



ELECTRIC MIDI OVEN USER'S MANUAL



ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΦΟΥΡΝΑΚΙ

Dear Customer,

Thank you for relying on our products. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the midi oven and keep it permanently so that the features of the mini oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time and serve in an optimum efficient way.

NOTE:

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

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature. "Complies with AEEE Regulation."

CONTENT

Warnings 4

Electrical Connection and Safety 7

Explanation of the Oven and the Control Panel..... 7

Technical Specifications 8

Cooking Chart..... 11

Operation of the Oven 11

If Your Oven is not Working..... 12

Oven lamp 12

Maintenance and Care 12

Using yoghurt curing and Steam cleaning
function 13

Compliance with AEEE regulations and Waste Disposal 14

Packaging Information 14

(*) option

WARNINGS

WARNINGS

This appliance is manufactured in accordance with the safety regulations. Operation against the rules cause harm both to the person and the appliance.

Do not put any flammable, ignitable materials or material that may melt or deform due to the heat inside the oven against possible risks even when your appliance is not operated.

Appliance is not designed to be set from remote or to be remotely operated.

Door surface may reach high temperatures when the appliance is operated.

Do not pour cold water to the tray or inside the oven while the surface of the appliance is still hot. Surface of the appliance may get damaged as a result of the sudden change in the temperature, and it may cause scaldings.

Long term intense use of the appliance may require extra ventilation, for example, opening a window, or a better ventilation, such as increasing the mechanical ventilation level. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

Keep an eye on the children in the vicinity of the appliance.

This appliance is not intended to be used by people with physical, sensory and mental disabilities (including children) or those who have not adequate experience and knowledge regarding its use, unless they are under the supervision of a person responsible for the safety of the appliance.

Appliance may be used by children above age of 8, persons with limited physical, perceptual or mental abilities or persons with a lack of experience and knowledge if they are supervised or given instructions on the operation of the appliance and any relevant risks they may be encountered.

Children should not tamper with the appliance.

Cleaning and user maintenance of the appliance shall not be performed by unattended children.

Appliance shall be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated; do not touch heater surfaces, and let children to touch these surfaces.

Keep the appliance and cord away from children under 8. Children shall be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is suitable for use at home and similar environments.

Do not apply pressure on the oven door with heavy objects when the door is open; do not lean, place heavy objects on the door or handle the appliance by holding its door.

Use your appliance for cooking and heating your meal only. Do not use your appliance for unintended purposes (heating the room, for commercial purposes etc.). Ensure that the appliance is unplugged before replacing the lamp of your appliance to prevent a risk of electric shock.

The usage life of this product is 10 (ten) years.

ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

Your appliance requires a current of 16 Amperes. Have the appliance installed by qualified persons, if required.

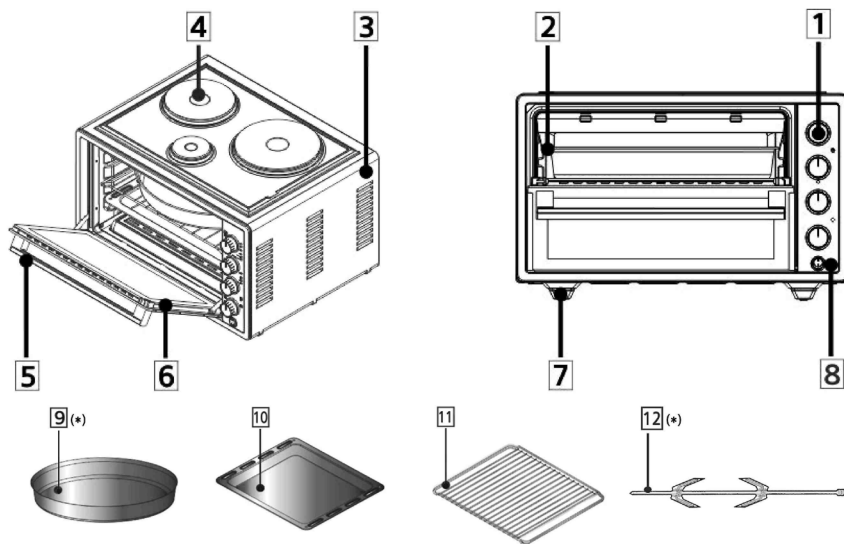
Your appliance is designed for a power supply of 230 V, 50Hz. If your mains supply specifications are different from the specified values, contact qualified persons.

Electrical connection of your appliance shall only be performed with earthed outlets installed as per the regulations. Contact authorized service if an earthed outlet is not available where the appliance shall be placed. Manufacturer is not responsible for damages caused by unearthed outlets.

If the mains cord (plugged cord) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

Power cord of your appliance shall not come into contact with the hot components of the appliance.

