

TESLA

# BUILT-IN OVEN

B0900FBFA  
B0900FBSA

## User Manual

ENG

GR

HU

SRB



Product images are for illustrative purposes only and may differ from the actual product.


# IMPORTANT SAFETY WARNINGS





## Dear Our Precious Customer,

Thank you for choosing a product. We would like you to be satisfied with our product, which has been produced in our highly qualified, technological and modern facilities.

You can use your oven with pleasure and confidence for many years by performing required maintenance and showing necessary care.

Read the whole manual. Retain the manual during use of the product. If you hand the product over to someone else, give them the manual as well.

 This Operating Manual is prepared for multiple models.  
Some of the features mentioned may not be available in your product.



Symbol	Meaning	Symbol	Meaning
	Important Information		Risk of Electric Shock
	Warning - Caution		Risk of Fire

**Read the manual carefully before installation and use of the appliance. The appliance shall not be covered under warranty in case of an incorrect installation or use performed by a person other than a specialist.**

## General Notes

- Follow the safety related instructions.
- Also read other documents that are provided together with the appliance.
- The user manual may be convenient for more than one model.
- Keep it in an easily accessible place for a future use.
- Disconnect all the energy connections before installation, maintenance and repair operations.
- If the appliance is damaged, do not operate it.
- If there is protective gelatin on the panel or cover of your device, please remove it.
- Keep the children under 8 years old and the pets away during and after use of the appliance.
- It is dangerous for the children under 8 years old to touch the appliance without an adult supervision and to use it on their own.
- Keep the packaging materials out of reach of the children, dispose them in a place where they cannot reach.
- Do not bring damp package into contact with the mouth. Keep it out of reach of the children.
- The appliance should not be maintained and cleaned as long as the children are not under the supervision of the adults.
- The appliance is only intended for cooking. Do not use the appliance for the purposes such as heating the room.
- While the oven is hot, tray and accessories may become hot; use oven gloves or a similar apparatus when you place and remove them.
- Do not use steam cleaner for cleaning the appliance.
- Keep the surrounding area of all the compartments, where there is an air circulation, open.
- If you would use an oily baking paper, absolutely do not bring the paper into contact with the base of the oven.
- Do not prepare food with strong alcoholic drinks. Alcohol vaporates at a high temperature, it may catch and cause fire in case of contact with hot surfaces.
- Check whether the appliance is turned off or not after use.
- Keep the cooking duration under control.
- This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

## Electrical Hazard

-  There is a risk of electrocution.
- The appliance should be repaired by an authorized service if it is damaged.
- In case of any damage, turn off the appliance, cut off the electricity.
- Due to the risk of electric shock, do not wash the appliance by spraying or pouring water on it.
- If the lamp would be replaced, disconnect the appliance from the electrical outlet in order to avoid from electric shock before the replacement.
- Our company is not responsible from any damage that would arise for thereason that the appliance is used without connecting it in accordance with local regulations.
- Absolutely do not use the plug with wet hands.
- In order to disconnect the appliance from the electrical outlet, plug it out by holding the plug, not the cable.
- While the appliance operates, its rear surface also gets warm. The electrical connections should not come into contact with the rear surface.
- Unplug the appliance during operations such as cleaning, repair and maintenance.
- Do not dislodge the resistor during cleaning.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. If the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.
-  Do not try to extinguish the fire with water.
- Disconnect the appliance from the electrical outlet and try to cover the fire within instrument such as a fire blanket in order to prevent the fire from coming into contact with the air.
- Plug the product into a grounded socket protected by a fuse suitable for the current value specified on the product type label. The plug or electrical connection of the product must be in an easily accessible place. If this is not possible, there must be a mechanism (fuse, switch) on the electrical installation to which the product is connected that complies with electrical regulations and separates all poles from the network.

### Risk of Injury

- If there is a crack on the oven door glass or it is exposed to an impact, the glass may break and splatter.
- In order to clean the oven door glass, do not use harsh and abrasive cleaners or metal scrapers.
- Do not touch the heating/power elements.
- The hinges of the appliance door may jam the door during movement. Do not hold the section which contains hinges.
- Never leave combustible materials or oxidizers in the appliance.
- Do not heat glass jars and canned food. Created pressure may cause the jar to explode.
- Do not put the tray close to combustible materials or oxidizers after cooking.
- The oven door may consist of 2, 3 or 4 glasses. Do not use the oven door with a removed glass.
- The user should not carry the oven on his/her own without gloves.

### Intended Use

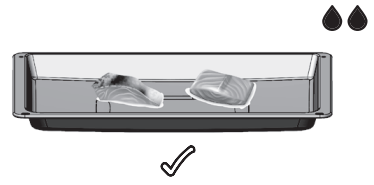
- The appliance is intended for cooking. Do not use it for purposes such as heating.
- The appliance has been designed for domestic use. Use it only in a closed area.
- The oven can be used for defrosting, frying or grilling the food.
- Do not use the oven for drying purposes by hanging a towel or clothes on its handle.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

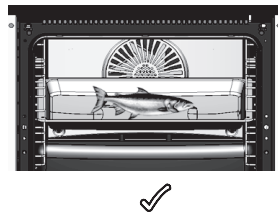
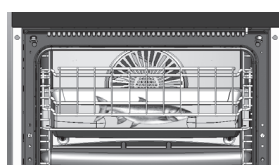
### Saving Energy

To learn what should be done while cooking a food in the oven, first of all, we need to talk about pre-heating. You should apply pre-heating only when it is required. Pay attention not to apply pre-heating for more than 10 minutes.

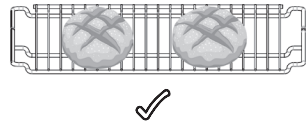
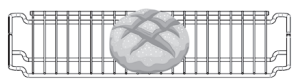
- Before cooking, put the frozen food in the oven after you leave them at the room temperature or defrost them in the microwave oven.



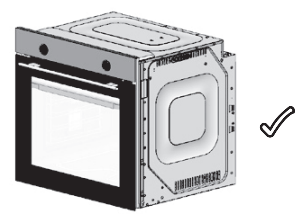
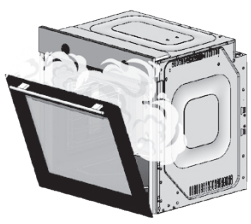
- Do not leave unnecessary accessories in the cooking compartment.



- You can cook more than one food on the wire rack at the same time. Thereby, you save heat.

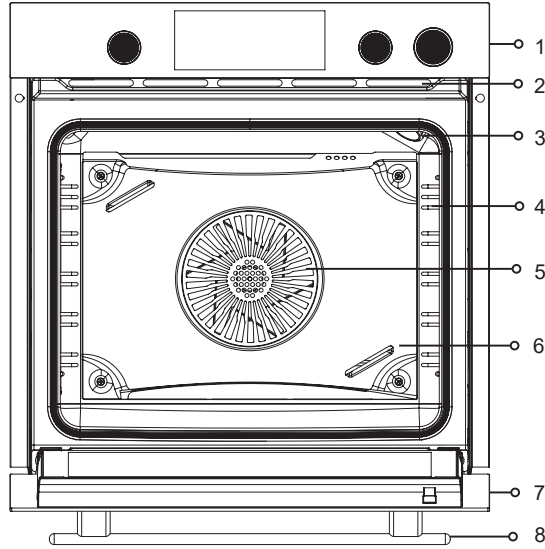


- The oven door causes heat loss every time it is opened. For this reason, you should not open the oven door unless it is highly necessary. When you need to open the oven door, pay attention to close it as soon as possible.



# INTRODUCING THE APPLIANCE

## General Overview

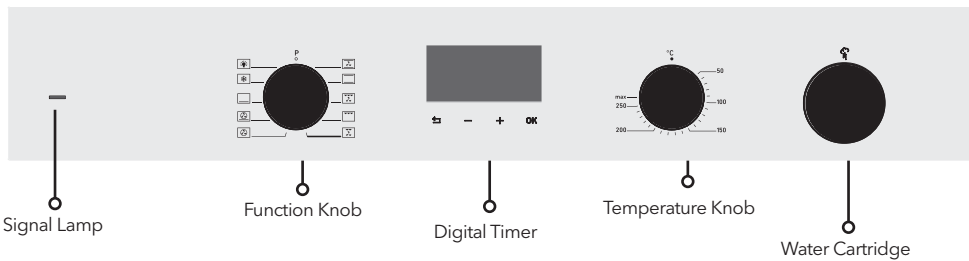


1-Control Panel	5-Fan
2-Air Vents*	6-Fan Protection Sheet **
3-Oven Illumination***	7-Cover
4-Racks****	8-Handle

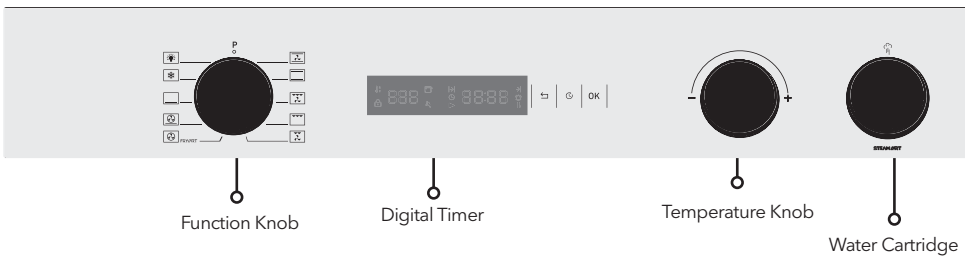
\***Air Vents** may be open/closed depending on your model. It may not be available depending on your **\*\*FPS model**. The position of the **\*\*\*Oven Illumination** may vary. **\*\*\*\*Racks** may vary depending on your model. Wire rack is demonstrated as an example.

## CONTROL PANEL

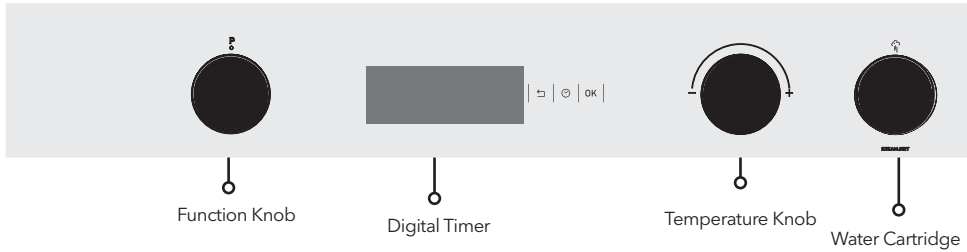
### Eco Good Dijital Timer



### Good++ Dijital Timer



## Good++ PI Digital Timer



### Function Button

Heating/cooking type is adjusted with function selection button.

You also need to set temperature button to a value with function selection button. Otherwise, the product will not start to heat.

### Temperature Button

It allows you to select the temperature of the oven. The cooking is started by selecting the function type.

### Mechanical Timer

It allows you to determine the time for the food to be cooked. The function and temperature knob must also be set.

### Digital Timer

It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire.

### Signal Lamp

It is the lamp which indicates that the oven is heated. It goes out when the oven reaches to the adjusted temperature.

### Turning Off The Electric Oven

Switch the function and temperature buttons to zero (turned off) position.

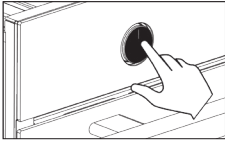
**i** The functions, which are available on the table, may vary in the different appliances, they may not be available in every model.

\*The related energy value in the fan supported cooking mode has been indicated based on this function. The performed tests have been based on TS EN 60350 standard and (EV) No 66/2014 regulation.

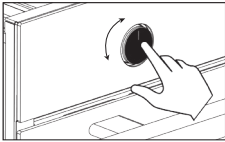
## HEATING TYPES AND FUNCTIONS

	Fan Supported Lower and Upper Heating	Lower + Upper Heating and Fan are turned on. It is convenient for the food such as meat, cakes, biscuits. By the help of fan, the air circulation is performed in a controlled way and evenly within the oven.
	Lower and Upper Heating	The food are heated in the same way downwards and upwards. Upper and Lower heating are turned on. It is convenient for the food such as cakes, pastries.
	* Fan Supported Big Grill	The grill and fan operates together. The fan distributes the hot air evenly. It is convenient for cooking large sized meat dishes,
	Big Grill	It is convenient for grilling and frying big and medium portion meals. It heats the whole area under the heater. <b>⚠</b> When the grilling, the oven door must be closed.
	Turnspit	Meat, chicken, etc. foods lined up on the skewers are cooked evenly fried.
 	*Fan Supported Small Grill	Small grill and fan are turned on. You can cook your food, which require to be cooked for a long time, by saving energy. Its cooking duration is longer than other functions. It is not recommended for leavened food. This mode is the highest mode for energy efficiency.
	Turbo Fan	Turbo heater shall step in and cook your meal evenly with hot air by the help of fan.
	Turbo Fan + Lower Resistor	Turbo fan and lower heating are turned on. It is convenient for cooking pizza.
	Lower Heating	Only Lower heating is turned on. If the bottom of the meal, which is being cooked, needs to be fried, use the programme towards the end of the cooking. Also use this function for Steam Cleaning.
	Defrosting	The fan circulates the air around the meal and defrost the frozen food such as meat, bread and cake.
	Oven Illumination	It helps to illuminate the inside of the oven. When you switch it to the oven illumination position, the heaters and the fan do not operate. The light will remain on as long as the oven operates.

## Pop-out Button Use

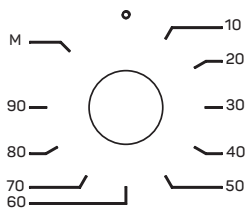


- In the models with a pop-out button, the button should be on the outside in order to apply the setting. (This button is optional.)
- Remove the button out by pressing on it as shown in the picture.



- You can adjust the button by turning it when it is outside.

## Use of Mechanical Timer



It allows you to set the time for the food to be cooked. You can set it by selecting the temperature and type of cooking, turning the cooking time clockwise. When the time is up, it warns with a ringing sound. If you wish, you can start cooking by selecting the temperature and type of cooking without selecting a time by setting it to M mode.

## USE OF THE OVEN



	"In progress" indicator		Pause indicator
	Cooking duration indicator		Back button
	Cooking completion indicator	<b>OK</b>	OK button
	Clock setting indicator	<b>+</b>	Time increasing button
	Alarm indicator	<b>-</b>	Time decreasing button

# First Use

## Clock Setting ⌚

ⓘ Apply the clock setting before starting to use the oven.

All numbers light up and go out for 2 seconds after establishing the power connection. 12:00 appears on the screen.

ⓘ -/+ buttons, you can change the time more quickly.

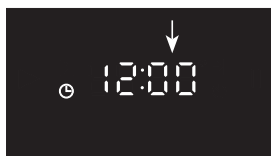
Firstly, the minute is entered and it is confirmed with OK button and you switch to the clock.

As the minute field flashes, when you press on ↵ button for a short time, the

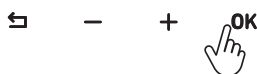
clock setting shall be terminated without recording any data. In order to return to the minute field while performing the clock setting, press on ↵ button for a short time.

ⓘ As long as the clock data are not confirmed, the screen shall stay as the setting screen.

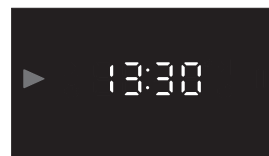
ⓘ In case of a power failure, the time of the day is cancelled and you should apply the setting again.



Firstly, select the minute with -/+OK button.



After that, select the clock and confirm it with OK button.



The time of the day appears.

The clock is set and ⌚ indicator disappears.

The brightness on the screen decreases 1 minute after the setting is applied. Afterwards, you can change the time of the day from 'Settings Mode'.

## First Heating



Remove the labels and take out the accessories before using the oven.



Wipe the oven with a damp cloth and dry it. Refer to "Maintenance and Cleaning" section and review it detailedly.



Perform the first heating in order to remove the new appliance smell. Operate the oven at the Lower + Upper position, while its door is closed, for 200°/30 min. Then, ventilate the room.



You need to be careful while opening the oven's door because vapour may arise after heating. Place the accessories. Your oven is ready to use.

⚠ The surfaces become warmer than normal during the first operation. For this reason, do not touch the oven and keep the children away.

## Daily Use

- In order to start cooking, adjust the thermostat button of the oven and the suitable temperature (Cooking Recommendations) for the food.
- Preheat the oven, if pre-heating is desired.
- After cooking, leave the oven to cool down while its door is open.

⚠ When the cooking duration ends, remember to turn off the oven's function and temperature button.

## Use of Digital Timer



It is an electronic timer which makes the food to be cooked prepared at the time you desire. You should adjust the cooking duration of the meal and the time when you desire it to be prepared.

⏪ - + OK

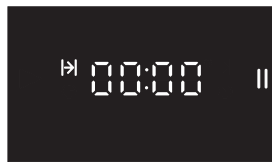
## Automatic Cooking Programme

After selecting the temperature and function, which are suitable for the meal you put in the oven, you shall start the cooking immediately by adjusting the cooking duration. **In order to adjust the cooking duration;**



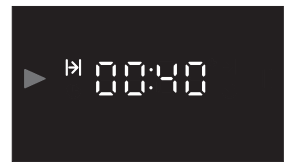
⏪ - + OK

⏪ press and hold OK button until .... indicator appears.



⏪ - + OK

Firstly, select the minute with -/+ buttons and activate the clock by pressing on OK button. (e.g.; 40 minutes)



⏪ - + OK

with OK button, move forward until the screen above appears and start the cooking.

- The time, which is set on the screen, starts to count down.
- Adjust the temperature and the function you desire. The oven shall cook for 40 minutes beginning from the moment you confirm the time.
- When the adjusted time is up 0000 appears on the screen, indicator flashes and it gives an audible alarm for 2 minutes. In order to turn off the alarm, press on OK button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.
- When the cooking ends, switch the temperature and the function to the closed position and turn off the oven.

ⓘ In order to complete the cooking before the adjusted time and cancel the selected time, long press on ⏪ button. The time of the day appears on the screen.

## Pause Mode

When the screen indicates the time of the day and you long press ⏪ button, the time of the day and || symbol appear and the oven switches to pause mode. In this case, you cannot cook. When you press on OK button for a short time in order to exit the mode, ▶ symbol appears and is deactivated.

ⓘ Operation continues while the commutator is turned on.



# Manual Cooking Mode

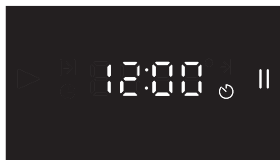
You can start cooking immediately without adjusting the duration by selecting the temperature and the function which are suitable for your meal. The oven does not turn off automatically and you should observe it.

ⓘ In case of a power failure, your oven shall be deactivated and the clock shall be reset. You should adjust the time of the day again when the power is back on.

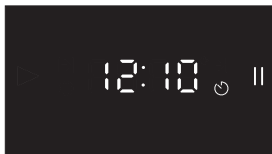
## Alarm Setup

Alarm can be set at any time. You can use it as a warning or reminder.

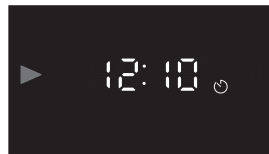
The alarm indicator shall go out after the alarm rings for 2 minutes. Until the indicator appears, press and hold **OK** button.



**OK** button until indicator move forward until the indicator appears.



Firstly, select the minute with **-/+** buttons, by pressing on **OK** button, select the hour and confirm it with **OK** button.



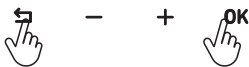
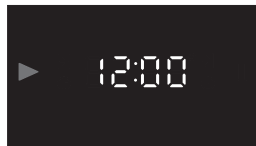
After the duration is adjusted, the screen indicates the time of the day.

## Turning Off The Alarm

The alarm shall ring for 2 minutes after the adjusted time is up. In order to turn off the alarm, you can press on **OK** or button. After turning it off, the time of the day appears on the screen.

## Setting Mode

### Alarm Tune Setting (AL)



Long press and **OK**. buttons together and enter the menu.

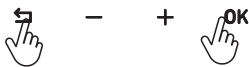
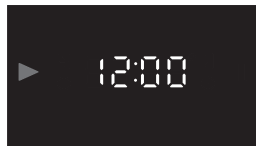


With **-/+** buttons, proceed **RL** to option and confirm it with **OK** button.



With **-/+** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.

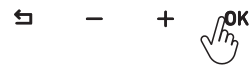
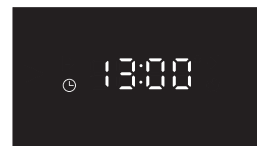
## Changing The Time (CL)



Long press and **OK**. buttons together and enter the menu.



With **-/+** buttons, proceed to **L** option and confirm it with **OK** button.



Select the minute and the hour with **-/+** buttons and confirm it with **OK** button.

## Changing The Tone (So)



Long press and **OK** . buttons together and enter the menu.



With **-/+** buttons, proceed to option and confirm it with **OK** button.



With **-/+** buttons, select the level you desire and confirm it with **OK** button.

## Changing The Brightness of The Screen (Sc)



Long press and **OK** . buttons together and enter the menu.



With **-/+** buttons, proceed to option and confirm it with **OK** button.



With **-/+** buttons, sselect the level you desire and confirm it with **OK** button.

## Good++ / Good++ PI Digital Timer User Guide



	Running indicator		Pause/Stop indicator
	Cooking time indicator		Back button
	End of cooking time indicator	<b>OK</b>	Confirmation button
	Current time indicator	<b>+</b>	Increase indicator
	Timer setting indicator	<b>-</b>	Decrease indicator
	Key Lock		Temperature indicator



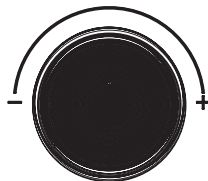
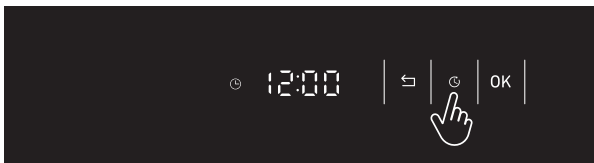
Selected function is displayed red on the control panel. When switched off, "OFF" is displayed.

## Setting the Clock

**i** Set the time before you start using the oven


When power is applied all indicators light for 3 seconds. The clock is preset to **12:00** as shown on the display.

Turn the knob to **-/+** to change the clock.




When the correct time is displayed touch **OK** to confirm the current time. If you do not touch and hold **OK** for 5 seconds, the display will show the current time.

The current time cannot be set after a Cooking Program is selected.

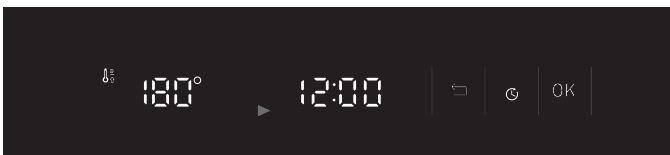
In this case, to set the current time, first touch and hold  to cancel the program. Then enter **Settings** to set the current time.

**i** In the event of a power failure, the clock will revert to factory setting, and you will need to set the current time again.

## Manual Cooking

Select the desired cooking mode. The recommended temperature will be displayed. Turn the knob  to **-/+** to cancel the program. Then enter **Settings** to set the current time.

After selecting the temperature, touch **OK** to confirm. If you do nothing for 5 seconds after selecting the temperature, the settings will be confirmed automatically. (i.e. 12:00) The display will be as below;




**i** When the temperature reaches the desired degree, the temperature indicator  turns red.

## Pause/Stop

Touch and hold  to pause/stop cooking. The display will be as below.




Press  again to resume cooking.

## Automatic Cooking

Select the oven function, and set the temperature and cooking time to start cooking.

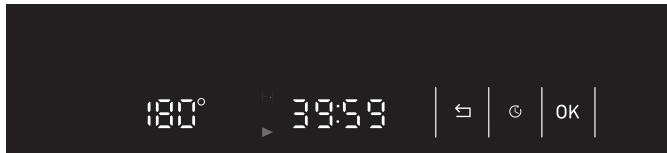


Touch  Turn the knob to - / + to set the cooking time. (i.e. 40 minutes)



Touch **OK** to start cooking.


- The set time will start to countdown on the display.

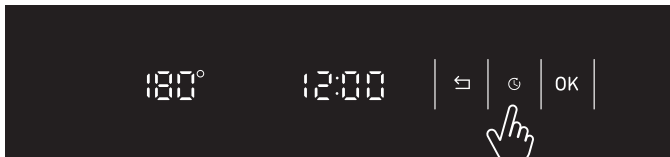


- When the cooking time is complete, **00:00** will appear on the display and the **00:00** indicator will flash, and there will be an alert beep which will continue for 1 minute. To switch off the alert beep, touch **OK**. When the unit is switched off, the display will show the current time, and the temperature.
  - When the cooking is completed, turn off the function and the oven.
- i** To stop the oven before the set time and also to cancel the selected cooking time, turn the function knob to the zero (off) position **P**. After the program is canceled, the display shows the current time.

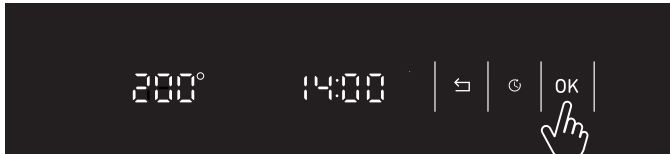
## Setting end of cooking time to your preference →

Use this program when you prefer your meal to be ready at a specified time. Programmed cooking allows you to set the exact cooking time and the time of day you want the cooking to end. The oven will automatically start and stop the cooking process at the set time.


Select the desired cooking mode. The recommended temperature will be displayed. Turn the knob to **-/+** to increase or decrease the temperature. 

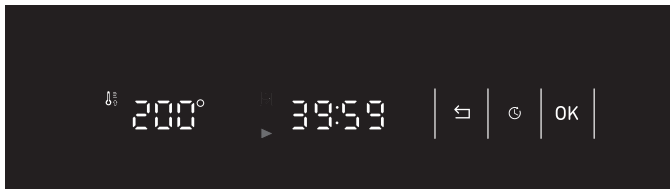


Current time

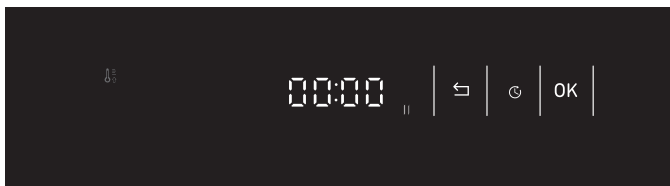


Cooking time

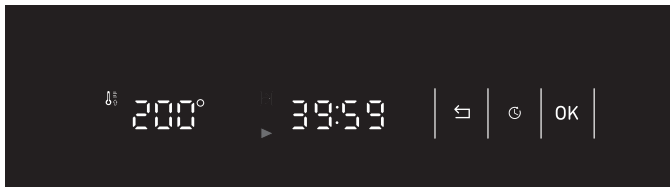
Touch  to change end of cooking time. Turn the knob to - / + to set the time.



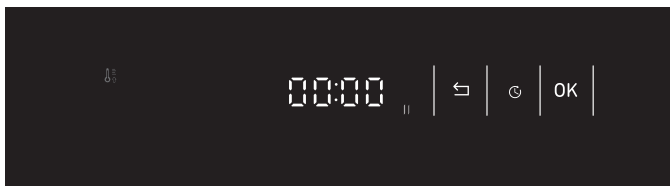
End of cooking time



The display after selecting the end of cooking time





Start of cooking display



End of cooking display


## Setting an Alarm

Press and hold  for 3 seconds.  will be on and the current time will be flashing. Turn the knob to **-/+** to set an alarm.




The current time will return to the display after an alarm is set. The alarm tone will cut off after 30 seconds, and the alarm icon will turn off. Touch **OK** to cancel the alarm.

### Setting an alarm while cooking;

Press and hold  when the cooking program is displayed. The current time will be displayed. Enter the desired time, and touch **OK** to confirm.



## Key Lock

Activating the Key Lock function prevents tampering with the control panel. Touch and hold  to enter the menu. Toggle **"OFF"** to **"ON"** and press **OK** to confirm.





### Deactivating Key Lock

Touch and hold  until  disappears to deactivate the key lock.

# SETTINGS

To use settings, no cooking program must be running. The current time must be displayed.

## Changing Key Tone (ton)

Touch and hold **OK** to enter the menu.  will be displayed. Turn the knob  to **-/+** select **ton**. Select your desired level by turning the knob to **-/+**, and touch **OK** to confirm the change.





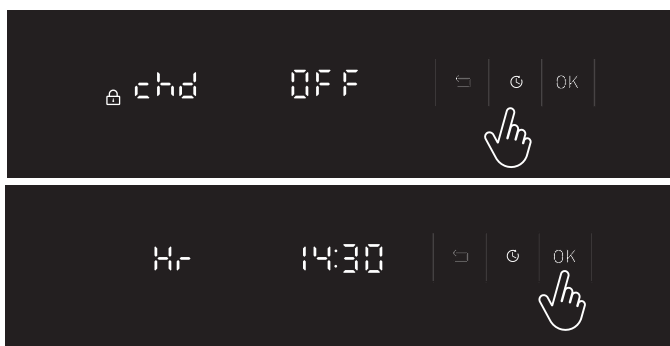
## Changing Alarm Sound (SoU)

Touch and hold **OK** to enter the menu.  will be displayed. Turn the knob  to **-/+** select **SoU**. Select your desired level by turning the knob to **-/+**, and touch **OK** to confirm the change.





## Setting the Clock (Hr)

Touch and hold **OK** to enter the menu.  will be displayed. Turn the knob  to **-/+** select **Hr**. Select your desired level by turning the knob to **-/+**, and touch **OK** to confirm the change.





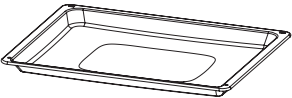


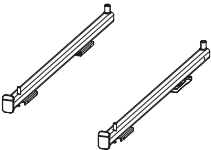
## Changing Display Brightness (brt)

Touch and hold **OK** to enter the menu.  will be displayed. Turn the knob  to **-/+** select **brt**. Select your desired level by turning the knob to **-/+**, and touch **OK** to confirm the change.



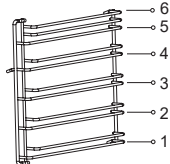
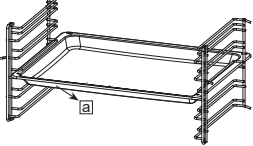
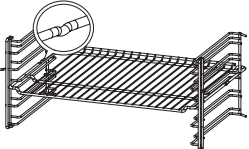
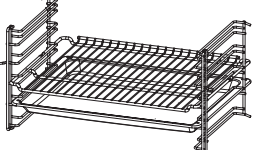
## ACCESSORIES

-  The accessories, which are provided based on the model of the appliance, vary. The accessories, which are mentioned in the user manual, may not be available in the product.
-  Use the original accessories, which are designed for the appliance.

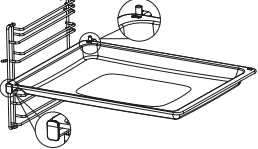
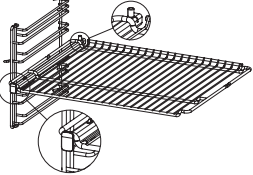
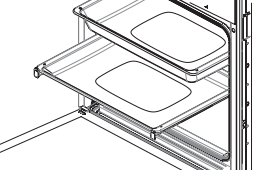
	<p><b>Standard Tray</b> It is intended for frozen food, cakes, large sized meat dishes, pastries.</p>
	<p><b>Wire Rack</b> It is intended for cake and soufflé moulds and for placing the food to be fried on the rack.</p>
	<p><b>Deep Tray</b> You can use it for stews, fried food in large pieces and for collecting the dripping oils when you grill the food.</p>
	<p><b>Telescopic Rail</b> Telescopic rails can be pulled completely out of the oven. You can easily move your tray and wire grill to control your meals.</p>



## Use of Accessories

	<p>There are models with wire and self adjusting racks. Wire rack has 6 cooking rack.</p>
	<p>Accessories should be placed between two racks and the side with a inclination should face the door of the appliance.</p>
	<p>The cavities on the wire rack prevent it from falling off the racks and ensure the safety.</p>
	<p>You can use the tray as a drip cap for grilled food and meat dishes by placing the tray and the rack together.</p>

## Use of Telescopic Rail

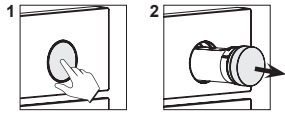
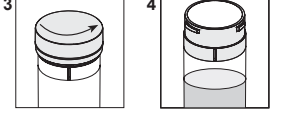
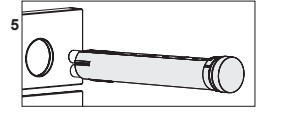
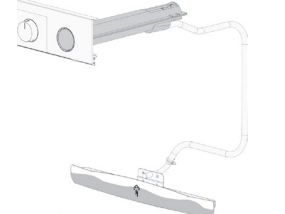
	<p>Push the rails completely inside without placing the tray and wire grid on them. Accessories must be between the front and rear overhangs of the rails.</p>
	
	<p>If you are going to cook with more than one tray, there should be a level of distance with the rail system.</p>

## STEAM ASSISTED COOKING

The water delivered to the evaporation chamber during cooking evaporates thanks to heat and a better cooking is achieved. The steam assist allows your food to be crispy on the outside, soft and juicy on the inside, making it more delicious.

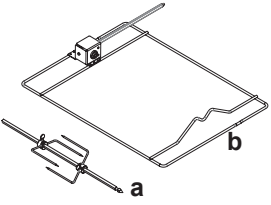
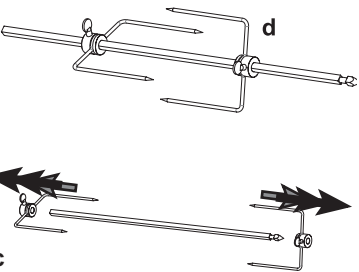
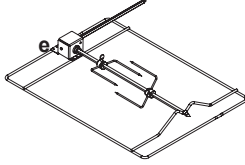
- Perform the steam assisted cooking process with the steam assisted cooking function specified in the manual.
- Please refer to the values in the steam assisted cooking chart for the food you will cook.
- Place your food in the recommended shelf position.

When it is time to add water according to the time specified in the cooking chart;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the water cartridge(1).</li> <li>• Displace the water cartridge(2).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unscrew the cover of the water cartridge(3).</li> <li>• Add the amount of water shown in the chart to the cartridge(4).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Close the cover of the water cartridge and push the cartridge a little(in case of pushing it totally, the water will be transmitted to the evaporation chamber).</li> <li>• When it's time to deliver the water, push the water cartridge totally(until you hear the click).</li> <li>• Turn off your oven when the cooking process is finished.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Water starts to flow slowly into the evaporation chamber in the oven, and your food is cooked with the steam assist.</li> <li>• Do not deliver more than 200 ml of water at one time.</li> </ul>

# TURNSPIT (CHICKEN ROTISSERIE)

**i** This feature is optional. It may not be available on your device.
























	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If there is an accessory in your oven, remove the skewer (<b>a</b>) in the accessories from its rack (<b>b</b>).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unloose and remove V (dovetail) shaped sheet iron's (<b>c</b>) screw (<b>d</b>).</li> <li>• Center the food to be grilled on the skewer and fix V shaped sheet iron so that it shall not come loose and tighten its screw. (Max. chicken-2.5 kg)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insert the skewer into the gearbox (e), which is available on the rack. Make sure that it is inserted.</li> </ul>

- After closing the oven's door, operate the thermostat temperature at the maximum temperature at the rack position.
- In order to collect the dripping oils, place the tray on the base and add a small amount of water to the tray.

# COOKING SUGGESTIONS

You can see the details of the food, which we have tested in our laboratories and whose cooking values have been determined by us, in the table. The cooking times may vary depending on the grid voltage, the nature and the amount of the material to be cooked and the temperature. By trying out, you can change the values to achieve different tastes and the results, which are suitable for your palatal delight. The lowest rack of the oven is the 1st rack.

**\* It is recommended to apply 10 min. pre-heating.**

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Cake in a tray	Standard Tray		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Cake in a mould	Cake Mould		2	170	35...40
			2	180	25...30
Cookie	Standard Tray		2	170	20...25
Small cakes	Standard Tray		3	160	30...35
	Standard Tray Deep Tray		1 - 5	160	30...35
Phyllo based pastry	Standard Tray		2	200	40...45
	Standard Tray Deep Tray		2	190	25...30
Pizza	Standard Tray		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15
Pastry	Standard Tray		2	200	25...30
Fish	Standard Tray		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lasagna	Glass on the wire rack/ rectangular		2	190	20...25
Chicken drumstick	Standard Tray		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Whole chicken (2 kg)	Standard Tray		2-3	30min max, then 60min 190	90...95
			2-3	25min max, then 50min 190	75...80
			3	25min max, then 45 min 200	75...80
Entrecôte	Standard Tray		3	25min max, then 20min 190	45...50
Sponge cake	Standard Tray		3	190	7...10
	Standard Tray Deep Tray		1 - 5	190	8...13




## Grilling Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Lamb chops	Wire rack		4...5	max.	25...30
Chicken in pieces	Wire rack		4...5	max.	25...30
Fish	Wire rack		4...5	max.	20...25
Sandwich loaf	Wire rack		4...5	max.	1...3







**\* It is recommended to apply 5 min. pre-heating.**

## Steam Assisted Cooking





### Pastry

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to use (ml)	Water delivery time (min.)	Cooking time (min.)
Leavened bread dough	Standard Tray		2 - 3	190	190+100*	After preheating	35...40
Leavened potato bread	Standard Tray		2 - 3	190	190+100*	After preheating	35...40
Filo pastry	Standard Tray		2 - 3	190	190	After preheating	35...40

### Pastry

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to use (ml)	Water delivery time (min.)	Cooking time (min.)
Traybake	Standard Tray		3	170	150	After preheating	20...25
Cupcakes	Standard Tray		3	160	150	After preheating	30...35
Cake in pan	Standard Tray		3	190	190	After preheating	40...45
Sponge cake	Standard Tray		3	190	50	After preheating	7...10
Cheese- cake	a round cake pan with a diameter of 26 cm that can be placed on the wire grid		3	"25 min. at 170, then 30 min. at 150"	190	20	50...60
Rich fruit cake	a 40*27 cm pyrex that can be placed on the wire grid		3	130	190+100*	After preheating	140...150

## Meat products

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Amount of water to use (ml)	Water delivery time (min.)	Cooking time (min.)
Fish	Standard Tray		3	200	150	After preheating	25...30
Chicken leg	Standard Tray		3	200	190	After preheating	35...40
1-1.5 kg entrecôte	Standard Tray		2 - 3	25 min. at max. then 60 min. at at 160-170	190+100** +100**	After preheating	80...85
1-1.5 kg lamb shank	Standard Tray		3	200	190+190*	After preheating	80...90




Before the tests were performed in the oven, preheating had been applied for 10 minutes.

The tests were performed with a turbo resistor 2000W.

\*Amount of water to be added in the middle of the cooking time

\*\* amount of water to be added every half hour of the cooking time




## Turnspit Table

Food	The accessory to be used	Cooking function	Rack position	Temperature (°C)	Cooking duration (min)
Chicken roast (2kg)	chicken flip set		2	max.	100...110
Lamb bud (part)	chicken flip set		2	30 min max, then 70min 190	100...110
Turkey (parted)	chicken flip set		2	35min max, then 175min 190	210...220


**\* Do not preheat.**

# MAINTENANCE AND CLEANING

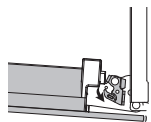
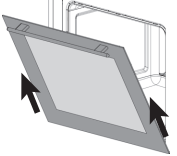
- ⓘ Before starting to perform maintenance and cleaning, disconnect the appliance from the electrical outlet against the risk of electric shock.
- ⚠ Before performing maintenance, make sure that the appliance is cold.  
You can extend the lifetime of the appliance by performing regular maintenance and cleaning. You can remove the door, the glass and the racks for cleaning.

 Cleaning Recommendations	Do not use scratching, abrasive tools such as knives, brushes on the internal and frontal parts, trays and other parts of the appliance. Clean and dry the appliance with warm water and soapy, soft cloth.
 Accessory Cleaning	Clean and dry the accessories thoroughly after use. Do not wash the accessories in the dishwasher.
 Daily Use	The appliance should be cleaned thoroughly after use. The wastes, accumulated oils may cause fire.

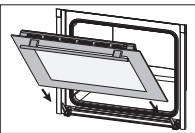
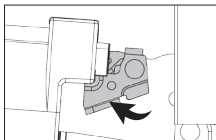
## Steam Cleaning

- Thanks to its steam cleaning function, you can easily soften and clean the dirt stuck on the inner surface of the product.
- Before starting the steam cleaning process, remove the tray and the wire grid from the oven. Remove the right and left wire shelf.
  - Displace the water cartridge on the control panel by pressing it. Fill the cartridge with 100 ml of water and put it back.
  - When you push the cartridge, the water inside it is transferred to the evaporation chamber inside the oven.
  - Select  as the function. Turn the temperature knob to 100°C and run the oven for 20 minutes. Then clean the inner side of the oven and the inner glass of the door with a microfiber cloth.
- ⚠ If the oven is used repeatedly in a dirty manner, the dirt sticks to it after a while. Stuck-on dirt cannot be ideally removed by any method. Therefore, do not neglect to clean the oven regularly.

## Removing The Oven Door

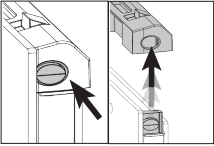
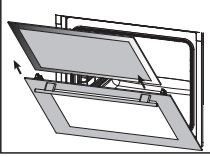
Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Push the hinge locks in the direction of arrow and unlock them.	
Step 3	Close the oven door until it is brought to the position in line with the hinge lock. Pull it outwards in the direction of arrow.	

## Attaching The Oven Door

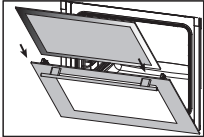
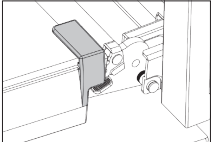
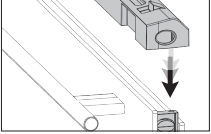
Step 4	Place the appliance door into the hinges in the direction of the arrow.	
Step 5	Open the appliance door fully and switch the hinge locks to the closed position in the direction of arrow. Close the oven door.	

## Removing The Glasses

The number of the glasses may vary according to the model.


Step 1	Open the oven door halfway.	
Step 2	By pressing on the right and left side of the upper plastic section, pull it upwards.	
Step 3	Firstly, pull the internal glass, then interim glass outwards in the direction of the arrow.	

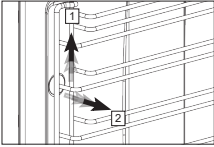
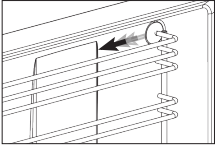
## Attaching The Glasses

Step 4	Open the oven door halfway and firstly, push the interim glass, then the internal glass in the direction of the arrow.	
Step 5	Make sure that the glass is inserted into the housing of the lateral plastic section correctly.	
Step 6	Place the upper plastic section in a way that you can hear the click sound and close the appliance's door.	

## Removing The Wire Racks

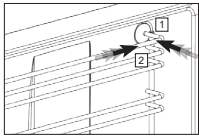
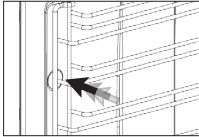
 The racks may be hot, do not touch the racks when they are hot. Wait for them to cool down racks for cleaning.

 The cleaning process of the oven's side walls may vary depending on the appliance model. This feature may not be available in your appliance.

Step 1	Firstly, lift the rack carefully from the front hanger (1) in the direction of the arrow and remove it (2).	
Step 2	Afterwards, pull the whole rack out in the direction of the arrow.	

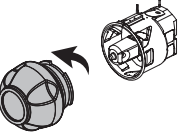
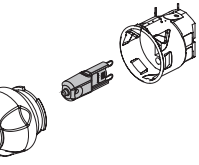


## Attaching The Wire Racks

Step 3	Center the racks and firstly, place the rear hanger (1) and press on it (2).	
Step 4	Then, press on the front hanger. Thereby, the rack would be attached.	

## Replacing the Oven Lamp

⚠ Due to the hazard of electric shock, make sure that the power is out before replacing the lamp. The lamp may be hot, wait for it to cool down.

Step 1	Open the oven door fully.	
Step 2	Turn the glass door counter clockwise and remove it..	
Step 3	Pull the oven lamp out in the direction of the arrow and replace it. Reattach the glass door.	

# TROUBLESHOOTING

The malfunctions mentioned here are the situations that may occur usually. You can solve these problems easily without interfering with the product yourself.

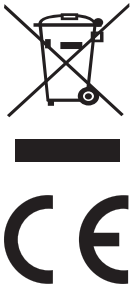
ⓘ If the problem cannot be solved despite the instructions, call the dealer or the Authorized Service where you have bought the appliance from. In this case, never try to repair the appliance on your own.

Problem	Reason	Solution
The appliance does not operate.	The appliance may not be plugged in.	Make sure that the appliance is plugged in.
	The fuse may have blown or be broken.	Check the fuses in the fuse box. If the fuse has blown, engage it.
While the appliance operates, steam comes out.	The oven is used for the first time.	Steam may come out during operation. This is not a malfunction.
The outside of the oven becomes too hot during cooking.	It is in a place, which is not well-ventilated.	Apply the spaces, which are indicated in the installation manual.
The oven does not cook properly.	The oven door may open too much during cooking.	Do not open the door too much to ensure that the internal temperature does not decrease.
The cooling fan still operates after the cooking ends.	It operates for a while in order to ventilate the inside of the oven.	This is not a malfunction.
Metal sounds come while the appliance gets warm or cools down.	The sounds, which are heard because the parts expand as a result of the heat, are normal.	This is not a malfunction.
The door is not closed entirely.	The leftovers may be stuck inside the oven and on the door.	Clean the oven.
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The door may have remained open.</li> <li>The function or the temperature may not have been adjusted.</li> <li>The power may not be supplied.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the door and make sure that it is closed entirely.</li> <li>Switch the oven to a specified temperature and/or the function</li> </ul>

# SPECIFICATIONS

Technical Features	
Voltage/Frequency	220-240V~50/60 Hz
Cable Length	With F Type Plug 3 x 1.50 x 1200 mm
External Sizes (height/width/depth)	595 mm/595 mm/547 mm
Main Oven	Multi-oven
Lamp Power	25 W
Thermostat	50-Max°C
Lower Heater	1200 W
Upper Heater	1100 W
Turbo Heater	2000 W
Grill	2450 W

## COMPLIANCE WITH WEEE REGULATION AND DISPOSAL OF THE PRODUCT



Dispose of the old product in a way not harming the environment. On this product, there is a symbol (WEEE), which indicates that electrical and electronic equipment wastes should be collected separately.

This means that the equipment should be handled in accordance with 2002/96/EC EU Directive for recycling or dismantling in order to minimize the impacts of it on the environment.

For further information, please refer to local or regional authorities.

The electronic products, which are submitted for controlled waste collection, pose a potential hazard in terms of both environmental health and human health due to the harmful materials they contain.

You can consult with your authorized dealer or the garbage collection centre of your municipality about how you can dispose of the product. Before disposing of the product, unplug the power cord and break the cover lock, if present, to protect children from danger.

