

# GRUNDIG

## Встраиваемый духовой шкаф

Руководство по эксплуатации

## Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο Χρήστη



GEBM19600BCHI

385441014\_3/ RU/ EL/ R.AB/ 3/10/2022 12:46 μμ  
7757782998

# Содержание

<b>1 Инструкция по технике безопасности .....</b>	<b>4</b>	4.2 Первичная очистка.....	20
1.1 Использование по назначению	4	<b>5 Использование духовки.....</b>	<b>21</b>
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	5	5.1 Общие сведения об использовании духовки .....	21
1.3 Электробезопасность .....	5	5.2 Работа блока управления духовкой.....	21
1.4 Безопасность при транспортировке .....	7	5.3 Настройки .....	26
1.5 Меры безопасности во время монтажа .....	7	<b>6 Общая информация о выпечке. 31</b>	
1.6 Безопасность использования ...	8	6.1 Общие предупреждения о выпечке в печи .....	31
1.7 Предупреждения о температуре .....	8	6.1.1 Выпечка и блюда в духовке ...	32
1.8 Использование аксессуаров .....	9	6.1.2 Мясо, Рыба и Птица.....	35
1.9 Безопасность во время приготовления .....	9	6.1.3 Гриль.....	36
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки.....	10	6.1.4 Продукты для тестирования ..	37
<b>2 Руководство по окружающей среде .....</b>	<b>11</b>	<b>7 Техническое обслуживание и чистка.....</b>	<b>39</b>
2.1 Директива по отходам .....	11	7.1 Общая информация об очистке	39
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора.....	11	7.2 Аксессуары для очистки .....	40
2.2 Информация об упаковочном материале .....	11	7.3 Очистка панели управления.....	40
2.3 Советы по энергосбережению..	11	7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления) .....	41
<b>3 Регулирование отходов.....</b>	<b>12</b>	7.5 Очистка дверцы духовки .....	41
3.1 Описание изделия .....	12	7.6 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки .....	43
3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства .....	12	7.7 Чистка лампы духовки .....	44
3.2.1 Панель управления .....	13	<b>8 Устранение неполадок.....</b>	<b>45</b>
3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой .....	13		
3.3 Функциональные возможности духовки .....	13		
3.4 Аксессуары для устройства .....	14		
3.5 Использование аксессуаров устройства .....	15		
3.6 Технические характеристики ....	18		
<b>4 Первое использование .....</b>	<b>19</b>		
4.1 Настройка первого таймера .....	19		

## Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Grundig. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

### Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-  
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.

**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)  
Юридический адрес: Караач Джадесн № 2-6 34445  
Сютлюдже/Стамбул/Турция**

**Произведено в Турции**



## 1 Инструкция по технике безопасности

---

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



### 1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.
- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.

- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.

## 1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных



- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.

- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удущья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отрежьте штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



## 1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным

электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.

- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя варочной панели). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значению напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Если в вашем изделии нет питающего кабеля, используйте только кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- При эксплуатации задняя поверхность духовки нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.
- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться и вызвать возгорание в результате короткого замыкания.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели или промежуточные кабели.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заметить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети.

Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! Никогда не отключайте вилку, потянув за кабель, всегда вынимайте вилку, потянув за ее корпус.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.

#### 1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.

- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите изделие с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

#### 1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.

## 1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или с треснутым стеклом передней двери.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните

легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.

- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании продукта не вешайте полотенца, перчатки или аналогичный текстиль на ручку.
- Петли дверцы изделия перемещаются при открытии и закрытии дверцы и могут сжиматься. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.

## 1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Доступные части изделия будут горячими во время использования. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.



- Во время работы изделие может нагреваться. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к горячим частям внутри печи и нагревательным элементам.
- Всегда используйте жаропрочные перчатки при размещении пищи в горячей печи или удалении пищи из горячей печи и т. д.
- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не оставляйте пищу в печи более чем на 1 час до или после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.

### 1.8 Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.

### 1.9 Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.
- Не нагревайте закрытые банки и стеклянные банки в печи. Давление, которое может накапливаться в жестяной банке/банке, может привести к ее разрыву.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Ни-

когда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не кладите противни, тарелки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно печи. Накопленное тепло может повредить дно печи.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.

### **1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки**



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность может вызвать проблемы в выполнении функций.

### 2.1 Директива по отходам

#### 2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

#### Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS EC (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

### 2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

### 2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

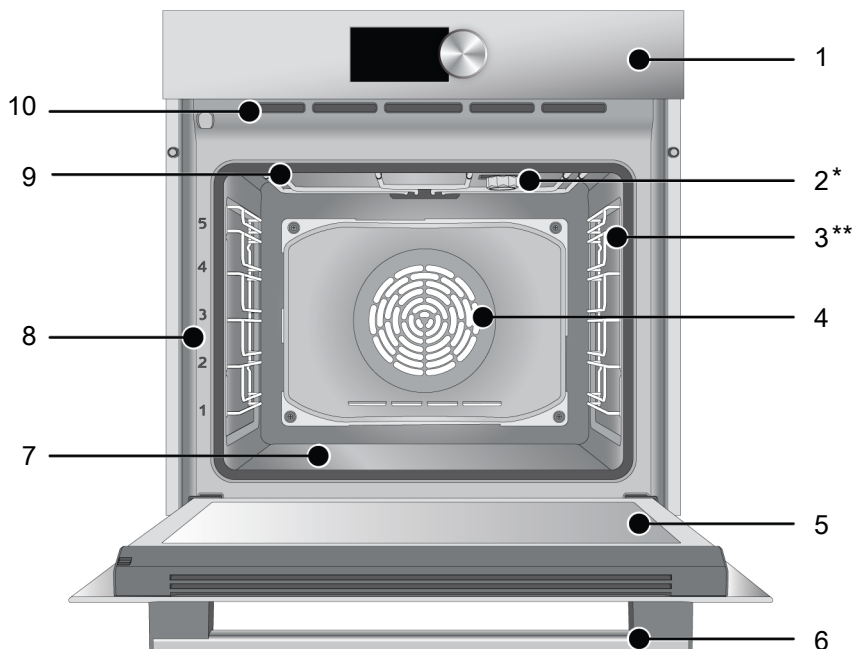
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте дверцу печи часто во время выпечки.
- Выключите изделие за 5-10 минут до окончания выпечки при длительной выпечке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя остаточное тепло.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, установив две кастрюли на проволочную стойку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это экономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Когда дверца не открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии

в режиме “Эко вентилятор с нагревом”, и эта температура может отличаться от показанной на экране.

### 3 Регулирование отходов

#### 3.1 Описание изделия



1 Панель управления

3 Решетчатая полки

5 Дверца

7 Нижний нагреватель (под стальной пластиной)

9 Верхний нагрев

2 Лампа

4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)

6 Ручка

8 Положение полки

10 Вентиляционные отверстия

\* Варьируется в зависимости от модели устройства. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

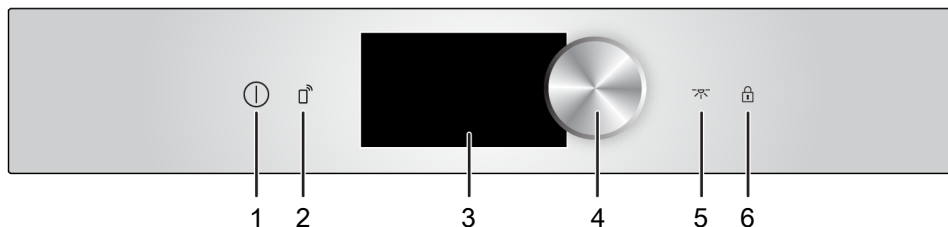
\*\* Варьируется в зависимости от модели устройства. Ваш продукт может быть не оснащен проволочной стойкой. На рисунке в качестве примера показано изделие с проволочной стойкой.

#### 3.2 Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройства. Могут быть

различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

### 3.2.1 Панель управления



- 1 Клавиша вкл./выкл.
- 2 Кнопка отмены контроля
- 3 Сенсорный дисплей
- 4 Ручка управления духовкой
- 5 Символ лампы
- 6 Кнопка блокировки кнопок

Если есть ручки для управления вашим продуктом, в некоторых моделях эта/эти ручки могут быть выдвигаемыми при нажатии (заглубленные ручки). Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и скройте ручку.

### 3.2.2 Знакомство с панелью управления духовкой

#### Ручка управления духовкой

Вы можете переключаться между меню на дисплее, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево, и активировать меню, нажимая на нее.

#### Сенсорный дисплей

Вы можете активировать все виды функций, касаясь сенсорного дисплея, и вы можете прокручивать функции, перетаскивая некоторые дисплеи.

### 3.3 Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьировать от порядка расположения устройства.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для продуктов с зернами.
	Верхний и нижний нагрев	40-280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для пирожных, выпечки или пирожных и рагу в форме для выпечки. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Нижний нагрев	40-220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит для продуктов, которые нужно поджарить в основании.

	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40-280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Тепловентилятор	40-280	Горячий воздух, нагретый вентилятором нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных полках.
	Эко вентилятор с нагревом	160-220	В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования "Тепловентилятор" в диапазоне 160-220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше.
	Функция пиццы	40-280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40-280	Функции верхнего нагрева, нижнего нагрева и нагрева вентилятора работают. Каждая сторона готового продукта готовится одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Низкий гриль	40-280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40-280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Вертел с полным грилем	40-280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддерживайте горячим	40-100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Низкотемпературное приготовление	50-150	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для медленного приготовления жареных / запеченных кусочков мяса (телятина, баранина, птица и т. д.) в открытом контейнере при низкой температуре. Данная функция гарантирует, что приготовленное мясо будет мягким и сочным. Используйте гигиеническое мясо. Предварительно обжарьте / покройте все поверхности мяса на сковороде, нагретой до высокой температуры плиты и гриля. Вы можете готовить предварительно обжаренное / запеченное мясо в течение длительного времени при температуре, заданной в функции "Низкотемпературное приготовление". Готовьте, используя один лоток.

### 3.4 Аксессуары для устройства

Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар мо-

жет варьироваться. Аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны в вашем изделии.



Противни внутри вашего прибора могут деформироваться под воздействием тепла. Это никак не влияет на функциональность. Деформация исчезает при охлаждении противня.

### Стандартный лоток с изоляционным покрытием

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков. Лоток с изолированным покрытием имеет меньшую прилипание, чем другие лотки.

### Противень для выпечки с барьерным покрытием

Используется для выпечки, таких как печенье и бисквиты.

Лоток с изолированным покрытием имеет меньшую прилипание, чем другие лотки.

### Решетчатый гриль

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

**На моделях с решетчатыми полками :**

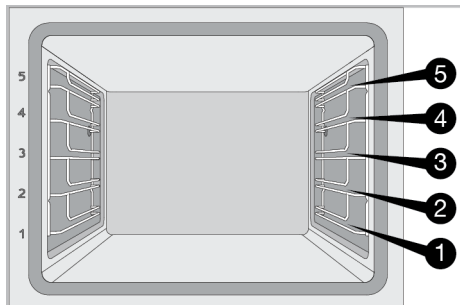
**На моделях без решетчатых полок :**

## 3.5 Использование аксессуаров устройства

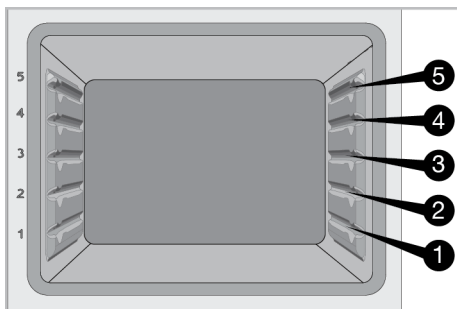
### Полки для готовки

В зоне приготовления есть 5 уровней положения полок. Вы также можете увидеть порядок полок в цифрах на передней раме духовки.

**На моделях с решетчатыми полками :**



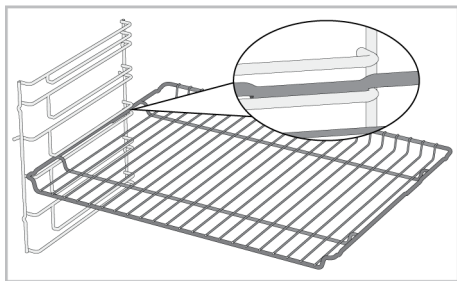
**На моделях без решетчатых полок :**



### Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

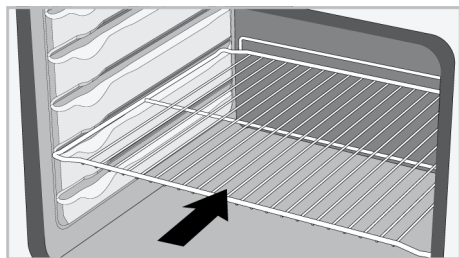
**На моделях с решетчатыми полками :**

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи решетчатый гриль должен быть закреплен на точке остановки полки. Он не должен проходить через точку остановки, чтобы соприкоснуться с задней стенкой духовки.



**На моделях без решетчатых полок :**

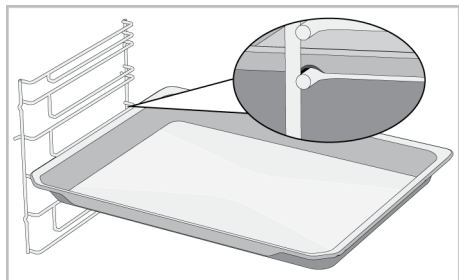
При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.



### Размещение лотка на полках для готовки

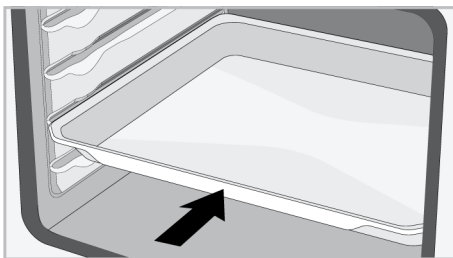
#### На моделях с решетчатыми полками :

Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления пищи противень должен быть закреплен на стопорном гнезде на проволочной полке. Он не должен проходить через точку остановки и соприкоснуться с задней стенкой духовки.



#### На моделях без решетчатых полок :

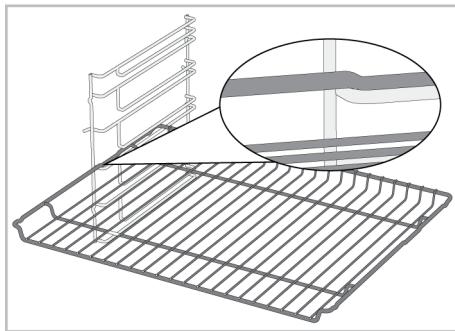
Также важно правильно размещать лотки на боковых полках. При размещении на полке лоток имеет одно направление. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



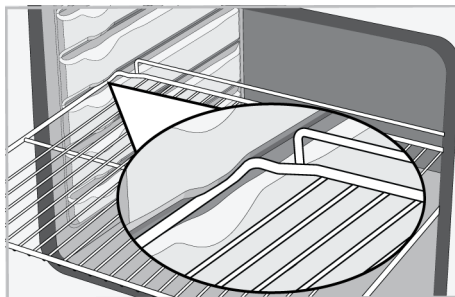
### Функция остановки проволочной решетки

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с проволочной полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет точки стопора. Вы должны пройти через эту точку, чтобы полностью его спрятать.

#### На моделях с решетчатыми полками :



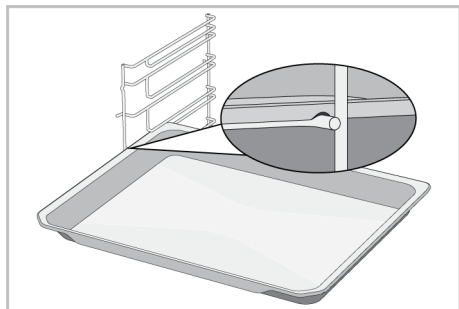
#### На моделях без решетчатых полок :





### Функция остановки противня - На моделях с решетчатыми полками

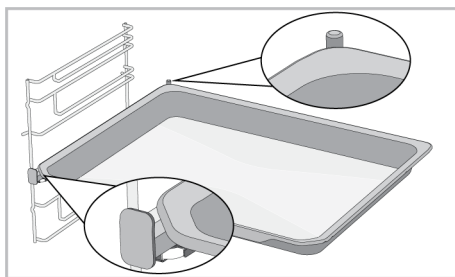
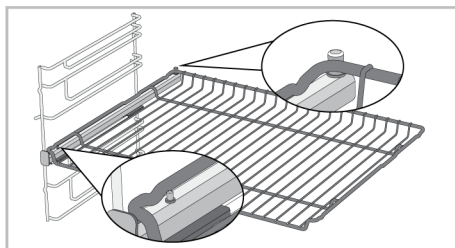
Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с решетчатой полки. Вынимая противень, выньте его из заднего стопорного гнезда и потяните на себя, пока он не достигнет передней стороны. Вы должны пройти через это стопорное гнездо, чтобы полностью снять его.



### Правильное размещение решетчатого гриля и лотка на телескопических направляющих-На моделях с решетчатыми полками и телескопических моделях

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При ис-

пользовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и лотка (показано на рисунке).



### 3.6 Технические характеристики

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 /594 /567
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 - 600 /560 /min. 550
Напряжение/частота	220-240 V ~; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Общая потребляемая мощность (кВт)	3,3
Тип духовки	Многофункциональная духовка

**Класс защиты -1**

**Степень защиты IP 44**

Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей для домашнего использования приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в функциях Верхний и нижний нагрев или (при наличии) Вентилятор нижнего / верхнего нагрева со стандартной нагрузкой.

Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве. 1-Эко вентилятор с нагревом, 2-Тепловентилятор, 3-\* , 4-Верхний и нижний нагрев.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

## 4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах соответственно.

### 4.1 Настройка первого таймера

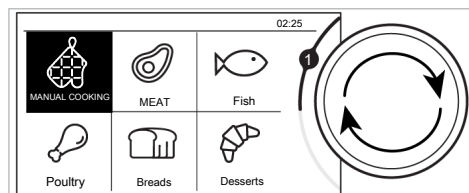


Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

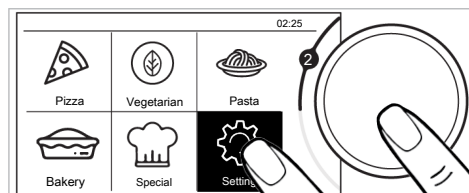
#### Установка даты

✓ Для изменения настройки даты:

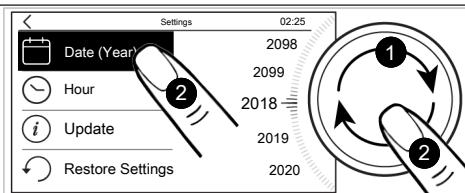
1. Когда печь запустится в первый раз, на экране появляется анимация и меню главного экрана.
2. Поверните ручку управления вправо/влево, чтобы выбрать меню "Settings".



3. Войдите в подменю настроек, нажав "Settings" на экране или нажав кнопку управления 1 раз. Прокрутите экран и коснитесь поле "Date" между сегментами подменю.

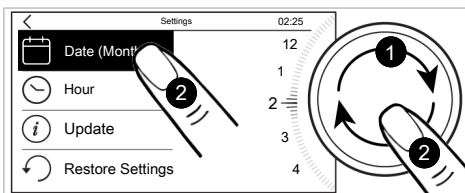


4. Если поле "Date (Year)" включено, установите текущий год, повернув ручку управления вправо/влево.



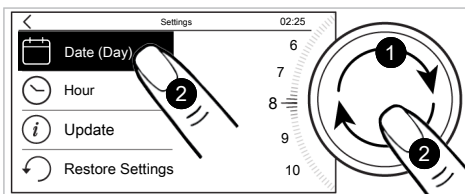
5. Нажмите "Date (Year)" на экране или нажмите ручку управления один раз.
  - ⇒ Поле "Date (Month)" активируется на экране.

6. Если поле "Date (Month)" включено, установите текущий месяц, повернув ручку управления вправо/влево.



7. Нажмите "Date (Month)" на экране или нажмите ручку управления один раз.
  - ⇒ Поле "Date (Day)" активируется на экране.

8. Если поле "Date (Day)" включено, установите текущий день, повернув ручку управления вправо/влево.

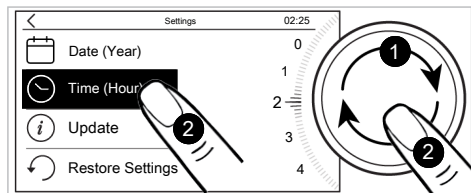


- ⇒ Если вы устанавливаете только дату, перейдите в верхнее меню, коснувшись кнопки « < » на экране. Ваша настройка будет подтверждена. Если вы устанавливаете только таймер, коснитесь поля "Hour" или нажмите ручку управления один раз. Поле "Time (Hour)" будет активировано на экране, и ваши настройки даты будут подтверждены.