EXPLANATION OF THE OVEN AND THE CONTROL PANEL



- 1 Control buttons
- 2 Inner boiler of the oven
- 3 Oven body
- 4 Hotplate (option*)
- 5 Handle
- 6 Oven glass door

- 7- Oven pedestals
- 8- Control panel
- 9- Circular tray (option*)
- 10- Rectangular tray
- 11- Wire grill
- 12- Chicken roast set (option*)

TECHNICAL SPECIFICATIONS




















Hotplate (Cooking Plate)


Timer


Thermostat


Programmer


Top heater


Bottom Heater


Bottom and Top Heater


Bottom heater and Turbo Fan


Turbo Fan


Bottom and Top heater and Turbo fan


Bottom Heater and Turbo Fan


Grill Heater

Timer:

Enables adjusting of cooking time. When the set time has expired, timer shall cut off the power of the heaters and provide a warning with a tingling sound. Set the timer, program and thermostat buttons to “0” to turn off your appliance.

When the timer is set to  , it shall operate indefinitely.

Thermostat:

Thermostat ensures a temperature from 40 to 220 °C inside the oven. Used with oven program function button. When the temperature in your oven reaches the set value, the thermostat will break the circuit and thermostat light will go off. If the temperature drops below the set temperature, the thermostat will be activated and the indicator light will illuminate.

Programmer:

Allows you to select oven functions. Functions are described in the next section. The function selection button and oven thermostat button shall be set to a desired temperature rate. Otherwise selected function button does not operate. Hotplate and oven functions do not operate simultaneously.

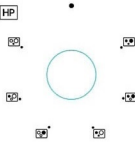
Chicken roast function:

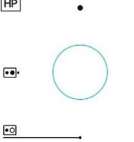
Only chicken roast motor operates. Provides chicken roast by rotating the skewer. Grill heater can also be used for roasting.

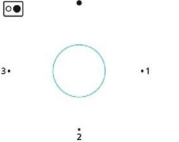
Hotplate Programmer:

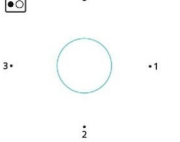
Enables selection of Hotplate (Cooking Plate) functions.

Hotplates can be controlled from a single button or individual buttons. Does not operate with oven functions simultaneously.


Single button control of 3 hotplates


Single button control of 2 hotplates


Incremental power control of large hotplate


Incremental power control of small hotplate


Single button control of coffee hotplate

Operation of the Oven Functions

Oven functions may change based on the model each mini-midi oven may not include all of the specified oven functions.

Upper and Lower Heating



Upper and Lower heating are activated. The food is cooked simultaneously from top and bottom. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Use a single tray for cooking.

Lower heating



Only lower heating are activated. It is applicable for instance to bake pizza or food that requires to be browned on the lower section.

Turbo fan backed up with Grill



Grill heater operates with fan motor simultaneously. Suitable for meatballs, chicken and pastry to be roasted.

Grill



The grill cooker is used to grill meats such as steaks, sausages and fish. Place tray to the lower rack and put water inside the tray while

High heating



Only upper heating are activated. Thanks to the turbo fan feature, the heat is dispersed homogeneously in the oven. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Use a single tray for cooking.

Turbo fan supported lower heating



Lower heating operates with turbo fan motor simultaneously. The hot air is dispersed homogeneously in the oven. To cook the bottom parts of crispy pita or spicy pancake.

Turbo fan supported upper and lower heating



Turbo fan, upper and lower heating are activated simultaneously. Thanks to the turbo fan feature, the heat is dispersed homogeneously in the oven. It is applicable for instance for cooking cake, patty or cakes or stew in moulds or containers. Use a single tray for cooking.

Properties		
External width		532 mm
External depth		458.5 mm
External height (*)		331.5 /353.5 mm
Internal width		395 mm
Internal depth		390 mm
Internal height		196.5 mm
Thermostat		40-220°C
Timer (*)		0-90 minutes
Bottom heater		875 W
Top heater		750 W
Grill heater (*)		1500 W
Supply voltage		220-240V, ~ 50/60HZ.
Turbo fan (*)		13 to 15 W
Oven lamp (*)		15-25 W
Chicken Roast (*)		4-6 W
Hotplate (*)	Ø180	1500 W
	Ø 145	1000 W
	Ø 80	300 W

Dimensions may vary due to options product has.

(*): **This feature is only available on some models.**

COOKING CHART

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

Food	Thermostat setting (°C)	Cooking time (min.)	Shelf order
Cookie	170-180	25-30	Center
Cake	170-190	30-40	Center
Pie	180-220	40-50	Center
Muffin	160-180	30-40	Center
Pasta (baked)	190-210	20-30	Center
Fish	220-MAX	30-40	Center
Lamb	220-MAX	90-120	Center
Mutton	220-MAX	90-120	Center
Veal	220-MAX	90-120	Center
Turkey	220-MAX	45-55	Center
Poultry	220-MAX	75-100	Center
Defrost	60-120	55-60	Center

"Pre-heat your oven before cooking.

You may consider the time required until the temperature light is turned off for the first time as the pre-heating time."

OPERATION OF THE OVEN

Connect the plug to the earthed outlet. Bring the timer to manual or automatic cooking position. Set the thermostat to a proper temperature as per the values in the cooking chart. If you have set the timer to manual, you shall hear a warning sound at the end of cooking.

Some smoke and odour may occur while the protective materials on the heaters harden during the first operation of your oven. This is normal and not a manufacturing fault.

Thawing:

Remove the food to be thawed from its container and place it on the grill. Slide the rectangular tray under the grill to collect dripping water.

