

TESLA

FREE STANDING ELECTRICAL OVEN

CV6490SX

User Manual

ENG

GR

SRB



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

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.



NOTE

This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

Conforms with the WEEE Regulations.

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by "AUTHORIZED SERVICE". Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING:** The accessible parts may be hot while using the grill. Keep away from children.
6. **WARNING:** Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.
7. **WARNING:** The appliance and its accessible parts are hot during operation.
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING:** This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.
13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
14. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
15. Touching the heating elements should be avoided.
16. **CAUTION:** Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.
17. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.
18. This device has been designed for household use only.
19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
21. Put curtains, tulles, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
22. Keep the ventilation channels open.
23. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
24. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
25. Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.
26. Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.
27. While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.
28. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
29. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
30. After each use, check if the unit is turned off.
31. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
32. Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

33. Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory (tray, wire grill etc.).
34. Do not put objects that children may reach on the appliance.
35. It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.
36. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.
37. Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven.
38. When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.
39. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
40. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.
41. Do not hit glass surfaces of vitro-ceramic cookers with a hard metal, resistance can get damaged. It may cause an electric shock.
42. User should not handle the oven by himself.
43. Food can spill when foot of oven is dismantled or gets broken, be careful. It may cause personal injuries.
44. During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.
45. Upper cover of the oven can be closed for a reason, than cookware can trip over. Step back to avoid the hot food coming on you. There is risk of burning.
46. Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.
47. User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.
48. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
49. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.
50. Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.
51. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
52. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
53. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
54. Cable fixing point shall be protected.
55. Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.
56. **CAUTION:** If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

Electrical Safety

1. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
2. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.
3. The power supply cord shall not contact the hot parts of the appliance.
4. If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
5. Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is a risk of electrocution.
6. **WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.
7. **WARNING:** Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.
8. **WARNING:** If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.
9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
10. The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections

shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

11. Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.
12. If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.
13. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
14. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
15. Appliance is equipped with a type "Y" cord cable.
16. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

Intended Use

1. This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.
4. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
5. Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.
6. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface

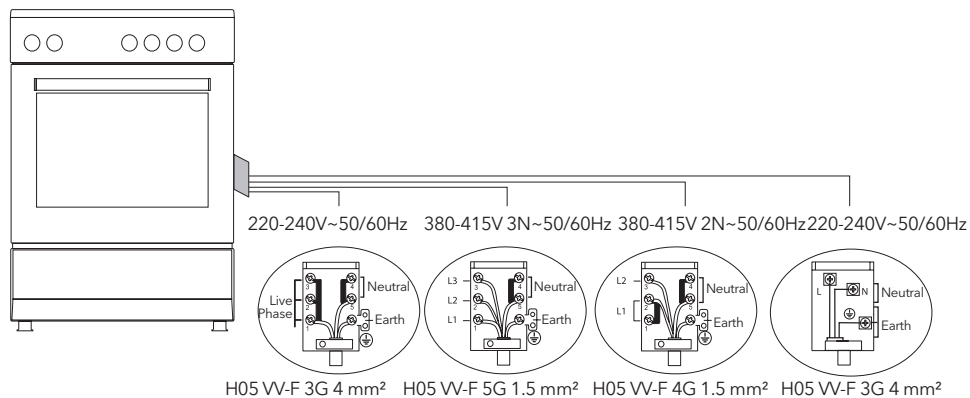
Ceramic glass surface is unbreakable and scratch resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot cookers.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

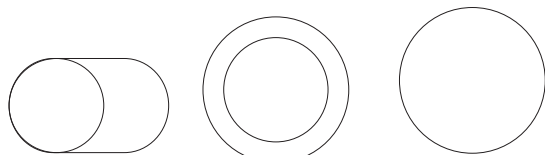
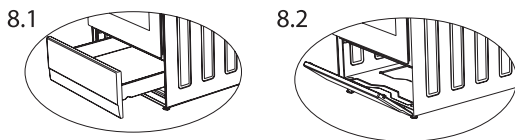
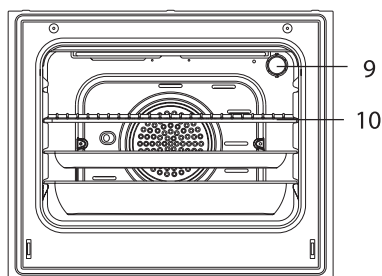
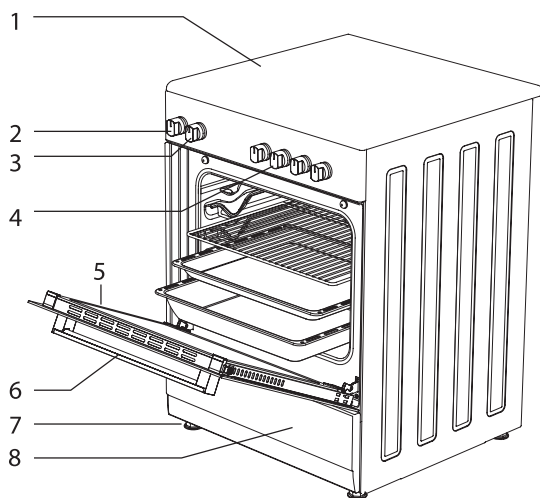
Electrical Connection

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.
2. Your oven is adjusted in compliance with 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made to connections / sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. Operate your oven in dry atmosphere.
7. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

Electrical Connection Scheme



INTRODUCTION OF THE APPLIANCE

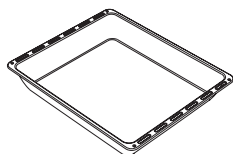


11

12

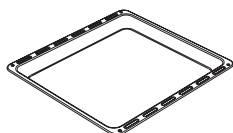
13

Accessories



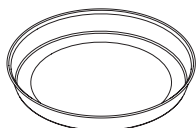
Deep tray*

Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.



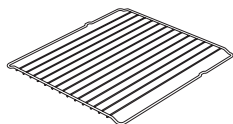
Tray / Glass tray*

Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.



Circular tray*

Used for pastry frozen foods.



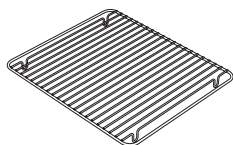
Wire grill

Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.



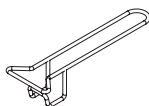
Telescopic rail*

Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.



In tray wire grill*

Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.



Tray handle*

It is used to hold hot trays.

Technical features of your oven

Specifications	60x60			
Outer width	600 mm			
Outer depth	630 mm			
Outer height	855 mm			
Lamp power	15-25 W			
Bottom heating element	1200 W			
Top heating element	1200 W			
Turbo heating element	1800 W			
Grill heating element	Small grill	1200 W	Big grill	2400 W
Supply voltage	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz			
Hot plate 145 mm *	1000 W			
Hot plate 180 mm *	1500 W			
Hot plate rapid 145 mm *	1500 W			
Hot plate rapid 180 mm *	2000 W			
Ceramic heater 140 mm *	1200 W			
Ceramic heater 180 mm *	1700 W / 1800 W			
Ceramic heater 140 mm / 250 mm *	1800 W			
Ceramic heater 120 mm / 180 mm *	1700 W			

WARNING!

- **WARNING:** For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.
- **WARNING:** In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.
- **WARNING:** The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

INSTALLATION OF YOUR OVEN

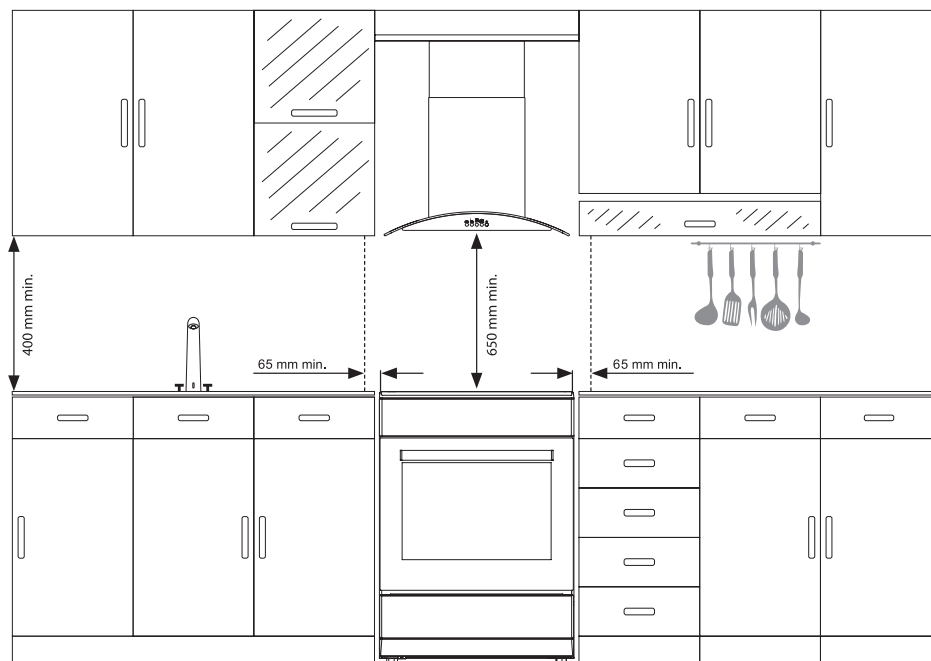
Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING!

- **WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.
- **WARNING:** The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.
- **WARNING:** Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Right Place for Installation and Important Warnings

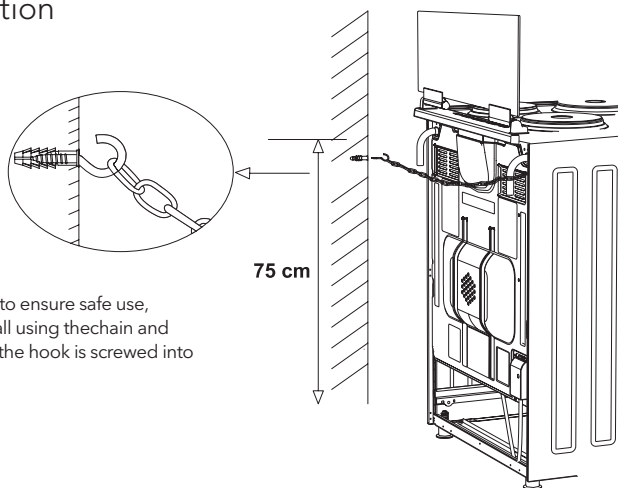
- Appliance feet should not stay on soft surfaces such as carpets. The kitchen floor shall be durable to carry the unit weight and any other kitchenware that may be used on the oven.
- Appliance should be used with a clearance of minimum 400 mm over the upper hob surfaces, and 65 mm from side surfaces inside a kitchen furniture.
- The appliance is suitable for use on both side walls, without any support, or without being installed in a cabinet. If a hood or aspirator will be installed above the cooker, follow the instructions of the manufacturer for height of mounting. (min. 650 mm)



WARNING!

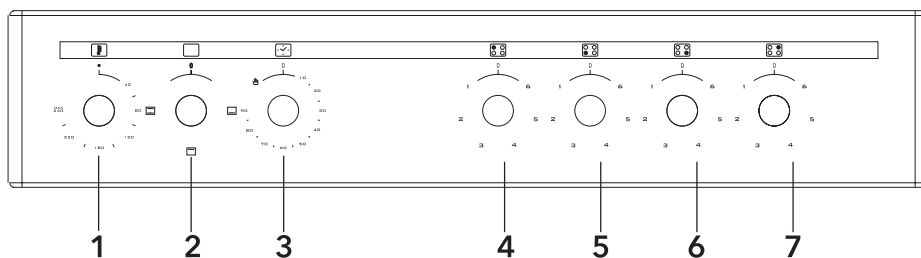
- **WARNING:** The kitchen furniture near the appliance must be heat resistant.
- **WARNING:** Do not install the appliance beside refrigerators or coolers. Heat radiated by the appliance increases the energy consumption of cooling devices.
- **WARNING:** Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.

Chain lashing illustration



Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.

CONTROL PANEL



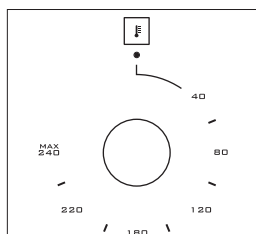
1. Thermostat
2. Function selection button
3. Rear left electrical heater

4. Front left electrical heater
5. Front right electrical heater
6. Rear right electrical heater

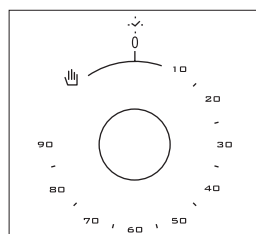


WARNING!

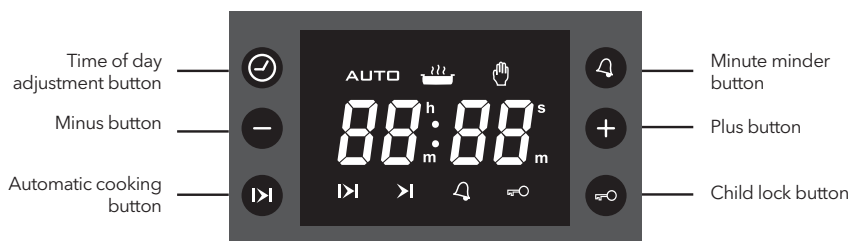
The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



Thermostat: Used for determining the cooking temperature of the dish to be cooked in the oven. After placing the food inside the oven, turn the switch to adjust desired temperature setting between 40-240 °C. For cooking temperatures of different food, see cooking table.



Mechanical timer*: Used for determining the period for cooking in the oven. When adjusted time is expired, power to heaters is turned off and an audible warnig signal is emitted. Mechanical timer can be adjusted to desired period between 0-90 minutes. For cooking periods, see cooking tables.



Screen symbols

	Oven status indication • On: Full or semi auto-cooking active. • Flashing: Auto cooking completed or power on condition. • Off: No auto cooking active.
	Oven status indication • On: Timer relay is closed / cooking or ready for cooking. • Off: Timer relay is open / no cooking.
	Manual cooking status indication • On: Manual cooking. • Off: Auto cooking (auto symbol is on).
	Semi automatic cooking adjustment mode indication • Flashing: Cooking duration adjustment mode, adjustment possible by or buttons.
	Full automatic cooking adjustment mode indication • Flashing: End of cooking time adjustment mode, adjustment possible by or buttons.
	Minute minder status indication • On: Minute minder alarm active • Flashing: Minute minder adjustment mode, adjustment possible by or buttons or current minute minder alarm completed. • Off: Minute minder is not active.
	Child lock indication • On: Child Lock is active. • Off: Child Lock is inactive.

Power on

At power on, oven is inactive, time of day and AUTO symbols are flashing. The indicated (flashing) time of day is not correct and has to be adjusted. Press  to activate the oven and proceed adjusting the time of day as below.

Time of day adjustment

Time of day adjustment is only possible when no cooking program is in progress. Press  to enter the adjustment mode, the double dot symbol in between hours and minutes digits will start to flash. Using either  or  adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 23h 59 minutes. Adjustment mode will be abandoned within 5 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the .

Setting the minute minder

With this function, you can adjust a duration in minutes. After the adjusted time has been elapsed, an alarm sound will be produced. Press  to enter the minute minder adjustment mode,  symbol will start flashing on the screen. Using either  or  adjust the desired duration. The maximum adjustable duration is 23h 59 minutes. Adjustment mode will be abandoned within 5 seconds after the last button press or can be terminated immediately by pressing the .

Cancelling the minute minder

Any active minute minder function can be cancelled by pressing and holding  button for 3 seconds. The  symbol on the screen, indicating the active minute minder function, will disappear.

Cancelling the alarm buzzer sound

Once the adjusted minute minder duration is elapsed, the buzzer alarm will start to sound, accompanied by the flashing  symbol on the screen. Any button press will stop the alarm sound and this indication. If no button is pressed, the alarm sound will end automatically after 7 minutes, but the flashing symbol will go on.

Semi automatic cooking

This cooking program is intended to start cooking immediately for a specified duration. After the oven is set to the desired function and temperature via the oven knobs:

1. Press the  button,  symbol will flash on the screen.
2. Using  or  buttons, adjust the desired cooking duration. **AUTO** symbol appears on the screen, whereas  disappears.
3. After 5 seconds of the last button press or by pressing  twice, the adjustment is completed.  symbol disappears, the display shows the current time of day.

Full automatic cooking

This cooking program is intended to perform a delayed cooking by programming the time of day, when the food should be ready. In other words, the oven will start cooking not immediately but will automatically calculate the time to start cooking.

1. Perform step 1 and 2 of the semi auto cooking as above (cooking duration adjustment).
2. Press  button once again,  symbol will start to flash.
3. Using  or  program the end of cooking time.  symbol will disappear but **AUTO** symbol will be still present on the screen. This indicates that an automatic cooking is programmed but cooking has not started yet.
4. After 5 seconds of the last button press or by pressing , the adjustment will be completed,  symbol disappears from the screen the display shows the current time of day.

Manual mode

Any automatic cooking in progress, can be cancelled by pressing and holding  button for 3 seconds. **AUTO** symbol will disappear and  will appear. In manual mode, the oven will be active depending on the status of the oven knobs.

Auto cooking end

After the automatic cooking has been completed, **AUTO** symbol will be flashing on the screen and the buzzer alarm will sound. Any button press will stop the alarm sound but the flashing symbol will go on till  button is pressed. The buzzer alarm will sound for 7 minutes if not stopped.

Power interrupts

After any interrupt of mains power, your oven will be inactive after the power is restored, for safety reasons. After power on, the time of day digits and **AUTO** symbol will flash and the time of day has to be adjusted (see: power on).

NOTE

The flashing **AUTO** symbol indicates that the oven is inactive and you have to enter the manual mode.

Child lock

This function is intended to prevent any unauthorized modification of the timer settings. When this function is active, any button press except the  button itself, will be inactive.

To activate this function, press and hold the  button until  appears on the screen, approximately for 3 seconds. To deactivate it, do the same until the  symbol disappears.

NOTE

Any alarm sound can be stopped by any button press, even the child lock function is active.

Programmable options

Alarm tone:

Whenever no adjustment mode is active, pressing and holding the  button will result in the currently valid buzzer tone being produced. By releasing and pressing the same button again, you may scroll through 3 available buzzer tones. The last heard buzzer tone will be automatically recorded as the selected tone.

NOTE

Programmable options are nonvolatile and will be resident after any power failure.

USING OVEN SECTION

Using Oven Heating Elements

1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 240 °C for 45-60 minutes while it is empty.
2. Oven control knob should be positioned to desired value; otherwise oven does not operate.
3. Kinds of meals, cooking times and thermostat positions are given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.
5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.

Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

To turn the grill off;

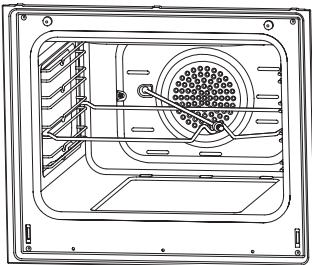
Set the function button to the off position.



WARNING!

Keep the oven door closed while grilling.)

Using The Chicken Roasting*



Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.

Figure 1

USING COOKER SECTION

Using And Description Of Hob Section For Vitroceramic

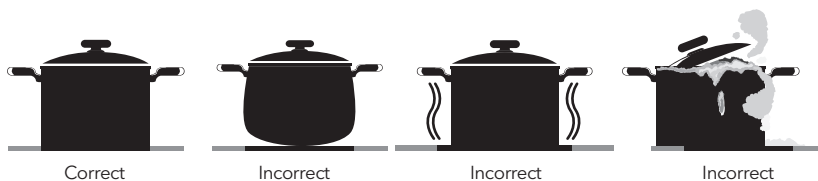
	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6	Level 7	Level 8	Level 9	Max.
140 mm Commutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	—	—	—	—
180 mm Commutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	—	—	—	—
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	—
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.
2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.
3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.
4. Turn the knob to clockwise for starting to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max. (Single zone)
5. For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clock wise on the "max" region end of the ring sign. When you turn to counter clock wise, the first ring will operate as maximum range and the second ring's power will reduce up to you desire temperature.

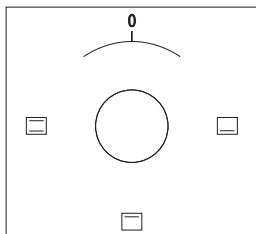
Using Hot Plates

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm rapid	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm rapid	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Electric hotplates have standard of 6 temperature levels. (as describe herein above)
2. When using first time, operate your electric hotplate in position 6 for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.
3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.



