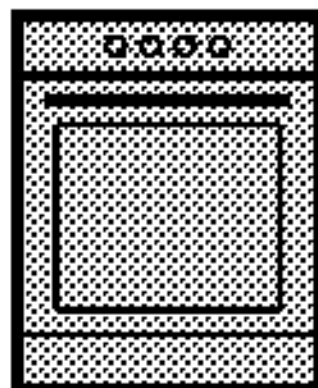


Oven

Gebruikershandleiding



FSM57010GW

NL | EL

ZGE 3014.06/R A3/2S 06.2016/2 2

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Reste klant

Dank u voor het aankopen van een Bose product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt van uw product, dat we vervaardigd in met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en de andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ten referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product ooit in wand andere contexten, lees dan de gebruikershandleiding ook altijd alle extra instructies en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat elke gebruikershandleiding ook een toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen

In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:



Relevante informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.



Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.



Waarschuwing voor een elektrische schok.



Waarschuwing voor brandgevaar.



Waarschuwing voor hete oppervlakken.

Arçelik A.Ş.

Karadöğür Çarşısı No.2/6
34445 Şişli/İstanbul /TURKEY

Made in TURKEY

CE

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

**1 Belangrijke instructies en
waarschuwingen voor veiligheid en
milieu 4**

Algemene veiligheid	4
Elektrische veiligheid	4
Hydroveiligheid	5
Brandveiligheid	7
Kinderveiligheid	8
Het oude product te verwijderen	8
Verpakkingsmateriaal afvoeren	8

2 Algemene informatie 9

De zicht	9
Inhoud bakoven	10
Technische specificaties	11

3 Installatie 12

Voorinstallatie	12
Installatie en ventilatie	14
Te gebruiken transport	17

4 Voorbereidingen 15

Tips om energie te besparen	15
Het eerste gebruik	16
Eerste reiniging van het toestel	16
Eerste opwarming	16

5 De kookplaat gebruiken 16

Algemene informatie over koken	16
Gebruik van de kookplaat	17

6 Hoe de oven te bedienen 18

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen	18
Hoe de elektrische oven te bedienen	18
Wersinscherm	19
Tabel -rooster	20
Hoe de grill bedienen	21
Tabel -rooster voor grillen	21

7 Onderhoud en verzorging 22

Algemene informatie	22
Reiniging van de kookplaat	22
Het Bedieningspaneel reinigen	22
De oven reinigen	22
De oven erin verwijderen	22
Rinningsglas naar versieren	23
De ovenlamp vervangen	24

8 Problemen oplossen 25

Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen voorkomen dat u of iemand anders schade aan eigendommen of personen toebrengt. Het niet opvolgen van deze instructies kan de garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 3 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Plaats het product nooit op een vloer met veel beslag. Anders kan gebrek aan lichtström onder het product oververhitting van elektrische onderdelen veroorzaken. Dit geeft problemen met uw product.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor

schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.

- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een doel heeft, moet het niet in gebruik worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde onderhouds-erf. Er is kans op elektrische schokken!
- Sluit het product uitsluitend aan op een geaard uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties". Laat de aardinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.

- Bezig het product nooit door of water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze uit gebruik te worden genomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Gebruik uitsluitend de stroomkabel zoals gespecificeerd in de "Technische specificaties".
- Het apparaat dient dergelijk te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame

vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten of brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.

- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

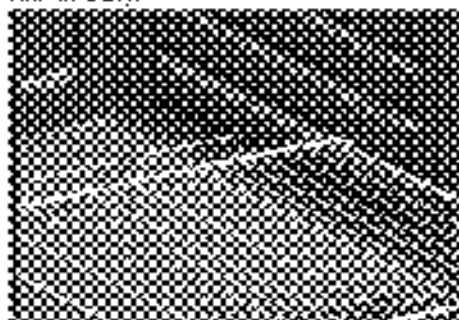
Productveiligheid

- Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behandel het toestel voortdurend onder toezicht staan, moeter kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw bevoegdheidsvermogen of coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdamt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken.

aan gezien het risico dat wanneer het in contact komt met warme vloeistoffen.

- Plaats geen ontvlambare materialen dicht bij het apparaat aangezien de zijden het worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingscilindren in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en gazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven deur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot de slijt van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- Het rooster en de plaat correct op de draadjes plaatsen

Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen oven deur verwijderd of gebroken is.
- Het handvat van de oven is geen handgreep. Hang hier geen handboeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestend ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de koookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het al circa 5 minuten in de voorverwarnde oven. Verwijder de overblijvende gedeelten van het bakpapier van het accessoire of

de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aantast. Gebruik nooit het bakpapier aan de werkingstemperatuur hoger dan de vermeldde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de amp vervangt om de mogelijke van een elektrische schok te voorkomen.
- Onbeheerd koken op een kookplaat met vol of le kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld een dekse of een branddekkert.
- Brandgevaar - Bewaar geen items op de kookplaten.
- Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden o.m.v. een externe timer of een afzenderlijke afstandshetding.
- Stoomdruk die zich ophooft door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan

de pot doen bewegen. Verzekert u er daarom van dat het oppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.

- Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing gespecificeerd zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product:

- Zorg ervoor dat de stecker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt.

- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. of de handgrepen, er als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdoien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

- Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieuregels.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product verdampt als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.

- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkaatsen of deurenbarrières kunnen beschadigd worden.

Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:



Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatietekensymbool voor status meting van elektrische of elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden of geschikt zijn voor recycling. Het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij een oud huishoudelijk afvalpunt. Bring het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Bespaar de natuurlijke hulpbronnen. De afval voor de afvalpunten aangeeft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

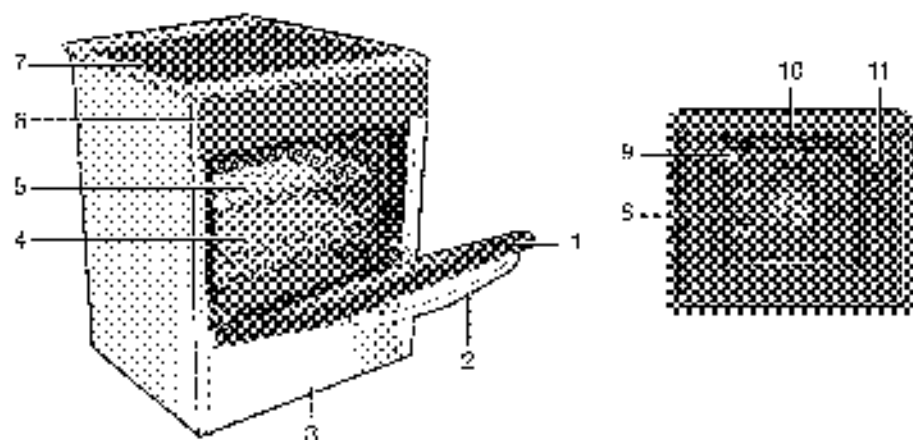
Het door aangegeven product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Het is verpakt in gemiddeld op een veilige plek buiten het bereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voor het reizen of als samen het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Het is niet weg bij het normale afval.

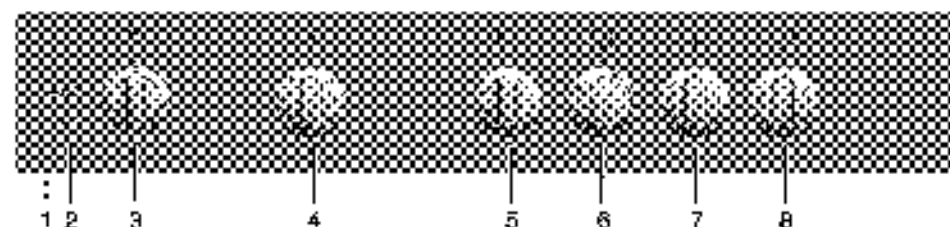
2 Allgemeine Information

Überzicht



- 1 Gewinde
- 7 Innengefüß
- 9 Gefäßboden
- 4 Flanz
- 5 Dichtung
- 3 Beschichtung

- 7 Brannplatt
- 6 Wellblech (0,15 mm)
- 8 Linn
- 10 Silberanringelent
- 11 Restepocket



- 1 Wellblech
- 2 Innenschicht
- 3 Innenschicht
- 4 Füllblech

- 5 Single-circuit-platt
- 6 Double-circuit-platt
- 7 Single-circuit-platt
- 8 Single-circuit-platt

Inhoud pakket



De afgebeelde items zijn de kern van de afgeleverde afbouwkit. Het is mogelijk dat er ook andere items in de afgeleverde afbouwkit zitten die niet in deze afbeelding zijn opgenomen. Het volledige pakket is te vinden op www.thermo.nl.

1 Gebruikershandleiding

2 Overplaat

Werk gebruik voor de afbouw, bijvoorbeeld voor de afbouw van de afbouwkit.



3 Dakplaat

Werk gebruik voor de afbouw van de afbouwkit, bijvoorbeeld voor de afbouw van de afbouwkit.



4 Draadreceter

Gebruikt bij het installeren van het plafond van de afbouwkit, bijvoorbeeld voor het installeren van de afbouwkit op het gewenste dak.



6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen



WAARSCHUWING

De voorkeider verbrandt en kan oververhit of te droog worden. Het is belangrijk de baktemperatuur te controleren. Raak de hete bakplaat of de oven niet aan. Het is belangrijk de oven te ventileren. Het is belangrijk de oven te ventileren. Het is belangrijk de oven te ventileren.



GEVAAR:

Wanneer u de oven gebruikt, moet u de oven niet aanraken. Het is belangrijk de oven te ventileren. Het is belangrijk de oven te ventileren. Het is belangrijk de oven te ventileren.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of nielcoale dga siliconen vorm.
- Slaak op maat getrokken de ruimte op het rooster.
- Zet de bakvorm in het midden van het rooster.
- Kies de juiste roosterstand voor de oven of grill functie. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven is aan.
- Het is niet aan te raden om te gebruiken.

Tips bij het roosteren

- Het rooster is bedoeld voor het roosteren van grote stukken vlees met crossings zoals dimensies en voor de beperkte hoogte of de vulling.
- Vlees met boten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een stuk vlees van dezelfde grootte zonder boten.
- Het is niet aan te raden om te roosteren in de oven of grill functie. Het is niet aan te raden om te roosteren in de oven of grill functie.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verwijderen van de bakplaat. De jus wordt beter verdeeld over het vlees wanneer het rusten is afgelopen.
- Het is niet aan te raden om te roosteren in de oven of grill functie. Het is niet aan te raden om te roosteren in de oven of grill functie.

Tips voor het grillen

Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit anderszins, heeft het een rookrook en droogt het uit. Het is belangrijk de oven te ventileren. Het is belangrijk de oven te ventileren. Het is belangrijk de oven te ventileren.

Roosteren en grillen zijn bijzonder geschikt om te worden gebruikt.

- Verplaats de rooster of de draaigrill of in de bakplaat met draaigrill zodanig dat de temperatuur in de afmetingen van de verwarmingsfunctie overeenstemt.
- Schuif de draaigrill of de bakplaat met draaigrill in de oven op het gewenste niveau. Als u de draaigrill of de bakplaat met draaigrill schuift naar de bakplaat met draaigrill, moet u de bakplaat met draaigrill op de gewenste hoogte plaatsen. Het is belangrijk de oven te ventileren.



Wanneer de rooster of de draaigrill is geplaatst, moet u de draaigrill of de bakplaat met draaigrill op de gewenste hoogte plaatsen. Het is belangrijk de oven te ventileren. Het is belangrijk de oven te ventileren. Het is belangrijk de oven te ventileren.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1. Toon de temperatuur.
2. Toon de werkingsmodus.
 1. Druk op de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.
 2. Druk op de werkingsmodusknop in op de gewenste temperatuur.

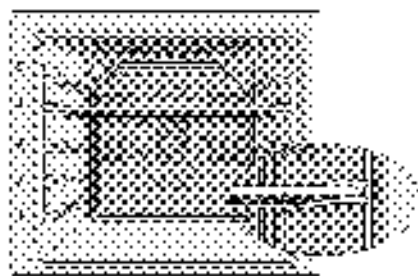
De oven verwarmt tot de gewenste temperatuur en blijft op deze temperatuur staan.

