

# SPJUTBO



Design and Quality  
Ikea of Sweden



|         |   |
|---------|---|
| ENGLISH | 3 |
|---------|---|

|          |    |
|----------|----|
| ΕΛΛΗΝΙΚΑ | 23 |
|----------|----|

| TABLE OF CONTENTS                            |    |
|----------------------------------------------|----|
| Safety Instructions                          | 4  |
| Product description                          | 9  |
| Product Control Panel Introduction and Usage | 9  |
| First Use                                    | 10 |
| Using the Oven                               | 11 |
| Oven Operating Functions                     | 11 |
| Product Accessories                          | 12 |
| Use of Product Accessories                   | 12 |
| General Information About Cooking            | 13 |
| Maintenance and Cleaning                     | 16 |
| Troubleshooting                              | 20 |
| Technical Specifications                     | 20 |
| Environmental Instructions                   | 20 |
| IKEA guarantee                               | 21 |

## Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

### Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.



### Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
  3. Take precautions to prevent children from entering the product.
  4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

## **Electrical Safety**

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.

- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

## **Transportation Safety**

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.

- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

### **Installation Safety**

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

### **Safety of Use**

- Ensure that the appliance is switched off after every use.

- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

### **Temperature Warnings**

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

### **Accessory Use**

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section **"Usage of accessories"**.
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

### **Cooking Safety**

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.

- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

### **Maintenance and Cleaning Safety**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.



### High temperature self-cleaning (Pyrolysis)

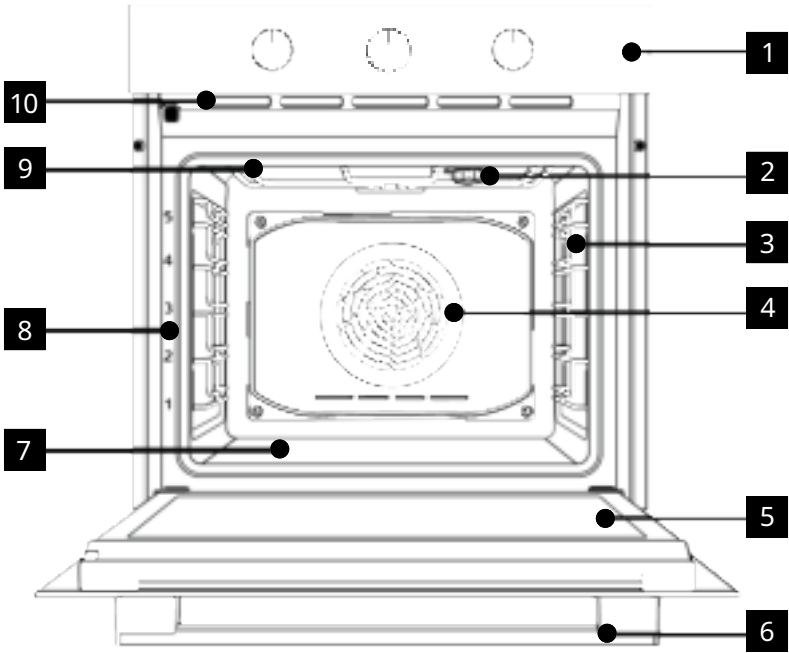
- During self-cleaning, the surfaces become hotter than in standard use. Keep children away.
- Hot surfaces cause burns! Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.
- During self-cleaning, smoke will be released due to the burning of food residues. Ventilate your kitchen well during the cleaning process.
- Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth. Remove all accessories and cooking utensils from the oven. If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven.
- If there is a hob over your oven, do not operate the hob during pyrolysis.

### **Warning! Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) during the pyrolytic mode.**

- During pyrolytic cleaning, fumes are released that are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all pyrolytic ovens. Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all pyrolytic ovens when the pyrolytic self-cleaning program is in operation.
- Before carrying out a pyrolytic self cleaning function or the First Use please remove from the oven cavity:

- Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
- Any removable objects (including shelves, side rails / telescopic runners, etc. provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.
- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning and first maximum temperature use are high temperature operations that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - Provide good ventilation during and after each pyrolytic cleaning.
  - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Ensure that any pets (especially birds) are taken as far as possible from the vicinity of the appliance location during and after the pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation. Keeping them in a different room would be the preferred option during the pyrolytic cycle and until appliance has cooled down again to room temperature. Good ventilation has to be provided during and after (till appliance cool down) operations of the pyrolytic cycle and first maximum temperature use cycle.

Product description



- 1

Control panel
- 3

Wire shelves
- 5

Door
- 7

Lower heater (under the steel plate)
- 9

Upper heater
- 2

Lamp
- 4

Fan motor (behind the steel plate)
- 6

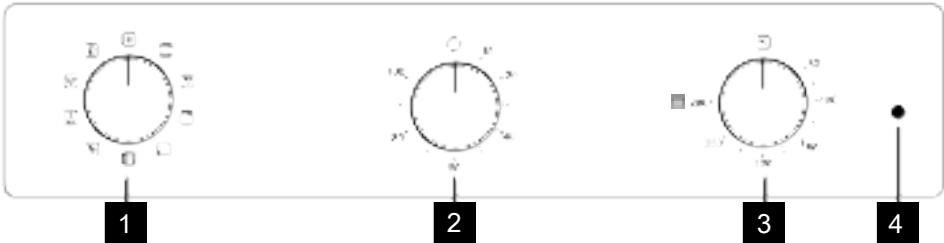
Handle
- 8

Shelf positions
- 10

Ventilation holes

Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.



- 1

Function selection knob
- 3

Temperature knob
- 2

Timer knob
- 4

Thermostat lamp

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Timer knob

The timer has no effect on the oven functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set is up, the timer emits an audible signal.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

## First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

#### Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

### Electrical connection

#### ⚠ General warnings

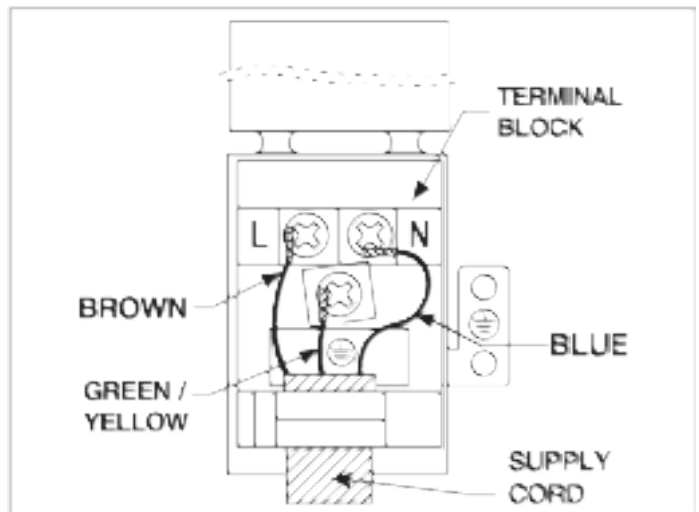
- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!

- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

#### If the product is produced with cable and without plug:

Connect the cord of product to supply power as identified below:

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E)  (Earthing)

Using the Oven

General Information on Using the Oven

**Cooling fan ( It varies depending on the product model. It may not be available on your product. )**

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from covering these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook

by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time. If you wish the oven lamp to be on incessantly, select the “Oven lamp” operating status with the function selection knob.

Operation of the Oven Control Unit

Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Selecting the temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.

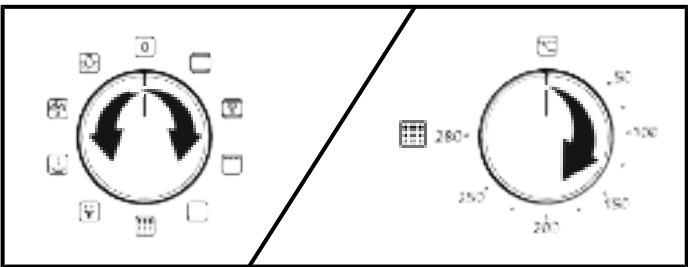
2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
- ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.

Setting the timer

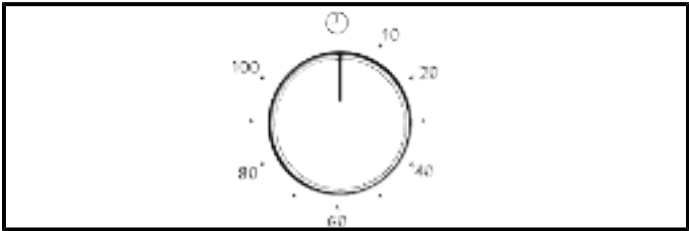
The timer function does not interfere with cooking. It allows you to use the minute minder while a cooking function is active or even when the oven is off.

To set the timer:

1. Turn the timer knob clockwise to its maximum setting.
2. Then, turn it counterclockwise to select your desired time.



1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.



Oven Operating Functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

| Function symbol | Function description | Temperature range (°C) | Description and use                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------|----------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | Oven lamp            | -                      | No heater works in the oven. Only the oven lamp lights up.                                                                                                                                                                                           |
|                 | Operating with fan   | -                      | The oven is not heated. Only the fan (on the back wall) operates. Frozen food with granules is slowly defrosted at room temperature, cooked food is cooled. The time required to defrost a whole piece of meat is longer than for foods with grains. |

|  |                                 |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|---------------------------------|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Top and bottom heating          | *       | Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Bottom heating                  | *       | Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | Fan assisted bottom/top heating | *       | The hot air heated by the upper and lower heaters is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. Cooking is done with a single tray.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | Pyrolysis                       | 420-480 | It is used for self-cleaning of the oven at high temperature. It is recommended to use when the oven is slightly dirty. Before starting the cleaning it is recommended to remove all the accessories, including the lateral grid (if present). To start the function please select the function and rotate the temperature knob to maximum. Just after function has started, during the cycle and later, during the cooling down phase, the door is automatically locked for safety reason. The door will be automatically unlocked after the complete cooling down phase. Look at the specifications in the maintenance and cleaning section for this function |
|  | Full grill                      | *       | The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Fan assisted low grill          | *       | The hot air heated by the small grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling smaller amounts.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Keep warm                       | 40-100  | It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

\* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob. When the temperature is set to 280°C, the internal temperature may vary. It can increase by approximately 35°C or decrease by approximately 15°C.

\*\* The highest temperature that can be set in the "Keep warm" function is 100 °C. When the temperature knob is set to a higher temperature, the oven continues to operate at 100 °C.

## Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

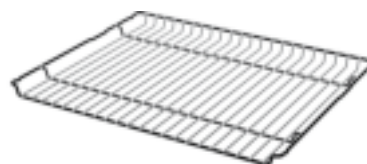
### Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



### Wire grill

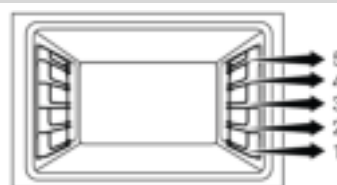
It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.



## Use of Product Accessories

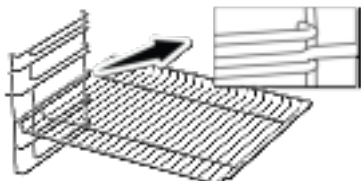
### Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.



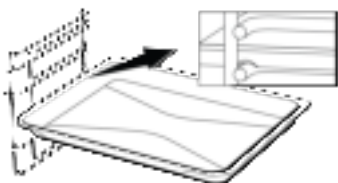
### Placing the wire grill on the cooking shelves

It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.



### Placing the tray on the cooking shelves

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front. For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



### Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

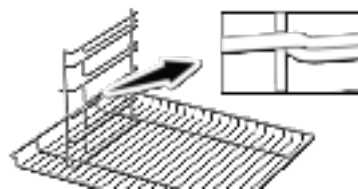
## General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

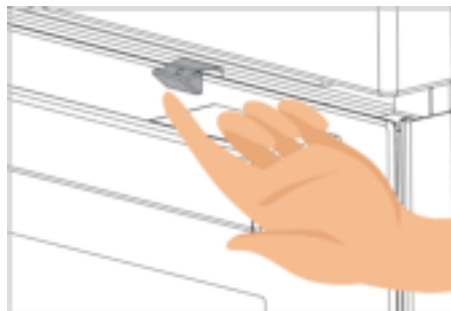
### General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.



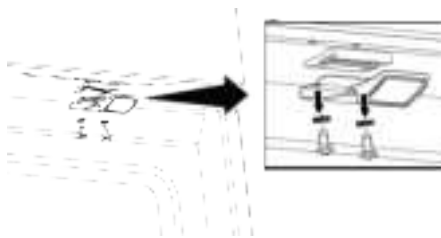
### Child safety lock

This product has a child lock on the oven door. To open the oven door, lift the plastic part slightly upwards and pull the door handle. When close the door, child lock will be locked itself.



### To remove the child lock:

Remove the two screws that secure the child lock safety as shown in the figure. When you want to use it again, you can secure it under the control panel with the fixing materials.



- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

### Pastries and oven food

#### General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.

- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

#### Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.

- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

#### Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

#### Cooking table for pastries and oven foods

| Food              | Accessory to be used                                        | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Cake on the tray  | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 3              | 180              | 30 ... 45                   |
| Cake in the mould | Cake mould on wire grill** **                               | Top and bottom heating | 2              | 180              | 30 ... 40                   |
| Cookie            | Pastry tray *                                               | Top and bottom heating | 3              | 170              | 25 ... 40                   |
| Dough pastry      | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 2              | 200              | 20 ... 35                   |
| Whole bread       | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 3              | 200              | 30 ... 45                   |
| Lasagne           | Glass / metal rectangular container on wire grill **        | Top and bottom heating | 2 or 3         | 200              | 30 ... 45                   |
| Apple pie         | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2              | 180              | 50 ... 70                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

#### Meat, Fish and Poultry

##### The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

## Cooking table for meat, fish and poultry

| Food                         | Accessory to be used                            | Operating function              | Shelf position | Temperature (°C)                    | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------|----------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Standard tray *                                 | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 15 mins. 250/max, after 180 ... 190 | 60 ... 80                   |
| Fried chicken (1,8-2 kg)     | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 2              | 15 mins. 250/max, after 190         | 60 ... 80                   |
| Turkey (5.5 kg)              | Standard tray *                                 | Fan assisted bottom/top heating | 1              | 25 mins. 250/max, after 180 ... 190 | 150 ... 210                 |
| Fish                         | Wire grill *<br>Place one tray on a lower shelf | Fan assisted bottom/top heating | 3              | 200                                 | 20 ... 30                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

## General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

## Fan assisted low grill

| Food                         | Accessory to be used                         | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C)                | Baking time (min) (approx.) |
|------------------------------|----------------------------------------------|------------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Fish                         | Wire grill                                   | Fan assisted low grill | 4              | 200                             | 30 ... 35                   |
| Chicken pieces               | Wire grill                                   | Fan assisted low grill | 4              | 250                             | 25 ... 35                   |
| Meatball (veal) - 12 amount  | Wire grill                                   | Fan assisted low grill | 4              | 250                             | 30 ... 40                   |
| Steak (whole) / Roast (1 kg) | Wire grill - Place one tray on a lower shelf | Fan assisted low grill | 3              | 15 mins. 250, after 180 ... 190 | 90 ... 110                  |

Do not preheat the dishes recommended in this grill chart.

## Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

## The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

## Grill table

- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

## Cooking table for test meals

| Food                      | Accessory to be used                                        | Operating function     | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Shortbread (sweet cookie) | Standard tray *                                             | Top and bottom heating | 3              | 140              | 20 ... 30                   |
| Apple pie                 | Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill ** | Top and bottom heating | 2              | 180              | 50 ... 70                   |

Preheating is recommended for all food.

\*These accessories may not be included with your product.

