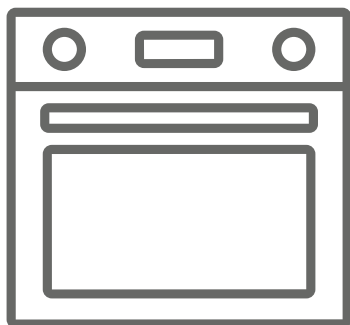


HYUNDAI

EL Ενσωματωμένος φούρνος / Εγχειρίδιο χρήσης






EN Built-in Oven / User Manual



HBIO22-75/3 TH-BX

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν.

Το παρόν εγχειρίδιο χρήσης περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια και οδηγίες που προορίζονται να σας βοηθήσουν στη λειτουργία και συντήρηση της συσκευής σας. Παρακαλείστε να αφιερώσετε τον απαραίτητο χρόνο για να διαβάσετε το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Icon	Type	Meaning
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Κίνδυνος σοβαρής σωματικής βλάβης ή θανάτου
	ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ	Κίνδυνος επικίνδυνης τάσης
	ΦΩΤΙΑ	Προειδοποίηση: Κίνδυνος φωτιάς / εύφλεκτα υλικά
	ΠΡΟΣΟΧΗ	Κίνδυνος σωματικής ή υλικής βλάβης
	ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ / ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Ορθή λειτουργία του συστήματος

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	4
1.1 Γενικές προειδοποιήσεις ασφαλείας	4
1.2 Προειδοποιήσεις για την εγκατάσταση	7
1.3 Κατά τη διάρκεια της χρήσης	7
1.4 Κατά τον καθαρισμό και τη συντήρηση	9
2.ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ	11
2.1 Οδηγίες για τον εγκαταστάτη	11
2.2 Εγκατάσταση της κουζίνας	11
2.3 Ηλεκτρική σύνδεση και ασφάλεια	13
3.ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	14
4.Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	15
4.1 Πίνακας μαγειρέματος	16
4.2 Χρήση του πλήρους ελέγχου αφής χρονοδιακόπτη	17
Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη Minute Minder	18
4.3 Εξαρτήματα	20
5.ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ	23
5.1 Καθαρισμός	23
5.2 Συντήρηση	25
6.ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ	26
6.1 Επίλυση προβλημάτων	26
6.2 Μεταφορά	26
7.ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ	28
7.1 Ενεργειακό δελτίο	28

1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών προσεκτικά και πλήρως πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας και φυλάξτε το σε εύκολα προσβάσιμο μέρος για να το συμβουλευέστε όταν χρειάζεται.
- Το εγχειρίδιο έχει ετοιμαστεί για περισσότερα από ένα μοντέλα, γι' αυτό η συσκευή σας ενδέχεται να μη διαθέτει ορισμένες από τις δυνατότητες που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Γι' αυτόν το λόγο, προσέξτε ιδιαίτερα τις εικόνες ενώ διαβάζετε το εγχειρίδιο χρήσης.

1.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αντιληπτικές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.


⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης. Πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά κάτω των 8 ετών εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθηκεύετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Κατά τη χρήση η συσκευή θα θερμανθεί. Θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις θέρμανσης.
- Οι λαβές ενδέχεται να ζεσταθούν μετά από σύντομο χρονικό διάστημα κατά τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου και άλλες επιφάνειες. Μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει θραύση του τζαμιού ή ζημιά στην επιφάνεια.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.

  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν εμφανιστεί ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο της ηλεκτροπληξίας.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να είναι πολύ ζεστά όταν μαγειρεύετε ή ψήνετε. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά από τη συσκευή όταν χρησιμοποιείται.

- Η συσκευή σας έχει παραχθεί σε συμμόρφωση με όλα τα εφαρμόσιμα τοπικά και διεθνή πρότυπα και κανονισμούς.
- Οι εργασίες συντήρησης και επισκευών πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του εξουσιοδοτημένου σέρβις. Εργασίες εγκατάστασης και επισκευών που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς μπορεί να είναι επικίνδυνες. Μην αλλάξετε ή να τροποποιήσετε τις προδιαγραφές της συσκευής με οποιοδήποτε τρόπο. Ακατάλληλα προστατευτικά εστιών ενδέχεται

να προκαλέσουν ατυχήματα.

- Πριν τη σύνδεση της συσκευής σας, βεβαιωθείτε ότι συμφωνούν οι τοπικές συνθήκες διανομής ενέργειας (φύση του αερίου και πίεση του αερίου ή η τάση και συχνότητα της παροχής ρεύματος) με τις προδιαγραφές της συσκευής. Οι προδιαγραφές για τη συσκευή αυτή αναφέρονται στην ετικέτα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για μαγείρεμα φαγητού και προορίζεται για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο μόνο. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για οποιονδήποτε άλλο σκοπό ή οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή, όπως για μη οικιακή χρήση ή σε επαγγελματικό περιβάλλον ή για θέρμανση χώρων.

- Μην χρησιμοποιείτε τις λαβές της πόρτας του φούρνου για να σηκώσετε ή να μετακινήσετε τη συσκευή.
- Πρέπει να λαμβάνονται όλα τα δυνατά μέτρα για να διασφαλίζεται η ασφάλειά σας. Επειδή το γυαλί μπορεί να σπάσει, θα πρέπει να προσέχετε κατά τον καθαρισμό του, ώστε να αποφύγετε να το χαράξετε. Αποφύγετε να χτυπήσετε το γυαλί με αξεσουάρ.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν θα παγιδευτεί ή καταστραφεί κατά την εγκατάσταση της συσκευής. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του για σέρβις ή από άτομα με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνων.
- Όταν είναι ανοιχτή η μπροστινή πόρτα, μην αφήνετε τα παιδιά να ανεβαίνουν ή να κάθονται σ' αυτή.
- Παρακαλούμε να κρατάτε παιδιά και ζώα μακριά από αυτή τη συσκευή.

1.2 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η εγκατάστασή της.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά μπορεί να προκληθεί από λανθασμένη τοποθέτηση και εγκατάσταση από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Όταν αποσυνσκευάζετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση οποιουδήποτε ελαττώματος, μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αλλά απευθυνθείτε αμέσως σε εξουσιοδοτημένο σέρβις. Επειδή τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία (νάιλον, συνδετήρες συρραπτικών, φελιζόλ, κλπ.) μπορεί να έχουν επιβλαβείς επιπτώσεις στα παιδιά και θα πρέπει να τα συλλέγετε και να τα απομακρύνετε άμεσα.
- Προστατέψτε τη συσκευή σας από τις καιρικές επιδράσεις. Μην την αφήνετε εκτεθειμένη σε επιδράσεις όπως ήλιο, βροχή, χιόνι κλπ.
- Τα υλικά που περιβάλλουν τη συσκευή (ντουλάπι) πρέπει να μπορούν να αντέχουν θερμοκρασία τουλάχιστον 100 °C.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, ώστε να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.

1.3 ΚΑΤΆ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά το φούρνο σας, μπορεί να παρατηρήσετε ελαφρά οσμή. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και προκαλείται από τα υλικά μόνωσης στα θερμαντικά στοιχεία. Για το λόγο αυτό, πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο,

αφήστε τον να λειτουργήσει χωρίς τρόφιμα στη μέγιστη θερμοκρασία για 45 λεπτά. Βεβαιωθείτε ότι το περιβάλλον στο οποίο είναι εγκατεστημένο το προϊόν είναι καλά αεριζόμενο.

- Προσέξτε κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα. Ο ζεστός ατμός από το φούρνο μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- Μη διατηρείτε εύφλεκτα ή καύσιμα είδη, μέσα ή κοντά στη συσκευή όταν χρησιμοποιείται.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε και να αντικαταστήσετε τα τρόφιμα στο φούρνο.
- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να καλυφθεί εσωτερικά ο φούρνος με αλουμινόχαρτο, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση.
- Μην τοποθετείτε σκεύη ή δίσκους ψησίματος απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου κατά το μαγείρεμα. Η βάση θερμαίνεται πάρα πολύ και μπορεί να προκληθεί ζημιά στο προϊόν.



Μην αφήνετε τη συσκευή μαγειρέματος χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε με μαγειρικό λίπος ή λάδι. Μπορεί να αναφλεγούν σε περίπτωση υπερθέρμανσης. Ποτέ μην προσπαθήσετε να καταπολεμήσετε με νερό τις φλόγες από λάδι που καίγεται, αντί αυτού σβήστε την κουζίνα και καλύψτε το σκεύος με το καπάκι του ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

- Αν το προϊόν δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, απενεργοποιήστε το από τον διακόπτη κεντρικού ελέγχου.
- Βεβαιωθείτε ότι τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού της συσκευής είναι πάντα στη θέση "0" (διακοπή), όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Οι δίσκοι είναι κεκλιμένοι όταν τραβηχτούν.

Προσέξτε να μην χυθεί ή να μη ρίξετε ζεστό φαγητό όταν το αφαιρείτε από το φούρνο.

- Μην τοποθετείτε οτιδήποτε πάνω στην πόρτα του φούρνου όταν βρίσκεται στην ανοικτή του θέση. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ασυμμετρία στον φούρνο ή να προκαλέσει βλάβη στην πόρτα.
- Μην κρεμάτε πετσέτες, υφάσματα πιάτων ή ρούχα από τη συσκευή ή τις λαβές της.


1.4 ΚΑΤΆ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΌ ΚΑΙ ΤΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σας είναι απενεργοποιημένη από τον διακόπτη τροφοδοσίας πριν πραγματοποιήσετε οποιονδήποτε καθαρισμό ή συντήρηση.
- Μην αφαιρείτε τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.
- Για να διατηρήσετε την αποδοτικότητα και την ασφάλεια της συσκευής σας, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά και να καλείτε τους εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους σέρβις μας σε περίπτωση ανάγκης.

Δήλωση συμμόρφωσης CE

CE Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις ισχύουσες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα που αναφέρονται.

Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για χρήση μόνο για μαγείρεμα στο σπίτι. Οποιαδήποτε άλλη χρήση (όπως θέρμανση δωματίου) είναι ακατάλληλη και επικίνδυνη.

 Οι οδηγίες λειτουργίας ισχύουν για πολλά μοντέλα. Ενδέχεται να παρατηρήσετε διαφορές ανάμεσα σε αυτές τις οδηγίες και το μοντέλο σας.

Απόρριψη της παλιάς σας συσκευής



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία του δείχνει ότι το προϊόν αυτό δεν επιτρέπεται να απορριφθεί με τα οικιακά απορρίμματα. Αντίθετα θα πρέπει να παραδοθεί σε αρμόδια θέση συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών για ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας σωστή απόρριψη του προϊόντος, συμβάλλετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, που αλλιώς θα μπορούσαν να προκληθούν από την ακατάλληλη απόρριψη αυτού του προϊόντος. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο του δήμου σας, με την τοπική υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή αυτή πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή από αρμόδιο τεχνικό, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό και σε συμφωνία με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.

- Εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό και βλάβη, για τα οποία ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη και η εγγύηση θα είναι άκυρη.
- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (τάση και συχνότητα ηλεκτρικού ρεύματος) και οι ρυθμίσεις της συσκευής είναι συμβατές. Οι ρυθμίσεις για αυτή τη συσκευή δηλώνονται στην ετικέτα.
- Οι νόμοι, διατάξεις, οδηγίες και τα πρότυπα που βρίσκονται σε ισχύ στη χώρα χρήσης της συσκευής πρέπει να τηρούνται (κανονισμοί ασφάλειας, σωστή ανακύκλωση σε συμφωνία με τους κανονισμούς, κ.τ.λ.).
- Αν το προϊόν περιλαμβάνει αφαιρούμενους οδηγούς ραφιών (συρμάτινες βάσεις ραφιών) και το εγχειρίδιο χρήσης περιλαμβάνει συνταγές όπως γιαούρτι, οι συρμάτινες βάσεις ραφιών πρέπει να αφαιρούνται και ο φούρνος να χρησιμοποιείται στην καθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος. Οι πληροφορίες αφαίρεσης των συρμάτινων ραφιών περιλαμβάνεται στην ενότητα ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ.

