

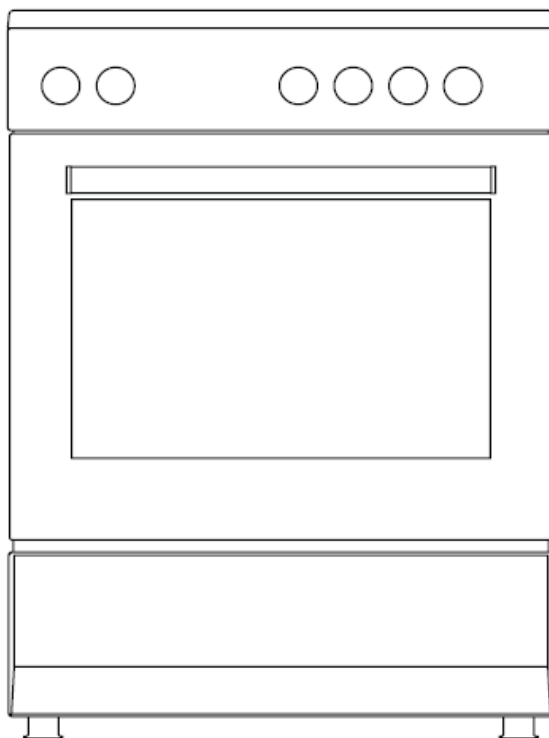
FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Electrical oven

Kombinovani šporet struju

Horno eléctrico



USER MANUAL **GB**

UPUTSTVO ZA UPOTREBU **SR**

MANUAL DEL USUARIO **ES**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Methods for protecting ceramic glass cooking surface.....	13
Electrical connection.....	14
Introduction of the appliance.....	15
Accessories.....	16
Technical features of your oven.....	17
Installation of your oven.....	18
Chain lashing illustration.....	20
Control panel.....	20
Using oven section.....	21
Using the grill.....	22
Using the chicken roasting.....	22
Using cooker section.....	23
Program types.....	25
Cooking time table.....	26
Maintenance and cleaning.....	27
Installation of the oven door.....	28
Cleaning and maintenance of the Oven's front door glass.....	29
Changing the oven lamp.....	29
Catalytic walls.....	30
Rack positions.....	30
Using the grill deflector sheet.....	31
Troubleshooting.....	32
Handling rules.....	34
Recommendations for energy saving.....	34
Environmentally-friendly disposal.....	35
Package information.....	35

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.**
6. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
7. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. 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.

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

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. **CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.


18. This device has been designed for household use only.

19. 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.

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

21. Put curtains, tulle, 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.

- 22.** Keep the ventilation channels open.
- 23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
- 24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
- 25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
- 26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
- 27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
- 28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
- 29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
- 30.** After each use, check if the unit is turned off.
- 31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
- 32.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.
- 33.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).



34. Do not put objects that children may reach on the appliance.

35. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

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

37. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.


38. 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 oven to overturn or the door hinges to be damaged.

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

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

41. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.

- 42.** User should not handle the oven by himself.
- 43.** Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
- 44.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
- 45.** Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
- 46.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
- 47.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
- 48.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
- 49.** Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
- 50.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
- 51.** Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.



52To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

53. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

54. Cable fixing point shall be protected.

55. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.

56. CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

Electrical Safety

1. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

2. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

3. The power supply cord shall not contact the hot parts of the appliance.

4. 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.


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

6. WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

7. WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.

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

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.



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

11. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

12. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

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

14. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

15. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

16. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Intended Use

- 1.** This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
- 2.** This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
- 3.** This appliance shall not be used to heat plates under the grill, 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.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
- 6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

Electrical Connection

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.

2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC,50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.

3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.

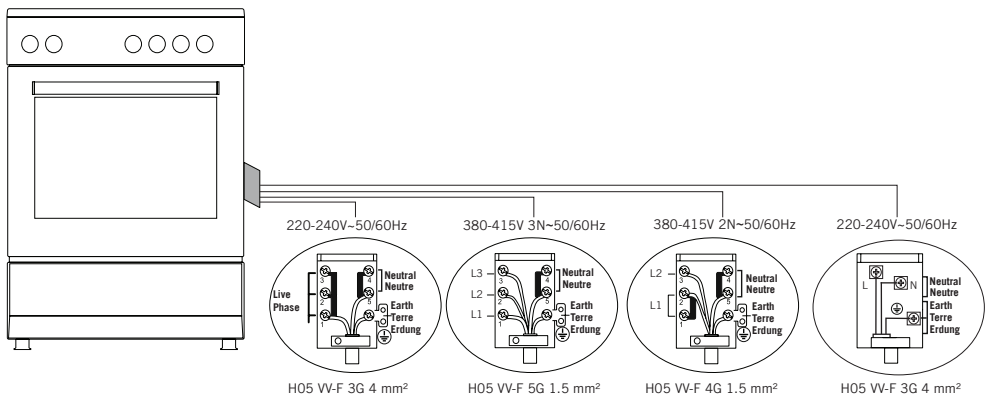
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.

5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.

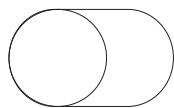
6. Operate your oven in dry atmosphere.

7. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

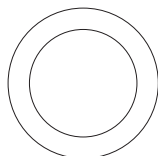
Electrical Connection Scheme



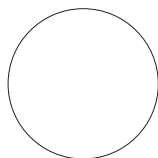
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



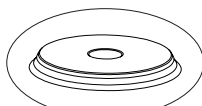
11



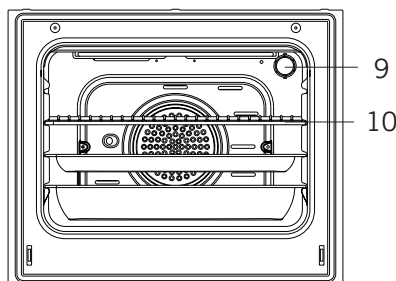
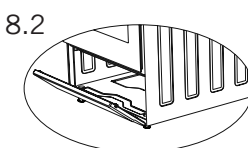
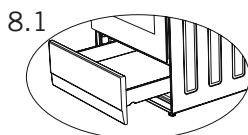
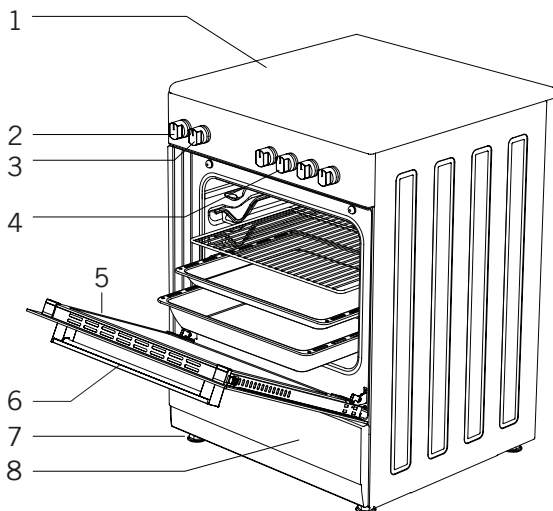
12



13



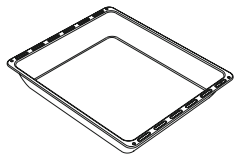
14



- 1. Glass top plate
- 2. Thermostat knob
- 3. Command knob for oven
- 4. Regulators for vitroceramic hobs
- 5. Oven door
- 6. Handle
- 7. Plastic leg
- 8. Lower cabinet door

- 8.1. Drawer
- 8.2. Flap door
- 9. Lamp
- 10. Grill
- 11. Ceramic heater (140 mm / 250 mm)
- 12. Ceramic heater (120 mm / 180 mm)
- 13. Ceramic heater (140 mm or 180 mm)
- 14. Hot plate (145 mm or 185 mm)

Accessories



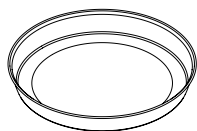
Deep tray *

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



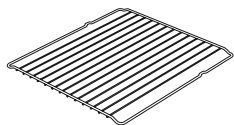
Tray / Glass tray *

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



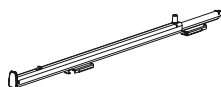
Circular tray *

Used for pastry frozen foods.



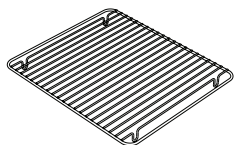
Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



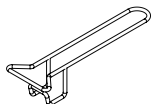
Telescopic rail *

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



In tray wire grill *

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Tray handle *

It is used to hold hot trays.

Technical features of your oven

Specifications	50x55	50x60	60x60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	565 mm	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm	855 mm
Lamp power	15-25 W		
Bottom heating element	1000 W	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	800 W	1000 W
Turbo heating element	-----	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	1500 W	2000 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Hot plate 145 mm *	1000 W		
Hot plate 180 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W		
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W		
Ceramic heater 140 mm *	1200 W		
Ceramic heater 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Ceramic heater 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Ceramic heater 120 mm / 180 mm *	1700 W		

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

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

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

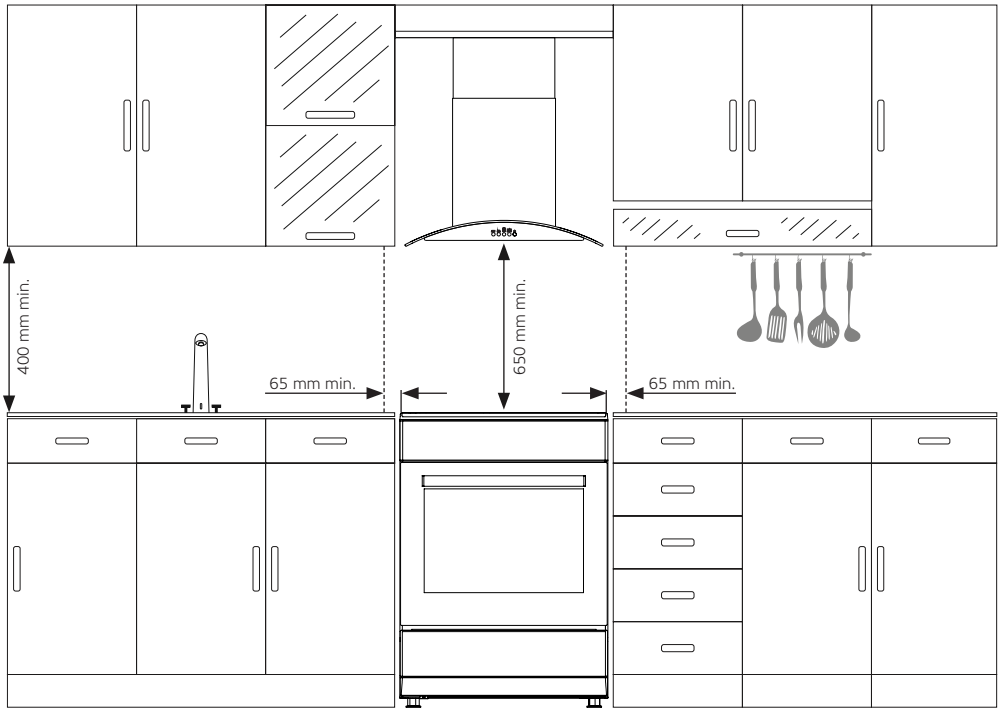
WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.

Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.

The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)

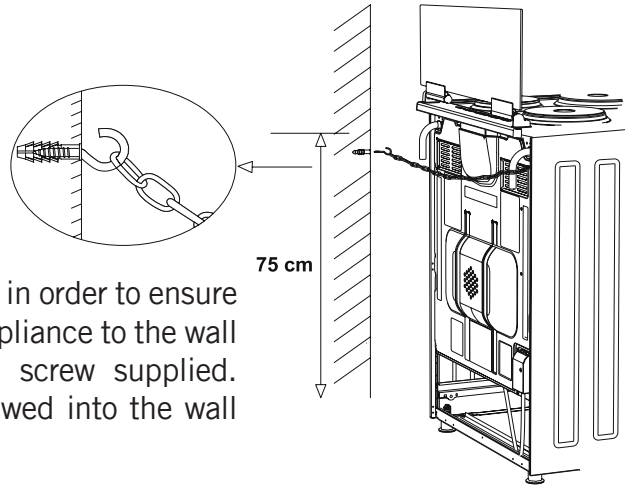


WARNING: The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.

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

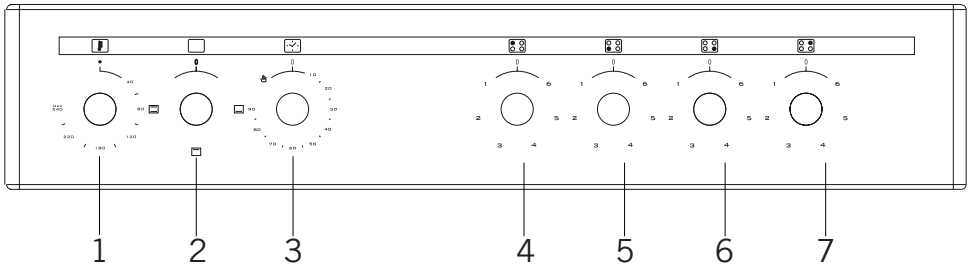
WARNING: Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration



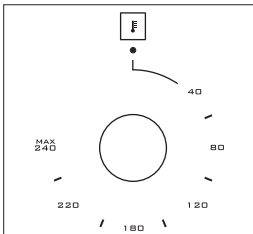
Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

CONTROL PANEL

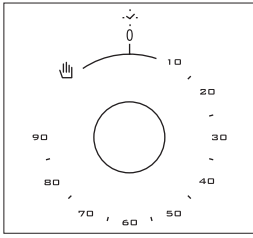


- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Thermostat | 5. Front left electrical heater |
| 2. Function selection button | 6. Front right electrical heater |
| 3. Mechanical timer * | 7. Rear right electrical heater |
| 4. Rear left electrical heater | |

WARNING: The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



Mechanical timer*: Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.

USING OVEN SECTION

Using Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.
2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

WARNING: Keep the oven door closed while grilling.

Using The Chicken Roasting *

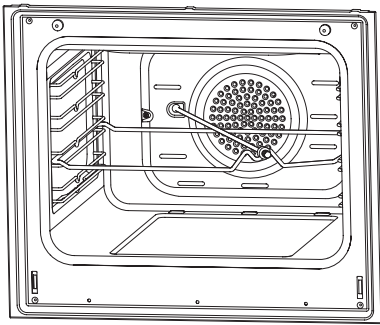


Figure 1

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

Using Cooker Section

Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Max.
140 mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.

2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.

3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.

4. Turn the knob to clockwise for starting to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max. (Single zone)

5. For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clock wise on the “max” region end of the ring sign. When you turn to counter clock wise, the first ring will operate as maximum range and the second ring’s power will reduce up to you desire temperature.

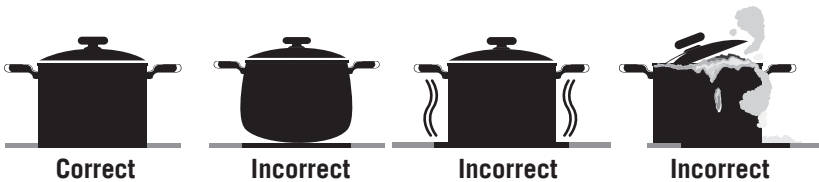
Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

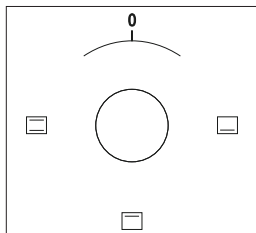
1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)

2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.

3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.



PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element + Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element

WARNING: All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

COOKING TIME TABLE

WARNING: Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+fan / Turbo+fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200 °C and then second half should be 150 °C.

** During the half of cooking, meal should be turned around.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
2. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
3. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
5. Do not clean your oven with steam cleaners.
6. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
7. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
8. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
9. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

Installation Of The Oven Door

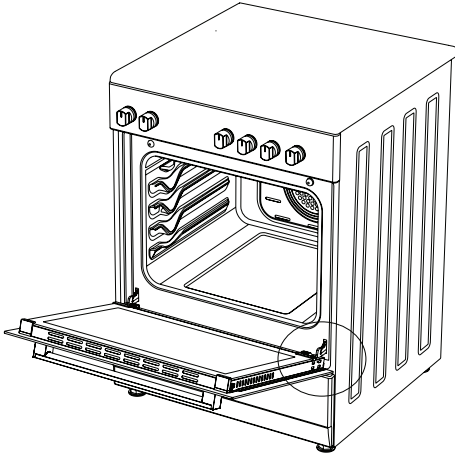


Figure 2

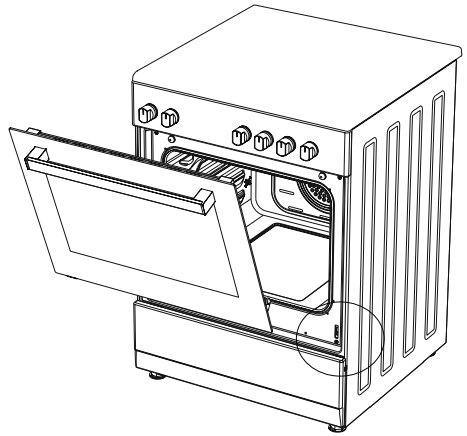


Figure 3

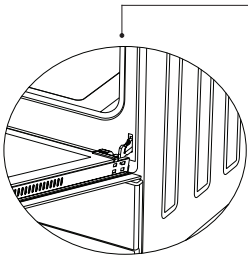


Figure 2.1

Completely open the oven door by pulling it to yourself. Afterwards, perform the unlocking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in **figure 2.1**.

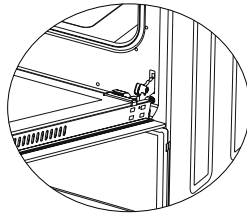


Figure 2.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in **figure 2.2**. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

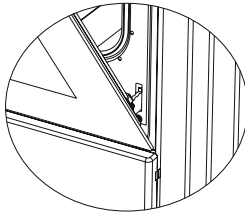


Figure 3.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in **figure 3.1**.

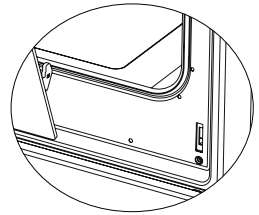


Figure 3.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in **figure 3.2**.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 4 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 5. Then remove the inner-glass as shown in figure 6. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

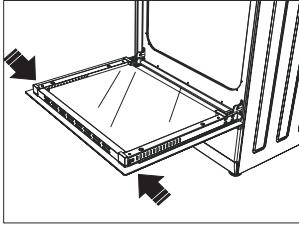


Figure 4

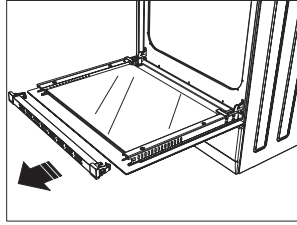


Figure 5

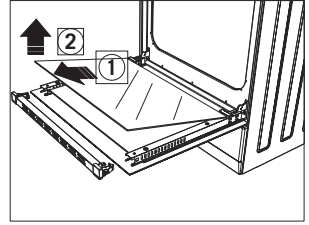


Figure 6

Catalytic Walls *

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

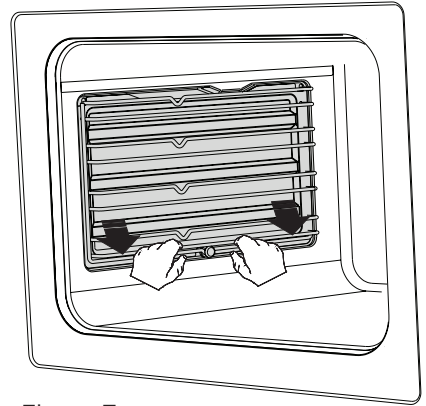
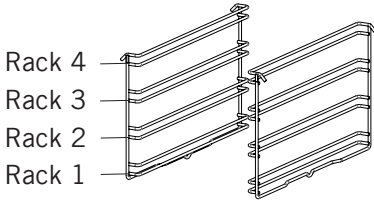


Figure 7

Removing the catalytic walls

In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp

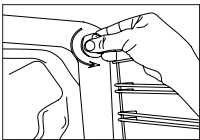
WARNING: To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp



220-240 V, AC
15-25 W

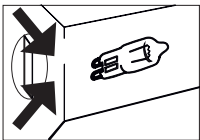
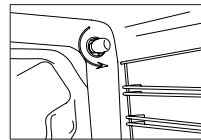


Figure 8

Type E14 Lamp



220-240 V, AC
15 W

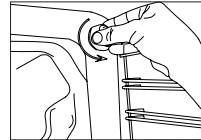


Figure 9

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 10)

2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

WARNING: Accessible parts may be hot when the grill in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 11)

4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 12)

5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.

6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

WARNING: If the cooker has the “**closed grill functioned**” option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

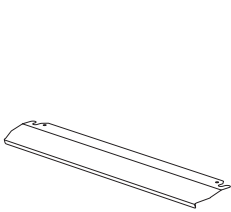


Figure 10

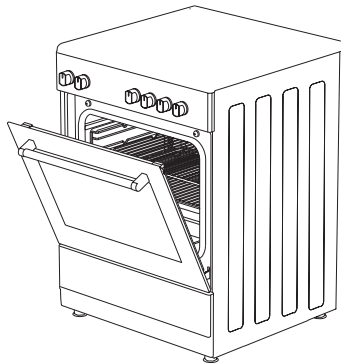


Figure 11

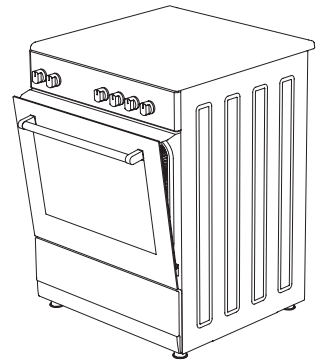


Figure 12

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 oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.

Problem	Possible Cause	What to Do
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

HANDLING RULES

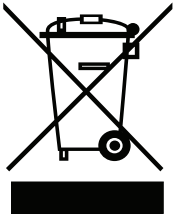
1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect 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.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

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

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

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



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 framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Dragi korisniče,

Naš cilj je da ovaj proizvod proizveden u modernim objektima u urednom okruženju obezbedi najbolje rezultate u skladu sa konceptom totalnog kvaliteta.

Stoga vam preporučujemo da pažljivo pročitate korisničko uputstvo pre upotrebe proizvoda i da ga uvek držite pri ruci.

Napomena: Ovo uputstvo za upotrebu je predviđeno za više modela. Neke od navedenih karakteristika možda neće biti dostupne za vaš uređaj.

Svi naši uređaji su namenjeni samo za kućnu upotrebu i nisu prikladni za komercijalnu upotrebu.

Proizvodi označeni zvezdicom (*) su opcioni.