Schakel de elektrische oven uit.

Druk op de functieknop en temperatuurknop voor de gewenste temperatuur.

Roosterstanden (voor modellen met draaigrill)
Het is belangrijk de draaigrill te plaatsen in het rooster. Het is belangrijk de draaigrill te plaatsen in het rooster. Het is belangrijk de draaigrill te plaatsen in het rooster.

Laat de draaigrill rusten na het roosteren van de rooster. Schuif de draaigrill naar het rooster of de draaigrill op de gewenste temperatuur.



Werkingsmodussen

De volgende vier de hier geleerde werkwijzen maken afwijking van de schikking op uw voordeel...

Boven- en onderverwarming



Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het proces wordt gelijk aan de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld: geschikt voor twee gelijke of kleine en drie botjes in bakvormen. Met één schaal koken.

Onder



Alleen de onderverwarming is in werking. Bijvoorbeeld: geschikt voor pizza of voor een broodje van gewentel aan de onderkant.

Onder-/bovenverwarming met hete lucht



Boven- en onderverwarming en ventilator zijn de achtergrond zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Met één schaal koken.

Werkling met ventilator



De oven is nu verwarmd. En het de ventilator zijn de achtergrond zijn in werking. Karakteristiek deponeerd wordt laag op kamertemperatuur omhoog en benut vooral wordt afgekoeld.

Hete lucht



Alleen de hete lucht zijn de achtergrond zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. In de meeste gevallen is voorverwarmen niet nodig. Geschikt voor bereiding van alle gerechten op verschillende vuelt hoogten. Geschikt voor koken met een onderplaat.

"3D" functie



Boven- en onderverwarming en ventilator zijn de achtergrond zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid. Met één schaal koken.

Grill



De grote grill van het overplaat is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheid vlees.

- Plaats grote en middelgrote porties in de juiste positie aan de onderkant van de grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximale niveau.
- Draai het vorkje in de hilt van de grilltijd aan.


Grill+Ventilator




De grill en de ventilator zijn in werking.

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaats op de onderkant van de grillen.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Draai het vorkje in de hilt van de grilltijd aan.

Tabel kooktijden

 De tijd in dit schema is afhankelijk van de grootte van de bakken. Het kan variëren op de basis van de afmetingen van de bakken en uw eigen bereidingswijze.

Bakken en roosteren

 Deze tabel van de oven is het onderste re-

Soort	Nummer van de bakken		Roosterstem	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong.) (min)
Brood	1	<input type="checkbox"/>	1	175	25-30
Brood	2	<input type="checkbox"/>	2	180	15-20
Brood	3	<input type="checkbox"/>	3	175	25-30
Brood	4	<input type="checkbox"/>	4	175	15-20
Brood	5	<input type="checkbox"/>	5	180	15-20
Brood	6	<input type="checkbox"/>	6	175	25-30
Brood	7	<input type="checkbox"/>	7	175	25-30
Brood	8	<input type="checkbox"/>	8	175	25-30
Brood	9	<input type="checkbox"/>	9	175	25-30
Brood	10	<input type="checkbox"/>	10	175	25-30
Brood	11	<input type="checkbox"/>	11	175	25-30
Brood	12	<input type="checkbox"/>	12	175	25-30
Brood	13	<input type="checkbox"/>	13	175	25-30
Brood	14	<input type="checkbox"/>	14	175	25-30
Brood	15	<input type="checkbox"/>	15	175	25-30
Brood	16	<input type="checkbox"/>	16	175	25-30
Brood	17	<input type="checkbox"/>	17	175	25-30
Brood	18	<input type="checkbox"/>	18	175	25-30
Brood	19	<input type="checkbox"/>	19	175	25-30
Brood	20	<input type="checkbox"/>	20	175	25-30
Brood	21	<input type="checkbox"/>	21	175	25-30
Brood	22	<input type="checkbox"/>	22	175	25-30
Brood	23	<input type="checkbox"/>	23	175	25-30
Brood	24	<input type="checkbox"/>	24	175	25-30
Brood	25	<input type="checkbox"/>	25	175	25-30
Brood	26	<input type="checkbox"/>	26	175	25-30
Brood	27	<input type="checkbox"/>	27	175	25-30
Brood	28	<input type="checkbox"/>	28	175	25-30
Brood	29	<input type="checkbox"/>	29	175	25-30
Brood	30	<input type="checkbox"/>	30	175	25-30
Brood	31	<input type="checkbox"/>	31	175	25-30
Brood	32	<input type="checkbox"/>	32	175	25-30
Brood	33	<input type="checkbox"/>	33	175	25-30
Brood	34	<input type="checkbox"/>	34	175	25-30
Brood	35	<input type="checkbox"/>	35	175	25-30
Brood	36	<input type="checkbox"/>	36	175	25-30
Brood	37	<input type="checkbox"/>	37	175	25-30
Brood	38	<input type="checkbox"/>	38	175	25-30
Brood	39	<input type="checkbox"/>	39	175	25-30
Brood	40	<input type="checkbox"/>	40	175	25-30
Brood	41	<input type="checkbox"/>	41	175	25-30
Brood	42	<input type="checkbox"/>	42	175	25-30
Brood	43	<input type="checkbox"/>	43	175	25-30
Brood	44	<input type="checkbox"/>	44	175	25-30
Brood	45	<input type="checkbox"/>	45	175	25-30
Brood	46	<input type="checkbox"/>	46	175	25-30
Brood	47	<input type="checkbox"/>	47	175	25-30
Brood	48	<input type="checkbox"/>	48	175	25-30
Brood	49	<input type="checkbox"/>	49	175	25-30
Brood	50	<input type="checkbox"/>	50	175	25-30
Brood	51	<input type="checkbox"/>	51	175	25-30
Brood	52	<input type="checkbox"/>	52	175	25-30
Brood	53	<input type="checkbox"/>	53	175	25-30
Brood	54	<input type="checkbox"/>	54	175	25-30
Brood	55	<input type="checkbox"/>	55	175	25-30
Brood	56	<input type="checkbox"/>	56	175	25-30
Brood	57	<input type="checkbox"/>	57	175	25-30
Brood	58	<input type="checkbox"/>	58	175	25-30
Brood	59	<input type="checkbox"/>	59	175	25-30
Brood	60	<input type="checkbox"/>	60	175	25-30
Brood	61	<input type="checkbox"/>	61	175	25-30
Brood	62	<input type="checkbox"/>	62	175	25-30
Brood	63	<input type="checkbox"/>	63	175	25-30
Brood	64	<input type="checkbox"/>	64	175	25-30
Brood	65	<input type="checkbox"/>	65	175	25-30
Brood	66	<input type="checkbox"/>	66	175	25-30
Brood	67	<input type="checkbox"/>	67	175	25-30
Brood	68	<input type="checkbox"/>	68	175	25-30
Brood	69	<input type="checkbox"/>	69	175	25-30
Brood	70	<input type="checkbox"/>	70	175	25-30
Brood	71	<input type="checkbox"/>	71	175	25-30
Brood	72	<input type="checkbox"/>	72	175	25-30
Brood	73	<input type="checkbox"/>	73	175	25-30
Brood	74	<input type="checkbox"/>	74	175	25-30
Brood	75	<input type="checkbox"/>	75	175	25-30
Brood	76	<input type="checkbox"/>	76	175	25-30
Brood	77	<input type="checkbox"/>	77	175	25-30
Brood	78	<input type="checkbox"/>	78	175	25-30
Brood	79	<input type="checkbox"/>	79	175	25-30
Brood	80	<input type="checkbox"/>	80	175	25-30
Brood	81	<input type="checkbox"/>	81	175	25-30
Brood	82	<input type="checkbox"/>	82	175	25-30
Brood	83	<input type="checkbox"/>	83	175	25-30
Brood	84	<input type="checkbox"/>	84	175	25-30
Brood	85	<input type="checkbox"/>	85	175	25-30
Brood	86	<input type="checkbox"/>	86	175	25-30
Brood	87	<input type="checkbox"/>	87	175	25-30
Brood	88	<input type="checkbox"/>	88	175	25-30
Brood	89	<input type="checkbox"/>	89	175	25-30
Brood	90	<input type="checkbox"/>	90	175	25-30
Brood	91	<input type="checkbox"/>	91	175	25-30
Brood	92	<input type="checkbox"/>	92	175	25-30
Brood	93	<input type="checkbox"/>	93	175	25-30
Brood	94	<input type="checkbox"/>	94	175	25-30
Brood	95	<input type="checkbox"/>	95	175	25-30
Brood	96	<input type="checkbox"/>	96	175	25-30
Brood	97	<input type="checkbox"/>	97	175	25-30
Brood	98	<input type="checkbox"/>	98	175	25-30
Brood	99	<input type="checkbox"/>	99	175	25-30
Brood	100	<input type="checkbox"/>	100	175	25-30

1. Wanneer veel bereiding voorwerpen tegelijk verspan de oven dan vooraf met thermoschaal met gel.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te vroeg is vertrokken, zal de bakpersuur niet zijn 10 minuten voor de baktijd.
- Als de cake te vroeg is, gebruik dan inder om de vertaling de baktemperatuur naar 10°C.
- Als de cake te vroeg is, gebruik dan inder om de vertaling de baktemperatuur naar 10°C.
- Als de cake te vroeg is, gebruik dan inder om de vertaling de baktemperatuur naar 10°C.
- Als de cake te vroeg is, gebruik dan inder om de vertaling de baktemperatuur naar 10°C.

in der voort versag de temperatuur en vertoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te vroeg is, gebruik dan de baktemperatuur naar 10°C en vertoog de baktijd.
- Als de cake te vroeg is, gebruik dan inder om de vertaling de baktemperatuur naar 10°C.
- Als de cake te vroeg is, gebruik dan inder om de vertaling de baktemperatuur naar 10°C.

7 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd u er altijd in mindere mate problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.



GEVAAR:

Stuit het product van de stroom af voor de reiniging. Het onderhouds- en reinigingswerk kan anderszins schade veroorzaken.



GEVAAR:

Zest het product af of een voorstel met een licht metaalpoeder of een brandvloeistof te reinigen.

- Reinig het product grondig na gebruik. Zo kunt u problemen gemakkelijker verhelpen en voorkomt u schade aan de apparaten als u het na verloop van tijd vaak gebruikt.
- Frisjagen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik ervan voor het wasdoelstof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat de ovendeur gesloten blijft. Het wordt afgevoegd na de reiniging en het gemiddelde vuilstoffen steeds meer en meer afgevoegd.
- Gebruik een fleturijner van roestvrij staal na het reinigen en de droogreep geen reinigingsmiddel, de zuur of schurende bevalen. Gebruik een zachte doek met een zachte doek, het is niet schadelijk om deze onderdelen schoon te vegen, en het droep een in 30 minuten droogt.



De meeste kleine vlekken zijn gemakkelijk te verwijderen met behulp van de speciale droogmiddelen, reinigings- en droogmiddelen. Het is beter om ze te reinigen.



Gebruik geen schoonmaakmiddel op het ledele schoon te maken, want dat kan de elektrische schokken veroorzaken.

Reiniging van de kookplaat

Glasz keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koud vochtige doek om te wrijven of dat er reinigingsmiddel zachte blijft. Het is af met een zachte of droge doek. Het kan om het glazen keramische

oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.

Gevoelige vestjes mogen niet over het glazen keramische oppervlak worden gebruikt met gebogen messen, zaagbellen of bij-schietige voorwerpen. Verwijder obstakels met gele plakken met een kleine hoeveelheid baksteen zoals zand of olie. Het is ook geschikt om meerdere beschadigde punten te gebruiken.

Bring het reinigingsmiddel aan op een spons en wacht tot het goed ingedrukt is als het oppervlak erop verwijld is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.



Voornamelijk op basis van water en alcohol te worden met een droog middel met water worden gereinigd zodat de wachttijd tot het oppervlak is afgedroogd. Anders kan het oppervlak schade van de keramische oppervlak veroorzaken worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de deuren of andere oppervlakken licht veranderen. Dit heeft geen effect op de werking van de producten.

