніть дверцята до упору. Міцно візьміться за дверцята обома руками, не тримайте їх за ручку. Щоб зняти дверцята, продовжуйте зачиняти їх і одночасно потягніть їх вгору, поки вони не звільняться зі

свого гнізда. Покладіть зняті дверцята на м'яку поверхню.

ЗАМІНА ЛАМПИ

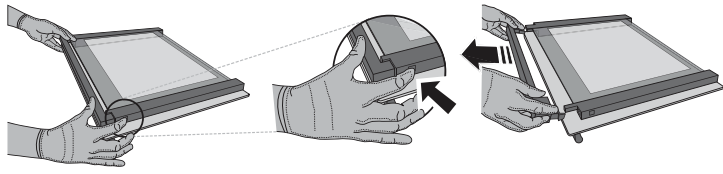
- Відключіть духову шафу від електромережі.
- Відкрутіть плафон індикатора, замініть лампу та прикрутіть плафон на місце.
- Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Зверніть увагу: використовуйте галогенові лампи типу G9, 25 Вт/230 В, Т300 °С. Лампа, що використовується у виробі, розроблена спеціально для побутових електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Регламент ЕС 244/2009).

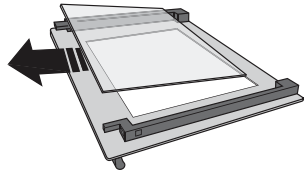
Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування. - Не торкайтеся лампи голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити її. Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите плафон на місце.

ОЧИЩЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

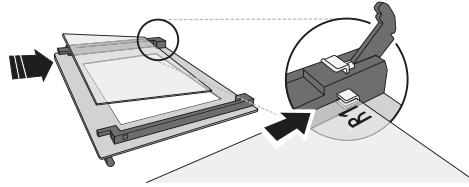
1. Знявши дверцята і поклавши їх на м'яку поверхню ручкою донизу, одночасно натисніть на два фіксатори і зніміть верхній край дверцят, потягнувши їх на себе.



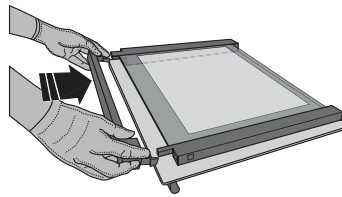
2. Підніміть і міцно утримуйте внутрішнє скло обома руками, для очищення зніміть і покладіть його на м'яку поверхню.



3. Встановіть проміжну панель (позначену «1R») перед встановленням внутрішньої панелі: Щоб правильно встановити скляні панелі, переконайтеся, що в лівому кутку видно позначку R. Спочатку вставте довгу сторону скла, позначену літерою R, в опорні гнізда, а потім опустіть його на місце. Повторіть цю процедуру для обох скляних панелей.



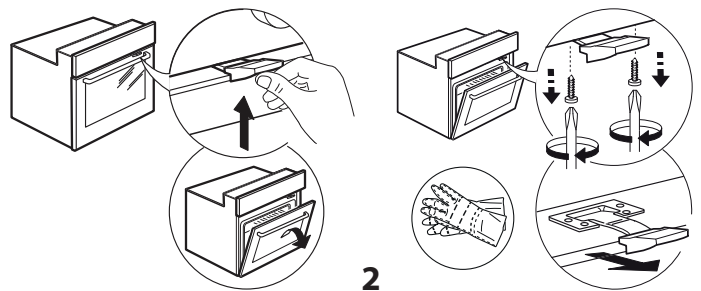
4. Встановіть на місце верхню кромку: Клацання свідчить про правильне встановлення. Перш ніж встановити дверцята, переконайтеся у надійності ущільнення.



ПРИСТРІЙ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ*

Якщо встановлено пристрій блокування дверцят, дверцята необхідно закривати руками. Щоб відкрити дверцята за допомогою пристрою блокування (див. мал. 1).

Запобіжний пристрій дверцят можна зняти, виконавши послідовність дій, показану на рисунках (див. рис. 2).



ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| ПРОБЛЕМА | МОЖЛИВА ПРИЧИНА | РІШЕННЯ |
|---|---|--|
| Духова шафа не працює. | Відключення живлення. Від'єднання від електромережі. | Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі. Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи зникла несправність. |
| На дисплеї відображається літера «F» й число або інша літера після неї. | Несправність духової шафи. | Зверніться до найближчого центра післяпродажного обслуговування клієнтів і повідомте спеціалістам число, яке відображається після літери «F». |
| На дисплеї відображається повідомлення «Hot» (Гаряче), та обрана функція не запускається. | Зависока температура. | Залиште духову шафу охолонути, після чого активуйте функцію. Оберіть іншу функцію. |

Звертаючись до центру післяпродажного обслуговування, повідомте коди, зазначені на паспортній табличці виробу.

