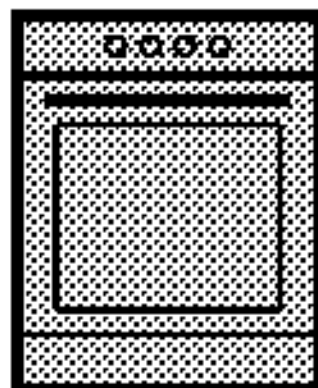


Oven

User manual



FSM57010GX

EN | EL | DE

205 3041 00/R AC/OS 04.2019/2 1
//3.06303/

Please read this user manual first!

Dear Customer

Thank you for purchasing this Jelen product. We hope that you get the best results from your product, which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all of our accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you lend over the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Different use options models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.

Arçelik A.Ş.

Karadöğaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

**1 Important instructions and warnings
for safety and environment 4**

General safety 4
Electrical safety 4
Produce safety 5
Intended use 8
Safety for children 4
Disposing of the old product 8
Package information 9

2 General information 10

Overview 10
Package contents 11
Technical specifications 12

3 Installation 13

Before installation 13
Installation and connection 14
Future transportation 14

4 Preparation 16

Tips for saving energy 16
Initial use 16
First cleaning of the appliance 18
Initial heating 18

5 How to use the hob 17

General information about cooking 17
Using the hob 17

6 How to operate the oven 19

General information on baking, roasting and grilling 19
How to operate the electric oven 19
Opening the door 20
Cooking mode table 21
How to operate the grill 22
Cooking mode table for grilling 22

7 Maintenance and care 23

General information 23
Cleaning the hob 27
Cleaning the control panel 29
Cleaning the oven 32
Removing the oven door 24
Removing the door inner glass 25
Replacing the oven panel 26

8 Troubleshooting 27

Important instructions and warnings for safety and environment.

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance.

- If the product is handed over to someone else for personal use or second hand use purposes, the

user manual, product accessories and other relevant documents and parts should be also given.

- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the

voltage and protection as specified in the "Technical specifications". Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only use the connection cable specified in the "Technical specifications".
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.

- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

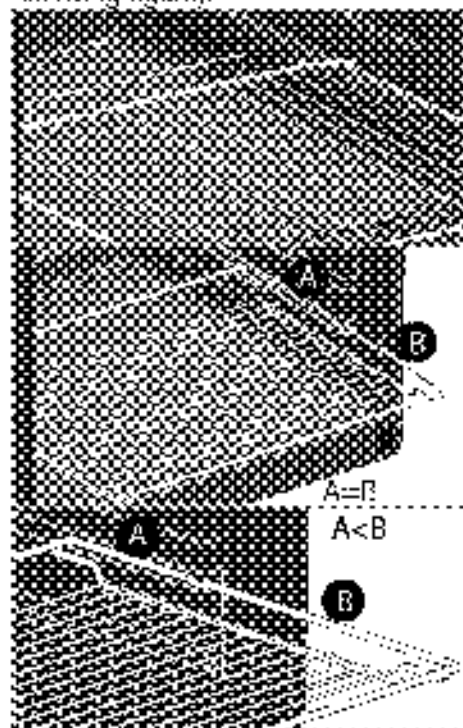
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol

evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Food Poisoning Hazards: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Doing so can result in food poisoning or sickness.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build up inside the jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- (Varies depending on the product model.)

Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly. It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack precisely. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it. (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removes or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not

- Hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Place the baking paper into the cooking pot or on to the oven accessory (tray, wire grill etc.) together with the food and then insert it into the preheated oven. Remove the excess parts of the baking paper overflowing from the accessory or the pot in order to prevent the risk of touching the oven's heating elements. Never use the baking paper in an operating temperature higher than the indicated value for the baking paper. Do not place the baking paper directly on the base of the oven.
- **WARNING:** Ensure that power cord of the appliance is unplugged or circuit breaker is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- Product must be placed directly on the floor - it must not be placed onto a base or a pedestal.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of a electric shock.
- In case of porcelain glass breakage: Immediately shut off all burners and any electrical heating element and disconnect the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the oven surface and bottom of the pots are always dry.

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Prevention against possible fire risk

- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven cooling handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling foods.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do not load any heavy object on it and do not allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal household and other wastes or the

end of its service life. Take it to the collector or center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about local collection points.

Compliance with RoHS Directive:

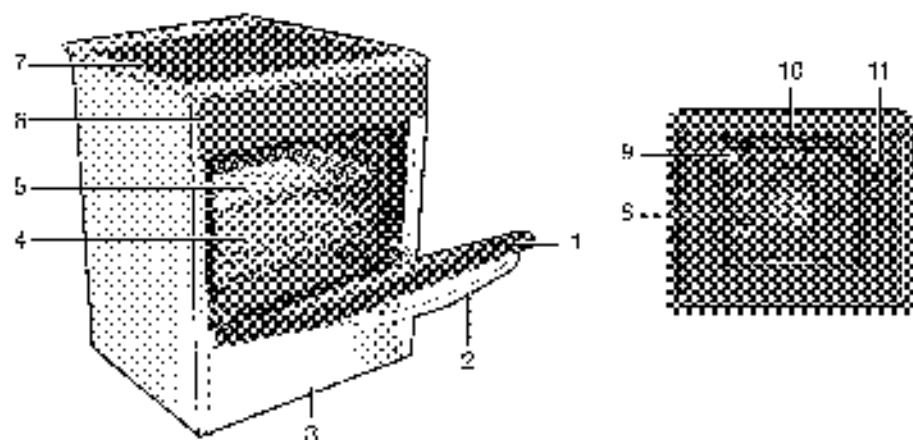
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive 2002/95/EC. It does not contain hazardous and prohibited materials specified in the Directive.

Package Information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our Global 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.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|---------------|----|----------------------|
| 1 | Front face | 7 | Front edge |
| 2 | Handle | 8 | Front panel (slight) |
| 3 | Lower part | 9 | Lower part |
| 4 | Top | 10 | Shelf |
| 5 | Middle part | 11 | Shelf supports |
| 6 | Control panel | | |



- | | |
|---|--|
| 1 | Wiring knob |
| 2 | Thermal area |
| 3 | Thermal area |
| 4 | Luminous part |
| 5 | Single circuit locking plate for left |
| 6 | Single circuit locking plate for right |
| 7 | Single circuit locking plate for right |
| 8 | Single circuit locking plate for right |

Package contents



Some accessories may vary depending on the product model. Refer to the user manual or contact your retailer for more information regarding your product.

- 1 User manual
- 2 Standard tray
Jacc for pastries, frozen foods and fish roasts



- 3 Deep tray
Jacc for pastries, large roasts, juicy dishes and for collecting the fat while grilling



- 4 Pastry tray
Jacc for pastries such as donuts and biscuits

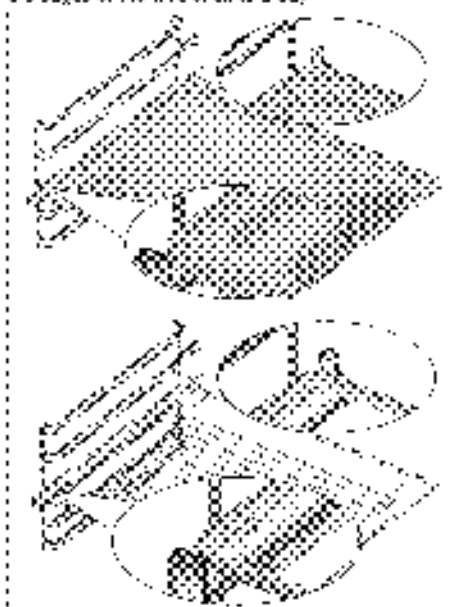


- 5 Wire grill
Jacc for roasting and for placing the legs of a baked, roasted or cooked in casserole dishes on the desired rack



- 6 Placing the wire shelf and tray onto the telescopic racks properly
(This feature is optional. It may not exist on your product.)

Telescopic racks allow you to install and remove the trays and wire shelf easily. When using the tray and wire shelf with telescopic racks, make sure that the bar at the rear section of the telescopic rack stands against the edges of the wire shelf and tray.



Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height with control)	640 mm/41 mm/310 mm
Weight (approx.)	23.5 kg/3.7 kg/3.0 kg/3.0 kg/3.0 kg
Total power consumption	3000 W
Cable type/size	3x0.75 mm ² P2 3x1.5 mm ² P2 & 2.0 mm ²
HOB	
Model	
Hob type	Single-circuit cooking plate
Efficiency	25-33%
Power	300 W
Model	
Hob type	Quad-circuit cooking plate
Efficiency	22-310 mm
Power	3000 W
Model	
Hob type	Single-circuit cooking plate
Efficiency	25-33%
Power	250 W
Model	
Hob type	Single-circuit cooking plate
Efficiency	25-33%
Power	300 W
GENERAL	
Main cook	1000 W/1000 W/2000 W
Boiler type	10-20 W
Boiler power consumption	20-100 W

* Basic information on the energy label of electrical appliances is given in accordance with the EU 60295 / 7 L3 8000-1 standard. These values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following criteria, on a scale of 1 to 10: 1) the relevant functions used on this product or not: 1- Cooking with gas-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5- Top and bottom heating.



External size of oven may be changed without prior notice. To purchase a totally new product.




Prices in this manual are indicative and may vary without notice. Check your retailer.





Values are not to be pooled together. To determine an accuracy of 1% are obtained if all the conditions in accordance with the standard. Depending on the conditions, instruments are allowed all the parameters may vary.

Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty.

 Preparation of a clean and level installation surface is the responsibility of the installer.

 **DANGER:**
The product must be installed in accordance with all applicable regulations.

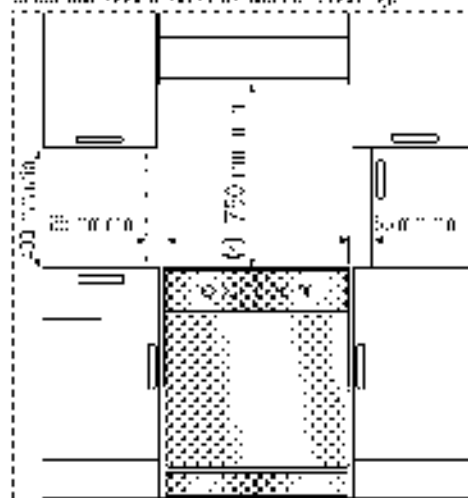
 **DANGER:**
Before installation, always check if the product has any defects or if it does not work if installed.
Damaged products cause risks to your safety.

Before installation

To ensure that minimal gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a soft base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The tiled or floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and fire.

If the ramp is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

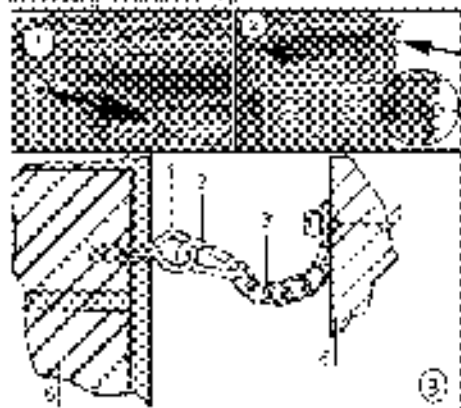


- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 700mm above the top level, allow a side clearance of 65mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750mm above the hob surface.
- If a power hood is to be installed above it, refer to the hood manufacturer's instructions regarding installation height (min 650mm).
- The appliance corresponds to a wide base. i.e. it may be placed with the rear and one side to kitchen walls, built-in furniture or equipment, of any size. The other furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat resistant (100°C min).

Safety chain

If your product has 2 safety chains:

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven. Fasten hook (1) by using a preparer peg to the kitchen wall (2) and connect safety chain (3) to the hook on the locking mechanism (4).

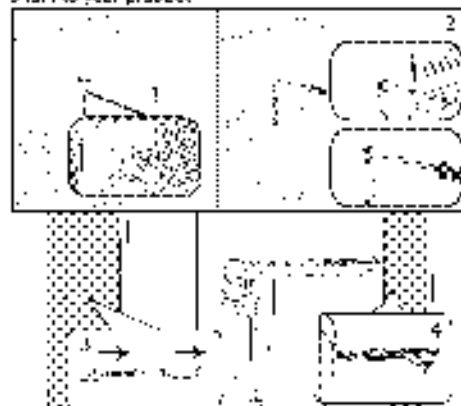


- Safety hook
- Kitchen wall
- Safety chain (supplied with your oven)
- Locking mechanism
- Heat protector
- Kitchen wall

If your product has 1 safety chain:

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied one safety chain on your oven.

Follow below steps in the picture to secure the safety chain to your product.



i Safety chain to be used when a problem occurs with oven. Chain forward and diagonal to avoid over stretching.

Oven's safety chain for cookers is not designed with trigger engagement slot.

Installation and connection

It must be installed by a qualified electrician in accordance with the statutory installation rules.

i Do not install the product near to a light or a flame as it is determined by the product label to have the appropriate minimum clearance to cooking appliances.

- Carry the product with at least two persons.
- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a carpet or a pedestal.

i Do not use the door handle handle to carry or move the product. The door handle is fragile construction.

Electrical connection

Connect the product to a grounded collective line protector, a single-phase circuit breaker of suitable capacity as stated in the 'Technical specifications' table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a flame on. Our company shall not be held for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

DANGER:
The product must be connected to the mains supply only by an authorized and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation. Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from a misuse carried out by unauthorised persons.

DANGER:
The power cable must not be damaged, as it is happened in case of a short-circuit with the parts of the product.
A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, in case of a short-circuit, there is a risk of fire.

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either located on the cover of the oven door or is opened if it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type.

Power cable of your product must comply with the values in 'Technical specifications' table.

DANGER:
Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.
There is the risk of electric shock.

Connecting the power cable

i While performing the wiring, you must adhere with the national and local regulations and must use the appropriate socket-outlet type and plug for each. In case of the product's power limits are out of current capacity of plug and socket-outlet type, the product must be connected through fused electrical installation directly without any plug and socket-outlet type.

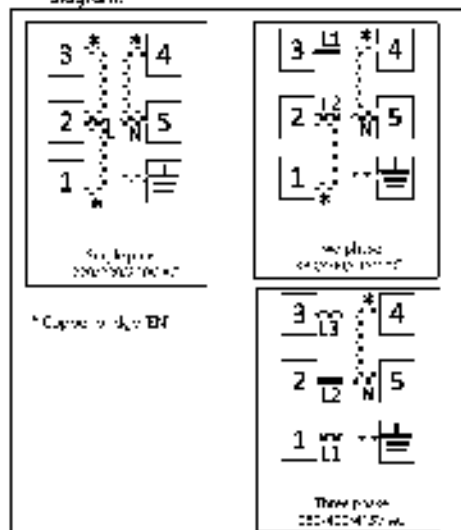
1. If a power cable is not supplied together with your product, a power cable that you want to select from the table ('Technical specifications', page 12) in accordance with the electrical installation at your home must be connected to your product by following the instructions in cable diagram.

If it is not possible to disconnect at once in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance fuses, line safety switches, contactors must be connected to all the poles of the disconnection unit. It must be adjacent and not above the product in accordance with IFF directives. Failure to obey the instructions may cause operational problems and invalidate the product warranty.



Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

2. Open the terminal block cover with a screwdriver.
3. Insert the power cable through the cable clamp behind the terminal and secure it to the main body with the integrated screw or cable clamping component.
4. Connect the cables according to the supplied diagram.



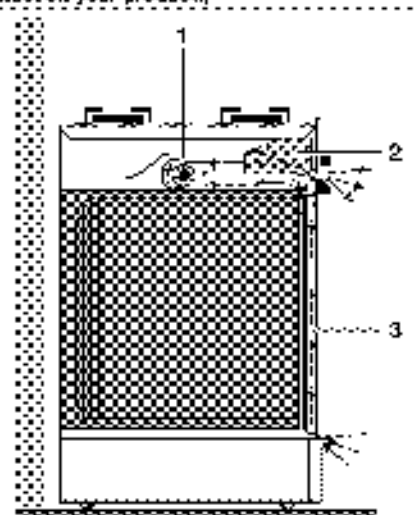
5. After completing the wire connections, close the terminal block cover.
6. Route the power cable so that it will not contact the product, and get squeezed between the product and the wall.



Power cables must not be longer than 2 m because of safety reasons.

- Push the product against the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**
Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is set on a balanced floor. For your own safety please ensure the product is level by adjusting the feet located at the bottom by turning left or right and align level with the cook top.

For products with cooling fan (This may not exist on your product.)



1. Cooling fan
2. Cooling coil
3. Rear

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.



During the installation, do not let cables (230V AC mains supply) or other wires slide on

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the oven grill and tray inside the oven from damaging the oven door, pack a strip of cardboard or the inside of the oven door flat, lines up with the bottom of the tray. Tape the oven door to the side walls.
- Do not use the feet or handle to lift or move the product.



Do not place any objects onto the product and feet in original position.



Check the general appearance of your product before using and immediately report any damage to the retailer.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way and to save energy.

- Use an oven suitable for electric cooking if the oven is not to be used for a long time. It will be better.
- While cooking your dishes, perform a checking operation if it is necessary in the user manual for cooking instructions.
- Do not wash the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook a dish that can be done in the oven at the same time whenever possible. You can also be using two cooking vessels into the wire shelf.
- Cook in a pot and do not stir often. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner or on a suitable for the bottom size of the pots to be used. Always select the correct burner for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use fat bottom pans when cooking with electric heat. Pots with fibre bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 15%.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zone. Bottom of the vessels or pots must be 1 cm smaller than the pot size.
- Keep the cooking vessel and bottom of the pots clean. Dirt will increase the heat conduction between the cooking zone and the pot. Use no cooking woks, unless the cooking zone is not intended for use as a wok cooking zone. You can obtain energy savings up to 15% by using the woks with heat.

Initial use

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by acids, alkalis, detergents and cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive brushes or sharp metal objects to clean the oven cooking glass since they can scratch the surface, which may result in a smearing of the glass.

1. Removal of packaging materials
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any process or residues of layout will be burnt off and removed.



WARNING

Initial heating is necessary.

Preheating is necessary when you use the oven. Preheating is necessary for 30 minutes at the start, followed by 1-2.5 minutes away. Always use a metal initial cooking grid on a grill, from the new way, do not use a metal foil for 30 min.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select static position.
4. Select the highest grill power. See *How to operate the electric oven*, page 18.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven. See *How to operate the electric oven*, page 18.

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power. See *How to operate the grill*, page 22.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill. See *How to operate the grill*, page 22.



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell and to prevent the risk of the smoke and the smell that enters.

How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Do not heat oil in a frying pan of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil splashes, first cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before trying food, always dry them out and gently place into the hot oil. Freeze corn cobs if you are frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unheated and easily filling vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans or cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan or if it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot or not anti-alkalic and aluminum vessels are not. Green and yellow such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to heat foods longer.
- Use for bottoms: saucepans or vessels only.
- Fill appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary pouring by transferring the dishes from one cooking zone to another cooking zone. Do not put pieces of saucepans or pans on a cooking zone.
- Place the saucepan in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and move it onto the cooking zone you want, instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

- Glass ceramic surface is heat proof and is not affected by any temperature differences.

- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cooling board.
- Use only the saucepans and pans with matched bottoms. Sharp edges or side scratches on the surface.
- Do not use aluminium vessels and saucepans. Aluminium can damage the glass ceramic surface.



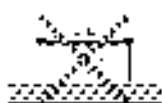
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



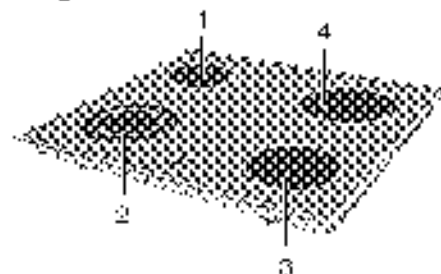
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easy heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.



Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 16-18 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 18 - 20/21-23 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 24-18 cm
- 4 Single-circuit cooking plate 24-20 cm. If total area is more than 100 cm², the hob is not allowed to be used.

! DANGER:
 Do not place any objects to deep on the hob.
 Several objects such as a substance may
 damaged to hob.
 Do not use covered hobs. Water may leak
 through these cracks and causes short circuit
 in case of any fire, of a hand on the surface
 (ie. with cracks) switch off the circuit
 immediately to minimize the risk of electric
 shock.

Glass ceramic hob is equipped with an oscillator light, and a hot zone warning indicator.

Hot zone warning indicator indicates the status of the active zone and if it remains lit, after the plate is turned off. When the temperature of the plate cools down to a level that it can be touched by hand, warning indicator turns off. Flickering of the hot zone warning indicator is not a failure.

i Cookware of glass-ceramic hobs can be a high light when they are switched on. Avoid shining the light left!



Turning on the ceramic plates

The hob control knobs are used for operating the plates. To obtain the best cooking power, turn the hob control knobs to the corresponding level.

Cooking level	1	2	3
	warming	simmering	boiling
		simmering	boiling
			boiling

Turning off the ceramic plates

Turn the plate knob to OFF (upper) position.

Using multi-segmented cooking zones

Multi-segmented cooking zones allows to cook with different sizes of saucepans on the same cooking zone. When these cooking zones are activated, first the inward cooking zone turns on.

- To change the active cooking zone diameter, turn the control knob clockwise.
- A "click" will be heard as soon as the selected ratio changes.



Turning off multi-segment cooking zones

- Turn the hob control clockwise to OFF (upper) position to turn off the over. All burners of the cooking zone are turned off.



- Position 1
- Position 2
- Position 3



Positions 2 and 3 of the multi-segment cooking zones can operate independently.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING:

Hot surfaces can be burnt. Hot surfaces may be hot when it is in use. Never touch the top surface, inner sections of the oven, heater, and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the oven.



DANGER:

Be careful of an opening if the oven door is being moved. To avoid an accident, do not put the hand in the oven.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or a muffin tray, or a heat-resistant silicone molds.
- Bake best in the middle of the rack.
- Place the baking goods in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven on/grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Trussing whole chicken, turkey and large piece of meat with dressing such as onion juice and olive pepper before cooking will improve the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes to roast a whole meat with bones when compared to roasting the same size of a whole without bones.
- A 1 cm thickness of meat thickness requires approximately 7 to 8 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the meat and does not run out when the meat is cut.
- Put a piece of foil in the middle of oven rack in a heat resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and come juicy. Fish, poultry, meat, steaks and sausages are particularly

suitable for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Turn the meat pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shut in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slice the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shut, slice the baking tray to the lower rack to collect oils. Add some water in the tray for easy cleaning.



Food that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intended grilling heat.

Do not place the food basket in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven

Select temperature and operating mode



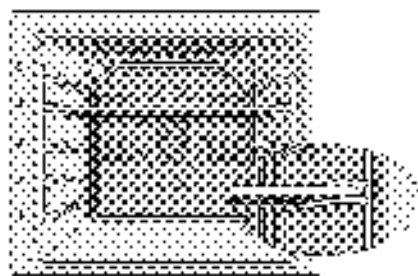
1. Turn the function knob.
 2. Turn the temperature knob.
 1. Set the function knob to the desired operating mode.
 2. Set the Temperature knob to the desired temperature.
- » Green light up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (apart) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf or a disc rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure. Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and slide it with the help of the door in order to obtain a good grill performance (varies depending on the product model).



Operating modes

The oven's operating modes shown here may differ from the arrangement on your model.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, this is suitable for cakes, pastries, or pizzas and assemblies in baking mode. Cook with one tray only.

Bottom heating



Only bottom heating is in operation. This is suitable for pizza and for simultaneous browning of food from the bottom.



This function must be used for easy steam cleaning as well.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan for the rear wall are in operation. For air is evenly distributed throughout the oven cavity by means of the fan. Cook with one tray only.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan for the rear wall is in operation. Suitable for drying finer granular food stocks at room temperature and cooling down the cooked food.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven cavity by means of the fan.



This is suitable for cooking your meals in different rack levels and positioning is not restricted in most cases. Suitable for cooking with air fryer.

This function must be used for easy steam cleaning as well.

"3D" function



Top heating, bottom heating and fan assisted heating (in the rear wall) are in operation. Food is cooked evenly and quickly all around. Cooks with one tray only.

Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling any kind of meat.

- Put big or medium-sized portions in various rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the fan after half of the grilling time.

Grill+Fan



Grilling effect is not as strong as in Full Grill.

- Put small or medium sized portions in various shelf position under the grill heater for grilling.
- Set the desired temperature.
- Turn the fan after half of the grilling time.

