

11227.3eEHpTsDHbUtX / MTS 140 IX

(F) NOTICE D'UTILISATION
(EL) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

CHER CLIENT,

La cuisinière est un mariage réussi de facilité d'utilisation et d'efficacité. Après avoir lu la présente notice, vous pourrez utiliser votre cuisinière en toute simplicité.

Chaque cuisinière qui sort de notre usine est soigneusement contrôlée avant son emballage. Nos employés vérifient leur sécurité et fonctionnalité sur les postes de contrôle.

*Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'installer la cuisinière.
Suivez les instructions de la notice pour éviter une mauvaise utilisation de l'appareil.*

*Conservez la notice dans un endroit facilement accessible.
Suivez les consignes de sécurité pour éviter les accidents.*

Attention !

Lisez attentivement la présente notice avant d'utiliser la cuisinière.

La cuisinière est uniquement destinée à l'usage domestique habituel.

Le producteur se réserve le droit d'effectuer toute modification n'affectant pas le fonctionnement de l'appareil.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité.....	4
Description du produit.....	8
Installation.....	10
Fonctionnement.....	12
Cuisson dans le four – conseils pratiques.....	20
Plats de test.....	23
Nettoyage et entretien de la cuisinière.....	25
Comment procéder en cas de panne.....	29
Données techniques.....	30

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. L'appareil ainsi que ses parties accessibles sont chauds durant l'utilisation. Face au risque de brûlure par simple contact, l'utilisateur doit faire preuve d'une vigilance particulière. En l'absence de personnes responsables, les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil.

Le présent appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, des personnes handicapées physiques, sensorielles ou intellectuelles, ou alors des débutants si ces personnes sont encadrées ou si elles se conforment aux consignes d'utilisation de l'appareil communiquées par une personne responsable de leur sécurité. Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage ainsi que la maintenance de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il est recommandé de ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Quand vous utilisez l'appareil, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Gardez les enfants à distance .

Attention. Ne pas utiliser des toiles abrasives ou des outils métalliques coupants pour le nettoyage de la porte en verre, cette pratique entraînant le rayage de la surface, voire à terme la fissuration du verre.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

Attention. Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

L'utilisation d'appareils de nettoyage fonctionnant à la vapeur est formellement proscrite en hygiène de l'appareil.

Risque de brûlure ! De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte du four. Ouvrez la porte du four avec précaution lors de la cuisson ou à la fin de la cuisson. Ne vous penchez pas au-dessus de la porte du four lors de son ouverture. Rappelez-vous qu'en fonction de la température, la vapeur peut être invisible.



- En branchant les appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que leurs éléments ou le câble d'alimentation ne soient pas en contact avec le four ou la plaque en fonctionnement car l'isolation de ces appareils ne protège pas contre les hautes températures.
- Ne posez pas de récipients dont le poids dépasse 15 kg sur la porte ouverte du four.
- Évitez d'utiliser des poudres de nettoyage ou une éponge abrasive pour nettoyer la vitre de la porte ; cela risquerait de rayer la surface provoquant les fissures du verre.
- Il est interdit d'utiliser la cuisinière dont le fonctionnement technique est incorrect. Toutes les réparations doivent être effectuées par des personnes ayant des qualifications adéquates.
- En cas de détection d'une défaillance technique, il faut débrancher obligatoirement l'appareil et avertir un point de Service Après Vente.
- Suivez obligatoirement les consignes et les prescriptions incluses dans la notice. Les personnes qui n'ont pas lu la notice ne peuvent pas utiliser la cuisinière.
- Faites particulièrement attention aux enfants et tenez-les éloignés de l'appareil en fonctionnement.
- L'appareil a été conçu uniquement en tant que l'appareil destiné à la cuisson. Toute autre utilisation (par exemple pour le chauffage d'ambiances) est contraire à sa destination et peut être dangereuse.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE



L'utilisation responsable de l'énergie apporte non seulement des économies au budget du ménage mais permet aussi de préserver l'environnement. C'est pourquoi, il est important d'économiser l'énergie électrique. Comment utiliser économiquement la cuisinière

● **Utilisez les casseroles dont le diamètre du fond correspond aux surfaces chauffantes.**

Évitez d'utiliser des récipients plus petits.

● **Utilisez le four pour préparer des quantités de plats assez grandes.**

Pour préparer 1 kg de viande, utilisez plutôt la vitrocéramique ; ceci est plus économique.

● **Utilisez la chaleur accumulée du four.**

Si le temps de préparation dépasse 40 minutes, il faut éteindre le four 10 minutes avant la fin de cuisson.

 **Pour les grillades, utilisez une chaleur tournante et fermez la porte du four**

● **Veillez à bien fermer la porte du four.**

Les salissures sur les joints de la porte font perdre la chaleur. Il est recommandé de les éliminer immédiatement.

● **Évitez d'encastrer la cuisinière à proximité des réfrigérateurs/congérateurs.**

Vous risquez de faire augmenter la consommation de l'énergie.

DÉBALLAGE



L'appareil a été mis sous emballage pour éviter les endommagements pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, veuillez enlever les éléments d'emballage de façon à assurer la préservation

de l'environnement.

Tous les matériaux utilisés pour emballer l'appareil ne nuisent pas à l'environnement, ils sont entièrement recyclables et ont été marqués d'un symbole approprié.

Attention ! Lors du déballage, ne pas laisser les éléments d'emballage (sachets plastiques, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

RETRAIT D'EXPLOITATION



Après la fin de la période d'utilisation, l'appareil ne peut pas être traité comme un déchet ménager normal ; il doit être transmis au point de collecte et de recyclage des appareils électriques

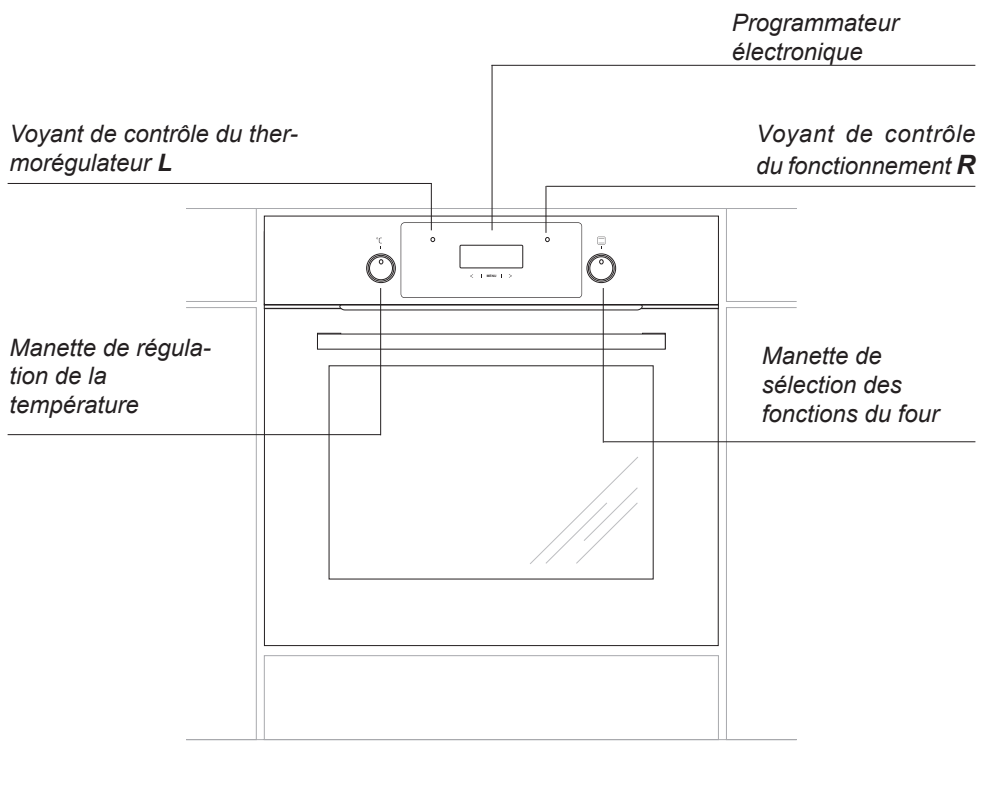
et électroniques. Le symbole

approprié a été apposé sur le produit et reproduit dans l'instruction et sur l'emballage pour en informer.

L'appareil est fabriqué à partir de matières recyclables qui peuvent être réutilisées conformément à leur étiquetage. Les recyclages et autres formes d'utilisation des appareils hors exploitation permettent de contribuer à la préservation de l'environnement.

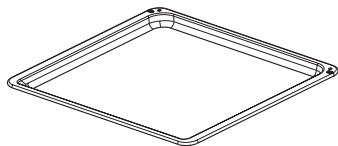
Les informations sur les points de ramassages des appareils hors exploitation sont fournies par les autorités communales.

DESCRIPTION DU PRODUIT

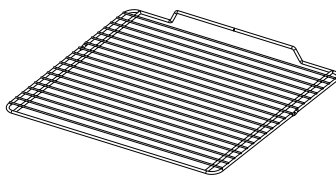


CARACTÉRISTIQUE DU PRODUIT

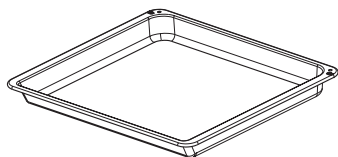
Équipement de la cuisinière – récapitulatif :



*Plat à rôtissage**

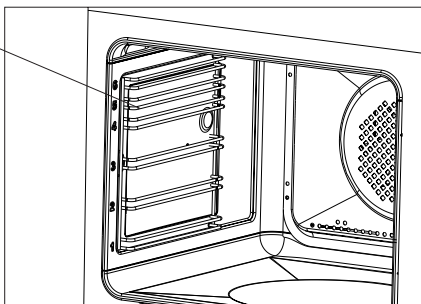


grille pour grillades
(grille à gratiner)



*Plat à pain**

Gradins fils
de la paroi latérale

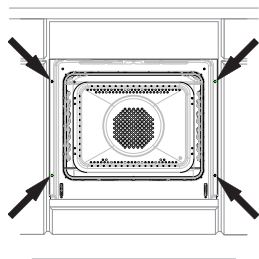


**en fonction du modèle*

INSTALLATION

Installation du four.

- Le four devrait être un endroit sec et bien aéré, avec une ventilation efficace. La disposition de la cuisinière devrait garantir un accès libre à tous les éléments de commande.
- Le four est encastrée dans la classe Y, l'une des cotes d'encastrement peut donc être un meuble haut ou un mur. Les revêtements et les colles utilisés pour fabriquer les meubles où la cuisinière sera encastrée doivent résister à une température de 100 °C. Si cette condition n'est pas remplie, les surfaces des meubles risquent d'être déformées et les revêtements – de se détacher.
- Préparez une découpe dans un meuble à encastrer selon les dimensions indiquées sur l'image,
- Insérez le four entièrement dans la découpe et vissez quatre vis (dans les endroits indiqués sur le dessin) pour le protéger de glissements.



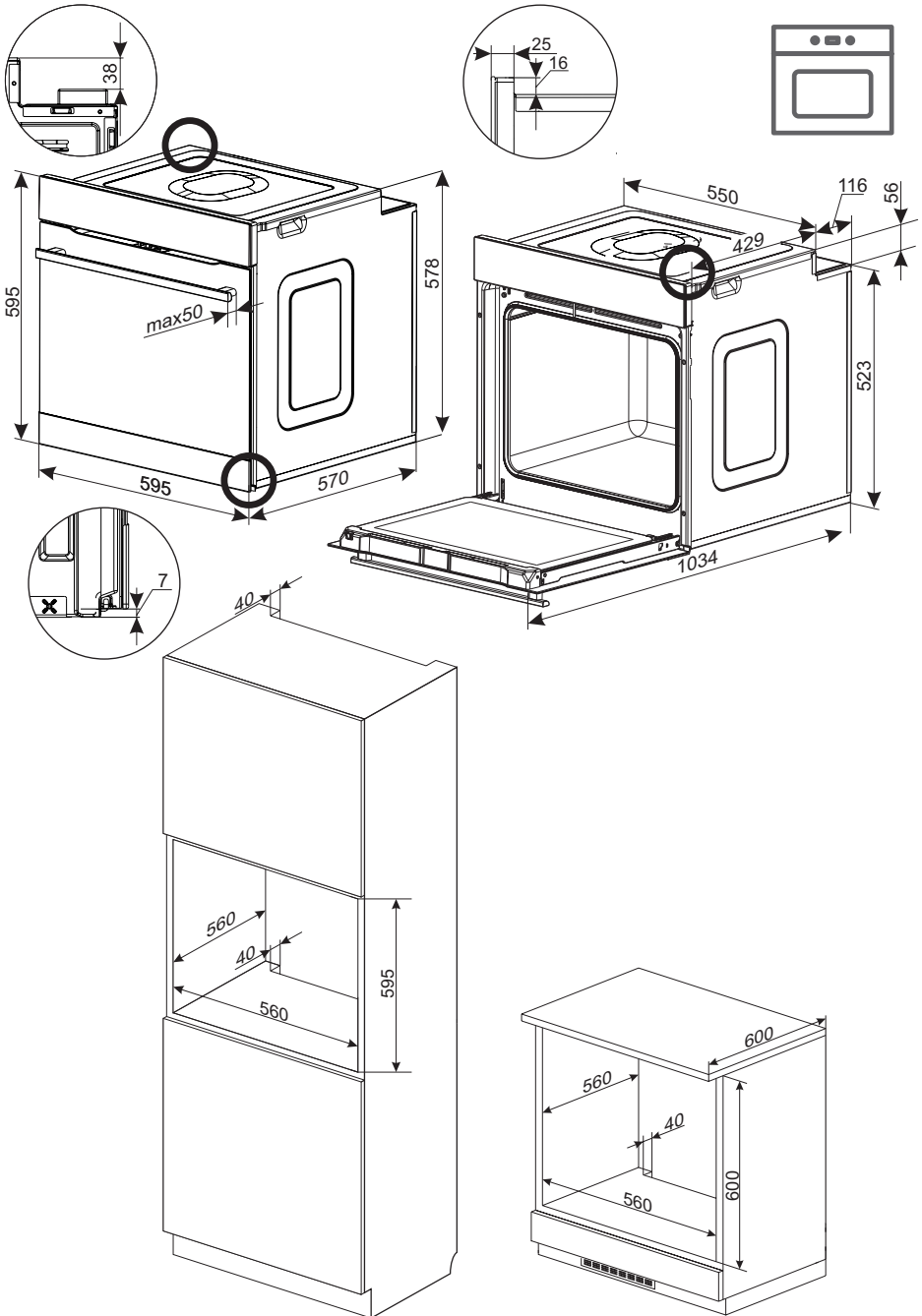
Raccordement électrique

- Le four doit être alimentée par un courant alternatif monophasé (220-240V 1 N~50/60 Hz) et équipée d'un cordon d'alimentation de 3 x 1,5 mm² de longueur d'environ 1,5 m avec une prise de courant dotée d'une mise à la terre.
- La prise de raccordement de l'installation électrique doit être dotée d'une terre et ne peut pas se trouver au-dessus de la cuisinière. Une fois la cuisinière installée, la prise de raccordement de l'installation électrique doit être facilement accessible à l'utilisateur.
- Avant de brancher la cuisinière à la prise, il faut vérifier que :
 - le coupe-circuit et l'installation électrique supportent la charge de la cuisinière,
 - l'installation électrique est équipée d'un système efficace de mise à la terre, correspondant aux normes et réglementations actuelles,
 - la prise est facilement accessible.