2.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗ

Γενικές οδηγίες

- Αφού αφαιρέσετε το υλικό συσκευασίας από τη συσκευή και τα εξαρτήματά της, βεβαιωθείτε πως η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά. Αν υποψιάζεστε την ύπαρξη οποιασδήποτε ζημιάς, μην την χρησιμοποιήσετε και επικοινωνήστε αμέσως με εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή με αρμόδιο τεχνικό.
- Βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά κοντά στη συσκευή, όπως κουρτίνες, λάδι, πανιά κ.τ.λ., που πιάνουν γρήγορα φωτιά.

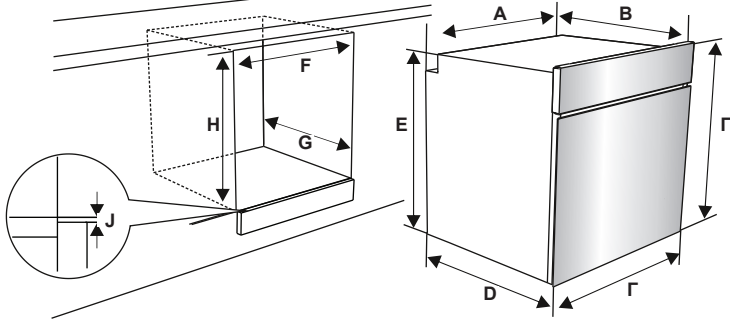
- Ο πάγκος εργασίας και τα έπιπλα γύρω από τη συσκευή πρέπει να έχουν κατασκευαστεί από υλικά ανθεκτικά σε θερμοκρασίες άνω των 100°C.
- Η συσκευή δεν θα πρέπει να εγκατασταθεί ακριβώς πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ή στεγνωτήριο ρούχων.

2.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

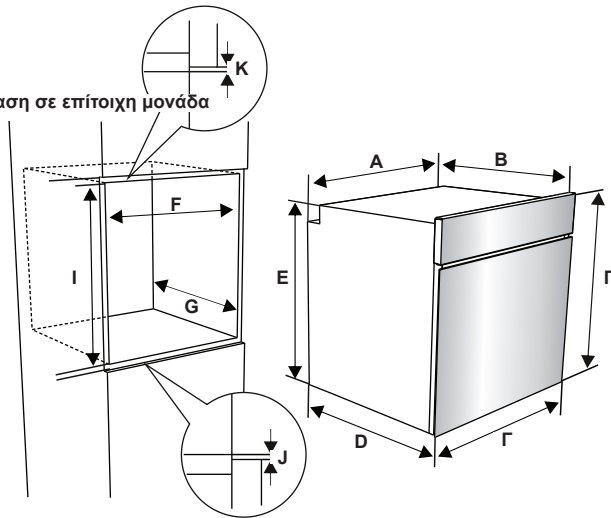
Οι συσκευές παρέχονται με κιτ εγκατάστασης και μπορούν να εγκατασταθούν πάνω σε πάγκο εργασίας με κατάλληλες διαστάσεις. Οι διαστάσεις για την εγκατάσταση της εστίας και του φούρνου παρέχονται παρακάτω.

A (χλστ.)	557	ελάχ./μέγ. F (mm)	560/580
B (χλστ.)	550	ελάχ. G (mm)	555
C (mm)	595	ελάχ. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	ελάχ. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

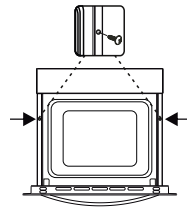
Εγκατάσταση κάτω από πάγκο εργασίας



Εγκατάσταση σε επίτοιχη μονάδα



Αφού κάνετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις, τοποθετήστε τον φούρνο μέσα στο ντουλάπι σπρώχνοντάς τον προς τα εμπρός. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε 2 βίδες στις οπές που βρίσκονται επάνω στο πλαίσιο του φούρνου. Ενώ το προϊόν βρίσκεται σε επαφή με την ξύλινη επιφάνεια του ντουλαπιού, σφίξτε τις βίδες.



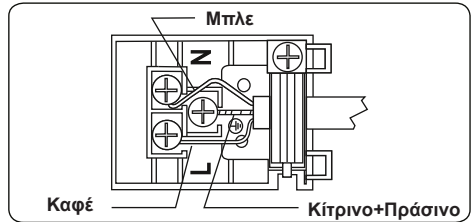
2.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής αυτής θα πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή από αρμόδιο ηλεκτρολόγο, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό και σε συμφωνία με τους τρέχοντες τοπικούς κανονισμούς.


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΘΕΙ.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, πρέπει να ελέγξετε αν η ονομαστική τάση της συσκευής (αναγράφεται στην αναγνωριστική πινακίδα της συσκευής) αντιστοιχεί στην τάση του παρεχόμενου ρεύματος. Επίσης πρέπει να ελέγξετε αν η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι επαρκής για να παραλάβει την ονομαστική ισχύ της συσκευής (επίσης υποδεικνύεται στην αναγνωριστική πινακίδα).
- Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε πως χρησιμοποιούνται μονωμένα καλώδια. Εσφαλμένη σύνδεση θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί βλάβη και πρέπει να αντικατασταθεί, αυτό πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
- Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, πολύπριζα και/ή καλώδια επέκτασης.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να διατηρείται μακριά από θερμά μέρη της συσκευής και δεν πρέπει να τσακίζει ή να συνθλίβεται. Διαφορετικά το καλώδιο μπορεί να υποστεί ζημιά, προκαλώντας βραχυκύκλωμα.
- Αν η συσκευή δεν συνδεθεί στο ρεύμα με βύσμα, πρέπει να χρησιμοποιηθεί διακόπτης απομόνωσης όλων των πόλων (με ελάχιστη απόσταση επαφών 3 mm) ώστε να πληρούνται οι κανονισμοί ασφάλειας.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για παροχή ρεύματος 220-240V. Αν η παροχή σας είναι διαφορετική, επικοινωνήστε με εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή αρμόδιο ηλεκτρολόγο.
- Το καλώδιο ρεύματος (H05VV-F) πρέπει να είναι αρκετού μήκους ώστε να συνδεθεί στη συσκευή, ακόμα και αν η συσκευή τραβηχτεί μπροστά από το ντουλάπι.

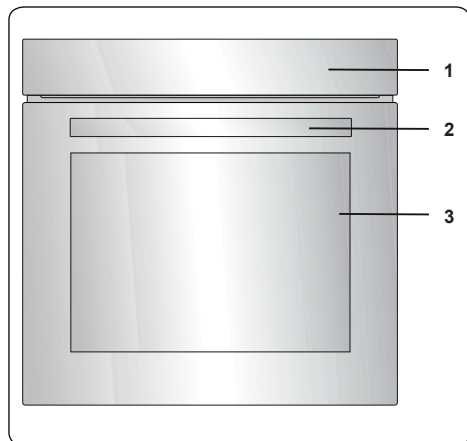
- Διασφαλίστε πως όλες οι συνδέσεις έχουν συσφιχτεί επαρκώς.
- Στερεώστε το καλώδιο παροχής στη συγκράτηση καλωδίου και στη συνέχεια κλείστε τον κάλυμμα.
- Η σύνδεση του κιβωτίου ακροδεκτών τοποθετείται μέσα στο κιβώτιο ακροδεκτών.



3. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

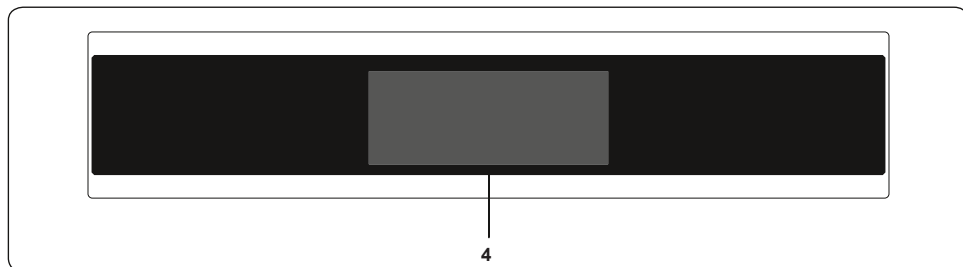
 **Σημαντικό:** Οι προδιαγραφές του προϊόντος ποικίλουν και η εμφάνιση της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει από τις εικόνες παρακάτω.

Κατάλογος εξαρτημάτων



1. Πίνακας ελέγχου
2. Λαβή πόρτας φούρνου
3. Πόρτα φούρνου

Πίνακας ελέγχου

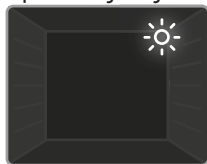


4. Χρονοδιακόπτης

4. Η ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Λειτουργίες φούρνου

* Οι λειτουργίες του φούρνου σας μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος σας.



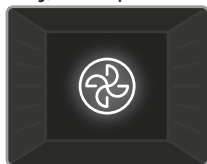
Λαμπτήρας φούρνου:

Μόνο η λυχνία του φούρνου θα ανάψει. Θα παραμείνει αναμμένη για τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος.



Λειτουργία απόψυξης: Οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν και ο ανεμιστήρας θα αρχίσει να λειτουργεί. Για να

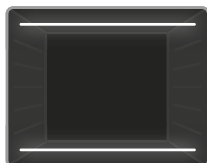
χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία απόψυξης, τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα στο φούρνο σε ένα ράφι που βρίσκεται στην τρίτη υποδοχή από κάτω. Συνιστάται να τοποθετείτε ένα δίσκο φούρνου κάτω από το τρόφιμο απόψυξης για να συλλέξετε το νερό από τον πάγο που λιώνει. Αυτή η λειτουργία δεν μαγειρεύει ή ψήνει το φαγητό σας, αλλά μόνο θα το ζεπταγώσει.



Λειτουργία ταχυθερμαντήρα (Turbo):

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα

ενεργοποιηθούν, το στοιχείο δακτυλίου θέρμανσης και ο αέρας θα αρχίσουν να λειτουργούν. Η λειτουργία ταχυθερμαντήρα (turbo) κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο φούρνο, εξασφαλίζοντας ότι όλα τα τρόφιμα σε όλα τα ράφια θα μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά.

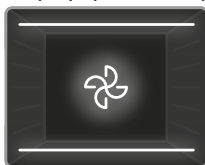


Στατική λειτουργία μαγειρέματος:

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, η κάτω και η πάνω

αντίσταση θα αρχίσουν να λειτουργούν. Η στατική λειτουργία μαγειρέματος εκπέμπει θερμότητα που διασφαλίζει ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αυτό είναι ιδανικό για να μαγειρεύετε είδη ζύμης, κέικ, ψητά

ζυμαρικά, λαζάνια και πίτσα. Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά και σε αυτή τη λειτουργία είναι προτιμότερο να μαγειρεύετε σε μία μόνο θέση τη φορά.



Λειτουργία αέρα (Fan):

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, η κάτω και η πάνω

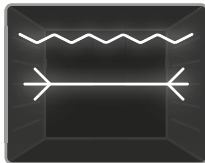
αντίσταση και ο αέρας θα αρχίσουν να λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία είναι καλή για το ψήσιμο ζαχαροπλαστικής. Το μαγείρεμα γίνεται από τα κατώτερα και ανώτερα στοιχεία θέρμανσης μέσα στον φούρνο και από τον αέρα, ο οποίος παρέχει κυκλοφορία αέρα, δίνοντας ένα ιδιαίτερο αποτέλεσμα ψησίματος γκριλ στο φαγητό. Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά.



Λειτουργία πίτσα:

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, το στοιχείο δακτυλίου

θέρμανσης και ο αέρας θα αρχίσουν να λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για το ψήσιμο τροφίμων, όπως η πίτσα, ομοιόμορφα σε σύντομο χρονικό διάστημα. Ο ανεμιστήρας διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο φούρνο, ενώ η κάτω αντίσταση εξασφαλίζει το ψήσιμο του φαγητού.