Thus, thawed food shall not be kept inside its thawed water. Do not use thawed water (for health purposes) and discharge it.

You may use thawing feature as specified in the cooking chart,

Using ( ) functions during defrost is recommended.

As the thawing times vary as per the weight of the food, check it once in a while.

Do not cook using the rectangular and circular trays at the same time in the oven. We recommend you to pre-heat your oven 8 to 10 minutes before cooking. This oven is intended for household cooking only. Do not use for other purposes.

FERMENTING YOGHURT

Select  yoghurt mode from thermostat section while the oven is empty, set the switch  to lower resistance, pre-heat for 10 minutes and start fermenting at somewhere else.

For fermenting, we boil the raw milk we have purchased at 90°C for 10-15 minutes, and then cool it down to 43-45°C (yeasting temperature). Add yeast with a ratio of 1%-3% add stir slowly while the milk is at this temperature. Put the yeast added milk to the 1st shelf of the pre-heated oven without closing its lid and close the oven door  and set the timer to manual. After 5 hours, remove the fermented yoghurt from the oven and keep it at room temperature for 15-20 minutes, and keep the yoghurt without shaking it for 1 day at 4°C in a refrigerator. After 1 day, yoghurt is ready to be consumed. Bon appetite.

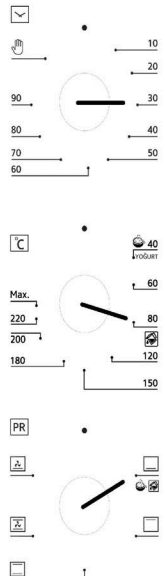


STEAM CLEANING

This allows cleaning of the dirt that is softened by the steam occurred inside the oven without using chemicals. Remove all accessories from the oven. Put 2 glasses of water inside the square tray, and place the tray to the bottom shelf.

Bring the thermostat to steam cleaning  mode. Set the timer to 30 minutes.

Bring the switch  to lower resistance mode. After operating the oven for 30 minutes, open the door and wipe the inner surface of oven with a damp cloth.



(*): This feature is only available on some models.

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

Please check if the power cord is plugged to the outlet securely.

Check the electrical installation.

Check the fuse.

Check for any damage to the power cord. Contact the authorized dealership if the issue is not resolved.

OVEN LAMP (*)

Replacement of the Oven Lamp

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

(Open circuit means that the power is cut-off.)

Cut off the power supply of your appliance first, and ensure that the it is cooled down.

Remove the glass protector by rotating as shown in the figure. Using plastic gloves may help you if you have difficulty in rotating it.

Then, remove the lamp by rotating it, and install the new lamp with the same specifications. Replace the glass protector, plug the appliance and complete the replacement procedure. You can now use your oven.

Type G9 Bulb



220-240 V, AC
15-25 W

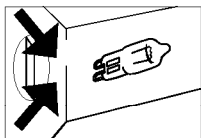


Figure 1

Type E14 Bulb



220-240 V, AC
15-25 W

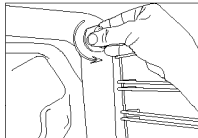


Figure 2

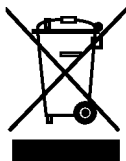
MAINTENANCE AND CLEANING

Unplug your appliance.

Appliance may be very hot while it is being operated or after a short while when it is operated. In this case, do not touch hot parts.

Do not clean the interior parts, door, tray and other parts of the oven with tools such as bristle brushes, steel wool or knives. Do not use abrasive and scratching detergents.

Does not contain the dangerous and prohibited materials indicated in "Waste Electrical and Electronic Equipment Control Regulation".
Complies with AEEE Regulations.



This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection

points.

You can help protect the environment and natural resources by delivering the used products for recycling. Before disposing of the product, cut the power cord and render it non-functional for children's safety.

PACKAGE INFORMATION

The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with the National Legislation. Do not dispose the packaging waste with the household waste or other wastes, dispose it to the packaging collection areas specified by local authorities.

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που εμπιστεύεστε τα προϊόντα μας. Σκοπός μας είναι να σας δώσουμε τις πληροφορίες για τη βέλτιστη και αποτελεσματική χρήση αυτού του φιλικού προς το περιβάλλον προϊόντος το οποίο παράχθηκε στις μοντέρνες εγκαταστάσεις μας υπό ακριβείς συνθήκες με σεβασμό στην έννοια της ολικής ποιότητας.

Σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης στην ολότητά του πριν τη χρήση του μίνι φούρνου και να το τηρείτε πάντα έτσι ώστε τα χαρακτηριστικά του μίνι φούρνου που αγοράσατε να παραμείνουν για πολύ καιρό ίδια με της πρώτης μέρας που τον παραλάβατε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

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

Οι εικόνες του προϊόντος είναι ενδεικτικές.

Αυτό το προϊόν έχει παραχθεί σε μοντέρνες, φιλικές προς το περιβάλλον εγκαταστάσεις χωρίς την πρόκληση δυσμενών επιπτώσεων στο περιβάλλον. "Συμμορφώνεται με τον κανονισμό ΑΗΗΕ (περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)."