Attention!

Dans le cas où la conduite d'alimentation non détachable serait endommagé, pour éviter le risque elle devrait être échangée chez le fabricant ou aux centres de service après-vente ou par des techniciens qualifiés.

INSTALLATION



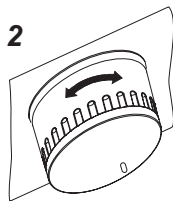
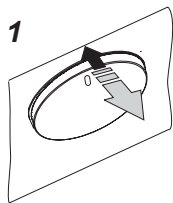
FONCTIONNEMENT

Avant la première mise en route du four

- enlever les éléments de l'emballage, nettoyer la chambre du four des produits de conservation
- retirer l'équipement du four et le laver à l'eau chaude avec du liquide-vaisselle
- mettre en marche la ventilation dans la pièce ou ouvrir la fenêtre
- chauffer le four (à la température de 250°C pendant 30 min. environ), éliminer les salissures et nettoyer soigneusement (voir chapitre : Fonctionnement du programmeur et commande du four).

Les sélecteurs rotatifs se trouvent dans le panneau de commande, afin de choisir une fonction, il faut :

1. délicatement pousser le sélecteur rotatif et le lâcher,
2. mettre sur la fonction choisie. Le marquage du sélecteur rotatif sur son pourtour répond aux fonctions réalisées par le four.



Attention !

Dans les fours équipés d'un programmeur électronique Ts, après le branchement au réseau, dans le pôle du panneau d'affichage, l'heure „0.00” apparait en pulsations cycliques.

Il faut enregistrer l'heure actuelle dans le programmeur (Voir L'utilisation du programmeur). L'absence de réglage de l'heure actuelle rend impossible le fonctionnement du four.

Important !

Le programmeur électronique Ts est équipé de sensors fonctionnant par le toucher avec le doigt sur des surfaces indiquées.

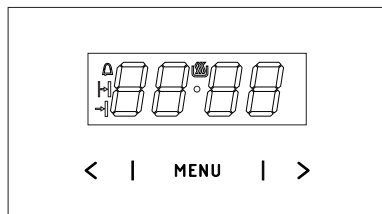
Chaque modification de commande du sensor est validée par un signal sonore.

Les surfaces des sensors doivent être maintenues propres.

Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

FONCTIONNEMENT

Fonctionnement du panneau de commande



- MENU** - senseur de sélection du mode de fonctionnement
- >** - senseur plus
- <** - senseur moins
- symbole prêt
- symbole du minuteur
- symbole de la durée
- symbole de la fin de cuisson

Réglage de l'heure actuelle

Après la connexion au réseau ou la reconnexion après une panne de courant, l'écran affiche le message 0.00 qui clignote,



- appuyer et maintenir le senseur **MENU** (ou simultanément les senseurs **</>**) jusqu'à l'apparition du symbole sur l'afficheur, le point sous le symbole clignote,
- régler l'heure dans les 7 secondes qui suivent, en utilisant les senseurs **</>**.

Après le réglage de l'heure, au bout de 7 secondes environ, les nouvelles données sont sauvegardées et le point sous le symbole cesse de clignoter.

La modification de l'heure peut être effectuée plus tard en appuyant simultanément sur les senseurs **</>**, lorsque le point sous le symbole clignote, il est possible de modifier l'heure actuelle.

Attention !

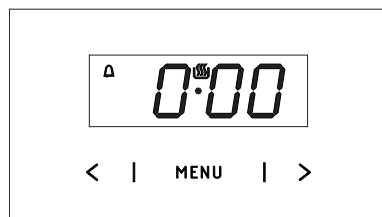
Le four peut être mis en marche après l'apparition du symbole sur l'afficheur.

Minuteur

Il est possible d'activer le minuteur à tout moment, indépendamment des autres fonctions activées ou non. Le décompte se fait de 1 minutes à 23 heures 59 minutes.

Pour régler le minuteur il faut :

- appuyer sur le senseur **MENU**, le symbole clignote



- régler le minuteur à l'aide des senseurs **</>**, l'afficheur indique le temps réglé sur le minuteur et la fonction activée une fois le temps réglé écoulé, un signal sonore est émis et le symbole clignote,
- appuyer et maintenir pressé le senseur **</>** ou **MENU** pour désactiver le signal sonore, le symbole s'éteint et l'afficheur affichera l'heure actuelle après environ 7 secondes.


Attention !

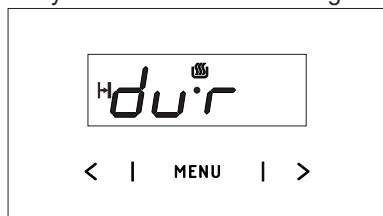
Si le signal sonore n'est pas désactivé manuellement, il s'arrête automatiquement après environ 7 minutes.

FONCTIONNEMENT

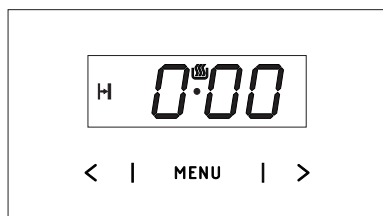
Fonctionnement semi-automatique




Pour éteindre le four à une heure fixée au préalable, il faut :



- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur les positions choisies du mode de fonctionnement du four,
- appuyer sur le senseur **MENU** jusqu'à ce que l'afficheur affiche brièvement *dur* et le symbole  commence à clignoter,



- régler la durée de cuisson requise à l'aide des senseurs **</>**, dans une étendue de 1 minute à 10 heures.




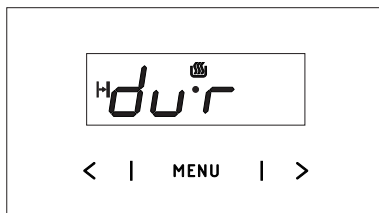
Le temps réglé est sauvegardé après environ 7 secondes, l'afficheur indique de nouveau l'heure actuelle et le symbole  est allumé. Une fois le temps réglé écoulé, le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et les symboles  et  clignotent,


- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur la position éteint,
- appuyer et maintenir pressé le senseur **</>** ou **MENU** pour éteindre le signal sonore, les symboles  et  s'éteignent et après environ 7 secondes, l'afficheur affichera l'heure actuelle.

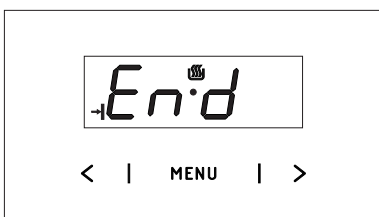
Fonctionnement automatique

Si le four doit se mettre en marche pour une durée déterminée et à s'éteindre à une heure fixe, régler la durée de cuisson et ensuite l'heure de la fin de cuisson :

- appuyer sur le senseur **MENU** jusqu'à ce que l'afficheur affiche brièvement *dur* et le symbole  commence à clignoter,





- régler la durée de cuisson requise à l'aide des senseurs **</>** comme pour le mode semi-automatique,
- appuyer sur le senseur **MENU** jusqu'à ce que l'afficheur affiche brièvement *End* et le symbole  commence à clignoter,









- régler l'heure de la fin de cuisson à l'aide des senseurs **</>**, l'heure peut être différée à 23 heures et 59 minutes au maximum,



FONCTIONNEMENT

- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur les positions choisies du mode de fonctionnement du four. Les symboles  |  sont activés, le four se met en marche selon la durée de cuisson et l'heure de la fin de cuisson réglées (p.ex. la durée de cuisson est réglée sur 1 heure et l'heure de la fin de cuisson sur 14:00, le four se met automatiquement en marche à 13:00).

Une fois la cuisson terminée (l'heure de la fin de cuisson atteinte), le four s'éteint automatiquement, un signal sonore est émis et les symboles  et  clignotent,



- régler les boutons régulateurs des fonctions du four et de la température sur la position éteint,
- appuyer et maintenir pressé le senseur  /  ou MENU pour éteindre le signal sonore, les symboles  et  s'éteignent, et après environ 7 secondes, l'afficheur affiche l'heure actuelle.





Suppression des réglages

Il est possible de supprimer le réglage du minuteur ou du mode automatique à tout moment.

Suppression des réglages du mode automatique :



- appuyer simultanément sur les senseurs  / ,

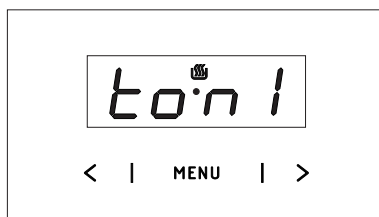
Suppression des réglages du minuteur :





- à l'aide du senseur MENU sélectionner la fonction du minuteur,
- appuyer de nouveau sur les senseurs  / ,

Modification de la tonalité du signal sonore

La tonalité du signal sonore peut être modifiée de la manière suivante :

- appuyer simultanément sur les senseurs  / ,
- à l'aide du senseur MENU sélectionner la fonction *tonalité*, les indications sur l'afficheur clignotent :



- à l'aide des senseurs  /  choisir la tonalité :
dans une étendue de 1 à 3 à l'aide du senseur 
dans une étendue de 3 à 1 à l'aide du senseur .

FONCTIONNEMENT

Modification de la luminosité de l'afficheur

Il est possible de modifier la luminosité de l'afficheur dans une étendue de 1 à 9, où 1 correspond au réglage le plus sombre et 9 au réglage le plus claire. Les nouvelles valeurs sont introduites si l'horloge n'est pas active (à savoir l'utilisateur n'a touché aucun senseur pendant au moins 7 secondes).

La luminosité de l'afficheur peut être modifiée de la manière suivante :

- appuyer simultanément sur les senseurs < / > ,
- À l'aide du senseur **MENU**, sélectionner la fonction *bri* (une première pression fait passer au mode *tonalité* et la deuxième au mode *bri*).



- à l'aide des senseurs < / > choisir le degré de luminosité :
dans une étendue de 1 à 9, à l'aide du senseur >
dans une étendue de 9 à 1, à l'aide du senseur < .

Attention !

Si l'horloge est activée, (à savoir l'utilisateur n'a touché aucun senseur pendant au moins 7 secondes), la luminosité est maximale.

Mode nocturne

Entre 22:00 et 6:00, l'afficheur diminue automatiquement la luminosité.

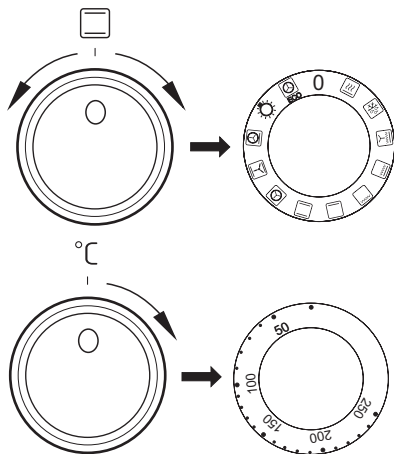
FONCTIONNEMENT

Four avec circuit d'air forcé (chaleur tournante + ventilateur)

Il est possible de chauffer le four à l'aide de la chaleur de sole et de voûte, du grilloir et de la chaleur tournante. Le four est réglé à l'aide de la manette de fonctions et de la manette de régulation de la température. Pour programmer le four, il faut mettre la manette sur la position choisie, ainsi que les manettes de régulation de la température – il faut positionner la manette sur la température sélectionnée.

Les sélecteurs rotatifs se trouvent dans le panneau de commande, afin de choisir une fonction, il faut :

- délicatement pousser le sélecteur rotatif et le lâcher,
- mettre sur la fonction choisie. Le marquage du sélecteur rotatif sur son pourtour répond aux fonctions réalisées par le four.



Pour arrêter le four, il faut mettre les deux manettes sur la position „●” / „0”.

Attention !

Lors du choix d'une fonction (chaleur, etc.), le four est mis en marche une fois la température sélectionnée.

0 Réglage zéro



Chauffage rapide

La résistance chaleur tournante et le grill.

Utilisation pour le préchauffage du four.



Décongélation

Seul le ventilateur se met en marche, sans utiliser aucune résistance.



Grilloir renforcé

(Grilloir et chaleur de voûte)

Lorsque vous sélectionnez la fonction GRIL RENFORCÉ, le grill fonctionne en même temps que la chaleur de voûte. Cette fonction permet d'obtenir une température plus élevée dans la partie haute du four pour griller plus efficacement des quantités plus grandes.



Gril renforcé (super grill)

Allumer la fonction du „gril renforcé” permet de mener la fonction de grill avec le radiateur supérieur allumé. Cette fonction permet d'obtenir une plus grande température dans la partie supérieure du four ce qui aide à obtenir une couleur plus dorée des plats en permettant aussi de cuire de plus grandes portions.