Essential: Energy label information have been indicated according to EN 60350-1 / IEC 60350-1 standards for domestic type electric ovens. The values are determined according to standard load, lower-upper heater or fan supported heating (if any) functions.

ⓘ The properties are subject to change without giving a prior notice in order to increase the quality of the product.

# COOKING WITH FRY/ART

## Fryart function applies only to devices that support this function.

Thanks to its special tray, **Fryart** allows you to cook your food healthier with little or no oil. Perforated surface of its tray ensures fast air flow, making food crispy outside and tender inside.

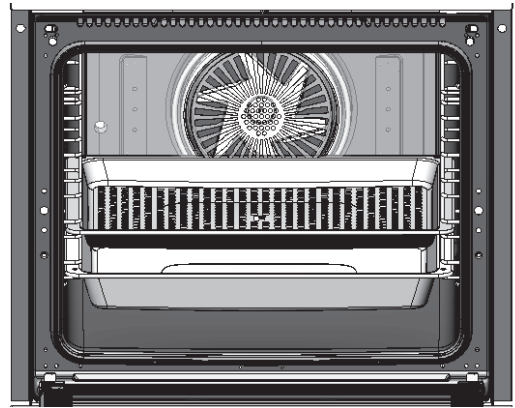
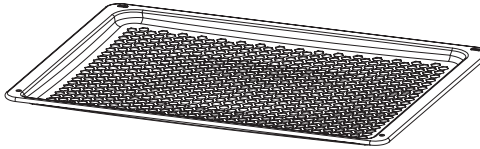
 For getting the most out of this feature of the product, please pay due attention to the tips and tricks given in this manual

## Safety

Do not use the tray of FryArt in other ovens. Otherwise, there is a risk that it will not fit properly and may fall and get stuck. It must fit between the two racks and the sloping side must face towards the appliance door.

Do not use the FryArt tray for roasting on the stove top.

Since the tray will be hot after cooking, make sure to use heat-resistant gloves.



## Use of FryArt

Select FRY/ART function on that control panel to cook your food. Select the appropriate temperature for your dish from the cooking table. Preheat, if necessary. Please do not leave the tray of FryArt in the cooking chamber while preheating. Lightly grease your FryArt tray with butter. This will prevent the food from sticking. Do not neglect this process when drying fruits and vegetables.

Depending on your food, place a deep tray under the FryArt tray to avoid oil dripping onto the floor of the oven.

Do not use tray of your FryArt with cooking paper, aluminum foil or cooking bags. Otherwise, it will block the air flow vents and reduce efficiency of the cooking mode.

## Use of FryArt

Before first use, clean the tray with soap and warm water and dry thoroughly. The tray is coated with an easy-to-clean enamel known as ETC. However, this is not a non-stick coating.

We recommend you to lightly grease the tray with butter before cooking to prevent your food from sticking. When cleaning the tray, do not use sc-ratching and abrasive objects such as knives, brushes or metal wool to avoid damaging the enamel-coated surface.

## Cooking Tables

### Fresh food:

Fresh food needs to be lightly oiled before cooking. You can do this by using a brush or spray. You can repeat this process towards the end of cooking. If you are cooking vegetables, we do not recommend adding salt at the preparation stage.

Adding salt can cause food to release water and remain soft.

The consistency of the potato during cooking also depends on the type of potato. Fresh potatoes (i.e. with high water content) cannot reach the desired crunchiness. Potatoes having high starch content give better results

	OPERATING FUNCTION	RACK POSITION	TEMPERATURE (°C)	PRE- PEATING DURATION (minute)	FOOD WEIGHT (g)	COOKING DURATION (minute)
Potato	FRY//ART	3(middle)	220	10	600	20...25
Stick pastry	FRY//ART	3(middle)	190	10	600	20...25
Fried dumplings	FRY//ART	3(middle)	190	10	600	20...25
Falafel	FRY//ART	3(middle)	190	10	600	20...25
Crunchy chicken wings	FRY//ART	3(middle)	220	10	600	25...30

**Frozen food:**

Foods such as French fries, onion rings and nuggets are industrially processed foods. They usually contain a certain amount of fat because they have undergone a pre-cooking process. These foods usually do not require the addition of oil. If you consider that the food you are cooking is dry, you can apply a small amount of oil with a spray the next time you cook it.

Since frozen foods also contain salt, we do not recommend adding extra salt during cooking. Adding salt may cause the food to release water and remain soft. If you need to add salt, do so after removing the food from the oven while it is still cooked.

Cooking time of the foods varies. If you are cooking different foods together in one tray, add the ones that require longer cooking times (e.g. potatoes) first, and the ones that cook faster (e.g. onion rings) after 10 minutes. For fried potatoes, small slices fry faster because they have a lower mass. We recommend sorting them before use.

Do not overfill the FryArt tray. If the air flow vents are blocked, cooking performance may become instable. Frozen foods should be cooked before thawing. Foods expected to thaw will lose taste due to premature evaporation of the water inside.

	OPERATING FUNCTION	RACK POSITION	TEMPERATURE (°C)	PRE- PEATING DURATION (minute)	FOOD WEIGHT (g)	COOKING DURATION (minute)
French Fries	FRY//ART	3(middle)	220	10	600	20...25
Nugget	FRY//ART	3(middle)	190	10	600	20...25
Potato Croquette	FRY//ART	3(middle)	190	10	600	10...15
Onion Rings	FRY//ART	3(middle)	190	10	600	10...15
Frozen Pizza	FRY//ART	3(middle)	220	10	-	10...15
Frozen Pastry	FRY//ART	3(middle)	190	10	600	20...25
Kibbeh	FRY//ART	3(middle)	190	10	600	15...20

**Healthy foods:**

When drying fruits and vegetables, the slice thickness is important. Slice the fruits 1 cm thickness. If they are thicker, the time will extend and the drying will not be even. Vegetables containing much water (zucchini, cucumber, etc.) can be sliced thicker.

Lightly grease your FryArt tray with salt-free butter before starting the drying process. It will prevent the food from sticking, improving taste of the food as well.

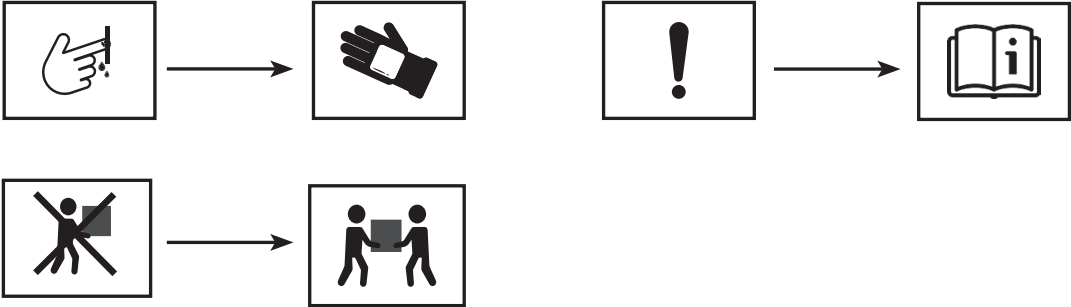
During drying, we recommend you vent the steam inside every two hours by opening the door. It will improve performance of the drying process.

Dried vegetables and fruits always retain some residual moisture. Hence, do not forget to store the processed food in the refrigerator or in a dry environment to prevent spoilage.

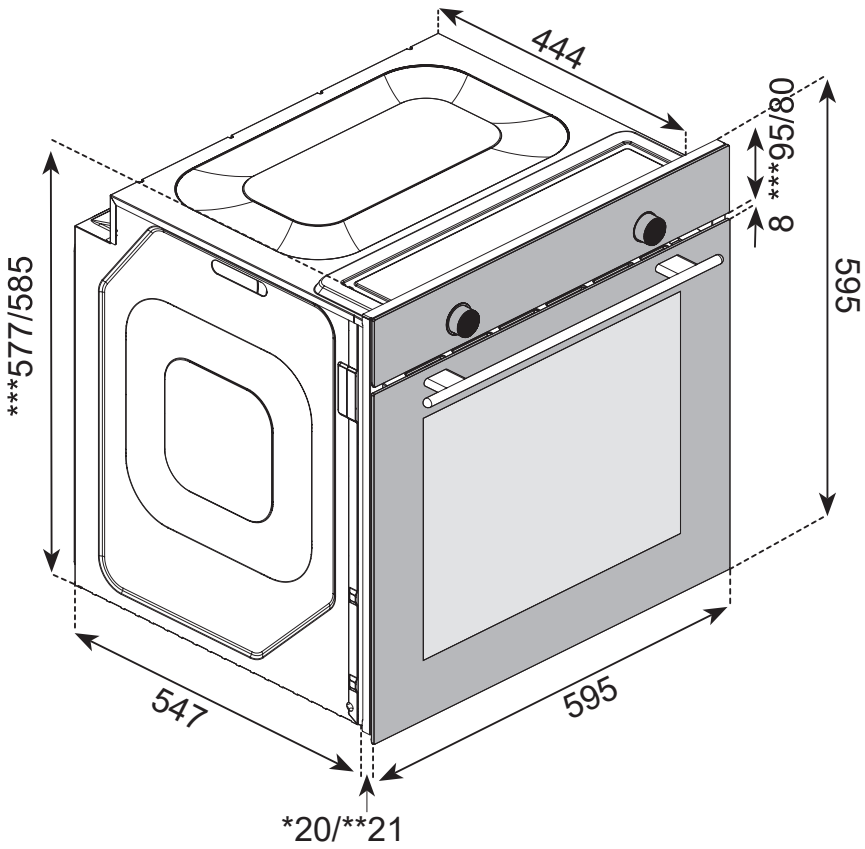
	OPERATING FUNCTION	RACK POSITION	TEMPERATURE (°C)	PRE- PEATING DURATION (minute)	FOOD WEIGHT (g)	COOKING DURATION (minute)
Fruit Drying	FRY//ART	3(middle)	220	10	600	20...25
Vegetable Drying	FRY//ART	3(middle)	190	10	600	20...25
Meat Drying	FRY//ART	3(middle)	190	10	600	20...25

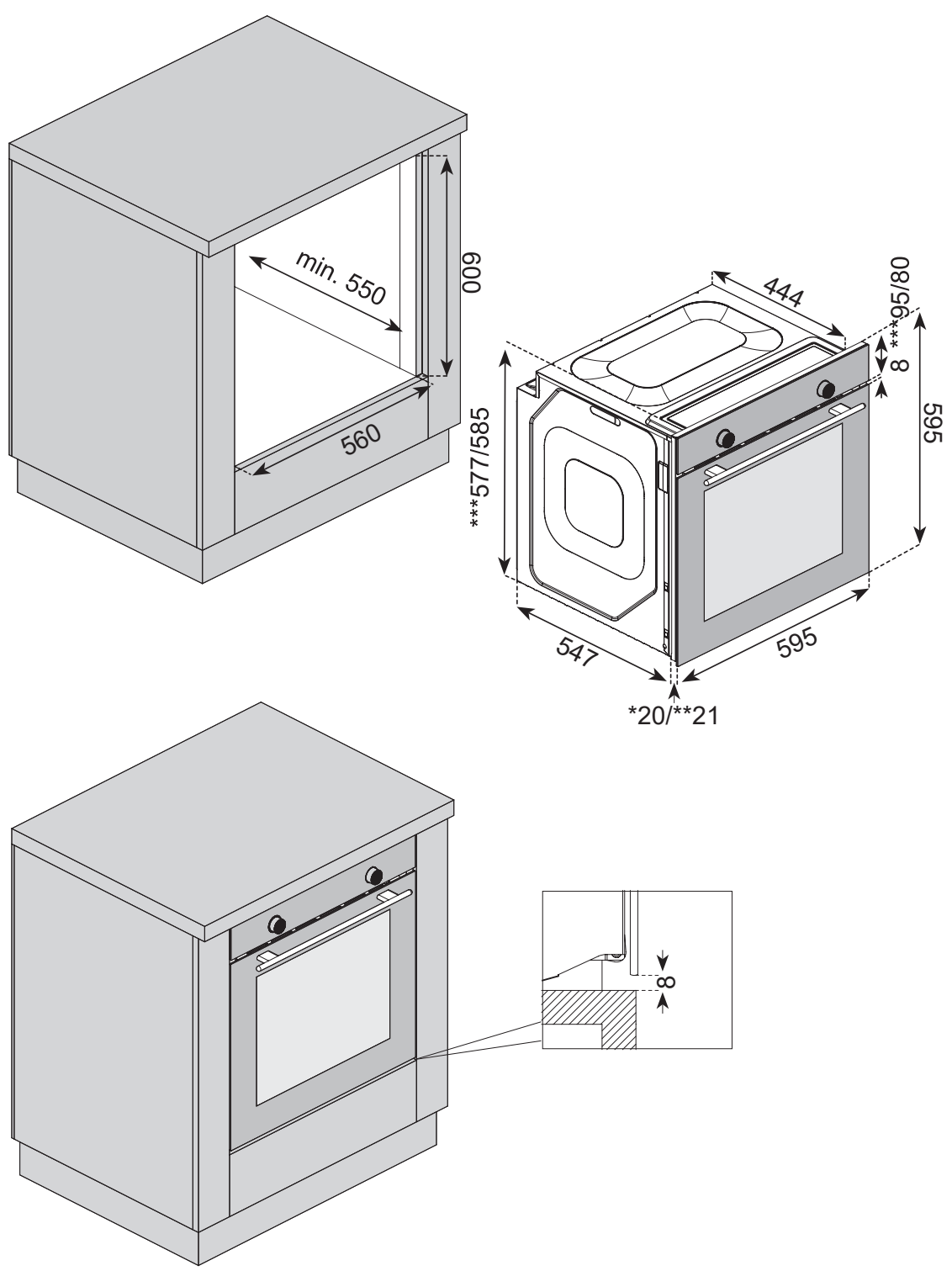
# INSTALLATION MANUAL

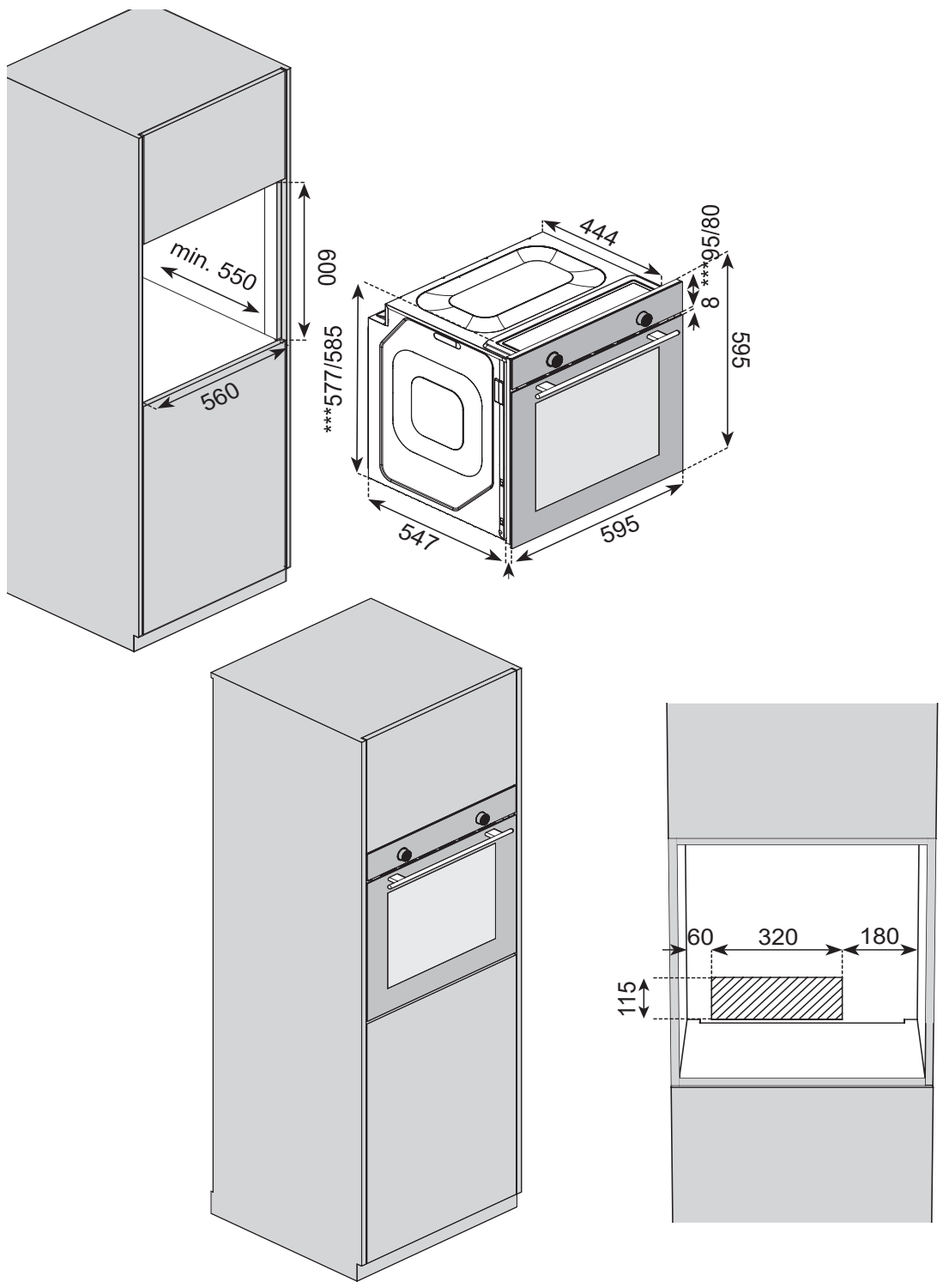
## Important Safety Warnings



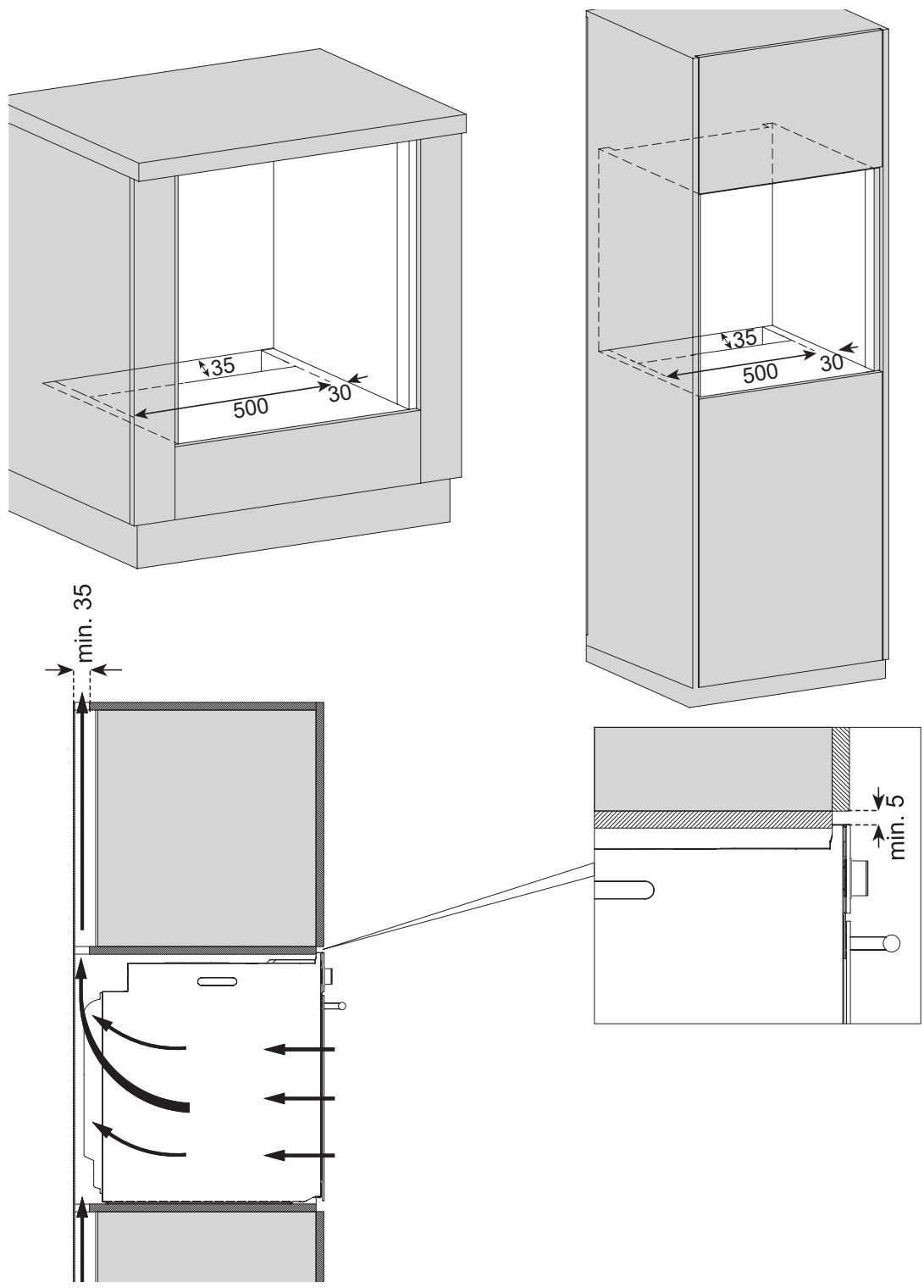
### 1 Electrical Hazard



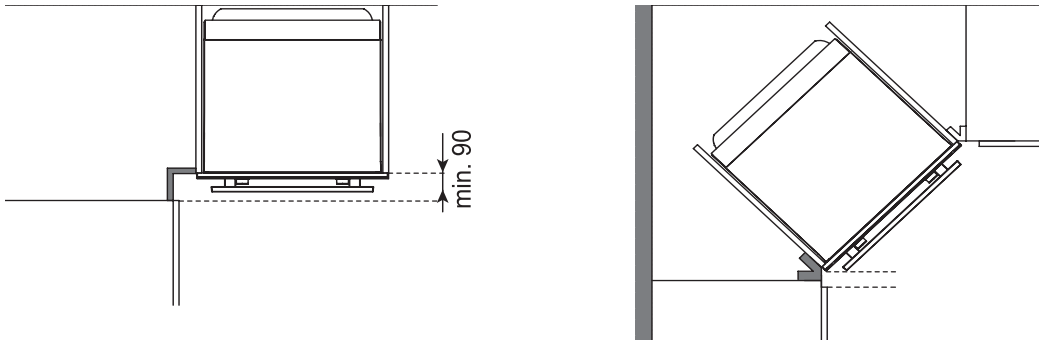




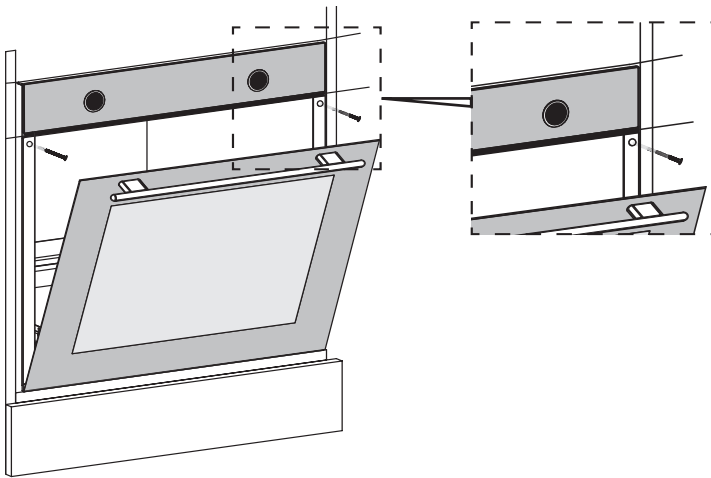




5



6



## IMPORTANT WARNINGS

Check the suitability of the electrical wiring to make the appliance ready for use. If it is not suitable, call a plumber and have him make the required arrangements. You shall use the appliance safely when you install the appliance as described in the installation manual. The person, who installs the appliance, is responsible for the malfunctions occurred due to incorrect installation.

⚠ The customer is responsible for preparing the place where the appliance would be put and the electrical wiring.

⚠ Our manufacturing company is not responsible for the problems that may occur due to the operations performed by the people other than the authorized ones and the warranty shall be deemed as invalid.

- Carry the appliance together with at least two people. Lift the appliance while carrying so it does not damage the floor.
- The appliance should be checked after its package is opened. In case of a damage, it should not be installed.

- The components may be sharp, wear protective gloves during installation
- The appliance should be installed in accordance with the rules related to the electricity and gas mentioned in the local standards.
- The dimensions mentioned in the image, are in mm.
- Kitchen cabinets should be on the same level with the appliance and fixed.
- Do not mount the appliance in a decoration or closed furniture. It is dangerous due to overheating.
- The furniture, where the installation would be applied, (min. 100°C) should be made of durable material.
- It is not recommended to install the appliance close to the cooler. The performance of these appliances should be impacted negatively due to the heat.

# ELECTRICITY CONNECTION AND SAFETY

**⚠** Power grid should be disconnected during installation. Do not turn it on until the installation ends.

- The appliance should be installed correctly by the authorized service technician in accordance with the specified instructions.
- Do not pass the connection cables over the hot surface. When the cables melt, they may cause a short circuit or a fire.
- If the cables are damaged, they should be replaced by an electrician.
- They should be plugged into a (grounded) outlet in the grounding system in accordance with the rules.

**Grounding cable = E** → Green - Yellow

**Neutral cable = N** → Blue

**Phase cable = L** → Brown

## Installing Below Counter

### (Figure 2)

- The cabinet should be in compliance with the dimensions mentioned in figure 2.
- You need to unload the rear compartment of the cabinet in the dimensions mentioned in figure 2 for necessary ventilation.

## Installing Into A Tall Cabinet

### (Figure 3)

- The cabinet should be in compliance with the dimensions mentioned in figure 3.
- You need to unload the rear compartment of the cabinet in the dimensions mentioned in the figure for necessary ventilation.
- Moreover, if there is a back panel in the tall cabinet, it should also be removed.

## Ventilation

### (Figure 4)

- In order for you to get better efficiency from your oven, there should be adequate cold air intake. Leave suitable spaces according to the dimensions mentioned in Figure 4.

## Last Checks

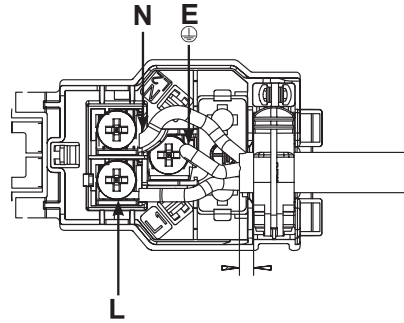
- Turn on the electricity after performing the installation.
- Read the user manual for using the appliance.

## Removing The Appliance

- Turn off the electricity.
- Remove the fixing screws.
- Lift the appliance together with at least two people by pulling it out.

If there is not a suitable outlet, call the electrician and have your electrical wiring checked.

- Make sure that your plug is grounded.
- The company is not responsible for the damages incurred by the ungrounded outlets where the appliance is plugged in.
- If the product has a cable and a plug; an electrical connection is established by plugging the appliance in a grounded outlet.
- If the product has a cable but not a plug; coding should be performed by an expert suitably.



## Installing On The Corner

### (Figure 5)

- The installation should be in compliance with the specified dimensions to perform the installation mentioned in Figure 5 and to be able to open the appliance door.

## Fixing The Appliance

### (Figure 6)

- Center the appliance and push it completely into the furniture.
- Power cable should not be bent under the oven and between the oven and the furniture.
- Open the appliance door.
- Fix the appliance with the screws provided along with it.
- Screw the appliance into the holes, which are shown in figure 6.
- Make sure that the oven is fixed. Otherwise, there is a risk of tilting during use.

## Future Carrying Procedures


- While carrying the appliance in the future;
- Retain the original box of the appliance. In case there is no original box, tape and wrap it with a bubble packaging or a thick cardboard tightly.
- If there is an accessory in it, place a cardboard in the size of the oven door so the oven door is not damaged. Tape the door to prevent it from opening.
- **⚠** Do not lift the oven by holding its handle or door.
- **⚠** Do not place an item on the product, carry it uprightly.

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

## Αξιότιμε Πελάτη μας,

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν. Θα θέλαμε να μείνετε ικανοποιημένοι με το προϊόν μας, το οποίο έχει παραχθεί στις υψηλής εξειδίκευσης, τεχνολογικές και σύγχρονες εγκαταστάσεις μας.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας με ευχαρίστηση και σιγουριά για πολλά χρόνια, πραγματοποιώντας την απαιτούμενη συντήρηση και δείχνοντας την απαραίτητη φροντίδα. Διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο. Φυλάξτε το εγχειρίδιο κατά τη χρήση του προϊόντος. Εάν παραδώσετε το προϊόν σε κάποιον άλλο, δώστε του και το εγχειρίδιο.

 Το παρόν εγχειρίδιο λειτουργίας συντάχθηκε για πολλά μοντέλα. Ορισμένες από τις λειτουργίες που αναφέρονται ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμες στο προϊόν σας.

Σύμβολο	Σημασία	Σύμβολο	Σημασία
	Σημαντικές πληροφορίες		Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας
	Προειδοποίηση - Προσοχή		Κίνδυνος πυρκαγιάς

**Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής. Η συσκευή δεν θα καλύπτεται από εγγύηση σε περίπτωση σφαλαμένης εγκατάστασης ή χρήσης από άτομο που δεν έχει εξειδικευμένες γνώσεις.**

## Γενικές σημειώσεις

- Ακολουθήστε τις οδηγίες που σχετίζονται με την ασφάλεια.
- Διαβάστε επίσης άλλα έγγραφα που παρέχονται μαζί με τη συσκευή.
- Αυτό το εγχειρίδιο χρήσης μπορεί να αφορά περισσότερα από ένα μοντέλα.
- Φυλάξτε το σε ένα εύκολα προσβάσιμο μέρος για μελλοντική χρήση.
- Αποσυνδέστε όλες τις ενεργειακές συνδέσεις πριν από τις εργασίες εγκατάστασης, συντήρησης και επισκευής.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην τη θέτετε σε λειτουργία.
- Εάν υπάρχει προστατευτική ζελατίνη στην πρόσοψη ή το κάλυμμα της συσκευής σας, αφαιρέστε την.
- Κρατήστε τα παιδιά κάτω των 8 ετών και τα κατοικίδια μακριά κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση της συσκευής.
- Είναι επικίνδυνο για παιδιά κάτω των 8 ετών να αγγίζουν τη συσκευή χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου και να τη χρησιμοποιούν μόνα τους.
- Φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά και απορρίψτε τα σε μέρος όπου δεν μπορούν να φτάσουν.
- Φροντίστε η υγρή συσκευασία να μην έρθει σε επαφή με το στόμα. Φυλάξτε τη μακριά από παιδιά.
- Η συσκευή δεν θα πρέπει να συντηρείται και να καθαρίζεται όσο τα παιδιά δεν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ενηλίκων.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγείρεμα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς όπως η θέρμανση του δωματίου.
- Όσο ο φούρνος είναι ζεστός, ο δίσκος και τα παρελκόμενα μπορεί να ζεσταθούν. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή παρόμοια συσκευή για την τοποθέτησή και την αφαίρεσή τους.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Διατηρείτε ανοικτό τον περιβάλλοντα χώρο όλων των θαλάμων, όπου υπάρχει κυκλοφορία αέρα.
- Σε περίπτωση χρήσης αντικολητικής λαδόκολλας, φροντίστε να μην έρθει σε επαφή με τη βάση του φούρνου.
- Μην μαγειρεύετε φαγητό με ποτά με μεγάλη περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλή θερμοκρασία, μπορεί να πιάσει και να προκαλέσει φωτιά σε περίπτωση επαφής με καυτές επιφάνειες.
- Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη ή όχι μετά τη χρήση.
- Διατηρήστε υπό έλεγχο τη διάρκεια μαγειρέματος.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με περιορισμένη σωματική, πνευματική ή συναισθηματική ανάπτυξη, καθώς και από άτομα με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώσεις, μόνο υπό την επίβλεψη ενός υπεύθυνου ατόμου ή εφόσον έχουν ενημερωθεί για την ασφαλή χρήση της συσκευής και τους ενδεχόμενους κινδύνους.

## Ηλεκτρολογικός κίνδυνος

- ⚠ Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή θα πρέπει να επισκευαστεί από εξουσιοδοτημένο σέρβις εάν έχει υποστεί ζημιά.
- Σε περίπτωση ζημιάς, απενεργοποιήστε τη συσκευή και διακόψτε την παροχή ρεύματος.
- Λόγω του κινδύνου ηλεκτροπληξίας, μην πλένετε τη συσκευή ψεκάζοντας ή ρίχνοντας νερό επάνω της.
- Σε περίπτωση αντικατάστασης του λαμπτήρα, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας πριν από την αντικατάσταση.
- Η εταιρεία μας δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που θα μπορούσαν να προκύψουν λόγω της χρήσης της συσκευής χωρίς τη σύνδεση σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το βύσμα με βρεγμένα χέρια.
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα, αποσυνδέστε την κρατώντας το βύσμα και όχι το καλώδιο.
- Ενώ η συσκευή λειτουργεί, η πίσω επιφάνεια της θερμαίνεται επίσης. Οι ηλεκτρικές συνδέσεις δεν θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή κατά τη διάρκεια εργασιών όπως καθαρισμός, επισκευή και συντήρηση.
- Μην αφαιρείτε την αντίσταση κατά τον καθαρισμό.
- Μην περνάτε τα καλώδια σύνδεσης πάνω από την καυτή επιφάνεια. Εάν λιώσουν τα καλώδια, μπορεί να προκληθεί βραχυκύκλωμα ή πυρκαγιά.
- ⚠ Μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και προσπαθήστε να καλύψετε τη φωτιά με ένα όργανο όπως μια κουβέρτα πυρόσβεσης, για να αποτρέψετε την επαφή της φωτιάς με τον αέρα.
- Συνδέστε το φις του προϊόντος σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται με ασφάλεια αξίας που αναγράφεται στην επισήμανση του προϊόντος. Η πρίζα ή η ηλεκτρική σύνδεση του προϊόντος πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσβάσιμο σημείο. Εάν αυτό δεν είναι δυνατό, η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία θα συνδεθεί το προϊόν πρέπει να είναι εξοπλισμένη με μηχανισμό (ασφάλεια, διακόπτη) που συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ηλεκτρολογίας και διαχωρίζει τους πόλους από το δίκτυο.

## ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

- Εάν υπάρχει ρωγμή στο τζάμι της πόρτας του φούρνου ή εάν εκτεθεί σε κρούση, το τζάμι μπορεί να σπάσει και να πιτσιλίσει.
- Για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, μη χρησιμοποιείτε σκληρά και λιπαντικά καθαριστικά ή μεταλλικές ξύστρες.
- Μην αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης/τροφοδοσίας.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής ενδέχεται να μπλοκάρουν την πόρτα κατά τη μετακίνηση. Μην κρατάτε το τμήμα που περιλαμβάνει μεντεσέδες.
- Μην αφήνετε ποτέ εύφλεκτα υλικά ή οξειδωτικά μέσα στη συσκευή.
- Μη θερμαίνετε γυάλινα βάζα και κονσέρβες. Η πίεση που αναπτύσσεται μπορεί να προκαλέσει έκρηξη του βάζου.
- Μην τοποθετείτε τον δίσκο κοντά σε εύφλεκτα υλικά ή οξειδωτικά μετά το μαγείρεμα.
- Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αποτελείται από 2, 3 ή 4 τζάμια. Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα του φούρνου με βγαλμένο τζάμι.
- Ο χρήστης δεν πρέπει να μεταφέρει μόνος του τον φούρνο χωρίς γάντια.

## Προβλεπόμενη χρήση

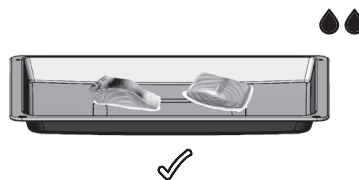
- Η συσκευή προορίζεται για μαγείρεμα. Μην τη χρησιμοποιείτε για σκοπούς όπως θέρμανση.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Να τη χρησιμοποιείτε μόνο σε κλειστό χώρο.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το τηγάνισμα ή το ψήσιμο των τροφίμων.
- Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο για στέγνωμα κρεμώντας μια πετσέτα ή ρούχα στο χερούλι του.

## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

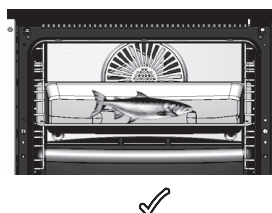
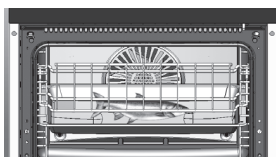
### Εξοικονόμηση ενέργειας

Για να μάθετε τι πρέπει να κάνετε κατά το μαγείρεμα του φαγητού στον φούρνο, πρέπει πρώτα να μιλήσουμε για την προθέρμανση. Η λειτουργία προθέρμανσης πρέπει να εκτελείται μόνο όταν απαιτείται. Προσέξτε να μην εφαρμόσετε τη λειτουργία προθέρμανσης για περισσότερο από 10 λεπτά.

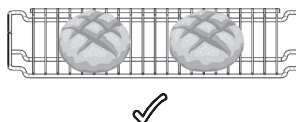
- Πριν από το μαγείρεμα, τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα στον φούρνο αφού τα αφήσετε σε θερμοκρασία δωματίου ή ξεπαγωστε τα στον φούρνο μικροκυμάτων.



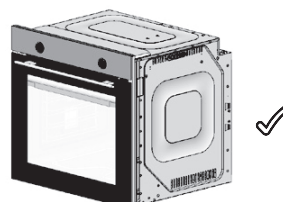
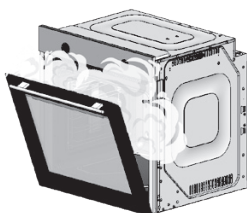
- Μην αφήνετε περιττά παρελκόμενα στον θάλαμο μαγειρέματος.



- Μπορείτε να μαγειρέψετε περισσότερα από ένα φαγητά ταυτόχρονα στη σχάρα. Έτσι εξοικονομείτε θερμότητα.

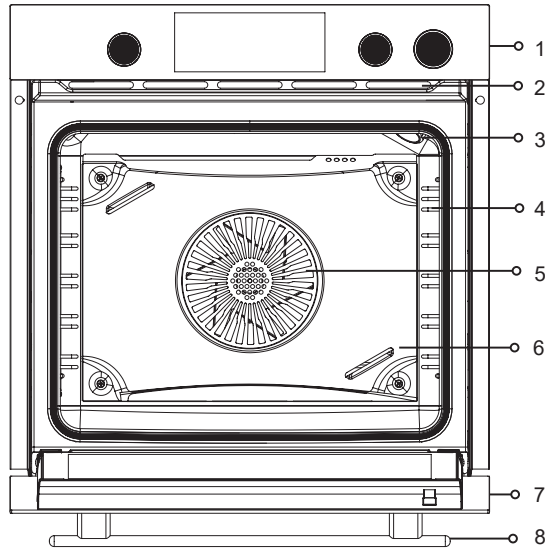


- Η πόρτα του φούρνου προκαλεί απώλειες θερμότητας κάθε φορά που ανοίγει. Για τον λόγο αυτόν, δεν θα πρέπει να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, εκτός εάν είναι απολύτως απαραίτητο. Όταν πρέπει να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, φροντίστε να την κλείσετε το συντομότερο δυνατό.



# ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

## Γενική επισκόπηση

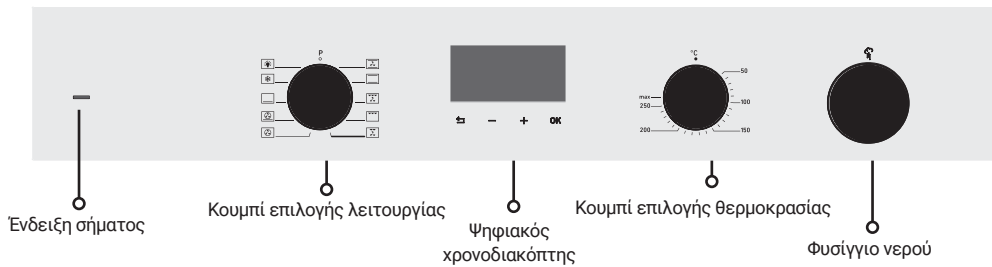


1-Πίνακας ελέγχου	5-Ανεμιστήρας
2-Αεραγωγοί*	6-Φύλλο προστασίας ανεμιστήρα **
3-Φωτισμός φούρνου***	7-Κάλυμμα
4-Ράφια****	8-Χερούλι

\*Οι αεραγωγοί ενδέχεται να είναι ανοικτοί/κλειστοί ανάλογα με το μοντέλο σας. Ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμο ανάλογα με το μοντέλο  
 \*\*FPS σας. Η θέση του \*\*\*Φωτισμού φούρνου ενδέχεται να διαφέρει. \*\*\*\*Τα ράφια ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο. Η σκάρα επιδεικνύεται ως παράδειγμα.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

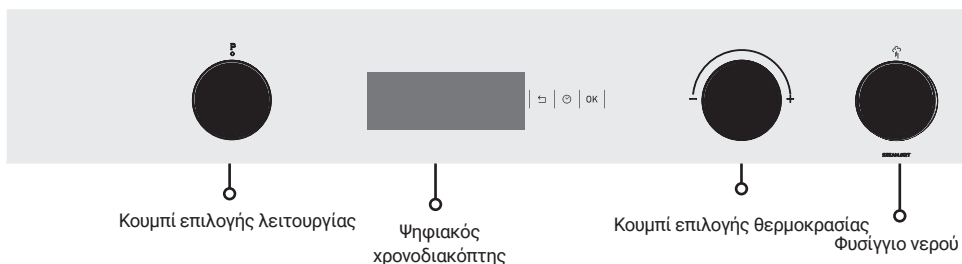
### Eco Good Digital χρονοδιακόπτης



### Good ++ Ψηφιακός χρονοδιακόπτης



## Good + + PI Ψηφιακός χρονοδιακόπτης

**Κουμπι λειτουργίας**

Ο τύπος θέρμανσης/μαγειρέματος ρυθμίζεται με το κουμπι λειτουργίας.

Επίσης, πρέπει να ρυθμίσετε το κουμπι θερμοκρασίας σε μια τιμή με το κουμπι επιλογής λειτουργίας. Διαφορετικά, το προϊόν δεν θα αρχίσει να θερμαίνεται.

**Κουμπι θερμοκρασίας**

Σας επιτρέπει να επιλέξετε τη θερμοκρασία του φούρνου. Το μαγείρεμα ξεκινά με την επιλογή του τύπου λειτουργίας.

**Μηχανικός χρονοδιακόπτης**

Σας επιτρέπει να προσδιορίζετε τον χρόνο μαγειρέματος του φαγητού. Πρέπει επίσης να ρυθμιστεί το κουμπι επιλογής λειτουργίας και το κουμπι επιλογής θερμοκρασίας.

**Ψηφιακός χρονοδιακόπτης**

Είναι ένας ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης για το μαγείρεμα του φαγητού στον επιθυμητό χρόνο.

**Ένδειξη σήματος**










Είναι η λυχνία που υποδεικνύει ότι ο φούρνος είναι θερμαινόμενος. Σβήνει όταν ο φούρνος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

**Απενεργοποίηση του ηλεκτρικού φούρνου**

Στρέψτε τα κουμπιά λειτουργίας και θερμοκρασίας στη θέση μηδέν (απενεργοποιημένη).

**(i)** Οι λειτουργίες, οι οποίες είναι διαθέσιμες στον πίνακα, ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τη συσκευή, ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμες σε κάθε μοντέλο. \*Η σχετική ενεργειακή τιμή στη λειτουργία μαγειρέματος που υποστηρίζεται από ανεμιστήρα έχει υποδεικθεί βάσει αυτής της λειτουργίας. Οι δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν βασίστηκαν στο πρότυπο TS EN 60350 και στον κανονισμό (ΕΥ) αριθ. 66/2014.

## ΤΥΠΟΙ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

	Κάτω και άνω αντιστάσεις με υποστήριξη λειτουργίας ανεμιστήρα	Οι λειτουργίες κάτω + άνω αντιστάσεων και ανεμιστήρα είναι ενεργοποιημένες. Κατάλληλη επιλογή για τρόφιμα όπως κρέας, κέικ, μπισκότα. Με τη βοήθεια του ανεμιστήρα, η κυκλοφορία του αέρα γίνεται ελεγχόμενα και ομοιόμορφα μέσα στον φούρνο.
	Κάτω και άνω αντιστάσεις	Τα τρόφιμα θερμαίνονται με τον ίδιο τρόπο προς τα κάτω και προς τα επάνω. Οι λειτουργίες άνω και κάτω αντιστάσεων είναι ενεργοποιημένες. Κατάλληλη επιλογή για τρόφιμα όπως κέικ, γλυκίσματα.
	*Μεγάλη σκάρα με υποστήριξη λειτουργίας ανεμιστήρα	Η σκάρα και ο ανεμιστήρας λειτουργούν ταυτόχρονα. Ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τον ζεστό αέρα. Κατάλληλη επιλογή για το μαγείρεμα μεγάλων πιάτων με κρέας.
	Μεγάλη σκάρα	Κατάλληλη επιλογή για το ψήσιμο στο γκριλ και το τηγάνισμα μεγάλων και μεσαίων μεριδών φαγητού. Θερμαίνει ολόκληρη την περιοχή κάτω από την αντίσταση. ⚠ Κατά το ψήσιμο στο γκριλ/η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή.
	Σούβλα	Το κρέας, το κοτόπουλο κ.λπ. περασμένο στη σούβλα ψήνεται ομοιόμορφα.
	*Μικρή σκάρα με υποστήριξη λειτουργίας ανεμιστήρα	Οι λειτουργίες της μικρής σκάρας και ανεμιστήρα είναι ενεργοποιημένες. Μπορείτε να μαγειρέψετε το φαγητό σας, το οποίο απαιτεί μαγείρεμα για μεγάλο χρονικό διάστημα, εξοικονομώντας ενέργεια. Η διάρκεια μαγειρέματός της είναι μεγαλύτερη από άλλες λειτουργίες. Δεν συνιστάται για τρόφιμα με προζύμι. Αυτή η λειτουργία είναι η υψηλότερη δυνατή όσον αφορά την ενεργειακή απόδοση.
	Ανεμιστήρας Turbo	Ενεργοποιείται η Turbo θέρμανση και ψήνει το φαγητό σας ομοιόμορφα με ζεστό αέρα με τη βοήθεια του ανεμιστήρα.
	Ανεμιστήρας Turbo + Κάτω αντίσταση	Οι λειτουργίες της κάτω αντίστασης και του ανεμιστήρα Turbo είναι ενεργοποιημένες. Κατάλληλη επιλογή για το ψήσιμο πίτσας.
	Κάτω αντίσταση	Μόνο η λειτουργία της κάτω αντίστασης είναι ενεργοποιημένη. Εάν το κάτω μέρος του φαγητού που μαγειρεύεται πρέπει να ψηθεί, χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα μέχρι το τέλος του μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε επίσης αυτή τη λειτουργία για τον καθαρισμό με ατμό.