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Προειδοποιήσεις	17
Ηλεκτρική σύνδεση και ασφάλεια.....	20
Εξήγηση του φούρνου και του πίνακα ελέγχου.....	20
Τεχνικά χαρακτηριστικά	21
Πίνακας μαγειρέματος.....	24
Λειτουργία του φούρνου	24
Χρήση για παρασκευή γιαουρτιού και λειτουργία καθαρισμού με ατμό.....	13
Αν ο φούρνος δεν λειτουργεί.....	26
Λάμπα του φούρνου	26
Συντήρηση και φροντίδα	26
Συμμόρφωση με τους κανονισμούς ΑΗΗΕ και Τελική διάθεση	27
Πληροφορίες για τη συσκευασία	27

(*) προαιρετικός εξοπλισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Αυτή η συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τους κανονισμούς για την ασφάλεια. Τυχόν λειτουργία που παραβαίνει τους κανόνες μπορεί να προξενήσει βλάβες και σε άτομα και στη συσκευή.

Μην τοποθετείτε μέσα στο φούρνο, ακόμα και όταν η συσκευή δεν είναι σε λειτουργία, κανενός είδους εύφλεκτα ή αναφλέξιμα υλικά ή υλικά που λιώνουν ή παραμορφώνονται από τη θερμότητα μέσα στον φούρνο, για να μην υπάρξει ενδεχόμενος κίνδυνος.

Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για εξ αποστάσεως ρύθμιση ή εξ αποστάσεως χειρισμό.

Η επιφάνεια της πόρτας της συσκευής μπορεί να αποκτήσει υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία της συσκευής.

Μην προσθέτετε κρύο νερό στο δίσκο ή στο εσωτερικό του φούρνου ενώ η επιφάνεια της συσκευής είναι ακόμα καυτή. Η επιφάνεια της συσκευής μπορεί να υποστεί ζημιά από την απότομη μεταβολή της θερμοκρασίας, και επίσης μπορεί να προκληθεί τραυματισμός από ζεμάτισμα.

Για παρατεταμένη εντατική χρήση της συσκευής μπορεί να απαιτείται πρόσθετος αερισμός, για παράδειγμα με το άνοιγμα ενός παραθύρου, ή καλύτερος αερισμός, για παράδειγμα με αύξηση της έντασης του μηχανικού αερισμού. Απομακρύνετε κουρτίνες, δαντέλες, χαρτί ή οποιοδήποτε εύφλεκτο (ή αναφλέξιμο) υλικό από τη συσκευή αμέσως πριν αρχίσετε τη χρήση της. Μην τοποθετείτε αναφλέξιμα ή εύφλεκτα υλικά πάνω ή μέσα στη συσκευή.

Προσέχετε τα παιδιά που βρίσκονται κοντά στη συσκευή.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες (περιλαμβανομένων παιδιών) ή από άτομα χωρίς επαρκή εμπειρία και γνώση σχετικά με τη χρήση της, εκτός αν τα άτομα αυτά βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλεια της συσκευής.

Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εφόσον τα άτομα αυτά επιβλέπονται ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με το χειρισμό της συσκευής και σχετικά με τυχόν κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν θα πρέπει να πειράζουν τη συσκευή.

Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Η συσκευή θα βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία της ή για λίγο μετά τη λειτουργία της. Επομένως μην αγγίζετε τις θερμαινόμενες επιφάνειες και μην αφήνετε παιδιά να αγγίζουν αυτές τις επιφάνειες.

Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση σε οικιακό και παρόμοια περιβάλλοντα.

Μην ασκείτε πίεση στην πόρτα του φούρνου με βαριά αντικείμενα όταν η πόρτα είναι ανοικτή. Μην στηρίζετε στην πόρτα και μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα. Επίσης μη μετακινείτε τη συσκευή κρατώντας την από την πόρτα.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για μαγείρεμα και θέρμανση των γευμάτων σας. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για μη προβλεπόμενες χρήσεις (θέρμανση του δωματίου, για επαγγελματικούς σκοπούς κλπ.). Να βεβαιώνετε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα της, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Η ωφέλιμη διάρκεια ζωής αυτού του προϊόντος είναι 10 (δέκα) έτη.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Για τη συσκευή σας χρειάζεται σύνδεση ρεύματος 16 Αμπέρ. Αναθέστε την εγκατάσταση της συσκευής σας σε εξειδικευμένο τεχνικό, αν απαιτείται.

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί για τροφοδοσία με ρεύμα 230 V, 50 Hz. Αν οι προδιαγραφές της παροχής ρεύματος δικτύου σας είναι διαφορετικές από τις αναφερόμενες τιμές για τη συσκευή, επικοινωνήστε με εξειδικευμένο τεχνικό.

