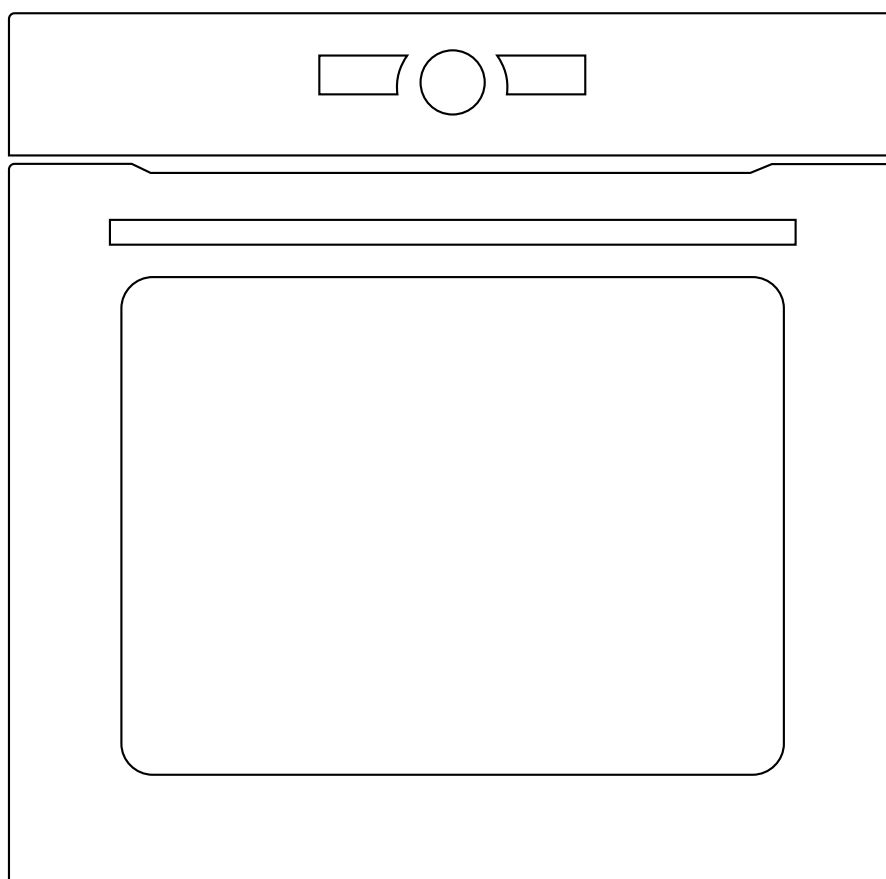




ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

TGC-750311 GL



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ (GR)

1, ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Αγαπητοί πελάτες

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε το προϊόν μας. Αυτή η συσκευή είναι εύκολη στη χρήση. Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν την εγκατάσταση και τη χρήση, για να βεβαιωθείτε ότι θα βρείτε τις σωστές πληροφορίες για την εγκατάσταση, χρήση και συντήρηση του προϊόντος, αλλά και για να έχει ισχύ η εγγύηση που παρέχει ο εισαγωγέας.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση από ενήλικες, ως συσκευή μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για επαγγελματική χρήση και για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέραν αυτής για την οποία προορίζεται.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν στο χώρο λειτουργίας της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά, καθώς οι προσβάσιμες επιφάνειες ενδέχεται να είναι πολύ θερμές κατά τη χρήση της, αλλά και για αρκετό χρονικό διάστημα μετά τη χρήση.
- ΜΗΝ αγγίζετε τις αντιστάσεις στο εσωτερικό του φούρνου.
- Απομακρύνετε το πρόσωπό σας από το άνοιγμα της πόρτας όταν την ανοίγετε κατά τη χρήση.
- Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνεται από ΜΟΝΟ από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Πριν από τη συντήρηση ή τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε να κρυώσει.
- Επιλέξτε ή αντικαταστήστε το καλώδιο τροφοδοσίας υπό την καθοδήγηση επαγγελματιών εγκαταστατών.
- Για τυχόν επισκευαστές που απαιτούνται, επικοινωνήστε πάντα με ένα εξουσιοδοτημένο τεχνικό και ζητήστε γνήσια ανταλλακτικά. Οι επισκευές από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς μπορεί να οδηγήσουν σε υλικές ζημιές και σωματικές βλάβες.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, ΜΟΝΟ υπό επίβλεψη και εάν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν πλήρως τους κινδύνους που υπάρχουν κατά τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

2, ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ ΤΡΟΦΟΔΟΤΗΣΗΣ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ

Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου σε πρίζα παροχής σύμφωνη με τις προδιαγραφές που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής. Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας συνδέεται απευθείας με την κλέμα της συσκευής, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε έναν κατάλληλο διακόπτη ώστε να την αποσυνδέετε όταν απαιτηθεί.

Πριν τη σύνδεση στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι:

- Η γραμμή τροφοδοσίας και η πρίζα μπορούν να αντέξουν τη μέγιστη ισχύ εισόδου που απαιτείται, όπως αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
- Η ηλεκτρολογική εγκατάσταση του χώρου γειώνεται.
- Η πρίζα ή ο διακόπτης είναι εύκολα προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση του φούρνου.
- Αφού πραγματοποιήσετε τη σύνδεση, κρατήστε το καλώδιο μακριά από οποιαδήποτε θερμή επιφάνεια της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τροφοδοτικά ή μετασχηματιστές. Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε άμεση ή έμμεση ζημιά που προκαλείται από ελαττωματικές εργασίες εγκατάστασης που εκτελούνται από μη εξειδικευμένο προσωπικό ή που δεν συμμορφώνονται με τους τοπικούς και γενικούς κανονισμούς.

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους .
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη χρήση η συσκευή ζεσταίνεται. Πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε να αποφεύγεται η επαφή με τα

θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Για την αποφυγή εγκαυμάτων τα μικρά παιδιά πρέπει να μένουν μακριά.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του, ή παρόμοια εξειδικευμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνου.

Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, επισκευής ή συντήρησης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

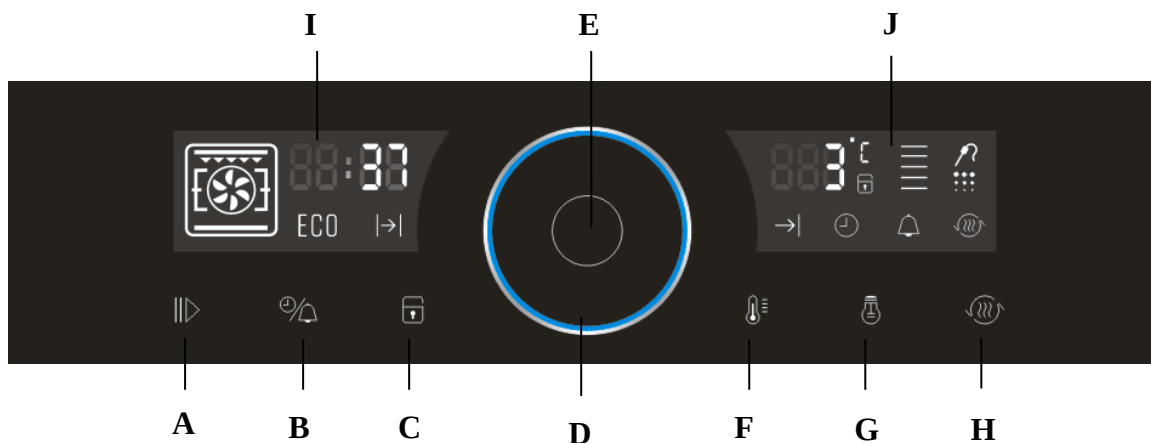
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, καθώς μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια, κάτι που μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του γυαλιού.

- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

- Η σταθερή καλωδίωση πρέπει να προστατεύεται

- Το άνω μέρος της πόρτας πρέπει να βρίσκεται τουλάχιστον 850 mm πάνω από το δάπεδο μετά την εγκατάσταση του φούρνου

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



- A. Έναρξης / παύση
- B. Χρονόμετρο
- C. Κλείδωμα πλήκτρων
- D. Κεντρικός περιστροφικός διακόπτης
- E. Κεντρικό πλήκτρο
- F. Θερμοκρασία
- G. Λαμπτήρας
- H. Γρήγορη θέρμανση
- I. Αριστερή οθόνη ενδείξεων
- J. Δεξιά οθόνη ενδείξεων

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Αυτός ο φούρνος πολλαπλών λειτουργιών συνδυάζει την ποιότητα ψησίματος των παραδοσιακών φούρνων με τα πλεονεκτήματα των πιο σύγχρονων μοντέλων, σε μία μόνο συσκευή.

Είναι μια εξαιρετικά ευέλικτη συσκευή που σας επιτρέπει να επιλέξετε εύκολα και με ασφάλεια ανάμεσα σε 11 διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος.

Σημείωση: Ανάλογα με το μοντέλο, για να χρησιμοποιήσουν το κεντρικό πλήκτρο, οι χρήστες πρέπει πρώτα να το πιέσουν ώστε να μετακινηθεί προς τα έξω και μετά να το γυρίσουν στην επιθυμητή λειτουργία/θερμοκρασία/χρόνο μαγειρέματος. Μόλις ολοκληρωθεί η ρύθμιση, ο φούρνος θα αρχίσουν να λειτουργούν ανεξάρτητα από το αν πιέσουμε και πάλι το πλήκτρο ώστε να είναι εντός ή εκτός θέσης.

Ειδοποίηση:

Την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας, σας συνιστούμε να ρυθμίσετε τον θερμοστάτη σε υψηλή θερμοκρασία (220-240 βαθμούς) και να αφήσετε τον φούρνο αναμμένο για περίπου 15-20 λεπτά χωρίς τίποτα μέσα, με την πόρτα του φούρνου κλειστή. Στη συνέχεια, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου και αφήστε το δωμάτιο να αεριστεί. Η οσμή και ο καπνός που εντοπίζεται συχνά κατά τη διάρκεια αυτής της αρχικής χρήσης οφείλεται στην εξάτμιση των ουσιών που χρησιμοποιούνται για την προστασία του φούρνου κατά την αποθήκευση και μέχρι να εγκατασταθεί.

Ειδοποίηση:

Τοποθετήστε το ταψί που παρέχεται στο κάτω ράφι του φούρνου για να μην στάζει σάλτσα ή/και λίπος στο κάτω μέρος του φούρνου όταν (διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα). Για όλους τους άλλους τύπους μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε ποτέ το κάτω ράφι και μην τοποθετείτε ποτέ τίποτα στο κάτω μέρος του φούρνου όταν είναι σε λειτουργία, γιατί αυτό μπορεί να καταστρέψει το σμάλτο. Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σας σκεύη (πίατα, αλουμινόχαρτο κ.λπ.) στο πλέγμα που παρέχεται με τη συσκευή να έχει τοποθετηθεί ειδικά κατά μήκος των οδηγών του φούρνου.

Απόψυξη



Ο ανεμιστήρας λειτουργεί χωρίς θερμότητα για να μειωθεί ο χρόνος απόψυξης των κατεψυγμένων τροφίμων. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη των τροφίμων θα εξαρτηθεί από τη θερμοκρασία δωματίου, την ποσότητα και το είδος του φαγητού.

Grill



και μισό grill



Προκαθορισμένη θερμοκρασία: μεταξύ 50°C και 250°C

Ανάβει η επάνω αντίσταση (grill) ώστε η υψηλή και άμεση θερμοκρασία της σχάρας να καθιστά δυνατό να ροδίσει η επιφάνεια των φαγητών ενώ το εσωτερικό διατηρείται τρυφερό. Η ψησταριά συνιστάται επίσης ιδιαίτερα για πιάτα που απαιτούν υψηλή θερμοκρασία στην επιφάνεια: μοσχαρίσιες μπριζόλες, μοσχαρίσιο κρέας, παϊδάκια, κλπ. Ορισμένα παραδείγματα ψησίματος περιλαμβάνονται στην παράγραφο «Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος».

Grill με αέρα



Προκαθορισμένη θερμοκρασία: μεταξύ 50°C και 250°C.

Λειτουργεί η επάνω αντίσταση (grill) ταυτόχρονα με τον ανεμιστήρα. Αυτός ο συνδυασμός χαρακτηριστικών αυξάνει την αποτελεσματικότητα της θερμότητας της αναγκαστικής κυκλοφορίας του αέρα σε όλο τον φούρνο. Αυτό βοηθά στο ομοιόμορφο ψήσιμο και στην αποτροπή καψίματος των τροφίμων στην επιφάνεια, επιτρέποντας στη θερμότητα να διεισδύσει απευθείας στο φαγητό. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται με κεμπάπ που παρασκευάζονται με κρέατα και λαχανικά, λουκάνικα, παϊδάκια, παϊδάκια, κοτόπουλο σε πικάντικη σάλτσα, ορτύκια, χοιρινές μπριζόλες κ.λπ.

ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ



Λειτουργεί μόνο η κάτω αντίσταση. Η προεπιλεγμένη τιμή της θερμοκρασίας είναι 80°C και μπορεί να ρυθμιστεί από 50°C έως 100°C, που είναι η καλύτερη βέλτιστη θερμοκρασία.

Άνω και κάτω αντίσταση



Προκαθορισμένη θερμοκρασία: μεταξύ 50°C και 250. Σε αυτή τη ρύθμιση, ανάβουν ταυτόχρονα η άνω και η κάτω αντίσταση. Πρόκειται για τον πλέον κλασικό, παραδοσιακό τρόπο ψησίματος φούρνου, με εξαιρετική κατανομή θερμότητας και μειωμένη κατανάλωση ενέργειας. Ενδείκνυται για ψήσιμο φαγητών που αποτελούνται από πολλά συστατικά, π.χ. κρέας με διάφορα λαχανικά, παέγια, ταλιάτα με ρύζι κ.λπ. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται και κατά την παρασκευή πιάτων με βάση κρέας (κοκκινιστά, στιφάδο, αγκιουόουρνο, κ.λπ.) που πρέπει να μαγειρεύετε αργά και χρειάζονται άλειμμα ή προσθήκη υγρού. Επίσης είναι το καλύτερο σύστημα για το ψήσιμο κέικ καθώς και άλλα γλυκά και μαγείρεμα σε γάστρα. Όταν μαγειρεύετε σε αυτή τη λειτουργία, χρησιμοποιείτε μόνο ένα ταψί ή σχάρα μαγειρέματος τη φορά, διαφορετικά η κατανομή της θερμότητας θα είναι άνιση. Χρησιμοποιώντας τα διαφορετικά διαθέσιμα ύψη ραφιών, μπορείτε να εξισορροπήσετε την ποσότητα θερμότητας μεταξύ του επάνω και του κάτω μέρους του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Επιλέξτε ανάμεσα στα διάφορα ύψη ραφιών με βάση το αν το φαγητό απαιτεί μεγαλύτερη θερμότητα στο κάτω ή το άνω μέρος του.

