

GR Εγχειρίδιο χρήστη

GB User Manual

Kendrix MFB0-60A

Kendrix MFB0-60B

Kendrix MFB0-60C Airfry

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε για την επιλογή σας. Έχετε αποκτήσει ένα προϊόν το οποίο και καλύπτει όλους τους απαραίτητους κανονισμούς ποιότητας και ασφάλειας της Ε.Ε. Η συσκευή αυτή, πλήρης, μοντέρνα, λειτουργική και κατασκευασμένη με τα πλέον καλύτερα υλικά, θα σας ικανοποιήσει απόλυτα.

Ελπίζουμε οι οδηγίες αυτές να σας βοηθήσουν να εξοικειωθείτε γρήγορα με τα χαρακτηριστικά της συσκευής αυτής και να την χρησιμοποιήσετε επιτυχώς και με ασφάλεια. Η πολιτική μας είναι η συνεχής ανάπτυξη και αναβάθμιση των προϊόντων μας και ως εκ τούτου οι προδιαγραφές μπορεί να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση. Απόλυτη ακρίβεια στις εικόνες και στα χαρακτηριστικά δεν είναι εγγυημένη. Μην προχωρήσετε σε εγκατάσταση και λειτουργία της συσκευής εάν η συσκευασία της είναι κατεστραμμένη. Προκειμένου ο εντοιχιζόμενος φούρνος σας να διατηρείτε σαν καινούργιος για μεγάλο χρονικό διάστημα, σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας και να το φυλάξετε μόνιμα και να το χρησιμοποιείτε ως πηγή αναφοράς.

Σημείωση: Το παρόν εγχειρίδιο χρήσης έχει συνταχθεί για περισσότερα από ένα μοντέλα.

Ορισμένες λειτουργίες που αναφέρονται στο εγχειρίδιο ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμες στη συσκευή σας.

Οι απεικονίσεις στο εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν στο προϊόν σας. Το προϊόν αυτό παράγεται σε σύγχρονες εγκαταστάσεις που σέβονται το περιβάλλον χωρίς να βλάπτουν τη φύση.

Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Διαφορετικά, ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τυχόν προβλήματα που μπορεί να προκύψουν.

Τα χαρακτηριστικά με το σύμβολο * μπορεί να μην είναι στον στάνταρτ εξοπλισμό του φούρνου.

Συμμορφώνεται με τον κανονισμό ΑΗΗΕ.

Περιεχόμενα,

1. Οδηγίες Ασφαλείας,.....	5
1.1. Γενικές Οδηγίες Ασφαλείας,.....	5
1.2. Ηλεκτρική Ασφάλεια,	7
2. Περιγραφή και Χαρακτηριστικά του Προϊόντος.....	9
2.1. Προβλεπόμενη χρήση,.....	9
2.2. Περιγραφή Προϊόντος,	10
2.2.1. Περιεχόμενο Προϊόντος,	10
2.2.2. Λειτουργίες Χρήσης Προϊόντος,	11
2.2.3. Αξεσουάρ Προϊόντος (*),	12
2.2.3.1. Χρήση των Αξεσουάρ,	14
2.2.4. Τεχνικές Προδιαγραφές,	17
3. Εγκατάσταση και Συναρμολόγηση,	18
3.1. Εγκατάσταση,	18
3.2. Πρώτος Καθαρισμός,	19
4. Χρήση του Φούρνου,	21
4.1. Ανεμιστήρας Ψύξης,	21
4.2. Πίνακας Ελέγχου (*),	21
4.2.1. Χρήση Ψηφιακού Χρονοδιακόπτη,	22
4.2.1.1 Ρύθμιση της Ώρας της Ημέρας (24 Ώρες).....	22
4.2.1.2 Χειροκίνητη Λειτουργία.....	22
4.2.1.3 Ρύθμιση της Υπενθύμισης Λεπτών	22
4.2.2. Χρήση Ρουστίκ Χρονοδιακόπτη.....	24
4.2.2.1. Έλεγχοι Προϊόντος.....	24
4.2.2.2 Λειτουργία Χαρακτηριστικά.....	25
4.2.2.2.1 Αρχική Ενεργοποίηση	25
4.2.2.2.2 Ρύθμιση του Ρολογιού.....	25
4.2.2.2.3. Ρύθμιση Υπενθύμισης	25
4.2.2.2.4. Ρύθμιση Χρόνου Έναρξης Μαγειρέματος	25
4.2.2.2.5. Ρύθμιση Χρόνου Λήξης Μαγειρέματος	26
4.2.2.2.6. Ρύθμιση Καθυστερημένου Μαγειρέματος.....	26

4.2.2.2.7.	Χειροκίνητη Λειτουργία	26
4.2.2.2.8.	Ακύρωση Ήχου Συναγερμού	26
4.2.2.2.9.	Ακύρωση Υπενθύμισης ή Αυτόματου Μαγειρέματος ...	26
4.3.	Χρήση Κουμπιού Pop-up (*),.....	27
4.4.	Καθαρισμός Συρμάτινων Ραφιών,	28
4.5.	Εγκατάσταση Τηλεσκοπικών Ραγών (*),.....	28
4.6.	Φωτισμός Φούρνου,	29
4.7.	Απενεργοποίηση του Φούρνου,.....	29
5.	Προτάσεις Μαγειρέματος,.....	30
5.1.	Γενικές Πληροφορίες για το Μαγείρεμα,	30
5.2.	Πίνακας Μαγειρέματος (*),	30
6.	Περιβαλλοντικές Οδηγίες,	31
6.1.	Συμμόρφωση με τον κανονισμό ΑΗΗΕ και διάθεση αποβλήτων προϊόντων.....	31
6.2.	Πληροφορίες Συσκευασίας,	31
7.	Συντήρηση και Καθαρισμός,.....	32
7.1.	Γενικές Πληροφορίες Καθαρισμού,	32
7.2.	Καθαρισμός Inox και Ανοξειδωτων Επιφανειών,	32
7.3.	Καθαρισμός Εμαγιέ Επιφανειών,	32
7.4.	Καθαρισμός Καταλυτικών Επιφανειών (*),	33
7.5.	Καθαρισμός Πλαστικών Μερών και Βαμμένων Επιφανειών,.....	33
7.6.	Καθαρισμός του Πίνακα Ελέγχου,	33
7.7.	Αφαίρεση και Καθαρισμός της Πόρτας του Φούρνου.....	34
7.8.	Αφαίρεση και Καθαρισμός του Γυαλιού Πόρτας,	35
7.9.	Αντικατάσταση Λυχνίας,	36
8.	Σε περίπτωση προβλήματος:	36

1. Οδηγίες Ασφαλείας

1.1. Γενικές Οδηγίες Ασφαλείας,

- Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης και διατηρήστε το για μελλοντική χρήση.
- Χρησιμοποιήστε το φούρνο σας σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου. Εάν ο φούρνος δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες, η εγγύηση του προϊόντος θα θεωρείται άκυρη.
- Αυτή η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά και από άτομα με μειωμένες σωματικές, ακουστικές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων.
- Να αναθέτετε πάντα την εγκατάσταση και την επισκευή σε «Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο». Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για τις εργασίες που πραγματοποιήθηκαν από μη εξουσιοδοτημένα πρόσωπα.
- Εάν το προϊόν δοθεί σε άλλο άτομο, τα εγχειρίδια χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και όλα τα έγγραφα πρέπει να δοθούν μαζί με το προϊόν.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από το φούρνο κατά τη διάρκεια της χρήσης.
- Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι καυτά κατά τη χρήση. Τα παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά.
- Μην αποθηκεύετε πράγματα μέσα στο φούρνο.
- Μην αγγίζετε τα προσβάσιμα μέρη του φούρνου κατά τη λειτουργία του.
- Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για σκοπούς μαγειρέματος. Μην το χρησιμοποιείτε για θέρμανση κ.λπ.
- Αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
- Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ που μπορείτε να προμηθευτείτε από το εξουσιοδοτημένο συνεργείο.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν μπορούν να φτάσουν στο καλώδιο της συσκευής.
- Η συσκευή πρέπει να είναι μακριά από κουρτίνες και άλλα εύφλεκτα (αναφλέξιμα) υλικά. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα ή αναφλέξιμα υλικά μέσα ή πάνω στη συσκευή.
- Διατηρείτε την περιοχή γύρω από όλους τους αεραγωγούς ανοιχτή.
- Μην θερμαίνετε κλειστά κονσερβοκούτια και γυάλινα βάζα. Η πίεση μπορεί να προκαλέσει το σκάσιμο του βάζου.
- Μην κρεμάτε πετσέτες στη λαβή του φούρνου.
- Μην τοποθετείτε ταψιά, πιάτα ή αλουμινοχαρτο απευθείας στη βάση

του φούρνου. Η συσσωρευμένη θερμότητα μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του φούρνου.

- Φοράτε πάντα ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια φούρνου όταν τοποθετείτε τρόφιμα στον καυτό φούρνο ή όταν αφαιρείτε τρόφιμα κ.λπ.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν σε καταστάσεις που μπορεί να επηρεάσουν την κρίση σας, όπως όταν παίρνετε φάρμακα ή/και πίνετε αλκοόλ.
- Να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε αλκοόλ στα τρόφιμα σας. Η αλκοόλη εξατμίζεται σε υψηλή θερμοκρασία και μπορεί να αναφλεγεί σε επαφή με ζεστά μέρη, προκαλώντας πυρκαγιά.
- Ελέγξτε ότι το προϊόν είναι κλειστό μετά από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν υπάρχει ορατή ζημιά.
- Ποτέ μην αγγίζετε το φινιρίσμα του προϊόντος με βρεγμένα χέρια. Μην κρατάτε το καλώδιο για να τραβήξετε το φινιρίσμα.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν το τζάμι της μπροστινής πόρτας έχει αφαιρεθεί ή σπάσει.
- Τοποθετήστε το λαδόχαρτο με το φαγητό σε ένα ταψί και μετά βάλτε το στον προθερμασμένο φούρνο.
- Πρέπει να τοποθετήσετε σωστά τη συρμάτινη σχάρα και το ταψί στα συρμάτινα ράφια, είναι σημαντικό να τοποθετήσετε τη σχάρα ή/και το ταψί σωστά στο ράφι. Τοποθετήστε τη σχάρα ή το ταψί, ανάμεσα στις δύο ράγες και βεβαιωθείτε ότι είναι σε επίπεδη θέση πριν τοποθετήσετε το φαγητό πάνω του.
- Αφαιρέστε τυχόν κομμάτι λαδόκολλας που κρέμεται από τη σχάρα ή από το ταψί για να αποφύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου.
- Μην χρησιμοποιείτε το λαδόχαρτο σε θερμοκρασία υψηλότερη από τη μέγιστη θερμοκρασία που αναγράφεται στο χαρτί συσκευασίας του. Ποτέ μην τοποθετείτε το λαδόχαρτο στην βάση του φούρνου.
- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διατηρείτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού ή πνιγμού.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας, καθώς οι γρατζουνιές στην επιφάνεια του γυαλιού της πόρτας μπορεί να προκαλέσουν το σπάσιμο του γυαλιού.
- Κατά τη χρήση του, οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου θα θερμαίνονται. Όταν ανοίγετε την πόρτα του

φούρνου, υποχωρήστε προς τα πίσω για να αποφύγετε τους καυτούς ατμούς από το φούρνο. Μπορεί να υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

- Όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, δεν πρέπει να τοποθετούνται βαρύτερα φορτία πάνω στην πόρτα του φούρνου, γιατί ο φούρνος μπορεί να ανατραπεί.
- Μην μετακινείτε τις αντιστάσεις κατά τη διάρκεια του καθαρισμού. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
 - Για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση, η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα.
 - Μην μαγειρεύετε το φαγητό απευθείας στην σχάρα. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο με το κατάλληλο σκέυος. Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, γυρίστε όλα τα κουμπιά στη θέση απενεργοποίησης.

1.2. Ηλεκτρική Ασφάλεια

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια σύμφωνα με τις τιμές του πίνακα τεχνικών προδιαγραφών.
- Αναθέστε την εγκατάσταση γείωσης του σπιτιού σας σε εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Η εταιρεία μας δεν θα είναι υπεύθυνη για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκύψουν εάν το προϊόν χρησιμοποιηθεί χωρίς γείωση σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Οι διακόπτες των κυκλωμάτων του φούρνου πρέπει να είναι προσβάσιμοι από τον τελικό χρήστη όταν ο φούρνος είναι στη θέση του.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος (καλώδιο σύνδεσης) δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη της συσκευής.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας (καλώδιο με φικ) έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο συνεργείο του ή από ένα εξίσου εξειδικευμένο άτομο για να αποφευχθεί μια επικίνδυνη κατάσταση.
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή ρίχνοντας νερό πάνω του! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία.
- Όλες οι συνδέσεις του κυκλώματος τροφοδοσίας πρέπει να αποσυνδεθούν πριν από την πρόσβαση στους ακροδέκτες.
 - Η οπίσθια επιφάνεια θερμαίνεται επίσης ενώ ο φούρνος λειτουργεί. Οι ηλεκτρικές συνδέσεις δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις συνδέσεις.
 - Μην πιέζετε τα καλώδια σύνδεσης στην πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από ζεστές επιφάνειες. Ως αποτέλεσμα της τήξης του καλωδίου, μπορεί να προκαλέσετε βραχυκύκλωμα του φούρνου και πυρκαγιά.
 - Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα κατά τη διάρκεια εργασιών εγκατάστασης, συντήρησης, καθαρισμού και επισκευής.
 - Βεβαιωθείτε ότι το φικ του προϊόντος είναι καλά στερεωμένο στην πρίζα για να αποφύγετε σπινθήρες.
 - Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί με τέτοιο τρόπο ώστε η ηλεκτρική καλωδίωση να μπορεί να αποσυνδεθεί πλήρως. Η αποσύνδεση πρέπει να γίνεται με διακόπτη σύμφωνα με τους οικοδομικούς κανονισμούς ή με ενσωματωμένη ασφάλεια που συνδέεται με τη σταθερή ηλεκτρική εγκατάσταση.
 - Στο προϊόν χρησιμοποιείται καλώδιο καλωδίου τύπου «Υ».
 - Οι σταθερές συνδέσεις πρέπει να συνδέονται σε εγκατάσταση που εξασφαλίζει πλήρη διαχωρισμό σε όλους τους πόλους. Στην κατηγορία υπέρτασης III, οι κανόνες αποσύνδεσης πρέπει να συνδέονται στη σταθερή εγκατάσταση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

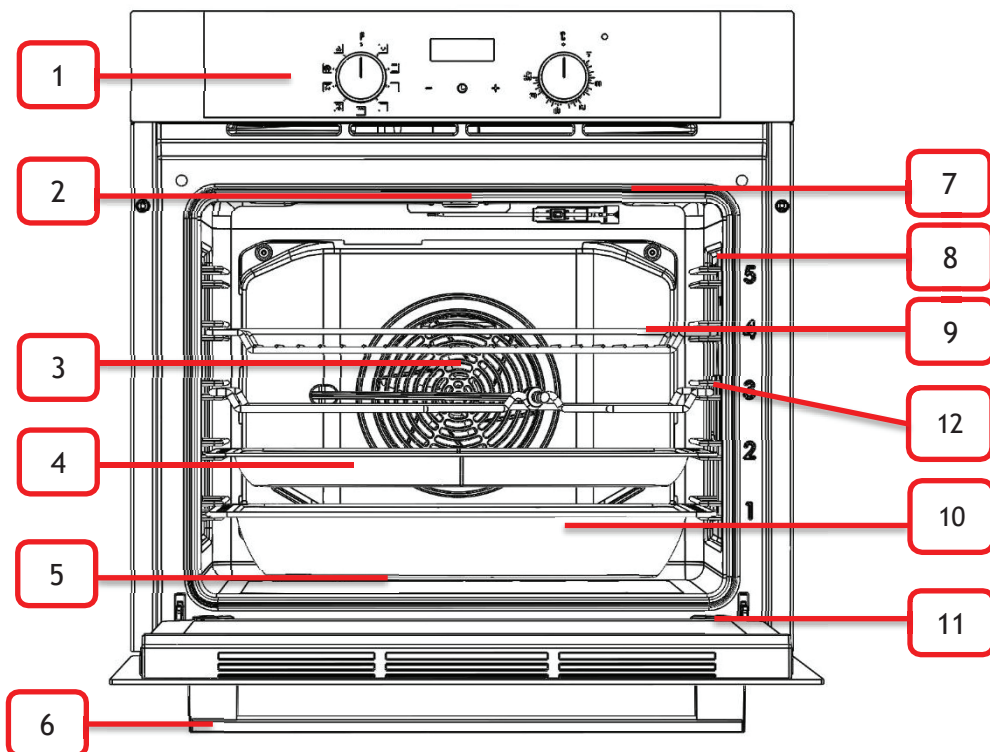
2. Περιγραφή και Χαρακτηριστικά του Προϊόντος

2.1. Προβλεπόμενη χρήση

- Το προϊόν προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για εμπορικούς σκοπούς.
- Το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για μαγείρεμα σε κουζίνες. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για σκοπούς όπως η θέρμανση του δωματίου.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για απόψυξη, φούρνισμα, ψήσιμο ή ψήσιμο στη σχάρα.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για το στέγνωμα πετσετών ή ρούχων, για τη θέρμανση πλακών κ.λπ.