## Установите таймер

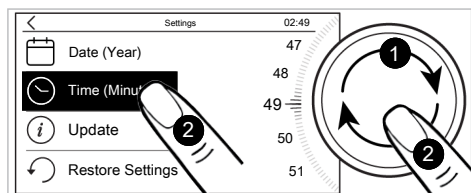
✓ После установки даты:

1. Коснитесь поля "Hour" на экране.
2. Если поле "Time (Hour)" включено, установите время, повернув ручку управления вправо/влево.



3. Нажмите "Time (Hour)" на экране или нажмите ручку управления один раз.  
⇒ Поле "Time (Minute)" активируется на экране.

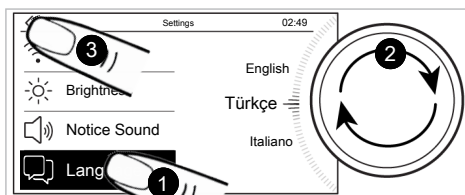
4. Если поле "Time (Minute)" включено, установите минуты, повернув ручку управления вправо/влево.



⇒ Если вы устанавливаете только таймер, переключитесь в верхнее меню, нажав кнопку « < » на дисплее. Ваша настройка подтверждена и активирована следующая настройка подменю. Если вы собираетесь продолжить работу с другими настройками, продолжите другие настройки, нажав на соответствующую настройку на экране.

## Установите язык

1. Будучи в меню настроек, выберите поле "Language".
2. Поведите ручку управления вправо/влево, чтобы выбрать нужный язык.



3. Нажмите кнопку « < » на экране, чтобы подтвердить настройку.

⇒ Изменение настроек языка требует перезапуска часов. С этой целью отображается экран предупреждения для перезапуска на экране.

4. Подтвердите перезагрузку.

⇒ Изменение языка подтверждается, и таймер духовки перезапускается.

## 4.2 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, остатки и слои, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой» [► 13]. О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

### Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразив-

ные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нор-

мально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

## 5 Использование духовки

### 5.1 Общие сведения об использовании духовки

**Вентилятор охлаждения ( Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. )**

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени запекания охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

#### Освещение духовки

Освещение духовки включается, когда начинается запекание. В некоторых моделях освещение работает во время приготовления, в то время как в других моделях оно выключается через определенное время.

В некоторых функциях выпечки лампа никогда не включается для экономии энергии.



Если дверца устройства откроется во время работы духовки или в закрытом положении, освещение духовки включится автоматически.

### 5.2 Работа блока управления духовкой

#### Общие предупреждения по блоку управления духовкой

- Максимальное время, которое может быть установлено для процесса выпечки, составляет 5:59 часов. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае отключения электроэнергии предварительно заданная продолжительность выпечки и запекания отменяется.
- В случае сбоя питания программа отменяется. Вам нужно будет перепрограммировать.
- Даже если духовка выключена, лампочка духовки загорается при открывании дверцы,
- Духовка работает не более 2 часов при температуре 280 °C и выше.
- Пока духовка работает в любом режиме или если на блоке управления задано время выпечки или время начала выпечки, таймер не может быть установлен.

#### Включение и выключение духовки

1. Когда вы подключите духовку и она находится в положении ожидания, нажмите кнопку  примерно на 3 секунды.
  - ⇒ После анимации дисплея духовки отображается главное меню.
2. Когда духовка работает, вы можете выключить духовку, нажав кнопку  примерно на 3 секунды.

## Активация дистанционного управления духовкой

1. Нажмите и удерживайте кнопку на панели управления в течение приблизительно 3 секунд. Подключение к пульту дистанционного управления будет активировано.
2. Нажмите и удерживайте кнопку на панели управления в течение приблизительно 3 секунд. Соединение с пультом дистанционного управления будет завершено.

## Активация блокировки кнопок

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить блок управления духовки от вмешательства.

Коснитесь кнопки на панели управления, удерживая ее в течение приблизительно 3 секунд, и активируйте блокировку кнопок. Когда блокировка кнопок активирована, кнопка на панели управления останется гореть.



Когда блокировка ключа активна, работает только кнопка . Когда блокировка кнопок активна, выключите духовку.

## Отключение блокировки клавиш

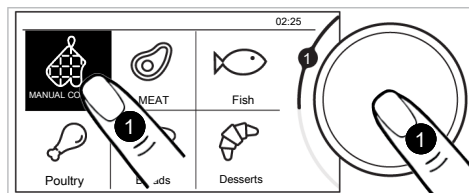
1. Нажмите кнопку на панели управления примерно на 3 секунды и отключите блокировку кнопок

⇒ Блокировка кнопок отменяется.

## Меню выпечки

### Выпечка с функциями духовки

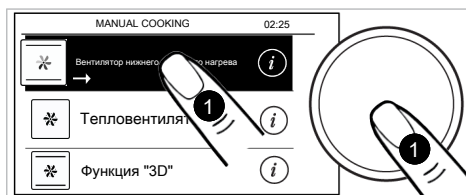
1. Включите духовку, нажав на кнопку ①
2. Когда духовка включена, отображается меню главного дисплея. На экране выбрано меню «MANUAL COOKING».



3. Войдите в функции выпечки, нажав на кнопку управления один раз или коснувшись меню «MANUAL COOKING» на экране.



4. Выберите нужную функцию выпечки, повернув ручку управления вправо/влево или проведя пальцем по дисплею.



Вы можете войти в подменю, нажав на главное меню, которое появляется на экране главного меню, однако вы не можете прокручивать их, чтобы получить доступ к другим заголовкам главного меню. Используйте ручку управления для доступа к другим основным меню.

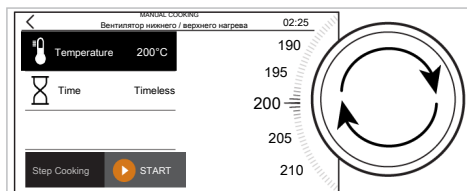


Вы можете получить доступ к подробной информации о соответствующей функции, нажав кнопку «i» на экране выбора функции выпечки. Чтобы вернуться в предыдущее главное меню, нажмите кнопку «<», которая находится в левом верхнем углу экрана.

5. Когда на экране выбрана функция, которую вы хотите использовать для выпечки, коснитесь соответствующей функции на экране или нажмите один раз на ручку управления. На информационном экране соответствующей функции вы можете настроить такие

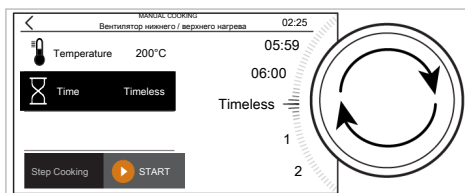
параметры, как температура, температура термощупа (если термощуп поставляется с вашим продуктом), время выпечки, время начала выпечки.

6. **Чтобы изменить температуру:** Настройка температуры останется активной при доступе к информационному экрану функции, которую вы будете использовать для выпечки. Поверните ручку управления вправо/влево и выберите температуру, которую вы хотите использовать для выпечки. Чтобы подтвердить настройку и перейти к другим настройкам, нажмите на ручку управления один раз или коснитесь других настроек на дисплее, которые вы хотите установить.

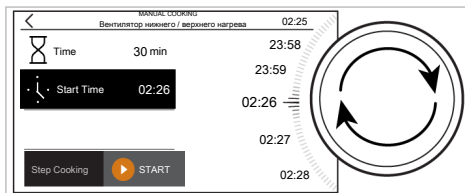


7. **Чтобы установить время выпечки:** Если вы хотите использовать выпечку с функцией и при температуре, которую вы установили на определенное время, и закончить выпечку автоматически по истечении заданного времени, установите время выпечки на этом экране. Если вы выбираете настройку «Timeless», вам нужно следить за выпечкой вручную и отключить ее самостоятельно.

8. Установите желаемое время выпекания, повернув ручку управления вправо/влево. Чтобы подтвердить настройку и перейти к другим настройкам, нажмите на ручку управления один раз или коснитесь других настроек на дисплее, которые вы хотите установить.



9. **Чтобы установить время начала выпечки:** (Варируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.) Если вы хотите, чтобы выпечка началась в определенное вами время, вы можете настроить время начала выпечки, установив количество минут, на которое вы хотите отложить выпечку, с помощью ручки управления в области "Start Time". Когда вы выполняете настройку, духовка начинает готовить, когда достигает установленного времени, и будет работать в течение заданного времени. Чтобы установить время начала выпечки, необходимо обновить настройку таймера вашей духовки. Если он не обновляется, обновите настройку таймера духовки, как описано в части «Настройки». Если вы хотите готовить, не устанавливая время начала выпечки, пропустите эту настройку, нажав на ручку управления один раз.

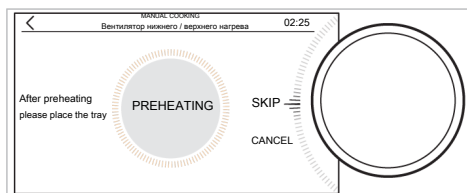


Температура, температура термощупа (если термощуп поставляется вместе с продуктом), продолжительность, настройки времени запуска могут быть доступны не во всех функциях. Некоторые из настроек могут быть доступны в соответствии с принципом работы и назначением соответствующей функции.



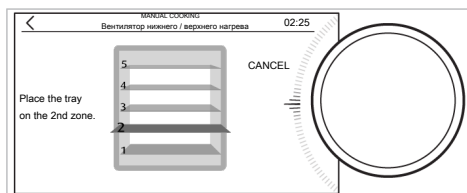
10. Если все ваши настройки подходят, запустите выпечку, нажав кнопку «START» на экране. Отобразится дисплей предварительного нагрева.

11. **Для настройки предварительного нагрева:** На дисплее предварительного нагрева духовка за короткое время установит внутреннюю температуру духовки в соответствии с установленной, включив все нагреватели для ее достижения. Вы можете дождаться завершения предварительного нагрева, необходимого для блюда, которое вы будете готовить, на этом экране или перевести ручку управления на уровень «SKIP» и пропустить предварительный нагрев, нажав ручку управления один раз.

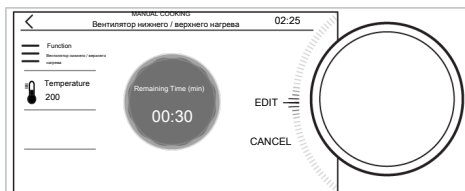


**i** Если вы переводите ручку управления на уровень «CANCEL» и один раз нажимаете на ручку, все настройки выпечки отменяются, и духовка возвращается к экрану главного меню.

12. Когда предварительный нагрев будет завершен, на экране отобразится подсказка о положении полки, где вы разместите противень для духовки. Вы можете размещать свою еду на различных полках, которые упомянуты в таблице для выпечки для ваших блюд.



13. Выпечка начнется, как только вы поместите еду в духовку и закроете дверцу духовки. Пока выпечка продолжается, вы можете отменить выпечку или изменить настройки.



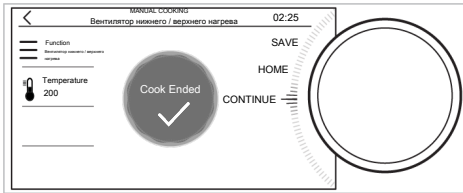
**i** Если дверь духовки открывается во время выпечки, на экране отображается символ «☐».

⇒ **Если время выпечки не отрегулировано**, духовка работает вручную. Если еда приготовлена, переведите ручку управления на уровень "CANCEL" и завершите выпечку, коснувшись ручки один раз. В противном случае духовка продолжает работать.

⇒ **Если отрегулировать только время выпечки**, то по окончании времени выпечки духовка перестанет работать. Символ "Cook Ended" появится на дисплее.

⇒ **Если время выпечки и время начала выпечки настроены**, когда (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.) достигает установленного времени начала выпечки, духовка начинает готовить и нагреваться до заданной температуры. Она поддерживает данную температуру до конца установленного времени выпечки. Духовка прекращает работу в конце времени выпечки. Символ "Cook Ended" появится на дисплее.





14. Когда выпекание завершено, если вы переводите ручку управления на уровень «CONTINUE» и нажимаете ее один раз, духовка продолжает работать еще 5 минут при установленных настройках функции и температуры. Если повернуть ручку управления на уровень «HOME» и нажать на нее один раз, духовка вернется к экрану главного меню. Если вы переводите ручку управления на уровень «SAVE» и нажимаете на нее один раз, вы можете сохранить настройки выпечки, введя собственное имя в поле «Избранное».

#### Автоматическое меню выпечки

- ✓ Меню, доступные на блоке управления духовкой, включают рецепты, которые специально приготовлены для вас профессиональными поварами. В этих меню пошагово объясняется с помощью фотографий, как приготовить еду. Кроме того, температура, положение полки и функции выпечки автоматически определяются в зависимости от типа и веса блюда. Эти рецепты доступны под заголовками "MEAT", "Fish", "Poultry", "Breads", "Desserts", "Pizza", "Vegetarian", "Pasta", "Bakery" и "Special" на экране главного меню.
1. Включите печь, нажав на кнопку «⏻».
  2. Когда духовка включена, отображается меню главного экрана. На экране выбрано меню "MANUAL COOKING".
  3. Поверните ручку управления вправо/влево, чтобы выбрать нужное меню "Automatic Cooking".
4. Выберите блюдо, которое вы хотите приготовить, повернув ручку управления вправо/влево или проведя пальцем по дисплею.
  5. Войдите в меню блюд, коснувшись выбранного блюда или нажав на ручку управления один раз. Вы можете увидеть рецепт на экране меню блюд и установить время начала выпечки.
  6. **Чтобы установить время начала выпечки:** (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.) Если вы хотите начать готовить в определенное время, вы можете установить таймер в поле "Start Time". Когда вы выполняете настройку, духовка начинает готовить, когда приходит время, которое вы установили, и она будет работать в течение времени приготовления, которое определено для меню готовых блюд. Чтобы установить время начала выпечки, необходимо обновить настройки таймера вашей духовки. Если он не обновляется, обновите настройки таймера духовки, как описано в части «Настройки». Если вы хотите готовить, не устанавливая время начала выпечки, вы можете немедленно начать выпечку, нажав кнопку "START".
  7. Предварительный нагрев будет активирован для блюд, которые требуют предварительного нагрева. На дисплее предварительного нагрева духовка за короткое время установит внутреннюю температуру духовки в соответствии с установленной, включив все нагреватели для ее достижения. Этот процесс нельзя пропустить



Вы можете войти в подменю, нажав на главное меню, которое появляется на экране главного меню, однако вы не можете прокручивать их, чтобы получить доступ к другим заголовкам главного меню. Используйте ручку управления для доступа к другим основным меню.

при приготовлении блюд, для которых необходим предварительный нагрев.

8. Рецепты автоматического меню блюд: мы рекомендуем вам готовить в соответствии с рецептами, доступными для автоматического меню блюд. Для того чтобы получить доступ к рецепту, коснитесь кнопки "View Recipe", доступной на экране.
9. Чтобы прочитать рецепт на странице рецептов, вы можете прокрутить экран или повернуть ручку управления вправо/влево.
10. Чтобы прочитать содержимое рецепта, вы можете нажать на кнопку "Ingredients", доступную на экране, а затем прокрутить экран или повернуть ручку управления вправо/влево. Чтобы выйти из экрана рецептов, нажмите кнопку « < », которая доступна в верхнем левом углу экрана.
11. После приготовления блюда по рецепту, если все ваши настройки подходят, начните выпечку, нажав кнопку "START" на экране. Время выпекания отображается на экране.

**i** Если дверь духовки открывается во время выпечки, на экране отображается символ «☐».

12. Духовка прекращает работу в конце времени выпечки. Символ "Cook Ended" появится на дисплее.

### 5.3 Настройки

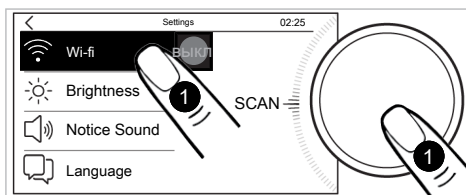
Рекомендуется установить дату, время и язык перед первым использованием духовки. Вы можете выполнить эти настройки, следуя всем инструкциям по настройкам.

**i** Вы можете войти в подмену, нажав на главное меню, которое появляется на экране главного меню, однако вы не можете прокручивать их, чтобы получить доступ к другим заголовкам главного меню. Используйте ручку управления для доступа к другим основным меню.

#### Настройка беспроводного соединения

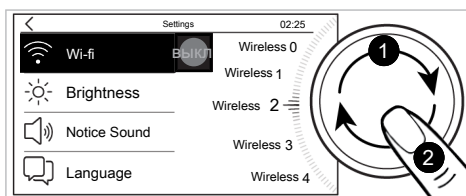
✓ В меню настроек;

1. Коснитесь поля настройки "Wi-fi" на экране.



2. Когда поле "Wi-fi" активно, поднимите ручку управления до уровня SCAN, нажмите ручку один раз.

3. Поверните ручку управления вправо/влево, выберите сеть, к которой вы хотите подключиться, и нажмите ручку один раз.



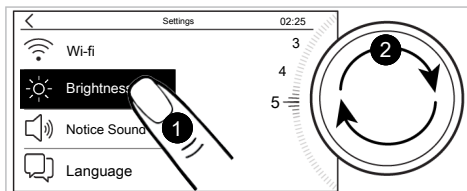
4. На появившемся экране пароля введите пароль сети и нажмите "SAVE" один раз на экране.

⇒ Духовка подключится к выбранной сети.

#### Установите яркость

✓ В меню настроек;

1. Коснитесь поля "Brightness" на экране.

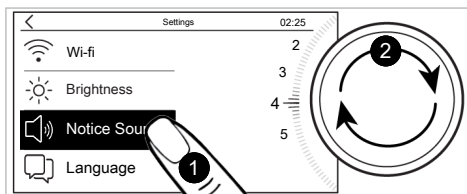


2. Если поле "Brightness" включено, установите уровень яркости, повернув ручку управления вправо/влево.
  - ⇒ Если вы установите только настройку яркости, перейдите в верхнее меню, коснувшись кнопки « < » на экране. Ваша настройка подтверждена и активирована следующая настройка подменю. Если вы собираетесь продолжить работу с другими настройками, продолжите другие настройки, нажав на соответствующую настройку на экране.

### Установите звук уведомлений

- ✓ В меню настроек;

1. Коснитесь поля "Notice Sound" на экране.

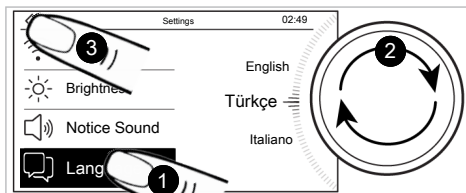


2. Если поле "Notice Sound" включено, установите звук уведомления, повернув ручку управления вправо/влево.
  - ⇒ Если вы установите только звук уведомления, перейдите в верхнее меню, коснувшись кнопки « < » на экране. Ваша настройка подтверждена и активирована следующая настройка подменю. Если вы собираетесь продолжить работу с другими настройками, продолжите другие настройки, нажав на соответствующую настройку на экране.

### Установите язык

1. Будучи в меню настроек, выберите поле "Language".

2. Поведите ручку управления вправо/влево, чтобы выбрать нужный язык.

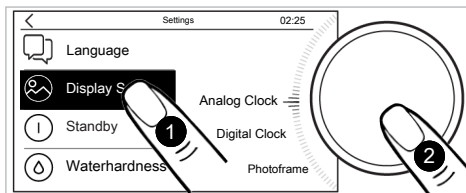


3. Нажмите кнопку « < » на экране, чтобы подтвердить настройку.
  - ⇒ Изменение настроек языка требует перезапуска часов. С этой целью отображается экран предупреждения для перезапуска на экране.
4. Подтвердите перезагрузку.
  - ⇒ Изменение языка подтверждается, и таймер духовки перезапускается.

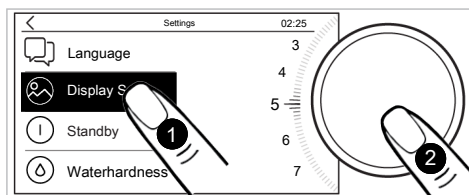
### Настройка заставки экрана

- ✓ Во время процессов приготовления в духовке, отличных от выпечки, вы можете определить изображение экрана, которое вы будете использовать в качестве заставки. Находясь в меню настроек для этой настройки,

1. Коснитесь поля "Display Saver" на экране.



2. Пока поле "Display Saver" активно Analog Clock, Digital Clock и опции Photoframe будут отображаться на экране. Установите нужный режим заставки экрана, повернув ручку управления вправо/влево.
3. Снова нажмите "Display Saver" на экране или нажмите ручку управления один раз. Поверните ручку управления вправо/влево и установите время, когда будет активирована заставка экрана.

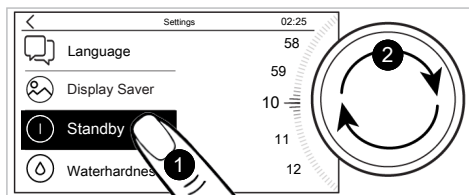


⇒ Если вы установите только заставку экрана, переключитесь в верхнее меню, нажав кнопку « < » на дисплее. Ваша настройка подтверждена и активирована следующая настройка подменю. Если вы собираетесь продолжить работу с другими настройками, продолжите другие настройки, нажав на соответствующую настройку на экране. Во время процессов приготовления в духовке, помимо выпечки, когда дисплей не будет задействован, выбранная вами заставка должна быть активирована в конце установленной вами продолжительности.