Cooking times table



The things in this chart are meant as a guide. Things may vary, due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Food	Cooking vessel/number	Preparation	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Beef (lean)	1 (1 x)	1	100	20-30
Beef (medium)	2 (2 x)	2	100	15-20
Beef (fatty)	1 (1 x)	2	100	20-30
Beef (fatty)	2 (2 x)	1	100	15-20
Beef (fatty)	3 (3 x)	1	100	4-5
Beef (fatty)	4 (4 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	5 (5 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	6 (6 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	7 (7 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	8 (8 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	9 (9 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	10 (10 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	11 (11 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	12 (12 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	13 (13 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	14 (14 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	15 (15 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	16 (16 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	17 (17 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	18 (18 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	19 (19 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	20 (20 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	21 (21 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	22 (22 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	23 (23 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	24 (24 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	25 (25 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	26 (26 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	27 (27 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	28 (28 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	29 (29 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	30 (30 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	31 (31 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	32 (32 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	33 (33 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	34 (34 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	35 (35 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	36 (36 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	37 (37 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	38 (38 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	39 (39 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	40 (40 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	41 (41 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	42 (42 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	43 (43 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	44 (44 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	45 (45 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	46 (46 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	47 (47 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	48 (48 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	49 (49 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	50 (50 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	51 (51 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	52 (52 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	53 (53 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	54 (54 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	55 (55 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	56 (56 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	57 (57 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	58 (58 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	59 (59 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	60 (60 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	61 (61 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	62 (62 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	63 (63 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	64 (64 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	65 (65 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	66 (66 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	67 (67 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	68 (68 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	69 (69 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	70 (70 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	71 (71 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	72 (72 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	73 (73 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	74 (74 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	75 (75 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	76 (76 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	77 (77 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	78 (78 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	79 (79 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	80 (80 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	81 (81 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	82 (82 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	83 (83 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	84 (84 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	85 (85 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	86 (86 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	87 (87 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	88 (88 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	89 (89 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	90 (90 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	91 (91 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	92 (92 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	93 (93 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	94 (94 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	95 (95 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	96 (96 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	97 (97 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	98 (98 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	99 (99 x)	2	100	2-3
Beef (fatty)	100 (100 x)	2	100	2-3

100°C is a cooking that requires pre-cooking - pre-cooked at the beginning of cooking until the oven reaches its adjust temperature.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the oven temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the oven temperature and increase the cooking time.

Baking and roasting



1st rack of the oven & the bottom rack.

- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.



Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce or spread of milk, oil, egg or yogurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay attention to the thickness of the pastry, you have prepared it too far exceed the depth of the tray.



7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will decline and the possibility of problems will increase if the product is cleaned at regular intervals.

	DANGER: Avoid the production of sparks during cleaning and cleaning work. Use a soft cloth and hot water.
	DANGER: Allow the product to cool down before you clean it. Hot surfaces may cause burns.

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding mess from burning the food onto the appliance's surface.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acids or chlorine to clean the stainless-steel surfaces and the handle. Use a soft cloth with a mild detergent that is suitable to wipe those parts clean using alkaline to scrape in one direction.

	The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning products or any kind of abrasive objects during cleaning. Do not use harsh abrasive paper or sharp metal tools to clean the glass cooktop (glass surface) or any of the surface which may result in scratching or damage.
	Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.


Cleaning the hob

Glass ceramic surfaces

Wipe the glass ceramic surface using a piece of cloth saturated with cold water in a circular motion. Do not use any cleaning agent with dry or with a soft and dry cloth.

Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the first time.
Crated residues on the glass ceramic surface should undergo chemical analysis to scraped with tooth blades, steel wool or similar tools.
Remove cabinet stains (yellow stains) by a small amount of lemon juice such as vinegar or citrus juice. You can also use the same commercially available products.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.


	Sugar-based foods such as thick cream and eggs must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise base burner surface may be damaged permanently.
---	---

Slight color fading may occur on ceilings or other surfaces in time. This will not affect operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition and not a defect.

Cleaning the control panel

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

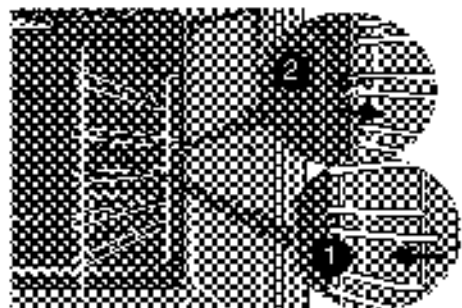
	Do not use any liquid cleaning agent on the control panel. Do not use any abrasive material. Control panel may get damaged.
---	---

Cleaning the oven

To clean the side wall (Varies depending on the product model.)

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

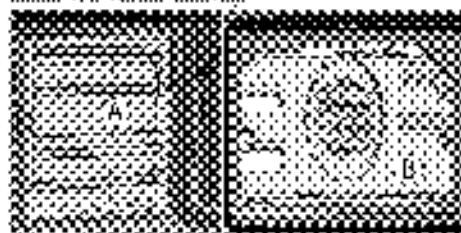
1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it forward only.



Catalytic walls

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

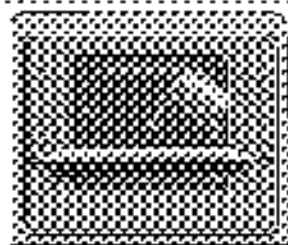
The interior walls (1) and/or the rear wall (2) of your product may be coated with catalytic enamel. Catalytic walls have a light yellow color and a porous surface. Catalytic walls of the oven should not be cleaned. Porous surfaces of the catalytic walls are automatically cleaned by electrocatalysis, converting the spilled oil (stearic acid) into carbon dioxide.



Easy Steam Cleaning

It is an easy cleaning because the dirt being washed out far too long, is softened with the steam that forms inside the oven and the water drops condensing on the inner surfaces of the oven.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 100 ml of water into the oven tray and place the tray at the 2nd rack of the oven.



3. Set the oven to easy steam cleaning mode and run at 100°C for 25 minutes.
4. Open the door and wipe the inner surfaces of the oven with a damp sponge or cloth.

5. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the persistent dirt and wipe it with a dry cloth.

Clean oven door

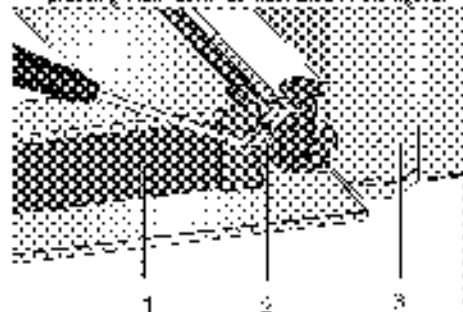
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



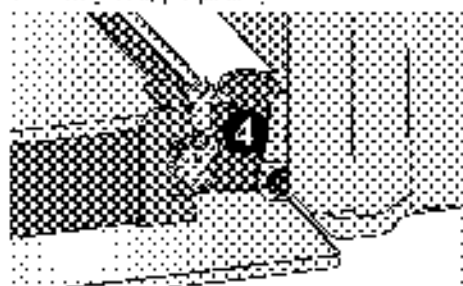
The Easy Steam Cleaning function is not applicable to the oven door. The oven should be cleaned every 10 to 15 days.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down, as illustrated in the figure.



3. Lift.
4. Hinge lock (read notice).
5. Door.
4. Hinge lock (open handle).



5. Move the front door a full way.



- 4 Remove the front door by pulling it upwards to disengage it from the right and left hinges.



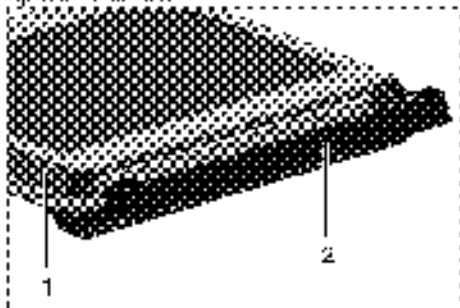
If a variety of door removal processes should be performed in reverse order, as all the door is not level, it causes a gap at the hinge, causing a noise when closing the door.

Removing the door inner glass

(This feature is optional. It may not exist on your product.)

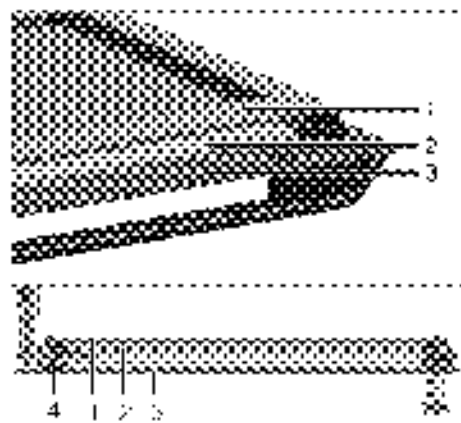
The inner glass panel of the rear door can be removed for cleaning.

Open the rear door.



- 1 Frame
2 Inner glass panel

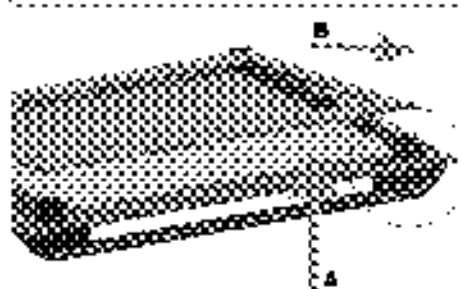
Pull toward yourself and remove the plastic pen installed to upper section of the front door.



Innermost glass panel

- 1 Inner glass pane
2 Cutting area panel
4 Plastic pen (pen and frame)

As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction A and pull it out in direction B. Repeat the same procedure and raise the inner glass pane (2).



The first step to reassemble the door is re-installing the inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass pane so that it will fit in the chamfered corner of the plastic slot.



inner glass pane (2) must be inserted into the plastic socket and inner seal glass panel (1).
 When installing the inner-most glass pane (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel.
 It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot.
 Push the plastic part towards the frame until you hear a 'click'.

Replacing the oven lamp

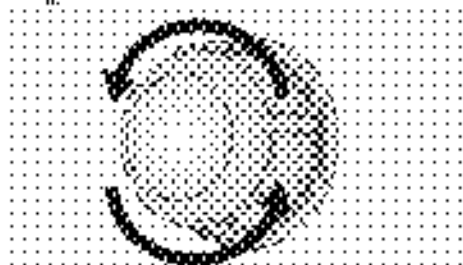
	<p>DANGER: Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electric shock. Hot surfaces may cause burns.</p>
	<p>The oven lamp is a special halogen light. It is an essential to 300°C. See technical specifications, page 42 for details. Oven lamps can be obtained from Authorized Service Agents or the retailer you purchased it from.</p>
	<p>Put the lamp in the right way as the figure.</p>
	<p>The lamp used in this appliance is not suitable for outdoor floor illumination. The intended purpose of the lamp is to assist the user to see food, fit.</p>



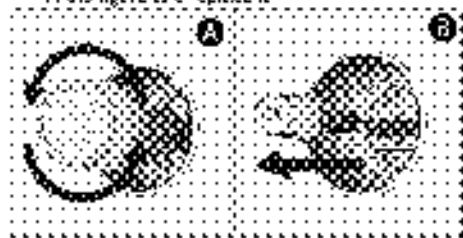
The lamp used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperature above 300 °C.

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the mains from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. If your oven lamp is of type (A) shown in the figure below, remove it by rotating as shown and replace it. If it is of type (B), pull and remove it as shown in the figure and replace it.



4. Install the glass cover.

Troubleshooting

Overcooks steam when it is in use

- The normal pressure becomes during operation. >>> *Turn it out a little.*

Product emits metal odors (boiling water cooling)

- When the metal parts are heated, they may expand and contract. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The main fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- The let's plug is not plugged into the ground socket. >>> *Check the plug connection.*

Overlight does not work.

- Over lamp is defective. >>> *Replace over lamp.*
- Power is not. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*

Over does not heat.

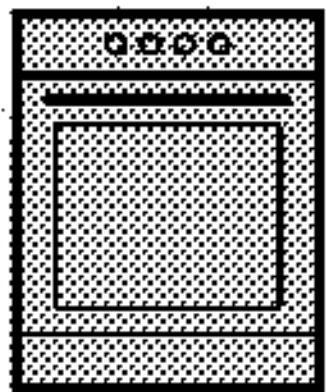
- Might not be set to a certain cooking function or the temperature. >>> *Set the over to a certain cooking function and/or temperature.*
- Power is off. >>> *Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.*



Consult the Full Service Service Agent for assistance with issues of the Belt of 66 you have purchased the model type and number of the machine. You can find the model number and the serial number on the instruction manual. You can also find all the information you need on the website www.66.it.

Φούρνος

Εγχειρίδιο χρήσης



EL

beko

Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

Λοιπόν, ελάτε!

Ευχαριστούμε που προτιμήσατε ένα προϊόν Beko. Ελπίζουμε να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα από το προϊόν σας, το οποίο έχει κατασκευαστεί με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία σημής. Για την ασφάλειά σας και την υγιεινή χρήση του προϊόντος, διαβάστε προσεκτικά από κάτω το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και τα άλλα συστασιακά έγγραφα, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και διαβάστε το ως αναφορά για μελλοντική χρήση. Το παραδώσατε το προϊόν σε άλλον, παραδώσατε μαζί και το εγχειρίδιο χρήσης. Τηρείτε όλες τις προειδοποιήσεις και πληροφορίες που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

Να θυμάστε ότι το παρόν εγχειρίδιο χρήσης έχει επίσης μεταφραστεί και σε άλλα γλώσσες. Οι διαφορές σύμφωνα με τα γλώσσα θα αναφέρονται στο εγχειρίδιο.

Σημασία των συμβόλων

Σε όλη την έκδοση του παρόντος εγχειρίδιου χρήσης, χρησιμοποιούνται οι ακόλουθα σύμβολα:



Σημαντικές πληροφορίες ή συμβουλές σχετικά με τη χρήση.



Προειδοποίηση σχετικά με τον κίνδυνο ή τα αποτελέσματα κίνδυνο για τη ζωή και την περιουσία.



Προειδοποίηση σχετικά με ηλεκτροπληξία.



Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαϊγής.



Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sultanoğlu/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον 4

Γενικό για την ασφάλεια

Ηλεκτρική ασφάλεια

Ασφάλεια προϊόντος

Ειδικές πληροφορίες χρήστη

Ασφάλεια παιδιών

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

2 Γενικές πληροφορίες 11

Γενική επισκόπηση

Περιεχόμενα συσκευασίας

Τεχνικές προδιαγραφές

3 Εγκατάσταση 14

Για την εγκατάσταση

Εγκατάσταση και συνδεση

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

4 Προετοιμασίες 18

Γραμμάκις στη βελίκα για εξοικονόμηση ενέργειας

Αρχική χρήση

Γρήγορος καθαρισμός της συσκευής

Αρχική θέρμανση

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστίων 20

Γενικές πληροφορίες για το χειρίσμα

Χρήση των πλάκων εστίων

6 Τρόπος χρήση του φούρνου 23

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το μέγιστο βάρος, το ψήσιμο φούρνου και το ψήσιμο σε γκρι

Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου

Τρόπος λειτουργίας

Πίνακας χρωμάτων μαγειρέματος

Τρόπος χρήσης του κερύ

Πίνακας χρόνου μαγειρέματος για κρέα

7 Συντήρηση και φροντίδα 28

Γενικές πληροφορίες

Καθαρισμός της πλάκας εστίων

Καθαρισμός του ηλεκτρικού φούρνου

Καθαρισμός του φούρνου

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου

8 Αντιμέτωπη προβλημάτων 32

Π Σημαντικές οδηγίες και προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και το περιβάλλον

Το τμήμα αυτό περιέχει οδηγίες ασφαλείας που θα σας βοηθήσουν να προστατευτείτε από τον κίνδυνο τραυματισμού και υλικών ζημιών. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών θα έχει ως αποτέλεσμα την ακύρωση κάθε εγγύησης.

Γενικά για την ασφάλεια

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, αν τους έχει δοθεί επιτήρηση ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.

Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (περιλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός αν

τα άτομα αυτά έχουν λάβει επιτήρηση ή καθοδήγηση. Τα παιδιά που επιτηρούνται δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτον για προσωπική χρήση ή για χρήση του ως μεταχειρισμένου προϊόντος, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά με το προϊόν έγγραφα και εξαρτήματα.
- Σε καμία περίπτωση μην τοποθετήσετε το προϊόν πάνω σε δάπεδο που καλύπτεται με χαλί ή μοκέτα. Διαφορετικά, η έλλειψη ροής αέρα κάτω από το προϊόν θα προκαλέσει υπερθέρμανση των ηλεκτρικών εξαρτημάτων. Αυτό θα προκαλέσει προβλήματα με το προϊόν σας.
- Οι διαδικασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει πάντα να εκτελούνται από αδειούχους τεχνίτες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα, πράγμα που μπορεί επίσης να

ακυρώσει την εγγύηση. Πριν την εγκατάσταση, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες.

- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν είναι ελαττωματικό ή έχει οποιαδήποτε ορατή ζημιά.
- Ελέγχετε ότι τα κουμπιά των λειτουργιών του προϊόντος απενεργοποιούνται μετά από κάθε χρήση.

Ηλεκτρική ασφάλεια

- Αν το προϊόν παρουσιάσει βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται, έως ότου επισκευαστεί από τον αδειοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέετε το προϊόν μόνο σε γειωμένη πρίζα/γραμμή με την τάση και προστασία που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιαδήποτε προβλήματα προκύψουν λόγω μη γείωσης του προϊόντος σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν απλώνοντας ή χύνοντας νερό

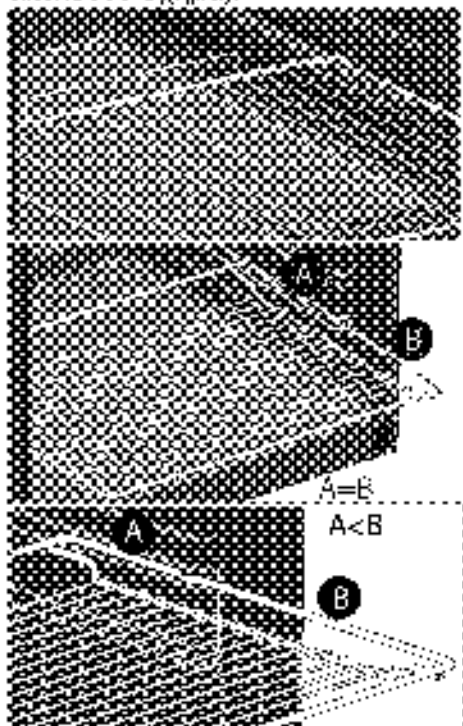
πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Το προϊόν πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένο από την πρίζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρείμα, αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση, για την αποφυγή κινδύνου.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που προβλέπεται στις "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί έτσι ώστε να είναι εφικτή η πλήρης αποσύνδεσή της από το δίκτυο. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται είτε μέσω ενός φινι ρεύματος δικτύου, είτε μέσω διακόπτη ενσωματωμένου στη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση, σύμφωνα με τους κατασκευαστικούς κανονισμούς.
- Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, αλλιώς οι συνδέσεις μπορούν να υποστούν ζημιά.

- Μην παγιδεύετε το καλώδιο ρεύματος ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και το πλαίσιο της συσκευής και μην το περάσετε πάνω από θερμές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση και να προκαληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.
 - Οποιασδήποτε εργασίες σε εξοπλισμό και συστήματα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό θα πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο και πιστοποιημένο προσωπικό.
 - Σε περίπτωση οποιασδήποτε ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος δικτύου. Για να το κάνετε αυτό απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη της οικιακής εγκατάστασης.
 - Βεβαιωθείτε ότι η ονομαστική τιμή ρεύματος της ασφάλειας είναι σύμφωνη με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.
- Ασφάλεια προϊόντος**
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσπελάσιμα μέρη της αποκτούν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις). Θα πρέπει να κρατάτε μακριά τα παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
 - Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση σας ή ο συντονισμός των κινήσεών σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινοπνεύματος και/ή τοξικών ουσιών.
 - Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στα φαγητά σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά, αφού μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
 - Μην τοποθετείτε οτιοδήποτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο προϊόν γιατί οι πλευρές του μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
 - Κατά τη χρήση η συσκευή αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Θα πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης (αντιστάσεις) μέσα στο φούρνο.
 - Διατηρείτε καθαρά από εμπόδια όλα τα ανοίγματα αερισμού.
 - Μην θερμαίνετε στο φούρνο σφραγισμένα μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση που αναπτύσσεται στο μεταλλικό δοχείο/βάζο μπορεί να προκαλέσει έκρηξή του.

- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απειθείας πάνω στη βάση του χώρου του φούρνου. Η συσσώρευση της θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του χώρου του φούρνου.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρές μεταλλικές ξυστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας του φούρνου, γιατί αυτά τα είδη μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια, με ενδεχόμενο αποτέλεσμα το σπάσιμο του τζαμιού.
- Μην χρησιμοποιείτε αποκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.)
Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου πάνω στις συρμάτινες υποδοχές
Είναι σημαντικό να τοποθετείτε σωστά πάνω στην υποδοχή τη συρμάτινη σχάρα και/ή τα δίσκο. Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το δίσκο ανάμεσα στις 2 ράγες και βεβαιωθείτε ότι ισορροπεί πριν τοποθετήσετε

φαγητό πάνω του (δείτε το ακόλουθο σχήμα).



- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν αν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας.
- Η λαβή της πόρτας του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο πετσέτων. Μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια προϊόντα από ύφασμα όταν είναι ενεργή η λειτουργία γκριλ με ανοικτή πόρτα.
- Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά σε θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε φαγητά από το φούρνο.

- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος στο σκεύος ή στο εξάρτημα φούρνου (δίσκος, σχάρα, κ.λπ.) μαζί με το φαγητό και στη συνέχεια τοποθετήστε τα όλα σε προθερμασμένο φούρνο. Αφαιρέστε τα πλεονάζοντα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που ξεχειλίζουν από το εξάρτημα ή το σκεύος, ώστε να αποτραπεί ο κίνδυνος να αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου. Να μη χρησιμοποιείτε ποτέ το χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία λειτουργίας μεγαλύτερη από την ενδεικνυόμενη τιμή για το χαρτί. Μην τοποθετείτε το χαρτί ψησίματος απευθείας στη βάση του φούρνου.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος της συσκευής έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα ή ο διακόπτης κυκλώματος έχει απενεργοποιηθεί πριν αντικαταστήσετε το λάμπτα, για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα προκειμένου να αποφευχθεί υπερθέρμανση.
- Το προϊόν πρέπει να τοποθετηθεί απ' ευθείας πάνω στο δάπεδο. Δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βάση ή βάθρο.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγειρέμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επιτήρηση, μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να γίνει αιτία φωτιάς. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια τέτοια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κατόπιν καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται διαρκώς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς. Μη φυλάσσετε ειδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Σε περίπτωση θραύσης του γυαλιού της εστίας: Απενεργοποιήστε άμεσα όλες τις εστίες αερίου και όλες τις ηλεκτρικές αντιστάσεις θέρμανσης και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παραγωγή ρεύματος. Μην αγγίζετε την

επιφάνεια της συσκευής. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χειρισμό μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Η πίεση των ατμών που αναπτύσσεται λόγω υγρασίας στην επιφάνεια της πλάκας εστιών ή στο κάτω μέρος του σκεύους μπορεί να προκαλέσει κίνηση του σκεύους. Για το λόγο αυτό, να βεβαιώνετε ότι η επιφάνεια του φούρνου και το κάτω μέρος των σκευών είναι πάντα στεγνά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**
Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πλάκας εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που αναφέρονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες για χρήση ως κατάλληλων ή τα προστατευτικά πλάκας εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Για την ασφάλεια του προϊόντος από φωτιά:

- Βεβαιωθείτε ότι το φως ταιριάζει καλά στην πρίζα, ώστε να μην παράγονται σπινθήρες.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που έχουν υποστεί ζημιά ή είναι κομμένα, ούτε καλώδιο επέκτασης, παρά μόνο τα αρχικό καλώδιο της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρό ή υγρασία στην πρίζα στην οποία έχει συνδεθεί το προϊόν.

Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η επαγγελματική χρήση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για χρήση μαγειρέματος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση των τιπέλων κάτω από το γκριλ, για κρέμασμα στις λαϊζές πεταστών και πανιών πιάτων κλπ. για στέγνωμα και επίσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση.
- Ο κατασκευαστής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε

βλάβη προκληθεί από λανθασμένη χρήση ή χειρισμό.

- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, τα μαγειρέματα και τη ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.

Ασφάλεια παιδικών

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να αποκτήσουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Τα υλικά συσκευασίας θα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Απορρίψτε όλα τα μέρη της συσκευασίας σύμφωνα με τους περιβαλλοντολογικούς κανονισμούς.
- Τα προϊόντα που λειτουργούν με ηλεκτρισμό είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν όταν λειτουργεί και μην τους επιτρέψετε να παίζουν με το προϊόν.
- Μη τοποθετείτε πάνω από τη συσκευή πράγματα που μπορούν να προσπαθήσουν να φτάσουν τα παιδιά.
- Όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοικτή, μην τοποθετείτε πάνω της οποιοδήποτε βαρύ αντικείμενο και μην αφήσετε τα παιδιά να καθίσουν πάνω της.