2.2. Περιγραφή Προϊόντος,

2.2.1. Περιεχόμενο Προϊόντος,

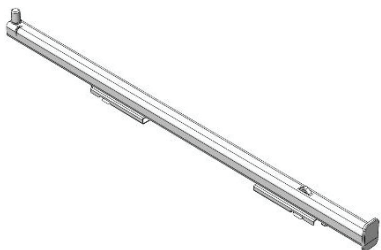


1. Πίνακας ελέγχου (*)
2. Λυχνία (*)
3. Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από τη λαμαρίνα) (*)
4. Ρηχό ταψί
5. Κάτω αντίσταση (κάτω από τη λαμαρίνα) (*)
6. Λαβή
7. Άνω αντίσταση (*)
8. Πλαϊνές σχάρες στήριξης ταψιών (*)
9. Συρμάτινη σχάρα
10. Βαθύ ταψί (*)
11. Πόρτα
12. Grill και Σούβλα Ψησίματος Κοτόπουλου (*)

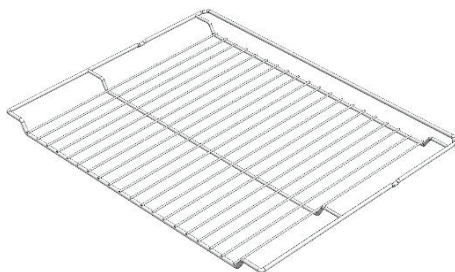
2.2.2. Λειτουργίες Χρήσης Προϊόντος,

Σύμβολο Λειτουργίας	Ορισμός Λειτουργίας
	Κάτω αντίσταση (*)
	Άνω αντίσταση (*)
	Κάτω και άνω αντιστάσεις (*)
	Λυχνία (*)
	Ανεμιστήρας (*)
	Κυκλική αντίσταση και ανεμιστήρας (*)
	Μικρό grill (*)
	Μεγάλο grill (*)
	Κάτω και άνω αντιστάσεις και ανεμιστήρας (*)
	Κάτω αντίσταση και ανεμιστήρας (*)
	Άνω αντίσταση και ανεμιστήρας (*)
	Grill και ανεμιστήρας (*)
	Ανεμιστήρας και λυχνία (*)
AIRFRY	Λειτουργία AIRFRY (*)
	Κοτόπουλο σούβλα (*)

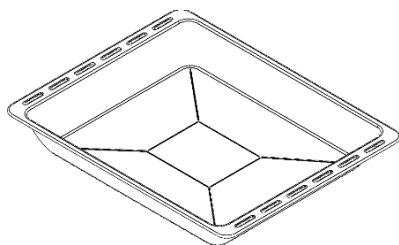
2.2.3. Αξεσουάρ Προϊόντος (*),



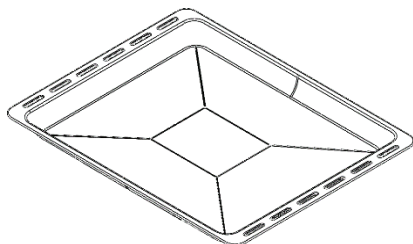
Τηλεσκοπική Ράγα (*)



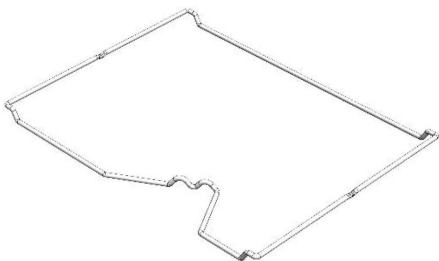
Σχάρα (*)



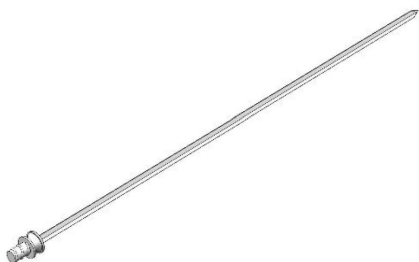
Βαθύ Ταψί (*)



Ρηχό Ταψί



Σχάρα Ψησίματος
Κοτόπουλου (*)



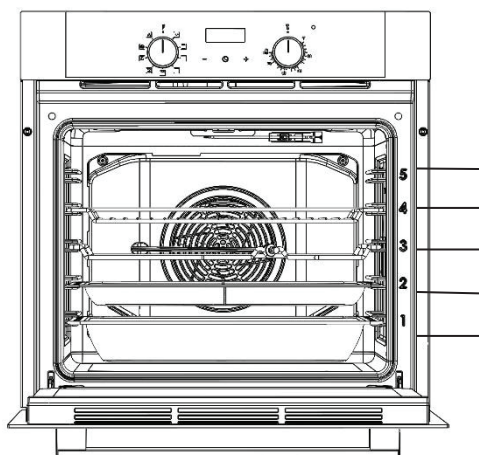
Σούβλα (*)

2.2.3.1. Χρήση των Αξεσουάρ,

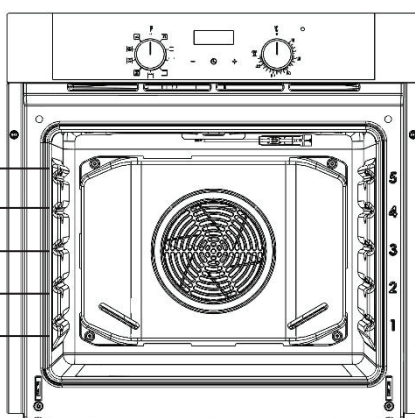
- Πλαϊνές σχάρες στήριξης ταψιών,

- Ο φούρνος διαθέτει 5 επίπεδα χώρου μαγειρέματος. Η σειρά των σχαρών είναι σύμφωνα με τη σειρά και τους αριθμούς στο μπροστινό πλαίσιο.

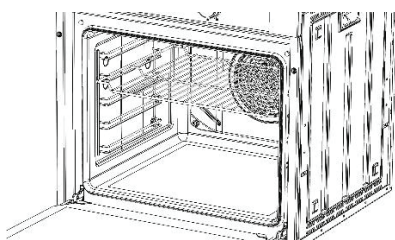
Μοντέλα Με Συρμάτινα Ράφια



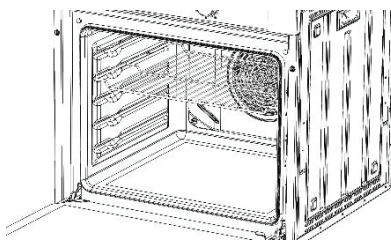
Μοντέλα Χωρίς Συρμάτινα Ράφια



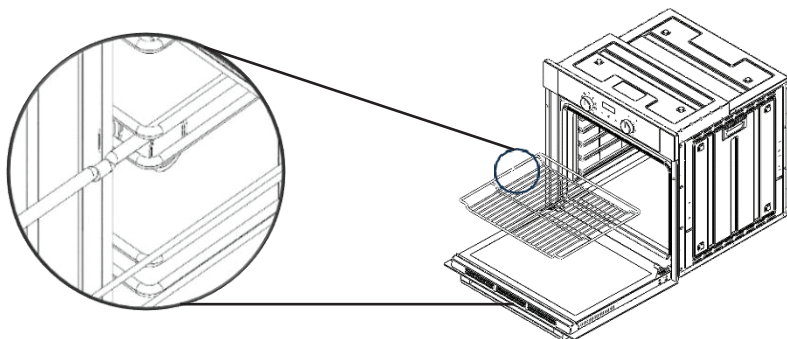
Μοντέλα Με Συρμάτινα Ράφια



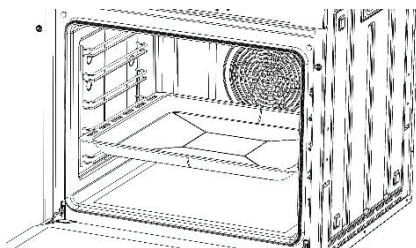
Μοντέλα Χωρίς Συρμάτινα Ράφια



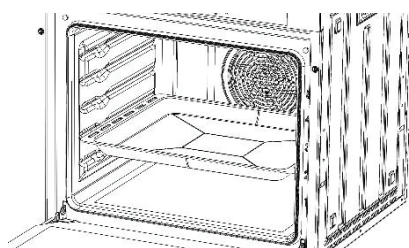
- Για τα μοντέλα με και χωρίς συρμάτινα ράφια, η σχάρα πρέπει να τοποθετηθεί όπως φαίνεται στα σχήματα στην κορυφή. Το συρμάτινο ράφι έχει μια κατεύθυνση και θα πρέπει να τοποθετείται στο επιθυμητό ράφι με το ανοιχτό μέρος της σχάρας στραμμένο προς εσάς ή με τη φόρμα στις άκρες να εισέρχεται πρώτη και τη φόρμα στραμμένη προς τα κάτω.



Μοντέλα Με Συρμάτινα Ράφια

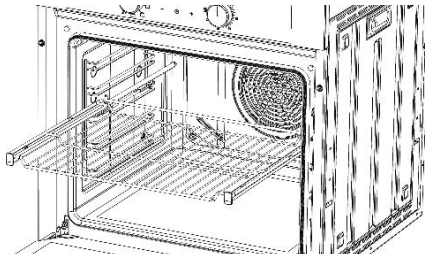
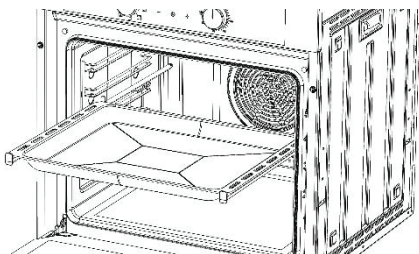


Μοντέλα Χωρίς Συρμάτινα Ράφια



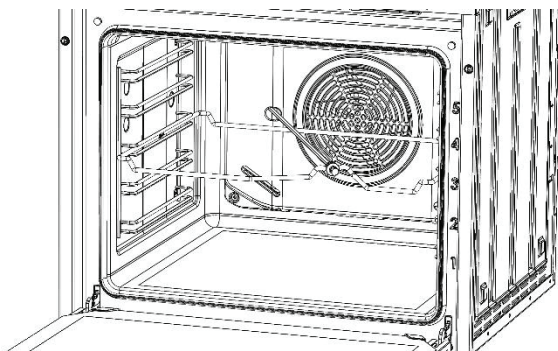
- Το βαθύ και το ρηχό ταψί πρέπει να τοποθετηθούν όπως φαίνεται στις παραπάνω εικόνες.

- Τοποθέτηση του ταψιού και της συρμάτινης σχάρας στις τηλεσκοπικές ράγες,

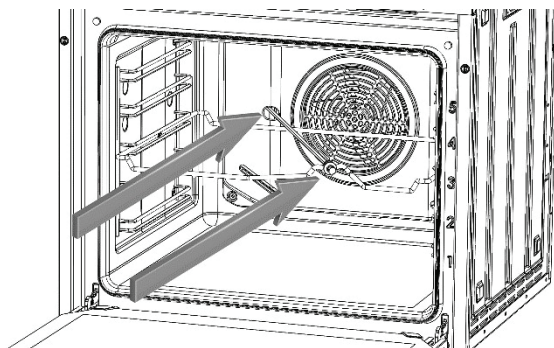


- Χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες, τα ταψιά ή η συρμάτινη σχάρα μπορούν να τοποθετηθούν και να αφαιρεθούν εύκολα. Το ταψί και η συρμάτινη σχάρα πρέπει να τοποθετηθούν στις τηλεσκοπικές ράγες όπως φαίνεται στις παραπάνω εικόνες.

-Χρήση της σχάρας και της σούβλας ψησίματος κοτόπουλου



Τοποθετήστε την σχάρα ψησίματος κοτόπουλου στην τρίτη σχάρα, όπως φαίνεται στην εικόνα.



Αφού τοποθετήσετε το κοτόπουλο στη σούβλα, τοποθετήστε το αιχμηρό μέρος της σούβλας στο σημείο που έχει σημειωθεί.

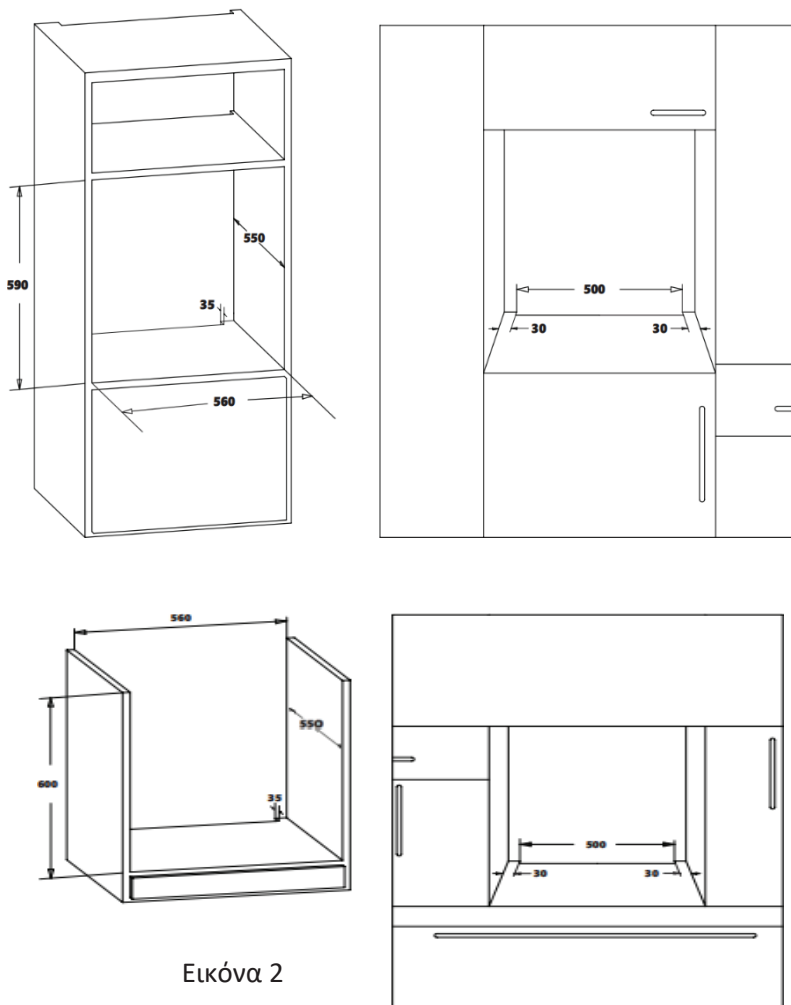
Τοποθετήστε το άλλο μέρος της σούβλας στην υποδοχή του σύρματος.