PROGRAM TYPES



Function Button: Used for determining the heaters to be used for cooking the dish to be cooked in the oven. Heater program types in this button and their functions are described below. All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

	Turnspit		Fan
	Top + Bottom heating element		Turbo heating + Fan
	Lamp		Bottom + Top heating elements + Fan
	Bottom heating element + Fan		Grill heating element + Fan
	Grill heating element		Grill burner / Grill heating element
	Grill heating element + Lamp		Top heating element
	Electrical timer		Oven burner / Bottom heating element



WARNING!

All heater types and program types consisting of these heaters may not be available at all models.

COOKING TIME TABLE


WARNING!

Oven must be preheated for 10 minutes before placing the food in it.

Foods	Cooking Function	Temperature (°C)	Rack Position	Cooking Duration (min.)
Cake (Tray / Mold)	Static / Static+fan	170-180	2	35-45
Small cakes	Static / Turbo+fan	170-180	2	25-30
Patty	Static / Static+fan	180-200	2	35-45
Pastry	Static	180-190	2	25-30
Cookie	Static	170-180	3	20-25
Apple pie	Static / Turbo+fan	180-190	2	50-70
Sponge cake	Static	200/150 *	2	20-25
Pizza	Static+fan	180-200	3	20-30
Lasagna	Static	180-200	2	25-40
Meringue	Static	100	2	60
Chicken	Static+fan / Turbo+fan	180-190	2	45-50
Grilled chicken **	Grill	200-220	4	25-30
Grilled fish **	Grill+fan	200-220	4	25-30
Sirloin steak **	Grill+fan	Max.	4	15-20
Grilled meat balls **	Grill	Max.	4	20-25

* Without pre-heating. Half of the cooking should be 200 °C and then second half should be 150 °C.

** During the half of cooking, meal should be turned around.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from heating elements.
2. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
3. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
5. Do not clean your oven with steam cleaners.
6. Before opening the upper lid of the oven, clean spilled liquid off the lid. Also, before closing the lid, ensure that the cooker table is cooled enough.
7. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
8. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
9. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and remove the oven door. Then clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.

INSTALLATION OF THE OVEN DOOR

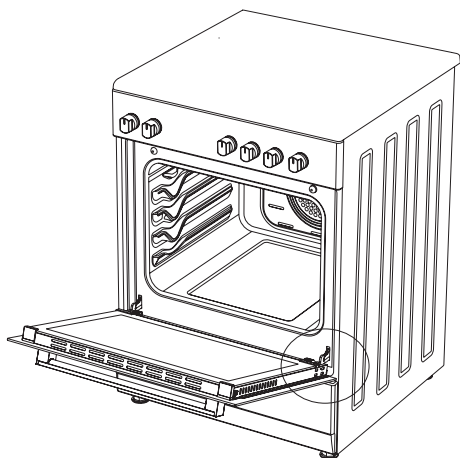


Figure 2

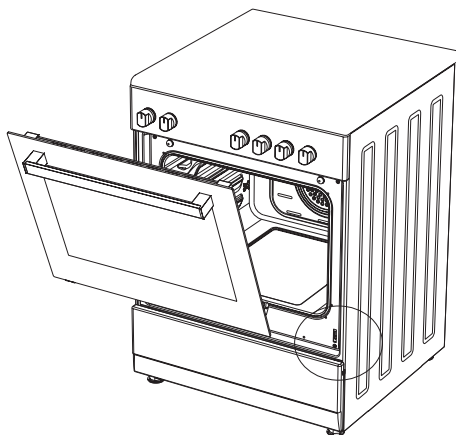


Figure 3

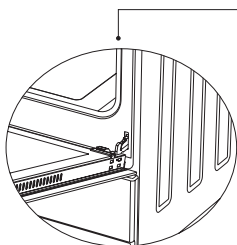


Figure 2.1

Completely open the oven door by pulling it to your- self. Afterwards, perform the un- locking process by pulling the hinge lock upwards with the help of a screw driver as shown in figure 2.1.

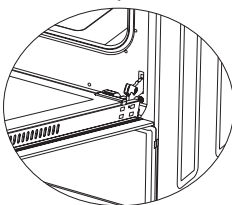


Figure 2.2

Bring the hinge lock to the widest angle as shown in figure 2.2. Bring both hinges connecting the oven door to the oven to the same position.

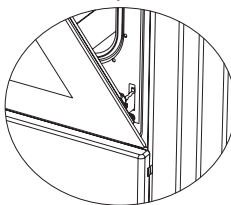


Figure 3.1

Afterwards, close the oven door as to lean on the hinge lock as shown in figure 3.1.

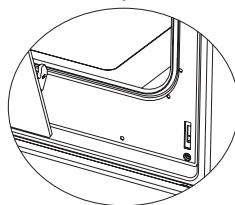


Figure 3.2

To remove the oven door, pull it upwards by holding it with both hands when close to the closed position as shown in figure 3.2.

In order to re-place the oven door, perform the abovementioned steps in reverse.

Cleaning And Maintenance Of The Oven's Front Door Glass

Remove the profile by pressing the plastic latches on both left and right sides as shown in figure 4 and pulling the profile towards yourself as shown in figure 5. Then remove the inner-glass as shown in figure 6. If required, middle glass can be removed in the same way. After cleaning and maintenance are done, remount the glasses and the profile in reverse order. Make sure the profile is properly seated in its place.

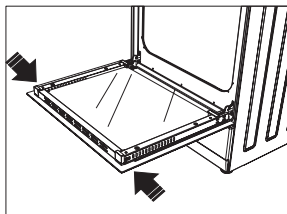


Figure 4

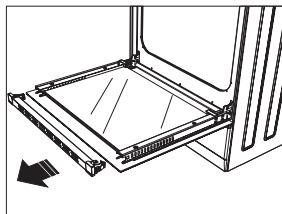


Figure 5

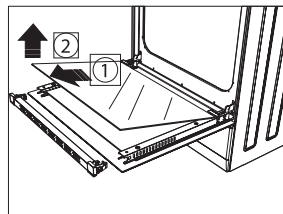


Figure 6

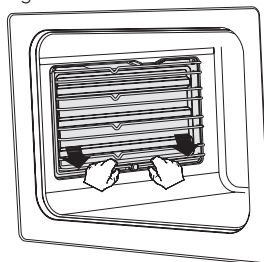
Catalytic Walls*

Catalytic walls are located on the left and the right side of cavity under the guides. Catalytic walls banish the bad smell and obtain the best performance from the cooker. Catalytic walls also absorb oil residue and clean your oven while it's operating.

Removing the catalytic walls

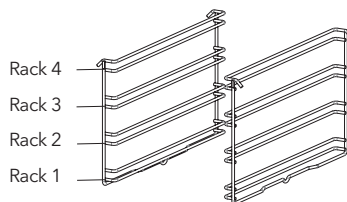
In order to remove the catalytic walls; the guides must be pulled out. As soon as the guides are pulled out, the catalytic walls will be released automatically. The catalytic walls must be changed after 2-3 years.

Figure 7



Rack Positions

It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.



Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.

Changing The Oven Lamp



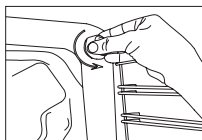
WARNING!

To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

Type G9 Lamp

220-240 V, AC 15-25 W

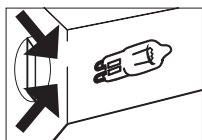
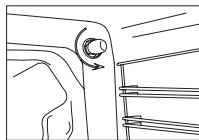


Figure 8

Type E14 Lamp

220-240 V, AC 15 W



Figure 9

Using The Grill Deflector Sheet *

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in grill mode. (figure 10)
2. Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is grill mode.

**WARNING!**

Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away.

3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass. (figure 11)
4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (figure 12)
5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

**WARNING!**

If the cooker has the "closed grill functioned" option with thermostat, you can keep the oven door closed during operation; in this case the grill deflector sheet will be unnecessary.

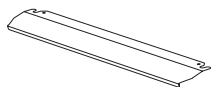


Figure 10

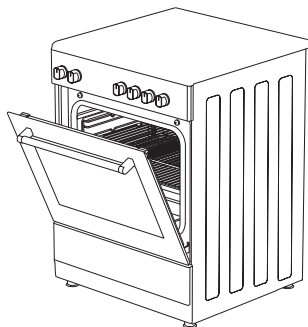


Figure 11

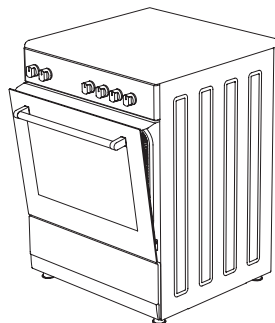


Figure 12

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a dishcloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.

HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Αγαπητέ χρήστη,

Στόχος μας είναι να κάνουμε αυτό το προϊόν να σας παρέχει την καλύτερη απόδοση που κατασκευάζεται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις μας σε ένα προσεγμένο εργασιακό περιβάλλον, σύμφωνα με την έννοια της συνολικής ποιότητας. Ως εκ τούτου, σας προτείνουμε να διαβάσετε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και να το έχετε διαρκώς στη διάθεσή σας.



Το παρόν εγχειρίδιο χρήσης έχει συνταχθεί για περισσότερα από ένα μοντέλα. Ορισμένες από τις λειτουργίες που αναφέρονται στο εγχειρίδιο ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμες στη συσκευή σας.

Όλες οι συσκευές προορίζονται αποκλειστικά για οικιακή και όχι για εμπορική χρήση. Η χρήση των εξαρτημάτων που επισημαίνονται με αστερίσκο (*) είναι προαιρετική.

Συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ΑΗΗΕ.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

1. Η εγκατάσταση και η επισκευή πρέπει πάντα να εκτελείται από "ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ". Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για εργασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα.
2. Διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες λειτουργίας. Μόνο έτσι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή με ασφάλεια και με σωστό.
3. Ο φούρνος πρέπει να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας.
4. Κρατήστε μακριά παιδιά κάτω των 8 ετών και κατοικίδια ζώα κατά τη λειτουργία.
5. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι καυτά κατά τη χρήση της σχάρας. Κρατήστε το μακριά από παιδιά.
6. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς- μην αποθηκεύετε τα υλικά στην επιφάνεια μαγειρέματος.
7. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της είναι ζεστά κατά τη λειτουργία.
8. Οι συνθήκες ρύθμισης αυτής της συσκευής καθορίζονται στην ετικέτα. (Η στην πινακίδα δεδομένων)
9. Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι ζεστά όταν χρησιμοποιείται η σχάρα. Τα μικρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά.
10. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτή η συσκευή προορίζεται για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως η θέρμανση ενός δωματίου.
11. Για τον καθαρισμό της συσκευής, μην χρησιμοποιείτε καθαριστές ατμού.
12. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι τελείως κλειστή αφού τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα στο φούρνο.
13. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Κλείστε μόνο το κύκλωμα της συσκευής και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα
14. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται μακριά, εάν δεν μπορούν να παρακολουθούνται συνεχώς.
15. Πρέπει να αποφεύγεται η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
16. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει πάντα να επιβλέπεται.
17. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8, άτομα με σωματικές, ακουστικές ή διανοητικές δυσκολίες ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσης αρκεί να έχει διασφαλιστεί ο σωστός έλεγχος ή να τους έχουν παρασχεθεί πληροφορίες σχετικά με τους κινδύνους.
18. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.
19. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός ή η συντήρηση της συσκευής από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελείται από παιδιά, εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιβλέπονται από ενήλικες.
20. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών
21. Απομακρύνετε κουρτίνες, λεπτά υφάσματα (τύπου τουλί), χάρτινα αντικείμενα ή οποιοδήποτε άλλο εύφλεκτο (αναφλέξιμο) υλικό από τη προτού τη χρησιμοποιήσετε. Μην τοποθετείτε αναφλέξιμο ή εύφλεκτα υλικά πάνω ή μέσα στη συσκευή.
22. Διατηρήστε τα κανάλια εξαερισμού ανοιχτά.
23. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένης λειτουργίας.
24. Μην θερμαίνετε κλειστά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη των βάζων.
25. Μην θερμαίνετε κλειστά δοχεία αλουμινίου και γυάλινα βάζα στη συσκευή. Η πίεση που αναπτύσσεται μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη των βάζων.
26. Η λαβή της πόρτας του φούρνου δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για το στέγνωμα πετσετών. Μην κρεμάτε πετσέτες κ.λπ. στη λαβή της πόρτας του φούρνου για να στεγνώσουν.
27. Μην τοποθετείτε ρηχά ταψιά, πιάτα ή φύλλα αλουμινίου απευθείας επάνω στον πυθμένα του φούρνου. Η συσσώρευση θερμότητας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον πυθμένα του φούρνου.

28. Κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση τροφίμων σε/από τον φούρνο κ.λπ., χρησιμοποιείτε πάν
29. Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν όταν έχετε λάβει κάποια αγωγή ή/και βρίσκεστε υπό την επήρεια αλκοόλ καθώς τέτοιου είδους καταστάσεις μπορεί να επηρεάσουν την κρίση σας.
30. Μετά από κάθε χρήση, ελέγξτε αν η μονάδα είναι απενεργοποιημένη.
31. Εάν η είναι ελαττωματική ή έχει ορατή βλάβη, μην τη λειτουργήσετε.
32. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με το τζάμι της προστινής πόρτας αφαιρεμένο ή σπασμένο.
33. Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος μαζί με το φαγητό σε προθερμασμένο φούρνο, τοποθετώντας το μέσα σε μια εστία ή σε ένα εξάρτημα φούρνου (δίσκος, συρμάτινη σχάρα κ.λπ.).
34. Μην τοποθετείτε στη αντικείμενα που μπορούν να φτάσουν τα παιδιά.
35. Είναι σημαντικό να τοποθετήσετε τη συρμάτινη σχάρα και το δίσκο σωστά στις συρμάτινες σχάρες ή/και να τοποθετήσετε σωστά το δίσκο στη σχάρα. Τοποθετήστε τη σχάρα ή το δίσκο ανάμεσα σε δύο ράγες και βεβαιωθείτε ότι είναι ισορροπημένος πριν τοποθετήσετε φαγητό πάνω του.
36. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο να αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου, αφαιρέστε τα περιττά τμήματα του χαρτιού ψησίματος που προεξέχουν από το εξάρτημα ή το δοχείο.
37. Ποτέ μην το χρησιμοποιείτε σε υψηλότερες θερμοκρασίες φούρνου από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που αναγράφεται στο χαρτί ψησίματος. Μην τοποθετείτε το χαρτί ψησίματος στη βάση του φούρνου.
38. Όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται πάνω της. Μπορεί να προκαλέσετε ανατροπή του φούρνου ή ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας.
39. Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Κρατήστε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.
40. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του γυαλιού, καθώς οι γρατζουνιές που μπορεί να δημιουργηθούν στην επιφάνεια του γυαλιού της πόρτας μπορεί να προκαλέσουν το σπάσιμο του γυαλιού.
41. Μην χτυπάτε τις γυάλινες επιφάνειες των vitro-κεραμικών κουζινών με σκληρό μέταλλο, η αντίσταση μπορεί να καταστραφεί. Μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
42. Ο χρήστης δεν πρέπει να χειρίζεται μόνος του το φούρνο.
43. Το φαγητό μπορεί να χυθεί όταν το πόδι του φούρνου αποσυαρμολογηθεί ή σπάσει, να είστε προσεκτικοί. Μπορεί να προκληθούν τραυματισμοί.
44. Κατά τη διάρκεια της χρήσης, οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου θερμαίνονται. Καθώς ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, κάντε ένα βήμα πίσω για να αποφύγετε τους καυτούς ατμούς που βγαίνουν από το εσωτερικό. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
45. Το επάνω κάλυμμα του φούρνου μπορεί να είναι κλειστό για κάποιο λόγο, από ότι τα μαγειρικά σκεύη μπορούν να σκοντάψουν. Κάντε ένα βήμα πίσω για να αποφύγετε το καυτό φαγητό να πέσει πάνω σας. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
46. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα όταν η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή, υπάρχει ανατροπή.
47. Ο χρήστης δεν πρέπει να μετατοπίζει την αντίσταση κατά τη διάρκεια του καθαρισμού. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
48. Μην τοποθετείτε μεταλλικά σκεύη, όπως μαχαίρι, πιρούνι, κουτάλι, στην επιφάνεια της , καθώς θα ζεσταθούν.
49. Μην αφαιρείτε τους διακόπτες ανάφλεξης από τη συσκευή. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει πρόσβαση σε ηλεκτροφόρα καλώδια που βρίσκονται υπό τάση. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
50. Η παροχή του φούρνου μπορεί να αποσυνδεθεί κατά τη διάρκεια οποιωνδήποτε κατασκευαστικών εργασιών στο σπίτι. Μετά την ολοκλήρωση των εργασιών, η επανασύνδεση του φούρνου πρέπει να γίνεται από εξουσιοδοτημένο σέρβις.
51. Μην τοποθετείτε μεταλλικά σκεύη, όπως μαχαίρι, πιρούνι, κουτάλι, στην επιφάνεια της , καθώς θα ζεσταθούν.
52. Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητικό κάλυμμα.
53. Απενεργοποιήστε τη συσκευή προτού αφαιρέσετε τα προστατευτικά. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε τα προστατευτικά σύμφωνα με τις οδηγίες.
54. Το σημείο στερέωσης του καλωδίου πρέπει να προστατεύεται.
55. Μην μαγειρεύετε το φαγητό απευθείας στο δίσκο/πλέγμα. Παρακαλούμε τοποθετήστε τα τρόφιμα σε ή πάνω σε κατάλληλα εργαλεία πριν τα βάλετε στο φούρνο.
56. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Εάν το γυαλί της σόμπας έχει σπάσει, απενεργοποιήστε αμέσως οποιοδήποτε θερμαντικό στοιχείο και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πηγή ρεύματος, μην μην αγγίζετε την επιφάνεια της συσκευής και μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

Ηλεκτρολογική ασφάλεια

1. Ζητήστε από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο να τοποθετήσει τον εξοπλισμό γείωσης. Η εταιρεία μας δεν ευθύνεται για τις ζημιές που θα προκληθούν από τη χρήση του προϊόντος χωρίς γείωση σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
2. Οι διακόπτες του κυκλώματος του φούρνου πρέπει να είναι τοποθετημένοι έτσι ώστε ο τελικός χρήστης να μπορεί να τους φτάσει όταν ο φούρνος είναι εγκατεστημένος.
3. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
4. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, το καλώδιο αυτό πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από εξίσου εξειδικευμένο προσωπικό για να αποφευχθεί μια επικίνδυνη κατάσταση.
5. Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή ρίχνοντας νερό πάνω! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
6. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα της συσκευής είναι ανοιχτό πριν αλλάξετε τη λάμπα.
7. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Διακόψτε όλες τις συνδέσεις του κυκλώματος τροφοδοσίας πριν αποκτήσετε πρόσβαση στους ακροδέκτες.
8. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
9. Μην χρησιμοποιείτε κομμένα ή κατεστραμμένα καλώδια ή καλώδια προέκτασης εκτός από το αρχικό καλώδιο.
10. Η πίσω επιφάνεια του φούρνου θερμαίνεται επίσης όταν ο φούρνος λειτουργεί. Ηλεκτρικές συνδέσεις δεν πρέπει να αγγίζει την πίσω επιφάνεια, διαφορετικά οι συνδέσεις μπορεί να υποστούν ζημιά.
11. Μην σφίγγετε τα καλώδια σύνδεσης στην πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από καυτές επιφάνειες. Εάν το καλώδιο λιώσει, αυτό μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα του φούρνου και ακόμη και πυρκαγιά.
12. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή του ή από εξουσιοδοτημένο τεχνική υπηρεσία ή οποιοδήποτε άλλο προσωπικό με τα ίδια, προκειμένου να αποφευχθεί οποιαδήποτε επικίνδυνη κατάσταση.
13. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστές ατμού για τον καθαρισμό της συσκευής, διαφορετικά μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
14. Για την απαιτείται ένας παντοπολικός διακόπτης ικανός να αποσυνδέει την παροχή ρεύματος. Η αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος πρέπει να γίνεται με διακόπτη ή με ενσωματωμένη ασφάλεια εγκατεστημένη σε σταθερή παροχή ρεύματος σύμφωνα με τον οικοδομικό κώδικα.
15. Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με καλώδιο τύπου "Υ".
16. Οι σταθερές συνδέσεις πρέπει να είναι συνδεδεμένες με τροφοδοτικό που επιτρέπει την παντοπολική αποσύνδεση. Για συσκευές με κατηγορία υπέρτασης κάτω από III, η συσκευή αποσύνδεσης πρέπει να συνδέεται σε σταθερή παροχή ρεύματος σύμφωνα με τον κώδικα καλωδίωσης.

