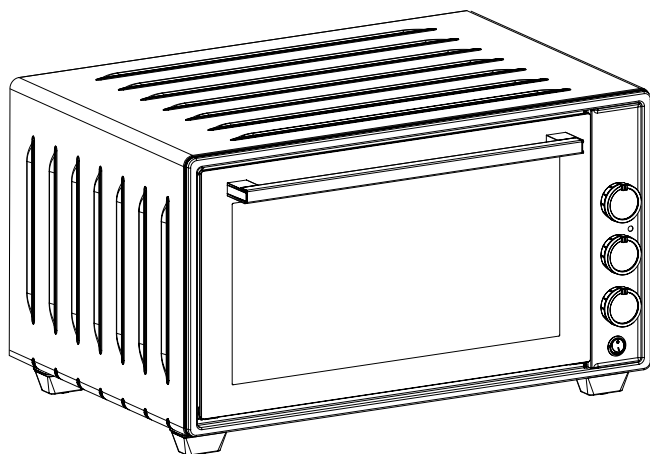


Midi Oven

Electrical

User manual

Dear Customer,

Thank you for relying on this appliance.

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

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

CAUTION: This Operating Manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

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

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

This appliance has been produced in modern environmentally-friendly facilities without harming the nature.

Features marked with * are optional.



ATTENTION: Hot surface! Your appliance's surfaces and glass can get too hot. Do not touch hot surfaces. Keep the children away.

"Complies with WEEE Regulation"

Contents

Important warnings.....	4
Electrical safety.....	9
Power connection.....	12
Intended use.....	13
Appliance introduction.....	14
Accessories.....	15
Technical specifications.....	16
Setting up the appliance.....	17
Control panel.....	21
Appliance use.....	24
Cooking functions and features.....	29
Cooking recommendations and warnings.....	30
Cooking charts.....	32
Maintenance and cleaning.....	41
Replacement of appliance lamp.....	45
Troubleshooting.....	46
Handling rules.....	48
Future handling procedures.....	48
Tips for energy saving.....	49
Compliance with WEE regulations and disposal of the appliance.....	50
Package information.....	50

IMPORTANT WARNINGS

1. Please read these operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.

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

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

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

5. CAUTION: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.

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

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

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



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

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

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

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

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

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

15. BURN RISK: Never use the upper surface of the appliance for placing objects.

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

17. The appliance should not be used by persons (including children) whose physical, sensory or mental abilities are limited or who lack experience and knowledge, without supervision or instructions.

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

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

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

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



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

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

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

25. Touching the heating elements should be avoided.

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

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

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

29. Check that the appliance is off after each use.

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



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

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

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

34. This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 meters above sea level.

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

36. The appliance should be disconnected from the power supply during any construction work in the house. After completing the work, re-connection of power supply should be performed by authorised service.

Electrical Safety

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

2. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

3. Have an authorised electrician set grounding equipment. Manufacturing company cannot be held responsible for the damages that may occur due to using the appliance without grounding according to local regulations.

4. The appliance's circuit breaker switches should be in a place accessible to the end user while the appliance is in place.

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

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

7. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.



8. Do not use cut or damaged cables or intermediate cables. Use original cable only.

9. Moisture in the appliance may cause electric shock. Never expose the appliance to extreme humidity.

10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the appliance plug is inserted.

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

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

13. Unplug the appliance during installation, maintenance, cleaning, and repair.

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

15. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.



16. The appliance should be installed in such a way that the electrical installation can be completely disconnected. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

17. The appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

18. Cable fixing point shall be protected.



POWER CONNECTION

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

The electrical connections of the appliance shall be made only by using grounded sockets equipped with a grounding system laid in accordance with the instructions. Contact an authorised electrician if there is no suitable socket for the grounded system where your appliance will be placed. The manufacturer is absolutely not responsible for the damages caused by the ungrounded sockets connected to the appliance.

Your appliance's plug should be grounded; make sure the plug socket is grounded. The plug should be placed within reach after installation.

Your appliance is in conformance with protection class I, and can only be operated using a ground cable.

Your appliance has been produced in compliance with 220-240 V AC 50-60 Hz electricity supply and requires a fuse of 10-16 A. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorised service.

CAUTION: The appliance's circuit breaker switches should be in a place accessible to the end user while the appliance is in place.

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

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

INTENDED USE

1. This appliance is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.

2. This appliance should only be used for cooking purposes. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

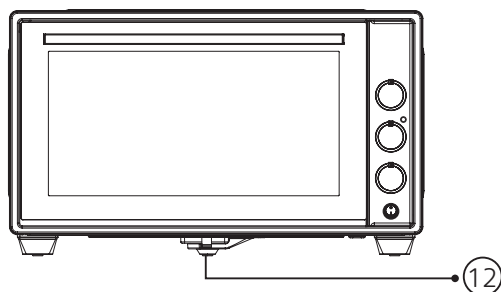
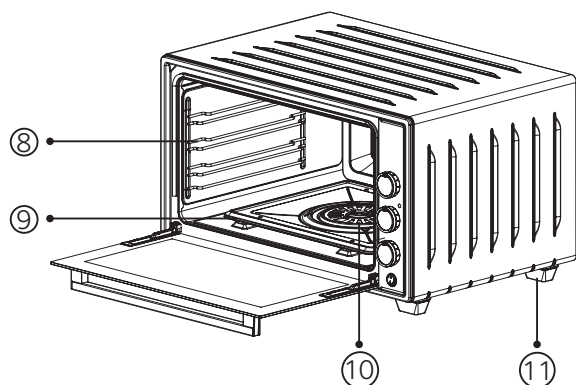
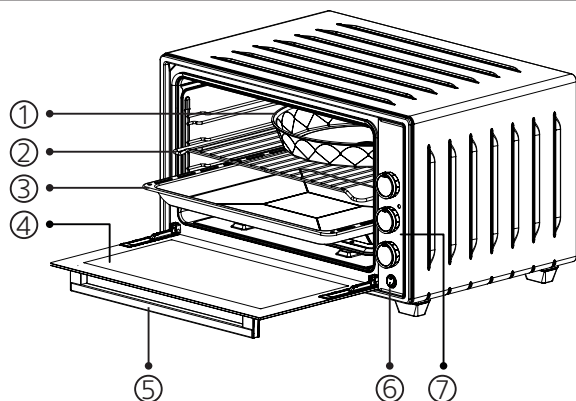
3. This appliance shall not be used to heat plates, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

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

5. The appliance can be used to defrost, bake, and fry food.

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

APPLIANCE INTRODUCTION



1. Diamond Large Tray

2. Wire Grill

3. Standard Tray

4. Appliance Glass Door

5. Appliance Handle

6. Push Button

7. Control Panel

8. Wire Rack

9. Resistance Hiding Sheet

10. Steam Cover

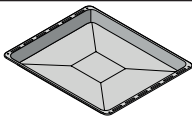
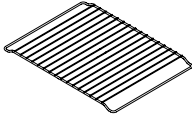
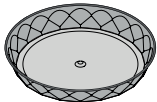
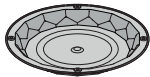
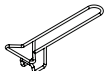
11. Appliance Leg

12. Rotating Engine

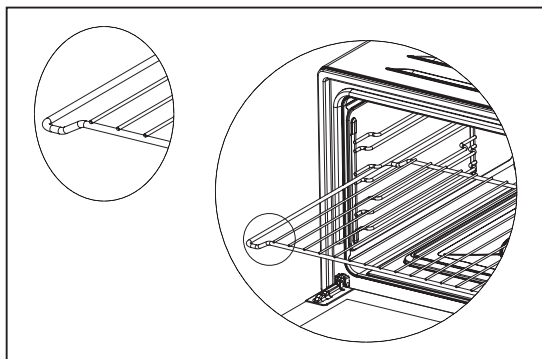
CAUTION: The appliance figures above are only provided for illustration purposes. Depending on the option of the appliance, the image may vary. Only consider your appliance.

* ACCESSORIES (Optional)

Accessories vary depending on the product model.

	Standard Tray Used for pastry (cookies, biscuits, etc.), and frozen foods.
	Wire Grill Used for placing the round trays, cake molds, etc. to the rack and grilling.
	Diamond Large Tray Used for pastry, frozen foods and oven dishes.
	Diamond Small Tray Used to collect the oil that drips during vertical roast chicken or airfryer cooking in round airfryer tray.
	Round Airfryer / Fruit Drying Tray Drying function and air fryer is used for foods to be cooked.
	Round Airfryer / Fruit Drying Tray Drying function and air fryer is used for foods to be cooked.
	Gridle Used for roasting food such as meat, meatballs, chicken. To collect the flowing oil when frying, the gridle should be used on the diamond large tray.
	Vertical Rotating Tool Used for vertical roast chicken, gridle, rotating the round tray or airfryer cooking.
	Airfryer Tool Used to fix the airfryer / fruit drying tray on the diamond small tray. Fixed by placing it in the slots on the diamond small tray.
	Vertical Roast Chicken Tool Used when cooking vertical roast chicken. Fixed by placing it in the slots on the diamond small tray.
	Tray Handle It is used to hold hot trays.

Using The Wire Grill



It is important that the wire grill and tray are placed properly on the racks.

Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it. Correct placement is shown in the adjacent figure.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Lower heater	800 W
Upper heater	600 W
Supply voltage	220-240 V AC, 50-60 Hz

CAUTION: In order to increase the appliance quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

CAUTION: The values declared in the markings on the appliance or in other printed documents supplied with the appliance are the values obtained in the laboratory environment according to the relevant standards. These values may vary depending on the operating and ambient conditions of the appliance.

SETTING UP THE APPLIANCE

Operating space of the appliance shall be determined before starting the installation.

The appliance can be used in a free standing position, without using an enclosing cabinet. A safe distance should be maintained between the appliance and the kitchen walls and its furniture. Appliance shall not be installed on areas with high flow of air. The mains supply data shall be equivalent to the data on the appliance type plate.

After the power cable is plugged in, power functions of the appliance is checked, and the installation procedure is completed.

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

CAUTION: Do not use the appliance in a closed cabinet or on the floor level.

CAUTION: Keep the ventilation channels open.

CAUTION: All kinds of kitchen furniture next to the appliance should be heat-proof (Not less than 100 °C).

CAUTION: Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling appliances.

CAUTION: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not request installation services if the appliance is damaged. Damaged appliances pose a danger to your safety.



CAUTION: The manufacturer shall not be held responsible for the damages that may arise due to the operations performed by unauthorised persons and the warranty of the appliance shall be invalid.

CAUTION: Before installation, remove all transportation materials and documents in the appliance.

CAUTION: The preparation of the electrical installation belong to the customer.

CAUTION: Before conducting any operation on the electrical wiring, you should remove the electrical connection of the appliance. There is a risk of electrocution.

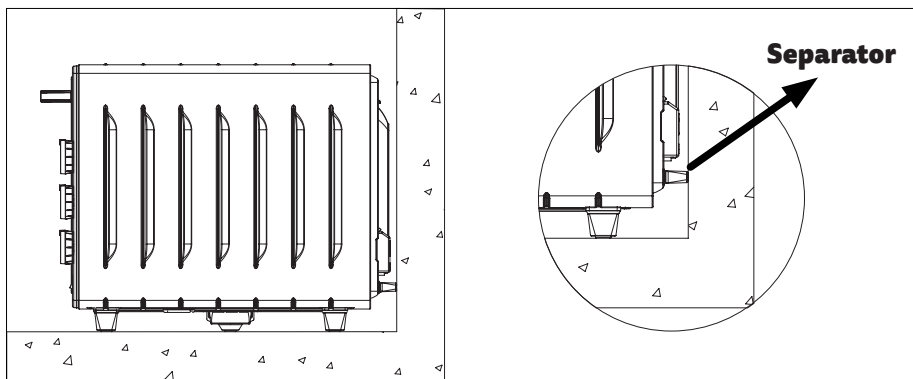
CAUTION: The rules specified in the local standards related to electricity should be followed when installing the appliance.

CAUTION: The power cord should not be folded, crushed, pinched, or come into contact with hot parts of the appliance. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

CAUTION: Protect the appliance from atmospheric conditions. Do not let it be exposed to sunlight, rain, snow or similar elements.

WARNING: Do not cover or obstruct any part of the appliance.

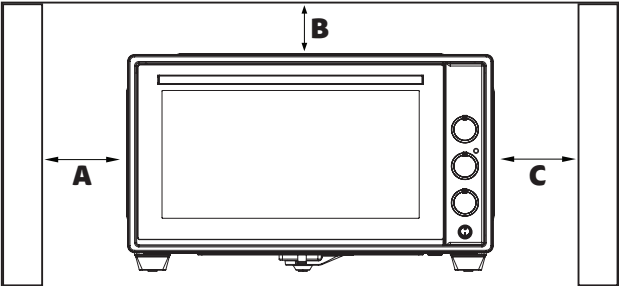
WARNING: Separators are pieces which ensure safe airflow between the appliance and the wall. The separators are mounted on the device. Do not remove the separators.



Right Place For Installation

CAUTION: The floor shall be durable to carry the appliance's weight and any other kitchenware and food that may be used on the appliance.

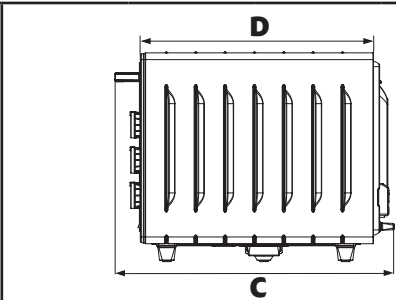
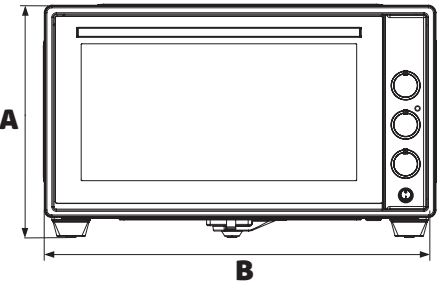
The appliance should be placed on a stable and level ground. The vent areas on the back, top and sides of the appliance should not be covered. Below given minimum dimensions should be observed.



