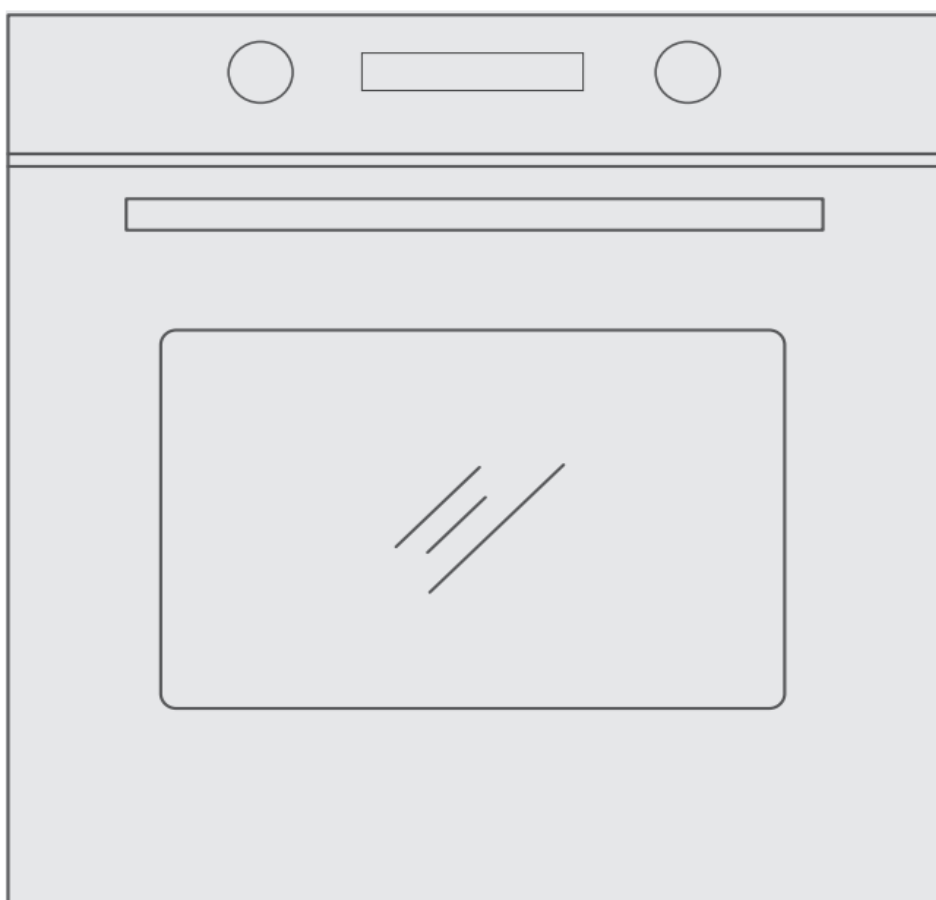




Built in Oven Instructions Manual

MODEL: OV7213DPBL



CONTENTS

2 SAFETY INFORMATION

- 2 Intended use
 - 3 Warning
 - 6 Causes of damage
-

8 INSTALLATION

9 OPERATING THE APPLIANCE

- 9 **OV7213DPBL**
 - 9 Component
 - 10 Before using the appliance
 - 11 Types of heating
 - 12 Using your appliance
-

15 ACCESSORIES

17 ENERGY EFFICIENT USE

18 ENVIRONMENT

18 HEALTH

18 MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

21 APPLIANCE DOOR

28 CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

32 CUSTOMER SERVICE

33 TIPS AND TRICKS

35 TYPICAL RECIPES

- 35 Cakes
 - 36 Bread & pizza
 - 37 Meat
-

37 TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

38 ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

39 COOKING BY ECO MODE

40 SPECIFICATIONS

SAFETY INFORMATION

Intended Use

Thank you for buying OMNYS Built-in Oven. Before unpacking it, please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

The appliance is only intended to be fitted in a kitchen.

Observe the special installation instructions.

Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Only use this appliance indoors.

The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards. Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

And please always slide accessories into the cavity the right way round.

WARNING

Risk of electric shock!

1. Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the aftersales service.
2. The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
3. Do not use any highpressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
4. A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Risk of burns!

1. The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements.
2. Always allow the appliance to cool down.
3. Keep children at a safe distance.
4. Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity.
5. Alcoholic vapors may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large

quantities of drinks with high alcohol content. Only use small quantities of drinks with high alcohol content. Open the appliance door with care.

Risk of scalding!

1. The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
2. When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
3. Water in a hot cavity may create hot steam. Never pour water into the hot cavity.

Risk of injury!

1. Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Risk of fire!

1. Combustible items stored in the cavity may catch fire. Never store combustible items in the cavity. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the

appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

2. A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

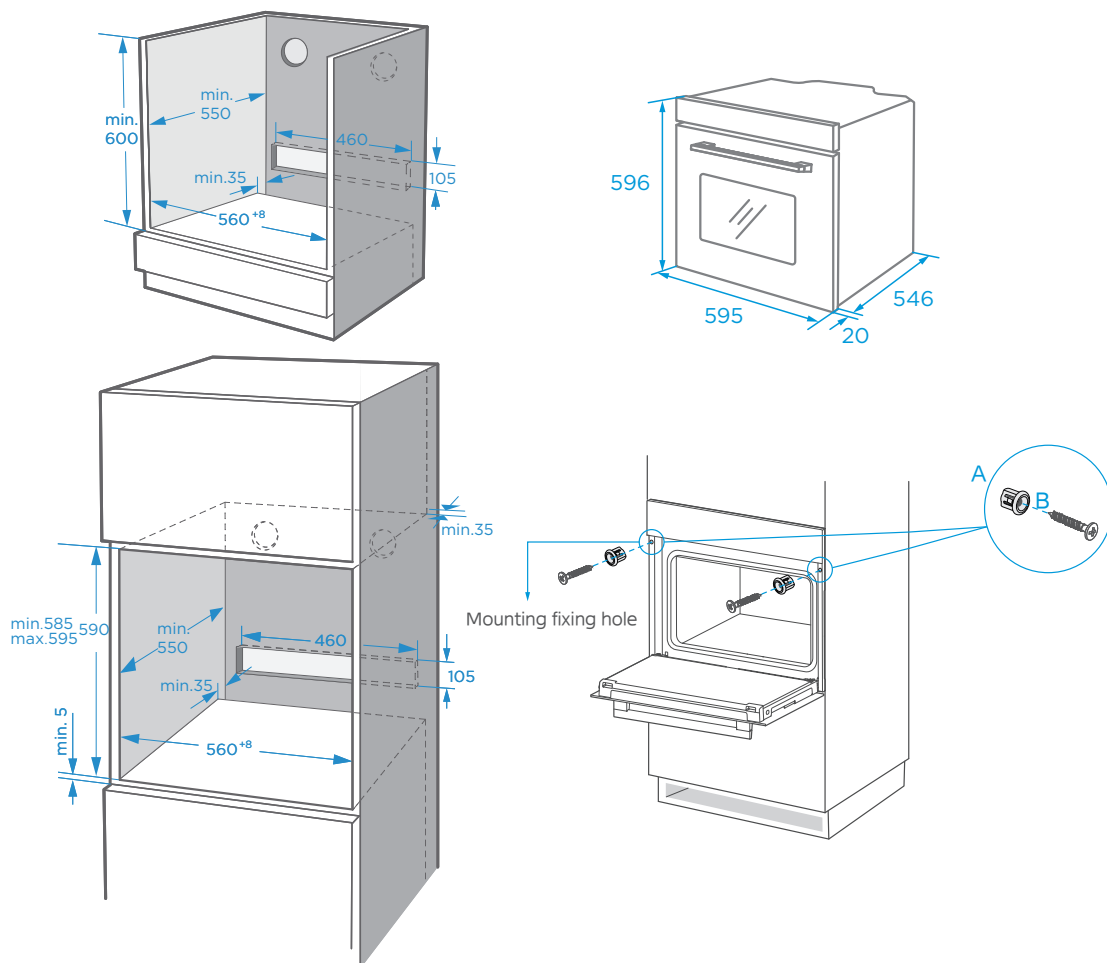
Causes of Damage

1. Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
2. Aluminum foil: Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
3. Silicone pans: Do not use any silicone pans, or any mats, covers or accessories that contain silicone. The oven sensor may be damaged.
4. Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
5. Moisture in the cavity: Over an extended period of time, moisture in the cavity may lead to corrosion. Allow the appliance to dry after use. Do not keep moist food in the closed cavity for extended periods of time. Do not store food in the cavity.
6. Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over

time. Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.

7. Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
8. Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
9. Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
10. Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
11. Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
12. If you use the residual heat of the switched off oven to keep food warm, a high moisture content inside the cavity can occur. This may lead to condensation and can cause corrosion damage of your high quality appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use “Defrost” mode.

INSTALLATION



To operate this appliance safe, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty.

While doing the installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges.

Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance if there is.

Before turning on the appliance, please clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance.