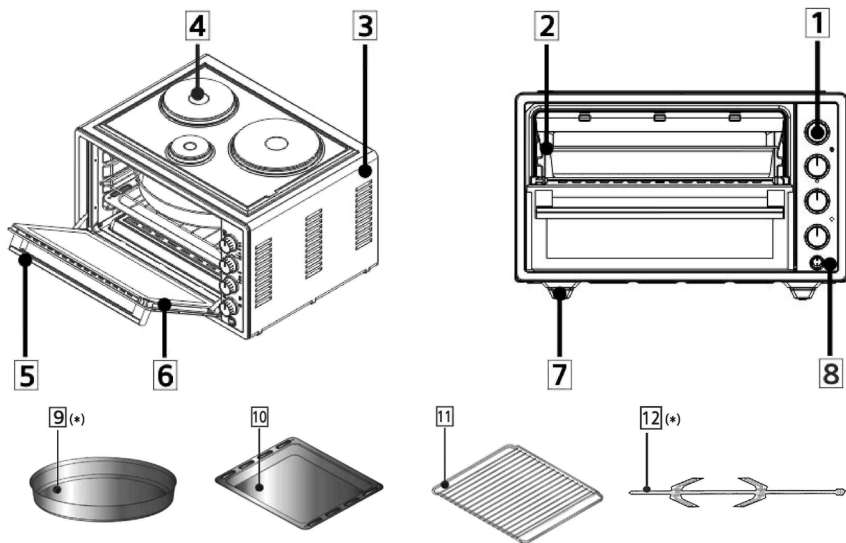
Η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής σας θα πρέπει να γίνει μόνο με γειωμένη πρίζα που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις σε περίπτωση που δεν διατίθεται γειωμένη πρίζα στο σημείο όπου θα τοποθετηθεί η συσκευή. Ο κατασκευαστής δεν φέρει την ευθύνη για ζημιές προκαλούμενες λόγω μη γειωμένης πρίζας.

Αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος δικτύου (καλώδιο σύνδεσης στην πρίζα), το καλώδιο αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον εισαγωγέα ή τον αντιπρόσωπό του για σέρβις ή από προσωπικό με ισοδύναμα προσόντα, για την αποτροπή επικίνδυνης κατάστασης.

Το καλώδιο ρεύματος της συσκευής σας δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με τα θερμαινόμενα μέρη της συσκευής.

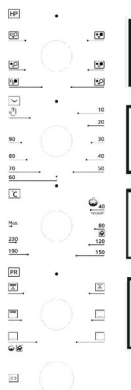
ΕΞΗΓΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



- 1- Κουμπιά ελέγχου
- 2- Εσωτερικός βραστήρας του φούρνου
- 3- Σώμα του φούρνου
- 4- Ηλεκτρική εστία (προαιρετικός εξοπλισμός*)
- 5- Λαβή
- 6- Γυαλίνη πόρτα του φούρνου

- 7- Πέλματα στήριξης φούρνου
- 8- Πίνακας ελέγχου
- 9- Στρογγυλός δίσκος (προαιρετικός εξοπλισμός*)
- 10- Τετράγωνος δίσκος
- 11- Συρμάτινη σχάρα
- 12- Σετ σούβλας κοτόπουλου (προαιρετικός εξοπλισμός*)

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ



HP	Ηλεκτρική εστία (πλάκα μαγειρέματος)
	Χρονοδιακόπτης
°C	Θερμοστάτης
PR	Προγραμματιστής

	Πάνω αντίσταση
	Κάτω αντίσταση
	Κάτω και πάνω αντίσταση
	Κάτω αντίσταση και ανεμιστήρας τούρμυτο
	Ανεμιστήρας τούρμυτο
	Κάτω αντίσταση και πάνω αντίσταση και ανεμιστήρας τούρμυτο
	Κάτω αντίσταση και ανεμιστήρας τούρμυτο
	Αντίσταση γκριλ

Χρονοδιακόπτης:

Επιτρέπει τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος. Όταν έχει λήξει ο ρυθμισμένος χρόνος, ο χρονοδιακόπτης θα πρέπει να διακόψει την παροχή ρεύματος στις αντιστάσεις και να παρέχει μια ειδοποίηση με έναν ήχο κουδουνίσματος. Θέστε τα κουμπιά χρονοδιακόπτη, προγράμματος και θερμοστάτη στο "0" για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Όταν ο χρονοδιακόπτης τεθεί στο , η συσκευή θα λειτουργεί συνεχώς.

Θερμοστάτης:

Ο θερμοστάτης ρυθμίζει μέσα στον φούρνο μια θερμοκρασία από 40 έως 220 °C. Χρησιμοποιείται με το κουμπί λειτουργίας προγράμματος του φούρνου. Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη τιμή, ο θερμοστάτης θα διακόψει το κύκλωμα και η λυχνία θερμοστάτη θα σβήσει. Αν η θερμοκρασία πέσει κάτω από τη ρυθμισμένη τιμή, ο θερμοστάτης θα ενεργοποιηθεί και η ενδεικτική λυχνία θα ανάψει.

Προγραμματιστής:

Σας επιτρέπει να επιλέγετε τις λειτουργίες του φούρνου. Οι λειτουργίες περιγράφονται στην επόμενη ενότητα. Το κουμπί επιλογής λειτουργίας και το κουμπί θερμοστάτη του φούρνου θα πρέπει να τεθούν σε μια επιθυμητή τιμή θερμοκρασίας. Διαφορετικά το κουμπί επιλεγμένης λειτουργίας δεν λειτουργεί. Οι λειτουργίες ηλεκτρικής εστίας και φούρνου δεν λειτουργούν ταυτόχρονα.