\*\*These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

## Grill

| Food                        | Accessory to be used | Shelf position | Temperature (°C) | Baking time (min) (approx.) |
|-----------------------------|----------------------|----------------|------------------|-----------------------------|
| Meatball (veal) - 12 amount | Wire grill           | 4              | 250              | 20 ... 30                   |
| Toast bread                 | Wire grill           | 4              | 250              | 1 ... 4                     |

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

## Maintenance and Cleaning

## General Cleaning Information

## General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

## Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.

- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

## Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

## Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

## Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.

- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

#### Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

### Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

### Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

### Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

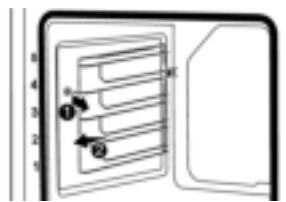
#### Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

#### To remove the side wire shelves:

1. Remove the front of the wire shelf by pulling it on the side wall in the opposite direction.
2. Pull the wire shelf towards you to remove it completely.



3. To reattach the shelves, the procedures applied when removing them must be repeated from the end to the beginning, respectively.

### Pyrolysis Function (High temperature self-cleaning)

The oven is equipped with a pyrolysis feature. The oven heats up to a temperature of approximately 420-480 °C and burns until the existing dirt turns to ash. A strong smoke may be generated. Provide good ventilation. High-temperature cleaning should be performed after approximately every 10 uses of the oven.

#### General warnings



#### Hot surfaces cause burns!

Do not touch the product during self-cleaning and keep children away from the product. Wait at least 30 minutes before removing the residue.

- Before using the pyrolysis function, remove all accessories, the telescopic shelf and the side shelves (if any). If not removed, the accessories and side wire shelves will be damaged.
- If your product has a pyro proof accessory (resistant to high temperature self-cleaning), you do not need to remove these accessories from the oven. Whether your accessories are pyro-proof or not is specified in the accessories section. If not specified, your accessories are not resistant to high temperatures. It must be removed from the oven before cleaning to avoid damage.
- Do not clean the door seal. The glass fiber seal is very delicate and easily damaged. If the door seal is damaged, replace it with a new one from an authorized service.

#### Warning! Risk of Injury / Fires / Chemical Emissions (Fumes) during the pyrolytic mode.

- During pyrolytic cleaning, fumes are released that are not harmful to humans, including infants or persons with medical conditions.
- Unlike all humans, some birds and reptiles can be extremely sensitive to potential fumes emitted during the cleaning process of all pyrolytic ovens. Small pets can also be highly sensitive to the localized temperature changes in the vicinity of all pyrolytic ovens when the pyrolytic self-cleaning program is in operation.
- Before carrying out a pyrolytic self cleaning function or the First Use please re-move from the oven cavity:
  - Any excess food residues, oil or grease spills / deposits.
  - Any removable objects (including shelves, side rails / telescopic runners, etc. provided with the product) particularly any non-stick pots, pans, trays, utensils etc.
- Non-stick surfaces on pots, pans, trays, utensils etc., can be damaged by the high temperature pyrolytic cleaning operation of all pyrolytic ovens and can be also a source for low level harmful fumes.

- Read carefully all the instructions for pyrolytic cleaning.
- Keep children away from the appliance while the pyrolytic cleaning is in operation. The appliance becomes very hot and hot air is released from the front cooling vents.
- Pyrolytic cleaning and first maximum temperature use are high temperature operations that can release fumes from cooking residues and construction materials, as such consumers are strongly advised to:
  - Provide good ventilation during and after each pyrolytic cleaning.
  - Provide good ventilation during and after the first use at maximum temperature operation.
- Ensure that any pets (especially birds) are taken as far as possible from the vicinity of the appliance location during and after the pyrolytic cleaning and first use maximum temperature operation. Keeping them in a different room would be the preferred option during the pyrolytic cycle and until appliance has cooled down again to room temperature. Good ventilation has to be provided during and after (till appliance cool down) operations of the pyrolytic cycle and first maximum temperature use cycle.

#### To start the pyrolysis function:

1. Remove all accessories inside the oven. In the models with wire shelves, remember to remove the wire shelf.
2. Before starting the cleaning, clean the outer surfaces of the oven and the food residues inside the oven with soapy cloth.
3. Turn the function selection knob to "pyrolysis" function.
4. Turn the temperature knob to the highest "280" (pyrolysis) temperature.
  - ⇒ The pyrolysis function starts.
5. When the oven reaches a certain temperature after the pyrolysis process starts the oven door cannot be opened. Do not force the handle to unlock the door until the cleaning process is finished.
6. When the cleaning process is finished, turn the function and temperature knobs to 0 (off) position to end the process.
7. Wait until the oven cools to the appropriate temperature, remove the remaining deposits with vinegar water. After the pyrolysis function is completed, the door lock will be active until the oven cools to the appropriate temperature.



There is only 1 cleaning function on the product. The customer is expected to set the product to the cleaning function (pyrolytic) position. After the cleaning starts, the user cannot interact for a while and the cleaning function works for 2 hours and stops automatically after 2 hours.

## Cleaning the Oven Door

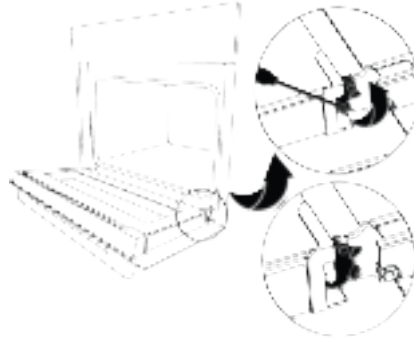
You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "**Removing the oven door**" and "**Removing the inner glasses of the door**". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.



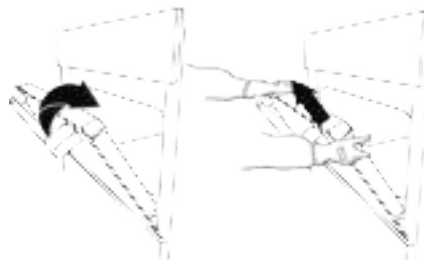
Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

#### Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.



3. Get the oven door to a half-open position.



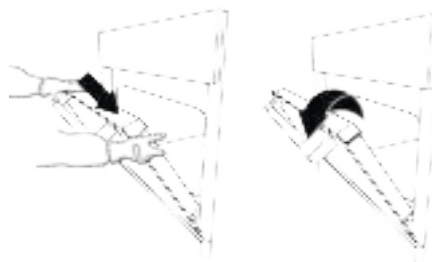
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.



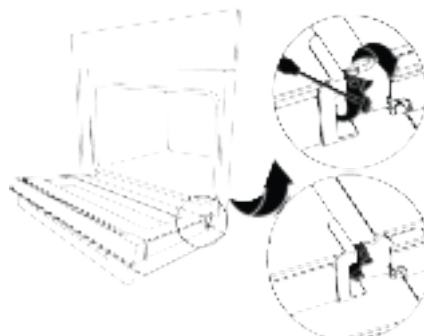
Do not put your fingers around hinge which has a strong spring and may hurt fingers.

#### To reattach the door

1. Get the oven door to a half-open position.



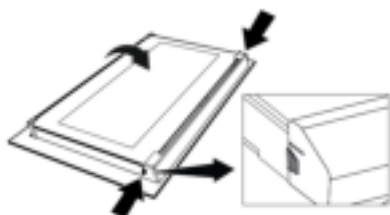
2. Push the removed door downwards to place it from the right and left hinges and open the oven door fully.
3. Close the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them upwards as shown in the figure.



## Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.

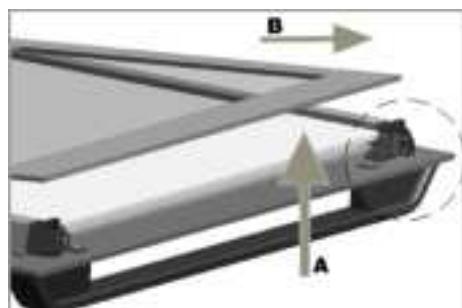


2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



- |                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| 1 Innermost glass          | 2 Second inner glass |
| 3 Third inner glass        | 4 Outer glass        |
| 5 Plastic glass slot-Lower |                      |

3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



4. Repeat the same process for removing the second and third glasses.



The first step of regrouping the door is to replace the second and third glasses (2, 3). As shown in the figure, place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot.

The attachment order of the second and third inner glasses is not important, as they are interchangeable.

While attaching the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the second inner glass. It is crucial to place the lower corners of all inner glasses to meet the lower plastic slots (5). Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.



After cleaning, all glasses must be reassembled.

## Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

### Replacing the oven lamp

#### General Warnings

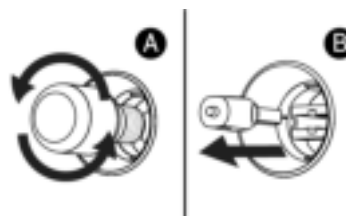
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

#### If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.

- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Technical Specifications

| General specifications                                      |                           |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Product external dimensions (height/width/depth) (mm)       | 595/594/567               |
| Oven installation dimensions (height/width/depth) (mm)      | 590-600 /560 /min.550     |
| Voltage/Frequency                                           | 220-240 V ~; 50/60 Hz     |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2 |
| Total power consumption (kW)                                | 2,6                       |
| Fuse (min.)                                                 | 16 A                      |
| Oven type                                                   | Fan assisted oven         |
| Energy efficiency class                                     | A                         |
| Usable volume (L)                                           | 72                        |
| Mass of the appliance (M) (Net Weight) kg                   | 33                        |
| Energy Efficiency Index per cavity EEI cavity               | 95,3                      |

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions. Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

-  Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.
-  Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

-  Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Environmental Instructions

Waste Directive

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

**Compliance with RoHS Directive:**

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

**DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS**

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

**DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES**

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (as amended). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The  symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

**ENERGY SAVING TIPS**

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe.

Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.



Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

Make sure the oven door is closed completely when the appliance is turned on and keep it closed as much as possible while baking.

**IKEA guarantee****How long is the IKEA guarantee valid?**

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of your appliance at IKEA, unless the appliance is named LAGAN in which case two (2) years of guarantee apply. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

**Which appliances are not covered by the IKEA five (5) years guarantee?**

The range of appliances named LAGAN and all appliances purchased in IKEA before 1st of August 2007.

**Who will execute the service?**

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

**What does this guarantee cover?**

Cut the food into small, equally-sized pieces to reduce cooking time and save energy.

When the cooking time is long, over 30 minutes, reduce the oven temperature to the lowest setting during the last phase (3-10 minutes), based on the overall cooking time. The residual heat inside the oven will continue cooking the food.

**DECLARATIONS OF CONFORMITY**

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

This product can contain halogen light (Energy Efficiency Class G) or LED light source (Energy Efficiency Class F).

**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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

**Recommendations for Energy Saving**

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

**What will IKEA do to correct the problem?**

IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service opera-

tions, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

#### What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.
- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. However, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary. These restrictions do not apply to fault-free work carried out by a qualified specialist using our original parts in order to adapt the appliance to the technical safety specifications of another EU country.

#### How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

#### Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

#### The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed After Sales Service Provider to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

#### How to reach us if you need our service used.



You can find phone numbers of the IKEA appointed After Sales Service Providers at the end of this manual.

**i In order to provide you with a quicker service, we recommend that you use the specific phone numbers listed in this manual. Always use the phone numbers listed in the user manual for the specific appliance you need an assistance for. Please remember to provide the 8-digit article number and 22-digit serial number shown on the rating plate of your appliance.**

#### SAVE THE SALES RECEIPT!

It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

#### Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

#### Spare parts information

- The following spare parts: thermostats, temperature sensors, printed circuit boards and light sources, will be available to professional repairers for a minimum period of seven years, after placing the last unit of the model on the market.
- The following spare parts: door handles, door hinges, trays and baskets will be available to professional repairers and end users for a minimum period of seven years, and door gaskets for a minimum period of 10 years, after placing the last unit of the model on the market.

The spare parts can be found: [www.ikea.com](http://www.ikea.com)

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ**

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Οδηγίες ασφαλείας                           | 24 |
| Παρουσίαση του προϊόντος                    | 30 |
| Εισαγωγή και χρήση πίνακα ελέγχου προϊόντος | 30 |
| Πρώτη Χρήση                                 | 31 |
| Χρήση του φούρνου                           | 32 |
| Τρόποι λειτουργίας του φούρνου              | 32 |
| Αξεσουάρ Προϊόντων                          | 33 |
| Χρήση εξαρτημάτων προϊόντος                 | 34 |
| Γενικές Πληροφορίες για τη Μαγειρική        | 34 |
| Συντήρηση και καθαρισμός                    | 38 |
| Επίλυση προβλημάτων                         | 42 |
| Τεχνικές Προδιαγραφές                       | 43 |
| Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος        | 43 |
| Εγγύηση IKEA                                | 44 |

## Οδηγίες ασφαλείας

- Η ενότητα αυτή περιλαμβάνει οδηγίες ασφαλείας για την προστασία από τον κίνδυνο σωματικών ή υλικών ζημιών.
- Αν το προϊόν παραδοθεί σε τρίτους για προσωπική χρήση ή για χρήση ως μεταχειρισμένο προϊόν, πρέπει να παραδοθούν μαζί του και το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες προϊόντος και άλλα σχετικά έγγραφα και εξαρτήματα.
- Η εταιρεία μας δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που ενδέχεται να προκύψουν αν δεν τηρηθούν οι παρούσες οδηγίες.
- Η μη τήρηση των οδηγιών αυτών θα καταστήσει άκυρη κάθε εγγύηση.
- Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει να διενεργούνται από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ένα άτομο που ορίζει η εταιρεία εισαγωγής.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
- Μην επισκευάσετε ή αντικαταστήσετε κανένα εξάρτημα του προϊόντος εκτός αν αυτό προβλέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Μην πραγματοποιείτε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.

## Προβλεπόμενη χρήση

- Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κήπους, μπαλκόνια ή άλλους εξωτερικούς χώρους. Αυτό το προϊόν προορίζεται για χρήση σε οικιακούς χώρους και στις κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.
- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.

- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση πιάτων, στέγνωμα πετσετών ή ρούχων με ανάρτησή τους στη λαβή.

## Ασφάλεια Παιδιών, Ευάλωτων Ατόμων και Κατοικίδιων

- Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα που δεν είναι ανεπτυγμένα σε σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές δεξιότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον εποπτεύονται ή εκπαιδεύονται σχετικά με την ασφαλή χρήση και τους κινδύνους του προϊόντος.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν υπάρχει κάποιος που τα επιβλέπει.
- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών), εκτός εάν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Τα ηλεκτρικά προϊόντα είναι επικίνδυνα για τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν, να σκαρφαλώνουν ή να εισέρχονται στο προϊόν.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα που μπορεί να φτάσουν τα παιδιά στο προϊόν.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη χρήση, οι προβάσιμες επιφάνειες του προϊόντος είναι ζεστές. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.
- Φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και ασφυξίας.

- Όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, μην βάζετε βαριά αντικείμενα πάνω της και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται πάνω της. Μπορεί να προκαλέσετε ανατροπή του φούρνου ή ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας.
- Πριν από την απόρριψη φθαρμένων και άχρηστων προϊόντων:
  1. Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα και αφαιρέστε το από την πρίζα.
  2. Αποκόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και αποσυνδέστε το με το βύσμα από το προϊόν.
  3. Λάβετε προφυλάξεις για να αποτρέψετε την είσοδο παιδιών στο προϊόν.
  4. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με το προϊόν όταν είναι σε κατάσταση αδράνειας.

### **Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος**

- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.
- Το φιν ή η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής θα πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσπελάσιμο μέρος. Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, διακόπτη με κλειδί κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.
- Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια πριν από οποιαδήποτε επισκευή, συντήρηση και καθαρισμό.
- Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
- (Αν το προϊόν δεν διαθέτει καλώδιο ρεύματος δικτύου) χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που περιγράφεται στην ενότητα "Τεχνικές προδιαγραφές".

- Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν είναι σφηνωμένο ενώ τοποθετείτε το προϊόν στη θέση του μετά από τις διαδικασίες συναρμολόγησης ή καθαρισμού.
- Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Τα καλώδια ρεύματος δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια του προϊόντος. Διαφορετικά μπορεί να υποστούν ζημιά.
- Μη σφηνώνετε τα καλώδια ρεύματος μέσα στην πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από καυτές επιφάνειες. Αλλιώς, μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων και να προκληθεί φωτιά λόγω βραχυκυκλώματος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης ή πολύπριζο για τη λειτουργία του προϊόντος.
- Επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή τον εισαγωγέα για να χρησιμοποιήσετε τον εγκεκριμένο προσαρμογέα σε περιπτώσεις όπου είναι απαραίτητη η χρήση ενός προσαρμογέα μετατροπής (για τον τύπο του φιν).
- Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις αν το μήκος του καλωδίου ρεύματος είναι ανεπαρκές.
- Οι φορητές πηγές ρεύματος ή τα πολύπριζα μπορούν να υπερθερμανθούν και να πιάσουν φωτιά. Κρατάτε πολύπριζα και φορητές πηγές ρεύματος μακριά από το προϊόν.
- Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή

από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια από τον πίνακα ασφαλειών.

Αν η συσκευή σας διαθέτει καλώδιο ρεύματος και φις:

- Ποτέ μη συνδέσετε το φις του προϊόντος σε πρίζα που έχει σπάσει, λασκάρει ή έχει βγει από τη θέση της. Βεβαιωθείτε ότι το φις έχει εισαχθεί πλήρως στην πρίζα. Διαφορετικά οι συνδέσεις μπορεί να υπερθερμανθούν και να προκληθεί φωτιά.
- Αποφύγετε τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζες που έχουν λερωθεί με λάδια ή άλλες ακαθαρσίες ή που είναι εκτεθειμένες σε νερό (όπως αυτές που είναι κοντά σε επιφάνεια εργασίας από όπου μπορεί να πεταχτεί νερό). Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος ή ηλεκτροπληξίας.
- Ποτέ μην αγγίζετε το φις ρευματοληψίας με υγρά χέρια!
- Αφαιρέστε το φις από την πρίζα τραβώντας το ίδιο το φις και όχι το καλώδιο.

### **Ασφάλεια κατά τη μεταφορά**

- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου πριν μεταφέρετε το προϊόν.
- Το προϊόν είναι βαρύ, μεταφέρετε το προϊόν με τουλάχιστον δύο άτομα.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή για τη μεταφορά ή τη μετακίνηση του προϊόντος.
- Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο μέσα στη συσκευή. Μεταφέρετε τη συσκευή σε όρθια θέση.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά με ταινία. Στερεώστε καλά τα κινούμενα μέρη του προϊόντος, για την αποτροπή ζημιάς.

- Πριν την εγκατάσταση του προϊόντος, ελέγξτε το για τυχόν ζημιά μετά τη μεταφορά. Αν έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

### **Ασφάλεια εγκατάστασης**

- Πριν αρχίσετε την εγκατάσταση, απενεργοποιήστε τη γραμμή ρεύματος στην οποία θα συνδεθεί το προϊόν κατεβάζοντας την ασφάλεια.
- Πάντα να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά τη μεταφορά και την εγκατάσταση. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού από αιχμηρές ακμές!
- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Μην επιτρέψετε την εγκατάσταση αν έχει υποστεί ζημιά.
- Αποφεύγετε τη χρήση οποιουδήποτε θερμομονωτικού υλικού για την κάλυψη του εσωτερικού του επίπλου όπου θα εγκατασταθεί το προϊόν.
- Δεν πρέπει στην περιοχή που είναι εγκατεστημένο το προϊόν να υπάρχει άμεση ηλιακή ακτινοβολία και πηγές θερμότητας, όπως ηλεκτρικές θερμάστρες ή θερμάστρες αερίου.
- Διατηρείτε ανοικτό τον χώρο γύρο από όλους τους αγωγούς αερισμού του προϊόντος.
- Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητικά καλύμματα.
- Σε περιπτώσεις όπου πίσω από την καθορισμένη περιοχή εγκατάστασης για το προϊόν υπάρχει σωλήνας/εύκαμπτος σωλήνας αερίου ή πλαστικός σωλήνας νερού, είναι απαραίτητο να διασφαλίσετε ότι δεν υπάρχει επαφή μεταξύ του προϊόντος και αυτών των αγωγών κοινής ωφελείας. Διαφορετικά μπορεί να συνθλιβεί ο σωλήνας/εύκαμπτος σωλήνας.
- Αν υπάρχει πρίζα πίσω από τη θέση εγκατάστασης του προϊόντος, πρέπει να διασφαλιστεί ότι το προϊόν δεν θα έρθει σε επαφή ούτε με την πρίζα ούτε με το φις που έχει συνδεθεί στην πρίζα.

## Ασφάλεια χρήσης

- Να βεβαιώνεστε ότι τη συσκευή απενεργοποιείται μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα, ή απενεργοποιήστε την τροφοδοσία από τον πίνακα ασφαλειών.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν αν υποστεί βλάβη ή ζημιά κατά τη χρήση του. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος. Επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα ή το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και ζημιάς στο περιβάλλον.
- Μην πατάτε πάνω στη συσκευή, για οποιονδήποτε λόγο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνευματος και/ή ναρκωτικών.
- Δεν πρέπει να φυλάσσονται εύφλεκτα αντικείμενα μέσα και γύρω από την περιοχή μαγειρέματος. Διαφορετικά, μπορεί να γίνουν αιτία πυρκαγιάς.
- Η λαβή του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια υφασμάτινα είδη στη λαβή.
- Οι μεντεσέδες στην πόρτα του προϊόντος κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο εμπλοκής. Όταν ανοίγετε / κλείνετε την πόρτα, μην πιάνετε την περιοχή των μεντεσέδων.

## Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται, τόσο το προϊόν όσο και τα προσπελάσιμα μέρη του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία. Προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις θέρμανσης. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8

ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από το προϊόν εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι επιφάνειες θα είναι σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.
- Κρατάτε απόσταση ασφαλείας όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή στο τέλος του μαγειρέματος. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.
- Κατά τη λειτουργία το προϊόν βρίσκεται σε υψηλή θερμοκρασία. Πρέπει να προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε τα καυτά μέρη, το εσωτερικό του φούρνου και τις αντιστάσεις θέρμανσης.
- Πάντα φοράτε γάντια φούρνου ανθεκτικά σε θερμότητα κατά τους χειρισμούς του προϊόντος.

## Χρήση αξεσουάρ

- Είναι σημαντικό να τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα και το ταψί σωστά πάνω στα συρμάτινα ράφια. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "**Χρήση αξεσουάρ**".
- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου μόνον αφού σπρώξετε τα αξεσουάρ τελείως μέσα στον χώρο μαγειρέματος, διαφορετικά τα αξεσουάρ μπορεί να χτυπήσουν το γυαλί της πόρτας και να του προξενήσουν ζημιά.

## Ασφάλεια μαγειρέματος

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσει φωτιά επειδή μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με καυτές επιφάνειες.
- Κατάλοιπα τροφίμων στην περιοχή μαγειρέματος, όπως λάδι, μπορεί να αναφλεγούν. Καθαρίζετε αυτά τα κατάλοιπα πριν το μαγείρεμα.

- Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης: Μην κρατάτε φαγητό στον φούρνο περισσότερο από 1 ώρα πριν ή μετά το μαγείρεμα. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή άλλες ασθένειες.
- Μην θερμαίνετε μέσα στον φούρνο κλειστά μεταλλικά κουτιά και γυάλινα βάζα. Η πίεση που θα δημιουργηθεί μέσα στο μεταλλικό κουτί/βάζο μπορεί να το κάνει να σκάσει.
- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου. Η θερμότητα που συσσωρεύεται μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του φούρνου.

Λαμβάνετε τις ακόλουθες προφυλάξεις όταν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος ή παρόμοια υλικά:

- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος σε ένα μαγειρικό σκεύος ή πάνω στο αξεσουάρ φούρνου (ταψί, συρμάτινη σχάρα κλπ.) μαζί με το φαγητό και τοποθετήστε το σύνολο μέσα στον προθερμασμένο φούρνο.
- Για αποφυγή του κινδύνου να αγγίξουν τις αντιστάσεις του φούρνου και να εμποδίσουν τη ροή του καυτού αέρα, αφαιρείτε τα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που εξέχουν από τα αξεσουάρ ή το δοχείο. Μην χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία φούρνου υψηλότερη από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που υποδεικνύεται στο χαρτί ψησίματος. Ποτέ μην τοποθετήσετε χαρτί ψησίματος απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου.
- Μην το τοποθετείτε πάνω από αξεσουάρ κατά την προθέρμανση.
- Πάντα πιέζετε το στη θέση του χρησιμοποιώντας ένα πιάτο ή παρόμοιο αντικείμενο για να μην κινείται το υλικό ανεξέλεγκτα λόγω της κυκλοφορίας του αέρα μέσα στον φούρνο.
- Καλύπτετε μόνο την απαραίτητη επιφάνεια μέσα στο ταψί.
- Μετά από κάθε χρήση, το ταψί πρέπει να καθαρίζεται και τυχόν χαρτί ψησίματος ή παρόμοια υλικά που χρησιμοποιήθηκαν στο ταψί πρέπει να αντικαθίσταται. Διαφο-

ρετικά, τα υγρά που στάζουν πάνω στο ταψί μπορεί να προκαλέσουν δημιουργία καπνού ή ακόμα και ανάφλεξη.

- Όταν ανοίγεται το κάλυμμα του προϊόντος παράγεται μια ροή αέρα. Το χαρτί ψησίματος μπορεί να έρθει σε επαφή με αντιστάσεις και να αναφλεγεί.
- Όταν χρησιμοποιείτε σχάρα ψησίματος για ψήσιμο, πρέπει να τοποθετείτε ένα ταψί στην κατώτατη θέση. Διαφορετικά το λάδι από το φαγητό και άλλες ουσίες που στάζουν στον πυθμένα του φούρνου μπορούν να προκαλέσουν δημιουργία έντονου καπνού και να έχουν σαν συνέπεια φωτιά.
- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.



#### **Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού**

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε το τζάμι της μπροστινής πόρτας του φούρνου. Αυτά τα υλικά μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού και να προκαλέσουν θραύση του.



## Αυτοκαθαρισμός υψηλής θερμοκρασίας (Πυρόλυση)

- Κατά τον αυτοκαθαρισμό, οι επιφάνειες φθάνουν σε υψηλότερες θερμοκρασίες σε σχέση με την κανονική χρήση. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι καυτές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα! Μην αγγίζετε το προϊόν κατά τον αυτοκαθαρισμό και κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν. Περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά πριν αφαιρέσετε τα κατάλοιπα.
- Κατά τον αυτοκαθαρισμό θα αναδίδεται καπνός, επειδή καίγονται τα κατάλοιπα των φαγητών. Αερίζετε καλά την κουζίνα σας κατά τη διαδικασία αυτοκαθαρισμού.
- Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό, καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα κατάλοιπα φαγητού μέσα στον φούρνο χρησιμοποιώντας ένα πανί βρεγμένο με σαπουνόδιαλυμα. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα μαγειρικά σκεύη από τον φούρνο. Αν το προϊόν έχει προϊόν ανθεκτικά στην πυρόλυση (ανθεκτικά στον καθαρισμό με υψηλή θερμοκρασία), δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε αυτά τα αξεσουάρ από τον φούρνο.
- Αν υπάρχει πλάκα εστιών πάνω από το φούρνο σας, μη χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών κατά τον πυρολυτικό καθαρισμό.

### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού / πυρκαγιάς / χημικών εκπομπών (αναθυμιάσεων) κατά τη διάρκεια της πυρολυτικής λειτουργίας.**

- Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού, απελευθερώνονται αναθυμιάσεις που δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των βρεφών ή των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.
- Σε αντίθεση με όλους τους ανθρώπους, ορισμένα πουλιά και ερπετά μπορεί να είναι εξαιρετικά ευαίσθητα σε πιθανές αναθυμιάσεις που εκπέμπονται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού όλων των πυρολυτικών φούρνων. Τα μικρά κατοικίδια ζώα μπορούν επίσης να είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα στις τοπικές αλλαγές θερμοκρα-

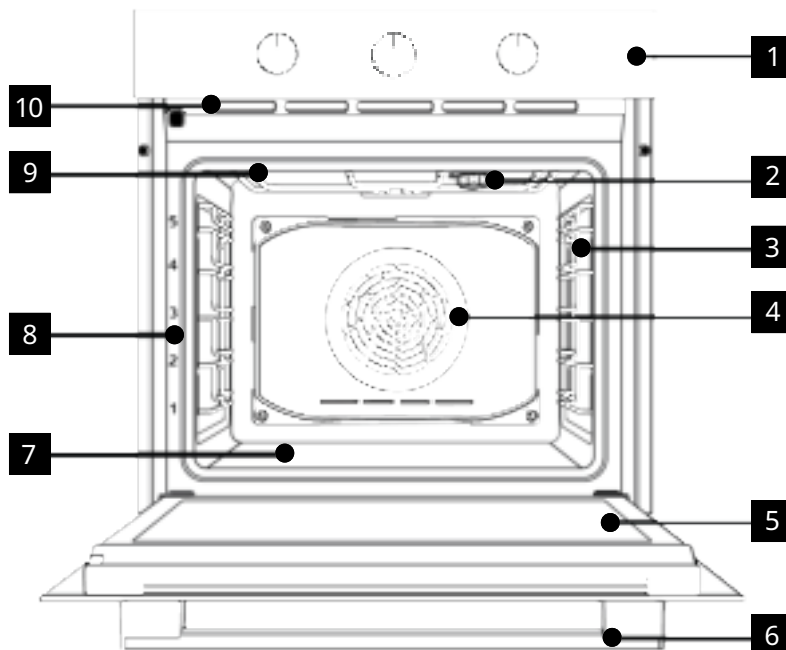
σίας κοντά σε όλους τους φούρνους πυρόλυσης όταν το πρόγραμμα αυτοκαθαρισμού πυρόλυσης βρίσκεται σε λειτουργία.

- Πριν εκτελέσετε μια λειτουργία αυτοκαθαρισμού με πυρόλυση ή την Πρώτη Χρήση, μετακινήστε ξανά από την κοιλότητα του φούρνου:
  - Τυχόν πλεονάζοντα υπολείμματα τροφίμων, διαρροές / εναποθέσεις πετρελαίου ή λίπους.
  - Τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων ραφιών, πλευρικών κιγκλιδωμάτων / τηλεσκοπικών δρομέων κ.λπ. που παρέχονται με το προϊόν), ιδίως τυχόν αντικολητικές κατσαρόλες, τηγάνια, δίσκοι, σκεύη κ.λπ.
- Οι αντικολητικές επιφάνειες σε κατσαρόλες, τηγάνια, δίσκους, σκεύη κ.λπ., μπορούν να καταστραφούν από τη λειτουργία πυρόλυσης υψηλής θερμοκρασίας όλων των πυρολυτικών φούρνων και μπορούν επίσης να αποτελέσουν πηγή για επιβλαβείς αναθυμιάσεις χαμηλού επιπέδου.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες για τον πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενώ ο πυρολυτικός καθαρισμός βρίσκεται σε λειτουργία. Η συσκευή θερμαίνεται πολύ και απελευθερώνεται ζεστός αέρας από τους μπροστινούς αεραγωγούς ψύξης.
- Ο πυρολυτικός καθαρισμός και η πρώτη χρήση σε μέγιστη θερμοκρασία είναι διαδικασίες υψηλής θερμοκρασίας που μπορούν να απελευθερώσουν αναθυμιάσεις από υπολείμματα μαγειρέματος και δομικά υλικά, καθώς αυτοί οι καταναλωτές συνιστώνται έντονα:
  - Παρέχετε καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε πυρολυτικό καθαρισμό.
  - Παρέχετε καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά την πρώτη χρήση σε λειτουργία μέγιστης θερμοκρασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι τυχόν κατοικίδια ζώα (ειδικά πτηνά) λαμβάνονται όσο το δυνατόν πιο μακριά από την περιοχή της συσκευής κατά τη διάρκεια και μετά τον πυρολυτικό καθαρισμό και τη λειτουργία μέγιστης θερμο-

κρασίας πρώτης χρήσης. Η διατήρησή τους σε διαφορετικό δωμάτιο θα ήταν η προτιμώμενη επιλογή κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης και μέχρι η συσκευή να κρυώσει και πάλι σε θερμοκρασία δωματίου.