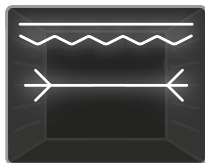


Λειτουργία γκριλ και ψήσιμο κοτόπουλου:

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, και η

σούβλα θα αρχίσει να λειτουργεί. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για ψήσιμο και καβούρντισμα, καθώς και για το ψήσιμο κοτόπουλου στη σούβλα. Για το γκριλ, χρησιμοποιήστε τα επάνω ράφια του φούρνου. Με ένα πινέλο αλείψτε ελαφρά τη συρμάτινη σχάρα με λάδι για να μην κολλάνε τα τρόφιμα. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της σχάρας. Να τοποθετείτε πάντα κάτω από τη σχάρα ένα δίσκο για τη συλλογή τυχών λαδιών ή λίπους που θα στάξει. Κατά το ψήσιμο κοτόπουλου, ανατρέξτε στην ενότητα "Αξεσουάφρ". Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία.

Προειδοποίηση: Κατά το ψήσιμο στη σχάρα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να διατηρείται κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου να ρυθμίζεται στους 190 °C.

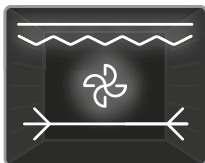


Λειτουργία για ταχύ ψήσιμο γκριλ και ψήσιμο κοτόπουλου:

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές λυχνίες θα

ενεργοποιηθούν, και το γκριλ, η πάνω αντίσταση και η σούβλα θα αρχίσουν να λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για ταχύτερο ψήσιμο και για το ψήσιμο φαγητού με μεγαλύτερη επιφάνεια, όπως το κρέας. Είναι επίσης κατάλληλο για το ψήσιμο κοτόπουλου στη σούβλα. Για το γκριλ, χρησιμοποιήστε τα επάνω ράφια του φούρνου. Με ένα πινέλο αλείψτε ελαφρά τη συρμάτινη σχάρα με λάδι για να μην κολλάνε τα τρόφιμα και τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της σχάρας. Πάντα να τοποθετείτε κάτω από τη σχάρα ένα δίσκο για τη συλλογή τυχών λαδιού ή λίπους που θα στάξει. Κατά το ψήσιμο κοτόπουλου, ανατρέξτε στην ενότητα "Αξεσουάρ". Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία.

Προειδοποίηση: Κατά το ψήσιμο στη σχάρα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να διατηρείται κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου να ρυθμίζεται στους 190 °C.



Λειτουργία διπλού γκριλ - μαγείρεμα με αέρα και ψήσιμο κοτόπουλου:

Ο θερμοστάτης του φούρνου και οι προειδοποιητικές

λυχνίες θα ενεργοποιηθούν, και το γκριλ, η κάτω και η πάνω αντίσταση, αέρας και σούβλα θα αρχίσουν να λειτουργούν. Η λειτουργία χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα και φρυγάνισμα τροφίμων, και για το ψήσιμο κοτόπουλου στη σούβλα. Και τα δύο επάνω στοιχεία της σχάρας θα λειτουργήσουν μαζί με τον ανεμιστήρα για να διασφαλίσουν ότι τα τρόφιμα θα μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Για το γκριλ, χρησιμοποιήστε τα επάνω ράφια του φούρνου. Με ένα πινέλο αλείψτε ελαφρά τη συρμάτινη σχάρα με λάδι για να μην κολλάνε τα τρόφιμα και τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο της σχάρας. Πάντα να τοποθετείτε κάτω από τη σχάρα ένα δίσκο

για τη συλλογή τυχών λαδιού ή λίπους που θα στάξει. Κατά το ψήσιμο κοτόπουλου, ανατρέξτε στην ενότητα "Αξεσουάρ". Συνιστάται προθέρμανση του φούρνου για 10 λεπτά.

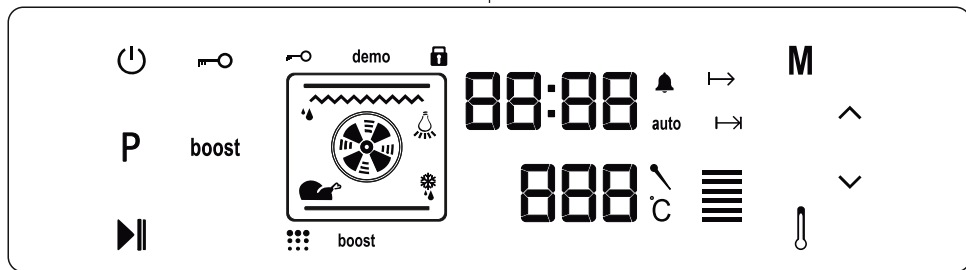
Προειδοποίηση: Κατά το ψήσιμο στη σχάρα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να διατηρείται κλειστή και η θερμοκρασία του φούρνου να ρυθμίζεται στους 190 °C.

4.1 ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Λειτουργία	Φαγητά			
Στατική	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Κέικ	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Μπισκότα	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Σπιφάδο	2	175-200	40-50
	Κοτόπουλο	2 - 3 - 4	200	45-60
Ανεμιστήρας	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Κέικ	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Μπισκότα	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Σπιφάδο	2	175-200	40-50
	Κοτόπουλο	2 - 3 - 4	200	45-60
ΤΑΧΥΘΕΡΜΑΝΤΗΡΑΣ	Σφολιάτα (Puff Pastry)	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Κέικ	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Μπισκότα	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Σπιφάδο	2	175-200	40-50
Γκριλ	Μπιφτέκια	7	200	10-15
	Κοτόπουλο	*	190	50-60
	Χοιρινή μπριζόλα	6 - 7	200	15-25
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	6 - 7	200	15-25

* Εάν διατίθεται μαγείρεμα κοτόπουλο στη σούβλα.

4.2 ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΛΗΡΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΦΗΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ



Περιγραφές λειτουργίας					
	Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση (On/ Off)		Κλειδίωμα πλήκτρου		PLUS
	Επιλογή λειτουργίας	boost	ΩΘΗΣΗ		ΜΕΙΟΝ
	ΈΝΑΡΞΗ/ ΣΤΑΜΑΤΗΜΑ		Θερμοστάτης	888	Οθόνη απεικόνισης θερμοκρασίας
M	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	88:88	Εμφάνιση ώρας		

Η μονάδα ελέγχου θα απενεργοποιηθεί μετά από 5 λεπτά εάν δεν έχει επιλεγεί ή αλλάξει καμία λειτουργία.

Η συσκευή λειτουργεί με αισθητήρες ελέγχου αφής. Οι λειτουργίες ελέγχονται αγγίζοντας τα πεδία αισθητήρων.

Όταν χρησιμοποιείτε τα στοιχεία ελέγχου, βεβαιωθείτε ότι έχετε αγγίξει σωστά το πεδίο αισθητήρα. Εάν η αφή σας είναι πολύ επίπεδη ή πολύ μικρή, οι αισθητήρες δεν λειτουργούν σωστά.

Ο ανεμιστήρας ψύξης θα ενεργοποιηθεί αυτόματα για να διατηρήσει τις επιφάνειες της συσκευής δροσερές. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να απενεργοποιηθεί αυτόματα, ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του φούρνου.

Επιλογή λειτουργίας φούρνου

Για 2 δευτερόλεπτα, αγγίξτε τον αισθητήρα **ON/OFF** για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα ελέγχου. Ο φούρνος θα τεθεί σε λειτουργία **“WAIT”**. Κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας, μπορείτε να επιλέξετε τις επιθυμητές λειτουργίες μαγειρέματος, να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία **BOOST** καθώς και να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, την ώρα λήξης, το χρονοδιακόπτη μετρητή λεπτών και την ώρα της ημέρας.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας **“WAIT”**

, η επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος μπορεί να επιλεγεί πατώντας το κουμπί **P** του αισθητήρα. Κάθε πάτημα του αισθητήρα **P** θα αλλάξει τη λειτουργία του φούρνου, όπως φαίνεται παρακάτω (μερικές από αυτές τις λειτουργίες μαγειρέματος μπορεί να μην υπάρχουν στο μοντέλο κουζίνας σας):

Λαμπτήρας → Απόψυξη → Turbo → Άνω και κάτω αντίσταση → Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα → Ψησταριά (με/χωρίς ψήστη) → Διπλή σχάρα (με/χωρίς ψήστη) → Διπλό γκριλ με αέρα (με/χωρίς ψήστη).

Θα εμφανιστούν οι ενεργοποιημένοι θερμοαντήρες και τα εξαρτήματα που σχετίζονται με την επιλεγμένη λειτουργία.

Όταν επιλεγεί μια λειτουργία μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα **P**, στην οθόνη θερμοκρασίας εμφανίζεται η τιμή θερμοκρασίας που επιλέξατε προηγουμένως. Αυτό μπορεί να ρυθμιστεί χρησιμοποιώντας τα κουμπί αισθητήρα **PLUS** και **MINUS** στο πλάι της οθόνης. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί στην περιοχή από 50 °C έως 275 °C.

Μετά την επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας και τη ρύθμιση της θερμοκρασίας και του χρόνου, αγγίξτε τον αισθητήρα **START/STOP** για να ξεκινήσετε τη λειτουργία του φούρνου.

Ρύθμιση της ώρας της ημέρας

Όταν έχει τοποθετηθεί ο φούρνος, η ώρα της ημέρας πρέπει να ρυθμιστεί σύμφωνα με τις παρακάτω οδηγίες.

Αγγίξτε τον αισθητήρα **ON/OFF** για να ενεργοποιήσετε το φούρνο και να εισέλθετε στη λειτουργία «**WAIT**» (Αναμονής). Κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας, αγγίξτε το κουμπί αφής **MODE** για 5 δευτερόλεπτα μέχρι να επιλέξετε την ώρα. Το σύμβολο για το χρόνο θα ανάψει στην αριστερή πλευρά και μπορείτε να το ρυθμίσετε χρησιμοποιώντας τα κουμπιά αισθητήρα **PLUS** και **MINUS**. Για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση ώρας, αγγίξτε πάλι το κουμπί αφής **MODE** ή μην αγγίξετε κανένα κουμπί για 3 δευτερόλεπτα.

Ο χρόνος θα χρειαστεί να ρυθμιστεί ξανά μόνο εάν η συσκευή αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας «**WAIT**» ή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας «**OPERATING**».

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη Minute Minder

Αγγίξτε τον αισθητήρα **MODE**, έως ότου το σύμβολο μετρητή λεπτών ανάψει στην οθόνη Χρόνου και εμφανιστεί η ένδειξη «**00:00**». Ρυθμίστε την επιθυμητή χρονική περίοδο για την ειδοποίηση με τα πλήκτρα **PLUS** και **MINUS** ενώ αναβοσβήνει το σύμβολο. Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, μην πιέσετε κανένα πλήκτρο για μερικά δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, θα ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης μετρητής λεπτών.

Όταν ο χρονομετρητής φθάσει στο μηδέν, ακούγεται μια ηχητική προειδοποίηση και το σύμβολο Minute Minder καθώς και το «**00:00**» θα αναβοσβήσουν στην οθόνη απεικόνισης ώρας. Πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο θα σταματήσει η ηχητική ειδοποίηση και το σύμβολο θα πάψει να εμφανίζεται στην οθόνη.

Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος

Αυτή η λειτουργία σας βοηθά να μαγειρεύετε για μια καθορισμένη χρονική περίοδο. Προετοιμάστε το φαγητό για το μαγείρεμα και το βάλτε το στο φούρνο. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα κουμπιά ελέγχου. Κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας, αγγίξτε το κουμπί του αισθητήρα **MODE** μέχρι να επιλέξετε την ώρα. Ρυθμίστε

την απαιτούμενη περίοδο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες **PLUS** και **MINUS**, ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται στη θέση αυτή. Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, περιμένετε έως ότου εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα της ημέρας και μέχρι να παραμείνει αναμμένη η ένδειξη "Χρόνος διάρκειας".

Όταν ο χρονοδιακόπτης φθάσει στο μηδέν, ο φούρνος θα σβήσει, θα ακουστεί μια ηχητική προειδοποίηση και το σύμβολο "Χρόνος διάρκειας" θα αναβοσβήνει στην οθόνη απεικόνισης ώρας. Αγγίξτε οποιοδήποτε αισθητήρα στη μονάδα ελέγχου για να τερματίσετε τον ήχο.