2.2.4. Τεχνικές Προδιαγραφές,

Χαρακτηριστικό	Περιγραφή
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (Υψος x Πλάτος x Βάθος)	595x595x568 mm
Τάση και συχνότητα τροφοδοσίας	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Συνολική ισχύς προϊόντος (*)	Μέγιστο 2400 W
Ισχύς λυχνίας (*)	18 W
Εύρος θερμοκρασίας θερμοστάτη (*)	50 - 250 °C
Ισχύς κάτω αντίστασης (*)	1200 W
Ισχύς άνω αντίστασης (*)	1100 W
Ισχύς κυκλικής αντίστασης (*)	1800 W
Ισχύς Grill (*)	2200 W

- Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορούν να τροποποιηθούν για τη βελτίωση της ποιότητας και των επιδόσεων του προϊόντος.
- Οι τιμές που δηλώνονται στο προϊόν ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν είναι οι τιμές που προέκυψαν από τις δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν σε εργαστηριακό περιβάλλον σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το περιβάλλον λειτουργίας του φούρνου.

3. Εγκατάσταση και Συναρμολόγηση,



3.1. Εγκατάσταση,

Πριν ξεκινήσετε την πρώτη εγκατάσταση του προϊόντος σας, πρέπει να κάνετε τις προετοιμασίες που αναφέρονται παρακάτω.

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας εγκατάσταση είναι κατάλληλη. Η προετοιμασία της ηλεκτρικής εγκατάστασης αποτελεί ευθύνη του πελάτη και πρέπει να συμμορφώνεται με τα

σχετικά τοπικά πρότυπα. Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση δεν είναι κατάλληλη, ζητήστε από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο να προβεί στις απαραίτητες ρυθμίσεις.

- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιές οπουδήποτε στο προϊόν. Εάν υπάρχει οποιαδήποτε ζημιά στο προϊόν, μην το εγκαταστήσετε.

- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει διαθέσιμος χώρος όπισθεν του μέρους όπου θα τοποθετήσετε τη συσκευή. Ο χώρος αυτός είναι απαραίτητος για τη σωστή λειτουργία του συστήματος εξαερισμού.

- Εάν υπάρχει συρτάρι κάτω από το φούρνο, θα πρέπει να τοποθετηθεί ένα ράφι μεταξύ του φούρνου και του συρταριού.

- Τα ντουλάπια κουζίνας πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο με το προϊόν και να είναι σταθερά.

- Οι επιφάνειες, τα συνθετικά ελάσματα και οι κόλλες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα (τουλάχιστον 100°C).

- Μην εγκαθιστάτε το προϊόν κοντά σε ψυγεία ή ψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από το προϊόν αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας των συσκευών ψύξης.

- Μην χρησιμοποιείτε την πόρτα ή/και τη λαβή για να μεταφέρετε ή να μετακινήσετε το προϊόν.

Αφού κάνετε τις προετοιμασίες που αναφέρονται παραπάνω, μπορείτε να συνεχίσετε την εγκατάσταση σύμφωνα με τα παρακάτω βήματα.

3.2. Πρώτος Καθαρισμός

Κάντε τον πρώτο καθαρισμό του προϊόντος σας σύμφωνα με την παρακάτω σειρά.

- Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας.

- Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το προϊόν. Καθαρίστε τα αξεσουάρ με απορρυπαντικό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι καθαρισμού.

- Λειτουργήστε το προϊόν σε θερμοκρασία 250 °C για 30 λεπτά

χωρίς ψήσιμο και, στη συνέχεια, αφήστε το να κρυώσει. Μην πανικοβάλλεστε αν συναντήσετε οσμές ή καπνό.

- Αφού κρυώσει το προϊόν, σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα πανί.
- Προσέξτε ότι τα υλικά καθαρισμού δεν αποτελούνται από λειαντικά ή αιχμηρά υλικά.

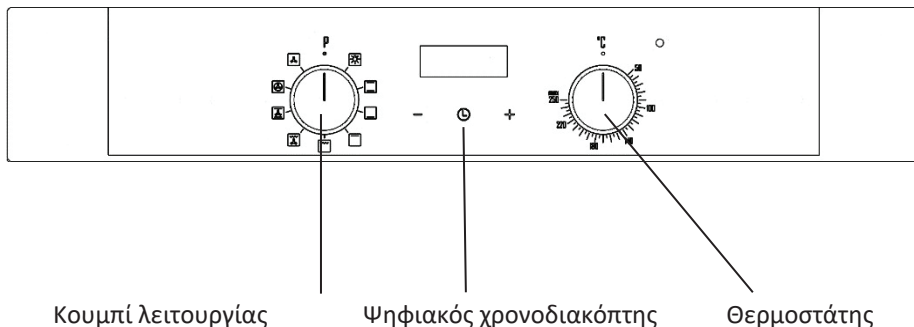
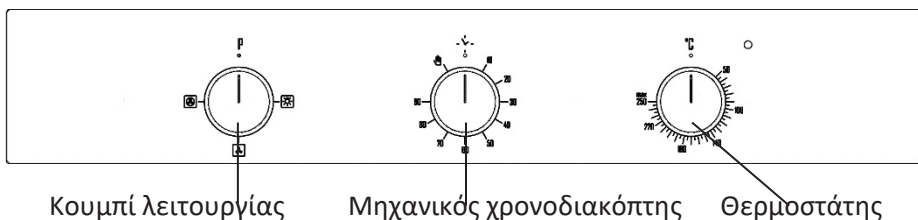
4. Χρήση του Φούρνου,

4.1. Ανεμιστήρας Ψύξης,

- Χάρη στο σύστημα εξαερισμού του προϊόντος μας, το μπροστινό μέρος του προϊόντος και τα έπιπλα ψύχονται όταν χρειάζεται. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας ψύξης, το σύστημα απενεργοποιείται αυτόματα. Ο ζεστός αέρας στο εσωτερικό του προϊόντος απομακρύνεται έξω από το προϊόν μέσω κενών εξαερισμού. Μην φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του φούρνου.

4.2. Πίνακας Ελέγχου(*),

- Η λειτουργία μπορεί να επιλεγεί με το κουμπί λειτουργίας στον πίνακα ελέγχου του φούρνου και η θερμοκρασία μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί με τον θερμοστάτη (η λυχνία σήματος ανάβει όταν η θερμοκρασία ρυθμίζεται με τον θερμοστάτη), ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί με τη ρύθμιση του μηχανικού ή ψηφιακού χρονοδιακόπτη.



4.2.1. Χρήση Ψηφιακού Χρονοδιακόπτη,



4.2.1.1 Ρύθμιση της Ώρας της Ημέρας (24 Ώρες)

Μετά τη σύνδεση ή επανασύνδεση σε πηγή τροφοδοσίας, αναβοσβήνουν οι ενδείξεις «0.00» και «AUTO» .

Κρατήστε πατημένο το 1 για περίπου 2 δευτερόλεπτα, και το εικονίδιο της τελείας αρχίζει να αναβοσβήνει. Χρησιμοποιήστε τα 2 και 3 για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Περίπου 7 δευτερόλεπτα μετά το τέλος του καθορισμένου χρόνου, τα νέα δεδομένα απομνημονεύονται.

Η διόρθωση του χρόνου μπορεί να γίνει μετά από αυτό:

Πατήστε τα κουμπιά 2 και 3 για περίπου 2 δευτερόλεπτα, το εικονίδιο της τελείας αρχίζει να αναβοσβήνει. Στη συνέχεια, μπορείτε να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα. Προσέξτε

! Εάν η ρύθμιση του ρολογιού δεν είναι σωστή, ενδέχεται να μην είναι δυνατή η σωστή λειτουργία του φούρνου.

4.2.1.2 Χειροκίνητη Λειτουργία

Εάν ο προγραμματιστής δεν βρίσκεται σε ημιαυτόματη ή πλήρως αυτόματη λειτουργία, ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί χειροκίνητα χωρίς ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος.

4.2.1.3 Ρύθμιση της Υπενθύμισης Λεπτών

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υπενθύμιση λεπτών ανά πάσα στιγμή, πρόκειται για λειτουργίες που λειτουργούν ανεξάρτητα από την κατάσταση δραστηριότητας άλλων προγραμμάτων. Ο χρόνος που μπορείτε να ρυθμίσετε ποικίλλει μεταξύ 1 λεπτού και 23 ωρών και 59 λεπτών.

- Κρατήστε πατημένο το κουμπί 1 μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο του μετρητή λεπτών. Η ένδειξη «0.00» αρχίζει να αναβοσβήνει.

- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά 3 και 2 για να εισαγάγετε τον απαιτούμενο χρόνο. Το εικονίδιο υπενθύμισης λεπτών παραμένει στην οθόνη. Μετά την πάροδο του καθορισμένου χρόνου,

Το εικονίδιο υπενθύμισης λεπτών αρχίζει να αναβοσβήνει ξανά και προειδοποιεί για περίπου 7 λεπτά με ένα ηχητικό σήμα.

- Πατήστε 1, 2 ή 3 για να απενεργοποιήσετε το σήμα,
- Όταν πατήσετε το 1 για περίπου 2 δευτερόλεπτα, το εικονίδιο υπενθύμισης λεπτών εξαφανίζεται και στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

Αλλάξτε τους τόνους ηχητικού σήματος του χρονοδιακόπτη

Ο τόνος των ηχητικών σημάτων του χρονοδιακόπτη μπορεί να αλλάξει ως εξής: Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά 2 και 3.

- Πατήστε το κουμπί 1 για να δείτε τον πραγματικό τόνο.
- Πατήστε το 2 για να επιλέξετε τον επιθυμητό τόνο από τον τόνο 1 έως τον τόνο 3.

Έξοδος Από Τις Ρυθμίσεις

- Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά 2 και 3 για να ακυρώσετε τις αυτόματες λειτουργίες.
- Πατήστε το κουμπί 1 και, στη συνέχεια, τα 2 και 3 για να επιλέξετε τις ρυθμίσεις του μετρητή λεπτών.

Χρονοδιακόπτης Μαγειρέματος

Εάν ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί την καθορισμένη ώρα, μπορεί να ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία ονομάζεται ημιαυτόματη λειτουργία. Πατήστε το κουμπί 1 μέχρι να αναβοσβήσουν οι ενδείξεις «Διακοπή» και «0.00». Τα ψηφία δίπλα στο εικονίδιο του αυτόματου μαγειρέματος αρχίζουν να αναβοσβήνουν. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά 3 και 2 για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Ποικίλει μεταξύ 1 λεπτού και 10 ωρών. Ο ρυθμισμένος χρόνος απομνημονεύεται μετά από περίπου 7 δευτερόλεπτα. η τρέχουσα ώρα επανεμφανίζεται. Το εικονίδιο του αυτόματου μαγειρέματος παραμένει στην οθόνη. Επιλέξτε την απαραίτητη θερμοκρασία και λειτουργία. Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, σας ειδοποιεί ένα ηχητικό σήμα για περίπου 7

λεπτά και το εικονίδιο αυτόματου μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει ξανά. Θέστε τους διακόπτες λειτουργίας και θερμοστάτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ Πατήστε τα κουμπιά 1, 2 ή 3 για να ακυρώσετε το σήμα. Πατήστε το κουμπί 1 για περίπου 2 δευτερόλεπτα για να επιστρέψετε στη χειροκίνητη λειτουργία.

ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Εάν ο φούρνος πρέπει να είναι ενεργοποιημένος για τον καθορισμένο χρόνο, μπορεί να ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος και η απενεργοποίηση στον καθορισμένο χρόνο, ο χρόνος μαγειρέματος και ο χρόνος λήξης του μαγειρέματος. Αυτή ονομάζεται πλήρως αυτόματη λειτουργία.

- Πατήστε το κουμπί 1 μέχρι να αναβοσβήσουν οι ενδείξεις «Διακοπή» και «0.00». Το εικονίδιο αυτόματου μαγειρέματος δίπλα του αναβοσβήνει.
- Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας τα κουμπιά 3 και 2. Ποικίλλει από

1 λεπτό έως 10 ώρες (π.χ. 1 ώρα)

- Πιέστε το κουμπί 1 μέχρι να εμφανιστούν οι ενδείξεις «End» και «18.30» (ώρα λήξης). Τα εικονίδια αρχίζουν να αναβοσβήνουν
- Ρυθμίστε το χρόνο απενεργοποίησης (τέλος μαγειρέματος) χρησιμοποιώντας τα κουμπιά 2 και 3. Περιορίζεται σε 23 ώρες 59 λεπτά» (π.χ. 19:30)
- Γυρίστε τους διακόπτες λειτουργίας και θερμοστάτη στο απαραίτητο πρόγραμμα.
- Το εικονίδιο μαγειρέματος εξαφανίζεται από την οθόνη. Ο φούρνος δεν θα ενεργοποιηθεί μέχρι την ώρα έναρξης του μαγειρέματος (π.χ. 18:30), αυτή είναι η διαφορά μεταξύ της ώρας λήξης του μαγειρέματος και του χρόνου μαγειρέματος.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα (π.χ. 19:30), ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για περίπου 7 λεπτά και το εικονίδιο αυτόματου μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει ξανά. Θέστε τους διακόπτες λειτουργίας και θερμοστάτη στη θέση ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ
- Πιέστε 1 από τα κουμπιά 1, 2 ή 3 για να ακυρώσετε την προειδοποίηση. Πατήστε το 1 για περίπου 2 δευτερόλεπτα για να επιστρέψετε στο χειροκίνητο μαγείρεμα.

4.2.2. Χρήση Ρουστίκ Χρονοδιακόπτη

4.2.2.1. Έλεγχοι Προϊόντος

Όλοι οι έλεγχοι στο προϊόν γίνονται με τη βοήθεια της μπάρας ρύθμισης. Οι ακόλουθες λειτουργίες μπορούν να εκτελεστούν με τη μπάρα ρύθμισης.

- Σύντομο πάτημα (Επιβεβαίωση και εναλλαγή μενού)
- Παρατεταμένο πάτημα (μετακίνηση χειροκίνητης λειτουργίας)
- Περιστροφή προς τα δεξιά (Ρόλοι, υπενθύμιση, ρύθμιση μαγειρέματος)
- Περιστροφή προς τα αριστερά (Ρόλοι, υπενθύμιση, ρύθμιση μαγειρέματος)

4.2.2.2 Λειτουργία Χαρακτηριστικά

4.2.2.2.1 Αρχική Ενεργοποίηση

Όταν το προϊόν τίθεται για πρώτη φορά σε λειτουργία, το σύμβολο της ρολογιού αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Για να ξεκινήσετε τη χρήση του φούρνου, είναι απαραίτητο να περάσετε την οθόνη ανοίγματος πατώντας τη μπάρα ρύθμισης για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο του ρολογιού σταματά να αναβοσβήνει όταν περάσετε την οθόνη ανοίγματος. Το προϊόν τίθεται σε κατάσταση αναμονής.