A	10 cm
B	30 cm
C	10 cm

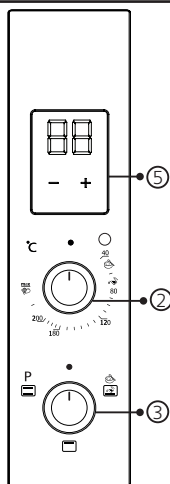
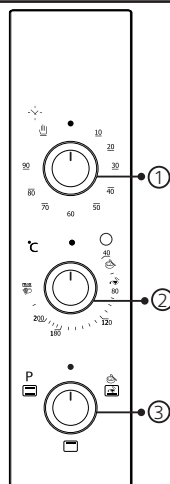
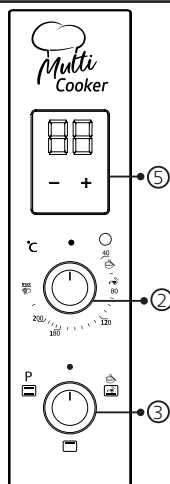
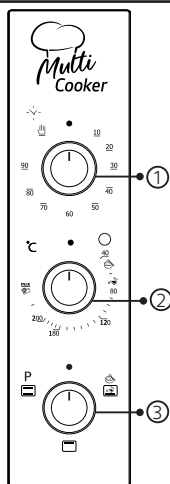
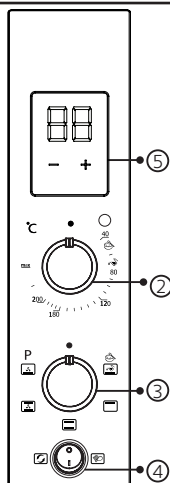
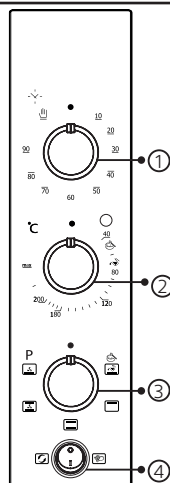
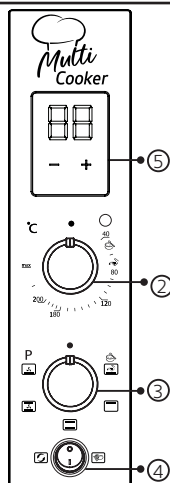
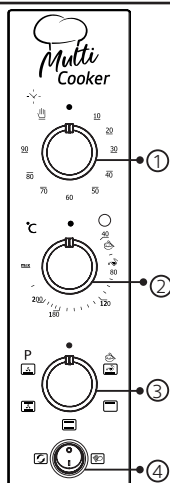
Dimensions Of The Appliance

Note the following drawings and values when installing the appliance.



A	355 mm	B	600 mm	C	471 mm	D	397 mm
----------	--------	----------	--------	----------	--------	----------	--------

CONTROL PANEL



* 1. Mechanical Timer

2. Temperature Adjustment Button (Thermostat)

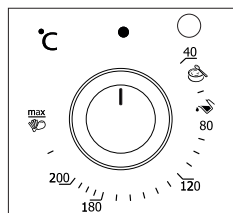
3. Cooking Function Button

* 4. Push Button

5. Digital Timer

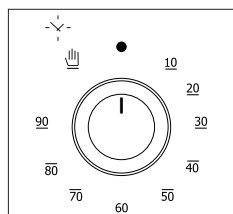
CAUTION: The control panel figures above are only provided for illustration purposes. Consider only the control panel on your appliance.

Temperature Adjustment Button (Thermostat)



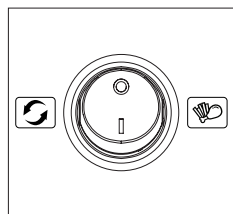
Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After putting the meal in the oven you can set it to the desired temperature by turning the temperature adjustment button. See the cooking table for the cooking temperatures of the different meals. Thermostat light goes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

* Mechanical Timer Button



Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warning signal is heard. Turning the mechanical timer button, you can set the cooking period within 0-90 minutes. For cooking periods, see the cooking table.

* Push Button



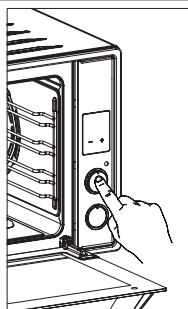
Push button is used to cook roast chicken and use airfryer. By pressing the push button, the rotation is started () or finished ().

Manual Cooking

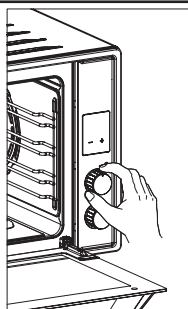


CAUTION: In manual cooking, the cooking period is tracked by the user.

* Pop-Out Button Use



As shown in the illustration on the side, press the button so that it comes out.



When the knob is pulled out far enough, make the necessary adjustments by turning it to the right or left.

Note: For models with a pop-up button, the setting can only be made when the button is pulled out.

USING THE APPLIANCE

Initial Use of the Appliance

After making the necessary connections of your device according to the instructions, the following things must be done for the first use:

1. Take out any stickers stuck, or the accessories inside the appliance. If there is a protective folio on the front surface of the appliance, take it out.

2. Remove the dust and packaging residues from the appliance by wiping off its inside with a damp cloth. Inside of the appliance should be empty. Make the electrical connection of the appliance.

3. Using the temperature adjustment button (thermostat), set the temperature to the max level and operate the appliance with its cover closed for 30 minutes. A slight smoke and odour may arise in the meantime, this is a normal situation.

4. Wipe the inside the appliance with hot water which contains a mild detergent after the appliance cools down and then dry it with a clean cloth. You can now use the appliance.

Normal Use of the Appliance

1. To start cooking, use the temperature control button (thermostat) to set the temperature at which you want to cook, depending on the type of food, and the cooking function control button to set the desired cooking function.

2. You can set the cooking time to a desired time by using mechanical timer button in the models with a mechanical timer. When the time has expired, timer shall cut off the power of the heaters and provide a warning with a tingling sound.

3. In the models with digital timer; when the cooking time has expired according to the information entered, the timer turns off the heaters and gives an audible signal.

Removing And Installing Resistance Concealing Plate And Steam Cover Plate

Remove the steam cover plate by lifting it upwards (see figure 2). By lifting up the resistance concealing plate, remove it (see figure 3). Apply the procedure in reverse order to reinstall the resistance concealing and steam cover plate.

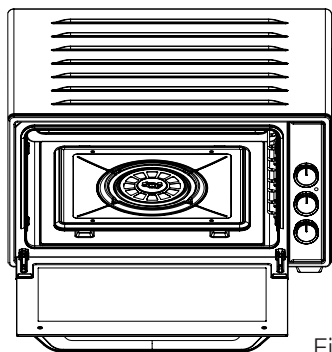


Figure 1

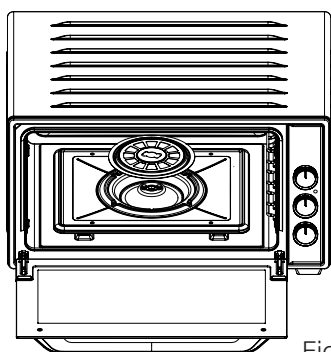


Figure 2

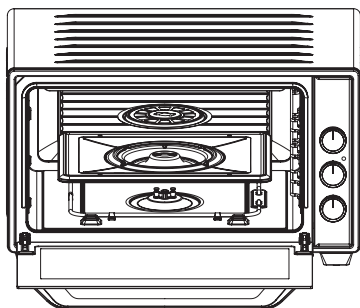


Figure 3



*** Using The Grill**

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

2. You can preheat for 10 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.

3. Food shall be in the centre of the grill to provide maximum air flow through the appliance.

To Turn On The Grill;

1. Place the function button over the grill symbol.

2. Using the temperature adjustment button (thermostat), set the desired grill temperature on the appliance.

CAUTION: Keep the appliance door closed while grilling.

To Turn The Grill Off;

Set the function button to the off position.

* Use For Chicken Roasting
CAUTION: Remember to remove the plastic handle from the skewer by rotating it before closing the appliance's door.
CAUTION: Since the appliance will be hot after cooking, remove the chicken rotation skewer using heat resistant oven gloves.
WARNING: If you do not wish to make steam-assisted cooking, there is no need to fill the water tank.

Fill the water tank by removing the steam cover (see page 25). (see figure 4). Insert the vertical rotation tool to its slot as shown in below figure (see figure 5). Attach the vertical roast chicken tool to the diamond small tray. (see figure 6, 6.1) After fixing the poultry by centering it on the vertical roast chicken tool, place the small diamond tray centered on the vertical rotation tool (see figure 7).

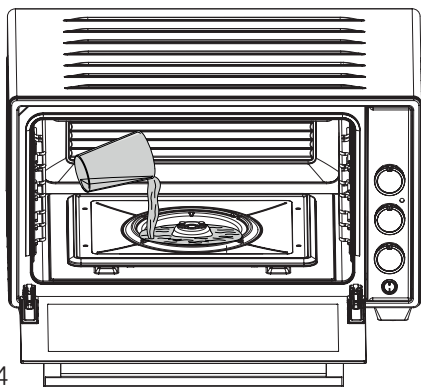


Figure 4

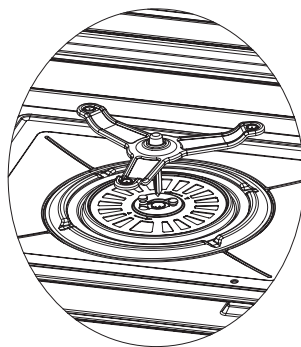


Figure 5

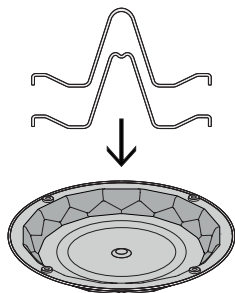


Figure 6

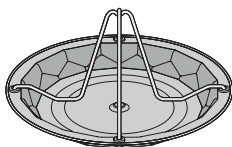


Figure 6.1

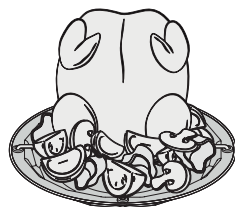
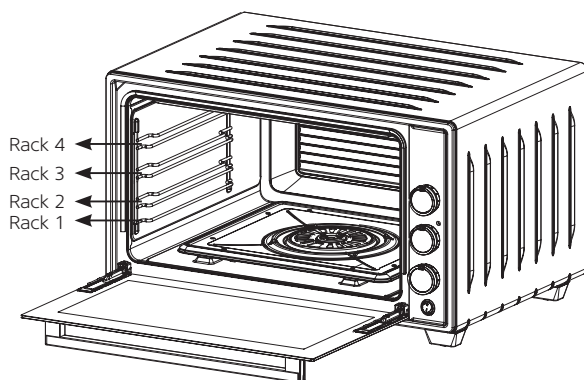


Figure 7

After closing the appliance's cover, put it on bottom-top + fan ( - ) mode and set the thermostat temperature to 180 °C. After 10 minutes of pre-heating, cook it for 60-70 minutes. Add some water on the tray for easy cleaning.

Locations And Use Of The Racks



There are 4 rack positions in your appliance. These positions are shown in the figures above.

You can place the standard tray, square airfryer / drying tray and wire grill to the lower and upper racks.

Installing And Removing Wire Racks

Wire racks are lifted upwards (see figure 8). After the lower pins are released, the wire racks are pulled inside (see figure 9) and removed (see figure 10). Apply the procedure in reverse order to reinstall the wire racks.

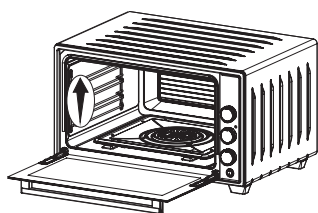


Figure 8

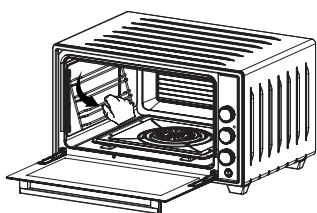


Figure 9

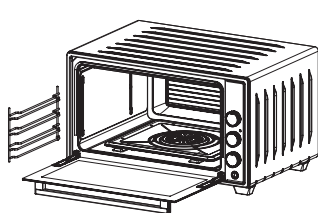


Figure 10

* COOKING FUNCTIONS AND FEATURES



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



Lower heating, upper heating and fan work together. Hot air is distributed equally and rapidly inside the appliance thanks to the fan. Suitable for cooking foods such as cakes, lasagne, meat. It can also be used for airfryer cooking.



Lower and upper heating work together. The food is heated downwards and upwards at the same time. This program may be used to cook foods such as cakes, pizza, biscuits and cookies.



Upper heating is operated. Used for heating very small pieces food or roasting the top of the food that is cooked.



Lower heating is operated. Select this program towards the end of the cooking time if the bottom of the food being cooked shall be roasted, too. It can also be used for curing yoghurt or steam cleaning.



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

CAUTION: Cooking functions may not be same in every model. Only pay attention to cooking functions of your appliance.



COOKING RECOMMENDATIONS AND WARNINGS

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

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

CAUTION: Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the appliance.

CAUTION: Steam may come out when the appliance's door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

CAUTION: During usage, the internal and external surfaces of the appliance get hot. As you open the appliance's door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

CAUTION: Your hand may get burnt because of the internal panels of the appliance, spilt meals, accessories and hot vapour. While placing food to or removing food from the hot appliance, etc., always use heat resistant oven gloves.

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



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

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

CAUTION: Never use the baking paper at higher temperatures than the maximum usage temperature indicated on it. Do not place the baking paper on the base of the appliance.

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

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

CAUTION: Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the appliance. The accumulated heat might damage the bottom of the appliance.

CAUTION: Plastic dishes, which are not resistant against heat and steam, may melt at high temperatures and damage the appliance. Only use plastic dishes, which are resistant to heat and steam. Pay attention to the recommendations of the dish producers.

COOKING CHARTS

CAUTION: You should pre-heat the appliance for 10 minutes before putting the meal in the appliance.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake in tray		170-180	2	25-30
Small cake		180	2	30-40
Fruit cake		180-190	1	45-55
Brownie		170-180	2	25-35
Sponge cake		200 / 150 *	1	35-40
Apple pie		200	1	65-75
Frozen pizza	 - 	200	2	15-20
Frozen potato	 - 	Maximum	1	30-35
Potato gratin		200	1	35-45
Pastry		190-200	2	20-25
Bread	 - 	180-200	2	30-35
Tray type pastry		180	2	30-40
Rolled pastry		180	2	30-35
Cookie	 - 	180-200	2	15-20
Puff pastry		180	2	20-25

Pastry rings	 - 	160-180	2	20-30
Lasagne		200	2	30-40
Quiche		220	1	65-75
Chicken stew	 - 	180-200	2	55-65
Meat stew	 - 	180-200	2	115-125
Chicken nuggets	 - 	Maximum	1	20-25
Meatball	 - 	Maximum	1	20-25
Chicken rolls	 - 	Maximum	1	30-40

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

Cooking periods can be shorted when cooking without fan, comparing to cooking with fan.