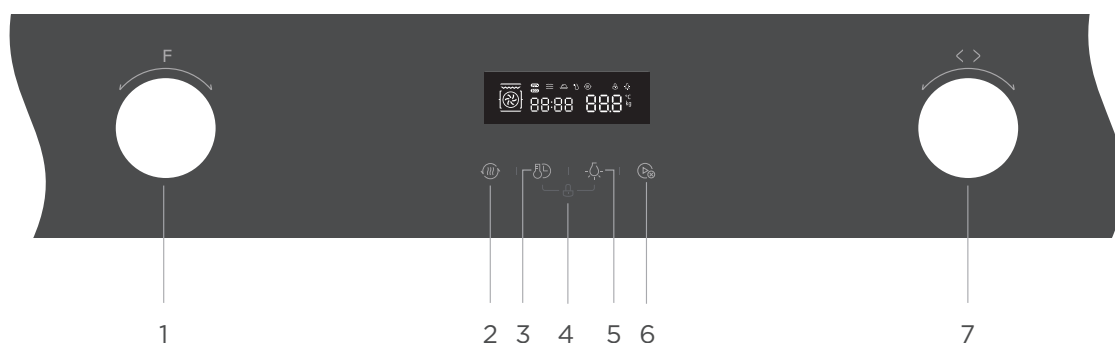
The dimensions attached are in mm.

It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

OPERATING THE APPLIANCE

COMPONENT



1. Oven – Function selector	Turn this knob to change heating mode.
 2. Quick preheat	Use this to have a quick preheat.
 3. Temperature/time knob	Temperature setting and time setting.
 4. Childproof Lock	Activates/deactivates the childproof lock.
 5. . Lamp ON / OFF	Switches the oven light on and off.
 6. Start/pause/cancel	Press and let go = Starts/suspends the operation Press and hold = Cancels the operation
 7. Adjust selector	Change the adjustment values shown in the display.

Notes

As a separate function, Oven light is used by consumers to actively choose to observe food or clean the cavity. After the user opens it, they need to actively close it before exiting and returning to standby mode.

After cooking in the oven, the cooling fan will continue to dissipate heat. The oven will only close when the core temperature is below 75°C.

BEFORE USING THE APPLIANCE

First using for the first time

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts.
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity.
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.
4. Ensure that the cavity does not contain any leftover packaging, such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire.
5. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth.
6. To remove the new-appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed.
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms.
8. Adjust the settings indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section.

→ "Using Your Appliance" on page 12

Settings

Heating Mode	
Temperature	250°C
Time	1h

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

Setting the time

Before the oven can be used, the time should be set.

1. After the oven has been electrically connected, press the  button.
2. Set the current time using the adjust selector.
3. Press the  button. The current time is applied.

NOTE: The clock has a 24 hour display.

TYPES OF HEATING

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use. To enable you to find the correct type of heating for your dish, we have explained the differences and scopes of application here.

Types of Heating		Temperature	Use
	Conventional	30 ~ 250 °C	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings. For water clean to creat steam and soften food residue or grease in the cavity.
	Convection	50 ~ 280 °C	For baking and roasting on one or more levels. Heat comes from the ring heater surrounding the fan evenly.
	ECO	140 ~ 240 °C	For energy-saved cooking.
	Conventional + Fan	50 ~ 250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the heating elements evenly around the cavity.
	Radiant Heat	150 ~ 250 °C	For grilling small amounts of food and for browning food. Please put the food in the center part under the grill heating element.
	Double Grill + Fan	50 ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food. The fan distributes the heat evenly around the cavity.
	Double Grill	150 ~ 250 °C	For grilling flat items and for browning food.
	Pizza	50 ~ 280 °C	For pizza and dishes which need a lot of heat from underneath. The bottom heater and ring heater will work.
	Bottom Heat	30 ~ 220 °C	For add extra browning to the bases of pizzas, pies, and pastries. Heating come from the bottom heater.
	Defrost	—	For gently defrosting frozen food.
	Dough Proving	30 ~ 45 °C	For making yeast dough and sourdough to prove and culturing yogurt.

Notes

1. To defrost big portions of food, it is possible to remove the side-racks and place the container on the cavity floor.
2. To warming tableware, it is beneficial to remove the side-racks and the heating modes “Hot Air Grilling” and “Fan Heating” with temperature setting of 50°C are useful. “Hot Air Grilling” should be used, if more than half of the cavity floor is covered by the tableware.
3. Due to an optimum evenness of heat distribution inside the cavity during “Fan Heating”, the fan will work at certain times of the heating process, to guaranty the best possible performance.

Caution

1. If you open the appliance door during an on-going operation, the operation will not be paused. Please be especially careful with the risk of burns.
2. Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat. To make the appliance cool down more quickly after the operation, the cooling fan may continue to run for a period afterwards.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

USING YOUR APPLIANCE

Cooking with oven

1. After the oven has been electrically connected, use the oven-function selector to select functions, use the adjust selector to set cooking temperature.
2. Press the  button, then oven begins to heat up.
3. Press the  button again, then suspends the operation.
4. Press the  button and hold for 3 seconds, then cancels the operation.

NOTE: The type of heating and temperature or grill setting can be changed at any time with their respective selector.

Setting the cooking time

1. After the oven has been electrically connected, use the oven-function selector to select functions, use the adjust selector to set cooking temperature.
2. Press the  button, use the adjust selector to set cooking time.
3. Press the  button, then oven begins to heat up.

Quick preheat before set heating function

1. Press the  button, then oven begins to preheat in a quick way.
2. You can set preheat temperature with the adjust selector, if not, then oven will preheat to 200°C.
3. When the preheating is ongoing, 88:88 will show in the screen.
4. When the preheating is finished, 88:88 will show in the screen. Oven will “beep” 30 seconds, and keep warm.
5. Now you can set heating function and temperature, put the food in and start to cook.

Quick preheat after set heating function

1. After the oven has been electrically connected, use the oven-function selector to select functions, use the adjust selector to set cooking temperature.
2. Press the  button, then oven begins to preheat in a quick way.
3. When cavity temperature arrived, your oven will “beep” and keep running.

NOTE: To ensure an even cooking result, do not place your food in the cooking compartment until rapid heat up is complete.

Changing the heating function, temperature and cooking time

This is possible at any time.

1. Use the oven-function selector to change heating function.
2. Use the adjust selector to change cooking temperature.
3. Press the  button, use the adjust selector to change cooking time.
4. After the change, if there no other action after 6 seconds the oven will heat as what you changed.

Caution!

After the appliance switched off, it becomes very hot especially inside the cavity. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cavity, and allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance at the same time to avoid the injury of burns.

Childproof lock

Your appliance has a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

Press  and  button and hold for 3 seconds, the  symbol appears in the screen, now your oven is locked.

Press and hold for 3 seconds again your oven is unlocked.

Sabbath mode

Sabbath mode has the function of power-off saving data. Save cooking data every 25 minutes. If the power is cut off during operation, after power on again, the Sabbath mode will continue to run until the cooking time is off, or press the  key for 3 seconds to return to standby mode.

1. In standby mode, When the meat probe is not inserted and no function is selected, press and hold the  key for 3 seconds to enter sabbath mode, The screen display  . The time adjustment range is 24-80 hours.
2. Turn the knob to adjust the cooking time.
3. Press start key to start Sabbath mode or wait for 8 seconds to start automatically.

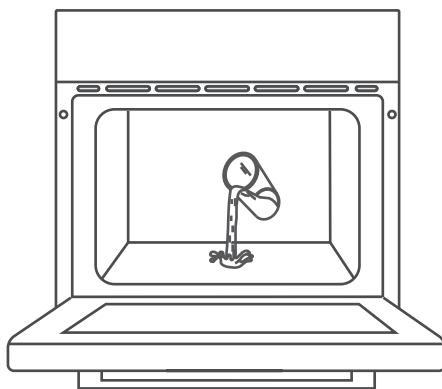
Note:

1. During operation, only the  key for 3 seconds is valid, and other keys are invalid.
2. During the operation of sabbath mode, the oven door is opened or closed, and the light is not on.

Hydro clean

Start the Hydro clean function as follows:

1. Add about 250 ml of purified water and an appropriate amount of dish soap to the cavity and stir well.
2. After the oven has been electrically connected, use the oven-function selector to select "Conventional" function.
3. Use the adjust selector to change cooking temperature 100°C.
4. Press the  button, use the adjust selector to change cooking time 30 minutes.
5. After the Hydro clean function is completed, wait for the oven to cool completely. Then dry the furnace oven cavity with clean absorbent sponge or soft cloth.

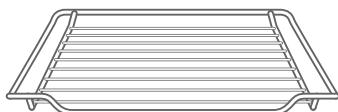


ACCESSORIES

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire Rack

For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled food



Baking Tray

For tray bakes and small baked products.