4.2.2.2.2 Ρύθμιση του Ρολογιού

Για να μεταβείτε στη λειτουργία ρύθμισης του ρολογιού, πατήστε και αφήστε τη μπάρα ρύθμισης μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο της ρολογιού, όταν δεν έχει ρυθμιστεί μαγειρέμα ή υπενθύμιση. Στη λειτουργία ρύθμισης του ρολογιού, η ώρα μπορεί να ρυθμιστεί περιστρέφοντας τη μπάρα ρύθμισης αριστερά και δεξιά. Στη λειτουργία ρύθμισης ρολογιού, εάν δεν γίνει καμία ρύθμιση για 10 δευτερόλεπτα, η λειτουργία ρύθμισης ρολογιού εξέρχεται. Η τελευταία θέση του δείκτη ώρας και του δείκτη λεπτών θεωρείται η ρυθμισμένη ώρα.

4.2.2.2.3. Ρύθμιση Υπενθύμισης

Για να εισάγετε τη ρύθμιση υπενθύμισης, πατήστε και αφήστε τη μπάρα ρύθμισης μέχρι να αναβοσβήσει το σύμβολο του κουδουνιού. Στη λειτουργία ρύθμισης υπενθύμισης, η υπενθύμιση μπορεί να ρυθμιστεί περιστρέφοντας τη μπάρα ρύθμισης αριστερά και δεξιά. Αφού ρυθμιστεί η υπενθύμιση, είναι απαραίτητο να πατήσετε τη μπάρα ρύθμισης για να την ενεργοποιήσετε. Εάν δεν πατηθεί η μπάρα ρύθμισης, η υπενθύμιση ακυρώνεται μετά από 10 δευτερόλεπτα και εισέρχεται στη λειτουργία αναμονής.

Μετά την έξοδο από τη ρύθμιση υπενθύμισης, εάν έχει οριστεί υπενθύμιση, το σύμβολο του κουδουνιού ανάβει σταθερά, εάν δεν έχει οριστεί καμία υπενθύμιση, το σύμβολο του κουδουνιού δεν ανάβει. Πατήστε τη μπάρα ρύθμισης για να δείτε πόσος χρόνος απομένει μέχρι να λήξει η ρυθμισμένη υπενθύμιση. Ο ωροδείκτης και ο λεπτοδείκτης θα εμφανίζουν την ώρα όταν η υπενθύμιση θα τελειώσει για 2 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια θα επιστρέψουν στην εμφάνιση της ώρας ξανά. Για να ακυρώσετε τη ρυθμισμένη υπενθύμιση, πατήστε παρατεταμένα τη μπάρα ρύθμισης για περίπου 2 δευτερόλεπτα. Ο χρόνος υπενθύμισης μπορεί να ρυθμιστεί σε μέγιστο 3 ώρες και ελάχιστο 2 λεπτά,

4.2.2.2.4. Ρύθμιση Χρόνου Έναρξης Μαγειρέματος

Για να εισάγετε τη ρύθμιση του χρόνου έναρξης μαγειρέματος, πατήστε και αφήστε τη μπάρα ρύθμισης μέχρι να αναβοσβήσει το σύμβολο έναρξης. Στη λειτουργία ρύθμισης χρόνου έναρξης μαγειρέματος, ο χρόνος έναρξης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί περιστρέφοντας τη μπάρα ρύθμισης αριστερά και δεξιά. Εάν δεν πατηθεί η μπάρα ρύθμισης, ο χρόνος έναρξης μαγειρέματος ακυρώνεται μετά από 10 δευτερόλεπτα και εισέρχεται στη λειτουργία αναμονής. Ο χρόνος έναρξης μαγειρέματος δεν μπορεί να ρυθμιστεί μόνος του. Αφού ρυθμίσετε την ώρα έναρξης του μαγειρέματος,

πατήστε τη μπάρα ρύθμισης για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης του μαγειρέματος. Εάν δεν έχει οριστεί ο χρόνος λήξης του μαγειρέματος, ο χρόνος έναρξης του μαγειρέματος ακυρώνεται. Ο χρόνος έναρξης του μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί ως μέγιστη ενεργή ώρα + 12 ώρες, ελάχιστη ενεργή ώρα + 2 λεπτά.

4.2.2.2.5. Ρύθμιση Χρόνου Λήξης Μαγειρέματος

Για να εισαγάγετε τη ρύθμιση του χρόνου λήξης μαγειρέματος, πιέστε και αφήστε τη μπάρα ρύθμισης μέχρι να αναβοσβήσει το σύμβολο της διακοπής. Στη λειτουργία ρύθμισης του χρόνου λήξης μαγειρέματος, ο χρόνος λήξης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί περιστρέφοντας τη μπάρα ρύθμισης αριστερά και δεξιά. Αφού ρυθμιστεί ο χρόνος λήξης μαγειρέματος, πρέπει να πατήσετε τη μπάρα ρύθμισης για να την ενεργοποιήσετε. Εάν δεν πατηθεί η μπάρα ρύθμισης, ο χρόνος λήξης μαγειρέματος ακυρώνεται μετά από 10 δευτερόλεπτα και εισέρχεται στη λειτουργία αναμονής. Ο χρόνος λήξης του μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί μόνος του. Στον καθορισμένο χρόνο λήξης, οι αντιστάσεις του φούρνου απενεργοποιούνται και δίνεται ηχητική και οπτική προειδοποίηση.

Η ηχητική και οπτική προειδοποίηση μπορεί να τερματιστεί πατώντας τη μπάρα ρύθμισης. Ο χρόνος λήξης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί ως μέγιστη ενεργή ώρα + 15 ώρες, ελάχιστη ενεργή ώρα + 2 λεπτά.

4.2.2.2.6. Ρύθμιση Καθυστερημένου Μαγειρέματος

Το καθυστερημένο μαγείρεμα χρησιμοποιείται όταν η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να ξεκινήσει μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα. Για να ρυθμίσετε το καθυστερημένο μαγείρεμα, ρυθμίστε πρώτα την ώρα έναρξης του μαγειρέματος και στη συνέχεια την ώρα λήξης του μαγειρέματος. Παράδειγμα: Ενεργός χρόνος: 10.00 Ώρα έναρξης μαγειρέματος: 11.30 Χρόνος λήξης μαγειρέματος: 13.30 Το μαγείρεμα θα ξεκινήσει μετά από 1 και μισή ώρα και θα διαρκέσει 2 ώρες.

4.2.2.2.7. Χειροκίνητη Λειτουργία

Ο φούρνος βρίσκεται σε χειροκίνητη λειτουργία εάν δεν έχει εγκατασταθεί αυτόματο μαγείρεμα. Σε αυτή την περίπτωση, τα σύμβολα έναρξης και παύσης είναι σβηστά και το ρελέ λειτουργεί. Για να ακυρώσετε τους καθορισμένους χρόνους μαγειρέματος και να μεταβείτε στη χειροκίνητη λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα τη μπάρα ρύθμισης στο σχετικό μενού ρυθμίσεων. Όταν ενεργοποιείται η χειροκίνητη λειτουργία, η διαδικασία μαγειρέματος ακυρώνεται και το προϊόν μεταβαίνει στην κύρια οθόνη όπου εμφανίζεται η ώρα. Στη χειροκίνητη λειτουργία, το ρελέ βρίσκεται σε αγωγή. Εάν ο φούρνος πρόκειται να απενεργοποιηθεί, η θέση ρύθμισης λειτουργιών στο φούρνο πρέπει να είναι απενεργοποιημένη. Σε αυτή τη λειτουργία, όλα τα λαχνία led είναι σβηστά.

4.2.2.2.8. Ακύρωση Ήχου Συναγερμού

Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος υπενθύμισης ή ο χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται μια ηχητική και οπτική προειδοποίηση. Ο ήχος συναγερμού και η οπτική προειδοποίηση μπορούν να

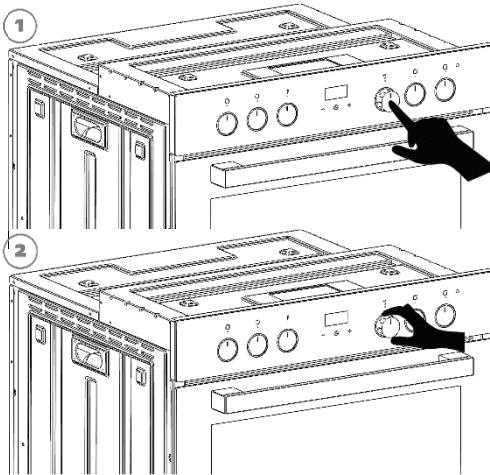
ακυρωθούν πατώντας τη μπάρα ρύθμισης. Εάν δεν γίνει καμία παρέμβαση, ο ήχος συναγερμού συνεχίζει να ακούγεται για 1 λεπτό. Μετά από 1 λεπτό, ο συναγερμός σβήνει, αλλά συνεχίζει να δίνεται μια οπτική προειδοποίηση ότι ο συναγερμός έχει λήξει.

4.2.2.9. Ακύρωση Υπενθύμισης ή Αυτόματου Μαγειρέματος

Οι ρυθμισμένοι χρόνοι υπενθύμισης ή αυτόματου μαγειρέματος μπορούν να ακυρωθούν πατώντας παρατεταμένα τη μπάρα ρύθμισης στο σχετικό μενού ρυθμίσεων. Το προϊόν επιστρέφει στη θέση αναμονής. Οι δείκτες ώρας και λεπτών δείχνουν την ενεργή ώρα.

4.3. Χρήση Κουμπιού Pop-up (*).

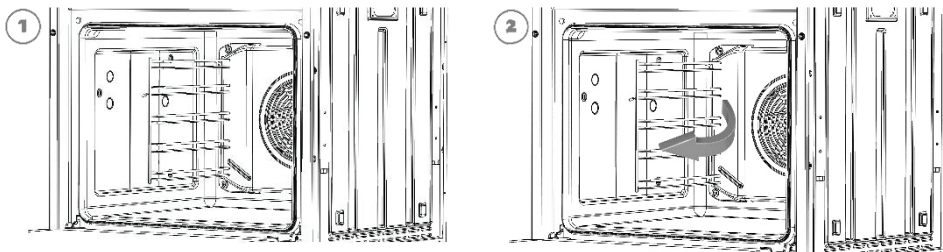
- Στα μοντέλα με κουμπιά pop-up, το κουμπί μπορεί να ρυθμιστεί μόνο όταν το κουμπί είναι έξω.



Όπως φαίνεται στην εικόνα στο πλάι, πατήστε X για να απελευθερώσετε το κουμπί.

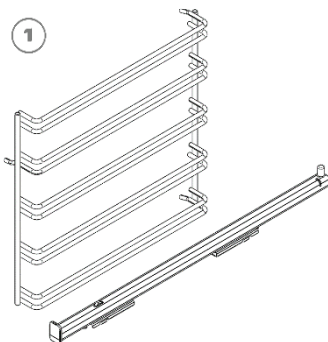
Όταν το κουμπί είναι απενεργοποιημένο, μπορείτε να προβείτε στις απαραίτητες ρυθμίσεις στρέφοντάς το προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

4.4. Καθαρισμός Συρμάτινων Ραφιών,

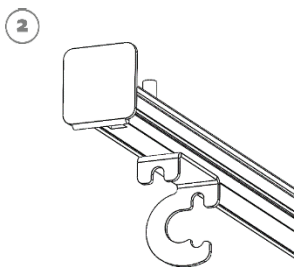


Για να αφαιρέσετε τα συρμάτινα ράφια, εφαρμόστε δύναμη κάθετα προς την επιφάνεια στην οποία είναι στερεωμένα και τα συρμάτινα ράφια θα αφαιρεθούν. Μετά τον καθαρισμό, μπορεί να επανατοποθετηθεί με τον ίδιο τρόπο.

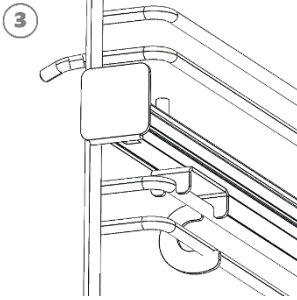
4.5. Εγκατάσταση Τηλεσκοπικών Ραγών (*),



Οι τηλεσκοπικές ράγες πρέπει να τοποθετηθούν στο απαιτούμενο ράφι με βάση τον οδηγό μαγειρέματος. Διαφέρει ως δεξιά και αριστερή κατά την εγκατάσταση.



Πρέπει να τοποθετήσετε τις τηλεσκοπικές ράγες στο ανώτερο σύρμα του επιθυμητού ραφιού.



Ελέγξτε ότι η τηλεσκοπική ράγα είναι πλήρως τοποθετημένη στο σύρμα. Η τηλεσκοπική ράγα που φαίνεται στην εικόνα είναι η αριστερή τηλεσκοπική ράγα.

Όταν θέλετε να την αφαιρέσετε, τραβήξτε τη γλωττίδα προς τα κάτω και, στη συνέχεια, τραβήξτε τη τηλεσκοπική ράγα προς την αντίθετη κατεύθυνση από την κατεύθυνση τοποθέτησης. Υπάρχουν 2 τέτοιες γλωττίδες στις τηλεσκοπικές ράγες, μπροστά και πίσω.

4.6. Φωτισμός Φούρνου,

- Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει αυτόματα σε όλες τις λειτουργίες και συνεχίζει να ανάβει καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

4.7. Απενεργοποίηση του Φούρνου,

- Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο σας, γυρίζοντας το διακόπτη λειτουργίας και το θερμοστάτη στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

5. Προτάσεις Μαγειρέματος,

5.1. Γενικές Πληροφορίες για το Μαγείρεμα,

- Αποφύγετε όσο το δυνατόν περισσότερο το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου μετά το μαγείρεμα. Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, ο ζεστός ατμός μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα στα χέρια, το πρόσωπο ή/και τα μάτια σας.
- Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου που αναφέρονται για το μαγείρεμα ποικίλλουν ανάλογα με τη συνταγή και την ποσότητα. Για το λόγο αυτό, οι χρόνοι και οι τιμές της θερμοκρασίας αναφέρονται ως διαστήματα.
- Βγάλτε από το φούρνο τα αξεσουάρ που δεν χρησιμοποιείτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Τα αξεσουάρ που δεν χρησιμοποιούνται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορεί να εμποδίσουν το σωστό μαγείρεμα του φαγητού σας.
- Κόψτε το λαδόχαρτο που χρησιμοποιείται στο ψήσιμο σύμφωνα με το κουτί. Το λαδόχαρτο που ξεχειλίζει από το δοχείο μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο εγκαύματος.

5.2. Πίνακας Μαγειρέματος (*),

Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά στην απαιτούμενη θερμοκρασία πριν το μαγείρεμα.