**„U skladu sa propisima o odlaganju električnog
i elektronskog otpada.“**

Sadržaj

Važna upozorenja.....	38
Metode za zaštitu površine za kuvanje od keramičkog stakla.....	47
Električni priključak.....	48
Opis uređaja.....	49
Dodatna oprema.....	50
Tehničke karakteristike vašeg šporeta.....	51
Instalacija vašeg šporeta.....	52
Ilustracija lanaca za fiksiranje.....	54
Kontrolna tabla.....	54
Korišćenje rerne.....	55
Korišćenje grila.....	56
Upotreba ražnja.....	56
Upotreba ploče za kuvanje.....	57
Tipovi programa.....	59
Tabela vremena kuvanja.....	60
Održavanje i čišćenje.....	61
Instalacija vrata rerne.....	62
Čišćenje i održavanje stakla prednjih vrata rerne.....	63
Katalitički zidovi.....	63
Položaji polica.....	64
Zamjena lampe rerne.....	64
Upotreba limenog deflektora za gril.....	65
Rešavanje problema.....	66
Pravila rukovanja.....	68
Preporuke za uštedu energije.....	68
Ekološko odlaganje.....	69
Informacije o ambalaži.....	69

VAŽNA UPOZORENJA

1. Instalaciju i popravku uvek treba da obavlja „**OVLAŠĆENI SERVIS**“. Proizvođač nije odgovoran za radove koje su obavila neovlaštena lica.
2. Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu. Samo tako možete koristiti uređaj na bezbedan i pravilan način.
3. Šporetom je neophodno rukovati u skladu s uputstvom za upotrebu.
4. Udaljite decu mlađu od 8 godina i kućne ljubimce od šporeta kada je uključen.
5. **UPOZORENJE: Dostupni delovi mogu biti vrući tokom korišćenja grila. Držati van domašaja dece.**
6. **UPOZORENJE: Opasnost od požara; ne odlažite predmete na ploču za kuvanje.**
7. **UPOZORENJE: Uređaj i dostupni delovi se zagrevaju tokom rada.**
8. Uslovi instalacije ovog uređaja su navedeni na etiketi. (ili na pločici sa podacima)
9. Dostupni delovi se zagrevaju prilikom korišćenja grila. Držati van domašaja dece.
10. **UPOZORENJE: Ovaj uređaj je namenjen za kuvanje. Ne sme se koristiti za druge namene, kao što je grejanje prostorije.**
11. Za čišćenje uređaja nemojte koristiti paročištače.

12. Proverite da li su vrata rerne potpuno zatvorena nakon što stavite hranu u nju.

13. NIKADA nemojte pokušavati da vodom ugascite vatru. Samo isključite napajanje uređaja i prekrijte plamen poklopcem ili tkaninom otpornom na vatru.

14. Ukoliko deca mlađa od 8 godina nisu pod stalnim nadzorom, držati ih van domašaja uređaja.

15. Izbegavajte dodirivanje grejača.

16. OPREZ: Proces kuvanja treba nadgledati. Uvek nadgledajte proces kuvanja.

17. Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina, osobe sa psihičkim, čulnim ili mentalnim problemima ili osobe sa nedostatkom iskustva i znanja, ukoliko se obezbedi nadzor ili pruže informacije u vezi sa opasnostima.

18. Ovaj uređaj je dizajniran isključivo za kućnu upotrebu.

19. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje ili održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom odraslih.

20. Uređaj i kabl za napajanje držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.

21. Zavesе, til, papir ili druge zapaljive materijale sklonite dalje od uređaja pre korišćenja uređaja. Ne stavljajte zapaljive materijale na uređaj ili unutar njega.

- 22.** Držite kanale za ventilaciju otvorene.
- 23.** Uređaj nije pogodan korišćenje sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- 24.** Ne zagrevajte zatvorene konzerve i staklene tegle. Pritisak može da dovede do eksplozije tegle.
- 25.** Ručica na rerni nije predviđena za sušenje krpa. Nemojte kačiti krpe i slično na ručicu rerne.
- 26.** Plehove; tanjire ili aluminijumske folije ne postavljajte direktno na šporet. Akumulirana toplota može da ošteti kućište šporeta.
- 27.** Prilikom stavljanja ili vađenja hrane iz rerne, obavezno koristite rukavice za rernu otporne na toplotu.
- 28.** Ne koristite proizvod kada ste pod uticajem lekova i/ili alkohola, jer to može uticati na vašu sposobnost rasuđivanja.
- 29.** Budite pažljivi kada koristite alkohol za pripremu hrane. Alkohol će ispariti na visokim temperaturama i može izazvati požar ako dođe u dodir sa vrućim površinama.
- 30.** Nakon svake upotrebe proverite da li je uređaj isključen.
- 31.** Ako je uređaj neispravan ili ima vidljivo oštećenje, nemojte rukovati uređajem.
- 32.** Nemojte koristiti uređaj sa skinutim ili polomljenim staklom prednjih vrata.

33. Stavite papir za pečenje zajedno sa hranom direktno u prethodno zagrejanu rernu ili na dodatak za rernu (pleh, gril, itd.).

34. Nemojte stavljati na uređaj predmete koje deca mogu da dohvate.

35. Važno je da pravilno postavite gril rešetku i pleh na žičane police i/ili da pravilno postavite pleh na policu. Postavite gril ili pleh između dve šine i proverite da li je stabilan pre nego što na njega stavite hranu.

36. Da bi ste izbegli rizik od dodirivanja grejača rerne, uklonite suvišne delove papira za pečenje koji vire iz dodatka za rernu ili posude.

37. Nikada nemojte koristiti višu temperaturu od maksimalne temperature koja je navedena na pakovanju papira za pečenje. Ne postavljajte papir za pečenje na dno rerne.

38. Kada su vrata otvorena, ne postavljajte teške predmete na vrata i nemojte dozvoliti deci da sede na vratima. Možete izazvati prevrtanje šporeta ili oštećenje šarki na vratima.

39. Ambalažni materijali su opasni za decu. Ambalažne materijale držite van domašaja dece.

40. Nemojte koristiti abrazivna sredstva ili oštre metalne žice za čišćenje stakla jer ogrebotine koje se javljaju na površini stakla vrata mogu izazvati pucanje stakla.

41. Nemojte udarati staklene površine vitro-keramičkih ploča metalnim predmetima jer se tako mogu oštetiti. To može izazvati električni udar.

42. Korisnik ne sme samostalno da popravlja šporet.

43. Morate biti pažljivi prilikom čišćenja gorionika. Može doći do fizičkih povreda.

44. Hrana može da se prospe u slučaju da se postolje šporeta demontira ili polomi, budite pažljivi. Može doći do fizičkih povreda.

45. Tokom upotrebe, unutrašnje i spoljašnje površine šporeta se zagrevaju. Kada otvorite vrata rerne, pomerite se korak unazad da biste izbegli vruću paru koja izlazi iz unutrašnjosti. Postoji rizik od opekotina.

46. Gornji poklopac šporeta može da se zatvori zato što posuđe može da se prevrne. Zakoračite unazad da biste izbegli da vas izgori vruća hrana. Postoji rizik od opekotina.

47. Ne ostavljajte teške predmete kada su vrata rerne otvorena jer postoji rizik od prevrtanja.

48. Korisnik ne sme da skida grejače tokom čišćenja. To može izazvati električni udar.

49. Ne uklanjajte prekidače za paljenje sa uređaja. U suprotnom možete pristupiti električnim kablovima pod naponom. To može izazvati električni udar.

50. Napajanje šporeta se može isključiti tokom bilo kakvih građevinskih radova u kući. Nakon završetka radova, ponovno povezivanje mora da obavi ovlašćeni servis.

51. Ne postavljate metalno posuđe kao što je nož, viljuška i kašika na površinu uređaja jer će se i oni zagrijati.

52. Da biste sprečili pregrejavanje, uređaj ne sme biti instaliran iza dekorativne maske.

53. Isključite uređaj pre uklanjanja zaštitnih elemenata. Nakon čišćenja, instalirajte zaštitne elemente u skladu sa uputstvima.

54. Tačka pričvršćivanja kabla mora biti zaštićena.

55. Nemojte pripremati hranu direktno na plehu/ žičanoj rešetki. Stavite hranu u ili na prikladnu posudu pre nego što je stavite u rernu.

56. OPREZ: Ako je staklo na rerni razbijeno, odmah isključite sve grejače i odspojite aparat iz izvora napajanja, ne dodirujte površinu aparata i ne upotrebljavajte aparat.

Bezbednost pri upotrebi na struju

1. Neka ovlašteni električar postavi opremu za uzemljenje Naša kompanija neće biti odgovorna za oštećenja koja će nastati usled upotrebe proizvoda bez uzemljenja u skladu sa lokalnim propisima.

2. Prekidači osigurača se postavljaju tako da krajnji korisnik može doći do njih kada se šporet instalira.

3. Kabl za napajanje ne sme da dođe u dodir sa vrućim delovima uređaja.

4. Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, zameniće ga proizvođač, ovlašćeni serviser ili kvalifikovano osoblje kako bi se sprečile situacije opasne po život.

5. Uređaj se ne sme čistiti prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji rizik od električnog udara.

6. UPOZORENJE: Da biste izbegli električni udar, uverite se da je strujno kolo uređaja otvoreno pre zamene lampice.

7. UPOZORENJE: Pre nego što pristupite terminalima, odvojite sve priključke kola za napajanje.

8. UPOZORENJE: Ukoliko je površina napukla, isključite uređaj da biste izbegli opasnost od električnog udara.

9. Nemojte koristiti prekinute ili oštećene kablove ili produžne kablove, osim originalnog kabla.

10. Površina zadnje strane šporeta se takođe zagreva kada šporet radi. Električni priključci ne smeju da dodiruju površinu zadnje strane šporeta jer se u suprotnom oni mogu oštetiti.

11. Ne zatežite kabl za povezivanje preko vrata pećnice i ne sprovodite ga preko vrućih površina. Ako se kabl otopi, može doći do kratkog spoja, pa čak i do požara.

12. Ako je kabl za napajanje oštećen, proizvođač ili serviser ili jednako kvalifikovano osoblje moraju zameniti takav kabl da bi se izbegle opasne situacije.

13. Nemojte koristiti paročistače za čišćenje uređaja jer može doći do električnog udara.

14. Za instalaciju je neophodan prekidač koji može u potpunosti isključiti napajanje. Odvajanje od napajanja se mora obezbediti pomoću prekidača ili integrisanog osigurača instaliranog na fiksnom napajanju u skladu sa građevinskim propisom.

15. Uređaj je opremljen kablom **tipa „Y“**.

16. Fiksni priključci moraju biti priključeni na napajanje koje omogućava potpuno odvajanje. Za uređaje sa prenaponskom kategorijom ispod III, uređaj za isključivanje mora biti priključen na fiksno napajanje u skladu sa propisima za instalaciju.

Namena

1. Ovaj proizvod je dizajniran za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba uređaja nije dozvoljena.
2. Ovaj uređaj može se koristiti samo u svrhe pripreme hrane. Ne sme se koristiti u druge svrhe, kao što je grejanje prostorije.
3. Ovaj uređaj ne sme da se koristi za zagrevanje ploča ispod grila, za sušenje tkanina ili peškira vešanjem o ručicu pećnice ili u svrhe grejanja.
4. Proizvođač ne preuzima odgovornost za bilo kakvu štetu zbog zloupotrebe ili nepravilne upotrebe.
5. Rerna šporeta može da se koristi za odmrzavanje, pečenje, prženje i grilovanje hrane.
6. Vek trajanja proizvoda koji ste kupili je 10 godina. Ovo je period za koji rezervne delove potrebne za rad ovog proizvoda, kao što je definisano, obezbeđuje proizvođač.

Metode za zaštitu površine za kuvanje od keramičkog stakla

Površina od keramičkog stakla je neprobojna i otporna na ogrebotine do određenog stepena. Međutim, da biste izbegli bilo kakvu štetu, uradite sledeće:

- 1.** Nikada ne izlivajte hladnu vodu na vruća kuvala.
- 2.** Ne stojte na ploči od keramičkog stakla
- 3.** Iznenadni pritisak, na primer, soljenka koja padne na ploču, može biti koban. Dakle, ne postavljajte takve predmete na mesto iznad ploče za kuvanje.
- 4.** Nakon svake upotrebe, uverite se da su baza posude za kuvanje i površine zona za kuvanje čiste i suve.
- 5.** Ne gulite povrće na površinama ploče. Peščana zrna koja padaju iz povrća mogu grebati ploču od keramičkog stakla.
- 6.** Nemojte stavljati zapaljive materijale, kao šta su karton ili plastika, u rernu. Predmeti kao šta su lim, cink ili aluminijum (kao i aluminijumske folije ili prazne posude za kafu) mogu se rastopiti na vrućim površinama za kuvanje i na taj način uzrokovati oštećenja.
- 7.** Vodite računa da ne dozvolite da slatka hrana ili voćni sokovi dođu u kontakt sa vrućim zonama za kuvanje. To može uzrokovati mrlje na površini od keramičkog stakla.

Električni Priključak

1. Vašem šporetu je neophodan osigurač od 16 ili 32 ampera u skladu sa napajanjem uređaja. Ako je neophodno, preporučuje se da instalaciju obavi kvalifikovani električar.

2. Vaš šporet je podešen u skladu sa električnim napajanjem od 220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz. Ako se električna mreža razlikuje od navedene vrednosti, kontaktirajte ovlašćeni servis.

3. Električni priključak uređaja treba izvesti samo pomoću utičnica sa instaliranim sistemom uzemljenja u skladu sa propisima. Ako na mestu gde će biti postavljen šporet nema utičnice sa sistemom uzemljenja, odmah kontaktirajte kvalifikovanog električara. Proizvođač neće biti odgovoran za oštećenja nastala usled povezivanja uređaja na utičnicu bez sistema za uzemljenje. Ako su krajevi kabla električnog priključka otvoreni, u skladu sa tipom uređaja instalirajte prekidač pomoću koga možete odvojiti sve krajeve u slučaju povezivanja/odvajanja na/od mrežnog kabla.

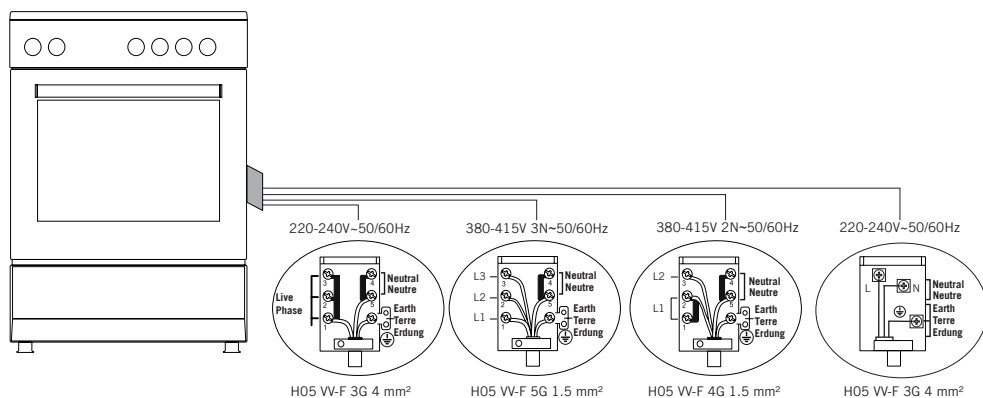
4. Ako je vaš kabl za električno napajanje neispravan, odmah mora da ga zameni ovlašćeni servis ili kvalifikovani električar radi izbegavanja opasnosti.

5. Električni kabl ne sme dodirivati vruće delove uređaja.

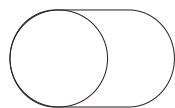
6. Električni kabl ne sme dodirivati vruće delove uređaja.

7. Prilikom postavljanja šporeta, uverite se da je u nivou kuhinjske radne ploče. Ako je neophodno, podešavanjem postolja ga prilagodite nivou kuhinjske radne ploče.

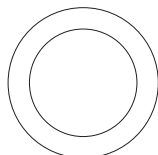
Šema električnog priključka



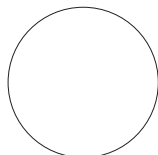
OPIS UREĐAJA



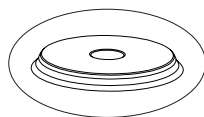
11



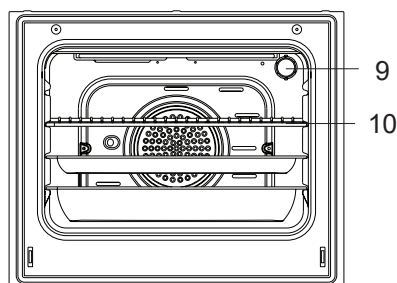
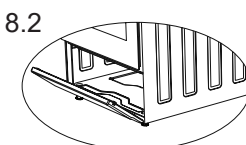
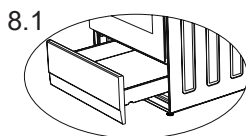
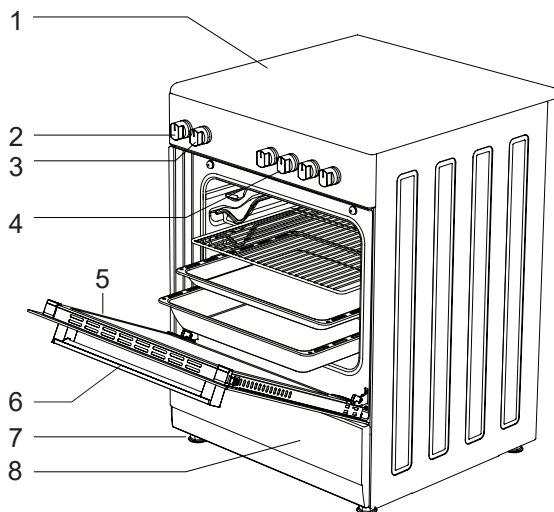
12



13



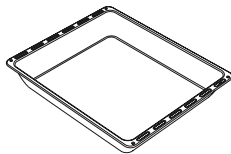
14



1. Gornja staklena ploča
2. Dugme termostata
3. Komandno dugme za rernu
4. Regulatori za vitrokeramičke ploče za kuvanje
5. Vrata rerne
6. Ručka
7. Plastična nožica
8. Vrata donjeg ormarića

- 8.1. Ladica
- 8.2. Preklopna vrata
9. Lampa
10. Roštilj
11. Keramički grejač (140 mm / 250 mm)
12. Keramički grejač (120 mm / 180 mm)
13. Keramički grejač (140 mm ili 180 mm)
14. Rešo (145 mm ili 185 mm)

Dodatna oprema



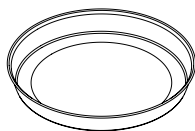
Duboki pleh

Koristi se za kolače, prženje u dubokom ulju i pripremu čorbi. Kada se kolači, smrznuta hrana i meso pripremaju na samoj gril rešetki, može da se koristi kao pleh za prikupljanje tečnosti.



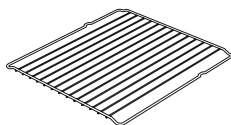
Pleh / Staklo pleh *

Koristi se za kolače (kolačiće, keksiće, itd.) i smrznutu hranu.



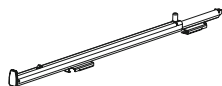
Okrugla pleh *

Koristi se za kolače i smrznutu hranu.



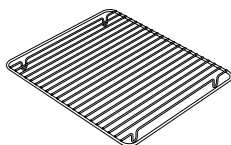
Gril rešetka

Koristi se za prženje i/ili postavljanje hrane za pečenje, na određenu visinu u retni.



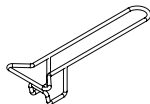
Teleskopska šina *

Pomoću teleskopskih šina, plehovi i/ili žičane police mogu se lako postavljati ili uklanjati.



Rešetka u plehu *

Namirnice koje mogu da se zalepe tokom pečenja, kao što je junetina, postavljaju se na rešetku u plehu. Time se sprečava lepljenje namirnica.



Ručka pleha *

Koristi se za hvatanje plehova.

Tehničke Karakteristike Vašeg Šporeta

Specifikacije	50x55	50x60	60x60
Spoljašnja širina	500 mm	500 mm	600 mm
Spoljašnja dužina	565 mm	630 mm	630 mm
Spoljašnja visina	855 mm	855 mm	855 mm
Snaga lampe	15-25 W		
Donji grejač	1000 W	1000 W	1200 W
Gornji grejač	800 W	800 W	1000 W
Turbo grejač	-----	1800 W	2200 W
Grejač za gril	1500 W	1500 W	2000 W
Napajanje	220-240V AC/380-415V AC 50/60Hz		
Ringla 145 mm *	1000 W		
Ringla 180 mm *	1500 W		
Brza ringla 145 mm *	1500 W		
Brza ringla 180 mm *	2000 W		
Keramički grejač 140 mm *	1200 W		
Keramički grejač 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Keramički grejač 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Keramički grejač 120 mm / 180 mm *	1700 W		

UPOZORENJE: Za izmene koje obavlja ovlašćeni servis, obavezno uzeti u obzir ovu tabelu. Proizvođač neće snositi odgovornost za bilo kakve probleme nastale usled pogrešne izmene.

UPOZORENJE: U cilju poboljšanja kvaliteta proizvoda, tehničke specifikacije se mogu promeniti bez prethodnog obaveštenja.

UPOZORENJE: Vrednosti koje se isporučuju sa uređajem ili njegovom pratećom dokumentacijom su dobijene laboratorijskim merenjima u skladu sa odgovarajućim standardima. Ove vrednosti mogu da se razlikuju u zavisnosti od načina korišćenja i okruženja.

INSTALACIJA VAŠEG ŠPORETA

Proverite da li je električna instalacija odgovarajuća za uključivanje uređaja. Ako električna instalacija nije odgovarajuća, pozovite električara i vodoinstalatera da bi ih postavili po potrebi. Proizvođač neće snositi odgovornost za oštećenja izazvana aktivnostima neovlaštenih lica.

UPOZORENJE: Odgovornost korisnika je da pripremi lokaciju za postavljanje proizvoda, kao i da pripremi električnu instalaciju.

UPOZORENJE: Prilikom instalacije proizvoda obavezno se pridržavati lokalnih propisa i standarda o električnim instalacijama.

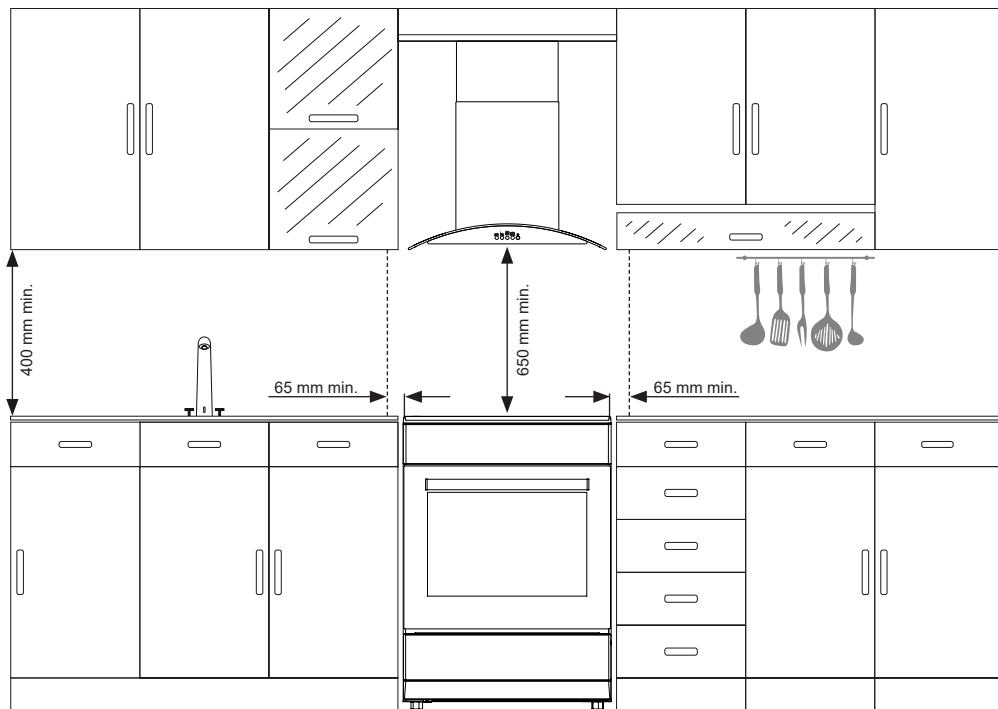
UPOZORENJE: Pre instalacije provjerite da li uređaj ima bilo kakvih oštećenja. Nemojte instalirati proizvod ukoliko je oštećen. Oštećeni proizvodi do rizika po vašu bezbednost.