Προβλεπόμενη χρήση

1. Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η εμπορική χρήση.
2. Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για σκοπούς μαγειρέματος. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς, όπως η θέρμανση ενός δωματίου.
3. Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για τη θέρμανση πλακών κάτω από τη σχάρα, για το στέγνωμα ρούχων ή πετσετών με το κρέμασμα τους στη λαβή ή για σκοπούς θέρμανσης.
4. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε κακή χρήση ή κακό χειρισμό.
5. Το τμήμα φούρνου της μονάδας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για απόψυξη, ψήσιμο, τηγάνισμα και ψήσιμο γκριλ.
6. Η διάρκεια ζωής του προϊόντος που αγοράσατε είναι 10 χρόνια. Αυτό είναι το χρονικό διάστημα για το οποίο παρέχονται από τον κατασκευαστή τα ανταλλακτικά που απαιτούνται για τη λειτουργία αυτού του προϊόντος, όπως ορίζεται.

Μέθοδοι για την προστασία της κεραμικής γυάλινης επιφάνειας μαγειρέματος

Η κεραμική γυάλινη επιφάνεια είναι άθραυστη και ανθεκτική στις γρατζουνιές σε κάποιο βαθμό. Ωστόσο, για να αποφύγετε οποιαδήποτε ζημιά, παρακαλούμε να κάνετε τα εξής:

1. Ποτέ μην ρίχνετε κρύο νερό σε καυτές κουζίνες.
2. Μην στέκεστε πάνω σε κεραμική γυάλινη πλάκα.
3. Η ξαφνική πίεση, για παράδειγμα, η επίδραση ενός αλατιέρι που πέφτει, μπορεί να είναι κρίσιμη. Επομένως, μην τοποθετείτε τέτοια αντικείμενα σε θέση πάνω από τις εστίες.
4. Μετά από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η βάση του μαγειρικού σκεύους και οι επιφάνειες των ζωνών μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.

5. Μην καθαρίζετε τα λαχανικά στις επιφάνειες εστιών. Οι κόκκοι άμμου που πέφτουν από τα λαχανικά μπορεί να χαράξουν την κεραμική γυάλινη πλάκα.
6. Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά όπως χαρτόνι ή πλαστικό πάνω στο φούρνο. Αντικείμενα όπως κασσίτερος, ψευδάργυρος, ή αλουμίνιο (καθώς και αλουμινόχαρτα ή άδειες καφετιέρες) μπορεί να λιώσουν σε καυτές επιφάνειες μαγειρέματος και να προκαλέσουν ζημιά.
7. Προσέξτε να μην αφήνετε ζαχαρούχα τρόφιμα ή χυμούς φρούτων να έρχονται σε επαφή με τις θερμές ζώνες μαγειρέματος. Η κεραμική γυάλινη επιφάνεια μπορεί να λερωθεί από αυτά.

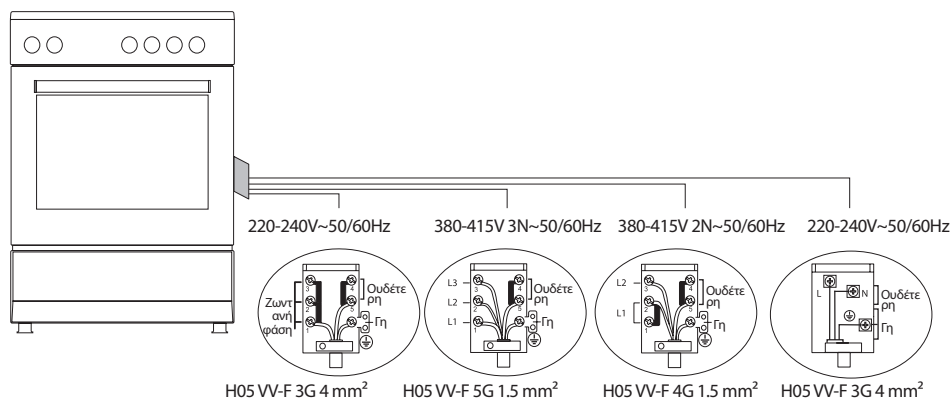
Ηλεκτρική σύνδεση

1. Ο φούρνος σας απαιτεί ασφάλεια 40 Αμπρ για μονοφασική τροφοδοσία ή 3x16 Αμπρ για τριφασική τροφοδοσία ανάλογα με την ηλεκτρική ισχύ για το τμήμα της κουζίνας που διαθέτει 4 κεραμικά θερμαντικά σώματα και το τμήμα του φούρνου που διαθέτει ηλεκτρικά μοντέλα. Η εγκατάσταση από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο είναι υποχρεωτική.
2. Ο φούρνος σας έχει ρυθμιστεί σύμφωνα με την ηλεκτρική παροχή 220- 240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Εάν το δίκτυο είναι διαφορετικό από αυτή την καθορισμένη τιμή, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις σας.
3. Η ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου θα πρέπει να γίνεται μόνο σε συνδέσεις / πρίζες με σύστημα γείωσης εγκατεστημένο σύμφωνα με τις τοπικές κανονισμούς. Εάν δεν υπάρχουν συνδέσεις/πρίζες με

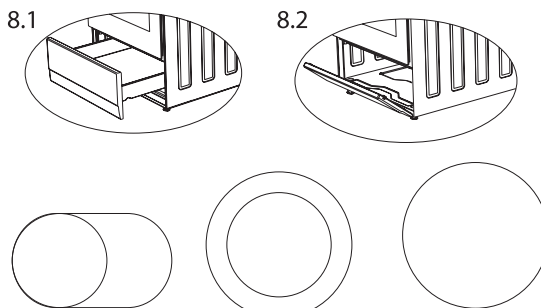
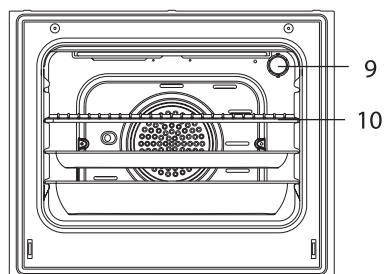
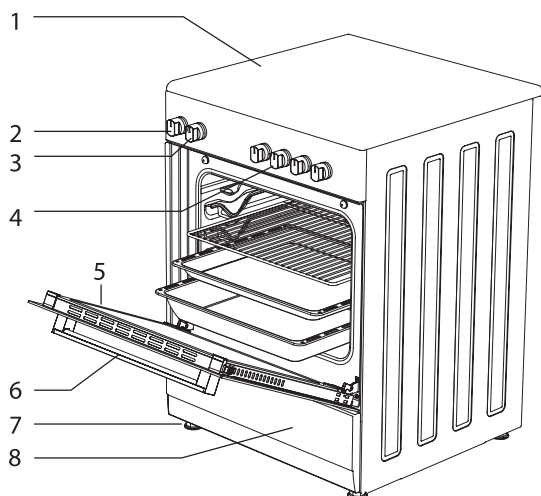
σύστημα γείωσης στο σημείο όπου θα εγκατασταθεί ο φούρνος, επικοινωνήστε αμέσως με έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο για την εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές που θα προκύψουν εξαιτίας της μη σύνδεσης της συσκευής σε σύστημα γείωσης.

4. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο, προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος ή ηλεκτροπληξία.
5. Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να αγγίζει τα καυτά μέρη της συσκευής.
6. Λειτουργήστε το φούρνο σας σε ξηρή ατμόσφαιρα.
7. Όταν τοποθετείτε το φούρνο σας στη θέση του, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στο επίπεδο του πάγκου. Φέρτε τον στο επίπεδο του πάγκου ρυθμίζοντας τα πόδια, εάν είναι απαραίτητο.

Διάγραμμα ηλεκτρικής σύνδεσης

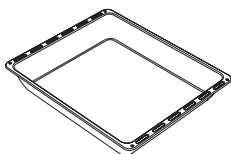


ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



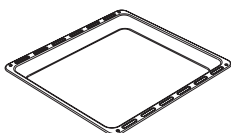
1. Γυάλινη άνω πλάκα
2. Κουμπί θερμοστάτη
3. Κουμπί εντολών για φούρνο
4. Ρυθμιστές για υαλοκεραμικές εστίες
5. Πόρτα φούρνου
6. Λαβή
7. Πλαστικό πόδι
8. Κάτω πόρτα ντουλαπιού
 - 8.1. Συρτάρι
 - 8.2. Πτυσσόμενη πόρτα
9. Λαμπτήρας
10. Ψησταριά
11. Κεραμική θερμάστρα (140 mm / 250 mm)
12. Κεραμική θερμάστρα (120 mm / 180 mm)
13. Κεραμική θερμάστρα (140 mm ή 180 mm)

Παρελκόμενα



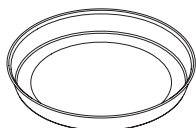
Βαθύ ταψί*

Χρησιμοποιείται για γλυκά, μεγάλα ψητά, υδαρή φαγητά. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δοχείο συλλογής λαδιού αν ψήνετε απευθείας στη σχάρα με κέικ, κατεψυγμένα τρόφιμα και πιάτα με κρέας.



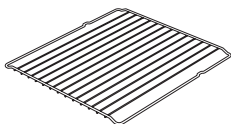
Ρηχό ταψί / Γυάλινο ταψί*

Χρησιμοποιείται για ζαχαροπλαστική (μπισκότα, μπισκότα κλπ.), κατεψυγμένα τρόφιμα.



Κυκλικό ταψί*

Χρησιμοποιείται για κατεψυγμένα τρόφιμα ζαχαροπλαστικής.



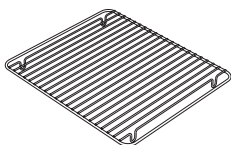
Μεταλλική σχάρα

Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ή την τοποθέτηση τροφίμων προς ψήσιμο, ψήσιμο και κατάψυξη στο επιθυμητό ράφι.



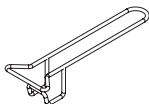
Τηλεσκοπική ράγα*

Οι δίσκοι και τα ράφια καλωδίων μπορούν να αφαιρεθούν και να τοποθετηθούν εύκολα χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες.



Σχάρα ρηχού ταψιού*

Τα τρόφιμα που κολλάνε κατά το μαγείρεμα, όπως η μπριζόλα, τοποθετούνται στη σχάρα σε δίσκο. Έτσι αποφεύγεται η επαφή του φαγητού με το δίσκο και η προσκόλληση.



Λαβή ρηχού ταψιού*

Χρησιμοποιείται για να συγκρατεί καυτούς δίσκους.

Τεχνικά χαρακτηριστικά του φούρνου σας

Χαρακτηριστικά	60x60			
Πλάτος εξωτερικής πλευράς	600 mm			
Βάθος εξωτερικής πλευράς	630 mm			
Ύψος εξωτερικής πλευράς	855 mm			
Ισχύς λάμπας	15-25 W			
Κάτω αντίσταση	1200 W			
Πάνω αντίσταση	1200 W			
Αντίσταση turbo	1800 W			
Αντίσταση γκριλ	Μικρή σχάρα	1200 W	Μεγάλη σχάρα	2400 W
Τάση τροφοδοσίας	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz			
Θερμαινόμενη πλάκα 145 mm *	1000 W			
Θερμαινόμενη πλάκα 180 mm *	1500 W			
Ταχέως θερμαινόμενη πλάκα 145 mm *	1500 W			
Ταχέως θερμαινόμενη πλάκα 180 mm *	2000 W			
Κεραμική θερμάστρα 140 mm *	1200 W			
Κεραμική θερμαινόμενη πλάκα 180 mm *	1700 W / 1800 W			
Κεραμική θερμαινόμενη πλάκα 140 mm / 250 mm *	1800 W			
Κεραμική θερμαινόμενη πλάκα 120 mm / 180 mm *	1700 W			



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Για την τροποποίηση που πρέπει να γίνει από εξουσιοδοτημένο σέρβις, θα πρέπει να ληφθεί υπόψη αυτός ο πίνακας. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν προβλήματα που προκύπτουν εξαιτίας οποιασδήποτε ελαττωματικής τροποποίησης.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Προκειμένου να αυξηθεί η ποιότητα του προϊόντος, οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Οι τιμές που παρέχονται με τη συσκευή ή τα συνοδευτικά της έγγραφα είναι εργαστηριακές μετρήσεις σύμφωνα με τα αντίστοιχα πρότυπα. Οι τιμές αυτές ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τη χρήση και τις συνθήκες περιβάλλοντος.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ελέγξτε αν η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι κατάλληλη για να τεθεί η συσκευή σε κατάσταση λειτουργίας. Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση δεν είναι κατάλληλη, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο και έναν υδραυλικό για να διευθετήσουν τις παροχές κοινής ωφέλειας όπως απαιτείται. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από εργασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα.

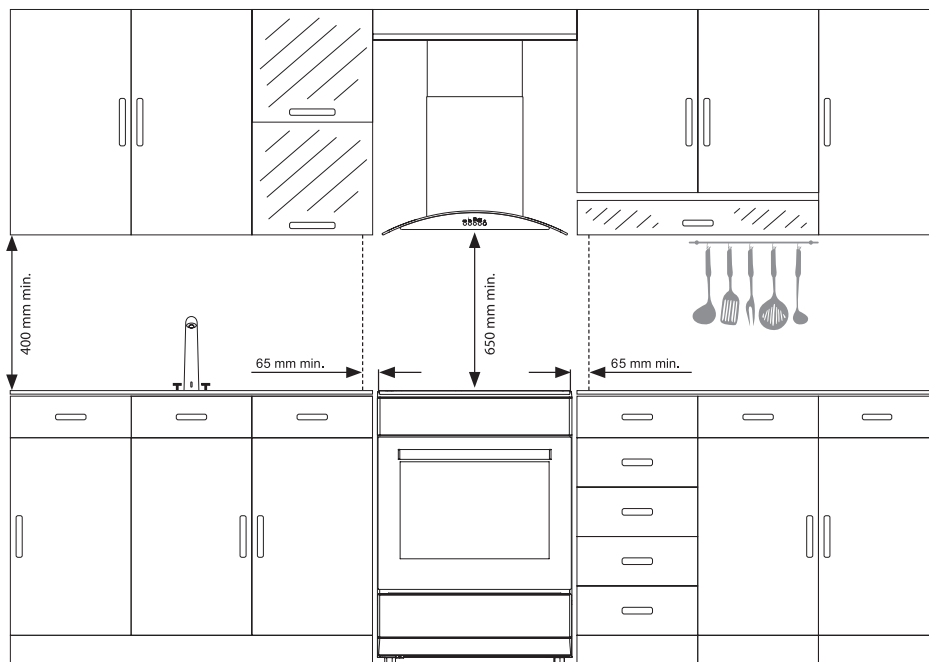


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Είναι ευθύνη του πελάτη να προετοιμάσει τη θέση στην οποία θα τοποθετηθεί το προϊόν και να προετοιμάσει την ηλεκτρική εγκατάσταση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά την εγκατάσταση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται οι κανόνες των τοπικών προτύπων σχετικά με τις ηλεκτρικές εγκαταστάσεις.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ελέγξτε για τυχόν ζημιές στη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε. Μην εγκαταστήσετε το προϊόν εάν έχει υποστεί ζημιά. Τα κατεστραμμένα προϊόντα προκαλούν κίνδυνο για την ασφάλειά σας.

Σωστή θέση εγκατάστασης και σημαντικές προειδοποιήσεις

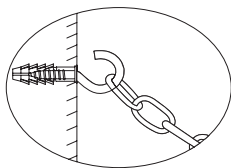
- Τα πόδια της συσκευής δεν πρέπει να παραμένουν σε μαλακές επιφάνειες, όπως χαλιά. Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να είναι ανθεκτικό για να αντέχει το βάρος της συσκευής και κάθε άλλο σκεύος κουζίνας που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στο φούρνο.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται με απόσταση τουλάχιστον 400 mm πάνω από τις άνω επιφάνειες εστιών και 65 mm από τις πλευρικές επιφάνειες μέσα σε έπιπλα κουζίνας.
- Η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση και στους δύο πλευρικούς τοίχους, χωρίς καμία στήριξη ή χωρίς να εγκατασταθεί σε ντουλάπι. Εάν πάνω από την θα εγκατασταθεί απορροφητήρας ή αναρροφητήρας, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή για το ύψος τοποθέτησης. (τουλάχιστον 650 mm)



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

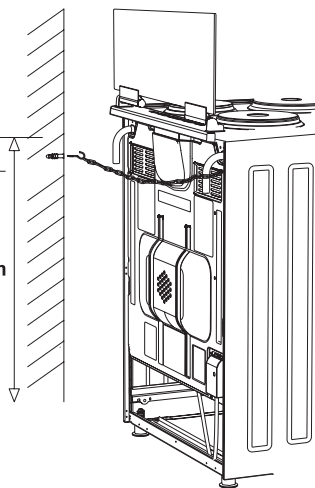
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα έπιπλα κουζίνας κοντά στη συσκευή πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή δίπλα σε ψυγεία ή ψύκτες. Η θερμότητα που εκπέμπεται από τη συσκευή αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας των συσκευών ψύξης.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην χρησιμοποιείτε την πόρτα ή/και τη λαβή για να μεταφέρετε ή να μετακινήσετε τη .

Απεικόνιση αλυσιδωτής αντίδρασης

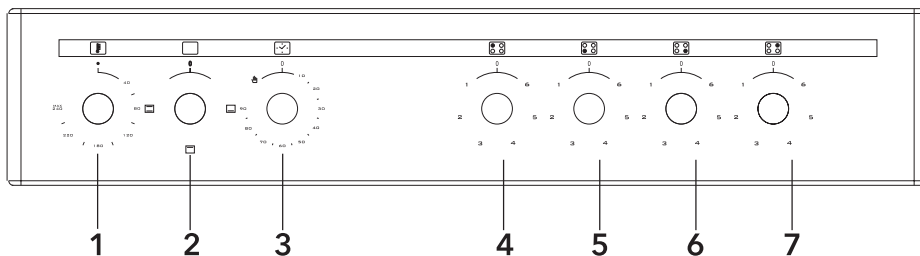


75 cm

Πριν από τη χρήση της, προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφαλής χρήση, βεβαιωθείτε ότι έχετε στερεώσει τη συσκευή στον τοίχο χρησιμοποιώντας την αλυσίδα και το αγκιστρωμένη βίδα που παρέχεται. Βεβαιωθείτε ότι ο γάντζος έχει βιδωθεί με ασφάλεια στον τοίχο.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΟΡΓΑΝΩΝ

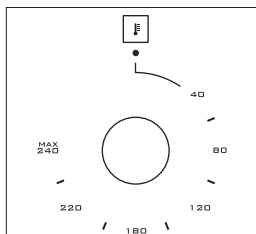


- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. Θερμοστάτης | 4. Μπροστινή αριστερή ηλεκτρική θερμάστρα |
| 2. Κουμπί επιλογής λειτουργίας | 5. Μπροστινή δεξιά ηλεκτρική θερμάστρα |
| 3. Πίσω αριστερή ηλεκτρική θερμάστρα | 6. Πίσω δεξιά ηλεκτρική θερμάστρα |

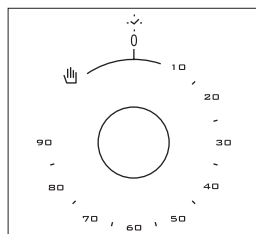


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο παραπάνω πίνακας ελέγχου είναι μόνο για λόγους απεικόνισης. Εξετάστε τον πίνακα ελέγχου της συσκευής σας.



Θερμοστάτης: Χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της θερμοκρασίας μαγειρέματος του πιάτου που πρόκειται να μαγειρευτεί στο φούρνο. Αφού τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο, γυρίστε το διακόπτη για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μεταξύ 40-240 °C. Για τις θερμοκρασίες μαγειρέματος διαφόρων, ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος.