Μην αγγίζετε ή μην προκληθεί αναίρεση ή της συσκευής ή να πάθουν ζημιά οι μενειπέδες της πόρτας.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος:



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, περί υβρίτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/96/ΕΕ σε συνδυασμό με 2002/108/ΕΕ και την 2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σήμαδοκιο ταξινόμησης για υβρίδα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εφελκόμενα και υλικά υψηλής ποιότητας, τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορριπτετε το υβρίδα προϊόν μαζί με τα κοινά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της υβρίδα ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρα συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

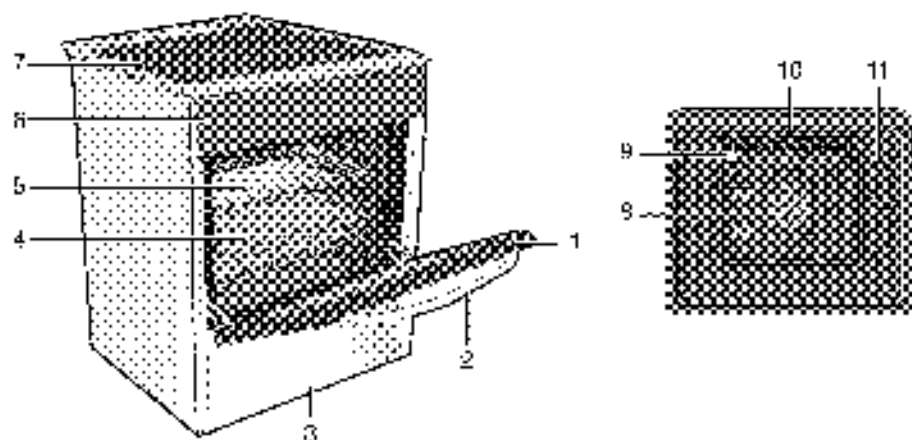
Συμμόρφωση με την Οδηγία περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS):
Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2002/95/ΕΕ). Δεν περιλαμβάνονται επιπλέον κα επεξεργασμένα υλικά που περιέχονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διατηρείτε τα υλικά συσκευασίας σε ασφαλή μέρος μακριά από τα παιδιά. Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμα υλικά. Η τελική διάθεσή τους πρέπει να γίνεται σωστά και με διαφανή συμμόρφωση με τις οδηγίες για τα ανακυκλώσιμα απόβλητα. Δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα.

2 Γενικές πληροφορίες

Γενική επισκόπηση



- | | | | |
|---|-------------------|----|---|
| 1 | Μηχανισμός πόρτας | 7 | Βάση εστίων αερίων |
| 2 | Λογίσι | 8 | Μοτέρ αερίων κλιμακωτά (100, 200, 300, 400, 500, 600, 700, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400, 1500, 1600, 1700, 1800, 1900, 2000, 2100, 2200, 2300, 2400, 2500, 2600, 2700, 2800, 2900, 3000, 3100, 3200, 3300, 3400, 3500, 3600, 3700, 3800, 3900, 4000, 4100, 4200, 4300, 4400, 4500, 4600, 4700, 4800, 4900, 5000, 5100, 5200, 5300, 5400, 5500, 5600, 5700, 5800, 5900, 6000, 6100, 6200, 6300, 6400, 6500, 6600, 6700, 6800, 6900, 7000, 7100, 7200, 7300, 7400, 7500, 7600, 7700, 7800, 7900, 8000, 8100, 8200, 8300, 8400, 8500, 8600, 8700, 8800, 8900, 9000, 9100, 9200, 9300, 9400, 9500, 9600, 9700, 9800, 9900, 10000) |
| 3 | Κάτω φέρμα | 9 | Οπίσθια γυαλιά |
| 4 | Δίσκος | 10 | Απόσταση γυαλιών |
| 5 | Σταθερός στήριγμα | 11 | Βάση στο φρεόνιο |
| 6 | Γενικός κάλυψαν | | |



- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Γενικό κάλυψαν κλιμακωτά |
| 2 | Λογίσι θερμότητας |
| 3 | Γενικό κάλυψαν κλιμακωτά |
| 4 | Γενικό κάλυψαν κλιμακωτά |
| 5 | Γενικό κάλυψαν κλιμακωτά |
| 6 | Γενικό κάλυψαν κλιμακωτά |
| 7 | Γενικό κάλυψαν κλιμακωτά |
| 8 | Γενικό κάλυψαν κλιμακωτά |

Περιεχόμενα συσκευασίας



Η περιεχόμενη συσκευασία περιέχει επτά διαφορετικούς δίσκους με το μέγεθος του προϊόντος. Ενδέχεται στο προϊόν σας να μην υπάρχουν όλοι οι δίσκους που περιγράφονται στα εγχειρίδια χρήσης.

1. **Εγχειρίδια χρήσης**
2. **Κανονικός δίσκος**
Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, κατεψυγμένα τρόφιμα και μενόια ψητά.



3. **Βαθύ τσάι**
Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, μενόια ψητά, φαγητά με πολλά υγρά και για συλλογή του λίπους κατά τη ψήσιμο με υγρό.



4. **Δίσκος για γλυκό ζύμης**
Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, όπως καλούδια και ψωπίδια.

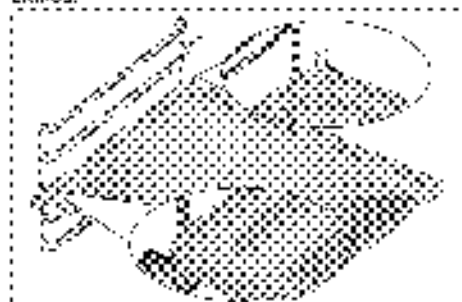


5. **Ευρύτερη σχάρα**
Χρησιμοποιείται για ψήσιμο και να τοποθετηθεί εν α βάζο ή σε εδοχή που ψήνεται, που πρόκειται να ληφθεί ή να σκευραστεί σνακ.



6. **Εισατή τοποθέτηση της ευρύτερης σχάρας και του δίσκου στις τηλεσκοπικές υποδοχές** (Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στα δικά σας προϊόν.)

Οι τηλεσκοπικές υποδοχές επιτρέπουν να τοποθετηθεί και να αφαιρεθεί εύκολα τους δίσκους και τη στεριάτη σχάρα. Όταν χρησιμοποιείτε το δίσκο και τη στεριάτη σχάρα με τηλεσκοπικές υποδοχές, να βεβαιώνεται ότι οι παίροι στο τέλος της τηλεσκοπικής υποδοχής βελκωνώνονται σε επαφή με το άκρο της ευρύτερης σχάρας και του δίσκου.



Τεχνικές προδιαγραφές

ΓΕΝΙΚΑ	
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος / πλάτος / βάθος)	850 mm/630 mm/380 mm
Βάρος προϊόντος	800 mm/630 mm/380 mm/380 mm
Συνολική κατανάλωση ισχύος	5,2 kW
Τύπος καλώδιου / Σίαση	- Κατ'Ηλεκτρολόγους 24 x 2,5 mm ² 50 x 1,5 mm ²
ΠΛΑΚΕ ΕΠΙΠΛΟ	
Επίπεδο ισχύος	
Εισαγωγή ισχύος	Ηλεκτρική ισχύς μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Απόδοση	70 % 500 %
Επίπεδο απόδοσης	Ηλεκτρομαγνητική μαγειρέματος διατεταγμένου κυκλώματος
Αισθητικότητα	200 W/10 mm ²
Κύμα	50/220V/50Hz
Επίπεδο δόσης	Ηλεκτρική ισχύς μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Απόδοση	70 % 500 %
Αισθητικότητα	200 W
ΦΟΡΤΗΦΟΡΓΕΙΑ	
Κόπες / δόσεις	Φορτίο μαγειρέματος μαγειρέματος
Εισαγωγή ισχύος	5,2 kW
Καταναλωμένη ενέργεια	5,2 kWh

* Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σημείωση ηλεκτρικών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60555-1 ή EC 60250-1. Οι πηγές αυτές προσδιορίζονται από τυποποιημένο σύμβολο με λεπτομερείς οδηγίες με κείμενο όπως είναι η θερμότητα, η επιβάρυνση και η επιβάρυνση (στην περίπτωση).

Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα με τις αντίστοιχες λειτουργίες που ανήκουν στο προϊόν ή όχι: 1- Μαγειρέμα με οικ. ανεμιστήρα 2- Αργό μαγειρέμα χωρίς οικ. 3- Μαγειρέμα χωρίς οικ. 4- Γενικά, κλίμα θερμότητας με υποστήριξη ελαστικού. 5- 1 ώρα και κάτω θερμότητα



Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να προσαρμοστούν χωρίς προειδοποίηση στον χώρο της πώλησης με την προϋπόθεση.




Οι εικόνες στο παρόν έγγραφο δεν αποτελούν εγγυημένο αποτέλεσμα και μπορεί να μην παρέχονται ακριβώς με την προϋπόθεση.





Οι τιμές που αναφέρονται στις τιμητικές του προγράμματος σε άλλα έτη μπορεί να μην είναι ακριβείς και μπορεί να μην είναι ακριβώς με την προϋπόθεση της πώλησης και των τιμών που αναφέρονται.

3 Εγκατάσταση

Το προϊόν δε μπορεί να εγκατασταθεί από πιστοποιημένο άτομο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες της Διεθνούς Κλιματικής ή Ανάλυσης. Ο κατασκευαστής δεν θα είναι καμία ευθύνη σε ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη αδειοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρωθεί την εγγύηση.

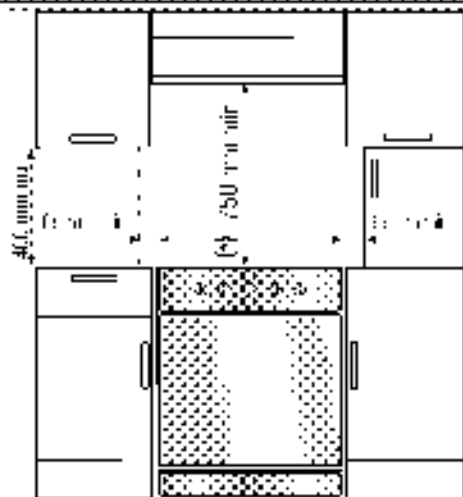
 Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των άκων (από άκρον άκρων) πρέπει να γίνει με πρόβλεψη σε όλους τους χώρους.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**
Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους απαιτούμενους κανόνες ασφαλείας. Διαβάστε τα βιβλία αερίων και ηλεκτρικών κώδικων ασφαλείας.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**
Πριν την εγκατάσταση ελέγξτε ότι όλα τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται είναι κατάλληλα. Το προϊόν είναι έτοιμο για χρήση μόνο αν επιβεβαιωθεί η ασφάλεια όλης της εγκατάστασης.

Πριν την εγκατάσταση

Πο να διασφαλιστεί ότι διατηρούνται τα απαιτούμενα σημεία αναλογιστικής ήρεμότητας από τη συσκευή, συστήματα ή συσκευή αυτή να τοποθετηθεί σε σταθερή βάση και τα πόδια να μη βυθίζονται σε οποιαδήποτε χαλί ή μαύρο μεμβράνη δαπέδου. Το βάρος της κουζίνας πρέπει να έχει σφοδρή αντοχή για το βάρος της συσκευής και το πρόσθετο βάρος άκων των μηχανικών αερίων και των υφιστάμενων.

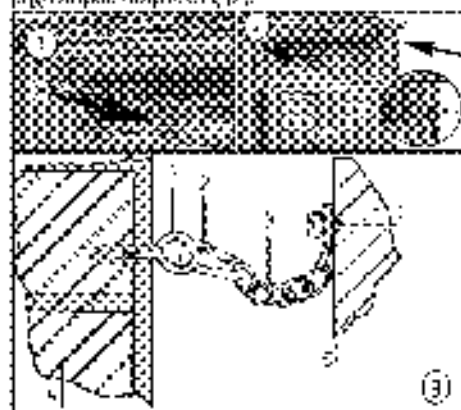


- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με υγρασία σε οποιαδήποτε από τις δύο πλευρές, αλλά να μην έχει ελάχιστη απόσταση 100 χιλ. πάνω από την πόδια εστίας επιτόπιου πλέυρο ή πάνω 65 χιλ. από τον επάνω τοίχο και απομακρυνθείτε από τις διαχωριστικές ή ηχηρή επιφάνειες.
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη ενσωματωμένη βάση. Απαιτείται ελάχιστη υψομότητα 150 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πόδιας εστίας.
- (*) Αν προκειται να εγκατασταθεί σε υφιστάμενη βάση, είναι να τη συσκευή μηχανήματος, ανεξάρτητα στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης (μέγιστο 600 χιλ.).
- Η συσκευή ανήκει σε συσκευή κατηγορίας 1, δηλαδή, μπορεί να τοποθετηθεί με το σωστό τρόπο και μια πλάκα σε πόδια κουζίνας ή πλάκα κουζίνας ή συσκευή οποιαδήποτε μετέδους. Το απλό κουζίνας η η συσκευή στην άλλη πλευρά μπορεί να είναι μόνο ίδιου ή μικρότερα μεγέθους.
- Στο ελάχιστο επίπεδο κουζίνας δίπλα στη συσκευή θα πρέπει να έχει απόσταση με υψηλές θερμοκρασίες (πυλάκι στον αέρα 100 °C).

Απαιτούμενη ασφαλεία

Αν το προϊόν σας έχει 2 ολισθητές ασφαλείας. Πρέπει να προσαρτήσετε τη συσκευή από ασφαλιστικό χριστημένο πλέυρο στο υπόγειο της παρεκκείμενης ή της ολισθητής ασφαλείας.

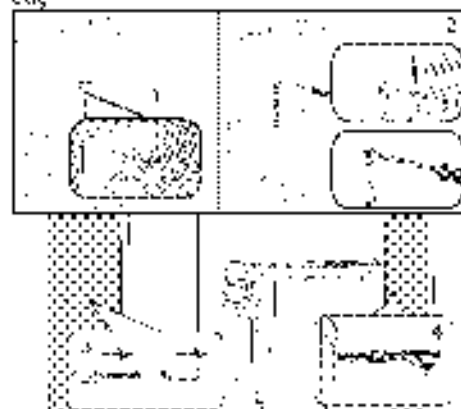
Στερεώστε το άγκιστρο (1) στον τοίχο της κουζίνας (6) χρησιμοποιώντας κατάλληλο βύσμα και συνδέστε την αλυσίδα ασφαλείας (3) στο σύστημα μολύβου που χρησιμοποιεί ο πάροχος (2).



- 1 Άγκιστρο σταθεροποίησης
- 2 Μηχανισμός ασφάλισης
- 3 Αλυσίδα ασφαλείας
- 4 Σύστημα σταθεροποίησης αλυσίδας - α μέρος της συσκευής ασφαλείας
- 5 Γνωστικός συσκευής ασφαλείας
- 6 Τίγος κουζίνας

Αν το προϊόν σας έχει 1 αλυσίδα ασφαλείας: Γραμμή για γραμμή και δεξιά της συσκευής ή χρησιμοποιώντας στη φάσμα σας την παρακάτω μία αλυσίδα ασφαλείας.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα στην εικόνα για να στερεώσετε την αλυσίδα ασφαλείας στο προϊόν σας.



i Η αλυσίδα είναι διαθέσιμη μόνο να λειτουργήσει όταν είναι κατάλληλα στερεωμένη στο ασφαλιστικό σύστημα με τον πάροχο και διαβείτε για να αποσαφηνίσετε τη λειτουργία της.

Αυτή είναι σταθερότητα για μικτούς μηχανήματα που δεν έχουν σχεδιαστεί με ελαστική συμπίεση του σπρίγγματος.

Εγκατάσταση και σύνδεση

Το προϊόν αυτό επιτέλεσε να εγκατασταθεί και να συνδεθεί μόνο σύμφωνα με τους μηχανικούς εθνικούς κριτήρια της εγκατάστασης.

i Μη χρησιμοποιήσετε συσκευή διέλευσης μικρού και μεγάλου ή θέρμανσης επιπέδου από τη συσκευή ασφαλείας αυτή με την απομόνωση ενέργειας για τις συσκευές μάζας.

- Το προϊόν πρέπει να μεταφερθεί με 2 ταυτόχρονους άξονες.
- Το προϊόν πρέπει να τοποθετηθεί οριζόντια πάνω στο δάπεδο. Δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βύσμα ή βόλτα.

i Μη χρησιμοποιήσετε την άρση και τη λαβή της γραμμής ασφαλείας ή μη εκκένωση του προϊόντος. Η πρόσοψη, η λαβή και οι μηχανισμοί πρέπει να είναι ξηροί.

Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το προϊόν σε καλή ποιότητα καλωδίου που προστατεύεται από ασφαλή αξιολογημένο με κατάλληλη ενεργειακή πρόβλεψη όπως υποδεικνύεται στον πίνακα "Τύπος καλωδίου". Διαβάστε την εγκατάσταση της καλωδίας σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με τη χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν ευχαριστεί ευθύνη για το σύνδεση ή τις πράξεις που είναι χρήσιμες και προϊόντος χωρίς εγκατάσταση καλωδίου που συμπεριφέρονται με τους τοπικούς κανόνες.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

! Η βλάβη στη γραμμή για αβίαση από 2 άξονες διασποράς ασφαλείας μόνο από ειδικούς τεχνίτες. Η προστασία ενόψει της ασφαλείας βελτιώνεται με την ασφαλή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν ευχαριστεί ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από αβίασεις και εγκατάσταση από μη εξειδικευμένα άτομα.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ:
 Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να αποσυνδέεται με άγρυπνο ή με συμπιέζον ή να έλκεται από καύση με θάλασσα ή με άλλες κινήσεις.
 Αν το καλώδιο παρουσιάσει υστέρηση ή άλλα πράγματα να αποκολληθεί από οδοντωτές τρυπάνι, διακοπή κλπ. υπάρχει κίνδυνος γρήγορα να σπάσει, βλάψει οικιακά καλώδια ή φίλους.

Το δαδωμένο ή περιστρεφόμενο καλώδιο είναι να αποπλεγμένο στη δεξιά πλευρά, αφήνοντας στην επιμέτωπη πλευρά του προϊόντος. Μπορείτε να δείτε την πινακίδα σφαλμάτων από τον άνω άκρο της πόρτας ή το κάλυμμα καλώδιου ή στο πίσω μέρος οθόνης μονάδας, ανάλογα με τον τύπο της μονάδας.

Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμπεριφέρεται με τις πύλες στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".

ΚΙΝΔΥΝΟΣ:
 Την εγκατάσταση οθόνης ή τη γρήγορη στροφή της οθόνης από την οθόνη ρεύματος διαβίου Υπόκειται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Σύνδεση του καλωδίου ρεύματος

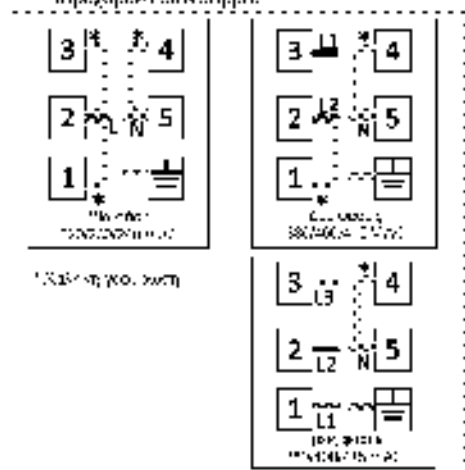
ΚΙΝΔΥΝΟΣ:
 Κατά την κατάβαση ή τη χρήση συμπιεστών ή με άλλες ενέργειες και ηλεκτροπληξίας κινδύνους και πρέπει να χρησιμοποιηθεί προϊόν καλώδιου και στις πύλες να καλύψονται τα φρέζονα. Σε περίπτωση που τα όρια οθόνης του προϊόντος υπερβαίνουν τις πύλες ρεύματος και τις κλίμακες καλώδιου, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας με τα σπείρωμα ή με άλλες εγκαταστάσεις χωρίς χρήση οθόνης και προϊόντων που ορίζονται.

1. Αν δεν παρέχεται καλώδιο ρεύματος μαζί με το προϊόν, πρέπει στη συνέχεια να συνδεθεί καλώδιο ρεύματος που θα επιλεγεί από τον πίνακα λίστας της διαθέσιμης οικιακής στις ηλεκτρικές εγκαταστάσεις. Η σύνδεση πρέπει να γίνει με τη χρήση των οδηγιών στο διάγραμμα καλωδίωσης Τεχνικές προδιαγραφές, σελίδα 12.

Αν δεν είναι δυνατή η εγκατάσταση οθόνης που παρέχεται στην προσαρμοσμένη οθόνη, πρέπει να συνδεθεί μια διάταξη ασφαλείας με ελάχιστο διάμετρο σπείρωμα 3 mm σε όλους τους πόλους (αυτά είναι σε ασφαλείας σκόνης γραμμές, σπείρωμα). Όλοι οι πόλοι της μονάδας αποσυνδέονται από τον κύριο κορμό στην καύση (από τη από πάνω πλευρά).

με τους σφάλματα κανονισμούς (για την ΕΕ για τα Ηλεκτρικά). Η μη συμμόρφωση με αυτή την οδηγία μπορεί να προκαλέσει λειτουργικά προβλήματα και απόκριση της επιτήρησης του προϊόντος.

2. Ανοίξτε το κάλυμμα του μπλοκ που περιλαμβάνεται με ένα κλειδί.
3. Γυρίστε το καλώδιο ρεύματος προς τα δεξιά στην οθόνη καλώδιου από την ακροατική και σπείρωμα στο κέντρο οθόνης με την ενσωματωμένη λίστα του σπείρωμα καλώδιου.
4. Συνδέστε το καλώδιο σύμφωνα με το παρακάτω διάγραμμα.



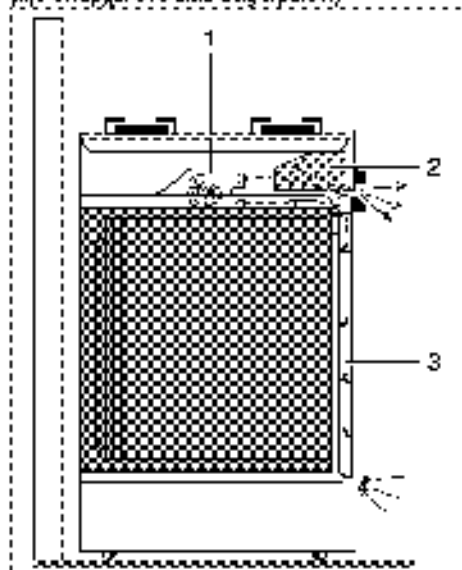
5. Μετά την ολοκλήρωση των συνδέσεων των καλωδίων, κλείστε το κάλυμμα του μπλοκ ασφαλείας.
6. Γυρίστε τη κλίμακα ρεύματος ώστε να μην είναι σε επαφή με το προϊόν και να μην συμπιέζεται ανάμεσα στα προϊόν και τον πόλο.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ:
 Τα άγρυπνα σπείρωμα σε το καλώδιο δεν πρέπει να έχει μήκος μεγαλύτερο από 2 cm.

- Οι ρόδες της μονάδας μας τον ελαστικό καλώδιου.
- Ρύθμιση των ποδιών του φούρνου. Οι κροδάσμοι κατά τη χρήση μπορεί να προκαλέσουν μετακίνηση των ποδιών και σφάλματα. Αυτή η μετακίνηση καλύπτεται με οθόνη να αποσυνδέεται η μονάδα είναι ερμηνευόμενες και καλά σταθερό ημερήσια.

Για τη δική σας ασφάλεια βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι οριζόντιο ρυθμίζοντας το πόσο περισσότερο ή λιγότερο κλίμα με περιστροφή τους εριστήρες ή δεξιά και αριστερά μιλώντας την πρόσωπο με την επιστάνια εργασίας.

Για προϊόντα ανεμιστήρα φύξης (Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)



- 1 Ανεμιστήρας φύξης
- 2 Γωνιακό πλέγμα
- 3 Γόρτα

Ο ανεμιστήρας φύξης φύγει και τον πίνακα ελέγχου και το μπροστινό μέρος της συσκευής.



Εάν ο ήχος υψηλής συχνότητας από τον ανεμιστήρα είναι πολύ δυνατός, ελέγξτε την ταχύτητα της μηχανής.

Τελικός έλεγχος

- 1 Επισυνάψτε το καλώδιο στο καλώδιο δικτύου.
- 2 Ελέγξτε τις ηλεκτρικές απαιτήσεις.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

- Φυλάξτε το αρχικό κουτί του προϊόντος και μεταφέρετε το προϊόν μέσω σε αυτό. Ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στο χαρτοκιβώτιο. Αν δεν έχετε το αρχικό χαρτοκιβώτιο, συσκευάστε το προϊόν σε προστατευτικό με φουσκώδες ή γενικό χαρτόνι και στερεώστε καλά τη συσκευασία με καλλυπτική ταινία.
- Για να αποσύρετε ζημιά στη πόρτα του ανεμιστήρα από το σχήμα και το χρώμα του βλακώδη μέσο στην φάση, τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτονιού στην επιστάνια πίεση της πόρτας που στερεώνει στην θέση που βρίσκεται οι ελαστικοί δακτύλιοι στην περιοχή του πλαισίου της πόρτας.
- Μην χρησιμοποιείτε την πόρτα ή τη λαβή της να την ανύψωση ή τη μετακίνηση του προϊόντος.



Μην τοποθετείτε οποιαδήποτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή και μετακινήστε τη μόνο σε ορθή θέση.



Ελέγξτε πάλι τη φροντίδα του προϊόντος σας για το χρονικό όριο που μπορεί να έχουν πρόσβαση και ή με αέρα.