### Установите продолжительность переключения в режим ожидания.

✓ Во время процессов приготовления духовки, помимо выпечки, вы можете определить продолжительность переключения духовки в режим ожидания. Находясь в меню настроек для этой настройки,

1. Коснитесь поля "Standby" на экране.



2. Если поле "Standby" включено, установите требуемую продолжительность, повернув ручку управления вправо/влево.

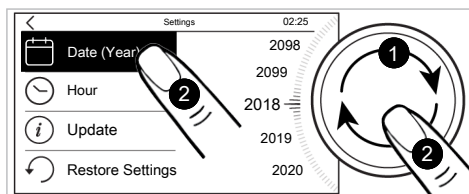
3. Снова нажмите "Standby" на экране или нажмите ручку управления один раз.

⇒ Если вы установите только продолжительность переключения в режим ожидания, переключитесь в верхнее меню, нажав кнопку « < » на экране. Ваша настройка подтверждена и активирована следующая настройка подменю. Если вы собираетесь продолжить работу с другими настройками, продолжите другие настройки, нажав на соответствующую настройку на экране. Во время процессов приготовления духовки, помимо выпечки, когда экран не задействован, он переключится в режим ожидания в конце установленной вами продолжительности.

### Установка даты

✓ Для изменения настройки даты:

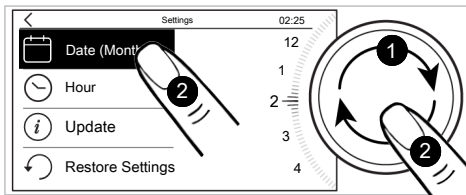
1. Будучи в меню настроек, выберите поле "Date".
2. Если поле "Date (Year)" включено, установите текущий год, повернув ручку управления вправо/влево.



3. Нажмите "Date (Year)" на экране или нажмите ручку управления один раз.

⇒ Поле "Date (Month)" активируется на экране.

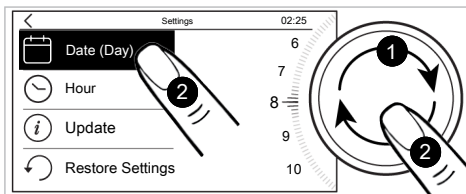
4. Если поле "Date (Month)" включено, установите текущий месяц, повернув ручку управления вправо/влево.



5. Нажмите "Date (Month)" на экране или нажмите ручку управления один раз.

⇒ Поле "Date (Day)" активируется на экране.

6. Если поле "Date (Day)" включено, установите текущий день, повернув ручку управления вправо/влево.

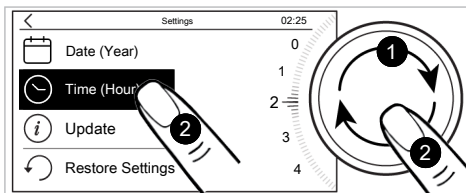


⇒ Если вы устанавливаете только дату, перейдите в верхнее меню, коснувшись кнопки « < » на экране. Ваша настройка будет подтверждена. Если вы устанавливаете часы, коснитесь поля "Time (Hour)" или нажмите ручку управления один раз. Поле "Time (Hour)" будет активировано на экране, и ваши настройки даты будут подтверждены.

### Установите таймер

✓ После установки даты:

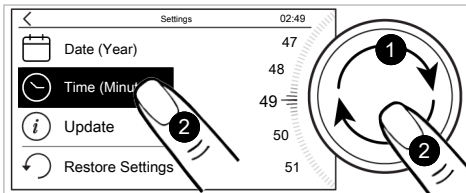
1. Коснитесь поля "Hour" на экране.
2. Если поле "Time (Hour)" включено, установите время, повернув ручку управления вправо/влево.



3. Нажмите "Time (Hour)" на экране или нажмите ручку управления один раз.

⇒ Поле "Time (Minute)" активируется на экране.

4. Если поле "Time (Minute)" включено, установите минуты, повернув ручку управления вправо/влево.

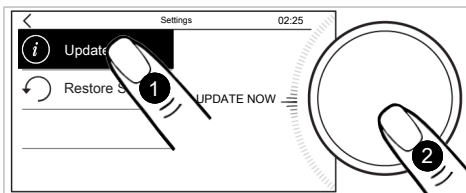


⇒ Если вы устанавливаете только таймер, переключитесь в верхнее меню, нажав кнопку « < » на дисплее. Ваша настройка подтверждена и активирована следующая настройка подменю. Если вы собираетесь продолжить работу с другими настройками, продолжите другие настройки, нажав на соответствующую настройку на экране.

### Установить обновление

✓ Чтобы обновить таймер духовки, она должна быть полностью подключена к беспроводной сети. В случае процесса обновления при включении духовки будет показано предупреждение об автоматическом обновлении. Находясь в меню настроек для обновления,

1. Коснитесь поля настройки "Update" на экране.

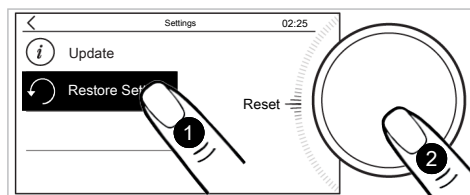


2. Пока поле "Update" активно, опция "UPDATE NOW" будет отображаться на экране. Начните обновление, нажав ручку управления один раз.

## Восстановление заводских настроек по умолчанию

- ✓ Вы можете восстановить заводские настройки по умолчанию, чтобы все настройки, которые вы выполнили в духовке, были сброшены, и все они стали такими, как они были сразу после производства. В меню настроек;

1. Коснитесь поля "Restore Settings" на экране.

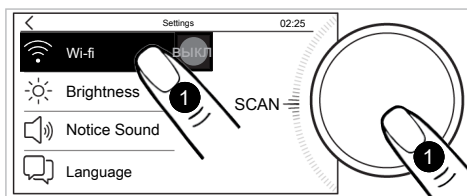


2. Пока поле "Restore Settings" активно, опция «Сброс» будет отображаться на экране. Восстановите заводские настройки по умолчанию, нажав ручку управления один раз.

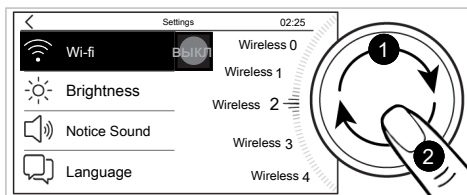
## Использование приложения HomeWhiz

- ✓ Выполните описанные ниже действия, чтобы управлять своим изделием и контролировать его с помощью смарт-устройства. Вы должны подключить смарт-устройство к вашей интернет-сети дома и загрузить приложение "HomeWhiz" из магазина приложений на ваше смарт-устройство (Поиск по вводу "HomeWhiz" и скачивание приложения, появляющегося на экране). Для того чтобы иметь возможность управлять изделием с вашего смарт-устройства, как само изделие, так и смарт-устройство должны быть подключены к одной и той же интернет-сети.

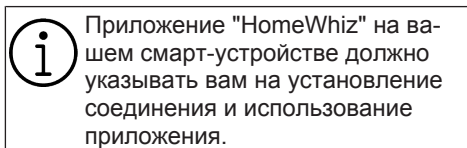
1. В меню настроек коснитесь поля настройки "Wi-fi" на экране.



2. Когда поле "Wi-fi" активно, поднимите ручку управления до уровня SCAN, нажмите ручку один раз.
3. Поверните ручку управления вправо/влево, выберите сеть, к которой подключено смарт-устройство, и нажмите ручку один раз.



4. На появившемся экране пароля введите пароль сети и нажмите "SAVE" один раз на экране. Ваше изделие подключится к выбранной сети.
  5. Откройте приложение, скаченное с вашего смарт-устройства.
  6. Вы можете сохранить свое изделие, назвав его и введя адрес электронной почты через приложение "HomeWhiz". (Уведомления будут отправлены на ваш адрес электронной почты.)
  7. При переходе на главную страницу приложения отображается добавленный продукт. Чтобы дистанционно управлять изделием, нажмите кнопку «», которая находится на панели управления изделия.
- ⇒ Вы можете управлять изделием с помощью смарт-устройства.







В случае сбоя питания при включенном соединении "HomeWhiz" вашего устройства и если вы отключены, "HomeWhiz" автоматически переключится в положение выключения.

### Меню «Избранное»

Если вы сохраните настройки выпечки, которые вы установили ранее в своей духовке в конце выпечки, вы можете получить доступ к этим настройкам из ме-

ню избранного. Записи в этом поле будут сохранены с названиями, которые вы сохранили ранее. Вы можете повторно использовать эти настройки в этом поле и готовить таким же образом.

### Меню с историей

Через это меню вы можете получить доступ к настройкам выпечки, которые вы выполнили ранее на таймере духовки. Здесь вы также можете найти настройки, которые вы забыли сохранить в избранное, и добавить их в избранное.

### Соответствие стандартам и информация об испытаниях/декларация соответствия ЕС



Этапы разработки, производства и продажи данного изделия осуществляются в соответствии с правилами безопасности, указанными во всех соответствующих законодательных актах Европейского союза.

Определенный период поддержки обновлений программного обеспечения, связанного с кибербезопасностью, является гарантийным сроком продукта.

По истечении этого периода обновления программного обеспечения, связанные с кибербезопасностью, не гарантируются.

## 6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи. Кроме того, в этом разделе описываются некоторые из продуктов, протестированные производителями, и наиболее подходящие настройки для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

### 6.1 Общие предупреждения о выпечке в печи

- При открытии дверцы духовки во время или после выпечки может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и/или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время выпечки, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи печи, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от

рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазоне.

- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете ссылаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и

влиять на качество вашей выпечки. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.

- Для достижения лучших результатов выпечки положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время выпечки.

### **6.1.1 Выпечка и блюда в духовке**

#### **Общая информация**

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижние поверхности кондитерских изделий не становятся равномерно коричневыми.
- Если вы используете бумагу для выпечки, на нижней поверхности пищи можно наблюдать небольшое зарумянивание. В этой ситуации вам, возможно, придется продлить период приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших ла-

бораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.

- Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.

#### **Советы по выпечке тортов (пирогов)**

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если внутренняя часть торта приготовлена хорошо, а внешняя часть липкая, используйте меньше жидкости, понизьте температуру и увеличьте время приготовления.

#### **Советы по выпечке**

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы лотка.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последнего приготовления.



## Таблица для выпечки и запеканки

### Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Торт на подносе	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40
Торт в форме	Форма для торта на проволочном гриле **	Тепловентилятор	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	Тепловентилятор	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле **	Тепловентилятор	2	150	35 ... 45
Печенье	Кондитерский лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
Печенье	Кондитерский лоток *	Тепловентилятор	3	170	20 ... 30
Выпечка	Стандартный лоток *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	35 ... 45
Сдобная булочка	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
Сдобная булочка	Стандартный лоток *	Тепловентилятор	3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
Цельный хлеб	Стандартный лоток *	Тепловентилятор	3	200	30 ... 40
Лазанья	Стекланный/металлический прямоугольный контейнер на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65

Пицца	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле **	Тепловентилятор	3	170	50 ... 65
Пицца	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	280	5 ... 9
Пицца	Стандартный лоток *	Функция пиццы	2	280	5 ... 10

### Предложения по приготовлению с двумя лотками

Пицца	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный лоток * 4-Кондитерский лоток *	Тепловентилятор	2 - 4	150	25 ... 35
Печенье	2-Стандартный лоток * 4-Кондитерский лоток *	Тепловентилятор	2 - 4	170	25 ... 35
Выпечка	1-Стандартный лоток * 4-Кондитерский лоток *	Тепловентилятор	1 - 4	180	40 ... 50
Сдобная булочка	2-Стандартный лоток * 4-Кондитерский лоток *	Тепловентилятор	2 - 4	180	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### Таблица приготовления с функцией управления “Эко вентилятор с нагревом”

- Не изменяйте настройку температуры после начала приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме “Эко вентилятор с нагревом”. Если дверь не бу-

- дет открываться, то внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии, и эта температура может отличаться от показанной на экране.
- Не выполняйте предварительный подогрев в рабочем режиме “Эко вентилятор с нагревом”.

Пицца	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	3	160	25 ... 35
Печенье	Стандартный лоток *	3	180	25 ... 35
Выпечка	Стандартный лоток *	3	200	45 ... 55
Сдобная булочка	Стандартный лоток *	3	200	35 ... 45

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

## 6.1.2 Мясо, Рыба и Птица

### Ключевые моменты по грилю

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и целые куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- После того как время приготовления истекло, держите мясо в духовке в течение приблизительно 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Приготовьте рекомендованные блюда на столе для готовки с помощью одного противня.

### Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Пицца	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный лоток *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/ макс., после 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1,5-2 кг)	Стандартный лоток *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетчатый гриль * Поместите один лоток на нижнюю полку.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Жареная курица (1,8-2 кг)	Решетчатый гриль * Поместите один лоток на нижнюю полку.	Функция "3D"	2	15 минут 250/ макс., после 190	60 ... 80
Индейка (5,5 кг)	Стандартный лоток *	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Индейка (5,5 кг)	Стандартный лоток *	Функция "3D"	1	25 минут 250/ макс., после 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетчатый гриль * Поместите один лоток на нижнюю полку.	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
Рыба	Решетчатый гриль * Поместите один лоток на нижнюю полку.	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### 6.1.3 Гриль

Красное мясо, рыба и мясо птицы на гриле быстро становятся коричневым, имеют красивую корочку и не пересыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

#### Общие предупреждения

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.
- **Закройте дверцу духовки во время гриля. Никогда включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

#### Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетчатый гриль или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетчатый гриль или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетчатом гриле, сдвиньте лоток к нижней полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь соответствующие размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставиться вместе с продуктом. Налейте немного воды в лоток духовки для легкой очистки.

## Таблица гриля

Пища	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Рыба	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетчатый гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (кубики мяса)	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетчатый гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетчатый гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.  
 Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

### 6.1.4 Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

#### Таблица приготовления тестовых блюд

##### Предложения по выпечке с одним противнем

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный лоток *	Тепловентилятор	На моделях с решетчатыми полками :3 На моделях без решетчатых полок :2	140	15 .. 25
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
Небольшие выпечки	Стандартный лоток *	Тепловентилятор	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле **	Тепловентилятор	2	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле **	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле **	Тепловентилятор	3	170	50 ... 65

### Предложения по приготовлению с двумя лотками

Пища	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2-Стандартный лоток * 4-Кондитерский лоток *	Тепловентилятор	2 - 4	150	25 ... 35
Песочное печенье (сладкое печенье)	2-Стандартный лоток * 4-Кондитерский лоток *	Тепловентилятор	2 - 4	140	15 ... 25

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\*Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

\*\*Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

### Гриль

Пища	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время выпекания (мин) (прибл.)
Тефтели (телятина) - 12 количество	Решетчатый гриль	4	250	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.  
 Переверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

### 7.1 Общая информация об очистке

#### Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливков, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты вашего прибора в посудомоечной машине.

#### Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появление царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

#### Эмалированные поверхности

- После каждого использования необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Печь должна остыть перед очисткой зоны приготовления пищи. Чистка горячих поверхностей создает опасность как пожара, так и повреждения поверхности эмали.

## **Поверхности каталитического покрытия**

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом, и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

## **Стеклопанные поверхности**

- При очистке стекланных поверхностей не используйте чистики из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклannую поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стекланных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклannой поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклannую поверхность влажной тканью.

- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

## **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистики из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

## **7.2 Аксессуары для очистки**

Не кладите аксессуары к продукту в посудомоечную машину, если иное не указано в руководстве пользователя.

### **Очистка аксессуаров с изолированным покрытием**

Прежде чем впервые использовать противень с изолированным покрытием, вставьте противень в духовку и включите духовку при 200 ° C на 40 минут один раз.

Для очистки аксессуаров с изолированным покрытием нельзя использовать жесткие абразивные чистящие средства. Предпочтительно очищать с помощью мягкой ткани или губки с кремовым чистящим средством для поверхностей. Поместите ваши аксессуары с изолированным покрытием в теплую воду на 10 минут после воздействия на них сложных условий приготовления (таких функций, как гриль, гриль+конвекция). Затем протрите мягкой тканью или губкой.

## **7.3 Очистка панели управления**

- При очистке панелей с ручками управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и



прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут быть повреждены.

- При очистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг ручки могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

## 7.4 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке» [► 39], в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

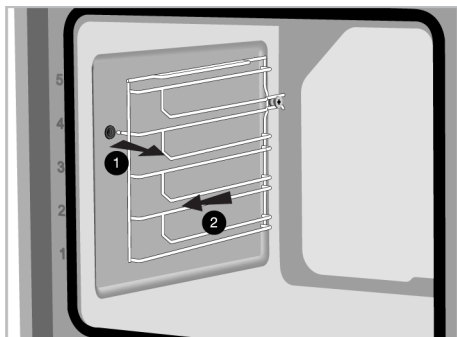
### Чистка боковых стенок духовки

Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» [► 40] за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке» [► 39], в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

### Чтобы удалить боковые решетчатые полки:

1. Снимите переднюю часть решетчатой полки, потянув ее за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.



3. Чтобы снова прикрепить полки, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

## 7.5 Очистка дверцы духовки

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. То, как снять дверцу и стекла, объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Если на стекле духовки образовался известковый налет, протрите стекло уксусом и промойте.



Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.



Внутреннее стекло дверцы духовки покрыто легко моющимся материалом. Не используйте абразивные чистящие средства, скребки из твердого металла, проволочную мочалку или материалы, такие как отбеливатель.

### Снятие дверцы духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

3. Типы петель различаются по типам (А), (В), (С) в зависимости от модели изделия. На следующих рисунках показано, как открывать петли каждого типа.

4. Петли типа (А) доступны для обычных типов дверей.

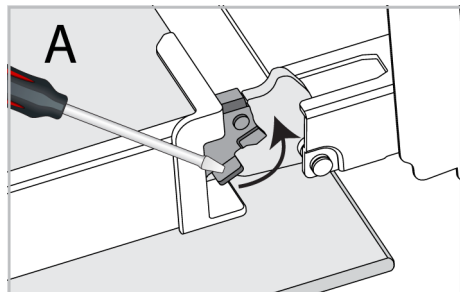


Иллюстрация 1: Петли - закрытое положение

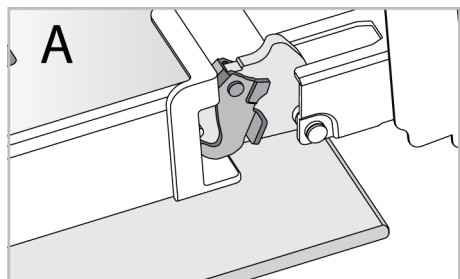


Иллюстрация 2: Петли - открытое положение

5. Петли типа (В) доступны для дверей с мягким закрытием.

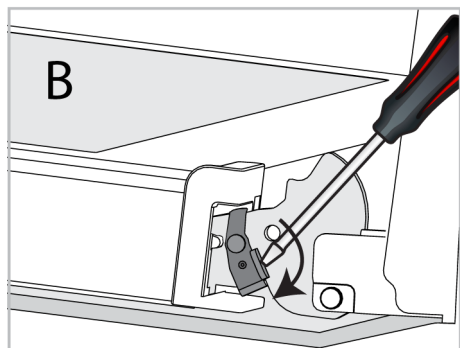


Иллюстрация 3: Петли - закрытое положение

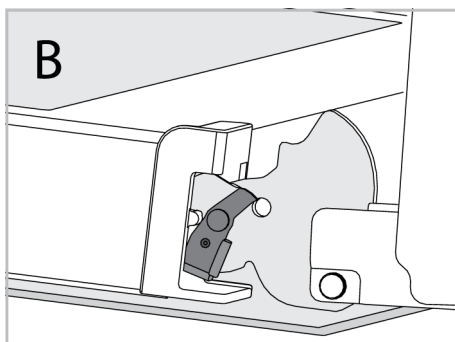


Иллюстрация 4: Петли - открытое положение

6. Петли типа (С) доступны для дверей с мягким открытием/закрытием.