* CURING YOGHURT

Add 1 table spoon of home-made yoghurt to 1 litre of milk in room temperature and mix. Place the wire grill to rack 1 and put the milk-yeast mixture on the grill. Turn the temperature adjustment button and cooking function button to yoghurt mode () and set the time to the manual mode () (for the products with timer). Keep it in the oven for 5 hours. After this period, remove the cured yoghurt from the oven, cool it in room temperature, and let it rest in the refrigerator for 24 hours with its cover closed. After this period, yoghurt is ready to be consumed.

* DRYING

CAUTION: Do not preheat during drying.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking duration (hours)
Sliced banana	 - 	80-100	2	4-5
Sliced apple	 - 	80-100	2	4-5

CAUTION: Cooking racks are valid only for the square drying tray.

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

CAUTION: Do not open the appliance's door until the drying process is complete.

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

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

* STEAM SUPPORTED COOKING

Vitamins and minerals are retained during steam cooking.

Steam-assisted cooking preserves the flavours of the food better than normal cooking. Also, foods retain their fresh and natural colours this way. Water consumption depends on the type of food and the length of cooking time. According to the option of the appliance, you can perform steam supported cooking with two different methods.

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

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

CAUTION: Maximum filling amount is 200 millilitres.

CAUTION: When filling water, never exceed the maximum marking!

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

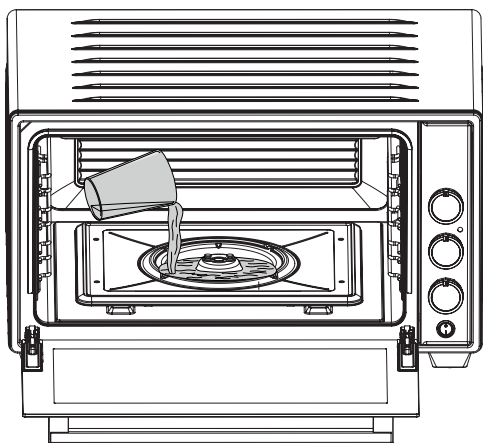


Figure 11

Open the cover of the appliance (see figure 11). By lifting the steam cover (see page 24), fill in the water tank (see figure 12,13). Then, close the steam cover (see figure 14). Close the cover of the appliance and preheat it for 10 minutes. After preheating, you can place the food in the appliance.

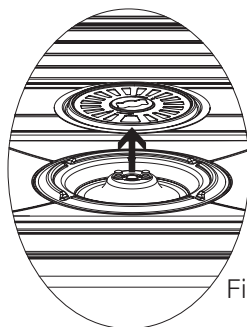


Figure 12

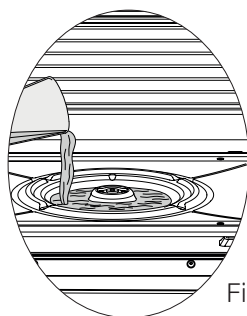


Figure 13

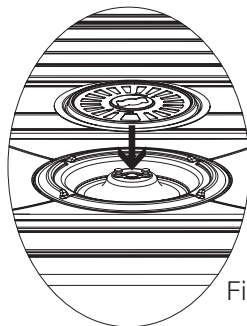


Figure 14

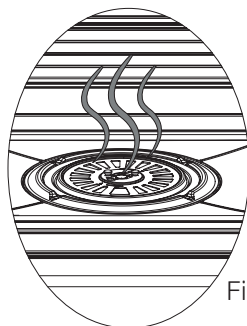


Figure 15

Cleaning Of Water Pool At The Bottom Of The Oven

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

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

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

Steam Supported Cooking Chart

CAUTION: You should pre-heat the appliance for 10 minutes before putting the meal in the appliance.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)	Water amount (ml.)
Pastry		200	2	25-30	120
Bun		200	2	35-40	120
Salmon		200	2	40-45	100
Chicken drumstick		200	2	35-40	100
Chicken wings		220	2	30-40	100
Entrecôte		220	2	45-50	100

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

If you want to use plastic containers, check with the manufacturer of the container to see if it is suitable for the appliance.

Porcelain, ceramic or earthenware pots are not very suitable for steaming. Because they are thick, they do not conduct heat well and therefore the cooking times indicated in the cooking table may be much longer.

CAUTION: Steam may come out when the appliance's door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

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

* 360° AIRFRYER COOKING

Open the door of the oven (see figure 16). Insert the vertical rotation tool to its slot as shown in below figure (see figure 17). Attach the airfryer tool to the small diamond tray. (see figure 18) Then, place the airfryer tray on the airfryer tool. (see figure 19) After placing the food to be cooked with airfryer to the airfryer tray, place the tray centred on the vertical rotation tool (see figure 20)

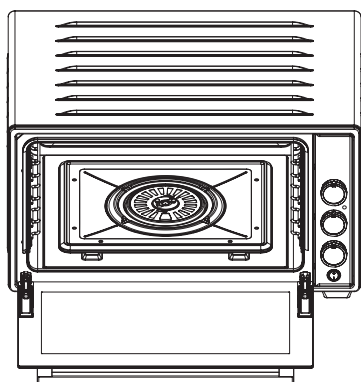


Figure 16

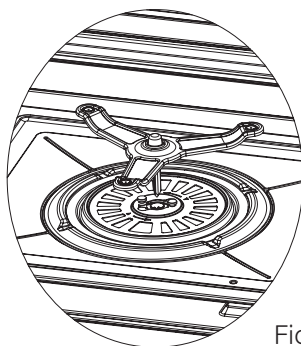


Figure 17

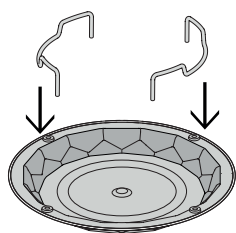


Figure 18

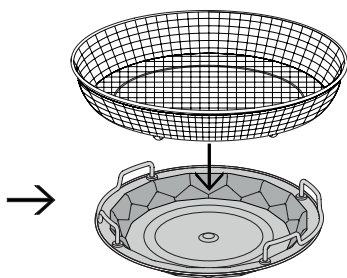


Figure 19

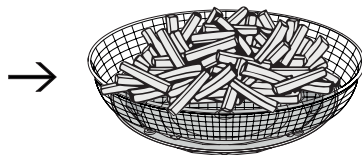


Figure 20

After closing the cover of the appliance; you can put it in airfryer mode [bottom-top + fan ( - )] and cook it according to the values in the cooking table.

Airfryer Cooking Table

CAUTION: You should pre-heat the appliance for 10 minutes before putting the meal in the appliance.

You can put the appliance in airfryer mode [bottom-top + fan ( - )] and cook it according to the values in the cooking table.

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)	Round tray weight (gr)	Square tray weight (gr)
Frozen fried potatoes	 - 	Maximum	1	25-30	300	500
Frozen chicken nuggets	 - 	Maximum	2	20-30	400	600
Halloumi fries	 - 	Maximum	2	20-25	350	500
Steak	 - 	Maximum	2	35-45	1000	1500
Meatball	 - 	Maximum	2	20-30	400	600
Pizza	 - 	200-220	2	15-25	1 pieces	4 pieces
Mushrooms	 - 	Maximum	2	25-35	1000	1500
Chicken rolls	 - 	Maximum	2	35-45	1000	1500
Chicken Drumstick	 - 	Maximum	2	30-40	9 pieces	12 pieces

CAUTION: Cooking racks are valid only for the square tray.

CAUTION: Airfryer cooking should only be performed on airfryer trays.

CAUTION: Steam may come out when the appliance's door is opened. Step back and wait for the steam to disappear.

MAINTENANCE AND CLEANING

The operating life of the appliance is extended and the problems encountered are reduced if it is cleaned at regular intervals.

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

CAUTION: Wait for the appliance to cool down before cleaning the appliance. Hot surfaces may cause burns.

CAUTION: User should not dislocate the heaters during cleaning. It may cause an electric shock.

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

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

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

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

3. Clean glass surfaces with special glass cleaning materials.

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

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

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



7. Clean the control panel with a damp cloth and dry them with a dry cloth.

8. The device should be cleaned thoroughly after each use. This makes it easy to remove food residues and prevents these residues from burning if the appliance is reused later.

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

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

11. Clean and dry the appliance and its accessories after every use.

12. Close the door after the inside of the appliance dries completely.

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

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

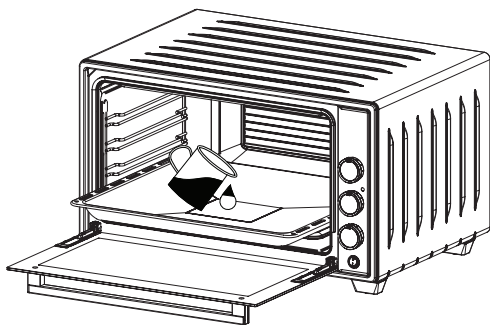
15. Clean the wire racks in the dishwasher or with a dishwashing detergent and hot water.

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

17. Remove the glass cover of the appliance lamp (see appliance lamp replacement) and wipe with a cloth dampened with dishwashing detergent. Clean it with a soft cloth.

* Steam Cleaning

The steam that forms in the appliance allows the removal of softened dirt.



- 1.** Remove all accessories from the appliance.
- 2.** Put half a litre of water on the standard tray and place it to the bottom rack.
- 3.** Turn the cooking function button to steam cleaning () mode.

4. Turn the temperature adjustment button to steam cleaning temperature level [ (70 °C)] and operate the appliance for 30 minutes.

5. After operating the appliance for 30 minutes, open its door and wipe the inner surfaces of appliance with a damp cloth.

6. For dirt that does not come out, clean the appliance using dish-washing detergent, warm water, and a soft cloth and dry the area you have cleaned with the help of a dry cloth.

WARNING: In the steam cleaning function, it is expected that the water added to soften the light dirt in your oven, evaporates and condenses inside the oven and on the oven door. Condensation on the oven door can drip to the surrounding when opening the oven door. Wipe off the condensate as soon as you open the oven door.



APPLIANCE LAMP REPLACEMENT

CAUTION: In order to avoid electric shock, turn off the power connection before replacing the lamp of the appliance!

CAUTION: In order to avoid burns, wait for it to cool down before replacing the lamp of the appliance. Hot surfaces may cause burns!

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

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

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

To Replace The Lamp;

1. Disconnect the electrical connection of the appliance.
2. Remove the glass protection by turning it counterclockwise. (see figure 21) Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.
3. Then remove the appliance lamp by turning it (see fig. 22) if it is type **A**, or by pulling it (see fig. 23) if it is type **B**.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

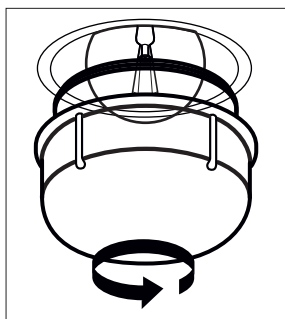


Figure 21

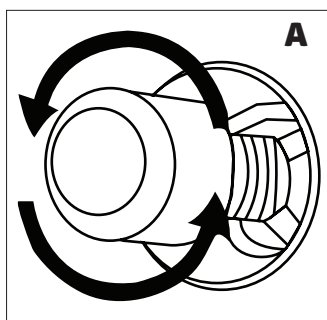


Figure 22

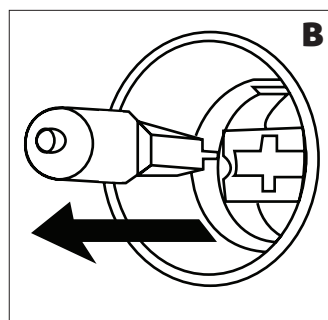


Figure 23

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

* To Replace The Square Lamp;

1. Disconnect the electrical connection of the appliance.
2. Remove by pulling the glass protection towards you.
3. Then remove the appliance lamp by pulling it out.
4. Fit a new lamp with the same features.
5. Replace the protective glass and connect the unit to the mains.

TROUBLESHOOTING

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

Check Points

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

Problem	Possible Cause	What to Do
Device not working.	Power supply not available.	Check that the power supply is available.
Appliance stops during cooking.	Appliance's power connection may be broken off.	Make the power connection of the appliance again.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the appliance cool down after long cooking cycles.
	Appliance not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in appliance's manual are maintained. (see right place for installation)
	More than one plugs in a wall socket. (for appliances with plug)	Use only one plug for each wall socket. (for appliances with plug)
The outside of the appliance gets very hot during operation.	Appliance not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in appliance's manual are maintained. (see right place for installation)
Appliance door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the appliance well and try to re-open the door.
Internal light of the appliance is dim or does not operate.	Lamp might be failed.	Replace with a lamp having same specifications.
	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the appliance and check again.
Electric shock when touching the appliance.	The power may not be properly grounded.	Make sure power supply is grounded properly.
	You may be using an ungrounded socket.	

Problem	Possible Cause	What to Do
Water dripping.	Depending on the food, water or steam may form in some cases. This is not a fault of the appliance.	Let the appliance cool down and then wipe dry with a cloth.
Steam coming out from a crack on appliance door.		
Water remains inside the appliance.		
The oven does not heat.	Appliance door may be open.	Close the appliance's lid.
	The appliance controls may not be set correctly.	Read the section regarding operation of the appliance. (see use of the appliance)
	The fuse may have blown or the circuit breaker may have tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an authorized electrician.
Smoke comes out of the appliance during operation.	First use of the appliance.	Smoke may come out of the appliance. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	There might be food in the appliance.	Let the appliance cool down and clean food residues in it.
There is a smell of burning or plastic when using the appliance.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the appliance.	Use containers suitable for high temperatures.
Appliance does not cook well.	The door may be opened too often during cooking.	Do not open the appliance door too often unless you are cooking something that needs to be rotated. If you open the door too often, the internal temperature will drop, which may affect the cooking result.



HANDLING RULES

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

FUTURE HANDLING PROCEDURES

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

For keeping the appliance cover closed, it should be taped to the side panels.

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

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

The appliance should be kept in normal position during transport.

During transportation, accessories of the appliance should be secured for avoiding damage. Tape can be used for securing.



RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

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

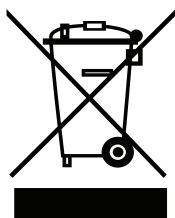
COMPLIANCE WITH WEEE REGULATIONS AND DISPOSAL OF WASTE PRODUCT

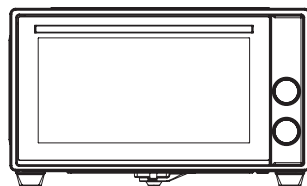
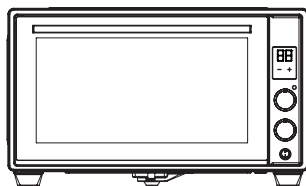
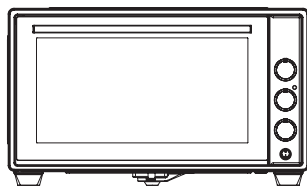
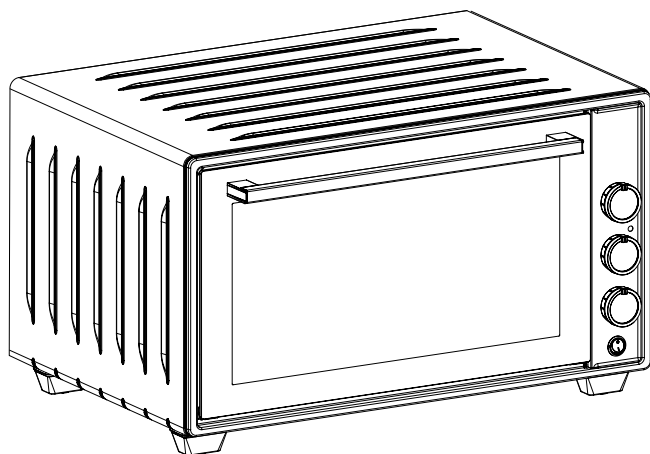
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

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

PACKAGE INFORMATION

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





Φούρνος Midi

Ηλεκτρικός

Εγχειρίδιο χρήσης

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που εμπιστευθήκατε αυτή τη συσκευή.

Σκοπός μας είναι να διασφαλίσουμε ότι θα χρησιμοποιήσετε με τον καλύτερο και αποτελεσματικότερο τρόπο αυτή τη συσκευή που παράχθηκε στις μοντέρνες εγκαταστάσεις μας με σεβασμό προς το περιβάλλον και ακρίβεια κατασκευής σύμφωνα με τις αρχές ολικής ποιότητας.

Συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν τη χρήση της συσκευής σας και να το φυλάξετε με ασφάλεια, ώστε να το συμβουλευέστε κατά τη χρήση της συσκευής, ώστε το προϊόν να διατηρήσει μακροπρόθεσμα τα αρχικά του χαρακτηριστικά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτό το εγχειρίδιο χρήσης έχει συνταχθεί για πολλά μοντέλα. Η συσκευή σας ενδέχεται να μη διαθέτει όλες τις λειτουργίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.

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

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

Αυτή η συσκευή έχει παραχθεί σε μοντέρνες, φιλικές προς το περιβάλλον εγκαταστάσεις, χωρίς πρόκληση βλάβης στο περιβάλλον.

Τα χαρακτηριστικά που επισημαίνονται με * ανήκουν στον προαιρετικό εξοπλισμό.



ΠΡΟΣΟΧΗ: Καυτή επιφάνεια! Οι επιφάνειες και το τζάμι της συσκευής σας μπορεί να ζεσταθούν υπερβολικά. Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες. Κρατάτε μακριά τα παιδιά.

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

Περιεχόμενα

Σημαντικές προειδοποιήσεις	54
Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος	60
Σύνδεση ηλεκτρικού ρεύματος	63
Προβλεπόμενη χρήση	64
Εισαγωγή στη συσκευή	65
Αξεσουάρ	66
Τεχνικές προδιαγραφές	67
Εγκατάσταση της συσκευής	68
Πίνακας ελέγχου	72
Χρήση της συσκευής	75
Λειτουργίες και χαρακτηριστικά μαγειρέματος	80
Προτάσεις μαγειρέματος και προειδοποιήσεις	81
Πίνακας μαγειρέματος	84
Συντήρηση και καθαρισμός	93
Αντικατάσταση της λάμπας της συσκευής	96
Αντιμετώπιση προβλημάτων	98
Κανόνες χειρισμού	100
Μελλοντικές διαδικασίες χειρισμού	100
Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας	101
Συμμόρφωση με τους κανονισμούς ΑΗΗΕ και απόρριψη της συσκευής	102
Πληροφορίες για τη συσκευασία	102

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

1. Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο έτσι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με ασφαλή και σωστό τρόπο.

2. Η εγκατάσταση και η επισκευή θα πρέπει πάντα να πραγματοποιείται από **"ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΣ"**. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε επέμβαση στο προϊόν από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

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

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

5. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε υλικά πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ: Ποτέ μη χρησιμοποιείτε την επάνω επιφάνεια της συσκευής για την τοποθέτηση αντικειμένων.

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

17. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή χωρίς πείρα και γνώση, χωρίς α τους παρέχεται επίβλεψη ή καθοδήγηση.

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

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

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

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

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

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

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

25. Αποφεύγετε την επαφή με τις αντιστάσεις θέρμανσης.

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

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

28. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε σε κατάσταση που μπορούν να επηρεάσουν την κριτική σας ικανότητα, όπως υπό φαρμακευτική αγωγή και/ή υπό την επήρεια αλκοόλ.

29. Βεβαιώνετε ότι τη συσκευή είναι απενεργοποιημένη μετά από κάθε χρήση.

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

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

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



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

34. Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο έως το πολύ 2000 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας.

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

36. Η συσκευή θα πρέπει να αποσυνδέεται από την παροχή ρεύματος κατά τη διάρκεια τυχόν οικιακών κατασκευαστικών εργασιών. Μετά την ολοκλήρωση των εργασιών, η επανασύνδεση της παροχής ρεύματος θα πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Ασφάλεια Χρήσης Ηλεκτρικού Ρεύματος

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

2. Συνδέστε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια σύμφωνη με τις τιμές που καθορίζονται στο δελτίο τεχνικών προδιαγραφών.

3. Αναθέστε σε εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο να εγκαταστήσει τον εξοπλισμό γείωσης. Η εταιρεία του κατασκευαστή δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκύψουν λόγω χρήσης της συσκευής χωρίς γείωση σύμφωνη με τους τοπικούς κανονισμούς.

4. Οι ασφαλειοδιακόπτες της συσκευής πρέπει να βρίσκονται σε σημείο προσβάσιμο από τον τελικό χρήστη όταν η συσκευή βρίσκεται στη θέση της.

5. Μην αγγίζετε το φισ με γυμνά χέρια. Μην τραβάτε το καλώδιο για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα, πάντα τραβάτε μόνο το φισ.

6. Αν χρησιμοποιείτε ηλεκτρική συσκευή, π.χ. μίξερ χειρός, κοντά στη συσκευή, διασφαλίζετε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν θα πιαστεί στην πόρτα της συσκευής. Μπορεί να υποστεί ζημιά η μόνωση του καλωδίου.

7. Ποτέ μην πλένετε τη συσκευή ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω της! Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμης ηλεκτροπληξίας.

8. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά ή καλώδια επέκτασης. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο.

9. Η υγρασία στη συσκευή μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Η συσκευή δεν πρέπει ποτέ να εκτίθεται σε υπερβολική υγρασία.

10. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κάποιο υγρό ή υγρασία στην πρίζα όπου συνδέεται το φισ της συσκευής.

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

12. Προσέχετε ώστε τα καλώδια σύνδεσης να μη σφηνώσουν στην πόρτα της συσκευής και να μην περνούν πάνω από καυτές επιφάνειες. Αν το καλώδιο λιώσει, αυτό μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα στη συσκευή ή ακόμα και φωτιά.

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

■ ■ ■ ■

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

15. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής, διαφορετικά μπορεί να προκύψει ηλεκτροπληξία.

16. Η συσκευή θα πρέπει να εγκατασταθεί με τρόπο έτσι ώστε να μπορεί να αποσυνδεθεί πλήρως η ηλεκτρική εγκατάσταση. Θα πρέπει να παρέχεται δυνατότητα αποσύνδεσης από την παροχή ρεύματος με χρήση διακόπτη ή ενσωματωμένη ασφάλεια εγκατεστημένη στην παροχή ρεύματος του κτιρίου σύμφωνα με τον κανονισμό ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.

17. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με καλώδιο **τύπου "Υ"**.

18. Το σημείο σύνδεσης του καλωδίου θα πρέπει να προστατεύεται.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ

Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σωστά από εξουσιοδοτημένο σέρβις και σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Οι ηλεκτρικές συνδέσεις της συσκευής πρέπει να γίνουν μόνο με χρήση γειωμένων πριζών που είναι εξοπλισμένες με σύστημα γείωσης εγκατεστημένο σύμφωνα με τους κανονισμούς. Επικοινωνήστε με έναν εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο αν δεν υπάρχει κατάλληλη πρίζα για το γειωμένο σύστημα εκεί που θα τοποθετηθεί η συσκευή. Ο κατασκευαστής δεν φέρει απολύτως καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από τη σύνδεση της συσκευής σε μη γειωμένες πρίζες.

Το φως της συσκευής θα πρέπει να είναι γειωμένο, βεβαιωθείτε ότι και η πρίζα είναι γειωμένη. Το φως θα πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.

Η συσκευή σας συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις για την κατηγορία προστασίας I και μπορεί να λειτουργήσει μόνο με χρήση καλωδίου γείωσης.

Η συσκευή έχει παραχθεί για ηλεκτρική παροχή 220-240 V AC, 50-60 Hz και για την προστασία της απαιτείται ασφάλεια 10-16 A. Αν το δίκτυο ρεύματος της οικίας σας δεν παρέχει αυτές τις προδιαγραφές, επικοινωνήστε με έναν ηλεκτρολόγο ή ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι ασφαλειοδιακόπτες της συσκευής πρέπει να βρίσκονται σε σημείο προσβάσιμο από τον τελικό χρήστη όταν η συσκευή βρίσκεται στη θέση της.

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

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

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

1. Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Τυχόν επαγγελματική χρήση θα καταστήσει άκυρη την εγγύηση.

2. Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.

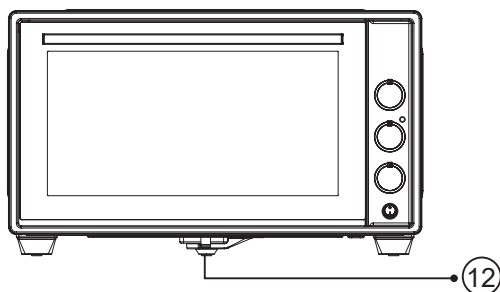
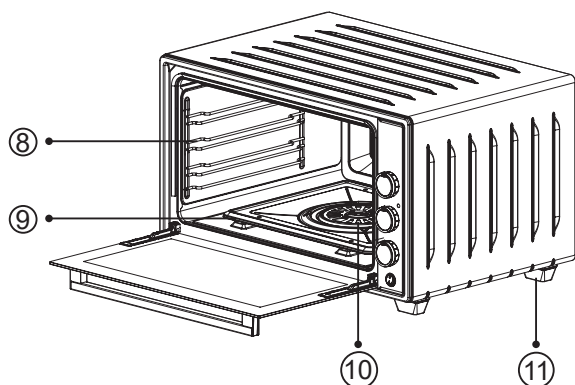
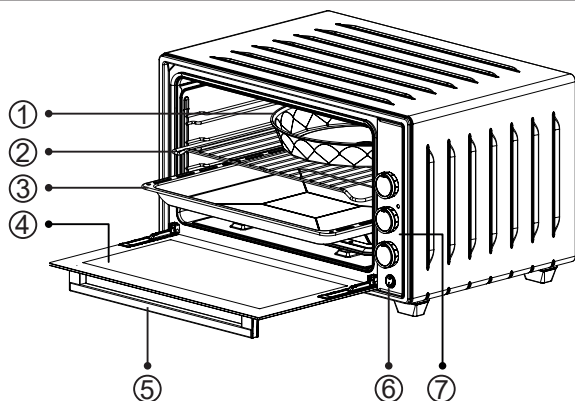
3. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για να θερμαίνετε πιάτα, για να στεγνώνετε ρούχα ή πετσέτες κρεμώντας τα στη λαβή, ή για θέρμανση του χώρου.

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

5. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το ψήσιμο και τηγάνισμα φαγητού τύπου φριτέζας αέρα.

6. Ο ωφέλιμος χρόνος ζωής της συσκευής που προμηθευτήκατε είναι 10 έτη. Αυτό είναι το χρονικό διάστημα κατά το οποίο θα είναι διαθέσιμα από τον κατασκευαστή τα ανταλλακτικά τα οποία απαιτούνται για την προβλεπόμενη διάρκεια ζωής της συσκευής.

ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ



1. Μεγάλο ταψί διαμαντοειδούς σχεδίου

2. Συρμάτινη σχάρα

3. Κανονικό ταψί

4. Γυάλινη πόρτα της συσκευής

5. Λαβή της συσκευής

6. Μπουτόν

7. Πίνακας ελέγχου

8. Συρμάτινο στήριγμα

9. Έλασμα κάλυψης αντίστασης

10. Κάλυμμα ατμού

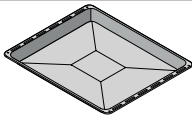
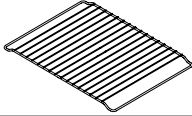
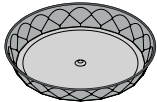
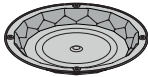
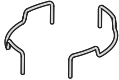
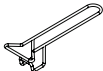
11. Πόδι της συσκευής

12. Κινητήρας περιστροφής

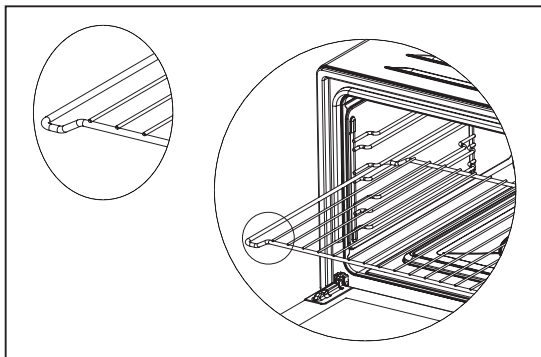
ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι παραπάνω εικόνες της συσκευής παρέχονται μόνο για λόγους παρουσίασης. Ανάλογα με τον προαιρετικό εξοπλισμό της συσκευής, η πραγματική εικόνα μπορεί να διαφέρει. Λαμβάνετε υπόψη μόνο τη δική σας συσκευή.

* ΑΞΕΣΟΥΑΡ (Προαιρετικός Εξοπλισμός)

Τα αξεσουάρ διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.