Τρόφιμα	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Ράφι	Διάρκεια (λεπτά)
Ψωμί Μπαγκέτα	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	200	2	20
Μαρέγκα	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	100	2	90
Πίτα	Κατώτερη + Ανώτερη	200	2	27
Brownie	Κατώτερη + Ανώτερη	160	2	40
Φιλέτο Μοσχαριού	Ανώτερη	230	5	12
Τάρτα Μήλου	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	170	2	30
Κεφτεδάκια Σχάρα	Ανώτερη	230	4	20
Κοτόπουλο Σχάρα	Ανώτερη	Μέγ.	5	35
Μπισκότα	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	170	2	20
Μαφίν	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	170	2	18
Λαζάνια	Κατώτερη + Ανώτερη	180	2	40
Παντεσπάνι	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	170	2	31
Πίτσα	Κατώτερη + Ανώτερη	180	2	28
Μπουγάτσα	Κατώτερη + Ανώτερη + Ανεμιστήρας	190	3	12
Κέικ σε Ταψί	Κατώτερη + Ανώτερη	170	2	38
Κοτόπουλο με Λαχανικά	Κατώτερη + Ανώτερη	200	3	40

6. Περιβαλλοντικές Οδηγίες,

6.1. Συμμόρφωση με τον κανονισμό ΑΗΗΕ και διάθεση αποβλήτων προϊόντων



Αυτό το προϊόν δεν περιέχει επιβλαβείς και απαγορευμένες ουσίες που καθορίζονται στον «Κανονισμό Για Τον Έλεγχο Των Αποβλήτων Ηλεκτρικού Και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού» που δημοσιεύθηκε από το Υπουργείο Περιβάλλοντος και Πολοδομίας της Δημοκρατίας Τουρκίας. Συμμορφώνεται με τον κανονισμό ΑΗΗΕ.

Αυτό το προϊόν είναι κατασκευασμένο από υψηλής ποιότητας συστατικά υλικά που είναι ανακυκλώσιμα και επαναχρησιμοποιήσιμα. Ως εκ τούτου, μην απορρίπτετε το προϊόν μαζί με τα οικιακά ή άλλα απορρίμματα στο τέλος της διάρκειας ζωής του. Μεταφέρετε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό σε ένα σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Ρωτήστε την τοπική σας αρχή σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Βοηθήστε στην προστασία του περιβάλλοντος και των φυσικών πόρων με την ανακύκλωση χρησιμοποιημένων προϊόντων. Πριν από την απόρριψη του προϊόντος, αποσυνδέστε το φιν από το ρεύμα για την ασφάλεια των παιδιών και βεβαιωθείτε ότι ο μηχανισμός ασφάλισης της πόρτας φόρτωσης είναι εκτός λειτουργίας.

6.2. Πληροφορίες Συσσκευασίας,

Η συσκευασία του προϊόντος είναι κατασκευασμένη από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία. Μην απορρίπτετε τα απορρίμματα συσκευασίας μαζί με τα άλλα απορρίμματα, απορρίψτε τα στα σημεία συλλογής συσκευασιών που ορίζονται από την τοπική αρχή.

ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ Ε.Ε.

Με την παρούσα, η ΠΛΑΙΣΙΟ COMPUTERS Α.Ε.Β.Ε., δηλώνει ότι η συσκευές MFB0-60A, MFB0-60B, MFB0-60C Airfry, συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της οδηγίας 2014/35/ΕΕ χαμηλής τάσης και της οδηγίας 2014/30/ΕΕ (EMC) καθώς επίσης και της οδηγίας Οικολογικού Σχεδιασμού 2009/125/ΕΕ (Ecodesign) και φέρει τη σήμανση

CE

Αντίγραφο της Δήλωσης συμμόρφωσης μπορείτε να ζητήσετε από τα γραφεία της εταιρείας στη διεύθυνση : ΘΕΣΗ ΣΚΛΗΡΗ, ΜΑΓΟΥΛΑ ΑΤΤΙΚΗΣ ή στην ιστοσελίδα <http://www.plaisio.gr/>

Πληροφορίες για το περιβάλλον

Το παρών προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της οδηγίας RoHS 2011/65/ΕΕ του ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 8ης Ιουνίου 2011, σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού και φέρει την ακόλουθη σήμανση.

RoHS

Τα Nuvelle, Kendrix είναι προϊόντα της ΠΛΑΙΣΙΟ COMPUTERS Α.Ε.Β.Ε.

Γραμμή επικοινωνίας: 800 11 12345

Θέση Σκλήρι, Μαγούλα Αττικής, 19018

www.plaisio.gr

Γενικοί Όροι Εγγύησης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει τις οδηγίες χρήσης που την συνοδεύουν.

Σας ενημερώνουμε ότι η συγκεκριμένη συσκευή καλύπτεται από εγγύηση καλής λειτουργίας σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται παρακάτω.

1. Η εγγύηση ισχύει από την ημερομηνία αγοράς όπως αυτή αναγράφεται στην νόμιμη απόδειξη αγοράς και έχει χρονική διάρκεια ίση με αυτή που αναγράφεται επίσης στην νόμιμη απόδειξη αγοράς.
2. Η εγγύηση ισχύει μόνο με την επίδειξη του εντύπου εγγύησης και της νόμιμης απόδειξης αγοράς.
3. Η παρούσα εγγύηση καλύπτει για οποιοδήποτε ελαττωματικό ανταλλακτικό καθώς και το κόστος εργασίας αντικατάστασης του. Η εγγύηση καλύπτει μόνο κατασκευαστικά ελαττώματα και δεν περιλαμβάνει αναλώσιμα είδη, όπως μπαταρίες, λαμπτήρες, αξεσουάρ, εξωτερικές σωληνώσεις κ.α. Σε καμία περίπτωση δεν σημαίνει την αντικατάσταση της συσκευής.
4. Η εταιρεία, ανάλογα με το είδος της βλάβης καθορίζει τον τρόπο και τον τόπο της επισκευής του μηχανήματος. Τα έξοδα μεταφοράς από και προς τα σημεία τεχνικής υποστήριξης είναι επιλογή και ευθύνη του πελάτη.
5. Προϊόντα που παραμένουν επισκευασμένα ή με άρνηση επισκευής ή με αδύνατη επικοινωνία με τον κάτοχο της συσκευής άνω των 15 ημερολογιακών ημερών από την ενημέρωση του πελάτη, χρεώνονται με έξοδα αποθήκευσης.
6. Η μέγιστη χρέωση που φέρει η εταιρεία περιορίζεται ρητά και αποκλειστικά στο αντίτιμο που έχει καταβληθεί για το προϊόν ή το κόστος επισκευής ή αντικατάστασης οποιουδήποτε προϊόντος που δεν λειτουργεί κανονικά και υπό φυσιολογικές συνθήκες.
Τι δεν καλύπτει η εγγύηση:

1. Η εγγύηση δεν ισχύει εάν η βλάβη οφείλεται σε κακή χρήση και εγκατάσταση, αμέλεια ή παρέμβαση από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο ή έλλειψη συντήρησης.
2. Οι τυχόν ζημιές που προκλήθηκαν κατά την διάρκεια μεταφοράς εξαιτίας εσφαλμένης τοποθέτησης της συσκευής (πχ μη αφαίρεση ασφαλειών μεταφοράς κτλ)
3. Βλάβες που οφείλονται σε κακή ηλεκτρική σύνδεση με τάση ρεύματος διαφορετική από την αναγραφόμενη στην πινακίδα της συσκευής ή σε μη γειωμένο ρευματοδότη και σε μεταβολές της τάσης.
4. Εξωγενών παραγόντων για τους οποίους δεν ευθύνεται το εργοστάσιο παραγωγής (μεγάλες διακυμάνσεις ηλεκτρικής τροφοδότησης, εκτός των προδιαγραφών ορίων λειτουργίας της συσκευής κλπ)
5. Συσκευές που δεν χρησιμοποιούνται σύμφωνα με κατάλληλες συνθήκες λειτουργίας, όπως χρήση στα πλαίσια επαγγελματικών δραστηριοτήτων.
6. Η εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από το προϊόν ή από σφάλματα λειτουργίας του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένων των διαφυγόντων εσόδων και κερδών, των ειδικών, αποθετικών ή θετικών ζημιών και δεν φέρει καμία ευθύνη για καμία αξίωση η οποία εγείρεται από τρίτους ή από εσάς για λογαριασμό τρίτων.
7. Σε περιπτώσεις συσκευών δεν καλύπτονται βλάβες που οφείλονται στην ποιότητα/ακαταλληλότητα του νερού παροχής.

7. Συντήρηση και Καθαρισμός,

7.1.Γενικές Πληροφορίες Καθαρισμού,

- Εάν ο καθαρισμός δεν πραγματοποιείται σε τακτά χρονικά διαστήματα, η διάρκεια ζωής του προϊόντος σας μπορεί να μειωθεί και τα συνήθη προβλήματα μπορεί να αυξηθούν.

- Το προϊόν πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε μαγείρεμα. Με αυτόν τον τρόπο, τα απορρίμματα τροφίμων καθαρίζονται εύκολα και εμποδίζονται να καούν την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιηθούν.

- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές, λειαντικά απορρυπαντικά, σκόνες, κρέμες καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα κατά τον καθαρισμό. Τα απορρυπαντικά και τα αντικείμενα μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες του προϊόντος σας.

- Καθαρίστε το προϊόν με απορρυπαντικό πιάτων, ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε το με ένα στεγνό πανί.

- Αφήστε το προϊόν να κρυσώσει πριν καθαρίσετε το προϊόν μετά το μαγείρεμα. Οι καυτές επιφάνειες μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα.

- Βεβαιωθείτε ότι, μετά τον καθαρισμό, έχει απομακρυνθεί πλήρως κάθε υγρό που έχει απομείνει.

7.2.Καθαρισμός Ιnox και Ανοξειδωτων Επιφανειών,

- Μην χρησιμοποιείτε υλικά καθαρισμού που περιέχουν οξύ ή χλώριο για τον καθαρισμό ανοξειδωτων και inox επιφανειών.

- Βεβαιωθείτε ότι σκουπίζετε προς μία κατεύθυνση με ένα πανί με απορρυπαντικό (που δεν γρατζουνίζει).

- Ο αποχρωματισμός που εμφανίζεται στις inox και ανοξειδωτες επιφάνειες με την πάροδο του χρόνου δεν επηρεάζει την κανονική λειτουργία του προϊόντος.

- Οι λεκέδες που περιμένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα μπορεί να προκαλέσουν σκουριά σε inox και ανοξειδωτες επιφάνειες. Για το λόγο αυτό, αφαιρέστε τα άλατα, τα λίπη, το άμυλο και τους λεκέδες από πρωτεΐνες αμέσως μετά το μαγείρεμα.

7.3.Καθαρισμός Εμαγιέ Επιφανειών,

- Καθαρίστε τις εμαγιέ επιφάνειες με απορρυπαντικό πιάτων, ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με στεγνό πανί.

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό για ελαφριά μη μόνιμη βρωμιά επί των εμαγιέ επιφανειών (*).
- Για τον καθαρισμό των καμένων υπολειμμάτων φαγητού, χρησιμοποιήστε σύρμα πλύσης πιάτων από ανοξείδωτο χάλυβα και καθαριστικό φούρνου. (Συνιστώμενα καθαριστικά για τον καθαρισμό εμαγιέ επιφανειών διατίθενται από το εξουσιοδοτημένο συνεργείο).
- Αφήστε το προϊόν να κρυώσει πριν καθαρίσετε το προϊόν μετά το μαγείρεμα. Οι καυτές επιφάνειες μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα.

7.4. Καθαρισμός Καταλυτικών Επιφανειών (*),

- Τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου μπορούν να είναι μόνο εμαγιέ ή καταλυτικά.
- Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου έχουν ανοιχτό ματ χρώμα και πορώδη επιφάνεια.
- Μην καθαρίζετε τις καταλυτικές επιφάνειες του φούρνου.
- Οι καταλυτικές επιφάνειες απορροφούν λάδι χάρη στην πορώδη δομή τους και αρχίζουν να γυαλίζουν όταν η επιφάνεια κορεστεί με λάδι. Σε αυτή την περίπτωση συνιστάται η αντικατάσταση των επιφανειών.

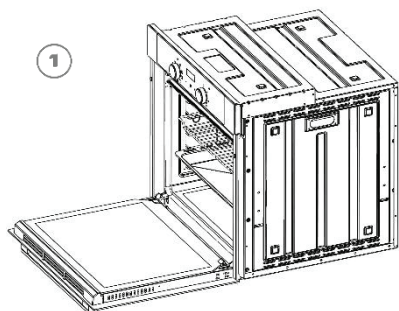
7.5. Καθαρισμός Πλαστικών Μερών και Βαμμένων Επιφανειών,

- Καθαρίστε τα πλαστικά μέρη και τις βαμμένες επιφάνειες με απορρυπαντικό πιάτων, ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με στεγνό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες από σκληρά μέταλλα και λειαντικά υλικά. Αυτά τα υλικά μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.

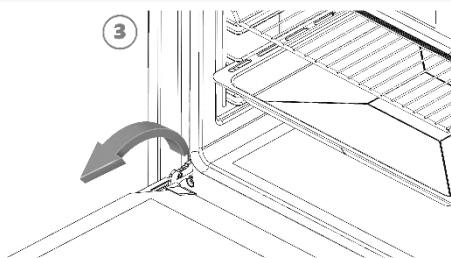
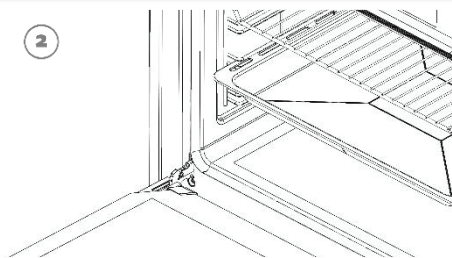
7.6. Καθαρισμός του Πίνακα Ελέγχου,

- Όταν καθαρίζετε τους πίνακες που ελέγχονται με κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα υγρό μαλακό πανί και σκουπίζετε στεγνά. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και το παρέμβυσμα από κάτω για να καθαρίσετε τον πίνακα.
- Χρησιμοποιήστε ένα υγρό μαλακό πανί για να καθαρίσετε τους πίνακες ελέγχου αφής και στεγνώστε τους με ένα στεγνό πανί.

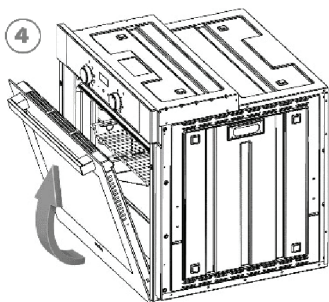
7.7. Αφαίρεση και Καθαρισμός της Πόρτας του Φούρνου,



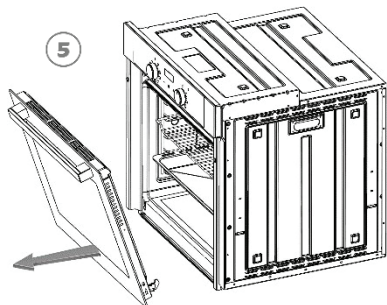
1 Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2 Ανασηκώστε την κλειδαριά του μεντεσέ προς τα πάνω.

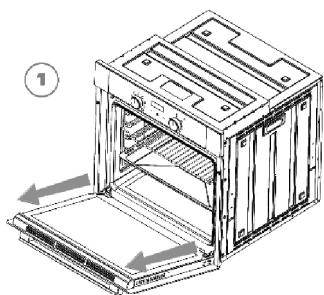


4 Κλείστε ελαφρά την πόρτα και τραβήξτε την προς τα έξω ανασηκώνοντάς την προς τα πάνω.

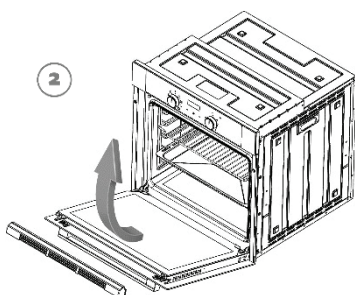


5 Μετά τον καθαρισμό, αντιστρέψτε τα βήματα για να επανατοποθετήσετε την πόρτα.