Πρέπει να παρέχεται καλός εξαερισμός κατά τη διάρκεια και μετά (μέχρι να κρυώσει η συσκευή) των λειτουργιών του κύκλου πυρόλυσης και του πρώτου κύκλου χρήσης μέγιστης θερμοκρασίας.

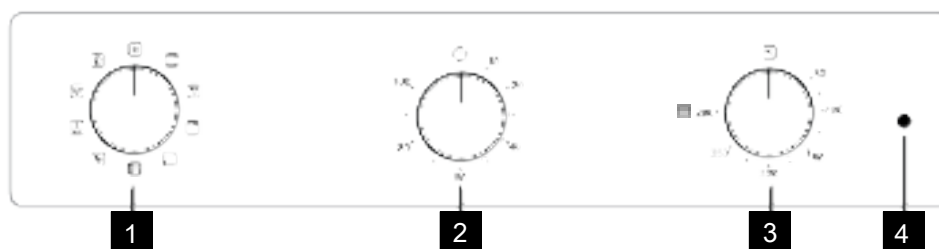
## Παρουσίαση του προϊόντος



- |                                                       |                                                         |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>1</b> Πίνακας ελέγχου                              | <b>2</b> Λάμπα                                          |
| <b>3</b> Συρμάτινα ράφια                              | <b>4</b> Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ασφάλινη πλάκα) |
| <b>5</b> Πόρτα                                        | <b>6</b> Λαβή                                           |
| <b>7</b> Κάτω αντίσταση (κάτω από την ασφάλινη πλάκα) | <b>8</b> Θέσεις ραφιού                                  |
| <b>9</b> Πάνω αντίσταση                               | <b>10</b> Οπές αερισμού                                 |

## Εισαγωγή και χρήση πίνακα ελέγχου προϊόντος

Σε αυτήν την ενότητα, μπορείτε να βρείτε την επισκόπηση και τις βασικές χρήσεις του πίνακα ελέγχου του προϊόντος. Ενδέχεται να υπάρχουν διαφορές στις εικόνες και σε ορισμένα χαρακτηριστικά ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.



- |                                                    |                                            |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>1</b> Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας  | <b>2</b> Περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη |
| <b>3</b> Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας | <b>4</b> Λυχνία θερμοστάτη                 |

### Κουμπί επιλογής λειτουργίας

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες λειτουργίας του φούρνου με το κουμπί επιλογής λειτουργιών. Στρίψτε αριστερά / δεξιά από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

### Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας

Μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί θερμοκρασίας. Γυρίστε δεξιόστροφα από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

### Περιστροφικό κουμπί χρονοδιακόπτη

Το χρονόμετρο δεν επηρεάζει τις λειτουργίες του φούρνου. Χρησιμοποιείται για προειδοποιητικούς σκοπούς. Για παράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ξυπνητήρι όταν θέλετε να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο σε μια συγκεκριμένη ώρα. Μόλις ολοκληρωθεί η ώρα που ρυθμίσατε, το χρονόμετρο εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.

### Ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου

Μπορείτε να καταλάβετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από τη λυχνία θερμοκρασίας. Η λυχνία του θερμοστάτη βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου. Η λυχνία του θερμοστάτη ανάβει όταν το προϊόν ξεκινά να λειτουργεί και η λυ-

χνία του θερμοστάτη σβήνει όταν φτάσει στην καθορισμένη

θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου πέσει κάτω από την καθορισμένη θερμοκρασία, η λυχνία του θερμοστάτη ανάβει ξανά.

## Πρώτη Χρήση

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν, συνιστάται να κάνετε τα εξής που αναφέρονται αντίστοιχα στις ενότητες που ακολουθούν.

### Αρχικός Καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε από τον φούρνο όλα τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με το προϊόν.
3. Αφήστε το προϊόν να λειτουργήσει για 30 λεπτά και κατόπιν απενεργοποιήστε το. Με αυτό τον τρόπο, κατάλοιπα και αποθέσεις που μπορεί να έχουν μείνει στον φούρνο κατά την παραγωγή του καίγονται και καθαρίζονται.
4. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, επιλέγετε την υψηλότερη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας όπου λειτουργούν όλες οι αντιστάσεις στο προϊόν. Βλέπε "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου". Στην ενότητα που ακολουθεί μπορείτε να μάθετε πώς να χρησιμοποιείτε τον φούρνο.
5. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
6. Σκουπίστε τις επιφάνειες του προϊόντος με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

### Πριν χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ:

Καθαρίστε τα αξεσουάρ που αφαιρέσατε από τον φούρνο με διάλυμα απορρυπαντικού σε νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι καθαρισμού.

**ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ:** Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες/κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

**ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ:** Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παράγεται ατμός και οσμή για αρκετές ώρες. Αυτό είναι φυσιολογικό και απλά χρειάζεται καλό αερισμό για την απομάκρυνσή τους. Αποφεύγετε την απευθείας εισπνοή του καπνού και των οσμών που σχηματίζονται.

## Ηλεκτρική σύνδεση

### ⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιεσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Το προϊόν επιτρέπεται να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος δικτύου μόνο από εξουσιοδοτημένο και εξειδικευμένο τεχνικό. Η περίοδος εγγύησης του προϊόντος ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφίγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!
- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Μπορείτε να δείτε την πινακίδα στοιχείων είτε ανοίγοντας την πόρτα ή το κάτω κάλυμμα, ή στο πίσω τοίχωμα της μονάδας ανάλογα με τον τύπο της μονάδας. Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Το φως του καλωδίου ρεύματος πρέπει να είναι εύκολα προσπελάσιμο μετά την εγκατάσταση (αλλά όχι πάνω από την πλάκα εστιών). Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης ή πολλαπλές πρίζες στη σύνδεση ρεύματος.
- Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας μέσω σταθερής ηλεκτρικής εγκατάστασης χωρίς χρήση φως και πρίζας/καλωδίου ρεύματος.
- **Αν το προϊόν πρόκειται να συνδεθεί απευθείας στην παροχή ρεύματος:** Αν δεν είναι εφικτή η αποσύνδεση όλων των πόλων στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να συνδεθεί μια μονάδα αποσύνδεσης με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 χιλ. σε όλους τους πόλους (ασφάλειες, ασφαλειοδιακόπτες γραμμής, επαφείς) και όλοι οι πόλοι της μονάδας αποσύνδεσης πρέπει να είναι κοντά στο προϊόν (αλλά όχι από πάνω) σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (π.χ. της IEE για το Ην.Βασ.). Η μη συμμόρφωση με αυτή την οδηγία μπορεί να προκαλέσει λειτουργικά προβλήματα και ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.
- Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

### Αν το προϊόν έχει παραχθεί με καλώδιο χωρίς φως:

Συνδέστε το καλώδιο του προϊόντος στην παροχή ρεύματος όπως υποδεικνύεται παρακάτω:



Εάν ο τύπος καλωδίου τροφοδοσίας είναι τύπου 3 αγωγών, για μονοφασική σύνδεση:

- Καφέ = L (Φάση)
- Μπλε = N (Ουδέτερο)

- Πράσινο/Κίτρινο σύρμα = (E)  (Γείωση)

## Χρήση του φούρνου

### Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου

**Ανεμιστήρας ψύξης ( Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν. )**

Το προϊόν σας διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα όταν χρειάζεται, και ψύχει και το μπροστινό μέρος του φούρνου και το έπιπλο εντοιχισμού. Απενεργοποιείται αυτόματα όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψύξης. Από την πόρτα του φούρνου εξέρχεται καυτός αέρας. Αποφύγετε να καλύψετε αυτά τα ανοίγματα εξαερισμού. Διαφορετικά, ο φούρνος μπορεί να υπερθερμανθεί. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη λειτουργία του φούρνου και αφού απενεργοποιηθεί ο φούρνος

### Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου

#### Ενεργοποίηση φούρνου

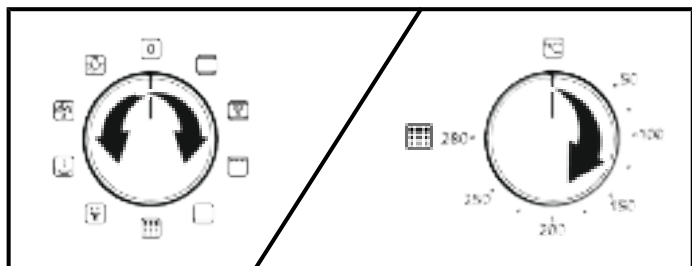
Όταν επιλέγετε μια λειτουργία λειτουργίας που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί επιλογής λειτουργίας και ρυθμίζετε μια συγκεκριμένη θερμοκρασία με το κουμπί θερμοκρασίας, ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

#### Απενεργοποίηση του φούρνου

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο στρέφοντας το κουμπί επιλογής λειτουργίας και το κουμπί θερμοκρασίας στη θέση off (πάνω).

#### Επιλογή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ και Φ

Μπορείτε να μαγειρέψετε κάνοντας χειροκίνητο έλεγχο (με δικό σας έλεγχο) επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τη λειτουργία λειτουργίας ειδικά για το φαγητό σας.



1. Επιλέξτε τη λειτουργία λειτουργίας που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί επιλογής λειτουργίας.

(περίπου για 20-30 λεπτά). Αν μαγειρεύετε με προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη του φούρνου, στο τέλος του ψήσιματος ο ανεμιστήρας ψύξης απενεργοποιείται με όλες τις λειτουργίες. Ο χρόνος λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης δεν μπορεί να ρυθμιστεί από τον χρήστη. Ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα. Αυτό δεν είναι σφάλμα.

#### Φωτισμός του φούρνου

Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει όταν αρχίζει το ψήσιμο στον φούρνο. Σε ορισμένα μοντέλα, ο φωτισμός παραμένει αναμμένος κατά το ψήσιμο, ενώ σε άλλα μοντέλα σβήνει μετά από κάποιο χρόνο.

Αν επιθυμείτε η λάμπα του φούρνου να είναι αναμμένη συνεχώς, επιλέξτε την κατάσταση λειτουργίας "Λάμπα φούρνου" με το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας.

2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί θερμοκρασίας.

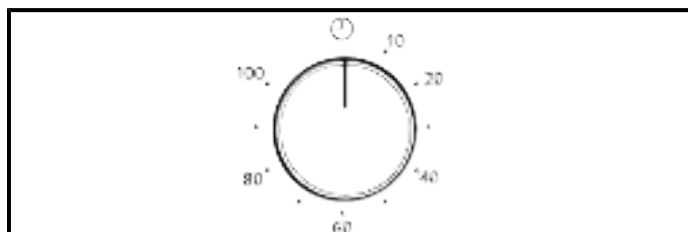
⇒ Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως στην επιλεγμένη λειτουργία και θερμοκρασία και η λυχνία του θερμοστάτη θα ανάψει. Όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία του θερμοστάτη θα σβήσει. Ο φούρνος δεν θα σβήσει από μόνος του μετά τη διαδικασία ψήσιματος. Πρέπει να ελέγξετε το ψήσιμο και να το απενεργοποιήσετε μόνοι σας. Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμό σας, απενεργοποιήστε τον φούρνο στρέφοντας τον επιλογέα λειτουργίας και τον επιλογέα θερμοκρασίας στη θέση off (πάνω).

#### Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

Η λειτουργία του χρονοδιακόπτη δεν παρεμβαίνει στο μαγείρεμα. Σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε τον μετρητή λεπτών ενώ είναι ενεργή η λειτουργία μαγειρέματος ή ακόμα και όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

#### Για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη:

1. Περιστρέψτε το κουμπί χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα στη μέγιστη ρύθμιση.
2. Στη συνέχεια, γυρίστε το αριστερόστροφα για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο.



## Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

Στον πίνακα λειτουργιών εμφανίζονται οι τρόποι λειτουργίας του φούρνου σας καθώς και οι ανώτατες και κατώτατες θερμοκρασίες που μπορείτε να ρυθμίσετε για αυτούς. Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

| Σύμβολο λειτουργίας | Περιγραφή λειτουργίας                        | Περιοχή θερμοκρασίας (°C) | Περιγραφή και χρήση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|----------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     | Λάμπα φούρνου                                | -                         | Δεν λειτουργεί καμία αντίσταση στον φούρνο. Είναι μόνο αναμμένη η λάμπα.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                     | Λειτουργία με ανεμιστήρα                     | -                         | Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Τα κατεψυγμένα τρόφιμα αποψύχονται ήπια σε θερμοκρασία δωματίου, ενώ το μαγειρεμένο φαγητό κρυώνει. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη ενός ολόκληρου κομματιού κρέατος είναι μεγαλύτερος παρά για φαγητά σε μερίδες.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                     | Πάνω και κάτω αντίσταση                      | *                         | Το φαγητό ζεσταίνεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα. Κατάλληλο για κέικ, αρτοσκευάσματα ή κέικ και μαγειρευτά σε φόρμες ψησίματος. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                     | Κάτω αντίσταση                               | *                         | Μόνο η κάτω αντίσταση είναι αναμμένη. Λειτουργία κατάλληλη για φαγητά που χρειάζονται ρόδιση στο κάτω μέρος.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                     | Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα | *                         | Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πάνω και την κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο ταψί.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                     | Πυρόλυση                                     | 420-480                   | Χρησιμοποιείται για αυτοκαθαρισμό του φούρνου σε υψηλή θερμοκρασία. Συνιστάται η χρήση όταν ο φούρνος είναι ελαφρώς βρώμικος. Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό, συνιστάται να αφαιρέσετε όλα τα εξαρτήματα, συμπεριλαμβανομένου του πλευρικού πλέγματος (εάν υπάρχει). Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία, επιλέξτε τη λειτουργία και περιστρέψτε το κουμπί θερμοκρασίας στο μέγιστο. Αμέσως μετά την έναρξη της λειτουργίας, κατά τη διάρκεια του κύκλου και αργότερα, κατά τη φάση ψύξης, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα για λόγους ασφαλείας. Η πόρτα θα ξεκλειδωθεί αυτόματα μετά τη φάση πλήρους ψύξης. Δείτε τις προδιαγραφές στην ενότητα συντήρησης και καθαρισμού για αυτήν τη λειτουργία. |
|                     | Δυνατό γκριλ                                 | *                         | Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                     | Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα        | *                         | Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από το μικρό γκριλ κατανέμεται γρήγορα στον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μικρών ποσοτήτων.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                     | Διατήρηση θερμότητας                         | 40-100                    | Χρησιμοποιείται για να διατηρεί το φαγητό για πολλή ώρα σε θερμοκρασία που θα είναι έτοιμο για σερβίρισμα.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

\* Το προϊόν σας λειτουργεί στο εύρος θερμοκρασίας που καθορίζεται στο κουμπί θερμοκρασίας. Όταν η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί στους 280°C, η εσωτερική θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει. Μπορεί να αυξηθεί κατά περίπου 35°C ή να μειωθεί κατά περίπου 15°C.