Ρύθμιση του χρόνου λήξης μαγειρέματος

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για να ξεκινήσει το μαγείρεμα μετά από μια ορισμένη χρονική περίοδο και για ορισμένη διάρκεια. Προετοιμάστε το φαγητό για το μαγείρεμα και το βάλτε το στο φούρνο. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα κουμπιά ελέγχου.

Κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας, αγγίξτε το κουμπί του αισθητήρα **MODE** μέχρι να επιλέξετε την ώρα. Ρυθμίστε την απαιτούμενη περίοδο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες **PLUS** και **MINUS**, ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται στη θέση αυτή. Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, περιμένετε έως ότου εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα της ημέρας και μέχρι να παραμείνει αναμμένη η ένδειξη "Χρόνος διάρκειας".

Στη συνέχεια, αγγίξτε το κουμπί του αισθητήρα **MODE** μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο λήξης του χρόνου μαγειρέματος. Η ώρα της ημέρας και το σύμβολο "Χρόνος διάρκειας μαγειρέματος" θα αναβοσβήνουν. Ρυθμίστε την απαιτούμενη περίοδο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες **PLUS** και **MINUS**, ενώ ο χρονοδιακόπτης βρίσκεται στη θέση αυτή. Όταν ολοκληρώσετε τη ρύθμιση, περιμένετε έως ότου εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα της ημέρας και μέχρι να παραμείνει αναμμένη η ένδειξη "Χρόνος λήξης μαγειρέματος".

Η λειτουργία του φούρνου θα αρχίσει την ώρα που υπολογίζεται αφαιρώντας τη διάρκεια μαγειρέματος από τον χρόνο τέλους που ορίστηκε και θα σταματήσει στον καθορισμένο χρόνο τέλους. Ο χρονοδιακόπτης θα εκπέμψει ηχητική ειδοποίηση και το σύμβολο "Χρόνος λήξης μαγειρέματος" θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Πατώντας οποιοδήποτε κουμπί στο χρονοδιακόπτη θα τερματιστεί η ηχητική

προειδοποίηση.

Ρύθμιση ήχου ψηφιακού χρονοδιακόπτη

Για να αλλάξετε τον ήχο του προειδοποιητικού σήματος, ενώ η οθόνη Χρόνος εμφανίζει την ώρα της ημέρας, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί αισθητήρα **MINUS** για 2 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ένας ηχητικός ήχος. Μετά από αυτό, κάθε φορά που πατάτε το πλήκτρο **MINUS**, θα ακουστεί ένα διαφορετικό ηχητικό σήμα. Υπάρχουν τρεις διαφορετικοί τύποι ήχων σήματος. Επιλέξτε τον επιθυμητό ήχο και μην πιέσετε άλλα κουμπιά. Μετά από σύντομο χρονικό διάστημα, ο επιλεγμένος ήχος θα αποθηκευτεί.

Λειτουργία Boost (ώθηση)

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για μαγείρεμα επιθυμητής διάρκειας. Ο αισθητήρας **BOOST** θα ανάψει όταν έχουν επιλεγεί οι λειτουργίες Turbo, Fan, Static ή Pizza. Για να εξοικονομήσετε χρόνο προθέρμανσης, αγγίξτε το κουμπί αισθητήρα **BOOST** πριν ξεκινήσετε μια διαδικασία μαγειρέματος.

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να θερμάνετε τον φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία το συντομότερο δυνατόν. Αυτός ο τρόπος λειτουργίας δεν είναι κατάλληλος για μαγείρεμα.

Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρου

Η λειτουργία κλειδώματος χρησιμοποιείται για την αποφυγή ακούσιων αλλαγών στις ρυθμίσεις του φούρνου.

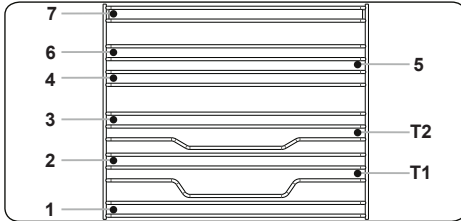
Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα πλήκτρων, αγγίξτε το κουμπί **KEY LOCK** για 2 δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων στην οθόνη. Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα πλήκτρων, αγγίξτε το κουμπί **KEY LOCK** για 2 δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων στην οθόνη.

Όταν ενεργοποιηθεί το κλείδωμα πλήκτρου, μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο το πλήκτρο αισθητήρα **ON/OFF**. Όλα τα άλλα κουμπιά είναι μπλοκαρισμένα.

4.3 ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Συρμάτινος οδηγός EasyFix

Καθαρίστε καλά τα αξεσουάρ με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό πανί πριν από την πρώτη χρήση.



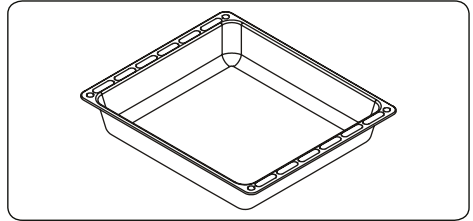
- Τοποθετήστε το αξεσουάρ στη σωστή θέση στο εσωτερικό του φούρνου.
- Αφήστε περιθώριο τουλάχιστον 1 cm μεταξύ του καλύμματος του ανεμιστήρα και των αξεσουάρ.
- Προσέχετε κατά την αφαίρεση σκευών μαγειρέματος ή/και αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου. Τα θερμά φαγητά ή αξεσουάρ είναι δυνατό να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Τα αξεσουάρ μπορεί να παραμορφωθούν λόγω της θερμότητας. Αφού κρυσώσουν, ανακτούν την αρχική τους εμφάνιση και απόδοση.
- Τα ταψιά και οι συρμάτινες σχάρες μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιαδήποτε στάθμη μεταξύ των 1 και 7.
- Οι τηλεσκοπικές ράγες μπορούν να τοποθετηθούν στις στάθμες T1, T2.
- Η στάθμη 3 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο.
- Η στάθμη T2 συστήνεται για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο με τις τηλεσκοπικές ράγες.
- Η στάθμη 2 και η στάθμη 4 συστήνονται για μαγείρεμα σε δύο επίπεδα.
- Η συρμάτινη σχάρα σούβλας πρέπει να τοποθετείται στη στάθμη 3.
- Η στάθμη T2 χρησιμοποιείται για συρμάτινη σχάρα σούβλας που τοποθετείται με τηλεσκοπικές ράγες.

****Τα αξεσουάρ μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με το μοντέλο που αγοράστηκε.

Δίσκος βάθους 8 εκ.

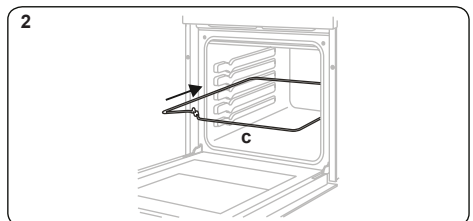
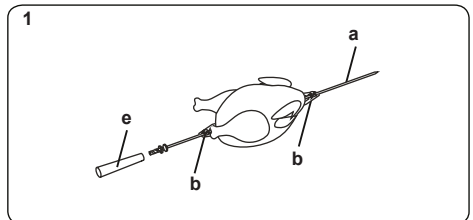
Ο δίσκος με βάθος 8 εκατοστών χρησιμοποιείται καλύτερα για το μαγείρεμα. Βάλτε τον δίσκο σε οποιαδήποτε βάση και σπρώξτε τον προς το τέλος για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος. Για πιο αποτελεσματική χρήση, τοποθετήστε τον δίσκο στο τρίτο ράφι.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο δίσκος με βάθος 8 εκ. δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στο πρώτο (χαμηλότερο) ράφι. Δεν συνιστάται να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας δύο δίσκους βάθους 8 εκ.



Η σούβλα ψησίματος

1. Ξεβιδώστε τις βίδες στους σφιγκτήρες σούβλας (b) και τραβήξτε τους από τη σούβλα. Πιέστε τη σούβλα μέσα από το κοτόπουλο, σπρώξτε ξανά τους σφιγκτήρες και κολλήστε τους στο κοτόπουλο. Σφίξτε τις βίδες.
2. Τοποθετήστε τη σχάρα σούβλας (c) στο εσωτερικό του κατάλληλου ραφίου.

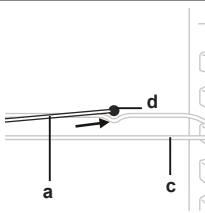


3. Εισάγετε την άκρη της σούβλας(a) στην

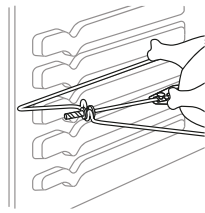
οπή εισαγωγής βίδας (d).

4. Τοποθετήστε τη σούβλα στο μεταλλικό βραχίονα, αφαιρέστε τη λαβή και κλείστε την πόρτα του φούρνου. Η λαβή (e) πρέπει να τοποθετηθεί μόνο για την αφαίρεση του κοτόπουλου μετά το ψήσιμο.

3



4



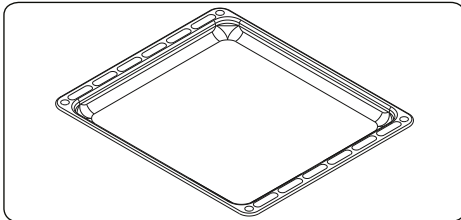
Σημαντικό: Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν είναι σε λειτουργία κατά την εκτέλεση αυτών των βημάτων.

Τοποθετήστε τον εκτροπέα θερμότητας σχάρας κάτω από τον πίνακα ελέγχου, αν ο φούρνος σας δεν διαθέτει ψησταριά με κλειστή πόρτα.

Ο ρηχός δίσκος

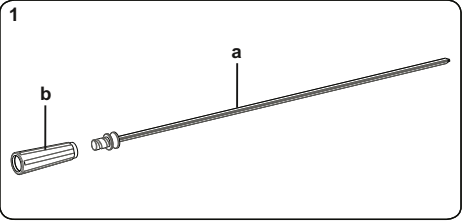
Ο ρηχός δίσκος χρησιμοποιείται καλύτερα για το ψήσιμο ζαχαροπλαστικής.

Βάλτε τον δίσκο σε οποιαδήποτε βάση και σπρώξτε τον προς το τέλος για να βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος.

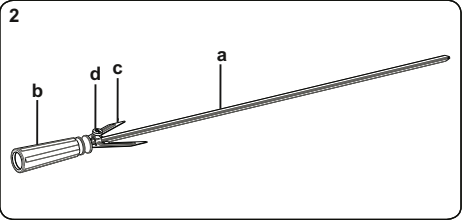


Κιτ Τηγανίσματος

Ειδικά σχεδιασμένο για το τηγάνισμα με αέρα φαγητών όπως πατάτες, κοτόπουλο και καλαμπόκι χωρίς ή με λιγότερο λάδι στον φούρνο.

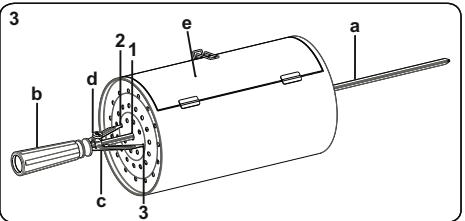


Στερεώστε τη λαβή (β) στη σούβλα (α) βιδώνοντας δεξιόστροφα.

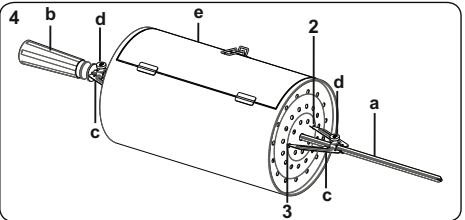


Τοποθετήστε έναν από τους σφιγκτήρες (γ) στη σούβλα (α) σε επαφή με το άκρο της σούβλας.