You can use the tray to place liquid or cooking food with juice.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Note

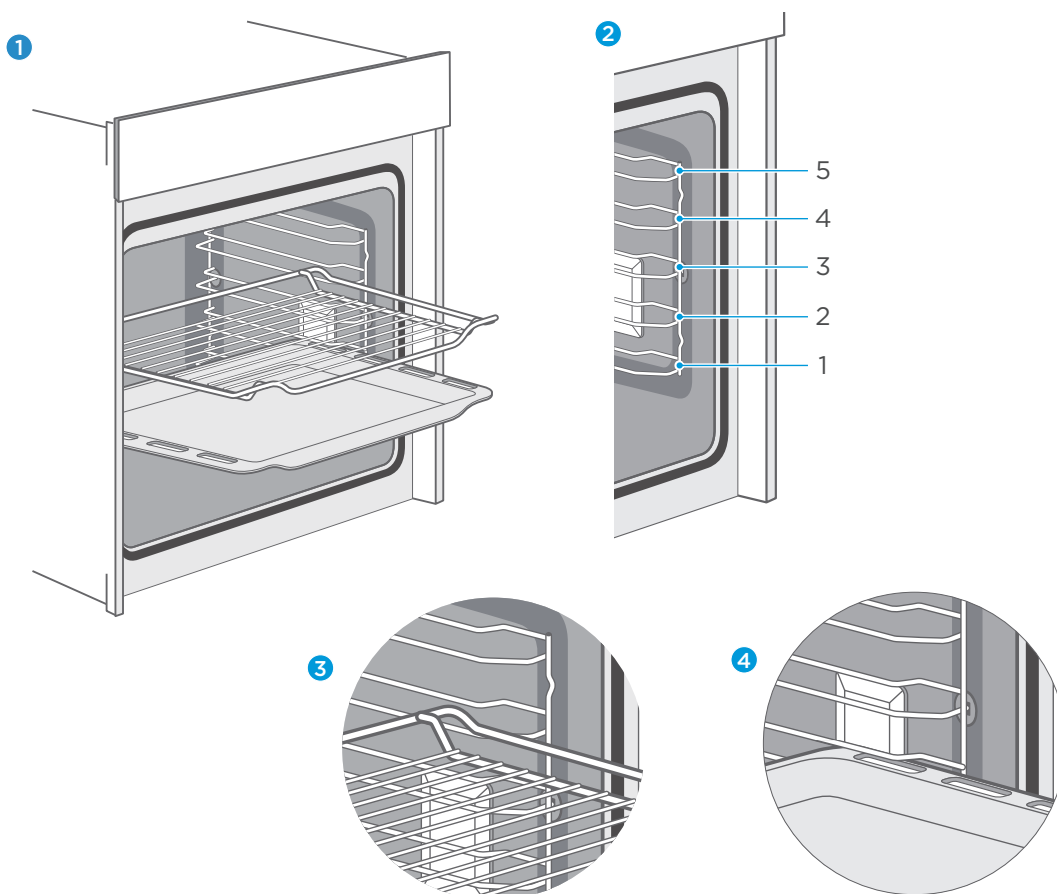
The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Inserting accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round.
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.



Locking function

Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection. When inserting the wire rack, ensure the wire rack is onto the right facing direction like the picture **1 3**.

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like the picture **1 4**.

ENERGY EFFICIENT USE

1. Remove all accessories, which are not necessary during the cooking & baking process
2. Do not open the door during the cooking & baking process
3. If you open the door during cooking & baking, switch the mode to "Lamp" (Without change the temperature setting)
4. Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50°C at 5min to 10min before end of cooking & baking time. So you can use the cavity heat to complete the process.
5. Use "Fan Heating", whenever possible. You can reduce the temperature by 20°C to 30°C
6. You can cook and bake using "Fan Heating" on more than one level at the same time.
7. If it is not possible to cook and bake different dishes at the same time, you can heat one after the other to use the preheat status of the oven.
8. Do not preheat the empty oven, if it is not required.
If necessary put the food into the oven immediately after reaching the temperature indicated by switching off the indicator light the first time
9. Do not use reflective foil, like aluminum foil to cover the cavity floor
10. Use the timer and or a temperature probe whenever possible
11. Use dark matt finish and light weighted baking molds and containers. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminum.

ENVIRONMENT

The packaging is made for protect your new appliance against damages during transport. The materials used are selected carefully and should be recycled. Recycling reduces the use of raw materials and waste. Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. Please do not dispose of it with your household waste.



HEALTH

Acrylamide occurs mainly by heating up starchy food (i.e. potato, French fries, bread) to very high temperatures over long times.

Tips

1. Use short cooking times.
2. Cook food to a golden yellow surface color, do not burn it to dark brown colors.
3. Bigger portions have less acrylamide.
4. Use “Fan Heating” mode if possible.
5. French fries: Use more than 450g per tray, place them evenly spread and turn them time by time. Use the product information if available to get the best cooking result.

MAINTENANCE YOUR APPLIANCE

Cleaning agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

1. Harsh or abrasive cleaning agents.
2. Cleaning agents with a high alcohol content.
3. Hard scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure cleaners or steam cleaners.
5. Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip

Highly recommended cleaning and care products can be suggested through our after-sales service.

Observe the respective manufacturer's instructions.

Area	Cleaning
Appliance exterior Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.

Area	Cleaning
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Pull-out system	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not clean in the dishwasher.
Meat thermometer	Hot soapy water: Clean with a dish cloth or a brush. Do not clean in the dishwasher.

Notes

1. Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
2. Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

3. Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection.
4. Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

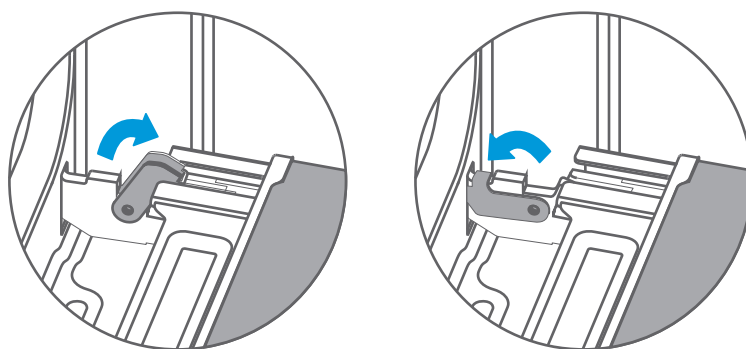
1. Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
2. Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
3. Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm.
4. Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

APPLIANCE DOOR

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it.

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever.

When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.

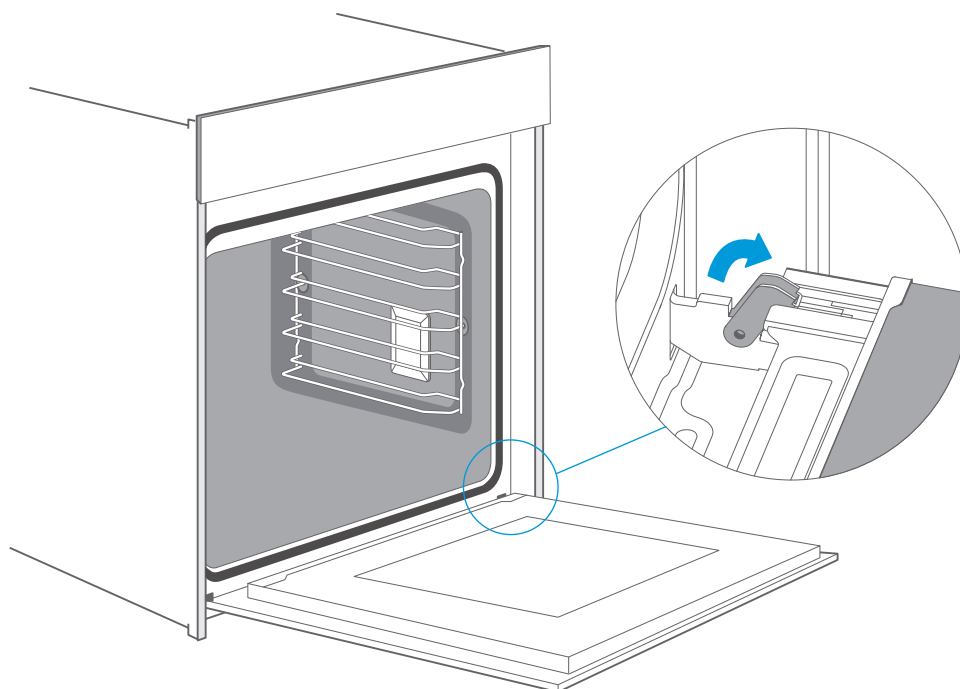


Warning - Risk of injury!

1. If the hinges are not locked, they can snap shut with great force. Ensure that the locking levers are always fully closed or, when detaching the appliance door, fully open.
2. The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Removing the appliance door

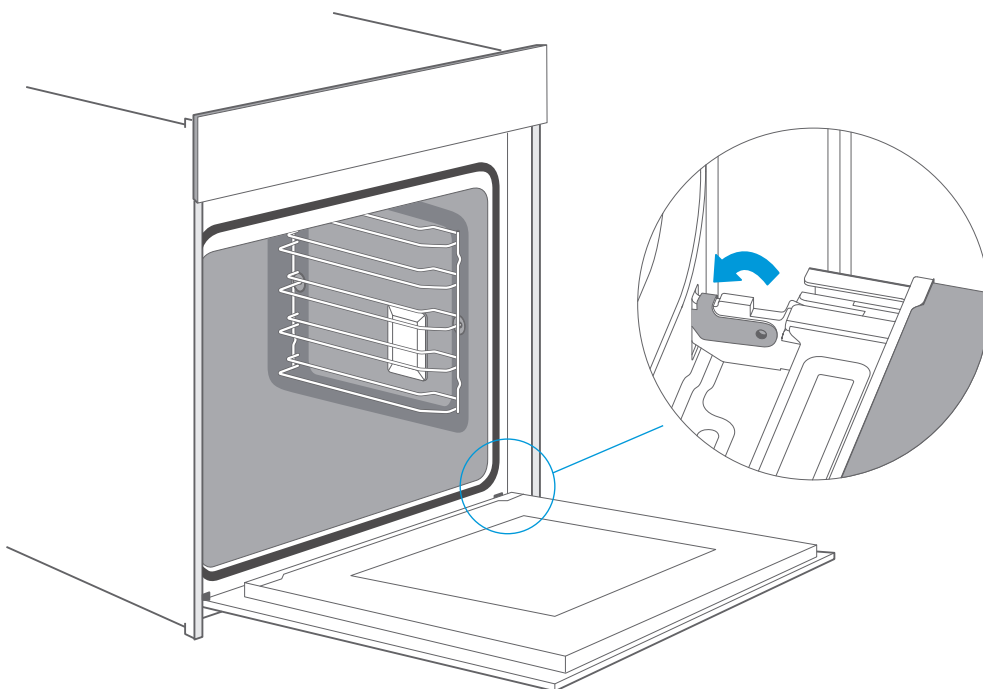
1. Open the appliance door fully.
2. Fold open the two locking levers on the left and right
3. Close the appliance door as far as the limit stop.
4. With both hands, grip the door on the left- and right-hand side, and pull it out upwards.