Odgovarajuće mesto za instalaciju i važna upozorenja

Nožice uređaja ne smeju da se postavljaju na mekane površine poput tepiha. Kuhinjski pod mora biti izdržljiv kako bi nosio težinu uređaja i drugog posuđa koje se može koristiti na šporetu.

Za korišćenje uređaja obezbediti minimalno rastojanje od 400 mm od površine visećeg dela, odnosno 65 mm od bočnih stranica kuhinjskih elemenata.

Uređaj je pogodan za upotrebu sa obe bočne stranice, bez ikakve potpore ili bez ugradnje u kuhinjski element. Ako će hauba ili aspirator biti instalirani iznad šporeta, pratite uputstva proizvođača za visinu ugradnje. (min. 650 mm)

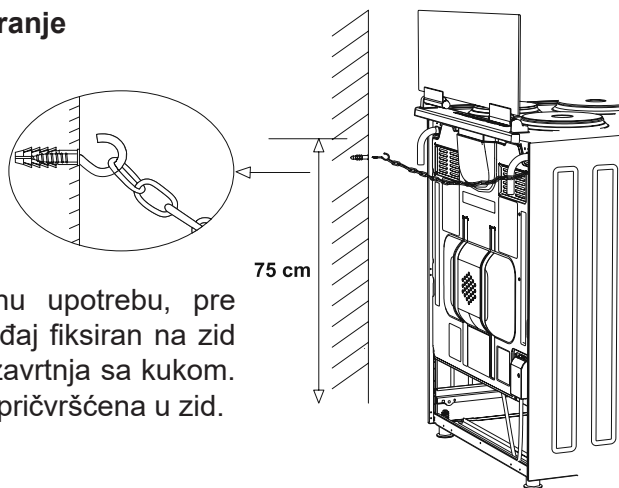


UPOZORENJE: Kuhinjski elementi koji se nalaze u blizini uređaja moraju biti otporni na toplotu.

UPOZORENJE: Nemojte instalirati uređaj pored frižidera ili rashladnih uređaja. Uređaj povećava potrošnju energije rashladnih uređaja.

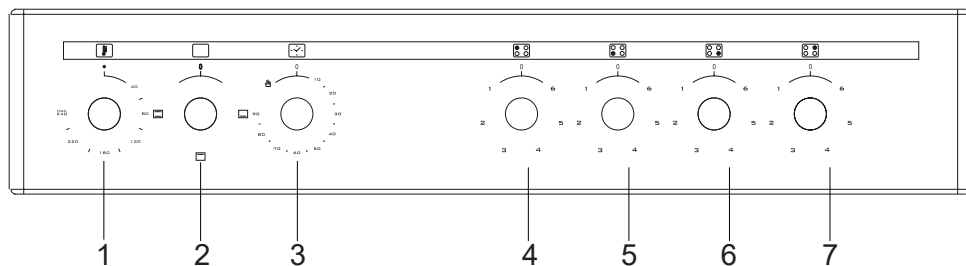
UPOZORENJE: Nemojte koristiti vrata i/ili ručicu za nošenje ili premještanje uređaja.

Ilustracija Lanaca Za Fiksiranje



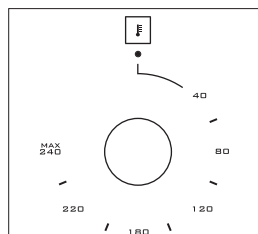
Da biste obezbedili sigurnu upotrebu, pre upotrebe se uverite da je uređaj fiksiran na zid pomoću isporučenog lanca i zavrtnja sa kukom. Uverite se da je kuka sigurno pričvršćena u zid.

KONTROLNA TABLA

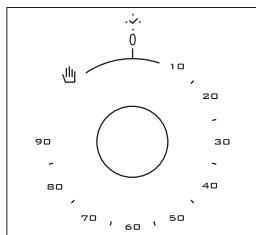


- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Termostat | 5. Prednji levi električni grejač |
| 2. Dugme za izbor funkcije | 6. Prednji desni električni grejač |
| 3. Mehanički tajmer * | 7. Zadnji desni električni grejač |
| 4. Zadnji levi električni grejač | |

UPOZORENJE: Kontrolna tabla iznad služi samo kao ilustracija. Obratite pažnju na kontrolnu tablu na uređaju.



Termostat: Koristi se za određivanje temperature kuvanja jela koje se kuva u rerni. Nakon postavljanja namirnica u rernu, okrenite prekidač da biste podesili željenu temperaturu između 40-240 °C. Za temperature kuvanja različitih namirnica, pogledajte tabelu kuvanja.



Mehanički tajmer *: Koristi se za određivanje perioda kuvanja u rerni. Kada podešeno vreme istekne, napajanje grejača se isključuje i emituje se zvučni signal upozorenja. Mehanički tajmer može da se podesi na željeni period od 0-90 minuta. Za periode kuvanja pogledajte tabele kuvanja.

KORIŠĆENJE RERNE

Korišćenje Grejača Rerne

1. Prilikom prve upotrebe rerne, osetiće se miris obgorevanja grejača. Da biste otklonili taj miris, uključite praznu rernu na 45-60 minuta na temperaturi od 240 °C.
2. Kontrolno dugme rerne treba postaviti na željenu vrednost; u suprotnom rerna neće raditi.
3. Vrste jela, vreme kuvanja i položaji termostata navedeni su u tabeli za kuvanje. Vrednosti navedene u tabeli za kuvanje su karakteristične vrednosti i dobijene su kao rezultat testova obavljenih u laboratorijskim uslovima. Možete pronaći različite ukuse u zavisnosti od vaših navika.
4. Pomoću dodatka možete pripremiti piletinu na ražnju u svojoj rerni.
5. Vreme kuvanja: Rezultati se mogu menjati u odnosu na napon i vrste namirnica, količine i temperature.
6. Tokom pečenja u rerni, vrata rerne ne treba često otvarati. U suprotnom, cirkulacija toplote možda neće biti ravnomerna, a rezultati mogu biti drugačiji.

Korišćenje Grila

1. Kada gril postavite na gornju policu, hrana na grilu ne treba da dodiruje rešetku.
2. Pre grilovanja, zagrejte rernu 5 minuta. Ako je potrebno, preokrenite hranu.
3. Neophodno je da hrana bude na sredini grila kako bi se postigla maksimalna cirkulacija vazduha u rerni.

Uključivanje grila:

1. Postavite dugme na simbol grila.
2. Zatim podesite željenu temperaturu grila.

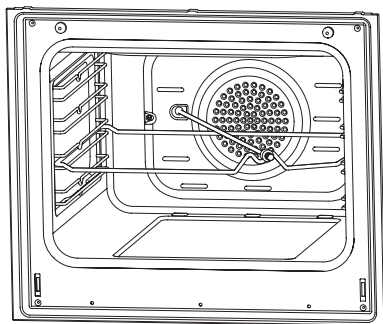
Isključivanje grila;

Postavite dugme u položaj „isključeno“

UPOZORENJE: Vrata rerne treba da budu zatvorena tokom grilovanja. (električni roštilj)

UPOZORENJE: Vrata rerne držite otvorenim tokom grilovanja. (roštilj na gas)

Upotreba Ražnja *



Slika 1

Stavite ražanj na okvir. Okvir za ražanj postavite na željenu visinu. Posudu za prikupljanje masnoće postavite ispod njega. U posudu za prikupljanje masnoće nalijte vodu radi lakšeg čišćenja. Ne zaboravite da uklonite plastični deo ražnja. Nakon grilovanja, navrnite plastičnu ručicu na ražanj i izvadite hranu iz rerne.

Upotreba Ploče Za Kuvanje

Korišćenje i opis ploča za vitrokeramiku

	Jačina 1	Jačina 2	Jačina 3	Jačina 4	Jačina 5	Jačina 6	Jačina 7	Jačina 8	Jačina 9	Maks.
140 mm komutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm komutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180 mm regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm dualni	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. Upravljanje pločom je pomoću prstenastih prekidača na komandnoj tabli šporeta. Ovi prekidači regulišu energiju kako bi se dostigla željena temperatura koju ste postavili.

2. Da bi se ostvario dobar rezultat pripreme na ploči, dno posude treba da bude što deblje i ravnije.

3. Dno posuda i površina kuvanja treba da budu iste veličine. Ako je moguće, uvek stavite poklopce na posude. Isključite površine na kojima se odvija kuvanje pre kraja kuvanja, kako biste iskoristili preostalu toplotu.

4. Okrenite dugme u smeru kretanja kazaljke na satu da biste pokrenuli rad ploče. Temperatura zadata položajem dugmeta na liniji postepeno se povećava do maksimalne (jedna površina).

5. Za dvostruku površinu kuvanja, prsten najpre radi kao za jednostruku površinu; drugi prsten počinje da radi nakon dodatnog jačeg okretanja u smeru kretanja kazaljke na satu na krajnjem delu prstena označenom sa „max”. Kada prstenasti prekidač okrenete u smeru suprotno od kretanja kazaljke na satu, prvi prsten će raditi u maksimalnom opsegu a snaga drugog prstena će se smanjivati do vaše željene temperature.

Korišćenje Ringli

	Jačina 1	Jačina 2	Jačina 3	Jačina 4	Jačina 5	Jačina 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm brza	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm brza	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm brza	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm brza	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Električne ringle imaju 6 standardnih nivoa temperature. (kao što je iznad opisano)

2. Prilikom prve upotrebe, uključite električnu ringlu na nivo 6 na 5 minuta. Na ovaj način će sredstvo na ringli osjetljivo na toplotu očvrnuti obgorevanjem.

3. Koristite tiganje sa ravnim dnom koji u potpunosti dolaze u dodir sa toplotom jer ćete na taj način produktivnije koristiti energiju.



Tačno



Netačno

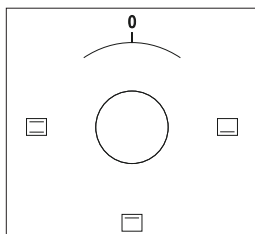


Netačno



Netačno

TIPOVI PROGRAMA



Dugme za određivanje funkcije: Koristi se za određivanje grejača koji treba da se koriste za pripremu namirnica u rejni. Tipovi programa grejača na ovom dugmetu i njihove funkcije su opisani u nastavku. Svi tipovi grejača i programa koji uključuju ove grejače možda neće biti dostupni na svim modelima.

	Ražanj		Ventilator
	Gornji + bočni element za grejanje		Turbo grejač + ventilator
	Lampica		Donji + gornji grejač + ventilator
	Donji grejač + ventilator		Grejač za gril+ventilator
	Grejač za gril		Gorionik za gril/ grejač za gril
	Grejač za gril + lampica		Gornji grejač
	Električni tajmer		Gorionik rene / donji grejač

UPOZORENJE: Svi tipovi grejača i programa koji uključuju ove grejače možda neće biti dostupni na svim modelima.

TABELA VREMENA KUVANJA

UPOZORENJE: 10 min. prethodnog zagrevanja treba obaviti pre kuvanja.

Namirnice	Funkcija kuvanja	Temperatura (°C)	Položaj police	Funkcija kuvanja (min.)
Torte (pleh / modla)	Statički / statički+ventilator	170-180	2	35-45
Kolači	Statički / turbo+ventilator	170-180	2	25-30
Patišpanji	Statički / statički+ventilator	180-200	2	35-45
Peciva	Statički	180-190	2	25-30
Kolačići	Statički	170-180	3	20-25
Pita sa jabukama	Statički / turbo+ventilator	180-190	2	50-70
Biskvit torta	Statički	200/150 *	2	20-25
Pica	Statički+ventilator	180-200	3	20-30
Lazanja	Statički	180-200	2	25-40
Puslice	Statički	100	2	60
Piletina	Statički+venti. / turbo+venti.	180-190	2	45-50
Grilovana piletina **	Gril	200-220	4	25-30
Grilovana riba **	Gril+ventilator	200-220	4	25-30
Odrezak **	Gril+ventilator	Max.	4	15-20
Grilovane ćufte **	Gril	Maks.	4	20-25

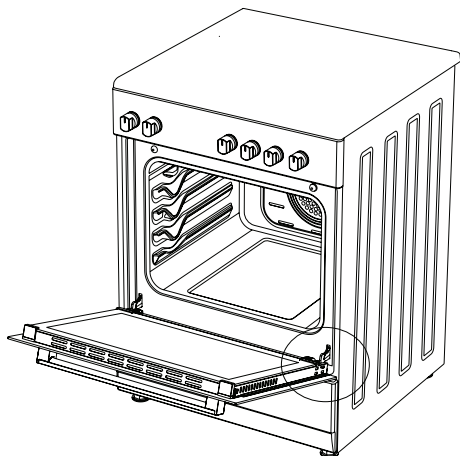
* Bez prethodnog zagrevanja. Prva polovina kuvanja treba da se obavi na 200 °C a druga polovina na 150 °C.

** Tokom prve polovine kuvanja, neophodno je okretati namirnice.

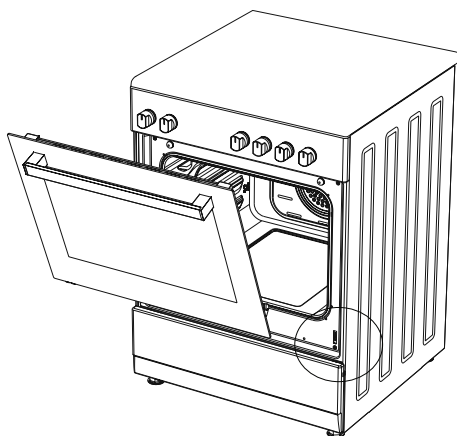
ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

1. Dok radi ili ubrzo nakon što počne sa radom, rerna je izuzetno topla. Morate izbegavati dodirivanje grejača.
2. Nikada nemojte čistiti unutrašnje delove, panele, poklopce, plehove ili druge delove rerne alatima poput metalne četke, žice za čišćenje ili noža. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, sredstva koja izazivaju ogrebotine i deterdžente.
3. Nakon čišćenja unutrašnjih delova rerne tkaninom natopljenom sapunicom, isperite je, a zatim temeljno osušite suvom tkaninom.
4. Staklene površine čistite specijalnim sredstvima za čišćenje stakla.
5. Rernu nemojte čistiti paročistačima.
6. Pre otvaranja gornjeg poklopca šporeta, očistite prosutu tečnost sa poklopca. Takođe, pre zatvaranja poklopca, proverite da li se ploča za kuvanje dovoljno ohladila.
7. Nikada nemojte koristiti zapaljiva sredstva poput kiseline, razređivača ili benzina prilikom čišćenja rerne.
8. Nemojte prati delove rerne u mašini za pranje sudova.
9. Da biste očistili prednje staklo na poklopcu rerne, uklonite zavrtnje za pričvršćivanje ručice odvijačem i uklonite vrata rerne. Zatim očistite i temeljno isperite. Nakon sušenja, pravilno postavite staklo rerne i ponovo instalirajte ručicu.

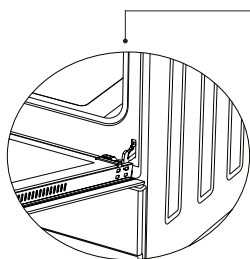
Instalacija Vrata Rerne



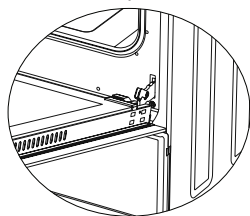
Slika 2



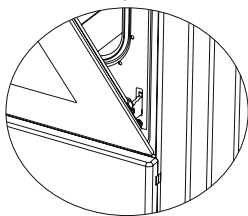
Slika 3



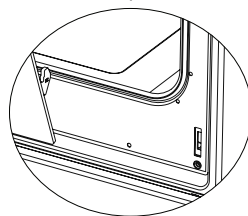
Slika 2.1



Slika 2.2



Slika 3.1



Slika 3.2

Potpuno otvorite vrata rerne tako što ćete ih povući ka sebi. Nakon toga, obavite proces otključavanja tako što ćete šarke povući nagore pomoću odvijača kao što je prikazano na **slici 2.1.**

Postavite šarke u najširi položaj kao što je prikazano na **slici 2.2.** Postavite obe šarke koje povezuju vrata rerne i šporet u isti položaj.

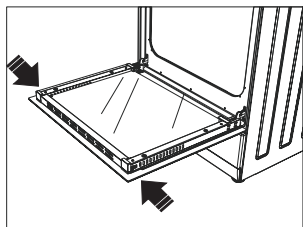
Nakon toga, zatvorite vrata rerne tako da se oslanjaju na šarke, kao što je prikazano na **slici 3.1.**

Da biste skinuli vrata rerne, povucite ih nagore držeći ih obema rukama kao što je prikazano na **slici 3.2.**

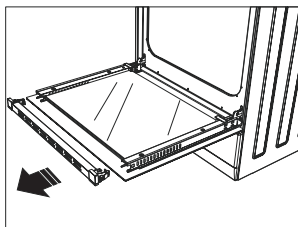
Da biste vratili vrata rerne, obavite prethodno navedene korake obrnutim redosledom.

Čišćenje i Održavanje Stakla Prednjih Vrata Rerne

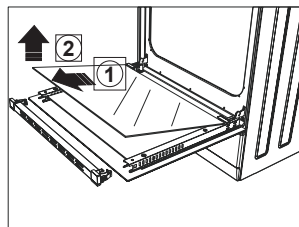
Skinite profil tako što ćete pritisnuti plastične reze sa leve i sa desne strane kao što je prikazano na slici 4, a zatim povucite profil prema sebi kao što je prikazano na slici 5. Zatim uklonite unutrašnje staklo kao što je prikazano na slici 6. Ako je potrebno, na isti način možete ukloniti srednje staklo. Nakon čišćenja i održavanja, ponovo postavite stakla i profil obrnutim redosledom. Proverite da li je profil pravilno pričvršćen.



Slika 4



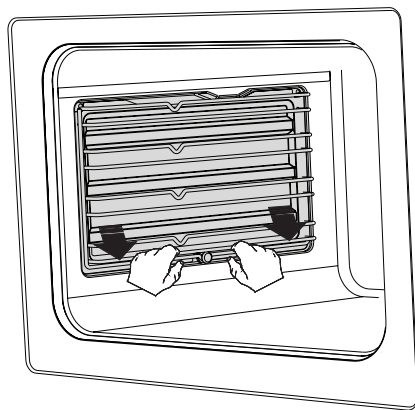
Slika 5



Slika 6

Katalitički Zidovi *

Katalitički zidovi se nalaze na levoj i desnoj strani šupljina ispod vođica. Katalitički zidovi neutrališu neprijatne mirise i doprinose postizanju najboljih performansi rerne. Katalitički zidovi takođe apsorbuju ostatke ulja i čiste vašu rernu tokom rada.

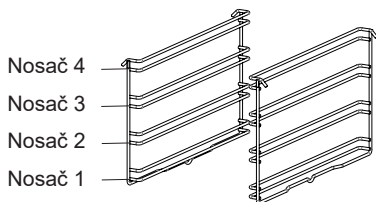


Slika 7

Uklanjanje katalitičkih zidova

Da biste uklonili katalitičke zidove, morate izvući vođice. Čim izvučete vođice, katalitički zidovi će se automatski osloboditi. Katalitički zidovi se moraju zameniti nakon 2-3 godine.

Položaji Polica



Važno je da pravilno postavite rešetku grila u rernu. Nemojte dozvoliti da žičana polica dodiruje zadnji zid rerne. Položaji polica su prikazani na sledećoj slici. Duboki pleh ili standardni pleh morate postaviti na donjoj ili gornjoj žičanoj polici.

Postavljanje i uklanjanje žičanih polica

Da biste uklonili žičane police, pritisnite klipse označene strelicama na slici, prvo uklonite donju, a zatim gornju stranu sa mesta postavljanja. Da biste postavili žičane police, proces uklanjanja ponovite obrnutim redosledom.

Zamjena Lampe Rerne

UPOZORENJE: Da biste izbegli električni udar, proverite da li je strujno kolo uređaja otvoreno pre zamene lampe. (otvoreno kolo znači da je napajanje isključeno)

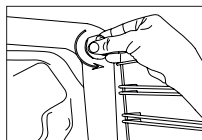
Prvo odvojite napajanje od uređaja i proverite da li se uređaj ohladio.

Skinite zaštitno staklo okretanjem kao što je prikazano na slici sa leve strane. Ako imate poteškoća prilikom okretanja, pomoćiće vam korišćenje plastičnih rukavica.

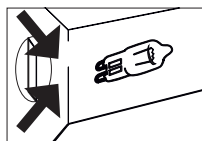
Zatim skinite lampu odvijanjem i instalirajte novu lampu sa istim specifikacijama.

Ponovo postavite zaštitno staklo, priključite kabl za napajanje uređaja u električnu utičnicu i završite sa zamenom. Sada možete koristiti svoju rernu.

Lampa tipa G9



220-240 V, AC
15-25 W



Slika 8

Lampa tipa E14



220-240 V, AC
15 W



Slika 9

Upotreba Limenog Deflektora Za Gril *

1. Bezbednosna ploča je dizajnirana da zaštiti kontrolnu tablu i dugmad kada je rerna u režimu grila. (slika 10)

2. Koristite ovu bezbednosnu ploču da biste izbegli da toplota ošteti kontrolnu tablu i dugmad kada je rerna u režimu grila.

UPOZORENJE: Dostupni delovi mogu biti vrući tokom korišćenja grila. Malu decu treba držati dalje od njega.

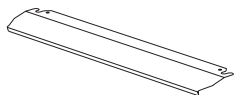
3. Postavite bezbednosnu ploču ispod kontrolne table otvaranjem stakla prednjeg poklopca. (slika 11)

4. Zatim pričvrstite bezbednosnu ploču između rerne i prednjeg poklopca pažljivim zatvaranjem poklopca. (slika 12)

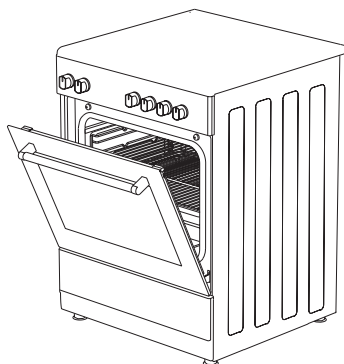
5. Za kuvanje je važno da poklopac bude otvoren na navedenom rastojanju prilikom kuvanja u režimu grila.

6. Bezbednosna ploča će osigurati idealne okolnosti kuvanja dok štiti kontrolnu tablu i dugmad.

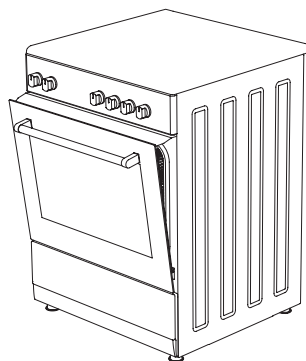
UPOZORENJE: Ako rerna ima opciju „funkcija zatvorenog grila“ na termostatu, vrata rerne možete zatvoriti u toku rada; u tom slučaju limeni deflektor za gril neće biti neophodan.



Slika 10



Slika 11



Slika 12

REŠAVANJE PROBLEMA

Možete rešiti probleme koji se javljaju na vašem proizvodu tako što ćete proveriti sledeće tačke pre pozivanja tehničke službe.