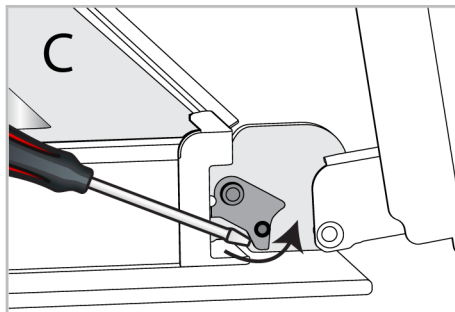


Иллюстрация 5: Петли - закрытое положение

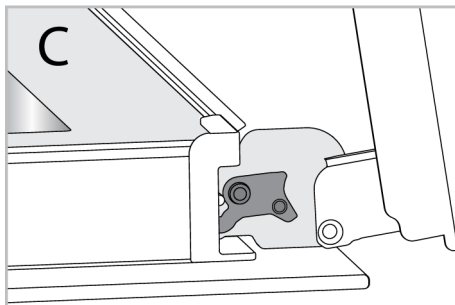
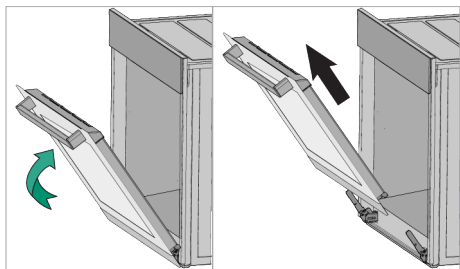


Иллюстрация 6: Петли - открытое положение

7. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



8. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

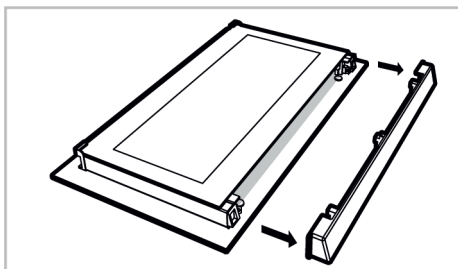
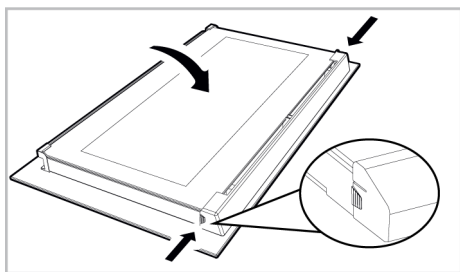


Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петель.

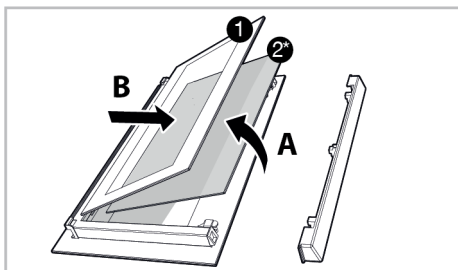
## 7.6 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

1. Откройте дверцу духовки.
2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



- 1 Самое внутреннее стекло      2\* Внутреннее стекло (может не быть недоступно для вашего изделия)

4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.

7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

## 7.7 Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

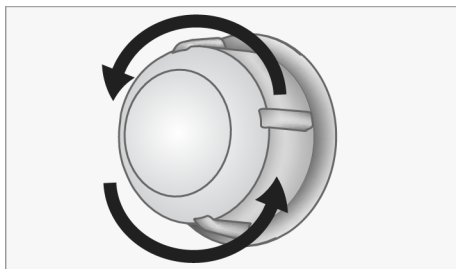
### Замена лампы духовки

#### Общие предупреждения

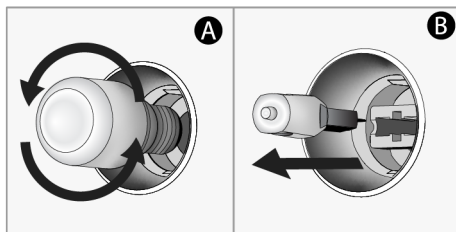
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызывать ожоги!
- Эта печь питается от лампы накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогеновой лампы с гнездами G9 мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных службах или у лицензированных технических специалистов. Этот продукт содержит лампу класса энергии G.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

#### Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



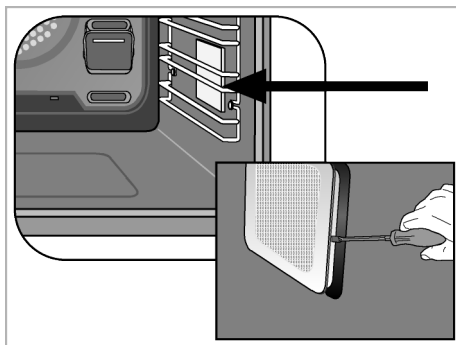
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



4. Установите на место стеклянную крышку.

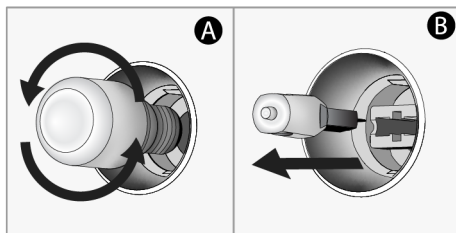
#### Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.

4. Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если это лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

## 8 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось решить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

### Во время работы духовки испускается пар.

- Пар во время работы является нормальным явлением. >>> Это не ошибка.

### Во время приготовления пищи появляются капли воды

- Пар, образующийся во время приготовления, конденсируется при контакте с холодными поверхностями снаружи продукта и может образовывать капли воды. >>> Это не ошибка.

### Когда продукт прогревается и охлаждается, слышны металлические звуки.

- Металлические детали могут расширяться и издавать звуки при нагревании. >>> Это не ошибка.

### Продукт не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.

- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

### Свет в духовке не горит.

- Лампа духовки может быть неисправной. >>> Замените лампу духовки.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

### Духовка не нагревается.

- Печь не может быть настроена на определенную функцию приготовления и/или температуру. >>> Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.
- Нет электропитания. >>> Убедитесь в наличии напряжения в сети и проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените предохранители или повторно подключите их.

### Команда, которую вы хотите отправить из приложения "HomeWhiz", не проходит. (при соблюдении условий удаленного доступа)

- Ваша связь может быть прервана на некоторое время. >>> Убедитесь, что духовка подключена к беспроводной сети, выключите и снова включите приложение.

**Приложение "HomeWhiz" неправильно показывает состояние духовки.**

- Ваша связь может быть прервана на некоторое время. >>> Убедитесь, что духовка подключена к беспроводной сети, выключите и снова включите приложение.

**После знакомства вашего изделия с приложением "HomeWhiz" при наличии сообщения «Произошла ошибка при связывании вашего устройства с вашим домом и указанной вами комнатой. Это устройство принадлежит другому дому.» или если вы забыли учетную запись "HomeWhiz"**

- Удалите сопряжение, следуя инструкциям в разделе «Удаление сопряжения духовки, подключенной к приложению "HomeWhiz"», и повторите подключение с самого начала.

**При установке изделия в приложении "HomeWhiz" отображается предупреждение «Обнаружено несколько сетей Bluetooth»..**

- Если несколько бытовых приборов в вашем доме одновременно находятся в режиме настройки и транслируют сигнал Bluetooth, вы можете столкнуться с предупреждением «Обнаружено несколько сетей Bluetooth» во время установки приложения "HomeWhiz". >>> Отключите режимы установки других устройств и продолжайте использовать только одно устройство с включенным режимом установки.

**В приложении "HomeWhiz" отображаются термины, отличные от языка, который я указал(-а).**

- В случаях, когда мощность сигнала интернета низкая, в приложении homewhiz могут появляться термины на разных языках, отличных от языков, которые вы указали в приложении. >>> Это не ошибка.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция  
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütluçe, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию  
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.



## **Πίνακας Περιεχομένων**

<b>1 Οδηγίες ασφαλείας.....</b>	<b>50</b>
1.1 Προβλεπόμενη χρήση .....	50
1.2 Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικίδιων .....	50
1.3 Ασφαλής χρήση ηλεκτρικού ρεύματος .....	51
1.4 Ασφάλεια κατά τη μεταφορά.....	53
1.5 Ασφάλεια εγκατάστασης.....	53
1.6 Ασφάλεια χρήσης .....	54
1.7 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας ..	54
1.8 Χρήση αξεσουάρ .....	55
1.9 Ασφάλεια μαγειρέματος.....	55
1.10 Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού .....	56
<b>2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος.....</b>	<b>57</b>
2.1 Οδηγία περί αποβλήτων.....	57
2.1.1 Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΕΕ) και απόρριψη του προϊόντος στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του.....	57
2.2 Πληροφορίες για τη συσκευασία ..	57
2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας.....	57
<b>3 Το προϊόν σας.....</b>	<b>58</b>
3.1 Παρουσίαση του προϊόντος.....	58
3.2 Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση.....	58
3.2.1 Πίνακας ελέγχου .....	59
3.2.2 Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου.....	59
3.3 Τρόποι λειτουργίας του φούρνου	59
3.4 Αξεσουάρ του προϊόντος.....	60
3.5 Χρήση αξεσουάρ προϊόντος.....	61
3.6 Τεχνικές Προδιαγραφές.....	64
<b>4 Πρώτη Χρήση.....</b>	<b>65</b>
4.1 Πρώτη ρύθμιση χρονοδιακόπτη ..	65
4.2 Αρχικός Καθαρισμός .....	66
<b>5 Χρήση του φούρνου .....</b>	<b>67</b>
5.1 Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου.....	67
5.2 Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου.....	67
5.3 Ρυθμίσεις.....	72

<b>6 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο.....</b>	<b>78</b>
6.1 Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το ψήσιμο στον φούρνο.....	78
6.1.1 Πίτες και φαγητά φούρνου .....	78
6.1.2 Κρέας, ψάρια και πουλερικά.....	81
6.1.3 Γκριλ .....	82
6.1.4 Φαγητά δοκιμής.....	83
<b>7 Συντήρηση και καθαρισμός.....</b>	<b>84</b>
7.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού	84
7.2 Καθαρισμός των αξεσουάρ.....	86
7.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου ..	86
7.4 Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος) ..	87
7.5 Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου.....	87
7.6 Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου.....	89
7.7 Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου .....	90
<b>8 Επίλυση προβλημάτων .....</b>	<b>91</b>



## Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν Grundig. Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Επομένως, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο παρεχόμενο έγγραφο τεκμηρίωσης, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Λαμβάνετε υπόψη σας όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης. Με αυτό τον τρόπο θα προστατεύετε τον εαυτό σας και το προϊόν από τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος. Το εγχειρίδιο αυτό περιέχει προϋποθέσεις εγγύησης, μεθόδους χρήσης και αντιμετώπισης τυχόν προβλημάτων για το προϊόν που κατέχετε.

### Τα σύμβολα στο εγχειρίδιο χρήσης και οι περιγραφές τους:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Προειδοποίηση για καυτή επιφάνεια.

**ΕΠΙΣΗ-  
ΜΑΝΣΗ**

Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει υλικές ζημιές στο προϊόν ή το περιβάλλον του.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

## 1 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.

### 1.1 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.
- Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση χώρων, θέρμανση πιάτων, για άπλωμα πετσετών ή ρούχων στη λαβή για στέγνωμα.

### 1.2 Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων

- Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 χρονών και άνω και από άτομα

- των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες δεν είναι πλήρως ανεπτυγμένες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον αυτά τα άτομα επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί στην ασφαλή χρήση του προϊόντος και σχετικά με τους κινδύνους που αυτό μπορεί να παρουσιάσει.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη.
  - Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες (περιλαμβανομένων παιδιών), εκτός αν αυτά παραμένουν υπό επίβλεψη ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
  - Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
  - Τα ηλεκτρικά προϊόντα είναι επικίνδυνα για παιδιά και κατοικίδια. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν, ούτε να ανεβαίνουν πάνω του ή να μπαίνουν μέσα.
  - Μην τοποθετείτε πάνω στο προϊόν αντικείμενα που μπορεί να προσπαθήσουν να τα φτάσουν τα παιδιά.
  - **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη διάρκεια της χρήσης, οι προσπελάσιμες επιφάνειες του προϊόντος θα έχουν υψηλή θερμοκρασία. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.
  - Κρατάτε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και πρόκλησης ασφυξίας.
  - Όταν η πόρτα του προϊόντος είναι ανοιχτή, μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα και μην επιτρέπετε σε παιδιά να καθίσουν πάνω της. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανατροπή του φούρνου ή ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας.
  - Για την ασφάλεια των παιδιών, κόψτε το φινιρίσμα ρευματοληψίας και καταστήστε το προϊόν μη λειτουργικό πριν το απορρίψετε.



### 1.3 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 φως ή η ηλεκτρική σύνδεση του προϊόντος πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσβάσιμη θέση (όπου δεν θα επηρεάζεται από τη φλόγα της πλάκας εστιών). 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.
  - Το προϊόν δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένο στην πρίζα κατά τις εργασίες εγκατάστασης, επισκευής και μετακίνησης.
  - Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
  - Αν η συσκευή σας δεν διαθέτει καλώδιο ρεύματος, χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο ρεύματος 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.
  - Η πίσω επιφάνεια του φούρνου αποκτά υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Τα καλώδια ρεύματος δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, γιατί οι συνδέσεις μπορούν 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 ή καλώδια επέκτασης.
  - 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 απο-

φύγετε 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:

- Μη συνδέσετε το προϊόν σε πρίζα που είναι χαλαρή, έχει βγει από την υποδοχή της, είναι σπασμένη, λερωμένη, λαδωμένη, με κίνδυνο επαφής με νερό (για παράδειγμα, νερό που μπορεί να τρέξει από τον πάγκο).
- Ποτέ μην αγγίζετε το φισ ρευματοληψίας με υγρά χέρια! Σε καμία περίπτωση μην αφαιρέσετε το φισ από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο, πάντα τραβάτε το ίδιο το φισ.
- Βεβαιωθείτε ότι το φισ του προϊόντος έχει συνδεθεί με ασφάλεια στην πρίζα, για την αποφυγή δημιουργίας ηλεκτρικών τόξων.

#### 1.4 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 άλλα είδη πάνω στο προϊόν και μεταφέρετε το προϊόν 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. Ασφαλίστε τη συσκευή σφιχτά με ταινία για να προστατέψετε από ζημιά τα αφαιρούμενα ή κινητά μέρη της συσκευής και την ίδια τη συσκευή.
- Ελέγξτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκύψει κατά τη μεταφορά.

#### 1.5 Ασφάλεια εγκατάστασης

- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Αν το προϊόν έχει υποστεί ζημιά, μην προχωρήσετε στην εγκατάστασή του.
- Μην εγκαταστήσετε το προϊόν κοντά σε πηγές θερμότητας (σώματα καλοριφέρ, σόμπες κλπ.).
- Διατηρείτε ανοικτό τον χώρο γύρο από όλους τους αγωγούς αερισμού του προϊόντος.
- Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, το προϊόν δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητικές πόρτες.

## 1.6 Ασφάλεια χρήσης

- Να βεβαιώνετε ότι το προϊόν απενεργοποιείται μετά από κάθε χρήση.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών.
- Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν έχει οποιαδήποτε ζημιά ή βλάβη. Σε αυτή την περίπτωση, αποσυνδέστε τις συνδέσεις ρεύματος / αερίου του προϊόντος και καλέστε το εξουσιοδοτημένο σέρβις.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει αφαιρεθεί ή ραγίσει το τζάμι της μπροστινής πόρτας.
- Μην ανεβαίνετε πάνω στο προϊόν για να φθάσετε κάτι ή για οποιονδήποτε άλλο λόγο.
- Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν η κρίση ή ο συντονισμός σας έχει επηρεαστεί από τη χρήση οινόπνευματος και/ή ναρκωτικών.
- Τα εύφλεκτα αντικείμενα που διατηρούνται στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να αναφλεγούν. Ποτέ μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
- 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.

## 1.7 Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα προσβάσιμα μέρη του προϊόντος θα έχουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις θέρμανσης. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να βρίσκονται κοντά στο προϊόν χωρίς την επίβλεψη ενηλίκου.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι πλευρές του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.
- Επειδή μπορεί να εξέλθει ατμός, παραμένετε μακριά ενώ ανοίγετε την πόρτα του φούρνου. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.

- Κατά τη λειτουργία, το προϊόν μπορεί να αποκτήσει υψηλή θερμοκρασία. Πρέπει να προσέχετε να αποφεύγετε να αγγίζετε τα καυτά μέρη, το εσωτερικό του φούρνου και τις αντιστάσεις θέρμανσης.
- Πάντα χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα ενώ τοποθετείτε φαγητό στον καυτό φούρνο ή αφαιρείτε το φαγητό από τον καυτό φούρνο κλπ.

### 1.8 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**".
- Τα αξεσουάρ μπορούν να προξενήσουν ζημιά στο τζάμι της πόρτας όταν κλείνετε την πόρτα του φούρνου. Πρέπει πάντα να σπρώχνετε τα αξεσουάρ μέχρι να τερματίσουν μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

### 1.9 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.

- Τα κατάλοιπα τροφίμων, τυχόν λάδι κλπ. στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να αναφλεγούν. Πριν το μαγείρεμα, αφαιρείτε το μεγάλο μέρος αυτών των ακαθαρσιών.
- 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.
- 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, αφαιρέστε τα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που εξέρχουν από το αξεσουάρ ή το δοχείο. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ 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 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.
- 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. Επίσης, μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω πάνω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.



## **1.10 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!
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε το τζάμι της μπροστινής πόρτας του φούρνου / (αν υπάρχει) το τζάμι της πάνω πόρτας του φούρνου. Αυτά τα υλικά μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού και να προκαλέσουν θραύση του.
- Διατηρείτε τον πίνακα χειρισμού πάντα καθαρό και στεγνό. Αν η επιφάνειά του είναι υγρή και λερωμένη, μπορεί να προκληθούν προβλήματα στον χειρισμό των λειτουργιών.



## 2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

### 2.1 Οδηγία περί αποβλήτων

#### 2.1.1 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 (ΑΗΗΕ).



Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα υψηλής ποιότητας και υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Για τον λόγο αυτό,

μη 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 ανεπιθύμητων 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.

### 2.2 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 άλ-

λα απόβλητα, αλλά παραδώστε τα στα σημεία συλλογής υλικών συσκευασίας που έχουν οριστεί από τις τοπικές αρχές.

### 2.3 Συστάσεις για Εξοικονόμηση Ενέργειας

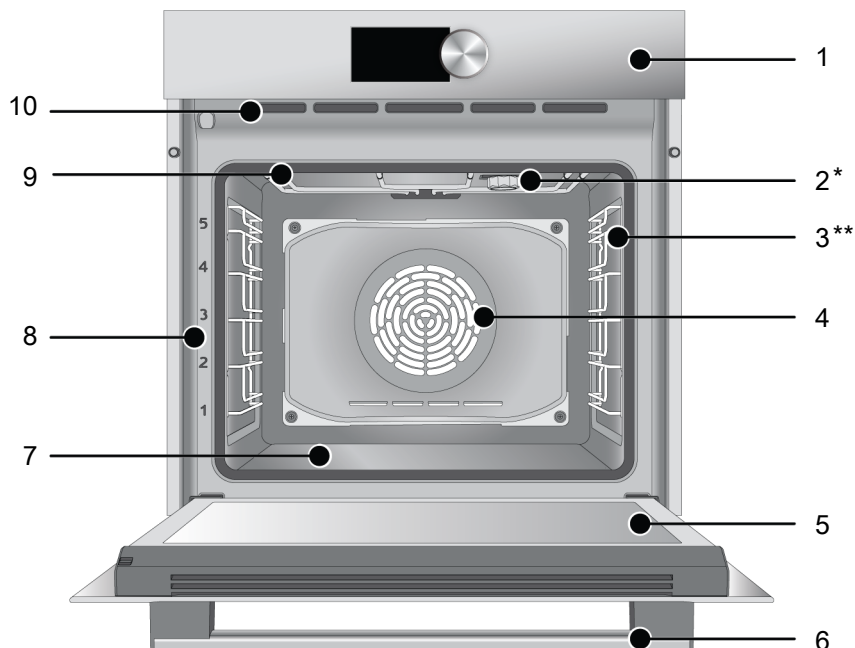
Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 66/2014, πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση μπορείτε να βρείτε στην τεκμηρίωση του προϊόντος που συνοδεύει το προϊόν.

Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά 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.
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν ψήνετε στη λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα". Αν δεν ανοίγει η πόρτα του προϊόντος, η εσωτερική θερμοκρασία έχει βελτιστοποιηθεί για εξοικονόμηση ενέργειας στον τρόπο λειτουργίας "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα", και αυτή η θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει από αυτή που φαίνεται στην οθόνη.

## 3 Το προϊόν σας

### 3.1 Παρουσίαση του προϊόντος



1 Πίνακας ελέγχου

3 Συρμάτινα ράφια

5 Πόρτα

7 Κάτω αντίσταση (κάτω από την ασφάλινη πλάκα)

9 Πάνω αντίσταση

2 Λάμπα

4 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ασφάλινη πλάκα)

6 Λαβή

8 Θέσεις ραφιού

10 Οπές αερισμού

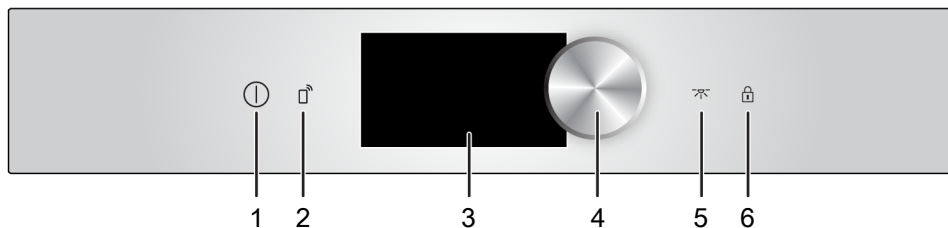
\* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει λάμπα, ή ο τύπος και η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρουν από της εικόνας.