Μηχανικός χρονοδιακόπτης*: Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό της περιόδου μαγειρέματος στο φούρνο. Όταν παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, απενεργοποιείται η τροφοδοσία των θερμαντήρων και εκπέμπεται ένα ηχητικό προειδοποιητικό σήμα. Ο μηχανικός χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί στην επιθυμητή περίοδο μεταξύ 0-90 λεπτών. Για τις περιόδους μαγειρέματος, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος.



Σύμβολα οθόνης

Σύμ

	Ένδειξη κατάστασης φούρνου • On: Ενεργό πλήρες ή ημι-αυτόματο μαγείρεμα. • Αναβοσβήνει: Αυτόματο μαγείρεμα ολοκληρώθηκε ή κατάσταση ενεργοποίησης. • Off: Δεν είναι ενεργό το αυτόματο μαγείρεμα.
	Ένδειξη κατάστασης φούρνου • On: Ρελέ χρονοδιακόπτη είναι κλειστό / μαγείρεμα ή έτοιμο για μαγείρεμα. • Off: Το ρελέ του χρονοδιακόπτη είναι ανοιχτό / δεν μαγειρεύεται.
	Ένδειξη κατάστασης χειροκίνητου μαγειρέματος • On: Χειροκίνητο μαγείρεμα. • Απενεργοποίηση: Αυτόματο μαγείρεμα (το σύμβολο του αυτόματου μαγειρέματος είναι αναμμένο).
	Ένδειξη λειτουργίας ημιαυτόματης ρύθμισης μαγειρέματος • Αναβοσβήνει: Λειτουργία ρύθμισης της διάρκειας μαγειρέματος, ρύθμιση δυνατή ή κουμπιά.
	Πλήρης ένδειξη αυτόματης ρύθμισης της λειτουργίας μαγειρέματος • Αναβοσβήνει: Τέλος της λειτουργίας ρύθμισης του χρόνου μαγειρέματος, η ρύθμιση είναι δυνατή ή κουμπιά.
	Ένδειξη κατάστασης του λεπτομέτρου • On: Ενεργός συναγερμός λεπτών • Αναβοσβήνει: Λειτουργία ρύθμισης λεπτομέτρειας, η ρύθμιση είναι δυνατή ή ολοκληρώθηκε ο τρέχων συναγερμός του λεπτομέτρου. • Απενεργοποίηση: Ο λεπτομέτρης δεν είναι ενεργός.
	Ένδειξη κλειδώματος για παιδιά • On: Child Lock είναι ενεργό. • Απενεργοποίηση: Το κλείδωμα παιδιών είναι ανενεργό.

Ενεργοποίηση

Κατά την ενεργοποίηση του φούρνου, ο φούρνος είναι ανενεργός, αναβοσβήνουν τα σύμβολα ώρα ημέρας και AUTO. Η αναγραφόμενη (αναβοσβήνει) ώρα της ημέρας δεν είναι σωστή και πρέπει να ρυθμιστεί.  Πατήστε για να ενεργοποιηστεί το φούρνο και συνεχίστε τη ρύθμιση της ώρας της ημέρας όπως παρακάτω.

Ρύθμιση της ώρας της ημέρας

Η ρύθμιση της ώρας της ημέρας είναι δυνατή μόνο όταν δεν βρίσκεται σε εξέλιξη κανένα πρόγραμμα μαγειρέματος. Πιέστε  για να εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης, το σύμβολο της διπλής κουκκίδας ανάμεσα στα ψηφία των ωρών και των λεπτών θα αρχίσει να αναβοσβήνει, χρησιμοποιώντας  είτε  είτε ρυθμίστε επιθυμητή διάρκεια. Η μέγιστη ρυθμιζόμενη διάρκεια είναι 23 ώρες και 59 λεπτά. Η λειτουργία ρύθμισης θα εγκαταλειφθεί εντός 5 δευτερολέπτων μετά το τελευταίο πάτημα του κουμπιού ή μπορεί να τερματιστεί αμέσως με το πάτημα του .

Ρύθμιση του λεπτομέτρου

Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε μια διάρκεια σε λεπτά. Αφού παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, θα ακουστεί ένας ήχος συναγερμού. Πατήστε  για να εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης του λεπτομέτρου, σύμβολο θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη.  ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια. Η μέγιστη ρυθμιζόμενη διάρκεια είναι 23 ώρες και 59 λεπτά. Η λειτουργία ρύθμισης θα εγκαταλειφθεί εντός 5 δευτερολέπτων μετά το τελευταίο πάτημα του κουμπιού  ή  μπορεί να τερματιστεί αμέσως με το πάτημα του κουμπιού .

Ακύρωση του λεπτόμετρου

Οποιαδήποτε ενεργή λειτουργία λεπτόμετρου μπορεί να ακυρωθεί πατώντας και κρατώντας  πατημένο το κουμπί για 3 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο στην , που υποδεικνύει την ενεργή λειτουργία του λεπτομέτρου, θα εξαφανιστεί.

Ακύρωση του ήχου του βομβητή συναγερμού

Μόλις παρέλθει το ρυθμισμένο λεπτό της διάρκειας του minder, θα αρχίσει να ηχεί ο συναγερμός του βομβητή, συνοδευόμενος από το σύμβολο που αναβοσβήνει στην . Οποιαδήποτε πάτημα κουμπιού θα σταματήσει τον ήχο του συναγερμού και αυτή την ένδειξη. Εάν δεν πατηθεί κανένα κουμπί, ο ήχος του συναγερμού θα σταματήσει αυτόματα μετά από 7 λεπτά, αλλά το σύμβολο που αναβοσβήνει θα συνεχίσει αναβοσβήνει.

Ημιαυτόματο μαγείρεμα

Αυτό το πρόγραμμα μαγειρέματος έχει σκοπό να ξεκινήσει αμέσως το μαγείρεμα για καθορισμένη διάρκεια. Αφού ο φούρνος ρυθμιστεί στην επιθυμητή λειτουργία και θερμοκρασία μέσω των κουμπιών του φούρνου:

1. Πατήστε το  το σύμβολο θα αναβοσβήνει στην .
2. Χρήση του   ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος  εμφανίζεται στην , ενώ το σύμβολο εξαφανίζεται.
3. Μετά από 5 δευτερόλεπτα από το τελευταίο πάτημα του κουμπιού ή  πατώντας το δύο φορές, η ρύθμιση ολοκληρώνεται.  σύμβολο εξαφανίζεται, η οθόνη εμφανίζει την τρέχουσα ώρα της ημέρας.

Πλήρως αυτόματο μαγείρεμα

Αυτό το πρόγραμμα μαγειρέματος έχει σκοπό να εκτελέσει ένα καθυστερημένο μαγείρεμα προγραμματίζοντας την ώρα της ημέρας, όταν το φαγητό θα πρέπει να είναι έτοιμο. Με άλλα , ο φούρνος θα αρχίσει να μαγειρεύει όχι αμέσως, αλλά θα υπολογίσει αυτόματα την ώρα έναρξης του μαγειρέματος.

1. Εκτελέστε τα βήματα 1 και 2 του ημιαυτόματου μαγειρέματος όπως παραπάνω (ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος).
2. Τύπος  το κουμπί ξανά,  το σύμβολο θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
3. Χρήση του  ή  προγραμματίζετε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.  Το σύμβολο θα εξαφανιστεί, αλλά το σύμβολο θα εξακολουθεί να υπάρχει στην οθόνη **AUTO** υποδεικνύει ότι έχει προγραμματιστεί ένα αυτόματο μαγείρεμα, αλλά το μαγείρεμα δεν έχει ξεκινήσει ακόμα.
4. Μετά από 5 δευτερόλεπτα από το τελευταίο πάτημα του κουμπιού  ή με το πάτημα του ,  η ρύθμιση θα ολοκληρωθεί, το σύμβολο εξαφανίζεται από την οθόνη η οθόνη δείχνει την τρέχουσα ώρα της ημέρας.

Χειροκίνητη λειτουργία

Οποιοδήποτε αυτόματο μαγείρεμα βρίσκεται σε εξέλιξη, μπορεί να ακυρωθεί πατώντας παρατεταμένα το κουμπί  για 3 δευτερόλεπτα θα εξαφανιστεί **AUTO** το σύμβολο και θα εμφανιστεί Στη χειροκίνητη λειτουργία  ο φούρνος θα είναι ενεργός ανάλογα με την κατάσταση των κουμπιών του φούρνου.

Αυτόματο τέλος μαγειρέματος

Αφού ολοκληρωθεί το αυτόματο μαγείρεμα, σύμβολο **AUTO** θα αναβοσβήνει στην οθόνη και θα ηχήσει ο βομβητής συναγερμού.  Οποιοδήποτε πάτημα του κουμπιού θα σταματήσει τον ήχο του συναγερμού, αλλά το σύμβολο που αναβοσβήνει θα συνεχίσει να αναβοσβήνει μέχρι να πατηθεί το κουμπί. Ο βομβητής συναγερμού θα ηχεί για 7 λεπτά εάν δεν σταματήσει.

Διακοπές ρεύματος

Μετά από οποιαδήποτε διακοπή του ηλεκτρικού ρεύματος, ο φούρνος σας θα είναι ανενεργός μετά την αποκατάσταση του ρεύματος, για λόγους ασφαλείας. Μετά την ενεργοποίηση του ρεύματος, τα ψηφία της ώρας και το σύμβολο **AUTO** αναβοσβήνουν και η ώρα της ημέρας πρέπει να ρυθμιστεί (βλέπε: ενεργοποίηση).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η αναλαμπή **AUTO** Το σύμβολο υποδεικνύει ότι ο φούρνος είναι ανενεργός και πρέπει να εισέλθετε στη χειροκίνητη λειτουργία.

Παιδική κλειδαριά

Αυτή η λειτουργία έχει σκοπό να αποτρέψει οποιαδήποτε μη εξουσιοδοτημένη τροποποίηση των ρυθμίσεων του χρονοδιακόπτη.  Όταν αυτή η λειτουργία είναι ενεργή, οποιοδήποτε πάτημα κουμπιού εκτός από το ίδιο το κουμπί, θα είναι ανενεργό. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη το , περίπου για 3 δευτερόλεπτα. Για να το απενεργοποιήσετε, κάντε το ίδιο μέχρι να εμφανιστεί το  σύμβολο εξαφανιστεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Οποιοδήποτε ήχος συναγερμού μπορεί να διακοπεί με οποιοδήποτε πάτημα κουμπιού, ακόμη και αν είναι ενεργή η λειτουργία κλειδώματος για παιδιά.

Προγραμματιζόμενες επιλογές

Ήχος συναγερμού:

Όποτε δεν είναι ενεργή καμία λειτουργία ρύθμισης, πατώντας και κρατώντας πατημένο κουμπί  θα παράγεται ο εκάστοτε ισχύων ήχος βομβητή. Αφήνοντας και πατώντας ξανά το ίδιο κουμπί, μπορείτε να μετακινηθείτε μεταξύ 3 διαθέσιμων ήχων βομβητή. Ο τελευταίος ήχος βομβητή που ακούστηκε θα καταγραφεί αυτόματα ως ο επιλεγμένος ήχος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Οι προγραμματιζόμενες επιλογές είναι μη πτητικές και θα παραμείνουν μετά από οποιαδήποτε διακοπή ρεύματος.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Χρήση θερμαινόμενων στοιχείων φούρνου

1. Όταν ο φούρνος σας λειτουργήσει για πρώτη, θα εξαπλωθεί μια οσμή που προέρχεται από τη χρήση των θερμαντικών στοιχείων. Για να απαλλαγείτε από αυτήν, λειτουργήστε τον στους 240 °C για 45-60 λεπτά ενώ είναι άδειος.
2. Το κουμπί ελέγχου του φούρνου πρέπει να είναι τοποθετημένο στην επιθυμητή τιμή, διαφορετικά ο φούρνος δεν λειτουργεί.
3. Τα είδη των γευμάτων, οι χρόνοι μαγειρέματος και οι θέσεις του θερμοστάτη δίνονται στον πίνακα μαγειρέματος. Οι τιμές που δίνονται στον πίνακα μαγειρέματος είναι χαρακτηριστικές τιμές και προέκυψαν ως αποτέλεσμα των δοκιμών που πραγματοποιήθηκαν στο εργαστήριό μας. Μπορείτε να βρείτε διαφορετικές γεύσεις κατάλληλες για το γούστο σας ανάλογα με τις συνήθειες μαγειρέματος και χρήσης σας.
4. Μπορείτε να φτιάξετε κοτόπουλο που περιστρέφεται στο φούρνο σας με τη βοήθεια των αξεσουάρ.
5. Χρόνοι μαγειρέματος: Τα αποτελέσματα μπορεί να αλλάζουν ανάλογα με την τάση της περιοχής και το υλικό που έχει διαφορετική ποιότητα, ποσότητα και θερμοκρασίες.
6. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στο φούρνο, το καπάκι του φούρνου δεν πρέπει να ανοίγει συχνά. Διαφορετικά, η κυκλοφορία της θερμότητας μπορεί να μην είναι ισορροπημένη και τα αποτελέσματα μπορεί να αλλάξουν.

Χρήση της ψησταριάς

1. Όταν τοποθετείτε τη σχάρα στην επάνω σχάρα, το φαγητό στη σχάρα δεν πρέπει να ακουμπάει τη σχάρα.
2. Μπορείτε να προθερμάνετε για 5 λεπτά ενώ ψήνετε στο γκριλ. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να γυρίσετε το φαγητό ανάποδα.
3. Τα τρόφιμα πρέπει να βρίσκονται στο κέντρο της σχάρας, ώστε να εξασφαλίζεται η μέγιστη δυνατή ροή αέρα μέσα στο φούρνο.

Για να ενεργοποιήσετε τη σχάρα,

1. Τοποθετήστε το κουμπί λειτουργίας πάνω από το σύμβολο σχάρας.
2. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το στην επιθυμητή θερμοκρασία σχάρας.

Για να απενεργοποιήσετε τη σχάρα,

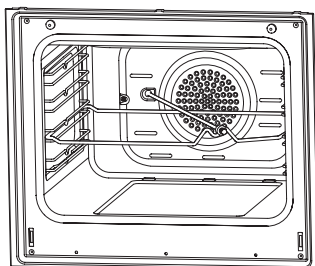
Θέστε το κουμπί λειτουργίας στη θέση off.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κρατήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.

Χρήση της σούβλας ψησίματος*



Τοποθετήστε τη σούβλα στο πλαίσιο. Τοποθετήστε ένα ταψί με σταγόνες στον πυθμένα για να συλλέγετε το γρήγορο φαγητό. Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί που στάζει για εύκολο καθαρίσμο. Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε το πλαστικό μέρος από τη σούβλα μετά το ψήσιμο, βιδώστε την πλαστική λαβή στη σούβλα και βγάλτε το φαγητό από το φούρνο.

Σχήμα 1

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΟ ΤΜΗΜΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Χρήση και περιγραφή του τμήματος Hob για βιτροκεραμικά

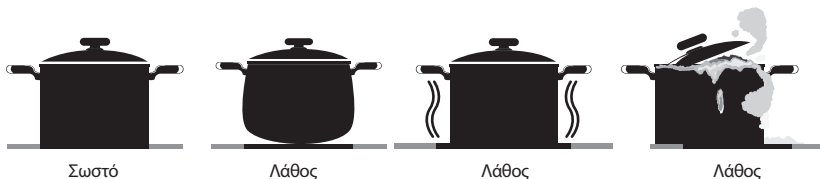
	Επίπεδο 1	Επίπεδο 2	Επίπεδο 3	Επίπεδο 4	Επίπεδο 5	Επίπεδο 6	Επίπεδο 7	Επίπεδο 8	Επίπεδο 9	Max.
140 mm Κατανεμητή ς	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	—	—	—	—
180 mm Ανταλλάκτης	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	—	—	—	—
Ρυθμιστής 180 mm	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	—
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Διπλό φώς	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

- Χειρίζεστε τις εστίες με τους διακόπτες δακτύλιου στον πίνακα ελέγχου του φούρνου. Αυτός ο διακόπτης ρυθμίζει την ενέργεια προκειμένου να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία που ορίσει.
- Για να έχετε ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος από τις εστίες, ο πάτος των τηγανιών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύς και επίπεδος.
- Ο πυθμένας των ταψιών και οι ζώνες μαγειρέματος πρέπει να έχουν το ίδιο μέγεθος. Εάν είναι δυνατόν, τοποθετείτε πάντα καπάκια στα τηγάνια. Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη στη ζώνη μαγειρέματος πριν την ενεργοποίηση της. Απενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, για να επωφεληθείτε από την υπολειπόμενη θερμότητα.
- Γυρίστε το κουμπί δεξιόστροφα για να ξεκινήσετε τη λειτουργία. Η θερμοκρασία ρυθμίζεται από τη θέση του κουμπιού στη γραμμή που αυξάνεται σταδιακά μέχρι τη μέγιστη (μονή ζώνη).
- Για τη διπλή ζώνη μαγειρέματος ο πρώτος δακτύλιος λειτουργεί όπως η μονή ζώνη- ο δεύτερος δακτύλιος αρχίζει να λειτουργεί μετά από επιπλέον περιστροφή με περισσότερη δύναμη προς το ρολόι στο άκρο της περιοχής "max" του σήματος του δακτύλιου. Όταν γυρίσετε προς το αντίθετο, ο πρώτος δακτύλιος θα λειτουργεί ως μέγιστη περιοχή και η ισχύς του δεύτερου δακτύλιου θα μειωθεί μέχρι τη θερμοκρασία που επιθυμείτε.

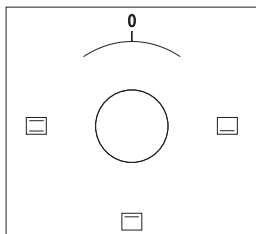
Χρήση θερμαινόμενων πλακών

	Επίπεδο 1	Επίπεδο 2	Επίπεδο 3	Επίπεδο 4	Επίπεδο 5	Επίπεδο 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm γρήγορο	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm γρήγορο	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm γρήγορο	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm γρήγορο	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Οι ηλεκτρικές εστίες έχουν στάνταρ 6 επίπεδα θερμοκρασίας (όπως περιγράφεται παραπάνω)
2. Κατά πρώτη χρήση, λειτουργήστε την ηλεκτρική σας εστία στη θέση 6 για 5 λεπτά. Αυτό θα κάνει τον παράγοντα στην εστία σας που είναι ευαίσθητος στη θερμότητα να σκληρύνει με κάψιμο.
3. Χρησιμοποιήστε κατασάρλες με επίπεδο πυθμένα που έρχονται σε πλήρη επαφή με τη θερμότητα όσο περισσότερο, ώστε να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ενέργεια πιο παραγωγικά.



ΤΥΠΟΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ



Κουμπί επιλογής λειτουργίας: Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό των θερμαντικών σωμάτων που θα χρησιμοποιηθούν για το μαγείρεμα του πιάτου που πρόκειται να μαγειρευτεί στο φούρνο. Οι τύποι προγραμμάτων θέρμανσης σε αυτό το κουμπί και οι λειτουργίες τους περιγράφονται παρακάτω. Όλοι οι τύποι θερμαντήρων και οι τύποι προγραμμάτων που αποτελούνται από αυτούς τους θερμαντήρες ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμοι σε όλα τα μοντέλα.

	Σούβλα		Ανεμιστήρας
	+Πάνω Κάτω αντίσταση		+Αντίσταση turbo + Ψήσιμο αέρα
	Λάμπα		++Κάτω Επάνω αντιστάσεις Ψήσιμο αέρα
	+Κάτω αντίσταση στον αέρα		Αντίσταση γκριλ + Ψήσιμο στον αέρα
	Αντίσταση γκριλ		Καυστήρας γκριλ / Αντίσταση γκριλ
	Αντίσταση γκριλ + Λάμπα		Πάνω αντίσταση
	Ηλεκτρικός χρονοδιακόπτης		Καυστήρας φούρνου / Κάτω αντίσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ενδέχεται να μην υποστηρίζονται όλοι οι τύποι θερμαινόμενων στοιχείων σε όλα τα μοντέλα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί για 10 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό σε αυτόν.