Kontrolne tačke

Ukoliko imate problem sa šporetom, prvo proverite tabelu u nastavku i pokušajte sa ovim predlozima.

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Rerna ne radi.	Napajanje nije dostupno.	Proverite napajanje.
Isključuje se tokom kuvanja.	Predug kontinuirani rad.	Pustite da se rerna ohladi nakon dugih ciklusa kuvanja.
Vrata rerne se ne otvaraju ispravno.	Ostaci hrane zaglavljani su između vrata i unutrašnjeg dela.	Očistite rernu dobro i pokušajte ponovo otvoriti vrata.
Električni udar kada dodirnete rernu.	Nema ispravnog uzemljenja.	Proverite da li je napajanje ispravno uzemljeno.
	Upotrebljava se neuzemljena zidna utičnica.	
Curi voda.	Voda ili para se mogu stvoriti pod određenim uslovima, zavisno od hrane koja se kuva. Ovo nije problem u aparatu.	Pustite rernu da se ohladi i obrišite suvom krpom.
Para izlazi iz pukotine na vratima rerne.		
Voda ostaje u rerni.		
Tokom rada izlazi dim.	Kada prvi put upotrebljavate rernu.	Dim izlazi iz grejača. Ovo nije kvar. Nakon 2-3 ciklusa, neće biti više dima.
	Hrana na grejaču.	Pustite rernu da se ohladi i očistite ostatke hrane sa grejača.

Problem	Mogući uzrok	Šta uraditi
Kada rerna radi, iz nje izlazi miris zapaljenog ili plastike.	U unutrašnjosti rerne upotrebljuju se plastični ili drugi neotporni dodaci.	Na visokim temperaturama upotrebljavajte odgovarajuću dodatnu opremu od stakla.
Rerna se ne zagreva.	Vrata su otvorena.	Zatvorite vrata i pokušajte ponovo.
	Kontrole rerne nisu ispravno podešene.	Pročitajte odeljak o radu rerne i resetirajte remu.
	Osigurač je ispao ili je prekidač struje isključen.	Zamenite osigurač ili resetirajte prekidač. Ako se to često ponavlja, pozovite električara.
Rerna ne kuva dobro.	Vrata rerne se često otvaraju tokom kuvanja.	Ne otvarajte vrata rerne često, ako hrana koju kuvate ne zahteva okretanje. Ako otvarate vrata često, unutrašnja temperatura pada te će stoga uticati na rezultat kuvanja.
Unutrašnje svetlo je prigušeno ili ne radi.	Strani predmet pokriva lampu tokom kuvanja.	Očistite unutrašnju površinu rerne i ponovo proverite.
	Lampa možda ne valja.	Zamenite lampom sa istim specifikacijama.

PRAVILA RUKOVANJA

1. Nemojte koristiti vrata i/ili ručicu za nošenje ili premještanje uređaja.
2. Premeštanje i transport vršite u originalnoj kutiji.
3. Budite veoma pažljivi prilikom utovara/istovara uređaja i rukovanja.
4. Proverite da li je ambalaža čvrsto zatvorena tokom rukovanja i transporta.
5. Zaštitite ambalažu od spoljašnjih faktora (kao što je vlaga, voda, itd.) koji je mogu oštetiti.
6. Vodite računa da se uređaj ne ošteti udarcima, padovima, kapima vode, itd. tokom rukovanja i transporta i vodite računa da ga ne polomite ili deformišete tokom rada.

PREPORUKE ZA UŠTEDU ENERGIJE

Sledeći detalji će vam pomoći da koristite svoj proizvod ekološki i ekonomičan način.

1. U rerni koristite tamne i emajlirane posude koje bolje provode toplotu.
2. Dok pripremate namirnice, unapred zagrejte rernu ako recept ili korisničko uputstvo ukazuju na to da je prethodno zagrevanje neophodno.
3. Nemojte često otvarati vrata rerne u toku kuvanja.
4. Pokušajte da ne kuvate više jela u rerni istovremeno. Možete istovremeno kuvati postavljanjem dve posude za kuvanje na žičanu policu.
5. Kuvajte više jela jedno za drugim. Rerna neće izgubiti toplotu.
6. Isključite rernu par minuta pre završetka kuvanja. U tom slučaju, nemojte otvarati vrata rerne.
7. Odmrznite zamrznute namirnice pre kuvanja.

EKOLOŠKO ODLAGANJE



Odložite na ekološki način.

Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom Direktivom 2012/19/EU o upotrebi električnih i elektronskih uređaja (otpadna električna i elektronska oprema - WEEE) Smernice određuju okvirni rad za povratak i recikliranje korišćenih uređaja na način primenjiv u celoj EU.

INFORMACIJE O AMBALAŽI

Ambalaža proizvoda je proizvedena od sekundarnih sirovina u skladu sa našim nacionalnim propisima za zaštitu životne sredine. Ne bacajte ambalažu zajedno sa kućnim ili drugim otpadom. Odnosite je do sabirnih centara za ambalažu koje su odredile lokalne vlasti.

Αγαπητέ Πελάτη,

Στόχος μας είναι να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από αυτό το προϊόν, το οποίο έχει κατασκευαστεί στις μοντέρνες εγκαταστάσεις μας, σε προσεκτικό περιβάλλον εργασίας και σε συμμόρφωση με τις αρχές της ολικής ποιότητας.

Για το λόγο αυτό, συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και κατόπιν να φυλάξετε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

Σημείωση: Το παρόν εγχειρίδιο χρήσης έχει συνταχθεί για περισσότερα από ένα μοντέλα. Ορισμένες από τις δυνατότητες που εξηγούνται στο εγχειρίδιο ίσως να μην υπάρχουν στη δική σας συσκευή.

Όλες οι συσκευές μας είναι μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική χρήση.

Τα προϊόντα που επισημαίνονται με (*) είναι προαιρετικά.

"Συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ΑΗΗΕ (περί Αποβλήτων Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)."

Περιεχομενα

Σημαντικες προειδοποιησεις.....	38
Μέθοδοι για την προστασία της κεραμικής πλάκας εστιών.....	49
Σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα.....	50
Εισαγωγή στη συσκευή.....	51
Αξεσουάρ.....	52
Τεχνικά χαρακτηριστικά του.....	53
Εγκατάσταση του φούρνου σας.....	54
Απεικόνιση πρόσδεσης με αλυσίδα.....	56
Πίνακας ελεγχου.....	56
Χρήση του τμήματος φουρνου.....	57
Χρήση του γκριλ.....	58
Χρήση σούβλας κοτόπουλου.....	58
Χρήση του τμήματος πλάκας εστιων.....	59
Τύποι προγραμματος.....	61
Πίνακας μαγειρεματος.....	62
Συντηρηση και καθαρισμος.....	63
Αφαίρεση της πορτας του φουρνου.....	64
Καθαρισμος και συντηρηση του τζαμιου στην Μπροστινη πορτα του φουρνου.....	65
Καταλυτικα τοιχωματα.....	65
Θέσεις ραφιών.....	66
Αντικατασταση λαμπτηρα φουρνου.....	66
Χρήση ανακλαστικού φύλλου για λειτουργία γκριλ.....	67
Αντιμετωπιση προβληματων.....	68
Κανονες χειρισμου.....	70
Προτασεις για εξοικονομηση ενεργειας.....	70
Απόρριψη με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.....	71
Πληροφορίες σχετικά με τη συσκευασία.....	71

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

1. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευής πρέπει πάντα να πραγματοποιούνται από το «**ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΣΕΡΒΙΣ**». Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για εργασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

2. Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες χρήσης. Μόνο με αυτό τον τρόπο θα μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ασφάλεια και με σωστό τρόπο.

3. Ο φούρνος πρέπει να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

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

5. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσπελάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να έχουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση του γκριλ. Κρατάτε μακριά τα παιδιά.

6. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε υλικά πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

7. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της έχουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία.

8. Οι συνθήκες ρύθμισης για τη συσκευή αυτή αναφέρονται στην ετικέτα. (Η στην πινακίδα στοιχείων)

9. Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να έχουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση του γκριλ. Κρατάτε μακριά τα μικρά παιδιά.

10. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.

11. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.

12. Να βεβαιώνετε ότι η πόρτα του φούρνου είναι τελείως κλειστή αφού τοποθετήσετε φαγητό μέσα στο φούρνο.

13. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Μόνο απενεργοποιήστε το κύκλωμα τροφοδοσία της συσκευής και κατόπιν καλύψτε τη φωτιά με ένα κάλυμμα ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

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

15. Αποφεύγετε να αγγίζετε τις αντιστάσεις.

16. ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Η διαδικασία του μαγειρέματος πρέπει πάντα να επιτηρείται.

17. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, από άτομα με προβλήματα σωματικά, ακοής ή διανοητικά ή από άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον διασφαλίζεται ο έλεγχος ή παρέχονται πληροφορίες σχετικά με τους κινδύνους.

18. Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και μόνο.

19. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός ή η συντήρηση της συσκευής από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά, εκτός αν είναι άνω των 8 ετών και υπό την επίβλεψη ενήλικου ατόμου.

20. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματός της μακριά από παιδιά μικρότερα των 8 ετών.

21. Τοποθετήστε κουρτίνες, υφάσματα από τούλι ή άλλα εύφλεκτα (αναφλέξιμα) υλικά μακριά από τη συσκευή πριν αρχίσετε να την χρησιμοποιείτε. Μην τοποθετείτε αναφλέξιμα ή εύφλεκτα υλικά πάνω ή μέσα στη συσκευή.

22. Διατηρείτε τα κανάλια αερισμού ανοιχτά.

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

24. Μη θερμαίνετε κλειστά μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση μπορεί να προκαλέσει έκρηξη των βάζων.

25. Η λαβή του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Μην κρεμάτε πετσέτες κλπ.

26. Μην τοποθετείτε τους δίσκους του φούρνου, πιάτα ή αλουμινόχαρτα απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου. Η θερμότητα που συσσωρεύεται μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του φούρνου.

27. Όταν τοποθετείτε ή απομακρύνετε φαγητό από το φούρνο κλπ., να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα.

28. Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν όταν είστε σε καταστάσεις όπως υπό φαρμακευτική αγωγή και/ή υπό την επήρεια αλκοόλ, που μπορούν να επηρεάσουν την κριτική σας ικανότητα.

29. Να είστε προσεκτικοί κατά τη χρήση αλκοόλ στα φαγητά σας. Το αλκοόλ θα εξατμιστεί σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να αναφλεγεί και να προκαλέσει φωτιά αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.

30. Μετά από κάθε χρήση, ελέγχετε αν η μονάδα είναι απενεργοποιημένη.

31. Αν η συσκευή είναι ελαττωματική ή αν έχει κάποια ορατή ζημιά, μην τη χρησιμοποιήσετε.

32. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν η μπροστινή γυάλινη πόρτα της έχει αφαιρεθεί ή σπάσει.

33. Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος μαζί με το φαγητό μέσα σε έναν προθερμασμένο φούρνο, τοποθετώντας το μέσα σε ένα μαγειρικό σκεύος ή πάνω σε ένα αξεσουάρ του φούρνου. (δίσκο, συρμάτινη σχάρα κλπ.)

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

35. Είναι σημαντικό να τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα και το δίσκο σωστά πάνω στα συρμάτινα ράφια και/ή να τοποθετείτε σωστά το δίσκο πάνω στο ράφι. Τοποθετήστε τη σχάρα ή το δίσκο ανάμεσα σε δύο ράγες και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί οριζόντια, πριν προσθέσετε το φαγητό.

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

37. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σε τιμές θερμοκρασίας υψηλότερες από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που υποδεικνύεται στο χαρτί ψησίματος. Μην τοποθετείτε το χαρτί ψησίματος απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου.

38. Όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα και μην επιτρέπετε σε παιδιά να καθίσουν πάνω της. Μπορεί να προκαλέσετε ανατροπή του φούρνου ή βλάβη στους μεντεσέδες της πόρτας.

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

40. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που χαράζουν ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του γυαλιού, καθώς γρατσουνιές που μπορεί να δημιουργηθούν στην επιφάνεια του γυαλιού της πόρτας μπορεί να προκαλέσουν τη θραύση του.

41. Μη χτυπάτε τις γυάλινες επιφάνειες υαλοκεραμικών πλακών εστιών με σκληρό μέταλλο, μπορεί να προκληθεί βλάβη στην αντίσταση. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

42. Ο χρήστης δεν πρέπει να μετακινεί το φούρνο μόνος του.

43. Ο χρήστης πρέπει να προσέχει κατά τον καθαρισμό των εστιών αερίου. Μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.

44. Το φαγητό μπορεί να χυθεί αν ένα πόδι στήριξης του φούρνου έχει αφαιρεθεί ή σπάσει, προσέχετε. Μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.

45. Κατά τη χρήση, οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου αποκτούν υψηλή θερμοκρασία. Καθώς ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, κάντε πίσω για να αποφύγετε τους καυτούς ατμούς που βγαίνουν από το εσωτερικό του. Υπάρχει κίνδυνος καψίματος.

46. Αν το πάνω κάλυμμα του φούρνου κλείσει για κάποιο λόγο, τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να ανατραπούν. Κάντε πίσω για να μην πέσει καυτό φαγητό πάνω σας. Υπάρχει κίνδυνος καψίματος.

47. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου, κίνδυνος ανατροπής.

48. Ο χρήστης δεν θα πρέπει να αφαιρεί την αντίσταση κατά τον καθαρισμό. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

49. Μην αφαιρείτε διακόπτες ανάφλεξης από τη συσκευή. Αλλιώς μπορεί να έρθετε σε επαφή με ηλεκτροφόρα καλώδια υπό τάση. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

50. Η τροφοδοσία του φούρνου μπορεί να αποσυνδεθεί κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε κατασκευαστικής εργασίας στο σπίτι. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία, η επανασύνδεση του φούρνου θα πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο σέρβις.

51. Μην τοποθετείτε μεταλλικά είδη, όπως για παράδειγμα μαχαίρια, πιρούνια ή κουτάλια, πάνω στην επιφάνεια της συσκευής, επειδή θα αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία.

52. Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από κάποιο διακοσμητικό κάλυμμα.

53. Απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε τα προστατευτικά. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα προστατευτικά σύμφωνα με τις οδηγίες.

54. Το σημείο στερέωσης του καλωδίου στη συσκευή θα πρέπει να προστατεύεται.

55. Μη μαγειρεύετε το φαγητό απευθείας πάνω στο δίσκο / στη σχάρα. Τοποθετείτε το φαγητό μέσα ή πάνω σε κατάλληλα σκεύη πριν τα τοποθετήσετε μέσα στο φούρνο.

56. ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν το κρύσταλλο του φούρνου σπάσει, απενεργοποιήστε αμέσως όλα τα θερμαντικά στοιχεία και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής και μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος

1. Αναθέστε σε εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο να εγκαταστήσει τον εξοπλισμό γείωσης. Η εταιρία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκληθούν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς γείωση σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.

2. Οι διακόπτες κυκλώματος του φούρνου θα πρέπει να είναι τοποθετημένοι έτσι ώστε ο χρήστης να μπορεί να τους φτάνει όταν θα έχει τοποθετηθεί ο φούρνος.

3. Το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής.

4. Αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος, το καλώδιο αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπό του για σέρβις ή από προσωπικό με ισοδύναμα προσόντα, για την αποφυγή επικίνδυνης κατάστασης.

5. Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

6. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα της συσκευής είναι αποσυνδεδεμένο από το δίκτυο ρεύματος πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα.

7. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποσυνδέετε όλες τις συνδέσεις του κυκλώματος τροφοδοσίας ρεύματος πριν αποκτήσετε πρόσβαση στους ακροδέκτες.

8. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν υπάρχει ρωγμή στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.


9. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν κοπεί ή υποστεί ζημιά ή καλώδια επέκτασης εκτός από το αρχικό καλώδιο.

10. Κατά τη λειτουργία του φούρνου θερμαίνεται και η πίσω επιφάνεια του φούρνου. Οι ηλεκτρικές συνδέσεις δεν πρέπει να αγγίζουν την πίσω επιφάνεια, αλλιώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στις συνδέσεις.

11. Προσέξτε να μην πιάνονται τα καλώδια σύνδεσης στην πόρτα του φούρνου και μην περνούν πάνω από καυτές επιφάνειες. Αν το καλώδιο λιώσει, αυτό μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα στο φούρνο ή ακόμα και φωτιά.

12. Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή του ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις ή από άλλο άτομο με προσόντα του ίδιου επιπέδου, για την αποφυγή οποιασδήποτε επικίνδυνης κατάστασης.

13. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής, αλλιώς μπορεί να προκύψει ηλεκτροπληξία.



14. Για την εγκατάσταση απαιτείται ένας διακόπτης αποσύνδεσης όλων των πόλων, που θα είναι ικανός να αποσυνδέσει την τροφοδοσία ρεύματος. Η αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος θα επιτυγχάνεται με έναν διακόπτη ή μια ενσωματωμένη ασφάλεια εγκατεστημένη σε μόνιμη τροφοδοσία ρεύματος, σύμφωνα με τον κανονισμό ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων.

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

16. Οι μόνιμες συνδέσεις πρέπει να συνδέονται σε παροχή ρεύματος που επιτρέπει την αποσύνδεση όλων των πόλων. Για συσκευές με κατηγορία υπέρτασης κάτω από III, σε μόνιμη παροχή ρεύματος πρέπει να συνδεθεί διάταξη αποσύνδεσης σύμφωνα με τον κανονισμό ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.

Προβλεπόμενη χρήση

1. Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση της συσκευής.
2. Η συσκευή αυτή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
3. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για να θερμαίνετε πλάκες στο γκριλ, για να στεγνώνετε ρούχα ή πετσέτες κρεμώντας τα στη λαβή ή για σκοπούς θέρμανσης του χώρου.
4. Ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημία λόγω κακής χρήσης ή κακής μεταχείρισης.
5. Το τμήμα φούρνου της μονάδας μπορεί να χρησιμοποιείται για ξεπάγωμα, ψήσιμο, τηγάνισμα και ψήσιμο σε σχάρα.
6. Ο λειτουργικό χρόνος ζωής του προϊόντος που προμηθευτήκατε είναι 10 έτη. Αυτό είναι το χρονικό διάστημα για το οποίο ο κατασκευαστής θα έχει διαθέσιμα τα ανταλλακτικά που απαιτούνται για την καθορισμένη λειτουργία του προϊόντος.

Μέθοδοι για την προστασία της κεραμικής πλάκας εστιών

Η κεραμική πλάκα είναι άθραυστη και ανθεκτική στις γρατσουνιές έως ένα βαθμό. Ωστόσο, για να αποφύγετε τυχόν ζημιά, τηρείτε τα ακόλουθα:

- 1.** Ποτέ μη ρίχνετε κρύο νερό επάνω σε ζεστές εστίες.
- 2.** Μην ανεβαίνετε επάνω στην κεραμική πλάκα.
- 3.** Η ξαφνική πίεση από αντικείμενα, για παράδειγμα όπως αυτή που ασκείται από την πτώση μιας αλατιέρας επάνω στην επιφάνεια της κεραμικής πλάκας, μπορεί να έχει σημαντικές επιπτώσεις. Συνεπώς, μην τοποθετείτε τέτοια αντικείμενα σε θέσεις πάνω από τις εστίες της κουζίνας.
- 4.** Μετά από κάθε χρήση, να βεβαιώνεστε ότι οι βάσεις των μαγειρικών σκευών και οι επιφάνειες της πλάκας εστιών είναι καθαρές και στεγνές.
- 5.** Μην καθαρίζετε λαχανικά επάνω στην πλάκα εστιών. Κόκκοι άμμου που μπορεί να πέσουν από τα λαχανικά ενδέχεται να γρατσουνίσουν την κεραμική πλάκα εστιών.
- 6.** Μη βάζετε εύφλεκτα υλικά όπως χαρτόνι ή πλαστικό μέσα στο φούρνο. Αντικείμενα όπως ο λευκοσίδηρος, ο ψευδάργυρος ή το αλουμίνιο (καθώς και το αλουμινόχαρτο ή τα άδεια μπρίκια καφέ) μπορεί να λιώσουν επάνω στις καυτές επιφάνειες μαγειρέματος και συνεπώς να προκαλέσουν ζημιά.
- 7.** Φροντίστε τα τρόφιμα με ζάχαρη ή οι χυμοί φρούτων να μην έρχονται σε επαφή με τις καυτές εστίες μαγειρέματος. Τα υλικά αυτά μπορεί να λεκιάσουν την επιφάνεια της κεραμικής πλάκας.

Σύνδεση Στο Ηλεκτρικό Ρεύμα

1. Για το φούρνο σας χρειάζεται ασφάλεια 40 A, ανάλογα με την ισχύ της συσκευής. Αν είναι απαραίτητη η εγκατάσταση, συνιστάται να γίνει από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

2. Ο φούρνος σας έχει ρυθμιστεί για παροχή ρεύματος 220-240 V AC/380-415 V AC 50/60 Hz. Αν το δίκτυο ρεύματος διαφέρει από αυτή την καθορισμένη τιμή, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σας σέρβις.

3. Η ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου θα πρέπει να γίνεται μόνο σε πρίζες με σύστημα γείωσης που είναι εγκατεστημένο σύμφωνα με τους κανονισμούς. Αν δεν υπάρχει σωστή πρίζα με σύστημα γείωσης στο σημείο όπου θα τοποθετηθεί η κουζίνα, επικοινωνήστε αμέσως με έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει ποτέ την ευθύνη για ζημιές που μπορεί να προκύψουν από σύνδεση της συσκευής σε πρίζες χωρίς σύστημα γείωσης. Αν τα άκρα του ηλεκτρικού καλωδίου σύνδεσης είναι ανοιχτά, σύμφωνα με τον τύπο συσκευής, δημιουργήστε ένα σωστό διακόπτη εγκατεστημένο στο δίκτυο ρεύματος όπου θα μπορούν να αποσυνδέονται όλες οι επαφές σε περίπτωση σύνδεσης / αποσύνδεσης από το δίκτυο ρεύματος.

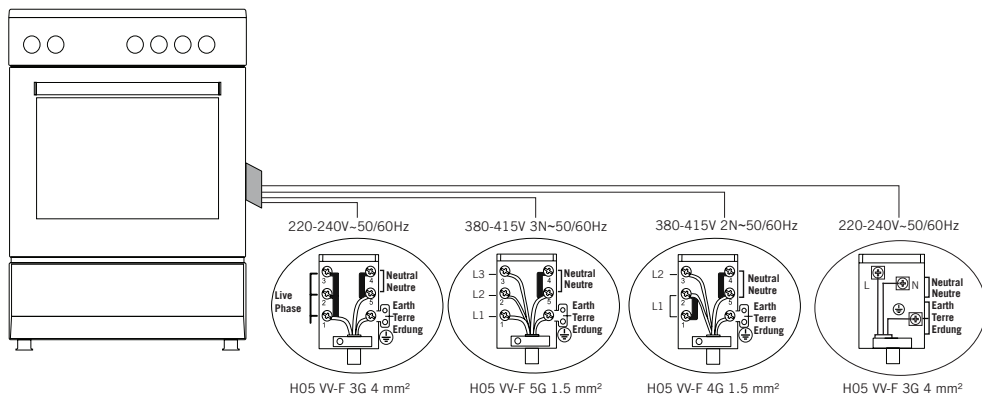
4. Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί βλάβη, πρέπει οπωσδήποτε να αντικατασταθεί από το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ειδικευμένους ηλεκτρολόγους, προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.

5. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να αγγίζει τα ζεστά μέρη της συσκευής.

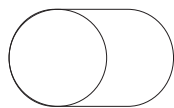
6. Χρησιμοποιείτε το φούρνο σας σε ξηρή ατμόσφαιρα.

7. Όταν τοποθετείτε το φούρνο στη θέση του, βεβαιωθείτε ότι φτάνει στο ύψος του πάγκου. Αν χρειαστεί, φέρτε τον στο ύψος του πάγκου ρυθμίζοντας τα πόδια του.

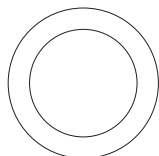
Διάγραμμα ηλεκτρικής σύνδεσης



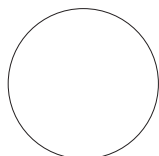
ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ



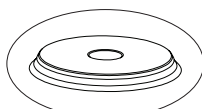
11



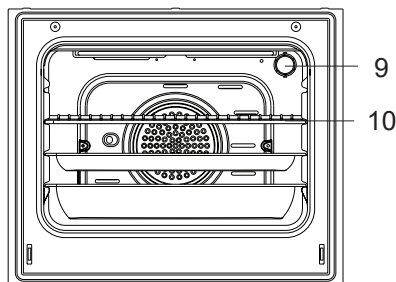
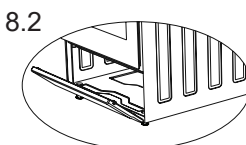
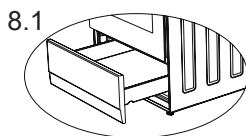
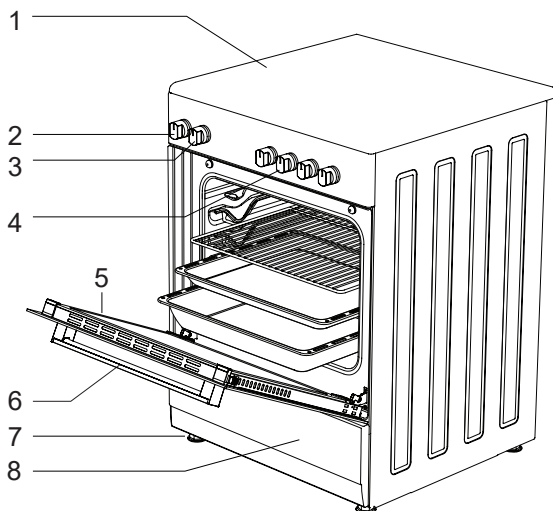
12



13



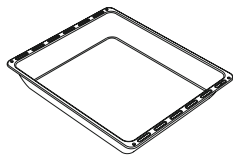
14



1. Κάλυμμα κεραμικής πλάκας εστιών
2. Περιστροφικό κουμπί θερμοστάτη
3. Κουμπί ρύθμισης φούρνου
4. Κουμπιά ρύθμισης θερμοκρασίας κεραμικών εστιών
5. Πόρτα φούρνου
6. Λαβή
7. Πλαστικό ποδαράκι
8. Πόρτα θερμοθάλαμου

- 8.1. Συρτάρι
- 8.2. Ανακλινόμενο πορτάκι
9. Λαμπτήρας
10. Γκριλ
11. Κεραμική εστία (140 mm / 250 mm)
12. Κεραμική εστία (120 mm / 180 mm)
13. Κεραμική εστία (140 mm ή 180 mm)
14. Εστία κουζίνας (145 mm ή 185 mm)

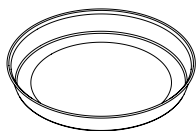
Αξεσουάρ

**Βαθύ ταψί ***

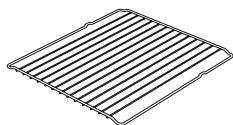
Χρησιμοποιείται για ζαχαροπλαστική, μεγάλα ψητά, υδαρή τρόφιμα. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δοχείο συλλογής του λαδιού, εάν ψήσετε απευθείας στη σχάρα, για κέικ, κατεψυγμένα τρόφιμα και φαγητά με κρέας.

**Ταψί / Ποτήρι ταψί ***

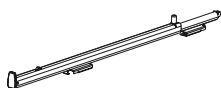
Χρησιμοποιείται για την ζαχαροπλαστική (γλυκίσματα, μπισκότα κ.λπ.), κατεψυγμένα τρόφιμα.

**Στρογγυλό ταψί ***

Χρησιμοποιείται για την ζαχαροπλαστική και κατεψυγμένα τρόφιμα.

**Συρμάτινη σχάρα**

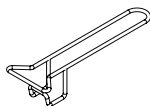
Χρησιμοποιείται για ψήσιμο και/ή τοποθέτηση τροφίμων για ψήσιμο σε ταψί, στη σχάρα και για απόψυξη, στο επιθυμητό ράφι.

**Τηλεσκοπική ράγα ***

Με τη βοήθεια των τηλεσκοπικών ραγών, οι δίσκοι και/ή οι συρμάτινες σχάρες μπορούν να τοποθετούνται και να αφαιρούνται εύκολα.

**Συρμάτινη σχάρα σε ταψί ***

Φαγητά που μπορεί να κολλάνε κατά το μαγείρεμα όπως το μοσχαρίσιο κρέας τοποθετούνται στη σχάρα πάνω σε δίσκο. Έτσι το φαγητό δεν έρχεται σε επαφή και δεν κολλάει.

**Λαβή ταψιού ***

Χρησιμοποιείται για το κράτημα καυτών δίσκων.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά Του

Προδιαγραφές	50x55	50x60	60x60
Εξωτερικό πλάτος	500 mm	500 mm	600 mm
Εξωτερικό βάθος	565 mm	630 mm	630 mm
Εξωτερικό ύψος	855 mm	855 mm	855 mm
Ισχύς λάμπας	15-25 W		
Κάτω αντίσταση	1000 W	1000 W	1200 W
Πάνω αντίσταση	800 W	800 W	1000 W
Αντίσταση τούρμπο	-----	1800 W	2200 W
Αντίσταση γκριλ	1500 W	1500 W	2000 W
Τάση τροφοδοσίας	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz		
Ηλεκτρική εστία 145 mm *	1000 W		
Ηλεκτρική εστία 180 mm *	1500 W		
Ηλεκτρική εστία ταχείας θέρμανσης 145 mm *	1500 W		
Ηλεκτρική εστία ταχείας θέρμανσης 180 mm *	2000 W		
Κεραμική εστία 140 mm *	1200 W		
Κεραμική εστία 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Κεραμική εστία 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Κεραμική εστία 120 mm / 180 mm *	1700 W		

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για την πραγματοποίηση τροποποιήσεων από εξουσιοδοτημένο σέρβις, θα πρέπει να ληφθεί υπόψιν αυτός ο πίνακας. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιοδήποτε πρόβλημα προκύψει από κάποια λανθασμένη τροποποίηση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για λόγους βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος, οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι τιμές που παρέχονται με τη συσκευή ή τα συνοδευτικά της έγγραφα είναι εργαστηριακές μετρήσεις σύμφωνες με τα αντίστοιχα πρότυπα. Οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν στην πράξη, ανάλογα με τη χρήση του προϊόντος και τις συνθήκες του περιβάλλοντος.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΑΣ

Ελέγξτε αν η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι σωστή προκειμένου να φέρετε τη συσκευή σας σε συνθήκες λειτουργίας. Αν η ηλεκτρική εγκατάσταση δεν είναι η κατάλληλη, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο και/ή υδραυλικό για την απαιτούμενη προετοιμασία των παροχών. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει την ευθύνη για βλάβες που προκαλούνται από εργασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποτελεί ευθύνη του πελάτη η προετοιμασία του χώρου όπου θα τοποθετηθεί η συσκευή και επίσης η προετοιμασία της ηλεκτρικής εγκατάστασης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κατά την εγκατάσταση του προϊόντος, θα πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί των τοπικών αρχών σχετικά με τις ηλεκτρικές εγκαταστάσεις.

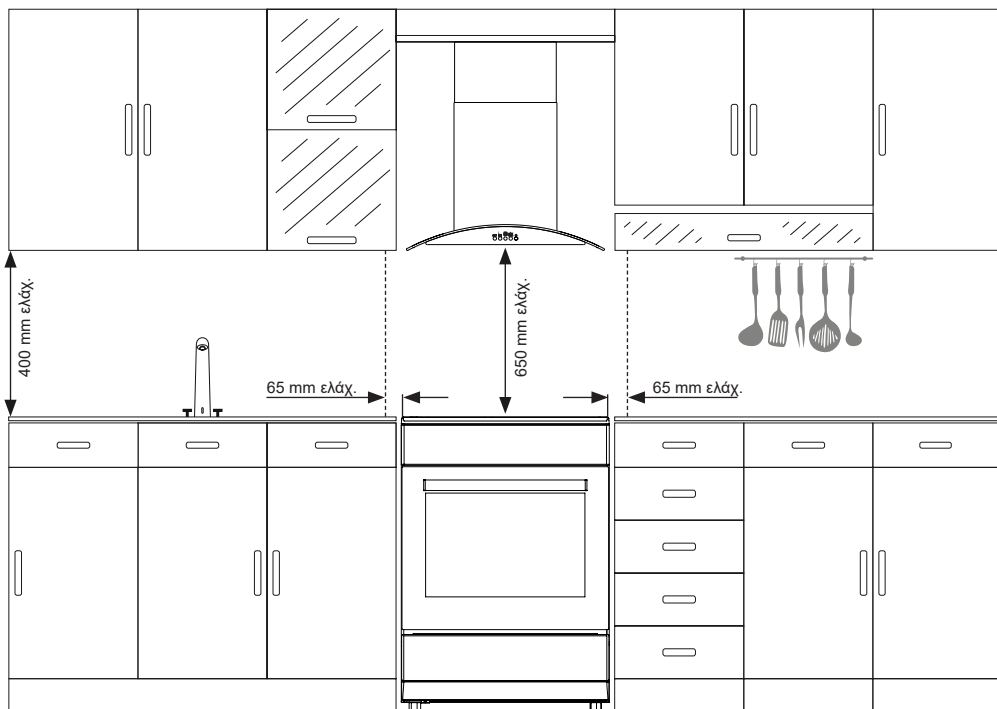
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Μην εγκαταστήσετε το προϊόν αν έχει υποστεί ζημιά. Τα προϊόντα που έχουν υποστεί ζημιά δημιουργούν κινδύνους για την ασφάλειά σας.

Σωστή θέση εγκατάστασης και Σημαντικές προειδοποιήσεις

Τα πόδια της συσκευής δεν πρέπει να στηρίζονται σε μαλακές επιφάνειες όπως για παράδειγμα πάνω σε χαλιά. Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να αρκετά ανθεκτικό για το βάρος της μονάδας και οποιοδήποτε άλλων σκευών μπορεί να χρησιμοποιούνται στο φούρνο.

Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται με διάκενο τουλάχιστον 400 mm πάνω από τις πάνω επιφάνειες των εστιών και 65 mm από τις πλευρικές επιφάνειες εντός ενός επίπλου κουζίνας.

Η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση και στους δύο πλευρικούς τοίχους, χωρίς καμία υποστήριξη ή χωρίς να εγκατασταθεί σε ντουλάπι. Αν πάνω από την πλάκα εστιών πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας ή διάταξη αναρρόφησης και καθαρισμού, τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή σχετικά με το ύψος στερέωσης. (ελάχ. 650 mm)

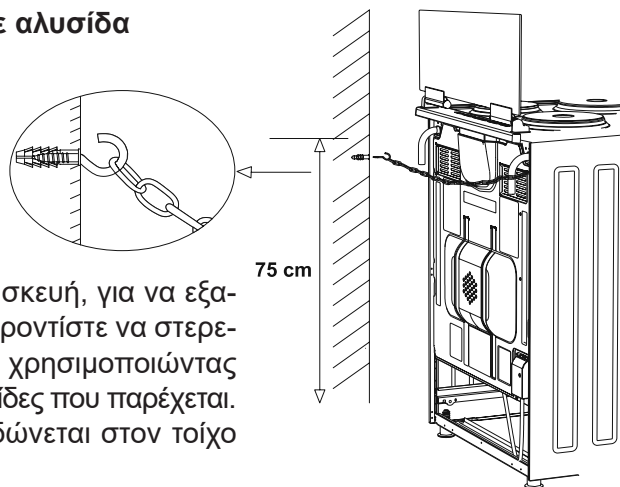


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το έπιπλο κουζίνας που είναι κοντά στη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμότητα.

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

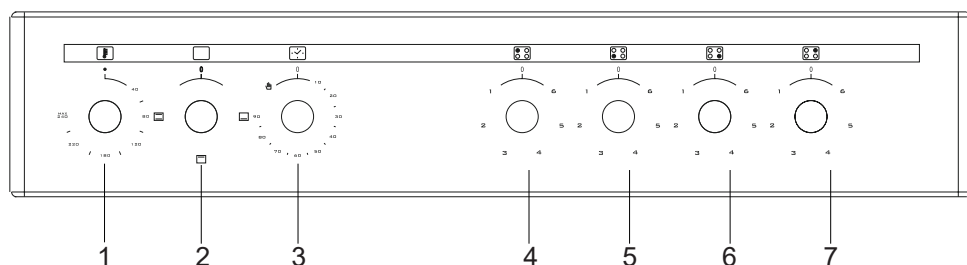
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή για τη μεταφορά ή τη μετακίνηση της συσκευής.

Απεικόνιση πρόσδεσης με αλυσίδα



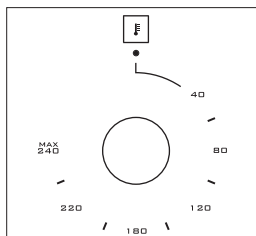
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, για να εξασφαλιστεί η ασφαλής χρήση, φροντίστε να στερεώσετε τη συσκευή στον τοίχο χρησιμοποιώντας την αλυσίδα και τον γάντζο με βίδες που παρέχεται. Βεβαιωθείτε ότι ο γάντζος βιδώνεται στον τοίχο με ασφάλεια.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

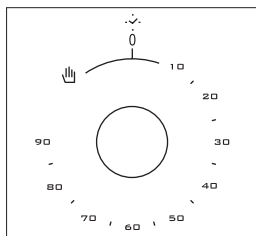


1. Θερμοστάτης
2. Κουμπί επιλογής λειτουργίας
3. Μηχανικός χρονοδιακόπτης *
4. Πίσω αριστερά ηλεκτρική εστία
5. Μπροστά αριστερά ηλεκτρική εστία
6. Μπροστά δεξιά ηλεκτρική εστία
7. Πίσω δεξιά ηλεκτρική εστία

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο πίνακας ελέγχου παραπάνω είναι μόνο ενδεικτικός. Ανατρέξτε στον πίνακα ελέγχου στη συσκευή σας.



Θερμοστάτης: Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας μαγειρέματος του φαγητού που θα μαγειρευτεί στο φούρνο. Αφού τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιστρέψτε το διακόπτη για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία σε 40-240 °C. Για θερμοκρασίες μαγειρέματος διάφορων φαγητών, ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος.



Μηχανικός χρονοδιακόπτης *: Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό του χρόνου μαγειρέματος στο φούρνο. Όταν λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, απενεργοποιείται η τροφοδοσία ρεύματος στις αντιστάσεις και παράγεται ένα ηχητικό σήμα ειδοποίησης. Ο μηχανικός χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί στον επιθυμητό χρόνο 0-90 λεπτών. Για χρόνους μαγειρέματος, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Χρήση Αντιστάσεων Του Τμήματος Φούρνου

1. Κατά την πρώτη λειτουργία του φούρνου σας, θα παραχθεί μια οσμή που θα προέρχεται από τη χρήση των αντιστάσεων. Για να απαλλαγείτε από αυτό, αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει στους 240 °C για 45-60 λεπτά χωρίς να περιέχει τίποτα.

2. Το περιστροφικό κουμπί ελέγχου του φούρνου θα πρέπει να τοποθετηθεί στην επιθυμητή τιμή - αλλιώς ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει.

3. Τα είδη φαγητών, οι χρόνοι μαγειρέματος και οι θέσεις του θερμοστάτη αναφέρονται στον πίνακα μαγειρέματος. Οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα μαγειρέματος είναι χαρακτηριστικές και αποκτήθηκαν ως αποτέλεσμα δοκιμών που πραγματοποιήθηκαν στο εργαστήριό μας. Μπορείτε να βρείτε διαφορετικές γεύσεις που ταιριάζουν με τις προτιμήσεις σας ανάλογα με τις συνήθειες μαγειρέματος και χρήσης σας.

4. Μπορείτε να φτιάξετε στο φούρνο σας κοτόπουλο σούβλας με τη χρήση των κατάλληλων αξεσουάρ.

5. Χρόνοι μαγειρέματος: Τα αποτελέσματα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την τάση στην περιοχή σας, αλλά και λόγω διαφορετικών ποιοτήτων, ποσοτήτων και θερμοκρασιών των υλικών.

6. Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στο φούρνο, δεν πρέπει να ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου. Αλλιώς η κυκλοφορία της θερμότητας μπορεί να είναι ανομοιόμορφη και να προκύπτουν διαφορετικά αποτελέσματα.

Χρήση Του Γκριλ

1. Όταν τοποθετείτε τη σχάρα στο πάνω ράφι, το φαγητό στη σχάρα δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το γκριλ.

2. Μπορείτε να προθερμάνετε για 5 λεπτά κατά τη χρήση του γκριλ. Αν απαιτείτε, μπορείτε να γυρίσετε το φαγητό.

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

Για να ανάψετε το γκριλ:

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

2. Κατόπιν, ρυθμίστε το στην επιθυμητή θερμοκρασία γκριλ.

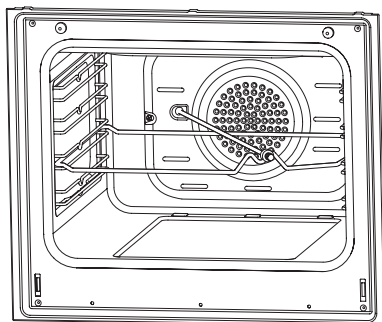
Για να σβήσετε το γκριλ:

Ρυθμίστε το κουμπί λειτουργίας στη θέση απενεργοποίησης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη χρήση του γκριλ. (ηλεκτρικού γκριλ)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε την πόρτα του φούρνου ανοικτή κατά τη χρήση του γκριλ. (γκριλ αερίου)

Χρήση Σούβλας Κοτόπουλου *



Εικόνα 1

Τοποθετήστε τη σούβλα στο πλαίσιο. Στρίψτε ελαφρά το πλαίσιο της σούβλας στο φούρνο στην επιθυμητή στάθμη. Τοποθετήστε ένα ταψί στο κάτω μέρος, προκειμένου να συλλέξει το λίπος. Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί για εύκολο καθαρισμό. Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το πλαστικό μέρος από τη σούβλα. Μετά το ψήσιμο, βιδώστε την πλαστική λαβή στη σούβλα και βγάλτε το φαγητό από το φούρνο.

Χρήση Του Τμήματος Πλάκας Εστιών

Χρησιμοποιώντας και περιγραφή τμήμα μαγειρικές υαλοκεραμική

	Επίπ. 1	Επίπ. 2	Επίπ. 3	Επίπ. 4	Επίπ. 5	Επίπ. 6	Επίπ. 7	Επίπ. 8	Επίπ. 9	Ανώ.
140 mm Εστία	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
180 mm Εστία	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
180mm Εστία	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Διπλή εστία	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. Μπορείτε να χειρίζεστε την πλάκα εστιών με τους περιστροφικούς διακόπτες στον πίνακα ελέγχου του φούρνου. Αυτός ο διακόπτης ρυθμίζει την ενέργεια ώστε να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία που ρυθμίσατε.

2. Για καλά αποτελέσματα μαγειρέματος από την πλάκα εστιών, η βάση των σκευών θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο μεγάλου πάχους και επίπεδη.

3. Οι βάσεις των σκευών πρέπει να έχουν ίδιο μέγεθος με αυτό των εστιών. Αν είναι δυνατόν, πάντα να σκεπάζετε τα μαγειρικά σκεύη με τα καπάκια τους. Πάντα να τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάνω στην εστία πριν την ανάψετε. Σβήνετε τις εστίες πριν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, ώστε να εκμεταλλεύεστε την υπολειπόμενη θερμότητα.

4. Γυρίστε το κουμπί δεξιόστροφα για να αρχίσει η λειτουργία. Η θερμοκρασία ρυθμίζεται από τη θέση του κουμπιού στην κλίμακα που αυξάνεται προοδευτικά ως τη μέγιστη τιμή (max.) (Μονή εστία)

5. Για διπλή εστία μαγειρέματος, ο πρώτος δακτύλιος λειτουργεί όπως και μια μονή εστία. Ο δεύτερος δακτύλιος αρχίζει να λειτουργεί μετά από πρόσθετη στροφή του κουμπιού με λίγο περισσότερη δύναμη δεξιόστροφα στο τέλος της περιοχής "max" του συμβόλου δακτυλίου. Όταν γυρίσετε το κουμπί δεξιόστροφα, ο πρώτος δακτύλιος θα λειτουργεί με τη μέγιστη ισχύ, ενώ η ισχύς του δεύτερου δακτυλίου θα μειώνεται ως την επιθυμητή θερμοκρασία. Στη θέση "0" απενεργοποιούνται όλοι οι δακτύλιοι.

Χρήση Ηλεκτρικών Εστιών

	Επίπεδο 1	Επίπεδο 2	Επίπεδο 3	Επίπεδο 4	Επίπεδο 5	Επίπεδο 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm ταχεία	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm ταχεία	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm ταχεία	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm ταχεία	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Οι ηλεκτρικές εστίες έχουν τυπικά 6 επίπεδα θερμοκρασίας. (όπως περιγράφεται παραπάνω)

2. Κατά την πρώτη χρήση, ρυθμίστε την ηλεκτρική σας εστία στη θέση 6 για 5 λεπτά. Αυτό θα κάνει το υλικό της ηλεκτρικής εστίας που είναι ευαίσθητο στη θερμότητα να σκληρύνει από την καύση.

3. Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν σκεύη με επίπεδη βάση που θα έρχονται σε άμεση επαφή με τη θερμότητα, έτσι ώστε να χρησιμοποιείτε την ενέργεια πιο παραγωγικά.



Σωστός



Ανακριβής

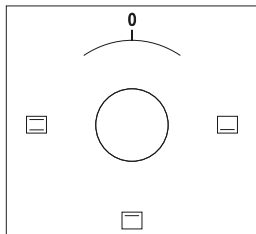


Ανακριβής



Ανακριβής

ΤΥΠΟΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ



Κουμπί τρόπου λειτουργίας: Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό των αντιστάσεων που θα χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα στο φούρνο. Οι τύποι προγραμμάτων αντιστάσεων σε αυτό το κουμπί και οι λειτουργίες τους αναφέρονται παρακάτω. Μπορεί να μην είναι διαθέσιμοι σε όλα τα μοντέλα όλοι οι τύποι αντιστάσεων και οι τύποι προγραμμάτων που αποτελούνται από αυτές τις αντιστάσεις.