Fitting the appliance door

Reattach the appliance door in the opposite sequence to removal.

1. When attaching the appliance door, ensure that both hinges are placed right onto the installing holes of the front panel of the cavity.
Ensure that the hinges are inserted into the correct position. You must be able to insert them easily and without resistance. If you can feel any resistance, check that the hinges are inserted into the holes right.
2. Open the appliance door fully. While opening the appliance door , you can make another check if the hinges are onto the right position . If you make the fitting wrong , you will not be able to make the appliance door fully opened.
Fold both locking levers closed again.
3. Close the cooking compartment door. By the same time , we warmly recommend you to check one more time , if the door is onto the right position and if the ventilation slots are not half-sealed .

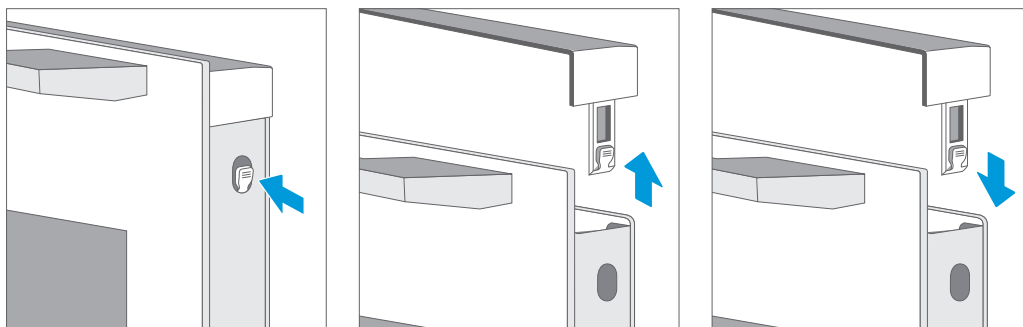


Removing the door cover

The plastic inlay in the door cover may become discolored. To carry out thorough cleaning, you can remove the cover.

[Remove the appliance door like instructed above.](#)

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, the rest parts of the appliance door can be easily taken off so that you can go on with the cleaning. When the cleaning of the appliance door has finished, put the cover back in place and press on it until it clicks audibly into place.
4. Fitting the appliance door and close it.



Caution!

While the appliance door is well installed, the door cover can also be taken off, by this time.

1. Removing the door cover means to set the inner glass of the appliance door free, the glass can be easily moved and cause damage or injury.
2. As removing the door cover and inner glass means to reduce the overall weight of the appliance door. The hinges can be easier to be moved when closing the door and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

Because of the 2 points above, we strongly recommend you not to remove the door cover unless the appliance door removed. Damage caused by incorrect operation is not covered under warranty.

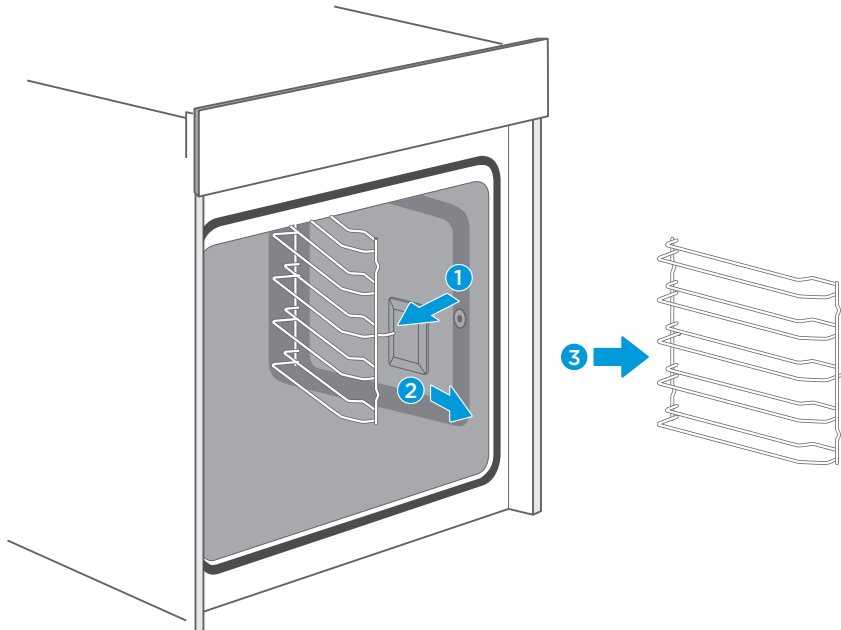
Rails

When you want have a good cleaning for the rails and cavity, you can remove the shelves and clean it. In this way your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come.

Detaching and refitting the rails

Inserting the holders

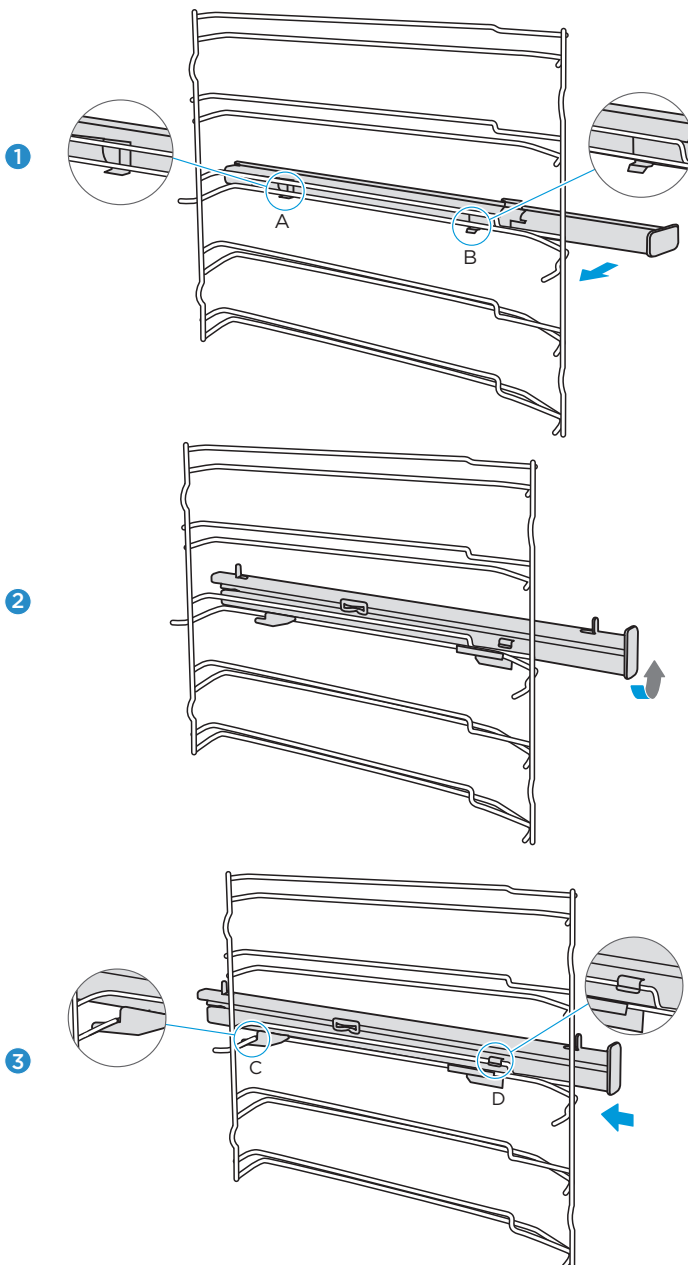
Attaching the rails



Fix the telescopic runners

(take the left side for example same for right side)

1. Put the point A and B of the telescopic runners horizontally on the outer wire.
2. Rotate the telescopic runners anti-clockwise (clockwise for right side) by 90 degrees.
3. Push forward the telescopic runners, make the point C buckled onto the lower wire and the point D buckled onto the upper wire.

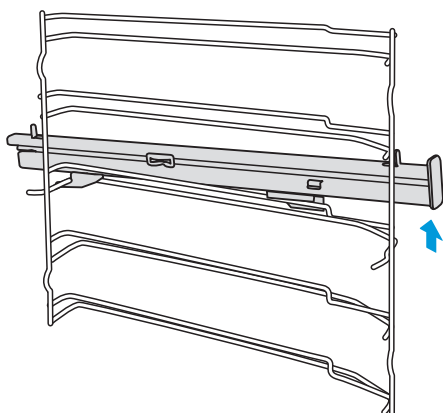


Remove the telescopic runners

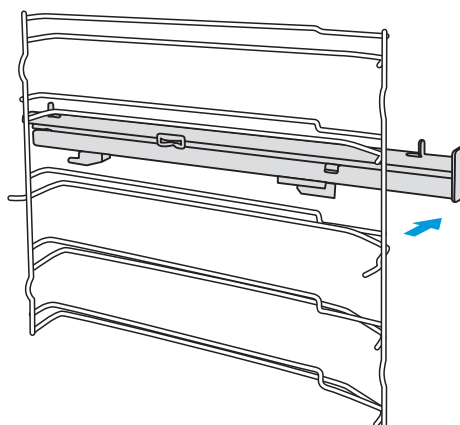
(take the left side for example same for right side)

1. Lift up one end of the telescopic runners hard.
2. Lift up the whole telescopic runners and remove backward.

1



2

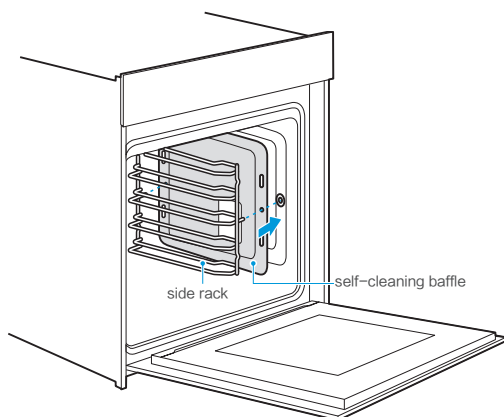


Self-cleaning baffle

Baffle with special enameling treatment on its surface , which can absorb oil and fat , volatilize them out later on , make cavity clean and no peculiar smell during the process of cooking .