Άνω και κάτω αντίσταση με αέρα



Προκαθορισμένη θερμοκρασία: μεταξύ 50°C και 250. Λειτουργούν ταυτόχρονα η άνω και κάτω αντίσταση, καθώς και ο ανεμιστήρας. Δεδομένου ότι η θερμότητα παραμένει σταθερή και ομοιόμορφη σε όλο το φούρνο, ο αέρας μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνειά του. Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε επίσης να μαγειρεύετε διάφορα πιάτα ταυτόχρονα, αρκεί οι αντίστοιχες θερμοκρασίες μαγειρέματος να είναι οι ίδιες. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν μέχρι 2 ταψιά ή σχάρες ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία υποβοηθούμενη από τον ανεμιστήρα συνιστάται ιδιαίτερα για πιάτα που απαιτούν παρατεταμένους χρόνους μαγειρέματος, όπως για παράδειγμα: λαζάνια, ψητά ζυμαρικά, ψητό κοτόπουλο και πατάτες κ.λπ.

Επιπλέον, η εξαιρετική κατανομή θερμότητας καθιστά δυνατή τη χρήση χαμηλότερων θερμοκρασιών κατά το μαγείρεμα του ψητού. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα λιγότερη απώλεια χυμών, κρέας πιο τρυφερό και μείωση της απώλειας βάρους για το ψητό. Η λειτουργία υποβοηθούμενη από τον ανεμιστήρα είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το μαγείρεμα ψαριών, τα οποία μπορούν να παρασκευαστούν με την προσθήκη περιορισμένης ποσότητας καρυκευμάτων, διατηρώντας έτσι τη γεύση και την εμφάνισή τους. Η λειτουργία με τη βοήθεια ανεμιστήρα είναι επίσης ιδανική για το ψήσιμο φαγητών με ζύμη και επιδόρπια. Επιπλέον, αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για γρήγορη απόψυξη λευκού ή κόκκινου κρέατος και ψωμιού, ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80C. Για να ξεπαγώσετε πιο ευαίσθητα τρόφιμα, ρυθμίστε τον θερμοστάτη στους 60 C

Αέρας με στρογγυλή ηλεκτρική αντίσταση



Προκαθορισμένη θερμοκρασία: μεταξύ 50°C και 250°C. Αυτός ο τρόπος μαγειρέματος χρησιμοποιεί το κυκλικό ηλεκτρικό θερμικό στοιχείο (στρογγυλή αντίσταση) ενώ η θερμότητα διανέμεται από τον ανεμιστήρα, με αποτέλεσμα την ταχύτερη και πιο οικονομική λειτουργία. Με αυτόν τον τρόπο επιτρέπεται το μαγείρεμα διαφορετικών ειδών τροφίμων ταυτόχρονα σε διαφορετικά ράφια, αποτρέποντας τη μετάδοση οσμών και γεύσεων από το ένα πιάτο στο άλλο.

Ψήσιμο πίτσας



Προκαθορισμένη θερμοκρασία: μεταξύ 50°C και 250°C.

Αυτός ο τρόπος μαγειρέματος χρησιμοποιεί ταυτόχρονα την κάτω και την στρογγυλή αντίσταση, ενώ η θερμότητα διανέμεται από τον ανεμιστήρα αναπαράγοντας τις ιδανικές συνθήκες ψησίματος πίτσας.

ECO

Η λειτουργία Eco ενεργοποιεί τον φούρνο με τις βέλτιστες ρυθμίσεις για να μαγειρεύει οποιοδήποτε φαγητό εξοικονομώντας ενέργεια. Το φαγητό μαγειρεύεται χρησιμοποιώντας υπολειπόμενη θερμότητα. Ανάλογα με την προετοιμασία και τον τύπο του φαγητού, μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια χρησιμοποιώντας αυτήν τη λειτουργία. Κρατάτε πάντα την πόρτα της συσκευής κλειστή όταν μαγειρεύετε. Χρησιμοποιείτε μόνο ένα ταψί όταν μαγειρεύετε με τη λειτουργία ECO

Ανεμιστήρας ψύξης συσκευής

Για να κρυώσει το εξωτερικό της συσκευής και να αποφεύγεται η συγκέντρωση υπερβολικής θερμότητας στο τμήμα που βρίσκονται τα ηλεκτρολογικά συστήματα ελέγχου της συσκευής, ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με ανεμιστήρα ψύξης που ανάβει αυτόματα όταν ο φούρνος είναι ζεστός. Όταν ο ανεμιστήρας είναι ενεργοποιημένος, ακούγεται μια κανονική ροή αέρα μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίζει να λειτουργεί αυτόματα για μερικά λεπτά ακόμα και μετά την απενεργοποίηση του ψησίματος, μέχρι η θερμοκρασία να πέσει.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ

1. Ρύθμιση ρολογιού

Όταν ο φούρνος είναι σε αναμονή, πατήστε το πλήκτρο  και το  εικονίδιο στην οθόνη θα αναβοσβήσει, περιστρέψτε τον κεντρικό διακόπτη για να ρυθμίσετε την τοπική ώρα και πιέστε το κεντρικό πλήκτρο για επιβεβαίωση ή η συσκευή θα επιβεβαιώσει την ώρα σε 5 δευτερόλεπτα. Εάν δεν γίνει λειτουργία σε 5 δευτερόλεπτα, η συσκευή θα επιστρέψει στην προηγούμενη ρύθμιση ώρας.

2. Ρύθμιση χρονομέτρου

Σε θέση αναμονής ή λειτουργίας: πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο  και το εικονίδιο ξυπνητηριού με την αρχική ώρα ειδοποίησης αναβοσβήνει στην οθόνη. Περιστρέψτε το κεντρικό διακόπτη για να ρυθμίσετε την ώρα ειδοποίησης και πιέστε το κεντρικό πλήκτρο για επιβεβαίωση, ή η συσκευή θα επιβεβαιώσει την ώρα μετά από 5 δευτερόλεπτα.

3. Κλείδωμα ασφαλείας

Οποιαδήποτε στιγμή, πατήστε το πλήκτρο  για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία. Όλα τα πλήκτρα και ο περιστροφικός διακόπτης είναι εκτός λειτουργίας. Πατήστε παρατεταμένα το ίδιο πλήκτρο για 3 δευτερόλεπτα για να ακυρώσετε αυτήν τη λειτουργία.

4. Επιλογή λειτουργίας με προεπιλεγμένο χρόνο και θερμοκρασία ψησίματος

Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο  για να ενεργοποιήσετε τον φούρνο. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία περιστρέφοντας τον κεντρικό διακόπτη και πιέστε το κεντρικό πλήκτρο για επιβεβαίωση ή θα γίνει αυτόματη επιβεβαίωση σε 5'' της προεπιλεγμένης θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος.

Για παράδειγμα, εάν επιλέξουμε τη λειτουργία αέρα-grill, το αντίστοιχο εικονίδιο λειτουργίας  αρχίζει να αναβοσβήνει, ο προεπιλεγμένος χρόνος ψησίματος είναι 2:00 και η προεπιλεγμένη θερμοκρασίας ψησίματος είναι 220 ° C. Επιβεβαιώνεται αυτόματα όταν δεν υπάρχει λειτουργία σε 5'' ή όταν πιέσετε σύντομα το κεντρικό πλήκτρο για επιβεβαίωση.