	Σούβλα		Ανεμιστήρας
	Πάνω και κάτω αντίσταση		Τούρμπο με αέρα
	Φως		Κάτω και πάνω αντίσταση με αέρα
	Κάτω αντίσταση με αέρα		Αντίσταση γκριλ με αέρα
	Αντίσταση γκριλ		Εστία αερίου του γκριλ / Αντίσταση γκριλ
	Αντίσταση με γκριλ		Πάνω αντίσταση
	Ηλεκτρικός χρονοδιακόπτης		Εστία αερίου φούρνου / Κάτω αντίσταση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μπορεί να μην είναι διαθέσιμοι σε όλα τα μοντέλα όλοι οι τύποι αντιστάσεων και οι τύποι προγραμμάτων που αποτελούνται από αυτές τις αντιστάσεις.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί για 10 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό σε αυτό.

Τρόφιμα	Μαγείρεμα Λειτουργία	Μαγείρεμα Θερμοκρασία (°C)	Σχάρα μαγειρέματος	Μαγείρεμα Χρόνος (λεπτά)
Κέικ	Στατική / Στατική + Ανεμιστήρας	170-180	2	35-45
Μικρά κέικ	Στατική / Τούρμπο + Ανεμιστήρας	170-180	2	25-30
Μπουρί	Στατική / Στατική + Ανεμιστήρας	180-200	2	35-45
Ζύμη	Στατική	180-190	2	25-30
Μπισκότα	Στατική	170-180	3	20-25
Μηλόπιτα	Στατική / Τούρμπο + Ανεμιστήρας	180-190	2	50-70
Παντεσπάνι	Στατική	200/150 *	2	20-25
Πίτσα	Στατική +Ανεμιστήρας	180-200	3	20-30
Λαζάνια	Στατική	180-200	2	25-40
Μαρέγγα	Στατική	100	2	60
Κοτόπουλο	Στατική +Ανεμιστήρας / Τούρμπο+Ανεμιστήρας	180-190	2	45-50
Ψητό κοτόπουλο **	Εσχάρα	200-220	4	25-30
Ψάρι ψημένο στο γκριλ **	Εσχάρα+Ανεμιστήρας	200-220	4	25-30
Κόντρα φιλέτο **	Εσχάρα+Ανεμιστήρας	Max.	4	15-20
Ψητά κεφτεδάκια **	Εσχάρα	Max.	4	20-25

* Χωρίς προθέρμανση. Το μισό μαγείρεμα θα πρέπει να είναι στους 200 °C και το άλλο μισό στους 150 °C.

** Κατά τη διάρκεια του μισού μαγειρέματος, το γεύμα πρέπει να είναι γυρισμένο.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Κατά τη λειτουργία του φούρνου ή αμέσως μετά, ο φούρνος θα έχει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Πρέπει να αποφεύγετε να αγγίζετε τις αντιστάσεις.

2. Μην καθαρίζετε ποτέ το εσωτερικό τμήμα, τον πίνακα, το κάλυμμα, τους δίσκους και όλα τα άλλα μέρη του φούρνου με εργαλεία όπως σκληρή βούρτσα, σύρμα ή μαχαίρι. Μην χρησιμοποιείτε υλικά ή καθαριστικά που χαράζουν.

3. Αφού καθαρίσετε τα εσωτερικά μέρη του φούρνου με ένα πανί με σαπούνι, ξεπλύνετε το και κατόπιν στεγνώστε σχολαστικά με ένα απαλό ύφασμα.

4. Καθαρίζετε τις γυάλινες επιφάνειες με ειδικά καθαριστικά για γυαλί.

5. Μην καθαρίζετε το φούρνο σας με ατμοκαθαριστές.

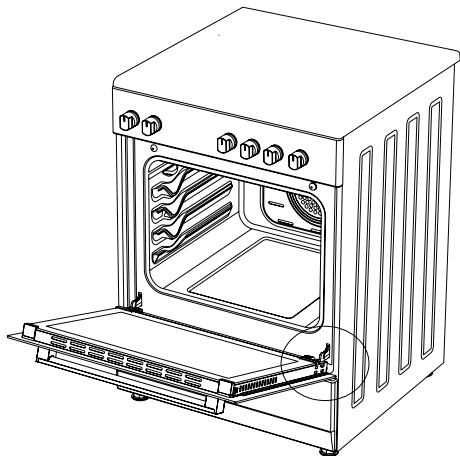
6. Πριν ανοίξετε το πάνω κάλυμμα του φούρνου, καθαρίστε το υγρό που χύθηκε από αυτό. Επίσης, πριν κλείσετε το κάλυμμα βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια της πλάκας εστιών έχει κρυώσει αρκετά.

7. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υλικά όπως οξύ, αραιωτικό χρωμάτων και βενζίνη κατά τον καθαρισμό του φούρνου σας.

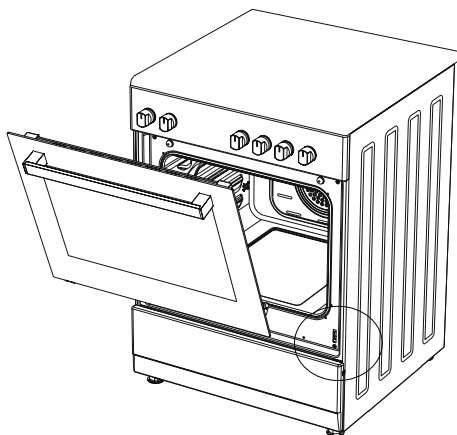
8. Μην πλένετε κανένα εξάρτημα του φούρνου σας σε πλυντήριο πιάτων.

9. Για να καθαρίσετε το μπροστινό γυάλινο κάλυμμα του φούρνου: αφαιρέστε τις βίδες που σταθεροποιούν τη λαβή με ένα κατσαβίδι και αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου. Κατόπιν καθαρίστε και ξεπλύνετε σχολαστικά. Αφού στεγνώσει, τοποθετήστε το γυαλί του φούρνου σωστά και εγκαταστήστε ξανά τη λαβή.

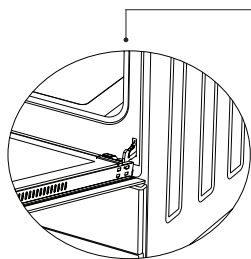
Αφαίρεση Της Πόρτας Του Φούρνου



Εικόνα 2

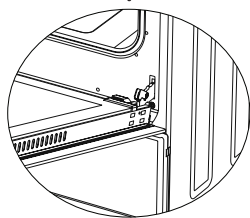


Εικόνα 3



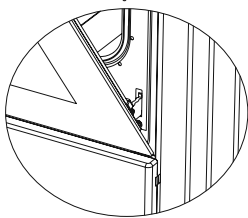
Εικόνα 2.1

Ανοίξτε τελείως την πόρτα.
Στη συνέχεια, όπως φαίνεται στο **εικόνα 2.1** για να ολοκληρωθεί διαδικαστε τις οδηγίες του ξεκλειδώματος, για να ξεκλειδώσει η ασφάλεια με το τράβηγμα με τη βοήθεια ενός κατσαβιδιού.



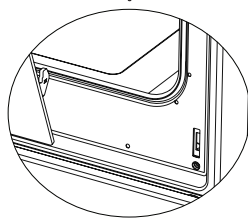
Εικόνα 2.2

Φέρτε την ασφάλεια τέρμα πίσω και κάτω, με την μεγαλύτερη γωνία όπως στο **εικόνα 2,2**. Κάντε το ίδιο και για τις δύο (αριστερή- δεξιά) ασφάλειες.



Εικόνα 3.1

Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι περίπου στη μέση όπως φαίνεται στην **εικόνα 3.1**.



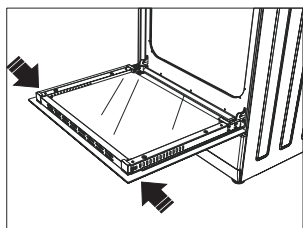
Εικόνα 3.2

Για την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου, όταν πηγαίνει στην κλειστή θέση τραβήξτε την και με τα δύο χέρια σας έξω από τις βάσεις των μεντεσέδων όπως φαίνεται στην **εικόνα 3.2**.

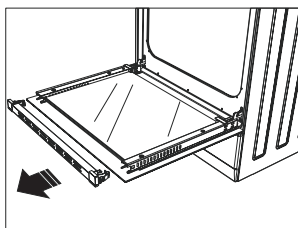
Για να τοποθετήσετε και πάλι την πόρτα του φούρνου κάνετε την αντίστροφη διαδικασία.

Καθαρισμος Και Συντηρηση Του Τζαμιου Στην Μπροστινη Πορτα Του Φουρνου

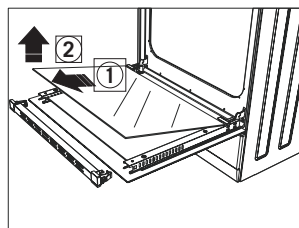
Αφαιρέστε το προφίλ πιέζοντας τις πλαστικές ασφάλειες στην αριστερή και δεξιά πλευρά όπως δείχνει η εικόνα 4 και τραβώντας το προφίλ προς το μέρος σας όπως δείχνει η εικόνα 5. Κατόπιν αφαιρέστε το εσωτερικό τζάμι όπως δείχνει η εικόνα 6. Αν απαιτείται, μπορείτε να αφαιρέσετε το μεσαίο τζάμι με τον ίδιο τρόπο. Μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού και της συντήρησης, επανατοποθετήστε τα τζάμια και το προφίλ με την αντίστροφη σειρά ενεργειών. Βεβαιωθείτε ότι το προφίλ έχει εδράσει σωστά στη θέση του.



Εικόνα 4



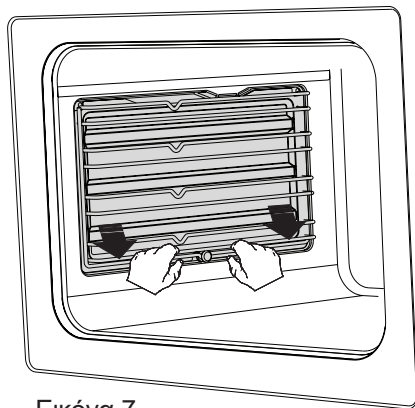
Εικόνα 5



Εικόνα 6

Καταλυτικά Τοιχώματα *

Τα καταλυτικά τοιχώματα βρίσκονται στην αριστερή και τη δεξιά πλευρά της κοιλότητας κάτω από τους οδηγούς. Τα καταλυτικά τοιχώματα εξαφανίζουν την άσχημη μυρωδιά και πετυχαίνουν την καλύτερη δυνατή μαγευτική απόδοση. Τα καταλυτικά τοιχώματα απορροφούν επίσης τα υπολείμματα λαδιών και καθαρίζουν το φούρνο σας, ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

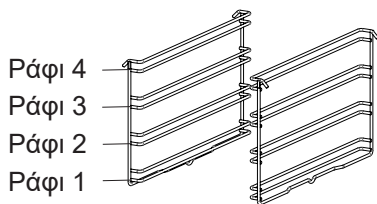


Εικόνα 7

Αφαίρεση των καταλυτικών τοιχωμάτων

Για να αφαιρέσετε τα καταλυτικά τοιχώματα, οι οδηγοί πρέπει να τραβηχτούν προς έξω. Μόλις οι οδηγοί αφαιρεθούν, τα καταλυτικά τοιχώματα θα απελευθερούν αυτόματα. Τα καταλυτικά τοιχώματα πρέπει να αλλάζουν μετά από 2-3 χρόνια.

Θέσεις Ραφιών



Είναι σημαντικό να τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα σωστά μέσα στο φούρνο. Μην επιτρέψετε την επαφή των συρμάτινων ραφιών με το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Οι θέσεις ραφιών φαίνονται στην παρακάτω εικόνα. Μπορείτε να τοποθετήσετε έναν βαθύ ή κανονικό δίσκο στα κάτω και πάνω συρμάτινα ράφια.

Εγκατάσταση και αφαίρεση συρμάτινων ραφιών

Για να αφαιρέσετε τα συρμάτινα ράφια, πιέστε τα κλιπ που φαίνονται με τα βέλη στην εικόνα, πρώτα αφαιρέστε την κάτω και κατόπιν την πάνω πλευρά από τη θέση εγκατάστασης. Για να εγκαταστήσετε τα συρμάτινα ράφια: αντιστρέψτε τη διαδικασία αφαίρεσής τους.

Αντικατάσταση Λαμπτήρα Φουρνου

Προειδοποίηση: Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

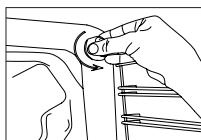
Πρώτα αποσυνδέστε την τροφοδοσία της συσκευής και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.

Αφαιρέστε το προστατευτικό του γυαλιού στρέφοντας όπως φαίνεται στην εικόνα στα αριστερά. Εάν συναντάτε δυσκολία στην περιστροφή, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πλαστικά γάντια για να σας βοηθήσουν στην περιστροφή.

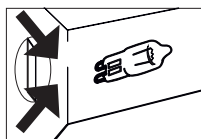
Στη συνέχεια, αφαιρέστε το λαμπτήρα περιστρέφοντας, εγκαταστήστε τη νέα λάμπα με ίδιες προδιαγραφές.

Επανεγκαταστήστε το προστατευτικό γυαλιού, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής σε ηλεκτρική πρίζα και ολοκληρώστε την αντικατάσταση. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας.

Λάμπα τύπου G9



220-240 V, AC
15-25 W



Εικόνα 8

Λάμπα τύπου E14



220-240 V, AC
15 W



Εικόνα 9

Χρήση προστατευτικού πάνελ (Για λειτουργία γκριλ) *

1. Έχει σχεδιαστεί ένα προστατευτικό πλαίσιο για την προστασία του πίνακα ελέγχου και των κουμπιών όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία γκριλ. (εικόνα 10)

2. Χρησιμοποιείτε αυτό το πλαίσιο ασφαλείας για να αποφύγετε ζημιά από θερμότητα στον πίνακα ελέγχου και στα κουμπιά όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία γκριλ.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να έχουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση του γκριλ. Κρατάτε μακριά τα μικρά παιδιά.

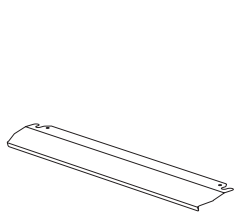
3. Τοποθετήστε το πλαίσιο ασφαλείας κάτω από τον πίνακα ελέγχου ανοίγοντας την μπροστινή γυάλινη πόρτα του φούρνου. (εικόνα 11)

4. Και κατόπιν στερεώστε το πλαίσιο ασφαλείας ανάμεσα στο φούρνο και στην μπροστινή πόρτα κλείνοντας απαλά την πόρτα. (εικόνα 12)

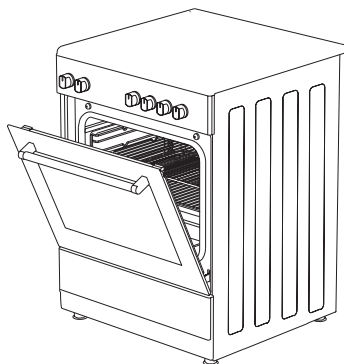
5. Είναι σημαντικό για το μαγείρεμα να κρατάτε την πόρτα ανοικτή στην προβλεπόμενη απόσταση όταν μαγειρεύετε σε λειτουργία γκριλ.

6. Το πλαίσιο ασφαλείας θα παρέχει ιδανικές συνθήκες μαγειρέματος ενώ παράλληλα θα προστατεύει τον πίνακα ελέγχου και τα κουμπιά.

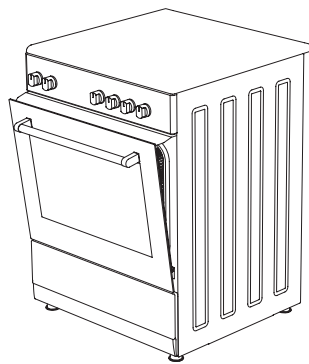
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αν η κουζίνα έχει τον προαιρετικό εξοπλισμό "**λειτουργία κλειστού γκριλ**" με θερμοστάτη, μπορείτε να κρατήσετε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη λειτουργία του γκριλ - στην περίπτωση αυτή δεν θα είναι απαραίτητο το φύλλο εκτροπής για τη λειτουργία γκριλ.



Εικόνα 10



Εικόνα 11



Εικόνα 12

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 το φούρνο, ελέγξτε πρώτα τον παρακάτω πίνακα και δοκιμάστε αυτά που προτείνονται.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι πρέπει να κάνετε
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.	Ελέγξτε εάν υπάρχει ρεύμα στην πρίζα.
Ο φούρνος σβήνει κατά το μαγείρεμα.	Ο φούρνος λειτουργεί συνεχώς για πολύ μεγάλα χρονικά διαστήματα.	Αφήνετε το φούρνο να κρυώσει μετά από μεγάλα διαστήματα μαγειρέματος.
Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει σωστά.	Υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων σφηνωμένα μεταξύ της πόρτας και του εσωτερικού θαλάμου.	Καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου και προσπαθήστε ξανά να ανοίξετε την πόρτα.
Σας διαπερνά ηλεκτρικό ρεύμα (ηλεκτροσόκ) όταν ακουμπάτε το φούρνο.	Δεν υπάρχει κατάλληλη γείωση.	Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ρεύματος είναι σωστά γειωμένη.
	Χρησιμοποιείται πρίζα τοίχου χωρίς γείωση.	
Στάζει νερό.	Ανάλογα με το φαγητό που μαγειρεύεται, μπορεί να παραχθεί νερό ή ατμός υπό ορισμένες συνθήκες. Αυτό δεν είναι βλάβη της συσκευής.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στεγνώστε τον σκουπίζοντάς τον με ένα πανί.
Εξέρχεται ατμός από μια ρωγμή στην πόρτα του φούρνου.		
Παραμένει νερό μέσα στο φούρνο.		
Βγαίνει καπνός κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο για πρώτη φορά	παράγεται καπνός από τα θερμογνικά στοιχεία. Αυτό δεν αποτελεί βλάβη. Μετά από 2-3 κύκλους λειτουργίας, δεν θα παράγεται πλέον καπνός.
	Φαγητό επάνω στο θερμογνικό στοιχείο.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τα υπολείμματα τροφίμων πάνω από το θερμογνικό στοιχείο.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι πρέπει να κάνετε
Όταν λειτουργεί ο φούρνος, μυρίζει καμένο ή πλαστικό.	Χρησιμοποιούνται πλαστικά ή άλλα μη θερμοάντοχα εξαρτήματα μέσα στο φούρνο.	Για υψηλές θερμοκρασίες, χρησιμοποιείτε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.
Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται.	Είναι ανοικτή η πόρτα του φούρνου.	Κλείστε την πόρτα και προσπαθήστε πάλι.
	Δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά τα κουμπιά του φούρνου.	Ανατρέξτε στην ενότητα σχετικά με τη λειτουργία του φούρνου και ρυθμίστε σωστά το φούρνο.
	Κάηκε κάποια ασφάλεια ή έπεσε κάποιος ασφαλειοδιακόπτης.	Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή επαναφέρετε τον ασφαλειοδιακόπτη. Εάν αυτό επαναλαμβάνεται συχνά, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο.
Ο φούρνος δεν μαγειρεύει καλά.	Η πόρτα του φούρνου ανοίγεται συχνά κατά το μαγείρεμα.	Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου, εάν το φαγητό που μαγειρεύετε δεν χρειάζεται γύρισμα. Εάν ανοίγετε συχνά την πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου πέφτει και, κατά συνέπεια, επηρεάζεται το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
Το εσωτερικό φως είναι χαμηλό ή δεν λειτουργεί.	Κάποιο ξένο σώμα καλύπτει τη λάμπα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Καθαρίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου και ελέγξτε ξανά το φως.
	Ίσως έχει καεί ο λαμπτήρας.	Αντικαταστήστε τον με λαμπτήρα ίδιων προδιαγραφών.

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 πάρα πολύ τη συσκευή κατά το φόρτωμα/το ξεφόρτωμα και το χειρισμό.
4. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευασία είναι καλά κλεισμένη κατά το χειρισμό και τη μεταφορά.
5. Προστατέψτε τη συσκευασία από εξωτερικούς παράγοντες (όπως είναι η υγρασία, το νερό κλπ.) που μπορεί να της προξενήσουν ζημιά.
6. Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή λόγω χτυπημάτων, προσκρούσεων, πτώσεων κλπ. όσο τη χειρίζεστε και τη μεταφέρετε και να μην τη σπάσετε ή παραμορφώσετε κατά τη λειτουργία.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Οι παρακάτω λεπτομέρειες θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν οικολογικά και οικονομικά.

1. Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλά χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.
2. Κατά το μαγείρεμα του φαγητού σας, αν η συνταγή ή το εγχειρίδιο χρήσης υποδεικνύει ότι απαιτείται προθέρμανση, προθερμάνετε το φούρνο.
3. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα.
4. Προσπαθήστε να μην μαγειρεύετε στο φούρνο πολλά φαγητά ταυτόχρονα. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη στη συρμάτινη σχάρα.
5. Μαγειρεύετε πολλαπλά φαγητά το ένα μετά το άλλο. Έτσι δεν θα υπάρχει απώλεια θερμότητας στο φούρνο.
6. Σβήνετε το φούρνο λίγα λεπτά πριν το χρόνο λήξης του μαγειρέματος. Στην περίπτωση αυτή, μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.
7. Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώνουν πριν τα μαγειρέψετε.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΜΕ ΤΡΟΠΟ ΦΙΛΙΚΟ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό για το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Η Οδηγία αυτή καθορίζει το πλαίσιο για την επιστροφή και ανακύκλωση χρησιμοποιημένων συσκευών με πεδίο εφαρμογής σε όλη την ΕΕ.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΪΑ

Τα υλικά συσκευασίας της συσκευής είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους εθνικούς μας κανονισμούς περιβάλλοντος. Μην απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας μαζί με οικιακά ή άλλα απόβλητα. Παραδώστε τα στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν ορίσει οι τοπικές αρχές.

Estimado usuario:

Nuestro objetivo es que este producto le proporcione el mejor rendimiento para el que se fabrica en nuestras modernas instalaciones en un entorno de trabajo cuidadoso, de conformidad con el concepto de calidad total.

Por lo tanto, le aconsejamos que lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el producto y que lo tenga siempre a su disposición.

Nota: Este manual del usuario está preparado para más de un modelo. Es posible que algunas de las funciones especificadas en el manual no estén disponibles en su aparato.

Todos nuestros aparatos son solo para uso doméstico, no para uso comercial.

Los productos marcados con (*) son opcionales.

«Cumple la normativa RAEE».

Índice

Advertencias importantes	74
Métodos para proteger la placa vitrocerámica.....	83
Conexión eléctrica	84
Presentación del aparato.....	85
Accesorios.....	86
Características técnicas del horno	87
Instalación del horno	88
Ilustración de la cadena de sujeción	90
Panel de control	90
Uso de la sección del horno	91
Uso del grill.....	92
Uso del rustepollos *	92
Uso de la sección de la placa de cocción.....	93
Tipos de programas	95
Tabla de tiempos de cocción.....	96
Mantenimiento y limpieza	97
Instalación de la puerta del horno	98
Limpieza y mantenimiento del cristal de la puerta delantero del horno	99
Paredes catalíticas *	99
Posiciones de las guías.....	100
Cambiar la lámpara del horno	100
Uso de la lámina deflectora del grill *	101
Solución de problemas.....	102
Normas de manipulación.....	104
Recomendaciones para ahorrar energía.....	104
Eliminación respetuosa con el medio ambiente	105
información sobre el embalaje.....	105

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. La instalación y reparación deben ser realizadas siempre por un «**SERVICIO AUTORIZADO**». El fabricante no se hace responsable de las operaciones realizadas por personas no autorizadas.