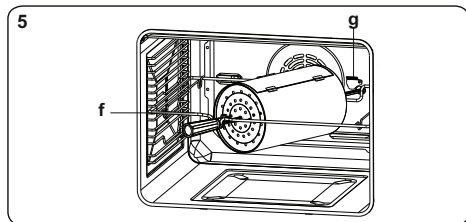
Σφίξτε τη βίδα (δ) για να στερεώσετε τη θέση του σφιγκτήρα.



Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος (ε) στη σούβλα (α), μέσω της κεντρικής οπής (1) και τοποθετήστε το έτσι ώστε τα ακραία σημεία του σφιγκτήρα να κινούνται στις οπές (2) και (3).



Στερεώστε το δοχείο τηγανίσματος τοποθετώντας τον δεύτερο σφιγκτήρα (γ) στη σούβλα (α) έτσι ώστε τα ακραία σημεία του σφιγκτήρα (γ) να εισαχθούν στις οπές (2) και (3). Σφίξτε τη βίδα (δ).



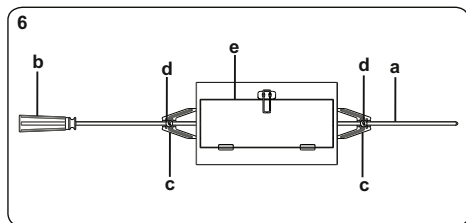
Τοποθετήστε τη σχάρα σούβλας (στ) στο εσωτερικό του κατάλληλου ραφιού.

Εισαγάγετε την άκρη της σούβλας (α) στην τρύπα της σούβλας (ζ) στο εσωτερικό τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου.

Τοποθετήστε τη σούβλα (α) στον μεταλλικό βραχίονα, αφαιρέστε τη λαβή (β) και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Σημαντικό: Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν λειτουργεί ενώ εκτελείτε τα παραπάνω βήματα.

Σημαντικό: Η λαβή (β) πρέπει να επανατοποθετηθεί για την αφαίρεση του σετ τηγανίσματος μετά τη διαδικασία μαγειρέματος.



Σημαντικό: Για τους φούρνους των 90x60 εκ., το δοχείο τηγανίσματος (ε) πρέπει να τοποθετηθεί στη μέση της σούβλας (α) όπως φαίνεται στην Εικόνα-6.

Σημαντικό: Εκτός εάν δεν χρησιμοποιείται η λειτουργία ψησίματος κοτόπουλου, βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα της οπής για το σουβλάκι είναι κλειστό.

Σημαντικό: Για να μην υπάρχει διαρροή στη βάση του θαλάμου του φούρνου, μπορεί να χρησιμοποιηθεί δίσκος φούρνου σε θέση σχάρας κάτω από το κιτ τηγανίσματος.

Σημαντικό: Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την περιεκτικότητα λίπους στο φαγητό.

Σημαντικό: Αν ο φούρνος σας δεν υποστηρίζει τη λειτουργία γκριλ όταν η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή, βεβαιωθείτε ότι η θερμική θωράκιση του

γκριλ έχει τοποθετηθεί στον φούρνο πριν από τη λειτουργία γκριλ.

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ	ΟΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ
α	Σούβλα	1
β	Λαβή σούβλας	1
γ	Σφιγκτήρας σούβλας	2
δ	Βίδα	2
ε	Δοχείο τηγανίσματος	1
στ	Σχάρα σούβλας	1
ζ	Οπή σούβλας	1
η	Κάλυμμα οπής σούβλας	1

Πίνακας μαγειρέματος

Φαγητά	Ποσότητα	Λειτουργία	°C	min.
Μπουύτι κοτόπουλο	6 Τεμ.	DGF	270	40-45
Πατάτες τσιπς	0,5 κ.	DGF	270	25-30
Ποπκόρν	200 γρ	DGF	200	15-20
Λουκάνικο	200 γρ	DGF	200	15-20
Λαχανικό	200 γρ	DGF	200	20-25

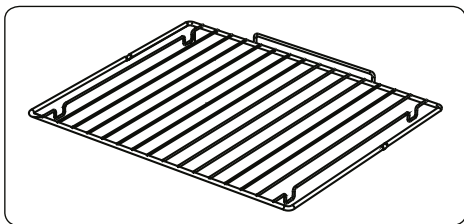
Καθαρισμός του κιτ τηγανίσματος

Μετά από κάθε διαδικασία μαγειρέματος καθαρίστε το κιτ τηγανίσματος.

Το κιτ τηγανίσματος πρέπει να πλένεται στο χέρι με ένα σφουγγάρι, με ζεστό νερό και απορρυπαντικό, αφού παραμείνει σε ζεστό νερό για λίγο μέχρι να μαλακώσει η βρωμιά.

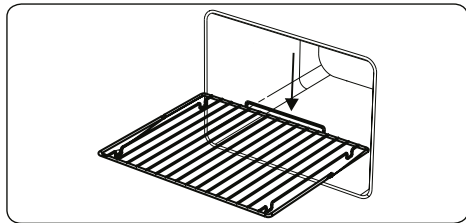
Το πλέγμα σχάρας

Το πλέγμα σχάρας χρησιμοποιείται καλύτερα για το ψησίμο στη σχάρα ή για την επεξεργασία τροφίμων σε σκεύη φιλικά προς το φούρνο.



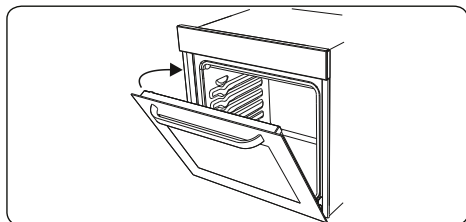
! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Τοποθετήστε το πλέγμα σε οποιαδήποτε αντίστοιχη σχάρα στο θάλαμο του φούρνου σωστά και σπρώξτε το προς το τέλος.



Απαλό κλείσιμο της πόρτας φούρνου

Η πόρτα του φούρνου κλείνει αργά από μόνη της όταν απελευθερώνεται λίγο πριν την κλειστή θέση.



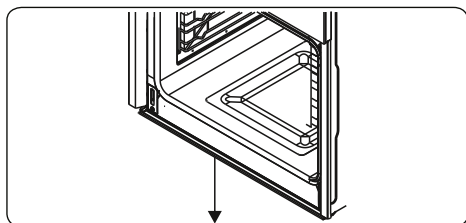
Ο συλλέκτης νερού

Σε ορισμένες περιπτώσεις μαγειρέματος μπορεί να εμφανιστεί συμπύκνωση στο εσωτερικό γυαλί της πόρτας του φούρνου. Δεν αποτελούν σφάλμα της παραγωγής.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου στη θέση ψησίματος και αφήστε τη σε αυτή τη θέση για 20 δευτερόλεπτα.

Το νερό θα στάξει στον συλλέκτη.

Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και σκουπίστε το εσωτερικό της πόρτας με μια στεγνή πετσέτα. Αυτή η διαδικασία πρέπει να εφαρμόζεται τακτικά.



5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

5.1 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Γενικές οδηγίες

- Ελέγξτε κατά πόσο τα καθαριστικά είναι κατάλληλα κι αν συνιστώνται από τον κατασκευαστή πριν τα χρησιμοποιήσετε στη συσκευή σας.
- Χρησιμοποιείτε υγρά καθαριστικά ή σε μορφή κρέμας, που δεν περιέχουν σωματίδια. Επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες της κουζίνας, μη χρησιμοποιείτε καυστικές (διαβρωτικές) κρέμες, αποξεστικές καθαριστικές σκόνες, σκληρό σύρμα καθαρισμού ή σκληρά εργαλεία.

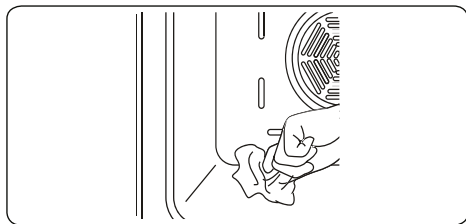
! Μη χρησιμοποιήσετε καθαριστικά με σωματίδια τα οποία μπορούν να χαράξουν τα γυάλινα, εμαγιέ ή/και βαμμένα μέρη της συσκευής σας.

- Αν υπάρξει υπερχειλίση υγρών, καθαρίστε τα αμέσως ώστε να αποφύγετε τυχόν ζημιά στα εξαρτήματά σας.

! Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό οποιουδήποτε εξαρτήματος της συσκευής.

Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου

- Το εσωτερικό των σμαλτωμένων φούρνων είναι καλύτερα να καθαρίζεται ενώ ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός.
- Σκουπίστε το φούρνο με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με σαπουνόνερο έπειτα από κάθε χρήση. Στη συνέχεια σκουπίστε πάλι το φούρνο με ένα νωπό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε το.
- Μπορεί να χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε περιστασιακά ένα υγρό υλικό καθαρισμού για να καθαρίσετε τελείως το φούρνο.





Καθαρισμός των γυάλινων εξαρτημάτων

- Καθαρίζετε τα γυάλινα εξαρτήματα της συσκευής σας σε τακτική βάση.
- Χρησιμοποιήστε καθαριστικό για τζάμια για να καθαρίσετε εσωτερικά και εξωτερικά τα γυάλινα εξαρτήματα. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων από ανοξειδωτο χάλυβα (εάν υπάρχουν)

- Καθαρίζετε τα εξαρτήματα από ανοξειδωτο χάλυβα της συσκευής σας σε τακτική βάση.
- Σκουπίστε τα εξαρτήματα από ανοξειδωτο χάλυβα με ένα μαλακό πανί νοτισμένο με νερό μόνο. Στη συνέχεια στεγνώστε τα αμέσως με ένα στεγνό πανί.

 Μην πλένετε τα εξαρτήματα από ανοξειδωτο χάλυβα όταν είναι ακόμη ζεστά από το μαγείρεμα.

 Μην αφήνετε ξύδι, καφέ, γάλα, αλάτι, νερό, λεμόνι ή τοματοχυμό στον ανοξειδωτο χάλυβα για πολλή ώρα.

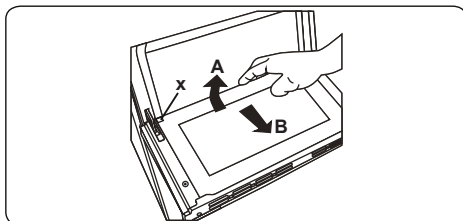
Καθαρισμός βαμμένων επιφανειών (εάν διατίθεται)

- Λεκέδες από ντομάτα, ντοματοπολτό, κέτσαπ, λεμόνι, παράγωγα ελαίου, γάλα, σακχαρούχα τρόφιμα, σακχαρούχα ροφήματα και καφέ θα πρέπει να καθαρίζονται αμέσως με ένα πανί βυθισμένο σε ζεστό νερό. Εάν αυτοί οι λεκέδες δεν καθαριστούν και μείνουν να στεγνώσουν στις επιφάνειες που έχουν τέσει, ΔΕΝ θα πρέπει να τους τρίψετε με σκληρά αντικείμενα (αιχμηρά αντικείμενα, συρματάκια από ατσάλι και πλαστικό, σφουγγαράκι πιάτων που προκαλεί ζημιά στην επιφάνεια) ή καθαριστικού παράγοντες που περιέχουν υψηλά επίπεδα οιοσπνεύματος, αφαιρετικά λεκέδων, απολιπαντικά, αποξεστικά χημικά επιφανειών. Διαφορετικά, μπορεί

να προκύψει διάβρωση στις βαμμένες με σκόνη επιφάνειες και να επέλθουν λεκέδες. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημία έχει προκληθεί από την χρήση ακατάλληλων καθαριστικών προϊόντων ή μεθόδων. **Αφαίρεση του εσωτερικού γυαλιού**

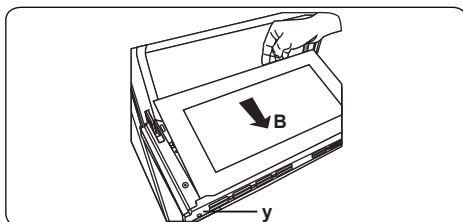
Πρέπει να αφαιρέσετε το γυαλί της πόρτας του φούρνου πριν καθαρίσετε, όπως φαίνεται παρακάτω.