\*\* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν που έχετε ενδέχεται να μη διαθέτει σχάρα. Στην εικόνα, εμφανίζεται ως παράδειγμα ένα προϊόν με σχάρα.

### 3.2 Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση

Στην ενότητα αυτή θα βρείτε μια γενική επισκόπηση και τις βασικές χρήσεις του πίνακα ελέγχου του προϊόντος. Μπορεί να υπάρχουν διαφορές στις εικόνες και σε ορισμένες δυνατότητες, ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.

### 3.2.1 Πίνακας ελέγχου



- |                  |   |
|------------------|---|
| 1 Πλήκτρο on/off | 2 Πλήκτρο τηλεχειρισμού                     |
| 3 Οθόνη αφής     | 4 Περιστροφικό κουμπί χειρισμού του φούρνου |
| 5 Πλήκτρο λάμπας | 6 Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων              |

Αν υπάρχει περιστροφικό κουμπί (κουμπιά) για τον χειρισμό του προϊόντος σας, σε ορισμένα μοντέλα αυτά τα κουμπιά μπορεί να βγαίνουν έξω όταν τα πατάτε (βυθιζόμενα κουμπιά). Για να κάνετε ρυθμίσεις με ορισμένα από αυτά τα περιστροφικά κουμπιά, πρώτα πρέπει να πιέσετε μέσα το σχετικό περιστροφικό κουμπί και να τραβήξετε έξω το κουμπί. Αφού κάνετε τη ρύθμισή σας, πιέστε το πάλι μέσα στη θέση του.

### 3.2.2 Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου

#### Κουμπί ελέγχου φούρνου

Μπορείτε να κάνετε εναλλαγή μεταξύ των μενού στην οθόνη στρέφοντας το κουμπί ελέγχου του φούρνου προς τα δεξιά/αριστερά και να ενεργοποιήσετε τα μενού πατώντας το.











#### Οθόνη αφής

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε όλα τα είδη λειτουργιών αγγίζοντας την οθόνη αφής και μπορείτε να κάνετε κύλιση στις λειτουργίες σύροντας σε ορισμένες οθόνες.

### 3.3 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
	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 κρυσταίνει. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη ενός ολόκληρου κομματιού κρέατος είναι μεγαλύτερος παρά για φαγητά σε μερίδες.
	Πάνω και κάτω αντίσταση	40-280	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	40-220	Μόνο η κάτω αντίσταση είναι αναμμένη. Λειτουργία κατάλληλη για φαγητά που χρειάζονται ρόδισμα στο κάτω μέρος.

	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	40-280	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.
	Θερμός αέρας	40-280	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την αντίσταση ανεμιστήρα κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα με περισσότερα από ένα ταψιά σε διαφορετικά επίπεδα.
	Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα	160-220	Per risparmiare energia, puoi utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Θερμός αέρας" nell'intervallo 160-220°C. Ma; il tempo di cottura sarà leggermente più lungo.
	Λειτουργία Πίτσας	40-280	Λειτουργούν η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα πίτσας.
	Λειτουργία "3D"	40-280	Λειτουργούν η πάνω αντίσταση, η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Κάθε πλευρά του φαγητού θερμαίνεται ομοιόμορφα και γρήγορα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο ταψί.
	Χαμηλό γκριλ	40-280	Λειτουργεί το μικρό γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μικρών ποσοτήτων.
	Δυνατό γκριλ	40-280	Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.
	Δυνατό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	40-280	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από το μεγάλο γκριλ κατανέμεται γρήγορα στον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.
	Διατήρηση θερμότητας	40-100	Χρησιμοποιείται για να διατηρεί το φαγητό για πολλή ώρα σε θερμοκρασία που θα είναι έτοιμο για σερβίρισμα.
	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία	50-150	Το φαγητό θερμαίνεται από πάνω και από κάτω ταυτόχρονα. Λειτουργία κατάλληλη για αργό μαγείρεμα ψητών / σφραγισμένων μερίδων κρέατος (μοσχάρι, αρνί, πουλερικά κλπ.) σε ανοικτό δοχείο σε χαμηλή θερμοκρασία. Αυτή η λειτουργία εξασφαλίζει ότι το μαγειρεμένο κρέας είναι μαλακό και ζουμερό. Χρησιμοποιείτε υγιεινό κρέας. Σοτάρετε / σφραγίστε όλες τις επιφάνειες του κρέατος σε ένα τηγάνι που θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία σε συσκευές μαγειρέματος όπως πλάκα εστιών και γκριλ. Μπορείτε να μαγειρέψετε το σοταρισμένο / σφραγισμένο κρέας για πολλή ώρα στη θερμοκρασία που ρυθμίζεται στη λειτουργία "Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία". Μαγειρέψτε με χρήση ενός μόνο ταψιού.

### 3.4 Αξεσουάρ του προϊόντος

Υπάρχουν διάφορα αξεσουάρ μέσα στο προϊόν σας. Στην ενότητα αυτή υπάρχει η περιγραφή των αξεσουάρ και η περιγραφή της σωστής χρήσης τους. Τα παρεχόμενα αξεσουάρ διαφέρουν ανάλογα με το μο-

ντέλο του προϊόντος. Στο προϊόν σας μπορεί να μην είναι διαθέσιμα όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήσης.



Τα ταψιά μέσα στο προϊόν μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμοκρασίας. Αυτό δεν έχει επίδραση στη λειτουργικότητα. Η παραμόρφωση παύει να εμφανίζεται όταν κρυώσει το ταψί.

### **Κανονικό ταψί με αντικολλητική επίστρωση**

Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μεριδών. Το ταψί φούρνου με αντικολλητική επίστρωση δεν κολλάει όπως τα άλλα ταψιά.

### **Ταψί για πίτες, με αντικολλητική επίστρωση**

Χρησιμοποιείται για είδη ζύμης όπως κουλουράκια και μπισκότα.

Το ταψί φούρνου με αντικολλητική επίστρωση δεν κολλάει όπως τα άλλα ταψιά.

### **Συρμάτινη σχάρα**

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ή τοποθέτηση τροφίμων για ψήσιμο σε ταψί, στη σχάρα και για ραγού στο επιθυμητό ράφι.

### **Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:**

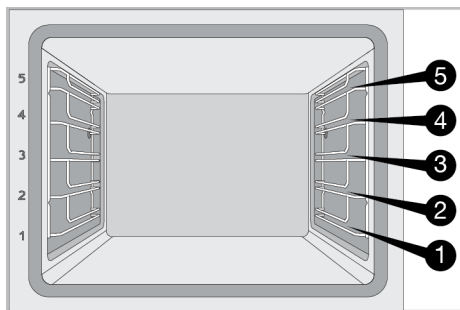
### **Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:**

## **3.5 Χρήση αξεσουάρ προϊόντος**

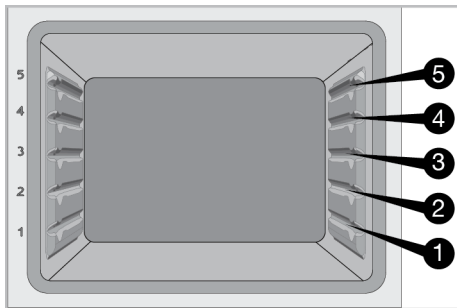
### **Ράφια μαγειρέματος**

Υπάρχουν 5 θέσεις ραφιών στον χώρο μαγειρέματος. Μπορείτε να δείτε τη σειρά των ραφιών και από τους αριθμούς στο μπροστινό πλαίσιο του φούρνου.

### **Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:**



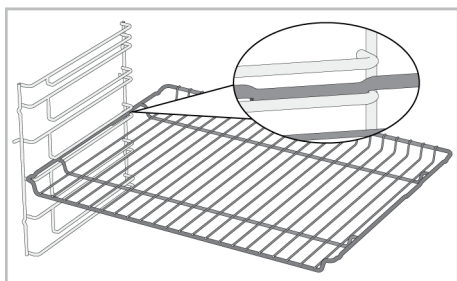
### **Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:**



### **Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρα πάνω στα ράφια μαγειρέματος**

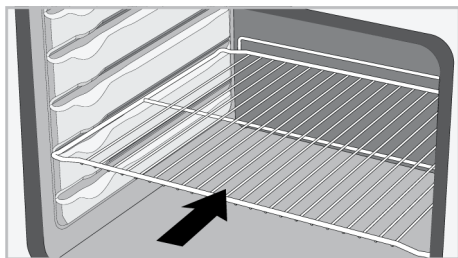
### **Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:**

Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, η συρμάτινη σχάρα πρέπει να ασφαρίζεται στο στοπ του συρμάτινου ραφιού. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από το στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



### **Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:**

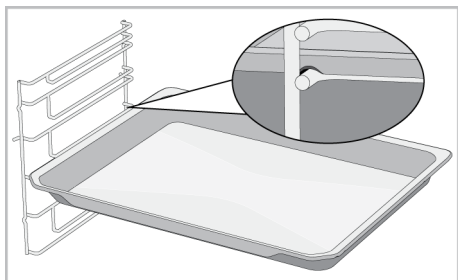
Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα πλευρικά ράφια. Η συρμάτινη σχάρα έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



### Τοποθέτηση του ταψιού πάνω στα ράφια μαγειρέματος

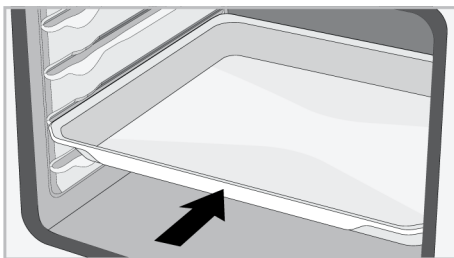
#### Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

Είναι επίσης καίριας σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, το ταψί πρέπει να ασφαρίζεται με την εγκοπή στοπ πάνω στο συρμάτινο ράφι. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από την εγκοπή στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρου.



#### Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

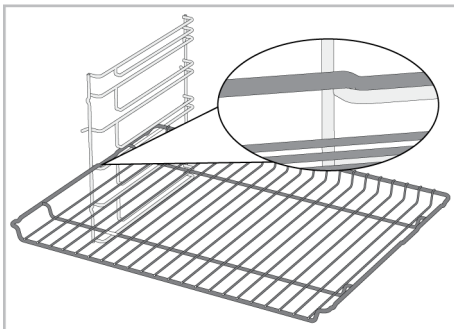
Είναι επίσης καίριας σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα πλευρικά ράφια. Το ταψί έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



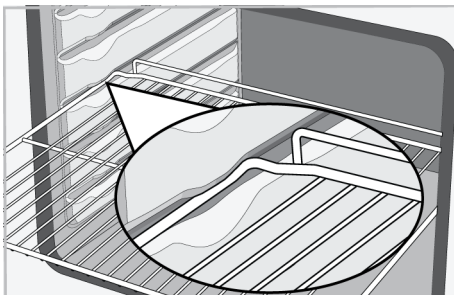
### Λειτουργία στοπ της συρμάτινης σχάρας

Υπάρχει μια λειτουργία στοπ για να εμποδίσει τη συρμάτινη σχάρα να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να βγάλετε έξω το φαγητό με ευκολία και ασφάλεια. Όταν αφαιρείτε τη συρμάτινη σχάρα, μπορείτε να την τραβήξετε προς τα εμπρός έως ότου φθάσει το στοπ. Πρέπει να περάσετε αυτό το σημείο για πλήρη αφαίρεση.

#### Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

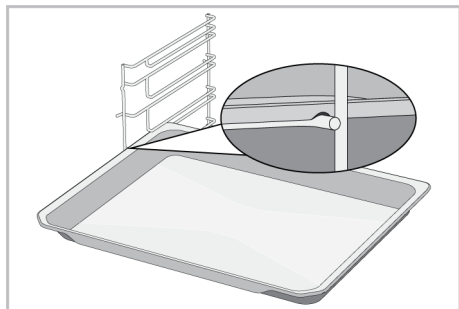


#### Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



### Λειτουργία στοπ ταψιού - Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια

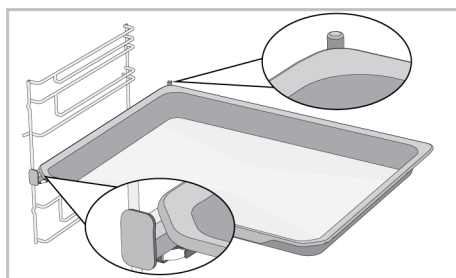
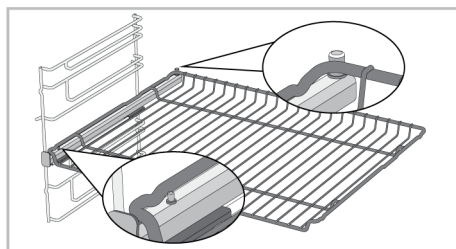
Υπάρχει επίσης μια λειτουργία στοπ για να εμποδίζει το ταψί να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Όταν αφαιρείτε το ταψί, ελευθερώστε το από την πίσω εγκοπή στοπ και τραβήξτε το προς το μέρος σας έως ότου φθάσει στην μπροστινή πλευρά. Πρέπει να περάσετε αυτή την εγκοπή στοπ για πλήρη αφαίρεση.



### Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του ταψιού πάνω στις τηλεσκοπικές ράγες-Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια και τηλεσκοπικά μοντέλα

Χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες, τα ταψιά ή η συρμάτινη σχάρα μπορούν να τοποθετούνται και να αφαιρούνται εύκολα. Όταν χρη-

σιμοποιείτε ταψιά και συρμάτινες σχάρες με την τηλεσκοπική ράγα, πρέπει να φροντίζετε ώστε οι πείροι στο μπροστινό και στο πίσω μέρος στις τηλεσκοπικές ράγες, να στηρίζονται στα άκρα της σχάρας και του ταψιού (όπως δείχνει η εικόνα).



### 3.6 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 /min. 550
Τάση /συχνότητα	220-240 V ~; 50 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)	3,3
Τύπος φούρνου	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών

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-<sup>2</sup> , 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.



## 4 Πρώτη Χρήση

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

### 4.1 Πρώτη ρύθμιση χρονοδιακόπτη

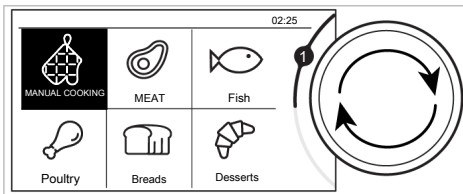


Πάντα ρυθμίζετε την ώρα της ημέρας στον φούρνο σας πριν τον χρησιμοποιήσετε. Ορισμένα μοντέλα φούρνου δεν μπορούν να λειτουργήσουν αν δεν ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας.

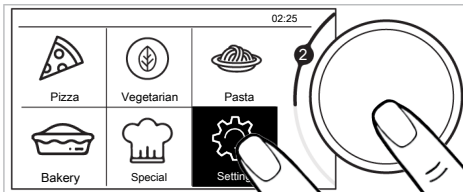
#### Ρύθμιση της ημερομηνίας

✓ Για να αλλάξετε τη ρύθμιση ημερομηνίας:

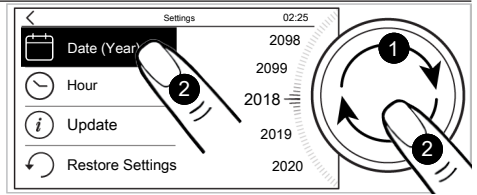
1. Όταν τεθεί ο φούρνος σε λειτουργία για πρώτη φορά, εμφανίζεται μια κινούμενη εικόνα στην οθόνη και εμφανίζεται το μενού αρχικής οθόνης.
2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/αριστερά για να επισημάνετε το μενού "Settings".



3. Αποκτήστε πρόσβαση στο υπομενού αγγίζοντας "Settings" στην οθόνη ή πατώντας το κουμπί χειρισμού 1 φορά. Μετακινηθείτε με κύλιση στην οθόνη και αγγίξτε το στοιχείο "Date" μεταξύ των υπομενών.



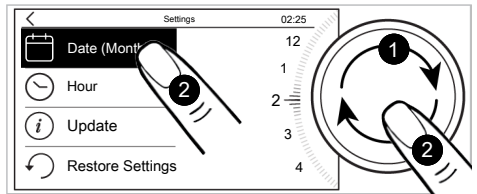
4. Ενώ είναι ενεργοποιημένο το πεδίο "Date (Year)", ρυθμίστε το τρέχον έτος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/αριστερά.



5. Αγγίξτε "Date (Year)" στην οθόνη ή πατήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά.

⇒ Στην οθόνη ενεργοποιείται το πεδίο "Date (Month)".

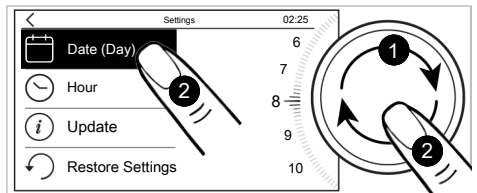
6. Ενώ είναι ενεργοποιημένο το πεδίο "Date (Month)", ρυθμίστε τον τρέχοντα μήνα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/αριστερά.



7. Αγγίξτε "Date (Month)" στην οθόνη ή πατήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά.

⇒ Στην οθόνη ενεργοποιείται το πεδίο "Date (Day)".

8. Ενώ είναι ενεργοποιημένο το πεδίο "Date (Day)", ρυθμίστε την τρέχουσα ημέρα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/αριστερά.



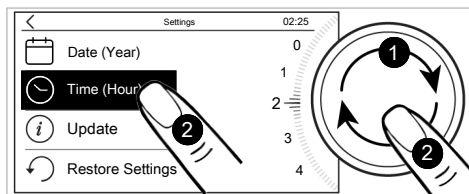
⇒ Αν πρόκειται να ρυθμίσετε μόνο την ημερομηνία, μεταβείτε στο ανώτερο μενού αγγίζοντας το κουμπί "<" στην οθόνη. Η ρύθμισή σας θα επιβεβαιωθεί. Αν θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το πεδίο "Hour" ή πατήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά. Το πεδίο "Time (Hour)"

θα ενεργοποιηθεί στην οθόνη και οι ρυθμίσεις ημερομηνίας σας θα επιβεβαιωθούν.

### Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

✓ Μετά τη ρύθμιση της ημερομηνίας:

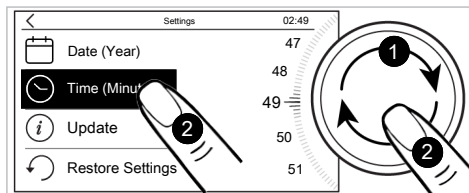
1. Αγγίξτε το πεδίο "Hour" στην οθόνη.
2. Με το πεδίο "Time (Hour)" ενεργοποιημένο, ρυθμίστε τον χρόνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ελέγχου προς τα δεξιά/ αριστερά.



3. Αγγίξτε "Time (Hour)" στην οθόνη ή πατήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά.

⇒ Στην οθόνη ενεργοποιείται το πεδίο "Time (Minute)".

4. Με το πεδίο "Time (Minute)" ενεργοποιημένο, ρυθμίστε τον αριθμό λεπτών γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά.

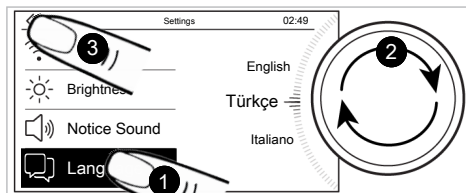


⇒ Αν πρόκειται να ρυθμίσετε μόνο τον χρονοδιακόπτη, μεταβείτε στο ανώτερο μενού αγγίζοντας το πλήκτρο "<" στην οθόνη. Η ρύθμισή σας επιβεβαιώνεται και ενεργοποιείται η επόμενη ρύθμιση του υπομενού. Αν θέλετε να συνεχίσετε με άλλες ρυθμίσεις, συνεχίστε τις άλλες ρυθμίσεις αγγίζοντας τη σχετική ρύθμιση στην οθόνη.

### Ρύθμιση της γλώσσας

1. Ενώ είστε στο μενού ρυθμίσεων, επιλέξτε το πεδίο "Language".

2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά για να επιλέξετε τη γλώσσα που θέλετε.



3. Αγγίξτε το πλήκτρο "<" στην οθόνη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.

⇒ Για την αλλαγή ρύθμιση γλώσσας απαιτείται η επανεκκίνηση του ρολογιού. Για τον σκοπό αυτόν, εμφανίζεται μια οθόνη προειδοποίησης για επανεκκίνηση της οθόνης.

4. Επιβεβαιώστε την επανεκκίνηση.

⇒ Η αλλαγή γλώσσας επιβεβαιώνεται και γίνεται επανεκκίνηση του χρονοδιακόπτη φούρνου.

### 4.2 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, επιλέξτε την υψηλότερη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας όπου λειτουργούν όλες οι αντιστάσεις στο προϊόν. Βλέπε "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου [► 59]". 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.