5. Επιλογή λειτουργίας και χειροκίνητη ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας ψησίματος

a. Επιλογή θερμοκρασίας



Πιέστε σύντομα το πλήκτρο για να τροποποιήσετε τη θερμοκρασία ψησίματος. Η τιμή θερμοκρασίας στην οθόνη αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία περιστρέφοντας τον κεντρικό διακόπτη και επιβεβαιώστε πιέζοντας το κεντρικό πλήκτρο. Εάν δεν γίνει καμία λειτουργία σε 5 δευτερόλεπτα, η συσκευή θα επιστρέψει στην προηγούμενη ρύθμιση.

b. Ρύθμιση χρόνου ψησίματος



Πατήστε σύντομα το πλήκτρο, το εικονίδιο ώρας και η τιμή του χρόνου μαγειρέματος αναβοσβήνουν, περιστρέψτε το κουμπί για να αλλάξετε την ώρα. Πατήστε το δεξί κεντρικό κουμπί για επιβεβαίωση διαφορετικά θα επιβεβαιωθεί αυτόματα σε 5 δευτερόλεπτα.

c. Επιλογή λειτουργίας ψησίματος

Περιστρέψτε τον κεντρικό διακόπτη και όταν το εικονίδιο λειτουργίας αρχίζει να αναβοσβήνει, μπορείτε να αλλάξετε την επιθυμητή λειτουργία ψησίματος και να το επιβεβαιώσετε με το κεντρικό πλήκτρο ή μπορεί επίσης να επιβεβαιωθεί αυτόματα σε 5 δευτερόλεπτα.

6. Ρύθμιση χρόνου λήξης ψησίματος →|

Αφού έχει ήδη ρυθμιστεί ο χρόνος ψησίματος, εάν θέλετε να αλλάξετε το χρόνο λήξης, πατήστε το  για να εμφανιστεί το εικονίδιο →|. Η ένδειξη που αναβοσβήνει είναι «τρέχουσα ώρα + χρόνος ψησίματος». Ρυθμίστε το τέλος του χρόνου ψησίματος περιστρέφοντας το κεντρικό διακόπτη και επιβεβαιώστε το πατώντας το κεντρικό κ για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Εάν δεν επιλεγεί νέα λειτουργία σε 5 δευτερόλεπτα, το μοντέλο θα επιστρέψει στην προηγούμενη ρύθμιση.

Αφού ρυθμίσετε το χρόνο, τα εικονίδια  και  παραμένουν αναμμένα, και η τρέχουσα ώρα θα εμφανιστεί στην οθόνη. Όταν ξεκινήσει το ψήσιμο, το εικονίδιο  παραμένει αναμμένο και στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος ψησίματος με αντίστροφη μέτρηση.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν τον καθαρισμό ή τη συντήρηση, αποσυνδέστε τον φούρνο από την παροχή ρεύματος.

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής του φούρνου σας, πρέπει να τον καθαρίζετε συχνά, προσέχοντας τα εξής:

1. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.
2. Το εσωτερικό του φούρνου και τα μέρη από ανοξείδωτο χάλυβα θα πρέπει να καθαρίζονται μετά τη χρήση κι αφού ο φούρνος έχει κρυώσει, με σαπουνόνερο και μαλακό πανί. Μετά τον καθαρισμό στεγνώστε καλά τις επιφάνειες του φούρνου με απορροφητικό μαλακό πανί. Αποφύγετε τη χρήση απορρυπαντικών με χλώριο ή για αφαίρεση αλάτων, όπως και λειαντικών σφουγγαριών για πιάτα (όπως αφαίρεση αλάτων, καθώς αυτά θα μπορούσαν να καταστρέψουν τις εμαγιέ επιφάνειες. Εάν σε σημεία η βρωμιά είναι ιδιαίτερα δύσκολο να αφαιρεθεί, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό προϊόν για τον καθαρισμό του φούρνου, ακολουθώντας τις οδηγίες που παρέχονται στη συσκευασία.
3. Εάν χρησιμοποιείτε το φούρνο σας για μεγάλο χρονικό διάστημα, μπορεί να σχηματιστεί υγρασία. Στεγνώστε μετά τη χρήση με ένα μαλακό πανί.
4. Ελέγχετε συχνά τη σωστή κατάσταση του λάστιχου στεγανοποίησης περιμετρικά της πόρτας.

5. Μην στρώνετε ποτέ το κάτω μέρος του φούρνου με αλουμινόχαρτο, κίνδυνος πυρκαγιάς και καταστροφής του εσωτερικού του φούρνου.

6. Καθαρίστε τη γυάλινη πόρτα χρησιμοποιώντας μη λειαντικά προϊόντα ή σφουγγάρια και στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, κάτι που μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του τζαμιού.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για πιο λεπτομερή καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι ή ακόμα και την πόρτα του φούρνου, ακολουθώντας τα εξής:

Ανοίξτε την πόρτα πλήρως.

1. Σηκώστε και γυρίστε τους μικρούς μοχλούς που βρίσκονται στους δύο μεντεσέδες, βεβαιωθείτε ότι τα ντουλάπια πρέπει να βρίσκονται στη θέση που φαίνεται στο βήμα.1

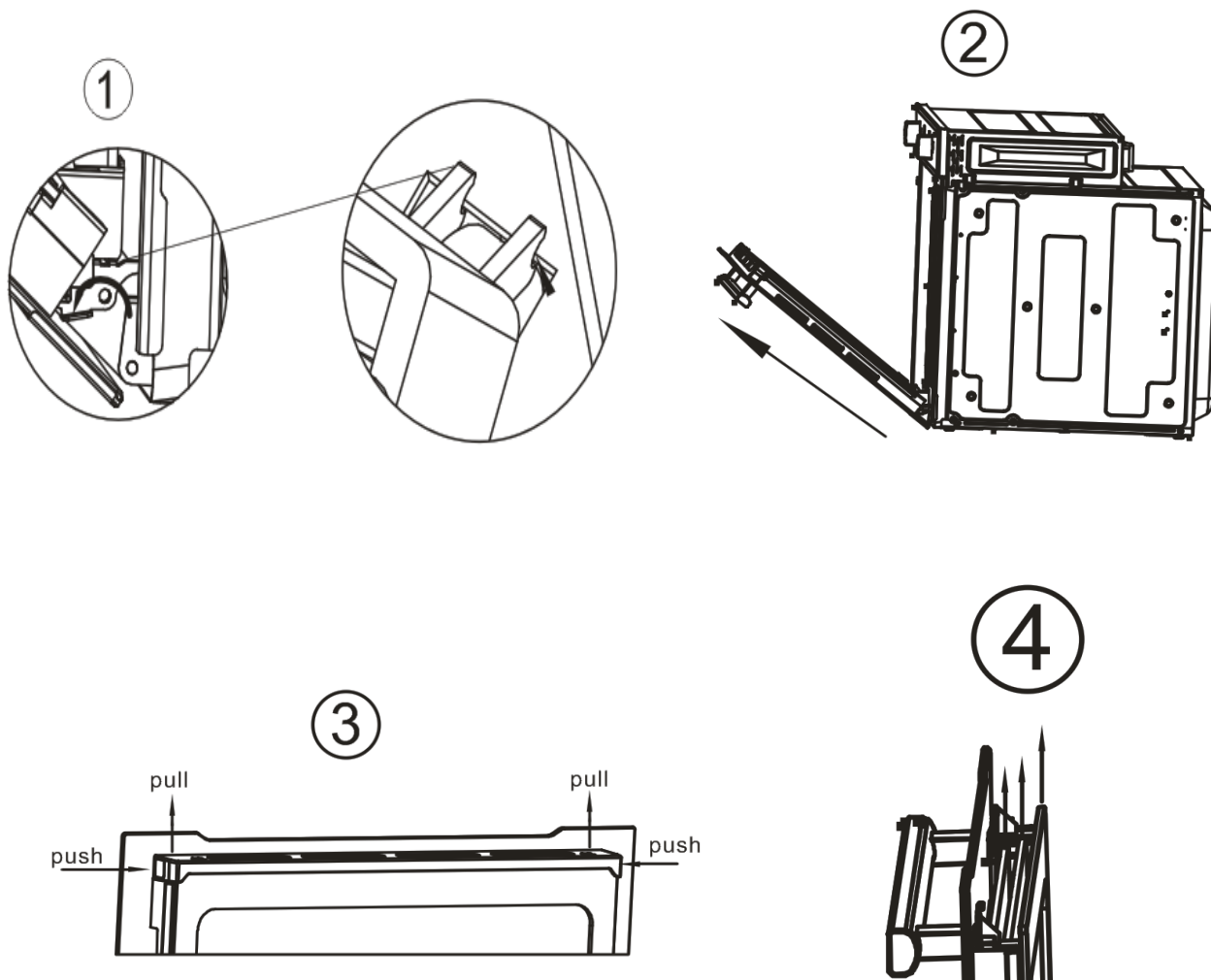
2. Ανασηκώστε την πόρτα μέχρι περίπου τη μέση και τραβήξτε την πόρτα προς το μέρος σας.