Απόψυξη

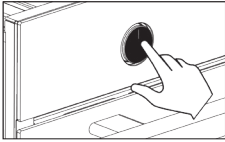
Ο ανεμιστήρας κυκλοφορεί τον αέρα γύρω από το φαγητό και ξεπαγώνει κατεψυγμένα τρόφιμα όπως κρέας, ψωμί και κέικ.



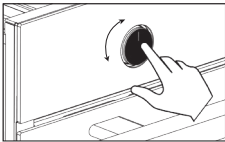
Φωτισμός φούρνου

Συμβάλλει στο φως του εσωτερικού του φούρνου. Όταν γίνεται μετάβαση στη θέση φωτισμού του φούρνου, οι αντιστάσεις και ο ανεμιστήρας δεν λειτουργούν. Η λυχνία παραμένει αναμμένη όσο λειτουργεί ο φούρνος.

## Χρήση αναδύομενου κουμπιού

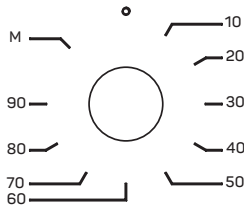


- Στα μοντέλα με αναδύομενο κουμπί, το κουμπί θα πρέπει να βρίσκεται στο εξωτερικό για να εφαρμοστεί η ρύθμιση. (Αυτό το κουμπί είναι προαιρετικό.)
- Εμφανίστε το κουμπί πατώντας το όπως φαίνεται στην εικόνα.



- Μπορείτε να ρυθμίσετε το κουμπί περιστρέφοντάς το όταν έχει εμφανισθεί.

## Χρήση μηχανικού χρονοδιακόπτη



Σας επιτρέπει να προσδιορίζετε τον χρόνο μαγειρέματος του φαγητού. Μπορείτε να τον ρυθμίσετε επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τύπο μαγειρέματος, περιστρέφοντας τον χρόνο ψησίματος δεξιόστροφα. Όταν παρέλθει ο χρόνος, εκπέμπει μια προειδοποιητική ηχητική ειδοποίηση. Εάν θέλετε, μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τύπο μαγειρέματος χωρίς να επιλέξετε τον χρόνο, επιλέγοντας τη λειτουργία M.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



	Ένδειξη «Σε εξέλιξη»		Ένδειξη παύσης
	Ένδειξη διάρκειας μαγειρέματος		Κουμπί επιστροφής
	Ένδειξη ολοκλήρωσης μαγειρέματος	<b>OK</b>	Κουμπί OK
	Ένδειξη ρύθμισης ρολογιού	<b>+</b>	Κουμπί αύξησης χρόνου
	Ένδειξη ειδοποίησης	<b>-</b>	Κουμπί μείωσης χρόνου



## Πρώτη χρήση

### Ρύθμιση ρολογιού ⌚

❗ Εφαρμόστε τη ρύθμιση του ρολογιού πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τον φούρνο.

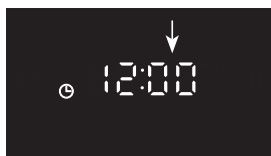
Όλοι οι αριθμοί ανάβουν και σβήνουν για 2 δευτερόλεπτα μετά την εγκατάσταση της σύνδεσης τροφοδοσίας. Η ένδειξη **12:00** εμφανίζεται στην οθόνη.

Με τα κουμπιά **⏪** / **⏩**, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα πιο γρήγορα.

Πρώτα εισαγάγετε τα λεπτά και επιβεβαιώστε με το κουμπί **OK**. Στη συνέχεια, γίνεται εναλλαγή στο ρολόι. Καθώς αναβοσβήνει το πεδίο λεπτών, με το σύντομο πάτημα του κουμπιού **⏪** η ρύθμιση του ρολογιού θα ολοκληρωθεί χωρίς καταγραφή κανενός στοιχείου. Για να επιστρέψετε στο πεδίο λεπτών κατά τη ρύθμιση του ρολογιού, πατήστε για λίγο το κουμπί **⏪**.

❗ Μέχρι να επιβεβαιωθούν τα δεδομένα του ρολογιού, η οθόνη παραμένει ως οθόνη ρύθμισης.

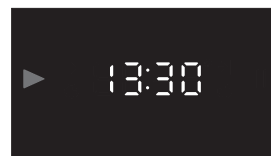
❗ Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ακυρώνεται η ώρα και θα πρέπει να εφαρμόσετε ξανά τη ρύθμιση.



Αρχικά, επιλέξτε τα λεπτά με το κουμπί **-/+OK**.



Στη συνέχεια, επιλέξτε το ρολόι και επιβεβαιώστε την επιλογή με το κουμπί **OK**.



Εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

Το ρολόι έχει ρυθμιστεί και η ένδειξη ⌚ εξαφανίζεται.

Η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται 1 λεπτό μετά την εφαρμογή της ρύθμισης. Στη συνέχεια, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα από τη «Λειτουργία Ρυθμίσεων».

## Πρώτη θέρμανση




Αφαιρέστε τις ετικέτες και τα παρελκόμενα πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.



Σκουπίστε τον φούρνο με ένα υγρό πανί και στεγνώστε τον. Ανατρέξτε στην ενότητα «Συντήρηση και καθαρισμός» και ελέγξτε την αναλυτικά.



Εκτελέστε την πρώτη θέρμανση για να εξαλείψετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής.

Θέστε σε λειτουργία τον φούρνο στη θέση λειτουργίας Κάτω + Επάνω αντιστάσεων , ενώ η πόρτα του είναι κλειστή, για 200°/30 λεπτά. Στη συνέχεια, αερίστε τον χώρο.



Πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, διότι μπορεί να αναπυχθεί ατμός μετά τη θέρμανση. Τοποθετήστε τα παρελκόμενα. Ο φούρνος σας είναι έτοιμος για χρήση.

⚠ Οι επιφάνειες θερμαίνονται περισσότερο από ό,τι συνήθως κατά την πρώτη λειτουργία. Για τον λόγο αυτόν, μην αγγίζετε τον φούρνο και κρατάτε τα παιδιά μακριά.

## Καθημερινή χρήση

- Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, ρυθμίστε το κουμπί του θερμοστάτη του φούρνου και την κατάλληλη θερμοκρασία (Συστάσεις μαγειρέματος)
- Προθερμάνετε τον φούρνο, εάν επιθυμείτε να προθερμανθεί.
- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει με την πόρτα του ανοικτή.

⚠ Όταν λήξει η διάρκεια μαγειρέματος, θυμηθείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία του φούρνου και το κουμπί θερμοκρασίας.

## Χρήση ψηφιακού χρονοδιακόπτη



Είναι ένας ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης για το μαγείρεμα του φαγητού στον επιθυμητό χρόνο. Θα πρέπει να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού και τον χρόνο που επιθυμείτε να ψηθεί.

⏪ - + OK

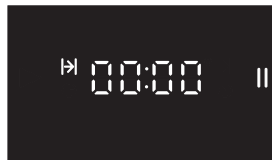
## Πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος

Αφού επιλέξετε τη θερμοκρασία και τη λειτουργία, οι οποίες είναι κατάλληλες για το φαγητό που τοποθετείτε στον φούρνο, πρέπει να ξεκινήσετε αμέσως το μαγείρεμα ρυθμίζοντας τη διάρκεια μαγειρέματος. Για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος



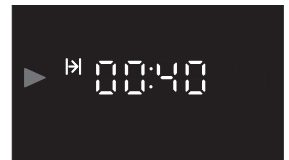
⏪ - + OK

▶ πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **OK** μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη.



⏪ - + OK

Αρχικά, επιλέξτε τα λεπτά με τα κουμπιά **-/+** και ενεργοποιήστε το ρολόι πατώντας το κουμπί **OK** (π.χ. 40 λεπτά)



⏪ - + OK

με το κουμπί **OK**, προχωρήστε μέχρι να εμφανιστεί η παραπάνω οθόνη και να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

- Ο χρόνος, ο οποίος έχει ρυθμιστεί στην οθόνη, αρχίζει να μετράει αντίστροφα.
- Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία και λειτουργία. Ο φούρνος ψήνει για 40 λεπτά, ξεκινώντας από τη στιγμή που επιβεβαιώσατε τον χρόνο.
- Όταν παρέλθει ο προκαθορισμένος χρόνος, εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη **00:00** που αναβοσβήνει και εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα ειδοποίησης για 2 λεπτά. Για να απενεργοποιήσετε την ηχητική ειδοποίηση, πατήστε το κουμπί **OK**. Μετά την απενεργοποίησή του, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τη λειτουργία σε κλειστή θέση και απενεργοποιήστε τον φούρνο.

ⓘ Για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα πριν από τον προκαθορισμένο χρόνο και να ακυρώσετε τον επιλεγμένο χρόνο, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **⏪**. Η ώρα της ημέρας εμφανίζεται στην οθόνη.

## Λειτουργία παύσης

Όταν στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας και πατήσετε παρατεταμένα το κουμπί **⏪** εμφανίζονται η ώρα της ημέρας και το σύμβολο **||** και ο φούρνος μεταβαίνει σε λειτουργία παύσης. Σε αυτή την περίπτωση, δεν μπορείτε να μαγειρέψετε. Όταν πατήσετε σύντομα το κουμπί **OK** προκειμένου να εξέλθετε από τη λειτουργία, εμφανίζεται το σύμβολο **▶** και απενεργοποιείται.

ⓘ Η λειτουργία συνεχίζεται με τον μετατροπέα ενεργοποιημένο.

## Χειροκίνητη λειτουργία μαγειρέματος

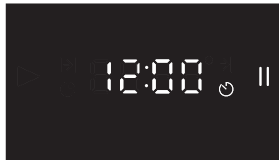
Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα αμέσως χωρίς να ρυθμίσετε τη διάρκεια, επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τη λειτουργία οι οποίες είναι κατάλληλες για το γεύμα σας. Ο φούρνος δεν απενεργοποιείται αυτόματα και θα πρέπει να τον παρακολουθείτε.

ⓘ Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ο φούρνος σας απενεργοποιείται και το ρολόι μηδενίζεται. Θα πρέπει να ρυθμίσετε ξανά την ώρα της ημέρας όταν αποκατασταθεί η παροχή ρεύματος.

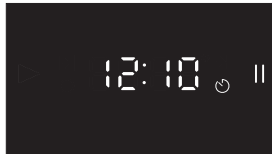
## Ρύθμιση ηχητικής ειδοποίησης 🔔

Η ηχητική ειδοποίηση μπορεί να ρυθμιστεί ανά πάσα στιγμή. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε ως προειδοποίηση ή υπενθύμιση.

Η ενδεικτική λυχνία σβήνει αφού ενεργοποιηθεί η ηχητική ειδοποίηση για 2 λεπτά. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **OK** μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη **|>**



Πατήστε το κουμπί **OK** μέχρι να προχωρήσει η ένδειξη φ μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη.



Αρχικά, επιλέξτε τα λεπτά με τα κουμπιά **-/+**, πατώντας το κουμπί **OK**, επιλέξτε την ώρα και επιβεβαιώστε την με το κουμπί **OK**.



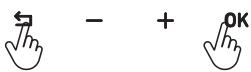
Αφού ρυθμιστεί η διάρκεια, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

## Απενεργοποίηση της ηχητικής ειδοποίησης

Η ηχητική ειδοποίηση ενεργοποιείται για 2 λεπτά μετά τη λήξη του προκαθορισμένου χρόνου. Για να απενεργοποιήσετε την ηχητική ειδοποίηση, μπορείτε να πατήσετε το κουμπί **OK** ή **↵**. Μετά την απενεργοποίησή του, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα.

## Λειτουργία ρύθμισης

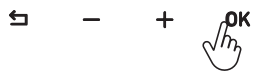
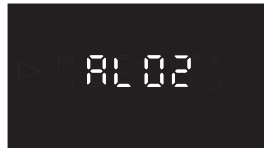
### Ρύθμιση ηχητικής ειδοποίησης (AL)



Πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά **↵** και **OK**, μαζί και μεταβείτε στο μενού.

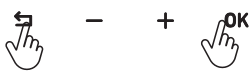


Με τα κουμπιά **-/+**, προχωρήστε στην επιλογή **AL** και επιβεβαιώστε την με το κουμπί **OK**.



Με τα κουμπιά **-/+**, επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο και επιβεβαιώστε το με το κουμπί **OK**.

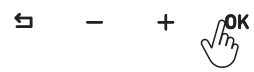
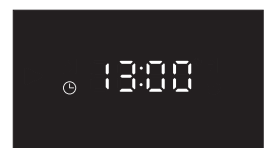
### Αλλαγή ώρας (CL)



Πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά **↵** και **OK** μαζί και μεταβείτε στο μενού.




Με τα κουμπιά **-/+**, προχωρήστε στην επιλογή **CL** και επιβεβαιώστε την με το κουμπί **OK**.




Επιλέξτε τα λεπτά και την ώρα με τα κουμπιά **-/+** και επιβεβαιώστε την επιλογή με το κουμπί **OK**.

## Αλλαγή τόνου (So)



Πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά  και **OK**, μαζί και μεταβείτε στο μενού.



Με τα κουμπιά **-/+**, προχωρήστε στην επιλογή  και επιβεβαιώστε την με το κουμπί **OK**.




Με τα κουμπιά **-/+**, επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο και επιβεβαιώστε το με το κουμπί **OK**.

## Αλλαγή της φωτεινότητας της οθόνης (Sc)



Πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά  και **OK** μαζί και μεταβείτε στο μενού.



Με τα κουμπιά **-/+**, προχωρήστε στην επιλογή  και επιβεβαιώστε την με το κουμπί **OK**.

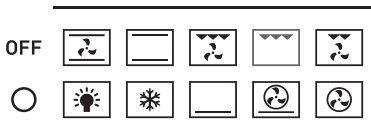


Με τα κουμπιά **-/+**, επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο και επιβεβαιώστε το με το κουμπί **OK**.

## Οδηγός Χρήσης Good ++ / Good ++ PI Ψηφιακού Χρονοδιακόπτη



	Τρέχουσα ένδειξη		Ένδειξη παύσης/διακοπής
	Ένδειξη χρόνου μαγειρέματος		Κουμπί επιστροφής
	Ένδειξη λήξης χρόνου μαγειρέματος	<b>OK</b>	Κουμπί επιβεβαίωσης
	Ένδειξη τρέχουσας ώρας	<b>+</b>	Ένδειξη αύξησης
	Ένδειξη ρύθμισης χρονοδιακόπτη	<b>-</b>	Ένδειξη μείωσης
	Κλείδωμα κουμπιών		Ένδειξη θερμοκρασίας



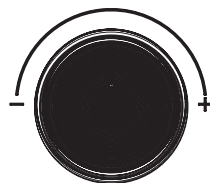
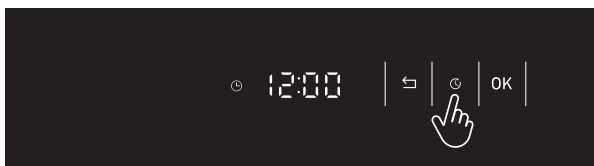
ⓘ Η επιλεγμένη λειτουργία εμφανίζεται με κόκκινο χρώμα στον πίνακα ελέγχου. Όταν απενεργοποιείται, εμφανίζεται η ένδειξη «OFF».

### Ρύθμιση του ρολογιού

ⓘ Ρυθμίστε την ώρα πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τον φούρνο

Όταν η συσκευή ενεργοποιηθεί, όλες οι ενδείξεις ανάβουν για 3 δευτερόλεπτα. Η προκαθορισμένη ρύθμιση του ρολογιού είναι **12:00**, όπως φαίνεται στην οθόνη ενδείξεων.

Στρέψτε το κουμπί επιλογής στη θέση **-/+** για να αλλάξετε το ρολόι.




Όταν εμφανιστεί η σωστή ώρα, πατήστε **OK** για να επιβεβαιώσετε την τρέχουσα ώρα. Εάν δεν πατήσετε παρατεταμένα το κουμπί **OK** για 5 δευτερόλεπτα, στην οθόνη θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα.

Η τρέχουσα ώρα δεν μπορεί να ρυθμιστεί μετά την επιλογή ενός προγράμματος μαγειρέματος.

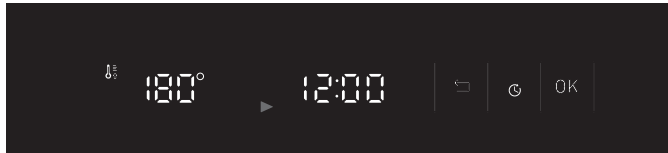
Σε αυτή την περίπτωση, για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα, πατήστε παρατεταμένα για να ακυρώσετε το πρόγραμμα. Στη συνέχεια μεταβείτε στις Ρυθμίσεις για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα.


ⓘ Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, το ρολόι θα επανέλθει στην εργοστασιακή ρύθμιση και θα πρέπει να ρυθμίσετε ξανά την τρέχουσα ώρα.

## Μη αυτόματο ψήσιμο

Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία ψήσιματος. Θα εμφανιστεί η συνιστώμενη θερμοκρασία. Στρέψτε το κουμπί επιλογής  στη θέση **-/+** για να ακυρώσετε το πρόγραμμα. Στη συνέχεια μεταβείτε στις Ρυθμίσεις για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα.

Αφού επιλέξετε τη θερμοκρασία, πατήστε **OK** για επιβεβαίωση. Εάν δεν κάνετε τίποτα για 5 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή της θερμοκρασίας, οι ρυθμίσεις θα επιβεβαιωθούν αυτόματα. (π.χ. 12:00) Στην οθόνη θα εμφανιστούν οι παρακάτω ενδείξεις.




**i** Όταν η θερμοκρασία φτάσει στους επιθυμητούς βαθμούς, η ένδειξη θερμοκρασίας  γίνεται κόκκινη.

## Παύση/Διακοπή ||

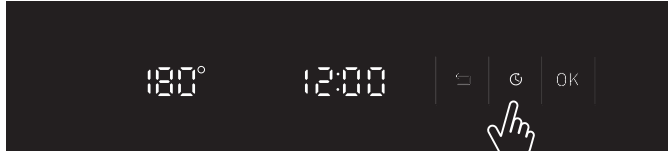
Πατήστε παρατεταμένα  για παύση/διακοπή του ψήσιματος. Η οθόνη ενδείξεων θα είναι όπως παρακάτω.



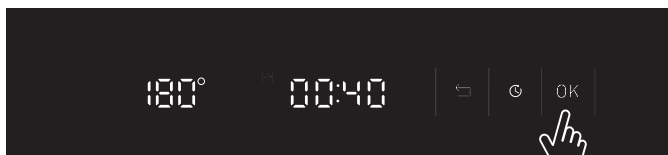
Πατήστε  ξανά για να συνεχιστεί το ψήσιμο.

## Αυτόματο ψήσιμο

Επιλέξτε τη λειτουργία φούρνου και ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τον χρόνο ψήσιματος για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

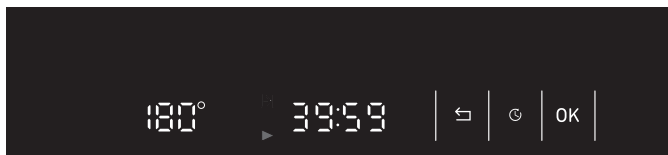


Πατήστε το κουμπί  Στρέψτε το κουμπί επιλογής στη θέση **-/+** για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψήσιματος. (π.χ. 40 λεπτά)




Πατήστε **OK** για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

- Η καθορισμένη ώρα θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα στην οθόνη.




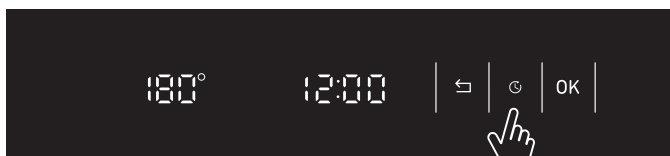
- Όταν ο χρόνος ψήσιματος ολοκληρωθεί, το εικονίδιο **00:00** θα εμφανιστεί στην οθόνη και η ένδειξη **00:00** θα αναβοσβήσει και θα ακουστεί μια ηχητική ειδοποίηση η οποία θα συνεχιστεί για 1 λεπτό. Για να απενεργοποιήσετε την ηχητική ειδοποίηση, πατήστε **OK**. Όταν η μονάδα απενεργοποιηθεί, στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα και η θερμοκρασία.
- Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, απενεργοποιήστε τη λειτουργία και τον φούρνο.

**i** Για να διακόψετε τη λειτουργία του φούρνου πριν από την καθορισμένη ώρα και για να ακυρώσετε τον επιλεγμένο χρόνο ψήσιματος, στρέψτε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν (απενεργοποίησης) . Αφού ακυρωθεί το πρόγραμμα, στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

## Ρύθμιση του χρόνου ολοκλήρωσης του ψησίματος σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας →

Χρησιμοποιήστε αυτό το πρόγραμμα όταν προτιμάτε το γεύμα σας να είναι έτοιμο σε καθορισμένη ώρα. Το προγραμματισμένο ψήσιμο σας επιτρέπει να ορίσετε τον ακριβή χρόνο και την ώρα της ημέρας που θέλετε να ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Η λειτουργία του φούρνου θα ξεκινήσει αυτόματα και θα σταματήσει η διαδικασία ψησίματος την καθορισμένη ώρα.


Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία ψησίματος. Θα εμφανιστεί η συνιστώμενη θερμοκρασία. Στρέψτε το κουμπί επιλογής στη θέση  $-/+$  για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία .

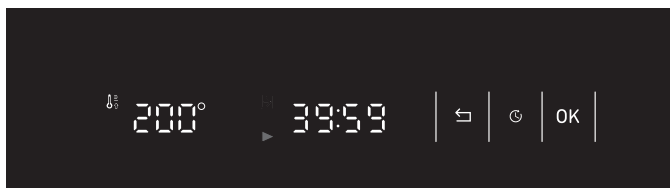


Τρέχουσα ώρα



Χρόνος ψησίματος

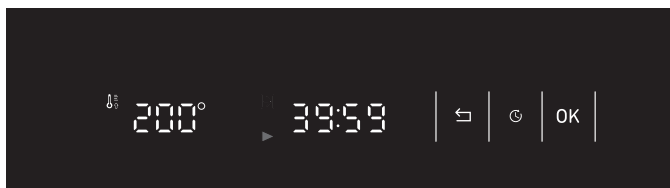
Πατήστε  για να αλλάξετε τον χρόνο ολοκλήρωσης του ψησίματος. Στρέψτε το κουμπί επιλογής στη θέση  $-/+$  για να ρυθμίσετε τον χρόνο.



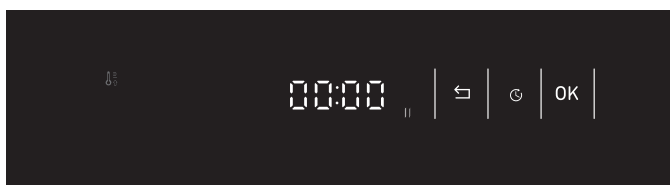
Ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος



Η οθόνη ενδείξεων μετά την επιλογή της ολοκλήρωσης του χρόνου ψησίματος







Οθόνη ενδείξεων έναρξης ψησίματος



Οθόνη ενδείξεων ολοκλήρωσης ψησίματος


## Ρύθμιση ηχητικής ειδοποίησης

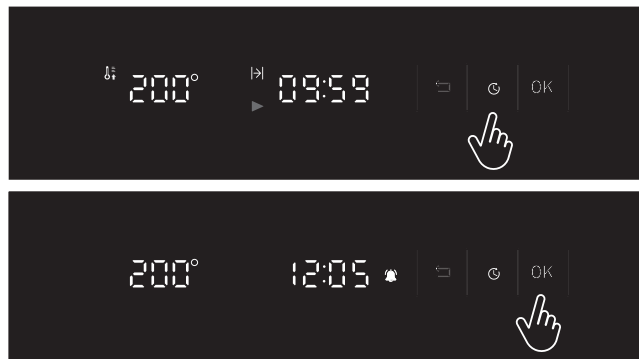
Πατήστε παρατεταμένα  για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  θα ανάψει και η τρέχουσα ώρα θα αναβοσβήνει. Στρέψτε το κουμπί επιλογής /  για να ορίσετε μια ηχητική ειδοποίηση.



Η τρέχουσα ώρα θα επανέλθει στην οθόνη ενδείξεων μετά τη ρύθμιση της ηχητικής ειδοποίησης. Η ηχητική ειδοποίηση απενεργοποιείται μετά από 30 δευτερόλεπτα και το σχετικό εικονίδιο θα σβήσει. Πατήστε **OK** για να ακυρώσετε την ηχητική ειδοποίηση.

## Ρύθμιση ηχητικής ειδοποίησης κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Πατήστε παρατεταμένα το  κατά την εμφάνιση του προγράμματος ψησίματος. Θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα. Επιλέξτε την επιθυμητή ώρα και πατήστε **OK** για επιβεβαίωση.



## Κλειδωμα πλήκτρων

Η ενεργοποίηση της λειτουργίας κλειδώματος των πλήκτρων εμποδίζει τον χειρισμό του πίνακα ελέγχου. Πατήστε παρατεταμένα για είσοδο στο μενού. Μεταβείτε από τη λειτουργία «OFF» στη λειτουργία «ON» και πατήστε **OK** για επιβεβαίωση.



## Απενεργοποίηση κλειδώματος πλήκτρων



Πατήστε παρατεταμένα  μέχρι να σβήσει η ένδειξη  για να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα των πλήκτρων.



# ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ




Για να χρησιμοποιήσετε τις ρυθμίσεις, δεν πρέπει να εκτελείται κάποιο πρόγραμμα ψησίματος. Πρέπει να εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

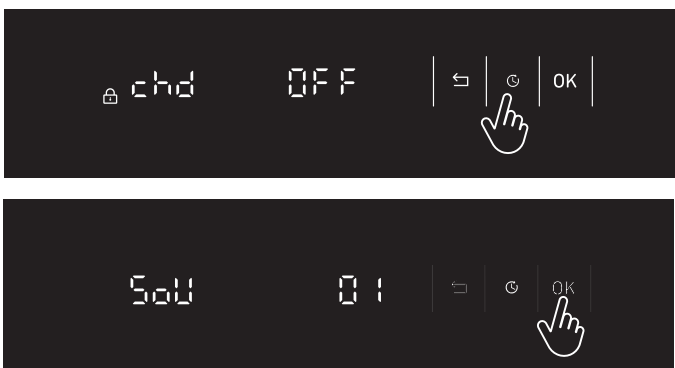
## Αλλαγή ηχητικού τόνου πλήκτρων (ton)

Πατήστε παρατεταμένα **OK** για είσοδο στο μενού. Θα εμφανιστεί η ένδειξη . Στρέψτε το κουμπί επιλογής  στη θέση **-/+** για να επιλέξετε ηχητικό τόνο. Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο **-/+** στρέφοντας το κουμπί επιλογής και πατήστε **OK** για επιβεβαίωση της αλλαγής.





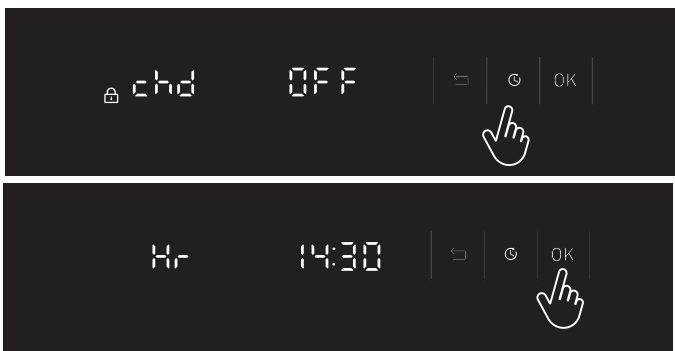
## Αλλαγή ήχου ειδοποίησης (SoU)

Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **OK** για είσοδο στο μενού.  Θα εμφανιστεί η ένδειξη . Στρέψτε το κουμπί επιλογής  στη θέση **-/+** για να επιλέξετε ηχητικό τόνο. Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο στρέφοντας το κουμπί επιλογής στη θέση **-/+** και πατήστε **OK** για επιβεβαίωση της αλλαγής.





## Ρύθμιση του ρολογιού (Hr)

Πατήστε παρατεταμένα **OK** για είσοδο στο μενού. Θα εμφανιστεί η ένδειξη . Στρέψτε το κουμπί επιλογής  στη θέση **-/+** για να επιλέξετε τη ρύθμιση **Hr**. Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο στρέφοντας το κουμπί επιλογής **-/+** και πατήστε **OK** για επιβεβαίωση της αλλαγής.



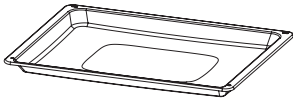
## Αλλαγή φωτεινότητας οθόνης ενδείξεων (brt)

Πατήστε παρατεταμένα **OK** για είσοδο στο μενού. Θα εμφανιστεί η ένδειξη . Στρέψτε το κουμπί επιλογής  στη θέση **-/+** για να επιλέξετε τη ρύθμιση brt. Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο στρέφοντας το κουμπί επιλογής στη θέση **-/+** και πατήστε **OK** για επιβεβαίωση της αλλαγής.



## ΠΑΡΕΛΚΟΜΕΝΑ

- ⓘ Τα παρελκόμενα, τα οποία παρέχονται ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής, ποικίλλουν. Τα παρελκόμενα, τα οποία αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης, ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμα στο προϊόν.
- ⓘ Χρησιμοποιήστε τα γνήσια παρελκόμενα, τα οποία έχουν σχεδιαστεί για τη συσκευή.



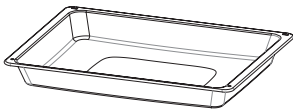
### Βασικό ταψί

Προορίζεται για κατεψυγμένα τρόφιμα, κέικ, πιάτα με κρέας μεγάλου μεγέθους, γλυκίσματα.



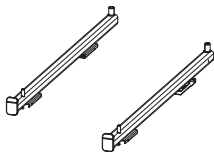
### Συρμάτινη σχάρα

Προορίζεται για φόρμες για κέικ και σουφλέ και για τοποθέτηση του φαγητού που θα ψηθεί στη σχάρα.



### Βαθύ ταψί

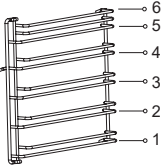
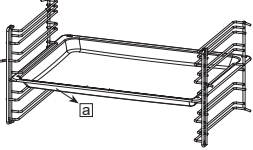
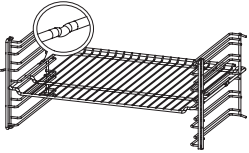
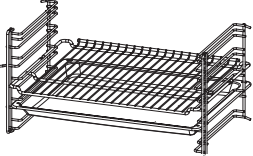
Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για βραστά, τηγανητά φαγητά σε μεγάλα κομμάτια και για τη συλλογή των λαδιών που στάζουν κατά το ψήσιμο του φαγητού.



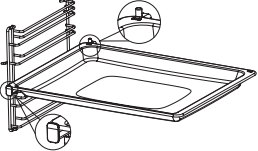
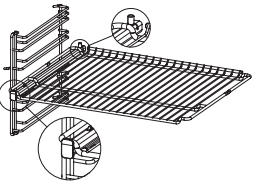
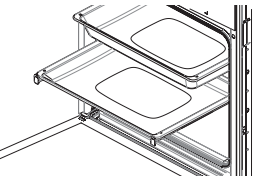
### Τηλεσκοπική ράγα

Οι τηλεσκοπικές ράγες μπορούν να βγουν πλήρως από τον φούρνο. Μπορείτε εύκολα να μετακινήσετε το ταψί και τη συρμάτινη σχάρα για τον έλεγχο των γευμάτων σας.

## Χρήση παρελκομένων

	<p>Υπάρχουν μοντέλα με συρμάτινες και αυτορυθμιζόμενες σχάρες. Υπάρχουν 6 θέσεις ραφιών μαγειρέματος.</p>
	<p>Τα παρελκόμενα θα πρέπει να τοποθετούνται μεταξύ δύο ραφιών και η κεκλιμένη πλευρά θα πρέπει να είναι στραμμένη προς την πόρτα της συσκευής.</p>
	<p>Οι κοιλότητες στη σχάρα αποτρέπουν την πτώση της από τα ράφια και εξασφαλίζουν ασφάλεια.</p>
	<p>Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ταψί ως δοχείο συλλογής σταξίματος για τρόφιμα και κρεατικά που ψήνονται στο γκριλ, τοποθετώντας μαζί το ταψί και τη σχάρα.</p>

## Χρήση τηλεσκοπικής ράγας

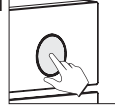
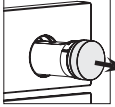
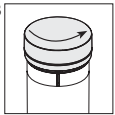
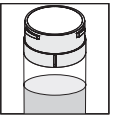
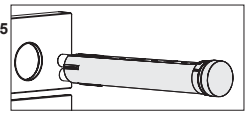
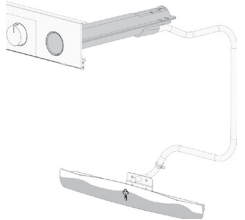
	<p>Ωθήστε τις ράγες έως το τέρμα του εσωτερικού χωρίς να τοποθετήσετε το ταψί και το συρμάτινο πλέγμα επάνω τους.</p>
	<p>Τα παρελκόμενα πρέπει να τοποθετούνται μεταξύ της μπροστινής και της πίσω ανάρτησης των ραγών.</p>
	<p>Εάν πρόκειται να μαγειρέψετε με περισσότερα από ένα ταψιά, θα πρέπει να υπάρχει ένα επίπεδο απόστασης από το σύστημα των ραγών.</p>

## ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΤΜΟ

Το νερό που παρέχεται στον θάλαμο εξατμίσεως κατά τη διάρκεια του ψησίματος εξατμίζεται χάρη στη θερμότητα και επιτυγχάνεται καλύτερο ψήσιμο. Η συμβολή του ατμού επιτρέπει στο φαγητό σας να είναι τραγανό εξωτερικά, μαλακό και ζουμερό στο εσωτερικό, γεγονός που το καθιστά πιο νόστιμο.

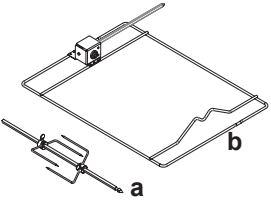


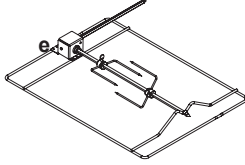
- Εκτελέστε τη διαδικασία ψησίματος με ατμό με τη λειτουργία ψησίματος με ατμό που καθορίζεται στο εγχειρίδιο.
- Ανατρέξτε στις τιμές του πίνακα ψησίματος με ατμό για το φαγητό που θα ψήσετε.
- Τοποθετήστε το φαγητό σας στο συνιστώμενο ράφι.

Όταν έρθει η ώρα να προσθέσετε νερό σύμφωνα με τον καθορισμένο χρόνο στον πίνακα ψησίματος

 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πατήστε το φυσίγγιο νερού (1).</li> <li>• Μετακινήστε το φυσίγγιο νερού (2).</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ξεβιδώστε το κάλυμμα του φυσίγγιου νερού (3).</li> <li>• Προσθέστε στο φυσίγγιο την ποσότητα νερού που φαίνεται στο διάγραμμα (4).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κλείστε το κάλυμμα του φυσίγγιου νερού και ωθήστε το φυσίγγιο ελαφρά (στην περίπτωση που το ωθήσετε εντελώς, το νερό θα μεταφερθεί στον θάλαμο εξατμίσεως).</li> <li>• Όταν έρθει η ώρα παροχής του νερού, ωθήστε το φυσίγγιο νερού εντελώς (μέχρι να ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο κλικ).</li> <li>• Απενεργοποιήστε τον φούρνο όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το νερό αρχίζει να ρέει αργά μέσα στον θάλαμο εξατμίσεως του φούρνου και το φαγητό σας ψήνεται με τη βοήθεια ατμού.</li> <li>• Αποφύγετε την παροχή περισσότερων από 200 ml νερού τη φορά.</li> </ul>

# ΣΟΥΒΛΑ (ΨΗΣΙΜΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ)

**i** Αυτή η λειτουργία είναι προαιρετική. Ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμη στη συσκευή σας.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Εάν υπάρχει παρελκόμενο στον φούρνο σας, αφαιρέστε τη σούβλα (α) στα παρελκόμενα από το ράφι της (β).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Χαλαρώστε και αφαιρέστε από το έλασμα σχήματος V (χελιδονουράς) (γ) τη βίδα (δ).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κεντράρετε το φαγητό που πρόκειται να ψηθεί στη σούβλα, στερεώστε το έλασμα σχήματος V έτσι ώστε να μη χαλαρώσει και σφίξτε η βίδα του. (Μέγ. βάρος κοτόπουλου-2,5 kg)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τοποθετήστε τη σούβλα στον μηχανισμό κίνησης (ε), το οποίο βρίσκεται στο ράφι. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί.</li> </ul>

- Αφού κλείσετε την πόρτα του φούρνου, θέστε τη θερμοκρασία του θερμοστάτη στη μέγιστη θερμοκρασία στη θέση της σχάρας.
- Για να συλλέξετε τα λάδια που στάζουν, τοποθετήστε το ταψί στη βάση του και προσθέστε μικρή ποσότητα νερού στο ταψί.

## ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Στον πίνακα παρατίθενται τα τρόφιμα που έχουμε δοκιμάσει στα εργαστήριά μας και των οποίων οι τιμές μαγειρέματος έχουν προσδιοριστεί από εμάς. Οι χρόνοι ψησίματος ενδέχεται να ποικίλλουν, ανάλογα με την τάση του δικτύου, τη φύση και την ποσότητα του υλικού που πρόκειται να ψηθεί και τη θερμοκρασία. Δοκιμάζοντας, μπορείτε να αλλάξετε τις τιμές για να επιτύχετε διαφορετικές γεύσεις και αποτελέσματα, τα οποία είναι κατάλληλα για την ευχαρίστησή σας. Το χαμηλότερο ράφι του φούρνου είναι το 1ο ράφι.

\* Συνιστάται η εφαρμογή προθέρμανσης για 10 λεπτά.

Τρόφιμα	Παρελκόμενο που θα χρησιμοποιηθεί	Λειτουργία ψησίματος	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια μαγειρέματος (λεπτά)
Κέικ σε ταψί	Βασικό ταψί		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Κέικ σε φόρμα	Φόρμα για κέικ		2	170	35...40
			2	180	25...30
Μπισκότα	Βασικό ταψί		2	170	20...25
Μικρά κέικ	Βασικό ταψί Βασικό ταψί Βαθύ ταψί		3	160	30...35
			1 - 5	160	30...35
Γλυκά με φύλλο	Βασικό ταψί		2	200	40...45
			2	190	25...30
Πίτσα	Βασικό ταψί		2	200	10...15
		Βασικό ταψί	2	200 - 220	10...15
Γλυκά	Βασικό ταψί		2	200	25...30
Ψάρια	Γυάλινο πυρίμαχο σκεύος στη συρμάτινη σχάρα/ ορθογώνιο		3	200	30...40
			3	200	20...30
Λαζάνια	Βασικό ταψί		2	190	20...25
Μπούτι κοτόπουλου	Βασικό ταψί		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Ολόκληρο κοτόπουλο (2 kg)	Βασικό ταψί		2-3	30 λεπτά μέγ. και κατόπιν	90...95
			2-3	60 λεπτά 190 25 λεπτά μέγ. και	75...80
			3	κατόπιν 50 λεπτά 190 25 λεπτά μέγ. και κατόπιν 45 λεπτά 200	75...80
Entrecote	Βασικό ταψί		3 3	25 λεπτά μέγ. και κατόπιν 20 λεπτά 190	45...50
Κέικ τύπου παντεσπάνι	Βασικό ταψί Βασικό ταψί Βαθύ ταψί		3	190	7...10
			1 - 5	190	8...13

## Πίνακας ψησίματος στο γκριλ

Τρόφιμα	Παρελκόμενο που θα χρησιμοποιηθεί	Λειτουργία ψησίματος	Θέση σάρας	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια μαγειρέματος (λεπτά)
Παϊδάκια	Συρμάτινη σάρα		4...5	μέγ.	25...30
Κοτόπουλο σε κομμάτια	Συρμάτινη σάρα		4...5	μέγ.	25...30
Ψάρια	Συρμάτινη σάρα		4...5	μέγ.	20...25
Φραντζόλα σάντουιτς	Συρμάτινη σάρα		4...5	μέγ.	1...3







\* Συνιστάται η εφαρμογή προθέρμανσης για 5 λεπτά.

## Ψήσιμο με ατμό





### Γλυκά

Τρόφιμα	Παρελκόμενο που θα χρησιμοποιηθεί	Λειτουργία ψησίματος	Θέση σάρας	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού που πρέπει να χρησιμοποιηθεί (ml)	Διάρκεια παροχής νερού (λεπτά)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Ζύμη ψωμιού με προζύμι	Βασικό ταψί		2 - 3	190	190+100*	Μετά την προθέρμανση	35...40
Πατατόψωμο με προζύμι	Βασικό ταψί		2 - 3	190	190+100*	Μετά την προθέρμανση	35...40
Γλυκά με φύλλο	Βασικό ταψί		2 - 3	190	190	Μετά την προθέρμανση	35...40

## Γλυκά

Τρόφιμα	Παρελκόμενο που θα χρησιμοποιηθεί	Λειτουργία ψησίματος	Θέση σάφας	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού που πρέπει να χρησιμοποιηθεί (ml)	Διάρκεια παροχής νερού (λεπτά)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Κέικ ταψιού	Βασικό ταψί		3	170	150	Μετά την προθέρμανση	20...25
Κεκάκια	Βασικό ταψί		3	160	150	Μετά την προθέρμανση	30...35
Κέικ σε σκεύος	Βασικό ταψί		3	190	190	Μετά την προθέρμανση	40...45
Κέικ τύπου παντεσπάνι	Βασικό ταψί		3	190	50	Μετά την προθέρμανση	7...10
Τσίζκείκ	στρογγυλό σκεύος για κέικ με διάμετρο 26 cm που μπορεί να τοποθετηθεί στο μεταλλικό πλέγμα		3	25 λεπτά στους 170 και κατόπιν 30 λεπτά στους 150	190	20	50...60
Πλούσιο κέικ φρούτων	πυρίμαχο σκεύος 40*27 cm που μπορεί να τοποθετηθεί στο μεταλλικό πλέγμα		3	130	190+100*	Μετά την προθέρμανση	140...150

## Κρεατικά

Τρόφιμα	Παρελκόμενο που θα χρησιμοποιηθεί	Λειτουργία ψησίματος	Θέση σάφας	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού που πρέπει να χρησιμοποιηθεί (ml)	Διάρκεια παροχής νερού (λεπτά)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Ψάρια	Βασικό ταψί		3	200	150	Μετά την προθέρμανση	25...30
Μπούτι κοτόπουλου	Βασικό ταψί		3	200	190	Μετά την προθέρμανση	35...40
1-1,5 kg entrecôte	Βασικό ταψί		2 - 3	25 λεπτά στη μέγ. θερμοκρασία και κατόπιν 60 λεπτά στους 160-170	190+100** +100**	Μετά την προθέρμανση	80...85
1-1,5 kg κότσι αρνιού	Βασικό ταψί		3	200	190+190*	Μετά την προθέρμανση	80...90

Πριν από τις δοκιμές στον φούρνο, εφαρμόστηκε προθέρμανση για 10 λεπτά.




Οι δοκιμές πραγματοποιήθηκαν με αντίσταση turbo 2000W.

\*Ποσότητα νερό που πρέπει να προσθέσετε στα μισά του χρόνου ψησίματος

\*\* ποσότητα νερού που πρέπει να προστίθεται ανά μισή ώρα του χρόνου ψησίματος



## Πίνακας χρήσης σούβλας




Τρόφιμα	Παρελκόμενο που θα χρησιμοποιηθεί	Λειτουργία ψησίματος	Θέση σάρας	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια μαγειρέματος (λεπτά)
Ψητό κοτόπουλο (2kg)	σετ γυρίσματος κοτόπουλου		2	μέγ.	100...110
Μπουμπούκι αρνιού (μέρος)	σετ γυρίσματος κοτόπουλου		2	30 λεπτά μέγ. και κατόπιν 70 λεπτά 190	100...110
Γαλοπούλα (τεμαχισμένη)	σετ γυρίσματος κοτόπουλου		2	35 λεπτά μέγ. και κατόπιν 175λεπτά 190	210...220

\* Μην προθερμαίνετε

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ


ⓘ Πριν ξεκινήσετε τη συντήρηση και τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. ΑΠριν από τη συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.

⚠ Μπορείτε να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής εκτελώντας τακτική συντήρηση και καθαρισμό. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα, το τζάμι και τις σάρες για καθαρισμό.

 Συστάσεις για τον καθαρισμό	Μη χρησιμοποιείτε εργαλεία που γρατσουνίζουν ή λειαντικά, όπως μαχαίρια ή βούρτσες στα εσωτερικά και μπροστινά μέρη, τα ταψιά και άλλα μέρη της συσκευής. Καθαρίστε και στεγνώστε τη συσκευή με ζεστό νερό και σαπούνι και μαλακό πανί.
 Καθαρισμός παρελκόμενων	Καθαρίστε και στεγνώστε τα παρελκόμενα σχολαστικά μετά τη χρήση. Μην πλένετε τα παρελκόμενα στο πλυντήριο πιάτων.
 Καθημερινή χρήση	Η συσκευή θα πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά μετά τη χρήση. Τα απόβλητα και τα συσσωρευμένα λάδια ενδέχεται να προκαλέσουν πυρκαγιά.

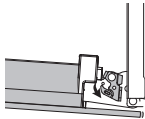
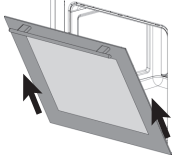
## Καθαρισμός με ατμό

Χάρη στη λειτουργία καθαρισμού με ατμό, μπορείτε εύκολα να μαλακώσετε και να καθαρίσετε τους ρύπους που έχουν κολλήσει στην εσωτερική επιφάνεια του προϊόντος.

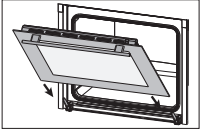
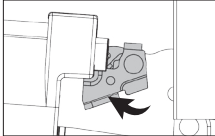
- Πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία καθαρισμού με ατμό, αφαιρέστε το ταψί και τη συρμάτινη σάρα από τον φούρνο. Αφαιρέστε το δεξί και το αριστερό ράφι.
- Μετακινήστε το φυσίγγιο νερού στον πίνακα ελέγχου πατώντας το. Γεμίστε το φυσίγγιο με 100 ml νερό και τοποθετήστε το ξανά στη θέση του.
- Όταν πιέζετε το φυσίγγιο, το νερό μέσα σε αυτό μεταφέρεται στον θάλαμο εξατμίσεως μέσα στον φούρνο.
- Επιλέξτε  ως λειτουργία. Στρέψτε το κουμπί επιλογής θερμοκρασίας στους 100°C και θέστε τον φούρνο σε λειτουργία για 20 λεπτά. Κατόπιν, καθαρίστε την εσωτερική πλευρά του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ένα πανί από μικροΐνες.