Gril allumé

On utilise le „grillage” superficiel pour griller les petites portions de viande : des steaks, des escalopes, des poissons, des toasts, des saucisses, des gratins (l'épaisseur du plat grillé ne doit pas dépasser les 2-3 cm, durant la cuisson il faut les retourner sur l'autre côté).

FONCTIONNEMENT



Radiateur inférieur allumé

Sur cette position du sélecteur rotatif, le four réalise le chauffage uniquement en utilisant le radiateur inférieur. Cuisson des gâteaux du dessous (p.ex. les gâteaux humides et fourrés de fruits).



Radiateur supérieur et inférieur allumés

Le réglage du sélecteur rotatif sur cette position permet de réaliser le chauffage du four à l'aide de la méthode conventionnelle. Cela convient parfaitement pour cuire des gâteaux, des viandes, des poissons, des pains, des pizzas (il est nécessaire de chauffer préliminairement le four en utilisant des plaques foncées), cuisson sur un niveau.



Chaleur tournante allumée

Le réglage du sélecteur rotatif sur la fonction „chaleur tournante allumée” permet de réaliser le chauffage du four de façon forcée à l'aide du thermoventilateur se trouvant dans l'endroit central de la paroi arrière du caisson du four. Par rapport au four conventionnel, on utilise des températures de cuisson plus basses.

L'utilisation de cette méthode de chauffage permet une circulation uniforme de la chaleur autour du met se trouvant dans le four.



Ventilateur allumé et radiateur supérieur et inférieur.

Dans cette position du sélecteur rotatif, le four réalise la fonction gâteau. Four conventionnel avec ventilateur (fonction conseillée lors de la cuisson).



Chaleur tournante et radiateur allumés

Sur cette position du sélecteur rotatif le four réalise la fonction de chaleur tournante et de radiateur inférieur allumé ce qui provoque une augmentation de la température du dessous de la cuisson. Grand nombre de chaleur apporté du dessous de la cuisson, pâtes humides, pizzas.



Eclairage indépendant du four

En réglant le sélecteur rotatif sur cette position, nous obtenons l'éclairage du caisson du four.



ECO

Chaleur tournante eco

Cette fonction permet de chauffer les plats de manière optimisée pour permettre l'économie d'énergie. Sur cette position, l'éclairage du four est éteint.

Lorsque vous allumez le four, deux voyants de contrôle, **R** et **L**, s'allument. Le voyant **R** de contrôle signale le fonctionnement du four. Si le voyant **L** de contrôle s'éteint, le four a atteint la température demandée. A moins que les recettes culinaires recommandent de mettre le plat dans un four préchauffé, il est nécessaire de le faire seulement après que le voyant **L** de contrôle se soit éteint. Lors de la cuisson, le voyant **L** s'allume et s'éteint périodiquement (maintien de la température à l'intérieur du four). Le voyant **R** de contrôle peut également rester allumé lorsque la manette est mise sur la position « Eclairage du four ».




FONCTIONNEMENT

Utilisation du grilloir

Beim Grillen wird das Gericht mittels der Infrarotstrahlen vom erhitzten Grillheizelement zubereitet.

Pour mettre en marche le grilloir :

Immettez la manette du four sur la position

- marquée du symbole   
- chauffez le four pendant environ 5 minutes (la porte du four doit être fermée),
- mettez le plat au four, dans les gradins appropriés ; lorsque vous utilisez une grille pour les grillades, insérez un plat lèche-frites
- directement sous la grille, il recueille les graisses des grillades,

Pour la fonction gril et supergril nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 220°C et pour la fonction sur 190°C.

Attention !

Pour la cuisson en fonction , la porte du four doit être fermée.

Quand vous utilisez la fonction, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes.

Gardez les enfants à distance !

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Cuissons

- il est recommandé d'utiliser les plats fournis avec la cuisinière pour la cuisson des pâtisseries,
- les cuissons peuvent être aussi effectuées dans les moules disponibles sur le marché (il faut les poser sur la grille), **pour les cuissons, optez plutôt pour les moules noirs qui permettent de réduire le temps de cuisson,**
- il n'est pas recommandé d'utiliser les moules à surface claire et brillante en mode de cuisson conventionnelle (chaleur de voûte + de sole), avec ce type des moules, les plats risquent de ne pas être assez cuits en dessous,
- vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, le préchauffage du four n'est pas nécessaire, en ce qui concerne les autres modes de cuisson, il faut préchauffer le four avant d'y mettre le plat,
- avant de sortir une pâtisserie du four, vérifiez la qualité de la cuisson à l'aide d'une baguette en bois (si la pâtisserie est prête, la baguette doit ressortir propre et sèche),
- il est recommandé de laisser la cuisson au four pendant environ 5 minutes après avoir arrêté le four,
- si vous utilisez la fonction de la chaleur tournante, les températures de cuisson sont d'habitude de 20–30 degrés plus basses que pendant le mode de cuisson conventionnel (avec la chaleur de voûte et de sole),
- les paramètres des cuissons dans les tableaux sont indiqués à titre d'exemple et peuvent être modifiés selon l'expérience et les goûts culinaires de l'utilisateur,
- si les informations précisées dans les recettes diffèrent considérablement des valeurs indiquées dans la notice d'utilisation, veuillez suivre les consignes de la notice.

Rôtissage







- les viandes dont le poids excède 1 kg doivent être préparées dans le four, il est recommandé de préparer les morceaux plus petits sur les brûleurs gaz de la cuisinière,
- utilisez les récipients résistants à la chaleur pour le rôtissage, les poignées de ces récipients doivent être également résistantes aux hautes températures,
- si vous utilisez les grilles pour le rôtissage, placez le plat à rôtissage avec une petite quantité d'eau au niveau le plus bas,
- au moins une fois pendant la cuisson, tournez la viande, nappez-la avec du jus ou de l'eau chaude et salée (n'ajoutez pas d'eau froide dans le plat).

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

La fonction de cuisson – chaleur tournante ECO


















- en utilisant la fonction chaleur tournante ECO, la cuisson optimisée se met en route pour économiser de l'énergie lors de la préparation des aliments.
- la durée de cuisson ne peut être réduite par un réglage plus élevé de la température, le préchauffage du four avant la cuisson est également déconseillé
- ne pas modifier le réglage de la température ni ouvrir la porte pendant la cuisson.

Paramètres recommandés lors de l'utilisation de la fonction chaleur tournante ECO

Type de cuissons Plat	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Durée (min.)
Biscuit	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Poisson	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Bœuf	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Agneau	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Poulet	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

CUISSON DANS LE FOUR – CONSEILS PRATIQUES

Four avec circuit d'air forcé (chaleur tournante + ventilateur)

Type de plat/ cuisson	Fonction du four	Température (°C)	Niveau	Temps (min.)
Biscuit		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Gâteau à la levure / gâteau quatre-quarts		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Poisson		210 - 220	2	45 - 60
Poisson		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Poisson		190	2 - 3	60 - 70
Saucisses		220	4	14 - 18
Bœuf		225 - 250	2	120 - 150
Bœuf		160 - 180	2	120 - 160
Agneau		160 - 230	2	90 - 120
Agneau		160 - 190	2	90 - 120
Poulet		180 - 190	2	70 - 90
Poulet		160 - 180	2	45 - 60
Poulet		175 - 190	2	60 - 70
Légumes		190 - 210	2	40 - 50
Légumes		170 - 190	3	40 - 50

Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.











¹⁾Préchauffer le four vide

²⁾Les durées sont indiquées pour des produits dans de petits moules

Attention : Les paramètres sont indiqués dans le tableau à titre indicatif et peuvent être modifiés selon votre propre expérience et préférences.

PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Cuisson de gâteaux



Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson ²⁾ (min.)
Petits gâteaux	Plaque pour pain	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Plaque pour pain	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Pâte Brisée (bandes)	Plaque pour pain	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Plaque pour pain Plaque pour rôti	2 + 4 2 – plaque pour pain ou pour rôti 4 – plaque pour pain		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Génoise sans graisse	Grille + moule pour gâteau revêtu de noir Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Tarte aux pommes	Grille + deux moules pour gâteau revêtus de noir Ø 20 cm	2 Les moules ont été disposés sur la grille en diagonale, droite arrière, gauche avant		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Préchauffer le four vide, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide d'environ 5 minutes.

²⁾ Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé.



PLATS DE TEST. Conformément à la norme EN 60350-1.

Mode gril

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Pain blanc grillé	Grille	4		220 ¹⁾	3 - 7
Hamburgers de bœuf	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	4 - grille 3 – plaque pour rôti		220 ¹⁾	1 page 13 - 18 2 page 10 - 15

¹⁾ Préchauffer le four vide en l'allumant pour 8 minutes, ne pas utiliser la fonction de réchauffement rapide.

Cuisson

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Poulet entier	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	70 - 90
	Grille + plaque pour rôti (pour récupérer les égouttages)	2 - grille 1 – plaque pour rôti		180 - 190	80 - 100


Sauf indication contraire, les durées sont indiquées pour un four non préchauffé. Raccourcir les durées d'environ 5-10 minutes pour un four préchauffé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

Le nettoyage régulier et l'entretien approprié de la cuisinière permettent de rallonger la période de son exploitation.

Avant de commencer le nettoyage, débranchez la cuisinière et mettez toutes les manettes sur la position « off ». Avant de procéder au nettoyage, laissez refroidir l'appareil.

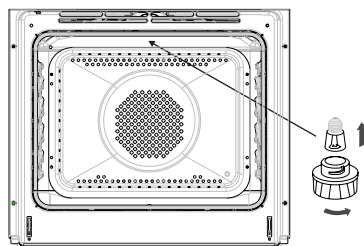
Four

- Nettoyez le four après chaque utilisation. Pour nettoyer la cavité, allumez l'éclairage du four. Vous aurez ainsi une meilleure visibilité de l'espace de travail.
- Pour laver la cavité du four, utilisez de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- **Nettoyage à la vapeur – Steam Clean:**
 - versez 0,25 l d'eau (1 verre) dans un récipient et posez-le sur la grille au niveau le plus bas,
 - fermez la porte du four,
 - mettez la manette de régulation de la température sur la position 50° C et la manette de fonctions sur la position ,
 - faites chauffer le four pendant environ 30 minutes,
 - ouvrez la porte du four, essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge, ensuite lavez-la en utilisant de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- Essuyez la cavité du four.

Remplacement de la lampe du four

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter le risque d'un choc électrique.

- Mettez toutes les manettes de contrôle sur la position « ● »/« 0 » et coupez l'alimentation,
- Dévissez le hublot de la lampe, nettoyez-le et mettez-le bien à sec.
- Dévissez l'ampoule, si nécessaire changez-la. Caractéristiques de l'ampoule à haute température (300 °C) :
 - tension 230 V
 - puissance 25 W
 - culot E14.

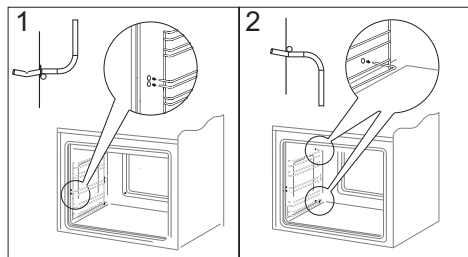


Lampe du four

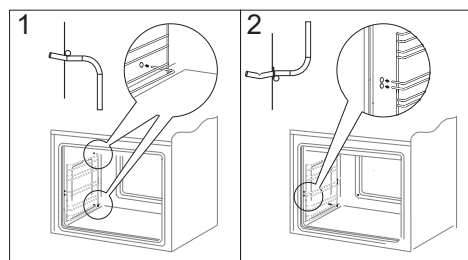
- Vissez l'ampoule en vous assurant qu'elle est bien placée dans la douille céramique.
- Vissez le hublot de la lampe.

ALLGEMEINE PFLEGEHINWEISE

- Les cuisinières marqués par la lettre **D** ont été équipés de glissières en grille(échelles) pour les inserts du four facilement retirables. Afin de les retirer pour le lavage il faut tirer l'accroche qui se trouve à l'avant ensuite écarter la glissière et la-retirer de l'accroches arrière.



Retirement des échelles latérales

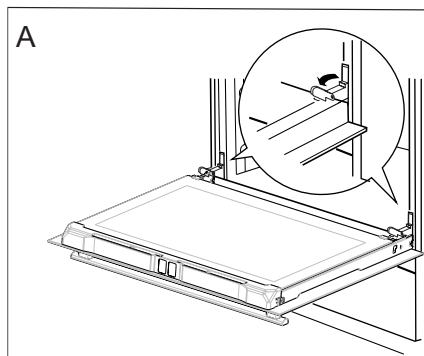


Retirement des échelles latérales

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Retrait de la porte

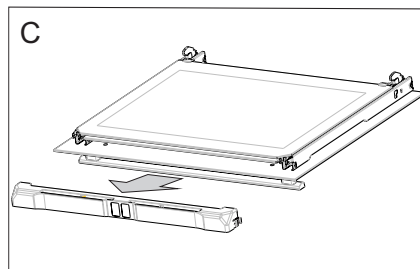
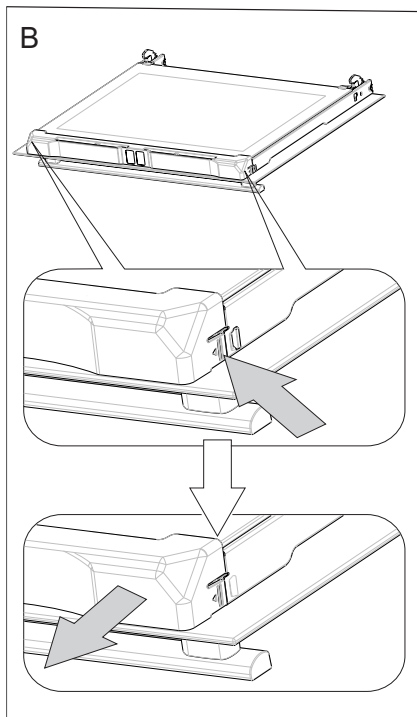
Vous pouvez retirer la porte du four pour avoir un meilleur accès à la cavité lors du nettoyage. Pour ce faire, il faut ouvrir la porte et soulever le dispositif de verrouillage dans la charnière (fig.A). Soulevez légèrement la porte et tirez-la vers vous sous l'angle d'environ 45 ° par rapport au niveau horizontal. Afin de remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse. Faites attention à mettre correctement le cran de la charnière sur l'ergot de la porte-charnière. Après avoir remis la porte du four, baissez obligatoirement le dispositif de verrouillage. Si vous ne le faites pas, vous risqueriez d'endommager la charnière lors de la fermeture de la porte.