Για την αφαίρεση του τζαμιού:

3. Σπρώξτε τις ασφάλειες και στις δύο πλευρές και τραβήξτε τη ράβδο προς τα έξω.

4. Αφαιρέστε ανάλογα το τζάμι της πόρτας

5. Συναρμολογήστε την πόρτα ακολουθώντας τις παραπάνω διαδικασίες αντίστροφα.

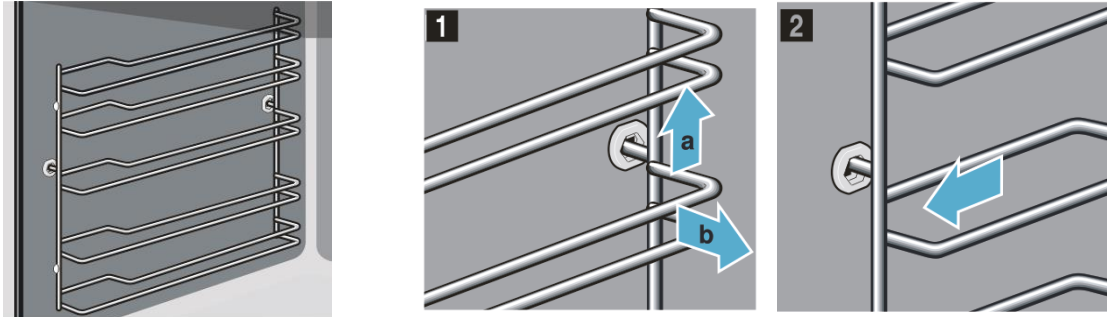


Αντικατάσταση πλευρικών σχαρών (ράγες) του φούρνου (προαιρετικά)

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι πλευρικές ράγες ενδέχεται να είναι πολύ θερμές. Αφήστε πάντα τη συσκευή να κρυώσει. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και τα μέρη της.

Αποσύνδεση:

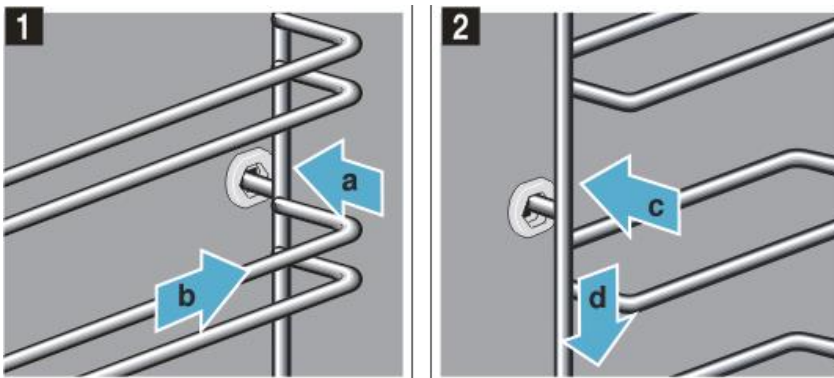
1. Σηκώστε τις ράγες από το πίσω μέρος και τραβήξτε προς τα έξω (εικόνα.1)
2. Στη συνέχεια, τραβήξτε όλο το πλέγμα και βγάλτε το (Εικόνα 2)



Τοποθέτηση των πλευρικών σχαρών φούρνου.

Τα ράφια εφαρμόζουν μόνο στη δεξιά ή στην αριστερή πλευρά. Βεβαιωθείτε ότι οι καμπύλες ράβδοι βρίσκονται μπροστά.

1. Εισαγάγετε τη ράγα στην πίσω υποδοχή και τραβήξτε προς τα κάτω. (Εικ.1)
2. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τη ράγα στην μπροστινή υποδοχή, πιέστε την προς τα κάτω. Βεβαιωθείτε ότι οι ράγες είναι στερεωμένες με ασφάλεια. (Εικ.2)



Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου

- 1 Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας
- 2 Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα της θήκης της λάμπας.
- 3 Αφαιρέστε τη λάμπα και αντικαταστήστε τη με μια λάμπα ανθεκτική σε υψηλή θερμοκρασία (300C) με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:
 - Τάση: 220-240V
 - Ισχύς 25W
 - Τύπος λαμπτήρων: E14
- 4 Βιδώστε το γυάλινο κάλυμμα και συνδέστε ξανά τον φούρνο στην παροχή

Πρακτικές συμβουλές ψησίματος

Ο φούρνος προσφέρει μια μεγάλη γκάμα εναλλακτικών λύσεων που σας επιτρέπουν να μαγειρέψετε οποιοδήποτε είδος φαγητού με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Με τον καιρό θα μάθετε να χρησιμοποιείτε την καλύτερη δυνατή χρήση αυτής της ευέλικτης συσκευής μαγειρέματος και οι παρακάτω οδηγίες είναι μόνο μια κατευθυντήρια γραμμή που μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με την προσωπική σας εμπειρία.

Προθέρμανση

Εάν ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί, μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία  (ψήσιμο με υποβοήθηση ανεμιστήρα) για να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία όσο το δυνατόν γρηγορότερα για εξοικονόμηση ενέργειας.

Αφού τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο, μπορείτε να επιλέξετε τον καταλληλότερο τρόπο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα κατά τη διάρκεια του ψησίματος, καθώς θα υπάρξει απώλεια θερμοκρασίας.

Μαγείρεμα σε περισσότερες από μία θέσεις ψησίματος

Εάν πρέπει να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ταψιά ταυτόχρονα, χρησιμοποιήστε μόνο τη λειτουργία

αέρα με στρόγγυλη αντίσταση  που είναι η μόνη κατάλληλη για αυτό το είδος μαγειρέματος.

1 Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με 5 θέσεις ψησίματος. Κατά το μαγείρεμα με τον ανεμιστήρα, χρησιμοποιήστε δύο από τις τρεις κεντρικές θέσεις. Τα χαμηλότερα και τα υψηλότερα ράφια λαμβάνουν απευθείας τον ζεστό αέρα και επομένως ευαίσθητα τρόφιμα θα μπορούσαν να καούν σε αυτά τα ράφια.

2 Κατά γενικό κανόνα, χρησιμοποιήστε το 2ο και το 4ο ράφι από το κάτω μέρος, τοποθετώντας τα τρόφιμα που απαιτούν μεγαλύτερη θερμοκρασία στο 2ο ράφι από κάτω. Για παράδειγμα, όταν μαγειρεύετε κρέας μαζί με άλλα φαγητά, τοποθετήστε το ψητό στη 2η θέση από κάτω και το πιο ευαίσθητο φαγητό στην 4η θέση από κάτω.