## 5 Χρήση του φούρνου

### 5.1 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 επίπεδο εντοιχισμού. Απενεργοποιείται αυτόματα όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψύξης. Από την πόρτα του φούρνου εξέρχεται καυτός αέρας. Μην καλύπτετε αυτά τα ανοίγματα αερισμού με οτιδήποτε. Διαφορετικά, ο φούρνος μπορεί να υπερθερμανθεί. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη λειτουργία του φούρνου και αφού απενεργοποιηθεί ο φούρνος (περίπου για 20-30 λεπτά). Αν μαγειρεύετε με προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη του φούρνου, στο τέλος του ψησίματος 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.

Σε ορισμένες λειτουργίες ψησίματος, η λάμπα του φούρνου δεν ανάβει καθόλου, για εξοικονόμηση ενέργειας.

Αν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ενώ ο φούρνος είναι σε λειτουργία, ή αν η πόρτα είναι στην κλειστή θέση, ο φωτισμός του φούρνου ανάβει αυτόματα.

### 5.2 Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου

**Γενικές προειδοποιήσεις για τη μονάδα ελέγχου φούρνου**

- Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί για τη διαδικασία ψησίματος είναι 5:59 ώρες. Στη λειτουργία διατήρησης θερμότητας, αυτός ο χρόνος είναι 23:59 ώρες. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ακυρώνονται το προκαθορισμένο ψήσιμο και η διάρκεια ψησίματος.
- Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, το πρόγραμμα ακυρώνεται. Θα χρειαστεί να επιλέξετε πάλι πρόγραμμα.
- Ακόμα και αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, η λάμπα του φούρνου ανάβει όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.
- Ο φούρνος λειτουργεί το πολύ έως 2 ώρες σε θερμοκρασίες 280 °C και άνω.
- Ενώ ο φούρνος λειτουργεί σε οποιαδήποτε λειτουργία ή όταν γίνονται ρυθμίσεις του χρόνου έναρξης ψησίματος στη μονάδα ελέγχου, δεν μπορεί να ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

**Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου**

1. Όταν συνδέετε τον φούρνο και είναι σε κατάσταση αναμονής, αγγίξτε το κουμπί ① για περίπου 3 δευτερόλεπτα.

⇒ Μετά την εμφάνιση κινούμενης ει-  
κόνας στην οθόνη ενδείξεων, εμφ-  
φανίζεται η οθόνη του κύριου με-  
νού.

2. Όταν είναι ενεργός ο φούρνος, μπορείτε να τον απενεργοποιήσετε πατώντας το πλήκτρο αφής ① για περίπου 3 δευτερόλεπτα.

### Ενεργοποίηση της σύνδεσης τηλεχειρι- σμού του φούρνου

1. Αγγίξτε το κουμπί στον πίνακα ελέγχου για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Η σύνδεση τηλεχειρισμού θα ενεργοποιηθεί.
2. Αγγίξτε το κουμπί στον πίνακα ελέγχου για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Η σύνδεση τηλεχειρισμού θα τερματιστεί.

### Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλή- κτρων

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία κλειδώμα-  
τος πλήκτρων, μπορείτε να προστατέψετε  
τη μονάδα ελέγχου του φούρνου από μη  
εξουσιοδοτημένες επεμβάσεις.

Αγγίξτε το κουμπί στον πίνακα ελέγχου για  
περίπου 3 δευτερόλεπτα και ενεργοποιήστε  
το κλειδωμα πλήκτρων. Όταν ενεργοποιη-  
θεί το κλειδωμα πλήκτρων, το πλήκτρο  
στον πίνακα ελέγχου θα παραμείνει αναμ-  
μένο.

**i** Όταν είναι ενεργό το κλειδωμα πλή-  
κτρων, λειτουργεί μόνο το πλή-  
κτρο . Όταν είναι ενεργό το κλειδω-  
μα πλήκτρων, σβήστε τον φούρνο.

### Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλή- κτρων

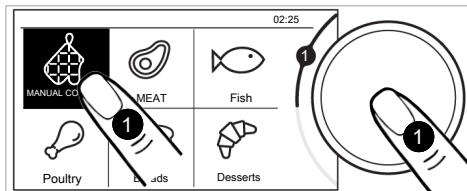
1. Αγγίξτε το κουμπί στον πίνακα ελέγχου για περίπου 3 δευτερόλεπτα και απενε-  
ργοποιήστε το κλειδωμα πλήκτρων  
⇒ Το κλειδωμα πλήκτρων έχει ακυρωθεί.

### Μενού ψησίματος

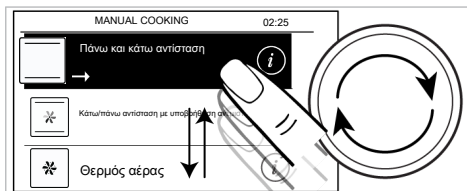
#### Ψήσιμο με τις λειτουργίες του φούρνου

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας  
το πλήκτρο αφής ① .

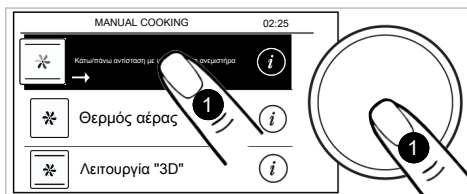
2. Όταν ενεργοποιείται ο φούρνος, εμφανί-  
ζεται το μενού Αρχικής οθόνης. Στην  
οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το μενού  
"MANUAL COOKING".



3. Αποκτήστε πρόσβαση στις λειτουργίες ψησίματος πατώντας μία φορά το κουμπί χειρισμού ή πατώντας το μενού "MANUAL COOKING" στην οθόνη εν-  
δείξεων.



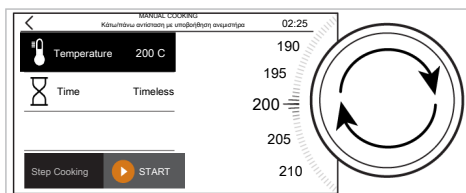
4. Επιλέξτε τη λειτουργία ψησίματος που θέλετε γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά ή σύροντας το δάκτυλό σας πάνω στην οθόνη.



**i** Μπορείτε να εισέλθετε στα υπομε-  
νού πατώντας τα κύρια μενού τα  
οποία εμφανίζονται στην οθόνη κύ-  
ριου μενού, ωστόσο μπορείτε να  
μετακινηθείτε με κύλιση μέσα σε  
αυτά για να αποκτήσετε πρόσβαση  
σε άλλους τίτλους του κύριου με-  
νού. Χρησιμοποιήστε το περιστρο-  
φικό κουμπί χειρισμού για να απο-  
κτήσετε πρόσβαση στα άλλα κύρια  
μενού.

**i** Μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στις λεπτομέρειες για τη σχετική λειτουργία πατώντας το κουμπί "i" στην οθόνη επιλογής της λειτουργίας ψησίματος. Για να επιστρέψετε στο προηγούμενο κύριο μενού, πατήστε το πλήκτρο αφής "<" που είναι διαθέσιμο στην πάνω αριστερή γωνία της οθόνης ενδείξεων.

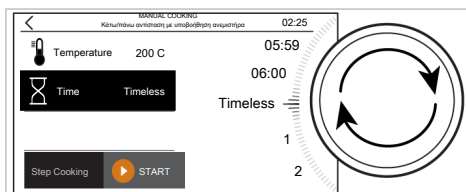
5. Όταν στην οθόνη ενδείξεων έχει επιλεγεί η λειτουργία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε για ψήσιμο, αγγίξτε τη σχετική λειτουργία στην οθόνη ή πατήστε μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού. Στην οθόνη πληροφοριών της σχετικής λειτουργίας μπορείτε να πραγματοποιήσετε ρυθμίσεις όπως θερμοκρασία, θερμοκρασία θερμομέτρου κρέατος (αν παρέχεται θερμομέτρο κρέατος με τη συσκευή σας), χρόνος ψησίματος, ώρα έναρξης ψησίματος.
6. **Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία:** Η ρύθμιση θερμοκρασίας θα παραμείνει ενεργή όταν αποκτάτε πρόσβαση στην οθόνη πληροφοριών της λειτουργίας που θα χρησιμοποιήσετε για το ψήσιμο. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/αριστερά και επιλέξτε τη θερμοκρασία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε για ψήσιμο. Για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση και να συνεχίσετε στις άλλες ρυθμίσεις, πατήστε μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού ή αγγίξτε στην οθόνη τις άλλες ρυθμίσεις που θέλετε να κάνετε.



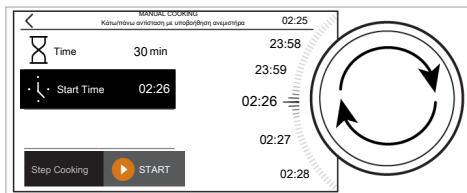
7. **Για να ρυθμίσετε τον χρόνο ψησίματος:** Αν θέλετε να ψήσετε χρησιμοποιώντας αυτή τη λειτουργία και στη θερμοκρασία που έχετε ήδη ρυθμίσει και

να τερματίσετε το ψήσιμο αυτόματα στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου, ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος στην οθόνη αυτή. Αν επιλέξετε τη ρύθμιση "Timeless" πρέπει να παρακολουθείτε το ψήσιμο μόνοι σας και να το σταματήσετε εσείς.

8. Ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος που θέλετε γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/αριστερά. Για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση και να συνεχίσετε στις άλλες ρυθμίσεις, πατήστε μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού ή αγγίξτε στην οθόνη τις άλλες ρυθμίσεις που θέλετε να κάνετε.



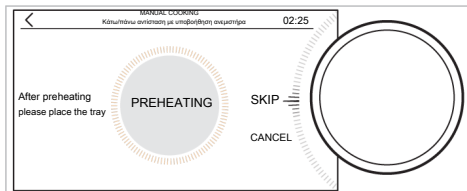
9. **Για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης του ψησίματος:** (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.) Αν θέλετε το ψήσιμο να αρχίσει μια ώρα που θα καθορίσετε εσείς, μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης του ψησίματος ρυθμίζοντας το λεπτό για το οποίο θέλετε να αναβάλετε το ψήσιμο χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού στο πεδίο "Start Time". Αν πραγματοποιήσετε τη ρύθμιση, ο φούρνος αρχίζει το μαγείρεμα όταν φθάσει η ρυθμισμένη ώρα στον φούρνο και θα λειτουργεί για τον χρόνο ψησίματος που είχατε ρυθμίσει προηγουμένως. Για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης ψησίματος, πρέπει να ενημερώσετε τις ρυθμίσεις χρονοδιακόπτη του φούρνου. Αν δεν ενημερωθεί, ενημερώστε τις ρυθμίσεις χρονοδιακόπτη του φούρνου όπως εξηγείται στο τμήμα "Ρυθμίσεις". Αν θέλετε να μαγειρέψετε χωρίς να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης ψησίματος, παραλείψετε αυτή τη ρύθμιση πατώντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού.



**i** Οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας, θερμοκρασίας θερμομέτρου κρέατος (αν παρέχεται θερμομέτρο κρέατος με το προϊόν σας), διάρκειας, χρόνου έναρξης ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμες σε όλες τις λειτουργίες. Ορισμένες από τις ρυθμίσεις μπορεί να είναι διαθέσιμες σύμφωνα με την αρχή λειτουργίας και τον σκοπό της σχετικής λειτουργίας.

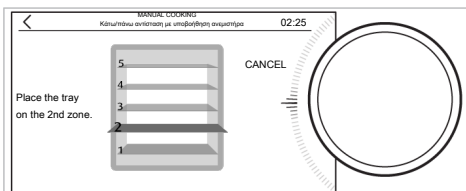
10. Αν όλες οι ρυθμίσεις σας είναι κατάλληλες, ξεκινήστε το ψήσιμο πατώντας το πλήκτρο αφής "START" στην οθόνη ενδείξεων. Εμφανίζεται η ένδειξη προθέρμανσης.

11. **Για ρύθμιση της προθέρμανσης:** Στη λειτουργία προθέρμανσης, ο φούρνος θα ρυθμίσει την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου στη ρυθμισμένη θερμοκρασία σε σύντομο χρόνο χρησιμοποιώντας τις αντιστάσεις θέρμανσης ώστε να επιτύχει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μπορείτε να περιμένετε για την ολοκλήρωση της προθέρμανσης, ανάλογα με το φαγητό που θα μαγειρέψετε, στην οθόνη αυτή ή να γυρίσετε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού στη θέση "SKIP" και να παραλείψετε την προθέρμανση, αγγίζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί χειρισμού.

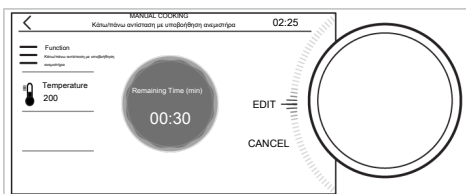


**i** Αν γυρίσετε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού στη θέση "CANCEL" και πατήσετε μία φορά το περιστροφικό κουμπί, όλες οι ρυθμίσεις ψησίματος που είχατε κάνει ακυρώνονται και ο φούρνος επιστρέφει στην οθόνη κύριου μενού.

12. Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί η συνιστώμενη θέση ραφιού που πρέπει να τοποθετήσετε το ταψί του φούρνου. Μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό σας στα διάφορα επίπεδα που αναφέρονται στον πίνακα ψησίματος ειδικά για τα φαγητά σας.



13. Το ψήσιμο θα αρχίσει μόλις τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο και κλείσετε την πόρτα του φούρνου. Ενώ συνεχίζεται το ψήσιμο, μπορείτε να ακυρώσετε το ψήσιμο ή να τροποποιήσετε τις ρυθμίσεις σας.



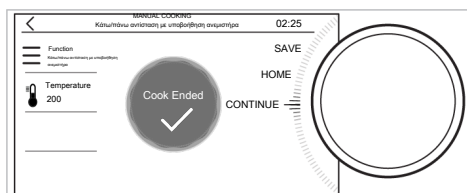
**i** Αν ανοιχτεί η πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο, στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί το σύμβολο " ".

⇒ **Αν δεν ρυθμιστεί ο χρόνος ψησίματος,** ο φούρνος λειτουργεί μη αυτόματα. Αν το φαγητό σας έχει μαγειρευτεί, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού στη θέση "CANCEL" και τερματίστε το ψήσι-



μο αγγίζοντας μία φορά το περιστροφικό κουμπί. Διαφορετικά, ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί.

- ⇒ **Αν ρυθμιστεί μόνο ο χρόνος ψησίματος**, ο φούρνος σταματά να λειτουργεί στο τέλος του χρόνου ψησίματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Cook Ended".
- ⇒ **Αν έχει ρυθμιστεί ο χρόνος ψησίματος και η ώρα έναρξης ψησίματος**, όταν η συσκευή (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.) φθάσει στην ώρα έναρξης ψησίματος που ρυθμίσατε, ο φούρνος αρχίζει το μαγείρεμα και θερμαίνεται ως τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία ως το τέλος του χρόνου ψησίματος. Ο φούρνος σταματά να λειτουργεί στο τέλος του χρόνου ψησίματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Cook Ended".



14. Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, αν γυρίσετε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού στη θέση "CONTINUE" και το πατήσετε μία φορά, ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί για 5 ακόμα λεπτά στις επιλεγμένες ρυθμίσεις λειτουργίας και θερμοκρασίας. Αν γυρίσετε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού στη θέση "HOME" και το πατήσετε μία φορά, ο φούρνος επιστρέφει στην οθόνη κύριου μενού. Αν γυρίσετε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού στη θέση "SAVE" και το πατήσετε μία φορά, μπορείτε να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις ψησίματος που κάνατε εισάγοντας ένα συγκεκριμένο όνομα στο πεδίο αγαπημένων.

## Μενού αυτόματου ψησίματος

- ✓ Τα μενού, τα οποία είναι διαθέσιμα στην μονάδα ελέγχου φούρνου, περιλαμβάνουν συνταγές οι οποίες έχουν δημιουργηθεί από επαγγελματίες μάγειρες ειδικά για εσάς. Στα μενού αυτά, ο τρόπος μαγειρέματος ενός φαγητού εξηγείται βήμα προς βήμα με τη βοήθεια εικόνων. Επιπλέον, η θερμοκρασία, η θέση ραφίου και οι λειτουργίες ψησίματος προσδιορίζονται αυτόματα σύμφωνα με τον τύπο και το βάρος του φαγητού. Αυτές οι συνταγές είναι διαθέσιμες στους τίτλους "MEAT", "Fish", "Poultry", "Breads", "Desserts", "Pizza", "Vegetarian", "Pasta", "Bakery" και "Special" στην οθόνη κύριου μενού.


1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο αγγίζοντας το πλήκτρο "ⓘ".
2. Όταν ενεργοποιείται ο φούρνος, εμφανίζεται η Αρχική οθόνη του μενού. Στην οθόνη εμφανίζεται το μενού "MANUAL COOKING".
3. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά για να επισημάνετε το μενού "Automatic Cooking" που θέλετε.

**i** Μπορείτε να εισέλθετε στα υπομενού αγγίζοντας τα κύρια μενού τα οποία εμφανίζονται στην οθόνη κύριου μενού, ωστόσο μπορείτε να μετακινηθείτε με κύλιση μέσα σε αυτά για να αποκτήσετε πρόσβαση σε άλλους τίτλους του κύριου μενού. Χρησιμοποιήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού για να αποκτήσετε πρόσβαση στα άλλα κύρια μενού.

4. Επιλέξτε το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά ή σύροντας το δάκτυλό σας πάνω στην οθόνη.
5. Αποκτήστε πρόσβαση στο μενού φαγητών αγγίζοντας το φαγητό που επιλέξατε ή πατώντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά. Μπορείτε να δείτε

- τη συνταγή στην οθόνη του μενού φαγητών και να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης του ψησίματος.
6. **Για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης του ψησίματος:** (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.) Αν θέλετε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα μια συγκεκριμένη ώρα, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στο πεδίο "Start Time". Αν πραγματοποιήσετε τη ρύθμιση, ο φούρνος αρχίζει το μαγείρεμα όταν φθάσει η ρυθμισμένη ώρα και θα λειτουργεί για τον χρόνο ψησίματος που είχατε ορίσει για το μενού γευμάτων έτοιμων για σερβίρισμα. Για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης ψησίματος, πρέπει να ενημερώσετε τις ρυθμίσεις χρονοδιακόπτη του φούρνου. Αν δεν ενημερωθεί, ενημερώστε τις ρυθμίσεις χρονοδιακόπτη του φούρνου όπως εξηγείται στο τμήμα "Ρυθμίσεις". Αν θέλετε να μαγειρέψετε χωρίς να ρυθμίσετε τον χρόνο έναρξης ψησίματος, μπορείτε να αρχίσετε το ψήσιμο άμεσα αγγίζοντας το κουμπί "START".
7. Θα αρχίσει η προθέρμανση για τα φαγητά που χρειάζονται προθέρμανση. Στη λειτουργία προθέρμανσης, ο φούρνος θα ρυθμίσει την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου στη ρυθμισμένη θερμοκρασία σε σύντομο χρόνο χρησιμοποιώντας τις αντιστάσεις θέρμανσης ώστε να επιτύχει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Σε φαγητά στα οποία έχει οριστεί προθέρμανση, δεν μπορείτε να παραλείψετε αυτή τη διαδικασία.
8. Σχετικά με τη συνταγή του μενού αυτόματου μαγειρέματος: Σας συνιστούμε να μαγειρεύετε σύμφωνα με τις συνταγές που είναι διαθέσιμες στον χρονοδιακόπτη για τα μενού αυτόματου μαγειρέματος. Για να αποκτήσετε πρόσβαση σε μια συνταγή, αγγίξτε το "View Recipe" που είναι διαθέσιμο στην οθόνη.
9. Για να διαβάσετε τη συνταγή στην οθόνη συνταγών, μπορείτε να κινηθείτε με κύλιση στην οθόνη ή να γυρίσετε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά.
10. Για να διαβάσετε το περιεχόμενο της συνταγής, μπορείτε να αγγίξετε το "Ingredients" που διατίθεται στην οθόνη και κατόπιν να κινηθείτε με κύλιση στην οθόνη ή να γυρίσετε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά. Για έξοδο από την οθόνη συνταγών, αγγίξτε το κουμπί "<" που είναι διαθέσιμο στην πάνω αριστερή γωνία της οθόνης.
11. Αφού προετοιμάσετε το φαγητό σύμφωνα με τη συνταγή, αν όλες οι ρυθμίσεις σας είναι κατάλληλες, αρχίστε το ψήσιμο αγγίζοντας το κουμπί "START" στην οθόνη. Ο χρόνος ψησίματος εμφανίζεται στην οθόνη.



Αν ανοιχτεί η πόρτα φόρτωσης κατά το ψήσιμο, στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο .

12. Ο φούρνος σταματά να λειτουργεί στο τέλος του χρόνου ψησίματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Cook Ended".

### 5.3 Ρυθμίσεις

Συνιστάται να πραγματοποιήσετε τις ρυθμίσεις ημερομηνίας, ώρας και γλώσσας πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για πρώτη φορά. Μπορείτε να ολοκληρώσετε αυτές τις ρυθμίσεις ακολουθώντας όλες τις εξηγήσεις για τις ρυθμίσεις.