Écartement des dispositifs de verrouillage des charnières

Démontage de la vitre intérieure

1. Retirer la plinthe supérieure de la porte. (fig.B, C)



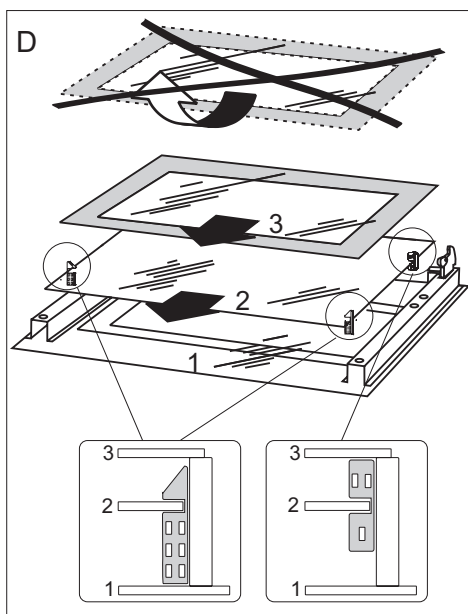
NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA CUISINIÈRE

2. Décrochez la vitre intérieure de sa fixation (en partie inférieure de la porte). Extraire la vitre intérieure (schéma D).

3. Laver la vitre à l'eau chaude avec un peu de produit de nettoyage.

La repose de la vitre se fait dans l'ordre inverse des opérations du démontage. La partie lisse doit se trouver en haut.

Attention ! Il ne faut pas pousser simultanément la plinthe supérieure des deux côtés de la porte. Afin de placer correctement la plinthe supérieure de la porte il faut en premier placer l'extrémité gauche de la plinthe sur la porte et enfoncer l'extrémité droite jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre. Ensuite il faut enfoncer la plinthe du côté gauche jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.



Démontage de la vitre intérieure

Contrôles périodiques

En dehors de l'entretien et du nettoyage courant de la cuisinière, il est nécessaire de :

- Procéder aux contrôles périodiques de fonctionnement des dispositifs électroniques et mécaniques de la cuisinière. A l'expiration du délai de garantie, et tous les deux ans au minimum, il est nécessaire de prévoir une maintenance technique de la cuisinière,
- réparer les éventuels défauts constatés,
- procéder à la maintenance des dispositifs mécaniques de la cuisinière.



Note : les réparations et réglages doivent être effectués par un professionnel agréé ou par le service après-vente.

COMMENT PROCÉDER EN CAS DE PANNE

En cas de panne, il faut :

- éteindre les éléments de travail de la cuisinière
- couper l'alimentation électrique
- avertir le service après vente
- l'utilisateur peut réparer certaines petites pannes en suivant les indices dans le tableau ci-dessous. Avant de vous adresser au service après vente, vérifiez les points présentés dans le tableau.

PROBLÈME	CAUSE	PROCÉDURE
Le dispositif électrique ne fonctionne pas	coupure de courant	vérifiez le coupe-circuit dans votre installation, si nécessaire, changez-le
l'afficheur du programmeur indique les chiffres „0.00” clignotant à intervalles réguliers	l'appareil a été débranché ou il y avait une coupure momentanée de courant	programmez l'heure actuelle (cf. <i>commande du programmeur</i>)
L'éclairage du four ne fonctionne pas	l'ampoule est dévissée ou défectueuse	vissez ou changez l'ampoule (cf. <i>chapitre Nettoyage et entretien</i>)




DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	220-240V~50/60 Hz
Puissance nominale	max. 2,8 kW
Dimensions de la cuisinière (Largeur/Hauteur/Profondeur)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Le produit est conforme aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6, en vigueur dans l'Union européenne.

Les données sur l'étiquetage énergétique des fours électriques sont indiquées conformément à la norme EN 60350-1 /CEI 60350-1. Ces données sont définies pour des charges standard avec les fonctions actives : éléments chauffants inférieur et supérieur (mode conventionnel) et réchauffement avec l'assistance du ventilateur (si ces fonctions sont accessibles).

La classe d'efficacité énergétique est définie selon la fonction accessible dans le produit conformément à la priorité ci-dessous :

Circuit d'air forcé ECO (chaleur tournante + ventilateur)	 ECO
Circuit d'air forcé ECO (élément chauffant inférieur + supérieur + grill + ventilateur)	 ECO
Mode conventionnel ECO (élément chauffant inférieur + supérieur)	 ECO

Pour définir la consommation d'énergie, démonter les glissières télescopiques (si le produit dispose de cet équipement).

Déclaration du producteur

Le producteur déclare que le produit est conforme aux exigences déterminées dans les directives UE :

- directive « basse tension » **2014/35/EC**,
- directive « compatibilité électromagnétique » **2014/30/EC**,
- directive « ErP » **2009/125/EC**,

c'est pourquoi, le produit porte une marque appropriée **CE** et est accompagné d'une **déclaration de conformité** destinée aux autorités de surveillance du marché.

ΑΓΑΠΗΤΕ ΠΕΛΑΤΗ,

Ο φούρνος αυτός αποτελεί συνδυασμό της εξαιρετικά εύκολης χρήσης και της ιδανικής απόδοσης. Αφού διαβάσετε τις οδηγίες, η χρήση του φούρνου δεν θα είναι κανένα πρόβλημα.

Κάθε φούρνος που βγαίνει από το εργοστάσιο έχει πριν την συσκευασία του ελεγχθεί εξονυχιστικά στα σημεία ελέγχου για την ασφάλεια και τη λειτουργικότητα του.

Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
Η τήρηση των οδηγιών που περιλαμβάνονται σε αυτό θα σας προστατεύσει από εσφαλμένη χρήση.

Φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό και κρατήστε το έτσι ώστε να βρίσκεται πάντα κοντά σας.
Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προκειμένου να αποφύγετε ατυχήματα.



Προσοχή!

Χρησιμοποιήστε το φούρνο μόνο αφού διαβάσετε το εγχειρίδιο αυτό.

Ο φούρνος προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα τροποποιήσεων που δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της συσκευής.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Βασικές πληροφορίες.....	31
Οδηγίες σχετικές με την ασφάλεια χρήσης.....	33
Περιγραφή προϊόντος.....	37
Εγκατάσταση.....	39
Χρήση.....	41
Ψήσιμο στο φούρνο - πρακτικές συμβουλές.....	49
Δοκιμαστικά φαγητά.....	52
Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου.....	54
Επίλυση προβλημάτων.....	59
Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	60

Προσοχή: Η συσκευή και τα προσβάσιμα εξαρτήματα της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Η πιθανότητα επαφής με τα θερμαντικά μέσα πρέπει να αντιμετωπίζεται με ιδιαίτερη φροντίδα. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν είναι υπό συνεχή επίβλεψη.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν έχουν λάβει την απαραίτητη επίβλεψη ή συγκεκριμένες οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Κατά τη χρήση, η συσκευή γίνεται καυτή. Συστήνεται να προσέχετε για να αποφύγετε την επαφή με τα θερμά στοιχεία μέσα στο φούρνο.

Τα διαθέσιμα εξαρτήματα μπορεί κατά τη χρήση να γίνουν καυτά. Συστήνεται τα παιδιά να παραμένουν μακριά από τη συσκευή.

Προσοχή. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε το γυαλί της πόρτας, καθώς μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια, πράγμα που μπορεί να οδηγήσει σε σπάσιμο του γυαλιού.

Προσοχή. Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΧΡΗΣΗΣ

Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που είναι μέρος του φούρνου.

Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό για να καθαρίσετε το φούρνο.

Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κατά το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου μπορεί να διαρρεύσει καυτός ατμός. Κατά το μαγείρεμα ή μετά το μαγείρεμα ανοίξτε την πόρτα του φούρνου προσεκτικά. Μην σκύβετε πάνω από την πόρτα όταν την ανοίγετε. Να θυμάστε ότι ανάλογα με τη θερμοκρασία ο ατμός μπορεί να μην είναι ορατός.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τους σκοπούς για τους οποίους έχει σχεδιαστεί. Όλες οι άλλες χρήσεις (π.χ. θέρμανση χώρου) πρέπει να θεωρούνται εσφαλμένες και επικίνδυνες.

- Πρέπει να προσέχετε ώστε οι μικρές οικιακές συσκευές και τα καλώδια τους να μην έρχονται σε άμεση επαφή με τον θερμαινόμενο φούρνο, καθώς η μόνωση αυτών των συσκευών δεν είναι ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες.
- Μην αφήνετε κατά το ψήσιμο τον φούρνο χωρίς επιτήρηση. Τα λάδια και τα λίπη ενδέχεται να αναφλεγούν λόγω υπερθέρμανσης.
- Μην τοποθετείτε σκεύη άνω των 15 kg στην πόρτα του φούρνου όταν αυτή είναι ανοιχτή.
- Απαγορεύεται η χρήση φούρνου με τεχνικά ελαττώματα. Τυχόν βλάβες μπορούν να επιδιορθωθούν μόνο από άτομα με την κατάλληλη αρμοδιότητα.
- Σε περίπτωση τεχνικής βλάβης αποσυνδέστε αμέσως το φούρνο από το ηλεκτρικό ρεύμα.



Όποιος χρησιμοποιεί ενέργεια με υπεύθυνο τρόπο προστατεύει όχι μόνο τον οικογενειακό προϋπολογισμό, αλλά ενεργεί συνειδητά για το φυσικό περιβάλλον. Γι' αυτό ας βοηθήσουμε, ας εξοικονομήσουμε ηλεκτρική ενέργεια! Αυτό μπορείτε να το κάνετε με τον ακόλουθο τρόπο:

- **Αποφύγετε την περιττή «παρακολούθηση των φαγητών που μαγειρεύονται στο φούρνο».**

Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου χωρίς λόγο.

- **Χρησιμοποιείτε το φούρνο μόνο για μεγάλες ποσότητες φαγητών.**

Κρέας έως 1 κιλό μαγειρεύετε πιο οικονομικά σε μια κατσαρόλα στην εστία μαγειρέματος.

- **Χρήση της εναπομένουσας θερμότητας του φούρνου.**

Όταν το μαγείρεμα διαρκεί πάνω από 40 λεπτά, απενεργοποιήστε τον φούρνο 10 λεπτά πριν την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

Προσοχή! Σε περίπτωση χρήσης του προγραμματιστή, ρυθμίστε αντίστοιχα μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος.

- **Κλείστε την πόρτα του φούρνου προσεκτικά.** Η θερμότητα διαφεύγει από τις ακαθαρσίες που υπάρχουν στα παρεμβύσματα της πόρτας. Είναι καλά να καθαρίσετε τις ακαθαρσίες αμέσως.

- **Μην τοποθετείτε το φούρνο σε άμεση γεινίαση με ψυγεία/καταψύκτες.**

Η χρήση από αυτά ηλεκτρικής ενέργειας αυξάνεται χωρίς λόγο.

ΑΝΟΙΓΜΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από ζημιές κατά τη μεταφορά. Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, αφαιρέστε τα επιμέρους στοιχεία της συσκευασίας κατά τρόπο που δεν απειλεί

το περιβάλλον.

Όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία είναι αβλαβή για το φυσικό περιβάλλον, 100% ανακυκλώσιμα και έχουν σημειωθεί με το κατάλληλο σύμβολο.

Προσοχή! Τα υλικά συσκευασίας (σακούλες από πολυαιθυλένιο, κομμάτια πολυστερίνης κ.λπ.) πρέπει κατά την αποσυσκευασία να φυλάσσονται μακριά από τα παιδιά.

ΑΠΟΣΥΡΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ



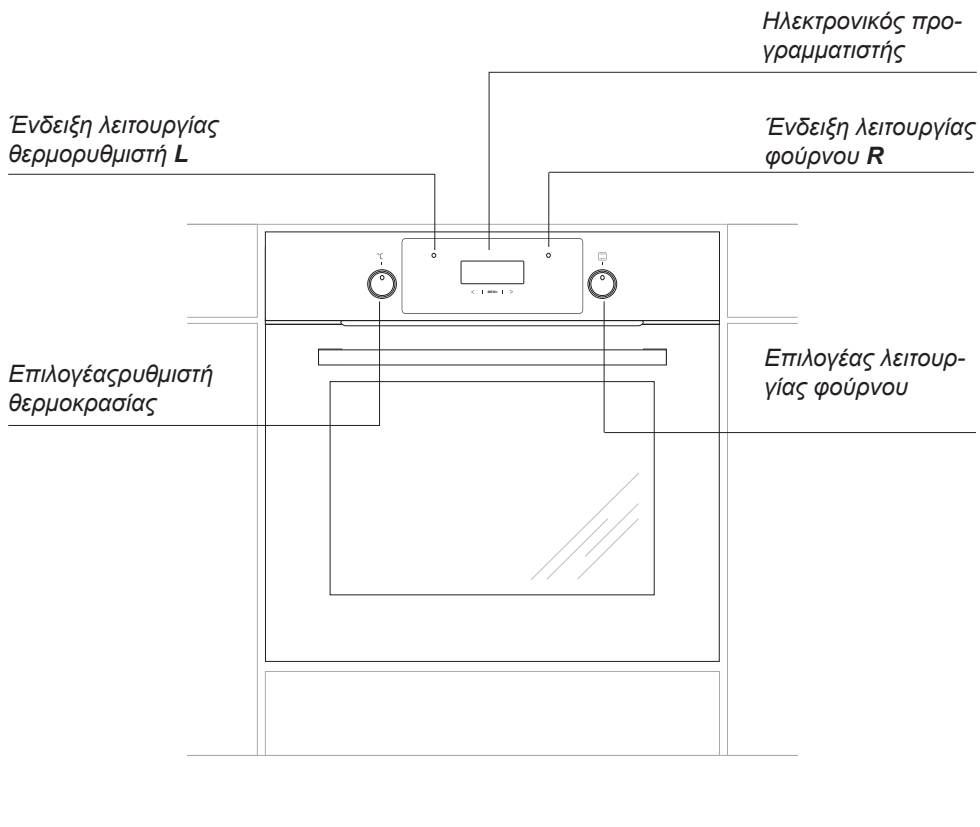
Η συσκευή αυτή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ και τον πολωνικό νόμο για τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού με το σύμβολο διαγραμμένου δοχείου αποβλήτων.