3 Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που απαιτούν διαφορετικούς χρόνους και θερμοκρασίες, ρυθμίστε μια θερμοκρασία μεταξύ των δύο απαιτούμενων θερμοκρασιών, τοποθετήστε το πιο ευαίσθητο φαγητό στην 4η θέση από το κάτω μέρος και βγάλτε πρώτα το φαγητό που χρειάζεται λιγότερο χρόνο από το φούρνο.

Χρησιμοποιώντας το grill

Αυτός ο φούρνος πολλαπλών λειτουργιών σας προσφέρει 2 διαφορετικούς τρόπους ψησίματος στο grill με κλειστή την πόρτα του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "grill" τοποθετώντας το φαγητό όσο το δυνατόν κεντρικά στο ταψί ή τη σχάρα. Μπορείτε να τοποθετήσετε ένα ταψί στην πρώτη θέση ψησίματος ώστε να μη στάζει λίπος στον πάτο του φούρνου.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία για ψήσιμο κρεάτων, σας συνιστούμε να ρυθμίσετε τον θερμοστάτη σε υψηλή θερμοκρασία και σε χαμηλότερες ανάλογα με το φαγητό (π.χ. ψάρια ή λαχανικά). Η λειτουργία «grill με αέρα» είναι εξαιρετικά χρήσιμη για το γρήγορο ψήσιμο των τροφίμων, καθώς η κατανομή της θερμότητας επιτρέπει όχι μόνο να ροδίσει η επιφάνεια, αλλά και να μαγειρευτεί το κάτω μέρος. Επιπλέον, μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να ροδίσουν τα φαγητά στο τέλος της διαδικασίας ψησίματος.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, τοποθετήστε το ταψί ή τη σχάρα στη 2η ή 3η θέση ψησίματος από κάτω και στη συνέχεια, για να μην στάξουν λίπος στο κάτω μέρος του φούρνου, τοποθετήστε ένα ταψί στην 1η θέση από κάτω.

Σημαντικό: χρησιμοποιείτε πάντα το grill με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Αυτό θα σας επιτρέψει τόσο να επιτύχετε εξαιρετικά αποτελέσματα όσο και να εξοικονομήσετε ενέργεια (περίπου 10%).

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, σας συμβουλεύουμε να ρυθμίσετε τον θερμοστάτη στους 200°C, καθώς είναι ο πιο αποτελεσματικός τρόπος χρήσης της ψησταριάς, η οποία βασίζεται στη χρήση υπέρυθρων ακτίνων. Ωστόσο, αυτό δεν σημαίνει ότι δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χαμηλότερες θερμοκρασίες, απλώς ρυθμίζοντας το κουμπί του θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Ψήσιμο κέικ

Όταν ψήνετε κέικ, τα βάζετε πάντα σε προθερμασμένο φούρνο. Φροντίστε να περιμένετε μέχρι να προθερμανθεί καλά ο φούρνος. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο για να μην «πέσει» το κέικ.

Ψήσιμο πίτσας



Για καλύτερα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα πίτσας, χρησιμοποιήστε την αντίστοιχη λειτουργία.

- 1 Προθερμάνετε το φούρνο για τουλάχιστον 10 λεπτά.
- 2 Χρησιμοποιήστε ένα ελαφρύ ταψί πίτσας από αλουμίνιο, τοποθετώντας το στη σχάρα που παρέχεται με τον φούρνο.
- 3 Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου όσο ψήνεται η πίτσα.
- 4 Εάν η πίτσα έχει πολλές επικαλύψεις (τρεις ή τέσσερις), σας συνιστούμε να προσθέσετε το τυρί από πάνω στη μέση της διαδικασίας ψησίματος.

Ψήσιμο ψαριών και κρέατος

Όταν μαγειρεύετε λευκό κρέας, πουλερικά και ψάρια, χρησιμοποιήστε ρυθμίσεις θερμοκρασίας από 180°C έως 220°C.

Για κόκκινο κρέας που πρέπει να είναι καλά εξωτερικά ενώ είναι τρυφερό και ζουμερό εσωτερικά, είναι καλή ιδέα να ξεκινήσετε με υψηλή θερμοκρασία (200°C-220°C) για λίγο και μετά να χαμηλώσετε το φούρνο.

Γενικά, όσο μεγαλύτερο είναι το ψητό, τόσο χαμηλότερη είναι η ρύθμιση θερμοκρασίας. Τοποθετήστε το κρέας στο κέντρο του ταψιού ή της σχάρας και τοποθετήστε το ταψί για το λίπος στην κάτω θέση ψησίματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΕΙΔΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ (Kg)	ΠΡΟΘΕΡ- ΜΑΝΣΗ (λεπτά)	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)
	Φέτες ψωμιού	-	4	200	5-10
	Ψητό κοτόπουλο	1.2	10	180	65-75
	Κότσι χοίρου	2.5	7	250	120-125
	Ψάρι ψητό	1.5	10	190	15-20
	Λαχανικά	-	10	200 180	15-20
	Πατατάκια	-	10	200	50-55
	Φέτες ψωμιού	-	4	200	5-10
	Ψητό κοτόπουλο	1.2	10	180	75-80
	Μπιφτέκι	2.5	10	250	25-30
	Κότσι χοίρου	1.5	10	190	100-105
	Ψάρι ψητό	1	10	200	15-20
	Λαχανικά	-	10	180	15-20
	Μικρό κέικ	0.88	10	160	20-25
	Παντεσπάνι	0.68	10	150	30-35
	Μπισκότα	1.1	10	150	35-40
	Μηλόπιτα (Μικρή)	1.45	10	160	65-70
	Πίτσα	-	10	200	15-20
	Πατατάκια	-	10	200	30-35
	Φέτες ψωμιού	-	4	200	6-10
	Ψητό κοτόπουλο	1.2	10	180	65-70
	Beef Patty	2.5	10	250	20-25
	Αγκώνας χοίρου	1.5	10	190	105-110
	Ψάρι ψητό	1	10	200	15-20
	Για προθέρμανση ή ξαναζέσταμα				
	Μικρό κέικ	0.88	10	160	30-35
	Παντεσπάνι	0.68	10	150	40-45
	Μπισκότα	1.1	10	150	20-25
	Πίτσα	-	10	200	20-25
	Πατατάκια	-	10	200	50-55
	Φέτες ψωμιού	-	4	200	10-12
	Ψητό κοτόπουλο	1.2	10	180	75-80
	Μικρό κέικ	0.88	10	160	20-25
	Παντεσπάνι	0.68	10	150	35-40
	Μπισκότα	1.1	10	150	20-25
	Μηλόπιτα (Μικρή)	1.45	10	160	65-70
	Μηλόπιτα (Μεγάλη)	2.4	10	180	40-45
	Πίτσα	-	10	200	15-20
	Πατατάκια	-	10	200	35-40
	Φέτες ψωμιού	-	4	200	10-15
	Ψητό κοτόπουλο	1.2	10	180	80-85

	Ψάρι ψητό	1	10	200	15-20
	Μικρό κέικ	0.88	10	160	20-25
	Παντεσπάνι	0.68	10	150	35-40
	Μπισκότα	1.1	10	150	25-30
	Μηλόπιτα (Μικρή)	1.45	10	160	60-65
	Μηλόπιτα (Μεγάλη)	2.4	10	180	40-45
	Πατατάκια	-	10	200	35-40
	Φέτες ψωμιού	-	4	200	10-15
	Ψητό κοτόπουλο	1.2	10	180	65-70
	Ψάρι ψητό	1	10	200	15-20
	Μικρό κέικ	0.88	10	160	20-25
	Παντεσπάνι	0.68	10	150	30-35
	Πίτσα	-	10	200	20-25
	Πατατάκια	-	10	200	35-40
	Φέτες ψωμιού	-	4	200	5-10
	Ψητό κοτόπουλο	1.2	10	180	65-70
	Ψάρι ψητό	1	10	200	15-20

Σημείωση: Εάν το φαγητό χρειάζεται «γύρισμα», προσαρμόστε ανάλογα και τον χρόνο ψησίματος.