Fix self-cleaning baffle

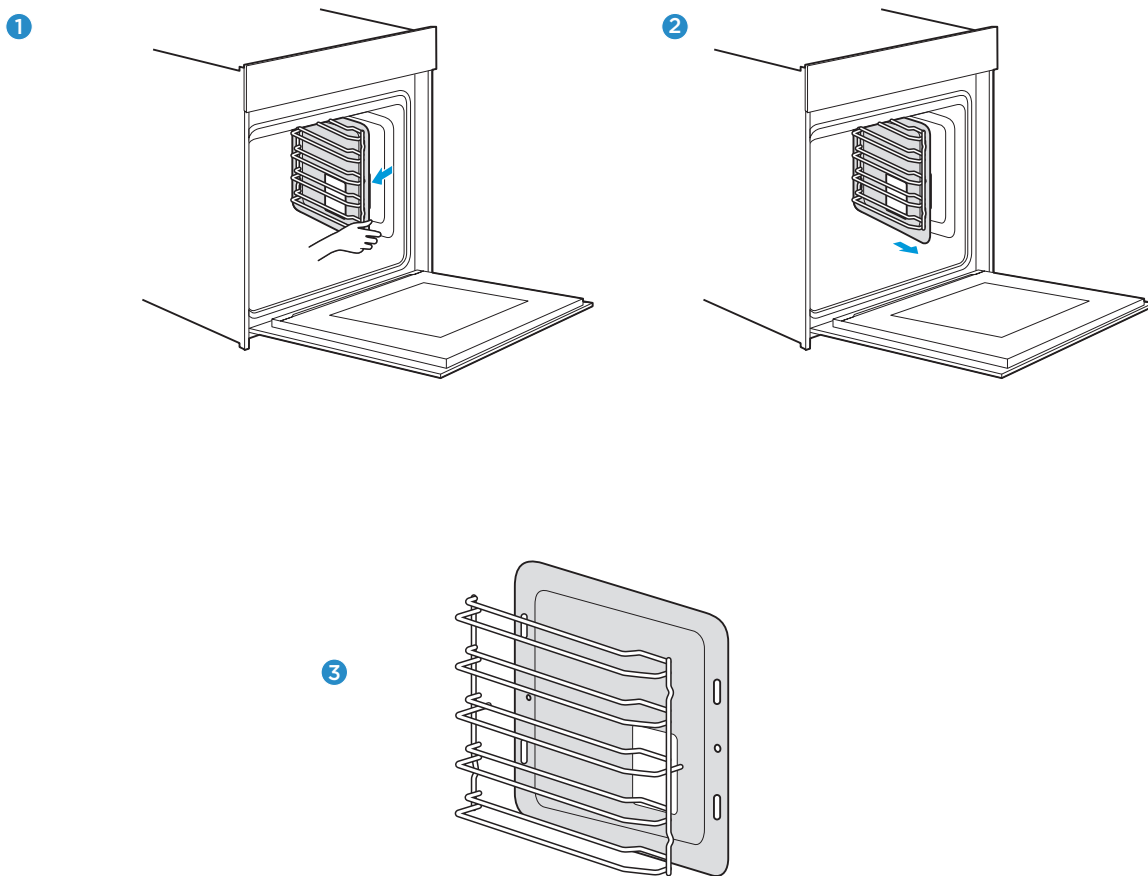
Install side rack and self-cleaning baffle in turn according to direction as shown in the figure:



Disassemble self-cleaning baffle

Take self-cleaning baffle out for the convenience of cleaning lateral sides of cavity:

1. Pull the side rack out from the cavity horizontally,the self-cleaning baffle will be pulled out together with the side rack.
2. Take side rack out of the cavity together with the self-cleaning baffle.
3. Separate the self-cleaning baffle from the side rack.



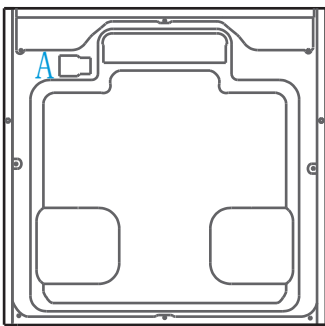
Notes

The telescopic runners/shelves/self-cleaning baffle are optional accessories.

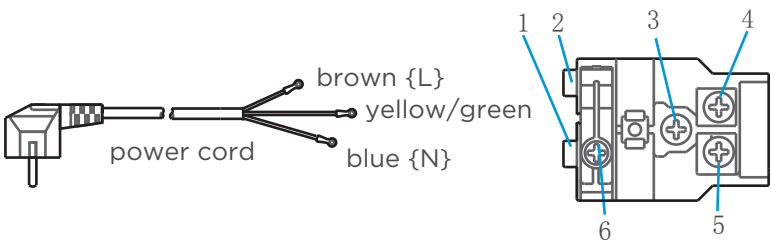
Change the power cord

Position A show the terminal box position on the back of the back outer case and it's closed.

- Steps:
- a. cut the power, use a small at screwdriver to open the two snaps 1 and 2.
 - b. use a Phillips screwdriver to take out the screws 3, 4, 5, and 6.
 - c. change the new power cord, x the yellow/green wire on 3 , brown wire on 4, blue wire on 5.
 - d. twist the screw 6 and close the terminal box cover.



back outer case



terminal box

CURE YOUR APPLIANCE WHEN NEEDED

If a fault occurs, before calling the after-sales service, please ensure that is not because of incorrect operations and refer to the fault table, attempt to correct the fault yourself. You can often easily rectify technical faults on the appliance yourself.

If a dish does not turn out exactly as you wanted, you can find many tips and instructions for preparation at the end of the operating manual.

Fault	Possible Cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Faulty fuse.	Check the circuit breaker in the fuse box.
	Power cut	Check whether the kitchen light or other kitchen appliances are working.
Knobs have fallen out of the support in the control panel.	Knobs have been accidentally disengaged.	Knobs can be removed. Simply place knobs back in their support in the control panel and push them in so that they engage and can be turned as usual.

Knobs can no longer be turned easily.	There is dirt under knobs	Knobs can be removed. To disengage knobs, simply remove them from the support. Alternatively, press on the outer edge of knobs so that they tip and can be picked up easily. Carefully clean the knobs using a cloth and soapy water. Dry with a soft cloth. Do not use any sharp or abrasive materials. Do not soak or clean in the dishwasher. Do not remove knobs too often so that the support remains stable
Fan does not work all the time in the mode: "Fan Heating"		This is a normal operation due to the best possible heat distribution and best possible performance of the oven.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.		The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe .		A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
Uneven browning		The temperature setting is too high, or the shelf level could be optimized. Double check the recipe and settings. The surface finish and or color and or material of the baking ware were not the best choice for the selected oven function. When use radiant heat, such as "Top & Bottom Heating" mode, use matt finished, dark colored and light weighted oven ware.
The lamp doesn't turn on		The lamp needs to be replaced.

Warning - Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Maximum operating time

The maximum operating time of this appliance is 9 hours, to prevent that you forget shot off the power.

Replacing the lamp on the corner of the cavity

If the cavity lamp fails, it must be replaced. Heat-resistant, 25 watt, 230 V halogen lamps are available from the after-sales service or specialist retailers.

When handling the halogen lamp, use a dry cloth. This will increase the service life of the lamp.

WARNING

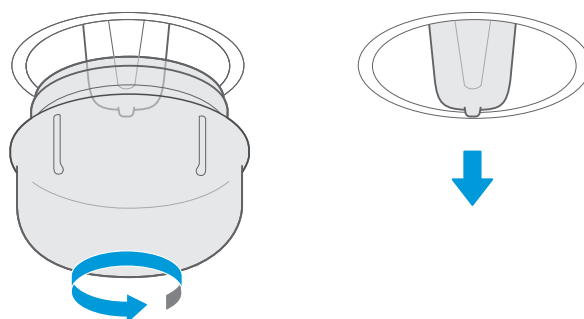
Risk of electric shock!

When replacing the lamp, the lamp socket contacts are live. Before replacing the lamp, unplug the appliance from the mains or switch othe circuit breaker in the fuse box.

Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the appliance or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

1. Place a towel in the cold cavity to prevent damage.
2. Turn the glass cover anti-clockwise to remove it (Corner lamp).
3. Pull out the lamp – do not turn it.
4. Assemble the glass cover back in.
5. Remove the towel and switch on the circuit breaker to see if lamp switches on.
6. For the lateral lamp , if it works well after the replacement , please remember to put the lateral grid back.
7. The product contains a light source of energy efficiency class: G.