Η σήμανση αυτή πληροφορεί ότι ο εν λόγω εξοπλισμός μετά την περίοδο χρήσης του, δεν μπορεί να τοποθετηθεί μαζί άλλα οικιακά απορρίμματα.

Ο χρήστης είναι υποχρεωμένος να τον παραδώσει στον φορέα αποκομιδής χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ο φορέας αποκομιδής, μεταξύ άλλων τα τοπικά σημεία αποκομιδής, τα καταστήματα και οι κοινοτικές μονάδες, αποτελούν το κατάλληλο σύστημα για την παράδοση του εξοπλισμού αυτού.

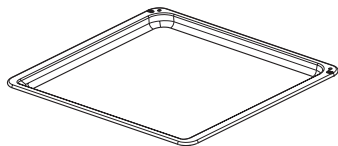
Η κατάλληλη διάθεση του χρησιμοποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού συμβάλλει στην αποφυγή βλαβερών συνεπειών για την υγεία των ανθρώπων και το περιβάλλον, που σχετίζονται με την παρουσία επικίνδυνων συστατικών και την ακατάλληλη αποθήκευση και επεξεργασία του εξοπλισμού αυτού.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

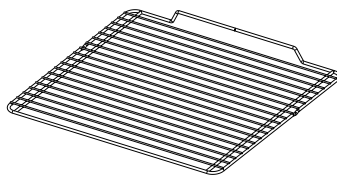


ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

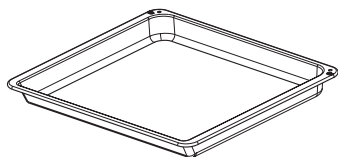
Εξαρτήματα



Ταψί ψωμιού*

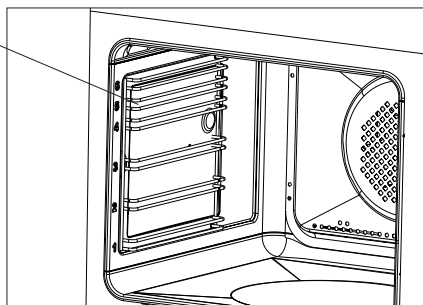


Σχάρα για γκριλ
(σκάλα στεγνώματος)



Ταψί ψησίματος*

Πλευρικές σκάλες

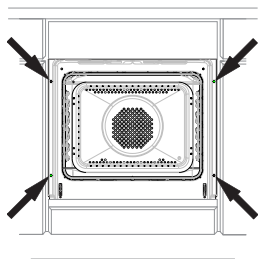


* σε επιλεγμένα μοντέλα

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Τοποθέτηση φούρνου.

- Ο χώρος της κουζίνας πρέπει να είναι στεγνός και ευάερος και να διαθέτει καλό εξαερισμό, ενώ η θέση του φούρνου πρέπει να επιτρέπει την ελεύθερη πρόσβαση σε όλα τα στοιχεία ελέγχου.
- Ο φούρνος είναι κατασκευασμένος στην κλάση Υ. Τα έπιπλα εντοιχισμού του φούρνου πρέπει να έχουν επένδυση και κόλλες για να την κολλήσετε ανθεκτικές στους 100°C. Μη συμμόρφωση με τον όρο αυτό μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση της επιφάνειας ή αποκόλληση της επένδυσης.
- Κάντε τρύπα στο έπιπλο με τις διαστάσεις που παρατίθενται στα σχέδια. Εάν το έπιπλο έχει οπίσθιο τοίχωμα, πρέπει να ανοίξετε τρύπα προκειμένου να περάσουν τα ηλεκτρικά καλώδια σύνδεσης.
- Σπρώξτε το φούρνο εντελώς μέσα στον κενό χώρο, και στερεώστε τον με τις τέσσερις βίδες προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν μετακίνηση του.



Προσοχή. Η εγκατάσταση πρέπει να γίνεται με αποσυνδεδεμένη την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

Σύνδεση φούρνου στην ηλεκτρική εγκατάσταση

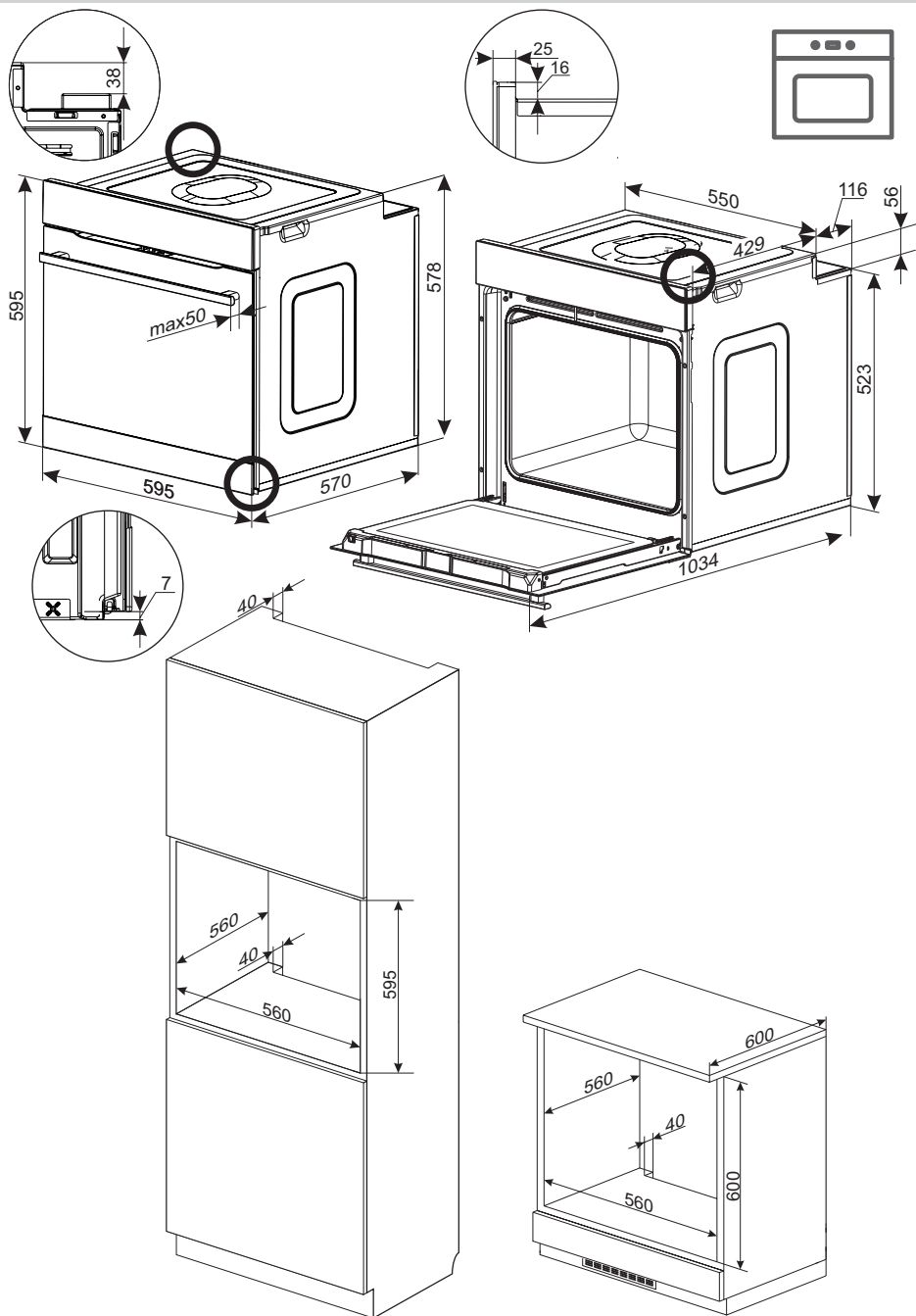
Πριν συνδέσετε το φούρνο στην ηλεκτρική εγκατάσταση, διαβάστε τις πληροφορίες στην πινακίδα του κατασκευαστή.

- Ο φούρνος είναι προσαρμοσμένος εργοστασιακά για εναλλασσόμενο, μονοφασικό ρεύμα (220-240V 1 N~50/60 Hz) και διαθέτει καλώδιο σύνδεσης 3 x 1,5 mm² μήκους περίπου 1,5 m με βύσμα με προστατευτικό επαφής.
- Η πρίζα σύνδεσης της ηλεκτρικής εγκατάστασης πρέπει να είναι εφοδιασμένη με πείρο γείωσης. Μετά την τοποθέτηση του φούρνου, ο χρήστης πρέπει να έχει ελεύθερη πρόσβαση στην πρίζα ηλεκτρικής σύνδεσης.
- Πριν συνδέσετε το φούρνο στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι:
 - η ασφάλεια και η ηλεκτρική εγκατάσταση αντέχουν το φορτίο της κουζίνας, το κύκλωμα τροφοδοσίας της πρίζας πρέπει να προστατεύεται με ασφάλεια ελάχ. 16A,
 - η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει αποτελεσματικό σύστημα γείωσης που πληροί τις απαιτήσεις των ισχυόντων προτύπων και ρυθμίσεων,

Μετά την εγκατάσταση του φούρνου πρέπει να υπάρχει ελεύθερη πρόσβαση στο φως.

Προσοχή. Εάν το μη αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή εξειδικευμένο συνεργείο επισκευής ή εξειδικευμένο άτομο προκειμένου να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



Πριν την πρώτη χρήση του φούρνου

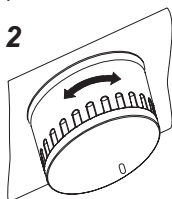
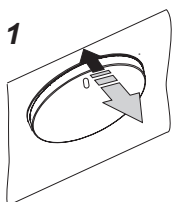
- αφαιρέστε τα στοιχεία της συσκευασίας, καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου από τα μέσα εργοστασιακής συντήρησης,
- αφαιρέστε τον εξοπλισμό του φούρνου και πλύνετε χρησιμοποιώντας ζεστό νερό με την προσθήκη υγρού για το πλύσιμο πιάτων,
- ενεργοποιήστε τον εξαερισμό του χώρου ή ανοίξτε το παράθυρο,
- ζεστάνετε τον φούρνο (στους 250 °C, περίπου 30 λεπτά), αφαιρέστε τις ακαθαρσίες και πλύνετε καλά.

Προσοχή! Πριν την ενεργοποίηση του φούρνου αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από τους τηλεσκοπικούς οδηγούς.

Οι επιλογές είναι «κρυμμένοι» στον πίνακα ελέγχου, ενώ για να επιλέξετε μία λειτουργία πρέπει να:

1. πιέσετε ελαφρά τον επιλογή και να τον αφήσετε,
2. επιλέξετε τη λειτουργία.

Η σήμανση στο περίγραμμα του επιλογέα αντιστοιχεί στις διαδοχικές λειτουργίες του φούρνου.



Προσοχή!

Μετά τη σύνδεση στο δίκτυο στην οθόνη των φούρνων που διαθέτουν ηλεκτρονικό προγραμματιστή Ts θα εμφανιστεί η κυκλική παλλόμενη ένδειξη «0,00».

Η ρύθμιση της τρέχουσας ώρας του προγραμματιστή είναι απαραίτητη (δείτε λειτουργία του προγραμματιστή). Η μη ρύθμιση της τρέχουσας ώρας εμποδίζει τη λειτουργία του φούρνου.

Σημαντικό!

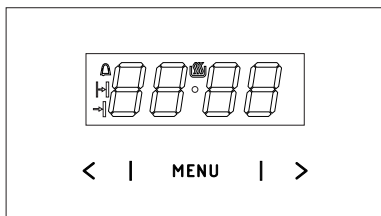
Ο ηλεκτρονικός προγραμματιστής Ts διαθέτει αισθητήρες που λειτουργούν αγγίζοντας με το δάκτυλο την επισημασμένη επιφάνεια.

Η αλλαγή ρυθμίσεων του αισθητήρα γίνεται αντιληπτή με ακουστικό σήμα. Οι επιφάνειες των αισθητήρων πρέπει να διατηρείται καθαρή.





Σημαντικό!

Καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου μόνο με ζεστό νερό και προσθήκη υγρού πιάτων.

Λειτουργία του πάνελ χειρισμού




ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ - πλήκτρο επιλογής τρόπου λειτουργίας


- > - πλήκτρο Συν
- < - πλήκτρο Μείον
 - σύμβολο ετοιμότητας λειτουργίας - σύμβολο χρονοδιακόπτη - σύμβολο χρόνου διάρκειας λειτουργίας - σύμβολο χρόνου ολοκλήρωσης λειτουργίας


Ρύθμιση τρέχουσας ώρας

Μετά τη σύνδεση στο δίκτυο ή από επανεκκίνηση λόγω διακοπής ρεύματος, η οθόνη απεικονίζει την ένδειξη 0,00 η οποία αναβοσβήνει:




- πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ (ή ταυτόχρονα τα πλήκτρα </>) έως ότου στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο , ενώ η τελεία κάτω από το σύμβολο θα αναβοσβήνει,
- εντός 7 δευτερολέπτων ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα </>.