Verwijder de deuren of deuren na het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

Het bedieningspaneel reinigen

Reinig het bedieningspaneel en omkeer met een vochtige doek en veeg af droog.



Verwijder het bedieningspaneel te reinigen met de bedieningsknoppen. Het bedieningspaneel van beschadigd wordt.

De oven reinigen

Reinig de ovendeur

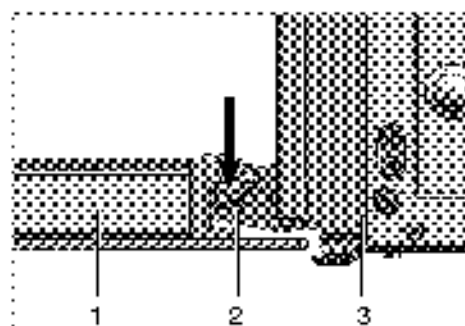
Gebruik om de ovendeur te reinigen. Het is beter met overmatig een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te krijgen.



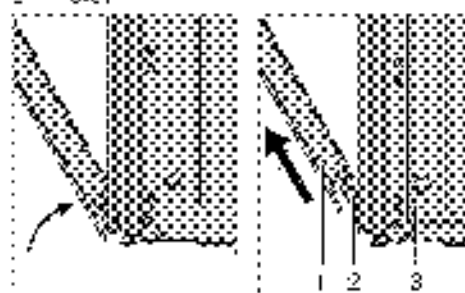
Gebruik een sterkere zachte reinigingsmiddel of zachte harde met behulp van spons om de ovendeur te reinigen. Het kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

De ovendeur verwijderen

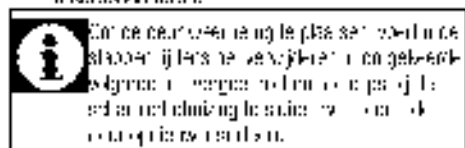
1. Open de ovendeur.
2. Open de deuren bij de schroeven en draai. Het is beter de schroeven of linksdraaiend van de ovendeur te draaien naar beneden te draaien naar voren gegeven te draaien.



- 1 Overtrek
- 2 Scherm
- 3 Oer



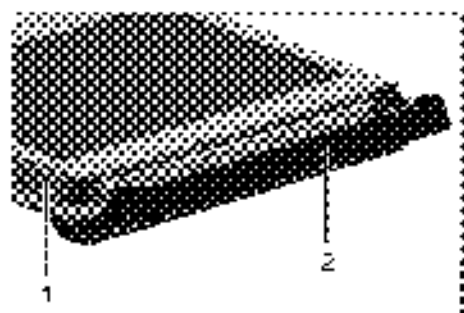
- 3 deklaar oerden het oer
- 4 verwijder de oerden voor de aansluiting. Het waaraan hij bevestigd is, uit de oer. Het in het scherm.



Om de deur te verwijderen, plaats de sleutel in de sleutelgaten en verwijder de oer. Het waaraan hij bevestigd is, uit de oer. Het in het scherm.

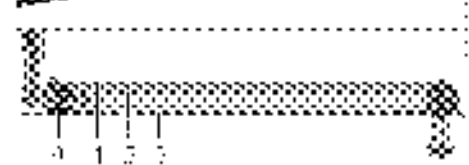
Binnenglas deur verwijderen

Het binnenglas van de oerden kan verwijderd worden om te reinigen.
Open de oerden.



- 1 Glas
- 2 Plastic deel

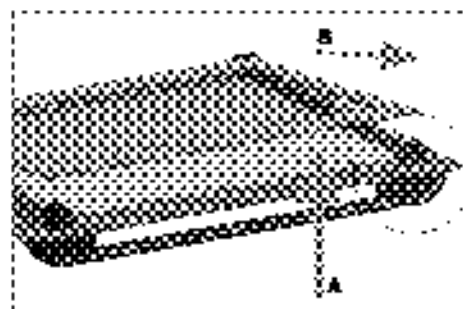
Truk de oer van de deur en verwijder het plastic deel van op het binnenste gedeelte van de oer. Het in het scherm.



- 1 Binnenste glas paneel
- 2 Binnenste paneel
- 3 Binnenste paneel
- 4 Plastic deel voor glaspaneel-oer

Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glas paneel (1) af in richting A of los het uit in richting B.

Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).



De eerste stap om te doen is het stellen van de temperatuur van het alu-miner-glas-paneel (1).

Plaats, zoals aangegeven in de afbeelding, de afgekante hoek van het glas-paneel juist bij het mat op de afgekante hoek van de plastic-groef.



Het binnen-glas-paneel (2) dient gericht te worden in de plastic-groef van dichtbij het binnenste glas-paneel (1).

Als u het binnenste glas-paneel (1) insatut doet u ervoor te zorgen dat de gepolte zijde van de paneel naar het tweede binnen-glas-paneel gericht is.

Het is belangrijk dat de binnenste oek van de binnen-glas-paneel in de plastic-groef niet geklemd wordt.

Druk het glas-paneel naar het frame tot u een 'klik' hoort.

De ovenlamp vervangen



GEVAAR:

Zorg ervoor dat de ovenlamp vervangen wordt met het juiste type lamp. Het is belangrijk dat u de juiste lamp gebruikt. Het is belangrijk dat u de juiste lamp gebruikt. Het is belangrijk dat u de juiste lamp gebruikt. Het is belangrijk dat u de juiste lamp gebruikt.



De ovenlamp moet worden aangebracht op een afstand van 100 mm van de paneel. De ovenlamp moet worden aangebracht op een afstand van 100 mm van de paneel.



De paneel moet worden aangebracht op een afstand van 100 mm.



De lamp die in de apparatuur wordt gebruikt is niet geschikt voor gebruik in de apparatuur. Het is belangrijk dat u de juiste lamp gebruikt.



De lamp die in de apparatuur wordt gebruikt is niet geschikt voor gebruik in de apparatuur. Het is belangrijk dat u de juiste lamp gebruikt.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Steek het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glas-afdekking van de ovenlamp voorzichtig verwijder.



3. Schroef de aansluiting van de lamp in de opening van de draaier van de ovenlamp.
4. Plaats het glas-deksel terug.

8 Problemen oplossen

De oorszaak staat voort als hij in gebruik is.

- Het is niet aan het stroom of aan de tijd van gebruik. >>> Dit is geen fout.

Als de oorszaak voortkomt uit een defect, wordt het een noodzakelijke gebreken.

- Wanneer de materialen of onderdelen worden vervangen, kunnen deze allemaal niet goed worden vervaardigd. >>> Dit is geen fout.

Het probleem wordt niet

- De beschrijving is de fout of de oorszaak. >>> Controleer zekeringen in de zekeringskast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.
- De stekker van het product is niet in het juiste contact. >>> Controleer de aansluiting.

De oorszaak wordt niet

- De draadlijn is defect. >>> Aansluiting overtoeren.
- De stroom is afgekeerd. >>> Controleer of de stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringskast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.

Over het hoofd ziet op:

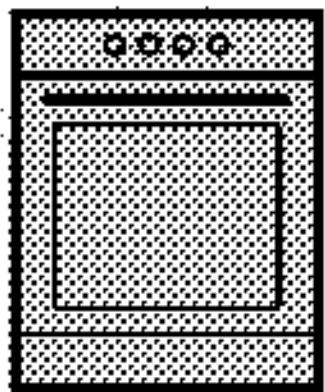
- In de afmeting of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> Niet de draad en de beschrijving te veel de functie van de temperatuurvoorziening.
- De stroom is afgekeerd. >>> Controleer of de stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringskast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.



Maak gebruik van de speciale aanbevelingen of de details van de afmeting of de temperatuurvoorziening als u er zeker van wilt zijn dat u de afmeting of de temperatuurvoorziening correct instelt. Het probleem kan niet oplossen. Het probleem kan een product niet goed werken of de reparatie.

Φούρνος

Εγχειρίδιο χρήσης



EL

beko

Διαβάστε πρώτα το παρόν εγχειρίδιο χρήσης!

Λοιπή Εξήγηση

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 αιχμής. Για την ασφάλειά σας και την υγιεινή χρήση του προϊόντος, διαβάστε προσεκτικά πλήρως το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και τα άλλα συστασιακά έγγραφα, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, και διαβάστε το ως αναφορά για μελλοντική χρήση. Το παραδόσατε 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 ελασματοποιηθεί και σε αρχαία ή άλλα μυστικά. Οι διαφορές σύμφωνα με τον τόπο διαφέρουν στο εγχειρίδιο.

Σημασία των συμβόλων

Σε όλη την έκδοση του παρόντος εγχειρίδιου χρήσης, χρησιμοποιούνται οι ακόλουθοι σύμβολοι:



Σημαντικές πληροφορίες ή συμβουλές σχετικά με τη χρήση.



Προειδοποίηση σχετικά με τον κίνδυνο ή το αποτέλεσμα κίνδυνο για τη ζωή και την υγεία.



Προειδοποίηση σχετικά με ηλεκτροπληξία.



Προειδοποίηση για κίνδυνο πυρκαγιάς.



Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες.

CE

Arçelik A.Ş.
Karaöğüz Caddesi No: 2/6
34445 Şişli/İstanbul /TURKEY
Made in TURKLY

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 10

Γενική επισκόπηση

Περιεχόμενα συσκευασίας

Τεχνικές προδιαγραφές

3 Εγκατάσταση 13

Για την εγκατάσταση

Εγκατάσταση και συνδεση

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

4 Προετοιμασίες 16

Γραμμάκις στη βελίκα για εξοικονόμηση ενέργειας ή Αρχική χρήση

Γρήγορος καθαρισμός της συσκευής

Αρχική θέρμανση

5 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστίων 18

Γενικές πληροφορίες για το χειρίσμα

Χρήση των πλάκων εστίων

6 Τρόπος χρήσης του φούρνου 21

Γενικές πληροφορίες σχετικά με το πλήκτρο κλειδώματος ψησίματος φούρνου και το ψησίσιμο σε κρύο

Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου

Τρόπος λειτουργίας

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Τρόπος χρήσης του κερά

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για κερά

7 Συντήρηση και φροντίδα 26

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 Αντιμέτωπιση προβλημάτων 29

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.

- 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 τριζα κατά τις διαδικασίες εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευών.
- Αν υποστεί ζημιά το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, 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 τα περάσετε πάνω από θερμές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση και να προκληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.
- Οποιοσδήποτε 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

- Η συσκευή και τα προαπελάσιμα 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 οινόπνευματος 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 οποιαδήποτε 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 έκρηξη του.
- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας 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 ξύστρες 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 ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

- 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 το 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).



- Μη 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 συνεχίστε να 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.
- Να βεβαιώνετε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε πλάκα εστιών χωρίς επίτηρηση, 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.

- Κίνδυνος φωτιάς: Μη φυλάσσετε είδη πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Αν η επιφάνεια υποστεί ζημιά, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- 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.
- 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 καλώδια 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.
- 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 πιάτων κάτω από το γκριλ, για κρέμασμα στις λαβές πετσετών και πανιών πιάτων κλπ. για ατέγνωμα 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, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.

Ασφάλεια παιδιών

- 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. Απορρίπτετε 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.

Μπορεί να προκληθεί ανατροπή της συσκευής ή να πάθουν ζημιά οι μεντεσέδες 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 αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/95/ΕΕ σε συνδυασμό με 2002/110/ΕΕ και την 2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για οι βλάβες ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εφελκύσματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Πριν απορρίψετε το προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ή σε οικιακό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό. Αιτήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS):

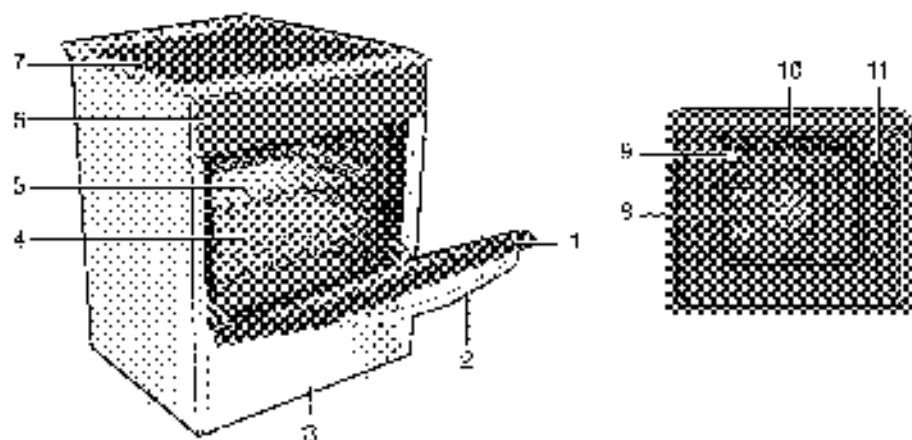
Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS) (2002/95/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διακρίψτε 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 διάσπαση σύμφωνα με τις οδηγίες για τα ανακυκλώσιμα απόβλητα. Δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα.