Glass cover

If the glass cover of the halogen lamp is damaged, it must be replaced. You can obtain a new glass cover from the after-sales service. Please specify the E number and FD number of your appliance.

CUSTOMER SERVICE

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution. Please contact the dealer where you buy this appliance. When calling us, please give the model number and S/N so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found when you open the appliance door.

Warning

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

Note

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Above, thank you again for buying OMNYS Built-in Oven, and we wish that our appliance will bring you delicious food and happy life.

TIPS AND TRICKS

You want to cook your own recipe	Try to use settings of similar recipes first and optimize the cooking process due to the result.
Is the cake baked ready?	Put a wooden stick inside the cake about 10 minutes before the given baking time is reached. If there is no raw dough at the stick after pulling out, the cake is ready.
The cake loses massive volume during cooling down after baking	Try to lower the temperature setting by 10°C and double check the food preparing instructions regarding the mechanical handling of the dough.
The height of the cake is in the middle much higher than at the outer ring	Do not grease the outer ring of the spring form
The cake is too brown at the top	Use a lower shelf level and or use a lower set temperature (this may lead to a longer cooking time)
The cake is too dry	Use a 10°C higher set temperature (this may lead to a shorter cooking time)
The food is good looking but the humidity inside is too high	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time) and double check the recipe
The browning is uneven	Use a 10°C lower set temperature (this may lead to a longer cooking time). Use the “Top & Bottom Heating” mode on one level.
The cake is less browned on the bottom	Choose a level down
Baking on more than one level at the same time: One shelf is darker than the other.	Use a fan assisted mode for baking at more than one level and take out the trays individually when ready. It is not necessary that all trays are ready at the same time.
Condensing water during baking	Steam is part of baking and cooking and moves normally out of the oven together with the cooling air flow. This steam may condensate at different surfaces at the oven or near to the oven and build water droplets. This is a physical process and cannot be avoid completely.

Which kind of baking ware can be used?	Every heat resistant baking ware can be used. It is recommended not to use aluminum in direct contact with food, especially when it is sour. Please ensure a good fitting between container and lid.
How to use the grill function?	Preheat the oven for 5 minutes and place the food in the level given by this manual. Close the oven door when you use any grilling mode. Do not use the oven when the door is open, except for load / remove / check the food.
How to keep clean the oven during grilling ?	Use the tray filled with 2 liter of water in at level 1. Nearly all fluids drip down from the food placed on the rack will captured by the tray.
The heating element in all grilling modes are switching on and off over the time.	It is a normal operation and depends on the temperature setting.
How to calculate the oven settings, when the weight of a roast is not given by a recipe?	Choose the settings next to the roast weight and change the time slightly. Use a meat probe if possible to detect the temperature inside the meat. Place the head of the meat probe carefully in the meat, due to the manufacturer instructions. Make sure, that the head of the probe is placed in the middle of the biggest part of the meat, but not in the near of a bone or hole.
What happens if a fluid is poured to a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil and steam will arise as a normal physical process. Please be careful, because the steam is hot. See also "Condensing water during baking" for more information. If the fluid contains alcohol, the boiling process will be quicker and can lead to flames in the cavity. Make sure, that the oven door is closed during such kind of processes. Please control the baking or cooking process carefully. Open the door very gentle and only if necessary.

TYPICAL RECIPES

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	2	Conventional with Fan	170	50
Sponge Cake (simple) in a Box shape	Box	1	Conventional	140	70
Sponge Cake with Fruits in a round Form	Round form	1	Conventional with Fan	150	50
Sponge Cake with Fruits on a Tray	Tray	1	Conventional	140	70
Raisins Brioche Muffins (Yeast Cake)	Muffin form	2	Conventional	220	p.h.t.:19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (with Yeast)	Tray	1	Conventional	150	p.h.t.:11:00 b.t.:60:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffins	Muffin form	1	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	1	Conventional with Fan	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Water Sponge Cake (6 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Water Sponge Cake (4 Eggs)	Spring form	1	Conventional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Water sponge Cake	Spring form	1	Convention	160	35
Apple Yeast Cake on a Tray	Tray	2	Conventional with Fan	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00
Hefezopf (Callah)	Tray	2	Conventional with Fan	150	40

CAKE	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Small Cakes 20	Tray	2	Convention	150	36
Small Cakes 40	Tray	2+4	Convention	150	p.h.t.:10:00 b.t.:34:00
Butter Yeast Cake	Tray	2	Conventional	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 30:00
Shortbread	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 8:00 b.t.: 13:00
Shortbread 2 Trays	Tray	2+4	Conventional with Fan	160	p.h.t.:8:20 b.t.: 12:00
Vanilla Cookies	Tray	2	Conventional	160	p.h.t.: 8:00 b.t.: 10:00
Vanilla Cookies	Tray	2+4	Conventional with Fan	150	p.h.t.:8:00 b.t.: 14:00
BREAD	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional	170	p.h.t.: 9:20 b.t.: 50:00
White Bread (1 kg Flour) Box shape	Box	1	Conventional with Fan	170	p.h.t.: 12:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thin)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 9:30 b.t.: 21:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional	170	p.h.t.: 10:00 b.t.: 45:00
Fresh Pizza (thick)	Tray	2	Conventional with Fan	170	p.h.t.:8:00 b.t.: 41:00
Bread	Tray	1	Convention	190	p.h.t.:9:00 b.t.:30:00

Note : p.h.t means preheat time, b.t. means baking time.

MEAT	Form	Level	Mode	Temp.in °C	Duration in minutes
Beef Tender Loin 1,6 KG	Tray	2	Double Grill with fan	180	55
Meatloaf 1 kg Meat	Tray	1	Conventional	180	75
Chicken 1 kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Double Grill with fan	180	50
Fish (2,5 kg)	Tray	2	Conventional	170	70
Ribs Tomahawk Cooked B.T.	Tray	3	Convention	120	85
Pork Roast of the neck (1,2kg)	Tray	1	Convention	160	82
Chicken 1,7kg	Tray	L2:Rack L1:Tray	Convention	180	78

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Sponge cake	Springform Φ26cm		170	1	30-35	No
Sponge cake	Springform Φ26cm		160	1	30-35	No
Small cake	1 tray		150	2	30-40	Yes
Small cake	1 tray		150	2	40-50	Yes
Small cake	2 trays		150	L2&L4	30-35	Yes
Cheese cake	Springform Φ26cm		150	1	70-80	No
Apple pie	Springform Φ20cm		170	1	80-85	No
Apple pie	Springform Φ20cm		160	1	70-80	No
Bread	1 tray		210	1	30-35	Yes
Bread	1 tray		190	1	30-35	Yes

TEST FOOD ACCORDING TO EN 60350-1

RECIPESA	Accessories	F	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Toast	Rack		Max	5	6-8	Yes 5min
chicken	Rack & tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

1. In chicken recipe, begin with the backside on top and turn the Chicken after 30 min. to the top side
2. Use a dark, frosted mold and place it on the rack
3. Take out the trays at the moment, when the food is ready, even when it is not at the end of the given baking time.
4. Choose the lower temperature and check after the shortest time, given in the table.
5. If using the tray to capture fluids dripping from the food placed on the rack during any grilling mode, the tray should be set to level 1 and filled with some water.
6. The burger patties should be turned around after 2/3 of the time.

ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1

Please note the following information:

1. The measurement is carried out in the “ECO” mode to determine the data regarding the forced air mode and the label-class
2. The measurement is carried out in the “Top & Bottom Heating” mode to determine the data regarding the conventional mode
3. During the measurement only the necessary accessory is in the cavity. All other parts have to be removed
4. The oven is installed as described in the installation guide and placed in the middle of the cabinet
5. It is necessary for the measurement to close the door like in the household, even when the cable disturbs the sealing function of the gasket during the measurement. To make sure, that there are no negative effects regarding the disturbed sealing due to the energy data, it is necessary to close the door carefully during the measurement. It may be required to use a tool to guarantee the sealing of the gasket like in the household, where no cable disturbs the sealing function.
6. The determination of the cavity volume carried out for the usage “Defrost” as described on page 14. To ensure an efficient use of the oven, all accessories including side-racks are removed.

COOKING BY ECO MODE

ECO mode is heat by bottom and ring heater, with this mode you can save energy during cooking.