Περίπου 7 δευτερόλεπτα μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας ρύθμισης της ώρας, τα νέα δεδομένα θα αποθηκευτούν και η τελεία κάτω από το σύμβολο  θα σταματήσει να αναβοσβήνει.

Η διόρθωση της ώρας μπορεί να γίνει αργότερα πατώντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα < / >, όταν η τελεία κάτω από το σύμβολο  θα αναβοσβήνει η αλλαγή της ώρας θα είναι δυνατή.


Προσοχή!

Ο φούρνος μπορεί να τεθεί σε λειτουργία όταν στην οθόνη εμφανιστεί το σύμβολο .




Χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ενεργοποιηθεί ανά πάσα στιγμή, ανεξάρτητα από την κατάσταση άλλων λειτουργιών του πάνελ χειρισμού. Το εύρος χρόνου κυμαίνεται από 1 λεπτό έως 23 ώρες και 59 λεπτά.

Για να ρυθμίσετε το χρονομέτρο πρέπει να:

- πιέσετε το πλήκτρο ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ, στην οθόνη θα αναβοσβήνει το σύμβολο .



- ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα </>, η οθόνη εμφανίζει το ρυθμισμένο χρονοδιακόπτη και τη λειτουργία ενεργής εργασίας , ενώ μετά το τέλος του καθορισμένου χρόνου ακούγεται ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει το .
- πιέσετε και κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο </> ή ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, το σύμβολο  θα σβήσει, ενώ στην οθόνη μετά από 7 δευτερόλεπτα θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα.


Προσοχή!

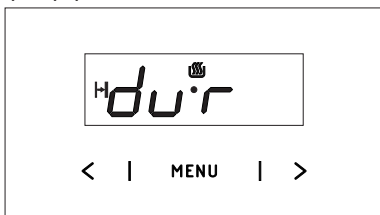
Εάν το ηχητικό σήμα δεν σταματήσει χειροκίνητα, θα σταματήσει αυτόματα μετά από περίπου 7 λεπτά.

ΧΡΗΣΗ

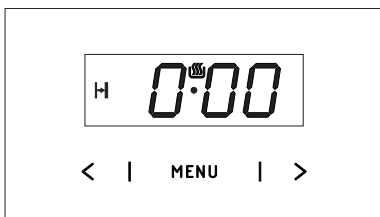
Ημιαυτόματη λειτουργία


Εάν ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί μία συγκεκριμένη ώρα, τότε:



- ρυθμίστε το διακόπτη λειτουργίας του φούρνου και το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στις θέσεις που θα λειτουργήσει ο φούρνος,
- πιέστε το πλήκτρο ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη πολύ σύντομα η ένδειξη *dur* ενώ το σύμβολο  θα αναβοσβήνει,





- ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο λειτουργίας με τα πλήκτρα $</>$, στο εύρος 1 λεπτό έως 10 ώρες.



Ο καθορισμένος χρόνος θα αποθηκευτεί μετά από περίπου 7 δευτερόλεπτα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ξανά η τρέχουσα ώρα με αναμμένο το σύμβολο .


Μετά την πάροδο του καθορισμένου χρόνου, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα, θα ενεργοποιηθεί το ηχητικό σήμα και τα σύμβολα  και  θα αναβοσβήνουν,

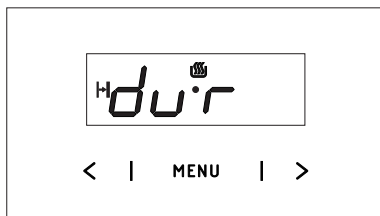
- ρυθμίστε τους διακόπτες λειτουργίας του φούρνου και ελέγχου της θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης
- πιέσετε και κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο $</>$ ή ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, τα σύμβολα


 και  θα σβήσουν, ενώ στην οθόνη μετά από 7 δευτερόλεπτα θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα.

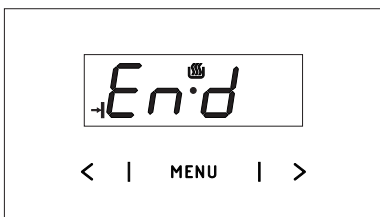
Αυτόματη λειτουργία

Εάν ο φούρνος πρέπει να είναι ενεργοποιημένος για συγκεκριμένο χρόνο λειτουργίας και να απενεργοποιηθεί σε καθορισμένη ώρα, τότε πρέπει να ρυθμίσετε τη διάρκεια λειτουργίας και την ώρα λήξης:

- πιέστε το πλήκτρο ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη πολύ σύντομα η ένδειξη *dur* ενώ το σύμβολο  θα αναβοσβήνει,



- ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο λειτουργίας με τα πλήκτρα $</>$ όπως στην ημιαυτόματη λειτουργία,
- πιέστε το πλήκτρο ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη πολύ σύντομα η ένδειξη *End* ενώ το σύμβολο  θα αναβοσβήνει,



- ρυθμίστε τον χρόνο απενεργοποίησης (τέλος εργασίας) με τα πλήκτρα $</>$, ο οποίος φτάνει μέχρι τις 23 ώρες και 59 λεπτά,



- ρυθμίστε το διακόπτη λειτουργίας του φούρνου και το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στις θέσεις που θα λειτουργήσει ο φούρνος. Τα σύμβολα H και -H είναι ενεργοποιημένα, η λειτουργία του φούρνου θα ξεκινήσει από τη στιγμή που προκύπτει από τη διαφορά μεταξύ του καθορισμένου χρόνου λήξης και του καθορισμένου χρόνου λειτουργίας (για παράδειγμα, ο καθορισμένος χρόνος λειτουργίας είναι 1 ώρα, ο καθορισμένος χρόνος λήξης είναι 14,00, ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί αυτόματα στις 13:00).

Την ώρα λήξης της λειτουργίας ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα, η ηχητική σηματοδότηση θα ενεργοποιηθεί ενώ θα αναβοσβήνουν τα σύμβολα H και -H ,

- ρυθμίστε τους διακόπτες λειτουργίας του φούρνου και ελέγχου της θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης
- πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο </> ή ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, τα σύμβολα H και -H θα σβήσουν, ενώ στην οθόνη μετά από 7 δευτερόλεπτα θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα.



Διαγραφή ρυθμίσεων

Μπορείτε να επαναφέρετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη ή της αυτόματης λειτουργίας ανά πάσα στιγμή.

Διαγραφή ρυθμίσεων αυτόματης λειτουργίας:

- πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα </> ,

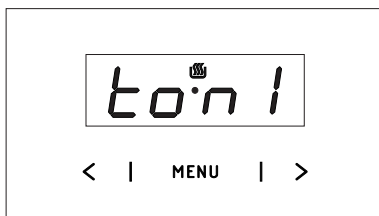
Διαγραφή ρυθμίσεων χρονοδιακόπτη:

- με το πλήκτρο ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ επιλέξτε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη,
- πιέστε εκ νέου τα πλήκτρα </> ,

Αλλαγή ήχου ηχητικού σήματος

Ο ήχος του ηχητικού σήματος μπορεί να αλλάξει με τον ακόλουθο τρόπο:

- πιέστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα </> ,
- με το πλήκτρο ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ επιλέξτε τη λειτουργία ήχου, οι ενδείξεις της οθόνης θα αναβοσβήνουν:



- με τα πλήκτρα </> επιλέξτε τον κατάλληλο ήχο:
από το 1 έως το 3 με το πλήκτρο >
από το 3 έως το 1 με το πλήκτρο < .

ΧΡΗΣΗ

Αλλαγή φωτεινότητας της οθόνης

Είναι δυνατή η αλλαγή της φωτεινότητας της οθόνης στην περιοχή από 1 έως 9, όπου 1 είναι η σκοτεινότερη ρύθμιση και 9 η φωτεινότερη. Η τιμή που έχει εισαχθεί ισχύει όταν το ρολόι είναι ανενεργό (ο χρήστης δεν έχει αγγίξει κανένα από τα πλήκτρα για τουλάχιστον 7 δευτερόλεπτα).

Η φωτεινότητα της οθόνης μπορεί να αλλάξει ως εξής:

- πιάστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα < / > ,
- με το πλήκτρο **ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ** επιλέξτε τη λειτουργία *bri* (με το πρώτο πάτημα εμφανίζεται η λειτουργία ήχου, με το δεύτερο η ένδειξη *bri*).



- με τα πλήκτρα < / > επιλέξτε την κατάλληλη φωτεινότητα:
από το 1 έως το 9 με το πλήκτρο >
από το 9 έως το 1 με το πλήκτρο < .

Προσοχή!

Όταν το ρολόι είναι ενεργό (ο χρήστης έχει πατήσει το πλήκτρο τα τελευταία 7 δευτερόλεπτα), η φωτεινότητα της οθόνης είναι η μέγιστη.

Νυχτερινή λειτουργία

Από τις 22:00 έως τις 6:00 το ρολόι μειώνει αυτόματα τη φωτεινότητα της οθόνης.

ΧΡΗΣΗ

Λειτουργίες του φούρνου και χρήση του.

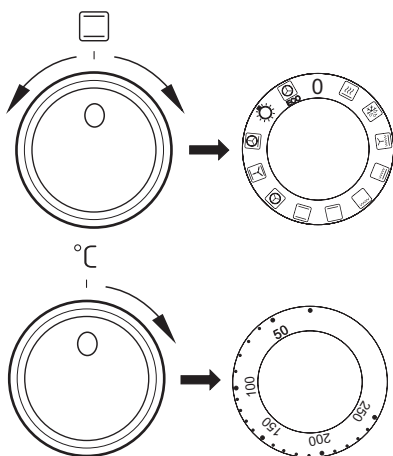
**Φούρνος με αναγκαστική κυκλοφορία αέρα
(Με ανεμιστήρα και αντίσταση για την κυκλοφορία θερμού αέρα)**

Ο φούρνος θερμαίνεται με την άνω και κάτω αντίσταση, την αντίσταση για την κυκλοφορία θερμού αέρα και την ψηστήρα. Η ρύθμιση λειτουργίας του φούρνου γίνεται με τον επιλογέα λειτουργίας του φούρνου και τον επιλογέα ρύθμισης της θερμοκρασίας. Η ρύθμιση συνίσταται στην περιστροφή του επιλογέα στην επιλεγμένη θέση.

Οι επιλογείς είναι «κρυμμένοι» στον πίνακα ελέγχου, ενώ για να επιλέξετε μία λειτουργία πρέπει να:

- πιέσετε ελαφρά τον επιλογέα και να τον αφήσετε,
- επιλέξετε τη λειτουργία.

Η σήμανση στο περίγραμμα του επιλογέα αντιστοιχεί στις διαδοχικές λειτουργίες του φούρνου.



Η απενεργοποίηση γίνεται με τη ρύθμιση και των δύο επιλογέων στη θέση „●” / „0”.

Προσοχή!

Η ενεργοποίηση της θέρμανσης (αντίσταση, κλπ.) με ενεργοποιημένη οποιαδήποτε από τις λειτουργίες του φούρνου γίνεται μόνο μετά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

0 Επιλογή μηδέν



Ταχεία προθέρμανση

Ενεργοποιημένη η κυκλοφορία θερμού αέρα και η ψηστήρα. Χρήση στην προθέρμανση φούρνου.



Απόψυξη

Ενεργοποιημένος είναι μόνο ο ανεμιστήρας, χωρίς τη χρήση κάποιας αντίστασης.



Ενεργοποιημένος ανεμιστήρας, ψηστήρα και άνω αντίσταση

Η χρήση της λειτουργίας αυτής στην πράξη σας επιτρέπει να επιταχύνετε τη διαδικασία ψήσιματος και να βελτιώσετε τα γευστικά χαρακτηριστικά των φαγητών.



Ενισχυμένη ψηστήρα (Υπέργκριλ)

Η ενεργοποίηση της λειτουργίας «ενισχυμένης ψηστήρας» καθιστά δυνατό το ψήσιμο με ενεργοποιημένη ταυτόχρονα την άνω αντίσταση. Η λειτουργία αυτή επιτρέπει την αυξημένη θερμοκρασία στο πάνω τμήμα του θαλάμου του φούρνου, το οποίο έχει αποτέλεσμα το ροδοκόκκινο χρώμα του γεύματος, καθιστώντας δυνατό επίσης το ψήσιμο του μεγαλύτερου τμήματος του.



Ενεργοποιημένη ψηστήρα

Το επιφανειακό «ψήσιμο στο γκριλ» χρησιμοποιείται για το ψήσιμο μικρών μερίδων κρέατος: μπριζόλες, σνίτσελ, ψάρια, τoστ, λουκανικάκια, φρυγανισμένο ψωμί (το πάχος του ψημένου φαγητού δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 2-3 εκατοστά, ενώ κατά το ψήσιμο πρέπει να το αναποδογυρίσετε).



Ενεργοποιημένη κάτω αντίσταση

Στη θέση αυτή του επιλογέα, ο φούρνος χρησιμοποιεί μόνο την κάτω αντίσταση. Ψήσιμο ζύμης από κάτω (π.χ. υγρή ζύμη και με γέμιση φρούτων).



Ενεργοποιημένη κάτω και άνω αντίσταση

Η ρύθμιση του επιλογέα στη θέση αυτή επιτρέπει τη θέρμανση του φούρνου με συμβατικό τρόπο. Ιδανικό για το ψήσιμο κέικ, κρέατος, ψαριών, ψωμιού, πίτσας (απαραίτητη είναι η προθέρμανση του φούρνου και η χρήση ταψιών σκούρου χρώματος) ψήσιμο σε ένα επίπεδο.



Ενεργοποιημένη κυκλοφορία θερμού αέρα

Η ρύθμιση του επιλογέα στη θέση «ενεργοποιημένη κυκλοφορία θερμού αέρα» επιτρέπει τη θέρμανση του φούρνου χρησιμοποιώντας αερόθερμο, το οποίο βρίσκεται στο κέντρο του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου. Σε σύγκριση με τον συμβατικό φούρνο χρησιμοποιούνται χαμηλότερες θερμοκρασίες ψησίματος.