Τρόφιμα	Λειτουργία μαγειρέματος	Θερμοκρασία (°C)	Θέση ραφίου	Διάρκεια μαγειρέματος
Κέικ (δίσκος / καλούπι)	Στατικό / Στατικό + ανεμιστήρας	170-180	2	35-45
Μικρά κέικ	Στατικό / Turbo+ανεμιστήρας	170-180	2	25-30
Patty	Στατικό / Στατικό + ανεμιστήρας	180-200	2	35-45
Ζαχαροπλαστική	Στατικό	180-190	2	25-30
Cookie	Στατικό	170-180	3	20-25
Μηλόπιτα	Στατικό / Turbo+ανεμιστήρας	180-190	2	50-70
Παντεσπάνι	Στατικό	200/150 *	2	20-25
Πίτσα	Στατικός + ανεμιστήρας	180-200	3	20-30
Λαζάνια	Στατικό	180-200	2	25-40
Μαρέγκα	Στατικό	100	2	60
Κοτόπουλο	Στατικός + ανεμιστήρας / Turbo+ανεμιστήρας	180-190	2	45-50
Κοτόπουλο στη σχάρα **	Ψησταριά	200-220	4	25-30
Ψάρι στη σχάρα **	Ψησταριά + ανεμιστήρας	200-220	4	25-30
Μπριζόλα φιλέτο **	Ψησταριά + ανεμιστήρας	Max.	4	15-20
Μπάλες κρέατος στη σχάρα **	Ψησταριά	Max.	4	20-25

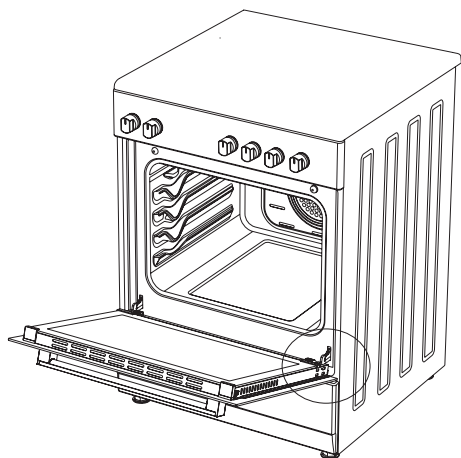
* Χωρίς προθέρμανση. Το μισό μαγείρεμα πρέπει να είναι στους 200 °C και το δεύτερο μισό στους 150 °C.

** Κατά τη διάρκεια του μισού μαγειρέματος, το γεύμα θα πρέπει να .

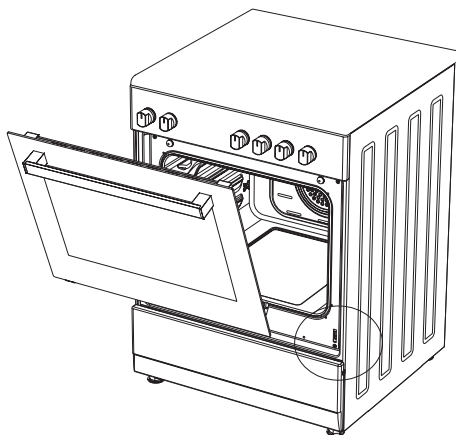
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Ενώ ο φούρνος λειτουργεί ή λίγο μετά την έναρξη λειτουργίας του, είναι εξαιρετικά ζεστός. Πρέπει να αποφεύγετε το άγγιγμα από τα θερμαντικά στοιχεία.
2. Ποτέ μην καθαρίζετε το εσωτερικό μέρος, τον πίνακα, το καπάκι, τους δίσκους και όλα τα άλλα μέρη του φούρνου με εργαλεία όπως σκληρή βούρτσα, πλέγμα καθαρισμού ή μαχαίρι. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά, μέσα που προκαλούν γρατσουνιές και απορρυπαντικά.
3. Αφού καθαρίσετε τα εσωτερικά μέρη του φούρνου με ένα , ξεπλύνετε τον και στη συνέχεια στεγνώστε τον καλά με ένα μαλακό πανί.
4. Καθαρίστε τις γυάλινες επιφάνειες με ειδικά καθαριστικά γυαλιού.
5. Μην καθαρίζετε το φούρνο σας με καθαριστικά ατμού.
6. Πριν ανοίξετε το επάνω καπάκι του φούρνου, καθαρίστε το καπάκι από το υγρό που έχει χυθεί. Επίσης, πριν κλείσετε το καπάκι, βεβαιωθείτε ότι το τραπέζι του φούρνου έχει κρυώσει αρκετά.
7. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα μέσα όπως οξύ, διαλυτικό και βενζίνη όταν καθαρίζετε το φούρνο σας.
8. Μην πλένετε κανένα μέρος του φούρνου σας στο πλυντήριο πιάτων.
9. Για να καθαρίσετε το μπροστινό γυάλινο καπάκι του φούρνου, αφαιρέστε τις βίδες στερέωσης που στερεώνουν τη λαβή με τη βοήθεια ενός καταβιδιού και αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου. Καθαρίστε και ξεπλύντε το καλά. Αφού στεγνώσετε, τοποθετήστε το τζάμι του φούρνου σωστά και επανατοποθετήστε τη λαβή.

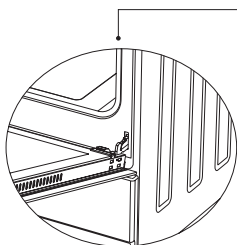
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



Σχήμα 2

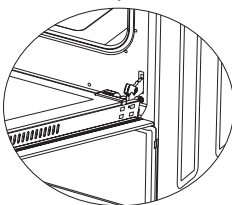


Σχήμα 3



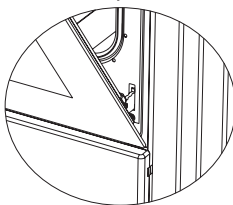
Σχήμα 2.1

Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου τραβώντας την προς το μέρος. Στη συνέχεια, πραγματοποιήστε τη διαδικασία εκκλειδώματος τραβώντας την κλειδαριά του μεντεσέ προς τα πάνω με τη βοήθεια ενός κατσαβιδιού, όπως φαίνεται στην εικόνα 2.1.



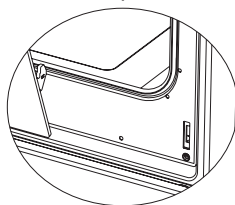
Σχήμα 2.2

Φέρτε την κλειδαριά του μεντεσέ στην ευρύτερη γωνία ως που φαίνεται στο σχήμα 2.2. Φέρτε και τους δύο μεντεσέδες που συνδέουν την πόρτα του φούρνου με το φούρνο στην ίδια θέση.



Σχήμα 3.1

Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα του φούρνου ώστε να ακουμπήσετε στην κλειδαριά του μεντεσέ, όπως φαίνεται στην εικόνα 3.1.



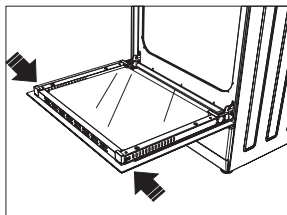
Σχήμα 3.2

Για να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου, τραβήξτε την προς τα πάνω κρατώντας την και με τα δύο χέρια όταν βρίσκεται κοντά στην κλειστή θέση, όπως φαίνεται στην εικόνα 3.2.

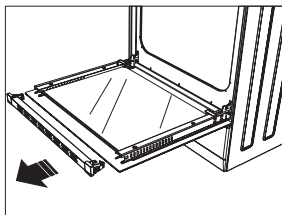
Για να επανατοποθετήσετε την πόρτα του φούρνου, εκτελέστε τα προαναφερθέντα βήματα αντίστροφα.

Καθαρισμός και συντήρηση του γυαλιού της μπροστινής πόρτας του φούρνου

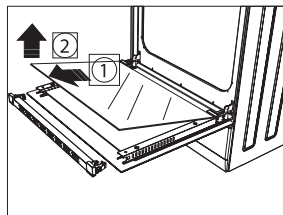
Αφαιρέστε το προφίλ πιέζοντας τις πλαστικές ασφάλειες τόσο στην αριστερή όσο και στη δεξιά πλευρά, όπως φαίνεται στην εικόνα 4, και τραβώντας το προφίλ προς το μέρος σας, όπως φαίνεται στην εικόνα 5. Στη συνέχεια αφαιρέστε το εσωτερικό γυαλί όπως φαίνεται στην εικόνα 6. Εάν απαιτείται, το μεσαίο τζάμι μπορεί να αφαιρεθεί με τον ίδιο τρόπο. Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός και η συντήρηση, επανατοποθετήστε τα γυαλιά και το προφίλ με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι το προφίλ έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση του.



Σχήμα 4



Σχήμα 5



Σχήμα 6

Καταλυτικοί τοίχοι*

Τα καταλυτικά τοιχώματα βρίσκονται στην αριστερή και τη δεξιά πλευρά της κοιλότητας κάτω από τους οδηγούς. Τα καταλυτικά τοιχώματα διώχνουν την κακοσμία και εξασφαλίζουν την καλύτερη απόδοση της κουζίνας. Τα καταλυτικά τοιχώματα απορροφούν επίσης τα υπολείμματα λαδιού και καθαρίζουν το φούρνο σας κατά τη λειτουργία του.

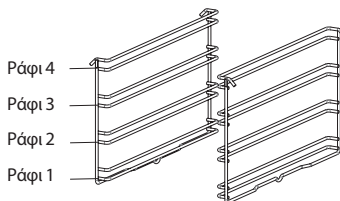
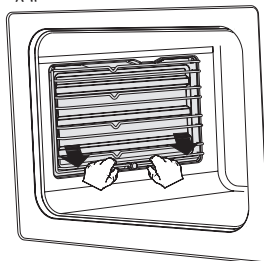
Αφαίρεση των καταλυτικών τοιχωμάτων

Για να αφαιρέσετε τα καταλυτικά τοιχώματα, πρέπει να τραβήξετε τους οδηγούς προς τα έξω. Μόλις τραβηχτούν οι οδηγοί, τα καταλυτικά τοιχώματα θα απελευθερωθούν αυτόματα. Τα καταλυτικά τοιχώματα πρέπει να αλλάζονται μετά από 2-3 .

Θέσεις σχαρών

Είναι σημαντικό να τοποθετήσετε σωστά τη συρμάτινη σχάρα στο φούρνο. Μην αφήνετε τη συρμάτινη σχάρα να ακουμπήσει στο πίσω τοίχωμα του φούρνου. Οι θέσεις των σχαρών φαίνονται στην επόμενη εικόνα. Μπορείτε να τοποθετήσετε έναν βαθύ δίσκο ή έναν κανονικό δίσκο στην κάτω και στην επάνω συρμάτινη σχάρα.

Σχήμα 7



Εγκατάσταση και αφαίρεση συρμάτων ραφιών

Για να αφαιρέσετε τα συρμάτινα ράφια, πιέστε τα κλιπ που φαίνονται με τα βέλη στο σχήμα, αφαιρέστε πρώτα την κάτω και μετά την πάνω πλευρά από τη θέση εγκατάστασης. Για να εγκαταστήσετε τα συρμάτινα ράφια, αντιστρέψτε τη διαδικασία αφαίρεσης των συρμάτων ραφιών.

Αλλαγή της λάμπας φούρνου



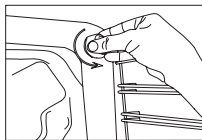
ΠΡΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία, βεβαιωθείτε ότι το κύκλωμα της συσκευής είναι ανοιχτό πριν αλλάξετε τη λάμπα. (έχοντας το κύκλωμα ανοιχτό σημαίνει ότι το ρεύμα είναι απενεργοποιημένο) Πρώτα αποσυνδέστε το ρεύμα της συσκευής και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.

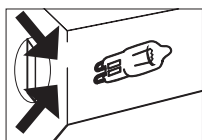
Αφαιρέστε το προστατευτικό τζάμι περιστρέφοντας το όπως υποδεικνύεται στο σχήμα στην αριστερή πλευρά. Εάν δυσκολεύεστε να στρίψετε, τότε η χρήση πλαστικών γαντιών θα σας βοηθήσει στο στρίψιμο.

Στη συνέχεια, αφαιρέστε τον λαμπτήρα με περιστροφή και τοποθετήστε τον νέο λαμπτήρα με τις ίδιες προδιαγραφές.

Επανατοποθετήστε το προστατευτικό τζάμι, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής στην πρίζα και ολοκληρώστε την αντικατάσταση. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας.

Λαμπτήρας τύπου G9

220-240 V, AC 15-25 W



Σχήμα 8

Λαμπτήρας τύπου E14

220-240 V, AC 15 W



Σχήμα 9

Χρήση του φύλλου deflector της σχάρας*

1. Ένας πίνακας ασφαλείας έχει σχεδιαστεί για να προστατεύει τον πίνακα ελέγχου και τα κουμπιά όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία γκριλ. (εικόνα 10)
2. Χρησιμοποιήστε αυτό το πάνελ ασφαλείας για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς από τη θερμότητα στον πίνακα ελέγχου και στα κουμπιά όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία γκριλ.

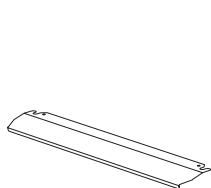
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να είναι ζεστά όταν η σχάρα χρησιμοποιείται. Τα μικρά παιδιά πρέπει να κρατούνται μακριά.

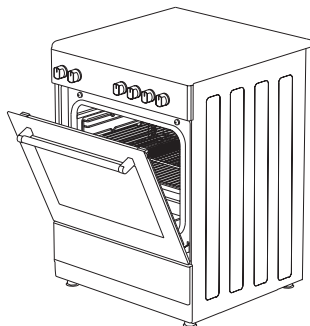
3. Τοποθετήστε τον πίνακα ασφαλείας κάτω από τον πίνακα ελέγχου ανοίγοντας το τζάμι του μπροστινού καλύμματος του φούρνου. (εικόνα 11)
4. Και στη συνέχεια ασφαλίστε το πάνελ ασφαλείας μεταξύ φούρνου και μπροστινού καλύμματος κλείνοντας απαλά το κάλυμμα. (εικόνα 12)
5. Είναι σημαντικό για το μαγείρεμα να διατηρείτε το κάλυμμα ανοιχτό σε καθορισμένη απόσταση όταν μαγειρεύετε στη λειτουργία γκριλ.
6. Ο πίνακας ασφαλείας θα παρέχει ιδανικές συνθήκες μαγειρέματος, προστατεύοντας παράλληλα τον πίνακα ελέγχου και τα κουμπιά.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

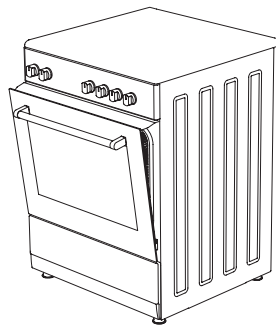
Εάν η κουζίνα διαθέτει την επιλογή "λειτουργία κλειστής σχάρας" με θερμοστάτη, μπορείτε να διατηρήσετε την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας- σε αυτή την περίπτωση το φύλλο εκτροπής της σχάρας δεν είναι απαραίτητο.



Σχήμα 10



Σχήμα 11



Σχήμα 12

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Μπορείτε να επιλύσετε τα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με το προϊόν σας ελέγχοντας τα ακόλουθα σημεία πριν καλέσετε την τεχνική υπηρεσία.

Σημεία ελέγχου

Σε περίπτωση που αντιμετωπίσετε κάποιο πρόβλημα σχετικά με το φούρνο, ελέγξτε πρώτα τον παρακάτω πίνακα και δοκιμάστε τις προτάσεις.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Τι να κάνετε
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Η παροχή ρεύματος δεν είναι διαθέσιμη.	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος.
Απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Πολύ μεγάλη συνεχής λειτουργία.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει μετά από μεγάλους κύκλους μαγειρέματος.
Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει σωστά.	Υπολείμματα τροφής έχουν κολλήσει μεταξύ της πόρτας και της εσωτερικής κοιλότητας.	Καθαρίστε καλά το φούρνο και προσπαθήστε να ανοίξετε ξανά την πόρτα.
Ηλεκτροπληξία όταν αγγίζετε το φούρνο.	Δεν υπάρχει σωστή γείωση.	Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι σωστά γειωμένη.
	Χρησιμοποιείται μη γειωμένη πρίζα τοίχου.	
Νερό που στάζει.	Υπό ορισμένες συνθήκες μπορεί να δημιουργηθεί νερό ή ατμός ανάλογα με το φαγητό που μαγειρεύεται. Αυτό δεν αποτελεί σφάλμα της συσκευής.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και μετά σκουπίστε το με ένα πανί πιάτων.
Ατμός βγαίνει από μια ρωγμή στην πόρτα του φούρνου.		
Το νερό που παραμένει στο εσωτερικό του φούρνου.		
Βγαίνει καπνός κατά τη λειτουργία.	Κατά τη λειτουργία του φούρνου για πρώτη φορά	Από τις θερμάστρες βγαίνει καπνός. Αυτό δεν αποτελεί βλάβη. Μετά από 2-3 κύκλους, δεν θα υπάρχει πλέον καπνός.
	Φαγητό στη θερμάστρα.	Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τα υπολείμματα φαγητού από τη θερμάστρα.
Κατά τη λειτουργία του φούρνου οσμή καμένου ή πλαστικού.	Χρησιμοποιούνται πλαστικά ή άλλα μη ανθεκτικά στη θερμότητα εξαρτήματα στο εσωτερικό του φούρνου.	Σε υψηλές θερμοκρασίες, χρησιμοποιήστε κατάλληλα εξαρτήματα γυάλινων σκευών.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Η πόρτα του φούρνου είναι ανοιχτή.	Κλείστε την πόρτα και κάντε επανεκκίνηση.
	Τα χειριστήρια του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά.	Διαβάστε την ενότητα σχετικά με τη λειτουργία του φούρνου και επαναφέρετε τον φούρνο.
	Η ασφάλεια ενεργοποιήθηκε ή ο διακόπτης κυκλώματος απενεργοποιήθηκε.	Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή επαναφέρετε τον διακόπτη κυκλώματος. Εάν αυτό επαναλαμβάνεται συχνά, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο.
Ο φούρνος δεν μαγειρεύει καλά.	Η πόρτα του φούρνου ανοίγει συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου, εάν το φαγητό που μαγειρεύετε δεν απαιτεί περιστροφή. Εάν ανοίγετε συχνά την πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία πέφτει και επομένως επηρεάζεται το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.
Ο εσωτερικός φωτισμός είναι αμυδρός ή δεν λειτουργεί.	Ξένο αντικείμενο καλύπτει τη λάμπα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Καθαρίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου και ελέγξτε ξανά.
	Ο λαμπτήρας μπορεί να έχει αποτύχει.	Αντικαταστήστε με λαμπτήρα με τις ίδιες προδιαγραφές.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

1. Μην χρησιμοποιείτε την πόρτα ή/και τη λαβή για να μεταφέρετε ή να μετακινήσετε τη .
2. Πραγματοποιήστε τη διακίνηση και τη μεταφορά στην αρχική συσκευασία.
3. Δώστε τη μέγιστη δυνατή προσοχή στη συσκευή κατά τη φόρτωση/εκφόρτωση και το χειρισμό.
4. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευασία είναι καλά κλεισμένη κατά το χειρισμό και τη μεταφορά.
5. Προστατέψτε το από εξωτερικούς παράγοντες (όπως υγρασία, νερό κ.λπ.) που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευασία.
6. Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στη συσκευή λόγω χτυπημάτων, συγκρούσεων, πτώσεων κ.λπ. κατά το χειρισμό και τη μεταφορά και να μην τη σπάσετε ή παραμορφώσετε κατά τη λειτουργία της.

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Οι λεπτομέρειες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιήσετε το προϊόν σας οικολογικά και οικονομικά.

1. Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμα και εμαγιέ δοχεία που διοχετεύουν καλύτερα τη θερμότητα στο φούρνο.
2. Καθώς μαγειρεύετε το φαγητό σας, εάν η συνταγή ή το εγχειρίδιο χρήσης αναφέρει ότι απαιτείται προθέρμανση, προθερμάνετε το φούρνο.
3. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
4. Προσπαθήστε να μην μαγειρεύετε ταυτόχρονα πολλά πιάτα στο φούρνο. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο κουζίνες στη συρμάτινη σχάρα.
5. Μαγειρέψτε διαδοχικά πολλά πιάτα. Ο φούρνος δεν χάνει θερμότητα.
6. Σβήστε το φούρνο λίγα λεπτά πριν από τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος. Σε αυτή την , μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.
7. Ξεπαγώστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν από το μαγείρεμα.