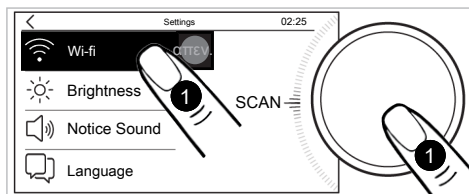


Μπορείτε να εισέλθετε στα υπομενού πατώντας τα κύρια μενού τα οποία εμφανίζονται στην οθόνη κύριου μενού, ωστόσο μπορείτε να μετακινηθείτε με κύλιση μέσα σε αυτά για να αποκτήσετε πρόσβαση σε άλλους τίτλους του κύριου μενού. Χρησιμοποιήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού για να αποκτήσετε πρόσβαση στα άλλα κύρια μενού.

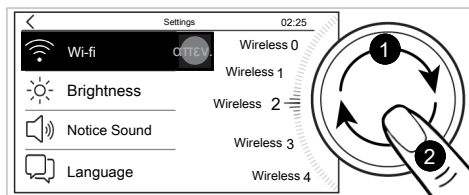
## Ρύθμιση της ασύρματης σύνδεσης

✓ Ενώ είστε στο μενού ρυθμίσεις:

1. Αγγίξτε το πεδίο ρύθμισης "Wi-fi" στην οθόνη.



2. Ενώ είναι ενεργό το πεδίο "Wi-fi", γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού στη θέση SCAN και πατήστε το περιστροφικό κουμπί μία φορά.
3. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά, επιλέξτε το δίκτυο στο οποίο θέλετε να συνδεθείτε και πατήστε το περιστροφικό κουμπί μία φορά.

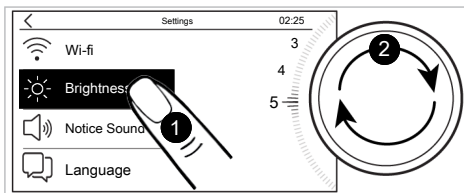


4. Στην οθόνη κωδικού πρόσβασης που εμφανίζεται, καταχωρίστε τον κωδικό πρόσβασης του δικτύου και αγγίξτε μία φορά το κουμπί "SAVE" στην οθόνη.
  - ⇒ Ο φούρνος σας θα συνδεθεί στο δίκτυο που έχετε επιλέξει.

## Ρύθμιση της φωτεινότητας

✓ Ενώ είστε στο μενού ρυθμίσεις:

1. Αγγίξτε το πεδίο "Brightness" στην οθόνη.



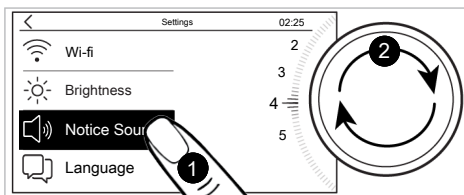
2. Ενώ είναι ενεργοποιημένο το πεδίο "Brightness", ρυθμίστε το επίπεδο φωτεινότητας γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά.

⇒ Αν πρόκειται να ρυθμίσετε μόνο τη φωτεινότητα, μεταβείτε στο ανώτερο μενού αγγίζοντας το κουμπί "<" στην οθόνη. Η ρύθμισή σας επιβεβαιώνεται και ενεργοποιείται η επόμενη ρύθμιση του υπομενού. Αν θέλετε να συνεχίσετε με άλλες ρυθμίσεις, συνεχίστε τις άλλες ρυθμίσεις αγγίζοντας τη σχετική ρύθμιση στην οθόνη.

## Ρύθμιση του ήχου ειδοποίησης

✓ Ενώ είστε στο μενού ρυθμίσεις:

1. Αγγίξτε το πεδίο "Notice Sound" στην οθόνη.

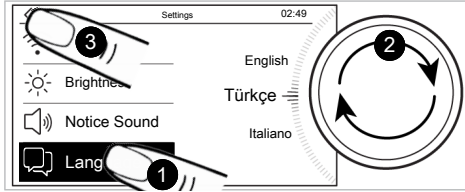


2. Ενώ είναι ενεργοποιημένο το πεδίο "Notice Sound", ρυθμίστε τον ήχο ειδοποίησης, γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά.

⇒ Αν πρόκειται να ρυθμίσετε μόνο τον ήχο ειδοποίησης, μεταβείτε στο ανώτερο μενού αγγίζοντας το κουμπί "<" στην οθόνη. Η ρύθμισή σας επιβεβαιώνεται και ενεργοποιείται η επόμενη ρύθμιση του υπομενού. Αν θέλετε να συνεχίσετε με άλλες ρυθμίσεις, συνεχίστε τις άλλες ρυθμίσεις αγγίζοντας τη σχετική ρύθμιση στην οθόνη.

## Ρύθμιση της γλώσσας

1. Ενώ είστε στο μενού ρυθμίσεων, επιλέξτε το πεδίο "Language".
2. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά για να επιλέξετε τη γλώσσα που θέλετε.



3. Αγγίξτε το πλήκτρο "<" στην οθόνη για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.

⇒ Για την αλλαγή ρύθμιση γλώσσας απαιτείται η επανεκκίνηση του ρολογιού. Για τον σκοπό αυτόν, εμφανίζεται μια οθόνη προειδοποίησης για επανεκκίνηση της οθόνης.

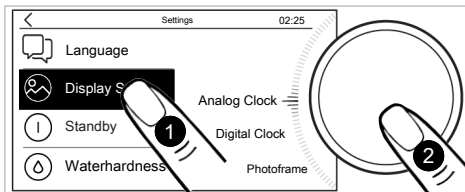
4. Επιβεβαιώστε την επανεκκίνηση.

⇒ Η αλλαγή γλώσσας επιβεβαιώνεται και γίνεται επανεκκίνηση του χρονοδιακόπτη φούρνου.

## Ρύθμιση της προφύλαξης οθόνης

✓ Μπορείτε να καθορίσετε την εικόνα οθόνης που θα χρησιμοποιείται σαν προφύλαξη οθόνης, σε διαδικασίες του φούρνου άλλες από το ψήσιμο. Ενώ είστε στις ρυθμίσεις μενού για τη ρύθμιση αυτή:

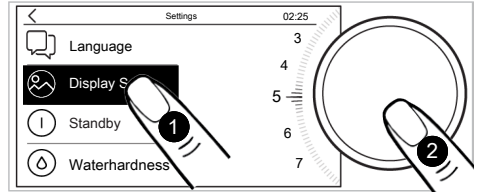
1. Αγγίξτε το πεδίο "Display Saver" στην οθόνη.



2. Ενώ είναι ενεργό το πεδίο "Display Saver" θα εμφανιστούν στην οθόνη οι επιλογές Analog Clock, Digital Clock and Photoframe. Ρυθμίστε τη λειτουργία

προφύλαξης οθόνη που θέλετε γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά.

3. Αγγίξτε πάλι "Display Saver" στην οθόνη ή πατήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά και ρυθμίστε τον χρόνο μετά τον οποίο θα ενεργοποιηθεί η προφύλαξη οθόνης.

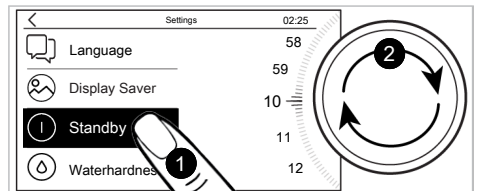


⇒ Αν πρόκειται να ρυθμίσετε μόνο την προφύλαξη οθόνης, μεταβείτε στο ανώτερο μενού αγγίζοντας το πλήκτρο "<" στην οθόνη. Η ρύθμισή σας επιβεβαιώνεται και ενεργοποιείται η επόμενη ρύθμιση του υπομενού. Αν θέλετε να συνεχίσετε με άλλες ρυθμίσεις, συνεχίστε τις άλλες ρυθμίσεις αγγίζοντας τη σχετική ρύθμιση στην οθόνη. Σε διαδικασίες του φούρνου άλλες από το ψήσιμο, όταν δεν αγγίζετε την οθόνη, θα ενεργοποιείται η προφύλαξη οθόνης στο τέλος της χρονικής διάρκειας που έχετε καθορίσει.

## Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας για μετάβαση σε κατάσταση αναμονής.

✓ Μπορείτε να καθορίσετε τη χρονική διάρκεια μετά την οποία ο φούρνος θα μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής, σε διαδικασίες του φούρνου άλλες από το ψήσιμο. Ενώ είστε στις ρυθμίσεις μενού για τη ρύθμιση αυτή:

1. Αγγίξτε το πεδίο "Standby" στην οθόνη.



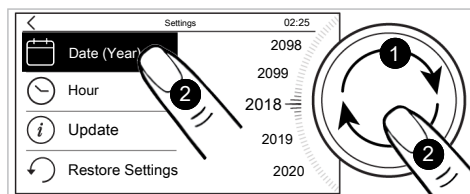
- Ενώ είναι ενεργοποιημένο το πεδίο "Standby", ρυθμίστε τη διάρκεια που θέλετε γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά.
- Αγγίξτε πάλι "Standby" στην οθόνη ή πατήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά.

⇒ Αν πρόκειται να ρυθμίσετε μόνο τη χρονική διάρκεια για μετάβαση σε κατάσταση αναμονής, μεταβείτε στο ανώτερο μενού αγγίζοντας το κουμπί "<" στην οθόνη. Η ρύθμισή σας επιβεβαιώνεται και ενεργοποιείται η επόμενη ρύθμιση του υπομενού. Αν θέλετε να συνεχίσετε με άλλες ρυθμίσεις, συνεχίστε τις άλλες ρυθμίσεις αγγίζοντας τη σχετική ρύθμιση στην οθόνη. Σε διαδικασίες του φούρνου άλλες από το ψήσιμο, όταν δεν αγγίζετε την οθόνη, ο φούρνος θα μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής στο τέλος της χρονικής διάρκειας που έχετε καθορίσει.

### Ρύθμιση της ημερομηνίας

✓ Για να αλλάξετε τη ρύθμιση ημερομηνίας:

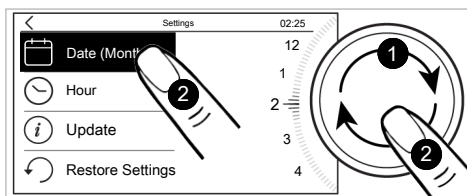
- Ενώ είστε στο μενού ρυθμίσεων, επιλέξτε το πεδίο "Date".
- Ενώ είναι ενεργοποιημένο το πεδίο "Date (Year)", ρυθμίστε το τρέχον έτος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά.



- Αγγίξτε "Date (Year)" στην οθόνη ή πατήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά.

⇒ Στην οθόνη ενεργοποιείται το πεδίο "Date (Month)".

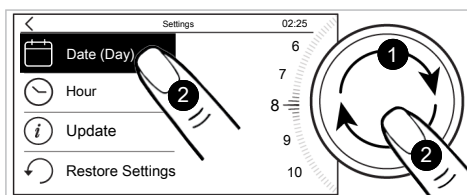
- Ενώ είναι ενεργοποιημένο το πεδίο "Date (Month)", ρυθμίστε τον τρέχοντα μήνα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά.



- Αγγίξτε "Date (Month)" στην οθόνη ή πατήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά.

⇒ Στην οθόνη ενεργοποιείται το πεδίο "Date (Day)".

- Ενώ είναι ενεργοποιημένο το πεδίο "Date (Day)", ρυθμίστε την τρέχουσα ημέρα γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά.

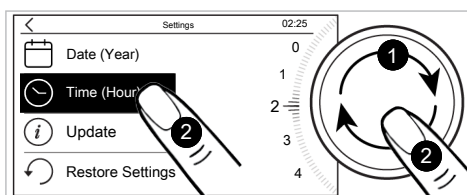


⇒ Αν πρόκειται να ρυθμίσετε μόνο την ημερομηνία, μεταβείτε στο ανώτερο μενού αγγίζοντας το κουμπί "<" στην οθόνη. Η ρύθμισή σας θα επιβεβαιωθεί. Αν θέλετε να ρυθμίσετε την ώρα, αγγίξτε το πεδίο "Time (Hour)" ή πατήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά. Το πεδίο "Time (Hour)" θα ενεργοποιηθεί στην οθόνη και οι ρυθμίσεις ημερομηνίας σας θα επιβεβαιωθούν.

### Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

✓ Μετά τη ρύθμιση της ημερομηνίας:

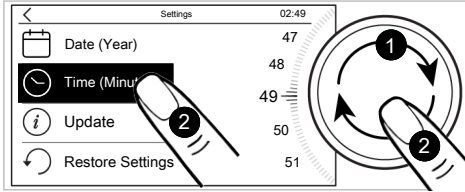
- Αγγίξτε το πεδίο "Hour" στην οθόνη.
- Με το πεδίο "Time (Hour)" ενεργοποιημένο, ρυθμίστε τον χρόνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί ελέγχου προς τα δεξιά/ αριστερά.



3. Αγγίξτε "Time (Hour)" στην οθόνη ή πατήστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά.

⇒ Στην οθόνη ενεργοποιείται το πεδίο "Time (Minute)".

4. Με το πεδίο "Time (Minute)" ενεργοποιημένο, ρυθμίστε τον αριθμό λεπτών γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά.

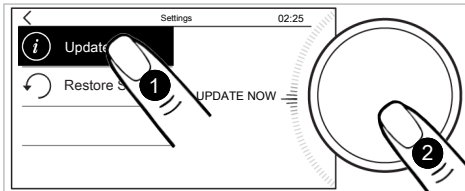


⇒ Αν πρόκειται να ρυθμίσετε μόνο τον χρονοδιακόπτη, μεταβείτε στο ανώτερο μενού αγγίζοντας το πλήκτρο "<" στην οθόνη. Η ρύθμισή σας επιβεβαιώνεται και ενεργοποιείται η επόμενη ρύθμιση του υπομενού. Αν θέλετε να συνεχίσετε με άλλες ρυθμίσεις, συνεχίστε τις άλλες ρυθμίσεις αγγίζοντας τη σχετική ρύθμιση στην οθόνη.

## Ρύθμιση της ενημέρωσης

✓ Για την ενημέρωση του χρονοδιακόπτη του φούρνου, ο φούρνος πρέπει οπωσδήποτε να είναι συνδεδεμένος σε ένα ασύρματο δίκτυο. Σε περίπτωση μιας διαδικασίας ενημέρωσης, θα εμφανιστεί μια προειδοποίηση αυτόματης ενημέρωσης μόλις ενεργοποιηθεί ο φούρνος. Ενώ είστε στις ρυθμίσεις μενού για την ενημέρωση:

1. Αγγίξτε το πεδίο ρύθμισης "Update" στην οθόνη.

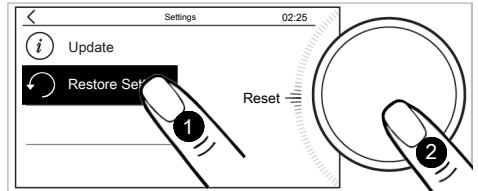


2. Ενώ είναι ενεργό το πεδίο "Update" θα εμφανιστεί στην οθόνη η επιλογή "UPDATE NOW". Ξεκινήστε την ενημέρωση πατώντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά.

## Επαναφορά εργοστασιακών προεπιλογών

✓ Μπορείτε να πραγματοποιήσετε επαναφορά στις εργοστασιακές προεπιλογές έτσι ώστε να γίνει επαναφορά σε όλες οι ρυθμίσεις που έχετε πραγματοποιήσει και όλες θα λάβουν τις τιμές που είχαν κατά την παραγωγή της συσκευής. Ενώ είστε στο μενού ρυθμίσεις:

1. Αγγίξτε το πεδίο "Restore Settings" στην οθόνη.

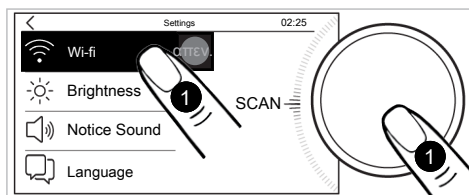


2. Ενώ είναι ενεργό το πεδίο "Restore Settings" θα εμφανιστεί στην οθόνη η επιλογή "Επαναφορά". Πραγματοποιήστε επαναφορά στις εργοστασιακές επιλογές πατώντας το περιστροφικό κουμπί χειρισμού μία φορά.

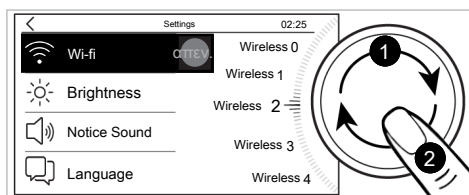
## Χρήση της εφαρμογής

✓ Ακολουθήστε τα βήματα που περιγράφονται παρακάτω για να χειριστείτε και να παρακολουθείτε το προϊόν σας με τη βοήθεια μιας έξυπνης συσκευής. Θα πρέπει να συνδέσετε την έξυπνη συσκευή στο οικιακό σας δίκτυο στο Ίντερνετ και να κατεβάσετε την εφαρμογή "HomeWhiz" από το κατάστημα εφαρμογών στην έξυπνη συσκευή σας (Αναζητήστε την πληκτρολογώντας "HomeWhiz" και κατεβάστε την εφαρμογή που εμφανίζεται στην οθόνη). Για να μπορείτε να χειρίζεστε το προϊόν μέσω της έξυπνης συσκευής σας, τόσο το προϊόν όσο και η έξυπνη συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένα στο ίδιο δίκτυο Ίντερνετ.

1. Από το μενού ρυθμίσεων, αγγίξτε το πεδίο ρυθμίσεων "Wi-fi" πάνω στην οθόνη.



2. Ενώ είναι ενεργό το πεδίο "Wi-fi", γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού στη θέση SCAN και πατήστε το περιστροφικό κουμπί μία φορά.
3. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού προς τα δεξιά/ αριστερά, επιλέξτε το δίκτυο στο οποίο είναι συνδεδεμένη η έξυπνη συσκευή σας και πατήστε το περιστροφικό κουμπί μία φορά.



4. Στην οθόνη κωδικού πρόσβασης που εμφανίζεται, καταχωρίστε τον κωδικό πρόσβασης του δικτύου και αγγίξτε μία φορά το κουμπί "SAVE" στην οθόνη. Το προϊόν σας θα συνδεθεί στο δίκτυο που έχετε επιλέξει.
5. Ανοίξτε την εφαρμογή που κατεβάσατε με την έξυπνη συσκευή σας.
6. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το προϊόν σας στην εφαρμογή ονομάζοντάς το και καταχωρώντας τη διεύθυνση e-mail μέσω της εφαρμογής "HomeWhiz". (Θα αποστέλλονται ειδοποιήσεις στη διεύθυνση e-mail σας.)

7. Όταν αποκτήσετε πρόσβαση στην κύρια σελίδα της εφαρμογής, θα εμφανίζεται το προϊόν που προσθέσατε. Για να χειριστείτε το προϊόν εξ αποστάσεως, αγγίξτε το κουμπί "", το οποίο είναι διαθέσιμο στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος.

⇒ Μπορείτε να χειρίζεστε το προϊόν από την έξυπνη συσκευή.

**i** Η εφαρμογή "HomeWhiz" στην έξυπνη συσκευή σας θα σας κατευθύνει σχετικά με τη δημιουργία της σύνδεσης και τη χρήση της εφαρμογής.

**i** Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος ενώ η σύνδεση "HomeWhiz" της ηλεκτρικής συσκευής σας είναι ενεργή και αν αποσυνδεθείτε, το "HomeWhiz" θα τεθεί σε θέση απενεργοποίησης αυτόματα.

### Μενού Αγαπημένα

Αν στο τέλος του ψησίματος αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις ψησίματος που είχατε πραγματοποιήσει στον φούρνο σας, μπορείτε να έχετε πρόσβαση στις ρυθμίσεις αυτές από το μενού Αγαπημένα. Οι καταχωρίσεις στο πεδίο αυτό θα αποθηκεύονται με τα ονόματα που είχατε αποθηκεύσει πριν. Μπορείτε να επαναχρησιμοποιείτε αυτές τις ρυθμίσεις σε αυτό το πεδίο για να μαγειρεύετε με τον ίδιο τρόπο.

### Μενού Ιστορικό

Με αυτό το μενού μπορείτε να αποκτάτε πρόσβαση στις ρυθμίσεις ψησίματος που είχατε κάνει στο παρελθόν στον χρονοδιακόπτη του φούρνου. Εδώ μπορείτε επίσης να βρείτε τις ρυθμίσεις που είχατε ξεχάσει να αποθηκεύσετε ως αγαπημένες και να τις προσθέσετε στα Αγαπημένα.

Συμμόρφωση με τα πρότυπα και πληροφορίες δοκιμών / Δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ



Τα στάδια ανάπτυξης, κατασκευής και πωλήσεων αυτού του προϊόντος υλοποιήθηκαν σύμφωνα με τους κανόνες ασφαλείας που ορίζονται στο σύνολο της σχετικής νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η καθορισμένη περίοδος υποστήριξης ενημέρωσης λογισμικού που σχετίζεται με την ασφάλεια στον κυβερνοχώρο του προϊόντος είναι η περίοδος εγγύησης του προϊ-

όντος. Μετά από αυτό το διάστημα, οι ενημερώσεις λογισμικού που σχετίζονται με την ασφάλεια στον κυβερνοχώρο δεν είναι εγγυημένες.