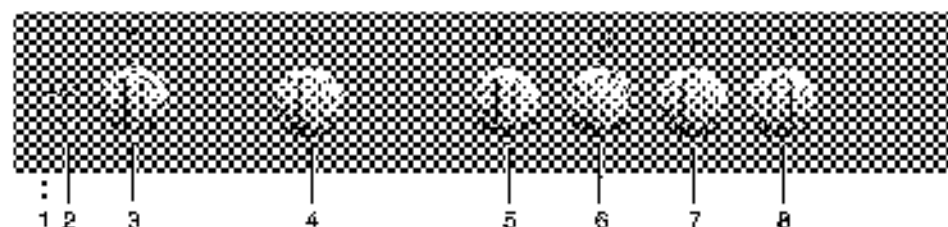
2 Γενικές πληροφορίες

Γενική επισκόπηση



- 1 Μηχανισμός πορτά
- 2 Λαβή
- 3 Κάδρα πορτά
- 4 Πάnel
- 5 Σφραγιστική σφύρα
- 6 Γενικός άγκυρα

- 7 Βίδα ασπίδας ασφαλείας
- 8 Βιδωτό ασφαλειοκλείμα (πίεση ασφαλείας) (Αναφορά)
- 9 Ούλα
- 10 Ασπίδα ασφαλείας
- 11 Βίδα ασφαλείας



- 1 Γραμμοφόρο κλειδί ασφαλείας
- 2 Ασφάλεια ασφαλείας
- 3 Γραμμοφόρο κλειδί ασφαλείας
- 4 Ασφάλεια ασφαλείας
- 5 Ηλεκτρονική ασπίδα ασφαλείας (Αναφορά)

- 6 Ηλεκτρονική ασπίδα ασφαλείας (Αναφορά)
- 7 Ηλεκτρονική ασπίδα ασφαλείας (Αναφορά)
- 8 Ηλεκτρονική ασπίδα ασφαλείας (Αναφορά)

Περιεχόμενα συσκευασίας



Η παρούσα οδηγία περιγράφει τη διαδικασία ανάλογα με το μέγεθος του προϊόντος. Ενδέχεται στο προϊόν σας να μην υπάρχουν όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στα εγχειρίδια.

1. **Εγχειρίδια χρήσης**

2. **Τοπί φούρνου**

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, κατεψυγμένα τρόφιμα και μενόια αψιό.



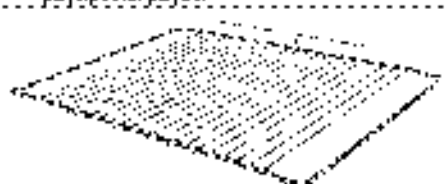
3. **Δίσκος για γλυκό**

Χρησιμοποιείται για παρασκευάσματα ζύμης, όπως κρουασόν και μπακίτσες.



4. **Συρμάτινη σχάρα**

Χρησιμοποιείται να ψηφτεί και για αποθήκευση στην πόδια της συσκευής του αεραγωγού που παρέχεται ως προαιρετικό αξεσουάρ.



Τεχνικές προδιαγραφές

ΓΕΝΙΚΑ	
Εξέλιξη: 5ος ορόφος	ΕΠΙΧΡΩΜΑΤΙΣΜΟΣ: 2000
Πλάτη επιπέδου:	2200x2400x2000mm (41H x 36L x 50 H)
Σύστημα αντιστάθμισης	5/1/1/2
Απόδοση:	Εύρος 82 A x 19 A x 3
Τύπος ελαστικού επιπέδου:	1600x420x200mm (30H x 42L x 20H)
ΠΛΑΚΑ ΕΣΤΙΩΝ	
Εστίες αερίου	
Εύρος εστίας:	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις:	60 cm
Υψος:	200 cm
Είδη αντιστάθμισης:	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος διπλού κυκλώματος
Διαστάσεις:	200x100cm
Υψος:	750x200 cm
Εύρος εστίας:	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις:	40 cm
Υψος:	200 cm
Είδη αντιστάθμισης:	Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μονού κυκλώματος
Διαστάσεις:	200cm
Υψος:	750 cm
ΦΟΥΡΝΟΣ/ΣΤΡΩΓΓΑ	
Κύριος φούρνος:	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών
Επιπρόσθετος:	6-2/2/2
Κατάλληλη κεντρική αερίσ:	2/2/2

* Όσο και οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σημάση είναι κεντρικά φούρνος και εστία σύμφωνα με το πρότυπο EN 60335-1 / EN 60335-1. Οι πηγές ενέργειας προσαρμόζονται από το ποσοστό αερίου αερίου με λειτουργίες θέρμανσης με κόνε-πλάσ μαγειρέματος ή θέρμανσης με υπερβολή θέρμανσης (αν υπάρχει).

1- Καταρτίσθαι ενεργειακές επιδοτήσεις προσαρμόζονται σύμφωνα με την ημερομηνία που αναφέρεται στο έγγραφο αν οι πελάτες δε λειτουργούν στην πράξη ή όχι. 1- Μονόφουρνος οικ. μαγειρέματος 2- Διπλό μαγειρέματος τούρπιτο, 3- Μαγειρέματος τούρπιτο, 4- Γάντζος κάτω θέρμανση με υποβοήθηση ανεμιστήρα 5- Γάντζος και κόνε θέρμανση



Οι εγγραφές προδιαγραφών είναι ενδεικτικές και ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση. Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.




Οι εγγραφές στο παρόν έγγραφο δεν αποτελούν υπόσχεση για συγκεκριμένη απόδοση και μόνο και μπορεί να μην ισχύουν ακριβώς με τα προϊόντα μας.





Οι πηγές των ενεργειών είναι ενδεικτικές και ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση. Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος. Αυτά είναι με τις συνθήκες και τις πληροφορίες και επιβεβαιώνεται ότι οι πηγές των ενεργειών είναι ενδεικτικές και ενδέχεται να μην ισχύουν ακριβώς με τα προϊόντα μας.

3 Εγκατάσταση

Το προϊόν θα πρέπει να εγκατασταθεί κατάλληλα σύμφωνα με τις οδηγίες και τους κανόνες ασφαλείας. Διαφορετικά θα ακυρωθεί η εγγύηση. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από μη ακολουθώντας τις απαιτήσεις από μη εξειδικευμένα άτομα και μπορεί να ακυρωθεί την εγγύηση.

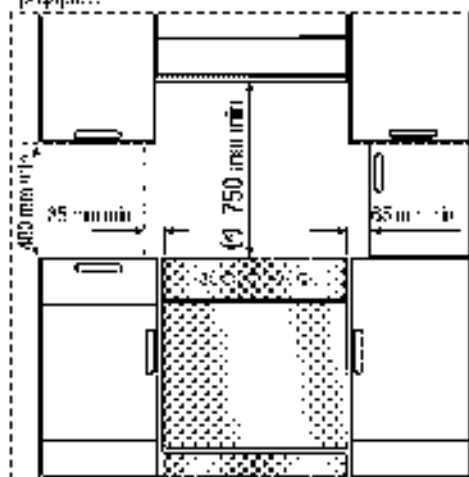
 Η προστασία της υγείας του προϊόντος και των εγκαταστάσεων σύμφωνα με τις προδιαγραφές είναι απαραίτητη για την υγεία.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**
Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανόνες ασφαλείας (π.χ. βλάβες αερίων, κ.λπ.) και σύμφωνα με τους κανόνες.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**
Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε ότι όλα τα προϊόντα παρασκευάζονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές ασφαλείας. Το προϊόν είναι έτοιμο για χρήση μόνο αν απευθύνεται για την ασφαλή χρήση.

Πριν την εγκατάσταση

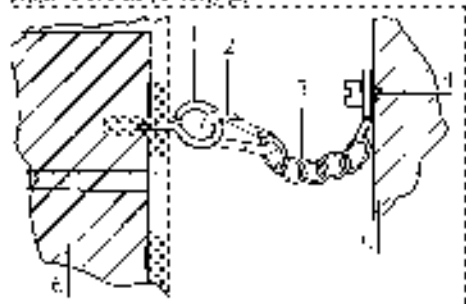
Προσέξτε να διατηρηθεί το σωστό επίπεδο ασφαλείας ανάλογα με το είδος της συσκευής, συνιστάμε η συσκευή αυτή να τοποθετηθεί σε επίπεδη βάση και να ποδηλατεί με βελτιστοποιημένα στοιχεία χρομίου ή ανοξείδωτου ατσάλι. Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να έχει επαρκή αντοχή για το βάρος της συσκευής όταν το πρόσθετο βάρος όλων των μηχανικών ειδών και των προφίλων.



- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με υψόμετρο σε οποιαδήποτε από τις δύο πλευρές, αλλά να μην έχετε ελάχιστη απόσταση 100 mm, πάνω από την πλάκα εστίασης επιτόπιου πλέαρκό διακον 65 mm, ανδρικό στη συσκευή και αποστράγγιση τζακι, διαχωριστικό ή τηγάνι στο κάτω.
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη επιτοπίου εστίαση. Απαιτείται ελάχιστο υψόμετρο 100 mm, πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστίασης.
- (†) Αν πρόκειται να εγκατασταθεί απορροφητήρας, είναι να τηρηθούν οι προδιαγραφές ασφαλείας στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης (ελάχιστο 650 mm).
- Η συσκευή αυτή είναι σε συσκευή κωφωτική, έτσι μπορεί να τοποθετηθεί με πλάκα τζακι και μια πλάκα σε τζακι κουζίνας, επίσης κουζίνας ή συσκευή οποιαδήποτε μεγέθους. Το επίπεδο κουζίνας, η συσκευή στην άλλη πλευρά μπορεί να είναι μικρότερη ή μεγαλύτερη μεγέθους.
- Στο εστίαση επίπεδο κουζίνας δίπλα στη συσκευή θα πρέπει να έχει αντοχή σε θερμότητα, διαχωριστικό (πλάκες στον διακον 65 mm).


Αλυσίδα ασφαλείας

Πρέπει να προτιμάτε τη συσκευή από ανοξείδωτο χρωμίου χρωμίου στο εστίαση, τις παρεκκείμενα, δύο πλευρές ασφαλείας. Χρησιμοποιήστε το όγκιστρο (1) στον τζακι της κουζίνας (2) χρησιμοποιώντας κατάλληλο βραχίολο και συνδέστε την αλυσίδα ασφαλείας (3) στο όγκιστρο μέσω του μηχανισμού ασφαλείας (4).



- 1 Όγκιστρο ασφαλείας
- 2 Μηχανισμός ασφαλείας
- 3 Αλυσίδα ασφαλείας
- 4 Σημείο που ελέγχει το προϊόν για να είναι μικρότερη ή μεγαλύτερη μεγέθους


- 5 Γνωρίζετε τον κωδικό μόνωσης;
- 6 Τσίχλες και ζύχαρ.

 Το καλώδιο μόνωσης πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό (πρωταίως PVC), να μην απορροφάει κλάσι προς τα εμπρός και δένεται για να αποφευχθεί η πείραξη κάποιου.


Αδυναμία σταθεροποίησης για εύκαμπες μοναξιές, μετακίνησης και άμεσης επανόρθωσης με άσκηση πίεσης/κρούσης του σπρίνκλερ.