Λειτουργία σούβλας κοτόπουλου:

Λειτουργεί μόνο το μοτέρ σούβλας κοτόπουλου. Επιτρέπει το ψήσιμο κοτόπουλου με την περιστροφή της σούβλας. Επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί και η αντίσταση γκριλ για το ψήσιμο.

Προγραμματιστής ηλεκτρικής εστίας:

Επιτρέπει επιλογή των λειτουργιών της ηλεκτρικής εστίας (πλάκας μαγειρέματος). Οι ηλεκτρικές εστίες μπορεί να ελέγχονται από ένα μόνο κουμπί ή από ξεχωριστά κουμπιά. Δεν λειτουργούν ταυτόχρονα με τις λειτουργίες φούρνου.

Έλεγχος με ένα κουμπί, 3 ηλεκτρικές εστίες	Έλεγχος με ένα κουμπί, 2 ηλεκτρικές εστίες	Βαθμιδωτός έλεγχος ισχύος της μεγάλης ηλεκτρικής εστίας	Βαθμιδωτός έλεγχος ισχύος της μικρής ηλεκτρικής εστίας	Έλεγχος με ένα κουμπί, ηλεκτρική εστία για μπρίκι καφέ

Χειρισμός των λειτουργιών φούρνου

Οι λειτουργίες του φούρνου μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο. Ενδέχεται να μην περιλαμβάνει κάθε μίνι-μίντι φούρνος όλες τις αναφερόμενες λειτουργίες φούρνου.

Πάνω και κάτω αντίσταση



Είναι ενεργοποιημένη η πάνω και η κάτω αντίσταση. Το φαγητό μαγειρεύεται ταυτόχρονα από την πάνω και την κάτω πλευρά. Έχει εφαρμογή για παράδειγμα για το ψήσιμο κέικ, μπιφτεκιού ή ψητού σε φόρμες ή γάστρα. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα δίσκο για μαγείρεμα.

Κάτω αντίσταση



Είναι ενεργοποιημένη μόνο η κάτω αντίσταση. Έχει εφαρμογή για παράδειγμα στο ψήσιμο πίτσας ή φαγητών που χρειάζονται ξεροψήσιμο στην κάτω πλευρά.

Ανεμιστήρας τούρμπο με γκριλ



Λειτουργούν ταυτόχρονα η αντίσταση γκριλ και το μοτέρ ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μπιφτέκια, κοτόπουλο και γλυκά ζύμης.



Είναι ενεργοποιημένη μόνο η πάνω αντίσταση. Χάρη στον ανεμιστήρα τούρμπο, η θερμότητα κατανέμεται ομοιόμορφα μέσα στον φούρνο. Έχει εφαρμογή για παράδειγμα για το ψήσιμο κέικ, μπιφτεκιού ή ψητού σε φόρμες ή γάστρα. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα δίσκο για μαγείρεμα.

Ανεμιστήρας τούρμπο με κάτω αντίσταση



Λειτουργούν ταυτόχρονα η αντίσταση γκριλ και το μοτέρ ανεμιστήρα. Ο θερμός αέρας κατανέμεται ομοιόμορφα μέσα στον φούρνο. Για το μαγείρεμα κάτω τμημάτων μιας τραγανής πίτσας ή μιας νόστιμης τηγανίτας φούρνου.

Ανεμιστήρας τούρμπο με πάνω και κάτω αντίσταση



Λειτουργούν ταυτόχρονα ο ανεμιστήρας τούρμπο, η πάνω και η κάτω αντίσταση. Χάρη στον ανεμιστήρα τούρμπο, η θερμότητα κατανέμεται ομοιόμορφα μέσα στον φούρνο. Έχει εφαρμογή για παράδειγμα για το ψήσιμο κέικ, μπιφτεκιού ή ψητού σε φόρμες ή γάστρα. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα δίσκο για μαγείρεμα.

Γκριλ



Το γκριλ χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κρέατος όπως μπριζόλες, λουκάνικα, αλλά και ψαριού στη σχάρα. Όταν ψήνετε στο γκριλ, τοποθετήστε τον δίσκο στην από κάτω θέση και προσθέστε νερό στον δίσκο.

Χαρακτηριστικά	
Εξωτερικό πλάτος	532 mm
Εξωτερικό βάθος	458,5 mm
Εξωτερικό ύψος (*)	331,5 / 353,5 mm
Εσωτερικό πλάτος	395 mm
Εσωτερικό βάθος	390 mm
Εσωτερικό ύψος	196,5 mm
Θερμοστάτης	40-220°C
Χρονοδιακόπτης (*)	0-90 λεπτά
Κάτω αντίσταση	875 W
Πάνω αντίσταση	750 W
Αντίσταση γκριλ (*)	1500 W
Τάση τροφοδοσίας	220-240 V, ~ 50/60 Hz.
Ανεμιστήρας τούρμπο (*)	13 έως 15 W
Λάμπα φούρνου (*)	15-25 W
Σούβλα κοτόπουλου (*)	4-6 W
Ηλεκτρική εστία (*)	
Ø 180	1500 W
Ø 145	1000 W
Ø 80	300 W

Οι διαστάσεις μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον προαιρετικό εξοπλισμό που διαθέτει το προϊόν.