4 Προετοιμασίες

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να κατασκευάσετε τη συσκευή σας με οικονομία υφαιμάτων και να εξοικονομήσετε ενέργεια:

- Χρησιμοποιείτε στο φούρνο σκεύη σκεύη που χυθείται ή με επικάλυψη σιδήρου (εραμική), επειδή έτσι η μεταφορά θερμότητας θα είναι καλύτερη.
- Όταν μαγειρεύετε τα φαγητά σας προθερμάνετε αντιστάσεις στο ελεγκτικό χειριστήριο στις οδηγίες μαγειρέματος.
- Κατά τη μαγειρεία μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συνεχώς περισσότερα από ένα φαγητά στο ψούφνο στον ίδιο δίσκους. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα έως δύο μαγειρικά σκεύη στη σειρά στη σειρά.
- Μαγειρεύετε ένα φαγητό μετά από το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ήδη ζεστός.
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια σβήνοντας το φούφνο σας λίγα λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.
- Αποψύξτε τα κρεμμυγιμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα καυσόβρες και ηρένιου με καπάκι. Αν δεν χρησιμοποιείτε το καπάκι, η κατανάλωση ενέργειας μπορεί να αυξηθεί 1 φοράς.
- Επιλέξτε την εστία σέρβιου που είναι κατάλληλη για το μέγεθος της βάζου ή του καζάνι και τη πρόκειται να χρησιμοποιήσετε. Εάν επιλέξετε το σκεύος μέγεθος σκεύους να το φαγητό σας. Για τα μεγαλύτερα σκεύη απαιτείται περισσότερη ενέργεια.
- Προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε σκεύη με ελαφρύ βόθρο όπου μαγειρεύετε με ηλεκτρικές πλάκες εστίας.
Το σκεύη με βόθρο μεγάλου πάχους θα μεταφέρει καλύτερη μεταφορά θερμότητας. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 1/3 της ενέργειας.
- Το σκεύη πρέπει να είναι συμβατό με τις ζώνες μαγειρέματος. Ε βόθρο αν σκεύος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από την ηλεκτρική εστία.
- Διατηρείτε τις ζώνες μαγειρέματος και τις ζώνες των σκεύων σε καθαρή κατάσταση. Ο

βόθρος θα μειώσει την ομοιότητα θερμότητας ανάμεσα στη ζώνη μαγειρέματος και τη βόθρο του σκεύους.

- Για μαγείρεμα μεντόλης, δόρκεας, αι ενεργά υφάσματα ή άλλες μαγειρικές δόξες, 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 20% της ενέργειας με τη χρήση της υποκαταπομπής θερμότητας.

Αρχική χρήση

Πρώτος καθαρισμός της συσκευής



Η συσκευή μπορεί να επισκευαστεί από οποιονδήποτε επαγγελματία ή καθόλου από κάποιον.

Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκεύη από σκεύη που είναι από διαφορετικές κατηγορίες ή από σκεύη που έχουν διαφορετικό σκεύη.

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Σκουπίστε τις επιφάνειες της συσκευής με ένα καθαρό υγρό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε με ένα άλλο πανί.

Αρχική θέρμανση

Θερμάνετε το ψούφνο για περίπου 30 λεπτά και μετά απενεργοποιήστε το. Επιστρέψτε κατόπιν στην επιφάνεια. Θα αυξήσει και θα υποκαταπομπή.



ΠΡΟΒΕΙΔΟΤΟΙΣΗ!

Ο καθαρισμός πρέπει να πραγματοποιείται. Η συσκευή μπορεί να βλάψει από τη χρήση. Προκαταπομπή χρησιμοποιείται. Για να μην αυξήσει τις ζώνες εστίας, τα σκεύη κατά τη χρήση του φούρνου, τα σκεύη α θέρμανσης και. Κατά τη διάρκεια μαγειρεί. Να χρησιμοποιείτε πάντοτε σκεύη από σκεύη ή σκεύη που είναι από σκεύη ή σκεύη που είναι από σκεύη.

Ηλεκτρικός φούφνος

- 1 Βγάλτε από το ψούφνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συσκευή ψησίματος.
- 2 Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- 3 Επιλέξτε Στατική θέση.
- 4 Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του φούρνου. Βλ. Τύπος μαγειρέματος και ηλεκτρικών σκεύων σελίδα 23.
- 5 Αφήστε το ψούφνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
- 6 Απενεργοποιήστε το ψούφνο σας. Βλ. Τύπος μαγειρέματος και ηλεκτρικών σκεύων σελίδα 23.

Φούρνος γκριλ

1. Βγάλτε από το φούρνο όλες τις δίσκους ψησίματος και τη συσκευή ψησίματος.
2. Καθαίστε την πόρτα του φούρνου.
3. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 26.
4. Βάλτε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε το γκριλ στις 36. Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 25.



Το δικό σας προϊόν είναι κατάλληλο για γκριλ. Τα προϊόντα που περιλαμβάνονται στο πακέτο, όπως οι δίσκοι ψησίματος, αλλά και οι συσκευές ψησίματος, βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίσματος «αέρα» α να απομακρύνεται ο καπνός και η ατμόσφαιρα. Αποσβεστεί γρήγορα η εστία σε περίπτωση του «αέρα» και της εστίας που λειτουργεί.

5 Πως να χρησιμοποιήσετε την πλάκα εστιών

Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα



Για την προστασία εσάς και των άλλων από την πλάκα από το άνοιξη της θύρας του. Μην αφήσετε την πλάκα εστιών χωρίς επίτηρητο στον ζεσταμένο λάδι. Η υπερθέρμανση του λαδιού προκαλεί κίβδηλο φαγόψυ. Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε ενδοχόμενη φωτιά με νερό! Όταν το λάδι πιώσει σωστά καθαίρεται με καθαρό και υγρό καθαριστικό, αντίθετη με ένα καθαρό. Απεργαστείτε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλέως να το κάνετε, και πληροφορίες στην Τεχνολογική Υπηρεσία.

- Πριν ο προγραμμα μαγείρεμα, είναι να εσφαλμένα καλέ. Κατόπιν τοποθετείτε τα προπαικτικά μέσα στο καυτό λάδι. Να εδρασηζέτε ότι τα καταμεινόμενα πρόφισμα έχουν εισαχθεί πλήρως, πριν τα ηθρονηθείτε.
- Όταν ζεσταίνεται το λάδι μην κούνητε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα πηλόνια και τις κατασφάλους με τρόπο ώστε οι άκρες τους να μην είναι πάνω από τις εστιές, να να οι εστιές θέτουμε τον κενό χώρο πλάκα εστιών στην πλάκα εστιών σκεύη που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανεπροπούν εύκολα.
- Μην τοποθετείτε κανάσκες και κατασφάλους σε ανοημένες εστιές. Μπορεί να υποκαταστήσει.
- Η κατασφάλος μιας εστιές χωρίς σκεύη ή κατασφάλος πάνω της θα προκαλέσει ζημια στη συσκευή. Απαραίτητο είναι να τοποθετείτε τα πηλόνια με τον σωστό τρόπο.
- Επε 5h η επιφάνεια του προϊόντος μπορεί να είναι καυτή, μην τοποθετείτε πάνω της σκεύη από ύφανση ή σκεύη από πλαστικό. Καθαρίστε ημέρες οποιαδήποτε πέπλα σκεύη έχουν λάθει πάνω στην επιφάνεια. Αυτά τα σκεύη δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ποτέ για τη φρεσκάδα των πηλόνων.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατασφάλους ή σκεύη με επίπεδη βάση.
- Τοποθετείτε την κατασφάλος ποσότητα ασφαλή μέσα στις κατασφάλους και τα πηλόνια. Επει ότε

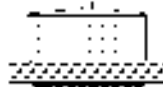
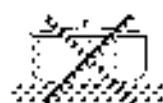
είναι προσιτό να καθαρίσετε τον πίνακα, αφού θα απετρέψετε την υπαρχούσα του φαγητού. Μην τοποθετείτε το καπάκι από τις κατασφάλους ή τα πηλόνια πάνω στις εστιές. Το πόδι της κατασφάλος ή σκεύη να είναι κεντρικά σκεύη πάνω στην εστιά. Να έχετε να μετακινήσετε την κατασφάλος σε άλλη εστιά, σκεύηστε την και τοποθετήστε τη στην εστιά που θέλετε και να τη φρέσκε.

Πρακτικές συμβουλές για υαλοκεραμικές πλάκες εστιών.

- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική στη θερμότητα και δεν επηρεάζεται από μενόμελες διακυμάνσεις θερμοκρασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε την υαλοκεραμική επιφάνεια ως μέρος αποθήκευσης ή στο σκεύη εστιών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατασφάλους και πηλόνια με μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Οι σκεύη σκεύη προκαλούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη και κατασφάλους σε το σκεύη, να οι σκεύη να προξύνει ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.



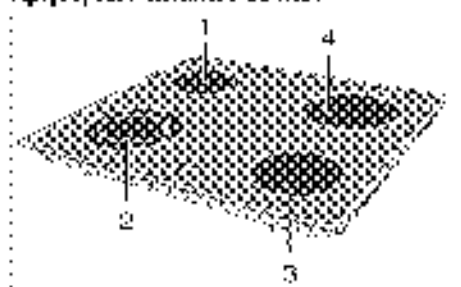
Το χαμένο φαγητό μπορεί να προξύνει την επιφάνεια και να προκαλέσει ζημια. Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με καλές ή κενές βάσεις.



Χρησιμοποιείτε μόνο κατασφάλους και πηλόνια με επίπεδη βάση. Πάντα εξασφαλίστε ασφαλή μεταφορά θερμότητας. Αν η διάμετρος της κατασφάλος είναι πολύ μικρή, θα κλοναλωμένοι όσκαπο ενόψει.



Χρήση των πλάκων εστιών



1. Πλάκα εστίας με 6 τμήματα (ηλεκτρική πλάκα κωδικός 70-13 εκ.)
2. Ηλεκτρική εστία με 5 τμήματα (ηλεκτρική πλάκα κωδικός 72-14/21-23 εκ.)
3. Πλάκα εστίας με 4 τμήματα (ηλεκτρική πλάκα κωδικός 74-13 εκ.)
4. Ηλεκτρική εστία με 5 τμήματα (ηλεκτρική πλάκα κωδικός 78-20 εκ.) είναι ελαστική συνδεδεμένη διαμέσου σκευών προς χρήση σε ένα ή δύο γέφυρες εστίας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Μην αφήνετε οποιαδήποτε αντικείμενο να πέσει από πάνω ή να πέσει πάνω σε αυτό. Εάν συμβεί αυτό, κλείνετε αμέσως το αέριο από τον αεριοστάσιο (ή, εάν είναι πλάκα εστιών).

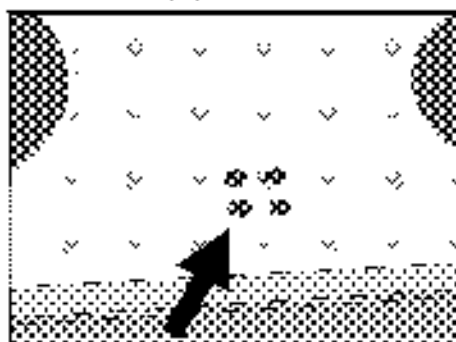
Μην αφήνετε στο εστιαστικό πλάκα εστιών που έχουν βραχεί. Μπορεί να περάσει νερό στο τζακι, γεγονός να προσέξουμε βλάβη υδρόκλιμα. Σε περίπτωση από αεριοστάσιο ελάττωσε ή μη ελάττωσε, ο αεριοστάσιο είναι απαραίτητο να ελαττωθεί και να ελάττωσε το κίνδυνο γκαζοπληξίας.

Η μαλακασμένη πλάκα εστιών ονομάζεται κυρίως λειτουργίας και προσιδωτική ένδειξη θερμότητας.

Εάν χρειάζεστε την ένδειξη θερμότητας, δείχνει την θέση της ένδειξης, και η ένδειξη λειτουργίας μετά την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής εστίας. Όταν η θερμοκρασία της ηλεκτρικής εστίας πέσει ως ένα επίπεδο που μπορεί κάποιος να την αγγίξει με το χέρι, η ένδειξη λειτουργίας θα είναι ενεργή. Εάν η ένδειξη λειτουργίας της προσιδωτικής ένδειξης θερμότητας δεν αποτελεί βλάβη.



Εάν η γέφυρα θερμότητας σας ενοχλεί, πιάστε αμέσως την πλάκα εστίας ή τον αεριοστάσιο και κλείστε το έργο φως.



Ενεργοποίηση των κεραμικών ηλεκτρικών εστιών

Για τη λειτουργία των εστιών χρησιμοποιούνται τα κουμπιά ελέγχου της πλάκας εστιών. Για να έχετε την επιθυμητή απόδοση, γυρίζετε τα κουμπιά ελέγχου της πλάκας εστίας στο επίπεδο για επίτευξη.

Επίπεδο λειτουργίας	1	2	3
Χρόνος	βραχεία	βραχεία	μακροχρόνια
Απόδοση	απόδοση	απόδοση	απόδοση
Απόδοση	απόδοση	απόδοση	απόδοση

Απενεργοποίηση των κεραμικών ηλεκτρικών εστιών

Γυρίστε τα περιφερειακά κουμπιά ηλεκτρικής εστίας στη θέση απενεργοποίησης (πίεση).

Χρήση εστιών με πολλά τμήματα

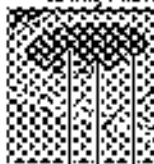
Οι εστίες με πολλά τμήματα επιτρέπει το μέγεθος με διαφορετικό μέγεθος, ακόμη και η ίδια εστία. Όταν ενεργοποιηθούν οι εστίες, αφήνεται πάντα το περιφερειακό τμήμα.

1. Για να αλλάξετε την ενεργή διάμετρο της εστίας, γυρίστε το περιφερειακό κουμπιά ελέγχου διαμέτρου.
2. Εάν ακολουθεί ένα * κ. κ. καθώς αλλάζει η εστία της ηλεκτρικής εστίας.

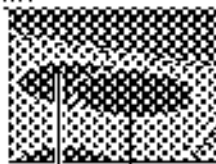


Απενεργοποίηση εστιών πολλαπλών τμημάτων

1. Για απενεργοποίηση, γυρίστε το περιστροφικό έσοι με προσοχή προς τη θέση απενεργοποίησης (πίσω). Όλα τα τμήματα της εστίας απενεργοποιούνται.



1 2 3



2 1

- 1 Έσοι 1
- 2 Έσοι 2
- 3 Έσοι 3



Τα βήματα 2 και 3 απενεργοποιούν ολόκληρο το σύστημα των λειτουργιών ανάλυσης.

6 Τρόπος χρήσης του φούρνου

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το ψήσιμο γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο σε γκριλ

ΠΡΟΕΙΔΙΣΜΟ ΗΞΗΣ
Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα! Η εσωτερική μπάρα να βυθίζεται σε υψηλή θερμοκρασία ή να χρησιμοποιείται για ψήσιμο μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά ή άλλους κινδύνους. Η εσωτερική μπάρα του φούρνου, τα στοιχεία θέρμανσης και Κρασίστε τα παιδιά μακριά! Να χρησιμοποιείται πάντοτε ανάστικος σε θερμοκρασία γκριλ που είναι πάνω από 200°C. Αξίζει ιδιαίτερα όταν έχετε το αέριον.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ:
Προσέχετε στον αέρα κατά την πορεία του φούρνου καθώς μπορεί να εσφραμίσει. Η εσφραμμένη ουσία μπορεί να βλάψει τα μάτια ή το πρόσωπο. Απομακρύνετε το πρόσωπο και τα μάτια από τον φούρνο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών

- Χρησιμοποιήστε καλούδια, για καλόηχοι, μεταλλικούς δίτοκους ή αντίστοιχη ανάμειξη σκευή ή φόρμες σιλικόνης ανθεκτικές στη θέρμανση.
- Χρησιμοποιήστε τη σωστή μπάρα για το ψήσιμο.
- Τοποθετήστε τη φόρμα οριζόντια στη μεσαία θέση της υποδοχής.
- Επιλέξτε τη σωστή θέση στο φούρνο που είναι ελαφρώς πιο ψηλά ή πιο χαμηλά. Η προσαρμογή της θέσης στην υποδοχή όπως ο φούρνος είναι ζεστός.
- Διατηρείτε την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο σε ταψί

- Τα αποτελέσματα του ψήσιμου σε ταψί είναι καλύτερα αν χρησιμοποιήσετε σε απόλυτο επίπεδο, γλάστρα και μεντέλι κερμότα και οι κερμολιές είναι χαμηλά ή μεσαία και μακριά πάνω.
- Χρησιμοποιήστε 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να ψηφιστεί κρέας με κόκκαλα σε σύγκριση με ίδιου μεγέθους κρέας χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να αποσπάζετε περίπου 4 έως 6 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.
- Μην τοποθετείτε κρέας ή κρέας σε ταψί στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Η επιφάνεια του κρέατος μπορεί να γίνει πολύ ζεστή.

έλεγχον ή και δεν σιφώνουν στην κοιλιά ή κρέας.

- Το ψήσιμο θα πρέπει να τοποθετείται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές σε σκευή ανάλογα με τη θερμοκρασία.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στη σχάρα (γκριλ)

Όταν ψηφιστεί σε γκριλ κρέας, υδρό και πικελικά το ψήσιμο απαιτούν γρήγορα κομμάτια, έχουν κρέας κρέατα και δεν στεγνώνουν. Τα επιπλέον κομμάτια τα σουβιάκια και τα λευκάκια, αλλά και τα λαχανικά με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, όπως κολοκύθα και κρεμμύδι, είναι ιδανικά για να ψήνεται σε γκριλ.

- Καταναμίστε το κομμάτι που τοποθετείται να ψηθεί στη συγκεκριμένη σχάρα ή στο ταψί με υπερμικτήρα και με ταυτόχρονα αέρα στη επιφάνεια που καλύπτεται να μην υπερβεί τα 180°C. Η υπερμικτήρα της αντίστροφης.
- Τοποθετήστε τη συγκεκριμένη σχάρα ή το ταψί με σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στο φούρνο. Αν ψηθεί στη συγκεκριμένη σχάρα, τοποθετήστε τα ταψί στη καλύτερη θέση για το ψήσιμο των λιπών. Προσθέστε στο ταψί λίγο λίπος κρέας για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.



Αποφύγετε να έχετε κινδύνους πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιήστε μόνο φούρνο που είναι κατάλληλο για τη βέλτιστη θέρμανση κατά το ψήσιμο σε γκριλ. Μην τοποθετείτε το ψήσιμο πολύ κοντά στο πρόσωπο του φούρνου. Αν έχετε το πιο ζεστό σημείο και ένα κερμολιές με πολύ λίπος μπορεί να πιώσει φωτιά.

Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου

Επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας



1. Τοποθετήστε το κουμπί θερμοκρασίας.
 2. Τοποθετήστε το κουμπί λειτουργίας.
1. Ρυθμίστε το κουμπί θερμότητας 180°C στην επιθυμητή θερμοκρασία.
 2. Ρυθμίστε το κουμπί λειτουργίας στον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

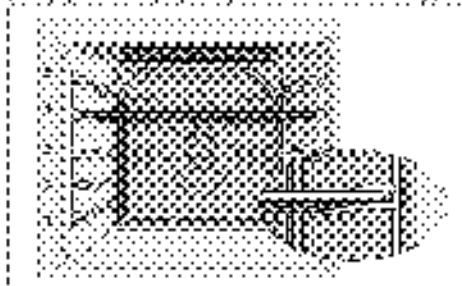
• Ο φούρνος θερμαίνεται ως τη ρυθμιζόμενη θερμοκρασία και κατόπιν διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία. Κατά τη θέρμανση, η άμεγλη θερμοκρασία παραμένει ανεμμένη.

Απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου

Γυρίστε το ελαστικό λειτουργιών και το κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απεναντί στην ημίση (πίσω). Είναι σημαντικό να τοποθετηθεί σωστά η σειρά της σχάρα στη συρμάτινη υποδοχή. Η συρμάτινη σχάρα πρέπει να εισαχθεί ανάμεσα στις συρματικές υποδοχές ή να εισαχθεί στην αριστερά.

Μην αφήσετε τη συρμάτινη σχάρα να ελθεί σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Περίστε τη συρμάτινη σχάρα στο μπροστινό μέρος της υποδοχής και σταθεροποιήστε τη θέση του με τη βοήθεια της πόρτας και να μην εκτεθεί καθήκοντος γκριά.

(Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος) ...



Τρόποι λειτουργίας

Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας που αναφέρονται εδώ με το κουμπί που βρίσκεται στην επιφάνεια του προϊόντος και κλείστε.

Top and bottom heating (Πάνω και κάτω αντίσταση)



Λειτουργούν η πάνω και η κάτω αντίσταση. Το φούρνό θερμαίνεται ομοιόμορφα από πάνω και κάτω. Για παράδειγμα, η επιλογή είναι κατάλληλη για κέικ, ψωμά (λίγη ή κέικ και στεγνά ψωμάκια σε φάσμα ψησίματος). Μείνουμε με ένα δίσκο μόνο.

Bottom heating (Κάτω αντίσταση)



Λειτουργεί μόνο η κάτω αντίσταση. Λειτουργία κατάλληλη για πίττα και σκόλυμα ζεαρόφια με του ψαγρού από το κάτω μέρος.



Αυτή η λειτουργία είναι για χρήση μεπο είναι και για τον εύκολο καθαρισμό με πιάτο.

Fan supported bottom/top heating (Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα)



Λειτουργούν η πάνω και κάτω αντίσταση και ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Ο θερμός αέρας καταβρέχεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ υψηλότερη χάρη στον ανεμιστήρα. Μείνουμε με ένα δίσκο μόνο.

Operating with fan (Λειτουργία με ανεμιστήρα)



Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Κατά τη λειτουργία ανεμιστήρα ξεπρόβλεψατε καταρτισμένοι φούρνους σε μικρή απόσταση με θερμοκρασία διαστολή και να κρύωνα του μαγειρεύεται φαγητά.

Θερμός αέρας



Ο θερμός αέρας που διαρπαινών από την πίσω αντίσταση καταβρέχεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ υψηλότερη χάρη στον ανεμιστήρα.



Είναι κατάλληλη λειτουργία για μείνουμε των φαγητών σας σε διαφορετικά επίπεδα στην υποδοχή και στις περισσότερες περιπτώσεις δεν απαιτείται προθέρμανση. Κατάλληλο για μείνουμε με πολλούς δίσκους. Αυτή η λειτουργία είναι και για χρήση εύκολο και για τον εύκολο καθαρισμό με πιάτο.

"3D" function (Λειτουργία "3D")



Λειτουργούν η πάνω και κάτω αντίσταση και η αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα (στο πίσω τοίχωμα). Το θερμό αέρα είναι ομοιόμορφα και υψηλότερη από όλες τις πλευρές. Μείνουμε με ένα δίσκο μόνο.

Full grill (Γκριλ δυνατό)



Χρησιμοποιήστε το μενού γκριλ στην οθόνη αφής ψησίματος. Είναι προεπιλεγμένη η θέση για το φούφο με στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων κρέατος.

- Τοποθετήστε κρέατο από την οριζόντια γκριλ μερίδες, μεγάλα ή μεσαία κομμάτια στη σωστή θέση στην επιλογή για υψηλό γκριλ.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο επίπεδο.
- Φυλάξτε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

Grill+Fan (Γκριλ+Αέρας)



Η ισχύς λειτουργίας στο γκριλ δεν είναι τόσο έντονη όσο με το Γκριλ δυνατό.

- Τοποθετήστε μικρού ή μεσαίου μεγέθους μερίδες στη σωστή θέση οριζόντια για ψησίμα γκριλ.
- Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Αφίστε το φαγητό μετά το μισό χρόνο ψησίματος.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος



Οι χρόνοι είναι ενδεικτικοί και θα πρέπει να ελεγχθούν οδικτικά και να ελεγχθούν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τις οδηγίες και τα επίπεδα των προϊόντων κρέατος και ανάλογα με τις μαγειρικές σας προτιμήσεις.

Ψήσιμο ψαλιδών και ψαριών



Η τηγανισμένη φρέσκα κρέατα κάτω από ψαλίδες.

Ποσότητα	Μερίδες ανά κομμάτι		Βάρη ανά 2 κομμάτια	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (σε λεπτά: δευτ.)
400 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	4	175	20... 30
500 gr	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	5	185	30... 35
600 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	6	185	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	7	185	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	8	185	30... 35
700 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	9	190	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	10	190	30... 35
800 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	11	190	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	12	190	30... 35
900 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	13	195	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	14	195	30... 35
1000 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	15	200	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	16	200	30... 35
1100 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	17	205	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	18	205	30... 35
1200 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	19	210	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	20	210	30... 35
1300 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	21	215	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	22	215	30... 35
1400 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	23	220	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	24	220	30... 35
1500 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	25	225	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	26	225	30... 35
1600 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	27	230	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	28	230	30... 35
1700 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	29	235	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	30	235	30... 35
1800 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	31	240	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	32	240	30... 35
1900 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	33	245	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	34	245	30... 35
2000 gr	2 κομμάτια	<input type="checkbox"/>	35	250	30... 35
	2 κομμάτια	<input checked="" type="checkbox"/>	36	250	30... 35

			ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ		
ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΕΙΞΗΣ	Αντιστάσεις	☑	2	20 λεπτά (από την έναρξη της δοκιμής)	20% (20%)
	Συνοχή/σπασίματα	☑	4	20 λεπτά (από την έναρξη της δοκιμής)	20% (20%)
Διάρκεια	20 λεπτά	☑	2	20%	20% (20%)
	20 λεπτά	☑	4	20%	20% (20%)

Υποδείξεις: Το μέτρο ελαστικότητας της δοκιμής του υψομέτρου πρέπει να είναι κατά 20% μεγαλύτερο από το μέτρο ελαστικότητας της δοκιμής της συστολής.