⚠ Εάν ο φούρνος χρησιμοποιηθεί επανειλημμένα με παραγωγή ρύπων, οι ρύποι θα κολλήσουν σε αυτόν μετά από λίγο. Οι κολλημένοι ρύποι δεν είναι δυνατόν να αφαιρεθούν με οποιαδήποτε μέθοδο. Επομένως, φροντίστε να καθαρίζετε τακτικά τον φούρνο.

## Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

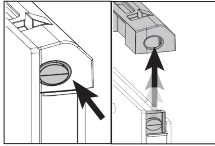
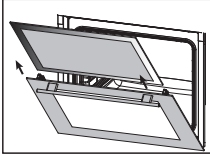
Βήμα 1	Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.	
Βήμα 2	Ωθήστε τις ασφάλειες του μεντεσέ κατά τη φορά του βέλους και απασφαλίστε τις.	
Βήμα 3	Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι να ευθυγραμμιστεί με τον μηχανισμό ασφάλισης του μεντεσέ. Τραβήξτε την προς τα έξω κατά τη φορά του βέλους.	

## Τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου

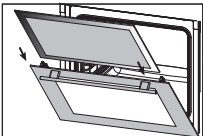
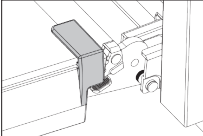
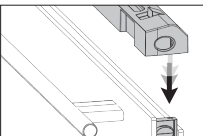
Βήμα 4	Τοποθετήστε την πόρτα της συσκευής στους μεντεσέδες κατά τη φορά του βέλους.	
Βήμα 5	Ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής και στρέψτε τις διατάξεις ασφάλισης των μεντεσέδων στην κλειστή θέση κατά τη φορά του βέλους. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.	

## Αφαίρεση των τζαμιών

Ο αριθμός των τζαμιών ενδέχεται να ποικίλλει ανάλογα με το μοντέλο.

Βήμα 1	Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου έως το ήμισυ της διαδρομής.	
Βήμα 2	Πιέζοντας και στις δύο πλευρές του άνω πλαστικού τμήματος, τραβήξτε την προς τα επάνω.	
Βήμα 3	Αρχικά, τραβήξτε το εσωτερικό τζάμι και, στη συνέχεια, το ενδιάμεσο τζάμι προς τα έξω κατά τη φορά του βέλους.	

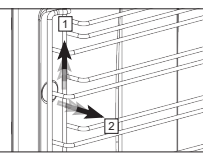
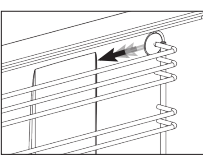
## Τοποθέτηση των τζαμιών

<p>Βήμα 4</p>	<p>Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου έως το ήμισυ της διαδρομής. Πρώτα ωθήστε το ενδιάμεσο τζάμι και έπειτα το εσωτερικό τζάμι κατά τη φορά του βέλους.</p>	
<p>Βήμα 5</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι έχει τοποθετηθεί σωστά στο περίβλημα του πλευρικού πλαστικού τμήματος.</p>	
<p>Βήμα 6</p>	<p>Τοποθετήστε το άνω πλαστικό τμήμα έτσι ώστε να ακούσετε τον ήχο ασφάλισης (κλικ) και κλείστε την πόρτα της συσκευής.</p>	

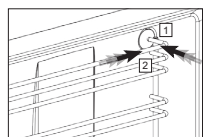
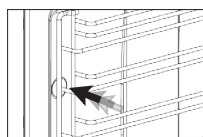
## Αφαίρεση των ραφιών

⚠ Τα ράφια μπορεί να είναι ζεστά, μην αγγίζετε τα ράφια όταν είναι ζεστά. Περιμένετε να κρύνουν τα ράφια για να τα καθαρίσετε.

ⓘ Η διαδικασία καθαρισμού των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου μπορεί να ποικίλλει, ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής. Αυτή η λειτουργία ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμη στη συσκευή σας.

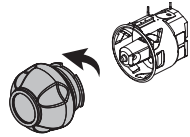
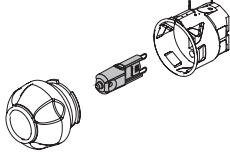
<p>Βήμα 1</p>	<p>Αρχικά, σηκώστε προσεκτικά τη σάρα από την μπροστινή ανάρτηση (1) κατά τη φορά του βέλους και αφαιρέστε την (2).</p>	
<p>Βήμα 2</p>	<p>Στη συνέχεια, τραβήξτε όλη τη σάρα προς τα έξω κατά τη φορά του βέλους.</p>	

## Τοποθέτηση των ραφιών

<p>Βήμα 3</p>	<p>Κεντράρετε τα ράφια και τοποθετήστε πρώτα την πίσω ανάρτηση (1) και πιέστε την (2).</p>	
<p>Βήμα 4</p>	<p>Στη συνέχεια, πιέστε την μπροστινή ανάρτηση. Έτσι, το ράφι θα ασφαλίσει στη θέση του.</p>	

## Αντικατάσταση λαμπτήρα φούρνου

⚠ Λόγω του κινδύνου ηλεκτροπληξίας, βεβαιωθείτε ότι έχει διακοπεί η παροχή ρεύματος πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα. Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός, περιμένετε να κρυώσει.

Βήμα 1	Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.	
Βήμα 2	Στρέψτε τη γυάλινη πόρτα αριστερόστροφα και αφαιρέστε την.	
Βήμα 3	Τραβήξτε τον λαμπτήρα του φούρνου προς τα έξω κατά τη φορά του βέλους και αντικαταστήστε την. Επανατοποθετήστε τη γυάλινη πόρτα.	

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Οι δυσλειτουργίες που αναφέρονται εδώ είναι οι καταστάσεις που ενδέχεται να προκύψουν συνήθως. Μπορείτε να επιλύσετε αυτά τα προβλήματα εύκολα χωρίς να παρέμβετε στο προϊόν μόνοι σας.

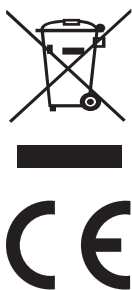
① Εάν το πρόβλημα δεν μπορεί να επιλυθεί παρά τις οδηγίες, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή. Σε αυτή την περίπτωση, μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή ενδέχεται να μην είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Η ασφάλεια μπορεί να έχει καεί ή να έχει σπάσει.	Ελέγξτε τις ασφάλειες στο κιβώτιο ασφαλειών. Εάν η ασφάλεια έχει καεί, ενεργοποιήστε την.
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, αναδίδεται ατμός.	Ο φούρνος χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.	Ενδέχεται να διαφύγει ατμός κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Αυτό δεν συνιστά δυσλειτουργία.
Το εξωτερικό του φούρνου υπερθερμαίνεται κατά το μαγείρεμα.	Βρίσκεται σε μέρος που δεν αερίζεται καλά.	Εφαρμόστε τα κενά, τα οποία υποδεικνύονται στο εγχειρίδιο εγκατάστασης.
Ο φούρνος δεν μαγειρεύει σωστά.	Η πόρτα του φούρνου μπορεί να ανοίξει πολύ κατά το μαγείρεμα.	Μην ανοίγετε την πόρτα πάρα πολύ για να διασφαλίσετε ότι η εσωτερική θερμοκρασία δεν θα μειωθεί.
Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να λειτουργεί μετά το τέλος του μαγειρέματος.	Λειτουργεί για λίγο προκειμένου να αερίζεται το εσωτερικό του φούρνου.	Αυτό δεν συνιστά δυσλειτουργία.
Η συσκευή εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.	Οι ήχοι, που ακούγονται λόγω της διαστολής των μερών ως αποτέλεσμα της θερμότητας, είναι φυσιολογικοί.	Αυτό δεν συνιστά δυσλειτουργία.
Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.	Ενδέχεται να έχουν κολλήσει υπολείμματα στο εσωτερικό του φούρνου και στην πόρτα.	Καθαρίστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η πόρτα ενδέχεται να έχει παραμείνει ανοιχτή.</li> <li>Η λειτουργία ή η θερμοκρασία ενδέχεται να μην έχουν ρυθμιστεί.</li> <li>Ενδέχεται να μην υπάρχει παροχή ρεύματος.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ελέγξτε την πόρτα και βεβαιωθείτε ότι είναι τελείως κλειστή.</li> <li>Θέστε το φούρνο σε μια καθορισμένη θερμοκρασία ή/και λειτουργία</li> </ul>

# ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τεχνικά χαρακτηριστικά	
Τάση/Συχνότητα	220-240V~50/60 Hz
Μήκος καλωδίου	Με βύσμα τύπου F 3 x 1,50 x 1200 mm
Εξωτερικές διαστάσεις (ύψος/πλάτος/βάθος)	595 mm/595 mm/547 mm
Κύριος φούρνος	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών
Ισχύς λαμπτήρα	25 W
Θερμοστάτης	50-μέγ.°C
Κάτω αντίσταση	1200 W
Επάνω αντίσταση	1100 W
Αντίσταση Turbo	2000 W
Γκριλ	2450 W

## ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ ΑΗΗΕ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Απορρίψτε το παλιό προϊόν με τρόπο που δεν βλάπτει το περιβάλλον. Αυτό το προϊόν φέρει ένα σύμβολο (WEEE) το οποίο υποδεικνύει ότι τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού θα πρέπει να συλλέγονται χωριστά.

Αυτό σημαίνει ότι ο χειρισμός του εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την Οδηγία 2002/96/EK της ΕΕ για την ανακύκλωση ή την αποσυναρμολόγηση, προκειμένου να ελαχιστοποιηθούν οι επιπτώσεις του στο περιβάλλον. Για περισσότερες πληροφορίες, απευθυνθείτε στις τοπικές ή περιφερειακές αρχές.

Τα ηλεκτρονικά προϊόντα, τα οποία υποβάλλονται για ελεγχόμενη συλλογή αποβλήτων, αποτελούν δυνητικό κίνδυνο τόσο για την περιβαλλοντική όσο και για την ανθρώπινη υγεία λόγω των επιβλαβών υλικών που περιέχουν.

Μπορείτε να συμβουλευτείτε τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό σας ή το κέντρο αποκομιδής απορριμμάτων του δήμου σας σχετικά με τον τρόπο απόρριψης του προϊόντος. Πριν από την απόρριψη του προϊόντος, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και σπάστε το κλείδωμα του καλύμματος, εάν υπάρχει, για να προστατεύσετε τα παιδιά από κίνδυνο.

Βασικό: Οι πληροφορίες ενεργειακής επισήμανσης έχουν υποδειχθεί σύμφωνα με τα πρότυπα EN 60350-1 / IEC 60350-1 για οικιακούς ηλεκτρικούς φούρνους. Οι τιμές καθορίζονται ανάλογα με το τυπικό φορτίο, τις λειτουργίες κάτω-επάνω αντίστασης ή θέρμανσης με υποστήριξη λειτουργίας ανεμιστήρα.

ⓘ Οι ιδιότητες υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, προς ενίσχυση της ποιότητας του προϊόντος.

# ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ FRY/ART

## Η λειτουργία Fryart αναφέρεται μόνο σε συσκευές που υποστηρίζουν αυτή τη λειτουργία.

Χάρη στο ειδικό ταψί, το **Fryart** σας επιτρέπει να μαγειρεύετε πιο υγιεινά με λίγο ή καθόλου λάδι. Η διάτρητη επιφάνεια του ταψιού εξασφαλίζει τη γρήγορη ροή του αέρα, καθιστώντας τα τρόφιμα τραγανά εξωτερικά και μαλακά στο εσωτερικό τους.

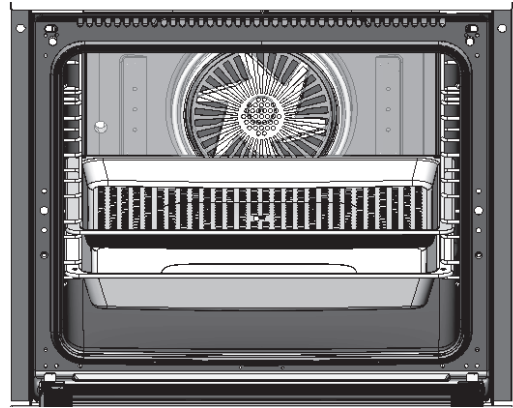
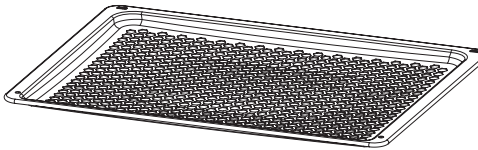
**i** Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο αυτό το χαρακτηριστικό του προϊόντος, δώστε προσοχή στις συμβουλές και τα κόλπα που παρέχονται στο παρόν εγχειρίδιο.

## Ασφάλεια

Μη χρησιμοποιείτε το ταψί FryArt σε άλλους φούρνους. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος να μην εφαρμόσει σωστά και να πέσει και να κολλήσει. Πρέπει να χωρά μετξύ των δύο ραφιών και η κεκλιμένη πλευρά πρέπει να είναι στραμμένη προς την πόρτα της συσκευής.

Μη χρησιμοποιείτε το ταψί FryArt για ψήσιμο στο επάνω μέρος των εστιών.

Δεδομένου ότι το ταψί θα είναι ζεστό μετά το μαγείρεμα, φροντίστε να χρησιμοποιείτε πυρίμαχα γάντια.



## Χρήση του FryArt

Επιλέξτε τη λειτουργία **FRY/ART** στον πίνακα ελέγχου για να ψήσετε το φαγητό σας. Επιλέξτε την κατάλληλη θερμοκρασία για το πιάτο σας από τον πίνακα μαγειρέματος. Προθερμάνετε, εάν είναι απαραίτητο. Μην αφήνετε το ταψί FryArt στον θάλαμο ψησίματος κατά την προθέρμανση.

Λιπάνετε το ταψί FryArt σας με βούτυρο. Με αυτόν τον τρόπο δεν θα κολλήσει το φαγητό. Μην παραβλέπετε αυτή τη διαδικασία κατά την αποξήρανση φρούτων και λαχανικών.

Ανάλογα με το φαγητό, τοποθετήστε ένα βαθύ ταψί κάτω από το ταψί FryArt για να αποφύγετε το στάξιμο λαδιών στο δάπεδο του φούρνου.

Μη χρησιμοποιείτε το ταψί FryArt με λαδόκολλα, αλουμινόχαρτο ή σακούλες ψησίματος. Διαφορετικά, θα μπλοκάρουν οι αεραγωγοί ροής αέρα και θα μειωθεί η αποδοτικότητα της λειτουργίας ψησίματος.

## Χρήση του FryArt

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε το ταψί με σαπούνι και χλιαρό νερό και στεγνώστε το καλά. Το ταψί είναι επικαλυμμένο με εύκολο στον καθαρισμό σμάλτο γνωστό ως ETC. Ωστόσο, δεν πρόκειται για αντικολλητική επιστρώση.

Σας συνιστούμε να λιπαίνετε ελαφρά το ταψί με βούτυρο πριν από το ψήσιμο, για να μην κολλήσει το φαγητό σας.

Κατά τον καθαρισμό του ταψιού, μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα που γρατσουνίζουν και λειαντικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, βούρτσες ή μεταλλικό σύρμα για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην επικαλυμμένη με σμάλτο επιφάνεια.

## Πίνακες ψησίματος

### Φρέσκα τρόφιμα:

Τα φρέσκα τρόφιμα πρέπει να λαδώνονται ελαφρά πριν από το ψήσιμο. Αυτό μπορείτε να το κάνετε χρησιμοποιώντας βούρτσα ή σπρέι. Μπορείτε να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία μέχρι την ολοκλήρωση του ψησίματος. Εάν ψήνετε λαχανικά, δεν συνιστάται η προσθήκη αλατιού στο στάδιο της προετοιμασίας.

Η προσθήκη αλατιού προκαλεί την αποδέσμευση νερού από τα τρόφιμα ενώ παραμένουν μαλακά.

Η σύσταση της πατάτας κατά το ψήσιμο εξαρτάται επίσης από το είδος της πατάτας. Οι φρέσκιες πατάτες (δηλαδή με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό) δεν μπορούν να φτάσουν την επιθυμητή τραγανότητα. Οι πατάτες με υψηλή περιεκτικότητα σε άμυλο έχουν καλύτερα αποτελέσματα.

	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (λεπτά)	ΒΑΡΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (g)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (λεπτά)
Πατάτες	FRY//ART	3 (μέση)	220	10	600	20...25
Γλυκά ταψιού	FRY//ART	3 (μέση)	190	10	600	20...25
Ψητά ζυμαρικά	FRY//ART	3 (μέση)	190	10	600	20...25
Φαλάφελ	FRY//ART	3 (μέση)	190	10	600	20...25
Τραγανές φτερούγες κοτόπουλου	FRY//ART	3 (μέση)	220	10	600	25...30

### Κατεψυγμένα τρόφιμα

Τρόφιμα όπως τηγαντές πατάτες, ροδέλες κρεμμυδιού και κοτομπουκιές είναι βιομηχανικά επεξεργασμένα τρόφιμα. Συνήθως περιέχουν μια ορισμένη ποσότητα λίπους επειδή έχουν υποβληθεί σε διαδικασία προψήσματος. Αυτά τα τρόφιμα συνήθως δεν απαιτούν την προσθήκη λαδιού. Εάν θεωρείτε ότι το φαγητό που ψήνεται είναι στεγνό, μπορείτε να προσθέσετε μικρή ποσότητα λαδιού με σπρέι την επόμενη φορά που θα το ψήσετε.

Επειδή τα κατεψυγμένα τρόφιμα περιέχουν επίσης αλάτι, δεν συνιστάται η προσθήκη επιπλέον αλατιού κατά το ψήσιμο. Η προσθήκη αλατιού προκαλεί την αποδέσμευση νερού από τα τρόφιμα ενώ παραμένουν μαλακά. Εάν πρέπει να προσθέσετε αλάτι, κάντε το αφού αφαιρέσετε το φαγητό από τον φούρνο ενώ ψήνεται.

Ο χρόνος μαγειρέματος των τροφίμων ποικίλλει. Εάν ψήνετε διαφορετικά τρόφιμα μαζί σε ένα ταψί, προσθέστε πρώτα αυτά που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο ψήσματος (π.χ. πατάτες) και μετά από 10 λεπτά αυτά που ψήνονται πιο γρήγορα (π.χ. κρεμμύδια). Στις τηγαντές πατάτες, οι μικρές φέτες ψήνονται πιο γρήγορα επειδή έχουν μικρότερη μάζα. Συνιστάται η ταξινόμησή τους πριν από τη χρήση.

Μην υπερχειλίζετε το ταψί FryArt. Σε περίπτωση έμφραξης των αεραγωγών ροής αέρα, η απόδοση του ψήσματος θα είναι ασταθής. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να ψήνονται πριν ξεπαγώσουν. Τα τρόφιμα που αναμένεται να αποψυχθούν θα χάσουν τη γεύση τους λόγω της πρόωρης εξάτμισης του νερού στο εσωτερικό τους.

	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (λεπτά)	ΒΑΡΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (g)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (λεπτά)
Τηγαντές πατάτες	FRY//ART	3 (μέση)	220	10	600	20...25
Κοτομπουκιές	FRY//ART	3 (μέση)	190	10	600	20...25
Πατατοκροκέτες	FRY//ART	3 (μέση)	190	10	600	10...15
Ροδέλες κρεμμυδιού	FRY//ART	3 (μέση)	190	10	600	10...15
Κατεψυγμένη πίτσα	FRY//ART	3 (μέση)	220	10	-	10...15
Κατεψυγμένα γλυκά	FRY//ART	3 (μέση)	190	10	600	20...25
Κιμπέχ	FRY//ART	3 (μέση)	190	10	600	15...20

### Υγιεινά τρόφιμα

Κατά την αποξήρανση φρούτων και λαχανικών, το πάχος των φετών είναι σημαντικό. Κόψτε τα φρούτα σε φέτες πάχους 1 cm. Εάν είναι πιο παχιές, ο χρόνος θα παραταθεί και η αποξήρανση δεν θα είναι ομοιόμορφη. Τα λαχανικά που περιέχουν μεγάλη ποσότητα νερού (κολοκυθάκια, αγγούρια κ.λπ.) μπορούν να κοπούν σε πιο παχιές φέτες.

Λιπάνετε ελαφρώς το ταψί FryArt με βούτυρο χωρίς αλάτι προτού ξεκινήσετε τη διαδικασία αποξήρανσης. Έτσι δεν θα κολλήσει το φαγητό και θα βελτιωθεί η γεύση του.

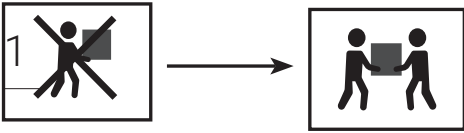
Κατά την αποξήρανση, συνιστάται ο εξαερισμός του ατμού κάθε δύο ώρες ανοίγοντας την πόρτα. Με αυτόν τον τρόπο θα βελτιωθεί η απόδοση της διαδικασίας αποξήρανσης.

Τα αποξηραμένα λαχανικά και φρούτα διατηρούν πάντα κάποια υπολειμματική υγρασία. Επομένως, μην ξεχνάτε να φυλάσσετε τα επεξεργασμένα τρόφιμα στο ψυγείο ή σε ξηρό περιβάλλον για να μην αλλοιωθούν.

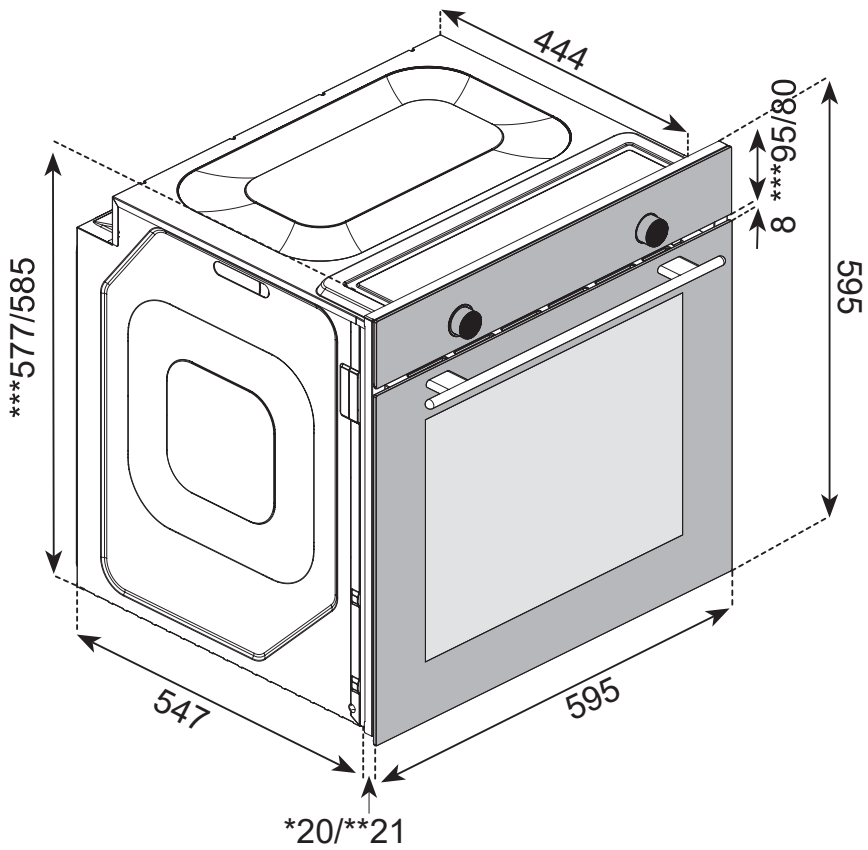
	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (λεπτά)	ΒΑΡΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (g)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (λεπτά)
Αποξήρανση φρούτων	FRY//ART	3 (μέση)	220	10	600	20...25
Αποξήρανση λαχανικών	FRY//ART	3 (μέση)	190	10	600	20...25
Αποξήρανση κρεάτων	FRY//ART	3 (μέση)	190	10	600	20...25

# ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

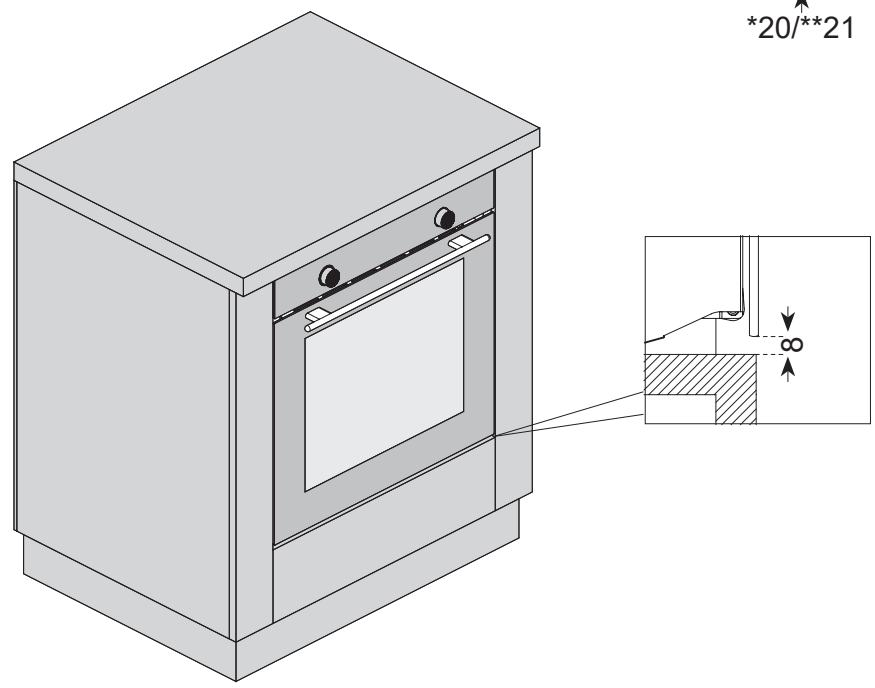
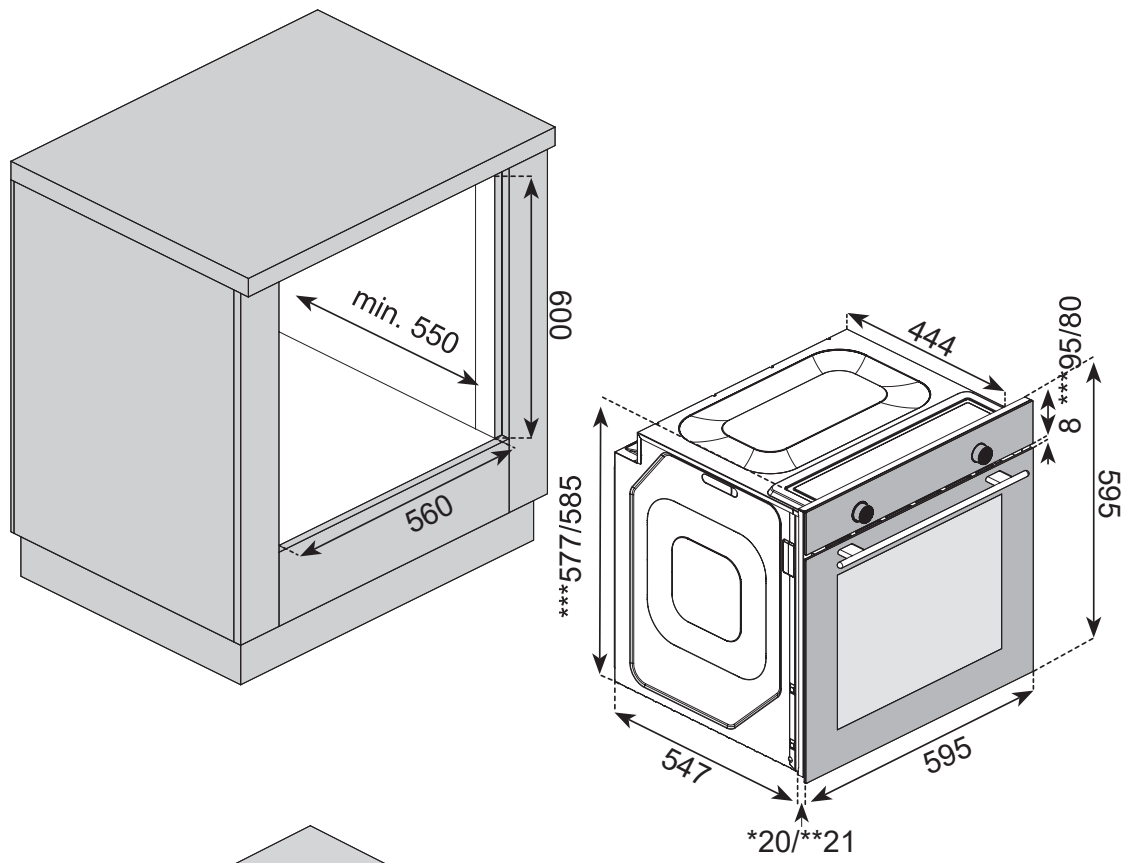
## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

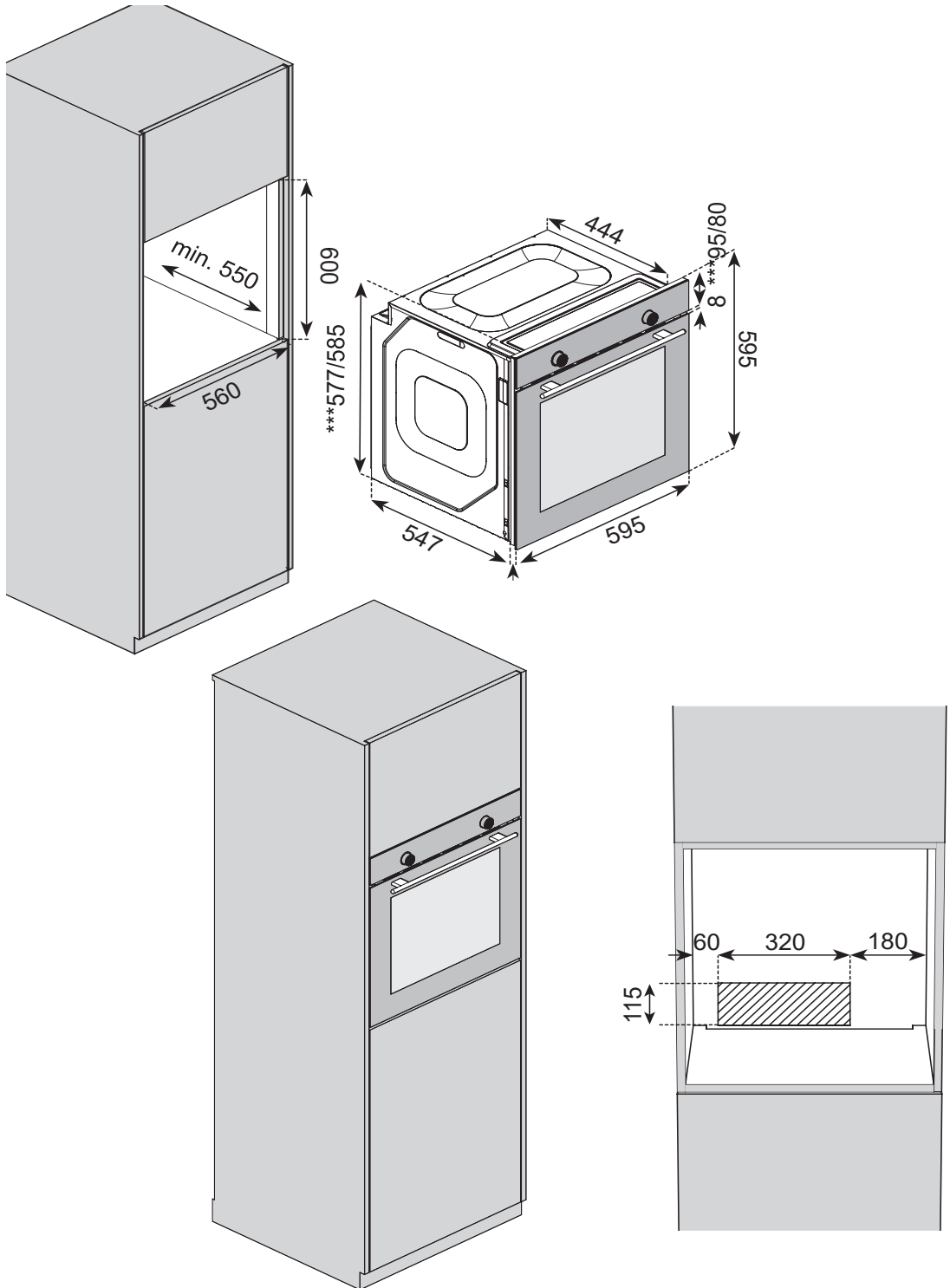


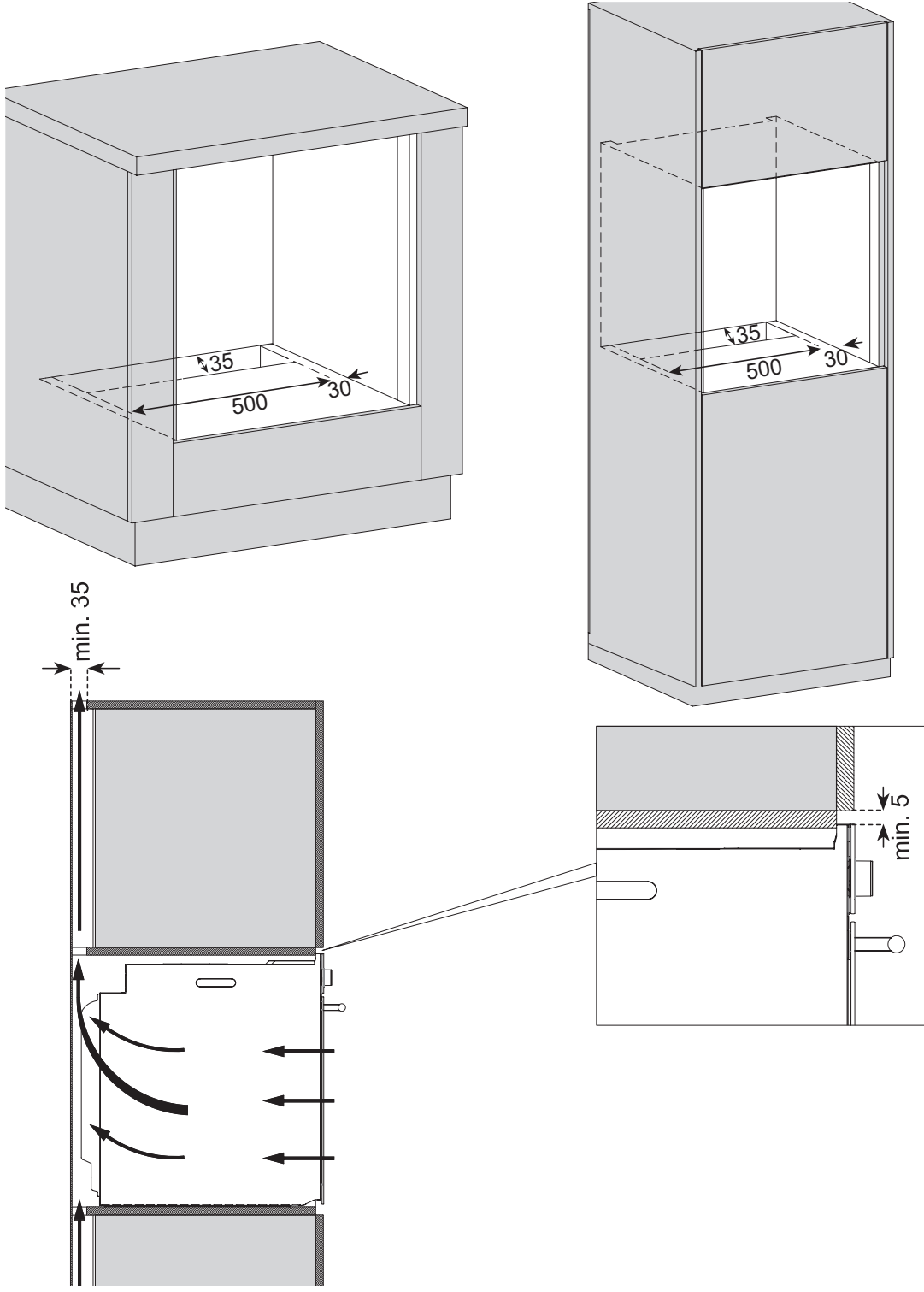
### 1 Ηλεκτρικός κίνδυνος

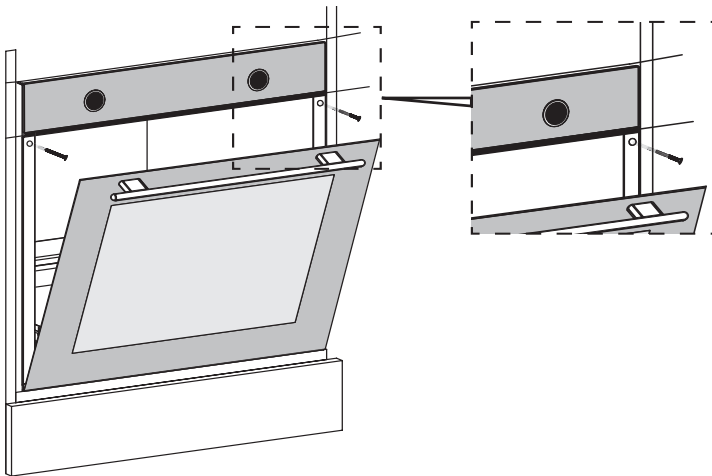
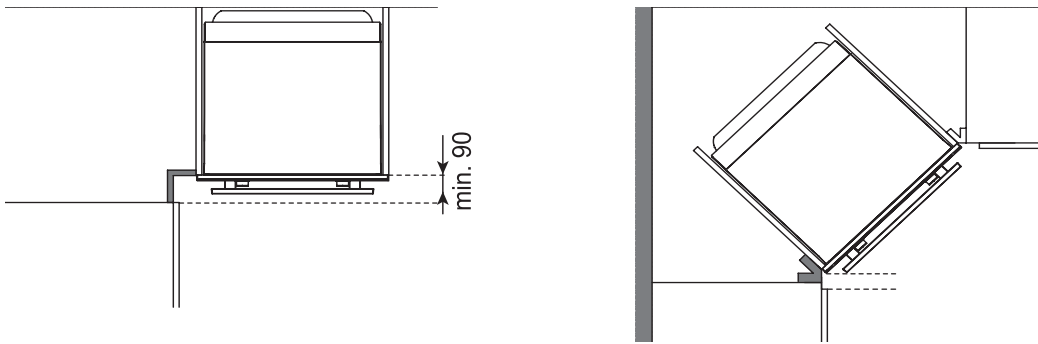












## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Ελέγξτε την καταλληλότητα της ηλεκτρικής καλωδίωσης για να καταστεί η συσκευή έτοιμη για χρήση. Εάν δεν είναι κατάλληλη, καλέστε έναν υδραυλικό και ζητήστε του να κάνει τις απαιτούμενες ρυθμίσεις. Πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ασφαλή τρόπο κατά την εγκατάσταση της συσκευής όπως περιγράφεται στο εγχειρίδιο εγκατάστασης. Το άτομο που εγκαθιστά τη συσκευή είναι υπεύθυνο για τις δυσλειτουργίες που προέκυψαν λόγω εσφαλμένης εγκατάστασης.

⚠ Ο πελάτης είναι υπεύθυνος για την προετοιμασία του χώρου όπου θα τοποθετηθεί η συσκευή και την ηλεκτρική καλωδίωση.

⚠ Η κατασκευαστική μας εταιρεία δεν φέρει ευθύνη για τα προβλήματα που ενδέχεται να προκύψουν λόγω των εργασιών που εκτελούνται από άτομα χωρίς εξειδικευμένες γνώσεις και η εγγύηση θεωρείται άκυρη.

- Μεταφέρετε τη συσκευή μαζί με τουλάχιστον δύο άτομα. Σηκώστε τη συσκευή ενώ τη μεταφέρετε, ώστε να μην προκληθεί ζημιά στο δάπεδο.

- Η συσκευή θα πρέπει να ελεγχθεί μετά το άνοιγμα της συσκευασίας της. Σε περίπτωση φθοράς, δεν θα πρέπει να εγκατασταθεί.
- Τα εξαρτήματα ενδέχεται να είναι αιχμηρά, να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά την εγκατάσταση
- Η συσκευή θα πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανόνες που σχετίζονται με την ηλεκτρική ενέργεια και το φυσικό αέριο που αναφέρονται στα τοπικά πρότυπα.
- Οι διαστάσεις που αναφέρονται στην εικόνα αναφέρονται σε mm.
- Τα ντουλάπια της κουζίνας πρέπει να βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο με τη συσκευή και σταθερά στη θέση τους.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε διακοσμητικά ή κλειστά έπιπλα. Είναι επικίνδυνο λόγω υπερθέρμανσης.
- Τα έπιπλα, όπου θα εφαρμοστεί η εγκατάσταση, (ελάχ. 100°C) θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό υλικό.
- Δεν συνιστάται η εγκατάσταση της συσκευής κοντά στο ψυγείο. Η απόδοση αυτών των συσκευών θα πρέπει να επηρεαστεί αρνητικά λόγω της θερμότητας.

# ΣΥΝΔΕΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

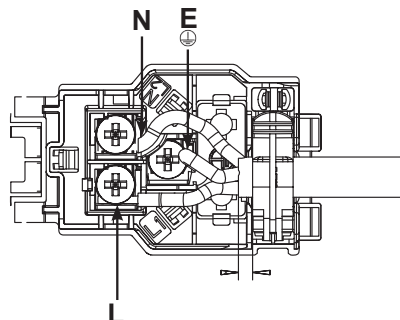
⚠ Το ηλεκτρικό δίκτυο θα πρέπει να αποσυνδεθεί κατά την εγκατάσταση. Μην το ενεργοποιήσετε μέχρι να ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

- Η συσκευή θα πρέπει να εγκατασταθεί σωστά από τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις σύμφωνα με τις καθορισμένες οδηγίες.
- Μην περνάτε τα καλώδια σύνδεσης πάνω από την καυτή επιφάνεια. Σε περίπτωση που λιώσουν τα καλώδια, μπορεί να προκληθεί βραχυκύκλωμα ή πυρκαγιά.
- Εάν τα καλώδια έχουν υποστεί ζημιά, θα πρέπει να αντικατασταθούν από ηλεκτρολόγο.

- Θα πρέπει να συνδέονται σε μια (γειωμένη) πρίζα στο σύστημα γείωσης σύμφωνα με τους κανόνες.

Εάν δεν υπάρχει κατάλληλη πρίζα, καλέστε τον ηλεκτρολόγο και ελέγξτε την ηλεκτρική σας καλωδίωση.

- Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα σας είναι γειωμένο.
- Η εταιρεία δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκαλούνται από τις μη γειωμένες πρίζες στις οποίες είναι συνδεδεμένη η συσκευή.
- Εάν το προϊόν διαθέτει καλώδια και βύσμα, η ηλεκτρική σύνδεση πραγματοποιείται συνδέοντας τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα.
- Εάν το προϊόν διαθέτει καλώδιο αλλά όχι βύσμα, η κωδικοποίηση θα πρέπει να εκτελείται από ειδικό κατάλληλα.



**Καλώδιο γείωσης = E** → Πράσινο - Κίτρινο

**Ουδέτερο καλώδιο = N** → Μπλε

**Καλώδιο φάσης = L** → Καφέ

## Εγκατάσταση κάτω από τον πάγκο

### (Εικόνα 2)

- Το ντουλάπι θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διαστάσεις που αναφέρονται στην εικόνα 2.
- Πρέπει να ξεφορτώσετε τον πίσω θάλαμο του ντουλαπιού στις διαστάσεις που αναφέρονται στην εικόνα 2 για τον απαραίτητο αερισμό.

## Εγκατάσταση σε ψηλό ντουλάπι

### (Εικόνα 3)

- Το ντουλάπι θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις διαστάσεις που αναφέρονται στην εικόνα 3.
- Πρέπει να ξεφορτώσετε τον πίσω θάλαμο του ντουλαπιού στις διαστάσεις που αναφέρονται στην εικόνα για τον απαραίτητο αερισμό.
- Επιπλέον, εάν υπάρχει πίσω πάνελ στο ψηλό ντουλάπι, θα πρέπει επίσης να αφαιρεθεί.

## Εξαερισμός

### (Εικόνα 4)

- Για καλύτερη απόδοση του φούρνου σας, θα πρέπει να υπάρχει επαρκής εισαγωγή κρύου αέρα. Αφήστε κατάλληλους χώρους σύμφωνα με τις διαστάσεις που αναφέρονται στην Εικόνα 4.

## Last Checks

- Turn on the electricity after performing the installation.
- Read the user manual for using the appliance.

## Removing The Appliance

- Turn off the electricity.
- Remove the fixing screws.
- Lift the appliance together with at least two people by pulling it out.

## Τελευταίοι έλεγχοι

- Ενεργοποιήστε το ρεύμα μετά την εκτέλεση της εγκατάστασης.
- Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης για τη χρήση της συσκευής.

## Αφαίρεση της συσκευής

- Διακόψτε την παροχή ρεύματος.
- Αφαιρέστε τις βίδες στερέωσης.
- Σηκώστε τη συσκευή μαζί με τουλάχιστον δύο άτομα τραβώντας την προς τα έξω.

## Εγκατάσταση στη γωνία

### (Εικόνα 5)

- Η εγκατάσταση θα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις καθορισμένες διαστάσεις για να πραγματοποιηθεί η εγκατάσταση που αναφέρεται στην Εικόνα 5 και να μπορεί να ανοίξει η πόρτα της συσκευής.

## Στερέωση της συσκευής

### (Εικόνα 6)

- Κεντράρετε τη συσκευή και σπρώξτε την εντελώς μέσα στο έπιπλο.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν θα πρέπει να λυγίζει κάτω από τον φούρνο και μεταξύ του φούρνου και του επίπλου.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.
- Στερεώστε τη συσκευή με τις βίδες που παρέχονται με αυτή.
- Βιδώστε τη συσκευή στις οπές, οι οποίες φαίνονται στην εικόνα 6.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σταθερός. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος κλίσης κατά τη χρήση.

## Μελλοντικές διαδικασίες μεταφοράς

- Κατά τη μεταφορά της συσκευής στο μέλλον,
- Φυλάξτε το αρχικό κουτί της συσκευής. Εάν δεν υπάρχει το αρχικό κουτί, κολλήστε με ταινία και τυλιξτε τη σφικτά με μια συσκευασία με φυσαλίδες ή ένα χοντρό χαρτόνι.
- Εάν υπάρχει εξάρτημα μέσα σε αυτό, τοποθετήστε ένα χαρτόνι στο μέγεθος της πόρτας του φούρνου έτσι ώστε η πόρτα του φούρνου να μην υποστεί ζημιά.
- Κολλήστε την πόρτα με ταινία για να μην ανοίξει.

⚠ Μην σηκώνετε τον φούρνο κρατώντας το κερούλι ή την πόρτα του.