RECIPES	Accessories	°C	Level	Time(min)	Pre-heat
Challah	1 tray	180	1	45-50	No
Pork Roast	1 tray	200	1	80-85	No
Clafouti Cherry Cake	Round form	200	1	55-60	No
Beef Roast 1.3kg	1 tray	200	1	80-85	No
Brownies	Rack and glass plate	180	1	55-60	No
Potato Gratin	Rack and round plate	180	1	65-70	No
Lasagne	Rack and glass plate	180	1	75-80	No
Cheese Cake	Springform Φ20cm	160	1	80-90	No

SPECIFICATIONS

ENERGY EFFICIENCY

Product Information and Product Information Sheet according to EU and UK Ecodesign and Energy Labelling Regulations

Supplier's name	OMNYS
Model identification	OV7213DPBL
Energy Efficiency Index	81.2
Energy efficiency class	A+
Energy consumption with a standard load, conventional mode	1.10kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.69kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source	Electricity
Volume	72L
Type of oven	Built-in Oven
Power Supply	220-240V~ , 50 Hz-60 Hz
Electric Power	3.2kW

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

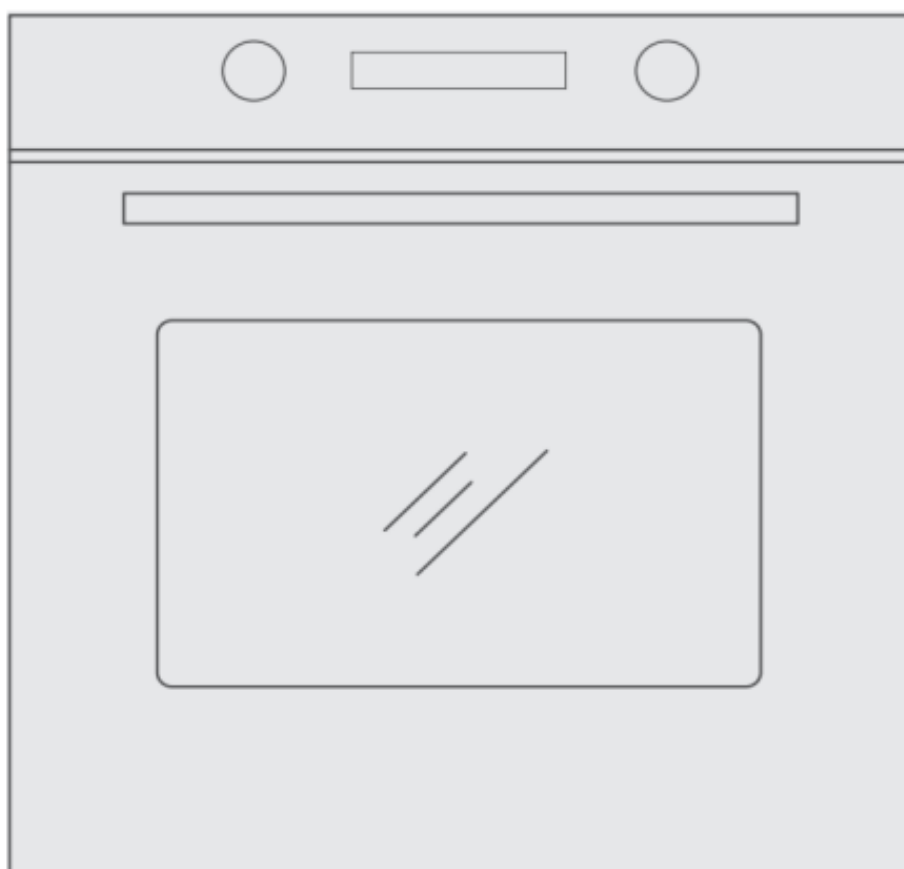
Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes



Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο οδηγιών

Μοντέλο: OV7213DPBL



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

2 ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- 2 Προβλεπόμενη χρήση
 - 2 Προειδοποίηση
 - 6 Αιτίες βλάβης
-

8 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

9 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

9 **OV7213DPBL**

- 9 Στοιχείο
 - 10 Πριν από τη χρήση της συσκευής
 - 11 Τύποι θερμότητας
 - 12 Χρήση της συσκευής
-

15 ΑΞΕΣΟΥΑΡ

- 17 ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΑ ΑΠΟΔΟΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ
 - 18 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ
 - 18 ΥΓΕΙΑ
 - 18 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ
 - 21 ΠΟΡΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ
 - 28 ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΒΛΑΒΩΝ
 - 32 ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ
 - 33 ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΚΟΛΠΑ
-

35 ΤΥΠΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

- 36 Κέικ
 - 36 Ψωμί και πίτσα
 - 37 Κρέας
-

- 37 ΦΑΓΗΤΟ ΔΟΚΙΜΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ EN 60350-1
- 38 ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ EN 60350-1
- 39 ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ECO
- 40 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προβλεπόμενη χρήση

Σας ευχαριστούμε για την αγορά του Εντοιχιζόμενου Φούρνου της OMNYS. Προτού αποσυνσκευάσετε τον φούρνο, διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Τότε μόνο θα είστε σε θέση να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας με ασφάλεια και σωστό τρόπο. Σας συνιστούμε θερμά να διατηρήσετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και τις οδηγίες εγκατάστασης για μελλοντική χρήση ή για τους επόμενους ιδιοκτήτες.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για τοποθέτηση σε κουζίνα. Τηρείτε τις ειδικές οδηγίες εγκατάστασης. Μετά την αποσυνσκευασία της συσκευής, ελέγξτε αν υπάρχει κάποια ζημιά. Μην συνδέετε τη συσκευή εάν παρουσιάζει ζημιές. Η σύνδεση συσκευών χωρίς βύσματα πρέπει να γίνεται μόνο από εξουσιοδοτημένους επαγγελματίες. Οι ζημιές που προκαλούνται από λανθασμένη σύνδεση δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την προετοιμασία φαγητών και ποτών. Η συσκευή πρέπει να επιβλέπεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή, επάνω ή γύρω από αυτή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν τη συσκευή ή να εκτελούν γενικές εργασίες συντήρησης, εκτός εάν είναι τουλάχιστον 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη.

Κρατήστε τα παιδιά κάτω των 8 ετών σε ασφαλή απόσταση από τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας.

Επιπλέον, παρακαλούμε να τοποθετείτε τα αξεσουάρ στον θάλαμο πάντα με τη σωστή φορά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

1. Οι πλημμελείς επισκευές ενέχουν κινδύνους. Οι επισκευές και η αντικατάσταση των κατεστραμμένων καλωδίων τροφοδοσίας επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από έναν από τους εκπαιδευμένους τεχνικούς μας του τμήματος εξυπηρέτησης μετά την πώληση. Εάν η συσκευή είναι ελαττωματική, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο ή απενεργοποιήστε το διακόπτη στον πίνακα ασφαλειών. Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση.
2. Η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών μπορεί να λιώσει κατά την επαφή με ζεστά μέρη της συσκευής. Μην φέρνετε ποτέ σε επαφή τα καλώδια της ηλεκτρικής συσκευής με καυτά μέρη της συσκευής.
3. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά υψηλής πίεσης ή ατμοκαθαριστές, τα οποία μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία.
4. Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Ποτέ μην θέτετε σε λειτουργία μια ελαττωματική συσκευή. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο ή απενεργοποιήστε το διακόπτη κυκλώματος στον πίνακα ασφαλειών. Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

Κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος!

1. Η συσκευή ανεβάζει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Μην αγγίζετε ποτέ τις εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής ή τα θερμαντικά στοιχεία.
2. Αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει. Κρατήστε τα παιδιά σε απόσταση ασφαλείας.
3. Τα αξεσουάρ και τα σκεύη φούρνου ανεβάζουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες.
4. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα αξεσουάρ ή τα σκεύη φούρνου από τον θάλαμο.
5. Οι αλκοολικοί ατμοί μπορεί να αναφλεγούν στον θερμό θάλαμο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε ποτέ φαγητό που περιέχει μεγάλες ποσότητες ποτών με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες ποτών με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

1. Τα προσβάσιμα μέρη ανεβάζουν πολύ υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία. Μην αγγίζετε ποτέ τα καυτά μέρη. Κρατήστε τα παιδιά σε απόσταση ασφαλείας.
2. Όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, μπορεί να εκλυθεί καυτός ατμός. Ο ατμός ενδέχεται να μην είναι ορατός, ανάλογα με τη θερμοκρασία του. Όταν ανοίγετε την πόρτα, μην στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
3. Το νερό σε καυτό θάλαμο μπορεί να δημιουργήσει καυτό ατμό. Ποτέ μην ρίχνετε νερό στον καυτό θάλαμο.

Κίνδυνος τραυματισμού!

1. Το γρατζουνισμένο γυαλί στην πόρτα της συσκευής μπορεί να οδηγήσει στη δημιουργία ρωγμής. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες τζαμιών, αιχμηρά ή λειαντικά μέσα καθαρισμού ή καθαριστικά.
2. Οι μεντεσέδες στην πόρτα της συσκευής κινούνται όταν ανοίγετε και κλείνετε την πόρτα και μπορεί να σας πιάσουν τα άκρα. Κρατάτε τα χέρια σας μακριά από τους μεντεσέδες.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

1. Τα εύφλεκτα αντικείμενα που φυλάσσονται στον θάλαμο μπορεί να πάρουν φωτιά. Ποτέ μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα στον θάλαμο. Ποτέ μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής εάν υπάρχει καπνός στο εσωτερικό της. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο ή κλείστε τον διακόπτη στον πίνακα ασφαλειών.
2. Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρα. Το αντικολλητικό χαρτί μπορεί να έρθει σε επαφή με το θερμαντικό στοιχείο και να πάρει φωτιά. Μην τοποθετείτε αντικολλητικό χαρτί πρόχειρα πάνω από τα αξεσουάρ κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Πάντα να τοποθετείτε βάρος στο αντικολλητικό χαρτί χρησιμοποιώντας ένα πιάτο ή ένα ταψί ψησίματος. Καλύψτε με αντικολλητικό χαρτί μόνο την απαιτούμενη επιφάνεια. Το αντικολλητικό χαρτί δεν πρέπει να προεξέχει από τα αξεσουάρ.

Κίνδυνος μαγνητισμού!

Στον πίνακα ελέγχου ή στα στοιχεία ελέγχου χρησιμοποιούνται μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί οι μαγνήτες ενδέχεται να επηρεάσουν ηλεκτρονικά εμφυτεύματα, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Οι κάτοχοι ηλεκτρονικών εμφυτευμάτων πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 10 εκ. από τον πίνακα ελέγχου.