(*) Για διαδικασίες μειωμένου όγκου, χωρίς άμεση προέβλεψη, προεβλέψτε το φυσικό υψομέτρο της ελαστικότητας της δοκιμής στην ελαστικότητα θερμοκρασική.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέκι

- Αν το κέκι είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10°C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν το κέκι είναι υγρό, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό ή χαμηλώστε τη θερμοκρασία κατά 10°C.
- Αν το κέκι είναι πολύ στεγνό στο πάνω μέρος, το κέκι μπορεί να μην χαμηλώσει τη βάση, χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν μαγειρεύετε καλά εσωτερικά αλλά κολύβει ελαφρώς, χρησιμοποιήστε ένα δίσκο αλουμινίου χαμηλώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών ζύμης

- Αν το γλυκό ζύμης είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία περίπου 10°C και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος. Υγρύνετε τα φρέσκα ζύμης με λίγη από γάλα, λάδι, αυγό και βουτύρο.
- Αν το γλυκό ζύμης χρειάζεται πολύ χρόνο για να ψηθεί, προσέξτε το πάχος του γλυκού ζύμης και ελέγξτε το πάχος του κέκι. Δεν υπάρχουν 3 ζήτες και τα κέκι.
- Αν το πάχος πάχυνση του γλυκού ζύμης χρησιμοποιείται αλλά το κάτω μέρος δεν έχει μαγειρευτεί, βάλτε λάδι ή τη συνολική ελαστικότητα που έχει χρησιμοποιείται για το γλυκό ζύμης δεν είναι πολύ μεγάλη στο κάτω μέρος του γλυκού. Προσπαθήστε να μοιράσετε τη συνολική ελαστικότητα ανάμεσα στις ελαστικές της ζήτες για αμοιβαία χρησιμοποίηση.

Για να βεβαιωθείτε το γλυκό ζύμης σύμφωνα με τον τρόπο και τη θερμοκρασία που αναφέρονται σε οποιαδήποτε συσκευή, αν ο κέκι είναι ελαφρώς ελαφρώς να μην πληστεί ο κέκι, την επόμενη φορά παρατηρήστε το σε πιο έλατο χαμηλότερο στο οδόμιο.

Πρακτικές συμβουλές για μαγειρέμα λαχανικών

- Αν τελειώσει το υγρό στο πιάτο λαχανικών και ο αέρας είναι πολύ, τότε μαγειρέψτε σε σκεύος με καλή αγωγή θερμότητας. Το κέκι από σκεύος διατηρεί το υγρό του πιάτου.
- Αν ένα πιάτο λαχανικών δεν μαγειρεύεται, βάλτε το λαχανικό στο τηγάνι με το κέκι και τα στεγνά υλικά στο τηγάνι σε βάζο και μετά τοποθετήστε τα στο φούρνο.

Τρόπος χρήσης του γκριλ



ΠΡΟΕΙΔΟΤΟΙΗΣΗ

Κάθε νέα την ποσότητα του φούρνου είναι υγρύνει με γκριλ.
Ο κέκι είναι υγρύνει με γκριλ και υγρύνει με γκριλ.

Ενεργοποίηση του γκριλ

1. Γυρίστε το κουμπι λειτουργιών δεξιόστροφα στο επίπεδο 6 (συνολικό Γκριλ).
2. Κατόπι επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γκριλ.
3. Αν απαιτείται, προεβλέψτε να περίπου 5 λεπτά.
4. Αλλάξτε τη θερμοκρασία.

Απενεργοποίηση του γκριλ

1. Γυρίστε το κουμπι λειτουργιών στη θέση Off (ή ενεργοποίηση ή άσπρη).



Το πιάτο με το κέκι δεν είναι κατάλληλο για ψήσιμο στο γκριλ. Προσπαθήστε να μαγειρέψετε το κέκι στο φούρνο. Για σκεύος στο γκριλ χρησιμοποιήστε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ένωση θερμότητα κατά το ψήσιμο σε γκριλ. Μην αποθηκεύετε το φούρνο σε πιάτο στο φούρνο του γκριλ, αλλά είναι το πιο ασφαλές σημείο και ένα ασφαλές με πολύ λίθος μπορεί να πινακί φούρνο.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκριά


Ψήσιμο με ηλεκτρικό γκριά


Τύπος προϊόντος	Βάρη (ανά υποδομή)	Συνιστάμενη θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (40-60 λεπτά)
Αλάτι	4, 5	200°C	25-28 λεπτά *
Αλάτι και πιπέρι	4, 5	200°C	25-28 λεπτά *
Αλάτι, πιπέρι και λάδι	4, 5	200°C	20-25 λεπτά *
Αλάτι *	4, 5	200°C	25-30 λεπτά *
Αλάτι και πιπέρι *	4, 5	200°C	25-34 λεπτά *
Αλάτι και λάδι *	4, 5	200°C	25-34 λεπτά *
* ανά βάρη ή βρέτος			
* Πρώτη βάρη αλάτι 5 βρέττα			
* 2 ^η - 3 ^η βάρη αλάτι 4 βρέττα - 1 ^η πρόβατος 2 ^{ος} δεν είναι ρυθμιζόμενη, 1 ^η γκριά 0 ^η δε λειτουργεί στη -2 ^η θέση θερμοκρασίας.			

7 Συντήρηση και φροντίδα


Γενικές πληροφορίες


Επισκεφθείτε τη διεύθυνση του προϊόντος θα αυξηθεί και η συχνότητα των παρεμβάσεων. Θα μειωθεί αν το προϊόν καθαρίζεται σε κανονικό ρυθμό ή με:

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**
Μπορεί να έχετε πρόσβαση από την προφίλωση σε μέρη όπου υπάρχουν ηλεκτρικά εργαλεία που είναι σε λειτουργία.
Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**
Μην έχετε πρόσβαση να κλείσει την μηχανή καθαρισμού...
Οι καλώδια φασαδών μπορούν να προκαλέσουν τραυματισμό.

- Καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Με τον τρόπο αυτό θα είναι πιο εύκολη η αντικατάσταση και ο έλεγχος των μερών μηχανής. Αποκαθάρστε το προϊόν μετά από κάθε χρήση που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Δεν είναι εύκολο να καθαρίσετε το προϊόν με τον καθαρισμό του προϊόντος. Επειδή καθαρίζετε το προϊόν χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με λίγο πλυσίματος, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.
- Πάντα ελέγχουμε ότι σκουπίζετε σχολαστικά όλα τα μέρη σύμφωνα με την εγχειρίδιο καθαρισμού και ότι σκουπίζετε ιδιαίτερα κάθε μέρος που έχουν γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν αλκ ή βρωμίνη για να καθαρίσετε τις σφαιρικές επιφάνειες, καλώδια ή τη λαβή. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαλάει) για να καθαρίσετε αυτό τα μέρη σκουπίζοντας τα ελάχιστα προκειμένου σκουπίστε προς μία και μόνο κατεύθυνση.

 Για φροντίδα και να αποφευχθεί ζημιά σε ή γραμμάρισμα στην επιφάνεια καθαρισμού.
Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σπρέι απορρυπαντικό, σκονοκόλλες, καθαριστικό ή απορρυπαντικό. Ελέγξτε με το μάτι.

 Μην χρησιμοποιείτε αποκαθαριστές να τον καθαρισμό του προϊόντος να αποκαθαρίσει να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Υδατοκαρμική επιφάνεια


Εκεί που η επιφάνεια είναι υδατοκαρμική χρησιμοποιώντας ένα πανί που έχει υγρανθεί ελαφρά με κρύο νερό ώστε να μην μεταπίσει της καθαριστικό προϊόν. Στεγνώστε με ένα μαλακό και υγρό πανί. Τα καλώδια μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην υδατοκαρμική επιφάνεια την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η πλάκα εστιών.

Δεν πρέπει να καθαίσει την επιφάνεια με κρύο νερό και κηλίδες που είναι φασαδών ή παρόμοια μέσα.

Αφαιρέστε τις κηλίδες ελαφρώς καθαρισμού ή τρίψτε κηλίδες με κρύο νερό που είναι υδατοκαρμική επιφάνεια καθαρισμού. Αφαιρέστε με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε κάποιο άλλο εμπορικό καθαριστικό προϊόν.

Αν η επιφάνεια είναι υδατοκαρμική, οι καλώδια κηλίδες που είναι φασαδών και περιέχουν αλκ ή βρωμίνη που καθαρίζονται καλά. Κατόπιν καθαρίστε την επιφάνεια της πλάκας εστιών με ένα ελαφρά υγρό πανί.

 Το προϊόν ή μέρη που είναι υδατοκαρμική επιφάνεια καθαρισμού πρέπει να καθαρίζονται άμεσα, χωρίς να περιμένετε να κηλιδώσει η επιφάνεια. Αλλάξτε τη μαλακή επιφάνεια καθαρισμού που αποκαθαρίσει με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.

Με τον καθαρισμό μπορεί να παρατηρηθεί ελαφρύ βλάβισμα σε επιφάνειες ή σε άλλα ελαφρά επιφάνειες. Αυτό δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία του προϊόντος.

Το προϊόν καθαρισμού που είναι υδατοκαρμική επιφάνεια καθαρισμού είναι μια κανονική κατάσταση και όχι βλάβη.

Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

Καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου και τα περιτόρφα κάλυμμα με ένα υγρό πανί και στεγνώστε με σκούφο.



Αν το προϊόν σας διαθέτει επιπλέον ασφαριστικά καλώδια ή χεύμα, μην μετακινήτε για να καθαρίσετε τον ήλεκτρο ελέγχου. Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να υποστεί ζημιά.

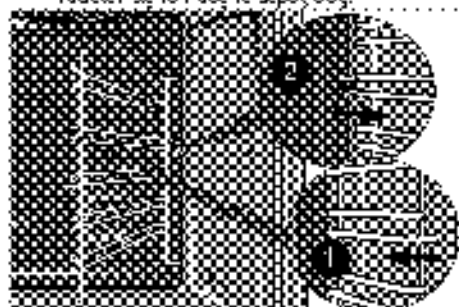
Καθαρισμός του φούρνου

Για να καθαρίσετε το πλευρικό τοίχωμα (διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος.) (Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

1. Αραιώστε το μίγμα υπό τη μορφή του πλευρικού τοίχωμα καθαρισμού, όπως διευκρινίζεται από τον οδηγό μαγειρέματος.

2. Αραιώστε το πλευρικό τοίχωμα καθαρισμού σύμφωνα με τις οδηγίες του οδηγού μαγειρέματος.

3. Αραιώστε το πλευρικό τοίχωμα καθαρισμού σύμφωνα με τις οδηγίες του οδηγού μαγειρέματος.

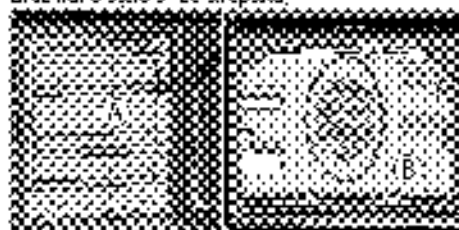


Καταλυτικά τοιχώματα

(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στο δικό σας προϊόν.)

Τα καταλυτικά πλευρικά τοιχώματα (ή και και το πίσω εσωτερικό) του φούρνου, μπορεί να είναι καταλυτικά ή μη καταλυτικά. Τα καταλυτικά τοιχώματα έχουν ελαφρώς ματ χρώμα και παράγουν ελάχιστες. Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν μπορεί να καθαριστούν. Ο φούρνος, τη φέρνει, που καταλυτικά τοιχώματα είναι

αποκαθασιζόμενος με μηχανισμούς απορρόφησης και μετατροπής των λαδιών που βυθίζονται (σε αυτό και οξείδιο του άνθρακα).



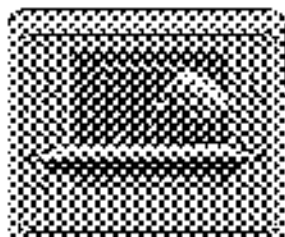
Εύκολος καθαρισμός με υγρά

Εξαιρετικά εύκολο καθαρισμό επιτεύχεται μόνο (που δεν έχουν εφαρμογή για παράδειγμα) υδατοδιαλυτά

με τον στόχο που σχηματίζεται στο εσωτερικό του φούρνου και με τις σταγόνες νερού που υδρατμούς στον ήλιο. Οξείδιο του άνθρακα και οξείδιο του άνθρακα.

1. Αφαιρέστε όλα τα ελαφρώς μέσα από το εσωτερικό.

2. Ρίξτε 500 ml νερό σε ένα δοχείο του φούρνου και τοποθετήστε τον ήλιο στη δεξιά πλευρά του εσωτερικού.



3. Ρυθμίστε το φούρνο στους ελάχιστους λειτουργικούς καθαρισμού με υγρά και να τρέξει στους 100 ° C για 25 λεπτά.

4. Ανοίξτε την πόρτα και σκουπίστε τα ελαφρώς επηρεασμένα του φούρνου με ένα στεγνό μαλακό πανό ή πανί.

5. Για να καθαρίσετε τους επηρεασμένους ρότους, χρησιμοποιήστε σφουγγάρι με υγρά πανό ή πανό. Αποστειρώστε με ένα στεγνό πανί ή σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.

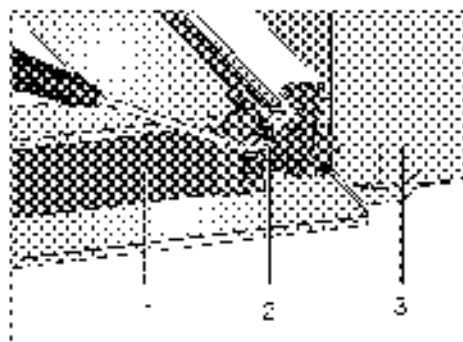
Για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιήστε χημικό υγρό με υγρά πλύσιμο, ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε το προϊόν και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.



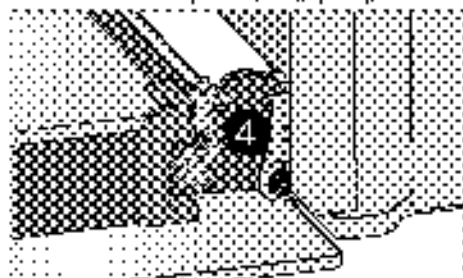
Μην αφήσετε ποτέ σκληρό καθαριστικό προϊόντα που χυθείτε ή σχηματίζονται με υγρά υδατοδιαλυτά καθαριστικά υγρά για τον καθαρισμό της πόρτας του φούρνου. Μην το είδη μαγειρέματος καθαρίσετε τον φούρνο με υγρά υδατοδιαλυτά καθαριστικά υγρά.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

1. Ανοίξτε τη μπροστινή πόρτα (1).
2. Ανοίξτε το κλείσιμα της πόρτας των μηχανισμών (2) στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά της μπροστινής πόρτας (3) και τρέξτε το κλείσιμα της πόρτας η ακόνισμα.



- 1 Πόρτα
- 2 Μείωση κλίσης προς τα μέσα ή κλίση έξω
- 3 Φαύρος
- 4 Μετακίνηση μετωπική πόρτα



2. Μετακινήστε τη μετωπική πόρτα ως το μέσο της διαμέρισης π.κ.

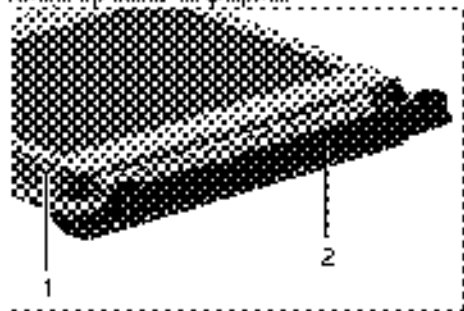


4. Ανοίξτε το μπουκάλι προς πρόβλεψη, ην προς το πάνω για να πιν διαλευκάνετε από το βελόν τον εσωτερικό φαύρο

! Τα βήματα που εκτελέστηκαν στη διαδικασία αφαίρεσης θα πρέπει να εκτελεστούν σε αμφοτέρω κατεύθυνση με εναλλαγή των πόρτων Α και Β μέχρι να καθίσταται δυνατό η προβλεπόμενη κατάσταση των πόρτων.

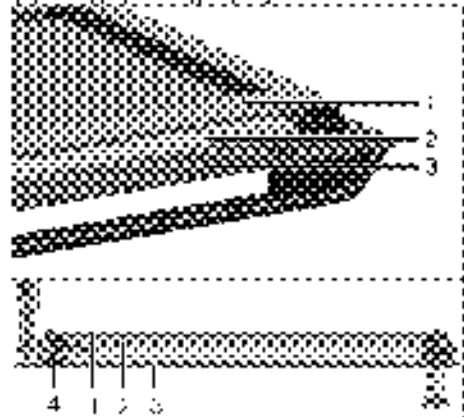
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας

(Αυτό το χαρακτηριστικό είναι προαιρετικό. Ενδέχεται να μην υπάρχει στα δικά σας προϊόν.)
 Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φραγμού μπορεί να αφαιρεθεί για να καθιστάται δυνατή η πρόσβαση στη φάρα.



- 1 Γλάσιο
- 2 Εσωτερικό πλαίσιο

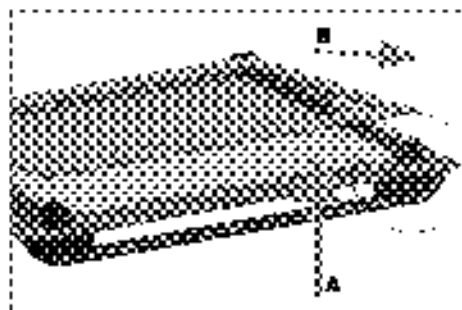
Προβήστε προς το μέσο σας και αναβείτε το εσωτερικό πλαίσιο που είναι οπλισμένο στο πάνω μέρος της παρασπινής πόρτας.



- 1 Το πιο εσωτερικό τζάμι
- 2 Εσωτερικό τζάμι
- 3 Εξωτερικό τζάμι
- 4 Τζάμι κλίση αόρατο ή γυαλί κλίση

Όπως δείχνει η εικόνα, ελαφρώστε το πιο εσωτερικό τζάμι (1), ελαφρώς στην κατεύθυνση Α και τραβήξτε το έξω στην κατεύθυνση Β.

Επισημαίνεται η προ-βλεπόμενη διαδικασία για να απορριπεί το εσωτερικό τζάμι (2).



Το πρώτο βήμα είναι η προεπισκευασμένη τήλη της πόρτας είναι να τοποθετηθεί το δεύτερο εσωτερικό τζόμι (2).

Όπως δείχνει η εικόνα, το εδείο είναι η ελαστική μανιφράδα που κρύβει από κάτω να στηρίξει στη λειτουργία των πλαστικών υποδοχών.



Το εσωτερικό τζόμι (2) πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στην πλαστική υποδοχή κοντά στο πρώτο εσωτερικό τζόμι (1).

Όταν τοποθετείται το εσωτερικό τζόμι (2), βεβαιωθείτε ότι η ελαστική μανιφράδα κρύβει από κάτω το εσωτερικό τζόμι.

Είναι σημαντικό γέμισμα για το εσωτερικό τζόμι να εδράζεται με το κίονο ή και τη υποδοχή.

Στηρίξτε το πλαστικό εδάφημα προς το πλαίσιο έως όπου ακουστεί ο ήχος "κλικ".

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποψυχθεί εντελώς και ότι ο φούρνος είναι κλειστός, για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά.

Οι καυτές φάνες μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα!



Το σως του φούρνου περιέχει εδείο ηλεκτρικό ρεύμα και εν λειτουργία έως 300 °C. Πάντα χειριστείτε προσεκτικά, πάντα 15 για λεπτά έπειτα. Μπορείτε να αποκτήσετε λεπτομέρειες στο σως φούρνου στο www.thermoflex.gr.



Η θέση του φωτιστικού μπορεί να εφευρεθεί από το σχήματος.



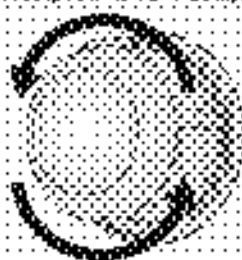
Η λάμπα του φούρνου δεν θα εδράσει η συσκευή δεν είναι και άλλα λάμπα για αποδοχή αντικατάστασης. Η ηλεκτρική μανιφράδα χωρίς αυτής της λάμπα, να να βεβαιωθεί το σχήμα να βρείτε τα προϊόντα.



Οι λάμπες του φούρνου απολύτως ασφαλή πωλούνται πρέπει να είναι ανάλογες σε ακριβείς φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με στρογγυλό φωτιστικό:

1. Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα.
2. Γεμιστείτε το γυάλινο κάλυμμα ασφαλιστικό να να τοποθετήσετε.



3. Αν η λαμπίλα του φούρνου σας είναι τύπου (Α) όπως στην εικόνα (Α) τραβήξτε, ασφαλιστική περιεχόμενα της τη λάμπα να είναι στην εικόνα και αντικαταστήστε τη. Αν είναι τύπου (Β) τραβήξτε τη και ασφαλιστική τη όπως φαίνεται στην εικόνα και ασφαλιστική (B).



4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

3 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Κατάσταση: ανεξέλεγκτος ήχος όταν ξεκινάει το σέρβις

- Ηλεκτρομαγνητικό να διακοπεί σπινός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> Αυτό δεν είναι βλάβη!

Κατάσταση: ήχος μετά από κτύπο θέρμανσης ή/και ηθέρμανση κατά ψύξη!

- Όταν το μεταλλικό μέρος θερμανθεί, μπορεί να διασπαστεί «» να προκαλέσει θόρυβο. >>> Αυτό δεν είναι βλάβη!

Κατάσταση: ήχοι λειτουργίας

- Η ασφαλεία μερίστος δικτύου είναι καλή ή απενεργοποιημένη >>> *Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κομμάτι ασφαλείας. Εάν είναι απαραίτητα, αντικαταστήστε ή απενεργοποιήστε τις.*
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη γειωμένη πρίζα. >>> *Ελέγξτε την σύνδεση του φις.*

Κατάσταση: το προϊόν έχει ξεκινήσει να βλάπτει

- Έκκλιση κόνι και τήγμα. >>> *Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.*
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> *Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κομμάτι ασφαλείας. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή απενεργοποιήστε τις ασφάλειες.*

Κατάσταση: δειξέ θερμοκρασία

- Δεν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία κλιμα ή θερμοκρασία >>> Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία με το τηλεχειριστήριο λειτουργιών κλιμα. 5°C
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> *Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κομμάτι ασφαλείας. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή απενεργοποιήστε τις ασφάλειες.*



Αν υπάρξει βλάβη στο «» ελέγξτε τις ενδείξεις και μην ξεχνάτε να ελέγξετε το ηλεκτρομαγνητικό να διακοπεί κατά την λειτουργία. Η ασφαλεία ή η απενεργοποίηση είναι απαραίτητα στο κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Σε κομμάτι που πωλείται μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ένα προϊόν. Ηλεκτρομαγνητικό ήχοι βλάβη!

ΠΑΡ. ΣΕΙΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε.

ΠΡΩΥΣΤΥΛΟ ΚΑΒΑΛΑΣ ΤΗΛ 2510 392 180-3
ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΑΘΗΝΩΝ
ΛΑΣΣΟΥ 6 ΚΑΙ ΣΑΛΩΓΙΤΟΥ, ΑΛΙΣΣΟΣ
ΤΗΛ 251 012 2629-30-31-32
E-mail: seitanidis@netnet.gr



ΕΓΓΥΗΣΗ

Η εταιρεία ΠΑΡ.ΣΕΙΤΑΝΙΔΗΣ Α.Ε. σας ευχαριστεί για την προτίμησή που δείχνετε αγοράζοντας τις συσκευές Beko και σας παρέχει τον παρακάτω χρόνο εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς τους. Αν μέσα στην διάρκεια της εγγύησης η συσκευή σας χρειαστεί επισκευή, μπορούμε να ενημερωθήτε για τα εξειδικευμένα κέντρα service από το τηλεφωνικό κέντρο της εταιρείας μας στο τηλέφωνο **2510 392511 / 2510 392512**

ΨΥΓΕΙΑ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ	3 ΧΡΟΝΙΑ
ΚΟΥΖΙΝΕΣ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΦΟΥΡΝΟΙ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	2 ΧΡΟΝΙΑ
ΠΑΥΝΗΘΡΙΑ	3 ΧΡΟΝΙΑ	ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΕΣ - ΣΚΟΥΠΕΣ	2 ΧΡΟΝΙΑ

ΟΝΟΜΑ ΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ.....