Εγκατάσταση και σύνδεση

Το προϊόν αυτό επιτρέπεται να εγκατασταθεί και να συνδεθεί μόνο σύμφωνα με τους τεχνικούς εθνικούς κανόνες ελέγχου ασφαλείας.


 Δεν εγκαθίσταται η συσκευή με καλώδιο με κλάσι ή κλάσι κλάσι. Η συσκευή είναι ακέραιη από τη συσκευή θα προκληθεί αύξηση της καταπόνησης στους αγωγούς για τις συσκευές ψύξης.


- Το προϊόν πρέπει να λειτουργεί σε απόλυτα ξηρό χώρο ή να στεγνώνει.
- Το προϊόν πρέπει να τοποθετηθεί απ' ευθείας πάνω στο δάπεδο, δεν πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε βύθια ή βύθια.

 Με χρησιμοποίηση της βύθιας κλιματισμού ή κλιματισμού, η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί με τη συσκευή που προορίζεται για την εγκατάσταση της βύθιας, η οποία, η βύθια και οι μεταβατικές παθολόγοι ζυγιά.


Ηλεκτρική σύνδεση

Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη τριφασική γραμμή που προστατεύεται από ασφαλεία κατάλληλης τήξης ρεύματος, όπως αναφέρεται στον πίνακα Τεχνικών Προδιαγραφών. Αναλάβετε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο που χρησιμοποιεί το προϊόν με τη σωστή μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης σύμφωνα με τους τοπικούς κανόνες ασφαλείας.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**
Η μονάδα επιτρέπεται να συνδεθεί στο σύστημα δυνάμεις σε χώρο μόνο αδειούχους τεχνίτες. Η παροδος εγκατάστασης της συσκευής είναι μόνο με άδειας ασφαλείας από τον ηλεκτρολόγο ή τον διατάκτη. Η βύθια και η συσκευή που προορίζεται για δυνάμεις που οι συνδέσεις είναι άμεσες και άμεσες.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**
Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να απορροφάει, να κρούεται, να συμπιέζεται ή να τραβιέται επάνω με ζύχαρη ή ζύχαρη της μονάδας.
Ανα καλώδιο προστασίας μπορεί ζητάει να αντικατασταθεί από αδειούχους τεχνίτες ή αφορά να υπάρχει κίνδυνος γρήγορης κίνησης βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!


Το βύθιο της παροχής ρεύματος δεν έχει πρόβλεψη για αντιστάσεις στο βύθιο/βύθια, ορίζεται στην επιφάνεια όπου το προϊόν, ή μπορεί να δει την πινακίδα στο χώρο είτε υποκείμενο της πόρτας ή το κλιματιστικό ή υποκείμενο της μονάδας σύνδεσης με τον πίνακα της μονάδας.
Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα Τεχνικών Προδιαγραφών.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**
Προβλεφθείτε να συνδεθεί η γραμμή που είναι η ηλεκτρική εγκατάσταση ή η συσκευή από την παροχή ρεύματος δυνάμεις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Εύνοηση του καλωδίου ρεύματος

- 1 Αν δεν παρέχεται καλώδιο ρεύματος μαζί με το προϊόν, πρέπει στη συσκευή σας να συνδεθεί καλώδιο ρεύματος ή να διασυνδεθεί από τον πίνακα βύθια της διαλέξεως οικιακής σας ηλεκτρικής εγκατάστασης. Η σύνδεση πρέπει να γίνει με τη χρήση των οδηγίων στο διηλεκτρικό καλώδιο της Τεχνικής Προδιαγραφής, σελίδα 12.

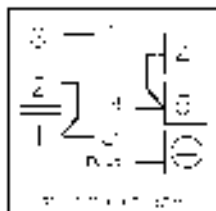
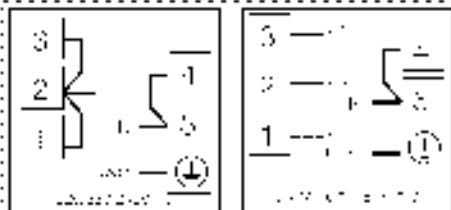
Αν δεν είναι δυνατή η αποσύνδεση όλων των πόλων στην παροχή ρεύματος, πρέπει να συνδεθεί με τη διαίρεση των πόλων (κατάλληλα, ασφαλιστικό/κατάλληλα γραμμή ασφαλείας). Όλοι οι πόλοι της μονάδας αποσύνδεσης πρέπει να είναι κοντά στην κουζίνα (αλλά όχι από πάνω) σύμφωνα με τους κανόνες των κανόνες (Ε.Ε. για το Ηλεκτρικό) ή μη συμμορφωθεί με αυτή την οδηγία μπορεί να προκαλέσει λειτουργικά προβλήματα και ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

 Διασφαλίστε επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

- 2 Ανοίξτε το καλώδιο του ηλεκτρικού βύθιου με ένα κλειδί.
- 3 Γεράστε το καλώδιο ρεύματος μέσα από το σπρίνκλερ καλωδίου κάτω από τον ακροδέκτη

και σπινεύετε το στο κύριο σώμα με την ενσωματωμένη βίδα του στοιχείου καλωδίου.

4. Συνδέστε τα καλώδια σύμφωνα με το παρακάτω διάγραμμα.



- Ε. Μετά την ολοκλήρωση των συνδέσεων των καλωδίων, κλείστε το κάλυμμα του ρεύμα ασφαλείας.
Ε. Παράτε το καλώδιο εδωμένος ώστε να μην είναι σε επαφή με το προϊόν και να μην συμπιέζεται κυρίως στο προϊόν και σε άλλα.

i Για λόγους ασφαλείας, τα καλώδια δεν πρέπει να έχει μήκος μεγαλύτερο από 2 μέτρα.

- Αποβείτε τη μονάδα προς τον τοίχο της κοιλότητας.
- Ρύθμιση των ποδιών του φούρνου
Οι κρούσεις και η χρήση είναι να προσλάβετε μετακίνηση των μηχανικών σκευών. Αυτή η επιβάρυνση κατάστασή μπορεί να αποφευχθεί αν η μονάδα είναι οριζοντιωμένη και καλά σταθεροποιημένη. Για τη δική σας ασφάλεια βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι οριζόντια ρυθμίζοντας το τέταρτο πόδι ο στα κάτω μέρος με περιστροφή τους αριστερά ή δεξιά και ελεγχόμενη την οριζοντιότητα με την ειδικά εργαλείο.

Τελικός έλεγχος

1. Επανεπιβεβαιώστε τη μέθοδο στο βήμα δικτύου.
2. Ελέγξτε τις ηλεκτρικές λειτουργίες.

Τελική διάθεση του παλιού προϊόντος

- Φυλάξτε το αρχικό κουτί του προϊόντος και μεταφέρετε το προϊόν μέσα σε αυτό. Ακολουθήστε τις οδηγίες πάνω στο χαρτοκιβώτιο. Αν δεν έχετε το αρχικό χαρτοκιβώτιο, συσκευάζετε το προϊόν σε προστατευτικό με φυσιολάσες ή γυαρά χαρτόνι και σπινεύετε καλά τη συσκευασία με καλύπτική ταινία.
- Για να αποσύρει ορθά στη γη ο φούρνος, αφαιρέστε από τη στήλη και το δάπεδο που βρίσκεται μέσα στον φούρνο, τοποθετήστε ένα κομμάτι χαρτόνι στη σωτηρία πλέγμα τη γη του φούρνου στην θέση που βρίσκεται οι όγκοι λάσας με τσιπία τη πόρτα στο πίσω της το γόματο.
- Μην χρησιμοποιείτε την πόρτα ή τη λαβή της να να ανέφεση τη τη μετακίνηση του προϊόντος.



Όταν αφαιρέσετε το προϊόν ασφαλείας πάνω στη συσκευή και μετακινήστε τη μόνο σε ορθή θέση.



Ελέγξτε πέντε σε η κατάσταση του προϊόντος σας για τυχόν ζημιά που μπορεί να έχουν προκύψει κατά τη μεταφορά.

4 Προειδοώσεις

Πρακτικές συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να καταναλώσετε τη ηλεκτρική σας ενέργεια όσο το δυνατόν λιγότερο και να εξοικονομήσετε ενέργεια:

- Χρησιμοποιείτε στο φούβνο σφαιρικό σκεύος χαίματος ή με επικάλυψη σιδήτου (ερανέ), 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 φούβου.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συνεχώς περισσότερα από ένα φαγητά στο φούβνο όταν είναι δυνατόν. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα έως δύο μαγειρικά σκεύη στη σειρά στη σειρά.
- Μαγειρεύετε ένα φαγητό μετά από το άλλο. Οι φούβνοι θα είναι ήδη ζεστοί.
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια σβήνοντας το φούβνο σας λίγα λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούβου.
- Αποψύξτε τα κεραιωμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα καυσόβρες και ηρένιου με καπάκι. Αν δεν χρησιμοποιείτε το καπάκι, η κατανάλωση ενέργειας μπορεί να αυξηθεί 4 φορές.
- Επιλέξτε την εστία σέρβιου που είναι κατάλληλη για το μέγεθος της βάζου ή του καζάνι και προτιμήστε να χρησιμοποιήσετε γρήγορα πλάκες τα σκεύη μέγιστης σκεύους ή ο φαγητά σας. Για τα μεγαλύτερα σκεύη απαιτείται περισσότερη ενέργεια.
- Προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε σκεύη με ελαφί βάρη όταν μαγειρεύετε με ηλεκτρικές πλάκες εστίας.
Το σκεύη με βάρη μεγάλου πάχους θα μετακινούνται καλύτερα με τη χρήση θερμότητας. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 1/3 της ενέργειας.
- Το σκεύη πρέπει να είναι συμβατό με τις ζώνες μαγειρέματος. Η βάρη αν σκεύος δεν τρέχει να είναι μικρότερη από την ηλεκτρική εστία.
- Διατηρείτε τις ζώνες μαγειρέματος και τις ζώνες των σκεύων σε καθαρή κατάσταση. ☺

Εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά, ο φούβνος είναι κατάλληλος για χρήση με ηλεκτρική ενέργεια.

- Για μαγείρεμα μενόλης, δόρκεας, αι ενεργά υαίδη, ηλιόπανο, μαγειρικός φούβνος 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μπορείτε έτσι να εξοικονομήσετε έως 20% της ενέργειας με τη χρήση της υποκατασκευής θερμότητας.

Αρχική χρήση

Πρώτος καθαρισμός της συσκευής



Η συσκευή μπορεί να επισκευαστεί από έναν επαγγελματία ή κάποιον από το προσωπικό.

Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκεύη από σκεύη που είναι καθαρισμένα καθαριστικά ή καθαριστικά σκεύη οικιακής χρήσης.

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

Αρχική θέρμανση

Θερμάνετε το φούβνο για περίπου 30 λεπτά και μετά απενεργοποιήστε το. Επιστρέψτε κατόπιν στη λειτουργία. Θα αυξήσει και θα υποκαταστήσει.



ΠΡΟΕΙΔΟΤΟΙΗΣΗ!

Ο καθαρισμός πρέπει να πραγματοποιείται με προσοχή. Η συσκευή μπορεί να βλάψει ή να πληγεί. Προσέχετε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Για να μην αυξήσετε τις ζώνες εστίας, τα ελεγκτικά τμήματα του φούβου, τα στοιχεία θέρμανσης κλπ. Κοιτάξτε το πακέτο μαγειρικής. Να χρησιμοποιείτε πάντοτε σκεύη κατά τη χρήση ή όταν ο φούβνος είναι κλειστός ή όταν η πόρτα είναι κλειστή ή κλειστά.

Ηλεκτρικός φούβνος

- 1 Βγάλτε από το φούβνο όλους τους δίσκους ψησίματος και τη συσκευή ψήνωσης.
- 2 Κλείστε την πόρτα του φούβου.
- 3 Επιλέξτε Στενή θέση.
- 4 Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του φούβου. Βλ. Τύπος μαγειρέματος και ηλεκτρικό σκεύος σελίδα 21.
- 5 Αφήστε το φούβνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
- 6 Απενεργοποιήστε το φούβνο σας. Βλ. Τύπος μαγειρέματος και ηλεκτρικό σκεύος σελίδα 21.