2. Lea atentamente estas instrucciones de uso. Solo así podrá utilizar el aparato de forma segura y correcta.

3. El horno debe utilizarse de acuerdo con las instrucciones de uso.

4. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años y a los animales domésticos durante el funcionamiento.

5. **ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden estar calientes durante el uso del grill. Mantener fuera del alcance de los niños.**

6. **ADVERTENCIA: Peligro de incendio; no almacenar materiales sobre la superficie de cocción.**

7. **ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso.**

8. Las condiciones de ajuste de este dispositivo se especifican en la etiqueta (o en la placa de datos).

9. Las partes accesibles pueden calentarse cuando el grill está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

10. **ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar una habitación.**

11. No use limpiadores a vapor para limpiar este electrodoméstico.

12. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada después de introducir alimentos en el horno.

13. NUNCA intente apagar el fuego con agua. Apague el circuito del aparato y después cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

14. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, si no pueden ser vigilados continuamente.

15. Debe evitarse tocar las resistencias.

16. PRECAUCIÓN: Se debe supervisar el proceso de cocción. El proceso de cocción deberá estar siempre supervisado.

17. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, personas con problemas físicos, auditivos o mentales, o personas con falta de experiencia o conocimientos, siempre que se garantice el control o se facilite información sobre los peligros.


18. Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

19. Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. La limpieza o el mantenimiento del aparato por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados por adultos.

20. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

21. Coloque las cortinas, telas, papel o cualquier material inflamable (combustible) lejos del aparato antes de empezar a utilizarlo. No coloque materiales inflamables o combustibles sobre el aparato o dentro de este.

- 22.** Mantenga abiertos los canales de ventilación.
- 23.** El aparato no es adecuado para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- 24.** No caliente latas cerradas ni tarros de cristal. La presión puede hacer que los tarros exploten.
- 25.** El tirador del horno no es un secador de toallas. No cuelgue toallas ni otros paños en el tirador del horno.
- 26.** No coloque las bandejas del horno, los platos o las láminas de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la base del horno.
- 27.** Cuando introduzca o saque alimentos del horno, utilice siempre guantes para horno resistentes al calor.
- 28.** No utilice el producto en estados como medicado y/o bajo la influencia del alcohol, que puedan afectar a su capacidad de juicio.
- 29.** Tenga cuidado al utilizar alcohol en sus comidas. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse si entra en contacto con superficies calientes.
- 30.** Después de cada uso, compruebe si la unidad está apagada.
- 31.** Si el aparato está defectuoso o presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento.
- 32.** No utilice el aparato con el cristal de la puerta delantera quitado o roto.
- 33.** Coloque el papel de horno junto con los alimentos en el horno precalentado dentro de un recipiente o sobre un accesorio del horno (bandeja, rejilla, etc.).
- 34.** No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.



35. Es importante colocar correctamente la rejilla y la bandeja en las guías, y/o colocar correctamente la bandeja en las guías. Coloque la rejilla o la bandeja entre dos guías y asegúrese de que esté equilibrada antes de poner alimentos en ella.

36. Para evitar el riesgo de que toque las resistencias del horno, retire las partes del papel de horno que sobresalgan del accesorio o recipiente.

37. No lo utilice nunca a temperaturas del horno superiores a la temperatura máxima de uso indicada en el papel de horno. No coloque el papel de horno en la base del horno.

38. Cuando la puerta esté abierta, no coloque ningún objeto pesado sobre ella ni permita que los niños se sienten encima. Podría provocar el vuelco del horno o dañar las bisagras de la puerta.

39. Los materiales del embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños.

40. No utilice limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal, ya que los arañazos que pueden producirse en la superficie del cristal de la puerta pueden provocar la rotura del cristal.

41. No golpee las superficies de cristal de la vitrocerámica con un metal duro, ya que la resistencia podría dañarse. Esto podría provocar una descarga eléctrica.

42. El usuario no debe manipular el horno por sí mismo.

43. La comida podría derramarse si se desmonta o se rompe una pata del horno, tenga cuidado. Esto podría causar lesiones personales.

44. Durante el uso, las superficies internas y externas del horno se calientan. Al abrir la puerta del horno, retroceda para evitar el vapor caliente que sale del interior. Existe riesgo de quemaduras.

45. Si la tapa superior del horno se cierra por alguna razón, los recipientes para cocinar podrían volcarse. Retroceda para evitar que la comida caliente le caiga encima. Existe riesgo de quemaduras.

46. No coloque objetos pesados cuando la puerta del horno esté abierta, riesgo de vuelco.

47. El usuario no debe dislocar la resistencia durante la limpieza. Esto podría provocar una descarga eléctrica.

48. No coloque utensilios metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas sobre la superficie del aparato, ya que se calentarán.

49. No retire los interruptores de encendido del aparato. De lo contrario, se podrá acceder a cables eléctricos bajo tensión. Esto podría provocar una descarga eléctrica.

50. El suministro del horno puede desconectarse durante cualquier obra en casa. Una vez finalizados los trabajos, la reconexión del horno deberá ser realizada por un servicio técnico autorizado.

51. No coloque utensilios metálicos como cuchillos, tenedores o cucharas sobre la superficie del aparato, ya que se calentarán.

52. Para evitar el sobrecalentamiento, el aparato no debe instalarse detrás de una cubierta decorativa.

53. Apague el aparato antes de retirar las protecciones. Tras la limpieza, instale las protecciones siguiendo las instrucciones.



54. El punto de fijación del cable debe estar protegido.

55. No cocine los alimentos directamente en la bandeja/rejilla. Introduzca los alimentos en o sobre utensilios adecuados antes de meterlos en el horno.

56. PRECAUCIÓN: Si se rompe el cristal del horno, apague inmediatamente cualquier resistencia y desconecte el aparato de la fuente de alimentación, no toque la superficie del aparato y no lo utilice.

Seguridad eléctrica

1. Encargue a un electricista autorizado la puesta a tierra del equipo. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que se produzcan por utilizar el producto sin conexión a tierra de acuerdo con la normativa local.

2. Los interruptores automáticos del horno se colocarán de forma que el usuario final pueda alcanzarlos cuando el horno esté instalado.

3. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes del aparato.

4. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico, o por personal igualmente cualificado, para evitar situaciones de peligro.

5. ¡No limpie nunca el producto rociándolo o echándole agua! Existe riesgo de electrocución.

6. ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de cambiar la lámpara.

7. ADVERTENCIA: Corte todas las conexiones del circuito de alimentación antes de acceder a los terminales.

8. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

9. No utilice cables cortados o dañados, ni alargadores distintos del cable original.

10. La superficie trasera del horno también se calienta cuando el horno está en funcionamiento. Las conexiones eléctricas no deben tocar la superficie posterior, de lo contrario podrían dañarse.

11. Tenga cuidado de no atrapar los cables de conexión con la puerta del horno y no los pase por encima de superficies calientes. Si el cable se funde, puede provocar un cortocircuito en el horno e incluso un incendio.

12. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado, o cualquier otro personal cualificado al mismo nivel, con el fin de evitar cualquier situación peligrosa.

13. No utilice limpiadores de vapor para limpiar el aparato, de lo contrario podría producirse una descarga eléctrica.

14. Para la instalación se requiere un interruptor omipolar capaz de desconectar la alimentación eléctrica. La desconexión del suministro eléctrico se realizará mediante un interruptor o un fusible integrado instalado en el suministro eléctrico fijo, de acuerdo con el reglamento de instalaciones eléctricas.

15. El aparato está equipado con un cable **tipo «Y»**.

16. Las conexiones fijas se conectarán a una fuente de alimentación que permita la desconexión omipolar. Para los aparatos con categoría de sobretensión inferior a III, el dispositivo de desconexión se conectará a la fuente de alimentación fija de acuerdo con el código de cableado.

Uso previsto

1. Este producto ha sido diseñado para uso doméstico. No se permite el uso comercial.
2. Este aparato solo debe utilizarse para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar una habitación.
3. Este aparato no debe utilizarse para calentar platos en el grill, para secar ropa o toallas colgándolas del tirador, ni como calefacción.
4. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a un uso indebido o a una manipulación incorrecta.
5. La parte del horno puede utilizarse para descongelar, hornear, freír y asar alimentos.
6. La vida útil del producto que ha adquirido es de 10 años. Es el período durante el cual el fabricante suministra las piezas de repuesto necesarias para el funcionamiento de este producto según lo definido.

Métodos para proteger la placa vitrocerámica

La superficie de vitrocerámica es irrompible y resistente a los arañazos hasta cierto punto. Sin embargo, para evitar cualquier daño, haga lo siguiente:

1. No vierta nunca agua fría sobre la placa caliente.
2. No se suba a la placa vitrocerámica.
3. Una presión repentina, por ejemplo, el efecto de la caída de un salero, puede ser crítica. Por lo tanto, no coloque dichos objetos por encima de la placa.
4. Después de cada uso, asegúrese de que la base del recipiente y las superficies de las zonas de cocción estén limpias y secas.
5. No pele las verduras sobre la superficie de la placa. La tierra que cae de las verduras puede rayar la placa vitrocerámica.
6. No coloque materiales inflamables como cartón o plástico sobre el horno. Los objetos como el estaño, el zinc o el aluminio (así como el papel de aluminio o las cafeteras vacías) pueden fundirse en las superficies de cocción calientes y causar daños.
7. Procure que los alimentos azucarados o los zumos de fruta no entren en contacto con las zonas de cocción calientes. Pueden manchar la superficie de vitrocerámica.

Conexión eléctrica

1. Su horno requiere un fusible de 40 Amp para alimentación monofásica o un fusible de 3x16 Amp para alimentación trifásica, según la potencia eléctrica. Para la sección de la placa hay 4 resistencias cerámicas y la sección del horno tiene modelos eléctricos. Es obligatorio que la instalación la realice un electricista cualificado.

2. Su horno está ajustado para un suministro eléctrico de 220-240 V / 380-415 V CA, 50/60 Hz. Si la red eléctrica difiere de este valor especificado, póngase en contacto con su servicio técnico autorizado.

3. La conexión eléctrica del horno solo debe realizarse a conexiones / tomas con un sistema de puesta a tierra instalado de conformidad con la normativa local. Si no existen conexiones/tomas con toma de tierra en el lugar donde se va a instalar el horno, póngase inmediatamente en contacto con un electricista cualificado para que realice la instalación. El fabricante no se hace responsable de los daños que se produzcan porque el aparato no esté conectado a una toma de tierra.

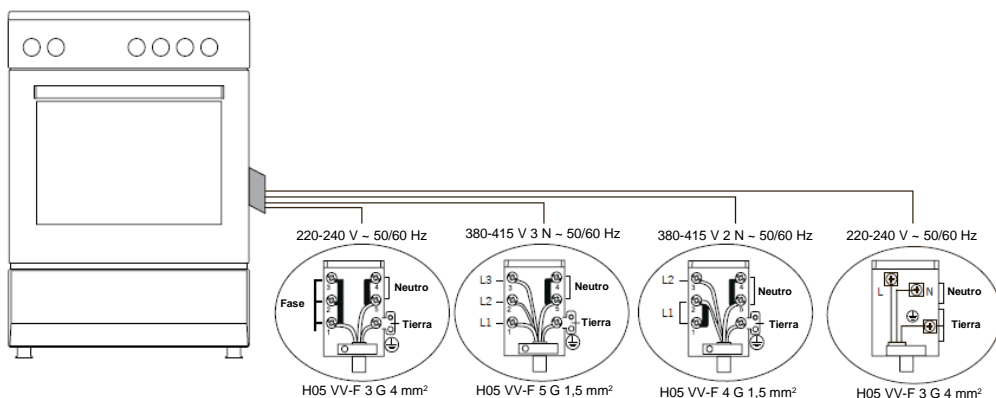
4. Si el cable de alimentación se daña, debe ser sustituido por el servicio técnico autorizado o un electricista cualificado para evitar peligros o descargas eléctricas.

5. El cable eléctrico no debe tocar las partes calientes del aparato.

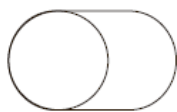
6. Utilice el horno en un ambiente seco.

7. Cuando coloque el horno en su sitio, asegúrese de que esté a la altura de la encimera. Llévelo al nivel de la encimera ajustando las patas, si es necesario.

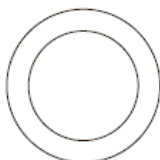
Esquema de conexión eléctrica



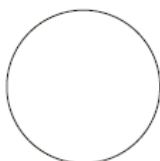
PRESENTACIÓN DEL APARATO



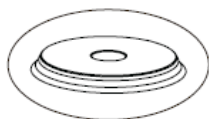
11



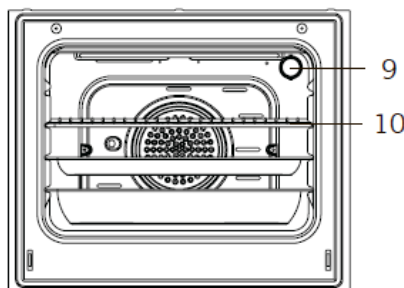
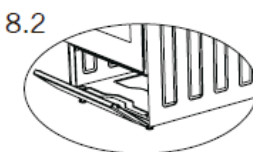
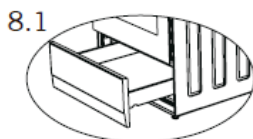
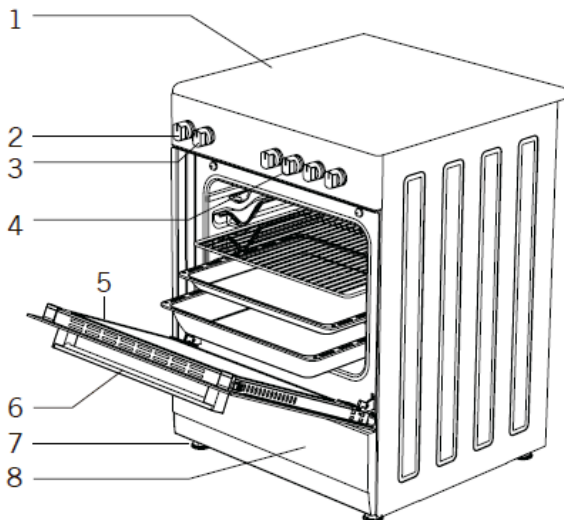
12



13



14



- 1. Placa superior de cristal
- 2. Botón del termostato
- 3. Mando para el horno
- 4. Reguladores para placa vitrocerámica
- 5. Puerta del horno
- 6. Tirador
- 7. Pata de plástico
- 8. Puerta del cajón inferior

- 8.1. Cajón
- 8.2. Puerta abatible
- 9. Lámpara
- 10. Rejilla
- 11. Resistencia cerámica (140 mm / 250 mm)
- 12. Resistencia cerámica (120 mm / 180 mm)
- 13. Resistencia cerámica (140 mm o 180 mm)
- 14. Placa de cocción (145 mm o 185 mm)

Accesorios



Bandeja honda *

Se utiliza para repostería, grandes asados, alimentos acuosos. También se puede utilizar como recipiente de recogida de aceite si se asa directamente en la rejilla, para pasteles, alimentos congelados y platos de carne.



Bandeja / Bandeja de cristal *

Se utiliza para repostería (galletas, pasteles, etc.), alimentos congelados.



Bandeja circular *

Se utiliza para repostería y alimentos congelados.



Rejilla

Se utiliza para asar o para colocar los alimentos que se van a hornear, asar o descongelar en la guía deseada.



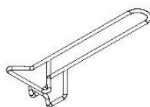
Guías telescópicas *

Las bandejas y rejillas pueden retirarse e instalarse fácilmente gracias a las guías telescópicas.



Rejilla sobre bandeja *

Los alimentos que se pegan mientras se cocinan, como los filetes, se colocan en una rejilla sobre bandeja. Así se evita el contacto de los alimentos con la bandeja y que se peguen.



Asa para bandeja *

Sirve para sujetar bandejas calientes.

Características técnicas del horno

Especificaciones	50x55	50x60	60x60
Anchura exterior	500 mm	500 mm	600 mm
Profundidad exterior	565 mm	630 mm	630 mm
Altura exterior	855 mm	855 mm	855 mm
Potencia de la lámpara	15-25 W		
Resistencia inferior	1000 W	1000 W	1200 W
Resistencia superior	800 W	800 W	1000 W
Resistencia turbo	-----	1800 W	2200 W
Resistencia del grill	1500 W	1500 W	2000 W
Tensión de alimentación	220-240 V CA/380-415 V CA 50/60 Hz		
Placa de cocción 145 mm *	1000 W		
Placa de cocción 180 mm *	1500 W		
Placa de cocción rápida 145 mm *	1500 W		
Placa de cocción rápida 180 mm *	2000 W		
Resistencia cerámica 140 mm *	1200 W		
Resistencia cerámica 180 mm *	1700 W / 1800 W		
Resistencia cerámica 140 mm / 250 mm *	1800 W		
Resistencia cerámica 120 mm / 180 mm *	1700 W		

ADVERTENCIA: Para cualquier modificación realizada por un servicio autorizado, deberá tenerse en cuenta esta tabla. El fabricante no se hace responsable de los problemas derivados de una modificación errónea.

ADVERTENCIA: Con el fin de aumentar la calidad del producto, las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso.

ADVERTENCIA: Los valores proporcionados con el aparato o en los documentos que lo acompañan son lecturas de laboratorio de acuerdo con las normas respectivas. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

INSTALACIÓN DEL HORNO

Compruebe si la instalación eléctrica es adecuada para poner el aparato en condiciones de funcionamiento. Si la instalación eléctrica no es adecuada, llame a un electricista y/o fontanero para preparar los suministros según sea necesario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por operaciones realizadas por personas no autorizadas.

ADVERTENCIA: Es responsabilidad del cliente preparar el lugar donde se colocará el producto, así como la instalación eléctrica.

ADVERTENCIA: Durante la instalación del producto deben respetarse las normas locales sobre instalaciones eléctricas.

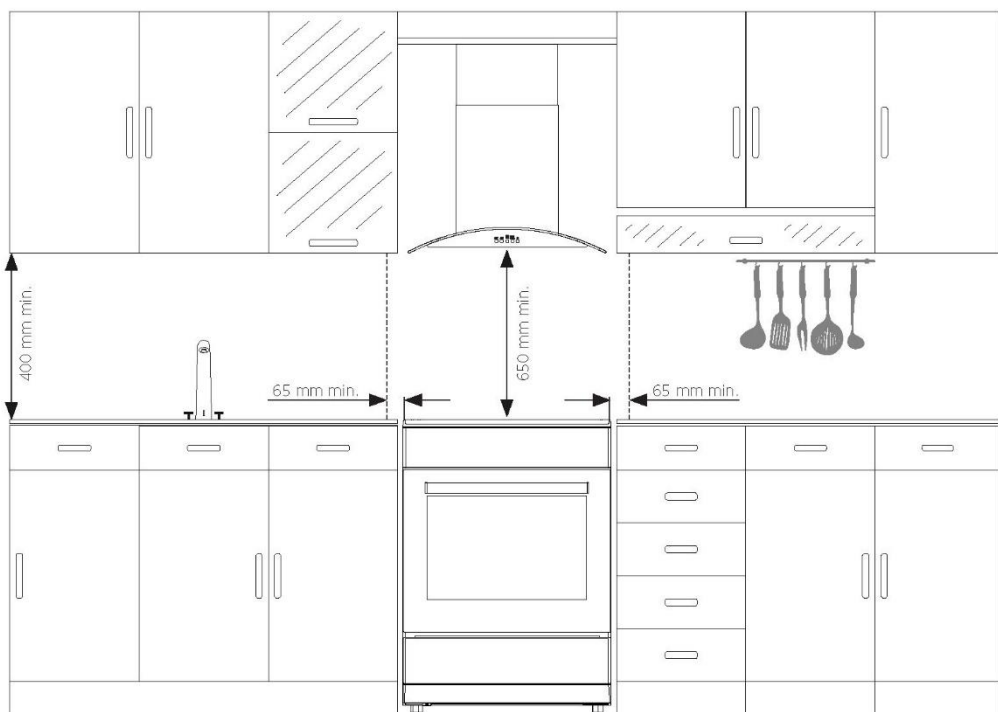
ADVERTENCIA: Compruebe si el aparato presenta daños antes de instalarlo. No instale el producto si está dañado. Los productos dañados suponen un riesgo para su seguridad.

Lugar de instalación y advertencias importantes

Las patas de los aparatos no deben permanecer sobre superficies blandas, como alfombras. El suelo de la cocina deberá ser resistente para soportar el peso de la unidad y de cualquier otro utensilio de cocina que pueda utilizarse en el horno.

El aparato debe utilizarse con un espacio libre mínimo de 400 mm sobre las superficies superiores de la placa de cocción, y de 65 mm de las superficies laterales dentro de un mueble de cocina.

El aparato es adecuado para su uso en ambas paredes laterales, sin ningún tipo de soporte, o sin ser instalado en un armario. Si se va a instalar una campana o aspirador encima de la placa, siga las instrucciones del fabricante para la altura de montaje. (mín. 650 mm).

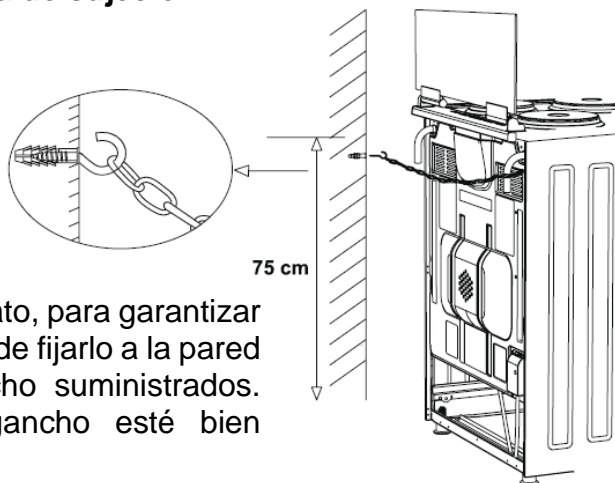


ADVERTENCIA: Los muebles de cocina cercanos al aparato deben ser resistentes al calor.

ADVERTENCIA: No instale el aparato junto a frigoríficos o neveras. El calor irradiado por el aparato aumenta el consumo de energía de los dispositivos de refrigeración.

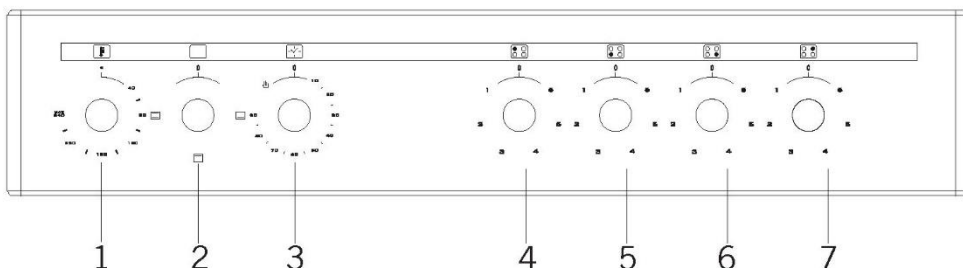
ADVERTENCIA: No utilice la puerta y/o el tirador para transportar o mover el aparato.

Ilustración de la cadena de sujeción



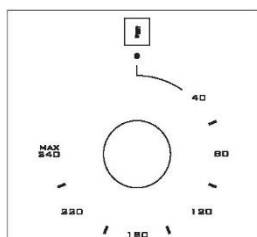
Antes de utilizar el aparato, para garantizar un uso seguro, asegúrese de fijarlo a la pared con la cadena y el gancho suministrados. Asegúrese de que el gancho esté bien atornillado a la pared.