ΑΡ. ΕΠΙΥΠΗΞΗΣ.....

.....

ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ.....

ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

.....

ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

Τ-ΗΛ:.....

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....



ΟΝΟΜΑ ΕΠΩΝΥΜΟ ΑΓΟΡΑΣΤΗ.....

ΑΡ. ΕΓΓΥΗΣΗΣ.....

.....

ΑΡ. ΠΑΡΑΣΤΑΤ. ΑΓΟΡΑΣ.....

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ.....

ΜΟΝΤΕΛΟ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

.....

ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....

Τ-ΗΛ:.....

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ.....

ΣΦΡΑΓΙΔΑ & ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΠΩΛΗΤΗ.....

ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΟΥΣΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η παρούσα Έγγραφο υπογράφεται από τους υπαλλήλους της εταιρείας που είναι αρμόδια για την παροχή των υπηρεσιών που περιλαμβάνονται στην παρούσα Έγγραφο. Το προσωπικό της εταιρείας που παύει να λειτουργεί ή αποσυρθεί από την εργασία ή να παύσει να εργάζεται στο πλαίσιο της παρούσας Έγγραφης, δεν μπορεί να υπογράψει την παρούσα Έγγραφο.
2. Η παρούσα Έγγραφο υπογράφεται από τον υπαλλήλο που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο, ο οποίος είναι υπάλληλος της εταιρείας που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο. Η παρούσα Έγγραφο υπογράφεται από τον υπαλλήλο που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο, ο οποίος είναι υπάλληλος της εταιρείας που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο. Η παρούσα Έγγραφο υπογράφεται από τον υπαλλήλο που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο, ο οποίος είναι υπάλληλος της εταιρείας που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο.
3. Η παρούσα Έγγραφο υπογράφεται από τον υπαλλήλο που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο, ο οποίος είναι υπάλληλος της εταιρείας που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο.
4. Η παρούσα Έγγραφο υπογράφεται από τον υπαλλήλο που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο, ο οποίος είναι υπάλληλος της εταιρείας που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο. Η παρούσα Έγγραφο υπογράφεται από τον υπαλλήλο που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο, ο οποίος είναι υπάλληλος της εταιρείας που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο. Η παρούσα Έγγραφο υπογράφεται από τον υπαλλήλο που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο, ο οποίος είναι υπάλληλος της εταιρείας που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο.
5. Η παρούσα Έγγραφο υπογράφεται από τον υπαλλήλο που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο, ο οποίος είναι υπάλληλος της εταιρείας που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο.
6. Η παρούσα Έγγραφο υπογράφεται από τον υπαλλήλο που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο, ο οποίος είναι υπάλληλος της εταιρείας που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο.

Καταθέτω με την παρούσα Έγγραφο, στην εταιρεία που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο, την παρούσα Έγγραφο.


Η παρούσα Έγγραφο υπογράφεται από τον υπαλλήλο που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο.

Η παρούσα Έγγραφο υπογράφεται από τον υπαλλήλο που αναφέρεται στην παρούσα Έγγραφο.

ΠΕΡΙΟΧΗ

ΣΤ. 1402 ΔΕΛΦΩΝ ΣΤΑΔΙΟΝ ΠΑΡΑΛΙΑΣ ΠΕΛΛΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗ ΔΕΛΦΩΝ ΣΤΑΔΙΟΝ ΠΑΡΑΛΙΑΣ ΠΕΛΛΗΣ ΣΤ. 1402 ΔΕΛΦΩΝ ΣΤΑΔΙΟΝ ΠΑΡΑΛΙΑΣ ΠΕΛΛΗΣ

ΔΕΛΦΩΝ ΣΤΑΔΙΟΝ ΠΑΡΑΛΙΑΣ ΠΕΛΛΗΣ			
ΑΘΗΝΑ	210 2110654	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ	569 941634
ΚΟΡΥΜΠΟΛΙΣ	393 216611	ΠΥΡΡΑΙΟΝ ΚΑΒΑΛΑΣ	692012196
ΠΑΤΡΑ	2610 543810	ΒΟΛΟΣ	22410 54106
ΣΟΥΡΑΣ ΜΕΣΣΟΛΟΝ	6635 437203	ΑΧΩΜΗΝΕ ΤΡΟΠΙΟΣ	498 422363
ΙΩΑΝΝΙΝΑ	2650 31447	ΚΟΜΟΤΗΝΗ	26510 34921
ΙΩΑΝΝΙΝΑ ΣΤΑΔΙΟΝ	2650 308892	ΙΩΑΝΝΙΝΑ ΚΑΡΔΙΩΝ ΣΤΑΔΙΟΝ	6942 307503
ΣΟΥΡΑΣ ΤΗΛΕΦΩΝΙΟΝ ΔΟΥΡΑΣ			
ΑΘΗΝΑ	210 2626312	ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ	569 941634
ΚΑΡΔΙΩΝ ΤΗΛΕΦΩΝΙΟΝ		ΣΑΡΩΝΟΣ ΠΑΡΑΛΙΑΣ	
ΠΑΤΡΑ	2610 522196	ΒΟΛΟΣ	22410 54106
ΙΩΑΝΝΙΝΑ ΣΤΑΔΙΟΝ ΠΑΡΑΛΙΑΣ		ΙΩΑΝΝΙΝΑ ΚΑΡΔΙΩΝ ΣΤΑΔΙΟΝ	

ΠΡΟΣ: 

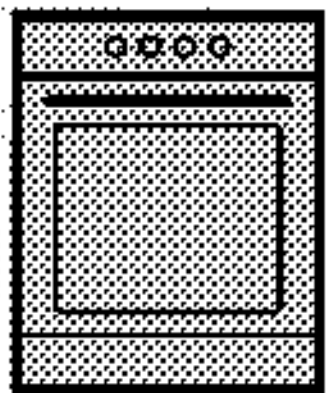
ΣΤΙΣ
ΥΠΟΧΡΩΣΕΙΣ

ΝΑΡ ΖΕΪΤΑΝΙΑΚΗΣ Α.Σ.

ΠΟΛΥΤΕΥΧΟ ΚΑΒΑΛΑΣ
7.Θ 1402, Τ.Κ.04002
ΤΗΛ 2510 392180-3

Backofen

Gebrauchsanleitung



DE

beko

Bitte zuerst diese Bedienungsanleitung lesen!

Sehr geehrte Kundin / sehr geehrter Kunde
wider Dank für den Kauf dieses Jolly Produktes. Wir hoffen, dass dieses Produkt, das mit hochwertiger und
hochmoderner Technologie hergestellt wurde, Ihnen langanhaltend Freude bereitet. Dabei bitte die gesamte Bedienungsanleitung
und alle beiliegenden Dokumente zum Lesen durchlesen und zum zukünftigen Nachschlagen aufbewahren. Bei
Weitergabe des Produktes durch die Bedienungsanleitung mitzuschicken. Alle Warenzeichen und Informationen in der
Bedienungsanleitung einhalten.

Bitte beachten, dass diese Bedienungsanleitung in unterschiedlichen Modulen geschrieben wurde. Unterschiedliche
Versionen der Vertriebsunterlagen werden gerne während der Anleitung erwähnt.

Die Symbole

In dieser Anleitung erwarten wir folgende Symbole:



Wichtige Informationen oder nützliche
Tipp zum Gebrauch



Warnung vor gefährlicher Situation,
in denen es zu Verletzungen oder
Sachschäden kommen kann.



Warnung vor Stromschlägen.



Warnung vor Brandgefahr



Warnung vor heißer Oberfläche



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise **4**

Allgemeine Sicherheit	4
Elektrische Sicherheit	4
Prozesschemikalien	6
Bestimmungen zur Verwendung	8
Sicherheit von Kindern	8
Angeräte entsorgen	8
Verpackungsmaterialien entsorgen	8

2 Allgemeine Informationen **10**

Geräteschild	10
Umfeldumfang	11
Technische Daten	12

3 Installation **13**

vor der Installation	13
Einlegen und Anschließen	14
Transact	14

4 Vorbereitungen **17**

Tipp zum Einlegen des	17
Erste Inbetriebnahme	17
Erstprüfung des Gerätes	17
Erstprüfung	17

5 Bedienung Kochfeld **19**

Allgemeine Hinweise zum Kochen	19
Kochfeld einberufen	20

6 Bedienung des Backofens **22**

Allgemeine Hinweise an Backen, Braten und Grillen	22
Selbstreinigung des Backofens	22
Umluftmotor	23
Charakteristika	24
Selbstreinigung des Grill	25
Geräteschilder zum Grillen	25

7 Reinigung und Wartung **26**

Allgemeine Hinweise	26
Kochfeld reinigen	26
Backofen reinigen	26
Backofen einrichten	27
Backofentür austauschen	27
Türinnerechte austauschen	28
Umbuchung des Backofens austauschen	29

8 Problemlösungen **30**

Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

Dieser Abschnitt enthält Hinweise, die für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen unerlässlich sind. Diese Hinweise müssen beachtet werden, damit es nicht zu Verletzungen oder Sachschäden kommt.

Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen erlöschen sämtliche Garantieansprüche.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät darf von Kindern (ab acht Jahren) oder Personen bedient werden, die unter körperlichen, sensorischen oder geistiger Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung und Wissen im Umgang mit solchen Geräten mangelt, wenn solche Personen beaufsichtigt werden und, zuvor gründlich mit der sicheren Bedienung des Gerätes vertraut gemacht wurden und sich der damit verbundenen Gefahren voll und ganz bewusst sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Personen genutzt werden, die

unter körperlichen oder geistigen Einschränkungen leiden oder denen es an der nötigen Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten mangelt. Ausnahmen sind nur dann möglich, wenn solche Personen beaufsichtigt werden oder gründlich über den richtigen Umgang mit dem Gerät aufgeklärt wurden. Dies gilt natürlich auch für Kinder.

Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Falls das Produkt an jemand anderen zur persönlichen oder Secondhand-Beutzung übergeben wird, sollte Bedienungsanleitung, Produktetiketten und andere relevante Dokumente und alle ebenfalls übergeben werden.
- Produkt niemals auf einem Teppichboden stellen. Andernfalls kann die geringe Luftzirkulation unter dem Produkt eine Überhitzung der elektrischen Teile zur Folge haben. Dies führt zu Probleme mit dem Produkt.
- Installation und Reparaturen müssen grundsätzlich vom autorisierten Kundendienst ausgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch den Eingriff nicht

auf der sie für Personen entstehen; zudem kann dadurch die Garantie erlöschen. Vor der Installation aufmerksam alle Anweisungen lesen.

- Gerät nicht nutzen, falls es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder sichtbare Beschädigungen aufweist.
- Nach jeder Benutzung prüfen, ob die Funktionstaste des Produktes ausgeschaltet sind.

Elektrische Sicherheit

- Falls das Produkt einen Fehler aufweist, sollte es aus der Reparatur durch einen autorisierten Kundendienstmitarbeiter nicht in Betrieb genommen werden. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Schließen Sie das Produkt nur an eine geerdete Steckdose an, deren Spannung und Schutz der Angaben unter „Technische Daten“ entsprechen. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker eine Erdung vornehmen. Unser Joint-Venturer haftet nicht für Probleme, die durch eine nicht entsprechende geerdete Produktentstehen.
- Reinigen Sie das Produkt niemals, indem Sie Wasser darauf verteilen oder schütten! Es besteht Stromschlaggefahr!

- Das Produkt darf während Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
- Falls das Netzkabel des Produktes beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder vergleichbar qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie nur das unter „Technische Daten“ angegebene Anschlusskabel.
- Das Gerät muss so installiert sein, dass es vollständig vom Netzwerk getrennt werden kann. Die Trennung muss entsprechend der Bauartlinie entweder durch einen Netzstecker oder einen in der tester elektrischen Installation eingebauten Schalter ermöglicht werden.
- Die Rückseite des Öfers wird im Betrieb heiß. Achten Sie darauf, dass der Elektroanschluss die Rückseite nicht berührt; ansonsten kann der Anschluss beschädigt werden.
- Klemmen Sie das Netzkabel nicht zwischen Backofentür und Rahmen ein. Führen Sie es nicht über heiße Oberflächen. Ansonsten kann die Kabelisolation schmelzen und in

Folge eines Kurzschlusses einen Brand verursachen.

- Jegliche Arbeiten an elektrischer Geräten und Systemen sollten von autorisierten und qualifizierten Personen ausgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät bei Schaden aus, unterbrechen Sie die entsprechende Stromversorgung, Schalten Sie dazu die Sicherungen im Haus ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromanschlüsse mit dem Produkt kompatibel sind.

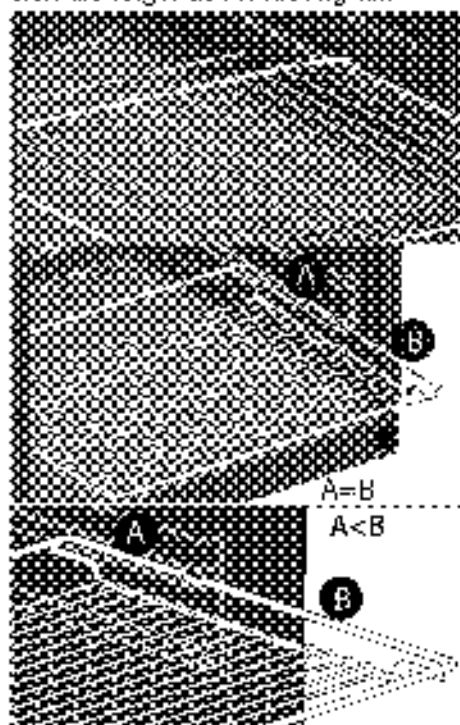
Produktsicherheit

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Keine Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten, sofern nicht kontinuierlich beaufsichtigt.
- Produkt niemals nutzen, wenn Urteilsvermögen oder Koordination durch Alkohol und/oder Drogen beeinträchtigt sind.
- Bei alkoholischen Getränken in den Gerichten entsprechend vorsichtig sein. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann durch Entzünden bei Kontakt mit heißen Oberflächen Feuer verursachen.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Produktes aufstellen, da die Seiten während

des Gebrauchs heiß werden können.

- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Keine Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Darauf achten, dass keine Belüftungsschlitze blockiert werden.
- Keine geschlossenen Dosen und Glasgefäße im Ofen erhitzen. Der in der Dose/ im Glasgefäß entstehende Druck könnte Dose/Glasgefäß bersten lassen.
- Backbleche, Gerichte und Auflagen nicht direkt auf dem Boden des Backofens stellen. Der Hitzestau kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Zur Reinigung der Backofen-Glastür keine aggressiven Scheuermittel, Reiniger oder scharfen Metallsaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und so das Gas springen lassen können.
- Zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger verwenden; ansonsten besteht Stromschlaggefahr.
- (Variiert je nach Produktmodell.) Rest und Backblech richtig einsetzen. Es ist wichtig, dass Rest und/oder Blech richtig in der Einschiebetür sitzen. Schieben Sie Rest oder

Beim Einlegen zwischen zwei Schichten ein, vergewissern Sie sich, dass insbesondere der Rost gerade sitzt, bevor Sie Lebensmittel darauf legen; bitte schauen Sie sich die folgende Abbildung an.



- Produkt nicht verwenden, falls das Gas der Fronttür entfernt oder gespungen ist.
- Griff der Ofentür nicht zum Trocknen von Geschirrtüchern verwenden. Keine Geschirrtücher, Landschaften oder vergleichbare Textilprodukte aufhängen, wenn die Grifffunktion bei größtmöglicher Türöffnung arbeitet.
- Beim Einlegen oder Herausnehmen von Gerichten in

der/aus dem heißen Ofen immer hitzebeständige Handschuhe verwenden

- Legen Sie das Backpapier mit den Lebensmitteln in einem Kochtopf oder auf einem Ofenzubehör (Backblech, Rost etc.) aus und geben Sie alles zusammen in den vorgeheizten Ofen. Entfernen Sie überschüssige Bereiche des Backpapiers, die über das Zubehör oder den Topf hinausragen, damit es keine Heizelemente des Ofens berührt. Verwenden Sie Backpapier niemals bei einer Betriebstemperatur, welche die für das Backpapier angegebenen Werte übersteigt. Legen Sie Backpapier nicht direkt auf dem Boden des Ofens aus.
- **WARNUNG:** Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass das Netzkabel des Gerätes getrennt oder die Sicherung deaktiviert ist, damit kein Stromschlag möglich ist.
- Damit es nicht zu Überhitzung kommt, darf das Gerät nicht hinter Zierklappen/Ziertürer aufgestellt werden.
- Das Gerät muss direkt auf dem Boden stehen. Es darf nicht auf Sockeln oder anderweitig erhöht aufgestellt werden.

- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Garen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und Brände verursachen. Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen; stattdessen das Gerät ausschalten und Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.
- **VORSICHT:** Das Gerät muss beim Kochen im Auge behalten werden. Auch bei kurzen Zubereitungen muss das Gerät ständig im Auge behalten werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochoberflächen aufbewahren.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gesprungen ist, Gerät zur Vermeidung möglicher Stromschlaggefahr abschalten.
- Falls das Gas der Herdplatte springt: Schalten Sie umgehend alle Brenner und elektrischen Heizelemente aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Geräteoberfläche nicht berühren! Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate Fernsteuerungssysteme betrieben werden.
- Dampfdruck, der aufgrund von Feuchtigkeit an der

Kochfeldoberfläche oder an der Unterseite des Kochgeschirrs entsteht, kann dazu führen, dass sich das Kochgeschirr bewegt. Daher muss sichergestellt werden, dass Kochfeldoberfläche und Unterseite des Kochgeschirrs immer trocken sind.

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzabdeckungen, die vom Hersteller des Gerätes entwickelt wurden oder vom Gerätehersteller in der Anleitung als geeignet angegeben sind, bzw. die mit dem Gerät gelieferten Kochfeldschutzabdeckungen. Die Nutzung nicht geeigneter Schutzabdeckungen kann Unfälle verursachen.

Brandchutzvorkehrungen des Produktes:

- Sicherstellen, dass die elektrische Verbindung richtig in die Steckdose eingesteckt ist und keine Funken erzeugt.
- Keine beschädigten oder angeschnittenen Kabel bzw. Verlängerungskabel verwenden; nur das Originalkabel einsetzen.
- Beim Anschließen des Produktes sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit an der elektrischen Verbindung befindet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät wurde für den reinen Hausgebrauch entwickelt. Für

gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.

- **VORSICHT**: Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen. Es darf nicht zu anderen Zwecken eingesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Vorwärmen von Tellern, hängen Sie keine Küchentücher, Handtücher und dergleichen zum Trocknen oder Aufwärmen an die Griffe.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Das Gerät ist zum Garen, Auftauen, Backen, Braten und Grillen von Lebensmitteln geeignet.

Sicherheit von Kindern

- **WARNUNG**: Verschiedene Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Daher kleine Kinder vom Gerät fernhalten.
- Verpackungsmaterialien können eine Gefahr für Kinder darstellen. Stündliche Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Elektrische Produkte können eine Gefahr für Kinder darstellen. Kinder im Betrieb daher unbedingt vom

Gerät fernhalten. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.

- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen, die Kinder erreichen können.
- Wenn die Ofentür geöffnet ist, keine schweren Gegenstände darauf ablegen und keine Kinder darauf sitzen lassen. Das Gerät kann kippen oder die Ofentür oder die Türschwierle können beschädigt werden.

Altgeräte entsorgen

Erfüllung von WEEE-Vorgaben zur Entsorgung von Altgeräten:



Dieses Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Produkt wurde mit einem Kunststoffsymbole für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendbar und recycelbar werden können. Bitte geben Sie das Gerät am Ende seiner Lebenszeit nicht mit dem regulären Hausmüll abgeben. Sie es stattdessen bei einer Sammelstelle zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten ab. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

Einhaltung von RoHS-Vorgaben:

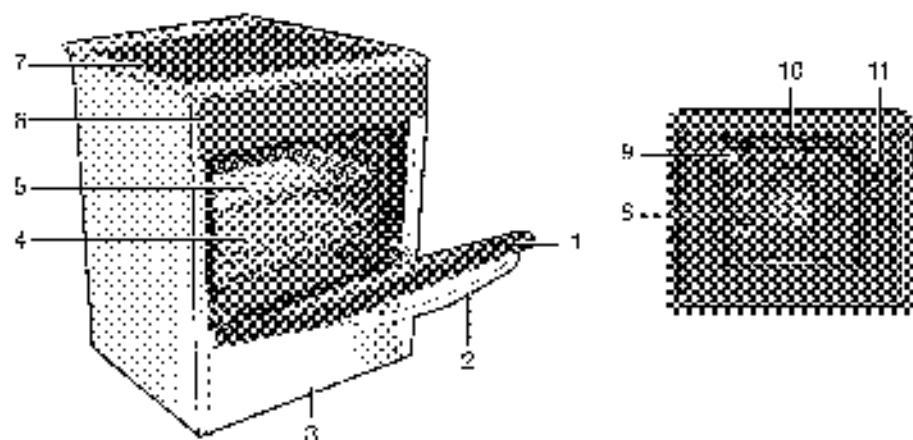
Das von Ihnen erworbenes Produkt erfüllt die Vorgaben der EU-RoHS-Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und umweltschädlichen Materialien.

Verpackungsmaterialien entsorgen

- Die Verpackung des Gerätes besteht aus wiederverwendbaren Materialien. Entsorgen Sie diese vorschriftsgemäß und entsprechend sortiert. Entsorgen Sie alle Materialien nicht mit dem normalen Hausmüll.

2 Allgemeine Informationen

Geräteübersicht



- | | | | |
|---|------------|----|---|
| 1 | Handgriff | 7 | Deckelplatte |
| 7 | Gitter | 8 | Filternetz (siehe Technische Zeichnung) |
| 9 | Umsattel | 9 | Bratplatte |
| 4 | Bodenblech | 10 | Gitterkopfteil |
| 5 | Gasrohr | 11 | Einschraubdüse |
| 3 | Bodenblech | | |



- | | |
|---|---------------|
| 1 | Wärmeleiter |
| 2 | Leuchteinsatz |
| 3 | Leuchteinsatz |
| 4 | Leuchteinsatz |
| 5 | Leuchteinsatz |
| 6 | Leuchteinsatz |
| 7 | Leuchteinsatz |
| 8 | Leuchteinsatz |

Lieferumfang



Je nach Modell wird zusätzlich ein oder mehrere Zuteilungsbücher, Dose für die Bedienungsanleitung und ein Bedienungsanleitung in der jeweiligen Sprache mitgeliefert. Die Zuteilungsbücher sind in der jeweiligen Sprache erhältlich.

- 1 Bedienungsanleitung
- 2 Backblech
in Backwaren-Tiefkühlgröße (D x U x H) 30x40 x 1,5 cm.



- 3 Tiefes Backblech/Tropfschale
in Backwaren-Tiefkühlgröße (D x U x H) 30x40 x 4,5 cm. Für Flüssigkeiten und zum Fettauffangen beim Grillen.



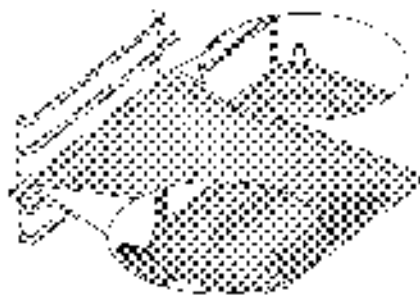
- 4 Gebäckblech
Für Gebäck wie Kekse, Biskuits und Süßbrot.



- 5 Rost
Zum Warten und Grillen und als Unterlage für Fleisch in einem unterschiedlichen Lagermittel (z.B. Wasser, Öl, Wein).



- 6 Gitterrost und Backblech richtig in die Teleskop-Einschübe einschieben (Dieses Merkmal ist optional). Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.) Durch die Teleskop-Einschübe lassen sich Backblech und Rost besonders leicht einlegen und entnehmen.
Warten Sie beim Einsetzen von Backblech und Gitterrost mit dem Teleskop-Einschieber darauf, dass die St. 10 am Rücken von Teil des Teleskop-Einschiebers die Karten von Backblech und Gitterrost berührt.



Installation

Gerät von nicht-geprüften und nicht-erlaubten Installateuren gemäß gültigen Bestimmungen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Auswärtige, nicht autorisierte Personen oder Zuhörer, zudem kann die Garantie erlischt werden.

Info
Die Bedienungsanleitung und die Bedienungsanleitung sind zu lesen.

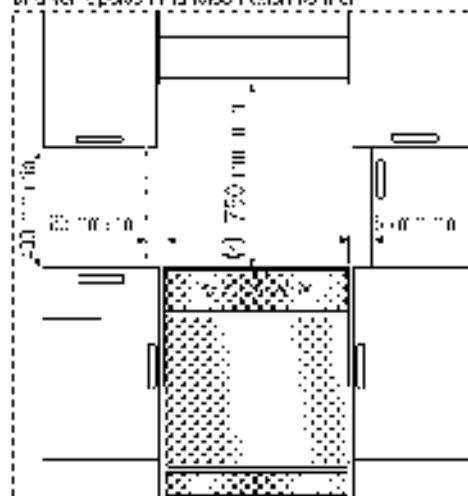
GEFAHR:
Die Installation des Gerätes muss in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

GEFAHR:
Vor der Installation auf vorhandene elektrische Defekte untersuchen. Falls Defekte vorliegen, darf das Gerät nicht installiert werden. Beschädigte Geräte müssen grundsätzlich von der Netzsteckdose getrennt werden.