⚠ Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στο προϊόν. Μεταφερτέ το σε όρθια θέση.


# FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK





## Tisztelt Ügyfelünk,

Köszönjük, hogy termékünket választotta. Célunk, hogy elégedett legyen a termékkel, amelyet korszerű technológiai és modern berendezéseink segítségével állítottunk elő.

A szükséges karbantartások és megfelelő gondoskodás mellett éveket élvezheti és biztonságosan használhatja sütőjét.

Olvassa el az egész kézikönyvet, és őrizze meg a használat során. Ha továbbadja a terméket valakinek, adja oda a kézikönyvet is.

 Ez az Üzemeltetési Kézikönyv több modellhez készült. Néhány leírt funkció esetleg nem elérhető az Ön készülékén.

Szimbólumok	jelentése	Szimbólumok	jelentése
	Fontos információk		Áramütés veszélye
	Figyelmeztetés - Óvatosan		Tűzveszély


**Olvassa el figyelmesen a kézikönyvet a készülék telepítése és használata előtt. Ha nem szakszerűen történik a készülék telepítése vagy használata, a készülékre nem vonatkozik a garancia.**


## Általános megjegyzések

Kövesse a biztonsági utasításokat:

- Olvassa el a készülékhez mellékelte további dokumentumokat is.
- A használati útmutató több modellre is érvényes lehet.
- Őrizze meg könnyen elérhető helyen a későbbi használatához.
- Kapcsolja ki az összes áramforrást a telepítés, karbantartás és javítás előtt.
- Ha a készülék sérült, ne használja.
- Ha a készülék burkolatán vagy paneljén védőfólia van, távolítsa el.
- 8 év alatti gyerekeket és háziállatokat tartson távol a készülék használata közben és után.
- 8 év alatti gyermekek nem nyúlhatnak a készülékhez felnőtt felügyelete nélkül, és nem használhatják önállóan.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyerekektől, és olyan helyen távolítsa el, ahol nem érhetik el.
- A nedves csomagolóanyagot ne tegye a szájába, és tartsa távol a gyermekektől.
- A készülék csak főzésre szolgál. Ne használja olyan célokra, mint például a helyiség fűtése.
- A sütő forrónak érezhető tartozékait csak sütőkesztyűvel vagy hasonló eszközzel érintse meg.
- Ne használjon gőztisztítót a készülék tisztításához.
- A készülék körül biztosítsa a szellőzést, ne zárja le a szellőzőnyílásokat.
- Ha olajos sütőpapírt használ, az ne érintkezzen a sütő aljával.
- Ne készítsen ételt magas alkoholtartalmú italokkal. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárologhat, és tűzveszélyt okozhat forró felületekkel érintkezve.
- Ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e kapcsolva használat után.
- Tartsa szemmel a főzési időt.
- 8 éven felüli gyermekek és korlátozott fizikai, szellemi és érzelmi fejlettségű emberek vagy nem megfelelő tapasztalattal vagy tudással rendelkező személyek ezt a készüléket csak akkor használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak, vagy eligazították őket a készülék biztonságos használatára és esetleges veszélyeire vonatkozóan.

## Elektromos veszély

 Áramütés veszélye áll fenn.

- Ha a készülék sérült, csak szakszerviz végezheti a javítást.
- Sérülés esetén kapcsolja ki a készüléket, és áramtalanítsa.
- Ne tisztítsa a készüléket vízzel, mert ez áramütést okozhat.
- Lámpacsere előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, hogy elkerülje az áramütést.
- Társaságunk nem vállal felelősséget azért, ha a készüléket nem a helyi szabályozásoknak megfelelően csatlakoztatják.
- Soha ne használjon dugót nedves kézzel.
- Áramtalanításhoz a dugót fogja meg, ne a kábelt.
- A készülék hátulja is felmelegszik működés közben, ezért az elektromos csatlakozások ne érintkezzenek vele.
- Kapcsolja ki a készüléket tisztítás, karbantartás és javítás előtt.
- Ne helyezze a csatlakozó kábeleket forró felületre.
-  Ha a kábelek megolvadnak, rövidzárlatot vagy tüzet okozhatnak.
- Tűz esetén ne használjon vizet a lángok eloltására. Húzza ki a készüléket, és használjon például tűzoltó takarót.
- Csatlakoztassa a terméket egy földelt aljzatba, amelyet a termék típuscímkéjén megadott áramértéknek megfelelő biztosíték véd. A termék csatlakozójának vagy elektromos csatlakozásának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie. Ha ez nem lehetséges, akkor az elektromos szerelésen, amelyre a terméket csatlakoztatják, egy olyan mechanizmusnak (biztosítéknak, kapcsolónak) kell lennie, amely megfelel az elektromos előírásoknak, és minden pólust leválaszt a hálózatról.

## ⚠ Sérülésveszély

- Ha a sütő ajtó üvege megreped vagy ütés érte, az üveg eltörhet és szétrepedhet.
- Az üveg tisztításához ne használjon durva és súrolószereket, illetve fém kaparókat.
- Ne érintse meg a fűtőelemeket vagy elektromos részeket.
- A készülék ajtaja mozgás közben megszorulhat a zsanéroknál. Ne fogja meg azt a részt, ahol a zsanérok találhatók.
- Soha ne hagyjon gyúlékony anyagokat vagy oxidáló szereket a

- készülékben.
- Ne melegítsen üvegedényeket vagy konzervdobozokat, mert a keletkező nyomás miatt az edények felrobbanhatnak.
- A főzés után ne helyezze a tálcát gyúlékony anyagok vagy oxidálószerrel közelébe.
- A sütő ajtaja 2, 3 vagy 4 rétegű üvegből is állhat. Ne használja a sütőt eltávolított üveggel.
- A felhasználó ne mozgassa a sütőt kesztyű nélkül.

## Rendeltetészerű használat

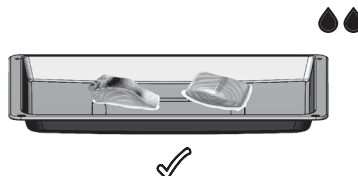
- A készülék főzésre készült. Ne használja fűtésre.
- A készülék otthoni használatra készült. Csak zárt térben használja.
- A sütő használható kiolvasztásra, sütésre és grillezésre is.
- Ne használja a sütőt ruhák vagy törölközők szárítására úgy, hogy azokat a fogantyúra akasztja.

# KÖRNYEZETVÉDELEM

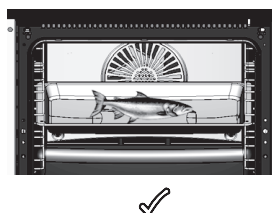
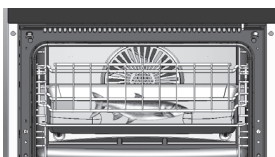
## Energia-megtakarítás

Ha ételt sűt a sűtőben, először beszéljünk az előmelegítésről. Csak akkor végezzen előmelegítést, ha feltétlenül szükséges. Ne melegítsen elő 10 percnél tovább.

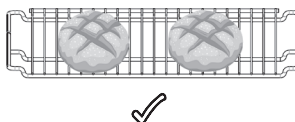
- Főzés előtt hagyja a fagyasztott ételeket szobahőmérsékleten kiolvadni, vagy mikrohullámú sűtőben olvassza ki őket.



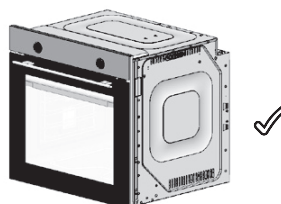
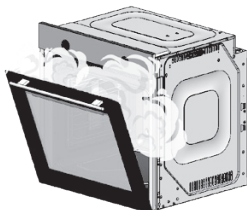
- Ne hagyjon felesleges kiegészítőket a sűtőben, amelyek nem szükségesek a főzéshez.



- Több ételt is sűthet egyszerre a rácson, így energiát takarít meg.

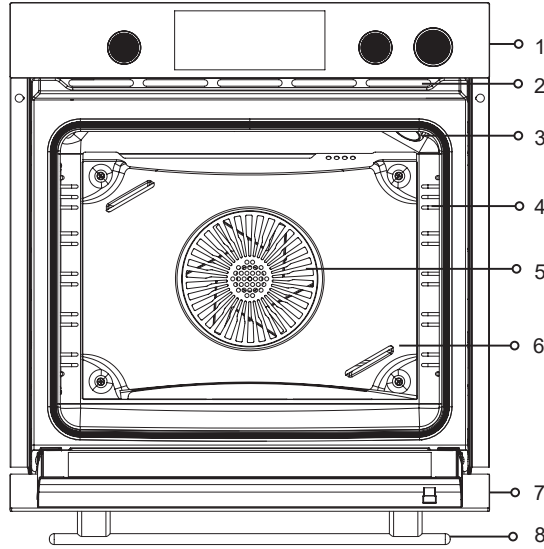


- A sűtőajtó minden nyitásakor hővesztéség keletkezik. Emiatt csak akkor nyissa ki az ajtót, ha feltétlenül szükséges. Ha kinyitotta, ügyeljen arra, hogy minél hamarabb visszazárja.



# A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA

## Általános áttekintés

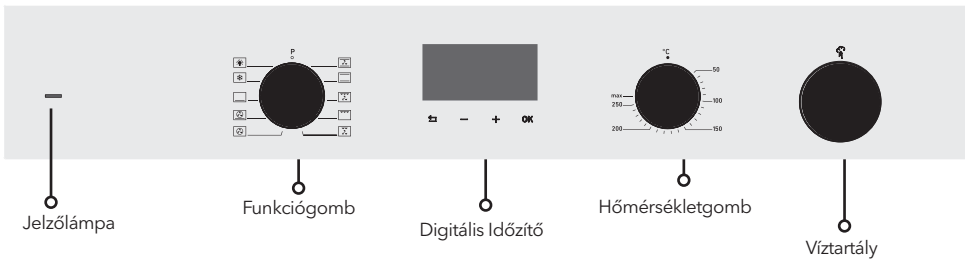


1-Vezérlőpanel	5-Ventilátor
2-Levegőnyílások*	6-Ventilátorvédő lap**
3-Sütővilágítás***	7- Fedél
4-Rácsok****	8-Fogantyú

\* **A levegőnyílások** nyitottak/zártak lehetnek a modell függvényében. \*\* **A ventilátorvédő lap (FPS)** helyzete modelfüggő lehet. \*\*\* **A sütővilágítás** helye eltérhet. \*\*\*\* **A rácsok modellfüggőek** lehetnek. A képen példaként drótrács látható.

## VEZÉRLŐPANEL

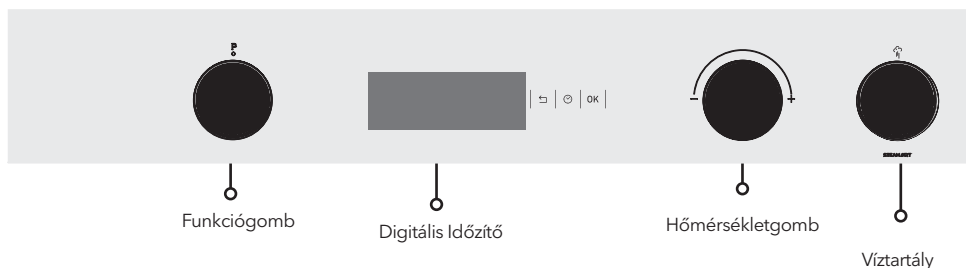
Eco Good Digitális Időzítő



Good++ Digitális Időzítő







### Funkciógomb

A fűtési/sütési típus beállítása a funkcióválasztó gombbal történik.

A fűtési funkció aktiválásához a hőmérsékletgombot is be kell állítani egy adott értékre. A készülék csak ekkor kezd el fűteni.

### Hőmérsékletgomb

Ez a gomb lehetővé teszi a sütő hőmérsékletének kiválasztását. A sütési folyamat a funkció típusának kiválasztásával indul el.

### Mechanikus időzítő

Lehetővé teszi a sütési idő meghatározását. A funkció- és hőmérsékletgombokat is be kell állítani.

### Digitális időzítő

Ez egy elektronikus időzítő, amely lehetővé teszi, hogy az étel a kívánt időre elkészüljön.

### Jelzőlámpa

Ez a lámpa jelzi, hogy a sütő felmelegedett. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a lámpa kialszik.

### Az elektromos sütő kikapcsolása

A funkció- és hőmérsékletgombokat állítsa nullára (kikapcsolt állásba).

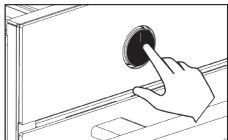
**i** A táblázatban szereplő funkciók készülékenként eltérőek lehetnek, és nem minden modellnél érhetőek el.

\*A ventilátor támogatott sütési módhoz kapcsolódó energiatakarékosági értékeket ez a funkció tartalmazza. A tesztek a TS EN 60350 szabvány és a 66/2014 (EV) rendelet szerint végezték.

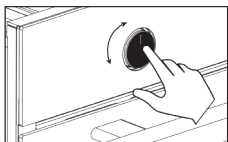
## FŰTÉSI TÍPUSOK ÉS FUNKCIÓK

	Ventilátorral támogatott alsó és felső fűtés	Az alsó + felső fűtés és a ventilátor együttesen működik. Ideális ételekhez, mint például húсок, sütemények, kekszek. A ventilátor segítségével az áramlás egyenletesen oszlik el a sütőben.
	Alsó és felső fűtés	Az étel egyszerre melegszik felülről és alulról. Felső és alsó fűtés egyszerre kapcsol be. Ideális süteményekhez és péksüteményekhez.
	* Ventilátorral támogatott nagy grill	A grill és a ventilátor együttesen működik. A ventilátor egyenletesen osztja el a forró levegőt. Ideális nagyobb méretű húselekekhez.
	Nagy grill	Ideális nagy és közepes adagok grillezéséhez és sütéséhez. ⚠ A sütő ajtaja zárva legyen a grillezés alatt.
	Nyársforgató	Hús, csirke és egyéb nyársra fűzött ételek egyenletesen pirulnak.
 	* Ventilátorral támogatott kis grill ECO	A kis grill és a ventilátor együtt működik. Ideális hosszú sütési időt igénylő ételekhez, energiamegtakarítással. Nem ajánlott élesztős ételekhez.
	Turbó ventilátor	A turbófűtő elem bekapcsol, és a ventilátor segítségével forró levegővel egyenletesen főzi meg az ételt.
	Turbó ventilátor + alsó fűtés	A turbó ventilátor és az alsó fűtés együttesen működik. Pizza sütéséhez ideális.
	Csak alsó fűtés	Csak az alsó fűtés működik. Ha az étel alját meg kell pirítani, a sütés végén kapcsolja be ezt a programot. Ezt a funkciót használhatja gőztisztításra is.
	Kiolvasztás	A ventilátor keringeti a levegőt az étel körül, és kiolvasztja a fagyasztott ételeket, mint például húst, kenyeret vagy süteményt.
	Sütővilágítás	A sütő belsejének megvilágítására szolgál. A fűtőelemek és a ventilátor nem működnek. A világítás a sütő működése közben folyamatosan bekapcsolva marad.

## Pop-out gomb használata

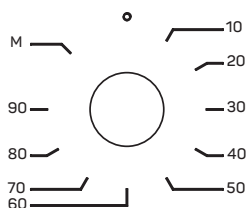


- Azoknál a modelleknél, ahol pop-out gomb található, a gombnak ki kell állnia, hogy be lehessen állítani a funkciókat. (Ez a gomb opcionális.)
- Nyomja meg a gombot, hogy kiemelje, ahogy a képen látható.



- A gombot kiemelt állapotban lehet elforgatni, hogy beállítsa a kívánt funkciókat.

## Mechanikus időzítő használata



Lehetővé teszi az étel sütési idejének beállítását. Be lehet állítani a hőmérséklet és a sütési mód kiválasztásával, majd az időzítő óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával. Amikor az idő lejár, csengő hang figyelmeztet. Ha szeretné, kiválaszthatja a hőmérsékletet és a sütési módot anélkül, hogy időt állítana be az M módban.

# SÜTŐ HASZNÁLATA



	„Folyamatban” jelző		Szünet jelző
	Főzési idő jelző		Vissza gomb
	Főzés befejezése jelző	<b>OK</b>	OK gomb
	Óra beállítás jelző	<b>+</b>	Idő növelő gomb
	Riasztás jelző	<b>-</b>	Idő csökkentő gomb

## Első használat

### Óra beállítása

Állítsa be az órát, mielőtt elkezdene használni a sütőt.

Minden szám felvillan és 2 másodperc után eltűnik, miután a készüléket áramforráshoz csatlakoztatta. **12:00** jelenik meg a képernyőn.

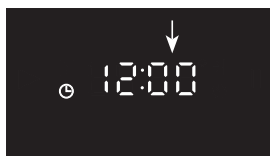
**-/+** gombokkal gyorsabban állíthatja be az időt.

Először a perct kell beírni, majd az **OK** gomb megnyomásával megerősíteni, és átlépni az óra beállításához.

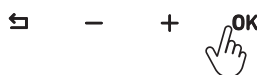
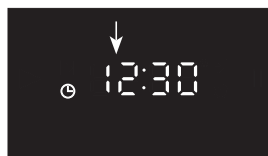
Amikor a perc mező villog, a gomb rövid megnyomásával a beállítás adatmentés nélkül megszakítható. Ha vissza szeretne térni a perc mezőbe a beállítás során, röviden nyomja meg a gombot.

Amíg az óra beállítás nincs megerősítve, a képernyőn a beállítási képernyő marad.

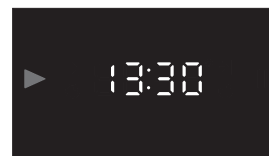
Áramszünet esetén az idő törlődik, és újra be kell állítani.



Először válassza ki a perct a **-/+OK** gombbal.



Ezután válassza ki az órát, és erősítse meg az **OK** gombbal.



Az aktuális idő megjelenik.

Az óra beállítása megtörtént, és az indikátor eltűnik.

A képernyő fényereje csökken 1 perccel a beállítás után. Később a beállított időt a 'Beállítások mód'-ban változtathatja.

## Első fűtés



Távolítsa el a címkeket és az összes tartozékot a sütő első használata előtt.



Törölje át a sütőt nedves ruhával, majd szárítsa meg. A részletes tisztítással kapcsolatos útmutatásokat a "Karbantartás és tisztítás" részben találja.



Az első fűtést a készülék új állapotának eltávolítására végezze el. A sütőt az alsó és felső [ ] pozícióban működtesse 200°C-on, 30 percre, csukott ajtóval. Ezt követően szellőztesse ki a helyiséget.



Legyen óvatos, amikor kinyitja a sütő ajtaját, mert meleg gőz szabadulhat fel a fűtés után. Helyezze be a tartozékokat. A sütő használatra kész.

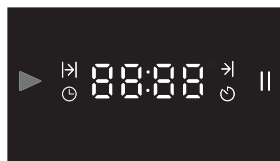
⚠ Az első használat során a felületek melegebbé válhatnak, mint a szokásos. Emiatt ne érintse meg a sütőt, és tartsa távol a gyermekeket.

## Napi használat

- A sütés megkezdéséhez állítsa be a sütő termosztátját és a megfelelő hőmérsékletet (főzési ajánlások).
- Ha szükséges, melegítse elő a sütőt.
- Főzés után hagyja lehűlni a sütőt nyitott ajtóval.

⚠ Amikor a főzési idő lejár, ne felejtse el kikapcsolni a sütő funkciót és hőmérséklet gombját.

## Digitális időzítő használata



Ez egy elektronikus időzítő, amely lehetővé teszi, hogy az étel az Ön által kívánt időben készüljön el. Be kell állítania az étel főzési idejét és a kívánt időt, amikor szeretné, hogy elkészüljön.

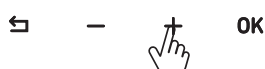
⏪ - + OK

## Automatikus főzési program

Miután kiválasztotta a megfelelő hőmérsékletet és funkciót az ételhez, a főzést azonnal elkezdheti a főzési idő beállításával. A főzési idő beállításához:



▶ tartása lenyomva az **OK** gombot, amíg meg nem jelenik az indikátor.



Először válassza ki a percet **-/+** gombokkal, és erősítse meg az órát az **OK** gomb megnyomásával (pl.: 40 perc).



Az **OK** gombbal haladjon tovább, amíg a fenti képernyő meg nem jelenik, és kezdje el a főzést.

Az idő, amelyet a képernyőn beállított, elkezd visszaszámolni.

- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és funkciót. A sütő 40 percre fog sütni, attól a pillanattól kezdve, hogy megerősítette az időt.
- Amikor a beállított idő lejár, a kijelzőn **00:00** megjelenik a jelzés, az indikátor villog, és 2 percre hallható riasztás hallatszik. A riasztás kikapcsolásához nyomja meg az **OK** gombot. A riasztás kikapcsolása után az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.
- Amikor a sütés befejeződik, kapcsolja a hőmérsékletet és a funkciót zárt állásba, és kapcsolja ki a sütőt.

ⓘ Ha a süstést a beállított idő előtt szeretné befejezni, és törölni szeretné a kiválasztott időt, nyomja meg hosszan a **↶** gombot. Az aktuális idő megjelenik a kijelzőn.

## Szünet mód

Amikor a képernyő az aktuális időt mutatja, és hosszan megnyomja a **↶** gombot, az aktuális idő és a **||** jelzés jelenik meg, és a sütő szünet módba vált. Ebben az esetben nem lehet sütni. Ha röviden megnyomja az **OK** gombot a kilépéshez, a **▶** jelzés megjelenik, és a funkció deaktiválódik.

ⓘ A művelet folytatódik, amíg a kommutátor be van kapcsolva.

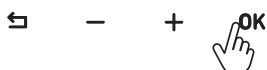
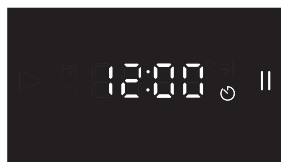
## Kézi Sütési Mód:

Azonnal elkezdheti a süstést az ételhez megfelelő hőmérséklet és funkció kiválasztásával. Ebben az esetben a sütő nem kapcsol automatikusan, így figyelnie kell a folyamatot.

ⓘ Áramszünet esetén a sütő kikapcsol, és az óra visszaáll. Az áram visszatérésekor újra be kell állítania a pontos időt.

## Figyelmeztető Beállítás

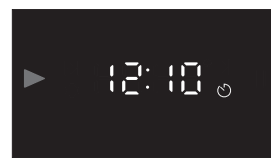
A riasztás bármikor beállítható figyelmeztetésként vagy emlékeztetőként. A riasztásjelző 2 perc múlva leáll, miután megszólal. Addig, amíg az **▶** indikátor meg nem jelenik, tartsa lenyomva az **OK** gombot.



Nyomja meg az **OK** gombot, amíg az indikátor meg nem jelenik.




majd válassza ki a percet **-/+** gombokkal. Ezután nyomja meg az **OK** gombot, válassza ki az órát, és erősítse meg a beállítást az **OK** gombbal.



A beállítás után a képernyőn megjelenik a napi idő.


## A riasztás kikapcsolása:

A riasztás a beállított idő leteltével 2 percig fog szólni. A riasztás kikapcsolásához nyomja meg az OK gombot vagy a  gombot. A riasztás kikapcsolása után a kijelzőn ismét megjelenik az aktuális idő.



## Beállítási mód

### Riasztási hang beállítása (AL)





Nyomja meg hosszan a  OK gombokat egyszerre, és lépjen be a menübe.




A  /  gombok segítségével lépjen az AL opcióra, és erősítse meg az OK gombbal.





A  /  gombok segítségével válassza ki a kívánt szintet, és erősítse meg az OK gombbal.

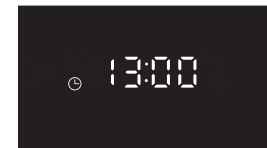
## Changing The Time (CL)





Nyomja meg hosszan a  OK gombokat egyszerre, és lépjen be a menübe.

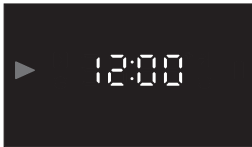



A  /  gombok segítségével lépjen a CL opcióra, és erősítse meg az OK gombbal.



Válassza ki a percet és az órát a  /  gombok segítségével, és erősítse meg az OK gombbal.

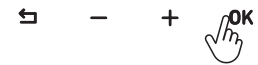
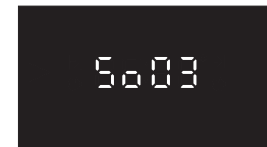
## Changing The Tone (So)





Nyomja meg hosszan a  OK gombokat egyszerre, és lépjen be a menübe.

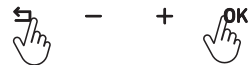
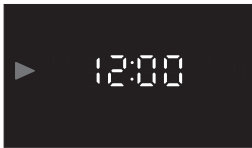



A  /  gombok segítségével lépjen a So opcióra, és erősítse meg az OK gombbal.



A  /  gombok segítségével válassza ki a kívánt szintet, és erősítse meg az OK gombbal.

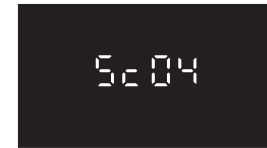
## Changing The Brightness of The Screen (Sc)





Nyomja meg hosszan a  OK gombokat egyszerre, és lépjen be a menübe.

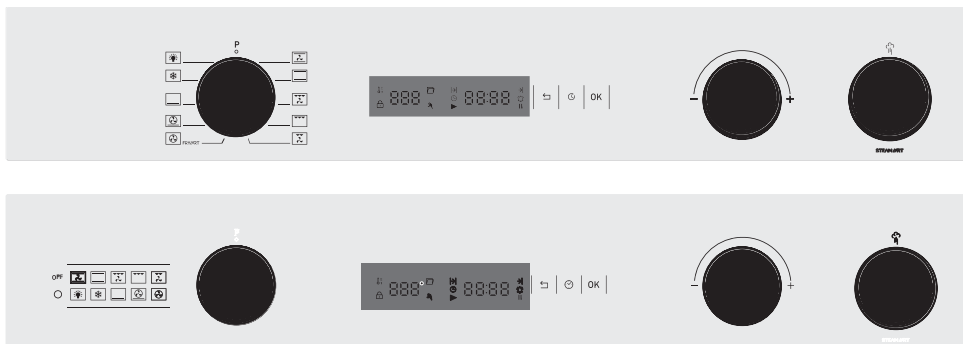


A  /  gombok segítségével lépjen az Sc opcióra, és erősítse meg az OK gombbal.



A  /  gombok segítségével válassza ki a kívánt szintet, és erősítse meg az OK gombbal.

## Good++ / Good++ PI Digitális Időzítő Felhasználói Útmutató



	Működési jelző		Szünet/Leállítás jelző
	Főzési idő jelző		Vissza gomb
	Főzési idő vége jelző	<b>OK</b>	Megerősítő gomb
	Jelenlegi idő jelző	<b>+</b>	Növelés jelző
	Időzítő beállítási jelző	<b>-</b>	Csökkentés jelző
	Billentyűzár		Hőmérséklet jelző

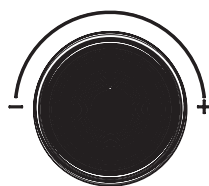
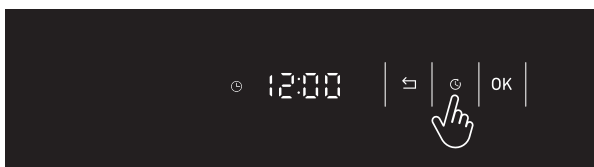


A kiválasztott funkció pirosan jelenik meg a vezérlőpanelen. Kikapcsolt állapotban „OFF” látható.

### Óra beállítása

Állítsa be az időt, mielőtt elkezdené használni a sütőt.

Amikor áram alá helyezi a készüléket, az összes jelzőfény 3 másodpercig világít. Az óra előre be van állítva, **12:00** ahogyan a kijelző mutatja. Fordítsa a **-/+** gombot az óra beállításához.




Amikor a megfelelő idő megjelenik, érintse meg az **OK** gombot a megerősítéshez. Ha nem érinti meg és nem tartja nyomva az **OK** gombot 5 másodpercig, a kijelző az aktuális időt mutatja.

Főzési program kiválasztása után nem állíthatja be az aktuális időt.

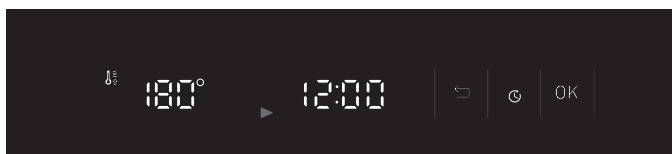
Ebben az esetben először érintse meg és tartsa nyomva a gombot a program törléséhez, majd lépjen be a Beállításokba az idő beállításához.



Áramkimaradás esetén az óra visszaáll az alapértelmezett beállításra, és újra be kell állítani az időt.

## Manuál főzés


Válassza ki a kívánt főzési módot. Az ajánlott hőmérséklet megjelenik. A program törléséhez  fordítsa el a gombot a **-/+** fordítsa el a gombot. Ezután lépjen be a Beállításokba az aktuális idő beállításához.

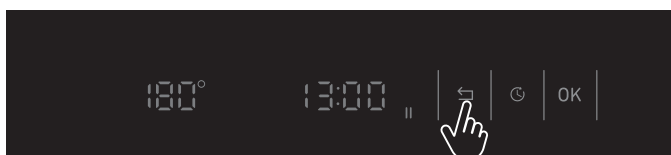
A hőmérséklet kiválasztása után érintse meg az **OK** gombot a megerősítéshez. Ha a hőmérséklet kiválasztása után 5 másodpercig nem tesz semmit, a beállítások automatikusan megerősítésre kerülnek. (pl.: 12:00) Az alábbiak szerint jelenik meg a kijelző;



 Amikor a hőmérséklet eléri a kívánt fokot, a hőmérséklet jelző  pirosra vált.

## Szünet/Leállítás II

Érintse meg és tartsa lenyomva a  gombot a főzés szüneteltetéséhez/leállításához. A kijelző így fog kinézni.



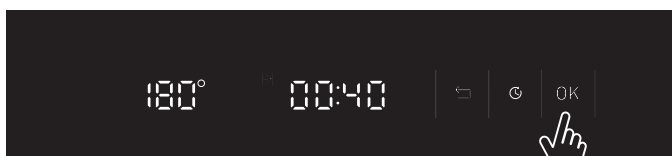
Nyomja meg újra  a főzés folytatásához.

## Automatikus főzés

Válassza ki a sütő funkcióját, és állítsa be a hőmérsékletet és a főzési időt a főzés megkezdéséhez.



Érintse meg az  gombot. Fordítsa el a gombot a **- / +** értékek beállításához a főzési idő megadásához. (pl.: 40 perc) 





Érintse meg az **OK** gombot a főzés megkezdéséhez.

- A beállított idő visszaszámlálása a kijelzőn elindul.



- Amikor a főzési idő lejár, a kijelzőn megjelenik a **00:00** jel, és a kijelző **00:00** villogni kezd, valamint egy figyelmeztető hangjelzés hallható, amely 1 percig tart. A figyelmeztető hang kikapcsolásához érintse meg az **OK** gombot. Amikor a készülék ki van kapcsolva, a kijelző az aktuális időt és a hőmérsékletet mutatja.
- Amikor a főzés befejeződik, kapcsolja ki a funkciót és a sütőt.

 A sütő leállításához a beállított idő előtt, valamint a kiválasztott főzési idő törléséhez fordítsa a funkció gombját nullára (kikapcsolt állásra) . Miután a program törlésre került, a kijelzőn az aktuális idő jelenik meg.



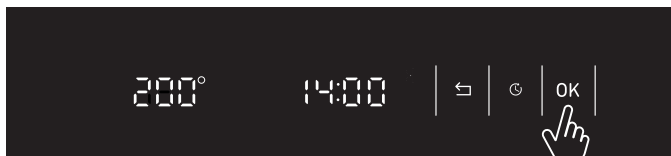
## A főzési idő végének beállítása az Ön igényei szerint →

Használja ezt a programot, ha azt szeretné, hogy az étel egy adott időpontban készüljön el. A programozott főzés lehetővé teszi, hogy pontosan beállítsa a főzési időt és azt az időpontot, amikor a főzésnek be kell fejeződnie. A sütő automatikusan elindítja és leállítja a főzési folyamatot a beállított időben.

Válassza ki a kívánt főzési módot. Az ajánlott hőmérséklet megjelenik. A hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez fordítsa el a **-/+** gombot.

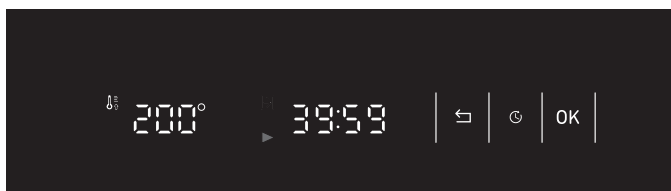


Aktuális idő

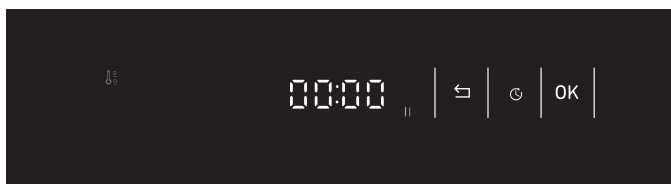


Főzési idő

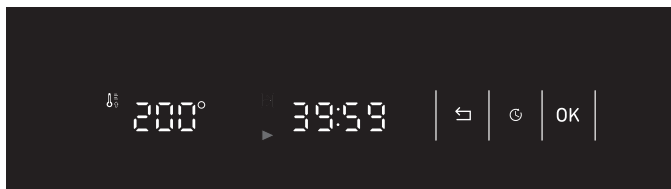
Érintse meg **⌚** gombot a főzési idő végének módosításához. Fordítsa el a gombot a - / + értékek beállításához.



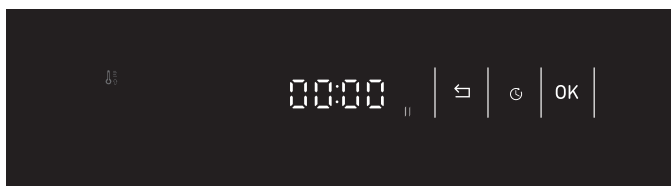
Főzési idő vége



A kijelző a főzési idő végének kiválasztása után




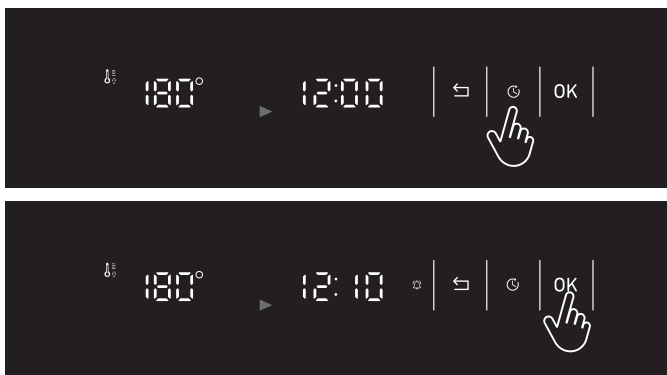
Főzés kezdete kijelző



Főzés vége kijelző

## Ébresztő beállítása

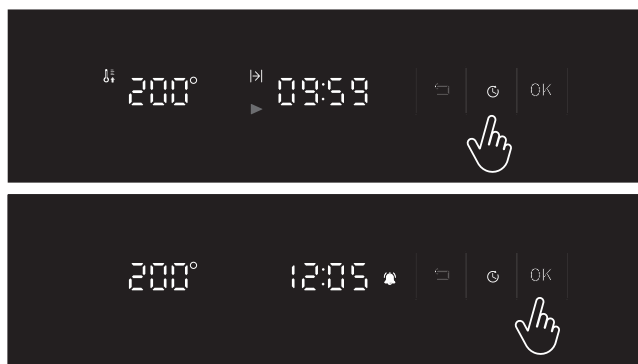
Nyomja meg és tartsa lenyomva  3 másodpercig a gombot.  megjelenik, és az aktuális idő villog. A riasztás beállításához fordítsa el a **-/+** gombot.



Az aktuális idő visszatér a kijelzőre, miután beállította a riasztást. A riasztási hang 30 másodperc múlva elnémul, és a riasztás ikon kialszik. A riasztás törléséhez érintse meg az **OK** gombot.

### Riasztás beállítása főzés közben

Nyomja meg és tartsa  lenyomva, amikor a főzési program megjelenik. Az aktuális idő megjelenik. Adja meg a kívánt időt, majd érintse meg az **OK** gombot a megerősítéshez.





## Billentyűzár

A billentyűzár funkció aktiválásával megakadályozza a kezelőpanel beállításainak megváltoztatását. Nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot a menübe lépéshez. Válassza ki az „OFF” helyett az „ON” értéket, majd nyomja meg az **OK** gombot a megerősítéshez.





### Billentyűzár kikapcsolása

Nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot, amíg nem tűnik el a  billentyűzár kikapcsolásához.

# BEÁLLÍTÁSOK



Ahhoz, hogy használhassa a beállításokat, nem lehet futó főzési program. Az aktuális időnek kell megjelennie.

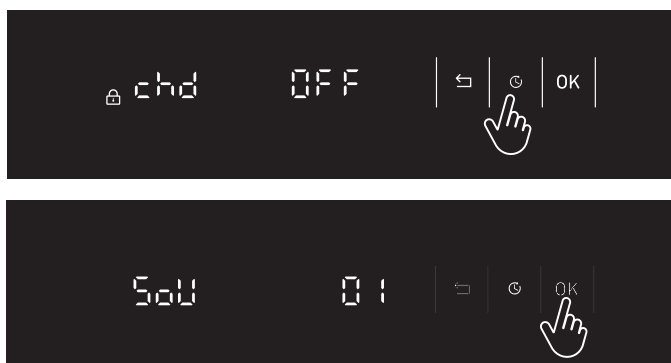
## Billentyűhang módosítása (ton)

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **OK** gombot a  menü megnyitásához. A  megjelenik. A **-/+** gomb elforgatásával válassza ki a „ton” opciót. A kívánt szint kiválasztásához forgassa el a **-/+** gombot, majd érintse meg az **OK** gombot a változtatás megerősítéséhez.





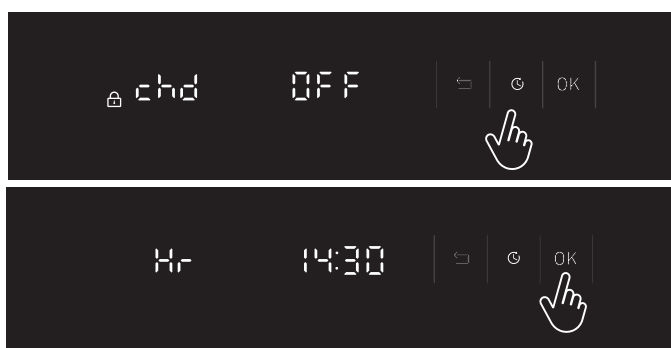
## Riasztási hang módosítása (SoU)

Nyomja meg és tartsa lenyomva az **OK** gombot a  menü megnyitásához. A  megjelenik. A **-/+** gomb elforgatásával válassza ki a „SoU” opciót. A kívánt szint kiválasztásához forgassa el a **-/+** gombot, majd érintse meg az **OK** gombot a változtatás megerősítéséhez.





## Óra beállítása (Hr)

Nyomja meg és tartsa lenyomva az **OK** gombot a  menü megnyitásához. A  megjelenik. A **-/+** gomb elforgatásával válassza ki a „Hr” opciót. A kívánt idő kiválasztásához forgassa el a **-/+** gombot, majd érintse meg az **OK** gombot a változtatás megerősítéséhez.



## Kijelző fényerejének módosítása (brt)

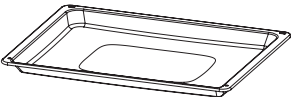

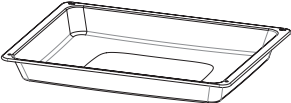
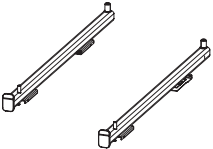
Nyomja meg és tartsa lenyomva az **OK** gombot a menü  megnyitásához. A  megjelenik **-/+** gomb elforgatásával válassza ki a „brt” opciót. A kívánt fényerő szint kiválasztásához forgassa el a **-/+** gombot, majd érintse meg az **OK** gombot a változtatás megerősítéséhez.



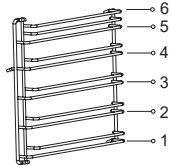
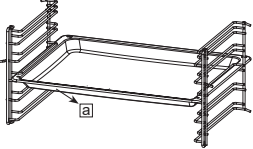
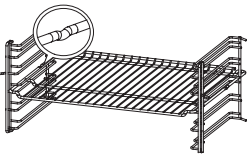
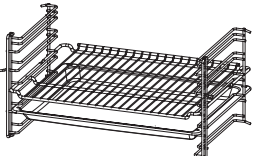
# TARTOZÉKOK

ⓘ A készülékhez biztosított tartozékok a modell alapján változhatnak. Azok a tartozékok, amelyekre a felhasználói kézikönyv utal, nem biztos, hogy minden termékhez elérhetők.

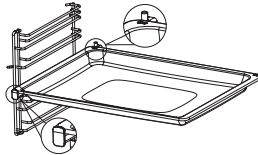
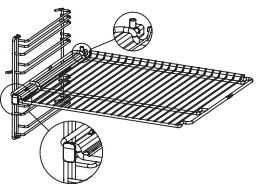
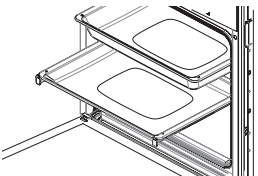
ⓘ Használja a készülékhez tervezett eredeti tartozékokat.

	<p><b>Normál tepsí</b> Fagyasztott ételekhez, süteményekhez, nagy méretű húsételekhez, péksüteményekhez ajánlott.</p>
	<p><b>Rács</b> Torta- és szuflémákhhoz, valamint a sütni kívánt ételek rácsra helyezéséhez használható.</p>
	<p><b>Mély tepsí</b> Használható pörköltökhöz, nagy darabokban sült ételekhez, valamint grillezés közben az olaj lecsöpögtetésére.</p>
	<p><b>Teleszkópos sín</b> A teleszkópos sínek teljesen kihúzhatók a sütőből. Könnyen mozgathatja a tepsit és a rácsot, hogy ellenőrizze az ételeket.</p>

## Tartozékok használata

	<p>Vannak modellek, amelyeknél vezetősínes és önbeálló rácsok találhatóak. A rács 6 sütési szinttel rendelkezik.</p>
	<p>A tartozékokat két rács közé kell helyezni, és az egyik oldaluknak enyhén lejtősen kell állnia a készülék ajtaja felé.</p>
	<p>A rácson található mélyedések megakadályozzák, hogy a tartozékok leessenek a rácstról, és biztosítják a stabilitást.</p>
	<p>A tepsit csepegtető tálcaként is használhatja grillezett ételekhez és húsételekhez, ha a tep-sit és a rácsot együtt helyezi be.</p>

## Teleszkópos sín használata

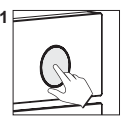
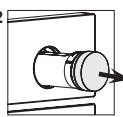
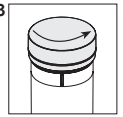
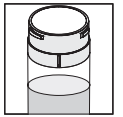
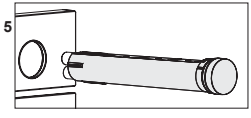
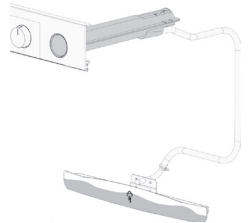
	
	<p>Tolja be a síneket teljesen, mielőtt a tepsit vagy rácsot ráhelyezné. A tartozékokat a sínek első és hátsó túlnyúlásai közé kell helyezni.</p>
	<p>Ha több tepsivel szeretne sütni, ügyeljen arra, hogy elegendő távolság legyen a sínek között.</p>

## GŐZZEL SEGÍTETT SÜTÉS

A sütés során a párologtató kamrába juttatott víz a hő hatására elpárolog, így jobb sütési eredményt érünk el. A gőz segíti, hogy az étel kívül ropogós, belül puha és szaftos maradjon, így finomabb lesz.

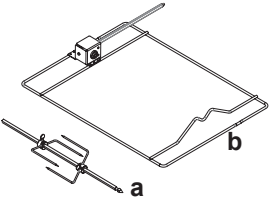
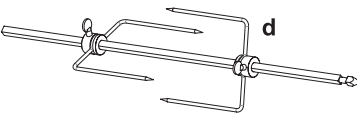

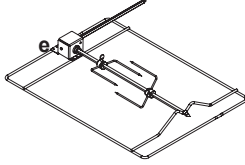
- A gőzzel segített sütési folyamatot a kézikönyvben megadott gőzfunkcióval végezze.
- Nézze meg a sütési táblázatban megadott értékeket az elkészítendő ételhez.
- Helyezze az ételt az ajánlott polcra.

Amikor a sütési táblázat alapján elérkezik az idő a víz hozzáadására;

 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nyomja meg a víztartályt (1).</li> <li>• Húzza ki a víztartályt (2).</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Csavarja le a víztartály fedelét (3).</li> <li>• Töltse fel a táblázatban megadott mennyiségű vízzel (4).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zárja vissza a víztartály fedelét, és tolja vissza kissé a tartályt (ha teljesen visszatolja, a víz átkerül a párologtató kamrába).</li> <li>• Amikor eljön az idő a víz hozzáadására, tolja be teljesen a víztartályt (hallani fog egy kattanást).</li> <li>• Kapcsolja ki a sütőt, amikor a sütési folyamat befejeződik.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A víz lassan folyik a párologtató kamrába, és az étel a gőz segítségével sül.</li> <li>• Ne juttasson egyszerre 200 ml-nél több vizet a rendszerbe.</li> </ul>

# FORGÓNYÁRSON SÜTÉS (CSIRKE ROTISSERIE)

**i** Ez a funkció opcionális. Előfordulhat, hogy az Ön készülékén nem elérhető.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha a sütő tartalmazza ezt a tartozékot, vegye ki a nyársat <b>(a)</b> az állványból <b>(b)</b>.</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lazítsa meg és távolítsa el a V alakú <b>(c)</b> lemez vas csavarját <b>(d)</b>.</li> <li>• Helyezze el a grillezendő ételt a nyárson, rögzítse a V alakú vaslemezt úgy, hogy az ne lazuljon meg, majd húzza meg a csavart. (Maximális csirke súlya: 2,5 kg)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Helyezze a nyársat a fogaskerékbe <b>(e)</b>, amely az állványon található. Győződjön meg róla, hogy a nyárs megfelelően van behelyezve.</li> </ul>




















- A sütő ajtajának bezárása után állítsa be a termosztátot a maximális hőmérsékletre, és válassza ki a megfelelő polc pozícióját.
- A lecsöpögő zsírok összegyűjtéséhez helyezze a tálcát az alsó polcra, és adjon hozzá egy kis vizet a tálcához.