PANEL DE CONTROL

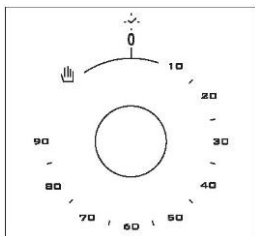


1. Termostato
2. Botón de selección de función
3. Temporizador mecánico *
4. Resistencia eléctrica trasera izquierda
5. Resistencia eléctrica delantera izquierda
6. Resistencia eléctrica delantera derecha
7. Resistencia eléctrica trasera derecha

ADVERTENCIA: El panel de control de arriba es solo para fines ilustrativos. Tenga en cuenta el panel de control de su dispositivo.



Termostato: Se utiliza para determinar la temperatura de cocción del plato que se va a cocinar en el horno. Después de introducir los alimentos en el horno, gire el interruptor para ajustar la temperatura deseada entre 40 y 240 °C. Para conocer las temperaturas de cocción de diferentes alimentos, consulte la tabla de cocción.



Temporizador mecánico*: Sirve para determinar el periodo de cocción en el horno. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se desconecta la alimentación de las resistencias y se emite una señal acústica de advertencia. El temporizador mecánico puede ajustarse al periodo deseado entre 0 y 90 minutos. Para los periodos de cocción, véanse las tablas de cocción.

USO DE LA SECCIÓN DEL HORNO

Uso de las resistencias del horno

1. Cuando su horno funcione por primera vez, se esparcirá un olor que tendrá su origen en el uso de las resistencias. Para deshacerse de este, hágalo funcionar a 240 °C durante 45-60 minutos vacío.
2. El mando de control del horno debe colocarse en el valor deseado; de lo contrario, el horno no funcionará.
3. Los tipos de comidas, los tiempos de cocción y las posiciones del termostato se indican en la tabla de cocción. Los valores que figuran en la tabla de cocción son valores característicos y se han obtenido como resultado de las pruebas realizadas en nuestro laboratorio. Puede encontrar diferentes sabores que se adapten a sus preferencias en función de sus hábitos culinarios y hábitos de uso.
4. Puede hacer girar el pollo en el horno mediante los accesorios.
5. Tiempos de cocción: Los resultados pueden variar en función del voltaje de la zona y de la calidad de los productos, la cantidad y las temperaturas.
6. Durante el tiempo en que se esté cocinando en el horno, la puerta del mismo no debe abrirse con frecuencia. De lo contrario, la circulación del calor puede desequilibrarse y los resultados pueden cambiar.

Uso del grill

1. Cuando coloque la rejilla en la guía superior, los alimentos en la rejilla no deben tocar el grill.
2. Se puede precalentar durante 5 minutos cuando se utilice el grill. Si es necesario, puede dar la vuelta a la comida.
3. Los alimentos deberán estar en el centro de la rejilla para proporcionar el máximo flujo de aire a través del horno.

Para encender el grill:

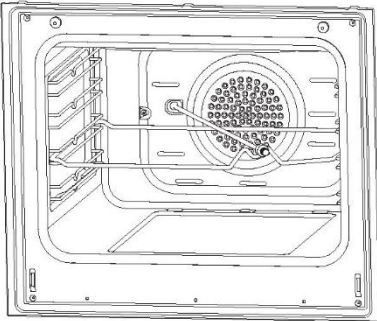
1. Coloque el botón de función sobre el símbolo del grill.
2. A continuación, ajústelo a la temperatura del grill deseada.

Para apagar el grill:

Coloque el botón de función en la posición de apagado.

ADVERTENCIA: Mantenga la puerta del horno cerrada mientras se usa el grill.

Uso del rustepollos *



Coloque el rustepollos en el bastidor. Deslice el bastidor giratorio del rustepollos en el horno al nivel deseado. Coloque una bandeja de goteo en la parte inferior para recoger la grasa. Añada un poco de agua en la bandeja de goteo para facilitar la limpieza. No olvide retirar la parte de plástico del rustepollos. Después de asar, enrosque el mango de plástico al espadín y saque la comida del horno.

Figura 1

Uso de la sección de la placa de cocción

Uso y descripción de la sección de la placa vitrocerámica

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6	Nivel 7	Nivel 8	Nivel 9	Máx.
Conmutador 140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	---	---	---	---
Conmutador 180 mm	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	---	---	---	---
Regulador 180 mm	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	---
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
Dual Hilight 120/180 mm	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. La placa se maneja con los interruptores anulares del panel de control del horno. Este interruptor regula la energía para alcanzar la temperatura deseada ajustada por usted.

2. Para obtener un buen resultado de cocción de la placa, el fondo de los utensilios para cocinar debe ser lo más grueso y plano posible.

3. El fondo de los utensilios para cocinar y las zonas de cocción deben ser del mismo tamaño. Si es posible, coloque siempre tapas en los utensilios para cocinar. Coloque siempre los utensilios para cocinar en la zona de cocción antes de encenderla. Apague las zonas de cocción antes de que finalice el tiempo de cocción, para aprovechar el calor residual.

4. Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj para iniciar el funcionamiento. La temperatura establecida por la posición del mando correspondiente aumenta gradualmente hasta el máximo.

(Zona individual).

5. Para la zona de cocción doble, el primer anillo funciona como la zona individual; el segundo anillo empieza a funcionar después de girar un poco más en el sentido de las agujas del reloj hasta el extremo de la zona «máx.» de la señal del anillo. Cuando gire hacia la izquierda, el primer anillo funcionará al máximo alcance y la potencia del segundo anillo se reducirá hasta la temperatura que desee.

Uso de las placas de cocción

	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm rápido	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm rápido	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rápido	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rápido	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Las placas eléctricas tienen de serie 6 niveles de temperatura (como se describe más arriba).

2. Cuando la utilice por primera vez, haga funcionar su placa eléctrica en la posición 6 durante 5 minutos. Esto hará que el agente de su placa sensible al calor se endurezca quemándose.

3. Utilice recipientes para cocinar de fondo plano que estén en contacto directo con el calor, para aprovechar mejor la energía.



Correcto



Incorrecto

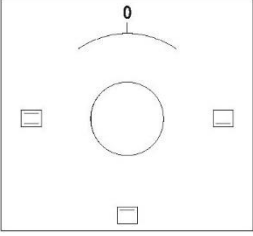


Incorrecto



Incorrecto

TIPOS DE PROGRAMAS



Botón de función: Sirve para determinar las resistencias que se utilizarán para cocinar el plato en el horno. A continuación se describen los tipos de programas de este botón y sus funciones. Es posible que no todos los tipos de resistencias y de programas de estas estén disponibles en todos los modelos.

	Rustepollos		Ventilador
	Calentamiento superior + inferior		Resistencia turbo + ventilador
	Lámpara		Calentamiento inferior + superior + ventilador
	Calentamiento inferior + ventilador		Grill + ventilador
	Grill		Quemador del grill / Grill
	Grill + lámpara		Calentamiento superior
	Temporizador eléctrico		Quemador del horno / Calentamiento inferior

ADVERTENCIA: Es posible que no todos los tipos de resistencias y de programas de estas estén disponibles en todos los modelos.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

ADVERTENCIA: El horno debe precalentarse durante 10 minutos antes de introducir los alimentos.

Alimentos	Función de cocción	Temperatura (°C)	Posición rejilla	Tiempo de cocción (min.)
Tarta (bandeja / molde)	Convección / Convección+ventilador	170-180	2	35-45
Tartas pequeñas	Convección / Turbo+ventilador	170-180	2	25-30
Empanadas	Convección / Convección+ventilador	180-200	2	35-45
Pasteles	Convección	180-190	2	25-30
Galletas	Convección	170-180	3	20-25
Tarta de manzana	Convección / Turbo+ventilador	180-190	2	50-70
Bizcocho	Convección	200/150 *	2	20-25
Pizza	Convección+ventilador	180-200	3	20-30
Lasaña	Convección	180-200	2	25-40
Merengue	Convección	100	2	60
Pollo	Convección+ventilador / Turbo+ventilador	180-190	2	45-50
Pollo asado **	Grill	200-220	4	25-30
Pescado asado **	Grill+ventilador	200-220	4	25-30
Solomillo **	Grill+ventilador	Máy.	4	15-20
Albóndigas **	Grill	Máy.	4	20-25

* Sin precalentamiento. La mitad de la cocción debe ser a 200 °C y la segunda mitad a 150 °C.

** A mitad de la cocción, se debe dar la vuelta a la comida.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Mientras el horno está funcionando o poco después de empezar a funcionar, está extremadamente caliente. Debe evitar el contacto con las resistencias.
2. Nunca limpie la parte interior, el panel, la tapa, las bandejas y todas las demás partes del horno con herramientas como cepillos duros, estropajos o cuchillos. No utilice materiales o detergentes abrasivos.
3. Después de limpiar las partes interiores del horno con un paño jabonoso, aclárelo y séquelo bien con un paño suave.
4. Limpie las superficies de cristal con productos especiales para la limpieza de cristales.
5. No limpie el horno con limpiadores de vapor.
6. Antes de abrir la tapa superior del horno, limpie cualquier líquido derramado sobre esta. Además, antes de cerrar la tapa, asegúrese de que la placa de cocción se haya enfriado lo suficiente.
7. No utilice nunca agentes inflamables como ácido, disolvente o gasolina para limpiar el horno.
8. No lave ninguna pieza del horno en el lavavajillas.
9. Para limpiar la puerta de cristal frontal del horno, retire los tornillos de fijación del tirador con un destornillador y retire la puerta del horno. A continuación, límpiela y aclárela bien. Una vez seco, coloque el cristal del horno correctamente y vuelva a instalar el tirador.

Instalación de la puerta del horno

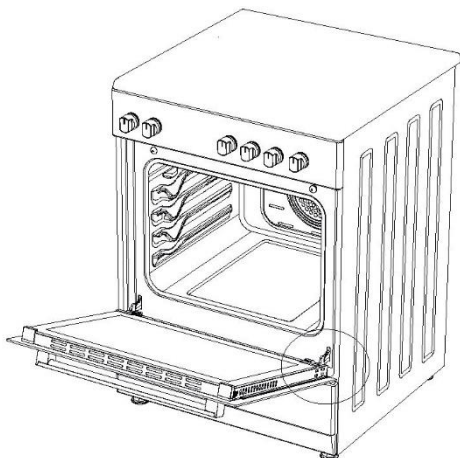


Figura 2

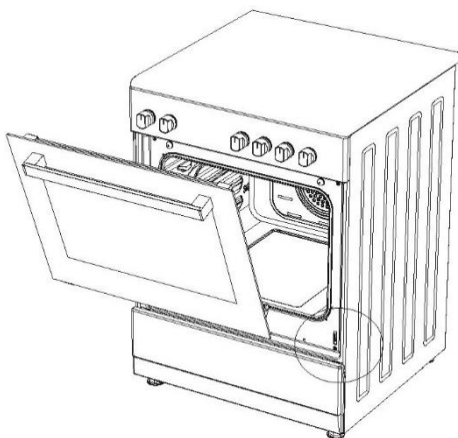


Figura 3

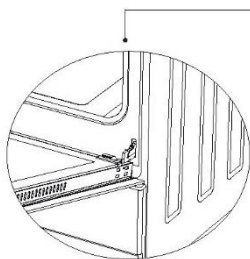


Figura 2.1

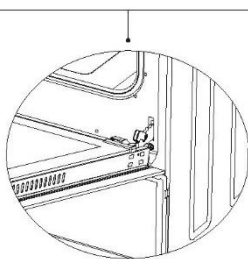


Figura 2.2

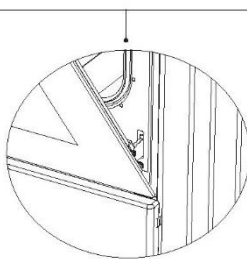


Figura 3.1

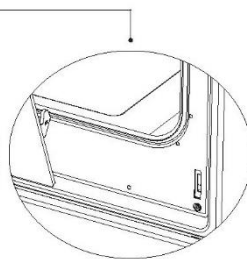


Figura 3.2

Abra completamente la puerta del horno tirando de ella hacia usted. A continuación, realice el proceso de desbloqueo tirando del cierre de la bisagra hacia arriba con la ayuda de un destornillador, tal y como se muestra en la **figura 2.1**.

Coloque el cierre de la bisagra en el ángulo más amplio, como se muestra en la **figura 2.2**. Coloque las dos bisagras que unen la puerta del horno con el horno en la misma posición.

A continuación, cierre la puerta del horno de forma que se apoye en el cierre de la bisagra, tal como se muestra en la **figura 3.1**.

Para retirar la puerta del horno, tire de ella hacia arriba sujetándola con ambas manos cuando esté cerca de la posición de cierre, tal y como se muestra en la **figura 3.2**.

Para volver a colocar la puerta del horno, realice los pasos anteriores a la inversa.

Limpieza y mantenimiento del cristal de la puerta delantera del horno

Retire el perfil presionando los pasadores de plástico de los lados izquierdo y derecho, como se muestra en la figura 4, y tirando del perfil hacia usted, como se muestra en la figura 5. A continuación, retire el cristal interior como se muestra en la figura 6. En caso necesario, el cristal central puede retirarse del mismo modo. Una vez realizada la limpieza y el mantenimiento, vuelva a montar los cristales y el perfil en el orden inverso. Asegúrese de que el perfil esté bien colocado en su sitio.

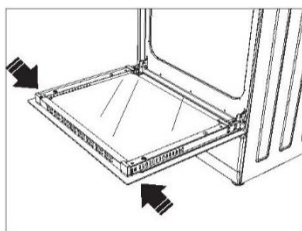


Figura 4

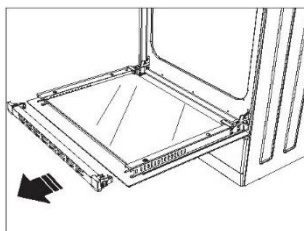


Figura 5

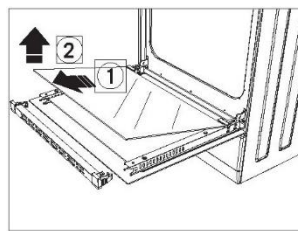


Figura 6

Paredes catalíticas *

Las paredes catalíticas están situadas a la izquierda y a la derecha de la cavidad, bajo las guías. Las paredes catalíticas eliminan el mal olor y obtienen el mejor rendimiento del aparato. Las paredes catalíticas también absorben los residuos de aceite y limpian el horno mientras está en funcionamiento.

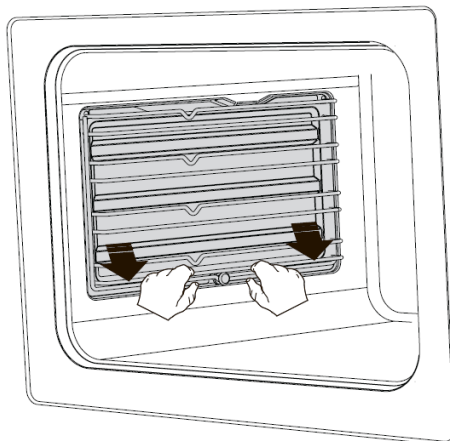
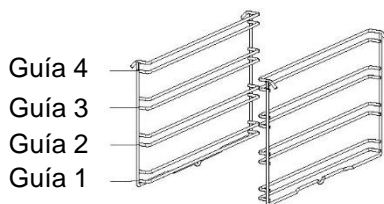


Figura 7

Retirada de las paredes catalíticas

Para retirar las paredes catalíticas, hay que tirar de las guías. En cuanto se extraigan las guías, las paredes catalíticas se liberarán automáticamente. Las paredes catalíticas deben cambiarse al cabo de 2-3 años.

Posiciones de las guías



Es importante colocar bien la rejilla en el horno. No permita que la rejilla toque la pared posterior del horno. Las posiciones de las guías se muestran en la siguiente figura. Puede colocar una bandeja honda o una bandeja estándar en las guías inferior y superior.

Montaje y desmontaje de las guías

Para retirar las guías, presione los clips que se muestran con flechas en la figura. Retire primero el lado inferior y luego el superior del lugar de instalación. Para instalar las guías, invierta el procedimiento.

Cambiar la lámpara del horno

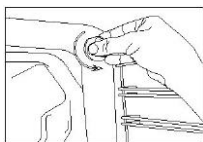
ADVERTENCIA: Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el circuito del aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de cambiar la lámpara. Desconecte primero la alimentación del aparato y asegúrese de que esté frío.

Retire la protección de cristal girando como se indica en la figura de la izquierda. Si tiene dificultades para girar, el uso de guantes de plástico le ayudará a hacerlo.

A continuación, retire la lámpara girándola e instale la nueva lámpara con las mismas especificaciones.

Vuelva a colocar la protección de cristal, enchufe el cable de alimentación del aparato a la toma de corriente y termine la sustitución. Ahora puede usar el horno.

Lámpara tipo G9



220-240 V, CA
15-25 W

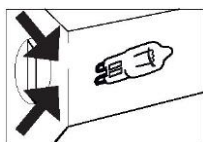
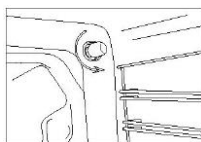


Figura 8

Lámpara tipo E14



220-240 V, CA
15 W



Figura 9

Uso de la lámina deflectora del grill *

1. Se ha diseñado un panel de seguridad para proteger el panel de control y los botones cuando el horno está en modo grill (figura 10).

2. Utilice este panel de seguridad para evitar que el calor dañe el panel de control y los botones cuando el horno esté en modo grill.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse cuando el grill está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

3. Coloque el panel de seguridad debajo del panel de control abriendo la puerta de cristal frontal del horno (figura 11).

4. A continuación, fije el panel de seguridad entre el horno y la puerta frontal cerrando suavemente la puerta (figura 12).

5. Es importante para cocinar mantener la puerta abierta a la distancia especificada cuando se cocina en modo grill.

6. El panel de seguridad proporcionará una circunstancia de cocción ideal, a la vez que protege el panel de control y los botones.

ADVERTENCIA: Si su horno dispone de la opción «**funcionamiento de grill cerrado**» con termostato, puede mantener la puerta del horno cerrada durante el funcionamiento. En este caso, la lámina deflectora del grill será innecesaria.



Figura 10

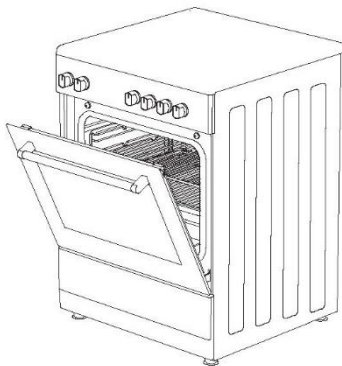


Figura 11

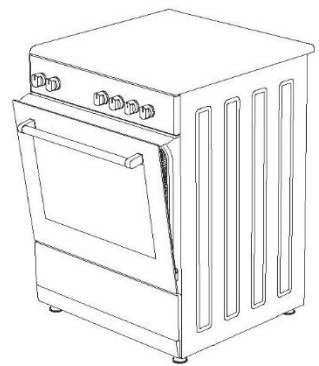


Figura 12

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede solucionar los problemas que pueda encontrar con su producto comprobando los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Puntos de control

Si tiene algún problema con el horno, consulte primero la tabla siguiente y pruebe las sugerencias.

Problema	Causa posible	Qué hacer
El horno no funciona.	Fuente de alimentación no disponible.	Compruebe el suministro eléctrico.
Se apaga durante la cocción.	Funcionamiento continuo demasiado prolongado.	Deje enfriar el horno después de ciclos de cocción largos.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Restos de comida atascados entre la puerta y la cavidad interna.	Limpie bien el horno e intente volver a abrir la puerta.
Descarga eléctrica al tocar el horno.	No hay conexión a tierra adecuada.	Asegúrese de que la fuente de alimentación esté correctamente conectada a tierra.
	Se utiliza un enchufe de pared sin toma de tierra.	
Goteo de agua.	Se puede generar agua o vapor en determinadas condiciones dependiendo del alimento que se esté cocinando. Esto no es un fallo del aparato.	Deje enfriar el horno y séquelo con un paño de cocina.
Sale vapor por una rendija de la puerta del horno.		
Queda agua dentro del horno.		
Sale humo durante el funcionamiento.	Al utilizar el horno por primera vez.	Sale humo de las resistencias. Esto no es un fallo. Después de 2-3 ciclos, no habrá más humo.
	Comida en la resistencia.	Deje que el horno se enfríe y limpie los restos de comida de la resistencia.

Problema	Causa posible	Qué hacer
Al poner en funcionamiento el horno sale olor a quemado o a plástico.	Se están utilizando accesorios de plástico u otros no resistentes al calor en el interior del horno.	A altas temperaturas, utilice accesorios de cristalería adecuados.
El horno no calienta.	La puerta del horno está abierta.	Cierre la puerta y vuelva a iniciar.
	Los mandos del horno no están correctamente ajustados.	Lea la sección relativa al funcionamiento del horno y restablezca el horno.
	Se ha disparado el fusible o se ha desconectado el disyuntor.	Sustituya el fusible o restablezca el disyuntor. Si esto se repite con frecuencia, llame a un electricista.
El horno no cocina bien.	La puerta del horno se abre con frecuencia durante la cocción.	No abra la puerta del horno con frecuencia, si el alimento que está cocinando no requiere que se le dé la vuelta. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna desciende y, por lo tanto, el resultado de la cocción se verá afectado.
La luz interna es tenue o no funciona.	Objeto extraño cubriendo la lámpara durante la cocción.	Limpie la superficie interna del horno y vuelva a comprobarlo.
	La lámpara podría estar averiada.	Sustitúyala por una lámpara con las mismas especificaciones.

NORMAS DE MANIPULACIÓN

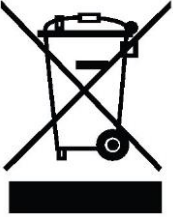
1. No utilice la puerta y/o el tirador para transportar o mover el aparato.
2. Realice el traslado y transporte en el embalaje original.
3. Preste la máxima atención al aparato durante la carga/descarga y la manipulación.
4. Asegúrese de que el embalaje esté bien cerrado durante la manipulación y el transporte.
5. Protéjalo de factores externos (como la humedad, el agua, etc.) que puedan dañar el embalaje.
6. Tenga cuidado de no dañar el aparato por golpes, caídas, etc. durante su manipulación y transporte, y de no romperlo o deformarlo durante su funcionamiento.

RECOMENDACIONES PARA AHORRAR ENERGÍA

Los siguientes detalles le ayudarán a utilizar su producto de forma ecológica y económica.

1. Utilice recipientes de color oscuro y esmaltados que conducen mejor el calor en el horno.
2. Al cocinar, si la receta o el manual de instrucciones indican que es necesario precalentar, precaliente el horno.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia mientras cocina.
4. Procure no cocinar varios platos simultáneamente en el horno. Podría cocinar simultáneamente colocando dos recipientes en la rejilla.
5. Cocine los distintos platos sucesivamente. El horno no perderá calor.
6. Apague el horno unos minutos antes de que expire el tiempo de cocción. En este caso, no abra la puerta del horno.
7. Descongele los alimentos congelados antes de cocinarlos.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Elimine el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este electrodoméstico está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (RAEE, residuos de aparatos eléctricos y electrónicos). La norma determina el marco para la devolución y el reciclaje de los electrodomésticos usados según corresponda dentro de la UE.

INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

Los materiales del embalaje del producto se fabrican a partir de materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa nacional sobre medio ambiente. No elimine los materiales del embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a los puntos de recogida de material de embalaje designados por las autoridades locales.