Vor der Installation

Als sicherstellen, dass unter dem induktiven Gerät ein Abstand zur Oberflächensicht, um zu prüfen, dass das Gerät auf einer stabilen Basis montiert wird und dass die Füße nicht auf einen Teppich oder andere weiche Oberflächen gestellt werden.

Der Küche muss ein freier Platz von mindestens 20 cm seitlich des Gerätes von Kochfeld, Backofen und vor dem Schrank hinter dem Gerät sein.

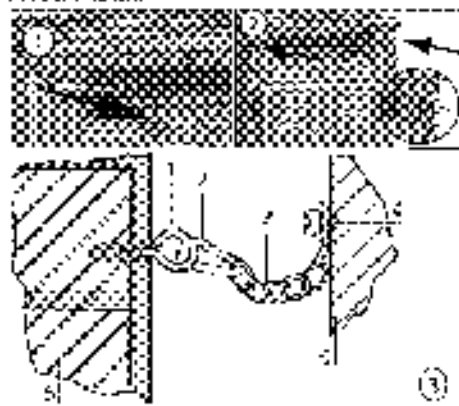


- Der Ofen kann nur Schränke an beiden Seiten beidseitig werden. Ein Abstand von mind. 400 mm über der Herdtaste mit der Abstand von 65 mm zwischen Gerät und Wand oder Herdschrank muss eingehalten werden.
- Das Kochfeld kann auch freistehend benutzt werden. Achtung! Sie auf ein minimales Abstände von 200 mm oberhalb des Kochfeldes.
- Die Wärme durch das Gerät geht über das Kochfeld installiert werden soll, basierend auf den Anweisungen des Herstellers zur Installation des Ofens (mindestens 650 mm Abstand). Das Gerät entspricht der Geräteklasse 1, d.h. es kann mit der Rückwand und einer Seitenwand an Küchenwände, Küchenöfen oder Geräte beliebiger Höhe gestellt werden. An der anderen Seite wird es für nur Küchenmöbel oder Geräte mit gleicher oder geringerer Höhe stehen.
- Angründende Küchenmöbel müssen mindestens 50 mm Abstand haben.

Sicherheitskette

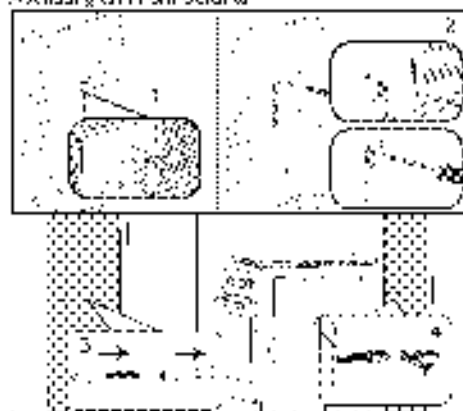
Falls Ihr Gerät zwei Sicherheitsketten besitzt: Das Gerät muss mit der vorgeschriebenen Schutzkette gesichert werden.

Refixieren Sie ein Ende (1) mit einer geeigneten Hülse in der Küche wand (2), verbinden Sie die Sicherheitskette (3) per Verschraubung (4) mit dem Gerät.



- Befestigungselement
- Wandverschraubung
- Sicherheitskette
- Kochfeldverschraubung
- Herdtaste
- Küchenwand

Falls Ihr Gerät eine Sicherheitskette besitzt:
Das Gerät muss mit der bodenmitgeführten Kette
gegen Inklippen gesichert werden.
Bringen Sie die Kette an der der Schiene in der
Abbildung an Ihrem Gerät an.



Die Halterungskette kann nicht ohne Hilfe
auf die Grundplatte des Geräts angebracht
werden. Tragen Sie auf, dass die Öffnung mit
dem Schutzkabel ist.

Halt-Haltere für Hände, die über keinen Schutz zur
Haltebefestigung verfügen.

Einbauen und Anschließen

Das Gerät darf nur nach den gesetzlichen
Installationsvorschriften angeschlossen und installiert
werden.

Stellen Sie das Gerät nicht neben Elektro-
geräten auf. Die Wärmeabgabe des
Geräts führt zu steigendem Energieverbrauch
und Geräusche.

- Tragen Sie das Gerät grundsätzlich mit
mindestens zwei Personen.
- Das Gerät muss direkt auf dem Fußboden stehen
und darf nicht auf einer Matte oder einer anderen
Erhöhung gestellt werden.

Wärmeschutzmaßnahmen sind notwendig, wenn
zur Annahme oder Bewegung des Gerätes ein
Zufuhr von Wärme in einem Bereich liegt.

Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete
Schutzleiterkabelanschlussleitung an, die mit einem
Minimalsicherheitsstromschalter (passiver Fehlfunktions-
gemäß der „Technische Daten“-Tabelle abgestimmt)
ausgestattet ist. Lassen Sie durch einen qualifizierten Elektriker
eine Prüfung vornehmen, egal ob Sie das Produkt mit

oder ohne Transformator verwenden. Der Hersteller
ist für Schäden, die durch den Einsatz des
Gerätes ohne vorchriftsmäßige Prüfung entstehen.



GEFAHR:

Das Gerät darf nur von einem elektrischen
Fachmann angeschlossen werden. Es besteht
ein hohes Risiko für einen elektrischen Schlag,
wenn die Schutzleiter nicht richtig angeschlossen
sind.



GEFAHR:

Das Netzsteckkabel muss ordnungsgemäß
geerdet sein. Es besteht ein hohes Risiko für
einen elektrischen Schlag, wenn die Schutzleiter
nicht richtig angeschlossen sind. Es besteht
ein hohes Risiko für einen elektrischen Schlag,
wenn die Schutzleiter nicht richtig angeschlossen
sind.

Die Netzsteckkabel müssen mit der Leiterplatte
auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Bei
dem Typenschild gehen Sie nach Öffnen der Tür oder
dem unteren Anschluss „Anschl. Modellbau“ wie folgt
auch an der Rückwand des Geräts. Bei jeder
Veränderung der Netzsteckkabel sind die Angaben im
Abschnitt „Technische Daten“ anzusehen.



GEFAHR:

Entfernen Sie das Gerät vollständig von der
Energieversorgung, bevor Sie mit der
Reparatur arbeiten, um einen
elektrischen Schlag zu vermeiden.

Netz Kabel anschließen



Beim Ausführen der Elektroinstallation müssen
die Vorschriften beachtet werden.
Die Elektroinstallation muss ordnungsgemäß
ausgeführt werden. Die Steckkabel müssen
sicher in die Steckdose gesteckt werden und
sicher in der Steckdose verankert sein, um ein
Abreißen der Steckkabel zu vermeiden.

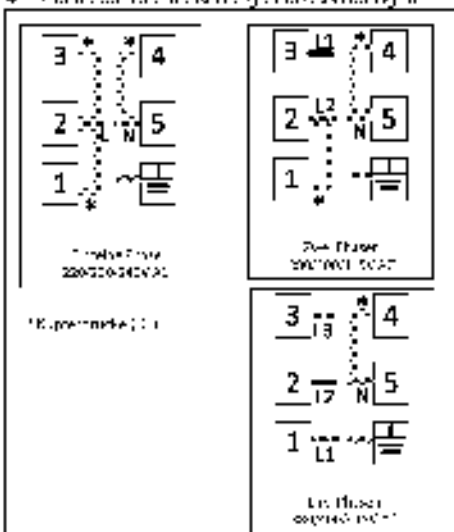
1. Falls bei Ihrem Produkt kein Netz Kabel
mitgeliefert wurde, wählen Sie die
entsprechende Elektroinstallation bei Ihnen
zu Hause ein Netz Kabel aus der Tabelle (siehe
Daten Seite 12), bringen Sie zum Anschließen
Ihrer Produkte die Anweisungen im
Kabelhandbuch.

Falls der Netzanschluss nicht ordnungsgemäß
ausgeführt wurde, muss ein Transformator (Erdoberfläche,
Leiterschleife oder dergleichen) mit mindestens einem

Kontaktstand zwischen geschaltet werden. Die einschlagigen Insulatorausdrillen (in Deutschland 93-104) sind dabei einzeln mit einer Isoliertheorie keine zu Bedienung und zum Erleben der Geräte können.

i Wenn möglich sind zusätzliche Ausbaumittel oder Feinabstreicher über die Schutzschicht.

- Öffnen Sie die Anschlussabdeckung mit einem Schraubendreher.
- Blocken Sie das Kabel ab durch die Kabelklammer unter dem Anschluss; bei 20, 2000 Sie es mit einer der Kabeldemnkomponente integrierten Schraube am Hauptort.
- Achtfacher Sie die Kabellänge gemäß Abbildung an.



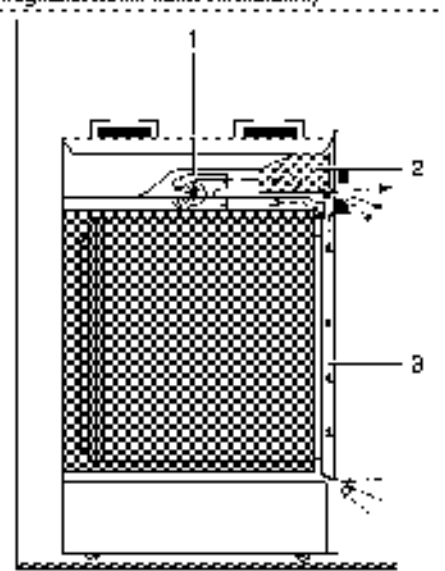
- Nach Anschluss der Verkabelung schließen Sie die Anschlussabdeckung.
- Verfügen Sie das Netzkabel so, dass es weder das Produkt berührt, noch zwischen Produkt und Wand angekrummt wird.

i Die Länge des Verkabels darf aus Sicherheitsgründen nicht mehr als 1 m betragen.

- Achtfacher Sie das Produkt an die Küchenwand.
- füße des Ofens anpassen
Vibratoren während des Betriebs können das Hochgeschwindigkeit-Bewegung versetzen. Diese Schallereaktion kann von Wasser werden, wenn das Produkt aus dem Netz ist.
Achtung! Sie dürfen keinen Schutz durch den Hersteller-Produktgenere steht. In dem Sie die

der Füße an der Innenseite nach links oder rechts ziehen und sichern die Ebenmäßigkeit der Abstreicherfläche anpassen.

Bei Geräten mit Lüfter (Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)



- 1. Lüfter
- 2. Bedienele
- 3. Tür

Der Lüfter knallt sowohl das Bedienele als auch die Verkabelung des Gerätes.

i Der Lüfter über Lüfter nach dem Abschalten des Ofens noch etwa 20 bis 30 Minuten lang nach.

Endkontrolle

- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.
- Elektrische Funktionen prüfen.

Transport

- Wachter Sie den Originalkarton auf, falls Sie das Gerät häufig transportieren müssen. Halten Sie sich an die Hinweise auf dem Karton. Falls Sie den Originalkarton nicht mehr besitzen sollen, verpacken Sie das Gerät in Luftschuttmatten oder starren Karton ansonstendigung mit Klebeband sichern.
- Damit die zerlegte und Blöcke nicht an Beschädigungen der Ofentür führen, schützen Sie die Ofentür vor mechanischen einpassender

Stückkarton. Falten Sie die Öffnung mit
Gebetband.

- Versenden Sie die Urnen sorgfältig in
Anschub oder Bewegung des Grabes.



Legen Sie keine Gegenstände auf den Urnen
ab. Bewahren Sie das Grab sorgfältig in
sachlicher Hinsicht.



Überprüfen Sie das Grab nach dem Transport
sorgfältig. Überzeugen Sie sich davon, dass es
nicht zu Beschädigungen gekommen ist.

4 Vorbereitungen

Tipps zum Energiesparen

Mit der folgenden Hinweise können Sie Ihr Gerät umweltfreundlicher und energiesparender verwenden:

- Verwenden Sie ein better durchsichtiges oder ein altes Kochgeschirr – dies leistet die Wärme besser.
- Lassen Sie die Backofen verschließen, wenn dies durch Bedienungs- oder Anzeigenelektrode empfohlen wird.
- Verwenden Sie bei der Zubereitung auf häufiges Öffnen der Backofentür.
- Bereiten Sie ein durchgehendes Gericht zuzugut, indem Sie möglichst viele Zutaten Sie einfach mehrere Behälter auf den Gittern set.
- Größere Gefäße und solche, deren Gewicht sich nicht gegenseitig beeinflussen soll, heften Sie auf einander zu. Der Backofen ist dann bereits vorgeheizt.
- Sie können zusätzliche Energie sparen, indem Sie den Backofen ein paar Minuten vor Ende der Garzeit bereits abschalten. Versteht Sie während der Zubereitung, möglichst auf der Öffnen der Backofentür.
- Tauchen Sie gefrorenes Gemüse vor der Zubereitung auf.
- Kochen Sie mit Deckel – beim Kochen ohne Deckel kann der Energieverbrauch auf das Vierfache ansteigen.
- Wählen Sie stets die zur Endabfahrmessung des Kochgeschirrs passende Kochstelle.
- Verschieben Sie sich immer für Kochgerichte in der passenden Größe. Größeres Kochgeschirr verbraucht mehr Energie.
- Achten Sie darauf, beim Kochen mit „Abschalten“ junger Backofen nicht zu verwenden. Kochgeschirre mit „abwachen“ bilden die Wärme besser und speichern diese für die Weile. Auf diese Weise können Sie bis zu 40% Energie sparen.
- Die Größe des Kochgerichts muss grundsätzlich zu Kochzeit passen. Der Boden des Kochgeschirrs darf nicht tiefer als die Kochstelle sein.
- Tauchen Sie das Kochfeld und den Boden des Kochgerichts ein. Verhindert weniger Verschwendung die Wärmeübertragung zwischen Kochfeld und Kochgeschirrboden.
- Wenn die Zubereitung etwas länger dauert, sollten Sie die Kochzeit 5 – 10 Minuten vor

Ablauf der Garzeit ab. Durch Anschließung der Backofentür können Sie bis zu 20% Energie sparen.

Erste Inbetriebnahme

Erstreinigung des Geräts



Für die optimale Reinigung des Innenraums des Backofens ist es erforderlich, das Gerät zu reinigen:

Reinigen Sie die Innenseiten des Backofens mit einem weichen, nicht scheuerndem Schwamm und einem milden Reinigungsmittel.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Geruchsbleiben mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwaschen und mit einem Tuch trocknen.

Erstbeheizung

Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang aufheizen, bevor Sie es einschließen. Auf diese Weise werden sämtliche Rückstände und Beschädigungen entfernt.



WAHRUNG

Verstärkungsschicht durch heiße Haken! Das Gerät kann sich in diesem stark aufheizen, berühren Sie niemals heiße Brenner, das Innere des Backofens, Heizelemente und so weiter. Halten Sie Abstand!

Folgen Sie grundsätzlich den bestehenden Anweisungen, wenn Sie etwas in den Backofen stellen oder herausnehmen.

Backofen-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Ofen“ und „Unterhitze“.
4. Wählen Sie die höchste Backofentemperatur, siehe 1. Siehe Bedienung des Backofens, Seite 22.
5. Lassen Sie den Backofen etwa 30 Minuten lang heizen.
6. Schalten Sie den Backofen ab, siehe 1. Siehe Bedienung des Backofens, Seite 22.

Grill-Funktion

1. Nehmen Sie sämtliches Zubehör (z. B. Backbleche und Gitterrost) aus dem Backofen heraus.
2. Schließen Sie die Backofentür.
3. Wählen Sie die Einstellung „Grill“ (gr6).
4. Wählen Sie die höchste Temperatureinstellung, siehe 1. Siehe Bedienung des Backofens, Seite 22.

- 5. Lassen Sie den Grill etwa 30 Minuten lang heizen.
- 6. Schließen Sie den Grill ab; siehe "Sicherheits- und den Grill, Seite 25".



Bei der ersten Inbetriebnahme kann es über mehrere Stunden zu Rauch- und Geruchsartenbildung kommen. Dies ist völlig normal. Lüften Sie den Raum gut durch, um mit Rauch und Geruchsartenbildung verbunden. Auch in die Dämmung eingedrungen.

Bedienung Kochfeld

Allgemeine Hinweise zum Kochen



Füllen Sie Kochgeschirre niemals bis zu einer Dreiviertelmit Gl Wasser. Sie das Kochfeld niemals unbesichtigt lassen, wenn Sie mit heißem Öl arbeiten. Juchitzle Öl und Fett können Brände verursachen. Versuchen Sie niemals, Fettbrände mit Wasser zu löschen! Falls Öl oder alle Fettbrände fangen, erhitzen Sie die Flamme mit einem Löschdeckel. Halten Sie mit einem Deckel, kochen Sie in einem Topf oder Herd von der Stromversorgung, falls dies gut das möglich ist. Rufen Sie die Feuerwehr.

- Vor dem Erhitzen kochen Als die Lebensmittel grünlich und essen sie angenehm es heißes Öl nicht kochen Sie darauf, dass gelberes Wasserstoff vor dem Erhitzen keine giftiger sind.
- Decken Sie das Kochgeschirr beim Erhitzen nicht ab.
- Halten Sie das Kochgeschirr so auf dem Kochfeld, dass tiefer Griff oder Abziehhilfe nicht von anderen Kochfeldern abfällt, wenn Sie auf Sie keine Behälter auf das Kochfeld, die am Griffen heigen.
- Stellen Sie kein barte Kochgeschirr auf angeschaltene Kontrollen. In einem Beschädigungen können.
- Wenn Sie ein Kochfeld verwenden, ohne Kochgeschirr dazu für problem, von nach dem Schließen am Gas, Schließen Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab.
- Da sich die Oberfläche aus Glas oder Email, wenn Sie nicht das Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium darauf.
- Erlernen Sie geschmelzte Rückstände sind ein stabilerer entfernter Oberfläche.
- Junge sollten Lebensmittel grundsätzlich nicht in solchen Gefäßen hergestellt werden.
- Versenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden.
- Geben Sie die richtige Menge an Lebensmittel in ein jedes Kochgeschirr mit 1,5 Liter. Dadurch erhöhen Sie sich um die richtige Reinigungszeit durch Gasflammen Saugen.

Legen Sie die Deckel des Kochgeschirrs nicht auf das Kochfeld ab.

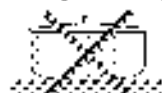
Freien Sie Kochgeschirr von auf das Kochfeld, dass es sich in der Mitte der Kochzone sind. Wenn Sie Kochgeschirr von einer Kochzone zur nächsten bewegen möchten, heben Sie das Kochgeschirr an, stellen es über das Kochfeld ab, ziehen Sie es an anderen in Richtung der Glaskeramikkochfeld.

Tipps zu Glaskeramik-Kochfeldern

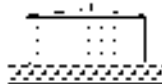
- Glaskeramik ist hitzebeständig gegen starke Temperaturschwankungen.
- Missbrauchen Sie die Glaskeramik nicht als Arbeitsfläche als Schneidbrett.
- Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit entsprechenden Bearbeitungen. Schürfen, Kratzen von scharfen Kanten auf der Oberfläche.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr als Minimum. Anzeichen beschädigt die Glaskeramik.



Übermäßige Stöße können die Glaskeramik beschädigen und Brände verursachen.



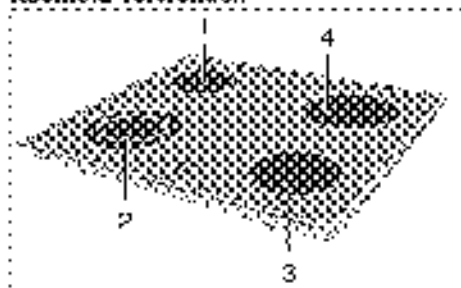
Ein Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verursacht



Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem Boden verwenden. Dadurch wird die Hitze optimal übertragen. Ein Kochgeschirr mit abgerundetem Boden verschleudert die Energie.



Kochfeld verwenden



- 1 Einzelzone: 13 x 16 cm
- 2 Einzelzone: 12 x 14/21 x 20 cm
- 3 Einzelzone: 14 x 16 cm
- 4 Einzelzone: 13 x 20 cm (ist eine Leiste mit 2 in jeder Linie Breite empfindlichen Gasverdrümmern).



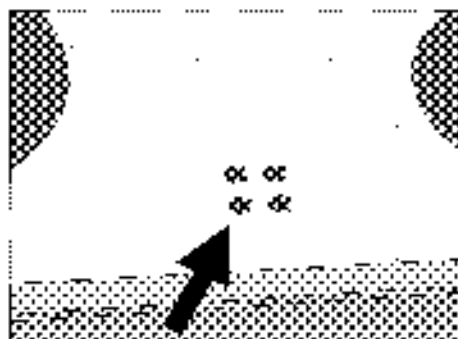
GEFAHR:

Das Kochfeld ist ein Gasgerät. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten Sie die Sicherheitshinweise. Beachten Sie die Angaben der Gasarten und die Angaben der Gasdruckverhältnisse. Beachten Sie die Angaben der Gasdruckverhältnisse. Beachten Sie die Angaben der Gasdruckverhältnisse. Beachten Sie die Angaben der Gasdruckverhältnisse.

Die Keramikochstäbe sind mit einer Heizeinzelzone und einer Halbzonenheizzone ausgestattet. Die Heizleistungsmenge wird durch den Zustand der aktiven Kochzone an die Leuchte und nach der Abschaltung der Kochstelle wieder durch die Heizleistungsmenge. Beachten Sie die Angaben der Kochstelle. Beachten Sie die Angaben der Kochstelle. Beachten Sie die Angaben der Kochstelle.



Das Kochfeld ist ein Gasgerät. Beachten Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten Sie die Angaben der Gasarten und die Angaben der Gasdruckverhältnisse. Beachten Sie die Angaben der Gasdruckverhältnisse. Beachten Sie die Angaben der Gasdruckverhältnisse.



Keramikplatten einbauen

Die Keramikplatten werden in die Kochfeldlöcher bedeckt. Zuerst werden die gewünschten Gasleitungen vorher die der Kochfeldkopf auf die entsprechende Stelle.

Leistungszone	1	2	3
Wartung	Wartung	Wartung	Wartung
Einbau	Einbau	Einbau	Einbau
Einbau	Einbau	Einbau	Einbau

Keramikplatten abschalten

Drehen Sie den Regler der Kochstelle in die Aus-Position (000).

Mehrsegment-Kochzonen verwenden

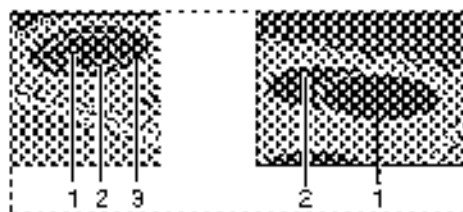
Die Mehrsegment-Kochzonen ermöglichen eine flexible Zubereitung mit unterschiedlich großen Kochgeschirren auf derselben Kochzone. Wenn diese Kochzone aktiviert werden, schaltet sich zuerst die innere Kochzone ein.

1. Drehen Sie den Regler zur Änderung der Durchmesser der aktiven Kochzone im Uhrzeigersinn.
2. Sobald sich der Radius des Kochfeldes vergrößert, erfolgt ein Klickgeräusch.



Mehrsegment-Kochzonen abschalten

1. Drehen Sie den Regler zum Ausschalten der Zone gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Position (000). Sämtliche Segmente der Kochzone werden abgeschaltet.



- 1 Fest für 1
- 2 Fest für 2
- 3 Fest für 3



Wie im 7 und 8 im Maßstab gezeichnet
6 cm x 14 cm - über 100 mm x 100 mm
80011101

6 Bedienung des Backofens

Allgemeine Hinweise zum Backen, Braten und Grillen

WARNUNG:
Verdunstungsgefahr durch heiße Flächen:
Das Gerät kann abstrahlend heiß sein.
Aufheizer, beschützte Steckdosen, heiße
Drücker, das Innere des Backofens,
Heizelemente und abgewerkte Halten Sie Kinder
fern.
Legen Sie grundsätzlich Ihre bestgeeignete
Schutzschuhe an, wenn Sie etwas in der
Backofenabstrahlzone herausnehmen.

GEFAHR:
Öfen Sie die Backofentür vorsichtig. Hoher
Dampf kann austreten.
Der austretende Dampf kann zu Verbrennungen
von Händen, Gesicht und Augen führen.

Tipps zum Backen

- Schützen Sie Metallgegenstände mit
einer Mittelschicht aus hitzebeständiger
Silberlackschicht.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Gitterrost gut aus.
- Stellen Sie Backformen in die Mitte des
Gitterrosts.
- Wählen Sie die richtige Linschubposition, bevor
Sie Backwaren auf dem Grill anstellen. Wählen
Sie die Linschubposition nicht, sobald der
Backofen heiß ist.
- Lassen Sie die Backofentür geschlossen.