\*\* Η υψηλότερη θερμοκρασία που μπορεί να ρυθμιστεί στη λειτουργία «Διατήρηση θερμότητας» είναι 100 °C. Όταν το κουμπί θερμοκρασίας ρυθμιστεί σε υψηλότερη θερμοκρασία, ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί στους 100 °C.

## Αξεσουάρ Προϊόντων

Υπάρχουν διάφορα αξεσουάρ στο προϊόν σας. Σε αυτή την ενότητα, η περιγραφή των εξαρτημάτων και οι περιγραφές της σωστής χρήσης είναι διαθέσιμες. Ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος, το παρεχόμενο εξάρτημα ποικίλλει. Όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήσης ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμα στο προϊόν σας.



Οι δίσκοι στο εσωτερικό της συσκευής σας μπορεί να παραμορφωθούν με την επίδραση της θερμότητας. Αυτό δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργικότητα. Η παραμόρφωση εξαφανίζεται όταν ψύχεται ο δίσκος.

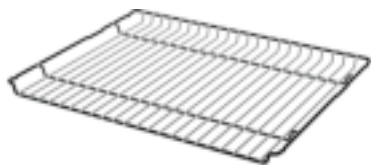
### Κανονικό ταψί

Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μερίδων.



### Συρμάτινη σχάρα

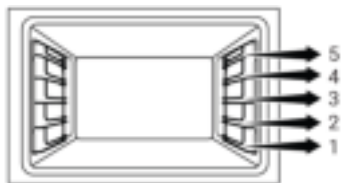
Χρησιμοποιείται για το τηγάνισμα ή την τοποθέτηση των τροφίμων που πρόκειται να ψηθούν, να τηγανιστούν και να μαγειρευτούν στο επιθυμητό ράφι.



## Χρήση εξαρτημάτων προϊόντος

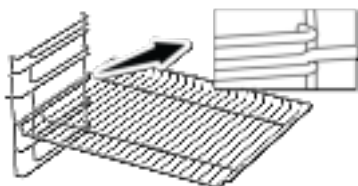
### Ράφια μαγειρέματος

Υπάρχουν 5 επίπεδα θέσης ραφιού στην περιοχή μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να δείτε τη σειρά των ραφιών στους αριθμούς στο μπροστινό πλαίσιο του φούρνου.



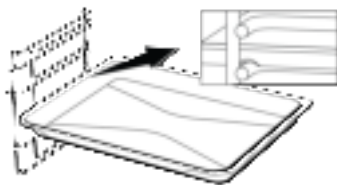
### Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας στα ράφια μαγειρέματος

Είναι σημαντικό να τοποθετήσετε σωστά τη συρμάτινη σχάρα στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Κατά την τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας στο επιθυμητό ράφι, το ανοιχτό τμήμα πρέπει να βρίσκεται στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, η συρμάτινη σχάρα πρέπει να στερεωθεί στο σημείο διακοπής του συρμάτινου ραφιού. Δεν πρέπει να περάσει πάνω από το σημείο στάσης για να έρθει σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



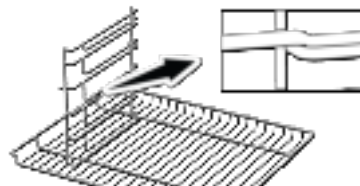
### Τοποθέτηση του δίσκου στα ράφια μαγειρέματος

Είναι επίσης σημαντικό να τοποθετήσετε σωστά τους δίσκους στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Κατά την τοποθέτηση του δίσκου στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για κράτημα πρέπει να βρίσκεται μπροστά. Για καλύτερο μαγείρεμα, ο δίσκος πρέπει να στερεωθεί στην υποδοχή διακοπής στο συρμάτινο ράφι. Δεν πρέπει να περάσει πάνω από την πρίζα για να έρθει σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



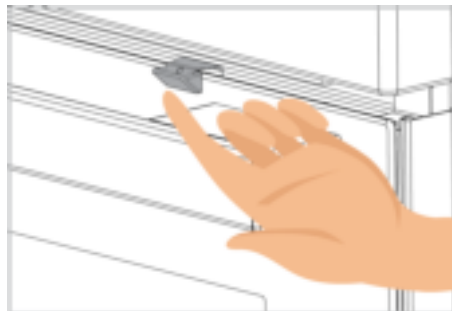
### Λειτουργία διακοπής της συρμάτινης σχάρας

Υπάρχει μια λειτουργία διακοπής για να αποφευχθεί η ανατροπή της συρμάτινης σχάρας από το συρμάτινο ράφι. Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε εύκολα και με ασφάλεια να αφαιρέσετε το φαγητό σας. Κατά την αφαίρεση της συρμάτινης σχάρας, μπορείτε να την τραβήξετε προς τα εμπρός μέχρι να φτάσει στο σημείο στάσης. Πρέπει να περάσετε πάνω από αυτό το σημείο για να το αφαιρέσετε εντελώς.



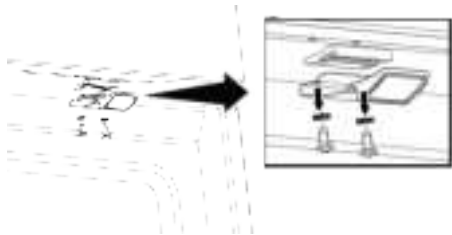
### Κλειδαριά ασφαλείας για παιδιά

Αυτό το προϊόν διαθέτει κλειδαριά για παιδιά στην πόρτα του φούρνου. Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, σηκώστε το πλαστικό μέρος ελαφρώς προς τα πάνω και τραβήξτε τη λαβή της πόρτας. Όταν κλείσετε την πόρτα, η κλειδαριά για παιδιά θα κλειδωθεί από μόνη της.



### Για να αφαιρέσετε το κλειδωμά για παιδιά:

Αφαιρέστε τις δύο βίδες που ασφαλίζουν την ασφάλεια της παιδικής ασφάλισης, όπως φαίνεται στην εικόνα. Όταν θέλετε να το χρησιμοποιήσετε ξανά, μπορείτε να το στερεώσετε κάτω από τον πίνακα ελέγχου με τα υλικά στερέωσης.



## Γενικές Πληροφορίες για τη Μαγειρική

Στην ενότητα αυτή μπορείτε να βρείτε πρακτικές συμβουλές για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των φαγητών σας. Επιπλέον, η ενότητα αυτή περιγράφει ορισμένα φαγητά που δοκιμάστηκαν από τον κατασκευαστή και τις πιο κατάλληλες ρυθμίσεις για τα φαγητά αυτά. Επίσης υποδεικνύονται οι κατάλληλες ρυθμίσεις του φούρνου και τα αξεσουάρ για τα φαγητά αυτά.

### Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το ψήσιμο στον φούρνο

- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το ψήσιμο, μπορεί να βγει καυτός-ζεματιστός ατμός. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας. Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, να παραμένετε σε απόσταση ασφαλείας.
- Ο έντονος ατμός που παράγεται κατά το ψήσιμο μπορεί να σχηματίσει σταγόνες από συμπυκνωμένους υδρατμούς στις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου.

και στα πάνω τμήματα του επίπλου, λόγω της θερμοκρασιακής διαφοράς. Αυτό είναι κανονικό και φυσιολογικό φαινόμενο.

- Η θερμοκρασία μαγειρέματος και οι τιμές χρόνου που δίνονται για τα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και την ποσότητα. Για το λόγο αυτό, οι τιμές αυτές αναφέρονται σαν εύρος τιμών.
- Πάντα να αφαιρείτε τα μη χρησιμοποιούμενα αξεσουάρ από τον φούρνο πριν αρχίσετε το μαγείρεμα. Τα αξεσουάρ που θα παραμείνουν στο φούρνο μπορεί να εμποδίσουν το μαγείρεμα του φαγητού με τις σωστές συνθήκες μαγειρέματος.
- Για φαγητά που πρόκειται να μαγειρέψετε με δική σας συνταγή, μπορείτε να βασιστείτε σε παρόμοια φαγητά που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος.
- Η χρήση των παρεχόμενων αξεσουάρ εξασφαλίζει ότι θα αποκτάτε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Πάντα να τηρείτε τις προειδοποιήσεις και τις πληροφορίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή για τα μαγειρικά σκεύη τρίτων που θα χρησιμοποιήσετε.
- Κόβετε το χαρτί ψησίματος που χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα στις διαστάσεις του σκεύους όπου θα γίνει το μαγείρεμα. Τα χαρτιά ψησίματος που εξέχουν από το σκεύος μπορεί να δημιουργήσουν κίνδυνο φωτιάς και να επηρεάσουν την ποιότητα του ψησίματος. Χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος στην περιοχή θερμοκρασιών που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του.
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, τοποθετείτε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι του φούρνου. Μην αλλάξετε θέση ραφιού κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

## Πίτες και φαγητά φούρνου

### Γενικές πληροφορίες

- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα αξεσουάρ του προϊόντος, για να έχετε καλά αποτελέσματα μαγειρέματος. Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε άλλα μαγειρικά σκεύη, προτιμήστε σκεύη σκούρου χρώματος, αντικολλητικά και ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Αν στον πίνακα μαγειρέματος συνιστάται προθέρμανση, βεβαιωθείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
- Αν πρόκειται να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το στο μέσον της σχάρας και όχι κοντά στο πίσω τοίχωμα.
- Όλα τα συστατικά που χρησιμοποιείτε για να παρασκευάζετε πίτες πρέπει να είναι φρέσκα και σε θερμοκρασία δωματίου.

### Πίνακας μαγειρέματος για πίτες και φαγητά φούρνου

| Φαγητό             | Αξεσουάρ προς χρήση                   | Τρόπος λειτουργίας      | Θέση ραφιού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου) |
|--------------------|---------------------------------------|-------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Κέικ πάνω στο ταψί | Κανονικό ταψί *                       | Πάνω και κάτω αντίσταση | 3           | 180              | 30 ... 45                          |
| Κέικ σε φόρμα      | Φόρμα κέικ πάνω σε συρμάτινη σχάρα ** | Πάνω και κάτω αντίσταση | 2           | 180              | 30 - 40                            |
| Κουλουράκια        | Ταψί για πίτες *                      | Πάνω και κάτω αντίσταση | 3           | 170              | 25 ... 40                          |
| Ψωμάκι             | Κανονικό ταψί *                       | Πάνω και κάτω αντίσταση | 2           | 200              | 20 ... 35                          |

- Το αποτέλεσμα μαγειρέματος των φαγητών μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και το μέγεθος του σκεύους μαγειρέματος.
- Μεταλλικές, κεραμικές και γυάλινες φόρμες αυξάνουν τον χρόνο μαγειρέματος και οι κάτω επιφάνειες στις πίτες δεν ροδίζουν ομοιόμορφα.
- Αν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος, μπορεί να παρατηρήσετε μικρό ρόδισμα στην κάτω επιφάνεια των τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή μπορεί να χρειαστεί να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος για περίπου 10 λεπτά.
- Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος προσδιορίζονται με δοκιμές που γίνονται στα εργαστήριά μας. Οι τιμές που είναι κατάλληλες για σας μπορεί να διαφέρουν από αυτές τις τιμές.
- Τοποθετήστε το φαγητό σας πάνω στο κατάλληλο ράφι που συνιστάται στον πίνακα μαγειρέματος. Θεωρήστε το κάτω-κάτω ράφι στο φούρνο ως ράφι 1.
- Μαγειρέψτε τα φαγητά που συνιστώνται στον πίνακα μαγειρέματος με ένα μόνο ταψί.

### Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
- Αν το κέικ είναι πολύ υγρό, χρησιμοποιήστε μικρότερη ποσότητα υγρού ή μειώστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C.
- Αν το κέικ είναι καμένο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ράφι, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.
- Αν το εσωτερικό του κέικ έχει ψηθεί καλά, αλλά εξωτερικά κολλάει, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

### Υποδείξεις για πίτες

- Αν η πίτα είναι πολύ στεγνή, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος. Υγράνετε τα φύλλα με σάλτσα που αποτελείται από γάλα, λάδι, αυγό και γιαούρτι.
- Αν η πίτα αργεί να γίνει, βεβαιωθείτε ότι το πάχος της πίτας που παρασκευάσατε δεν περνάει το βάθος του ταψιού.
- Αν η πίτα έχει ροδίσει στην επιφάνεια αλλά το κάτω μέρος δεν είναι καλά ψημένο, βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα σάλτσας που χρησιμοποιείτε για την πίτα δεν είναι υπερβολική στο κάτω μέρος της πίτας. Για ομοιόμορφο ρόδισμα, προσπαθείτε να απλώνετε τη σάλτσα ομοιόμορφα ανάμεσα στα φύλλα και την πίτα.
- Ψήστε την πίτα σας στη θέση και θερμοκρασία που είναι κατάλληλη σύμφωνα με τον πίνακα μαγειρέματος. Αν το κάτω μέρος και πάλι δεν είναι καλά ροδισμένο, τοποθετήστε το φαγητό σε ένα κάτω ράφι την επόμενη φορά.

| Φαγητό        | Αξεσουάρ προς χρήση                                                          | Τρόπος λειτουργίας      | Θέση ραφίου | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου) |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Ολόκληρο ψωμί | Κανονικό ταψί *                                                              | Πάνω και κάτω αντίσταση | 3           | 200              | 30 ... 45                          |
| Λαζάνια       | Γυάλινο / μεταλλικό τετράγωνο δοχείο πάνω στη συρμάτινη σχάρα **             | Πάνω και κάτω αντίσταση | 2 ή 3       | 200              | 30 ... 45                          |
| Μηλόπιτα      | Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα ** | Πάνω και κάτω αντίσταση | 2           | 180              | 50 - 70                            |

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

\*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

\*\*Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Κρέας, ψάρια και πουλερικά

Τα βασικά για το ψήσιμο στο γκριλ

- Η χρήση χυμού λεμονιού και πιπεριού πριν το μαγείρεμα, θα βελτιώσει την απόδοση μαγειρέματος όταν μαγειρεύετε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα ή ένα μεγάλο κομμάτι κρέας.
- Το κρέας με κόκαλα χρειάζεται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να μαγειρευτεί απ' ότι παρόμοιου μεγέθους κομμάτι χωρίς κόκαλα.

- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.
- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί ζωμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.
- Τα ψάρια σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα θα πρέπει να τοποθετούνται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές.
- Μαγειρέψτε τα συνιστώμενα φαγητά στον πίνακα μαγειρέματος με ένα μόνο ταψί.

Πίνακας μαγειρέματος για κρέας, ψάρι και πουλερικά

| Φαγητό                            | Αξεσουάρ προς χρήση                                         | Τρόπος λειτουργίας                           | Θέση ραφίου | Θερμοκρασία (°C)                      | Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου) |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg) | Κανονικό ταψί *                                             | Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 3           | 15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190 | 60 - 80                            |
| Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)     | Συρμάτινη σχάρα *<br>Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι. | Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 2           | 15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 190       | 60 - 80                            |
| Γαλοπούλα (5,5 kg)                | Κανονικό ταψί *                                             | Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 1           | 25 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190 | 150 - 210                          |
| Ψάρια                             | Συρμάτινη σχάρα *<br>Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι. | Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 3           | 200                                   | 20 - 30                            |

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

\*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

\*\*Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Γκριλ

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, το κόκκινο κρέας, τα ψάρια και τα πουλερικά θα ροδίσουν εύκολα, θα έχουν ωραία κρούστα και δεν θα στεγνώσουν. Τα φιλεταρισμένα κρέατα, τα κρέατα σε σούβλα, τα λουκάνικα, καθώς και τα λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά (ντομάτες, κρεμμύδια κλπ.) είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ.