# FŐZÉSI JAVASLATOK

Az alábbi táblázatban megtalálhatja azoknak az ételeknek a részleteit, amelyeket laboratóriumainkban teszteltünk, és amelyek főzési értékeit meghatároztuk. A főzési idők változhatnak a hálózati feszültségtől, az étel természetétől, mennyiségétől és a hőmérséklettől függően. Próbálkozhat különböző értékekkel, hogy olyan ízeket és eredményeket érjen el, amelyek megfelelnek az ízlésének.

A sütő legalacsonyabb szintje az első rács.

**\* Javasolt 10 perces előmelegítés alkalmazása.**

Étel	Kiegészítő, amit használni kell	Főzési funkció	Rács pozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Tálcán sült tor-ta	Standard tálca		2-3 3	170 170	25...30 20...25
Tortamintában sült torta	Tortaminta		2 2	170 180	35...40 25...30
Sütemény	Standard tálca		2	170	20...25
Kis torták	Standard tálca, Standard mély tálca		3 1 - 5	160 160	30...35 30...35
Rétészta alapú sütemény	Standard tálca, Standard mély tálca		2 2	200 190	40...45 25...30
	Standard tálca		1 5	190	50...55
Pogácsa	Standard tálca		2	200	10...15
		Standard tálca	2	200 - 220	10...15
Lasagna	Üvegedény drótrácson/ téglaalakú		2	200	25...30
Csirkecomb	Standard tálca		3	200	30...40
			3	200	20...30
Egész csirke (2 kg)	Standard tálca		2	190	20...25
Entrecôte	Standard tálca		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Piskóta	Standard tálca, Standard mély tálca		2-3	30min max, then 60min 190 25min max, then 50min 190 25min max, then 45 min 200	90...95
			2-3		75...80
			3		75...80
Entrecôte	Standard Tray		3 3	25min max, then 20min 190	45...50
Sponge cake	Standard Tray Standard Tray Deep Tray		3	190	7...10
			1 - 5	190	8...13



## Grillezési táblázat

Étel	Kiegészítő, amit használni kell	Főzési funkció	Rács pozíció	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Bárányborda	Drótrács		4...5	max.	25...30
Csirke darabokban	Drótrács		4...5	max.	25...30
Hal	Drótrács		4...5	max.	20...25
Szendvicssenyér	Drótrács		4...5	max.	1...3







\* Ajánlott 5 perc előmelegítést alkalmazni.

## Gőzsegített sütés





Tészta,

Étel	A használni kívánt kiegészítő	Sütési funkció	Rács pozíció	Hőmérséklet (°C)	Felhasználható vízmennyiség (ml)	Víz beadási ideje (perc)	Sütési idő (perc)
Kelt tészta	Standard tálca		2 - 3	190	190+100*	Előmelegítés után	35...40
Kelt krumpolis kenyér	Standard tálca		2 - 3	190	190+100*	Előmelegítés után	35...40
• Ré-testésza (filó tészta)	Standard tálca		2 - 3	190	190	Előmelegítés után	35...40

## Cukrászsütemény

Étel	A használni kívánt kiegészítő	Sütési funkció	Rács pozíció	Hőmérséklet (°C)	Felhasználható vízmennyiség (ml)	Víz beadási ideje (perc)	Sütési idő (perc)
Tepsis sütemény	Standard tálca		3	170	150	Előmelegítés után	20...25
Muffinok	Standard tálca		3	160	150	Előmelegítés után	30...35
Torta tepsiben	Standard tálca		3	190	190	Előmelegítés után	40...45
Piskóta	Standard tálca		3	190	50	Előmelegítés után	7...10
Sajttorta	Egy 26 cm átmérőjű kerek tortaforma, amely elhelyezhető a sütőrácsra.		3	25 perc 170-en majd 30perc 150-en	190	20	50...60
Gazdag gyümölcsös sütemény	Egy 40*27 cm-es pyrex tál, amely elhelyezhető a sütőrácsra. 4o		3	130	190+100*	Előmelegítés után	140...150

## Húsok:

Étel	A használni kívánt kiegészítő	Sütési funkció	Rács pozíció	Hőmérséklet (°C)	Felhasználható vízmennyiség (ml)	Víz beadási ideje (perc)	Sütési idő (perc)
Fish	Standard Tray		3	200	150	After preheating	25...30
Chicken leg	Standard Tray		3	200	190	After preheating	35...40
1-1.5 kg entrecôte	Standard Tray		2 - 3	25 min. at max. then 60 min. at at 160-170	190+100** +100**	After preheating	80...85
1-1.5 kg lamb shank	Standard Tray		3	200	190+190*	After preheating	80...90

Mielőtt a tesztek elvégezték volna a sütőben, 10 perces előmelegítést végeztek.

A tesztek egy 2000W-os turbó ellenállással hajtották végre.

\* A közepes sütési időben hozzáadandó víz mennyisége

\*\* félóránként hozzáadandó vízmennyiség

## Forgónyárs táblázat

Étel	A használni kívánt kiegészítő	Sütési funkció	Rács pozíció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Csirke sült 2kg	chicken flip set		2	max.	100...110
Bárány (val-amely része)	chicken flip set		2	30 perc max majd 70 perc 190-en	100...110
Pulyka (szétbontva)	chicken flip set		2	35 perc max majd 175 perc 190-en	210...220

\* Do not preheat.

# KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

- ⓘ Mielőtt bármilyen karbantartást vagy tisztítást végezne, húzza ki a készüléket az elektromos hálózatról, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.
- ⚠ Győződjön meg róla, hogy a készülék hideg, mielőtt karbantartást végezne. A rendszeres karbantartás és tisztítás meghosszabbítja a készülék élettartamát. Az ajtó, az üveg és a polcok kivethetők tisztítás céljából.

	Tisztítási javaslatok	Ne használjon karcoló, dörzsölő eszközöket, például késeket vagy keféket a belső és elülső részek, a tepsik és a készülék egyéb részeinek tisztítására. Tisztítsa meg és szárítsa meg a készüléket meleg vízzel és enyhe mosószeres, puha ruhával.
	Tartozékok tisztítása	Használat után alaposan tisztítsa meg és szárítsa meg a tartozékokat. Ne mosogassa a tartozékokat mosogatógépben.
	Napi használat	A készüléket használat után alaposan meg kell tisztítani. A felgyülemllett olajok és egyéb maradékok tűzveszélyt jelenthetnek.

## Gőztisztítás

A készülék gőztisztító funkciójának köszönhetően könnyen felpuhítható és eltávolítható a ráragadt szennyeződés a belső felületekről.

- A gőztisztítás megkezdése előtt vegye ki a tepsit és a rácsot a sütőből. Távolítsa el a jobb és bal oldali tartópolcokat.
- Nyomja meg a víztartályt a vezérlőpanelen, majd töltsen fel 100 ml vízzel, és helyezze vissza.
- Amikor visszanyomja a tartályt, a víz átkerül a sütőben található párologtató kamrába.
- Válassza ki a megfelelő funkciót, állítsa a hőmérséklet gombot 100°C-ra, és futtassa a sütőt 20 percig. Ezután törölje le a sütő belsejét és az ajtó belső üvegét mikroszálas ruhával.

⚠ Ha a sütőt ismételt piszkosan használják, a szennyeződés ráragad, és egy idő után ne-hezen eltávolíthatóvá válik. A leragadt szennyeződést semmilyen módszerrel nem lehet tökéletesen eltávolítani. Ezért ne hanyagolja el a sütő rendszeres tisztítását.

## A sütőajtó eltávolítása

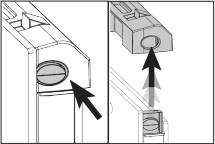
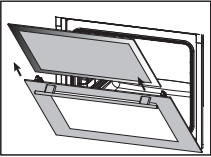
lépés 1	Nyissa ki a sütőajtót teljesen.	
lépés 2	Tolja a zsanérezárakat a nyíl irányába, és oldja fel azokat.	
lépés 3	Csukja be az ajtót, amíg a zsanérezárakkal egy vonalba nem kerül, majd húzza ki a nyíl irányába.	

## A sütőajtó visszahelyezése

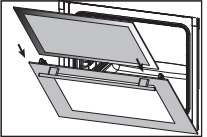
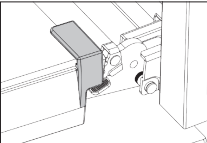
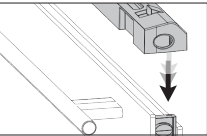
lépés 4	Helyezze az ajtót a zsanérokba a nyíl irányában.	
lépés 5	Nyissa ki a sütőajtót teljesen, majd tolja vissza a zsanérezárakat a nyíl irányába zárt helyzetbe.	

## Zárja be a sütőajtót.

Az üvegek száma a modelltől függően változhat.

lépés 1	Nyissa ki a sütőajtót félig.	
lépés 2	Nyomja meg a felső műanyag rész jobb és bal oldalát, majd húzza felfelé.	
lépés 3	Először húzza ki a belső üveget, majd a középső üveget a nyíl irányába.	

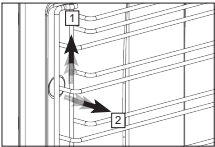
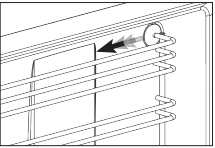
## Az üvegek visszahelyezése

lépés 4	Nyissa ki a sütőajtót félig, majd először tolja vissza a középső üveget, majd a belső üveget a nyíl irányába.	
lépés 5	Győződjön meg arról, hogy az üveg megfelelően illeszkedik az oldalsó műanyag részbe.	
lépés 6	Helyezze vissza a felső műanyag részt úgy, hogy hallja a kattantást, és zárja be a készülék ajtaját.	

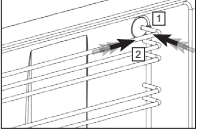
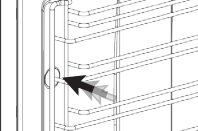
## A polcok eltávolítása

⚠ A polcok forróak lehetnek, ezért ne érintse meg őket, amíg forróak. Várjon, amíg kihűlnek, mielőtt elkezdené a tisztítást.


ⓘ A sütő oldalfalainak tisztítása modelltől függően eltérő lehet, és ez a funkció nem biztos, hogy elérhető az ön készülékén.

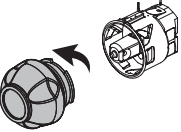
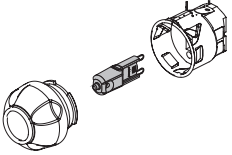
lépés 1	Óvatosan emelje meg a polcot az első akasztóról (1) a nyíl irányába, majd távolítsa el (2).	
lépés 2	Ezután húzza ki az egész polcot a nyíl irányába.	

## A polcok visszahelyezése

lépés 3	Középre igazítva helyezze fel a polcokat, először a hátsó akasztóra (1), és nyomja rá (2).	
lépés 4	Ezután nyomja rá az első akasztóra. Így a polc rögzítve lesz.	

## A sütő izzójának cseréje

 Az áramütés veszélye miatt győződjön meg róla, hogy az áramellátás ki van kapcsolva, mielőtt kicseréli az izzót. Az izzó forró lehet, várjon, amíg kihűl.

lépés 1	Nyissa ki teljesen a sütőajtót.	
lépés 2	Fordítsa el az üveg borítást az óramutató járásával ellentétes irányba, és vegye le.	
lépés 3	Húzza ki az izzót a nyíl irányába, és cserélje ki egy újra. Helyezze vissza az üveg borítást.	

# HIBAELHÁRÍTÁS

Az itt említett hibák általában előforduló helyzetek. Ezeket a problémákat könnyen megoldhatja anélkül, hogy ön maga beavatkozna a termékbe.

ⓘ Ha a probléma az utasítások ellenére sem oldódik meg, forduljon a forgalmazóhoz vagy a hivatalos szervizhez, ahol a készüléket vásárolta. Ebben az esetben soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.

Probléma	Probléma oka	Megoldás
A készülék nem működik.	Lehet, hogy a készülék nincs bedugva.	Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva.
	Lehet, hogy az olvadóbiztosíték kiégett vagy megsérült.	Ha az olvadóbiztosíték kiégett, cserélje ki.
Üzemelés közben gőz jön ki a készülékből.	a sütő első használata során a működés közben gőz keletkezhet.	Ez nem meghibásodás.
A sütő külső része túl forró lesz főzés közben.	Lehet, hogy a készülék rossz szellőző helyen van.	Biztosítsa a megfelelő szellőzési helyet, ahogyan az a beszerelési kézikönyvben szerepel.
A sütő nem főz megfelelően.	Lehet, hogy a sütő ajtaját túl gyakran nyitják ki főzés közben.	Ne nyissa ki az ajtót túl sokszor, hogy az elérhető belső hőmérséklet ne csökkenjen le.
A hűtőventilátor még a főzés vége után is működik.	A ventilátor tovább működik, hogy a sütő belsejét szellőztesse.	Ez nem meghibásodás.
Fémes hangokat hallani, amikor a készülék felmelegszik vagy lehűl.	A melegedés miatt a részek tágulásakor hallható hangok normálisak.	Ez nem meghibásodás.
Az ajtó nem záródik be teljesen.	Lehet, hogy maradékok ragadtak a sütő belsejébe és az ajtóra.	Tisztítsa meg a sütőt.
A sütő nem melegszik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lehet, hogy az ajtó nyitva maradt.</li> <li>A funkció vagy a hőmérséklet nem lett megfelelően beállítva.</li> <li>Nem biztosított az áramellátás.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze az ajtót, és győződjön meg róla, hogy teljesen be van zárva.</li> <li>Állítsa be a sütőt a megadott hőmérsékletre és/vagy a megfelelő funkcióra.</li> </ul>

## MŰSZAKI ADATOK:

Műszaki jellemzők	
Feszültség/Frekvencia	220-240V~50/60 Hz
Kábelhossz	F típusú csatlakozóval: 3 x 1.50 x 1200 mm
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység):	595 mm/595 mm/547 mm
Fő sütő	Multi-funkciós sütő
Lámpa teljesítmény	25 W
Termosztát	50-Max°C
Alsó fűtőtest	1200 W
Felső fűtőtest	1100 W
Turbó fűtőtest	2000 W
Grill	2450 W

## A WEEE SZABÁLYOZÁSNAK VALÓ MEGFELELÉS ÉS A TERMÉK HULLADÉKKEZELÉSE



A régi terméket környezetbarát módon kell leselejtezni. A terméken található WEEE szimbólum azt jelzi, hogy az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát külön kell gyűjteni. Ez azt jelenti, hogy a terméket az EU 2002/96/EK irányelvnek megfelelően kell újrahasznosítani vagy szétszerelni annak érdekében, hogy minimalizálják a környezetre gyakorolt hatásokat.

További információkért forduljon a helyi vagy regionális hatóságokhoz.

Az ellenőrzött hulladékgyűjtésre leadott elektronikai termékek potenciális veszélyt jelentenek mind a környezeti, mind az emberi egészségre, mivel veszélyes anyagokat tartalmazhatnak. Konzultálhat a forgalmazójával vagy az önkormányzat szemétygyűjtő központjával a termék leselejtezésének módjáról.

A termék leselejtezése előtt húzza ki a tápkábelt, és törje fel a burkolat zárját (ha van), hogy megvédje a gyerekeket az esetleges veszélyektől.



Fontos: Az energiacímke adatai az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabványoknak megfelelően, háztartási típusú elektromos sütők esetében lettek feltüntetve. Az értékek a szabványos terhelés, alsó-felső fűtőtest vagy ventilátoros fűtés (ha van) funkciók szerint kerültek meghatározásra.

ⓘ A termék tulajdonságai előzetes értesítés nélkül változhatnak a minőség javítása érdekében.

# SÜTÉS A FRY/ART -TAL

## A Fryart funkció csak azokra az eszközökre vonatkozik, amelyek támogatják ezt a funkciót.

A FryArt speciális tálcájának köszönhetően kevesebb olajjal vagy olaj nélküli, egészségesebb ételeket készíthet. A tálcá perforált felülete gyors levegőáramlást biztosít, így az ételek kívül ropogósak, belül pedig omlósak lesznek.

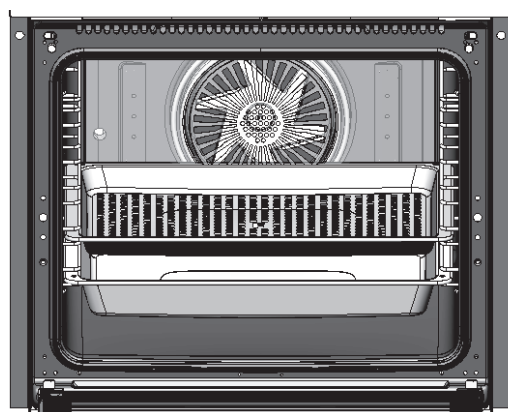
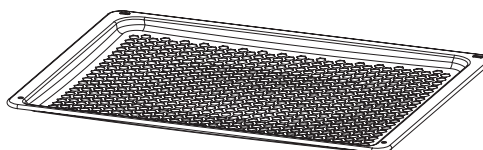
**i** Ahhoz, hogy a legtöbbet hozza ki a termék ezen tulajdonságából, kérjük, kövesse figyelmesen az ebben a kézikönyvben található tippeket és trükköket.

## Biztonság

Ne használja a FryArt tálcáját más sütőkben. Ellenkező esetben fennáll a veszély, hogy nem illeszkedik megfelelően, leeshet vagy beszorulhat. A tálcát úgy kell elhelyezni, hogy a két rács közé illeszkedjen, és a lejtős oldala a készülék ajtaja felé nézzen.

Ne használja a FryArt tálcáját tűzhelyen való sütéshez.

Mivel a tálcá forró lesz a sütés közben, használjon hőálló kesztyűt.



## FryArt használata

Válassza ki a funkciót a vezérlőpanelen, hogy elkészítse az ételét. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet az ételéhez a sütési táblázatból. Szükség esetén melegítse elő a sütőt. Kérjük, ne hagyja a FryArt tálcát a sütőtérben az előmelegítés során.

Enyhén kenje meg a FryArt tálcát vajjal. Ez megakadályozza az ételek letapadását. Ne hagyja ki ezt a lépést a gyümölcsök és zöldségek szárításakor sem.

Az ételtől függően helyezzen egy mély tálcát a FryArt tálcá alá, hogy az olaj ne csöpögjön a sütő aljára.

Ne használjon sütőpapírt, alufóliát vagy sütőzacskót a FryArt tálcájával, mert ezek elzárhatják a levegőnyílásokat, és csökkenthetik a sütési mód hatékonyságát.

## A FryArt használata

Első használat előtt mossa el a tálcát szappannal és meleg vízzel, majd alaposan szárítsa meg. A tálcá zománc bevonatú (ETC), ami megkönnyíti a tisztítást, de nem tapadásmentes bevonat.

Javasoljuk, hogy főzés előtt kenje meg a tálcát vajjal, hogy megakadályozza az étel letapadását.

Tisztításakor ne használjon karcoló vagy dörzsölő eszközöket, például késeket, keféket vagy fémszivacsot, hogy elkerülje a zománcozott felület károsodását.

## Sütési táblázat

### Friss ételek:

A friss ételeket sütés előtt enyhén olajozni kell. Ezt ecsettel vagy permetezővel végezheti. A folyamatot a sütés végén megismételheti. Ha zöldségeket készít, nem ajánljuk, hogy a készítés során sót adjon hozzá.

A só hozzáadása vizet engedhet ki az ételből, emiatt az puha maradhat.

A burgonya állaga sütés közben a burgonya típusától is függ. A friss burgonya (azaz magas víztartalmú) nem érheti el a kívánt ropogósságot. A magas keményítőtartalmú burgonya jobb eredményt ad.



	SÜTŐFUNKCIÓ	RÁCS POZÍCIÓ	HŐMÉRSÉKLET (°C)	ELŐMELEGÍTÉSI IDŐTARTAM (perc)	ÉTEL SÚLYA (g)	SÜTÉSI IDŐ (perc)
Hasábburgonya	FRY//ART	3(középső)	220	10	600	20...25
Péksütemények	FRY//ART	3(középső)	190	10	600	20...25
Fagyasztott gombócok	FRY//ART	3(középső)	190	10	600	20...25
Falafel	FRY//ART	3(középső)	190	10	600	20...25
Ropogós csirkeszárnnyak	FRY//ART	3(középső)	220	10	600	25...30

**Fagyasztott élelmiszerek:**

Az olyan ételek, mint a hasábburgonya, hagymakarika, gyorsfagyasztott rántott ételek, ipariilag feldolgozott élelmiszerek általában egy bizonyos mennyiségű zsír tartalmaznak, mivel elősütik ezeket. Ezekhez az ételekhez általában nem szükséges olajat adni. Ha úgy érzi, hogy az étel mégis száraz, egy kevés olajat permetezhet rá sütés közben.

Mivel a fagyasztott ételek sőt is tartalmaznak, nem ajánlott további sőt hozzáadni a főzés során. A sőt hozzáadása vizet engedhet ki az ételből, és puhává teheti azt. Ha sőt kell hozzáadni, azt közvetlenül a sütőből való kivétel után tegye meg, amíg az étel még meleg.

Az ételek sütési ideje változó. Ha egyszerre többféle ételt készít egy tálcán, először azokat tegye bele, amelyek hosszabb sütési időt igényelnek (pl. burgonya), majd kb. 10 perccel később azokat, amelyek gyorsabban elkészülnek (pl. hagymakarika). A kisebb méretű burgonyaszeletek gyorsabban sülnék, mivel kisebb a tömegük. Ajánlott ezeket a szeleteket külön válogatni a sütés előtt.

Ne töltse túl a FryArt tálcját. Ha a levegőáramlást biztosító nyílások elzáródnak, a sütési teljesítmény egyenlőtlen lehet. A fagyasztott ételeket felolvasztás nélkül kell sütni. Az ételek, amelyek a sütés előtt felolvadnak, veszítenek az ízükből a víz idő előtti elpárolgása miatt.

	SÜTŐFUNKCIÓ	RÁCS POZÍCIÓ	HŐMÉRSÉKLET (°C)	ELŐMELEGÍTÉSI IDŐTARTAM (perc)	ÉTEL SÚLYA (g)	SÜTÉSI IDŐ (perc)
Hasábburgonya	FRY//ART	3(középső)	220	10	600	20...25
Nugget	FRY//ART	3(középső)	190	10	600	20...25
Burgonyakrokkett	FRY//ART	3(középső)	190	10	600	10...15
Hagyma karika	FRY//ART	3(középső)	190	10	600	10...15
Fagyasztott pizza	FRY//ART	3(középső)	220	10	-	10...15
Péksütemény	FRY//ART	3(középső)	190	10	600	20...25
Kibbeh	FRY//ART	3(középső)	190	10	600	15...20

**Gyümölcsök és zöldségek szárítása:**

A gyümölcsök és zöldségek szárításakor fontos a szeletek vastagsága. A gyümölcsöket vágja kb. 1 cm vastagra. Ha vastagabbak, akkor a szárítási idő megnő, és a folyamat nem lesz egyenletes. A vizes zöldségeket (pl. cukkini, uborka stb.) vastagabb szeletekre is vághatja.

A szárítás megkezdése előtt enyhén kenje meg a FryArt tálcát sótlan vajjal. Ez megakadályozza, hogy az étel a tálcához tapadjon, és javítja az ételek ízét is.

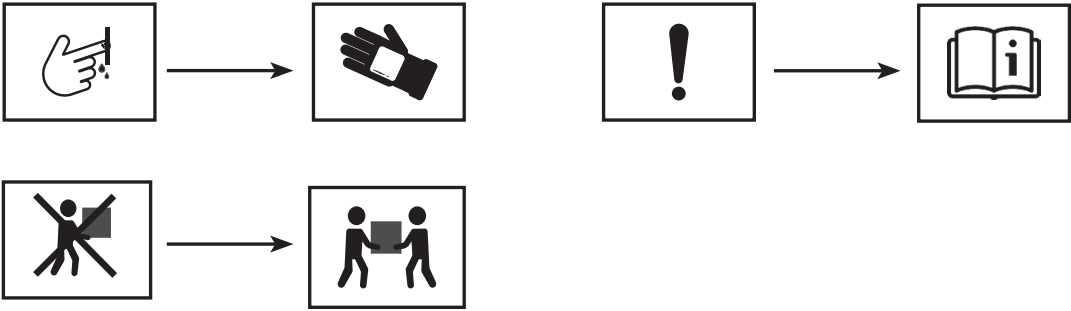
A szárítás során javasoljuk, hogy kétóránként szellőztesse ki a belső párát az ajtó kinyitásával. Ez javítja a szárítási folyamat hatékonyságát.

A szárított zöldségek és gyümölcsök mindig tartalmaznak egy kevés maradék nedvességet. Ne felejtse el ezeket a feldolgozott ételeket hűtőben vagy száraz helyen tárolni, hogy megakadályozza a romlást.

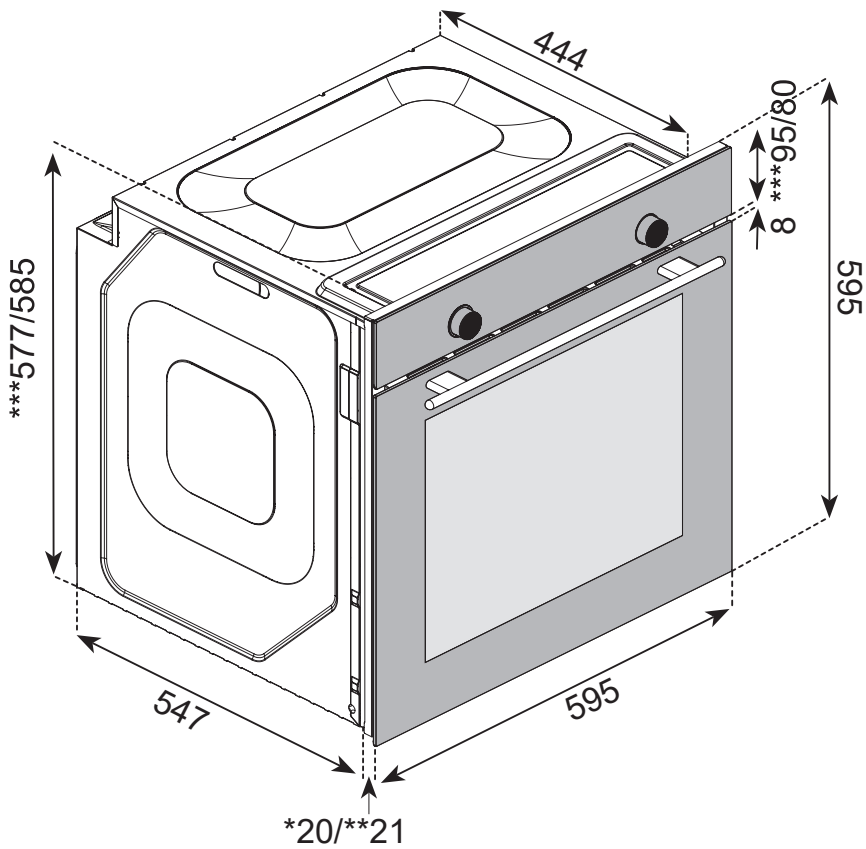
	SÜTŐFUNKCIÓ	RÁCS POZÍCIÓ	HŐMÉRSÉKLET (°C)	ELŐMELEGÍTÉSI IDŐTARTAM (perc)	ÉTEL SÚLYA (g)	SÜTÉSI IDŐ (perc)
Gyümölcsszárítás	FRY//ART	3(középső)	220	10	600	20...25
Zöldségszárítás	FRY//ART	3(középső)	190	10	600	20...25
Hússzárítás	FRY//ART	3(középső)	190	10	600	20...25

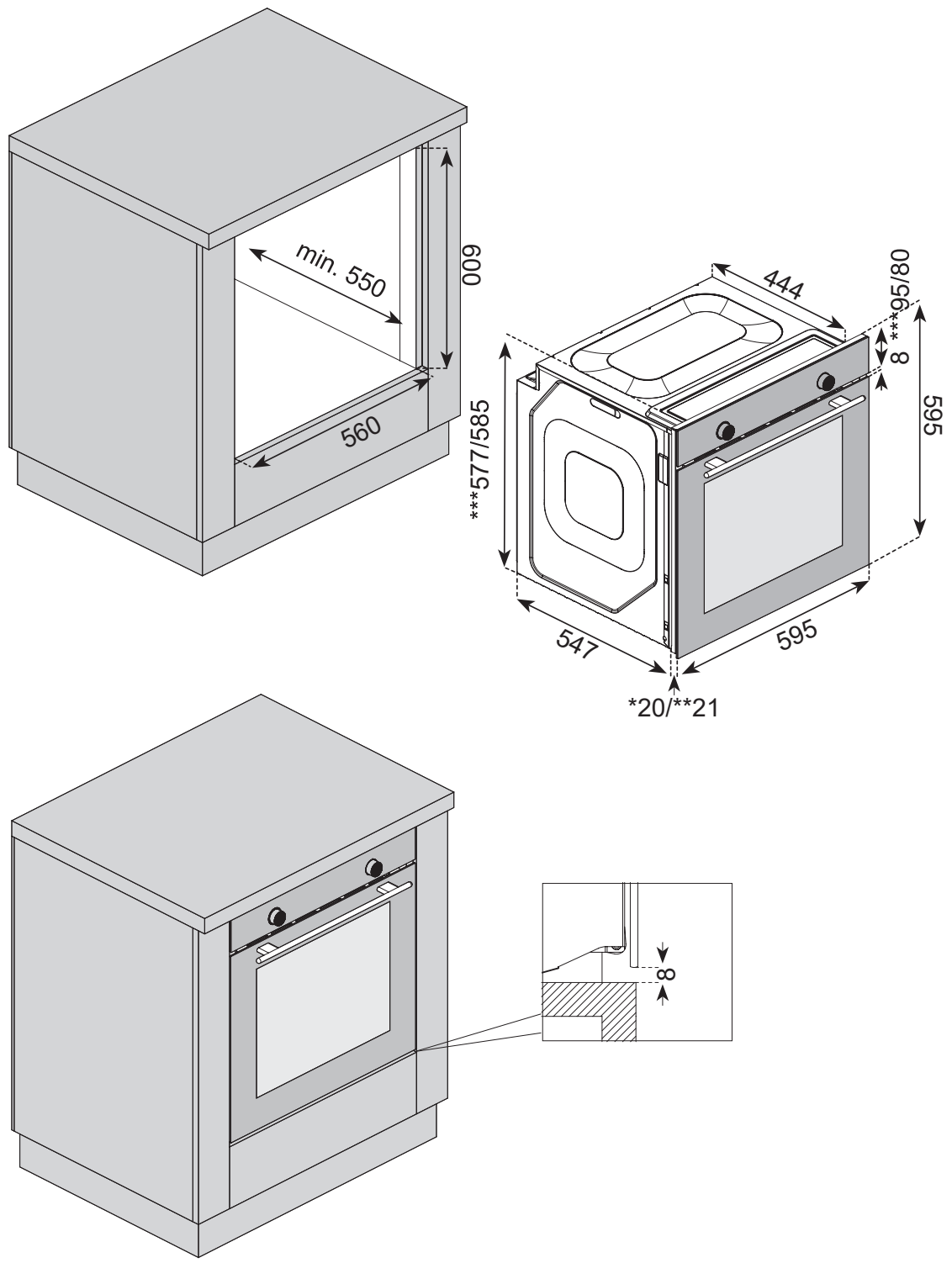
# BESZERELÉSI ÚTMUTATÓ

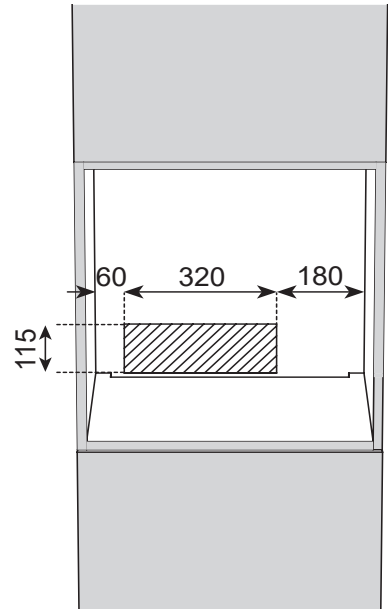
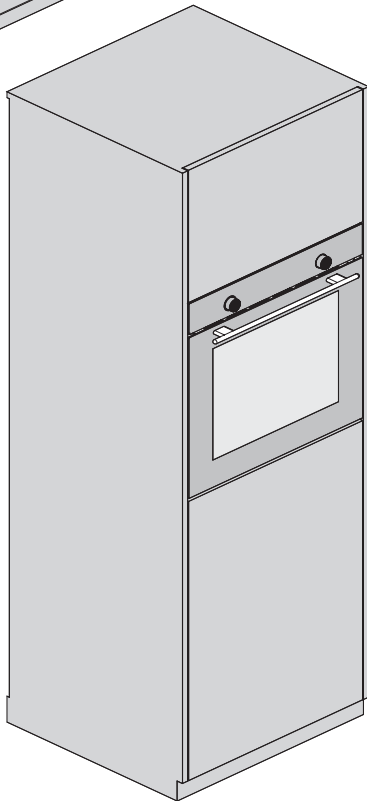
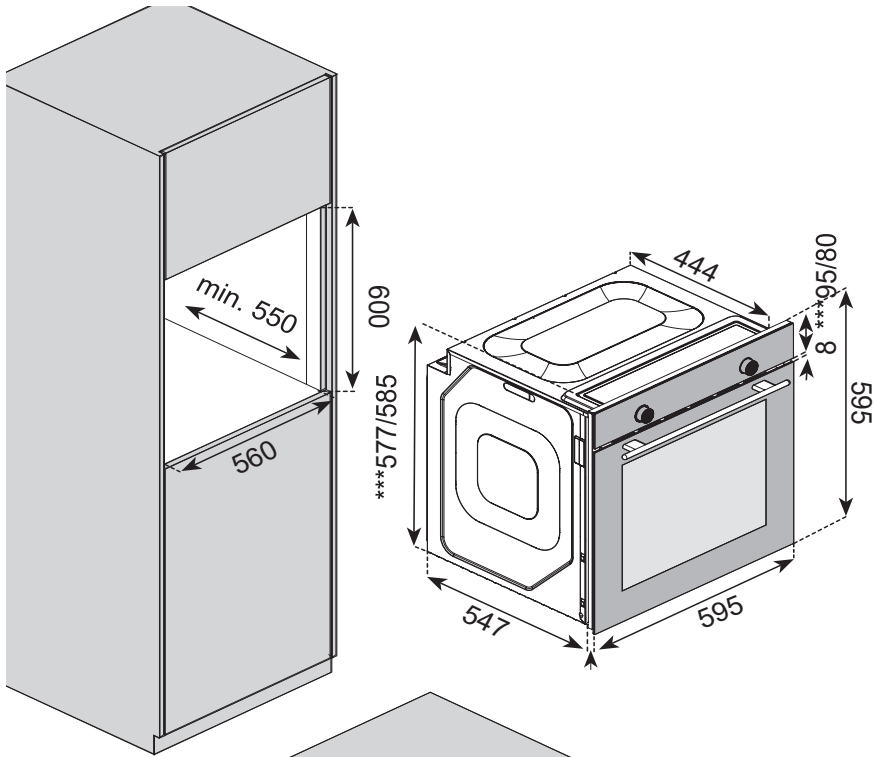
## FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

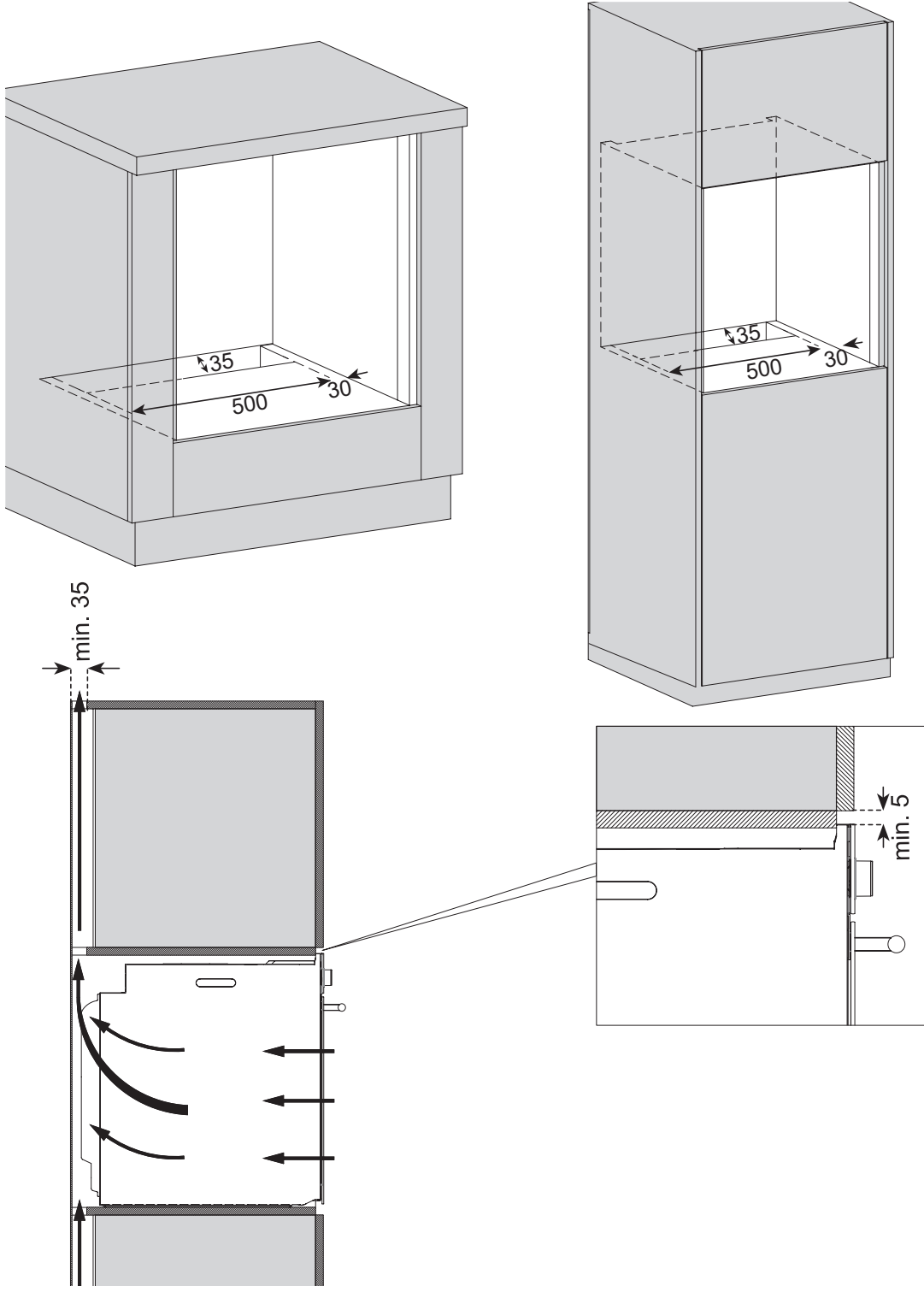


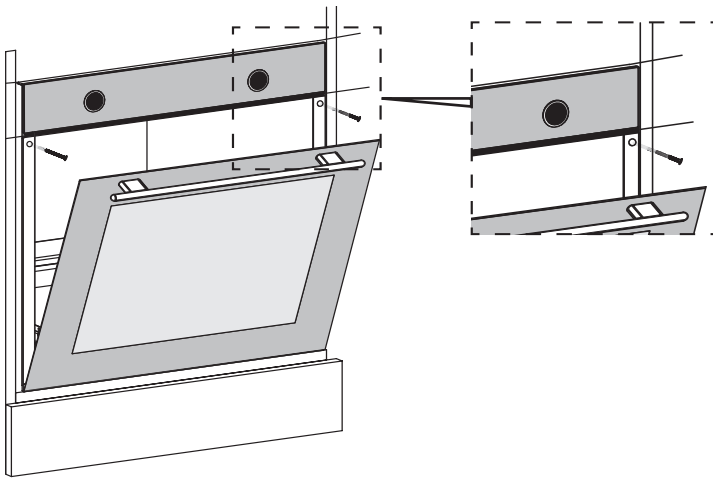
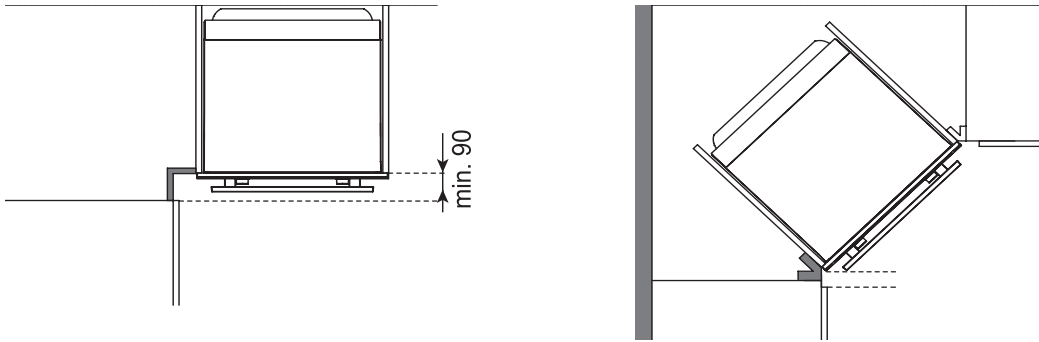
### 1 Elektromosságra vonatkozó figyelmeztetések











## FONTOS FIGYELMEZTETÉSEK

Ellenőrizze, hogy az elektromos vezetékek alkalmasak-e a készülék használatra. Ha nem megfelelőek, hívjon egy szakembert, aki elvégzi a szükséges módosításokat. A készülék akkor használható biztonságosan, ha az a telepítési útmutatóban leírtak szerint kerül beszerelésre. A helytelen telepítésből eredő meghibásodásokért a telepítést végző személy felel.

⚠️ Az Ön feladata a készülék elhelyezésére szolgáló hely biztosítása és az elektromos vezetékek előkészítése, vagy annak megszervezése.

⚠️ Sem a gyártó, sem a forgalmazó nem vállal felelősséget az olyan problémákért, amelyek nem hivatalos személyek által végzett beavatkozásokból erednek, és ezekben az esetekben a jótállás azonnal érvényét veszti.

- A készüléket legalább két ember kezelje. Emelés közben
- ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a padlót.
- A készüléket a kicsomagolás után ellenőrizze. Sérülés esetén ne telepítse.

- A készülék alkatrészei élesek lehetnek, ezért viseljen védőkesztyűt a telepítés során.
- A készüléket a helyi elektromos és gázszabványoknak megfelelően kell telepíteni.
- Az ábrán feltüntetett méretek milliméterben értendők.
- A konyhaszekrényeknek egy szintben kell lenniük a készülékkel, és rögzíteni kell őket a falhoz.
- Ne építse be a készüléket zárt bútorba vagy dekorációs elembe, mert a túlmelegedés veszélyes lehet.
- A telepítés helyeül szolgáló bútorok anyaga (min. 100°C) hőálló legyen.
- Nem ajánlott a készüléket hűtőszekrény közelében elhelyezni, mert a hőhatás károsan befolyásolhatja annak teljesítményét.

# ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS ÉS BIZTONSÁG

**⚠** A telepítés során az elektromos hálózatot le kell kapcsolni. Ne kapcsolja vissza, amíg a telepítés be nem fejeződött.

- A készüléket szakképzett villanyszerelőnek kell megfelelően telepítenie az előírt utasítások szerint.
- Ne vezesse a csatlakozókábeleket forró felületek felett. A kábelek megolvadása rövidzárlatot vagy tüzet okozhat.
- Ha a kábelek megsérültek, cseréltesse ki őket egy villanyszerelővel.
- A készüléket csak földelt aljzathoz szabad csatlakoztatni, a földelési rendszer szabályainak megfelelően.

**Védőföld = E** → Zöld - Sárga

**Null vezeték = N** → Kék

**Fázis = L** → Barna

## Beépítés alsószekrénybe

### (A 2. ábra szerint)

- A szekrénynek meg kell felelnie a 2. ábrán feltüntetett méreteknak.
- A megfelelő szellőzés érdekében a szekrény hátsó részét az ábrán megadott méretek szerint ki kell üríteni.

## Beépítés magas szekrénybe

### (A 3. ábra szerint)

- A szekrénynek meg kell felelnie a 3. ábrán feltüntetett méreteknak.
- A megfelelő szellőzés érdekében a szekrény hátsó részét az ábrán megadott méretek szerint ki kell üríteni.
- Ha a magas szekrényben hátlap található, azt is el kell távolítani.

## Szellőzés

### (A 4. ábra szerint)

- Annak érdekében, hogy a sütő optimális hatékonysággal működjön, megfelelő hideg levegő beáramlást kell biztosítani. Hagyjon elegendő helyet az ábrán feltüntetett méreteknak megfelelően.

## Utolsó ellenőrzések

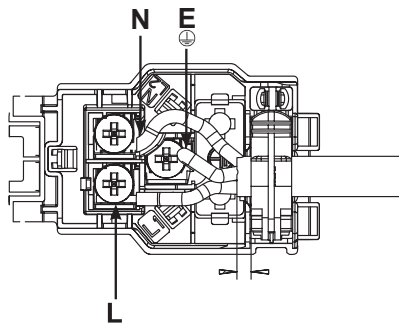
- A telepítés befejezése után kapcsolja vissza az áramot.
- Olvassa el a használati útmutatót a készülék használatával kapcsolatban.

## Készülék eltávolítása

- Kapcsolja le az áramot.
- Távolítsa el a rögzítő csavarokat.
- Legalább két emberrel emelje meg a készüléket, és húzza ki.

Ha nincs megfelelő aljzat, hívjon villanyszerelőt, hogy ellenőrizze az elektromos hálózatot.

- Győződjön meg arról, hogy a csatlakozó dugó földelve van.
- A gyártó cég nem vállal felelősséget az olyan károkért, amelyek földeletlen aljzatok használatából adódnak.
- Ha a termék gyárilag tápkábelrel és villásdugóval van ellátva, az elektromos csatlakozást a készülék földelt aljzatba való csatlakoztatásával lehet létrehozni.
- Ha a termék csak tápkábelrel rendelkezik, de villásdugóval nem, a bekötést szakembernek kell elvégeznie.



## Beépítés sarokba

### (A 5. ábra szerint)

- Az 5. ábrán megadott méretek szerint kell elvégezni a beépítést, hogy a sütő ajtaja megfelelően nyitható legyen.

## Készülék rögzítése

### (A 6. ábra szerint)

- Igazítsa a készüléket középre, és tolja teljesen a bútorba..
- A hálózati kábel ne legyen megtörve a sütő alatt vagy a sütő és a bútor között.
- Nyissa ki a sütő ajtaját.
- Rögzítse a készüléket a mellékelt csavarokkal.
- Csavarozza be a készüléket a 6. ábrán látható furatokon keresztül.
- Győződjön meg róla, hogy a sütő megfelelően rögzítve van. Ellenkező esetben a használat során felborulhat.

## Későbbi szállítás

- A készülék későbbi szállítása során:
- Őrizze meg a készülék eredeti dobozát. Ha nincs meg az eredeti doboz, gondosan csomagolja be légpárnás fóliával vagy vastag kartonnal.
- Ha tartozék is van a sütőben, helyezzen egy a sütőajtó méretéhez illeszkedő kartont az ajtóra, hogy megvédje azt a sérüléstől.
- Ragasztószalaggal zárja le az ajtót, hogy ne nyíljon ki a szállítás közben.