Φούρνος γκριλ

1. Βγάλτε από το φούρνο όλες τις δίσκους ψησίματος και τη συσκευή ψησίματος.
2. Καθαρίστε την Πύξη και φρέζαρι.
3. Επιλέξτε την υψηλότερη ισχύ του γκριλ, βλ. Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 24.
4. Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε το γκριλ της 3α. Τρόπος χρήσης του γκριλ, σελίδα 24.



Το όλο προϊόν είναι κατά την πρώτη λειτουργία με την ενσωματωμένη σφήκα και καπνός. Δι. ή είναι κατά την αλλαγή. Πιθανότατα είναι ο χρόνος που είναι ο αέρας για να απομακρυνθεί ο καπνός και η σφήκα. Αποφύγετε την απ' ευθείας εισπνοή του καπνού και της αερίων που παράγονται.

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 της. Μην αφήσετε την πλάκα εστιών χωρίς επίτηρητο στον ζεστό νερό 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 καθαρό, σφιδάκι με ένα καθαρό περλί. Απενεργοποιήστε την πλάκα εστιών, αν είναι ασφαλέστερο να το κάνετε, και επικοινωνήστε στην Τεχνική Υπηρεσία.

- Πριν ο προγραμμα μαγείρεμα, είναι να εσφαλμένα καλέ. Κατόπιν τοποθετείτε τα προαιρετικά μέσα στο καυτό λάδι. Να εδρασηζέτε ότι τα καταγεγραμμένα πρόγραμμα εστίασης (π.χ. 1 ή 2), πριν τα προγραμμα. Όταν μαγειρεύετε το λάδι μην καλύψετε το σκεύος.
- Τοποθετείτε τα πιάνα και τις κατσαρόλες με τρόπο ώστε οι άκρες τους να μην είναι πάνω από τις εστίες, να να οι εστίες θέλουν να μην κλείνουν την πλάκα εστιών σκεύη που δεν είναι σταθερά ή μπορούν να ανεπροπούν εύκολα.
- Μην τοποθετείτε κανάσκες και κατσαρόλες σε ανοημένες εστίες. Μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Η κατσαρόλα μιας εστίας χωρίς σκεύος ή κατσαρόλα πάνω της θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τις εστίες ή απελευθερώστε το μόντελ.
- Επε 5h η επιφάνεια του προϊόντος μπορεί να είναι καυτή, μην τοποθετείτε πάνω της σκεύη από ύφανση ή σκληρά υλικά. Καθαρίστε ημέρες οποιαδήποτε πέτρα μικρά έχουν λάβει πάνω στην επιφάνεια. Αυτά τα σκεύη δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ποτέ για τη φρεσκάδα των τροφών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες ή σκεύη με επίπεδη βάση.
- Τοποθετείτε την κατσαρόλα ποσότητα ασφαλή μέσα στις κατσαρόλες και τα πιάνα. Επειδή

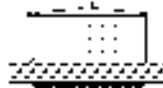
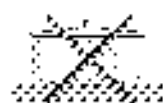
θα χρειαστεί να καθαρίσετε τον πίνακα, αφού θα απελευθερώσει την υπαρχόμενη του φλεγνός. Μην τοποθετείτε το καπάκι από τις κατσαρόλες ή τα πιάνα ο πάνω στις εστίες. Το πόδι της κατσαρόλας ή σκεύη να είναι κεντρικά πάνω στην εστία. Να βέβαια να μαγειρεύετε την κατσαρόλα σε όλη εστία, σκεύος την κατσαρόλα ή σκεύη στην εστία που θέλετε και να τη φρέσκ.

Πρακτικές συμβουλές για υαλοκεραμικές πλάκες εστιών.

- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική στη θερμότητα και δεν επηρεάζεται από μενόμενες διαφορές θερμοκρασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε την υαλοκεραμική επιφάνεια ως μέσο αποθήκευσης ή στήριξης σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και πιάνα με μηχανικά επάλληλα βύσματα. Οι σκληρές ακμές προκαλούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη και κατσαρόλες σε το σκεύη, να οι εστίες, να προξύνει ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια.



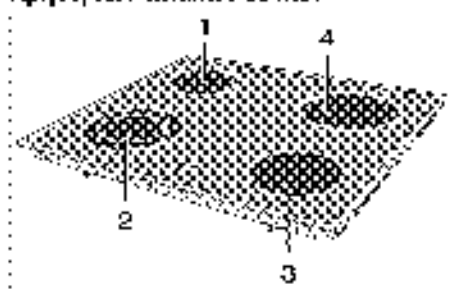
Τα χαμένα φαντά μπισσών να προξύνονται ζημιά στην υαλοκεραμική επιφάνεια και να προκαλέσουν φρεσκάδα. Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με καλές ή κυρτές βάσεις.



Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και πιάνα με επίπεδη βάση. Πάντα εδρασηζέτε καλά στην μεταφορά θερμότητας. Αν η διάμετρος της κατσαρόλας είναι πολύ μικρή, θα κλοναλωμένοι όμοια το ενόσω.



Χρήση των πλάκων εστιών



1. Πλάκη εστίας θερμότητας κυκλική κλάση 10-13 εκ.
2. Ηλεκτρική εστία μετρίου μεγέθους ορθογώνια κλάση 12-14/21-23 εκ.
3. Πλάκη εστίας θερμότητας κυκλική κλάση 14-16 εκ.
4. Ηλεκτρική εστία μεγάλου μεγέθους ορθογώνια κλάση 18-20 εκ. είναι και στην οριζόντια διεύθυνση σκευών προς διάθεση σε ένα ή δύο επίπεδα εστίας.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Μην αφήνετε οποιαδήποτε αντικείμενο να πέσει πάνω στην εστία καθώς θα λειτουργήσει κανονικά και αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην πλάκα εστίας.

Μην αφήνετε στο εστία πιάτες που έχουν ραγίσει. Μπορεί να περάσει νερό στο τζακι προκαλώντας πρόβλημα βλάβης. Σε περίπτωση που ο κατασκευαστής ή ο πωλητής σας ενημερώσει για την ύπαρξη ρωγμών στην πλάκα εστίας, απενεργοποιήστε τον κίνδυνο εγκαθιστώντας την πλάκα εστίας.

Η υαλοκεραμική πλάκα εστίας ονομάζεται συχνά λειτουργική και προστατευτική ένδειξη θερμότητας εστίας.

Η προστατευτική ένδειξη θερμότητας δείχνει την θέση της εστίας, τον μέγεθος και παραμένει αναμμένο μετά την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής εστίας. Όταν η θερμοκρασία της εστίας μειωθεί, η ένδειξη θα σβήσει και η εστία θα μπορεί να χρησιμοποιηθεί. Η ένδειξη θερμότητας προστατεύει την ένδειξη θερμότητας εστίας δεν αποτελεί βλάβη.



Οι σχέσιες θερμότητας υαλοκεραμικές πλάκες εστίας εστίας είναι ίδιες όπως είναι και οι σχέσιες θερμότητας υαλοκεραμικές πλάκες εστίας.

Ενεργοποίηση των υαλοκεραμικών εστιών μεγέθους

Για να χειριστείτε τις υαλοκεραμικές εστίες μεγέθους, πρέπει να τηρείτε τα παρακάτω στοιχεία πύξης: Αποκλιθείτε το περιστασιακό κομμάτι εστίας μεγέθους στο επίπεδο για επίπεδο για να λειτουργήσει το επίπεδο εστίας μεγέθους.

Επίπεδο μεγέθους	1	2-3	4-6
1	15-16	Χρόνος: 30-40 λεπτά	Χρόνος: 45-50 λεπτά

Επίπεδο μεγέθους	1	2	3
1	15-16	Χρόνος: 30-40 λεπτά	Χρόνος: 45-50 λεπτά

Απενεργοποίηση των υαλοκεραμικών εστιών μεγέθους

Γυρίστε το περιστασιακό κομμάτι ηλεκτρικής εστίας στη θέση απενεργοποίησης (πίσω).

Χρήση εστίας με πολλά τμήματα

Οι εστίες με πολλά τμήματα επιτρέπουν το μέγεθος με διαφορετικό μέγεθος σκευών στην ίδια εστία. Όταν χρησιμοποιήσετε τις εστίες, σβήστε τις στο εστία τμήμα.

1. Για να αλλάξετε την ενεργή διάμετρο της εστίας, γυρίστε το περιστροφικό κομμάτι ελέγχου δεξιόστροφα.
2. Βεβαιωθείτε ότι ο κώνος ελέγχου γύρω από την εστία μεγέθους.



Απενεργοποίηση εστιών πολλαπλών τμημάτων

1. Για απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος, κλείστε το περιστροφικό κουμπί ερισπρόσφατο στη γκρι θέση. Όταν τα τμήματα της εστίας απενεργοποιηθεί




1. Έσοτ 1
2. Έσοτ 2
3. Έσοτ 3




Το βήμα 2 σε 3 ανακαλύπτει με το βήμα 1 η έσοτ 2 σε 3 ανακαλύπτει με το βήμα 1 η έσοτ 3

6 Τρόπος χρήσης του φούρνου

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

 **ΠΡΟΣΩΠΟ ΠΣΙ**
Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαυματα! Η συσκευή μπορεί να λειτουργεί σε υψηλή θερμοκρασία ή να χρησιμοποιηθεί ως Πυλινός Μηχανισμός ή ως Φούρνος. Η λειτουργία πρέπει να σταματήσει με τη χρήση του φούρνου. Να χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικό σε θερμότητα γάντι προστασίας όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε στην ή από το φούρνο.

 **ΚΙΝΔΥΝΟΣ:**
Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου καθώς μπορεί να εσφραμίσει στους. Ο ατμός που βγαίνει μπορεί να ζημιώσει τα χέρια, το πρόσωπο και τα μαλλιά σας.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών

- Χρησιμοποιήστε καυτόφραση, για καλύτερα αποτελέσματα ή αντικαταστήστε με φούρνο ή φούρνο με αέρα κίνησης στην θερμότητα.
- Χρησιμοποιήστε οι επιλογές για το ψήσιμο γλυκών.
- Τοποθετείτε τη φόρμα ψησίματος στη μεσαία θέση της υποδοχής.
- Επίσης, η σωστή θέση ο φούρνος πριν ανοίξετε το φούρνο ή το γκριλ. Πριν αλλάξετε τη θέση στην υποδοχή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
- Διαρκεί περίπου 1 ώρα το ψήσιμο κλειστό.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο σε ταψί

- Τα αποτελέσματα του ψήσιμους θα είναι καλύτερα αν χρησιμοποιήσετε σε ολόκληρο το φούρνο, γύρω γύρω και μισά ώρα ή τα καλύτερα κομμάτια όπως χυλό μελιτζάνη και μαύρο πιπέρι.
- Χρειάζονται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να ψημίσει κρέας με κόκαλο σε σύγκριση με ψητά κομμάτια κρέας χωρίς κόκαλο.
- Θα πρέπει να υπολογίσετε περίπου 15 έως 20 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχος του κρέατος.
- Μετά το μαγείρεμα αφήστε το κρέας σε ηρεμία στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Επειδή εσωτερικά ζώα μαριζώνται ομοιόμορφα σε

όλο το ψητό και θα σιτίζονται ομοιόμορφα κρέας.

- Το ψήσιμο θα πρέπει να τοποθετείται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές σε εκείνες ανέξοτες σε θερμότητα.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στη σχάρα (γκριλ)

Όταν ψήνετε σε γκριλ φρέσκο κρέας και πουλερικά το ψήσιμο απαιτούν περισσότερο χρόνο, έχουν κρέας κρύο και δεν στεγνώνουν. Για επιπλέον κομμάτια το σουβλάκι και τα λουκάνικα, αλλά και τα λαχανικά με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό, όπως κολοκύθα και κρεμμύδι, είναι ιδανικά κομμάτια για το ψήσιμο σε γκριλ.