Γενικές προειδοποιήσεις

- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Επίσης, μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω πάνω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.

- Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Ποτέ μην ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου ανοικτή. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

Τα βασικά για το γκριλ

- Προετοιμάζετε για το γκριλ όσο το δυνατόν φαγητά παρόμοιου πάχους και βάρους.
- Κατανείμετε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην υπερβαίνουν τις διαστάσεις της αντίστασης.

- Ανάλογα με το πάχος των κομματιών που θα ψηθούν στο γκριλ, μπορεί οι χρόνοι μαγειρέματος να διαφέρουν από αυτούς που αναφέρονται στον πίνακα.
- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το ταψί με συρμάτινη σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στον φούρνο. Αν μαγειρεύετε πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το ταψί του φούρνου στο χαμηλότερο ράφι για να συλλέγει τα υγρά. Το ταψί του φούρνου που πρόκειται να τοποθετήσετε πρέπει να έχει μέγεθος αρκετό για να καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας. Αυτό το ταψί μπορεί να μην περιλαμβάνεται με το προϊόν. Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί του φούρνου, για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.

Πίνακας Γκριλ

Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα

| Φαγητό                             | Αξεσουάρ προς χρήση                                      | Τρόπος λειτουργίας                    | Θέση ραφιού | Θερμοκρασία (°C)                 | Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου) |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Ψάρια                              | Συρμάτινη σχάρα                                          | Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 4           | 200                              | 30 - 35                            |
| Κοτόπουλο σε μερίδες               | Συρμάτινη σχάρα                                          | Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 4           | 250                              | 25 - 35                            |
| Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητα   | Συρμάτινη σχάρα                                          | Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 4           | 250                              | 30 - 40                            |
| Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg ) | Συρμάτινη σχάρα - Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι. | Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 3           | 15 λεπτ. 250, μετά από 180 - 190 | 90 - 110                           |

Μην προθερμαίνετε τα φαγητά που συνιστάται σε αυτόν τον πίνακα ψησίματος.

Φαγητά δοκιμής

- Τα φαγητά σε αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος έχουν παρασκευαστεί σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για διευκόλυνση της δοκιμής του προϊόντος για ιστιτούτα ελέγχου.

- Μαγειρέψτε τα φαγητά που συνιστώνται στον πίνακα μαγειρέματος με ένα μόνο ταψί.

Πίνακας μαγειρέματος για φαγητά δοκιμών

| Φαγητό                          | Αξεσουάρ προς χρήση                                                          | Τρόπος λειτουργίας      | Θέση ραφιού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου) |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο) | Κανονικό ταψί *                                                              | Πάνω και κάτω αντίσταση | 3           | 140              | 20 - 30                            |
| Μηλόπιτα                        | Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα ** | Πάνω και κάτω αντίσταση | 2           | 180              | 50 - 70                            |

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

\*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

\*\*Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

| Φαγητό                           | Αξεσουάρ προς χρήση | Θέση ραφίου | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου) |
|----------------------------------|---------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητα | Συρμάτινη σχάρα     | 4           | 250              | 20 - 30                            |
| Ψωμί τοστ                        | Συρμάτινη σχάρα     | 4           | 250              | 1 - 4                              |

Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ.

Γυρίστε τα κομμάτια του φαγητού μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

## Συντήρηση και καθαρισμός

### Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

#### Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην περνάτε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Μπορεί να δημιουργηθούν ανεξίτηλες κηλίδες.
- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού με ατμό για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίματος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολείπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

#### Επιφάνειες Inox - ανοξείδωτες

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλώριο για να καθαρίσετε ανοξείδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Το χρώμα των ανοξείδωτων-inox επιφανειών μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξείδωτη ή inox επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για επιφάνειες inox, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο σε μία κατεύθυνση.

- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις γυάλινες και inox επιφάνειες κηλίδες από άλατα, λάδι, άμυλο και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.
- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν καθαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

#### Εμαγιέ επιφάνειες

- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει πριν τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τις εμαγιέ επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε τις με ένα στεγνό πανί.
- Για επίμονες κηλίδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καθαριστικό εσωτερικού του φούρνου και σχαρών που συνιστάται στον ιστότοπο της μάρκας του προϊόντος σας και ένα καθαριστικό πανί που δεν χαράζει. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό εξωτερικών επιφανειών φούρνων.

#### Καταλυτικές επιφάνειες

- Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγιέ ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.
- Τα καταλυτικά τοιχώματα έχουν ελαφρά ματ και πορώδη επιφάνεια. Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν πρέπει να καθαρίζονται.
- Οι καταλυτικές επιφάνειες απορροφούν λάδι χάρη στην πορώδη τους δομή και αρχίζουν να γυαλίζουν όταν η επιφάνεια έχει κορεστεί με λάδι, οπότε συνιστάται να αντικαθιστάτε τα εξαρτήματα αυτά.

#### Γυάλινες επιφάνειες

- Όταν καθαρίζετε γυάλινες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών κατάλληλο για γυάλινες επιφάνειες και στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Αν υπάρχουν κατάλοιπα απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τα με κρύο νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.

- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια με οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώστε καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

#### Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά τα είδη μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορρυπαντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

### Καθαρισμός των αξεσουάρ

Μην πλένετε τα αξεσουάρ του προϊόντος σε πλυντήριο πιάτων εκτός αν αυτό αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.

### Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά, σκουπίστε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω όταν καθαρίζετε τον πίνακα. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά.
- Ενώ καθαρίζετε πίνακες ελέγχου τύπου inox με κουμπιά, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά επιφανειών inox γύρω από το κουμπί. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί.
- Οι πίνακες ελέγχου αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλείδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη ανίχνευση στα πλήκτρα.

### Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)

Ακολουθήστε τα βήματα καθαρισμού που περιγράφονται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" σύμφωνα με τον τύπο των επιφανειών μέσα στον φούρνο σας.

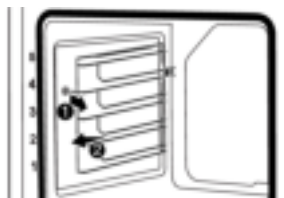
#### Καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγιέ ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Αν υπάρχει καταλυτικό τοίχωμα, ανατρέξτε για πληροφορίες στην ενότητα "Καταλυτικές επιφάνειες".

Αν το προϊόν σας έχει συρμάτινα ράφια, αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια πριν καθαρίσετε τα πλευρικά τοιχώματα. Κατόπιν ολοκληρώστε τον καθαρισμό όπως περιγράφεται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" σύμφωνα με τον τύπο της επιφάνειας των πλευρικών τοιχωμάτων.

#### Για να αφαιρέσετε τα πλευρικά συρμάτινα ράφια:

1. Αφαιρέστε το μπροστινό μέρος του συρμάτινου ραφιού τραβώντας μακριά από το πλευρικό τοίχωμα.
2. Τραβήξτε το συρμάτινο ράφι προς το μέρος σας για να το αφαιρέσετε τελείως.



3. Για να επανασυνδέσετε τα ράφια, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά.

### Λειτουργία πυρόλυσης (Αυτοκαθαρισμός σε υψηλή θερμοκρασία)

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με λειτουργία πυρόλυσης. Ο φούρνος θερμαίνεται σε θερμοκρασία περίπου 420-480 °C και καίγεται έως ότου η υπάρχουσα βρωμιά μετατραπεί σε στάχτη. Μπορεί να δημιουργηθεί έντονος καπνός. Παρέχετε καλό αερισμό. Ο καθαρισμός σε υψηλή θερμοκρασία πρέπει να πραγματοποιείται μετά από περίπου κάθε 10 χρήσεις του φούρνου.

#### Γενικές προειδοποιήσεις



#### Οι ζεστές επιφάνειες προκαλούν εγκαύματα!

Μην αγγίζετε το προϊόν κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού και κρατήστε τα παιδιά μακριά από το προϊόν. Περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά πριν αφαιρέσετε τα υπολείμματα.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα, το τηλεσκοπικό ράφι και τα πλευρικά ράφια (εάν υπάρχουν). Εάν δεν αφαιρεθούν, τα εξαρτήματα και τα πλευρικά ράφια καλωδίων θα καταστραφούν.
- Εάν το προϊόν σας διαθέτει πυρίμαχο εξάρτημα (ανθεκτικό σε αυτοκαθαρισμό σε υψηλή θερμοκρασία), δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε αυτά τα εξαρτήματα από τον φούρνο. Το αν τα εξαρτήματά σας είναι πυρίμαχα ή όχι καθορίζεται στην ενότητα των εξαρτημάτων. Εάν δεν καθορίζεται, τα εξαρτήματά σας δεν είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες. Πρέπει να αφαιρεθεί από τον φούρνο πριν από τον καθαρισμό για να αποφευχθούν ζημιές.
- Μην καθαρίζετε το σφράγισμα της πόρτας. Η σφράγιση από γυάλινες ίνες είναι πολύ λεπτή και καταστρέφεται εύκολα. Εάν το σφράγισμα της πόρτας έχει υποστεί ζημιά, αντικαταστήστε το με ένα νέο από εξουσιοδοτημένο σέρβις.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού / πυρκαγιάς / χημικών εκπομπών (αναθυμιάσεων) κατά τη διάρκεια της πυρολυτικής λειτουργίας.**

- Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού, απελευθερώνονται αναθυμιάσεις που δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των βρεφών ή των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.

- Σε αντίθεση με όλους τους ανθρώπους, ορισμένα πουλιά και ερπετά μπορεί να είναι εξαιρετικά ευαίσθητα σε πιθανές αναθυμιάσεις που εκπέμπονται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού όλων των πυρολυτικών φούρνων. Τα μικρά κατοικίδια ζώα μπορούν επίσης να είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα στις τοπικές αλλαγές θερμοκρασίας κοντά σε όλους τους φούρνους πυρόλυσης όταν το πρόγραμμα αυτοκαθαρισμού πυρόλυσης βρίσκεται σε λειτουργία.
- Πριν εκτελέσετε μια λειτουργία αυτοκαθαρισμού με πυρόλυση ή την Πρώτη Χρήση, μετακινήστε ξανά από την κοιλότητα του φούρνου:
  - Τυχόν πλεονάζοντα υπολείμματα τροφίμων, διαρροές / εναποθέσεις πετρελαίου ή λίπους.
  - Τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων ραφιών, πλευρικών κιγκλιδωμάτων / τηλεσκοπικών δρομέων κ.λπ. που παρέχονται με το προϊόν), ιδίως τυχόν αντικολητικές κατασρόλες, τηγάνια, δίσκοι, σκεύη κ.λπ.
- Οι αντικολητικές επιφάνειες σε κατασρόλες, τηγάνια, δίσκους, σκεύη κ.λπ., μπορούν να καταστραφούν από τη λειτουργία πυρόλυσης υψηλής θερμοκρασίας όλων των πυρολυτικών φούρνων και μπορούν επίσης να αποτελέσουν πηγή για επιβλαβείς αναθυμιάσεις χαμηλού επιπέδου.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες για τον πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενώ ο πυρολυτικός καθαρισμός βρίσκεται σε λειτουργία. Η συσκευή θερμαίνεται πολύ και απελευθερώνεται ζεστός αέρας από τους μπροστινούς αεραγωγούς ψύξης.
- Ο πυρολυτικός καθαρισμός και η πρώτη χρήση σε μέγιστη θερμοκρασία είναι διαδικασίες υψηλής θερμοκρασίας που μπορούν να απελευθερώσουν αναθυμιάσεις από υπολείμματα μαγειρέματος και δομικά υλικά, καθώς αυτοί οι καταναλωτές συνιστώνται έντονα:
  - Παρέχετε καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε πυρολυτικό καθαρισμό.
  - Παρέχετε καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά την πρώτη χρήση σε λειτουργία μέγιστης θερμοκρασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι τυχόν κατοικίδια ζώα (ειδικά πτηνά) λαμβάνονται όσο το δυνατόν πιο μακριά από την περιοχή της συσκευής κατά τη διάρκεια και μετά τον πυρολυτικό καθαρισμό και τη λειτουργία μέγιστης θερμοκρασίας πρώτης χρήσης. Η διατήρησή τους σε διαφορετικό δωμάτιο θα ήταν η προτιμώμενη επιλογή κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης και μέχρι η συσκευή να κρυώσει και πάλι σε θερμοκρασία δωματίου. Πρέπει να παρέχεται καλός εξαερισμός κατά τη διάρκεια και μετά (μέχρι να κρυώσει η συσκευή) των λειτουργιών του κύκλου πυρόλυσης και του πρώτου κύκλου χρήσης μέγιστης θερμοκρασίας.

#### Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία πυρόλυσης:

1. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα μέσα στον φούρνο. Στα μοντέλα με συρμάτινα ράφια, θυμηθείτε να αφαιρέσετε το συρμάτινο ράφι.
2. Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό, καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα υπολείμματα τροφίμων μέσα στον φούρνο με σαπουνόνερο.
3. Γυρίστε το κουμπί επιλογής λειτουργίας στη λειτουργία "πυρόλυσης".
4. Γυρίστε το κουμπί θερμοκρασίας στην υψηλότερη θερμοκρασία "280" (πυρόλυση).

⇒ Ξεκινά η λειτουργία πυρόλυσης.

5. Όταν ο φούρνος φτάσει σε μια ορισμένη θερμοκρασία μετά την έναρξη της διαδικασίας πυρόλυσης, η πόρτα του φούρνου δεν μπορεί να ανοίξει. Μην πιέζετε τη λαβή για να ξεκλειδώσετε την πόρτα μέχρι να ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού.
6. Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, γυρίστε τους διακόπτες λειτουργίας και θερμοκρασίας στη θέση 0 (off) για να τερματίσετε τη διαδικασία.
7. Περιμένετε μέχρι ο φούρνος να κρυώσει στην κατάλληλη θερμοκρασία, αφαιρέστε τα υπόλοιπα υπολείμματα με νερό από ξύδι. Αφού ολοκληρωθεί η λειτουργία πυρόλυσης, η κλειδαριά της πόρτας θα είναι ενεργή έως ότου ο φούρνος κρυώσει στην κατάλληλη θερμοκρασία.



Υπάρχει μόνο 1 λειτουργία καθαρισμού στο προϊόν. Ο πελάτης αναμένεται να ρυθμίσει το προϊόν στη θέση λειτουργίας καθαρισμού (πυρολυτική). Μετά την έναρξη του καθαρισμού, ο χρήστης δεν μπορεί να αλληλεπιδράσει για λίγο και η λειτουργία καθαρισμού λειτουργεί για 2 ώρες και σταματά αυτόματα μετά από 2 ώρες.

### Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

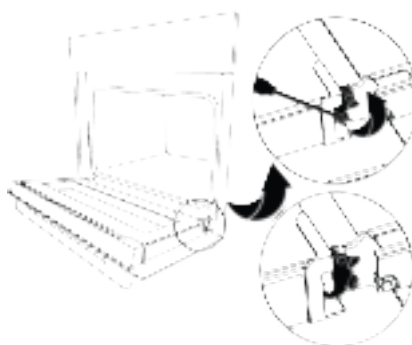
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα ποτήρια της πόρτας για να τα καθαρίσετε. Πώς να αφαιρέσετε τις πόρτες και τα παράθυρα εξηγείται στις ενότητες "Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου" και "Αφαίρεση των εσωτερικών γυαλιών της πόρτας". Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά ποτήρια της πόρτας, καθαρίστε τα χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί. Για υπολείμματα ασβέστη που μπορεί να σχηματιστούν στο ποτήρι του φούρνου, σκουπίστε το ποτήρι με ξύδι και ξεπλύνετε.