**⚠** Ne emelje meg a sütőt a fogantyúnál vagy az ajtónál fogva.


**⚠** Ne helyezzen semmit a készülékre, és egyenesen állítva szállítsa.





# VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

## Dragi naš cenjeni korisniče,

Hvala vam što ste izabrali naš proizvod. Želimo da budete zadovoljni našim proizvodom, koji je proizveden u našim visoko kvalifikovanim, tehnološkim i modernim pogonima.

Možete koristiti vašu rernu sa zadovoljstvom i poverenjem dugi niz godina, ukoliko obavljate potrebne servise i pokazujete odgovarajuću brigu. Pročitajte čitav priručnik. Zadržite priručnik dok koristite proizvod. Ukoliko proizvod predate nekom drugom, dajte im i priručnik.

 Ovaj priručnik za upotrebu je pripremljen za više modela.  
Neke od pomenutih karakteristika možda nisu dostupne na vašem proizvodu.


Simbol	Značenje	Simbol	Značenje
	Važne informacije		Rizik od elektro šoka
	Upozorenje - Oprez		Rizik od požara

**Pažljivo pročitajte priručnik pre instalacije i korišćenja uređaja. Uređaj neće biti pokriven garancijom u slučaju nepravilne instalacije ili korišćenja od strane nestručne osobe.**


## Opšte napomene

- Pratite uputstva koja se odnose na bezbednost.
- Pročitajte i druge dokumente koji su priloženi uz uređaj.
- Priručnik za upotrebu može biti namenjen za više modela.
- Čuvajte ga na lako dostupnom mestu za buduću upotrebu.
- Isključite sve energetske priključke pre instalacije, održavanja i popravki.
- Ako je uređaj oštećen, nemojte ga koristiti.
- Ako na panelu ili poklopcu uređaja postoji zaštitna folija, uklonite je.
- Držite decu mlađu od 8 godina i kućne ljubimce podalje tokom i nakon korišćenja uređaja.
- Opasno je da deca mlađa od 8 godina dodiruju uređaj bez nadzora odraslih ili da ga sama koriste.
- Držite materijale za pakovanje van domašaja dece i bacite ih na mesto gde im deca ne mogu prići.
- Ne stavljajte vlažnu ambalažu u kontakt sa ustima. Držite je van domašaja dece.
- Uređaj ne treba održavati i čistiti dok deca nisu pod nadzorom odraslih.
- Uređaj je namenjen samo za kuvanje. Nemojte ga koristiti za druge svrhe, kao što je grejanje prostorije.
- Dok je rerna vruća, pleh i pribor mogu postati vreli; koristite rukavice za rernu ili sličan pribor kada ih stavljate i vadite.
- Ne koristite parne čistače za čišćenje uređaja.
- Održavajte okolinu svih delova gde postoji cirkulacija vazduha otvorenom.
- Ukoliko koristite masni papir za pečenje, nikako ne dozvolite da papir dođe u kontakt sa dnom rerne.
- Ne pripremajte hranu sa jakim alkoholnim pićima. Alkohol isparava na visokoj temperaturi, što može izazvati požar u slučaju kontakta sa vrelim površinama.
- Proverite da li je uređaj isključen nakon upotrebe.
- Kontrolišite vreme kuvanja.
- Ovaj uređaj ne bi trebalo da koriste deca mlađa od 8 godina i osobe sa ograničenim fizičkim, mentalnim ili emocionalnim razvojem, kao ni osobe sa nedovoljnim iskustvom ili znanjem smeju da ga koriste samo pod nadzorom odgovornog lica ili nakon što su obavešteni o bezbednoj upotrebi uređaja i mogućim opasnostima.

## Opasnost od strujnog udara

 Postoji mogući rizik za strujni udar.

- Uređaj treba popraviti ovlašćeni servis ako je oštećen.
- U slučaju bilo kakvog oštećenja, isključite uređaj i prekinite dovod struje.
- Zbog rizika od strujnog udara, ne perite uređaj prskanjem ili polivanjem vodom.
- Ako se menja sijalica, isključite uređaj iz struje kako biste izbegli strujni udar pre zamene.
- Naša kompanija nije odgovorna za bilo kakvu štetu nastalu zbog korišćenja uređaja bez povezivanja u skladu sa lokalnim propisima.
- Apsolutno nemojte koristiti utikač mokrim rukama.
- Da biste isključili uređaj iz struje, izvucite ga držeći utikač, a ne kabl.
- Dok uređaj radi, njegova zadnja površina se takođe zagreva. Električni priključci ne smeju doći u kontakt sa zadnjom površinom.
- Izvucite utikač iz struje tokom operacija kao što su čišćenje, popravka i održavanje.
- Ne pomerajte grejač tokom čišćenja.
- Ne provlačite priključne kablove preko vrelih površina. Ako se kablovi istope, mogu izazvati kratak spoj ili požar.

-  Ne pokušavajte da gasite požar vodom.
- Isključite uređaj iz struje i pokušajte da pokrijete požar nekom pomagalom, kao što je vatrogasni pokrivač, kako biste sprečili da požar dođe u kontakt sa vazduhom.
- Uključite proizvod u uzemljenu utičnicu zaštićenu osiguračem koji odgovara nazivnoj vrednosti navedenoj na etiketi proizvoda. Utičnica ili električni priključak proizvoda moraju biti na lako dostupnom mestu. Ako to nije moguće, u električnoj instalaciji na koju je proizvod priključen, mora postojati mehanizam (osigurač, prekidač) koji je u skladu sa električnim propisima i odvaja stubove od mreže.



## Rizik od povrede

- Ako postoji pukotina na staklu vrata rerne ili je izloženo udarcu, staklo može da se slomi i razbije.
- Za čišćenje stakla na vratima rerne ne koristite grube i abrazivne sredstvo za čišćenje ili metalne strugalice.
- Ne dodirujte grejače/napajanje.
- Šarke vrata uređaja mogu zablokirati vrata tokom pomeranja. Ne držite deo koji sadrži šarke.
- Nikada ne ostavljajte zapaljive materijale ili oksidatore u uređaju.
- Ne zagrevajte staklene tegle i konzerviranu hranu. Stvoreni pritisak može uzrokovati eksploziju tegle.
- Ne stavljajte pleh blizu zapaljivih materijala ili oksidatora nakon kuvanja.
- Vrata rerne mogu se sastojati od 2, 3 ili 4 stakla. Ne koristite vrata rerne sa uklonjenim staklom.
- Korisnik ne sme samostalno prenositi rernu bez rukavica.

## Predviđena upotreba

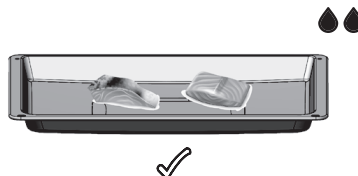
- Uređaj je namenjen za kuvanje. Nemojte ga koristiti za druge svrhe, kao što je grejanje.
- Uređaj je dizajniran za domaću upotrebu. Koristite ga samo u zatvorenom prostoru.
- Rerna se može koristiti za odmrzavanje, prženje ili roštiljanje hrane.
- Ne koristite rernu za sušenje tako što ćete kačiti peškire ili odeću na njenu ručku.

# ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

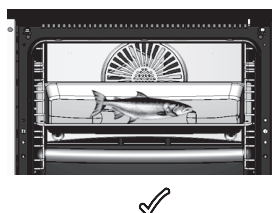
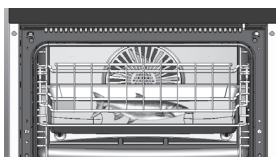
## Ušteda energije

Da bismo naučili šta treba uraditi tokom kuvanja hrane u rerni, pre svega, moramo govoriti o prethodnom zagrevanju. Prethodno zagrevanje treba primenjivati samo kada je to potrebno. Obratite pažnju da prethodno zagrevanje ne traje duže od 10 minuta.

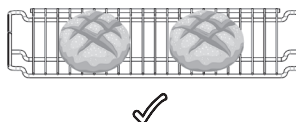
- Pre kuvanja, stavite zamrznutu hranu u rernu nakon što je ostavite na sobnoj temperaturi ili je odmrznete u mikrotalasnoj pećnici.



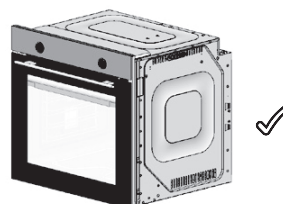
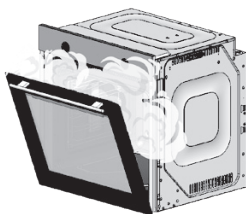
- Ne ostavljajte nepotrebne dodatke u komori za kuvanje..



- Možete kuvati više od jedne vrste hrane na rešetki istovremeno. Time štedite toplotu.

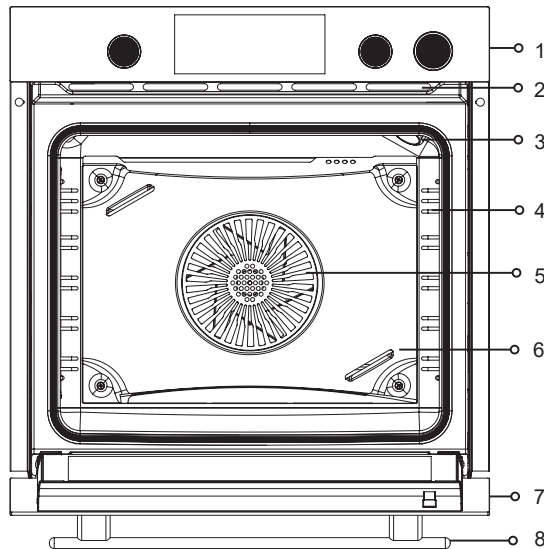


- Vrata rerne uzrokuju gubitak toplote svaki put kada se otvore. Zbog toga ih ne treba otvarati osim ako nije krajnje neophodno. Kada morate otvoriti vrata rerne, obratite pažnju da ih zatvorite što pre.



# PREDSTAVLJANJE UREĐAJA

## Opšti pregled

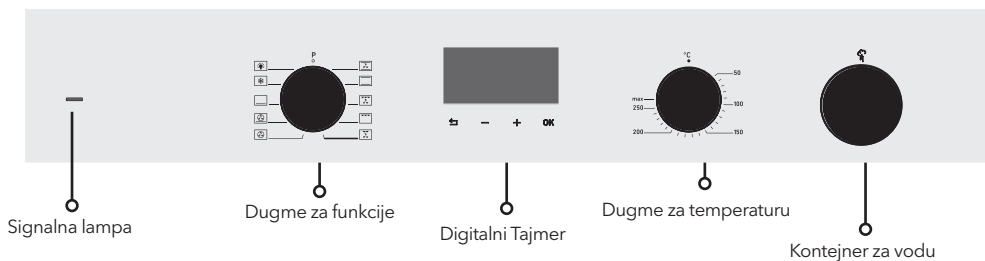


1-Kontrolna tabla	5-Ventilator
2-Ventilacioni otvori*	6-Zaštitni sloj ventilatora **
3-Osvetljenje***	7-Poklopac
4-Rešetke****	8-Ručka

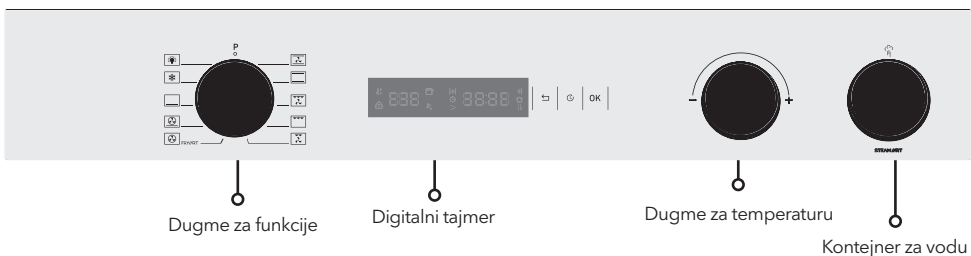
\***Ventilacioni otvori** može biti otvoren/zatvoren u zavisnosti od vašeg modela. Možda nije dostupno u zavisnosti od vašeg **\*\*FPS modela**.  
 Pozicija **\*\*\*Osvetljenja** **reme može da varira**. **\*\*\*\*Police** mogu da variraju u zavisnosti od vašeg modela. Rešetka je prikazana kao primer.

## KONTROLNA TABLA

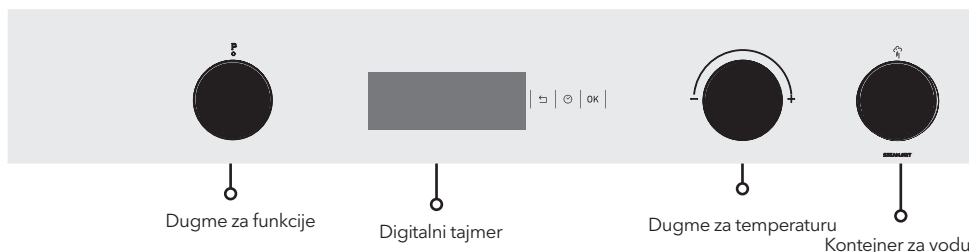
### Eco Good digitalni tajmer



### Good++ Digitalni tajmer



## Good++ PI Digitalni tajmer



### Taster za funkciju

Tip zagrevanja/kuvanja se podešava dugmetom za izbor funkcije. Takođe je potrebno da dugme za temperaturu postavite na određenu vrednost pomoću dugmeta za izbor funkcije. U suprotnom, uređaj neće početi da se zagreva.

### Taster za temperaturu

Omogućava vam da odaberete temperaturu rerne. Kuvanje se započinje odabirom tipa funkcije.

### Mehanički tajmer

Omogućava vam da odredite vreme za kuvanje hrane. Takođe moraju biti podešeni dugmadi za funkciju i temperaturu.

### Digitalni tajmer

To je elektronski tajmer koji omogućava da se hrana kuva u vreme koje želite.

### Signalna lampica


To je lampica koja pokazuje da je rerna zagrejana. Ona se gasi kada rerna dostigne podešenu temperaturu.

### Isključivanje električne rerne

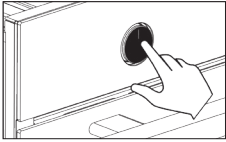
Prebacite dugmad za funkciju i temperaturu na nulu (isključeno) poziciju.

- i** Funkcije, koje su dostupne na tabeli, mogu se razlikovati u različitim uređajima i možda nisu dostupne u svakom modelu.  
 \*Odgovarajuća vrednost energije u režimu kuvanja uz podršku ventilatora je navedena na osnovu ove funkcije. Izvedeni testovi su zasnovani na standardu TS EN 60350 i regulativi (EV) br. 66/2014.

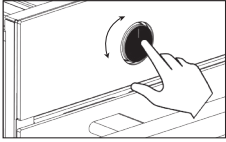
## NAČINI ZAGREVANJA I FUNKCIJE

	Ventilatorom podržano gornje i donje grjeanje	Donje i gornje grejanje, kao i ventilator, su uključeni. Ovo je pogodno za hranu kao što su meso, kolači i keks. Uz pomoć ventilatora, cirkulacija vazduha se vrši na kontrolisan način i ravnomerno unutar rerne.
	Donje i gornje grejanje	Hrana se zagreva na isti način odozdo i odozgo. Gornje i donje grejanje su uključeni. Ovo je pogodno za hranu kao što su kolači i peciva.
	*Ventilatorom podržan veliki roštilj	Roštilj i ventilator rade zajedno. Ventilator ravnomerno raspoređuje topli vazduh. Pogodan je za kuvanje velikih jela od mesa.
	Veliki roštilj	Pogodno je za roštiljanje i prženje velikih i srednjih porcija obroka. Zagreva celu površinu ispod grejača. ⚠ Tokom roštiljanja, vrata rerne moraju biti zatvorena.
	Ražanj	Meso, piletina i sl. namirnice poredane na ražnjeve ravnomerno se peku.
 	*Ventilatorom podržan mali roštilj	Mali roštilj i ventilator su uključeni. Možete kuvati hranu koja zahteva duže vreme kuvanja, uz uštedu energije. Vreme kuvanja u ovom režimu je duže nego kod drugih funkcija. Ne preporučuje se za hranu sa kvascem. Ovaj režim je najefikasniji u pogledu energetske efikasnost
	Turbo ventilator	Turbo grejač se aktivira i kuva vaše jelo ravnomerno uz pomoć toplog vazduha i ventilatora.
 +	Turbo ventilator + Donji grejač	Turbo ventilator i donji grejač su uključeni. Pogodan je za pečenje pice.
	Donje grejanje	Uključen je samo donji grejač. Ako je potrebno da se donji deo jela koje se kuva isprži, koristite ovaj program ka kraju kuvanja. Takođe, koristite ovu funkciju za čišćenje parom.
	Odleđivanje	Ventilator cirkuliše vazduh oko jela i odmrzava smrznutu hranu kao što su meso, hleb i kolači.
	Osvetljenje rerne	Pomaže u osvetljavanju unutrašnjosti rerne. Kada ga prebacite na položaj osvetljenja rerne, grejači i ventilator ne rade. Svetlo će ostati upaljeno sve dok rerne radi.

## Upotreba iskačućeg dugmeta

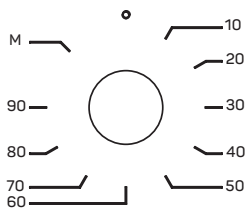


- Za modele sa dugmetom koje se izvlači. Dugme treba da bude spoljašnje kako bi se primenila podešavanja. (Ovo dugme je opcionalno.)
- Izvucite dugme pritiskanjem na njega kao što je prikazano na slici.



- Možete podesiti dugme okretanjem kada je spolja.

## Upotreba mehaničkog tajmera



Omogućava vam da postavite vreme za kuvanje hrane. Možete ga postaviti birajući temperaturu i tip kuvanja, okrećući dugme za vreme u pravcu kazaljke na satu. Kada vreme istekne, upozorava zvučnim signalom. Ako želite, možete započeti kuvanje biranjem temperature i tipa kuvanja bez postavljanja vremena tako što ćete ga postaviti na M režim.

# UPOTREBA RERNE



	"U toku" indikator		Indikator za pauzu
	Indikator trajanja kuvanja		Dugme za nazad
	Indikator završetka kuvanja	<b>OK</b>	OK dugme
	Indikator podešavanja sata	<b>+</b>	Dugme za povećanje vremena
	Indikator za alarm	<b>-</b>	Dugme za smanjenje vremena

## Prva upotreba

### Podešavanje sata

Primenite podešavanje sata pre nego što počnete da koristite rernu.

Svi brojevi se svetle i gaše se nakon uspostavljanja napajanja u trajanju od 2 sekunde.

**12:00** pokazuje se na ekranu.

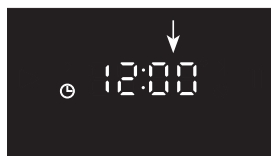
**-/+** dugmad, možete brže promeniti vreme.

Prvo se unosi minutaža pečenja i potvrđuje **OK** dugmeta pa se možete prebaciti na podešavanje sata.

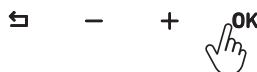
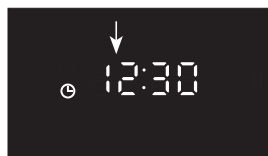
Dok polje za minutažu "trepće", kada pritisnete dugme za kraće vreme, podešavanje sata će biti prekinuto bez snimanja bilo kakvih podataka. Da biste se vratili na polje minuta tokom podešavanja sata, pritisnite dugme za kratko vreme.

Dok podaci o satu nisu potvrđeni, ekran će ostati kao ekran za podešavanje.

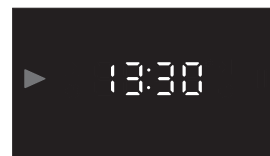
U slučaju nestanka struje, vreme dana se poništava i treba ponovo primeniti podešavanje.



Najpre, izaberite minutažu **-/+** **OK** dugme.



Nakon toga, odaberite sat i potvrdite ga **OK** dugmetom.



Trenutno vreme se prikazuje.

Sat je podešen i indikator nestaje.

Osveženje na ekranu se smanjuje 1 minut nakon što se podešavanje primeni. Nakon toga, možete promeniti vreme dana sa 'Settings Mode'.

## Prvo zagrevanje




Uklonite oznake i izvadite dodatke pre nego što koristite rernu.



Obrišite rernu vlažnom krpom i osušite je. Pogledajte odeljak „Održavanje i čišćenje“ i pažljivo ga proučite.



Izvršite prvo zagrevanje kako biste uklonili miris novog uređaja. Pokrenite rernu na donjem + gornjem  grejaču, sa zatvorenim vratima, na 200°/30 min. Potom, izlufitirajte.




Potrebno je biti oprezan prilikom otvaranja vrata rerne jer se nakon zagrevanja može pojaviti para. Postavite dodatke. Vaša rerna je spremna za upotrebu.

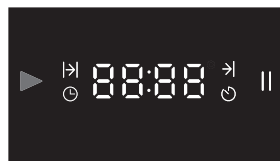
 Površine postaju toplije nego inače tokom prve upotrebe. Zbog toga nemojte dodirivati rernu i držite decu dalje od nje.

## Dnevna upotreba

- Da biste započeli kuvanje, podesite termostat rerne i odgovarajuću temperaturu (Preporuke za kuvanje) za hranu.
- Unapred zagrejte rernu ako je to potrebno.
- Nakon kuvanja, ostavite rernu da se ohladi dok su vrata otvorena.

 Kada se vreme kuvanja završi, ne zaboravite da isključite funkciju i dugme za temperaturu na rerni.

## Upotreba digitalnog tajmera

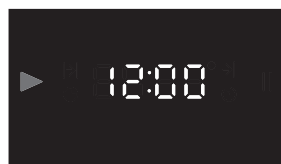


To je elektronski tajmer koji omogućava da hrana bude pripremljena u vreme koje želite. Trebalo bi da podesite trajanje kuvanja jela i vreme kada želite da bude gotovo.

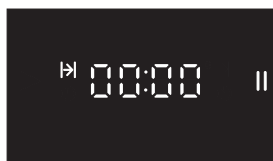
   **OK**

## Automatski program kuvanja

Nakon što odaberete temperaturu i funkciju koje su prikladne za jelo koje ste stavili u rernu, odmah započnite kuvanje podešavanjem trajanja kuvanja. **Da biste prilagodili trajanje kuvanja;**



▶ pritisnite i držite **OK** dok se ne pojavi indikator.



Najpre, odaberite minutažu **-/+** i aktivirajte sat pritisnuvši dugme **OK** (prim; 40 minutes)



uspomoć **OK** idite dalje dok se na ekranu ne pojavi prikaz izabranog vremena.

- Vreme koje je postavljeno na ekranu počinje da odbrojava.
- Podesite temperaturu i funkciju koju želite. Rerna će kuhati 40 minuta počevši od trenutka kada potvrdite vreme.
- Kad istekne podešeno vreme **00:00** i pojavi se na ekranu Indikator trepće i daje zvučni alarm na 2 minuta. Da biste isključili alarm, pritisnite dugme **OK**. Nakon isključivanja, na ekranu se prikazuje vreme.
- Kada kuvanje završi, prebacite temperaturu i funkciju u zatvoren položaj i isključite rernu.

ⓘ Da biste završili kuvanje pre podešenog vremena i otkazali odabrano vreme, dugotrajno pritisnite dugme **↵**. Na ekranu se prikazuje vreme.

## Režim pauze

Kada ekran prikazuje vreme, a vi duže pritisnete dugme **↵** trenutno vreme se pokazuje **||** simbol se pojavljuje i rerna prebacuje se u režim pauze. U tom slučaju ne možete kuvati. Kad pritisnete **OK** dugme na kratko vreme kako biste izašli iz režima, **▶** symbol se pojavljuje i režim je deaktiviran.

ⓘ Operacija se nastavlja dok je komutator uključen.

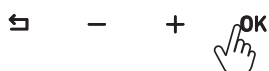
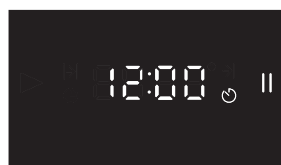
## Ručni režim kuvanja

Možete odmah započeti kuvanje bez podešavanja trajanja, odabirom temperature i funkcije koje odgovaraju vašem jelu. Rerna se ne isključuje automatski, pa je treba pratiti.

ⓘ U slučaju nestanka struje, vaša rerna će biti deaktivirana, a sat će se resetovati. Trebalo bi ponovo podesiti vreme kada se struja vrati.

## Podešavanje alarma 🕒

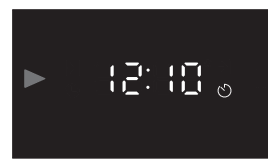
Alarm se može postaviti u bilo koje vreme. Možete ga koristiti kao upozorenje ili podsetnik. Indikator alarma će se isključiti nakon što alarm zvoni 2 minuta. Dok se **▶** indikator ne pojavi, pritisnite and i držite **OK**.



**OK** Pritisnite dugme dok se 🕒 indikator ne pojavi.




Najpre, odaberite minutažu, sa dugmetom **-/+**, a zatim pritisnite dugme **OK**.  
Odaberite vreme i potvrdite dugmetom **OK**.



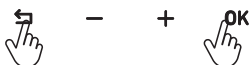
Nakon što je trajanje podešeno, ekran prikazuje vreme dana.

## Isključivanje alarma

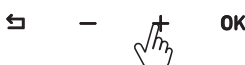
Alarm će zvoniti 2 minuta nakon što istekne podešeno vreme. Da biste isključili alarm, možete pritisnuti **OK** ili . Nakon isključivanja, trenutno vreme se pojavljuje na ekranu..

## Režim podešavanja

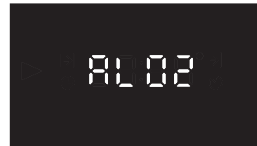
### Podešavanje melodije alarma (AL)



Dugo pritisnite  i **OK** zajedno i uđete u meni.




Uspomoć  i **OK** dugmadi, nastavite do opcije **AL** i potvrdite dugmetom.



Sa **-/+**, odaberite željeni nivo i potvrdite dugmetom **OK**.

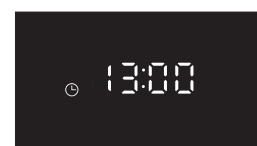
### Menjanje vremena (CL)



Dugo pritisnite  i **OK** zajedno da uđete u meni.

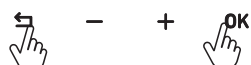


Sa **-/+**, nastavite do opcije **CL** i potvrdite **OK** dugmetom.



Odaberite minutažu i broj sati sa **-/+** i potvrdite **OK** dugmetom.

### Promena tona (So)



Dugo pritisnite  i **OK** zajedno da uđete u meni.

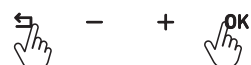


Sa **-/+** dugmadima, nastavite do **So01** opcijom i potvrdite **OK** dugmetom

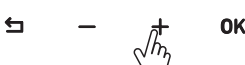


Sa **-/+**, odaberite željeni nivo **So01** i potvrdite dugmetom **OK**.

### Prilagođavanje osvetljenja ekrana (Sc)



Duže držite  i **OK** dugmad zajedno i uđete u meni..



Sa **-/+** dugmadima, nastavite do **Sc01** opcije i potvrdite **OK** dugmetom.



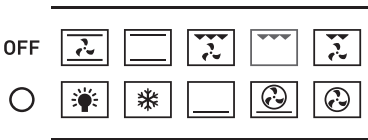
Sa **-/+** dugmadima, izaberite željeni nivo potvrdite **OK** dugmetom.



# Good++ / Good++ PI Korisnički priručnik za digitalni tajmer



	Indikator rada		Indikator pauze/zaustavljanja
	Indikator vremena kuvanja		Dugme za povratak
	Indikator vremena završetka kuvanja	<b>OK</b>	Dugme za potvrdu
	Indikator trenutnog vremena	<b>+</b>	Indikator povećanja
	Indikator podešavanja tajmera	<b>-</b>	Indikator smanjenja
	Zaključavanje tastera		Indikator temperature



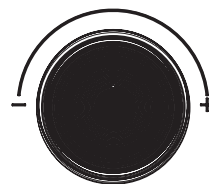
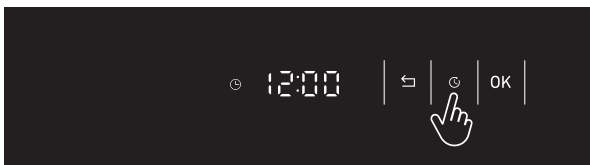
Izabrana funkcija se prikazuje crveno na kontrolnoj tabli. Kada je isključena, prikazuje se "OFF".

## Podešavanje sata

Podesite vreme pre nego što počnete da koristite rernu

Kada se napajanje uključi, svi indikatori svetle 3 sekunde. Sat je unapred podešen na **12:00** kako je prikazano na ekranu.

Okrenite dugme na **-/+** da biste promenili vreme na satu.




Kada se prikaže tačno vreme, dodirnite **OK** da biste potvrdili trenutno vreme. Ako ne dodirnete i ne držite **OK** za 5 sekundi, ekran će prikazivati trenutno vreme.

Trenutno vreme ne može biti podešeno nakon što je izabran program kuvanja.

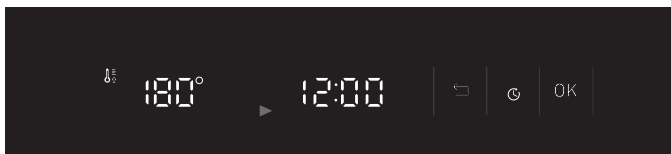
U tom slučaju, da biste podesili trenutno vreme, prvo dodirnite i držite da biste otkazali program. Zatim unesite **Settings** da biste podesili trenutno vreme.

U slučaju nestanka struje, sat će se vratiti na fabrička podešavanja, i bićete u obavezi da ponovo podesite trenutno vreme.

## Ručni režim kuvanja


Odaberite željeni način kuvanja. Preporučena temperatura će biti prikazana. Okrenite dugme  do **- / +** da otkazete program. Zatim unesite Settings da biste podesili trenutno vreme.

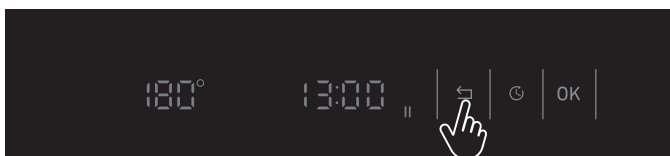
Nakon što odaberete temperaturu, dodirnite **OK** da potvrdite. Ako ne uradite ništa u roku od 5 sekundi nakon što odaberete temperaturu, podešavanja će biti automatski potvrđena. (npr. 12.00) Ekran će izgledati kao u nastavku.;



**i** Kada temperatura dostigne željenu vrednost, indikator temperature  počevni.

## Pauza/Stop

Pritisnite i držite  da pauzirate/zaustavite kuvanje. Ekran će izgledati kao u nastavku.



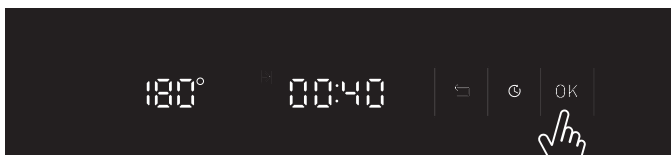
Pritisnite  ponovo da nastavite sa kuvanjem.

## Automatsko kuvanje

Odaberite funkciju rerne i postavite temperaturu i vreme kuvanja da biste započeli kuvanje.

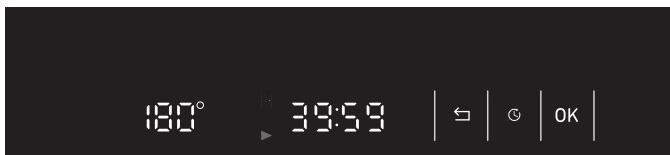




Pritisnite  Okrenite dugme na - / + da biste podesili vreme kuvanja. (prim. 40 minuta)




Pritisnite **OK** da počnete kuvanje.

- Podešeno vreme će početi da odbrojava na ekranu.




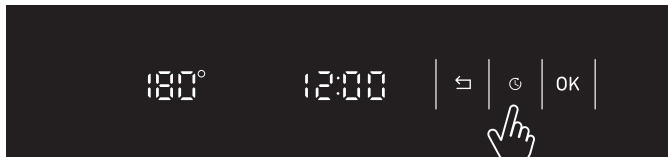
- Kada je vreme kuvanja završeno,  će se pojaviti na ekranu i indikator će treptati, a zvučni alarm će trajati 1 minut. Da biste isključili zvučni alarm, dodirnite . Kada je uređaj isključen, ekran će prikazivati trenutno vreme i temperaturu.
- Kada se kuvanje završi, isključite funkciju i reru.

**i** Da biste zaustavili reru pre podešenog vremena i otkazali izabrano vreme kuvanja, okrenite funkcionalno dugme na nulu (isključeno) . Nakon što je program otkazan, ekran prikazuje trenutno vreme.

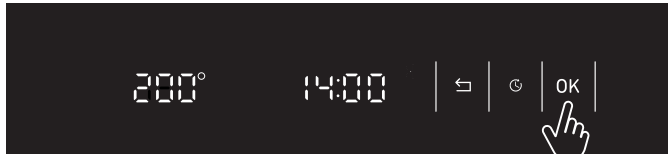
## Podešavanje vremena završetka kuvanja prema vašim željama →

Koristite ovaj program kada želite da vaše jelo bude spremno u određeno vreme. Programirano kuvanje omogućava vam da postavite tačno vreme kuvanja i vreme dana kada želite da se kuvanje završi. Rerna će automatski započeti i završiti proces kuvanja u podešenom vremenu.

Odaberite željeni način kuvanja. Preporučena temperatura će biti prikazana. Okrenite dugme **-/+** da povećate ili smanjite temperaturu 

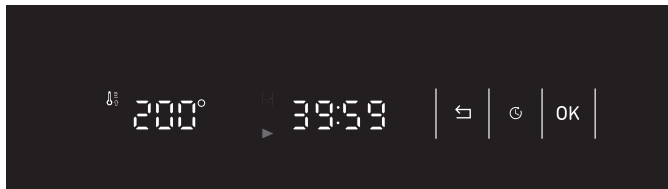


Trenutno vreme

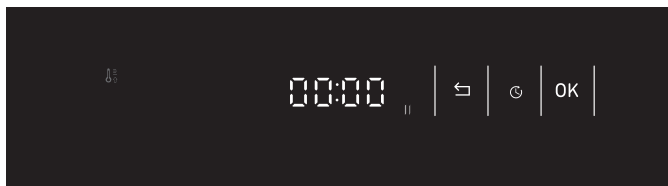


Vreme kuvanja

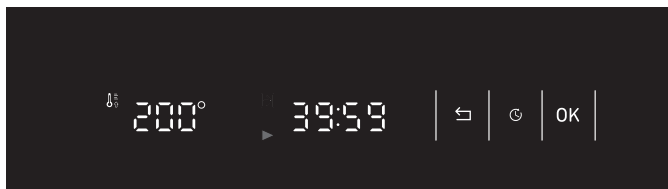
Pritisnite  da promenite vreme kuvanja. Okrenite dugme do - / + da podesite vreme.



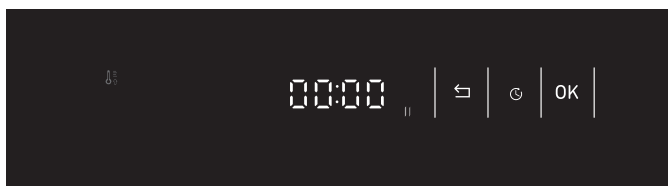
Kraj kuvanja



Ekran nakon kraja kuvanja





Početni izgled ekrana za kuvanje



Krajnji izgled ekrana za kuvanje


## Podešavanje alarma

Pritisnite i držite  na 3 sekunde.  biće uključen, a trenutno vreme će treptati. Okrenite dugme do **-/+** da postavite alarm.



Trenutno vreme će se ponovo prikazati nakon što je alarm postavljen. Ton alarma će se isključiti nakon 30 sekundi, a ikona alarma će se ugasiti. Pritisnite **OK** da otkazete alarm.

### Postavljanje alarma tokom kuvanja;

Pritisnite i držite  kada je prikazan program kuvanja. Trenutno vreme će biti prikazano. Unesite željeno vreme i dodirnite **OK** da potvrdite.



## Zaključavanje tastera

Aktivacija funkcije zaključavanja tastera sprečava neovlašćeno korišćenje kontrolne table. Dodirnite i držite da biste ušli u meni. Prekidač "**OFF**" do "**ON**" i pritisnite **OK** da potvrdite.




### Deaktivacija zaključavanja tastera

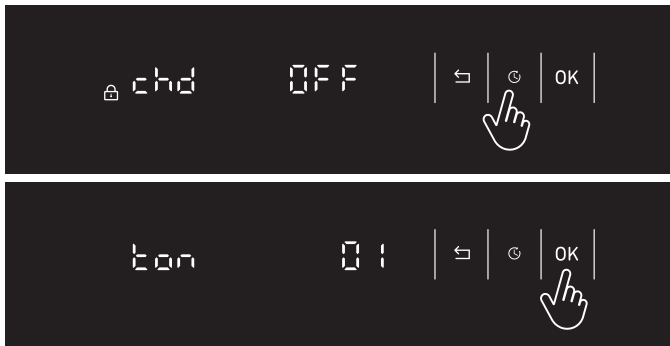
Dodirnite i držite  dok  nestaje da bi deaktivirao zaključavanje tastera.

# PODEŠAVANJA


Da biste koristili podešavanja, nijedan program kuvanja ne sme biti aktivan. Na ekranu mora biti prikazano trenutno vreme.

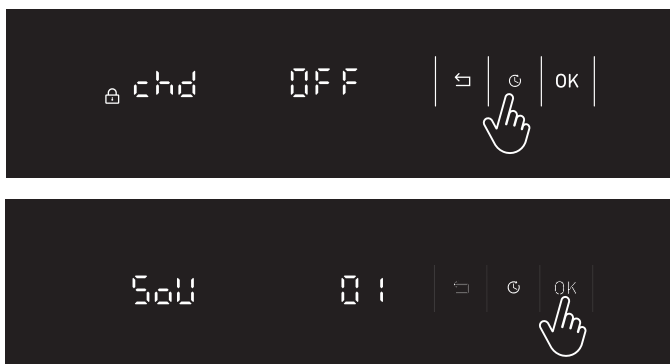
## Promena tona tastera (ton)

Pritisnite i držite **OK** da uđete u meni.  će se prikazati. Okrenite dugme  do **-/+** odaberite **ton**. Odaberite željeni režim i pritisnite do **-/+**, zatim **OK** da potvrdite promenu.





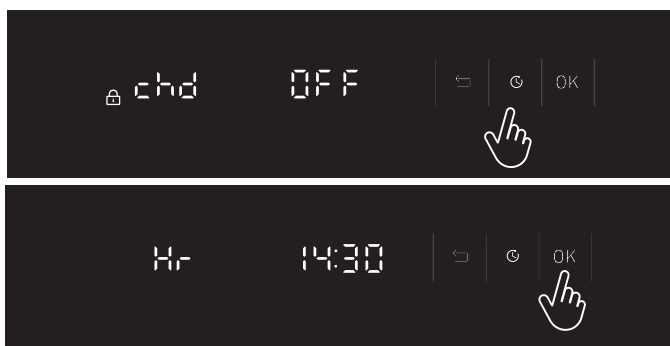
## Promena zvuka alarma (SoU)

Pritisnite i držite **OK** da uđete u meni.  biće prikazana. Okrenite dugme  do **-/+** izaberite **SoU**. Odaberite željeni režim i pritisnite dugme do **-/+**, zatim **OK** da potvrdite promenu.





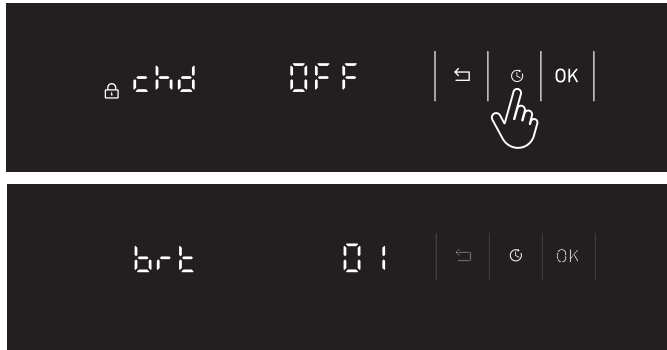
## Podešavanje sata (Hr)

Pritisnite i držite **OK** da uđete u meni.  biće na ekranu. Okrenite dugme  do **-/+** odaberite **Hr**. Odaberite željeni režim i pritisnite dugme do **-/+**, zatim **OK** da potvrdite promenu.





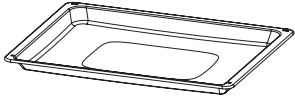

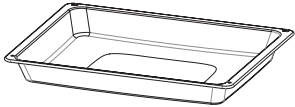
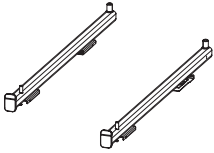
## Promena osvetljenosti ekrana (brt)

Pritisnite i držite **OK** da uđete u meni.  pokazaće se. Okrenite dugme  do **-/+**, zatim odaberite **brt**. Odaberite željeni režim i pritisnite dugme do **-/+**, zatim **OK** da potvrdite promenu.

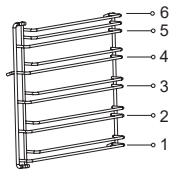
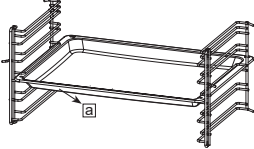
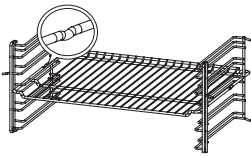
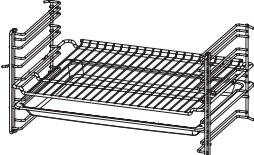


## DODACI

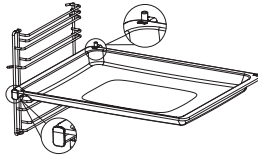
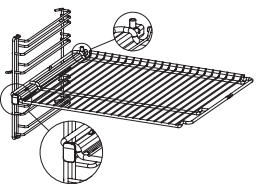
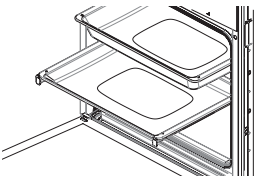
-  Dodaci koji su uključeni zavise od modela uređaja. Dodaci koji su pomenuti u korisničkom priručniku možda nisu dostupni u proizvodu.  
 Koristite originalne dodatke koji su dizajnirani za uređaj.

	<p><b>Standardni pleh</b> Namenjen je za zaleđenu hranu, kolače, velika mesna jela i peciva.</p>
	<p><b>Žičani stalak</b> Namenjen je za torte i sufle kalupe i za postavljanje hrane koja se prži na rešetku.</p>
	<p><b>Duboki pleh</b> Možete je koristiti za variva, prženu hranu u velikim komadima i za sakupljanje kapljajućih ulja prilikom roštiljanja hrane.</p>
	<p><b>Teleskopska šina</b> Teleskopske šine se mogu potpuno izvući iz rerne. Možete lako pomerati svoju tacnu i žičanu rešetku kako biste kontrolisali pečenje.</p>

## Upotreba dodataka

	<p>Postoje modeli sa žičanim i samopodesivim policama. Žičana polica ima 6 nivoa za kuvanje.</p>
	<p>Dodaci treba da se postave između dve police, a strana sa nagibom treba da bude okrenuta prema vratima uređaja.</p>
	<p>Šupljine na žičanoj polici sprečavaju da se polica sklizne i obezbeđuju sigurnost.</p>
	<p>Možete koristiti tacnu kao posudu za kapljice za roštiljanu hranu i mesna jela tako što ćete zajedno postaviti tacnu i rešetku.</p>

## Upotreba teleskopske šine

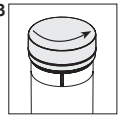
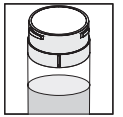
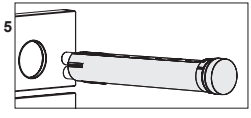
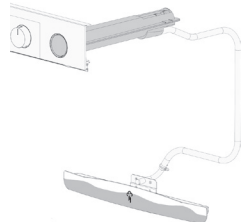
	
	<p>Potpuno gurnite šine unutra bez postavljanja tacne i žičane mreže na njih. Dodaci moraju biti između prednjeg i zadnjeg ispusta šina.</p>
	<p>Ako planirate da kuvate sa više od jedne tacne, potrebno je održavati razmak između nivoa u sistemu šina.</p>

## KUVANJE UZ POMOĆ PARE

Voda koja se isporučuje u komoru za isparavanje tokom kuvanja isparava zahvaljujući toplini, što dovodi do boljeg kuvanja. Pomoć pare omogućava da vaša hrana bude hrskava sa spoljašnje strane, mekana i sočna iznutra, čineći je ukusnijom.

- Obavite proces kuvanja uz pomoć pare koristeći funkciju kuvanja uz pomoć pare navedenu u priručniku.
- Pogledajte vrednosti u tabeli kuvanja uz pomoć pare za hranu koju planirate da kuvate.
- Postavite svoju hranu na preporučenu poziciju rešetke.

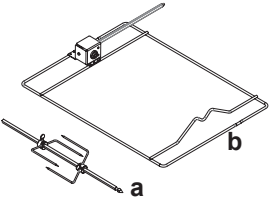


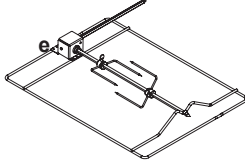
Kada dođe vreme da se doda voda prema vremenu navedenom u tabeli kuvanja;

 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pritisnite rezervoar za vodu (1).</li> <li>• Izvucite rezervoar za vodu (2).</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otpustite poklopac rezervoara za vodu (3).</li> <li>• Dodajte količinu vode prikazanu u tabeli u rezervoar (4).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zatvorite poklopac rezervoara za vodu i malo ga pritisnite (ako ga potpuno pritisnete, voda će biti prenesena u komoru za isparavanje).</li> <li>• Kada dođe vreme za isporuku vode, potpuno pritisnite rezervoar za vodu (dok ne čujete klik).</li> <li>• Isključite retnu kada se proces kuvanja završi.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voda počinje da polako teče u komoru za isparavanje u retnu, a vaša hrana se kuva uz pomoć pare.</li> <li>• Ne isporučujte više od 200 ml vode odjednom..</li> </ul>



# PEČENJE PILETINE NA OKRETANJU (TURNSPIT)

**i** Ova funkcija je opcionalna. Možda nije dostupna na vašem uređaju.


























	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ako postoji dodatak u vašoj rešnici, uklonite ražanj (a) iz dodatka sa njegove rešetke (b).</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otпустите i uklonite vijak (d) od čeličnog lima u obliku slova V (c).</li> <li>• Postavite hranu koja se peče u sredinu ražnja i učvrstite čelični lim u obliku slova V tako da se ne pomera, a zatim zategnite njegov vijak. (Maksimalna težina piletine - 2,5 kg)</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umetnite ražanj u menjač (e), koji se nalazi na rešetki. Proverite da li je pravilno umetnut.</li> </ul>

- Nakon zatvaranja vrata rešnice, podesite termostat na maksimalnu temperaturu na poziciji rešetke.
- Da biste sakupili kapljeće ulje, stavite pleh na dno i dodajte malu količinu vode u pleh.\

# PREPORUKE ZA PEČENJE

U tabeli možete videti detalje o hrani koju smo testirali u našim laboratorijama i čije smo vrednosti kuvanja odredili. Vremena kuvanja mogu se razlikovati u zavisnosti od napona rešetke, prirode i količine materijala koji se kuva i temperature. Eksperimentisanjem možete promeniti vrednosti kako biste postigli različite ukuse i rezultate koji odgovaraju vašim ukusnim preferencijama. Najniža polica rerne je 1. polica.