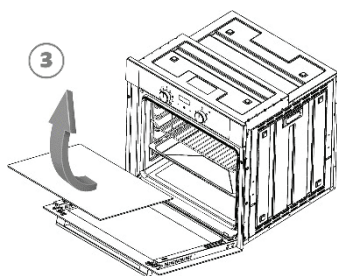
7.8. Αφαίρεση και Καθαρισμός του Γυαλιού Πόρτας,



Πιάστε το πλαστικό της πόρτας από τις γωνίες και τραβήξτε το προς τα πάνω.



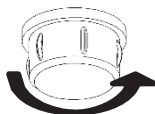
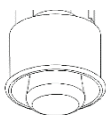
Αφαιρέστε το εσωτερικό τζάμι τραβώντας το προς τα πάνω.



Αφαιρέστε το κεντρικό τζάμι (εάν υπάρχει) τραβώντας το προς τα πάνω.

Μετά τον καθαρισμό, αντιστρέψτε τα βήματα για να επανατοποθετήσετε την πόρτα.

7.9. Αντικατάσταση Λυχνίας,



Βεβαιωθείτε ότι το φως δεν είναι τοποθετημένο στην πρίζα πριν αφαιρέσετε την λυχνία! Αφαιρέστε το γυαλί του περιβλήματος της λυχνίας και τη λυχνία περιστρέφοντάς την.



Αντικαταστήστε την ελαττωματική λυχνία με μια καινούργια. Επανατοποθετήστε τη λυχνία και το γυαλί του περιβλήματος της λυχνίας.

8. Εάν δεν λειτουργεί,

Εάν δεν λειτουργεί: Πριν επικοινωνήσετε με το συνεργείο, βεβαιωθείτε ότι το φως είναι τοποθετημένο στην πρίζα και ότι η ηλεκτρική ασφάλεια στην εγκατάσταση είναι άθικτη. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας την συσκευή.

Dear Customer,

Thank you for your trust in products.

Our aim is to ensure that you use this product, which is produced in accordance with the total quality understanding, in our modern facilities, in a meticulous working environment, without harming the nature, with the best efficiency.

In order for your built-in oven to maintain its first day features for a long time, we recommend that you read the user manual carefully before using your oven and keep it permanently and use it as a reference source.

Note: This manual has been prepared for more than one model. Some features mentioned in the manual may not be available on your appliance.

The illustrations in the manual are schematic and may not correspond exactly to your product. This product is manufactured in modern facilities that respect the environment without harming nature.

Since this product contains electrical components, it must be installed by authorized services. Otherwise, it is not responsible for any problems that may occur.

Features with * sign are options.

“Complies with WEEE Directives”

Contents,

1.Safety Instructions,	40
1.1. General safety instructions,.....	40
1.2. Electric safety,	42
2.Product introduction and features,	44
2.1. Intended Use,.....	44
2.2. Product promotion,	45
2.2.1. Product content,	45
2.2.2. Working functions of the product,	46
2.2.3. Accessories of product (*),.....	47
2.2.3.1. Accessory use,	49
2.2.4. Technical specifications,.....	52
3.Installation and assembly,	53
3.1. Installation,	53
3.2. First cleaning,	54
4.Use of the oven,	56
4.1. Cooling fan,	56
4.2. Control panel (*),	56
4.2.1. Digital Timer Usage,	57
4.2.1.1.Setting the Time of Day (24 Hours).....	57
4.2.1.2 Manual Operation.....	57
4.2.1.3 Setting the Minute Reminder.....	57
4.2.2. Rustic Timer Usage.....	59
4.2.2.1. Product Controls.....	59
4.2.2.2. Functional Characteristics.....	59
4.2.2.2.1 Initial Energization	59
4.2.2.2.2 Clock Setting	60
4.2.2.2.3 Reminder Setting	60
4.2.2.2.4 Cooking Start Time Setting	60
4.2.2.2.5 Cooking End Time Setting	61

4.2.2.2.6	Delayed Cooking Setting	61
4.2.2.2.7	Manual Mode	61
4.2.2.2.8	Alarm Sound Cancellation	61
4.2.2.2.9	Reminder or Automatic Cooking Cancel.....	62
4.3.	Use of pop-up button (*),.....	62
4.4.	Cleaning the wire shelves,	63
4.5.	Assembly of telescopic rails (*),	63
4.6.	Oven lighting,	64
4.7.	Turn off the oven,	64
5.	Cooking Tips ,	65
5.1.	General information about cooking,	65
5.2.	Cooking Table,	66
6.	Environmental instructions,	67
6.1.	Compliance with WEEE regulation and disposal of waste product, ...	67
6.2.	Packaging Information,	67
7.	Maintenance and cleaning,	68
7.1.	General cleaning information,.....	68
7.2.	Cleaning of inox and stainless surfaces,	68
7.3.	Cleaning enamel surfaces,	68
7.4.	Cleaning of catalytic surfaces (*),.....	69
7.5.	Cleaning of plastic parts and painted surfaces,	69
7.6.	Cleaning the control panel,	69
7.7.	Removing and cleaning the oven door,.....	70
7.8.	Removing and cleaning the door glass,.....	71
7.9.	Lamp Replacement,	72
8.	If not working,	73

1. Safety Instructions,

1.1. General safety instructions,

- Read these operating instructions carefully and keep them for reference at all times.
- Use your oven in accordance with this manual. Failure to use the oven in accordance with these instructions will void the product warranty.
- This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, auditory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and an understanding of the hazards involved.
- Always have the installation and repair work done by "Authorized Service". It is not responsible for work done by unauthorized persons.
- In case the product is given to someone else, user manuals, product labels and all documents must be given with the product.
- Keep children under 8 years of age and pets away from the oven during use.
- Accessible parts may be hot when the grill is in use. Children should be kept away.
- Do not store ingredients on the cooking surface.
- Do not touch the accessible parts of the oven while it is in use.
- Use the oven for cooking purposes only. Do not use it for heating etc. purposes.
- Avoid touching the heating elements.
- The cooking process must be monitored continuously.
- Use only original spare parts and accessories that you can obtain from authorized service.

- Ensure that children aged 8 years and under cannot reach the cord of the appliance.
- Before using the appliance, keep curtains, tulle paper or flammable (flammable) materials away from the appliance. Do not place flammable or combustible materials in or on the appliance.
- Keep all ventilation ducts open.
- Do not heat closed cans and glass jars in the oven. The pressure may cause the jar to burst.
- Do not hang towels on the oven handle.
- Do not place baking trays, plates or aluminum foil directly on the bottom of the oven. The accumulated heat can damage the base of the oven.
- Always use heat-resistant oven gloves when placing food in the hot oven, removing food, etc.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as when taking medication and/or drinking alcohol.
- Be careful when using alcohol in your cooking. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when it comes into contact with hot surfaces.
- Check that the product is closed after each use.
- If there is any visible damage to the product, do not operate the product.
- Never touch the plug of the product with wet hands. Do not hold the cord to pull the plug.
- Do not use the product with the front cover glass removed or broken.
- Place the greaseproof paper with food in a baking dish or on an oven accessory (tray, wire rack, etc.) and place it in the preheated oven.
- Proper placement of the wire rack and tray on the wire racks. It is important to place the grill and/or tray correctly on the rack. Place the grill or tray between the two rails and make sure it is level before placing food on it.

- Remove any excess greaseproof paper hanging from accessories or containers to avoid the risk of it touching the oven heating elements.
- Never use the greaseproof paper at an oven temperature higher than the maximum operating temperature indicated on the greaseproof paper. Never place the greaseproof paper on the oven floor.
- Packaging materials are dangerous for children. Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a risk of injury or suffocation.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the door glass, as scratches on the surface of the door glass may cause the glass to break.
- During use, the internal and external surfaces of the oven become hot. When opening the oven door, step back to avoid hot vapors escaping from the oven. There may be a risk of burns.
- Do not place heavier loads on the oven door when the oven door is open, the oven may tip over.
- Do not move the heating element during cleaning. This may cause electric shock.
- To avoid overheating, the appliance must not be installed behind a decorative door.
- Do not cook food directly on the tray/grill. Place the food in the oven with the appropriate accessory.

1.2. Electric safety,

- Connect the product to a grounded outlet protected by a fuse in accordance with the values in the specification table.
- Have the grounding installation of your house done by a qualified electrician. Our company will not be responsible for any damages that may occur if the product is used without

grounding in accordance with local regulations.

- Oven circuit breaker switches must be within the reach of the end user when the oven is in place.
- The power supply cord (cable with plug) must not touch the hot parts of the appliance.
- If the supply cord (cable with plug) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a dangerous situation.
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electric shock.
- To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.
- All supply circuit connections must be disconnected before accessing the terminals.
- When the oven is in operation, the back of the oven heats up. The electrical connections must not touch the back surface as this may damage the connections.
- Do not pinch the connection cables to the oven door and do not pass them over hot surfaces. Melting of the cable may cause the oven to short-circuit and cause a fire.
- Unplug the product during installation, maintenance, cleaning and repair operations.
- Make sure that the product plug is securely fixed to the socket to prevent sparks.
- The product must be installed in such a way that the electrical wiring can be completely disconnected. The disconnection must be carried out with a switch in accordance with building regulations or with an integrated fuse connected to the fixed electrical installation.
- The product uses a type "Y" cord cable.
- Fixed connections must be connected to an installation that ensures complete separation of all poles. Under overvoltage category III, the disconnection rules must be connected to the fixed installation in accordance with the wiring rules.

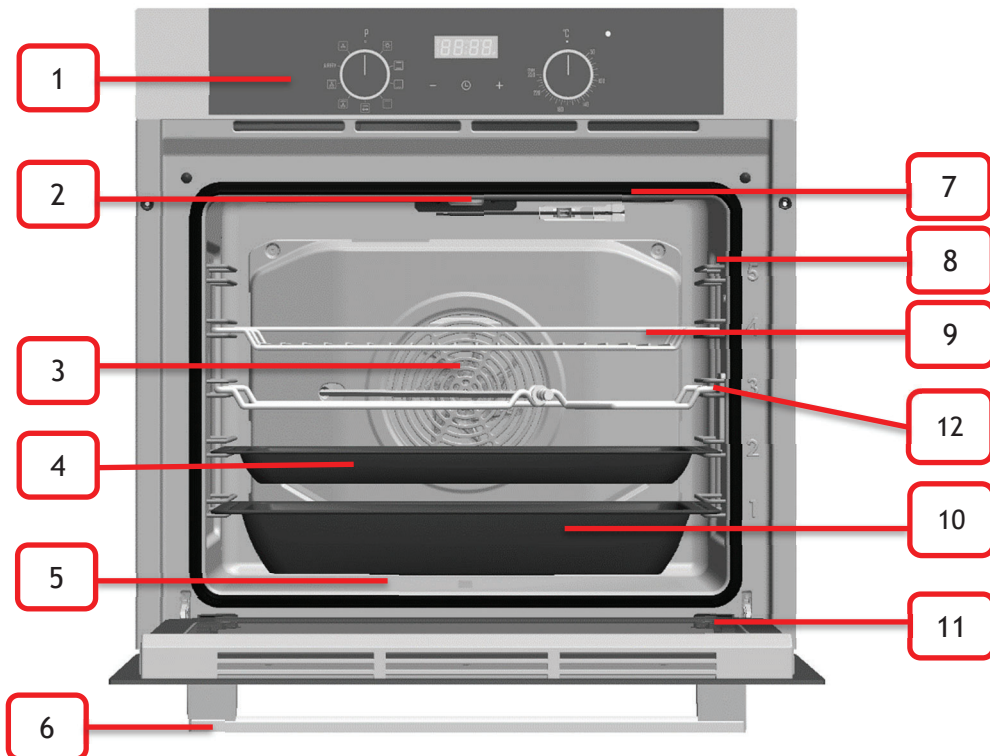
2. Product introduction and features,

2.1. Intended Use,

- The product is intended for home use only. It cannot be used for commercial purposes.
- The product can only be used for cooking in kitchens. It cannot be used for purposes such as heating the room.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting or grilling food.
- This product should not be used for drying towels or clothes, heating plates, etc.
- The product has a working life of 10 years. This is the manufacturer's spare parts availability period.

















2.2. Product promotion,

2.2.1. Product content,

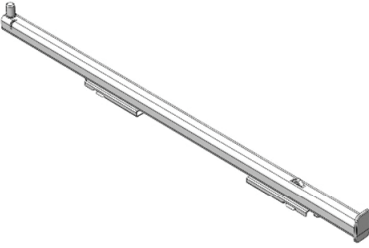


1. Control panel (*)
2. Lamp (*)
3. Fan motor (behind sheet metal) (*)
4. Standard tray
5. Bottom heating element (behind the sheet) (*)
6. Handle
7. Upper resistance (*)
8. Wire shelving (*)
9. Wire grid
10. Deep tray (*)
11. Cover
12. Chicken Rotisserie Wire and Skewer (*)

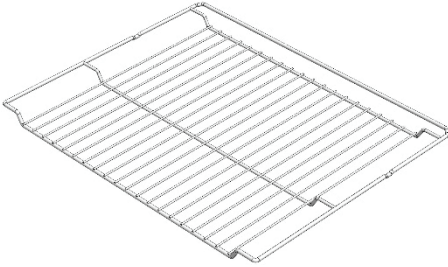
2.2.2. Working functions of the product,

Function Symbol	Function Definition
	Bottom heating (*)
	Upper heating (*)
	Upper and lower heating (*)
	Lamp (*)
	Fan (*)
	Turbo heating and Fan (*)
	Internal grill heating (*)
	External grill heating (*)
	Lower, upper and fan heating (*)
	Bottom heating and fan (*)
	Upper heating and fan (*)
	Gril heating and fan (*)
	Fan and lamp (*)
	AIRFRY Mode(*)
	Rotisserie Chicken(*)
	Turbo and Bottom Heating (*)

2.2.3. Accessories of product (*),



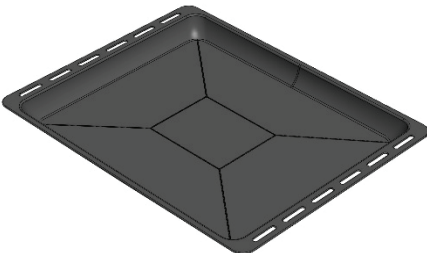
Telescopic rail (*)



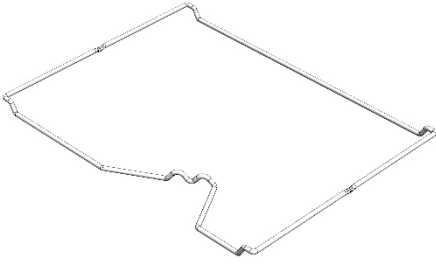
Wire Grill



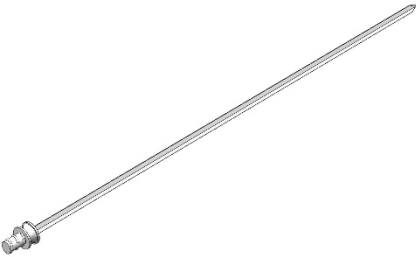
Deep Tray(*)



Standard Tray



Chicken Rotisserie Wire
(*)



Skewer (*)

2.2.3.1. Accessory use,

- Cooking racks,

- The oven has 5 levels of cooking space. The order of the shelves is according to the sequence and numbers on the front frame.