Η χρήση αυτής της μεθόδου θέρμανσης επιτρέπει την ομαλή κυκλοφορία της θερμότητας γύρω από το φαγητό που τοποθετείται στο φούρνο.



Ενεργοποιημένος ανεμιστήρας άνω και κάτω αντίσταση

Στη θέση αυτή του επιλογέα, ο φούρνος εκτελεί τη λειτουργία ζύμη. Συμβατικός φούρνος με ανεμιστήρα (λειτουργία συνιστώμενη κατά το ψήσιμο).



Ενεργοποιημένη κυκλοφορία θερμού αέρα και κάτω αντίσταση

Στη θέση αυτή του επιλογέα ο φούρνος εκτελεί τη λειτουργία κυκλοφορίας θερμού αέρα και ενεργοποιημένης κάτω αντίστασης, η οποία έχει αποτέλεσμα την αύξηση της θερμοκρασίας στο κάτω μέρος του φαγητού. Μεγάλη ποσότητα θερμότητας που διχοχετεύεται στο κάτω μέρος του ψησίματος, της υγρής ζύμης, της πίτσας.



Φωτισμός φούρνου

Η ρύθμιση του επιλογέα στη θέση αυτή επιτρέπει το φωτισμό του θαλάμου του φούρνου.



ECO

Κυκλοφορία θερμού αέρα ECO

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αυτή ενεργοποιείται η βελτιστοποιημένη μέθοδος θέρμανσης με σκοπό την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα των φαγητών.

ΧΡΗΣΗ

Ένδειξη λειτουργίας

Η ενεργοποίηση του φούρνου σηματοδοτείται από το άναμμα δύο ενδείξεων ελέγχου, της ένδειξης λειτουργίας (ενεργοποίησης) του φούρνου **R** και της ένδειξης ελέγχου του θερμορυθμιστή **L**. Το άναμμα της ένδειξης ελέγχου **R** σηματοδοτεί τη λειτουργία του φούρνου. Το σβήσιμο της ένδειξης ελέγχου **L** σηματοδοτεί την επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας στο φούρνο. Εάν στις συνταγές προβλέπεται η τοποθέτηση του φαγητού σε προθερμανόμενο φούρνο, τότε πρέπει να το κάνετε πριν το πρώτο σβήσιμο της ένδειξης ελέγχου **L**. Κατά τη διαδικασία ψήσιματος, η ένδειξη **L** θα ανάβει και θα σβήνει περιοδικά (διατήρηση θερμοκρασίας εντός του θαλάμου του φούρνου). Η ένδειξη ελέγχου **R** μπορεί επίσης να ανάψει όταν ο επιλογέας βρίσκεται στη θέση «φωτισμός φούρνου».


Σημαντικό!

- Κατά την ταχεία προθέρμανση στο θάλαμο του φούρνου, δεν πρέπει να υπάρχει ταψί με ζύμη ή άλλα αντικείμενα που δεν αποτελούν εξοπλισμό του φούρνου. Η χρήση της λειτουργίας ταχείας προθέρμανσης όταν ο προγραμματιστής είναι προγραμματισμένος δεν συνιστάται.

Χρήση ψηστήρας

Η διαδικασία ψήσιματος λαμβάνει χώρα ως αποτέλεσμα της δράσης στο φαγητό υπέρ-ρυθρων ακτίνων που εκπέμπονται από την πυρακτωμένη αντίσταση του φούρνου.

Για την ενεργοποίηση της ψηστήρας πρέπει να:

- ρυθμίσετε τον επιλογέα του φούρνου στη θέση που σημειώνεται με το σύμβολο ,
- θερμάνετε τον φούρνο για περίπου 5 λεπτά (με κλειστή την πόρτα του φούρνου).
- τοποθετήσετε στο φούρνο το ταψί στο κατάλληλο επίπεδο, ενώ στην περίπτωση ψήσιματος στη σχάρα να τοποθετήσετε στο χαμηλό επίπεδο (κάτω από την σχάρα) το ταψί συλλογής του λίπους,
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Στις λειτουργίες ψήσιμο και ενισχυμένο ψήσιμο η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 220°C, ενώ στη λειτουργία ψήσιμο με ανεμιστήρα στους 190°C.

Προσοχή. Το ψήσιμο γίνεται με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Όταν χρησιμοποιείται η ψηστήρα, τα διαθέσιμα εξαρτήματα μπορεί να είναι καυτά. Συνιστάται να μην αφήνετε τα παιδιά να έρθουν σε επαφή με τον φούρνο.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ - ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Ψημένα προϊόντα

- συνιστάται η τοποθέτηση του περιεχομένου στα ταψιά που αποτελούν εργοστασιακό εξοπλισμό της κουζίνας,
- το περιεχόμενο μπορεί επίσης να τοποθετηθεί σε φόρμες και ταψιά του εμπορίου, τα οποία τοποθετούνται στη σκάλα στεγνώματος, **για το ψήσιμο συνιστάται η χρήση μαύρων ταψιών που είναι αγωγοί θερμότητας και συντομεύουν το χρόνο ψησίματος,**
- όταν χρησιμοποιείτε τη συμβατική θέρμανση (άνω και κάτω αντίσταση) δεν συνιστούμε τη χρήση φορμών και ταψιών με ανοιχτόχρωμη και λαμπερή επιφάνεια, καθώς με τη χρήση αυτού του τύπου φορμών μπορεί το κάτω μέρος της ζύμης να μείνει άψητο,
- όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία κυκλοφορίας θερμού αέρα, η προθέρμανση του θαλάμου του φούρνου δεν είναι απαραίτητη, αντίθετα για τους υπόλοιπους τύπους θέρμανσης, ο θάλαμος θέρμανσης είναι απαραίτητο να θερμανθεί πριν από την τοποθέτηση του περιεχομένου,
- πριν βγάλετε τη ζύμη από το φούρνο, ελέγξτε την ποιότητα ψησίματος χρησιμοποιώντας ξυλάκι (αν η ζύμη ψήνεται σωστά όταν τρυπηθεί πρέπει να είναι στεγνό και καθαρό),
- συνιστάται να αφήσετε το περιεχόμενο στο φούρνο μετά την απενεργοποίηση του για περίπου 5 λεπτά,
- η θερμοκρασία των προϊόντων που ψήνονται με τη λειτουργία κυκλοφορίας θερμού αέρα είναι συνήθως περίπου 20-30 βαθμούς χαμηλότερη από το συμβατικό ψήσιμο (με τη χρήση της άνω και κάτω αντίστασης)
- οι παράμετροι που δίνονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με την εμπειρία σας και τις μαγειρικές σας προτιμήσεις, αν οι πληροφορίες που παρέχονται στα βιβλία μαγειρικής αποκλίνουν σημαντικά από τις τιμές στο εγχειρίδιο οδηγιών, ακολουθήστε τις οδηγίες στο εγχειρίδιο.

Ψήσιμο κρεάτων

- Στον φούρνο μαγειρεύονται μερίδες κρέατος άνω του 1 κιλού, αντίθετα μικρότερες μερίδες είναι καλύτερα να μαγειρεύονται στην εστία
- για το ψήσιμο συνιστάται να χρησιμοποιείτε πυράντοχα σκεύη, ενώ και οι χειρολαβές αυτών των σκευών πρέπει να είναι ανθεκτικές σε υψηλές θερμοκρασίες,
- όταν ψήνετε στη σκάλα στεγνώματος ή στη σχάρα, συνιστάται η τοποθέτηση του ταψιού στο χαμηλότερο επίπεδο μαζί με μικρή ποσότητα νερού,
- τουλάχιστον μία φορά στα μέσα του χρόνου μαγειρέματος, συνιστάται να αναποδογυρίσετε το κρέας στην άλλη πλευρά, ενώ κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος είναι επίσης απαραίτητο κατά διαστήματα να περιχύνετε το κρέας με το ζουμί του ή ζεστό - αλμυρό νερό, ενώ αντίθετα το κρέας δεν πρέπει να περιχύνεται με κρύο νερό.

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ - ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Λειτουργία θέρμανσης κυκλοφορία θερμού αέρα ECO


















- χρησιμοποιώντας τη λειτουργία κυκλοφορία θερμού αέρα ECO, ενεργοποιείται η βελτιστοποιημένη μέθοδος θέρμανσης με σκοπό την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα των φαγητών,
- ο χρόνος ψησίματος δεν μειώνεται ρυθμίζοντας υψηλότερες θερμοκρασίες, δεν συνιστάται επίσης η προθέρμανση του φούρνου πριν το ψήσιμο,
- μην ανοίγετε την πόρτα και μην αλλάζετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας κατά το ψήσιμο.

Συνιστώμενες παραμέτρους χρήσης της λειτουργίας κυκλοφορίας θερμού αέρα ECO

Είδος ψησίματος	Λειτουργία φούρνου	Θερμοκρασία (°C)	Επίπεδο	Χρόνος [min]
Παντεσπάνι	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Κέικ με μαγιά/κέικ	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Ψάρι	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Βόειο κρέας	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Αρνίσιο κρέας	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Κοτόπουλο	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ - ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Φούρνος με αναγκαστική κυκλοφορία αέρα (αντίσταση κυκλοφορίας θερμού αέρα + ανεμιστήρας)

Είδος ψησίματος	Λειτουργία φούρνου	Θερμοκρασία (°C)	Επίπεδο	Χρόνος [min]
Παντεσπάνι		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Κέικ με μαγιά/κέικ		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Κέικ με μαγιά/κέικ		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Πίτσα		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ψάρι		210 - 220	2	45 - 60
Ψάρι		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Ψάρι		190	2 - 3	60 - 70
Λουκανικάκια		220	4	14 - 18
Βόειο κρέας		225 - 250	2	120 - 150
Βόειο κρέας		160 - 180	2	120 - 160
Αρνίσιο κρέας		160 - 230	2	90 - 120
Αρνίσιο κρέας		160 - 190	2	90 - 120
Κοτόπουλο		180 - 190	2	70 - 90
Κοτόπουλο		160 - 180	2	45 - 60
Κοτόπουλο		175 - 190	2	60 - 70
Λαχανικά		190 - 210	2	40 - 50
Λαχανικά		170 - 190	3	40 - 50

Οι χρόνοι ισχύουν, εφόσον δεν παρατίθεται διαφορετικά για μη θερμαινόμενο θάλαμο. Σε προθερμασμένο φούρνο, οι χρόνοι πρέπει να μειωθούν κατά περίπου 5-10 λεπτά.











¹⁾ Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

²⁾ Οι χρόνοι που παρατίθενται ισχύουν για ψήσιμο σε μικρές φόρμες

Προσοχή. Οι παράμετροι που δίνονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί και μπορούν να προσαρμοστούν ανάλογα με την εμπειρία σας και τις μαγειρικές σας προτιμήσεις.

ΔΟΚΙΜΑΣΤΙΚΑ ΦΑΓΗΤΑ. Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.

Ψήσιμο γλυκών



Είδος φαγητού	Εξαρτήματα	Επίπεδο	Λειτουργία θέρμανσης	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος ²⁾ (min.)
Μικρά γλυκά	Ταψί ψωμιού	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Ταψί ψωμιού	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Ταψί ψωμιού	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Ταψί ψωμιού Ταψί ψησίματος	2 + 4 2 - ταψί ψωμιού ή ψησίματος 4 - ταψί ψωμιού		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Τάρτα (λωρίδες)	Ταψί ψωμιού	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Ταψί ψωμιού	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Ταψί ψωμιού	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Ταψί ψωμιού Ταψί ψησίματος	2 + 4 2 - ταψί ψωμιού ή ψησίματος 4 - ταψί ψωμιού		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Παντεσπάνι χωρίς λίπος	Σχάρα + φόρμα με μαύρη επίστρωση Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Μηλόπιτα	Σχάρα + δύο φόρμες με μαύρη επίστρωση Ø 20 cm	2 οι φόρμες στη σχάρα τοποθετούνται διαγώνια δεξιά πίσω, αριστερά μπροστά		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾ Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο 5 λεπτά, μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ταχείας προθέρμανσης.

²⁾ Οι χρόνοι ισχύουν, εφόσον δεν παρατίθεται διαφορετικά για μη θερμαινόμενο θάλαμο.



ΔΟΚΙΜΑΣΤΙΚΑ ΦΑΓΗΤΑ. Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.

Ψήσιμο στο γκριλ

Είδος φαγητού	Εξαρτήματα	Επίπεδο	Λειτουργία θέρμανσης	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
Τοστ από λευκό ψωμί	Σχάρα	4		220 ¹⁾	3 - 7
Μπιφτέκια από βοδινό κρέας	Σχάρα + ταψί ψησίματος (για τη συλλογή υγρών σταγόνων)	4 - σχάρα 3 - ταψί ψησίματος		220 ¹⁾	1 σελίδα 13 - 18 2 σελίδα 10 - 15

¹⁾ Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο ενεργοποιώντας τον για 8 λεπτά, μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης.

Ψήσιμο

Είδος φαγητού	Εξαρτήματα	Επίπεδο	Λειτουργία θέρμανσης	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
Ολόκληρο κοτόπουλο	Σχάρα + ταψί ψησίματος (για τη συλλογή των σταγόνων)	2 - σχάρα 1 - ταψί ψησίματος		180 - 190	70 - 90
	Σχάρα + ταψί ψησίματος (για τη συλλογή υγρών σταγόνων)	2 - σχάρα 1 - ταψί ψησίματος		180 - 190	80 - 100

Οι χρόνοι ισχύουν, εφόσον δεν παρατίθεται διαφορετικά για μη θερμαινόμενο θάλαμο. Σε προθερμασμένο φούρνο, οι χρόνοι πρέπει να μειωθούν κατά περίπου 5-10 λεπτά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Η φροντίδα του χρήστη έτσι ώστε ο φούρνος να είναι συνεχώς καθαρός και η σωστή συντήρηση του έχουν σημαντικό αντίκτυπο στην παράταση της χρήσης του χωρίς προβλήματα λειτουργίας.

Απενεργοποιήστε τον φούρνο πριν τον καθαρίσετε. Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται μόνο όταν ο φούρνος κρυώσει.