	Κανονικό ταψί Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης (κουλούρια, μπισκότα κλπ.), και κατεψυγμένα τρόφιμα.
	Συρμάτινη σχάρα Χρησιμοποιείται για την τοποθέτηση των στρογγυλών τασιών, φορμών κέικ κλπ. στη σχάρα και το ψήσιμο στη σχάρα.
	Μεγάλο ταψί διαμαντοειδούς σχεδίου Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, κατεψυγμένα τρόφιμα και φαγητά φούρνου.
	Μικρό ταψί διαμαντοειδούς σχεδίου Χρησιμοποιείται για τη συλλογή του λαδιού που στάζει κατά τη διάρκεια του κατακόρυφου ψησίματος κοτόπουλου ή για το μαγείρεμα τύπου φριτέζας αέρα μέσα σε στρογγυλό ταψί φριτέζας αέρα.
	Στρογγυλό ταψί φριτέζας αέρα / αποξήρανσης φρούτων Η λειτουργία αποξήρανσης και φριτέζας αέρα χρησιμοποιείται για τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν.
	Στρογγυλό ταψί φριτέζας αέρα / αποξήρανσης φρούτων Η λειτουργία αποξήρανσης και φριτέζας αέρα χρησιμοποιείται για τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν.
	Σχάρα επαφής Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο τροφίμων όπως κρέατος, μπιφτεκιών, κοτόπουλου. Για τη συλλογή του λαδιού που στάζει κατά τη γιάνισμα, πρέπει να χρησιμοποιείται η σχάρα επαφής πάνω στο μεγάλο ταψί διαμαντοειδούς σχεδίου.
	Εργαλείο κατακόρυφης περιστροφής Χρησιμοποιείται για το κατακόρυφο ψήσιμο κοτόπουλου, για τη σχάρα επαφής, για περιστροφή του στρογγυλού τασιού ή για μαγείρεμα τύπου φριτέζας αέρα.
	Εργαλείο φριτέζας αέρα Χρησιμοποιείται για τη στερέωση του τασιού φριτέζας αέρα / αποξήρανσης φρούτων πάνω στο μικρό ταψί διαμαντοειδούς σχεδίου. Το στερεώνετε τοποθετώντας το στις υποδοχές του μικρού τασιού διαμαντοειδούς σχεδίου.
	Εργαλείο κατακόρυφου ψησίματος κοτόπουλου Χρησιμοποιείται κατά το κατακόρυφο ψήσιμο κοτόπουλου. Το στερεώνετε τοποθετώντας το στις υποδοχές του μικρού τασιού διαμαντοειδούς σχεδίου.
	Λαβή τασιού Χρησιμοποιείται για συγκράτηση καυτών τασιών.

Χρήση Της Συρμάτινης Σχάρας



Είναι σημαντικό να τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα και το ταψί σωστά πάνω στα στηρίγματα.

Τοποθετήστε τη σχάρα ή το ταψί ανάμεσα σε δύο ράγες και βεβαιωθείτε ότι έχει ισοροπήσει, πριν προσθέσετε το φαγητό. Η σωστή τοποθέτηση φαίνεται στη διπλανή εικόνα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Κάτω αντίσταση	800 W
Πάνω αντίσταση	600 W
Τάση τροφοδοσίας	220-240 V AC, 50-60 Hz

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για λόγους βελτίωσης της ποιότητας της συσκευής, οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι τιμές που δηλώνονται στη σήμανση της συσκευής ή σε άλλα έντυπα έγγραφα που παρέχονται με τη συσκευή είναι οι τιμές που αποκτήθηκαν σε εργαστηριακό περιβάλλον σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη χρήση της συσκευής και τις συνθήκες του περιβάλλοντος.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ο χώρος λειτουργίας της συσκευής πρέπει να προσδιορίζεται πριν την εγκατάσταση.

Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται ως αυτόνομη, χωρίς να εντοιχιστεί σε ντουλάπι. Θα πρέπει να διατηρείται μια απόσταση ασφαλείας ανάμεσα στη συσκευή και τους τοίχους και τα έπιπλα της κουζίνας. Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται σε σημεία όπου εκτίθεται σε ισχυρά ρεύματα αέρα. Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Αφού συνδεθεί το καλώδιο ρεύματος, ελέγχονται οι λειτουργίες τροφοδοσίας της συσκευής και ολοκληρώνεται η διαδικασία εγκατάστασης.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μέσα σε κλειστό ντουλάπι ή στο επίπεδο του δαπέδου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Διατηρείτε τα κανάλια αερισμού ανοιχτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όλα τα είδη επίπλων κουζίνας δίπλα στη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα (τουλάχιστον 100 °C).

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



ΠΡΟΣΟΧΗ: Ελέγξτε τη συσκευή για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή της. Μη ζητήσετε υπηρεσίες εγκατάστασης αν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά. Οι συσκευές που έχουν υποστεί ζημιά αποτελούν κίνδυνο για την ασφάλειά σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τις ζημιές που ενδέχεται να προκύψουν από εργασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα και η εγγύηση της συσκευής θα ακυρωθεί.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν από την εγκατάσταση, αφαιρέστε όλα τα υλικά μεταφοράς και τα έγγραφα που βρίσκονται μέσα στη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η προετοιμασία της εγκατάστασης ρεύματος αποτελεί ευθύνη του πελάτη.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν διενεργήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική καλωδίωση, θα πρέπει να αφαιρέσετε την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής. Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμης ηλεκτροπληξίας.

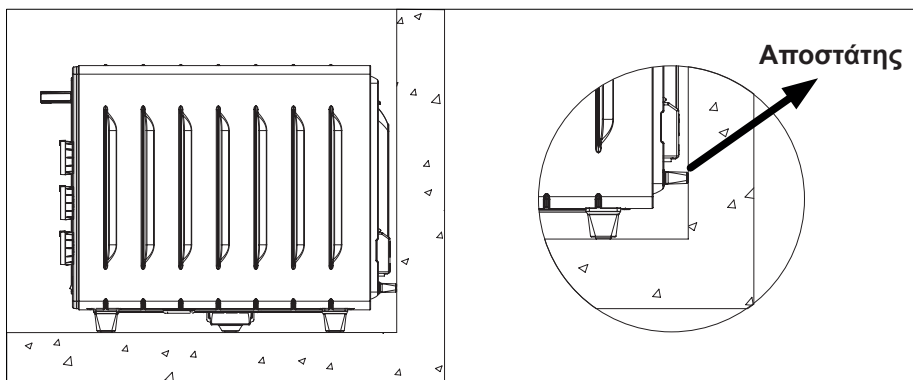
ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά την εγκατάσταση της συσκευής, πρέπει να τηρηθούν οι κανόνες που προβλέπονται στα τοπικά πρότυπα σχετικά με τις ηλεκτρικές εγκαταστάσεις.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να διπλωθεί, να συνθλιβεί, να συμπιεστεί, ή να έρθει σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής. Αν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προστατεύστε τη συσκευή από τις καιρικές συνθήκες. Μην την αφήνετε να εκτίθεται σε ηλιακή ακτινοβολία, βροχή, χιόνι ή παρόμοιες συνθήκες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην καλύπτετε ή εμποδίζετε κανένα μέρος της συσκευής.

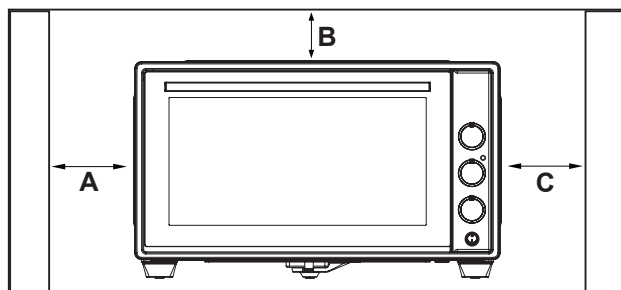
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι αποστάτες είναι εξαρτήματα που εξασφαλίζουν την ασφαλή κυκλοφορία αέρα ανάμεσα στη συσκευή και τον τοίχο. Οι αποστάτες στερεώνονται πάνω στη συσκευή. Μην αφαιρείτε τους αποστάτες.



Σωστή Θέση Εγκατάστασης

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το δάπεδο πρέπει να είναι αρκετά ανθεκτικό για να φέρει το βάρος της συσκευής και οποιωνδήποτε άλλων σκευών κουζίνας και τροφίμων μπορεί να χρησιμοποιούνται πάνω ή μέσα στη συσκευή.

Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται πάνω σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια. Δεν πρέπει να καλύπτονται οι περιοχές εξαερισμού στο πίσω μέρος, στο επάνω μέρος και στις πλευρές της συσκευής. Θα πρέπει να τηρούνται οι παρακάτω ελάχιστες αποστάσεις.



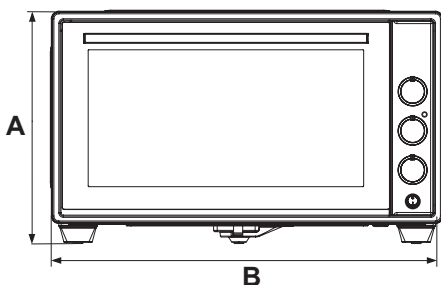
A 10 cm

B 30 cm

C 10 cm

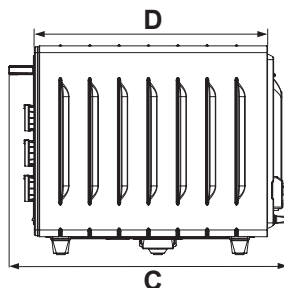
Διαστάσεις Της Συσκευής

Λάβετε υπόψη τα ακόλουθα σχέδια και τιμές κατά την εγκατάσταση της συσκευής.



A 355 mm

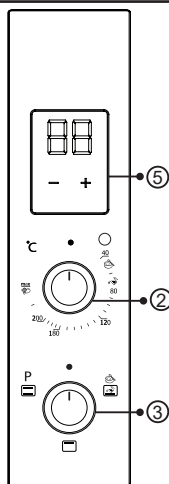
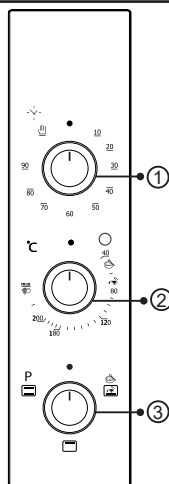
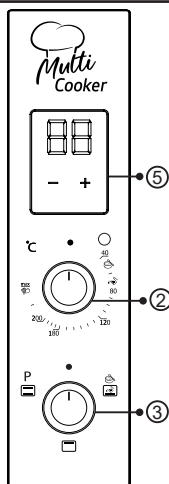
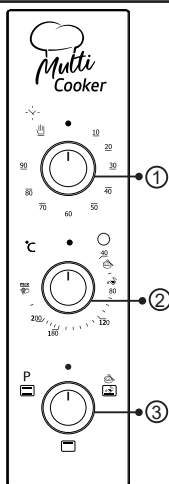
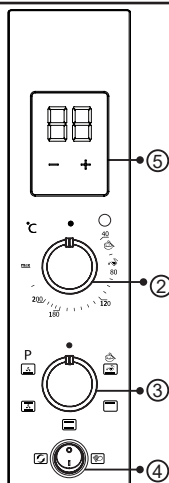
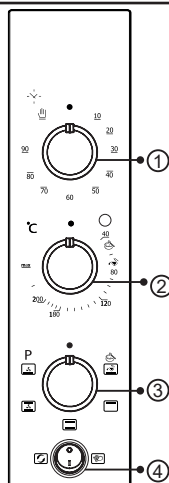
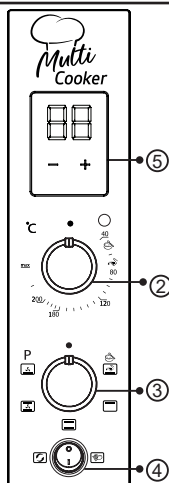
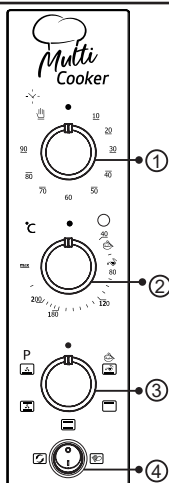
B 600 mm



C 471 mm

D 397 mm

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



* 1. Μηχανικός χρονοδιακόπτης

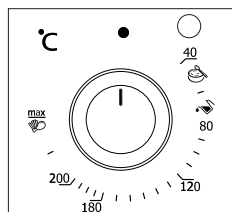
* 4. Μπουτόν

2. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας (Θερμοστάτης) 5. Ψηφιακός χρονοδιακόπτης

3. Κουμπί λειτουργίας μαγειρέματος

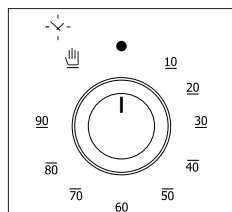
ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι τιμές της εικόνας στον πίνακα ελέγχου παρέχονται μόνο για λόγους παρουσίασης. Λαμβάνετε υπόψη μόνο τον πίνακα ελέγχου της συσκευής σας.

Κουμπί Ρύθμισης Θερμοκρασίας (Θερμοστάτης)



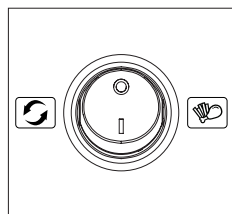
Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό της θερμοκρασίας μαγειρέματος του φαγητού που θα μαγειρευτεί στον φούρνο. Αφού τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο μπορείτε να ρυθμίσετε τον φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας. Δείτε τον πίνακα μαγειρέματος σχετικά με τις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

* Κουμπί Μηχανικού Χρονοδιακόπτη



Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό του χρόνου μαγειρέματος στον φούρνο. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, απενεργοποιείται η τροφοδοσία ρεύματος προς τις αντιστάσεις και παράγεται ένα ηχητικό σήμα ειδοποίησης. Περιστρέφοντας το κουμπί του μηχανικού χρονοδιακόπτη, μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος σε 0-90 λεπτά. Σχετικά με τους χρόνους μαγειρέματος, ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος.

* Μπουτόν



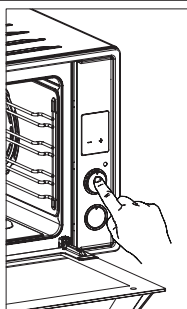
Το μπουτόν χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα ψητού κοτόπουλου και τη χρήση τύπου φριτέζας αέρα. Πατώντας το μπουτόν, η περιστροφή αρχίζει () ή σταματά ().

Μη Αυτόματο Μαγείρεμα

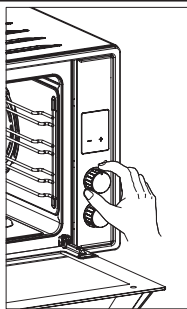


ΠΡΟΣΟΧΗ: Στο μη αυτόματο μαγείρεμα, ο χρόνος μαγειρέματος παρακολουθείται από τον χρήστη.

* Χρήση Των Βυθιζόμενων Κουμπιών



Όπως δείχνει η παράπλευρη εικόνα, πατήστε το βυθισμένο κουμπί για να βγει έξω.



Όταν το κουμπί έχει τραβηχτεί αρκετά έξω, μπορείτε να πραγματοποιήσετε τις απαραίτητες ρυθμίσεις περιστρέφοντάς το προς τα δεξιά ή αριστερά.