Tipps zum Rösten

- Die Würstchenrösterung wird schneller und
schwarzer. Pfeffer und Öl für eine besonders
schmackhafte Zubereitung vor jeder Röstung
nehmen und großen Fleischportionen.
- Fleisch mit Knochen braucht etwa 15–30
Minuten länger als Fleisch ohne Knochen.
Fleisch ohne Knochen.
- Jeder Zerklümpel an Fleisch braucht etwa 4
– 5 Minuten mehr an Garzeit.
- Lassen Sie Fleisch nach Abschluß der Garzeit noch
etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der
Fleischsaft verteilt sich so gleichmäßiger im
Fleisch und es bleibt saftiger und nicht aus.
• Stellen Sie auf einem hitzebeständigen
Teller abgedeckt in der mittleren oder unteren
Linschubposition in der Backofen.

Tipps zum Grillen

Fleisch, Geflügel und Fisch werden durch das Grillen
schmelzsaftig, bekommen die schöne Kruste und

trucken dabei nicht aus. Insbesondere eine flache Stücke
Fleisch spitzt und Fleischchen sowie Gemüse mit
hoher Wasseranteil (wie Tomaten oder Zwiebeln) sind
zum Grillen gut geeignet.

- Verteilen Sie das Grillgut so auf dem Gitterrost,
dass es nicht über die Kanten des Gitterrosts
hinausragt.
- Schließen Sie den Ofen mit Hilfe einer
eingeschobenen Tropfachscheibe in die obere
Linschubposition. Waschen Sie auch die
Tropfachscheibe beim Grillen in der untersten
Einschubposition, damit das Fett
aufgetragen wird. Gehen Sie etwas Wasser in
die Tropfachscheibe – so wird die Reinigung
einfacher.



Luftkanäle, die nicht zum Grillen
geeignet sind, können sich im
schwierigsten Fall entzünden. Grillen Sie
nur Lebensmittel, die bei der starken
Hitze beim Grillen einen stärkeren
Geruch abgeben.
Platzieren Sie das Grillgut nicht nahe
der Backofenrückwand. Das wird es
beim Auskühlen heißes Grillgut, kann im
Brand geraten.

So bedienen Sie den Backofen

Temperatur und Betriebsart einstellen



1. Stellen Sie den Funktionswähler auf die
gewünschte Betriebsart ein.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf die
gewünschte Temperatur ein.

• Der Ofen heizt sich auf die eingestellte Temperatur
auf und hält diese aufrecht. Während des Aufheizens
bleibt die Temperaturanzeige eingeschaltet.

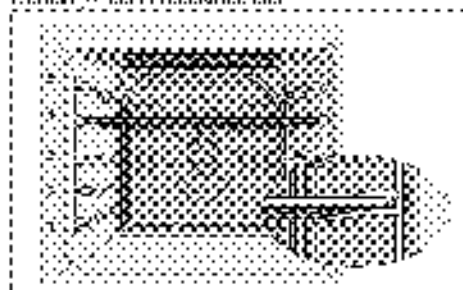
Backofen ausschalten

Drücken Sie Funktions- und
Temperaturwahlknöpfe in die obere Position
(Gust).

Einschubpositionen (bei Modellen mit Grillrost)

Es ist wichtig, dass der Grillrost richtig in die
Firnische eingeschoben wird. Setzen Sie den Grillrost wie
in der Abbildung gezeigt in der Linschubposition.

Achten Sie drauf, dass der Grillrost nicht die Rückwand des Backofens berührt. Schieben Sie zur Festnahme nur so weit ein, bis sich die Backofentür problemlos schließen lässt. – so funktioniert der Grill am besten.
 (Variiert je nach Produktmodell)



Betriebsarten

Die hier geeignete Betriebsart der Betriebsarten kann je nach Modell anders aussehen.

Ober- und Unterhitze



Ober- und Unterhitze wurden eingesetzt. Das Gargut wird gleichzeitig von oben und unten erhitzt. Diese Betriebsart eignet sich beispielsweise für Kuchen, Gebäck und Aufläufe, nur ein Blech verwendet.

Unterhitze



Bei dieser Betriebsart wird lediglich das untere Heizelement eingesetzt. Geeignet z. B. für Fleisch und an Backformen wenn man:



Diese Funktion muss auch zur einfachen Reinigung verwendet werden.

Umluft



Bei dieser Betriebsart wurden (je nach Unterhitze und/oder Unterhitze) der Rückwand eingesetzt. Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Nur ein Blech verwendet.

Auftauen



Der Backofen wird nicht beheizt, nur der Lüfter für die Rückwand arbeitet. Gefrorene Lebensmittel werden langsam bei Zimmertemperatur aufgetaut, heiße Lebensmittel abgekühlt.

Heißluft



Bei dieser Betriebsart arbeitet der Rückwand.



Durch den Lüfter wird heiße Luft schnell gleichmäßig im Backofen verteilt. Ein Ventilator ist meistens nicht erforderlich. Geeignet zum Garen auf unterschiedlichen Umluftstufen. Mehrere Bleche können verwendet werden. Diese Funktion muss auch zur einfacheren Reinigung verwendet werden.

3D*-Funktion



Bei dieser Betriebsart wurden Oberhitze, Unterhitze und Heißluft hintereinander eingesetzt. Das Gargut wird gleichmäßig und schnell von allen Seiten gegart. Nur ein Blech verwendet.

Grill, groß



Der große Grill an der Oberseite des Backofens ist in Betrieb. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere zum Grillen größerer Fleischmengen.

- Stellen Sie mittelhohes bis großes Fleisch auf dem richtigen Fleischblech unter das Grillgitter.
- Stellen Sie die maximale Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.

Grill + Umluft



Der Grillfächer ist nicht an der Oberseite des Backofens.

- Kleine oder mittelgroße Fleischstücke der richtigen Umluftbesten unter dem Grill-Halbkörper grillen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Wenden Sie das Grillgut bei der Hälfte der Garzeit.

Garzeitentabelle



Die Zeitangaben in dieser Tabelle sind als Richtwerte dieser Zeitangaben können aufgrund von Temperatur, Größe der Lebackammer und ihrer eigenen Vorlieben abweichen.

Backen und Braten



Der erste Hinweis in der Liste ist wichtig!

Rezept	Backtemperatur / Backfunktion	Punktzeit	Backhinweise	Temperatur °C	Backzeit / Größe in cm
Auflauf 200 x 300 cm	200°C E-Funk.	150	2	175	120 / 90
Auflauf 200 x 300 cm	200°C E-Funk.	120	2	175	120 / 90
Brot 150 g	180°C E-Funk.	20	2	175	20 / 10
Brot 150 g	180°C E-Funk.	20	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	2	175	20 / 10
Brot 300 g	200°C E-Funk.	40	1, 2, 3	175	20 / 10

Wichtig! Bei den Angaben der Backzeit ist die mittlere Temperatur des Backraumes gemeint. Bei den Angaben der Backzeit sind die Angaben für die mittlere Temperatur des Backraumes gemeint.

- Bei Braten, das heißt das Fleisch gebraten wird, ist die Temperatur des Bratenes, wenn die angegebene Temperatur erreicht.
- Tipp zum Kuchenbacken**
- Falls Gebäck zu bräunlich wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und verringern die Zeit für die Garzeit.

- Werden Kuchen zu leicht, reduzieren Sie die Backzeit oder senken die Temperatur um 10 °C.
- Wenn die Oberfläche des Kuchens zu stark gebräunt wird, backen Sie etwas länger mit reduzierter Temperatur.

- Wenn der Kuchen außen gut gebräunt, innen jedoch noch feucht ist, geben Sie weniger Garzeit. Hier werden die Temperatur und verlängern sich die Garzeit.

Tipps für Gebäck

- Falls Gebäck zu trocken wird, erhöhen Sie die Temperatur etwas und verteilen es gleichmäßig die Garzeit. Erhöhen Sie den Teig mit einer Mischung aus Milch, Öl und Zucker.
- Sollte Gebäck sehr lange zum Garen benötigen, achten Sie darauf, dass das Gebäck nicht über die Oberkante der Backbleche hinausragt.
- Wie Gebäck an der Oberseite gut gebräunt, aber jedoch nicht richtig gebacken, achten Sie darauf, dass sich Flüssigkeiten nicht am Boden des Gefäßes konzentrieren. Versuchen Sie, die Garzeit mit kleinen gleichmäßige zwischen der Tagesgarzeit zu verlängern, so erreichen Sie eine gleichmäßige Bräunung.



Achten Sie sich bei Backen auf die Brandbarkeit und Temperaturempfindlichkeit des Zubereitungsgefäßes. Falls die Temperatur nicht ausreicht, wird gebräunt, werden Ihnen sehr raschen Mal, den nachher sorgfältiger Einschluss.

Tipps zur Zubereitung von Gemüse

- Falls Gemüsegerichte zu trocken werden, können Sie diese in einem Geschirr mit Deckel auf dem Boden des Geschlossenen Behälter zugeben, damit, dass nicht zu viel Flüssigkeit verdunstet wird.

- Falls Gemüsegerichte nicht richtig gar werden, kochen Sie das Gemüse zuvor und geben es erst danach in den Ofen.

So bedienen Sie den Grill



WARNUNG

Wenden Sie kein Grillen gasförmigen, brennenden oder explosiven Stoffen an.

Grill einschalten

1. Drücken Sie den Funktionsschalter auf das gewünschte Grillsymbol.
2. Wählen Sie Ihre gewünschte Grilltemperatur.
3. Heben Sie den Grill bei Bedarf etwa 5 Minuten vor, bis die Temperaturwächter sich abgeschaltet hat.

Grill ausschalten

- Drücken Sie den Funktionsschalter in die aus Position (oben).



Lebenam ist, die nicht zum Grillen geeignet sind, können sich im Grill verhalten. Falls zu einem Grillen Sie nur Lebensmittel, die bei der markierten Hitze vom Grillen würde Schaden nehmen.

Positionieren Sie das Grillen nicht nahe der Eckkühleinheit. Das wird es beschleunigen heiß, fettes Grillen kann die Brandgefahr.

Garzeitentabelle zum Grillen

Elektrischer Grill



Speise	Grilltemperatur	Grillzeit (Grilltemperatur 200°C)	Grillzeit (Grilltemperatur 220°C)
Steak	200°C	10-15	10-15
Steak	220°C	10-15	10-15
Steak	200°C	10-15	10-15
Steak	220°C	10-15	10-15
Steak	200°C	10-15	10-15
Steak	220°C	10-15	10-15

Je nach Dicke:
 * 5 Minuten pro Zentimeter.
 * Falls die Garzeitempfehlung Ihres Produktes nicht angegeben werden kann, orientieren Sie sich an den Grilltemperaturangaben.



7 Reinigung und Wartung

Allgemeine Hinweise

Durch regelmäßiges Reinigen verlängern Sie die Lebenserwartung Ihres Gerätes und beseitigen Fehlfunktionen vor.

	GEFAHR: Wenn Sie das Gerät oder die Stromversorgung beschädigen, besteht Stromschlaggefahr!
	GEFAHR: Lesen Sie das Gerät vor dem Einsatz anhalten. Verletzungsgefahr durch heiße Flächen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Es ist nicht zulässig, sich Saftreste sichtbar anfallen und können beim nächsten Einsatz die Saftreste nicht entfernen.
- Zur Reinigung benötigen Sie eine Spezialreinigung. Wenn das Sie ein bester warmer Wasser mit etwas feinkörnigem Reiniger, ein weiches Tuch oder einen Schwamm anschließend mit einem Tuch trocknen.
- Achten Sie stets darauf, überschüssige und verschüttete Flüssigkeit nach der Reinigung gründlich ab- bzw. aufzusaugen.
- Wenn Sie Elektroantenne Griffen reinigen möchten, Sie die Reinigungsmittel, die Säuren oder Chlor enthalten. Reinigen Sie diese Teile mit einem weichen Tuch und etwas Flüssigreiniger (kein Scheuermittel). Wischen Sie dabei am besten nur in eine Richtung.

	Laut bestimmte Befehlungen – 4 Minuten die Oberfläch des Gerätes waschfähig werden. Ansonsten, Sie keine 100-erster Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine anderen oder anderen Gegenstände bei der Reinigung.
	Achten Sie keine Dampfströme zur Reinigung des Gerätes – es besteht Stromschlaggefahr.


Kochfeld reinigen

Glaskeramik

Wischen Sie die Glaskeramik mit einem mit warmem Wasser angefeuchteten Tuch sauber. Anschließend mit einem weichen Tuch trocknen. Achten Sie darauf, dass keine Rückstände auf der Glaskeramik verbleiben, ansonsten kann das Kochfeld bei der nächsten Nutzung beschädigt werden.

Versuchen Sie die rands, Rückstände mit Wasser, Stahlwolle und ähnlichem (möglichst weich) zu entfernen. Das vermeiden Sie.


Entfernen Sie fettige Rückstände (gelbe Rückstände), etwas hartnäckiger (gelbe Rückstände) mit einem feinkörnigen Reiniger. Alternativ können Sie auch ein Tuch mit feinkörnigem Produkt verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen tragen Sie Reinigungsmittel mit einem Schwamm auf und wischen ab, bis das Mittel richtig in den Schmutz eingearbeitet ist. Anschließend wischen Sie die Glaskeramik mit einem weichen Tuch sauber.

	Stark zerkrathte oder abgenutzte Oberflächen sollten entfernt werden, bevor die Glaskeramik abgebaut wird, um die Glaskeramik nicht zu beschädigen.
---	---

Mit der Zeit können sich die Farben verändern. Das ist ein Zeichen für die Alterung des Gerätes und ist dadurch nicht beeinträchtigt. Farbveränderungen sind bei Glaskeramik normaler Fall und sind nicht umkehrbar.

Bedienfeld reinigen

Reinigen Sie Bedienfeld und Knöpfe mit einem weichen Tuch, anschließend trocknen lassen.

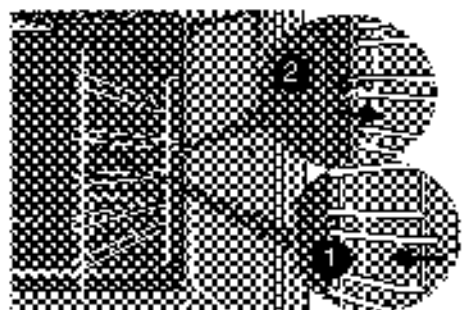
	Wichtig: Vermeiden Sie mechanische Belastung oder Kratzen auszusparen, damit Sie die Bedienfeld nicht abnutzen. Das Bedienfeld kann beschädigt werden.
---	--

Backofen reinigen

So reinigen Sie die Seitenwand (Variiert je nach Produktmodell.)

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

1. Wischen Sie den oberen Bereich der seitlichen Halbkugeln und die Seitenwand ab.
2. Ziehen Sie die seitliche Halbkugel komplett ab.



Katalytische Seitenwände

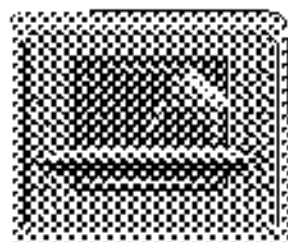
(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)
Seitenwände (A) und der Rückwand (B) Ihres Produktes können mit katalytischer Emale beschichtet sein. Die katalytischen Emale haben eine hellere Farbe und eine poröse Oberfläche. Die katalytischen Seitenwände des Backofens sollten nicht gereinigt werden. Die poröse Oberfläche der katalytischen Emale neigt sich zum Ausdehnen und Zurückziehen der Rückwand (Dampf und Kohlenstoff) an zu sein.



SimpleSteam Reinigung

Diese Funktion gewährleistet eine einfache Reinigung, da Schmutz durch langen Warten angehalten wird, während die Feuchtigkeit aus dem Ofen verdunstet und der Dampf und der an der Innenseite des Ofens verbleibende kondensierende Wasserdampf aufgewärmt wird.

1. Öffnen Sie den Ofen und lassen Sie den Dampf abkühlen.
2. Gießen Sie 302 ml Wasser in das Becken und schließen Sie es mit dem Deckel des Ofens.



3. Stellen Sie den Backofen auf einfache Dampfheizung ein, lassen Sie ihn bei 100 °C 25 Minuten laufen.
4. Öffnen Sie die Tür, wieder die Ofen im Ofen und lassen Sie ihn mit einem feuchten Schwamm weiter trocknen.
5. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigen Fettflecken am besten warmes Wasser mit etwas feinkörniger Reinigung, die weiches Tuch oder einen Schwamm und ein Tuch zum Trocknen.

Backofentür reinigen

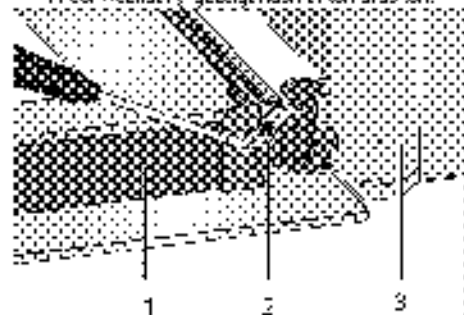
Verwenden Sie zum Reinigen der Backofentür am besten warmes Wasser mit etwas feinkörniger Reinigung, ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Anschließend mit einem Tuch trocknen.



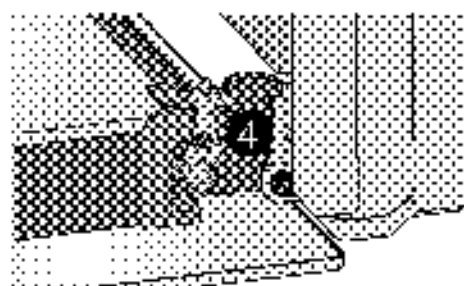
Verwenden Sie für die Reinigung der Backofentür aggressivere Reinigungsmittel und vermeiden Sie dabei auch den Kontakt mit dem Ofen, da Gaslecks entstehen und die Ofentür beschädigt.

Backofentür ausbauen

1. Öffnen Sie die Backofentür (1).
2. Öffnen Sie die Ofen- und Schürfenklappe (2) und nehmen Sie die Ofentür ab (3) wie in der Abbildung gezeigt nach unten drücken.



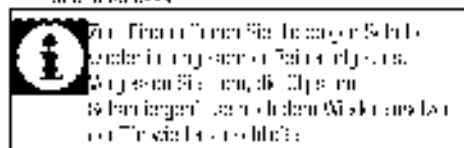
1. Ofen
2. Schürfenklappe (geschlossene Position)
3. Ofen
4. Ofentür (nach unten gedrückt)



Öffnen Sie die Schutzkappe zur Hälfte.



4. Wenn Sie die Oberflächensicht öffnen, indem Sie diese abheben, ziehen Sie sie nach oben und von der Schraube nach rechts und links ab.

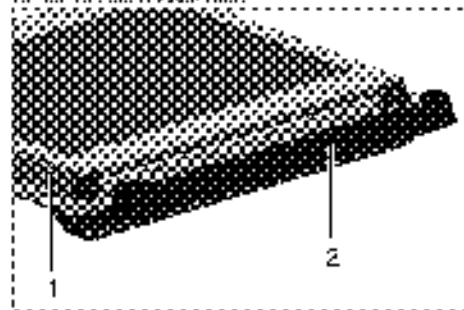


Türinnenscheibe ausbauen

(Dieses Merkmal ist optional. Es ist bei Ihrem Modell möglicherweise nicht vorhanden.)

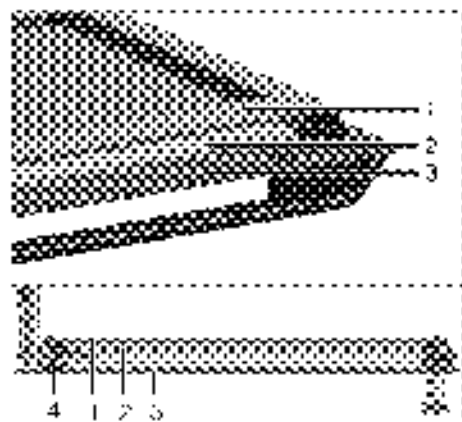
Die Türinnenscheibe kann zur Reinigung abgebaut werden.

Öffnen Sie die Rückwandtür.



- 1 - Rührer
2 - Kunststoffblei

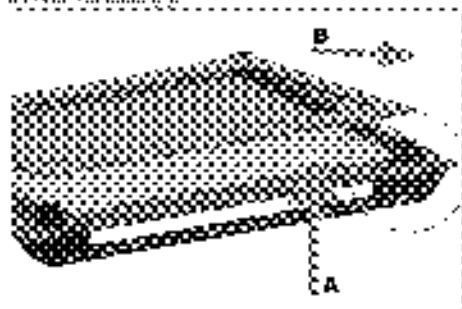
Ziehen Sie das Innenscheibenschilder der Innentür ab und installieren Sie das Kunststoffblei zurück.



- Innen-Antrieb:
1 - Innenscheibe
2 - Außentransferteile
4 - Schlüsselzylinder (siehe unten)

Halten Sie die innere Scheibe (1) wie in der Abbildung gezeigt leicht in Richtung A an, ziehen Sie sie in Richtung B heraus.

Wiederholen Sie dieses Verfahren zum Entfernen der inneren Scheibe (1).



Das erste Schritt zum Zusammenbau der Tür besteht darin, die Innenscheibe (1) wieder anzuheben. Positionieren Sie die abgesetzte Seite der Scheibe wie in der Abbildung gezeigt so, dass sie in der abgetragenen Seite des Kunststoffbleies aufliegt.



Die Innenschleife (2) muss im Kunststoffhülse in der Nähe der inneren Schiene (1) installiert werden. Achten Sie bei der Anbringung der inneren Schiene (1) darauf, dass die beschriebene Seite der Schiene in Richtung der inneren Schiene zeigt.

Es ist wichtig, die innere Seite der inneren Schiene in unserer Kunststoffschleife einzusetzen. Drücken Sie das Kunststoffteil gegen den Rahmen, bis es mit einem Klickgeräusch einrastet.

Beleuchtung des Backofens auswechseln

GEFAHR:
Bevor Sie die Beleuchtung des Backofens auswechseln, sorgen Sie dafür, dass das Backofenschiebegerät von der Stromversorgung getrennt und sicher abgeschaltet ist. Greifen Sie nicht an heißen Oberflächen an und vermeiden Sie Verbrennungsgefahr durch heiße Flächen.

Die Leuchtmittel wird eine spezielle Güteklasse erfordern, die für Temperaturen bis 300°C ausgelegt ist. Weitere Hinweise finden Sie in den technischen Daten. Bitte lesen Sie das Leuchtmittel-Manual. Sie kann auf unserer Kundenportal.

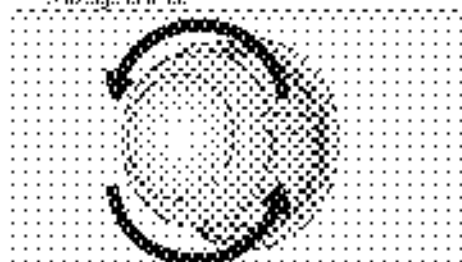
Die Position der Beleuchtung kann etwas von der Abbildung abweichen.

Die in diesem Gerät verwendete Leuchte ist nicht zur Raumbeleuchtung geeignet. Der vorgeschriebene Zweck dieser Leuchte besteht darin, diese um Nutzen Lebensmittel zu sehen zu sehen zu können.

Die in diesem Gerät verwendeten Leuchten müssen esoterischen physikalischen Bedingungen, wie Temperatur, Feuchtigkeit, Vibrationen, etc.

Wenn Ihr Ofen mit einer runden Leuchte ausgestattet ist:

1. Trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Glasabdeckung (A) von der Leuchte ab.



3. Wenn es sich bei Ihrer Ofentyp in den hinteren rechts befindet, die Artbildung geschichtliche Typ (A) Handlung, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie. Falls es sich um Typ (B) ist, ziehen Sie sie wie abgebildet heraus und wechseln Sie sie.



4. Glasabdeckung wieder anbringen.

8 Problemlösungen

Aus dem Beckenbrenntr im Betrieb Dampf aus.

- Während des Betriebs ist die Dampfdruckkontrolle normal. => Dies ist kein Fehler.

Beim Aufheizen und Abkühlen sind metallische Geräusche zu hören.

- Wenn sich die Temperatur von Metallteilen ändert, dehnen sich diese aus oder ziehen sich zusammen – dabei entstehen Geräusche. => Dies ist kein Fehler.

Das Becken funktioniert nicht.

- Die Sicherung ist durchgebrannt, neu ausgetauscht. => Kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten. Bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.
- Das Gerät ist nicht richtig an die Stromzufuhr angeschlossen. => Überprüfen Sie die Steckverbindungen.

Die Oberflächentemperatur ist zu hoch.

- Das Leuchtmedium ist defekt. => Tauschen Sie das Leuchtmedium aus.
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. => Überprüfen Sie die Stromversorgung, kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten, Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.

Beim Bedienen wird es heiß.

- Das Leuchtmedium ist zu heiß. Die Temperatur ist zu gering. => Stellen Sie den Wert auf die richtige Gefrierfunktion und/oder Temperatur ein.
- Die Stromversorgung wurde unterbrochen. => Überprüfen Sie die Stromversorgung, kontrollieren Sie die Sicherungen im Sicherungskasten, Sicherungen bei Bedarf austauschen oder zurücksetzen.



Es gibt kein Problem und es läuft ein wenig. In der Regel kann es sein, dass die Maschine ein Problem hat, aber keine Gefahr für Leben, Gesundheit oder Umwelt darstellt.