(*): Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Παρακάτω θα βρείτε πληροφορίες σχετικά με φαγητά που έχουμε χρησιμοποιήσει στις δοκιμές στα εργαστήριά μας για τον προσδιορισμό του χρόνου μαγειρέματός τους. Οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την τάση ρεύματος δικτύου, την ποιότητα και ποσότητα των συστατικών που θα μαγειρευτούν και τη θερμοκρασία. Τα φαγητά που μαγειρεύονται με αυτές τις τιμές ενδέχεται μην είναι της προτίμησής σας. Μπορείτε με δοκιμές να προσδιορίσετε διαφορετικές τιμές για να επιτύχετε διάφορες γεύσεις και αποτελέσματα που είναι της προτίμησής σας.

Φαγητό	Ρύθμιση θερμοστάτη (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)	Θέση στο φούρνο
Κουλουράκια	170-180	25-30	Μεσαίο ράφι
Κέικ	170-190	30-40	Μεσαίο ράφι
Πίτα	180-220	40-50	Μεσαίο ράφι
Μάφιν	160-180	30-40	Μεσαίο ράφι
Μακαρόνια (φούρνου)	190-210	20-30	Μεσαίο ράφι
Ψάρι	220-MAX	30-40	Μεσαίο ράφι
Αρνάκι	220-MAX	90-120	Μεσαίο ράφι
Πρόβατο	220-MAX	90-120	Μεσαίο ράφι
Βοδινό	220-MAX	90-120	Μεσαίο ράφι
Γαλοπούλα	220-MAX	45-55	Μεσαίο ράφι
Πουλερικά	220-MAX	75-100	Μεσαίο ράφι
Απόψυξη	60-120	55-60	Μεσαίο ράφι

"Προθερμάνετε τον φούρνο σας πριν το μαγείρεμα.

Μπορείτε να θεωρήσετε τον χρόνο που απαιτείται για να σβήσει για πρώτη φορά η λυχνία θερμοκρασίας ως το χρόνο προθέρμανσης."

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Συνδέστε το φινις στη γειωμένη πρίζα. Θέστε τον χρονοδιακόπτη σε θέση μη αυτόματου ή αυτόματου μαγειρέματος. Ρυθμίστε τον θερμοστάτη σε μια κατάλληλη θερμοκρασία με οδηγό τις τιμές στον πίνακα μαγειρέματος. Αν έχετε θέσει τον χρονοδιακόπτη σε μη αυτόματη λειτουργία, θα ακούσετε έναν προειδοποιητικό ήχο στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Μπορεί να εμφανιστεί κάποιος καπνός και οσμή κατά την πρώτη λειτουργία του φούρνου, κατά τη σκλήρυνση των προστατευτικών υλικών πάνω στις αντιστάσεις. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί βλάβη.

Απόψυξη:

Αφαιρέστε το φαγητό που θέλετε να αποψύξετε από το δοχείο του και τοποθετήστε το πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε τον τετράγωνο δίσκο κάτω από τη σχάρα για να συλλέξετε νερό που σταζει.

Ο λόγος είναι ότι το φαγητό κατά την απόψυξη δεν πρέπει να παραμείνει μέσα στο νερό από την απόψυξή του. Πετάξτε το νερό από την απόψυξη και μην το χρησιμοποιήσετε (για λόγους υγιεινής).

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία απόψυξης όπως καθορίζεται στον πίνακα μαγειρέματος.

Συνιστάται η χρήση των λειτουργιών ( ) κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Επειδή οι χρόνοι της απόψυξης μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το βάρος του φαγητού, ελέγχετε κατά διαστήματα το φαγητό. Μην μαγειρεύετε χρησιμοποιώντας ταυτόχρονα στον φούρνο τον τετράγωνο και τον στρογγυλό δίσκο. Συνιστούμε να προθερμαίνετε τον φούρνο 8 έως 10 λεπτά πριν το μαγείρεμα.

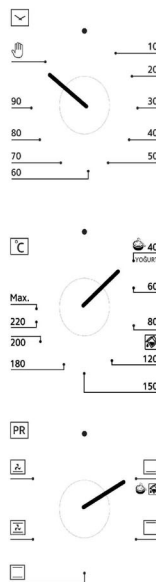
Ο φούρνος προορίζεται μόνο για μαγείρεμα ε οικιακό περιβάλλον. Μην τον χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ

Με το φούρνο κενό, επιλέξτε λειτουργία γιαουρτιού  από το τμήμα θερμοστάτη, θέστε το διακόπτη  σε λειτουργία κάτω αντίστασης, προθερμάνετε για 10 λεπτά και ξεκινήστε τη διαδικασία παρασκευής εκτός του φούρνου.