Σημείωση: Για μοντέλα με βυθιζόμενο κουμπί, η ρύθμιση μπορεί να γίνει μόνον όταν έχει τραβηχτεί έξω το κουμπί.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Πρώτη Χρήση Της Συσκευής

Αφού πραγματοποιήσετε τις απαραίτητες συνδέσεις της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες, πρέπει να πραγματοποιήσετε τα εξής για την πρώτη χρήση:

1. Αφαιρέστε τυχόν κολλημένα αυτοκόλλητα, ή τα αξεσουάρ από το εσωτερικό της συσκευής. Αφαιρέστε τυχόν προστατευτική μεμβράνη από την μπροστινή επιφάνεια της συσκευής, αν υπάρχει.

2. Αφαιρέστε τη σκόνη και τα υπολείμματα υλικών συσκευασίας από τη συσκευή σκουπίζοντας το εσωτερικό της με ένα ελαφρά υγρό πανί. Το εσωτερικό της συσκευής θα πρέπει να είναι κενό. Πραγματοποιήστε την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής.

3. Χρησιμοποιώντας το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας (θερμοστάτη), ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή με κλειστό κάλυμμα για 30 λεπτά. Σε αυτό το διάστημα μπορεί να προκύψει λίγος καπνός και οσμή, αυτό είναι φυσιολογικό.

4. Αφού κρυώσει η συσκευή, σκουπίστε το εσωτερικό της με ζεστό νερό που περιέχει ήπιο απορρυπαντικό και στη συνέχεια στεγνώστε τις επιφάνειες με ένα καθαρό πανί. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Κανονική Χρήση Της Συσκευής

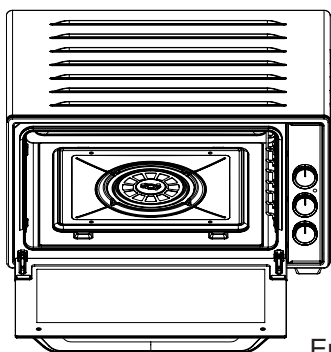
1. Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας (θερμοστάτη) για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στην οποία θέλετε να μαγειρέψετε, ανάλογα με τον τύπο του φαγητού, και το κουμπί ρύθμισης λειτουργίας μαγειρέματος για να ρυθμίσετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος.

2. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος σε μια επιθυμητή τιμή χρησιμοποιώντας το κουμπί μηχανικού χρονοδιακόπτη σε μοντέλα με μηχανικό χρονοδιακόπτη. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα διακόψει την παροχή ρεύματος στις αντιστάσεις και θα παρέχει μια ειδοποίηση με έναν ήχο κουδουνίσματος.

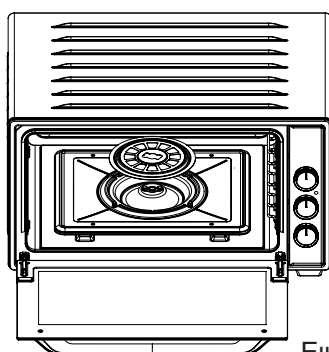
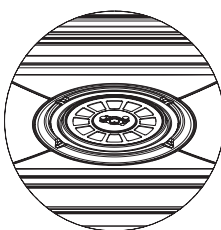
3. Για μοντέλα με ψηφιακό χρονοδιακόπτη, όταν λήξει ο χρόνος μαγειρέματος που καταχωρίσατε, ο χρονοδιακόπτης απενεργοποιεί τις αντιστάσεις και παρέχει ένα ηχητικό σήμα.

Αφαίρεση Και Εγκατάσταση Πλάκας Κάλυψης Αντίστασης Και Πλάκας Καλύμματος Ατμού

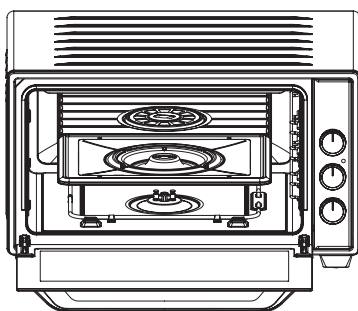
Αφαιρέστε την πλάκα καλύμματος ατμού ανυψώνοντάς την προς τα πάνω (βλ. εικόνα 2). Ανυψώνοντας την πλάκα κάλυψης αντίστασης, μπορείτε να την αφαιρέσετε (βλ. εικόνα 3). Εφαρμόστε τη διαδικασία με αντίστροφη σειρά για να επανατοποθετήσετε την πλάκα κάλυψης αντίστασης και την πλάκα καλύμματος ατμού.



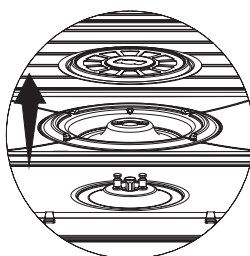
Εικόνα 1



Εικόνα 2



Εικόνα 3



* Χρήση Του Γκριλ

1. Όταν τοποθετείτε τη σχάρα κοντά στην πάνω αντίσταση, το φαγητό στη σχάρα δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με την επάνω αντίσταση.

2. Κατά το μαγείρεμα με γκριλ, μπορείτε να προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά. Αν χρειάζεται, μπορείτε να γυρίσετε το φαγητό.

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

Για Να Ενεργοποιήσετε Το Γκριλ;

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

2. Χρησιμοποιώντας το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας (θερμοστάτη), ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία γκριλ στη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κρατάτε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά το μαγείρεμα με γκριλ.

Για Να Απενεργοποιήσετε Το Γκριλ;

Ρυθμίστε το κουμπί λειτουργίας στη θέση απενεργοποίησης.

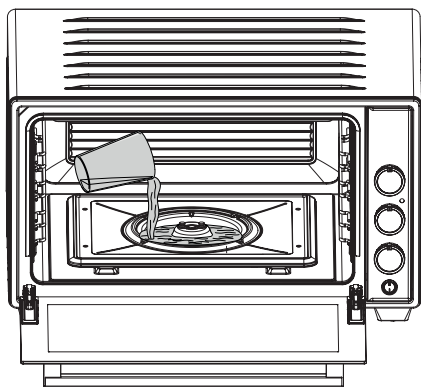
* Χρησιμοποιείται Για Ψήσιμο Ολόκληρου Κοτόπουλου

ΠΡΟΣΟΧΗ: Θυμηθείτε να αφαιρέσετε την πλαστική λαβή από τη σούβλα περιστρέφοντάς την, πριν κλείσετε την πόρτα της συσκευής.

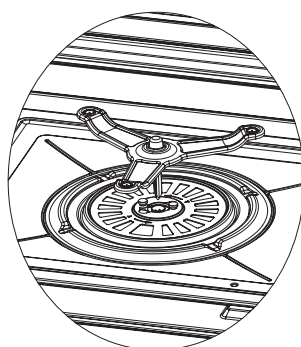
ΠΡΟΣΟΧΗ: Δεδομένου ότι η συσκευή θα είναι καυτή μετά το μαγείρεμα, αφαιρέστε την περιστρεφόμενη σούβλα κοτόπουλου χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν δεν επιθυμείτε να μαγειρέψετε με υποβοήθηση ατμού, δεν χρειάζεται να γεμίσετε την κοιλότητα νερού.

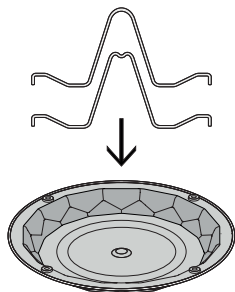
Γεμίστε την κοιλότητα νερού αφαιρώντας το κάλυμμα ατμού (βλ. σελίδα 25). (βλ. εικόνα 4). Τοποθετήστε το εργαλείο κατακόρυφης περιστροφής στην υποδοχή του, όπως δείχνει η παρακάτω εικόνα (βλ. εικόνα 5). Τοποθετήστε το εργαλείο κατακόρυφου ψησίματος κοτόπουλου στο μικρό ταψί διαμαντοειδούς σχεδίου. (βλ. εικόνα 6, 6.1) Αφού στερεώσετε το πουλερικό κεντράροντάς το πάνω στο εργαλείο κατακόρυφου ψησίματος κοτόπουλου, τοποθετήστε το μικρό ταψί διαμαντοειδούς σχεδίου στο κέντρο του εργαλείου κάθετης περιστροφής (βλ. εικόνα 7).



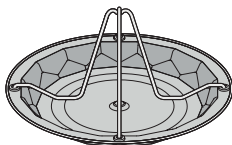
Εικόνα 4



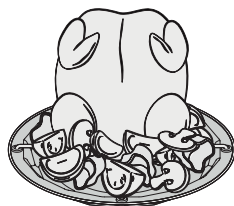
Εικόνα 5



Εικόνα 6



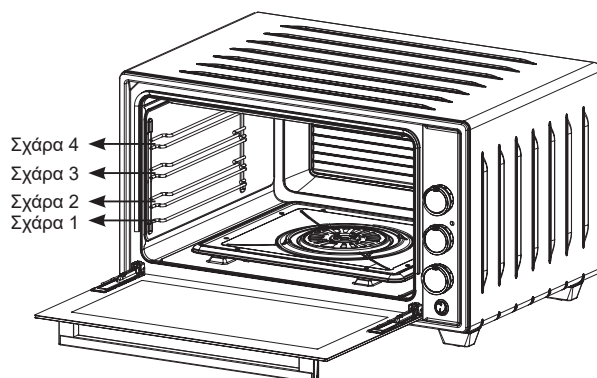
Εικόνα 6,1



Εικόνα 7

Αφότου κλείσετε το κάλυμμα της συσκευής, θέστε τη συσκευή στη λειτουργία κάτω-πάνω αντίστασης + ανεμιστήρα ( - ) και ρυθμίστε τη θερμοκρασία θερμοστάτη στους 180 °C. Μετά από 10 λεπτά προθέρμανσης, μαγειρέψτε το φαγητό για 60-70 λεπτά. Προσθέστε στο ταψί λίγο νερό για εύκολο καθαρισμό.

Θέσεις Και Χρήση Των Στηριγμάτων

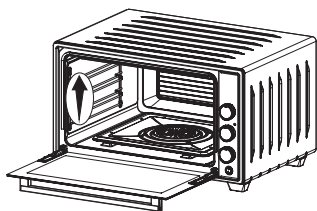


Υπάρχουν 4 θέσεις στηριγμάτων στη συσκευή σας. Αυτές οι θέσεις στηριγμάτων παρουσιάζονται στις παραπάνω εικόνες.

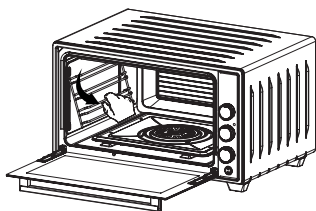
Μπορείτε να τοποθετήσετε το κανονικό ταψί, το τετράγωνο ταψί φριτέζας αέρα / αποξήρανσης φρούτων ή τη συρμάτινη σχάρα στις επάνω και κάτω θέσεις όπως χρειάζεται.

Εγκατάσταση Και Αφαίρεση Συρμάτινων Στηριγμάτων

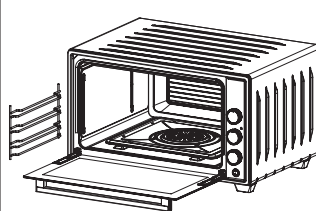
Τα συρμάτινα στηρίγματα ανυψώνονται προς τα επάνω (βλ. εικόνα 8). Αφού αφαιρεθούν οι κάτω πείροι, τα συρμάτινα στηρίγματα μπορούν να τραβηχτούν προς τα μέσα (βλ. εικόνα 9) και να αφαιρεθούν (βλ. εικόνα 10). Εκτελέστε τη διαδικασία με αντίστροφη σειρά για να επανατοποθετήσετε τα συρμάτινα στηρίγματα.



Εικόνα 8



Εικόνα 9



Εικόνα 10

* ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

	Ταυτόχρονη λειτουργία κάτω αντίστασης και ανεμιστήρα. Ο θερμός αέρας κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλη τη συσκευή χάρη στον ανεμιστήρα. Χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα φαγητών όπως κέικ φρούτων κλπ.
	Ταυτόχρονη λειτουργία κάτω και πάνω αντίστασης και ανεμιστήρα. Ο θερμός αέρας κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλη τη συσκευή χάρη στον ανεμιστήρα.
	Λειτουργία κατάλληλη για να μαγειρεύετε είδη όπως κέικ, λαζάνια, κρέας. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για μαγείρεμα τύπου φριτέζας αέρα.
	Ταυτόχρονη λειτουργία κάτω και πάνω αντίστασης. Το φαγητό θερμαίνεται ταυτόχρονα από κάτω και από πάνω. Αυτό το πρόγραμμα μπορεί να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων όπως κέικ, μπισκότα και κουλούρια.
	Λειτουργία επάνω αντίστασης. Χρησιμοποιείται για τη θέρμανση πολύ μικρών κομματιών φαγητού ή για το ψήσιμο της επιφάνειας του φαγητού που μαγειρεύεται.
	Λειτουργία κάτω αντίστασης. Επιλέξτε αυτό το πρόγραμμα κατά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος αν θέλετε να ψηθεί καλά και το κάτω μέρος του φαγητού. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για πήξιμο γιαουρτιού ή καθαρισμό με ατμό.
	
	Χρησιμοποιείται για τον φωτισμό της συσκευής. Η λάμπα λειτουργεί αυτόματα σε όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λειτουργίες μαγειρέματος μπορεί να μην είναι ίδιες σε κάθε μοντέλο. Λαμβάνετε υπόψη σας μόνο τις λειτουργίες μαγειρέματος που διαθέτει η συσκευή σας.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιώνετε ότι η πόρτα της συσκευής είναι τελείως κλειστή αφού τοποθετήσετε φαγητό μέσα στο φούρνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μπορεί να εξέλθει ατμός όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής. Σταθείτε λίγο πίσω και περιμένετε να φύγει ο ατμός.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά τη χρήση, οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής αποκτούν υψηλή θερμοκρασία. Καθώς ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, σταθείτε λίγο πίσω για να αποφύγετε τους καυτούς ατμούς που βγαίνουν από το εσωτερικό της. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το χέρι σας μπορεί να καεί από εσωτερικά πλαίσια της συσκευής, χυμένα φαγητά, καυτά αξεσουάρ και καυτό ατμό. Όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητό από την καυτή συσκευή κλπ., χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσέχετε κατά τη χρήση αλκοόλ στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά αν οι ατμοί έρθουν σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που αναγράφεται σε αυτό. Μην τοποθετείτε το χαρτί ψησίματος πάνω στη βάση της συσκευής.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος μαζί με το φαγητό μέσα σε προθερμασμένη συσκευή, τοποθετώντας το μέσα σε ένα μαγειρικό σκεύος ή πάνω σε ένα αξεσουάρ της συσκευής (ταψί, συρμάτινη σχάρα κλπ.).



ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποφύγετε τον κίνδυνο επαφής του χαρτιού ψησίματος με τις αντιστάσεις της συσκευής, αφαιρέστε τα τμήματα χαρτιού που εξέχουν από το αξεσουάρ ή το δοχείο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην τοποθετείτε δίσκους ή ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του εσωτερικού της συσκευής. Η θερμότητα που συσσωρεύεται μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του εσωτερικού της συσκευής.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα πλαστικά σκεύη, τα οποία δεν είναι ανθεκτικά σε θερμότητα και σε ατμό, μπορεί να λιώσουν σε υψηλές θερμοκρασίες και να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά σκεύη που είναι ανθεκτικά σε θερμότητα και σε ατμό. Τηρείτε τις συστάσεις των κατασκευαστών των σκευών.

ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Θα πρέπει να προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

Φαγητό	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος (°C)	Στήριγμα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.)
Κέικ σε ταψί		170-180	2	25-30
Μικρό κέικ		180	2	30-40
Κέικ φρούτων		180-190	1	45-55
Μπράουνι		170-180	2	25-35
Παντεσπάνι		200 / 150 *	1	35-40
Μηλόπιτα		200	1	65-75
Κατεψυγμένη πίτσα	 - 	200	2	15-20
Κατεψυγμένες πατάτες	 - 	Μέγιστη	1	30-35
Πατάτες ογκρατέν		200	1	35-45
Είδη ζύμης		190-200	2	20-25
Ψωμί	 - 	180-200	2	30-35
Είδη ζύμης τύπου ταψιού		180	2	30-40
Τυλιχτά είδη ζύμης		180	2	30-35
Μπισκότα	 - 	180-200	2	15-20
Είδη σφολιάτας		180	2	20-25

Κουλουράκια	 - 	160-180	2	20-30
Λαζάνια		200	2	30-40
Κις		220	1	65-75
Κοτόπουλο ραγού	 - 	180-200	2	55-65
Κρέας ραγού	 - 	180-200	2	115-125
Κοτομπουκιές	 - 	Μέγιστη	1	20-25
Κεφτεδάκια	 - 	Μέγιστη	1	20-25
Ρολάκια κοτόπουλου	 - 	Μέγιστη	1	30-40

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

Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να είναι μικρότεροι κατά το μαγείρεμα χωρίς ανεμιστήρα, σε σύγκριση με το μαγείρεμα με ανεμιστήρα.

* ΠΗΞΙΜΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας σπιτικό γιαούρτι σε 1 λίτρο γάλα σε θερμοκρασία δωματίου και ανακατέψτε. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα στο στήριγμα 1 και τοποθετήστε το μείγμα γάλακτος-μαγιάς πάνω στη σχάρα. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας και το κουμπί λειτουργίας μαγειρέματος στη λειτουργία γιαουρτιού () και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη στη χειροκίνητη λειτουργία () (για τα προϊόντα με χρονοδιακόπτη). Αφήστε το μέσα στον φούρνο για 5 ώρες. Μετά από αυτό το διάστημα, αφαιρέστε το γιαούρτι που έχει πήξει από το φούρνο, ψύξτε το σε θερμοκρασία δωματίου και αφήστε το σε ηρεμία στο ψυγείο για 24 ώρες με κλειστό κάλυμμα. Μετά από αυτό το διάστημα, το γιαούρτι είναι έτοιμο για κατανάλωση.

* ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην προθερμαίνετε τον φούρνο για την αποξήρανση.

Φαγητό	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος (°C)	Στήριγμα μαγειρέματος	Διάρκεια μαγειρέματος (ώρες)
Μπανάνες σε φέτες	 - 	80-100	2	4-5
Μήλα σε φέτες	 - 	80-100	2	4-5

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα στήριγματα μαγειρέματος ισχύουν μόνο για το τετράγωνο ταψί αποξήρανσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η αποξήρανση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο στο ειδικό ταψί αποξήρανσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, έως ότου ολοκληρωθεί η διαδικασία αποξήρανσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όσο λεπτότερες είναι οι φέτες, τόσο λιγότερος χρόνος αποξήρανσης χρειάζεται και το άρωμα των τροφίμων διατηρείται καλύτερα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το χέρι σας μπορεί να καεί από εσωτερικά πλαίσια της συσκευής, χυμένα φαγητά, καυτά αξεσουάρ και καυτό ατμό. Όταν αφαιρείτε αποξηραμένα φρούτα από τη συσκευή, χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα.

* ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΑΤΜΟΥ

Οι βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά διατηρούνται κατά το μαγείρεμα στον ατμό.

Το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού διατηρεί τα αρώματα των τροφίμων καλύτερα από το κανονικό μαγείρεμα. Επίσης, με αυτόν τον τρόπο, τα τρόφιμα διατηρούν τα φρέσκα και φυσικά τους χρώματα. Η κατανάλωση νερού εξαρτάται από τον τύπο του τροφίμου και τον χρόνο μαγειρέματος. Ανάλογα με τον προαιρετικό εξοπλισμό της συσκευής, μπορείτε να πραγματοποιήσετε μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού με δύο διαφορετικές μεθόδους.

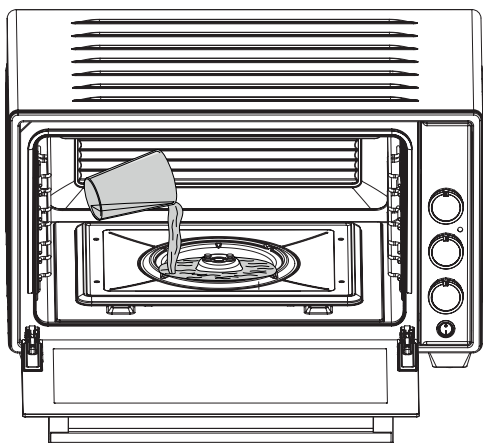
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε απεσταγμένο, απιονισμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο εμφιαλωμένο νερό. Το νερό δεν πρέπει να αντικατασταθεί από διαλύματα που είναι εύφλεκτα, περιέχουν οινόπνευμα ή στερεά σωματίδια. Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε μεταλλικό νερό ή άλλα υγρά!

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η μέγιστη ποσότητα πλήρωσης είναι 200 ml.

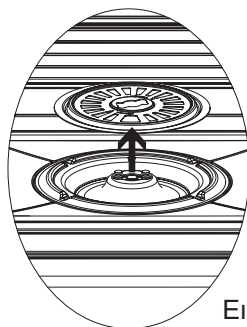
ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν προσθέτετε νερό, ποτέ μην υπερβείτε τη σήμανση μέγιστης στάθμης!

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

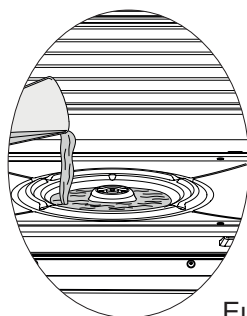


Εικόνα 11

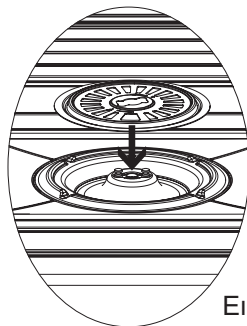
Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής (βλ. εικόνα 11). Αнуψώνοντας το κάλυμμα ατμού (βλ. σελίδα 24), γεμίστε την κοιλότητα νερού (βλ. εικόνα 12,13). Κατόπιν κλείστε το κάλυμμα ατμού (βλ. εικόνα 14). Κλείστε το κάλυμμα της συσκευής και προθερμάνετε την για 10 δευτερόλεπτα. Μετά την προθέρμανση, μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στη συσκευή.



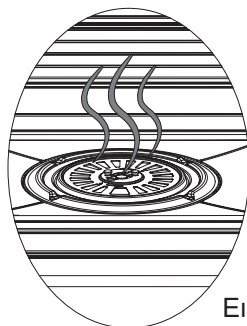
Εικόνα 12



Εικόνα 13



Εικόνα 14



Εικόνα 15

Καθαρισμός Της Κοιλότητας Νερού Στη Βάση Του Φούρνου

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

1. Προσθέστε 350 ml λευκό ξύδι (η περιεκτικότητα του ξυδιού σε οξύ δεν πρέπει να υπερβαίνει το 6%) στην κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου.

2. Περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά για να διαλύσει το ξύδι τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

3. Καθαρίστε την κοιλότητα νερού με ένα μαλακό υγρό πανί και στεγνώστε την με ένα στεγνό πανί.

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

Πίνακας Μαγειρέματος Με Υποστήριξη Ατμού

ΠΡΟΣΟΧΗ: Θα πρέπει να προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

Φαγητό	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος (°C)	Στήριγμα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.)	Ποσότητα νερού (ml)
Είδη ζύμης		200	2	25-30	120
Ψωμάκια		200	2	35-40	120
Σολομός		200	2	40-45	100
Κοπανάκια κοτόπουλου		200	2	35-40	100
Φτερούγες κοτόπουλου		220	2	30-40	100
Κόντρα φιλέτο		220	2	45-50	100

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

Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε πλαστικά δοχεία, πληροφορηθείτε από τον κατασκευαστή του δοχείου αν το δοχείο είναι κατάλληλο για τη συσκευή.

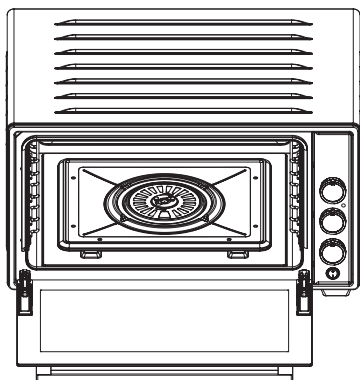
Τα πορσελάνινα, κεραμικά ή πήλινα σκεύη δεν είναι πολύ κατάλληλα για μαγείρεμα στον ατμό. Λόγω του μεγάλου πάχους τους δεν άγουν καλά τη θερμότητα και επομένως, μπορεί οι απαιτούμενοι χρόνοι να είναι πολύ μεγαλύτεροι από τους χρόνους μαγειρέματος που υποδεικνύονται στον πίνακα μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μπορεί να εξέλθει ατμός όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής. Σταθείτε λίγο πίσω και περιμένετε να φύγει ο ατμός.

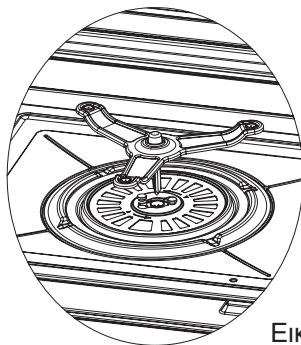
ΠΡΟΣΟΧΗ: Το χέρι σας μπορεί να καεί από εσωτερικά πλαίσια της συσκευής, χυμένα φαγητά, καυτά αξεσουάρ και καυτό ατμό. Όταν αφαιρείτε το καυτό φαγητό από τη συσκευή, χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα.

* ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ 360° ΤΥΠΟΥ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΑΕΡΑ

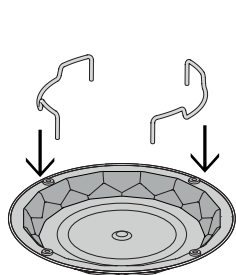
Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου (βλ. εικόνα 16). Τοποθετήστε το εργαλείο κατακόρυφης περιστροφής στην υποδοχή του, όπως δείχνει η παρακάτω εικόνα (βλ. εικόνα 17). Τοποθετήστε το εργαλείο φριτέζας αέρα στο μικρό ταψί διαμαντοειδούς σχεδίου (βλ. εικόνα 18). Στη συνέχεια, τοποθετήστε το ταψί φριτέζας αέρα πάνω στο εργαλείο φριτέζας αέρα. (βλ. εικόνα 19) Αφού τοποθετήσετε τα τρόφιμα για μαγείρεμα τύπου φριτέζας αέρα μέσα στο ταψί φριτέζας αέρα, τοποθετήστε το ταψί κεντραρισμένο πάνω στο εργαλείο κατακόρυφης περιστροφής (βλ. εικόνα 20).



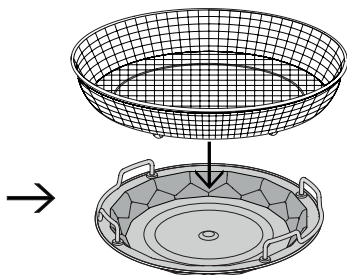
Εικόνα 16



Εικόνα 17



Εικόνα 18



Εικόνα 19



Εικόνα 20

Αφού κλείσετε το κάλυμμα της συσκευής, μπορείτε να την θέσετε σε λειτουργία φριτέζας αέρα [κάτω-πάνω αντίσταση + ανεμιστήρας ( - )] και να μαγειρέψετε τα τρόφιμα σύμφωνα με τις τιμές στον πίνακα μαγειρέματος.

Πίνακας Μαγειρέματος Τύπου Φριτέζας Αέρα

ΠΡΟΣΟΧΗ: Θα πρέπει να προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

Μπορείτε να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία φριτέζας αέρα [κάτω-πάνω αντίσταση + ανεμιστήρας ( - )] και να μαγειρέψετε το φαγητό σύμφωνα με τις τιμές στον πίνακα μαγειρέματος.

Φαγητό	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία μαγειρέματος (°C)	Στήριγμα μαγειρέματος	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.)	Βάρος στρογγυλού ταψιού (g)	Βάρος τετράγωνου ταψιού (g)
Κατεψυγμένες πατάτες τηγανητές	 - 	Μέγιστη	1	25-30	300	500
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	 - 	Μέγιστη	2	20-30	400	600
Πατάτες από χαλούμι τύπου τηγανητές	 - 	Μέγιστη	2	20-25	350	500
Μπιριζόλα	 - 	Μέγιστη	2	35-45	1000	1500
Κεφτεδάκια	 - 	Μέγιστη	2	20-30	400	600
Πίτσα	 - 	200-220	2	15-25	1 τεμάχιο	4 τεμάχιο
Μανιτάρια	 - 	Μέγιστη	2	25-35	1000	1500
Ρολάκια κοτόπουλου	 - 	Μέγιστη	2	35-45	1000	1500
Κοπανάκια κοτόπουλου	 - 	Μέγιστη	2	30-40	9 τεμάχιο	12 τεμάχιο

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα στήριγματα μαγειρέματος ισχύουν μόνο για το τετράγωνο ταψί.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το μαγείρεμα τύπου φριτέζας αέρα θα πρέπει να πραγματοποιείται μόνο σε ταψιά φριτέζας αέρα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μπορεί να εξέλθει ατμός κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής. Σταθείτε λίγο πίσω και περιμένετε να φύγει ο ατμός.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Η διάρκεια ζωής της συσκευής παρατείνεται και τα προβλήματα που παρουσιάζονται μειώνονται αν η συσκευή καθαρίζεται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αποσυνδέετε την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο χρήστης δεν θα πρέπει να μετακινεί ή να αφαιρεί τις αντιστάσεις κατά τον καθαρισμό. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ο ατμός μιας συσκευής καθαρισμού με ατμό μπορεί να διεισδύσει σε εξαρτήματα που άγουν τον ηλεκτρισμό και να προκαλέσουν βραχυκύκλωμα. Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.