Models with wire shelves

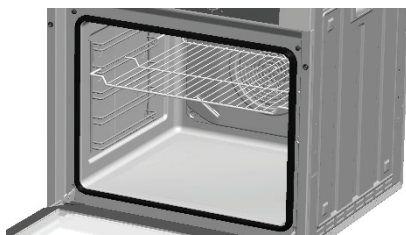


Models without wire shelves

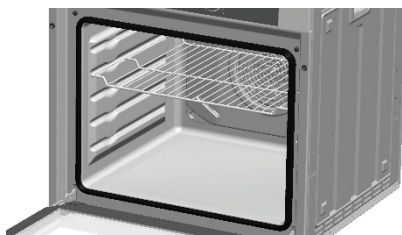


5
4
3
2
1

Models with wire shelves

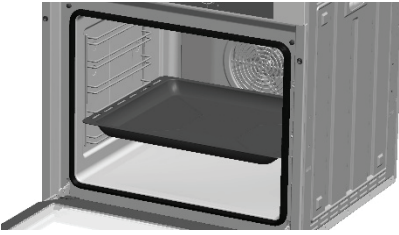


Models without wire shelves

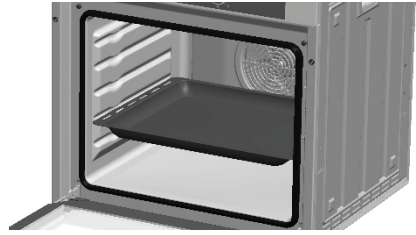


- For models with and without wire shelves, the grill should be positioned as shown in the figures above. The wire shelf has a direction and should be placed on the desired shelf with the open side of the grill facing the front of the oven.

Models with wire shelves

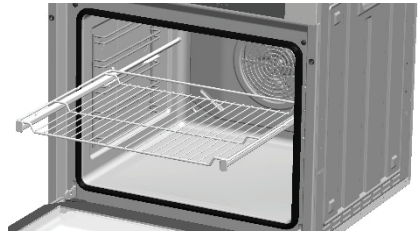
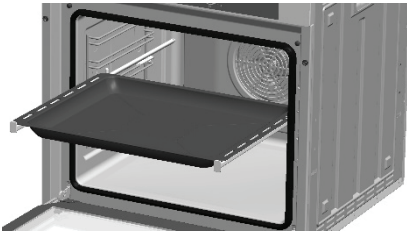


Models without wire shelves



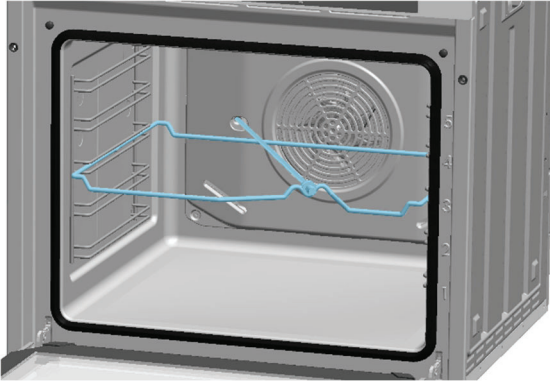
- The deep and standard tray should be placed as shown in the pictures above. The tray does not have any orientation and can be placed on the form or wire shelf designed to hold it.

- **Proper placement of the tray and wire grid on the telescopic rails,**

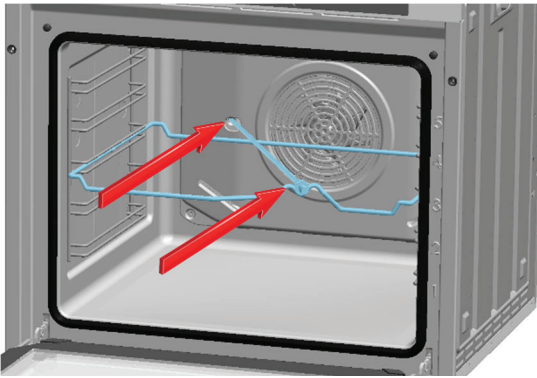


- Thanks to the telescopic rails, the trays or wire grid can be easily installed and removed. The tray and wire rack should be placed on the telescopic rails as shown in the pictures above.

- Use of Chicken Rotisserie Wire and Skewer



Place the rotisserie wire on the third rack as shown in the figure.



After putting the chick on the skewer, place the pointed part of the skewer in the marked place.

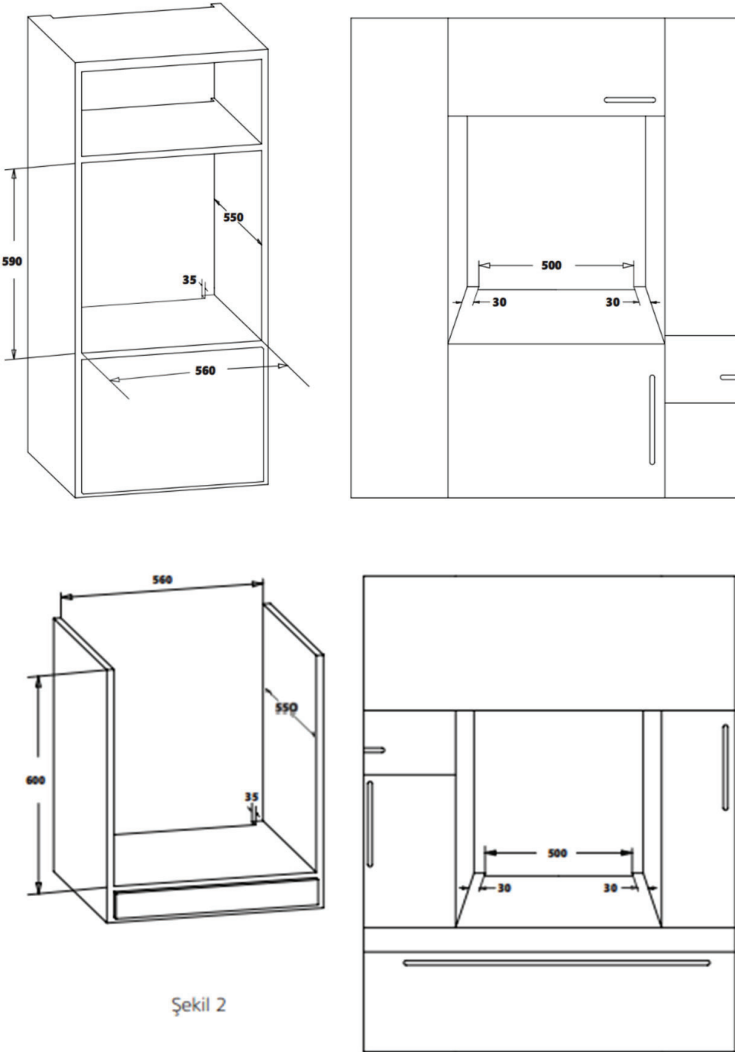
Insert the other part of the skewer into the slot in the wire

2.2.4. Technical specifications,

Specifications	Explanation
Product external dimensions (Height x Width x Depth)	595x595x568 mm
Supply voltage and frequency	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Product Total strength (*)	Maximum 2400 W
Lamp power (*)	18 W
Thermostat temperature range (*)	50 – 250 °C
Bottom heater power	1200 W
Top heater power	1100 W
Turbo heater power (*)	1800 W
Grill heater power	2200 W

- Technical specifications may be modified to improve the quality and performance of the product.
- The values declared on the product or in the documents supplied with the product are the values obtained in the tests carried out in the laboratory environment according to the relevant standard and may vary according to the working environment of the oven.

3. Installation and assembly,



Şekil 2

3.1. Installation,

Before starting the first installation of your product, you must make the following preparations.

- Make sure that the electrical installation is suitable. The preparation of the electrical installation is the responsibility of the customer and

must comply with the relevant local standards. If the electrical installation is not suitable, call a qualified electrician to make the necessary arrangements.

- Check whether there is any damage on any part of the product. If there is any damage to the product, do not install it.
- Make sure that there is a space behind the section where you will place the device. This space is necessary for the ventilation system to function properly.
- If there is a drawer under the oven, a shelf should be placed between the oven and the drawer.
- Kitchen cabinets must be level with the product and must be fixed.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (minimum 100°C).
- Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.
- Do not use the lid and/or handle to carry or move the product.

After making the above-mentioned preparations, you can proceed with the installation according to the following sequence.

3.2. First cleaning,

Clean your product for the first time according to the order below.

- Remove all packaging materials.
- Remove all accessories from the product. Clean the accessories with detergent water and a soft cleaning sponge.

- Run the product at 250 °C for 30 minutes without cooking and then allow it to cool down. Please do not panic if you notice any odor or smoke during this time.
- After the product has cooled down, wipe all surfaces with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.
- Make sure that the cleaning materials are not abrasive or sharp objects.

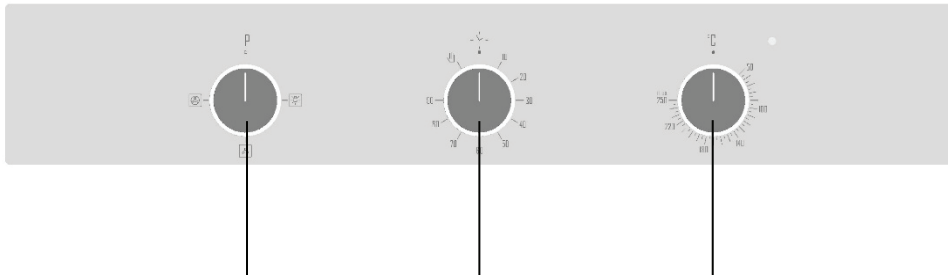
4. Use of the oven,

4.1. Cooling fan,

- Thanks to the ventilation system in our product, the front part of the product and the furniture are cooled when necessary. After the cooling process is completed, the system is automatically deactivated. The hot air inside the product is discharged out of the product through the ventilation gaps. Do not close the ventilation gaps to prevent the oven from overheating.

4.2. Control panel (*),

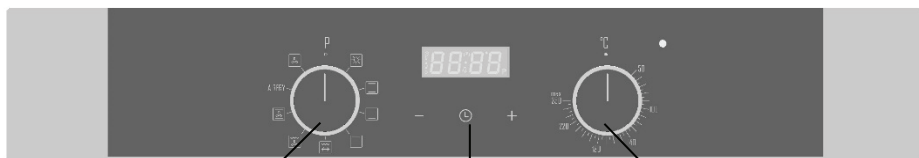
- The function can be selected with the function button on the control panel of the oven and the cooking temperature can be adjusted with the thermostat (the signal lamp will light up when the temperature is adjusted with the thermostat), the oven will start working by setting the mechanical or digital timer.



Function button

Mechanical timer

Thermostat

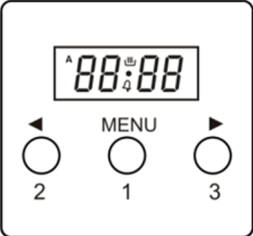


Function button

Mechanical timer

Thermostat

4.2.1. Use of Digital Timer

<p>Minute reminder Cooking icon Automatic Cooking Icon Point Icon</p>	 <p>The image shows a digital timer control panel. At the top is a digital display showing '88:88' with a small 'A' icon above the first '8' and a small 'u' icon above the second '8'. Below the display are three circular buttons. The left button is labeled '2' and has a left-pointing arrow above it. The middle button is labeled '1' and has the word 'MENU' above it. The right button is labeled '3' and has a right-pointing arrow above it.</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Function Selector Button2. Minus Button3. Plus Button <p>2 or 3: Manual</p>
---	---	--

4.2.1.1 Setting the Time of Day (24 Hours)

After connecting or reconnecting to a power source, "0.00" and "AUTO" flash.

Press and hold 1 for about 2 seconds, the dot icon starts blinking. Use 2 and 3 to set the current time. Approx. 7 seconds after the end of the set time, the new data is memorized.

Time correction can be made after;

Press buttons 2 and 3 for approx. 2 seconds, the dot icon starts blinking. You can then set the current time. Caution. If the correct time is not set, the oven may not function properly.

4.2.1.2 Manual Operation

If the programmer is not in semi-automatic or fully automatic mode, the oven can be used manually without cooking time setting.

4.2.1.3 Setting the Minute Reminder

You can activate the minute reminder at any time, these are functions that work independently of the activity status of other programs. The time you can set ranges from 1 minute to 23 hours 59 minutes.

- Press and hold button 1 until the minute counter icon starts blinking. "0.00" starts flashing.
- Use buttons 3 and 2 to enter the required time. The minute reminder icon remains on the screen. After the set time has elapsed, the minute reminder icon starts flashing again and an audible signal warns for approx. 7 minutes.

- Press 1, 2 or 3 to turn off the signal;
- When 1 is pressed for about 2 seconds, the minute reminder icon disappears and the display shows the current time.

Change Timer Beep Tones

The tone of the timer beeps can be changed as follows:

Press buttons 2 and 3 at the same time.

- Press button 1 to see the actual tone.
- Press button 2 to select the desired tone from tone 1 to tone 3.

Exiting Settings

- -Press 2 and 3 simultaneously to cancel the automatic functions.
- -Press button 1, then buttons 2 and 3 to select the minute counter settings.

Cooking Timer

If the oven has to turn off at a specified time, the cooking timer can be set. It is called semi-automatic operation. Press button 1 until "stop" and "0.00" flash. The digits next to the automatic cooking icon start blinking. Use buttons 3 and 2 to set the cooking time. It varies between 1 minute and 10 hours. The set time is memorized after approx. 7 seconds; the current time is displayed again. the automatic cooking icon remains on the display. Select the required temperature and function. When cooking is complete, an audible signal alerts you for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF. Press button 1, 2 or 3 to cancel the signal. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual operation.

DELAYED COOKING TIME

If the oven needs to be switched on for a specified time, cooking time and switching off at the specified time, cooking time and cooking end time can be set. It is called fully automatic operation.

- -Press button 1 until "stop" and "0.00" flash. The automatic cooking icon next to it flashes.

- -Set the cooking time using buttons 3 and 2. From 1 minute to varies between 10 hours (e.g. 1 hour)
- Press button 1 until "End" and "18.30" (end time) appear. Icons start blinking
- Use buttons -2 and 3 to set the switch-off (end of cooking) time. Limited to 23 hours 59 minutes" (example 19:30)
- -Turn the function and thermostat buttons to the required program.
- -The cooking icon disappears on the display. The oven will not turn on until the cooking start time (e.g. 18:30), this is the difference between the cooking end time and the cooking time.
- -When cooking is complete (e.g. 19:30), an audible signal sounds for approx. 7 minutes and the automatic cooking icon starts flashing again. Turn the function and thermostat buttons OFF.
- -Press 1 of the 1, 2 or 3 buttons to cancel the warning. Press button 1 for about 2 seconds to return to manual cooking.

4.2.2. Rustic Timer Usage

4.2.2.1. Product Controls

All controls in the product are made with the help of the adjustment bar. The following operations can be performed with the adjustment bar.

- Short press (Confirmation and Menu transitions)
- Long press (Manual mode switching)
- Turn right (Clock, reminder, cooking setting)
- Left rotation (Clock, reminder, cooking setting)

4.2.2.2 Functional Characteristics

4.2.2.2.1 Initial Energization

When the product is first energized, the clock symbol starts flashing on the display. To start using the oven, press the setting bar for about 3 seconds to pass the opening screen. When the opening screen is passed, the clock symbol stops flashing. The product switches to standby mode.

4.2.2.2.2 Clock Setting

To enter the clock setting mode, press and release the setting bar until the clock symbol starts flashing when no cooking or reminder is set. While in the time setting mode, the time can be set by turning the setting bar left and right. In the clock setting mode, if no setting is made for 10 seconds, the clock setting mode is exited. The last position of the hour and minute hands is considered as the set time.