1. Σπρώξτε το γυαλί προς την κατεύθυνση **B** και απομακρύνετε το από το βραχίονα τοποθέτησης (**x**). Τραβήξτε το γυαλί έξω προς την κατεύθυνση **A**.

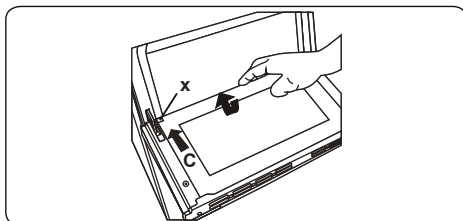



Για να αντικαταστήσετε το εσωτερικό γυαλί:

2. Σπρώξτε το γυαλί προς τα μπροστά και κάτω από το βραχίονα τοποθέτησης (**y**), προς την κατεύθυνση **B**.



3. Τοποθετήστε το γυαλί κάτω από το βραχίονα τοποθέτησης (**x**) προς την κατεύθυνση **C**.

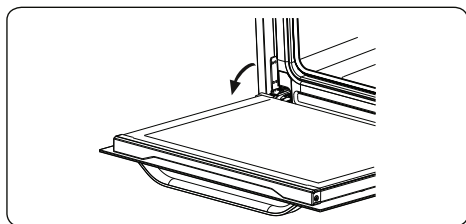


-  Εάν η πόρτα του φούρνου είναι τριπλή γυάλινη πόρτα φούρνου, η τρίτη γυάλινη στρώση μπορεί να αφαιρεθεί με τον ίδιο τρόπο όπως και η δεύτερη γυάλινη στρώση.

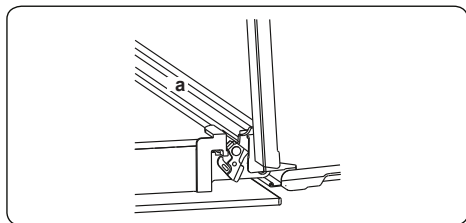
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Πρέπει να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου πριν καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα φούρνου, όπως φαίνεται παρακάτω.

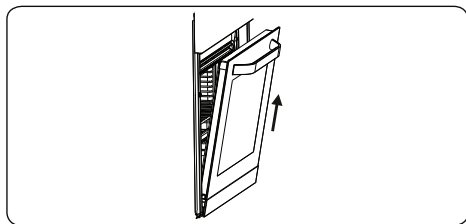
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2. Ανοίξτε το στήριγμα στο περίγραμμα (a) (με την άκρη του κατασβιδιού) μέχρι την τελική του θέση.

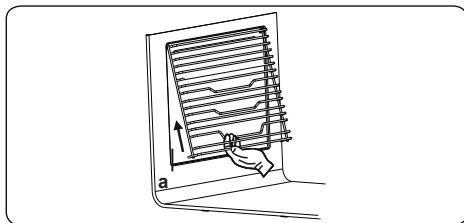


3. Κλείστε την πόρτα μέχρι να φτάσει σχεδόν στην πλήρως κλειστή θέση και αφαιρέστε την πόρτα τραβώντας την προς το μέρος σας.



Αφαίρεση του μεταλλικού ραφιού

Για να αφαιρέσετε τη μεταλλική σχάρα, τραβήξτε την όπως φαίνεται στην εικόνα. Αφού την απελευθερώσετε από τα κλιπ (a), σηκώστε την.



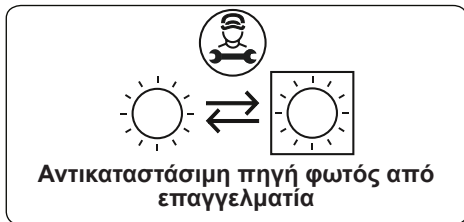
5.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συντήρηση αυτής της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο υπάλληλο του σέρβις ή από εξειδικευμένο τεχνικό.

Αλλαγή του λαμπτήρα φούρνου

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.


- Αφαιρέστε τον γυάλινο φακό και έπειτα αφαιρέστε τη λυχνία.
- Τοποθετήστε τη νέα λυχνία (ανθεκτική στους 300 °C) για να αντικαταστήσετε τη λυχνία που αφαιρέσατε (230 V, 15-25 Watt, Τύπος E14).
- Αντικαταστήστε τον γυάλινο φακό και ο φούρνος σας είναι έτοιμος για χρήση.
- Το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G.
- Η πηγή φωτός δεν μπορεί να αντικατασταθεί από τον τελικό χρήστη. Απαιτείται υπηρεσία μεταπωλήσεων.
- Η περιλαμβανόμενη φωτεινή πηγή δεν προορίζεται για χρήση σε άλλες εφαρμογές.



⚠ Ο λαμπτήρας έχει σχεδιαστεί ειδικά για χρήση σε οικιακές συσκευές μαγειρέματος. Δεν είναι κατάλληλος για φωτισμό δωματίου.

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ & ΜΕΤΑΦΟΡΑ

6.1 ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

 Αφού ελέγξετε αυτά τα βασικά βήματα επίλυσης προβλημάτων, αν εξακολουθείτε να έχετε πρόβλημα με τη συσκευή σας, επικοινωνήστε με υπάλληλο εξουσιοδοτημένου σέρβις ή με εξειδικευμένο τεχνικό.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν ανάβει.	Η τροφοδοσία είναι απενεργοποιημένη.	Ελέγξτε αν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος. Επίσης ελέγξτε αν οι λοιπές συσκευές της κουζίνας λειτουργούν.
Καμία θέρμανση ή φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο έλεγχος θερμοκρασίας του φούρνου δεν έχει ρυθμιστεί σωστά. Η πόρτα του φούρνου έχει παραμείνει ανοικτή.	Ελέγξτε αν ο διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας του φούρνου έχει ρυθμιστεί σωστά.
Το φως του φούρνου (αν υπάρχει) δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας έχει χαλάσει. Η ηλεκτρική τροφοδοσία έχει αποσυνδεθεί ή είναι απενεργοποιημένη.	Αντικαταστήστε τη λυχνία σύμφωνα με τις οδηγίες. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τροφοδοσία είναι ενεργοποιημένη στην πρίζα.
Το μαγειρέμα είναι ανομοιογενές μέσα στο φούρνο.	Τα ράφια του φούρνου είναι τοποθετημένα εσφαλμένα.	Ελέγξτε αν χρησιμοποιούνται οι συνιστώμενες θερμοκρασίες και οι θέσεις ραφιών. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα εκτός αν μαγειρεύετε πράγματα που πρέπει να γυρίσετε. Αν ανοίξετε συχνά την πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία θα είναι χαμηλότερη και αυτό μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος.
Τα κουμπιά χρονοδιακόπτη δεν μπορούν να πατηθούν σωστά.	Υπάρχει ξένο υλικό που πιάνεται ανάμεσα στα κουμπιά χρονοδιακόπτη. Μοντέλο αφής: Υπάρχει υγρασία στον πίνακα ελέγχου. Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων έχει οριστεί.	Αφαιρέστε το ξένο υλικό και δοκιμάστε ξανά. Αφαιρέστε την υγρασία και δοκιμάστε ξανά. Η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων έχει οριστεί.
Ο ανεμιστήρας του φούρνου (αν υπάρχει) είναι θορυβώδης.	Τα ράφια του φούρνου δονούνται.	Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι επίπεδος. Βεβαιωθείτε ότι τα ράφια και τα προϊόντα ψησίματος δεν δονούνται ή έρχονται σε επαφή με τον πίσω πίνακα του φούρνου.
Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί αφού σβήσει ο φούρνος.	Ο ηλεκτρονικός ελεγχόμενος ανεμιστήρας φούρνου λειτουργεί αυτόματα για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα για να κρυώσει το φούρνο.	Ο ανεμιστήρας απενεργοποιείται αυτόματα όταν τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα έχουν κρυώσει αρκετά.
Ο φούρνος έχει απενεργοποιηθεί.	Οι ηλεκτρονικοί ελεγχόμενοι φούρνοι σβήνουν αυτόματα αν δεν λειτουργεί καμία λειτουργία.	Ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα για να εξοικονομήσει ενέργεια αν δεν ληφθούν άλλα μέτρα μέσα σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα μετά την ενεργοποίησή του ή μετά το τέλος του προγράμματος μαγειρέματος.
Εάν ανοίξει η πόρτα κατά τη διάρκεια μιας λειτουργίας με ανεμιστήρα, ο εσωτερικός ανεμιστήρας θα σταματήσει.	Οι ηλεκτρονικοί φούρνοι με διακόπτη πόρτας θα σταματήσουν να μαγειρεύουν αν ανοίξει η πόρτα του φούρνου.	Πρόκειται για μια κανονική λειτουργία της συσκευής, χρήσιμη κατά το μαγειρέμα των τροφίμων, προκειμένου να αποφευχθεί η υπερβολική διαφυγή θερμότητας. Όταν η πόρτα είναι κλειστή, ο φούρνος θα επανέλθει σε κανονική λειτουργία.

6.2 ΜΕΤΑΦΟΡΑ

Αν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, χρησιμοποιήστε την αρχική συσκευασία του προϊόντος και μεταφέρετέ το χρησιμοποιώντας την αρχική συσκευασία. Ακολουθήστε τις επισημάνσεις μεταφοράς πάνω στη συσκευασία. Κολλήστε με ταινία όλα τα ανεξάρτητα

εξαρτήματα του προϊόντος για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του προϊόντος κατά τη μεταφορά.

Αν δεν έχετε την αρχική συσκευασία, ετοιμάστε ένα κουτί μεταφοράς προκειμένου η συσκευή, ειδικά οι εξωτερικές επιφάνειες του προϊόντος να προστατεύονται από τις εξωτερικές απειλές.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ






7.1 ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

Μάρκα		HYUNDAI
Μοντέλο		HΒΙΟ22-75/3 ΤΗ-ΒΧ
Τύπος φούρνου		ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
Μάζα	kg	35.0
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης - συμβατικός		105.7
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης - με ανεμιστήρα		94.3
Ενεργειακή Κλάση		A
Κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρισμός) - συμβατικός	kWh/κύκλο	0.93
Κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρισμός) - με ανεμιστήρα	kWh/κύκλο	0.83
Πλήθος θαλάμων		1
Πηγή θέρμανσης		ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ
Όγκος	l	78
Αυτός ο φούρνος συμμορφώνεται με το EN 60350-1		
Συμβουλές Εξοικονόμησης Ενέργειας		
Φούρνος		
- Μαγειρεύετε τα φαγητά μαζί, εάν είναι εφικτό.		
- Διατηρήστε σύντομο χρόνο προθέρμανσης.		
- Μην παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.		
- Μην ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.		
- Μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 Installation Warnings	5
1.3 During Use.....	6
1.4 During Cleaning and Maintenance	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Instructions for the Installer	9
2.2 Installation of the Oven.....	9
2.3 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Cooking Table.....	14
4.2 Use of the Full Touch Control Timer	15
Adjusting the Minute Minder	16
4.3 Accessories	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	20
5.1 Cleaning	20
5.2 Maintenance	22
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	23
6.1 Troubleshooting.....	23
6.2 Transport	23



1. SAFETY INSTRUCTIONS



- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.


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

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside


the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for

heating a room.



- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.

- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
 - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the ovens.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

CE We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

! WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

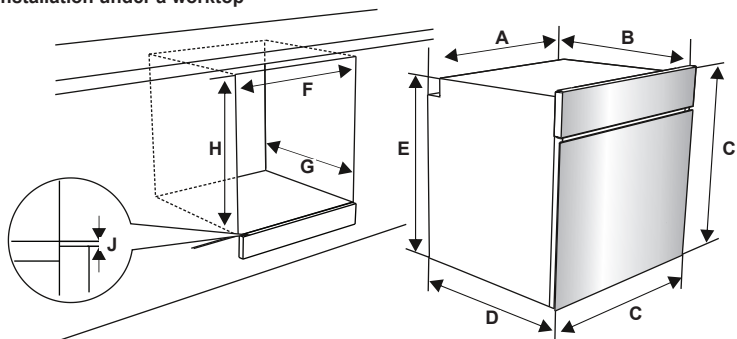
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

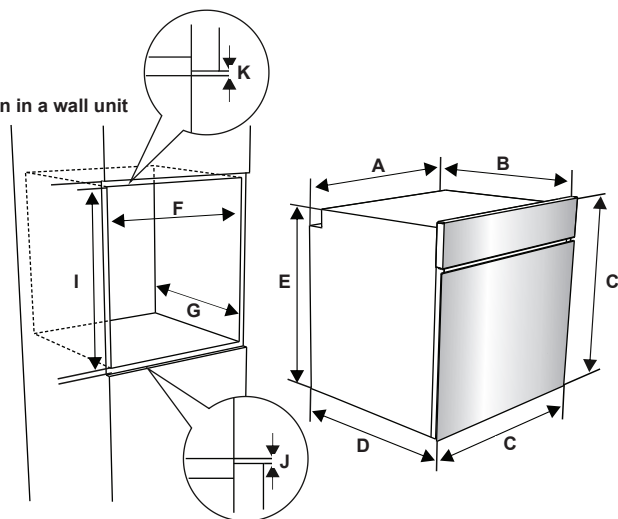
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

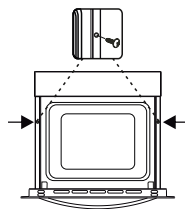
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

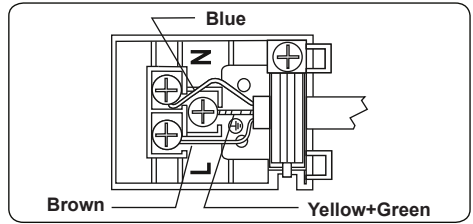


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY


⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

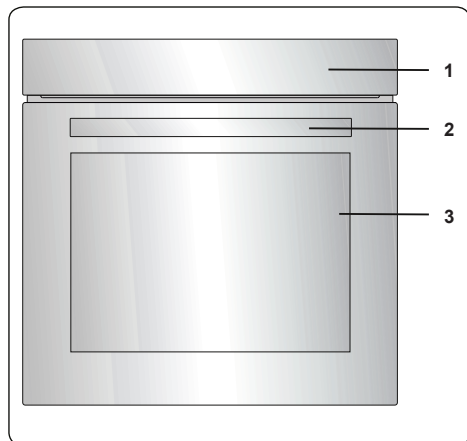
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES

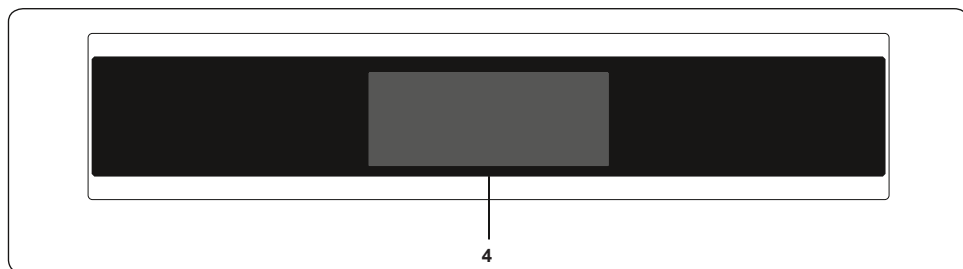
 **Important:** Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel

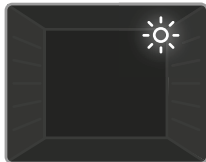


4. Timer

4. USE OF PRODUCT

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.

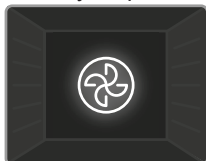


Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start operating. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to collect the water from melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function

evenly disperses the heat in the oven, ensuring all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

static cooking function emits heat, ensuring food is cooked evenly. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



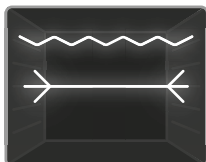
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and

fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. The fan evenly disperses the heat in the oven, while the lower heating element ensures baking of the food.

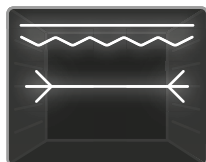


Grilling and Roasting Chicken Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element and turnspit will start

operating. This function is used for grilling and toasting food, and for roasting chicken with the roasting skewer. For grilling, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking. Place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. When roasting chicken, please refer to the accessories section. We recommend preheating the oven for about 10 minutes when using this function.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



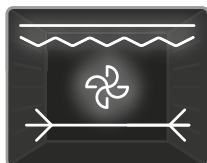
Faster Grilling and Roasting Chicken Function:

The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating elements and turnspit will start operating. This

function is used for faster grilling as well as for grilling food with a larger surface area, such as meat. It is also suitable for roasting chicken using the roasting skewer. For grilling, use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the

food to collect any drips of oil or fat. When roasting chicken, please see the accessories section. We recommend preheating the oven for about 10 minutes when using this function.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Double Grill - Fan and Roasting Chicken Function:

The oven's thermostat and warning lights will illuminate, and the grill, upper heating

elements, fan and turnspit will start operating. This function is used for fast grilling of thick food, for cooking food with a large surface area, and for roasting chicken with the roasting skewer. Both the upper elements of the grill will operate along with the fan to ensure food cooks evenly. For grilling, use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food from sticking and place food in the centre of the grid. Always put a tray underneath the food to collect any drips of oil or fat. When roasting chicken, please see the accessories section. We recommend that you preheat the oven for about 10 minutes.

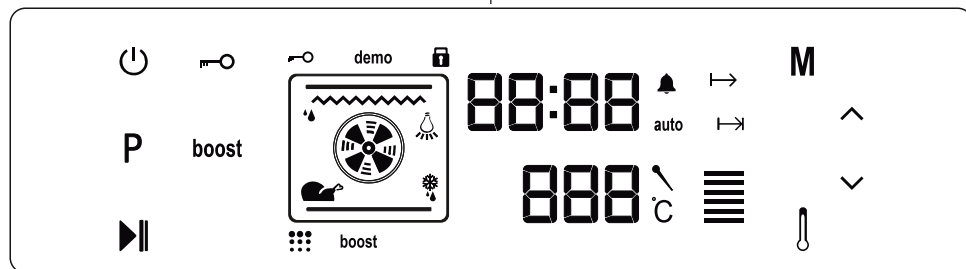
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.

4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes			
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.2 USE OF THE FULL TOUCH CONTROL TIMER



Mode Descriptions					
	On/Off		Key lock		PLUS
P	Function selection	boost	BOOST		MINUS
	START/STOP		Thermostat	888	Temperature display
M	MODE	00:00	Time display		

The control unit will switch off after 5 minutes if no function is selected or changed.

The appliance is operated using touch control sensors. The functions are controlled by touching the sensor fields.

When you are using the controls, make sure that you touch the sensor field correctly. If your touch is too flat or too small the sensors will not operate correctly.

The cooling fan will switch on automatically in order to keep the surfaces of the appliance cool. The fan will continue to run until it automatically switches off, even after the oven has been switched off.

Oven Function Selection

Touch the **ON/OFF** sensor for 2 seconds to switch the control unit on. The oven will enter “**WAIT**” mode. During this mode, you will be able to select the desired cooking functions, adjust the temperature, activate the **BOOST** function, as well as adjust the cooking time, end time, Minute Minder timer and the time of day.

During “**WAIT**” mode, the desired cooking function can be selected by touching the **P** sensor button. Each touch on the **P** sensor will change the oven function, as shown below (some of these cooking functions may not be present in your cooker model):

Lamp → Defrost → Turbo → Upper and

Lower → Upper and Lower with Fan → Grill (with/without turnspit) → Double Grill (with/without turnspit) → Double Grill with Fan (with/without turnspit).

The operated heaters and accessories related to the selected function will be displayed.

When a cooking function is selected using the **P** sensor, the previously selected temperature value will show on the Temperature display. This can be adjusted using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons on the side of the display. The temperature can be adjusted within the range of 50°C to 275°C.

After the desired function has been selected, and the temperature and time are set, touch the **START/STOP** sensor to start the oven function operation.

Adjusting the Time of Day

When the oven has been installed, the time of day must be set according to the following instructions.

Touch the **ON/OFF** sensor to switch the oven on and enter “**WAIT**” mode. During this mode, touch the **MODE** sensor button **for 5 second until the day time is selected**. The symbol for the time will illuminate on the left side and you can adjust it using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons. To complete the time adjustment, touch the **MODE** sensor once again **or do not touch**

any button for 3 second.

The time will only have to be set again if the appliance is disconnected from the power supply for a long period of time.

Adjusting the Cooking Time

The cooking time can be adjusted during "WAIT" mode or during "OPERATING" mode.

Adjusting the Minute Minder

Touch the **MODE** sensor until the Minute Minder symbol illuminates on the Time display and "00:00" appears. Adjust the desired time period for the warning signal using the **PLUS** and **MINUS** sensor buttons while the symbol is flashing. When you have completed the adjustment, do not press any buttons for a few seconds, then the Minute Minder timer will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound, and the Minute Minder symbol and "00:00" will flash on the Time display. Press any button to stop the audible warning and the symbol will disappear.

Adjusting the Cooking Duration Time

This function helps you to cook for a fixed period of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature. Touch the **MODE** sensor button until you see the Duration Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Duration Time symbol remains illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the Duration Time symbol will flash on the Time display. Touch any sensor on the control unit to end the sound.

Adjusting the Cooking End Time

This function is used to begin cooking after a certain period of time and for a specific duration of time. Prepare the food for cooking and put it in the oven. Then, select the desired cooking function and the temperature.

Touch the **MODE** button until you see the Cooking Duration Time symbol on the Time display. Set the required cooking period using the **PLUS** and **MINUS** sensor while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the

current time of day is displayed and until the Cooking Duration Time symbol remains illuminated.

Then, touch the **MODE** sensor button until you see the Cooking End Time symbol on the Time display. The time of day and the Cooking Duration Time symbol will flash. Set the required finish time using the **PLUS** and **MINUS** sensors while the timer is in this position. When you have completed the adjustment, wait until the current time of day is displayed and until the Cooking End Time symbol remains illuminated.

The oven will calculate the operating time by deducting the cooking period from the set finishing time, at which it will stop operating. The timer will give an audible warning and the Cooking End Time symbol will flash. Touching any button on the timer will end the audible warning.

Digital Timer Sound Adjustment

To alter the warning signal sound, while the Time display shows the time of day, press and hold the **MINUS** sensor button for 2 seconds until there is an audible signal sound. After this, each time the **MINUS** sensor is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sound. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected signal sound will be saved.

Boost Function

This function is used to shorten the preheating time. The **BOOST** sensor will illuminate when the Turbo, Fan, Static or Pizza functions are selected. To save preheating time, touch the **BOOST** sensor button before starting a cooking operation.

Use this function to heat the oven the desired temperature as quickly as possible. This mode is not appropriate for cooking.

Key Lock Function

The key lock is used to avoid unintentional changes to oven settings.

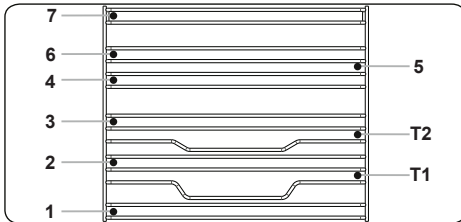
To activate the key lock, touch the **KEY LOCK** sensor button for 2 seconds until you see Key Lock symbol on the display. To deactivate the key lock, touch the **KEY LOCK** sensor for 2 seconds until the key lock symbol disappears from the display.

When the key lock is engaged, only the **ON/OFF** sensor button can be activated. All other buttons will remain locked.

4.3 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

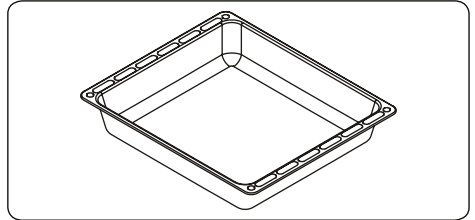
****Accessories may vary depending on the model purchased.

The 8 cm-deep Tray

The 8 centimetre-deep tray is best used for cooking stews.