- Καταψύξετε το κομμάτι που παύεται να ψήνεται στη συρματινή σχάρα ή στο ταψί με συρματινή σχάρα με ταψί, όπου θα τη στεγνώσει και καλύπτεται με την υπέρθεση το περιβάλλον της συσκευής.
- Τοποθετείτε τη συρματινή σχάρα ή το ταψί με σχάρα στις πόρτες ή απευθείας στο φούρνο. Αν ψήνετε στη συρματινή σχάρα, τοποθετήστε το ταψί στην καλύτερη θέση για τη στέφανη των άκρων. Προσθέστε στο ταψί λίγο άλας νερό για να δημιουργήσει τον ατμό στο ταψί.



Η ταψί μπορεί να είναι κατάλληλη για ψήσιμο στο γκριλ προκαλώντας κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιήστε μόνο φούρνο που είναι κατάλληλο για την ύψωση θερμότητα κατά το ψήσιμο σε γκριλ. Μην τοποθετείτε το ψήσιμο ταψί ή ταψί ο φούρνο του γκριλ. Αν βρεθεί το ταψί ζεστό αφήστε και ένα λεπτό με πολύ λίγος μπορεί να πιάσει φωτιά.

Τρόπος χειρισμού του ηλεκτρικού φούρνου

Επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας



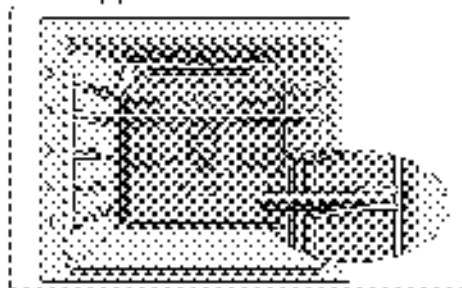
1. Τοποθετήστε τον δείκτη θερμοκρασίας.
2. Τοποθετήστε τον δείκτη λειτουργίας.
1. Ρυθμίστε το κομμάτι θερμ. 50 στην επιθυμητή θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε το κομμάτι λειτουργίας στον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

• Ο φούρνος θερμαίνεται ως τηλεθωρημένη θερμοκρασία και κατόπιν διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία. Κατά τη θέρμανση, η άμεση θερμοκρασία παραμένει ανεμεψία.

Ανεμεψία/απόψηση του ηλεκτρικού φούρνου

Γυρίστε το ελεγκτή λειτουργιών και το κουμπί θερμοκρασίας στη θέση ανεμεψία/απόψησης (πίσω). Είναι σημαντικό να τοποθετηθεί σωστά η επιρράβνη σχάρα στη συμπόνη υποδοχή. Η συμπόνη σχάρα πρέπει να εισαχθεί ανάμεσα στις συμπόνες υποδοχής ή της φούρνου στην αριστερά.

Μην αφήσετε τη επιρράβνη σχάρα να ελκε σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου. Περίστε τη συμπόνη σχάρα στο μπροστινό μέρος της υποδοχής και σταθεροποιήστε τη θέση του με τη βοήθεια της πόρτας να να οι εκ φύσει κλήρ απόδοσε γράφει.



Τρόποι λειτουργίας

Η επιρράβνη τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

Top and bottom heating (Πάνω και κάτω αντίσταση)



Λειτουργούν η πάνω και η κάτω αντίσταση. Το φλεγμένο θερμαίνεται ομοιόμορφα στην πάνω και κάτω τα περιβάλλοντα. η επιρράβνη είναι κατάλληλη για κέικ, ψάκι ζύμης ή κέικ και συνταγές παρόμοιες φούρνος ψησίματος. Μηνάρισμα με ένα δίσκο μόνο.

Bottom heating (Κάτω αντίσταση)



Λειτουργεί μόνο η κάτω αντίσταση. Λειτουργία κατάλληλη για πίτσα και σκόλλους ζεσταμένα που αναρράβη από το κάτω μέρος.

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



Λειτουργούν η πάνω και κάτω αντίσταση στις 4 ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Ο θερμός αέρας κυμαίνεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ υψηλότερη γρήγορα στον ανεμιστήρα. Μηνάρισμα με ένα δίσκο μόνο.

Operating with fan (Λειτουργία με ανεμιστήρα)



Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Κατάλληλη λειτουργία εκκένωση φούρνου και καθαρισμού φούρνου σε μικρό κερμάτιο σε θερμοκρασία διαχείριση και να κρύωνα του μαγειρέματος φούρνου.

Θερμός αέρας



Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την ηλεκτρονική ανεμιστήρα κυμαίνεται ομοιόμορφα σε όλο το φούρνο πολύ υψηλότερη γρήγορα στον ανεμιστήρα. Είναι κατάλληλη λειτουργία εκκένωση φούρνου και καθαρισμού φούρνου στις 4 ανεμιστήρα κή επιρράβνη υποδοχή και στις περιπτώσεις περιπτώσεις δεν είναι οι 4 ανεμιστήρα. Κατάλληλο για μαγειρέματα με ταλλούς δίσκους.

"3D" function (Λειτουργία "3D")



Λειτουργούν η πάνω και κάτω αντίσταση στις 4 ανεμιστήρα με υποβοήθηση ανεμιστήρα (στο πίσω τοίχωμα). Το ανεμιστήρα κυμαίνεται ομοιόμορφα και υψηλότερη από όλες τις πλευρές. Μηνάρισμα με ένα δίσκο μόνο.

			από 100°C	
Παράδειγμα 1	Από 100°C	100°C	100°C	100°C
	Από 100°C	100°C	100°C	100°C
Παράδειγμα 2	Από 100°C	100°C	100°C	100°C
	Από 100°C	100°C	100°C	100°C
<p>Επίσης, η θερμότητα που απορροφάται από το υλικό κατά τη διάρκεια της θέρμανσης μπορεί να υπολογιστεί με τον ακόλουθο τύπο:</p> $Q = m \cdot c \cdot \Delta T$ <p>όπου Q είναι η θερμότητα που απορροφάται (σε J), m είναι η μάζα του υλικού (σε kg), c είναι η ειδική θερμότητα (σε J/kg·K) και ΔT είναι η μεταβολή της θερμοκρασίας (σε K).</p>				

(*) Για το μεγαλύτερο μέρος των υλικών που προθερμαίνονται προθερμαίνεται στην αρχή του μεγαλύτερου όγκου υγρού μέχρι να φτάσει η θερμοκρασία του υγρού υλικού.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κρέα

- Αν το κρέας είναι πολύ σπαστό, πιέψτε τη θερμοκρασία περίπου 10 και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν το κρέας είναι υγρό χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό ή χρησιμοποιήστε τη θερμοκρασία κατά 10°C.
- Αν το κρέας είναι πολύ σκληρό στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο επίπεδο, χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.
- Αν μαγειρεύτηκε καλά εξωτερικά αλλά κολλάει εξωτερικά, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο γλυκών ζύμης

- Αν το γλυκό ζύμης είναι πολύ στενό, πιέψτε τη θερμοκρασία περίπου 10 και μειώστε το χρόνο μαγειρέματος. Υψώσει και φιλμάκι στη μέση από γλάστρα, λάδι, οινόπνευμα κ.λπ.
- Αν το γλυκό ζύμης βραδείται πολύ, βράστε για να ψηθεί, προσέξτε το πάχος του γλυκού ζύμης και ελέγξτε προσεκτικά δεν υπερβαίνει ο βήθος του ταψιού.
- Αν η πάνω πλευρά του γλυκού ζύμης ξερώνει αλλά το κάτω μέρος δεν έχει μαγειρευτεί, βράστε λάδι ή τη ποσότητα ανάλογης που έχει χρησιμοποιήσει για το γλυκό ζύμης δεν είναι πολύ μεγάλη στο κάτω μέρος του γλυκού. Προσπαθήστε να μοιράσετε τη ποσότητα ομοιόμορφα ανάμεσα στην επιφάνεια της ζύμης και στο όμορφο βρασίσιμο.

Προσοχή! Το γλυκό ζύμης σίφωνα με τον φρέσκο και τη θερμοκρασία του υγρού υλικού που χρησιμοποιείται. Αν ο κίνος μείνει εφικτός θα μην πληνθεί προς την επόμενη ομοιόμορφα τοποθέτηση το σε πιο έσοο χαμηλότερα στο οδόφυο.

Πρακτικές συμβουλές για μαγιέρμα λαχανικών

- Αν περάσει πολύ υγρό στο ψήσιμο λαχανικών και στεγνώσει πολύ, τότε μαγιέρμα το σε σκεύος με καπάκι στην υγρό του. Το κρέας από σκεύος διατηρείται υγρό και πιο υγρό.
- Αν ένα πιάτο λαχανικών δεν μαγειρεύεται, βράστε τα λαχανικά από πριν ή παρασκευάστε τα πριν ψήνεται να σιγήσει σε βράση και μετά σιγοβράστε στο σκεύος.

Τρόπος χρήσης του γκριλ



ΠΡΟΣΟΧΗ!
Κατά τη χρήση του γκριλ, παρατηρείται μεγάλη ποσότητα γκριλ.
Ο καπνός επηρεάζει το περιβάλλον.
Προσπαθήστε να εγκαταστήσετε.

Ενεργοποίηση του γκριλ

1. Πιέστε το κουμπι λειτουργίας δεξιά στο επιπέδμη σύμβολο Γκριλ.
2. Κατά την επιλογή την επιθυμητή θερμοκρασία γκριλ.
3. Αν απαιτείται, προθερμαίνεται να περίπου 5 λεπτά.

• Ανάβει η λυχνία θερμοκρασίας.

Απενεργοποίηση του γκριλ

1. Πιέστε το κουμπι λειτουργίας επιθυμητή Οff (Απενεργοποίηση) (πίσω).



Το σιγαιόφυο δεν είναι κατάλληλο για ψήσιμο στο γκριλ προσπαθήστε κίνδυνο πυρκαγιάς. Για ψήσιμο στο γκριλ χρησιμοποιήστε μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την εν λόγω λειτουργία κατά τη ψήσιμο σε γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στο ράφι του γκριλ. Αυτό είναι το πιο ζεστό σημείο και ένα φαγητό με πολύ λίπος μπορεί να τήκεται γρήγορα.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος για γκρίλ

Ψήσιμο με ηλεκτρικό γκρίλ

Τύπος προϊόντος	Επίπεδο ψησίματος	Χρόνος μαγειρέματος ανά πλευρά
Μαρέ	4-5	20-25 λεπτά
Σοκολάτα γλυκή	4-5	20-25 λεπτά
Σοκολάτα πικρή	4-5	20-25 λεπτά
Ματσαρό	4-5	20-25 λεπτά
Ματσαρό με βούτυρο	4-5	20-25 λεπτά
Ματσαρό με αυγό	4-5	15-20 λεπτά
Ματσαρό χωρίς αυγό	4-5	15-20 λεπτά

7 Συντήρηση και φροντίδα

Γενικές πληροφορίες

Η διασκόπηση αφορά τις ζωές του προϊόντος θα αυξηθεί και η συχνότητα των παρεμβάσεων θα μειωθεί αν το προϊόν καθαρίζεται σε κανονικό ρυθμό ή μπει.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αποσυνθέστε προσεκτικά από την προφύλαξη χωρίς να χρησιμοποιήσετε χημικά καθαριστικά.

Υπόκειται κίνδυνος ηλεκτροπληξίας



ΚΙΝΔΥΝΟΣ:

Αφίστε το προϊόν να κρυώσει πριν τη συντήρηση.

Οι καλώδια φωνής μπορούν να προσλάβουν υγρασία!

- Καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά μετά από κάθε χρήση. Με τον τρόπο αυτό θα είναι πιο εύκολη η απομάκρυνση κυριολεκτικών ακαθαρσιών, αποτυπωμάτων, νεκρών ήγερση απόλυτη φωνή που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή.
- Δεν απαιτείται ειδικό καθαριστικό προϊόντα και τον καθαρισμό του προϊόντος. Για να καθαρίσετε το προϊόν χρησιμοποιήστε γυαλό νερό με υαλοπλάστη, ένα μαλακό πανί ή σπασίγγα και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.
- Πάντα ελαφραίνετε ή αποκαθίζετε σχολαστικά όλα τα κινούμενα μέρη μετά τον καθαρισμό και ότι σκουπίζετε άμεσα κάθε νερό που πιχύνει.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν αλκ ή γλυκόλη για να καθαρίσετε τις ανοξείδωτες επιφάνειες και τη λαβή. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με υαλοπαστίλι (ή παλ) και γυαλό ή για να καθαρίσετε αυτά τα μέρη σκουπίζοντάς τα άλλα προϊόντα να σκουπίσετε προς μια και μόνο.



Προφυλάξτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας ή πυρσών απόρριπτικά ή καθαριστικά υλικά.

Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό καθαριστικά καθαριστικά, απορρυπαντικά, καθαριστικά ή αλκαλικά καθαριστικά.



Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή απορρυπαντικά του προϊόντος σε απορρυπαντικό να προκληθεί ηλεκτροπληξία.

Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Υαλοκαρμικές επιφάνειες

Εκτείνετε τη υαλοκαρμική επιφάνεια χρησιμοποιώντας ένα πανί που έχει υαλοκαρμική ελαφριά με κρύο νερό ώστε να μην μπει πάνω της καθαριστικό προϊόν. Στεγνώστε με ένα μαλακό και υαλοκαρμικό πανί. Το κρύο νερό και η υαλοκαρμική προκαλούν ζημιά στην υαλοκαρμική επιφάνεια την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθεί η πλάκα εστιών.

Δεν πρέπει να καθαίρετε την υαλοκαρμική επιφάνεια με κρύες λεπίδες, σέρμα τριμμάτος ή παρόμοια μέσα.

Αφαιρέστε τις κηλίδες αλάτων διαβρωτικού (κίτρινες κηλίδες) με κρύο νερό που είναι αφαιρούμενο από τις σφαιρικές άσπρες σφαιρικές άσπρες κηλίδες ή γυαλό νερό.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε κατόπιν ελεγκτικού διαβρωτικού προϊόντος.

Αν η επιφάνεια είναι άσπρη ή κίτρινη, τη λαιμική καθαριστική σε ένα αφαιρούμενο και παρόμοια άσπρη που απορροφάται καλά. Κατόπιν καθαρίστε την επιφάνεια της πλάκας εστιών με ένα ελαφρύ γυαλό πανί.



Το προϊόν ή μόνον ή ξύλινο ή άλλα προϊόντα ή άλλα προϊόντα χωρίς να περιέχουν αλκαλικά ή αφαιρούμενα υλικά. Η υαλοκαρμική επιφάνεια μπορεί να απορρυπαντεί με γυαλό νερό.

Με τον καθαρισμό να παρατηρήσει κάποιο ξελίξιμο σε επιφάνειες ή σε άλλα είδη επιφάνειας. Αυτό δεν θα επηρεάσει τη λειτουργία του προϊόντος.

Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην υαλοκαρμική επιφάνεια είναι μια κανονική κατάσταση και όχι ζημιά.

Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

Καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου και τα περιτόρρα ή κομπό με ένα υαλοκαρμικό και στεγνώστε με υαλοκαρμικό.



Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή άλλα καθαριστικά του πίνακα ελέγχου.

Ο πίνακας ελέγχου μπορεί να απορρυπαντεί με γυαλό νερό.

Καθαρισμός του φούρνου

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου.

Για να καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου,

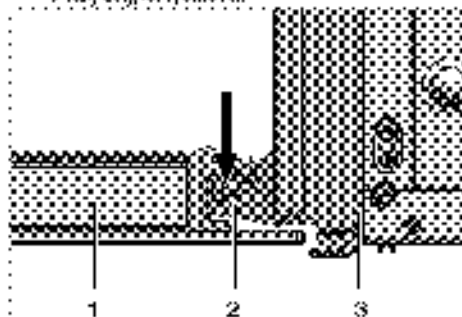
χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με λίγο πλυσίματος για πιάτα και ή υφασμάτινο καθαριστικό για καθαρίσει το *πράσινο* και σκουπίστε το με ένα στεγνό πανί.



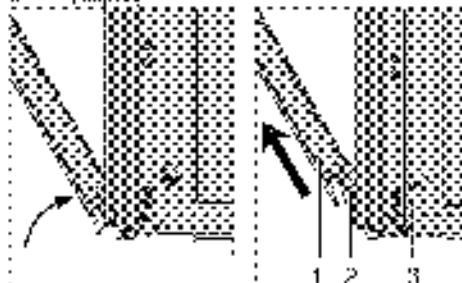
Οι χρωματισμοί είναι φυσιολογικοί φαινόμενα που συμβαίνουν λόγω της υψηλής θερμοκρασίας που αντιστοιχεί στη πόρτα του φούρνου. Αυτά τα εφέ μπορούν να αποδοθούν στην επένδυση και να κατασφραγιστούν εύκολα.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

1. Ανοίξτε τη μπροστινή πόρτα (1).
2. Ανοίξτε το καπάκι στο περιβάλλον των μεντελιών (2) στη δεξιά και στην αντίθετη πλευρά της μπροστινής πόρτας πέρα από τα προς τα κάτω όμοια βύσματα.



- 1 Μπροστινή πόρτα
- 2 Μεντελές
- 3 Βύσματα



2. Μετακινήστε τη μπροστινή πόρτα ως το μέσο της θύρας της.
4. Ανοίξτε τη μπροστινή πόρτα προκείμενης της προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από το δεξιά και τον αριστερό μεντελέ

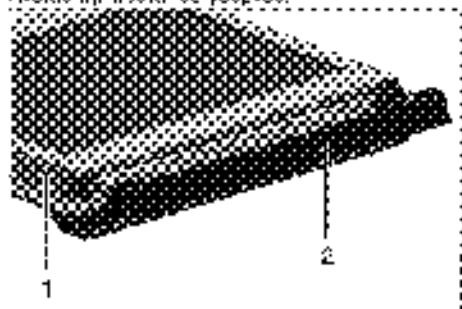


Το φέρμα είναι ένα είδος τσίρα που εδράζεται στην αφαίρεση. Δεν πρέπει να το αφαιρέσετε από κάτω μακριά από τους μεντελιών αριστερά ή δεξιά πόρτα. Μην ξεχάσετε να κλείσετε το καπάκι στο περιβάλλον του μεντελέ όταν εγκαταστήσετε πάλι την πόρτα.

Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού πόρτας

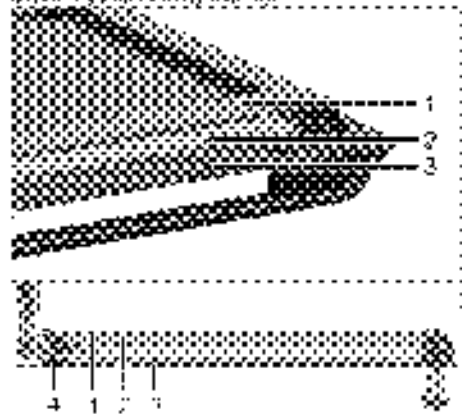
Το εσωτερικό τζαμι της πόρτας του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για να καθαριστεί.

Ανοίξτε τη πόρτα του φούρνου.



- 1 Βάση
- 2 Γυαλί από τζαμι

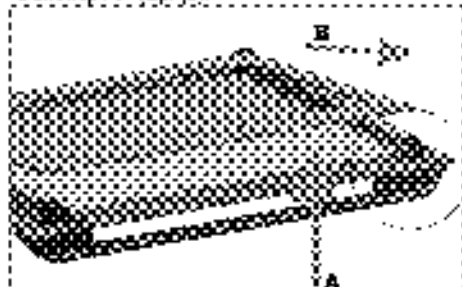
Τραβήξτε προς τα μέσα σας και ανασηκώστε το πλαστικό εξάρτημα που είναι στερεωμένο στο πάνω μέρος της μπροστινής πόρτας.



- 1 Το εσωτερικό τζαμι
- 2 Εξωτερικό τζαμι
- 3 Τζαμι από τζαμι
- 4 Βασική υποδοχή τζαμιού-όμοια

Όπως δείχνει η εικόνα, ανατρέψτε το πιο επωτερικό ζόμι (1) ελαφρά στην κατεύθυνση Α και τραβήξτε το προς την κατεύθυνση Β.

Επισημαίνεται ότι είναι δυνατό να αφαιρεθεί το επωτερικό ζόμι (2).



Το πρώτο βήμα είναι η απελευθέρωση της πόρτας είναι να τοποθετηθεί το δεύτερο εξωτερικό ζόμι (2).

Όπως δείχνει η εικόνα, το εσωτερικό ζόμι αφαιρείται φέρνοντας την αριστερή πλευρά στη λοβωμένη γωνία της πλαστικής υποδοχής.



Το εσωτερικό ζόμι (2) είναι να αποθηκευτεί μεση στην πλαστική υποδοχή κοντά στο πιο εσωτερικό ζόμι (1).

Όταν τοποθετείτε το πιο επωτερικό ζόμι (1), βεβαιωθείτε ότι η κατεύθυνση που είναι να αφαιρεθεί το επωτερικό ζόμι.

Είναι σημαντικό η κάτω μεριά του επωτερικού ζόμιού να εδράζει μέσα στην κάτω πλαστική υποδοχή.

Τραβήξτε το πλαστικό εξήρτημα προς το πλάι α ή β που ακολουθεί ο ήχος 'κλικ'.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Ποτέ μην αφαιρείτε ή αλλάζετε το φούρνο. Διασφαλίστε ότι η αντικατάσταση απαιτείται από το εσωτερικό του φούρνου και όχι από το εξωτερικό. Οποιαδήποτε αντικατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται από ειδικό!



Το φως του φούρνου περιέχει υπεριώδη ακτινοβολία που μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Τυπικά, οι φούρνοι έχουν 12 μήνες λειτουργίας. Μπορεί να απαιτηθεί ένα μέρος για το φως φούρνου από ένα εξοπλισμένο άτομο.



Η θέση του φωτιστικού ανάρτησης διαφέρει από τον σχεδιασμό.



Η ώρα που αφαιρείται το πλαστικό ζόμι απαιτείται να είναι κατάλληλη για τον σκοπό που είναι σχεδιασμένο. Η ταβίρα που αφαιρείται από τη γλάστρα είναι να βρεθεί το μέγεθος βέλους ταβίρας.



Οι καπνοδόχοι φούρνου είναι σε θέση να απομακρύνουν τον καπνό από τον φούρνο από 60°C.

Αν ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με στρογγυλό φωτιστικό:

- 1 Αποσυναρμολογήστε τη σταθερή από το δίσκο ρεύματος.
- 2 Για στρογγυλό καλώδιο καύση, απαιτείται να γίνει το σωστό.



- 3 Αφαιρέστε το λαμπτήρα ο φούρνο, φέρνοντας προσεκτικά την ηλεκτροδότηση και αντικαταστήστε τον με νέο.
- 4 Τοποθετήστε το καλώδιο καύση.

3 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Κατάργηση ανεπιθύων ή ανεπιθύων χαρακτηριστικών

- Ηλεκτρομαγνητικό να διαρρέει σπινθήρες κατά την άθροιση της λειτουργίας. >>> Αυτό δεν είναι βλάβη

Επιπλέον χαρακτηριστικά χαρακτηριστικών θέρμανσης κατά τη θέρμανση κατά τη θέρμανση

- Όταν τα μεταλλικά μέρη θερμανθούν, μπορεί να διασπαρούν << να προκαλέσουν θόρυβο. >>> Αυτό δεν είναι βλάβη

Τα πρόβλημα των λειτουργιών

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

Το κέλυφος του προϊόντος δεν λειτουργεί

- Ελέγξτε το κέλυφος και τη γείωση. >>> *Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.*
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> *Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κομμάτι ασφαλείας. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.*

Κατάργηση ανεπιθύων ή ανεπιθύων χαρακτηριστικών

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



Αν υπάρχει κάποιο πρόβλημα ή αν χρειάζεστε βοήθεια, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελάτη ή με τον κατασκευαστή του προϊόντος. Για να είστε σίγουροι, επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή του προϊόντος ή με τον κατασκευαστή της βλάβης.