- Καθαρίστε το φούρνο μετά από κάθε χρήση. Κατά τον καθαρισμό του φούρνου, ενεργοποιήστε το φωτισμό για να βλέπετε καλύτερα το χώρο εργασίας.
- Καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου μόνο με ζεστό νερό προσθέτοντας μικρή ποσότητα υγρού πιάτων.
- Μετά το πλύσιμο ο θάλαμος του φούρνου πρέπει να σκουπιστεί μέχρι να γίνει εντελώς στεγνός.
- Για να πλύνετε και να καθαρίσετε την επιφάνεια, χρησιμοποιήστε πανί μαλακό και λεπτό που απορροφά καλά την υγρασία.

Ατμοσφαιρική καθαριότητα:

- σε δίσκο ψησίματος που έχει ρυθμιστεί στο φούρνο πρώτος επίπεδο χύστε 0,25 λίτρα από κάτω νερό (1 φλιτζάνι),
- κλείστε την πόρτα του φούρνου,
- ρυθμίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας έως τους 50°C και τον επιλογέα λειτουργιών σε θέση καλοριφέρ,
- ζεσταίνετε το φούρνο για περίπου 30 λεπτά
- μετά τη διαδικασία καθαρισμού ανοίξτε τη θύρα του φούρνου, μέσα στο διαμέρισμα σκουπίστε με ένα σφουγγάρι ή πανί τότε Πλύνετε με ζεστό νερό και υγρό πλύσης πιάτα.

Σημαντικό!

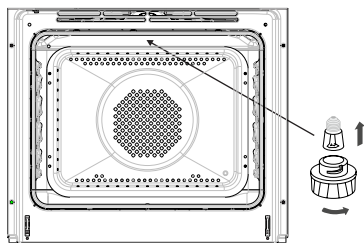
Για τον καθαρισμό και τη συντήρηση μη χρησιμοποιείτε κανένα προϊόν αφαίρεσης λίπους, λειαντικά καθαριστικά ή μέσα απόδξυσης.

Για να καθαρίσετε την πρόσοψη του φούρνου χρησιμοποιήστε μόνο ζεστό νερό προσθέτοντας μικρή ποσότητα υγρού καθαρισμού πιάτων ή τζαμιών. Μη χρησιμοποιείτε γαλάκτωμα καθαρισμού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Αντικατάσταση λάμπας φωτισμού του φούρνου

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

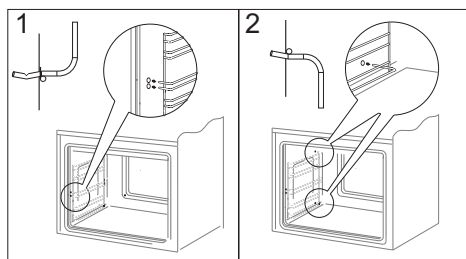


Φωτισμός φούρνου

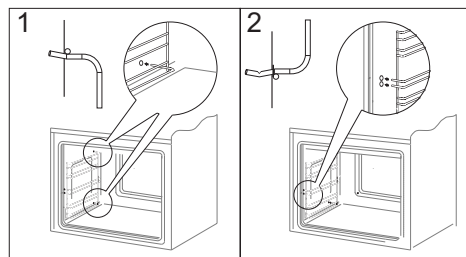
1. Τοποθετήστε όλους τους επιλογείς ρύθμισης στο σημείο «●» / «0» και αποσυνδέστε την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
2. Ξεβιδώστε και πλύνετε το κάλυμμα της λάμπας και θυμηθείτε να το στεγνώσετε καλά.
3. Ξεβιδώστε τη λάμπα από την πρίζα και εφόσον είναι απαραίτητο αντικαταστήστε την με νέα λάμπα υψηλής θερμοκρασίας (300°C) με τις ακόλουθες παραμέτρους:
 - τάση 230 V
 - ισχύς 25 W
 - σπείρωμα E14.
4. Βιδώστε τη λάμπα και τοποθετήστε την σωστά στην κεραμική υποδοχή.
5. Περάστε το κάλυμμα της λάμπας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

- Ο φούρνος που φέρει το γράμμα D διαθέτει εύκολα αφαιρούμενους συρμάτινους οδηγούς (σκάλες) για τα ένθετα του φούρνου. Για να τους αφαιρέσετε για πλύσιμο, τραβήξτε τη γλωτίδα που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος και στη συνέχεια μετακινήστε τον οδηγό και αφαιρέστε τον από τις πίσω γλωτίδες.



Αφαίρεση σκαλών

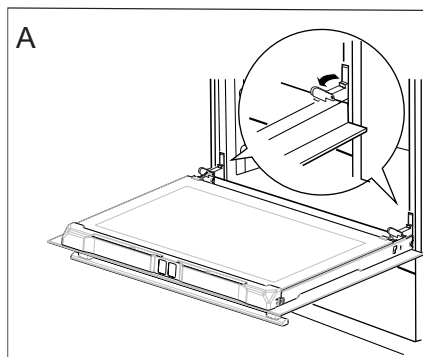


Τοποθέτηση σκαλών

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Αφαίρεση πόρτας

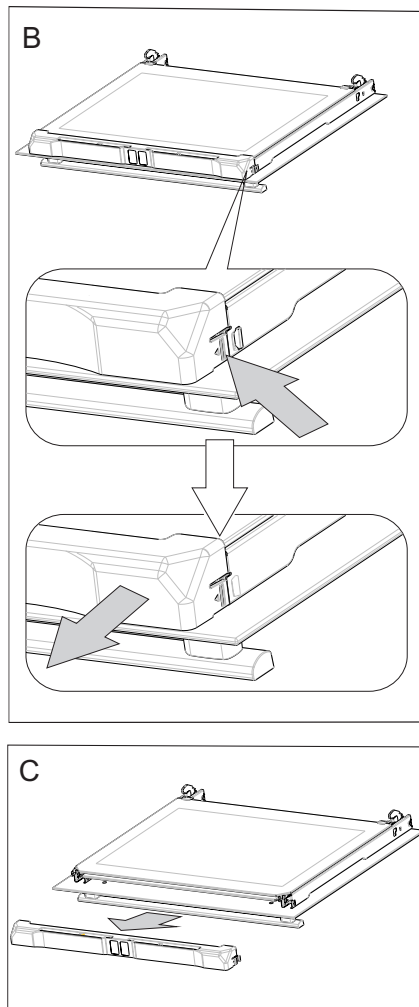
Για ευκολότερη πρόσβαση στο θάλαμο του φούρνου και για καθαρισμό, η πόρτα είναι δυνατόν να αφαιρεθεί. Για να το κάνετε αυτό, ανοίξτε την πόρτα, σηκώστε την ασφάλεια που βρίσκεται στο μεντεσέ προς τα πάνω (σχήμα Α). Κλείστε ελαφρά την πόρτα, σηκώστε την και βγάλτε την με κατεύθυνση προς τα εμπρός. Για να τοποθετήσετε την πόρτα στην κουζίνα, ακολουθήστε την αντίστροφη σειρά. Κατά την τοποθέτηση, βεβαιωθείτε ότι η εγκοπή του μεντεσέ έχει εισέλθει σωστά στην υποδοχή του. Αφού τοποθετήσετε την πόρτα στο φούρνο, πρέπει αμέσως να αφήσετε την ασφάλεια και **να την πατήσετε προσεκτικά**. Η εσφαλμένη τοποθέτηση της ασφάλειας ενδέχεται κατά το κλείσιμο της πόρτας να προκαλέσει βλάβη στον μεντεσέ.



Ανασήκωση ασφαλειών μεντεσέ

Αφαίρεση εσωτερικού γυαλιού

1. Αφαιρέστε τον πάνω πήχη της πόρτας. (σχ. Β, Γ)



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

2. Αφαιρέστε το εσωτερικό γυαλί από τη στερέωση (στο κάτω μέρος της πόρτας).

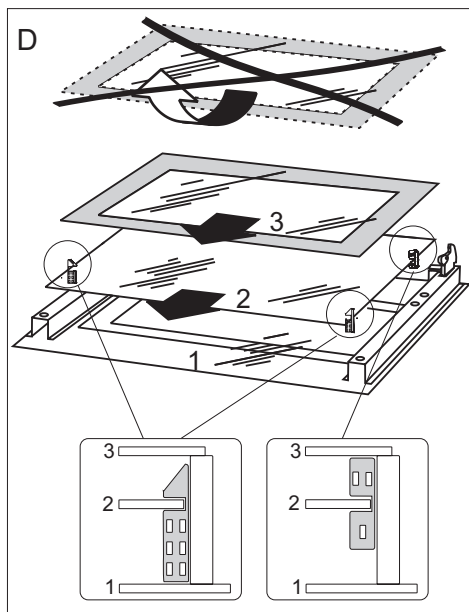
Προσοχή! Κίνδυνος πρόκλησης βλάβης στη στερέωση του γυαλιού. Το γυαλί πρέπει να το τραβήξετε προς τα έξω και όχι να το ανασηκώσετε προς τα επάνω.

Αφαιρέστε το εσωτερικό τζάμι, (σχ. Δ).

3. Πλύνετε το τζάμι με ζεστό νερό προσθέτοντας μικρή ποσότητα μέσου καθαρισμού.

Για να επανατοποθετήσετε τα τζάμια ακολουθήστε την αντίστροφη σειρά. Το λείο τμήμα του γυαλιού πρέπει να βρίσκεται επάνω, οι κομμένες γωνίες στο κάτω μέρος.

Προσοχή! Μην πιέζετε ταυτόχρονα τον πάνω πήχη και από τις δύο πλευρές της πόρτας. Για να εγκαταστήσετε σωστά τον πάνω πήχη της πόρτας, τοποθετήστε πρώτα το αριστερό άκρο του πήχη στην πόρτα και πιέστε το δεξιό άκρο μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό «κλικ». Στη συνέχεια, πιέστε τον πήχη στην αριστερή πλευρά μέχρι να ακούσετε το «κλικ».



Αφαίρεση εσωτερικών γυαλιών

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Όταν παρουσιάζεται κάποια βλάβη:

- απενεργοποιήστε τις μονάδες λειτουργίας του φούρνου
- αποσυνδέστε το ηλεκτρικό ρεύμα από το φούρνο
- ορισμένες μικρές βλάβες μπορούν να επιδιορθωθούν από τον ίδιο τον χρήστη ακολουθώντας τις οδηγίες που παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα. Πριν επικοινωνήσετε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή το τμήμα εξυπηρέτησης, ελέγξτε τα παρακάτω στοιχεία του πίνακα.

Πρόβλημα	Αιτία	Αντιμετώπιση
1. Η συσκευή δεν λειτουργεί	η τροφοδοσία ρεύματος έχει διακοπεί	ελέγξτε την ασφάλεια της εγκατάστασης του σπιτιού, αντικαταστήστε την εφόσον έχει καεί
2. Ο φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί	η λάμπα είναι χαλαρά συνδεμένη ή χαλασμένη	αντικαταστήστε την καμένη λάμπα (δείτε το κεφάλαιο Καθαρισμός και συντήρηση)
3. Στην οθόνη του προγραμματιστή έχει εμφανιστεί η κυκλική ώρα «0,00».	η συσκευή είχε αποσυνδεθεί από το δίκτυο ή υπήρξε προσωρινή απώλεια τάσης	ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα (δείτε Λειτουργία του προγραμματιστή)
4. Ο ανεμιστήρας στην αντίσταση θερμού αέρα δεν λειτουργεί	Κίνδυνος υπερθέρμανσης! Αποσυνδέστε αμέσως το φούρνο από το δίκτυο (ασφάλεια). Απευθυνθείτε στο πλησιέστερο τμήμα εξυπηρέτησης.	

Εάν το πρόβλημα δεν επιλυθεί, αποσυνδέστε την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και αναφέρετε το σφάλμα στο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. **Προσοχή!** Όλες οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από ειδικευμένους τεχνικούς.




ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ονομαστική τάση	220-240V~50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς φούρνου	2,8 kW
Διαστάσεις (Ύψος/πλάτος/βάθος)	59,5 x 59,5 x 57,5 cm

Το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις των προτύπων EN 60335-1, EN 60335-2-6, που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

Τα στοιχεία στις ενεργειακές ετικέτες των ηλεκτρικών φούρνων αναγράφονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1/IEC 60350-1. Οι τιμές αυτές καθορίζονται για πρότυπο φορτίο με ενεργοποιημένες τις λειτουργίες: κάτω και άνω αντίσταση (συμβατική λειτουργία) και υποστήριξη θέρμανσης με τον ανεμιστήρα (εάν οι λειτουργίες αυτές είναι διαθέσιμες).

Η κατηγορία ενεργειακής απόδοσης έχει καθοριστεί σύμφωνα με τη διαθέσιμη λειτουργία του προϊόντος ανάλογα με την ακόλουθη προτεραιότητα:

Αναγκαστική κυκλοφορία αέρα ECO (αντίσταση κυκλοφορίας θερμού αέρα + ανεμιστήρας)	
Αναγκαστική κυκλοφορία αέρα ECO (κάτω αντίσταση + άνω + ψησιέρα + ανεμιστήρας)	
Συμβατική λειτουργία ECO (κάτω αντίσταση + άνω)	

Κατά τον προσδιορισμό της κατανάλωσης ενέργειας, οι τηλεσκοπικοί οδηγοί πρέπει να αφαιρούνται (εφόσον υπάρχουν στον εξοπλισμό του προϊόντος).

Δήλωση κατασκευαστή:

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι το προϊόν αυτό πληροί τις βασικές απαιτήσεις των ευρωπαϊκών οδηγιών που παρατίθενται παρακάτω:

- οδηγία χαμηλής τάσης 2014/35 / EE,
- οδηγία ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας 2014/30/EE,
- οδηγία οικολογικού σχεδιασμού 2009/125/EK,

και για αυτό έχει σημειωθεί **CE** και έχει εκδοθεί για το προϊόν αυτό δήλωση συμμόρφωσης διαθέσιμη στις αρχές εποπτείας της αγοράς.