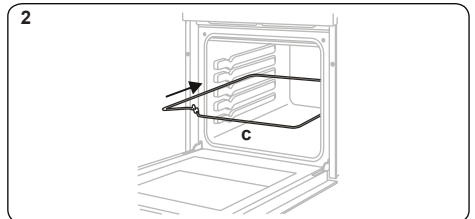
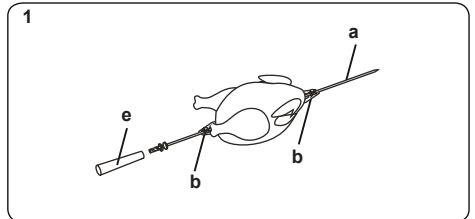
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed. For the most efficient use, place the tray on the third shelf.

! WARNING: The 8 cm-deep tray should not be used on the first (lowest) shelf. It is not recommended to simultaneously cook food using two 8 cm-deep trays.

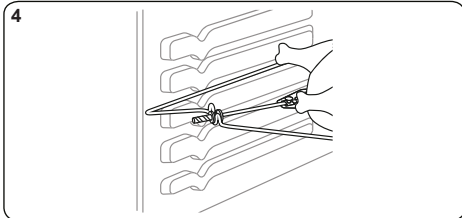
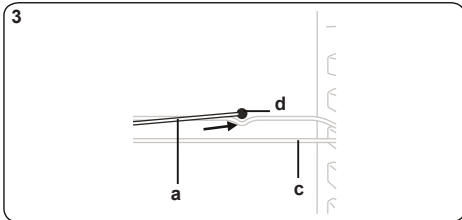


The Rotisserie

1. Loosen the screws on the skewer clamps (b) and pull them off the spit. Push the spit through the chicken, slide the clamps back on, and stick them into the chicken. Tighten the screws.
2. Fit the skewer grid (c) into the appropriate rack.



3. Insert the tip of the skewer (a) into the skewer insertion hole (d).
4. Fit the skewer on the skewer grid, remove the handle and close the oven door. The handle (e) must only be attached for removing the chicken after roasting.



Important: Make sure the oven is not in operation while performing these steps.

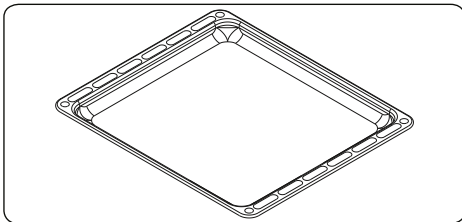


Place the grill heat deflector under the control panel if your oven does not support closed-door grilling.

The Shallow Tray

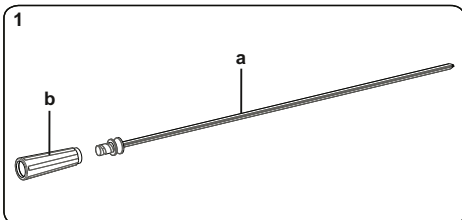
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.

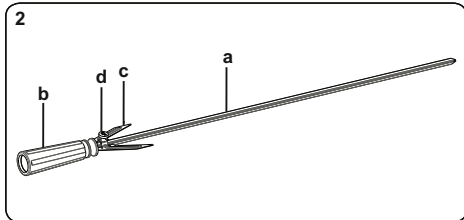


Frying Kit

Especially designed for the air frying of foods such as potatoes, chicken and corn without or with less oil in the oven.

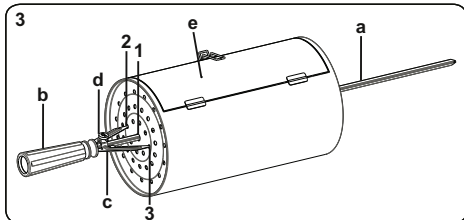


Fix the the handle (b) on the skewer (a) by screwing clockwise.

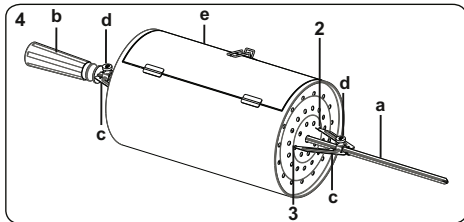


Position one of the skewer clamps (c) on the skewer (a) in contact with the end of the skewer.

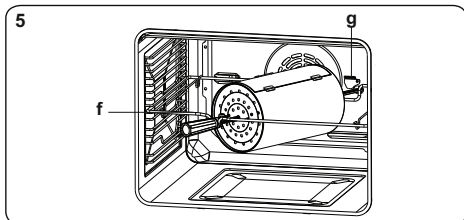
Tighten the screw (d) to fix the position of the clamp.



Place the frying basket (e) on the skewer (a), through the center hole (1) and position it such that the end points of the skewer clamp move in the holes (2) and (3).




Fix the frying basket by positioning the second skewer clamp (c) on the skewer (a) such that the end points of the skewer clamp (c) are inserted in the holes (2) and (3). Tighten the screw (d).




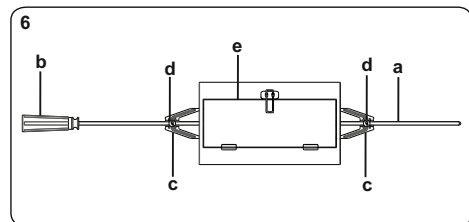
Fit the skewer grid (f) into the appropriate rack.


Insert the tip of the skewer (a) into the skewer hole (g) on the rare wall of the oven cavity.


Fit the skewer (a) on the skewer grid, remove the handle (b) and close the oven door.


 **Important:** Be sure that the oven is not operating while performing above steps.


 **Important:** The handle (b) must be re-attached for removing the frying set after cooking process.




 **Important:** For the 90x60cm ovens, the frying basket should (e) be placed in the middle of the skewer (a) as shown in Figure-6.

 **Important:** Unless the roasting chicken function is used, be sure that the cover of the skewer hole is closed.



 **Important:** In order to prevent the spillage on the bottom of the oven cavity, oven tray can be used in a rack position below the frying kit.

 **Important:** Cooking times may vary depending on the fat content of the food.

 **Important:** If your oven is not supporting grill function when oven door is closed, be sure that the grill heat shield is fitted on the oven before the grill function.

ITEM	PART DEFINITION	QUANTITY
a	Skewer	1
b	Skewer Handle	1
c	Skewer Clamp	2
d	Screw	2
e	Frying Basket	1
f	Skewer Grid	1
g	Skewer Hole	1
h	Skewer Hole Cover	1

Cooking Table

Foods	Quantity	Function	 °C	 min.
Chicken leg	6 Adet	DGF	270	40-45
Potato chips	0.5 kg	DGF	270	25-30
Popcorn	200 gr	DGF	200	15-20
Sausage	200 gr	DGF	200	15-20
Vegetable	200 gr	DGF	200	20-25

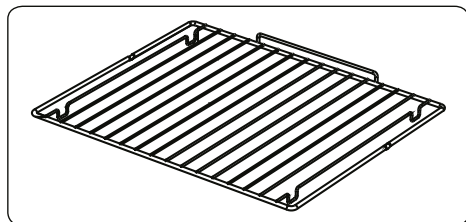
Cleaning the Frying Kit

After each cooking process clean the frying kit.

Frying Kit should be hand washed with a sponge with warm water and detergent after being kept in hot water for a while until the dirt softens.

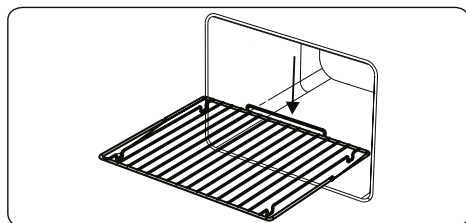
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



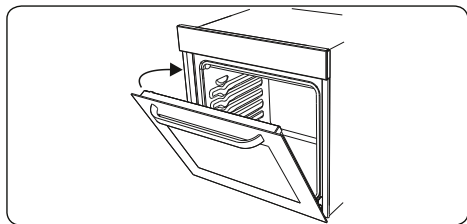
WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



Soft-Close Oven Door

The oven door closes slowly by itself when it is released just before the closed position.



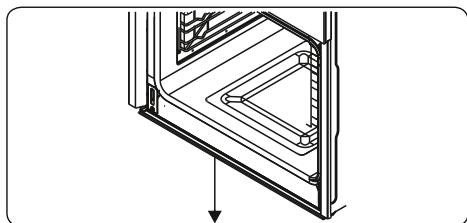
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.





5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

! **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

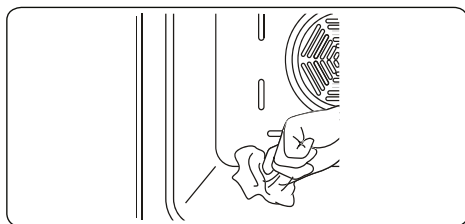
General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.
-  Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

•  Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside

and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

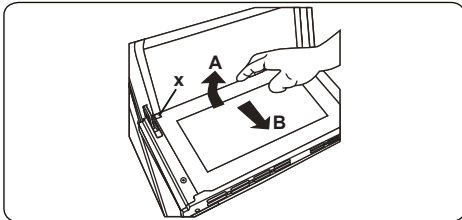
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

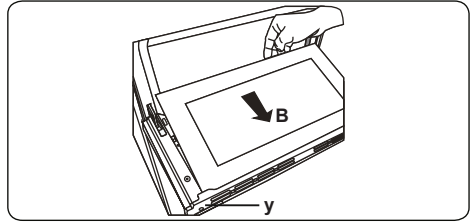
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

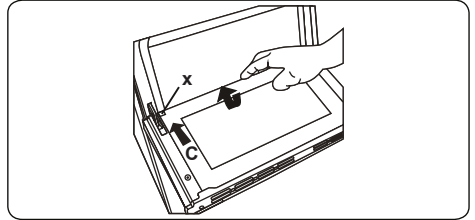


To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

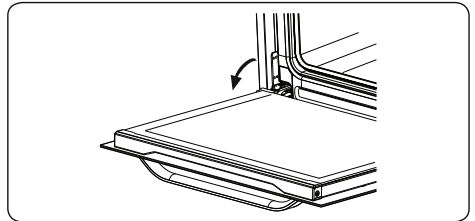


- If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

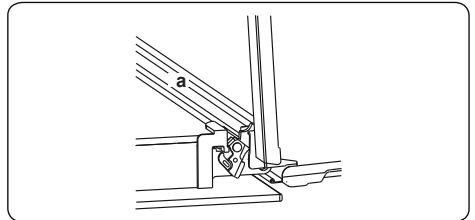
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

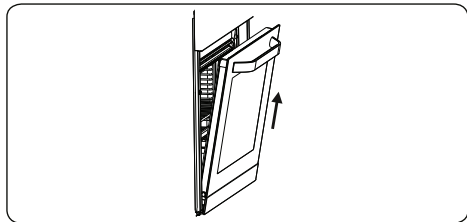
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

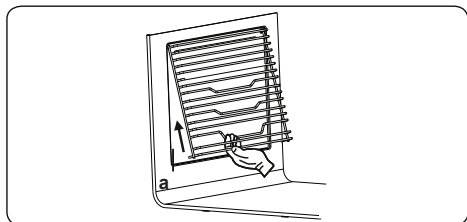


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



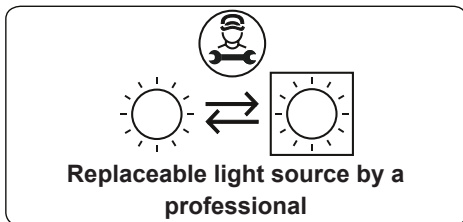
5.2 MAINTENANCE

! WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

! WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



! Hand The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
The cooling fan continues to operate after the oven is switched off.	Electronically-controlled oven fan automatically runs for a certain amount of time to cool the oven.	The fan switches off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
The oven has switched itself off.	Electronically-controlled ovens switch off automatically if no function is in operation.	The oven will switch itself off automatically to save energy if no other action is taken within a certain time frame after switching it on or after the end of a cooking programme.
If the door is opened during a fan-assisted function, the internal fan will stop.	Electronically-controlled ovens with a door switch will stop cooking if the oven door is opened.	It is a normal operation of the appliance, useful when cooking foods in order to avoid excessive heat escaping. When the door is closed, the oven will restart to normal operation.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