Για τη διαδικασία παρασκευής γιαουρτιού, βράζουμε το γάλα που αγοράσαμε για 10-15 λεπτά στους 90°C, και κατόπιν το αφήνουμε να κρυώσει στους 43-45°C (θερμοκρασία πηξίματος). Προσθέστε μαγιά γιαουρτιού σε αναλογία 1%-3% και ανακατέψτε αργά το γάλα σε αυτή τη θερμοκρασία. Τοποθετήστε το γάλα με τη μαγιά γιαουρτιού στο 1ο ράφι του προθερμασμένου φούρνου χωρίς να κλείστε το κάλυμμά

του, κλείστε την πόρτα του φούρνου  και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη σε μη αυτόματη λειτουργία. Μετά από 5 ώρες, αφαιρέστε το πηγμένο γιαούρτι από το φούρνο, αφήστε το σε θερμοκρασία δωματίου για 15-20 λεπτά, και κατόπιν φυλάξτε το ακίνητο στο ψυγείο για 1 ημέρα στους 4°C. Μετά από 1 ημέρα, το γιαούρτι είναι έτοιμο για κατανάλωση. Καλή σας όρεξη.



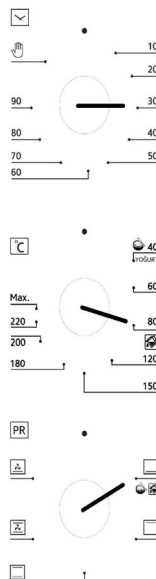
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕ ΑΤΜΟ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να απομακρύνετε χωρίς χρήση χημικών τις ακαθαρσίες που έχουν μαλακώσει από τον ατμό που παράγεται μέσα στο φούρνο.

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το φούρνο. Προσθέστε 2 ποτήρια νερό στον τετράγωνο δίσκο και τοποθετήστε τον δίσκο στο κάτω ράφι.

Ρυθμίστε το θερμοστάτη στη λειτουργία καθαρισμού με ατμό . Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στα 30 λεπτά.

Θέστε το διακόπτη  στη λειτουργία κάτω αντίστασης. Αφού αφήσετε το φούρνο να λειτουργήσει για τα 30 λεπτά, ανοίξτε την πόρτα και σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου με ένα υγρό πανί.



(*): Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

ΑΝ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

Ελέγξτε αν το καλώδιο ρεύματος έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.

Ελέγξτε την ηλεκτρική εγκατάσταση.

Ελέγξτε την ασφάλεια.

Ελέγξτε για τυχόν ζημιά στο καλώδιο ρεύματος. Επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία αν δεν επιλύθηκε το πρόβλημα.

ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (*)

Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου

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

(Αποσυνδεδεμένο κύκλωμα σημαίνει ότι έχει διακοπεί η τροφοδοσία ρεύματος.)

Διακόψτε πρώτα την τροφοδοσία ρεύματος της συσκευής και βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει.

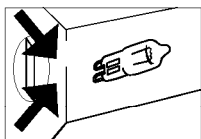
Αφαιρέστε το γυάλινο προστατευτικό περιστρέφοντάς το όπως δείχνει η εικόνα. Η χρήση πλαστικών γαντιών μπορεί να σας βοηθήσει να το περιστρέψετε.

Κατόπιν αφαιρέστε τη λάμπα περιστρέφοντάς την, και εγκαταστήστε τη νέα λάμπα με τις ίδιες προδιαγραφές. Επανατοποθετήστε το γυάλινο προστατευτικό, συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και ολοκληρώστε τη διαδικασία αντικατάστασης. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας.

Λαμπτήρας τύπου EG9



220-240 V, AC
15-25 W



Εικόνα 1

Λαμπτήρας τύπου E14



220-240 V, AC
15-25 W



Εικόνα 2

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

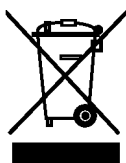
Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

Η συσκευή θα βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία της ή για λίγο μετά τη λειτουργία της. Σε αυτή την περίπτωση μην αγγίξετε τα θερμά μέρη της.

Μην καθαρίζετε τα εσωτερικά εξαρτήματα, πόρτα δίσκους και άλλα μέρη του φούρνου με εργαλεία όπως συρματόβουρτσες, σύρμα τριψίματος ή μαχαίρια.

Μη χρησιμοποιείτε υλικά ή καθαριστικά που χαράζουν.

Δεν περιέχει τα επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που αναφέρονται στον "Κανονισμό ελέγχου αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού". Συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ΑΗΗΕ (περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού).



Αυτό το προϊόν κατασκευάστηκε από ανακυκλώσιμα και επαναχρησιμοποιήσιμα υψηλής ποιότητας εξαρτήματα και υλικά. Επομένως, μην απορρίπτετε αυτό το προϊόν με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε σημείο συλλογής ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Μπορείτε να ρωτήσετε τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Παραδίδοντας τα χρησιμοποιημένα προϊόντα για ανακύκλωση συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και των φυσικών πόρων. Πριν την τελική διάθεση του προϊόντος, αποκόψτε το καλώδιο ρεύματος και καταστήστε μη λειτουργικό, για την ασφάλεια των παιδιών.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Η συσκευασία του προϊόντος είναι κατασκευασμένη από ανακυκλώσιμα υλικά, σύμφωνα με την Εθνική νομοθεσία. Μην απορρίπτετε τα άχρηστα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απόβλητα, αλλά παραδώστε τα στα ειδικά σημεία συλλογής συσκευασιών που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