ΔΙΑΘΕΣΗ ΦΙΛΙΚΗ ΠΡΟΣ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αυτή η συσκευή φέρει ετικέτα σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ σχετικά με τις χρησιμοποιημένες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού - ΑΗΗΕ). Η οδηγία καθορίζει το πλαίσιο εργασίας για την επιστροφή και την ανακύκλωση των χρησιμοποιημένων συσκευών, όπως ισχύει σε όλη την ΕΕ.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους εθνικούς περιβαλλοντικούς κανονισμούς της χώρας μας. Μην απορρίπτετε τα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απορρίμματα. Να τα μεταφέρετε στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Dragi korisniče,

Naš cilj je da vam ovaj proizvod pruži najbolje rezultate, proizveden u našim modernim postrojenjima u pažljivoj radnoj sredini, u skladu sa konceptom ukupne kvalitete.

Zbog toga vam savetujemo da pažljivo pročitate uputstvo za upotrebu pre nego što počnete da koristite proizvod i da ga trajno čuvate na raspolaganju.



Ovo uputstvo za upotrebu je pripremljeno za više modela. Neke od funkcija navedenih u uputstvu možda nisu dostupne u vašem uređaju.

Svi naši uređaji su namenjeni isključivo za kućnu upotrebu, a ne za komercijalnu upotrebu.

Proizvodi označeni sa (*) su opcionalni.

U skladu sa WEEE regulativama.

VAŽNA UPOZORENJA

1. Instalaciju i popravku uvek treba obaviti "OVLAŠĆENI SERVIS". Proizvođač neće biti odgovoran za radnje koje obavljaju neovlašćene osobe.
2. Molimo vas da pažljivo pročitate ovaj priručnik. Samo na ovaj način možete bezbedno i pravilno koristiti uređaj.
3. Rerna treba da se koristi u skladu sa uputstvom za upotrebu.
4. Držite decu mlađu od 8 godina i kućne ljubimce podalje dok koristite uređaj.
5. **UPOZORENJE:** Pristupni delovi mogu biti vrući dok koristite roštilj. Držite decu podalje.
6. **UPOZORENJE:** Opasnost od požara; nemojte skladištiti materijale na površini za kuvanje.
7. **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi pristupni delovi su vrući tokom rada.
8. Postavke ovog uređaja su naznačene na etiketi (ili na pločici sa podacima).
9. Pristupni delovi mogu biti vrući kada se koristi roštilj. Mala deca treba da budu držana podalje.
10. **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj je namenjen za kuvanje. Ne sme se koristiti za druge svrhe, poput grejanja prostorije.
11. Za čišćenje uređaja nemojte koristiti parne čistače.
12. Pobrinite se da vrata rerne budu potpuno zatvorena nakon što stavite hranu unutra.
13. **NIKADA** ne pokušavajte da ugasite požar vodom. Samo isključite uređaj iz struje, a zatim pokrijte plamen poklopcem ili vatrogasnim čebetom.
14. Deca mlađa od 8 godina treba da budu držana podalje, ako ne mogu biti stalno nadgledana.
15. Treba izbegavati dodirivanje grejnih elemenata.
16. **PAŽNJA:** Proces kuvanja treba nadgledati. Uvek nadgledajte proces kuvanja.
17. Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina, osobe sa fizičkim, slušnim ili mentalnim teškoćama ili osobe sa nedostatkom iskustva ili znanja; dokle god je kontrola obezbeđena ili su pružene informacije o opasnostima.
18. Ovaj uređaj je dizajniran samo za kućnu upotrebu.
19. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje ili održavanje uređaja ne treba da obavljaju deca, osim ako nisu starija od 8 godina i pod nadzorom odraslih.
20. Držite uređaj i njegov kabl za napajanje podalje od dece mlađe od 8 godina.
21. Pre nego što počnete da koristite uređaj, držite zavese, til, papir ili bilo koji zapaljivi materijal podalje od uređaja. Ne stavljajte zapaljive ili lako zapaljive materijale na ili u uređaj.
22. Držite ventilacijske kanale otvorene.
23. Uređaj nije pogodan za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
24. Ne zagrevajte zatvorene limenke i staklene tegle. Pritisak može uzrokovati eksploziju tegli.
25. Drška rerne nije predviđena za sušenje peškira. Ne kačite peškire i slično na dršku rerne.
26. Ne stavljajte plehove, tanjire ili aluminijumske folije direktno na dno rerne. Nakupljena toplota može oštetiti dno rerne.
27. Prilikom stavljanja hrane u pećnicu ili vađenja hrane iz nje, uvek koristite rukavice otporne na toplotu.
28. Ne koristite proizvod u stanju kada ste pod dejstvom lekova i/ili alkohola koji mogu uticati na vašu sposobnost prosuđivanja.
29. Budite oprezni prilikom upotrebe alkohola u hrani. Alkohol isparava na visokim temperaturama i može izazvati požar ako dođe u kontakt sa vrućim površinama.
30. Nakon svake upotrebe proverite da li je uređaj isključen.
31. Ako je uređaj neispravan ili ima vidljivu štetu, nemojte ga koristiti.
32. Ne koristite uređaj ako je staklo na prednjim vratima uklonjeno ili slomljeno.

33. Stavite papir za pečenje zajedno sa hranom u prethodno zagrejanu pećnicu tako što ćete ga staviti u posudu ili na pećnički pribor (pleh, rešetka za roštilj, itd.).
34. Ne stavljajte predmete koje deca mogu dohvatiti na uređaj.
35. Važno je pravilno postaviti rešetku za roštilj i pleh na rešetke i/ili pravilno postaviti pleh na nosač. Stavite rešetku ili pleh između dve šine i proverite da li je uravnotežen pre nego što stavite hranu na njega.
36. Kako biste izbegli kontakt sa grejnim elementima rerne, uklonite suvišne delove papira za pečenje koji vise sa pribora ili posude.
37. Nikada ne koristite papir za pečenje na višim temperaturama od maksimalne temperature koja je označena na papiru za pečenje. Ne stavljajte papir za pečenje na dno rerne.
38. Kada su vrata rerne otvorena, nemojte stavljati teške predmete na vrata niti dozvoliti deci da sede na njima. To može uzrokovati prevrtanje rerne ili oštećenje šarki vrata.
39. Materijali za pakovanje su opasni za decu. Držite materijale za pakovanje van doseg dece.
40. Ne koristite abrazivne sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugače za čišćenje stakla, jer ogrebotine koje se mogu pojaviti na staklu vrata mogu dovesti do njegovog loma.
41. Nemojte udarati staklene površine vitro-keramičkih ploča sa tvrdim metalom, jer to može oštetiti otpornost i izazvati električni udar.
42. Korisnik ne sme sam da rukuje pećnicom.
43. Hrana može iscuriti kada se noga rerne demontira ili slomi, budite oprezni. To može izazvati povrede.
44. Tokom upotrebe, unutrašnje i spoljašnje površine rerne postaju vruće. Kada otvorite vrata rerne, napravite korak unazad kako biste izbegli vruću paru koja izlazi iz unutrašnjosti. Postoji rizik od opekotina.
45. Gornji poklopac rerne može biti zatvoren iz razloga da se posude ne prevrne. Uklonite se kako biste izbegli da vruća hrana dođe u kontakt sa vama. Postoji rizik od opekotina.
46. Ne stavljajte teške predmete kada su vrata rerne otvorena, postoji rizik od prevrtanja.
47. Korisnik ne sme da pomera grejač tokom čišćenja. To može izazvati električni udar.
48. Ne stavljajte metalne predmete poput noža, viljuške, kašike na površinu uređaja, jer će postati vrući.
49. Ne uklanjajte prekidače za paljenje sa uređaja. Inače, može doći do izlaganja živih električnih kablova, što može izazvati električni udar.
50. Napajanje rerne može biti isključeno tokom bilo kojih građevinskih radova kod kuće. Nakon završetka radova, ponovno povezivanje rerne treba da obavi ovlašćeni servis.
51. Ne stavljajte metalne predmete poput noža, viljuške, kašike na površinu uređaja, jer će postati vrući.
52. Kako biste sprečili pregrevanje, uređaj ne treba da bude instaliran iza dekorativnog poklopca.
53. Isključite uređaj pre nego što uklonite zaštitu. Nakon čišćenja, instalirajte zaštitu prema uputstvu.
54. Tačka za fiksiranje kabla treba da bude zaštićena.
55. Molimo vas da ne kuvate hranu direktno na plehu/rešetki. Stavite hranu u ili na odgovarajući pribor pre nego što je stavite u pećnicu.
56. **PAŽNJA:** Ako staklo na šporetu pukne, odmah isključite bilo koji grejni element i isključite uređaj sa napajanja, nemojte dirati površinu uređaja i ne koristite uređaj.

Električna sigurnost

1. Neka ovlašćeni električar postavi opremu za uzemljenje. Naša kompanija neće biti odgovorna za štetu koja nastane usled upotrebe proizvoda bez uzemljenja u skladu sa lokalnim propisima.
2. Prekidači osigurača rerne treba da budu postavljeni tako da krajnji korisnik može da ih dosegne kada je rerma instalirana.
3. Kabl za napajanje ne sme doći u kontakt sa vrućim delovima uređaja.
4. Ako je kabl za napajanje oštećen, ovaj kabl treba da zameni proizvođač ili njegov servisni agent ili stručno kvalifikovano osoblje kako bi se sprečila opasnost.
5. Nikada ne perite proizvod prskanjem ili sipanjem vode na njega! Postoji rizik od strujnog udara.
6. **PAŽNJA:** Kako biste izbegli strujni udar, uverite se da je uređaj isključen pre nego što zamenite sijalicu.
7. **PAŽNJA:** Pre nego što pristupite terminalima, isključite sve napajanje uređaja.
8. **PAŽNJA:** Ako je površina pukla, isključite uređaj kako biste izbegli rizik od strujnog udara.
9. Ne koristite isečene ili oštećene kablove niti produžne kablove koji nisu originalni.
10. Zadržite površinu rerne se takođe zagreva kada je rerma u radu. Električne konekcije
11. Ne dirajte zadnju površinu, inače može doći do oštećenja veza.
12. Ne stežite povezivanje kablova na vratima rerne i ne provodite ih preko vrućih površina. Ako kabl

sagori, to može izazvati kratki spoj rerne, pa čak i požar.

13. Ako je kabl za napajanje oštećen, mora ga zameniti proizvođač, ovlašćeni tehnički servis ili drugo kvalifikovano osoblje kako bi se izbegla opasna situacija.
14. Ne koristite parne čistače za čišćenje uređaja, jer može doći do strujnog udara.
15. Za instalaciju je potreban višepolni prekidač koji može isključiti napajanje. Isključivanje sa napajanja

mora biti obezbeđeno prekidačem ili integrisanim osiguračem postavljenim na fiksno napajanje u skladu sa građevinskim propisima.

16. Uređaj je opremljen kablom tipa „Y”.
17. Fiksne veze treba povezati na napajanje koje omogućava višepolno isključivanje. Za uređaje sa kategorijom prenaponske zaštite ispod III, uređaj za isključivanje treba biti povezan na fiksno napajanje u skladu sa kodom ožičenja.

Predviđena upotreba

1. Ovaj proizvod je dizajniran za kućnu upotrebu. Komercijalna upotreba nije dozvoljena.
2. Ovaj uređaj može se koristiti samo u svrhu kuvarstva. Ne sme se koristiti za druge svrhe, kao što je zagrevanje prostora.
3. Ovaj uređaj se ne sme koristiti za zagrevanje tanjira ispod roštilja, sušenje odeće ili peškira kačenjem na ručku, niti za bilo kakve druge svrhe zagrevanja.
4. Proizvođač ne preuzima odgovornost za bilo kakvu štetu nastalu usled nepravilnog korišćenja ili nepravilnog rukovanja.
5. Deo rerne uređaja može se koristiti za odmrzavanje, pečenje, prženje i roštiljanje hrane.
6. Operativni vek proizvoda koji ste kupili je 10 godina. Ovo je period za koji proizvođač obezbeđuje rezervne delove potrebne za rad ovog proizvoda.

Metode zaštite keramičke staklene površine za kuvanje

Keramička staklena površina je nezapaljiva i otporna na ogrebotine do određene mere. Međutim, kako biste izbegli bilo kakvo oštećenje, molimo vas da uradite sledeće:

1. Nikada ne sipajte hladnu vodu na vruće ploče za kuvanje.
2. Ne stojte na keramičkoj staklenoj ploči.
3. Iznenadni pritisak, na primer, pad začinske soli, može biti kritičan. Zato nemojte stavljati takve predmete na područje iznad ploča za kuvanje.
4. Nakon svake upotrebe, uverite se da su dno posude i površine zona kuvanja čisti i suvi.

5. Ne ljuštite povrće na površinama ploče za kuvanje. Pesak koji može otpasti sa povrća može ogrebiti keramičku staklenu ploču.
6. Ne postavljajte zapaljive materijale poput kartona ili plastike na pećnicu. Predmeti poput lima, cinka ili aluminijuma (kao i aluminijumske folije ili prazni aparati za kafu) mogu se otopiti na vrućim površinama za kuvanje, što može uzrokovati oštećenje.
7. Pazite da zašećerena hrana ili voćni sokovi ne dođu u kontakt sa vrućim zonama za kuvanje. Keramička staklena površina može se zaprljati zbog njih.

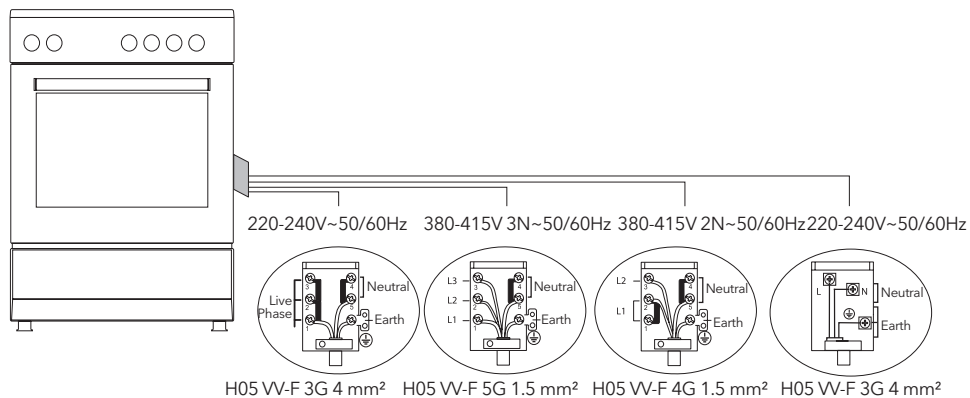
Električna veza

1. Vaša rerna zahteva osigurač od 40 A za jednofazno napajanje ili 3x16 A osigurač za trofazno napajanje, u zavisnosti od električne snage. Sekcija za kuvanje ima 4 keramičke grejače, a sekcija rerne ima električne modele. Instalacija mora biti obavljena od strane kvalifikovanog električara.
2. Vaša rerna je podešena u skladu sa napajanjem 220-240V / 380-415V AC, 50/60Hz. Ako je napajanje različito od ove vrednosti, obratite se svom ovlašćenom servisu.
3. Električna veza rerne treba biti povezana samo na utičnice sa instaliranim uzemljenjem, u skladu sa lokalnim propisima. Ako na mestu gde će rerna biti instalirana ne postoje utičnice sa uzemljenjem, odmah se obratite kvalifikovanom električaru za

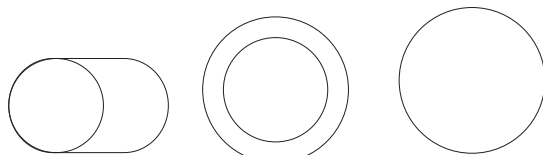
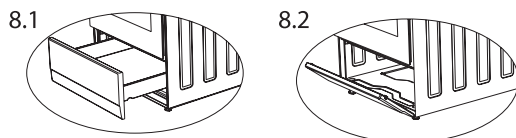
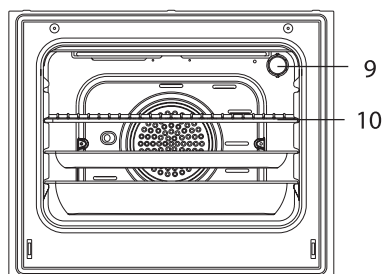
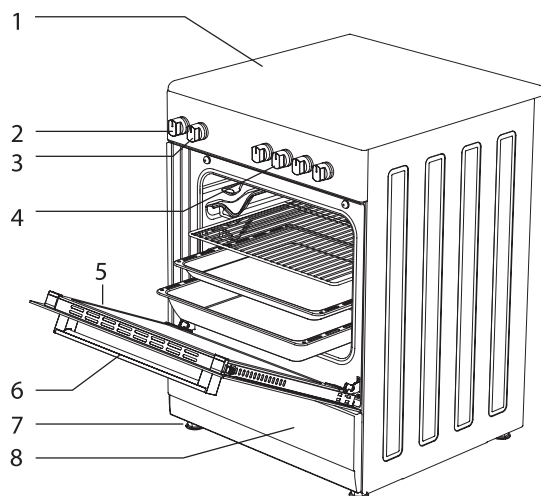
instalaciju. Proizvođač nije odgovoran za štetu koja može nastati ako uređaj nije povezan sa sistemom uzemljenja.

4. Ako se vaš napojni kabl ošteti, treba ga zameniti od strane ovlašćenog servisa ili kvalifikovanog električara kako bi se izbegla opasnost od električnog šoka.
5. Električni kabl ne sme dolaziti u kontakt sa vrućim delovima uređaja.
6. Koristite svoju pećnicu u svom okruženju.
7. Pri postavljanju pećnice na željeno mesto, uverite se da je na nivou radne ploče. Ako je potrebno, podesite nogice pećnice kako bi se dovela do nivoa radne ploče.

Šema električne veze



UVOD U UREĐAJ



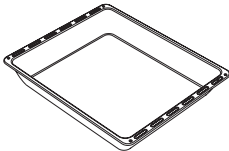
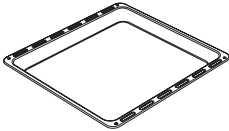
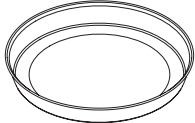
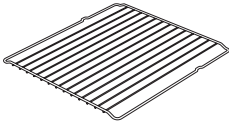
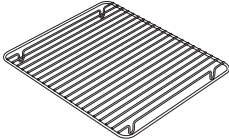
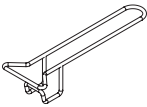
11

12

13

1. Staklena ploča
2. Dugme za termostats
3. Dugme za komandu pećnice
4. Regulatori za vitrokeramičke ploče
5. Vrata rerne
6. Drška
7. Plastična noga
8. Donja vrata fiok
- 8.1. Fioka
- 8.2. Poklopna vrata
9. Lampa
10. Rešetka
11. Keramički grejač (140 mm / 250 mm)
12. Keramički grejač (120 mm / 180 mm)
13. Keramički grejač (140 mm or 180 mm)

Dodaci

	Duboki pleh* Koristi se za testo, velike pečenke, vlažnu hranu. Takođe se može koristiti kao posuda za sakupljanje ulja ako pečete direktno na rešetki sa kolačima, zamrznutom hranom i jelima od mesa.
	Pleh/ Stakleni pleh* Koristi se za testo (kolačiće, biskvite itd.), zamrznutu hranu.
	Tepsija* Koristi se za testo i zamrznutu hranu.
	Rešetka Koristi se za pečenje ili postavljanje hrane koja treba da se peče, prži ili zamrzne na željenu rešetku.
	Teleskopska šina * Tepsije i žičane rešetke mogu se lako ukloniti i instalirati zahvaljujući teleskopskim šinama.
	Žičana rešetka u plehu* Hrana koja se lepi tokom kuvaranja, poput steka, stavlja se na rešetku tepsije. Na taj način se sprečava kontakt hrane sa tepsijom i lepljenje.
	Ručka za pleh* Koristi se za držanje vrućih tepsija.

Tehničke karakteristike vaše rerne

Specifikacije	60x60			
Spoljna širina	600 mm			
Spoljna dubina	630 mm			
Spoljna visina	855 mm			
Snaga lampe	15-25 W			
Donji grejač	1200 W			
Gornji grejač	1200 W			
Turbo grejač	1800 W			
Grejač rešetke	Mala rešetka	1200 W	Velika rešetka	2400 W
Napajanje	220-240V AC/380-415V AC 50/60 Hz			
Topla ploča 145 mm *	1000 W			
Topla ploča 180 mm *	1500 W			
Brzogrejuća ploča 145 mm *	1500 W			
Brzogrejuća ploča 180 mm *	2000 W			
Keramički grejač 140 mm *	1200 W			
Keramički grejač 180 mm *	1700 W / 1800 W			
Keramički grejač 140 mm / 250 mm *	1800 W			
Keramički grejač 120 mm / 180 mm *	1700 W			



UPOZORENJE!