## 6 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο

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.

### 6.1 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 πλη-

ροφορίες 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.

#### 6.1.1 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.
- 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, μπορείτε 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.

### 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 αρχεί 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.

## Πίνακας μαγειρέματος για πίτες και φαγητά φούρνου

### Προτάσεις για ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

Φαγητό	Αξεσουάρι 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 - 40
Κέικ σε φόρμα	Φόρμα κέικ πάνω σε συμμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	180	30 - 40
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 - 35
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	150	25 - 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφικτήρα, πάνω σε συμμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	150	30 - 40
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφικτήρα, πάνω σε συμμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	150	35 - 45
Κουλουράκια	Ταψί για πίτες *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	170	25 - 35

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιδιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Κουλουράκια	Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	3	170	20 - 30
Πίτες	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	180	35 - 45
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	20 - 30
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	180	20 - 30
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	30 - 40
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	200	30 - 40
Λαζάνια	Γυάλινο / μεταλλικό τετράγωνο δοχείο πάνω στη συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2 ή 3	200	30 - 40
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 - 65
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	3	170	50 - 65
Πίτσα	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	280	5 - 9
Πίτσα	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία Πίτσας	2	280	5 - 10

### Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο ταψιά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιδιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	150	25 - 35
Κουλουράκια	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	170	25 - 35
Πίτες	1-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	1 - 4	180	40 - 50
Ψωμάκι	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	180	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.



## Πίνακας μαγειρέματος με τρόπο λειτουργίας "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα"

- Μην αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας μετά την έναρξη μαγειρέματος σε τρόπο λειτουργίας "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν μαγειρεύετε σε λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα". Αν δεν ανοίγει η

πόρτα του προϊόντος, η εσωτερική θερμοκρασία έχει βελτιστοποιηθεί για εξοικονόμηση ενέργειας, και αυτή η θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει από αυτή που φαίνεται στην οθόνη.

- Μη χρησιμοποιείτε προθέρμανση στον τρόπο λειτουργίας "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα".

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	3	160	25 - 35
Κουλουράκια	Κανονικό ταψί *	3	180	25 - 35
Πίτες	Κανονικό ταψί *	3	200	45 - 55
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	3	200	35 - 45

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

## 6.1.2 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' ό,τι 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 ζυμοί 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 ραφιού	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
Κότσι αρνιού (1,5-2 kg)	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	170	85 - 110
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 190	60 - 80
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Λειτουργία "3D"	2	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 190	60 - 80

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Γαλοπούλα (5,5 kg)	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	1	25 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	150 - 210
Γαλοπούλα (5,5 kg)	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία "3D"	1	25 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	150 - 210
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	200	20 - 30
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Λειτουργία "3D"	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.

### 6.1.3 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

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 - 25
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 35
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητες	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 - 30
Αρνίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 - 25
Μπριζόλα - (κρέας σε κύβους)	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 30
Μοσχαρίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 30
Λαχανικά ογκρατέν	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	220	20 - 30
Ψωμί τοστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 - 3

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.

### 6.1.4 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 ισοτιμότητα ελέγχου.

### Πίνακας μαγειρέματος για φαγητά δοκιμών

#### Προτάσεις για ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	140	20 - 30
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:3 Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:2	140	15 - 25
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 - 35
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	150	25 - 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	150	30 - 40

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφικκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	150	35 - 45
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 - 65
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	3	170	50 - 65

### Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο ταψιά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	150	25 - 35
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	140	15 - 25

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

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 - 3

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.

## 7 Συντήρηση και καθαρισμός

### 7.1 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.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές 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 υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλιζονται κατά το μαγείρεμα.
- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων.

### 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 σαπυνοδιάλυμα 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 επι-

φάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

### Εμαγιέ επιφάνειες

- 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.
- 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.

### 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 απορρυ-

παντικού 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.

### **7.2 Καθαρισμός των αξεσουάρ**

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

### **Καθαρισμός των αξεσουάρ με αντικολλητική επίστρωση**

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το ταψί με αντικολλητική επίστρωση, για μία μόνο φορά τοποθετήστε το ταψί στον φούρνο και χρησιμοποιήστε τον φούρνο στους 200 °C για 40 λεπτά.

Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σκληρά καθαριστικά που χαράζουν για τα αξεσουάρ με αντικολλητική επίστρωση. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι με καθαριστικό επιφανειών τύπου κρέμας που δεν χαράζει.

Αφήνετε τα αξεσουάρ με αντικολλητική επίστρωση να μουλιάσουν σε χλιαρό νερό για 10 λεπτά μετά από απαιτητικές συνθήκες μαγειρέματος (λειπουργίες όπως γκριλ, γκριλ+ανεμιστήρας). Κατόπιν καθαρίστε με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι.

### **7.3 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου**

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου με τα κουμπιά, σκουπίζετε 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 κλειδώμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη αντίχνευση στα πλήκτρα.

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

Ακολουθήστε τα βήματα καθαρισμού που περιγράφονται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" [► 84] σύμφωνα με τον τύπο των επιφανειών μέσα στον φούρνο σας.

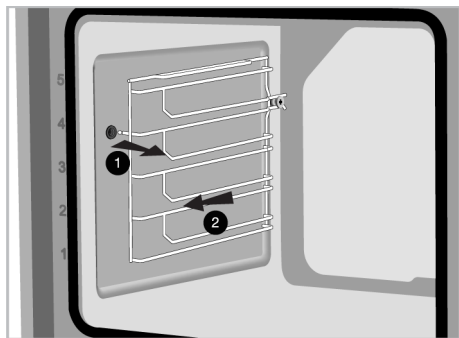
### Καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

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" [► 85].

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" [► 84] 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.

## 7.5 Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα τζάμια του φούρνου για να τα καθαρίσετε. Ο τρόπος αφαίρεσης της πόρτας και των τζαμιών εξηγείται στις ενότητες "**Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου**" και "**Αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών της πόρτας**". Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας, καθαρίστε τα με απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί. Για τον καθαρισμό καταλοίπων αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν πάνω στο τζάμι του φούρνου, σκουπίστε το τζάμι με ξύδι και ξεπλύνετε.



Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξυστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε την πόρτα και το τζάμι του φούρνου.

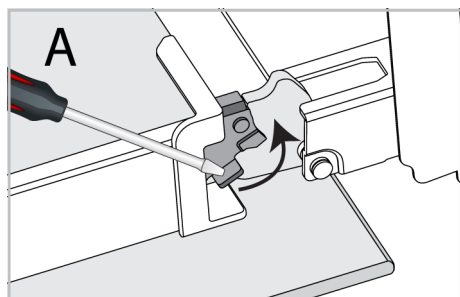


Το εσωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου καλύπτεται με υλικό που διευκολύνει τον καθαρισμό. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξυστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά όπως χλωρίνη.

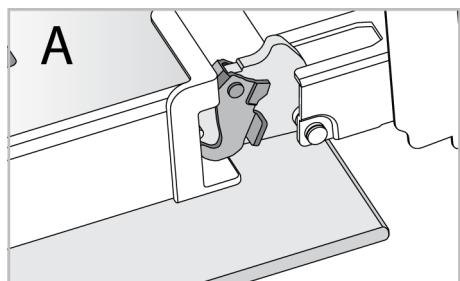
### Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και αριστερά ωθώντας τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.
3. Μπορεί οι μεντεσέδες να είναι του τύπου (A), (B) ή (C), ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Οι εικόνες που ακολουθούν δείχνουν πώς να ανοίγετε κάθε έναν από τους τύπους μεντεσέ.
4. Ο μεντεσές τύπου (A) υπάρχει σε κανονικούς τύπους πόρτας.



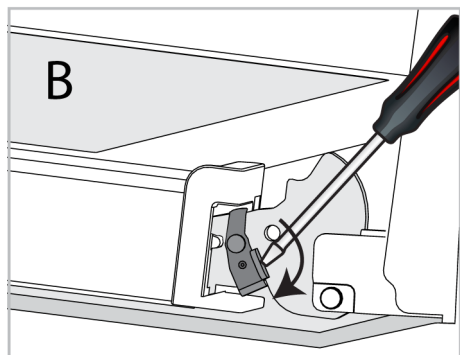


Απεικόνιση 1: Μεντεσέδες - κλειστή θέση

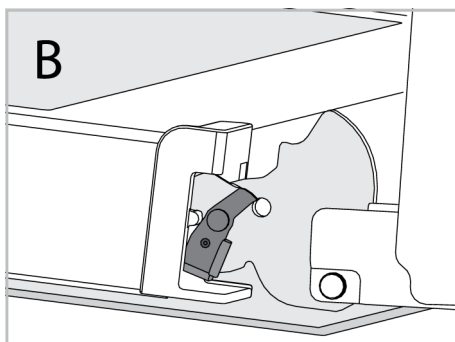


Απεικόνιση 2: Μεντεσέδες - ανοικτή θέση

5. Ο μεντεσές τύπου (B) υπάρχει σε τύπους πόρτας απαλού κλεισίματος.

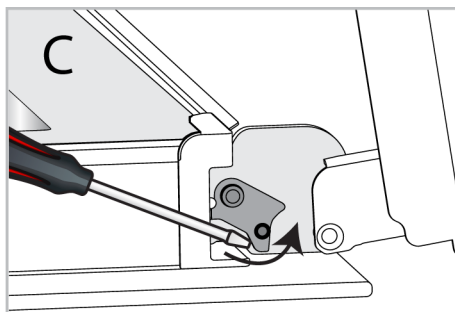


Απεικόνιση 3: Μεντεσέδες - κλειστή θέση

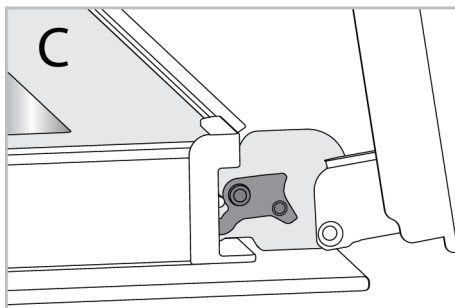


Απεικόνιση 4: Μεντεσέδες - ανοικτή θέση

6. Ο μεντεσές τύπου (C) υπάρχει σε τύπους πόρτας απαλού ανοίγματος/κλεισίματος.



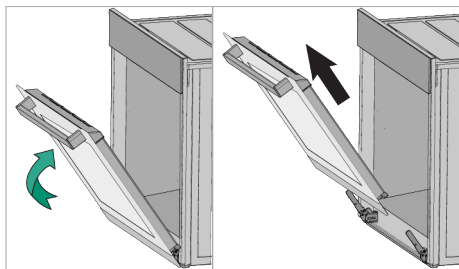
Απεικόνιση 5: Μεντεσέδες - κλειστή θέση



Απεικόνιση 6: Μεντεσέδες - ανοικτή θέση

7. Φέρτε την πόρτα του φούρνου στη μισάνοικτη θέση.





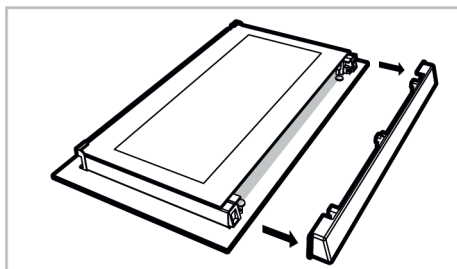
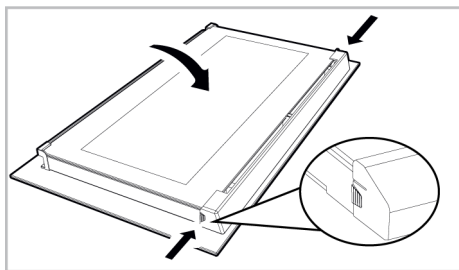
8. Τραβήξτε την πόρτα που αφαιρέθηκε προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από τους μεντεσέδες δεξιά και αριστερά και αφαιρέστε την.

**i** Για να επανασυνδέσετε την πόρτα, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά. Όταν εγκαθιστάτε την πόρτα, φροντίστε απαραίτητα να κλείνετε τα κλιπ στην υποδοχή των μεντεσέδων.

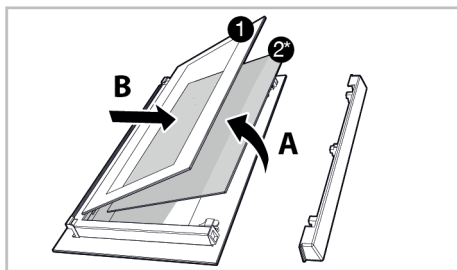
## 7.6 Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

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.



3. Όπως δείχνει η εικόνα, ανυψώστε προσεκτικά το τελείως εσωτερικό τζάμι (1) προς το "A" και κατόπιν αφαιρέστε το τραβώντας το προς το "B".



- 1 Τελείως εσωτερικό τζάμι  
2\* Εσωτερικό τζάμι (Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν)

4. Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό γυαλί (2), επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για να το αποσυνδέσετε (2).
5. Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να επανατοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι (2). Τοποθετήστε τη λοξομημένη πλευρά του τζαμιού ώστε να συναντήσει τη λοξομημένη πλευρά της πλαστικής υποδοχής. (Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό τζάμι). Το εσωτερικό τζάμι (2) πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στην πλαστική υποδοχή που είναι η πιο κοντινή στο τελείως εσωτερικό τζάμι (1).
6. Όταν επανατοποθετείτε το τελείως εσωτερικό τζάμι (1), βεβαιωθείτε ότι η τυπωμένη πλευρά του τζαμιού είναι στραμμένη προς το εσωτερικό τζάμι. Είναι κρίσιμο να τοποθετήσετε τις κάτω γωνίες του τελείως εσωτερικού τζαμιού (1) ώστε να εδράσουν σε επαφή με τις κάτω πλαστικές υποδοχές.

7. Ωθήστε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ήχος "κλικ".

## 7.7 Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου

Σε περίπτωση που λερωθεί η γυάλινη πόρτα της λάμπας του φούρνου μέσα στον χώρο μαγειρέματος, καθαρίστε την χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε τη με ένα στεγνό πανί. Σε περίπτωση βλάβης του λαμπτήρα του φούρνου, μπορείτε να αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου σύμφωνα με τις ενότητες που ακολουθούν.

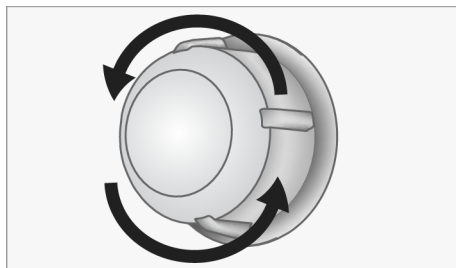
### Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου

#### Γενικές προειδοποιήσεις

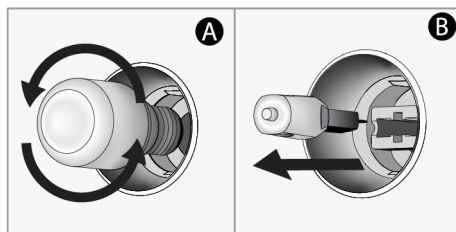
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Αυτός ο φούρνος φωτίζεται από έναν λαμπτήρα πυρακτώσεως ισχύος μικρότερης των 40 W, ύψους μικρότερου των 60 mm, διαμέτρου μικρότερης των 30 mm ή λαμπτήρα αλογόνου με υποδοχές G9 και ισχύ μικρότερη των 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 °C. Οι λαμπτήρες φούρνου είναι διαθέσιμοι από τα Εξουσιοδοτημένα σέρβις ή αδειούχους τεχνικούς. Αυτό το προϊόν περιέχει έναν λαμπτήρα ενεργειακής κλάσης G.
- Η θέση του λαμπτήρα μπορεί να διαφέρει από αυτή που δείχνει η εικόνα.
- Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στο προϊόν αυτό δεν είναι κατάλληλος για χρήση φωτισμού των χώρων του σπιτιού. Ο σκοπός αυτού του λαμπτήρα είναι να διευκολύνει τον χρήστη να βλέπει το φαγητό.
- Οι λαμπτήρες που χρησιμοποιούνται στο προϊόν αυτό πρέπει να έχουν αντοχή σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

### Αν ο φούρνος σας έχει στρογγυλή λάμπα,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.

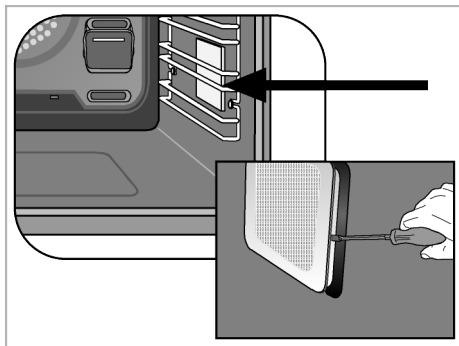


3. Αν ο λαμπτήρας του φούρνου είναι του τύπου (A) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τον λαμπτήρα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο. Αν το μοντέλο είναι τύπου (B), τραβήξτε τον λαμπτήρα έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο.



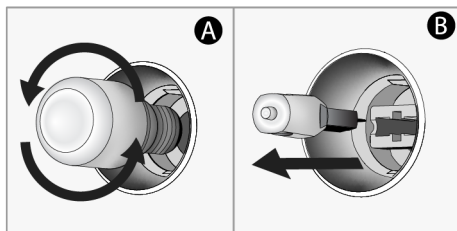
4. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.  
**Αν ο φούρνος σας έχει τετράγωνη λάμπα,**

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια σύμφωνα με την περιγραφή.



3. Ανυψώστε το προστατευτικό γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι.

4. Αν ο λαμπτήρας του φούρνου είναι του τύπου (Α) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τον λαμπτήρα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο. Αν το μοντέλο είναι τύπου (Β), τραβήξτε τον λαμπτήρα έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο.



5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και τα συρμάτινα ράφια.

## 8 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.
- 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 κλειδωμα 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.

### **Η εντολή που θέλετε να αποστείλετε από την εφαρμογή "HomeWhiz" δεν μεταδίδεται. (αν εκπληρώνονται οι συνθήκες εξ αποστάσεως πρόσβασης)**

- Η σύνδεσή σας μπορεί να έχει διακοπεί για λίγο. >>> Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι συνδεδεμένος στο ασύρματο δίκτυο και κλείστε και ανοίξτε πάλι την εφαρμογή.

### **Η εφαρμογή "HomeWhiz" δεν δείχνει σωστά την κατάσταση του φούρνου.**

- Η σύνδεσή σας μπορεί να έχει διακοπεί για λίγο. >>> Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι συνδεδεμένος στο ασύρματο δίκτυο και κλείστε και ανοίξτε πάλι την εφαρμογή.

**Μετά την καταχώριση του προϊόντος σας στην εφαρμογή "HomeWhiz", αν υπάρχει ένα σφάλμα "An error occurred while associating your product to your home or the room you specified. This device belongs to another home." (Προέκυψε σφάλμα κατά τη συσχέτιση του προϊόντος σας με την κατοικία ή το δω-**

**μάτιο που ορίσατε. Αυτή η συσκευή ανήκει σε άλλη κατοικία.) ή αν ξεχάσατε σε ποιον λογαριασμό "HomeWhiz"**

- Διαγράψτε τη σύζευξη ακολουθώντας τις οδηγίες στο τμήμα "Διαγραφή της σύζευξης ενός φούρνου συνδεδεμένου με το "HomeWhiz"" και επαναλάβετε τη σύζευξη του προϊόντος από την αρχή.

**Εμφανίζεται η προειδοποίηση "Multiple bluetooth networks detected" (Ανιχνεύτηκαν πολλαπλά δίκτυα Bluetooth) κατά την εγκατάσταση του προϊόντος στην εφαρμογή "HomeWhiz".**

- Σε περίπτωση που περισσότερες από μία συσκευές στο σπίτι σας έχουν τεθεί σε λειτουργία εγκατάστασης ταυτόχρονα και εκπέμπουν σήμα Bluetooth, μπορεί να εμφανιστεί το μήνυμα "Multiple bluetooth networks detected" (Ανιχνεύτηκαν πολλαπλά δίκτυα Bluetooth) κατά την εγκατάσταση στην εφαρμογή "HomeWhiz". >>> Απενεργοποιήστε τις λειτουργίες εγκατάστασης των άλλων συσκευών και συνεχίστε τη χρήση μόνο μίας συσκευής με τη λειτουργία εγκατάστασης ενεργή.

**Στην εφαρμογή "HomeWhiz" εμφανίζονται όροι σε γλώσσα άλλη από τη γλώσσα που έχω καθορίσει.**

- Σε περιπτώσεις που η ισχύς του σήματος δικτύου είναι χαμηλή, μπορεί να εμφανιστούν στην εφαρμογή HomeWhiz όροι σε γλώσσα άλλη από τη γλώσσα που καθορίσατε στην εφαρμογή. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.