Σημείωση: Οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τα υλικά και τη συνταγή.

Ασφαλής χρήση της συσκευής

Για την αποτελεσματική και ασφαλή χρήση της συσκευής, σας συνιστούμε να κάνετε τα εξής:

- Καλέστε μόνο εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό για την εγκατάσταση και επισκευή.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα γνήσια ανταλλακτικά.
- Κατά το χειρισμό της συσκευής, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε πάντα τις προβλεπόμενες λαβές που είναι εσοχές στα πλαϊνά του φούρνου.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για μη επαγγελματική, οικιακή χρήση και οι λειτουργίες της δεν πρέπει να αλλάζουν.
- Αυτές οι οδηγίες ισχύουν μόνο για τις χώρες των οποίων τα σύμβολα εμφανίζονται στο εγχειρίδιο και στην πινακίδα χαρακτηριστικών.
- Το ηλεκτρικό σύστημα αυτής της συσκευής μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ασφάλεια μόνο όταν είναι σωστά συνδεδεμένο σε εγκατάσταση με γείωση, σύμφωνα με τα τρέχοντα πρότυπα ασφαλείας.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη χρήση η συσκευή ζεσταίνεται. Πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε να αποφεύγεται η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
- ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για χρήση από ενήλικες. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΝΑ ΧΕΙΡΙΖΟΝΤΑΙ Ή ΝΑ ΠΑΙΖΟΥΝ ΜΕ ΑΥΤΟΝ.
- Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ θερμά κατά τη χρήση και αρκετό χρόνο μετά τη χρήση της. Για την αποφυγή εγκαυμάτων μην αγγίζετε και κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Όταν χειρίζεστε σκεύη μαγειρέματος (π.χ. ταψιά ή σχάρα), φοράτε πάντα προστατευτικά γάντια μαγειρέματος.

- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για το σκοπό που προορίζεται (οικιακή χρήση - για μαγείρεμα).
- Ελέγξτε την καλή κατάσταση της συσκευής μετά την αποσυσκευασία της.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο εάν δεν λειτουργεί σωστά και πριν τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Όταν μείνει αχρησιμοποίητη, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Πάντα πιάνετε τη λαβή της πόρτας του φούρνου στο κέντρο γιατί τα άκρα της μπορεί να είναι πολύ θερμά κατά τη χρήση.
- Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για τυχόν ζημιές που οφείλονται σε: λανθασμένη εγκατάσταση, ακατάλληλη, εσφαλμένη και παράλογη χρήση.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από εξειδικευμένο τεχνικό για να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι για την ασφάλεια.
- Η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.

Αποφύγετε τα ακόλουθα:

- άγγιγμα της συσκευής με βρεγμένα χέρια ή αν στο πάτωμα υπάρχουν νερά.
- χρήση της συσκευής όταν είστε ξυπόλητοι.
- Τράβηγμα του καλωδίου για να την αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- ακατάλληλες ή επικίνδυνες λειτουργίες.
- παρεμπόδιση της σχισμής εξαερισμού ή απαγωγής θερμότητας.
- καλώδια τροφοδοσίας να έρθουν σε επαφή με τα θερμά μέρη της συσκευής.
- έκθεση της συσκευής σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες όπως βροχή ή συνεχόμενο ηλιακό φως.
- χρήση του φούρνου για σκοπούς αποθήκευσης.
- χρήση εύφλεκτων υγρών κοντά στη συσκευή.
- χρήση πολύπριζων, ή/και καλωδίων επέκτασης.
- προσπάθεια εγκατάστασης ή επισκευής της συσκευής χωρίς τη συνδρομή ειδικευμένου τεχνικού.

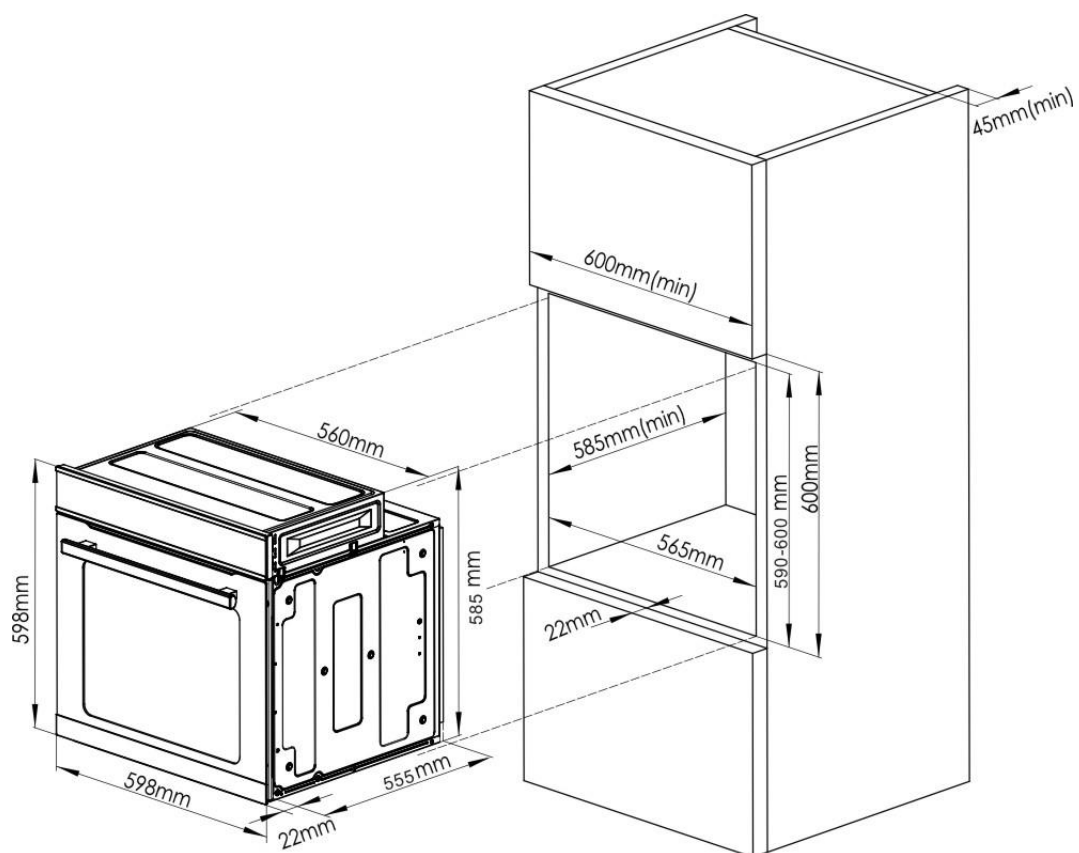
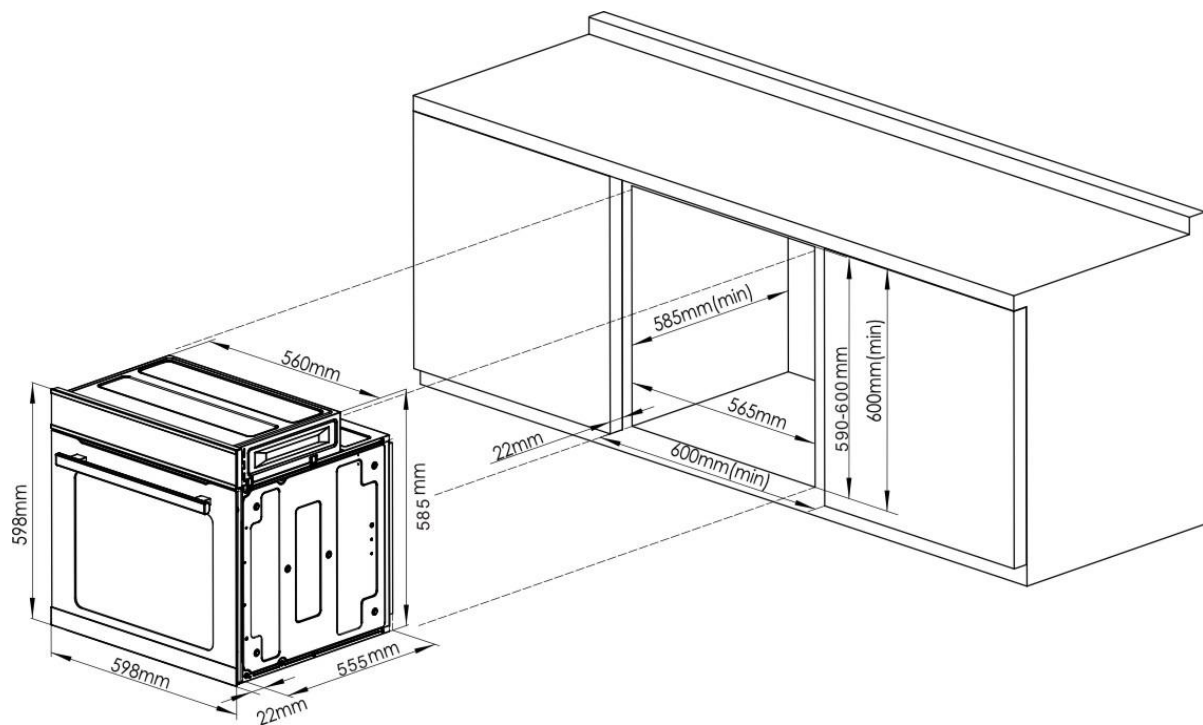
Εγκατάσταση

Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για εσφαλμένη εγκατάσταση και τις πιθανές ζημιές που μπορούν να προκληθούν λόγω αυτής.

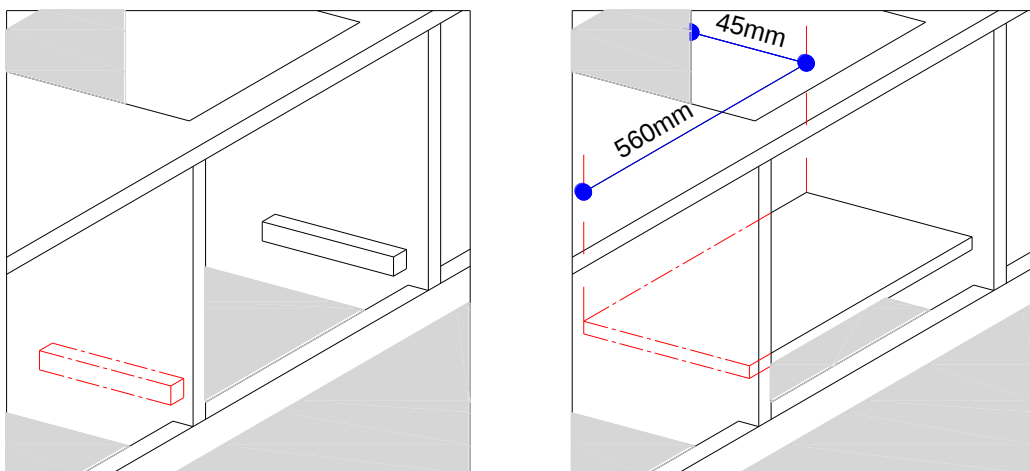
Σημαντικό: η παροχή ρεύματος στη συσκευή πρέπει να διακοπεί πριν γίνουν οποιεσδήποτε ρυθμίσεις ή εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης.

Για να διασφαλιστεί ότι η εντοιχιζόμενη συσκευή σας λειτουργεί σωστά, το ντουλάπι στο οποίο θα γίνει ο εντοιχισμός, πρέπει να είναι κατάλληλο. Το παρακάτω σχήμα δίνει τις διαστάσεις της αποκοπής για εγκατάσταση κάτω από τον πάγκο ή σε μια μονάδα ντουλαπιού τοίχου.

ΣΧΕΔΙΟ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΥ



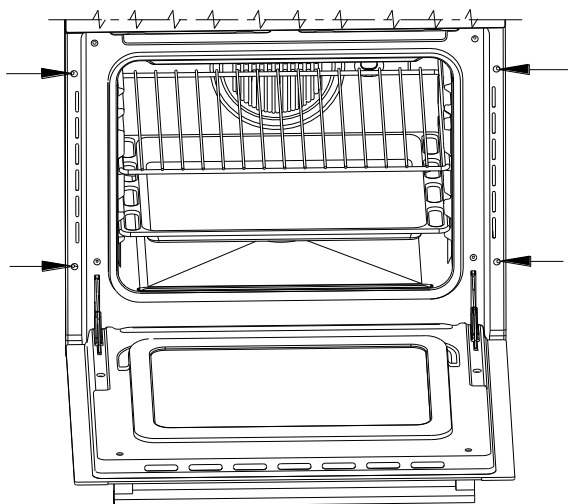
Για να εξασφαλιστεί επαρκής αερισμός, πρέπει να αφαιρεθεί το πίσω πλαίσιο της μονάδας ντουλαπιού. Η τοποθέτηση του φούρνου έτσι ώστε να στηρίζεται σε δύο λωρίδες ξύλου είναι προτιμότερο. Εάν ο φούρνος στηρίζεται σε συνεχή, επίπεδη επιφάνεια, πρέπει να υπάρχει άνοιγμα τουλάχιστον 45x560 mm, όπως φαίνεται στην επόμενη εικόνα.



Τα πάνελ των παρακείμενων ντουλαπιών πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Ειδικότερα, τα ντουλάπια με εξωτερικό καπλαμά πρέπει να συναρμολογούνται με κόλλες που αντέχουν θερμοκρασία έως και 100°C

Σύμφωνα με τα τρέχοντα πρότυπα ασφαλείας, η επαφή με τα ηλεκτρικά μέρη του φούρνου θα πρέπει να αποφεύγεται.

Για να στερεώσετε τον φούρνο στο ντουλάπι, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και στερεώστε με 4 μεταλλικές βίδες στις 4 οπές που βρίσκονται στην περίμετρο του πλαισίου, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



Τεχνικές προδιαγραφές

Χωρητικότητα φούρνου

75 L

Τάση / συχνότητα λειτουργίας:

220-240V 50/60Hz 2000W

<CE >

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τις ακόλουθες οδηγίες της ΕΕ:

-2006/95/ΕΚ (Χαμηλή τάση) και επακόλουθες τροποποιήσεις

-2004/108/ΕΚ (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και επακόλουθες τροποποιήσεις

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Αυτό το προϊόν επισημαίνεται με το σύμβολο στην επιλεκτική διαλογή απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αυτό σημαίνει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα οικιακά απορρίμματα αλλά πρέπει να υποστηρίζεται από σύστημα επιλεκτικής συλλογής προς ανακύκλωση, σύμφωνα με την Οδηγία 2002/96/ΕΚ. Στη συνέχεια θα ανακυκλωθεί ή θα αποσυναρμολογηθεί για να ελαχιστοποιηθούν οι επιπτώσεις στο περιβάλλον, καθώς τα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά προϊόντα είναι δυνητικά επικίνδυνα για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω της παρουσίας επικίνδυνων ουσιών.

ΕΙΣΑΓΩΓΕΑΣ

THERMOGATZ MON. A.E.

www.thermogatz.gr

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