**\* Preporučuje se primena predgrevanja od 10 minuta.**

Hrana	Preporučeni dodatak za korišćenje	Funkcija kuvanja	Pozicija rešetke	Temperatura (°C)	Trajanje kuvanja (min)
Kolač u plehu	Standardni pleh		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Kolač u kalupu	Kalup za kolač		2	170	35...40
			2	180	25...30
Keks	Standardni pleh		2	170	20...25
Male torte	Standardni pleh Duboki pleh		3	160	30...35
			1 - 5	160	30...35
Pecivo sa korama od fila (pite ili baklave)	Standardni pleh		2	200	40...45
		2	190	25...30	
Pica	Standardni pleh		1	190	50...55
			5	190	50...55
Pica	Standardni pleh		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15
Pecivo	Standardni pleh		2	200	25...30
Riba	Standardni pleh		3	200	30...40
			3	200	20...30
Lazanja	Vatrostalna posuda na žičanoj rešetki / pravougaonog oblika		2	190	20...25
Pileća krilca	Standardni pleh		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Celo pile (2 kg)	Standardni pleh		2-3	30 minuta maks, zatim 60 min na 190°C; 25 min maks, zatim 50 min na 190°C; 25 min maks, zatim 45 min na 200°C.	90...95
			2-3		75...80
			3		75...80
Odrezak	Standardni pleh		3	25 min maks, zatim 20 min na 190°C	45...50
Patišpanj	Standardni pleh Duboki pleh		3	190	7...10
			1 - 5	190	8...13

## Tabela za roštiljanje

Hrana	Dodatak za korišćenje	Funkcija pečenja	Pozicija stalka	Temperatura (°C)	Vreme pečenja (min)
Jagnjeći kotleti	Žičani stalak		4...5	maks.	25...30
Piletina na komade	Žičani stalak		4...5	maks.	25...30
Riba	Žičani stalak		4...5	maks.	20...25
Sendvič vekna	Žičani stalak		4...5	maks.	1...3





\* Preporučuje se primena prethodnog zagrevanja od 5 minuta.

## Kuvanje uz pomoć pare





## Peciva

Hrana	Dodatak koji se koristi	Funkcija kuvanja	Pozicija rešetke	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Vreme kad se sipa voda (min.)	Vreme kuvanja (min.)
Testo za hleb sa kvascem	Standardni pleh		2 - 3	190	190+100*	Posle zagrevanja	35...40
Testo za hleb sa kvascem	Standardni pleh		2 - 3	190	190+100*	Posle zagrevanja	35...40
Kore za pitu	Standardni pleh		2 - 3	190	190	Posle zagrevanja	35...40

## Peciva

Hrana	Dodatak koji se koristi	Funkcija kuvanja	Pozicija rešetke	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Vreme kad se sipa voda (min.)	Vreme kuvanja (min.)
Pečenje u plehu	Standardni pleh		3	170	150	Posle zagrevanja	20...25
Kolači	Standardni pleh		3	160	150	Posle zagrevanja	30...35
Kolač u tepsiji	Standardni pleh		3	190	190	Posle zagrevanja	40...45
Patišpanj	Standardni pleh		3	190	50	Posle zagrevanja	7...10
Kolač od sira (cižkejk)	Okrugli kalup za kolače prečnika 26 cm koja se može postaviti na žičanu rešetku		3	25 min. na 170, onda 30 min. na 150	190	20	50...60
Bogata voćna torta	Pyrex posuda dimenzija 40x27 cm koja se može postaviti na žičanu rešetku		3	130	190+100*	Posle zagrevanja	140...150

## Mesni proizvodi

Hrana	Dodatak koji se koristi	Funkcija kuvanja	Pozicija rešetke	Temperatura (°C)	Količina vode koja se koristi (ml)	Vreme kad se sipa voda (min.)	Vreme kuvanja (min.)
Riba	Standardni pleh		3	200	150	Posle zagrevanja	25...30
Batak	Standardni pleh		3	200	190	Posle zagrevanja	35...40
1-1.5 kg odreska	Standardni pleh		2 - 3	25 min. na maks. onda 60 min. na 160-170	190+100** +100**	Posle zagrevanja	80...85
1-1.5 kg jagnjeće kolenice	Standardni pleh		3	200	190+190*	Posle zagrevanja	80...90




Pre nego što su testovi izvršeni u rerni, prethodno je korišćeno prethodno grejanje od 10 minuta.

Testovi su obavljani sa turbo otpornikom od 2000W.

\*Količina vode koja se dodaje na sredini vremena kuvanja.

\*\* Količina vode koja se dodaje svake pola sata kuvanja.

## Sto za okretanje




Hrana	Preporučeni dodatak	Funkcija pečenja	Pozicija rešetke	Temperatura (°C)	Trajanje kuvanja (min)
Pečena piletina (2kg)	pileći flip set		2	maks.	100...110
Jagnjeći but (deo)	pileći flip set		2	30 min maks, zatim 70min 190	100...110
Ćuretina (isparčana)	pileći flip set		2	35min maks, onda 175min 190	210...220

**\* Ne zagrevati prethodno rernu.**

# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE


ⓘ Pre nego što započnete održavanje i čišćenje, isključite uređaj iz električne utičnice kako biste izbegli rizik od električnog udara.

⚠ Pre obavljanja održavanja, uverite se da je uređaj hladan. Možete produžiti vek trajanja uređaja redovnim održavanjem i čišćenjem. Možete ukloniti vrata, staklo i police radi čišćenja.

	<p>Preporuke za čišćenje</p> <p>Ne koristite alate koji grebu i abrazivne alate kao što su noževi i četke na unutrašnjim i prednjim delovima, tacnama i drugim delovima uređaja. Očistite i osušite uređaj toplom vodom i mekanom, sapunicom.</p>
	<p>Čišćenje dodatka</p> <p>Temeljno očistite i osušite dodatke nakon upotrebe. Ne perite dodatke u mašini za pranje sudova.</p>
	<p>Svakodnevna upotreba</p> <p>Uređaj treba temeljno očistiti nakon upotrebe. Nakupljeni otpad i ulja mogu izazvati požar.</p>

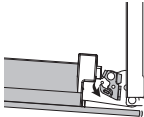
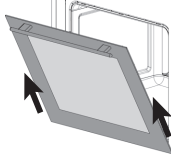
## Steam Cleaning

Thanks to its steam cleaning function, you can easily soften and clean the dirt stuck on the inner surface of the product.

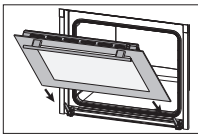
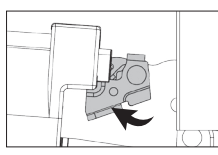
- Before starting the steam cleaning process, remove the tray and the wire grid from the oven. Remove the right and left wire shelf.
- Displace the water cartridge on the control panel by pressing it. Fill the cartridge with 100 ml of water and put it back.
- When you push the cartridge, the water inside it is transferred to the evaporation chamber inside the oven.
- Select  as the function. Turn the temperature knob to 100°C and run the oven for 20 minutes. Then clean the inner side of the oven and the inner glass of the door with a microfiber cloth.

⚠ If the oven is used repeatedly in a dirty manner, the dirt sticks to it after a while. Stuck-on dirt cannot be ideally removed by any method. Therefore, do not neglect to clean the oven regularly.

## Uklanjanje vrata rerne

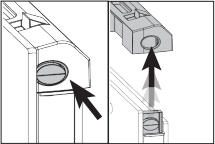
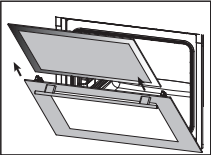
Korak 1	Otvorite vrata rerne skroz.	
Korak 2	Pritisnite zaključavanje šarki u pravcu strelice i otključajte ih.	
Korak 3	Zatvorite vrata rerne dok ne budu u položaju u ravni sa bravom šarke. Zatim ih izvucite u pravcu strelice.	

## Postavljanje vrata rerne

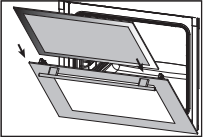
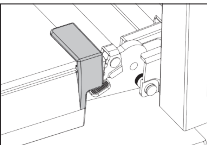
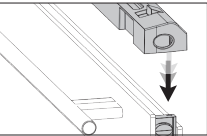
Korak 4	Postavite vrata uređaja u šarke u pravcu strelice.	
Korak 5	Potpuno otvorite vrata uređaja i prebacite zaključavanje šarki u zatvoren položaj u pravcu strelice. Zatvorite vrata rerne.	

## Uklanjanje stakala

Broj stakala može se razlikovati u zavisnosti od modela.

Korak 1	Otvorite vrata rerne napola.	
Korak 2	Pritiskom na desnu i levu stranu gornjeg plastičnog dela, povucite ga prema gore.	
Korak 3	Prvo izvucite unutrašnje staklo, a zatim privremeno staklo napolje u pravcu strelice.	

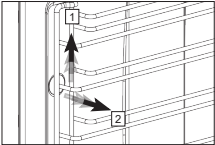
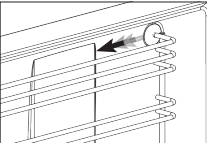
## Postavljanje stakala

Korak 4	Otvorite vrata rerne napola i prvo pomerite privremeno staklo, a zatim unutrašnje staklo u pravcu strelice.	
Korak 5	Uverite se da je staklo pravilno umetnuto u kućište bočnog plastičnog dela.	
Korak 6	Postavite gornji plastični deo tako da čujete zvuk "klik" i zatvorite vrata uređaja.	

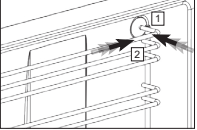
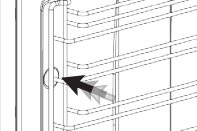
## Uklanjanje žičanih polica

⚠ Police mogu biti vruće, ne dodirujte police kada su vruće. Sačekajte da se ohlade pre čišćenja.

ⓘ Proces čišćenja bočnih zidova rerne može se razlikovati u zavisnosti od modela uređaja. Ova funkcija možda nije dostupna na vašem uređaju.

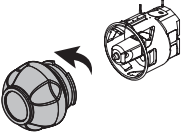
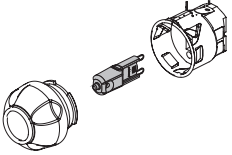
Korak 1	Prvo, pažljivo podignite policu sa prednjeg nosača (1) u pravcu strelice i uklonite je (2).	
Korak 2	Nakon toga, izvucite celu policu u pravcu strelice.	

## Postavljanje žičanih polica

Korak 3	Centrirajte police i prvo postavite zadnji nosač (1) i pritisnite ga (2).	
Korak 4	Zatim pritisnite prednji nosač. Tako će se polica pričvrstiti.	

## Zamena lampe rene

⚠ Zbog opasnosti od električnog udara, uverite se da je napajanje isključeno pre nego što zamenite lampu. Lampa može biti vruća, sačekajte da se ohladi.

Korak 1	Otvorite vrata rene potpuno.	
Korak 2	Okrenite staklena vrata suprotno od smera kazaljke na satu i uklonite ih.	
Korak 3	Izvučite lampu rene u pravcu strelice i zamenite je. Ponovo pričvrstite staklena vrata.	

## REŠAVANJE PROBLEMA

Pre nego što obavite održavanje, uverite se da je uređaj hladan.

Možete produžiti vek trajanja uređaja redovnim održavanjem i čišćenjem. Vrata, staklo i police možete ukloniti radi čišćenja.

**i** Ako problem ne može da se reši uprkos uputstvima, pozovite prodavca ili ovlašćeni servis gde ste kupili uređaj. U tom slučaju, nikada ne pokušavajte da popravite uređaj sami.

Problem	Uzrok	Rešenje
Uređaj ne radi.	Uređaj možda nije uključen u struju.	Uverite se da je uređaj uključen u struju.
	Osigurač može biti pregoreo ili pokvaren.	Proverite osigurače u razvodnoj kutiji. Ako je osigurač pregoreo, zamenite ga.
Dok uređaj radi, izlazi para.	Rerna se koristi prvi put.	Para može izlaziti tokom rada. To nije kvar.
Spoljašnjost rerne postaje previše vruća tokom kuvanja.	Nalazi se na mestu koje nije dobro ventilirano.	Primijenite razmake koji su navedeni u uputstvu za instalaciju.
Rerna ne peče pravilno.	Vrata rerne mogu previše da se otvore tokom kuvanja.	Ne otvarajte vrata previše kako biste osigurali da unutrašnja temperatura ne opadne.
Ventilator za hlađenje i dalje radi nakon završetka kuvanja.	Uređaj radi neko vreme kako bi ventilisao unutrašnjost rerne.	Ovo nije kvar.
Čuju se metalni zvukovi dok se uređaj zagreva ili hladi.	Zvuci koji se čuju jer se delovi šire usled toplote su normalni.	Ovo nije kvar.
Vrata se ne zatvaraju skroz.	Ostatak hrane može biti zaglavljnjen unutar rerne i na vratima.	Očistite rernu.
Rerna se ne zagreva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vrata su možda ostala otvorena.</li> <li>• Funkcija ili temperatura možda nisu podešene.</li> <li>• Napajanje možda nije isključeno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proverite vrata i uverite se da su potpuno zatvorena.</li> <li>• Podesite rernu na određenu temperaturu i/ili funkciju.</li> </ul>



# SPECIFIKACIJE

Tehničke karakteristike	
Napon/Frekvencija	220-240V~50/60 Hz
Dužina kabla	Sa F tip utičnicom 3 x 1,50 x 1200 mm
Spoljne dimenzije (visina/širina/dubina)	595 mm/595 mm/547 mm
Glavna rerna	Electroturbo rerna
Snaga lampe	25 W
Termostat	50-Max°C
Donji grejač	1200 W
Gornji grejač	1100 W
Roštilj	2000 W
Grill	2450 W

## USAGLAŠENOST SA WEEE PROPISOM I ODLAGANJE PROIZVODA



Odložite stari proizvod na način koji ne šteti životnoj sredini. Na ovom proizvodu se nalazi simbol (WEEE), koji ukazuje na to da električni i elektronski otpad treba prikupljati odvojeno. To znači da se oprema mora tretirati u skladu sa EU Direktivom 2002/96/EC o reciklaži ili rastavljanju kako bi se minimizirali njeni uticaji na životnu sredinu.

Za dodatne informacije, obratite se lokalnim ili regionalnim vlastima. Elektronski proizvodi, koji se predaju za kontrolisano prikupljanje otpada, predstavljaju potencijalnu opasnost za životnu sredinu i zdravlje ljudi zbog štetnih materijala koje sadrže.

Možete se posavetovati sa ovlašćenim prodavcem ili centrom za prikupljanje otpada vaše opštine o tome kako možete odložiti proizvod. Pre nego što odložite proizvod, isključite kabl iz struje i, ako postoji, onespособite bravu poklopca kako biste zaštitili decu od opasnosti.



Važno: Informacije o energetske oznaci su navedene u skladu sa EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardima za električne rerne za domaćinstva. Vrednosti su određene prema standardnom opterećenju, funkcijama grejanja donjim-gornjim grejačem ili sa ventilatorom (ako ih ima).

ⓘ Svojstva su podložna promenama bez prethodnog obaveštenja kako bi se poboljšao kvalitet proizvoda.

# KUVAJUĆI SA FRY/ART

## Fryart funkcija se odnosi samo na uređaje koji ovu funkciju podržavaju.

Hvala posebnoj posudi, **Fryart** vam omogućava da kuvate hranu zdravije sa malo ili bez ulja. Perforirana površina njegove posude obezbeđuje brzu cirkulaciju vazduha, čineći hranu hrskavom spolja i sočnom iznutra.

**i** Da biste maksimalno iskoristili ovu funkciju proizvoda, obratite posebnu pažnju na savete i trikove dati u ovom priručniku.

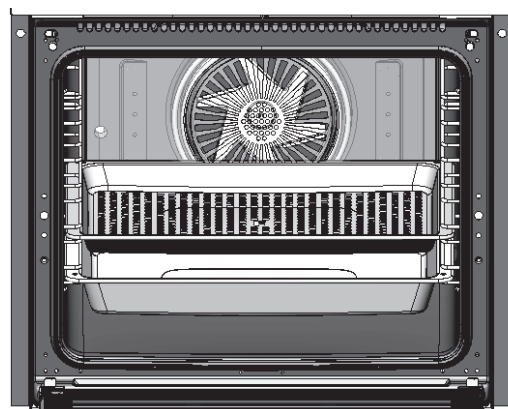
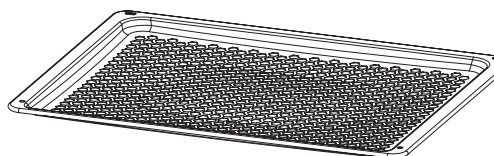
## Bezbednost

Ne koristite posudu FryArt u drugim reznama. U suprotnom, postoji rizik da neće odgovarati pravilno i može se otkinuti ili zaglaviti.

Posuda mora odgovarati između dve police, a nagibna strana treba da bude okrenuta prema vratima uređaja.

Ne koristite posudu FryArt za pečenje na šporetu.

Pošto će posuda biti vruća nakon kuvanja, obavezno koristite rukavice otporne na toplotu.



## Upotreba FryArt

Odaberite **FRY/ART** funkciju na kontrolnoj tabli da biste skuhali svoju hranu. Izaberite odgovarajuću temperaturu za vaše jelo iz tabele kuvanja. Prethodno zagrijte, ako je potrebno. Molimo vas da ne ostavljate posudu FryArt u kuhinji dok se zagreva. Lagano podmažite posudu FryArt puterom. Ovo će sprečiti lepljenje hrane. Ne zapostavljajte ovaj proces kada sušite voće i povrće.

U zavisnosti od hrane, stavite duboku posudu ispod posude FryArt kako biste sprečili kapanje ulja na dno rerne.

Ne koristite posudu FryArt sa papirom za kuvanje, aluminijumskom folijom ili kesama za kuvanje. U suprotnom, to će blokirati ventile za cirkulaciju vazduha i smanjiti efikasnost načina kuvanja.

## Upotreba FryArt

Pre prve upotrebe, očistite posudu sapunom i toplom vodom i dobro je osušite. Posuda je prekrivena lako perivim emajlom poznatim kao ETC. Ipak, ovo nije premaz otpornik na lepljenje.

Preporučujemo vam da lagano podmažete posudu puterom pre kuvanja kako biste sprečili lepljenje hrane.

Prilikom čišćenja posude, ne koristite oštre i abrazivne predmete kao što su noževi, četke ili čelična vuna kako biste izbegli oštećenje emajlirane površine.

## Tabele kuvanja

### Sveža hrana:

Sveža hrana treba da se lagano naulji pre kuvanja. To možete uraditi koristeći četku ili sprej. Ovaj proces možete ponoviti na kraju kuvanja. Ako kuvate povrće, ne preporučujemo dodavanje soli u fazi pripreme.

Dodavanje soli može uzrokovati da hrana ispusti vodu i ostane mekana.

Konzistencija krompira tokom kuvanja takođe zavisi od vrste krompira. Sveži krompir (tj. sa visokim sadržajem vode) ne može postići željenu hrskavost. Krompir sa visokim sadržajem skroba daje bolje rezultate.

	FUNKCIJA RADA	POZICIJA REŠETKE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE PRETHODNOG ZAGREVA (minut)	TEŽINA HRANE (g)	TRAJANJE KUVANJA (minut)
Krompir	FRY//ART	3(srednja)	220	10	600	20...25
Testo za štapiće	FRY//ART	3(srednja)	190	10	600	20...25
Prženi knedli	FRY//ART	3(srednja)	190	10	600	20...25
Falafel	FRY//ART	3(srednja)	190	10	600	20...25
Hrskava pileća krilica	FRY//ART	3(srednja)	220	10	600	25...30

#### Smrznuta hrana:

Namirnice kao što su pomfrit, lukove u korici i nuggetsi su industrijski prerađene hrane. Obično sadrže određenu količinu masti jer su prošle kroz proces prethodnog kuvanja. Ove namirnice obično ne zahtevaju dodavanje ulja. Ako smatrate da je hrana koju kuvate suva, možete primeniti malu količinu ulja sprejom sledeći put kada je budete kuvali.

Pošto smrznute namirnice takođe sadrže so, ne preporučujemo dodavanje dodatne soli tokom kuvanja. Dodavanje soli može uzrokovati da hrana ispusti vodu i ostane mekana. Ako trebate dodati so, učinite to nakon što izvadite hranu iz rerne dok je još vruća.

Vreme kuvanja namirnica varira. Ako kuvate različite namirnice zajedno u jednoj posudi, prvo dodajte one koje zahtevaju duže vreme kuvanja (npr. krompir), a one koje brže kuvaju (npr. lukove u korici) dodajte nakon 10 minuta. Za prženi krompir, mali komadi brže se prže jer imaju manju masu. Preporučujemo da ih sortirate pre upotrebe.

Ne prepunjavajte posudu FryArt. Ako su ventili za cirkulaciju vazduha blokirani, performanse kuvanja mogu postati nestabilne. Smrznute namirnice treba kuvati pre odmrzavanja. Namirnice koje se očekuje da se odmrznu izgubiće ukus zbog preuranjenog isparavanja vode unutar njih.

	FUNKCIJA RADA	POZICIJA REŠETKE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE PRETHODNOG ZAGREVA (minut)	TEŽINA HRANE (g)	TRAJANJE KUVANJA (minut)
Pomfrit	FRY//ART	3(srednja)	220	10	600	20...25
Nuggetti	FRY//ART	3(srednja)	190	10	600	20...25
Krompir kroketi	FRY//ART	3(srednja)	190	10	600	10...15
Lukovi u korici	FRY//ART	3(srednja)	190	10	600	10...15
Smrznuta pica	FRY//ART	3(srednja)	220	10	-	10...15
Smrznuto testo	FRY//ART	3(srednja)	190	10	600	20...25
Kibbeh	FRY//ART	3(srednja)	190	10	600	15...20

#### Zdrava hrana:

Kada sušite voće i povrće, debljina kriški je važna. Kriške voća treba da budu debljine 1 cm. Ako su deblje, vreme sušenja će se produžiti i sušenje neće biti ravnomerno. Povrće koje sadrži puno vode (tikvice, krastavac itd.) može se seći deblje.

Lagano podmažite posudu FryArt bezsodnim puterom pre nego što započnete proces sušenja. To će sprečiti lepljenje hrane i poboljšati ukus hrane.

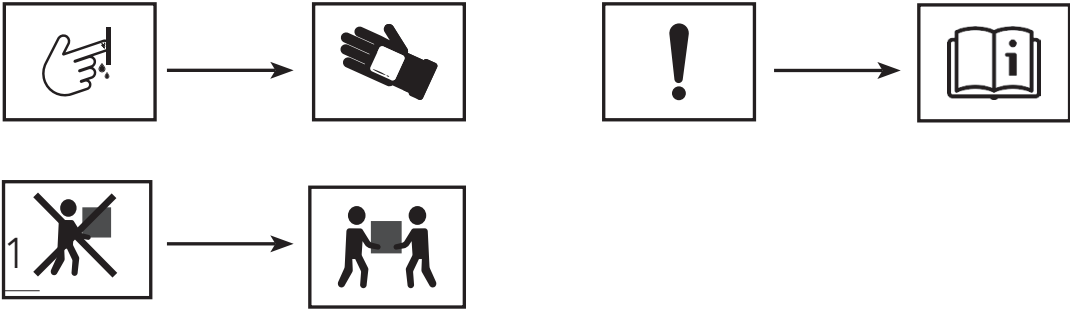
Tokom sušenja, preporučujemo da ventilirate paru unutar uređaja svakih dva sata otvaranjem vrata. To će poboljšati efikasnost procesa sušenja.

Osušeno povrće i voće uvek zadržavaju određenu količinu preostale vlage. Stoga, ne zaboravite da čuvate obrađenu hranu u frižideru ili u suvom okruženju kako biste sprečili kvarenje.

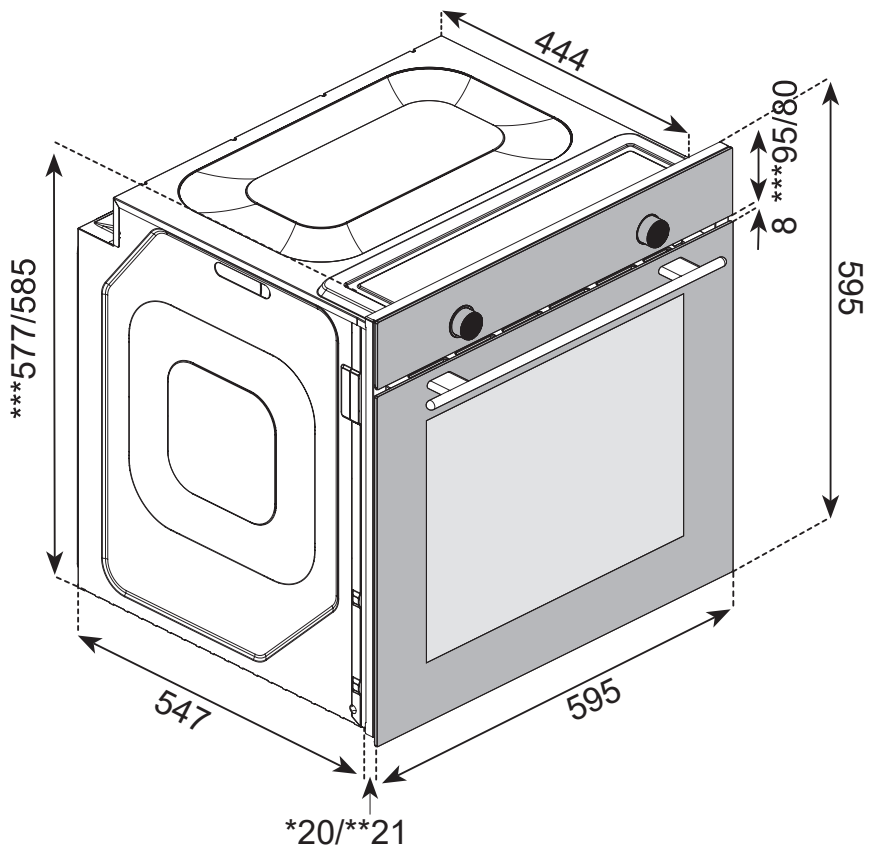
	FUNKCIJA RADA	POZICIJA REŠETKE	TEMPERATURA (°C)	TRAJANJE PRETHODNOG ZAGREVA (minut)	TEŽINA HRANE (g)	TRAJANJE KUVANJA (minut)
Sušenje voća	FRY//ART	3(srednja)	220	10	600	20...25
Sušenje povrća	FRY//ART	3(srednja)	190	10	600	20...25
Sušenje mesa	FRY//ART	3(srednja)	190	10	600	20...25

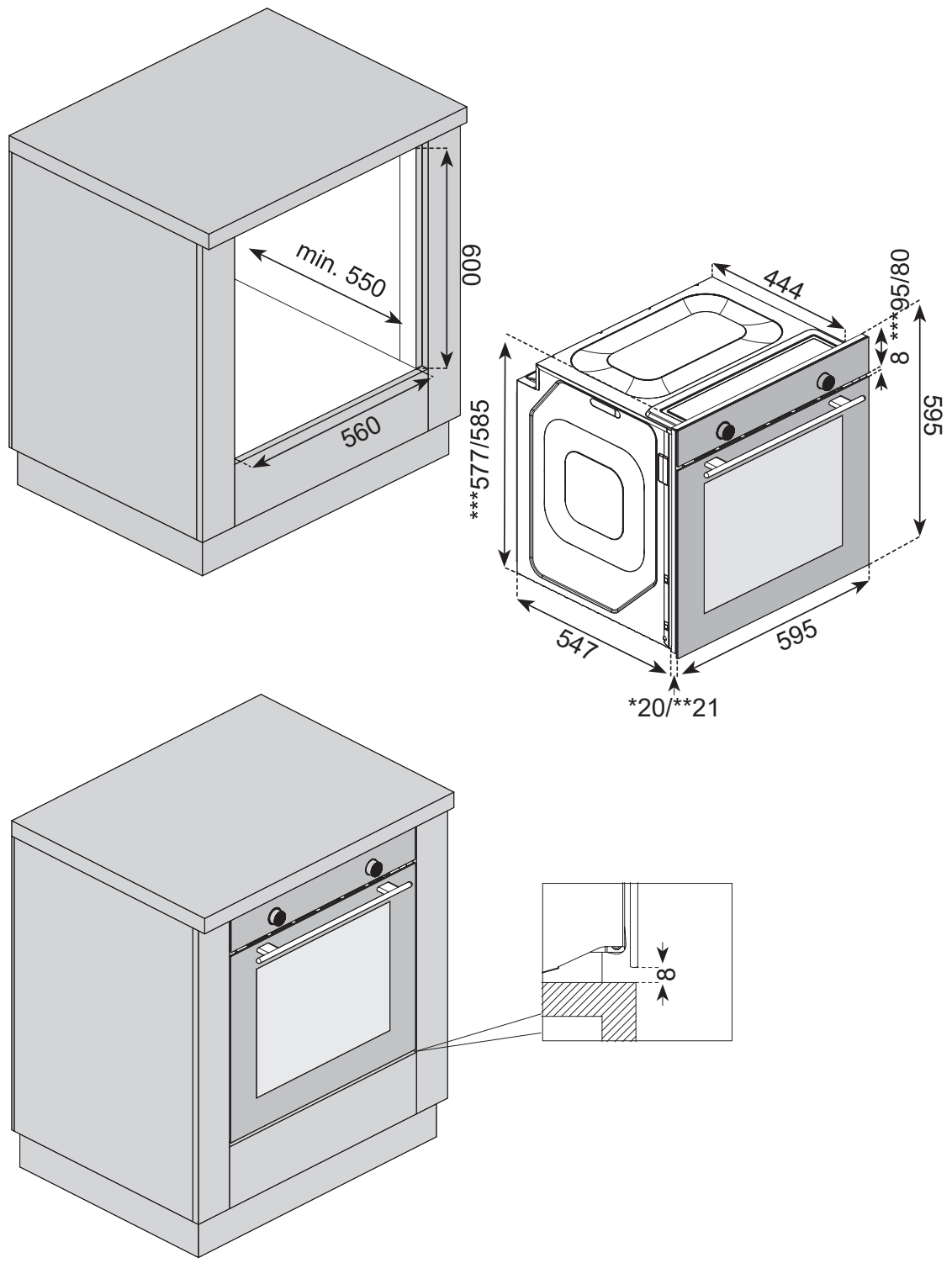
## UPUTSTVO ZA INSTALACIJU

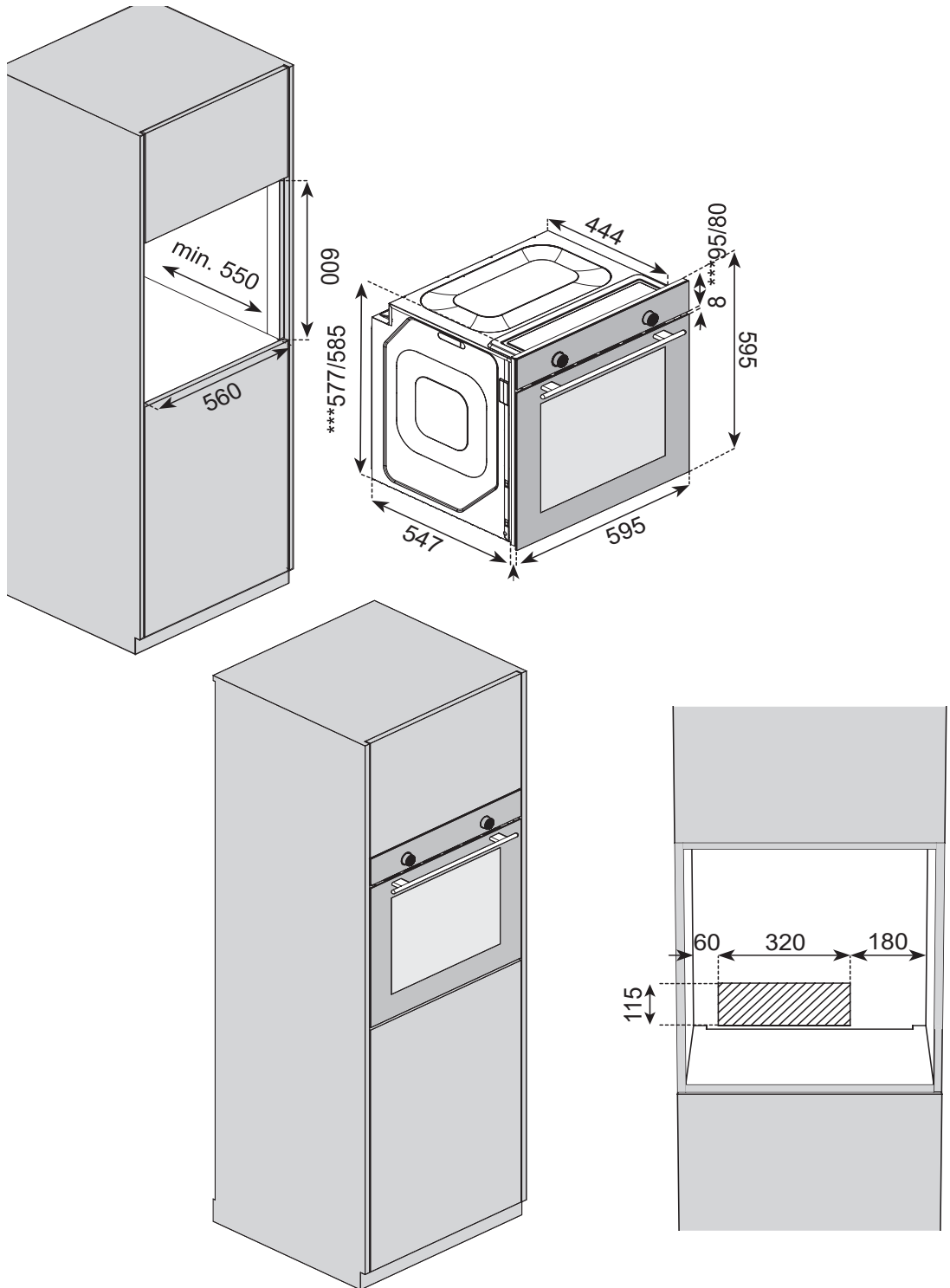
## VAŽNA BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

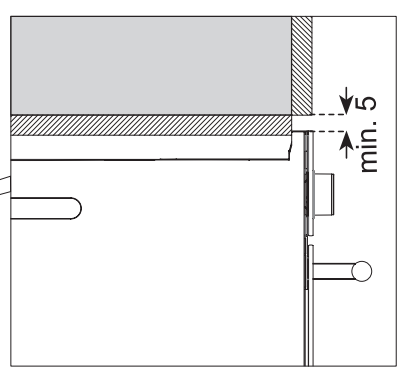
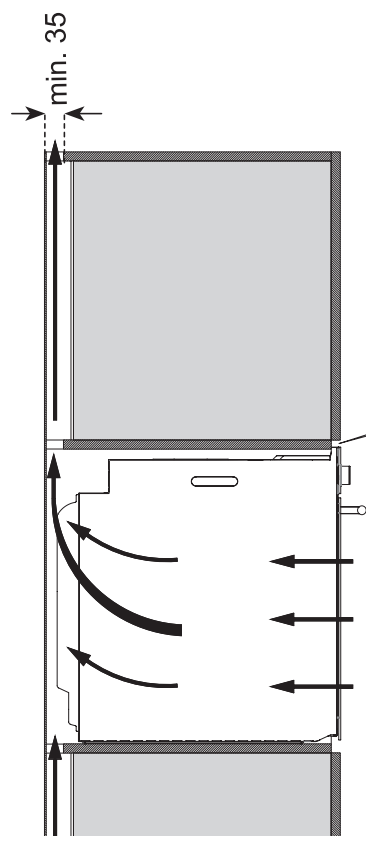
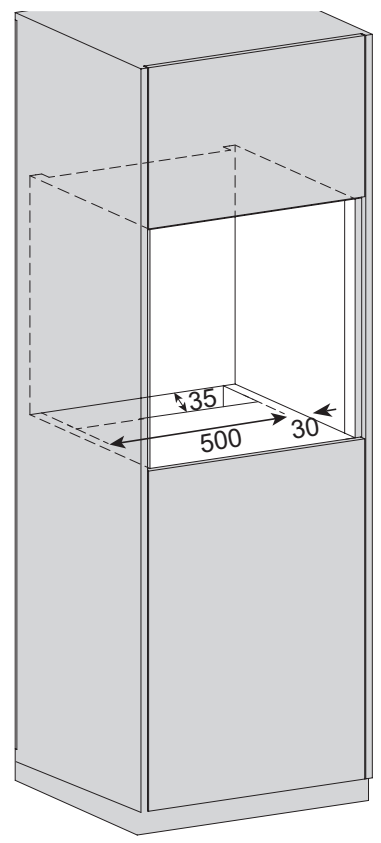
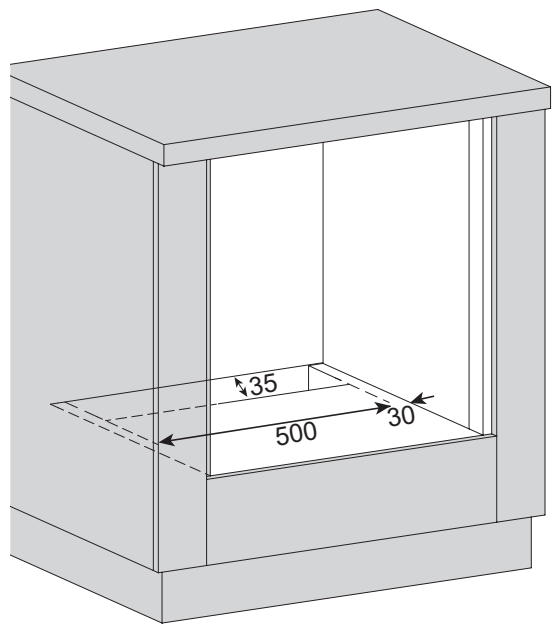


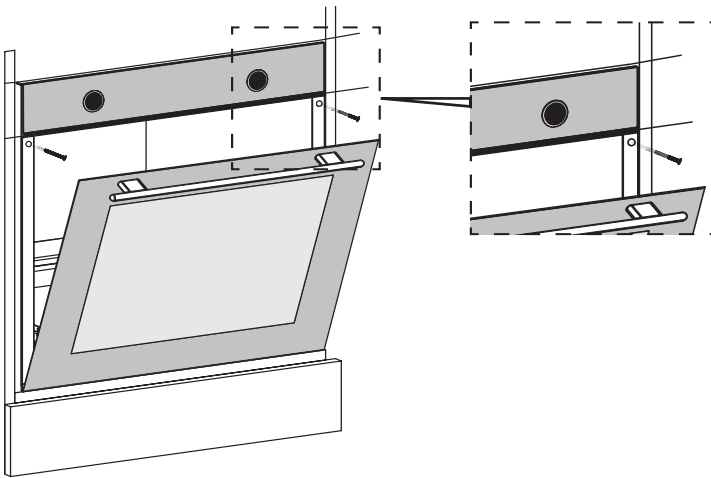
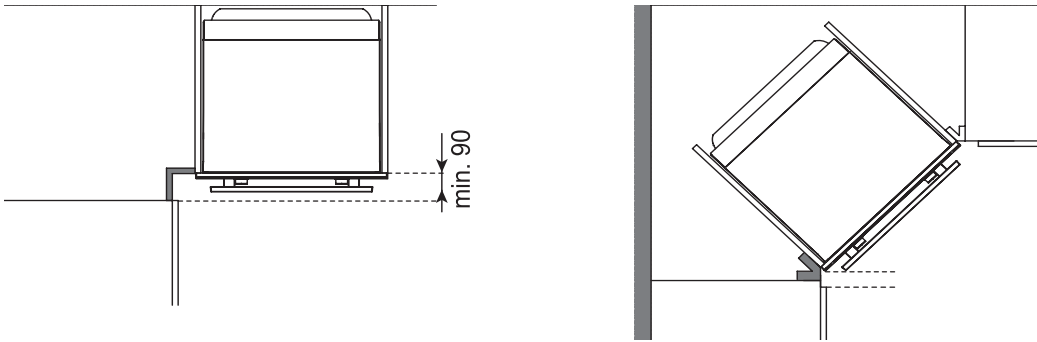
1 Opasnost od strujnog udara











## VAŽNA UPOZORENJA

Proverite prikladnost električnih instalacija kako biste uređaj pripremili za upotrebu. Ako instalacije nisu odgovarajuće, pozovite električara da izvrši potrebne prilagodbe. Uređaj možete koristiti bezbedno kada ga instalirate prema uputstvima iz priručnika za instalaciju. Osoba koja instalira uređaj odgovorna je za eventualne kvarove uzrokovane nepravilnom instalacijom.

⚠ Kupac je odgovoran za pripremu mesta gde će uređaj biti postavljen i za električne instalacije.

⚠ Naša proizvodna kompanija nije odgovorna za probleme koji mogu nastati usled radnji koje su izvršile osobe koje nisu ovlašćene, i garancija će se smatrati nevažećom.

- Nosite uređaj zajedno sa najmanje dve osobe. Podignite uređaj dok ga nosite kako ne bi oštetili pod.
- Uređaj treba pregledati nakon otvaranja ambalaže. U slučaju oštećenja, ne treba ga instalirati.

- Komponente mogu biti oštre, nosite zaštitne rukavice tokom instalacije.
- Uređaj treba instalirati u skladu sa pravilima koja se odnose na struju i gas, kako je navedeno u lokalnim standardima.
- Dimenzije navedene na slici su u milimetrima.
- Kuhinjski ormarići treba da budu na istom nivou kao i uređaj i učvršćeni.
- Ne montirajte uređaj u dekorativni element ili zatvoren nameštaj. To je opasno zbog pregrevanja.
- Nameštaj u koji će se uređaj instalirati (min. 100°C) treba da bude napravljen od izdržljivog materijala.
- Ne preporučuje se instalacija uređaja blizu frižidera. Performanse ovih uređaja mogu biti negativno pogođene zbog toplote.



# PRIKLJUČENJE NA STRUJU I BEZBEDNOST

⚠ Električna mreža treba da bude isključena tokom instalacije. Nemojte je uključivati dok se instalacija ne završi.

- Uređaj treba pravilno instalirati ovlašćeni serviser u skladu sa navedenim uputstvima.
- Ne provlačite priključne kablove preko vrelih površina. Kada se kablovi istope, mogu izazvati kratki spoj ili požar.
- Ako su kablovi oštećeni, treba ih zameniti električar.
- Uređaj treba biti priključen u uzemljenu utičnicu, u skladu sa pravilima uzemljenja.

**Uzemljivački kabl = E** → Zeleni - Žuti

**Neutralni kabl = N** → Plavi

**Fazni kabl = L** → Braon

## Instalacija ispod radne površine (Slika 2)

- Ormarić treba da bude u skladu sa dimenzijama navedenim na slici 2.
- Treba osloboditi zadnji deo ormarića od sadržaja u dimenzijama navedenim na slici 2 za neophodnu ventilaciju.

## Instalacija u visokom ormariću (Slika 3)

- Ormarić treba da bude u skladu sa dimenzijama navedenim na slici 3.
- Treba osloboditi zadnji deo ormarića od sadržaja u dimenzijama navedenim na slici za neophodnu ventilaciju.
- Pored toga, ako postoji zadnja panela u visokom ormariću, ona takođe treba da bude uklonjena.

## Ventilacija (Slika 4)

- Da biste postigli bolju efikasnost iz vaše rene, treba obezbediti adekvatno usisavanje hladnog vazduha.
- Ostavite odgovarajuće razmake prema dimenzijama navedenim na slici 4.4.

## Poslednje provere

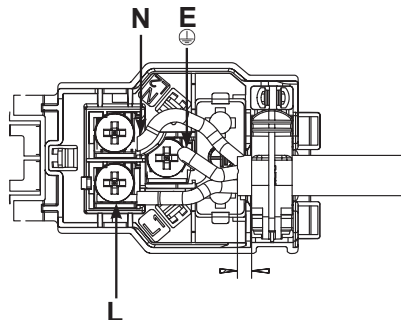
- Uključite struju nakon što završite instalaciju.
- Pročitajte korisnički priručnik za korišćenje uređaja..

## Uklanjanje uređaja

- Isključite struju.
- Uklonite pričvršćujuće šrafove.
- Podignite uređaj zajedno sa najmanje dve osobe tako što ćete ga izvući.

Ako nema odgovarajuće utičnice, pozovite električara i proverite električne instalacije.

- Proverite da li je vaša utičnica uzemljena.
- Kompanija nije odgovorna za štetu nastalu usled korišćenja neuzemljenih utičnica u koje je uređaj priključen.
- Ako proizvod ima kabl i utikač, električna veza se uspostavlja priključivanjem uređaja u uzemljenu utičnicu.
- Ako proizvod ima kabl, ali nema utikač, povezivanje treba izvršiti od strane stručnjaka na odgovarajući način.



## Instalacija u uglu (Slika 5)

- Instalacija treba da bude u skladu sa navedenim dimenzijama kako bi se izvršila instalacija prikazana na slici 5 i omogućilo otvaranje vrata uređaja.

## Fiksiranje uređaja (Slika 6)

- Centrišite uređaj i potpuno ga gurnite u nameštaj.
- Kabl za napajanje ne sme biti savijen ispod rene i između rene i nameštaja.
- Otvorite vrata uređaja.
- Uređaj pričvrstite šrafovim koji su uključeni.
- Prikrstite uređaj u rupe koje su prikazane na slici 6.
- Proverite da li je rena fiksirana. U suprotnom, postoji rizik od naginjanja tokom korišćenja.

## Postupci za buduće nošenje

- Prilikom budućeg nošenja uređaja;
- Zadržite originalnu kutiju uređaja. U slučaju da nema originalne kutije, obavezite ga trakom i umotajte u mehuričastu foliju ili čvrsti karton čvrsto.
- Ako u njemu ima dodatka, stavite karton veličine vrata rene kako vrata rene ne bi bila oštećena
- Zalepite vrata kako biste sprečili njihovo otvaranje.

⚠ Ne podižite renu držeći je za ručku ili vrata.

⚠ Ne stavlajte predmete na uređaj, nosite ga uspravno.

TESLA

tesla.info