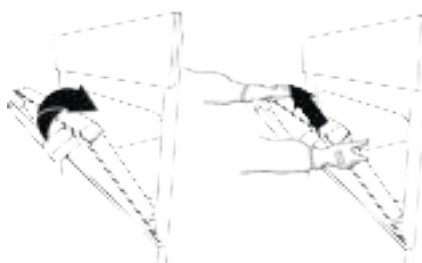
Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά, μεταλλικές ξύστρες, συρματοβάμβακα ή λευκαντικά υλικά για να καθαρίσετε την πόρτα και το γυαλί του φούρνου.

#### Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και στα αριστερά σπρώχνοντάς τα προς τα κάτω, όπως φαίνεται στην εικόνα.



3. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου σε θέση μισάνοιχτη.



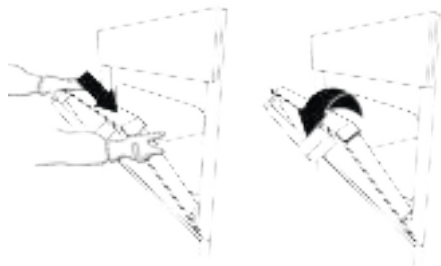
4. Τραβήξτε την αφαιρούμενη πόρτα προς τα πάνω για να την απελευθερώσετε από τους δεξιούς και αριστερούς μεντεσέδες και αφαιρέστε την.



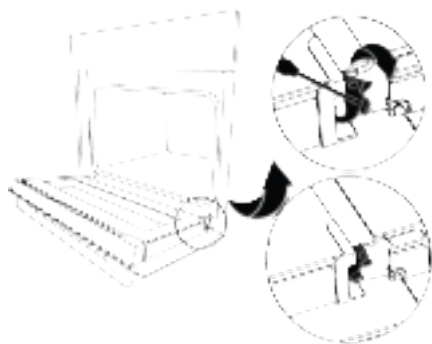
Μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας γύρω από τον μεντεσέ που έχει ισχυρό ελατήριο και μπορεί να βλάψει τα δάχτυλα.

### Για να επανατοποθετήσετε την πόρτα

1. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου σε θέση μισάνοιχτη.



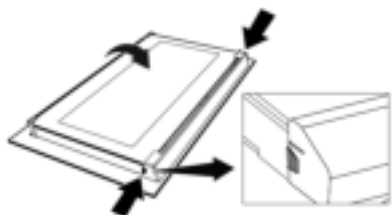
2. Πιέστε την αφαιρούμενη πόρτα προς τα κάτω για να την τοποθετήσετε από τους δεξιούς και αριστερούς μεντεσέδες και ανοίξτε πλήρως την πόρτα του φούρνου.
3. Κλείστε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και στα αριστερά σπρώχνοντάς τα προς τα πάνω, όπως φαίνεται στην εικόνα.



### Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

Το εσωτερικό τζάμι της μπροστινής πόρτας του προϊόντος μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό.

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



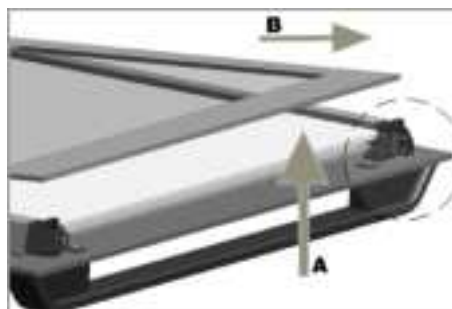
2. Τραβήξτε το πλαστικό εξάρτημα που είναι συνδεδεμένο στο πάνω τμήμα της μπροστινής πόρτας προς το μέρος σας ενώ ταυτόχρονα ωθείτε τα σημεία πίεσης και στις δύο πλευρές του εξαρτήματος, και αφαιρέστε το εξάρτημα.



- 1 Τελείως εσωτερικό τζάμι  
3 Τρίτο εσωτερικό τζάμι  
5 Πλαστική υποδοχή τζαμιού-Κάτω

- 2 Δεύτερο εσωτερικό τζάμι  
4 Εξωτερικό τζάμι

3. Όπως δείχνει η εικόνα, ανυψώστε προσεκτικά το τελείως εσωτερικό τζάμι προς το "A" και κατόπιν αφαιρέστε το τραβώντας το προς το "B".



4. Επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για την αφαίρεση του δεύτερου και τρίτου τζαμιού.



Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να τοποθετηθεί το δεύτερο και το τρίτο εσωτερικό τζάμι (2, 3). Όπως δείχνει η εικόνα, τοποθετήστε τη λοξοτμημένη πλευρά του τζαμιού ώστε να συναντήσει τη λοξοτμημένη πλευρά της πλαστικής υποδοχής.

Η σειρά τοποθέτησης του δεύτερου και τρίτου εσωτερικού τζαμιού δεν είναι σημαντική, γιατί αυτά είναι εναλλάξιμα μεταξύ τους.

Όταν συνδέετε το τελείως εσωτερικό τζάμι (1), βεβαιωθείτε ότι η τυπωμένη πλευρά του τζαμιού είναι στραμμένη προς το δεύτερο εσωτερικό τζάμι. Είναι κρίσιμο να τοποθετήσετε τις κάτω γωνίες όλων των εσωτερικών τζαμιών ώστε να εδράσουν σε επαφή με τις κάτω πλαστικές υποδοχές (5). Ωθήστε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ήχος "κλικ".



Μετά τον καθαρισμό, πρέπει να επανατοποθετηθούν όλα τα τζάμια.

## Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου

Σε περίπτωση που η γυάλινη πόρτα του φωτιστικού φούρνου στην περιοχή μαγειρέματος λερωθεί, καθαρίστε χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα στεγνό πανί. Σε περίπτωση βλάβης της λάμπας του φούρνου, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου ακολουθώντας τις ενότητες που ακολουθούν.

### Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου

#### Γενικές προειδοποιήσεις

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, αποσυνδέστε το προϊόν και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Οι ζεστές επιφάνειες μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Αυτός ο φούρνος τροφοδοτείται από έναν λαμπτήρα πυρακτώσεως με λιγότερο από 40 W, λιγότερο από 60 mm ύψος, λιγότερο από 30 mm διάμετρο ή έναν λαμπτήρα αλογόνου με υποδοχές G9 με ισχύ μικρότερη από 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 °C. Οι λαμπτήρες φούρνου διατίθενται από εξουσιοδοτημένες υπηρεσίες ή εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Αυτό το προϊόν περιέχει λαμπτήρα ενεργειακής κατηγορίας G.
- Η θέση του φανού μπορεί να διαφέρει από αυτή που φαίνεται στο σχήμα.
- Η λάμπα που χρησιμοποιείται σε αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλη για χρήση στο φωτισμό των δωματίων του σπιτιού. Ο σκοπός αυτής της λάμπας είναι να βοηθήσει τον χρήστη να δει τα προϊόντα διατροφής.

## Επίλυση προβλημάτων

Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Ποτέ μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

### Εξέρχεται ατμός κατά τη λειτουργία του φούρνου.

- Είναι φυσιολογικό να φαίνεται ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

### Εμφανίζονται σταγονίδια νερού κατά το μαγείρεμα

- Ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα συμπυκνώνεται όταν έρχεται σε επαφή με κρύες επιφάνειες εξωτερικά του προϊόντος και μπορεί να σχηματίζει σταγονίδια νερού. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

### Ακούγονται μεταλλικοί ήχοι κατά τη θέρμανση και την ψύξη του προϊόντος.

- Μεταλλικά μέρη του προϊόντος μπορεί να διαστέλλονται και να παράγουν ήχους όταν θερμαίνονται. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

### Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια μπορεί να είναι ελαττωματική ή καμμένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

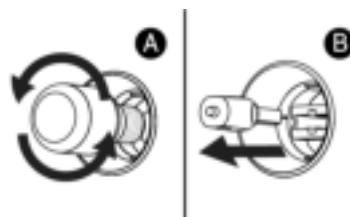
- Οι λαμπτήρες που χρησιμοποιούνται σε αυτό το προϊόν πρέπει να αντέχουν σε ακραίες φυσικές συνθήκες, όπως θερμοκρασίες άνω των 50 °C.

### Εάν ο φούρνος σας διαθέτει στρογγυλό φωτιστικό,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την ηλεκτρική ενέργεια.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα στρέφοντας το αριστερόστροφα.



3. Εάν το φωτιστικό φούρνου σας είναι τύπου (Α) που φαίνεται στο παρακάτω σχήμα, περιστρέψτε το φωτιστικό φούρνου όπως φαίνεται στο σχήμα και αντικαταστήστε το με ένα νέο. Εάν πρόκειται για μοντέλο τύπου (Β), τραβήξτε το προς τα έξω όπως φαίνεται στην εικόνα και αντικαταστήστε το με ένα νέο.



4. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.

- Ίσως η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε αν η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- (Αν υπάρχει χρονοδιακόπτης στη συσκευή σας) Τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το κλείδωμα πλήκτρων.

### Ο φωτισμός του φούρνου δεν ανάβει.

- Ενδεχόμενη βλάβη του λαμπτήρα του φούρνου. >>> Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα του φούρνου.
- Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα. >>> Ελέγξτε ότι το δίκτυο ρεύματος είναι λειτουργικό και ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις ασφάλειες αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

### Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Ο φούρνος ίσως δεν έχει ρυθμιστεί σε συγκεκριμένη λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε τον φούρνο σε συγκεκριμένη λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία.
- Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα. >>> Ελέγξτε ότι το δίκτυο ρεύματος είναι λειτουργικό και ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις ασφάλειες αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

## Τεχνικές Προδιαγραφές

| Γενικές προδιαγραφές                                                             |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/πλάτος/βάθος) (mm)                         | 595/594/567                            |
| Διαστάσεις εγκατάστασης του φούρνου (ύψος/πλάτος/βάθος) (mm)                     | 590-600 /560 /ελάχ.550                 |
| Τάση /συχνότητα                                                                  | 220-240 V ~; 50/60 Hz                  |
| Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν | ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)                                               | 2,6                                    |
| Ασφάλεια (ελάχ.)                                                                 | 16 A                                   |
| Τύπος φούρνου                                                                    | Φούρνος με υποβοήθηση ανεμιστήρα       |
| Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης                                                   | A                                      |
| Χρήσιμος όγκος (L)                                                               | 72                                     |
| Μάζα της συσκευής (M) (Καθαρό Βάρος) kg                                          | 33                                     |
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά κοιλότητα κοιλότητα EEI                         | 95,3                                   |

Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών οικιακών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 / IEC 60350-1. Οι τιμές προσδιορίζονται στις λειτουργίες Πάνω και κάτω αντίσταση ή (αν υπάρχει) Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα με το τυποποιημένο φορτίο.

Η κλάση ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή. 1-Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα, 2-Θερμός αέρας, 3-Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα, 4- Πάνω και κάτω αντίσταση.

- 

Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.
- 

Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.
- 

Οι τιμές που αναφέρονται στις ετικέτες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν αποκτηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

## Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

### Οδηγία περί αποβλήτων

#### Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με την Οδηγία της ΕΕ περί ΑΗΕΕ (2012/19/ΕΕ). Αυτό το προϊόν φέρει ένα σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ).



Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα υψηλής ποιότητας και υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Για τον λόγο αυτό, μην πετάξετε το προϊόν μαζί με τα κοινά οικιακά απορρίμματα ή άλλα απόβλητα, στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Μπορείτε να ρωτήσετε τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα σημεία συλλογής. Η κατάλληλη απόρριψη της συσκευής συμβάλλει στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

#### Συμμόρφωση με την Οδηγία RoHS:

Το προϊόν που προμηθευτήκατε συμμορφώνεται με την Οδηγία RoHS της ΕΕ (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επιβλαβή και απαγορευμένα υλικά που καθορίζονται στην Οδηγία.

### Πληροφορίες για τη συσκευασία

Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος κατασκευάζονται από ανακυκλώσιμα υλικά σύμφωνα με τους Εθνικούς Περιβαλλοντικούς Κανονισμούς. Μην απορρίψετε τα άχρηστα υλικά συσκευασίας μαζί με τα οικιακά ή άλλα απόβλητα, αλλά παραδώστε τα στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

### Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014, πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση μπορείτε να βρείτε στην τεκμηρίωση του προϊόντος που συνοδεύει το προϊόν.

Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακό αποδοτικό τρόπο:

- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν πριν τα ψήσετε.
- Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.
- Αν προβλέπεται στη συνταγή ή στο εγχειρίδιο χρήστη, πάντα προθερμαίνετε. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Για ψήσιμο μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του ψησίματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.

- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν αυτό είναι εφικτό. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη πάνω στη συρμάτινη σχάρα. Επιπλέον, αν

μαγειρεύετε φαγητά το ένα μετά το άλλο, εξοικονομείτε ενέργεια επειδή ο φούρνος δεν θα χάσει τη θερμότητά του.

## Εγγύηση IKEA

### Για πόσο χρονικό διάστημα ισχύει η εγγύηση IKEA;

Η παρούσα εγγύηση ισχύει για πέντε (5) έτη από την αρχική ημερομηνία αγοράς της συσκευής σας στην IKEA, εκτός εάν η συσκευή ονομάζεται LAGAN, οπότε ισχύουν δύο (2) έτη εγγύησης. Η πρωτότυπη απόδειξη πώλησης, απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς. Εάν οι εργασίες σέρβις εκτελούνται με εγγύηση, αυτό δεν θα παρατείνει την περίοδο εγγύησης για τη συσκευή.

### Ποιες συσκευές δεν καλύπτονται από την εγγύηση πέντε (5) ετών της IKEA;

Η γκάμα των συσκευών που ονομάζονται LAGAN και όλες οι συσκευές που αγοράστηκαν στην IKEA πριν από την 1η Αυγούστου 2007.

### Ποιος θα εκτελέσει την υπηρεσία;

Ο πάροχος υπηρεσιών IKEA θα παρέχει την υπηρεσία μέσω των δικών του λειτουργιών σέρβις ή του εξουσιοδοτημένου δικτύου συνεργατών σέρβις.

### Τι καλύπτει αυτή η εγγύηση;

Η εγγύηση καλύπτει βλάβες της συσκευής, οι οποίες έχουν προκληθεί από ελαττωματική κατασκευή ή ελαττώματα υλικού από την ημερομηνία αγοράς από την IKEA. Η παρούσα εγγύηση ισχύει μόνο για οικιακή χρήση. Οι εξαιρέσεις καθορίζονται υπό τον τίτλο «Τι δεν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση;» Εντός της περιόδου εγγύησης, θα καλυφθούν τα έξοδα αποκατάστασης της βλάβης, π.χ. επισκευές, ανταλλακτικά, εργασία και ταξίδια, υπό την προϋπόθεση ότι η συσκευή είναι προσβάσιμη για επισκευή χωρίς ειδικές δαπάνες. Υπό αυτές τις συνθήκες ισχύουν οι κατευθυντήριες γραμμές της ΕΕ (αριθ. 99/44/ΕΓ) και οι αντίστοιχοι τοπικοί κανονισμοί. Τα ανταλλακτικά που αντικαθίστανται γίνονται ιδιοκτησία της IKEA.

### Τι θα κάνει η IKEA για να διορθώσει το πρόβλημα;

Ο Πάροχος Υπηρεσιών που έχει οριστεί από την IKEA θα εξετάσει το προϊόν και θα αποφασίσει, κατά την απόλυτη διακριτική του ευχέρεια, εάν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση. Εάν θεωρηθεί ότι καλύπτεται, ο Πάροχος Υπηρεσιών IKEA ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης σέρβις του μέσω των δικών του λειτουργιών σέρβις, στη συνέχεια, κατά την απόλυτη διακριτική του ευχέρεια, είτε θα επισκευάσει το ελαττωματικό προϊόν είτε θα το αντικαταστήσει με το ίδιο ή συγκρίσιμο προϊόν.