- **UPOZORENJE:** Za izmene koje obavlja ovlašćeni servis, treba uzeti u obzir ovu tabelu. Proizvođač ne snosi odgovornost za eventualne probleme nastale zbog nepravilno izvršene izmene.
- **UPOZORENJE:** Kako bi se povećao kvalitet proizvoda, tehničke specifikacije mogu biti izmenjene bez prethodnog obaveštenja.
- **UPOZORENJE:** Vrednosti navedene uz uređaj ili u pratećoj dokumentaciji su laboratorijska merenja u skladu sa odgovarajućim standardima. Ove vrednosti mogu se razlikovati u zavisnosti od uslova korišćenja i okruženja.

INSTALACIJA VAŠE RERNE

Proverite da li je električna instalacija odgovarajuća za stavljanje uređaja u radno stanje. Ako instalacija nije odgovarajuća, pozovite električara i vodoinstalatera da prilagode instalacije po potrebi. Proizvođač ne snosi odgovornost za štete nastale radovima koje izvođe neovlašćena lica.

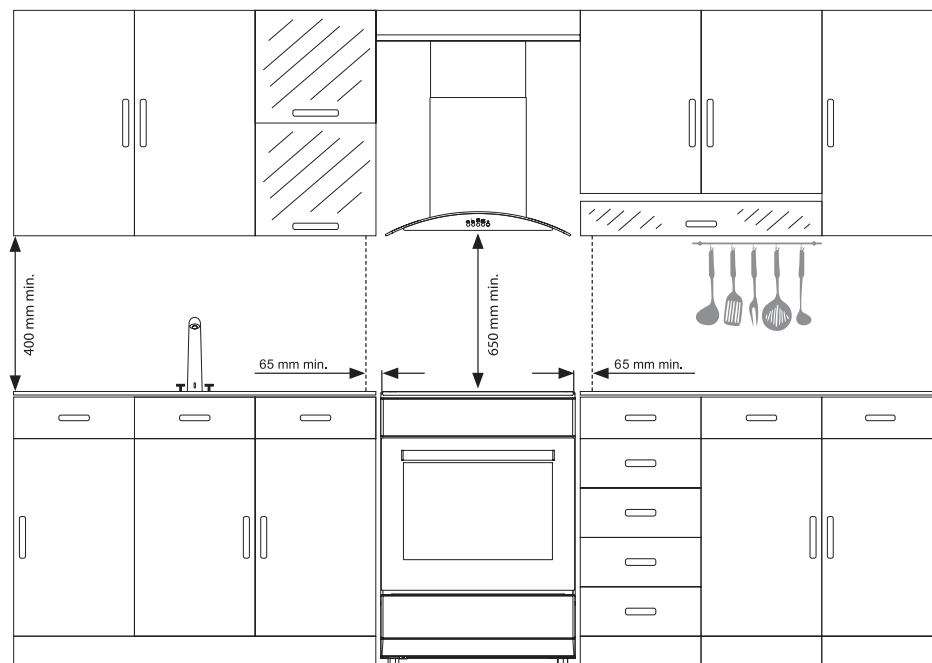


UPOZORENJE!

- **UPOZORENJE:** Odgovornost kupca je da pripremi mesto na kojem će uređaj biti postavljen, kao i da obezbedi pripremu električne instalacije.
- **UPOZORENJE:** Prilikom instalacije uređaja treba se pridržavati pravila propisanih lokalnim standardima za električne instalacije.
- **UPOZORENJE:** Proverite da li uređaj ima oštećenja pre nego što ga instalirate. Nemojte instalirati proizvod ako je oštećen. Oštećeni proizvodi predstavljaju rizik za vašu sigurnost.

Pravo mesto za instalaciju i važna uputstva

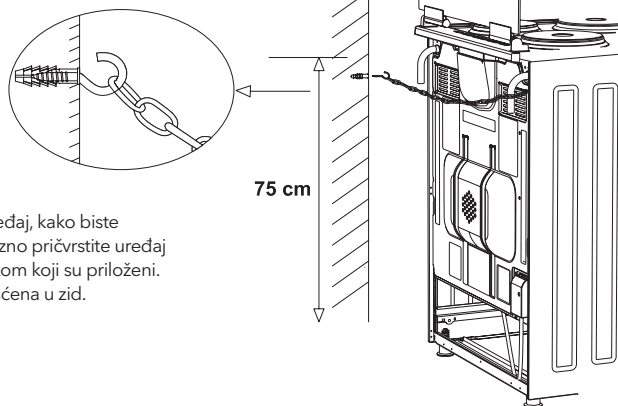
- Noge uređaja ne smeju da budu na mekim površinama kao što su tepisi. Pod u kuhinji treba da bude dovoljno izdržljiv da podrži težinu uređaja i sav kuhinjski pribor koji se koristi sa njim.
- Uređaj treba koristiti sa minimalnim rastojanjem od 400 mm iznad gornjih površina šporeta i 65 mm od bočnih površina unutar kuhinjskog nameštaja.
- Uređaj je pogodan za upotrebu na obe bočne strane, bez potrebe za dodatnim osloncem ili ugradnjom u kabinet. Ako se iznad šporeta postavlja nape ili aspirator, pridržavajte se uputstava proizvođača za visinu montaže (min. 650 mm).



UPOZORENJE!

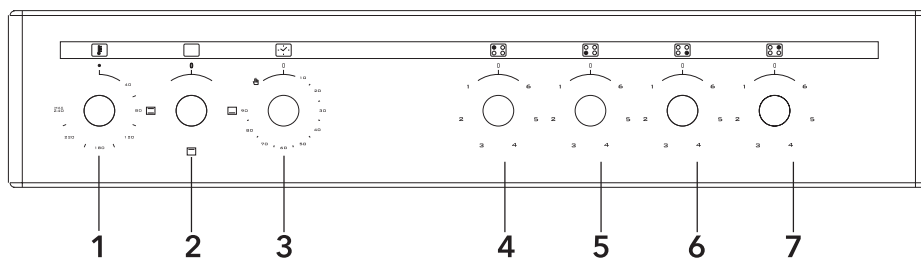
- **UPOZORENJE:** Kuhinjski nameštaj u blizini uređaja mora biti otporan na toplotu.
- **UPOZORENJE:** Nemojte instalirati uređaj pored frižidera ili rashladnih uređaja. Toplota koju uređaj emituje povećava potrošnju energije hladnjaka.
- **UPOZORENJE:** Nemojte koristiti vrata i/ili ručku za nošenje ili pomeranje uređaja.

Ilustracija vezivanja lanca



Pre nego što počnete da koristite uređaj, kako biste obezbedili sigurnu upotrebu, obavezno pričvrstite uređaj za zid pomoću lanca i zavrtnja sa kukom koji su priloženi. Proverite da li je kuka sigurno pričvršćena u zid.

KONTROLNA TABLA

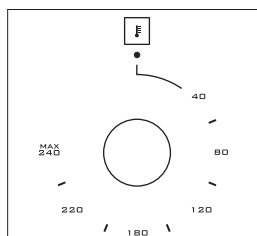


- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| 1. Termosta | 4. Prednji levi električni grejač |
| 2. Dugme za izbor funkcije | 5. Prednji desni električni grejač |
| 3. Zadnji levi električni grejač | 6. Zadnji desni električni grejač |

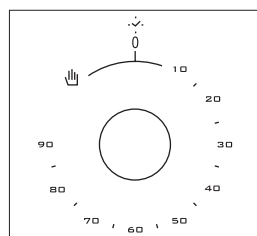


UPOZORENJE!

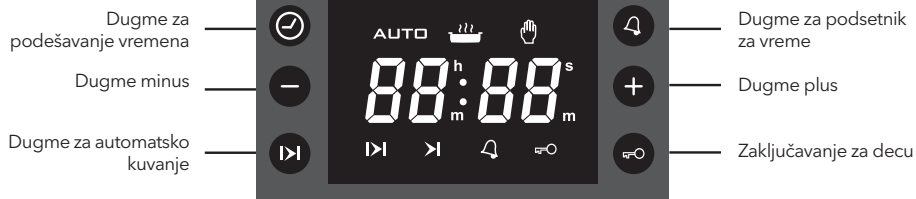
Kontrolna tabla iznad je samo u ilustrativne svrhe. Uzmite u obzir kontrolnu tablu na vašem uređaju.



Termosta: Koristi se za podešavanje temperature kuvanja jela koje se priprema u rerni. Nakon što stavite hranu u rernu, okrenite prekidač da podesite željenu temperaturu u rasponu od 40-240°C. Za temperature kuvanja različitih namirnica, pogledajte tabelu kuvanja.



Mehanički tajmer*: Koristi se za određivanje trajanja kuvanja u rerni. Kada podešeno vreme istekne, napajanje grejača se isključuje, a emituje se zvučni signal upozorenja. Mehanički tajmer se može podesiti na željeni period u rasponu od 0-90 minuta. Za trajanje kuvanja, pogledajte tabele kuvanja.



Simboli na ekranu

	Indikacija statusa rerne • Uključeno: Aktivno je potpuno ili delimično automatsko kuvanje. • Treperi: Automatsko kuvanje je završeno ili je rerma u stanju uključenosti. • Isključeno: Automatsko kuvanje nije aktivno.
	Indikacija statusa rerne • Uključeno: Tajmer relej je zatvoren / kuvanje je u toku ili je rerma spremna za kuvanje. • Isključeno: Tajmer relej je otvoren / kuvanje nije aktivno.
	Indikacija statusa ručnog kuvanja • Uključeno: Ručno kuvanje. • Isključeno: Automatsko kuvanje (automatski simbol je uključen).
	Indikacija režima podešavanja poluautomatskog kuvanja • Treperi: Indikacija režima trajanja kuvanja, moguće je podesiti pomoću + ili - dugmadi.
	Indikacija režima podešavanja za potpuno automatsko kuvanje • Treperi: Indikacija režima završetka kuvanja, podešavanje je moguće uz + ili - dugmadi.
	Indikacija statusa tajmera za minute • Uključeno: Alarm tajmera za minute je aktivan. • Treperi: Režimu podešavanja minutara, moguće je pristupiti pomoću dugmadi + ili - je trenutni alarm tajmera za minute završen. • Isključeno: Tajmer za minute nije aktivan.
	Indikacija dečije zaštite • Uključeno: Dečija zaštita je aktivna. • Isključeno: Dečija zaštita je neaktivna.

Uključivanje napajanja

Pri uključivanju napajanja, rerna je neaktivna, simboli vremena tokom dana i AUTO trepere. Prikazano (trepereće) vreme tokom dana nije tačno i mora biti podešeno. Pritisnite  da biste aktivirali rernu i nastavili sa podešavanjem vremena tokom dana, postupite na sledeći način.

Podešavanje vremena tokom dana

Podešavanje vremena tokom dana je moguće samo kada nijedan program kuvanja nije u toku. Pritisnite  da uđete u režim podešavanja, simbol dvotačke između brojeva sati i minuta će početi da treperi. Koristeći bilo koji  ili  podesite željeno trajanje. Maksimalno podesivo trajanje je 23h 59 minuta. Režim podešavanja će biti napušten unutar 5 sekundi nakon poslednjeg pritiska dugmeta ili može biti odmah prekinut pritiskanjem dugmeta .

Podešavanje tajmera za minute

Ovom funkcijom možete podesiti trajanje u minutima. Nakon što protekne podešeno vreme, oglasit će se alarm. Pritisnite  da uđete u režim podešavanja tajmera za minute,  simbol će početi da treperi na ekranu. Dugmetom  ili  podesite željeno trajanje. Maksimalno podesivo trajanje je 23h 59 minuta. Režim podešavanja će biti napušten unutar 5 sekundi nakon poslednjeg pritiska dugmeta ili može biti odmah prekinut pritiskanjem dugmeta .

Otkazivanje tajmera za minute

Svaka aktivna funkcija tajmera za minute može biti otkazana pritiskanjem i držanjem dugmeta  dugmeta na 3 sekunde. Simbol  na ekranu će nestati simbol koji označava aktivnu funkciju tajmera za minute.

Otključavanje zvuka alarma zvučnika

Kada prođe podešeno vreme tajmera za minute, alarm zvučnika će početi da zvoni, uz treperenje simbola  na ekranu. Bilo koji pritisak na dugme zaustaviće zvuk alarma i ovu indikaciju. Ako se dugme ne pritisne, zvuk alarma će automatski prestati nakon 7 minuta, ali će simbol nastaviti da treperi.

Poluautomatsko kuvanje

Ovaj program kuvanja je namenjen za odmah početak kuvanja na određeno vreme. Nakon što se rerna postavi na željenu funkciju i temperaturu pomoću dugmadi na rerni:

1. Pritisnite ,  simbol će treperiti na ekranu.
2. Koristeći  ili  da podesite željeno trajanje kuvanja. Simbol **AUTO** će se pojaviti na ekranu, dok  ne nestane.
3. Nakon 5 sekundi od poslednjeg pritiska dugmeta ili pritiskanjem  dva puta, podešavanje je završeno  simbol nestaje, a prikaz će pokazivati trenutno vreme.

Potpuno automatsko kuvanje

Ovaj program kuvanja je namenjen za odloženo kuvanje tako što se programira vreme kada hrana treba da bude gotova. Drugim rečima, rerna neće odmah početi sa kuvanjem, već će automatski izračunati vreme kada treba da počne sa kuvanjem.

1. Izvršite korak 1 i 2 poluautomatskog kuvanja kao što je gore opisano (podešavanje trajanja kuvanja).
2. Pritisnite  još jednom, simbol  počće da treperi.
3. Pritiskom  ili  programirajte vreme završetka kuvanja. Simbol  će nestati, ali simbol **AUTO** će i dalje biti prisutan na ekranu. Ovo znači da je automatsko kuvanje programirano, ali kuvanje još nije počelo.
4. Nakon 5 sekundi od poslednjeg pritiska dugmeta ili pritiskom na , podešavanje će biti završeno, simbol  nestaje sa ekrana, a prikaz će pokazivati trenutno vreme.

Režim ručnog kuvanja

Svako automatsko kuvanje u toku može biti otkazano pritiskanjem i držanjem  3 sekunde. Simbol **AUTO** će nestati i ovaj  će se pojaviti. U ručnom režimu, rerna će biti aktivna u zavisnosti od stanja dugmadi na rerni.

Kraj automatskog kuvanja

Nakon što automatsko kuvanje bude završeno, simbol **AUTO** će treperiti na ekranu, a alarm zvučnik će se oglasiti. Bilo koji pritisak na dugme zaustaviće zvuk alarma, ali će simbol nastaviti da treperi dok **IXI** se dugme ne pritisne. Alarm zvučnika će trajati 7 minuta ako se ne zaustavi.

Prekid napajanja

Nakon bilo kojeg prekida napajanja, vaša rerna će biti neaktivna nakon što se napajanje vrati, iz bezbednosnih razloga. Nakon ponovno **AUTO** puštanja napajanja, brojevi vremena i simbol će treperiti, i vreme treba da se podeši (pogledajte: uključanje napajanja).

NAPOMENA

Treperi **AUTO** označava da je rerna neaktivna i da treba da pređete na ručni način rada.

Child lock

Ova funkcija je namenjena neautorizovane izmene podešavanja. Kad je ova funkcija aktivna, pritisak bilo kog dugmeta osim  biće neaktivni.

Da biste aktivirali ovu funkciju, pritisnite  dugme dok se  pojavljuje se na ekranu, otprilike na 3 sekunde. Da biste je deaktivirali, ponovite isti postupak dok  simbol ne nestane.

NAPOMENA

Bilo koji alarm zvuk može biti zaustavljen pritiskanjem bilo kog dugmeta, čak i kada je aktivirana funkcija zaključavanja za decu.

Programabilne opcije

Ton alarma:

Kad nijedan režim podešavanja nije aktivan, pritiskom držanjem  dugmeta biće proizveden trenutno važeći ton zvučnog alarma. Oslobađanjem i ponovnim pritiskanjem istog dugmeta, možete prelaziti kroz 3 dostupna tona alarma. Poslednji čujni ton alarma biće automatski zapamćen kao odabrani ton.

NAPOMENA

Programabilne opcije su nevolatilne i biće sačuvane čak i nakon nestanka struje.

ODSEK ZA KORIŠĆENJE RERNE

Korišćenje grejača rerne

1. Kada prvi put koristite vašu rernu, može se pojaviti miris koji dolazi od upotrebe grejača. Da biste se oslobodili ovog mirisa, uključite rernu na 240 °C na 45-60 minuta dok je prazna.
2. Prekidač za kontrolu rerne treba biti postavljen na željenu vrednost; u suprotnom, rerna neće raditi.
3. Vrste jela, vreme kuvanja i pozicije termostata navedeni su u tabeli kuvanja. Vrednosti u tabeli kuvanja su karakteristične vrednosti koje su dobijene na osnovu testova obavljenih u našem laboratoriji. Možete pronaći različite varijante koje odgovaraju vašem ukusu u zavisnosti od vaših navika u kuvanju i korišćenju.
4. U vašoj rerni možete peći piletinu na okretanje uz pomoć dodatne opreme.
5. Vremena kuvanja: Rezultati se mogu promeniti u zavisnosti od naponske mreže, materijala različitog kvaliteta, količine i temperatura.
6. Tokom kuvanja u rerni, vrata rerne ne treba često otvarati. U suprotnom, cirkulacija toplote može biti neuravnotežena i rezultati mogu biti promenjeni.

Korišćenje roštilja

1. Kada postavite roštilj na gornju policu, hrana na roštilju ne sme da dodiruje roštilj.
2. Možete unapred ugrijati rernu 5 minuta dok roštiljate. Ako je potrebno, možete okrenuti hranu.
3. Hrana treba da bude u centru roštilja kako bi se obezbedila maksimalna cirkulacija vazduha kroz rernu.

Da uključite roštilj;

1. Postavite dugme za funkciju na simbol roštilja.
2. Zatim, podesite željenu temperaturu roštilja.

Da isključite roštilj;

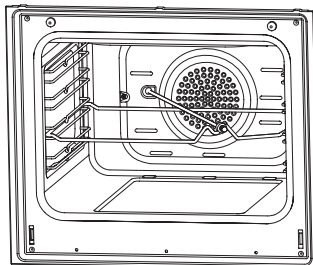
Podesite dugme za funkciju na poziciju "off" (isključeno).



UPOZORENJE!

Držite vrata rerne zatvorena dok koristite roštilj.

Korišćenje pečenja piletine*



Postavite ražanj na okvir. Uklizajte okvir sa ražnjem u rernu na željeni nivo. Postavite posudu za masnoću na dno kako bi se sakupile kapi. Dodajte malo vode u posudu za masnoću radi lakšeg čišćenja. Ne zaboravite da uklonite plastični deo sa ražnja. Nakon pečenja, pričvrstite plastičnu ručku na ražanj i izvadite hranu iz rerne.

Slika 1

ODSEK ZA KORIŠĆENJE ŠPORETA

Korišćenje i opis ploče za kuvanje od vitrokeramike

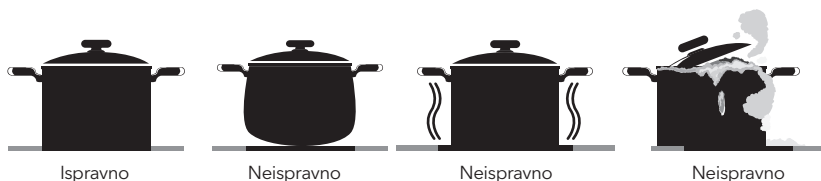
	Nivo 1	Nivo 2	Nivo 3	Nivo 4	Nivo 5	Nivo 6	Nivo 7	Nivo 8	Nivo 9	Maks.
140 mm Komutator	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W	–	–	–	–
180 mm Komutator	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W	–	–	–	–
180 mm Regulator	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	1800 W	–
140/250 mm	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1000 W	1800 W
120/180 mm Dual Hilight	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	700 W	1700 W

1. Ploču za kuvanje upravljate prekidačima za ringlove na kontrolnoj tabli rečne. Ovaj prekidač reguliše energiju kako bi se postigla željena temperatura koju ste vi postavili.
2. Da biste postigli dobre rezultate kuvanja, dno posuda treba da bude što deblje i ravnije.
3. Dno posuda i kuvarске zone treba da budu iste veličine. Ako je moguće, uvek stavljajte poklopce na posude. Uvek postavite posude na kuvarске zone pre nego što ih uključite. Isključite kuvarске zone pre nego što istekne vreme kuvanja kako biste iskoristili preostalu toplinu.
4. Okrenite dugme u smeru kazaljke na satu da biste počeli sa radom. Temperatura koju postavite pomeranjem dugmeta na liniji postepeno raste do maksimuma. (Jedna zona)
5. Za dvostruku kuvarsku zonu, prvi prsten radi kao pojedinačna zona; drugi prsten počinje da radi nakon što dodatno okrenete dugme u smeru kazaljke na satu do kraja u "maksimalnoj" regiji. Kada okrenete dugme u suprotnom smeru, prvi prsten će raditi u maksimalnom opsegu, a snaga drugog prstena će se smanjiti do željene temperature.