4.2.2.2.3. Reminder Setting

To enter the reminder setting, press and release the setting bar until the bell symbol flashes. In the reminder setting mode, the reminder can be set by turning the setting bar left and right. Once the reminder is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the reminder will be canceled after 10 seconds and go to standby mode. After exiting the reminder setting, if the reminder has been set, the bell symbol will be on steady, if the reminder has not been set, the bell symbol will not be on. To see how much time is left before the set reminder expires, press the setting bar. The hour hand and minute hand will show the time when the reminder will end for 2 seconds and then go back to showing the time again. To cancel the set reminder, press and hold the setting bar for about 2 seconds. Reminder duration can be set as maximum 3 hours and minimum 2 minutes,

4.2.2.2.4. Cooking Start Time Setting

To enter the cooking start time setting, press and release the setting bar until the start symbol flashes. In the cooking start time setting mode, the cooking start time can be set by turning the adjustment bar left and right. If the setting bar is not pressed, the cooking start time will be canceled after 10 seconds and the standby mode will be entered. The cooking start time cannot be set on its own. After the cooking start time is set, the cooking end time can be set by pressing the setting bar. If the cooking end time is not set, the cooking start time is canceled. Cooking start time can be set as maximum active hour + 12 hours, minimum active hour + 2 minutes.

4.2.2.2.5. Cooking End Time Setting

To enter the cooking end time setting, press and release the adjustment bar until the stop symbol flashes. In the cooking end time setting mode, the cooking end time can be set by turning the setting bar left and right. Once the cooking end time is set, the setting bar must be pressed to activate it. If the setting bar is not pressed, the cooking end time will be canceled after 10 seconds and go into standby mode. The cooking end time can be set on its own. At the set end time, the oven resistances are deactivated and an audible and visual warning is given. Audible and visual warning can be terminated by pressing the setting bar. The cooking end time can be set as maximum active hour + 15 hours, minimum active hour + 2 minutes.

4.2.2.2.6. Delayed Cooking Setting

Delayed cooking is used when you want cooking to start after a certain time. To set delayed cooking, the cooking start time must be set first and then the cooking end time. For example: Active time: 10.00
Cooking Start Time: 11.30 Cooking End Time: 13.30 Cooking will start after 1 and a half hours and will last for 2 hours.

4.2.2.2.7. Manual Mode

The oven is in manual mode if automatic cooking is not installed. In this case, the start and stop symbols are off and the relay is in conduction. To cancel the set cooking times and switch to manual mode, long press the setting bar in the relevant setting menu. When switching to manual mode, the set cooking times are canceled and the product switches to the main screen where the time is displayed. In manual mode, the relay is in conduction. If the oven is to be deactivated, the function setting position on the oven must be set to off. In this mode all leds are off.

4.2.2.2.8. Alarm Sound Cancellation

When the set reminder time or cooking time expires, an audible and visual alert is given. The alarm sound and visual warning can be

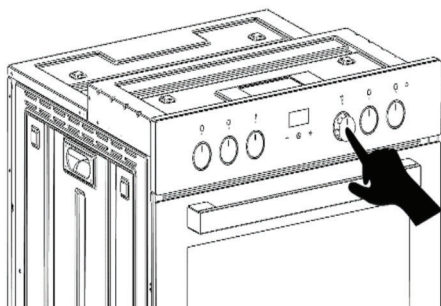
canceled by pressing the setting bar. If no intervention is made, the alarm sound will continue to sound for 1 minute. After 1 minute, the alarm silences but the visual warning continues to be given that the alarm is over.

4.2.2.2.9. Reminder or Automatic Cooking Cancel

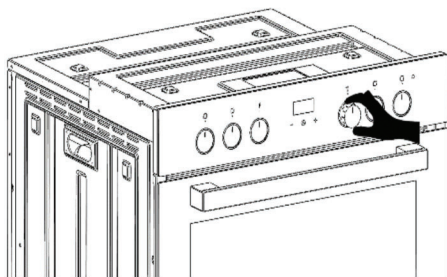
The set reminder or automatic cooking times can be canceled by pressing and holding the setting bar in the relevant setting menu. The product returns to standby mode. The hour and minute hands show the active time.

4.3. Use of pop-up button (*),

- In models using a pop-up button, the button can only be adjusted when it is outside.

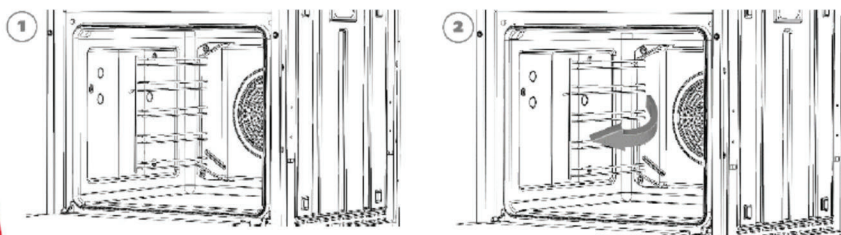


As shown in the figure on the side, press on the button to release it.



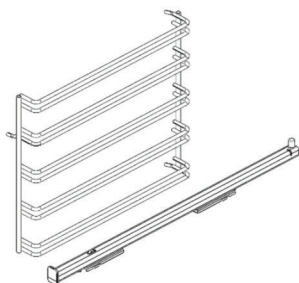
Once the button is out, you can make the necessary adjustments by turning it to the right or left.

4.4. Cleaning the wire shelves,

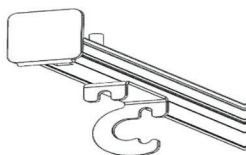


To remove the wire shelves, apply force perpendicular to the surface to which they are attached and the wire shelves will come out. After cleaning, they can be put back in the same way.

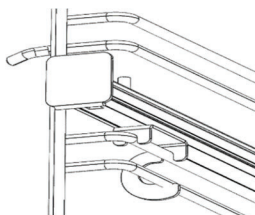
4.5. Assembly of telescopic rails (*),



Telescopic rails should be installed on the required shelf by looking at the cooking guide. It differs as right and left when installing.



You need to attach the telescopic rails to the top wire of the desired shelf.



Check that the telescopic rail is fully seated on the wire. The telescopic rail in the picture is the left telescopic rail.

When you want to remove it, pull the tab indicated by the arrow downwards and then pull the telescopic rail in the opposite direction to the attachment direction. There are 2 of these tabs on the telescopic rails, front and back.

4.6. Oven lighting.

- In all functions, the oven lighting is switched on automatically and remains on throughout cooking.

4.7. Turn off the oven.

- You can turn off your oven by turning the function switch and thermostat to the off (top) position.

5. Cooking tips,

5.1. General information about cooking,

- Stay as far away as possible when opening the oven door after cooking. When opening the oven door, hot steam may burn your hands, face and/or eyes.
- The temperature and time values given for cooking vary depending on the recipe and quantity. For this reason, times and temperature values are given as ranges.
- Take accessories out of the oven when not in use during cooking. Accessories not used during cooking may prevent your food from cooking properly.
- Always cut the greaseproof papers used in cooking according to the container. Greaseproof papers overflowing from the container may pose a risk of burning.

5.2. Cooking Table,

Food	Cooking function	Cooking Temp. (C)	Cooking Shelf	Cooking time (min.)
Cake	Static / Static +Fan	170-180	2-3	35-45
Muffin	Static / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Pastry	Static / Static +Fan	180-200	2	35-45
Bun	Static	180-190	2	20-25
Cookie	Staticv	170-180	2	20-25
Apple Pie	Static / Turbo + Fan	180-190	1	50-70
Sponge Cake	Static	200/150*	2	20-25
Pizza	Static Fan	180-200	3	20-30
Lasagne	Static	180-200	2-3	25-40
Macaroon	Static	100	2	50
Chicken grill**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Fish grill**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Beef Steak**	Grill+Fan	Max	4	15-20
Grill Meatball**	Grill+Fan	Max	4	20-25

6. Environmental instructions,

6.1. Compliance with WEEE regulation and disposal of waste product,



This product does not contain harmful and prohibited substances specified in the "Regulation on the Control of Waste Electrical and Electronic Equipment" published by the Ministry of Environment and Urbanization. It complies with the WEEE Regulation.

This product is made from high quality component materials that are recyclable and reusable. Therefore, do not dispose of the product with household or other waste at the end of its service life. Take it to a collection point for recycling electrical and electronic equipment. Ask your local authority in your area for these collection points. Help protect the environment and natural resources by recycling used products. Before disposing of the product, disconnect the power plug for the safety of children and make sure that the locking mechanism of the loading door is inoperable.

6.2. Packaging information,

The packaging of the product is made of recyclable materials in accordance with our national legislation. Do not dispose of packaging waste with household or other waste, dispose of it at the packaging collection points specified by the local authority.

7. Maintenance and cleaning,

7.1. General cleaning information,

- Without regular cleaning, the lifetime of your product may be reduced and common problems may increase.

- The product should be cleaned after each cooking. In this way, food waste is easily removed and it is prevented from burning in the next use.

- Do not use steam cleaners, abrasive detergent powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning. Detergents and objects may damage the surfaces of your product.

- Clean the product with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.

- Allow the product to cool down after cooking before cleaning. Hot surfaces may cause burns.

- Make sure that any remaining liquid is completely wiped off after cleaning.

7.2. Cleaning of inox and stainless surfaces,

- Do not use cleaning materials containing acid or chlorine for cleaning stainless and inox surfaces.

- Make sure to wipe in one direction with a detergent cloth (non-scratching).

- Discoloration that occurs on inox and stainless surfaces over time does not affect the operation of the product.

- Stains that remain on inox and stainless surfaces for a long time may cause corrosion. For this reason, clean the lime, oil, starch and protein stains after cooking immediately.

7.3. Cleaning enamel surfaces,

- Clean enamel surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth.

- You can use the steam cleaning function for light non-permanent dirt on enameled surfaces. (*)
- Use stainless steel dishwashing wire and oven cleaner for cleaning burnt food residues. (You can get the recommended cleaners for cleaning enamel surfaces from authorized service).
- Wait for the product to cool down before cleaning the product after cooking. Hot surfaces may cause burns.

7.4. Cleaning of catalytic surfaces (*).

- The inner walls of the oven can only be enameled or catalytic.
- The catalytic walls of the oven have a light matt color and porous surface.
- The catalytic surfaces of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to their porous structure and when the surface is saturated with oil, it starts to shine. In this case, it is recommended to replace the surfaces.

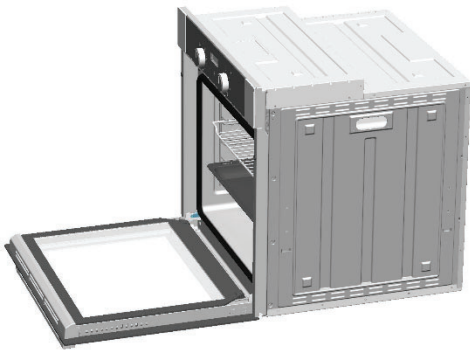
7.5. Cleaning of plastic parts and painted surfaces,

- Clean plastic parts and painted surfaces with dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and wipe dry with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive materials. These materials may damage the surfaces.

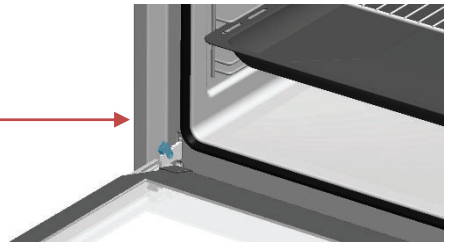
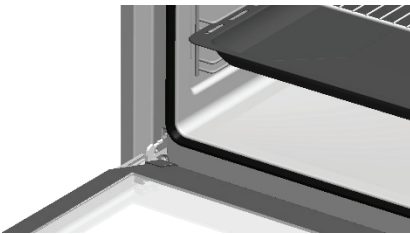
7.6. Cleaning the control panel,

- When cleaning button-controlled panels, wipe the panel and buttons with a damp soft cloth and wipe dry. Do not remove the buttons and the gasket underneath to clean the panel.
- When cleaning the touch control panels, use a damp soft cloth and wipe dry with a dry cloth.

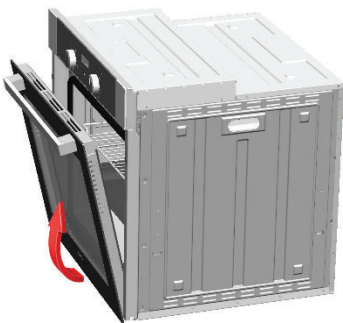
7.7. Removing and cleaning the oven door,



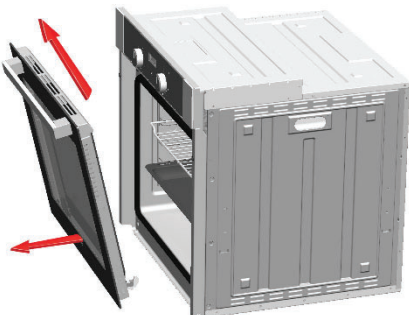
Open the oven door



Lift the hinge lock upwards.



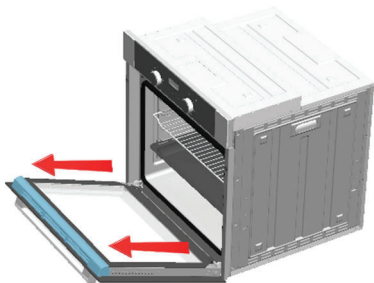
Close the lid slightly and lift it upwards to pull it out.



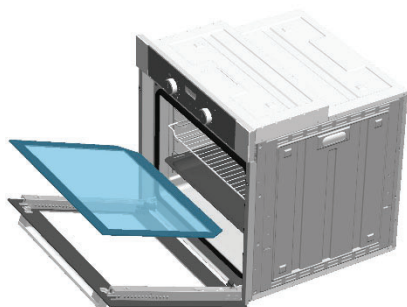
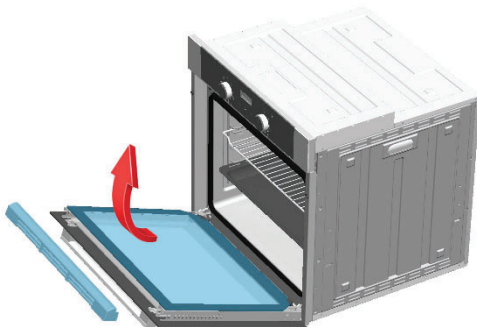
After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.

7.8. Removing and cleaning the door glass,

Grasp the plastic on the door by the corners and pull it upwards.

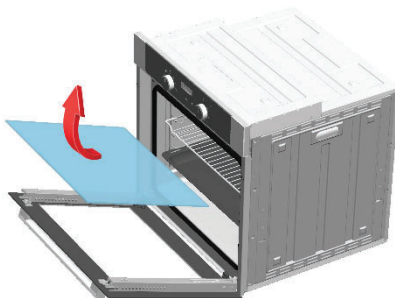


Remove the inner glass by pulling it upwards.

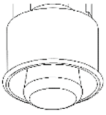


Remove the center glass (if fitted) by pulling it upwards.

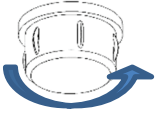
After cleaning, reverse the steps to put the cover back on.



7.9. Lamp Replacement,



Make sure that the plug is not plugged in before removing the lamp! Remove the lamp housing glass and the lamp by turning it.



Replace the defective lamp with a new one. Refit the lamp and the lamp housing glass by turning it.

8. If not working,

If it does not work; Before contacting the service, make sure that the plug is plugged in and the electrical fuse in the installation is intact, do not take any action that may damage the product.

Service and Spare Parts: Have your product installed by our authorized services free of charge. You can obtain spare parts for your product from your dealer or authorized service center.