### Τι δεν καλύπτεται από την παρούσα εγγύηση;

- Φυσιολογική φθορά.
- Σκόπιμη ή αμελής ζημία, ζημία που προκλήθηκε από μη τήρηση των οδηγιών λειτουργίας, εσφαλμένη εγκατάσταση ή σύνδεση σε λανθασμένη τάση, ζημία που προκλήθηκε από χημική ή ηλεκτροχημική αντίδραση, σκουριά, διάβρωση ή ζημία από νερό, συμπεριλαμβανομένων, ενδεικτικά, ζημιών που προκλήθηκαν από υπερβολική ασβέστη στην παροχή νερού, ζημιών που προκλήθηκαν από μη φυσιολογικές περιβαλλοντικές συνθήκες.
- Αναλώσιμα μέρη, συμπεριλαμβανομένων μπαταριών και λαμπτήρων.
- Μη λειτουργικά και διακοσμητικά μέρη που δεν επηρεάζουν την κανονική χρήση της συσκευής, συμπεριλαμβανομένων τυχόν γρατσουνιών και πιθανών διαφορών χρώματος.

- Τυχαιά ζημιά που προκλήθηκε από ξένα αντικείμενα ή ουσίες και καθαρισμό ή ξεμπλοκάρισμα φίλτρων, συστημάτων αποστράγγισης ή συρταριών σαπουνιού.
- Βλάβη στα ακόλουθα μέρη: κεραμικό γυαλί, εξαρτήματα, καλάρια σκευών και μαχαιροπήρουνων, σωλήνες τροφοδοσίας και αποστράγγισης, σφραγίδες, λαμπτήρες και καλύμματα λαμπτήρων, οθόνες, πόμολα, περιβλήματα και μέρη περιβλημάτων. Εκτός εάν μπορεί να αποδειχθεί ότι αυτές οι ζημιές προκλήθηκαν από σφάλματα παραγωγής.
- Περιπτώσεις όπου δεν διαπιστώθηκε σφάλμα κατά τη διάρκεια της επίσκεψης ενός τεχνικού.
- Επισκευές που δεν πραγματοποιούνται από τους εξουσιοδοτημένους παρόχους υπηρεσιών μας ή/και από εξουσιοδοτημένο συμβατικό συνεργάτη σέρβις ή όπου έχουν χρησιμοποιηθεί μη γνήσια εξαρτήματα.
- Επισκευές που προκλήθηκαν από εγκατάσταση που είναι ελαττωματική ή όχι σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
- Η χρήση της συσκευής σε μη οικιακό περιβάλλον δηλαδή επαγγελματική χρήση.
- Ζημιές κατά τη μεταφορά. Εάν ένας πελάτης μεταφέρει το προϊόν στο σπίτι του ή σε άλλη διεύθυνση, η IKEA δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκύψουν κατά τη μεταφορά. Ωστόσο, εάν η IKEA παραδώσει το προϊόν στη διεύθυνση παράδοσης του πελάτη, τότε η ζημία στο προϊόν που προκύπτει κατά τη διάρκεια αυτής της παράδοσης θα καλυφθεί από την IKEA.
- Κόστος για την αρχική εγκατάσταση της συσκευής IKEA. Ωστόσο, εάν ένας εξουσιοδοτημένος πάροχος σέρβις IKEA ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης σέρβις επισκευάσει ή αντικαταστήσει τη συσκευή σύμφωνα με τους όρους της παρούσας εγγύησης, ο εξουσιοδοτημένος πάροχος σέρβις ή ο εξουσιοδοτημένος συνεργάτης σέρβις θα εγκαταστήσει ξανά την επισκευασμένη συσκευή ή θα εγκαταστήσει την αντικατάσταση, εάν είναι απαραίτητο. Αυτοί οι περιορισμοί δεν ισχύουν για εργασίες χωρίς σφάλματα που εκτελούνται από ειδικευμένο ειδικό που χρησιμοποιεί τα γνήσια ανταλλακτικά μας, προκειμένου να προσαρμόσει τη συσκευή στις τεχνικές προδιαγραφές ασφαλείας άλλης χώρας της ΕΕ.

### Πώς εφαρμόζεται η νομοθεσία της χώρας

Η εγγύηση IKEA σας παρέχει συγκεκριμένα νομικά δικαιώματα, τα οποία καλύπτουν ή υπερβαίνουν όλες τις τοπικές νομικές απαιτήσεις. Ωστόσο, οι όροι αυτοί δεν περιορίζουν με κανέναν τρόπο τα δικαιώματα των καταναλωτών που περιγράφονται στην τοπική νομοθεσία.

### Πεδίο ισχύος

Για συσκευές που αγοράζονται σε μια χώρα της ΕΕ και μεταφέρονται σε άλλη χώρα της ΕΕ, οι υπηρεσίες θα παρέχονται στο πλαίσιο των όρων εγγύησης που ισχύουν στη νέα χώρα. Υποχρέωση παροχής υπηρεσιών στο πλαίσιο της εγγύησης υφίσταται μόνο εάν η συσκευή συμμορφώνεται και εγκαθίσταται σύμφωνα με:

- τις τεχνικές προδιαγραφές της χώρας στην οποία υποβάλλεται η απαίτηση εγγύησης ·
- τις οδηγίες συναρμολόγησης και τις πληροφορίες ασφαλείας του εγχειριδίου χρήσης.

### Το ειδικό AFTER SALES για συσκευές IKEA

Μην διστάσετε να επικοινωνήσετε με τον Πάροχο Υπηρεσιών Μετά την Πώληση που έχει οριστεί από την IKEA για να:

- να υποβάλει αίτημα εξυπηρέτησης στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης ·
- ζητήστε διευκρινίσεις σχετικά με την εγκατάσταση της συσκευής IKEA στα ειδικά έπιπλα κουζίνας IKEA.
- ζητήστε διευκρινίσεις σχετικά με τις λειτουργίες των συσκευών IKEA.

Για να βεβαιωθείτε ότι σας παρέχουμε την καλύτερη δυνατή βοήθεια, διαβάστε προσεκτικά τις Οδηγίες Συναρμολόγησης ή/και το Εγχειρίδιο Χρήστη πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

**Πώς να επικοινωνήσετε μαζί μας αν χρειάζεστε την υπηρεσία μας.**



Μπορείτε να βρείτε τους αριθμούς τηλεφώνου των παρόχων υπηρεσιών εξυπηρέτησης μετά την πώληση που έχουν οριστεί από την IKEA στο τέλος αυτού του εγχειριδίου.

**Για να σας παρέχουμε ταχύτερη εξυπηρέτηση, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τους συγκεκριμένους αριθμούς τηλεφώνου που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Χρησιμοποιείτε πάντα τους αριθμούς τηλεφώνου που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης για τη συγκεκριμένη συσκευή για την οποία χρειάζεστε βοήθεια. Μην ξεχάσετε να αναφέρετε τον 8ψήφιο αριθμό προϊόντος και τον 22ψήφιο σειριακό αριθμό που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής σας.**

#### **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΩΛΗΣΗΣ!**

Είναι η απόδειξη αγοράς σας και απαιτείται για την εφαρμογή της εγγύησης. Η απόδειξη πώλησης αναφέρει επίσης το όνομα IKEA και τον αριθμό είδους (οκταψήφιος κωδικός) για κάθε μία από τις συσκευές που έχετε αγοράσει.

#### **Χρειάζεστε επιπλέον βοήθεια;**

Για οποιεσδήποτε επιπλέον ερωτήσεις που δεν σχετίζονται με το After Sales των συσκευών σας, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο τηλεφωνικό κέντρο του καταστήματος IKEA. Σας συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά την τεκμηρίωση της συσκευής πριν επικοινωνήσετε μαζί μας.

#### **Πληροφορίες ανταλλακτικών**

- Τα ακόλουθα ανταλλακτικά: θερμοστάτες, αισθητήρες θερμοκρασίας, πλακέτες τυπωμένων κυκλωμάτων και πηγές φωτός, θα είναι διαθέσιμα σε επαγγελματίες επισκευαστές για ελάχιστη περίοδο επτά ετών, μετά τη διάθεση της τελευταίας μονάδας του μοντέλου στην αγορά.

- Τα ακόλουθα ανταλλακτικά: χερούλια πόρτας, μεντεσέδες πόρτας, δίσκοι και καλάθια θα είναι διαθέσιμα σε επαγγελματίες επισκευαστές και τελικούς χρήστες για ελάχιστη περίοδο επτά ετών και φλάντζες πόρτας για ελάχιστη περίοδο 10 ετών, μετά τη διάθεση της τελευταίας μονάδας του μοντέλου στην αγορά.

Τα ανταλλακτικά μπορούν να βρεθούν: [www.ikea.com](http://www.ikea.com)



## BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

|                                              |                                               |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: | 02520031                                      |
| Tarief/Tarif/Tarif:                          | Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif |
| Openingstijd:                                | Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00                |
| Heures d'ouverture:                          | Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00                 |
| Öffnungszeiten:                              | Montag - Freitag 8.00 - 20.00                 |

## БЪЛГАРИЯ

|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| Телефонен номер: | 0700 100 68                     |
| Тарифа:          | Локална тарифа                  |
| Работно време:   | понеделник - петък 8.00 - 20.00 |

## ČESKÁ REPUBLIKA

|                  |                              |
|------------------|------------------------------|
| Telefonní číslo: | 225376400                    |
| Sazba:           | Místní sazba                 |
| Pracovní doba:   | Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00 |

## DANMARK

|                |                                                          |
|----------------|----------------------------------------------------------|
| Telefonnummer: | 70150909                                                 |
| Takst:         | Lokal takst                                              |
| Åbningstid:    | Mandag - fredag 9.00 - 20.00                             |
|                | Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk) 9.00 - 18.00 |

## DEUTSCHLAND

|                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| Telefon-Nummer: | 06929993602                   |
| Tarif:          | Ortstarif                     |
| Öffnungszeiten: | Montag - Freitag 8.00 - 20.00 |

## ΕΛΛΑΔΑ

|                      |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| Τηλεφωνικός αριθμός: | 2109696497                       |
| Χρέωση:              | Τοπική χρέωση                    |
| Ώρες λειτουργίας:    | Δευτέρα - Παρασκευή 8.00 - 20.00 |

## ESPAÑA

|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| Telefono: | 913754126 (España Continental) |
| Tarifa:   | Tarifa local                   |
| Horario:  | Lunes - Viernes 8.00 - 20.00   |

## EESTI - LATVIJA - CYPRUS

<http://www.ikea.com>

## FRANCE

|                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| Numéro de téléphone: | 0170480513                    |
| Tarif:               | Prix d'un appel local         |
| Heures d'ouverture:  | Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00 |

## HRVATSKA

|                |                                  |
|----------------|----------------------------------|
| Broj telefona: | 0800 3636                        |
| Tarifa:        | Lokalna tarifa                   |
| Radno vrijeme: | Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00 |

## ÍSLAND

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Simanúmer:            | 5852409                           |
| Kostnaður við samtöl: | Almennt mínútuverð                |
| Opnunartími:          | Mánudaga - Föstudaga 9.00 - 17.00 |

## ITALIA

|                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| Telefono:         | 0238591334                    |
| Tariffa:          | Tariffa locale                |
| Orari d'apertura: | Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00 |

## LIETUVIJA

|                   |                                         |
|-------------------|-----------------------------------------|
| Telefono numeris: | (0) 520 511 35                          |
| Skambučio kaina:  | Vietos mokestis                         |
| Darbo laikas:     | Nuolatinis k. penktadienio 8.00 - 20.00 |

## LUXEMBOURG

|                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| Numéro de téléphone: | 035220882569                  |
| Tarif:               | Prix d'un appel local         |
| Heures d'ouverture:  | Lundi - Vendredi 8.00 - 18.00 |

## MAGYARORSZÁG

|                    |                                |
|--------------------|--------------------------------|
| Telefon szám:      | (06-1) 3285308                 |
| Tarifa:            | Helyi tarifa                   |
| Nyitvatartási idő: | Hétfőtől Péntekig 8.00 - 20.00 |

## NORGE

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| Telefon nummer: | 23500112                     |
| Takst:          | Lokal takst                  |
| Åpningstider:   | Mandag - fredag 8.00 - 20.00 |

## NEDERLAND

|               |                                          |
|---------------|------------------------------------------|
| Telefoon:     | 0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA       |
|               | 0031-50 316 8772 international           |
| Tarief:       | Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief. |
| Openingstijd: | Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00       |
|               | Zaterdag 9.00 - 21.00                    |
|               | Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00        |

## ÖSTERREICH

|                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| Telefon-Nummer: | 013602771461                  |
| Tarif:          | Ortstarif                     |
| Öffnungszeiten: | Montag - Freitag 8.00 - 20.00 |

## POLSKA

|                   |                                          |
|-------------------|------------------------------------------|
| Numer telefonu:   | 225844203                                |
| Stawka:           | Koszt połączenia według taryfy operatora |
| Godziny otwarcia: | Poniedziałek - Piątek 8.00 - 20.00       |

## PORTUGAL

|           |                              |
|-----------|------------------------------|
| Telefone: | 213164011                    |
| Tarifa:   | Tarifa local                 |
| Horário:  | Segunda - Sexta 9.00 - 21.00 |

## ROMÂNIA

|                   |                            |
|-------------------|----------------------------|
| Număr de telefon: | 021 4074532                |
| Tarif:            | Tarif local                |
| Orar:             | Luni - Vineri 9.00 - 18.00 |

## РОССИЯ

|                   |                                                       |
|-------------------|-------------------------------------------------------|
| Телефонный номер: | 84957059426                                           |
| Стоимость звонка: | Местная стоимость звонка                              |
| Время работы:     | Понедельник - Пятница 9.00 - 21.00 (Московское время) |

## SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

|                                                   |                                                |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefonnummer: | 0225675345                                     |
| Tarif/Tarif/Tariffa:                              | Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale |
| Öffnungszeiten:                                   | Montag - Freitag 8.00 - 20.00                  |
| Heures d'ouverture:                               | Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00                  |
| Orario d'apertura:                                | Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00                  |

## SLOVENIJA

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Telefonska številka: | +38618107781                   |
| Oceni:               | Lokalna tarifa                 |
| Odpiralni čas:       | Ponedeljek-Sobota 9.00 - 18.00 |

## SLOVENSKO

|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| Telefónne číslo: | (02) 50102658                   |
| Cena za hovor:   | Cena za miestny hovor           |
| Pracovná doba:   | Pondelok až piatok 8.00 - 20.00 |

## SRBIJA

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| Broj telefona: | 011 7 355 444                     |
| stopa:         | lokalna kurs                      |
| Radno vreme:   | Ponedjeljak - subota 9.00 - 20.00 |
|                | nedelja 9.00 - 18.00              |

## SUOMI

|                |                                        |
|----------------|----------------------------------------|
| Puhelinnumero: | 0981710374                             |
| Taksa:         | Yksikköhinta                           |
| Aukioloaika:   | Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00 |

## SVERIGE

|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| Telefon nummer: | 0775-700 500                 |
| Taxa:           | Lokal samtal                 |
| Öppet tider:    | Måndag - Fredag 8.30 - 20.00 |
|                 | Lördag - Söndag 9.30 - 18.00 |

## UNITED KINGDOM - IRELAND

|                |                                 |
|----------------|---------------------------------|
| Phone number:  | 02076601517                     |
| Rate:          | Local rate                      |
| Opening hours: | Monday - Friday 8.00am - 6.00pm |
|                | Saturday 8.30am - 4.30pm        |
|                | Sunday 9.30am - 3.30pm          |