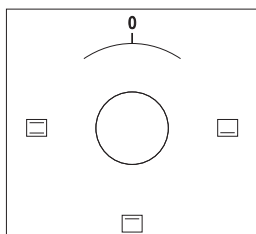
Korišćenje vrućih ploča

	Nivo 1	Nivo 2	Nivo 3	Nivo 4	Nivo 5	Nivo 6
80 mm	200 W	250 W	450 W	---	---	---
145 mm	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
180 mm	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
145 mm brzo	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
180 mm brzo	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm brzo	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm brzo	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
220 mm	220 W	350 W	560 W	910 W	1460 W	2000 W

1. Električne vruće ploče imaju standard od 6 nivoa temperature (kao što je opisano gore).
2. Prilikom prvog korišćenja, operišite električnu vruću ploču na poziciji 6 tokom 5 minuta. Ovo će omogućiti da se agent na vašoj ploči, koji je osetljiv na toplotu, stvrdne spaljivanjem.
3. Koristite posude sa ravnim dnom koje potpuno kontaktiraju sa toplotom što je više moguće, kako biste energiju koristili produktivnije.



TIPOVI PROGRAMA



Dugme za funkciju: Koristi se za određivanje grejača koji će se koristiti za kuvanje jela u rerni. Tipovi programa grejača na ovom dugmetu i njihove funkcije opisani su u nastavku. Nisu svi tipovi grejača i programi koji se sastoje od ovih grejača dostupni na svim modelima.

	Turnspit - Okretna ražanj		Fan - Ventilator
	Top + Bottom heating element - Gornji + Donji grejač		Turbo heating + Fan - Turbo grejanje + Ventilator
	Lamp - Lampa		Bottom + Top heating elements + Fan - Donji + Gornji grejači + Ventilator
	Bottom heating element + Fan - Donji grejač + Ventilator		Grill heating element + Fan - Grejač za roštilj + Ventilator
	Grill heating element - Grejač za roštilj		Grill burner / Grill heating element - Roštiljski plamenik / Grejač za roštilj
	Grill heating element + Lamp - Grejač za roštilj + Lampa		Top heating element - Gornji grejač
	Electrical timer - Električni tajmer		Oven burner / Bottom heating element - Plamenik rerne / Donji grejač



UPOZORENJE!

Svi tipovi grejača i programi koji koriste ove grejače možda neće biti dostupni na svim modelima.

TABELA VREMENA KUVANJA



UPOZORENJE!

Rernu je potrebno prethodno zagrijati 10 minuta pre stavljanja hrane u nju.

Hrana	Funkcija kuvanja	Temperatura (°C)	Pozicija rešetke	Trajanje kuvanja (min.)
Kolač (pleh / kalup)	Statička / Statička + ventilator	170-180	2	35-45
Mali kolači	Statička / Turbo + ventilator	170-180	2	25-30
Pita	Statička / Statička + ventilator	180-200	2	35-45
Pecivo	Statička	180-190	2	25-30
Keks	Statička	170-180	3	20-25
Pita sa jabukama	Statička / Turbo + ventilator	180-190	2	50-70
Biskvit	Statička	200/150 *	2	20-25
Pica	Statička + ventilator	180-200	3	20-30
Lazanja	Statička	180-200	2	25-40
Puslice	Statička	100	2	60
Piletina	Statička + ventilator / Turbo + ventilator	180-190	2	45-50
Pečena piletina **	Gril	200-220	4	25-30
Pečena riba **	Gril + ventilator	200-220	4	25-30
Biftek **	Gril + ventilator	Max.	4	15-20
Pečene čufte **	Gril	Max.	4	20-25

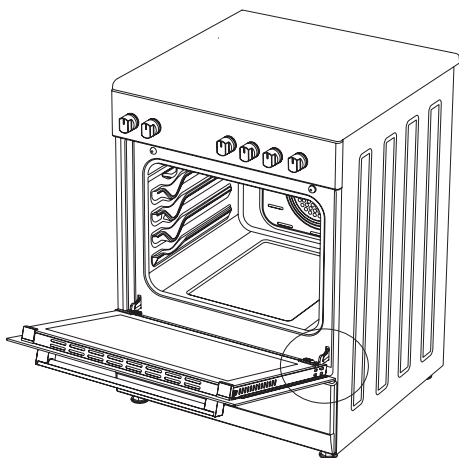
* Bez prethodnog zagrevanja. Prva polovina pečenja treba da bude na 200 °C, a druga polovina na 150 °C.

** Tokom polovine pečenja, jelo treba okrenuti.

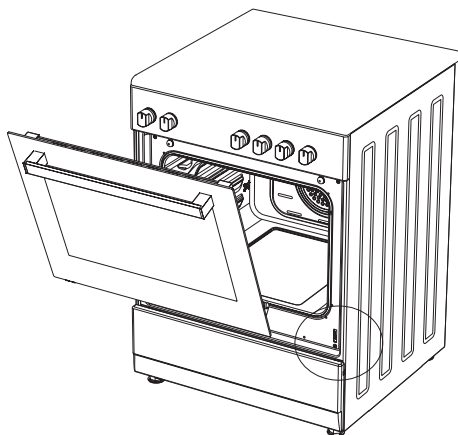
ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

1. Dok rerna radi ili ubrzo nakon što počne sa radom, izuzetno je vruća. Izbegavajte dodirivanje grejnih elemenata.
2. Nikada ne čistite unutrašnji deo, kontrolnu tablu, poklopac, plehove i ostale delove rerne alatima kao što su tvrda četka, mrežica za ribanje ili nož. Ne koristite abrazivna sredstva, sredstva koja grebu ili deterdžente.
3. Nakon čišćenja unutrašnjih delova rerne sapunicom, isperite ih i temeljno osušite mekom krpom.
4. Staklene površine čistite posebnim sredstvima za čišćenje stakla.
5. Nemojte čistiti rernu paročistačem.
6. Pre otvaranja gornjeg poklopca rerne, očistite prosutu tečnost sa poklopca. Takođe, pre zatvaranja poklopca, uverite se da se površina šporeta dovoljno ohladila.
7. Nikada ne koristite zapaljiva sredstva kao što su kiselina, razređivač ili benzin prilikom čišćenja rerne.
8. Nemojte prati nijedan deo rerne u mašini za pranje sudova.
9. Kako biste očistili prednje staklo poklopca rerne, uklonite šrafove koji drže ručku pomoću šrafčigera i skinite vrata rerne. Zatim ih temeljno očistite i isperite. Nakon sušenja, pravilno postavite staklo rerne i ponovo pričvrstite ručku.

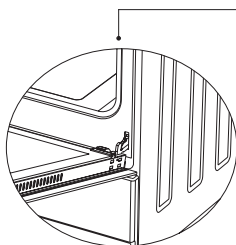
MONTAŽA VRATA RERNE



Slika 2

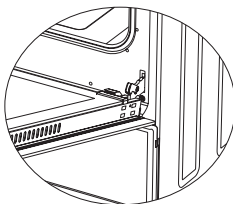


Slika 3



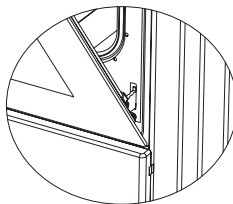
Slika 2.1

Potpuno otvorite vrata rerne povlačenjem ka sebi. Zatim, izvršite proces otključavanja povlačenjem brave šarke prema gore uz pomoć šrafciopera, kao što je prikazano na slici 2.1.



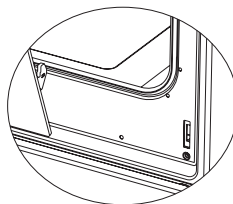
Slika 2.2

Podesite bravu šarke na najširi ugao, kao što je prikazano na slici 2.2. Podesite obe šarke koje povezuju vrata rerne sa reonom u isti položaj.



Slika 3.1

Zatim, zatvorite vrata rerne tako da se oslonite na bravu šarke, kao što je prikazano na slici 3.1.



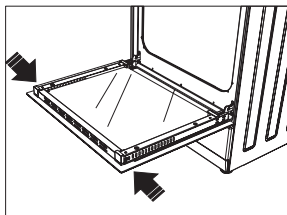
Slika 3.2

Da biste uklonili vrata rerne, povucite ih nagore držeći ih obema rukama kada su blizu zatvorenog položaja, kao što je prikazano na slici 3.2

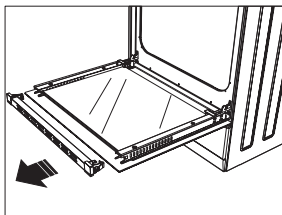
Da biste ponovo postavili vrata rerne, izvršite gore navedene korake u obrnutom redosledu.

Čišćenje i održavanje prednjeg stakla vrata rerne

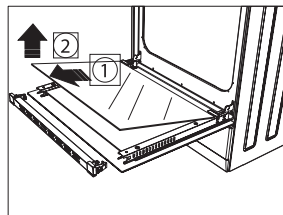
Uklonite profil pritiskanjem plastičnih kvačica sa obe leve i desne strane, kao što je prikazano na slici 4, i povlačenjem profila ka sebi, kao što je prikazano na slici 5. Zatim uklonite unutrašnje staklo, kao što je prikazano na slici 6. Ako je potrebno, srednje staklo može se ukloniti na isti način. Nakon što završite sa čišćenjem i održavanjem, ponovo montirajte stakla i profil u obrnutom redosledu. Uverite se da je profil pravilno postavljen na svoje mesto.



Slika 4



Slika 5



Slika 6

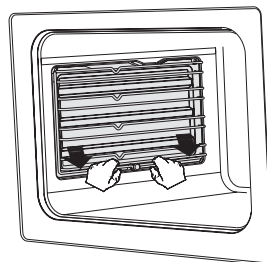
Katalitički zidovi*

Katalitičke zidove se nalaze s leve i desne strane komore, ispod vodiča. Katalitički zidovi uklanjaju neprijatne mirise i omogućavaju najbolje performanse šporeta. Takođe, katalitički zidovi apsorbuju ostatak ulja i čiste vašu rernu dok ona radi..

Uklanjanje katalitičkih zidova

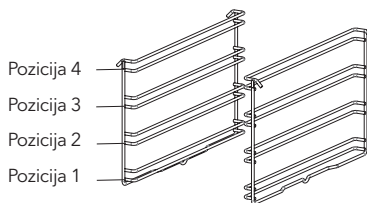
Da biste uklonili katalitičke zidove, vodiči moraju biti izvučeni. Čim se vodiči izvuku, katalitički zidovi će se automatski osloboditi. Katalitički zidovi moraju biti zamenjeni nakon 2-3 godine.

Slika 7



Pozicije rešetki

Važno je pravilno postaviti žičanu rešetku u rernu. Nemojte dozvoliti da žičana rešetka dodiruje zadnji zid rerne. Pozicije rešetki su prikazane na sledećoj slici. Možete postaviti duboki pleh ili standardni pleh na donje i gornje žičane rešetke.



Montaža i uklanjanje žičanih rešetki

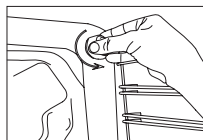
Da biste uklonili žičane rešetke, pritisnite kvačice označene strelicama na slici, prvo uklonite donju, a zatim gornju rešetku sa mesta za montažu. Da biste instalirali žičane rešetke, izvršite postupak u obrnutom redosledu od uklanjanja žičane rešetke.

Zamena lampice u rerni

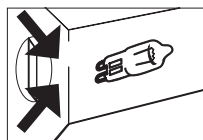


UPOZORENJE!

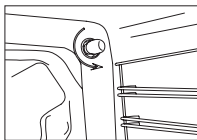
Da biste izbegli električni udar, uverite se da je krug aparata isključen pre nego što zamenite sijalicu. (Otvoreni krug znači da je napajanje isključeno). Prvo isključite napajanje aparata i uverite se da je aparat hladan. Uklonite stakleni zaštitu okretanjem u skladu sa uputstvom na levoj strani slike. Ako imate poteškoća u okretanju, korišćenje plastičnih rukavica može vam pomoći. Zatim uklonite sijalicu okretanjem, instalirajte novu sijalicu sa istim specifikacijama. Ponovo montirajte stakleni zaštitu, priključite kabl aparata u električnu utičnicu i završite zamenu. Sada možete koristiti svoju rernu.

Sijalica tipa G9

220-240 V, AC 15-25 W



Slika 8

Sijalica tipa E14

220-240 V, AC 15 W



Slika 9

Korišćenje deflektora za gril *

1. Sigurnosni panel je dizajniran da zaštiti kontrolnu tablu i dugmad kada je rena u režimu grilovanja. (slika 10)
2. Molimo vas da koristite ovaj sigurnosni panel kako biste sprečili da toplota ošteti kontrolnu tablu i dugmad kada je rena u režimu grilovanja.

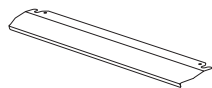
**UPOZORENJE!**

Pristupni delovi mogu biti vrući kada se koristi gril. Mala deca treba držati dalje od rerne.

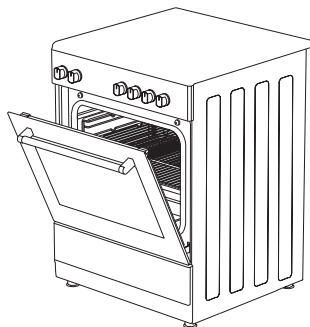
3. Postavite sigurnosni panel ispod kontrolne table otvaranjem prednjeg stakla vrata rerne. (slika 11)
4. Zatim osigurajte sigurnosni panel između rerne i prednjeg poklopca nežno zatvarajući poklopac. (slika 12)
5. Važno je da tokom kuvanja u režimu grilovanja, poklopac ostane otvoren na propisanoj udaljenosti.
6. Sigurnosni panel će obezbediti idealne uslove za kuvanje, dok štiti kontrolnu tablu i dugmad.

**UPOZORENJE!**

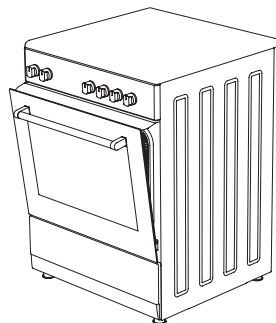
Ako šporet ima opciju „zatvoreni gril sa termostatom“, možete držati vrata rerne zatvorena tokom rada; u ovom slučaju deflektor za gril neće biti potreban.



Slika 10



Slika 11



Slika 12

OTKLANJANJE PROBLEMA

Možete rešiti probleme na koje naidete sa vašim proizvodom proverom sledećih tačaka pre nego što pozovete tehničku službu.

Tačke provere

U slučaju da imate problem sa rernom, prvo proverite tabelu u nastavku i pokušajte sa predloženim rešenjima.

Problem	Mogući uzrok	Šta raditi
Rerna ne radi.	Napajanje nije dostupno.	Proverite napajanje.
Isključuje se tokom kuvanja.	Predugačak neprekidni rad.	Pustite da se rerna ohladi nakon dugih ciklusa kuvanja.
Vrata rerne se ne otvaraju kako treba.	Ostaci hrane zaglavljani između vrata i unutrašnje šupljine.	Dobro očistite rernu i pokušajte ponovo da otvorite vrata.
Strujni udar kada dodirnete rernu.	Nema odgovarajućeg uzemljenja. Koristi se neuzemljena zidna utičnica.	Uverite se da je napajanje pravilno uzemljeno.
Voda kaplje.	Voda ili para mogu se stvoriti pod određenim uslovima u zavisnosti od hrane koja se kuva. Ovo nije greška uređaja.	Pustite da se rerna ohladi, a zatim obrišite krpom za suđe.
Para izlazi iz pukotine na vratima rerne.		
Preostala voda u rerni.		
Dim izlazi tokom rada.	Kada prvi put koristite rernu	Iz grejača izlazi dim. Ovo nije greška. Nakon 2-3 ciklusa više neće biti dima.
	Hrana na grejaču.	Pustite rernu da se ohladi i očistite ostatke hrane sa grejača.
Prilikom rada rerne izlazi miris izgorjele ili plastike. Rerna se ne zagreva.	Unutar rerne se koristi plastični ili drugi pribor koji nije otporan na toplotu.	Pri visokim temperaturama koristite odgovarajući pribor za stakleno posuđe.
Rerna se ne zagreva.	Vrata rerne su otvorena.	Zatvorite vrata i ponovo pokrenite.
	Kontrole rerne nisu pravilno podešene.	Pročitajte odeljak o radu pećnice i resetujte rernu.
	Isključen je osigurač ili je prekidač isključen.	Zamenite osigurač ili resetujte prekidač. Ako se ovo često ponavlja, pozovite električara.
Rerna ne kuva dobro.	Vrata rerne se često otvaraju tokom kuvanja.	Ne otvarajte često vrata rerne, ako hrana koju kuvate ne zahteva okretanje. Ako često otvarate vrata unutrašnja temperatura pada i zbog toga će uticati na rezultat kuvanja.
Unutrašnje svetlo je slabo ili ne radi.	Strani predmet koji pokriva lampu tokom kuvanja.	Očistite unutrašnju površinu pećnice i ponovo proverite.
	Lampa je možda pokvarena.	Zamenite lampom sa istim specifikacijama.

PRAVILA RUKOVANJA

1. Nemojte koristiti vrata i/ili ručku za nošenje ili pomeranje aparata.
2. Izvršite premještanje i transport u originalnoj ambalaži.
3. Obratite maksimalnu pažnju na aparat prilikom utovara/potovara i rukovanja.
4. Pobrinite se da ambalaža bude sigurno zatvorena tokom rukovanja i transporta.
5. Štiteći od spoljašnjih faktora (kao što su vlaga, voda, itd.) koji mogu oštetiti ambalažu.
6. Budite oprezni da ne oštetite aparat usled udaraca, sudara, padova, itd. prilikom rukovanja i transporta, kao i da ga ne slomite ili deformišete tokom rada.

PREPORUKE ZA UŠTEDU ENERGIJE

Sledeći podaci će vam pomoći da koristite svoj proizvod ekološki i ekonomski.

1. Koristite tamne i emajlirane posude koje bolje provode toplotu u rerni.
2. Kada kuvate hranu, ako recept ili korisnički priručnik nalažu prethodno zagrevanje, prethodno zagrejte rernu.
3. Nemojte često otvarati vrata rerne tokom kuvanja.
4. Pokušajte da ne kuvate više jela istovremeno u rerni. Možete kuvati istovremeno tako što ćete staviti dva pleha na žičanu rešetku.
5. Kuvajte više jela uzastopno. Rerna neće izgubiti toplotu.
6. Isključite rernu nekoliko minuta pre isteka vremena za kuvanje. U ovom slučaju, nemojte otvarati vrata rerne.
7. Odledite smrznutu hranu pre kuvanja.

EKOLOŠKI PRIHVATLJIVO ODLAGANJE



Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način.

Ovaj aparat je označen u skladu sa Evropskom direktivom 2012/19/EU koja se odnosi na korišćene električne i elektronske uređaje (otpad električnih i elektronskih uređaja - WEEE). Ova smernica određuje okvir za povratak i reciklažu korišćenih uređaja koji se primenjuje širom EU.

INFORMACIJE O AMBALAŽI

Materijali za pakovanje proizvoda su proizvedeni od reciklabilnih materijala u skladu sa našim nacionalnim propisima o zaštiti životne sredine. Nemojte odlagati materijale za pakovanje zajedno sa domaćim ili drugim otpadom. Odnosite ih na mesta za prikupljanje materijala za pakovanje koja su označena od strane lokalnih vlasti.

TESLA

tesla.info