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

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

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

3. Καθαρίζετε τις γυάλινες επιφάνειες με ειδικά υλικά καθαρισμού για γυαλί.

4. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλειφατικές ενώσεις ή υδρογονάνθρακες. Αυτά μπορούν να προκαλέσουν διόγκωση στη στεγανοποίηση της πόρτας της συσκευής.

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

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

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

8. Η συσκευή θα πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Έτσι διευκολύνεται η απομάκρυνση των υπολειμμάτων φαγητού και αποτρέπεται η καύση αυτών των υπολειμμάτων σε περίπτωση που η συσκευή επαναχρησιμοποιηθεί αργότερα.

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

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

11. Καθαρίζετε και στεγνώνετε τη συσκευή και τα αξεσουάρ της μετά από κάθε χρήση.

12. Κλείνετε την πόρτα αφού στεγνώσει πλήρως το εσωτερικό της συσκευής.

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

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

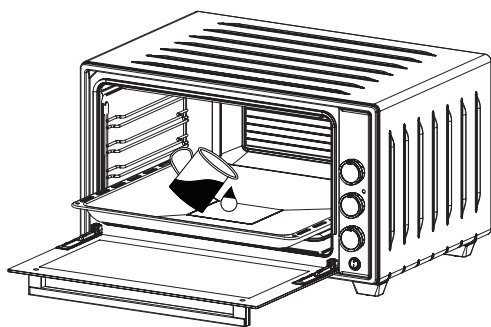
15. Καθαρίζετε τα συρμάτινα στηρίγματα στο πλυντήριο πιάτων ή με ένα υγρό πιάτων και ζεστό νερό.

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

17. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας της συσκευής (βλ. αντικατάσταση λάμπας συσκευής) και σκουπίστε το με ένα πανί που το έχετε υγράνει ελαφρά με διάλυμα υγρού πιάτων. Καθαρίστε το με ένα μαλακό πανί.

* Καθαρισμός Με Ατμό

Ο ατμός που σχηματίζεται μέσα στη συσκευή επιτρέπει την απομάκρυνση ακαθαρσιών που έχουν μαλακώσει.



1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από τη συσκευή.
2. Προσθέστε μισό λίτρο νερό στο κανονικό ταψί και τοποθετήστε το ταψί στο κάτω στήριγμα.
3. Γυρίστε το κουμπί λειτουργίας μαγειρέματος στη λειτουργία καθαρισμού με ατμό ().

4. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας στο επίπεδο θερμοκρασίας καθαρισμού με ατμό [ (70 °C)] και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή για 30 λεπτά.

5. Αφού αφήσετε τη συσκευή να λειτουργήσει για 30 λεπτά, ανοίξτε την πόρτα της και σκουπίστε τις εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής με ένα ελαφρά υγρό πανί.

6. Για ακαθαρσίες που δεν αφαιρούνται εύκολα, καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πιάτων σε χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί, και μετά με ένα στεγνό πανί στεγνώστε τις επιφάνειες που καθαρίσατε.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό, αναμένεται ότι το νερό που προστίθεται για να μαλακώσει τις ελαφριές ακαθαρσίες στο φούρνο, εξατμίζεται και συμπυκνώνεται πάνω στις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και στην πόρτα του φούρνου. Το υγρό που έχει συμπυκνωθεί πάνω στην πόρτα του φούρνου μπορεί να στάξει στον γύρο χώρο όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Σκουπίστε το συμπύκνωμα αμέσως μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΑΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, απενεργοποιήστε τη σύνδεση ηλεκτρικού ρεύματος πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα της συσκευής!

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποφύγετε εγκαύματα, περιμένετε να κρυώσει η συσκευή πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα της συσκευής. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

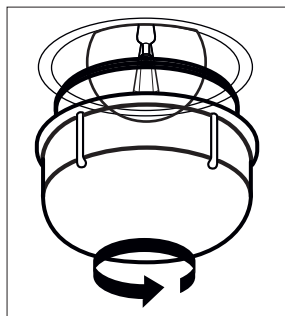
ΠΡΟΣΟΧΗ: Η λάμπα που χρησιμοποιείται στη συσκευή αυτή δεν είναι κατάλληλη για τον φωτισμό οικιακών χώρων. Ο σκοπός αυτής της λάμπας είναι να διευκολύνει τον χρήστη να βλέπει το φαγητό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λαμπτήρες που χρησιμοποιούνται στη συσκευή αυτή πρέπει να έχουν αντοχή σε ακραίες φυσικές συνθήκες, π.χ. θερμοκρασίες πάνω από 100 °C.

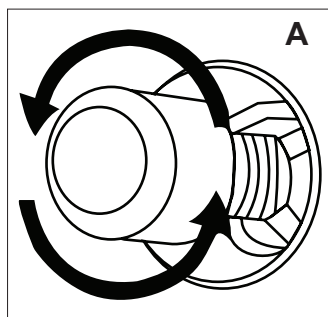
ΠΡΟΣΟΧΗ: Σε συσκευές με λάμπες αλογόνου: ο χρήστης δεν πρέπει να κοιτάζει απευθείας τη λάμπα αλογόνου.

Για Να Αντικαταστήσετε Τη Λάμπα;

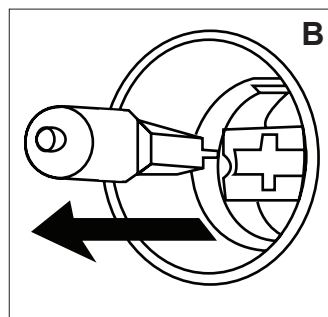
1. Αποσυνδέετε την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο προστατευτικό περιστρέφοντάς το αριστερό-στροφα (βλ. εικόνα 21). Η χρήση πλαστικών γαντιών μπορεί να σας βοηθήσει, αν δυσκολεύεστε να το περιστρέψετε.
3. Κατόπιν αφαιρέστε τη λάμπα της συσκευής περιστρέφοντάς την (βλ. εικόνα 22) αν είναι τύπου **A**, ή τραβώντας την (βλ. εικόνα 23) αν είναι τύπου **B**.
4. Τοποθετήστε μια καινούργια λάμπα με τα ίδια χαρακτηριστικά.
5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο προστατευτικό και συνδέστε τη μονάδα στο δίκτυο ρεύματος.



Εικόνα 21



Εικόνα 22



Εικόνα 23

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

* Για Να Αντικαταστήσετε Την Τετράγωνη Λάμπα;

1. Αποσυνδέετε την ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο προστατευτικό τραβώντας το προς το μέρος σας.
3. Κατόπιν αφαιρέστε τη λάμπα της συσκευής τραβώντας την έξω.
4. Τοποθετήστε μια καινούργια λάμπα με τα ίδια χαρακτηριστικά.
5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο προστατευτικό και συνδέστε τη μονάδα στο δίκτυο ρεύματος.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

Σημεία Ελέγχου

Σε περίπτωση που αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα σχετικά με τη συσκευή, ελέγξτε πρώτα τον παρακάτω πίνακα και δοκιμάστε αυτά που προτείνονται. Αν το πρόβλημα επιμένει, απευθυνθείτε στο κέντρο σέρβις.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι πρέπει να κάνετε
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Ελέγξτε ότι υπάρχει παροχή ρεύματος.
Η συσκευή σταματάει κατά το μαγείρεμα.	Η σύνδεση ηλεκτρικού ρεύματος της συσκευής μπορεί να έχει διακοπεί.	Αποκαταστήστε τη σύνδεση ηλεκτρικού ρεύματος της συσκευής.
Απενεργοποιείται κατά το μαγείρεμα.	Συνεχόμενη λειτουργία πολύ μεγάλης διάρκειας.	Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει μετά από κύκλους μαγειρέματος μεγάλης διάρκειας.
	Η συσκευή δεν έχει εγκατασταθεί σε θέση με καλό αερισμό.	Βεβαιωθείτε ότι τηρούνται τα διακена που αναφέρονται στο εγχειρίδιο της συσκευής (βλ. σωστή θέση εγκατάστασης).
	Περισσότερα από ένα φις συνδέονται στην ίδια πρίζα (για συσκευές με φις).	Συνδέετε μόνο ένα φις σε μια πρίζα (για συσκευές με φις).
Η εξωτερική επιφάνεια της συσκευής θερμαίνεται πολύ κατά τη λειτουργία.	Η συσκευή δεν έχει εγκατασταθεί σε θέση με καλό αερισμό.	Βεβαιωθείτε ότι τηρούνται τα διακена που αναφέρονται στο εγχειρίδιο της συσκευής (βλ. σωστή θέση εγκατάστασης).
Η πόρτα της συσκευής δεν ανοίγει σωστά.	Κατάλοιπα φαγητού σφηνωμένα ανάμεσα στην πόρτα και την εσωτερική κοιλότητα.	Καθαρίστε καλά τη συσκευή και δοκιμάστε πάλι να ανοίξετε την πόρτα.
Το εσωτερικό φως της συσκευής είναι αχνό ή δεν λειτουργεί.	Ίσως έχει βλάβη η λάμπα.	Αντικαταστήστε την με λάμπα των ίδιων προδιαγραφών.
	Ξένο αντικείμενο καλύπτει τη λάμπα κατά το μαγείρεμα.	Καθαρίστε την εσωτερική επιφάνεια της συσκευής και ελέγξτε πάλι.
Τίναγμα από ρεύμα κατά την επαφή με τη συσκευή.	Ίσως το ρεύμα να μην έχει γειωθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος έχει γειωθεί σωστά.
	Μπορεί να χρησιμοποιείτε μη γειωμένη πρίζα.	

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι πρέπει να κάνετε
Στάζει νερό.	Ανάλογα με το φαγητό, μπορεί να σχηματίζεται νερό ή ατμός σε ορισμένες περιπτώσεις. Αυτό δεν είναι βλάβη της συσκευής.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και κατόπιν σκουπίστε την με ένα πανί για να στεγνώσει.
Έξοδος ατμού από ρωγμή στην πόρτα της συσκευής.		
Παραμένει νερό μέσα στη συσκευή.		
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Η πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι ανοιχτή.	Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
	Τα στοιχεία χειρισμού της συσκευής ενδέχεται να μην έχουν ρυθμιστεί σωστά.	Διαβάστε την ενότητα σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής (βλ. χρήση της συσκευής).
	Ίσως έχει καεί η ασφάλεια ή πέσει ο αυτόματος ασφαλειοδιακόπτης.	Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή πραγματοποιήστε επαναφορά στον ασφαλειοδιακόπτη. Εάν αυτό επαναλαμβάνεται συχνά, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.
Βγαίνει καπνός από τη συσκευή κατά τη λειτουργία.	Πρώτη χρήση της συσκευής.	Μπορεί να βγαίνει καπνός από τη συσκευή. Αυτό δεν αποτελεί βλάβη. Μετά από 2-3 κύκλους, δεν θα υπάρχει πια καπνός.
	Μπορεί να υπάρχει φαγητό μέσα στη συσκευή.	Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και καθαρίστε κατόπιν φαγητού από αυτήν.
Υπάρχει μυρωδιά καμένου ή πλαστικού κατά τη χρήση της συσκευής.	Χρησιμοποιούνται μέσα στη συσκευή σκεύη από πλαστικό ή άλλο υλικό μη ανθεκτικό στη θερμότητα.	Χρησιμοποιείτε δοχεία κατάλληλα για υψηλές θερμοκρασίες.
Η συσκευή δεν μαγειρεύει καλά.	Ίσως η πόρτα ανοίγει πολύ συχνά κατά το μαγείρεμα.	Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής πολύ συχνά, εκτός αν μαγειρεύετε φαγητό που χρειάζεται γύρισμα. Αν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πολύ συχνά, η εσωτερική θερμοκρασία θα πέσει, κάτι που μπορεί να επηρεάσει το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

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

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

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

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

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

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

ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

Η συσκευή θα πρέπει να φυλάσσεται και να μεταφέρεται μέσα στο αρχικό κουτί της. Αν δεν είναι διαθέσιμο το αρχικό κουτί, η συσκευή πρέπει να τυλιχτεί με πλαστικό προστατευτικό με φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και να δεθεί σφιχτά με ταινία.

Για να διατηρείται κλειστή η πόρτα της συσκευής κατά τη μεταφορά, θα πρέπει να κολληθεί στα πλαϊνά της συσκευής με ταινία.

Μην τοποθετείτε άλλα αντικείμενα πάνω στη συσκευή και μεταφέρετέ την σε όρθια θέση.

Προσέχετε να μη σας πέσει η συσκευή κατά τη μεταφορά και προστατεύετε την από χτυπήματα.

Διατηρείτε τη συσκευή στην κανονική της θέση κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.

Κατά τη μεταφορά, τα αξεσουάρ της συσκευής θα πρέπει να προστατεύονται, για την αποφυγή ζημιάς. Για τη στερέωσή τους μπορεί να χρησιμοποιηθεί ταινία.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Οι λεπτομέρειες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε τη συσκευή οικολογικά και οικονομικά.

1. Μέσα στη συσκευή χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και εμαγιέ δοχεία, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.

2. Κατά το μαγείρεμα του φαγητού, αν η συνταγή ή ο πίνακας μαγειρέματος στο εγχειρίδιο χρήσης υποδεικνύει ότι απαιτείται προθέρμανση, προθερμάνετε τη συσκευή.

3. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα της συσκευής κατά το μαγείρεμα.

4. Προσπαθείτε να μη μαγειρεύετε πολλά φαγητά ταυτόχρονα στη συσκευή.

5. Μαγειρεύετε πολλαπλά φαγητά το ένα μετά το άλλο. Έτσι δεν θα υπάρχει απώλεια θερμότητας από τη συσκευή.

6. Σβήνετε τη συσκευή λίγα λεπτά πριν το χρόνο λήξης του μαγειρέματος. Στην περίπτωση αυτή, μην ανοίξετε την πόρτα της συσκευής.

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

ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΑΗΗΕ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

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

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