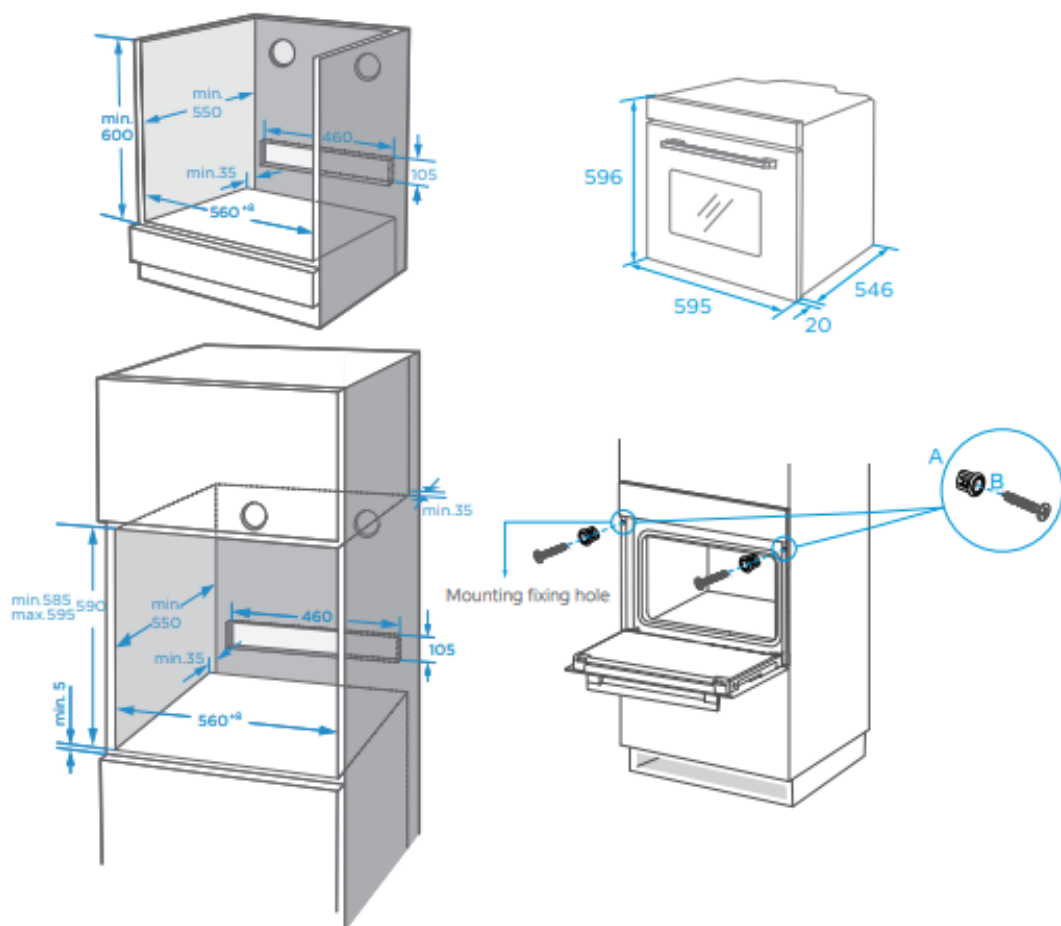
Αιτίες βλάβης

1. Αξεσουάρ, αλουμινόχαρτο, αντικολλητικό χαρτί ή σκεύη φούρνου στο κάτω μέρος του θαλάμου: Μην τοποθετείτε αξεσουάρ στο κάτω μέρος του θαλάμου. Μην καλύπτετε το κάτω μέρος του θαλάμου με κανενός είδους αλουμινόχαρτο ή αντικολλητικό χαρτί. Μην τοποθετείτε σκεύη φούρνου στο κάτω μέρος του θαλάμου εάν η θερμοκρασία έχει οριστεί πάνω από 50°C. Αυτό θα προκαλέσει συσσώρευση θερμότητας και θα καταστραφεί το σμάλτο.
2. Αλουμινόχαρτο: Τυχόν κομμάτια από αλουμινόχαρτο στον θάλαμο δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το τζαμάκι της πόρτας. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει μόνιμο αποχρωματισμό του γυαλιού της πόρτας.
3. Σκεύη σιλικόνης: Μην χρησιμοποιείτε σκεύη από σιλικόνη ή ταψάκια, καπάκια ή αξεσουάρ που περιέχουν σιλικόνη. Ο αισθητήρας του φούρνου μπορεί να υποστεί ζημιά.
4. Νερό σε καυτό θάλαμο μαγειρέματος: Μην ρίχνετε νερό στον θάλαμο όταν αυτός είναι καυτός. Αυτό θα προκαλέσει την πρόκληση ατμού. Η αλλαγή της θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο.
5. Υγρασία στον θάλαμο: Η παρουσία υγρασίας στον θάλαμο για μεγάλο χρονικό διάστημα μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση. Αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει μετά τη χρήση. Μην φυλάσσετε υγρά τρόφιμα στον κλειστό θάλαμο για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Μην αποθηκεύετε τρόφιμα στον θάλαμο.
6. Ψύξη με την πόρτα της συσκευής ανοιχτή: Μετά από λειτουργία σε υψηλές θερμοκρασίες, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει μόνο με κλειστή την πόρτα. Μην εγκλωβίζετε αντικείμενα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμη και αν η πόρτα παραμείνει ελάχιστα ανοιχτή (μια χαραμάδα), η επιφάνεια της πρόσοψης κοντινών επίπλων μπορεί να υποστεί ζημιά με την πάροδο του χρόνου. Αφήνετε τη συσκευή να στεγνώσει με την πόρτα ανοιχτή μόνο στην περίπτωση που αναπτύχθηκε υψηλή υγρασία κατά τη λειτουργία του φούρνου.
7. Χυμός φρούτων: κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών με φρούτα, μην παραγεμίζετε το σκεύος. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από τον σκεύος ψησίματος αφήνει λεκέδες που δεν μπορούν να αφαιρεθούν. Εάν είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε το πιο βαθύ ταψί γενικής χρήσης που διαθέτετε.
8. Εξαιρετικά βρώμικη στεγανοποίηση: Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ βρώμικη, η πόρτα της συσκευής δεν θα κλείνει σωστά κατά

τη λειτουργία. Οι επιφάνειες των γειτονικών μονάδων μπορεί να υποστούν ζημιά. Διατηρείτε πάντα τη στεγανοποίηση καθαρή.

9. Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα, ράφι ή πάγκος εργασίας: Μην κάθεστε πάνω στην πόρτα της συσκευής και μην τοποθετείτε ή κρεμάτε οτιδήποτε πάνω της. Μην τοποθετείτε μαγειρικά σκεύη ή αξεσουάρ πάνω στην πόρτα της συσκευής.
10. Τοποθέτηση αξεσουάρ: Ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής, τα αξεσουάρ μπορεί να χαράξουν το πάνελ της πόρτας κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Τοποθετείτε πάντα τα αξεσουάρ μέσα στον θάλαμο όσο πιο βαθιά μπορούν να μπουν.
11. Μεταφορά της συσκευής: Μην μεταφέρετε ή κρατάτε τη συσκευή από το χερούλι της πόρτας. Το χερούλι της πόρτας δεν μπορεί να αντέξει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.
12. Εάν χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα του σβηστού φούρνου για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό, μπορεί να προκύψει υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία στο εσωτερικό του θαλάμου. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε συμπύκνωση και μπορεί να προκαλέσει διάβρωση της υψηλής ποιότητας συσκευής σας καθώς και να προξενήσει ζημιά στην κουζίνα σας. Αποφύγετε τη συμπύκνωση της υγρασίας ανοίγοντας την πόρτα ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία «Απόψυξη».

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



Για την ασφαλή λειτουργία αυτής της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τα επαγγελματικά πρότυπα και σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης. Βλάβες που οφείλονται σε λανθασμένη εγκατάσταση δεν εμπίπτουν στην εγγύηση.

Κατά την εγκατάσταση, φορέστε προστατευτικά γάντια για να αποφύγετε τραυματισμούς από αιχμηρές άκρες.

Ελέγξτε τη συσκευή πριν από την εγκατάσταση εάν υπάρχει κάποια ζημιά και εάν υπάρχει, μην συνδέσετε τη συσκευή.

Προτού θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, παρακαλούμε καθαρίστε όλα τα υλικά συσκευασίας και την αυτοκόλλητη μεμβράνη από τη συσκευή.

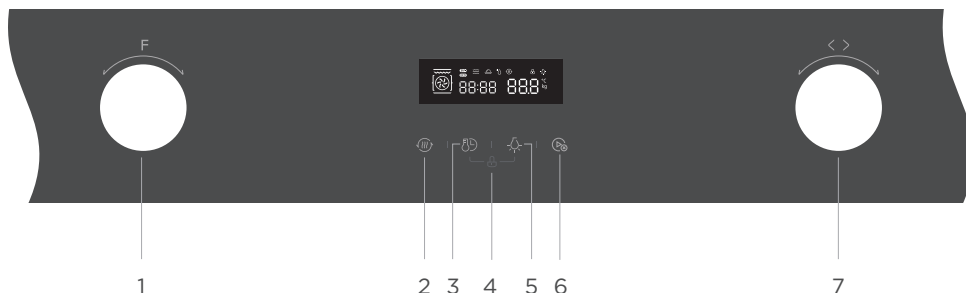
Οι διαστάσεις που αναγράφονται στο παράρτημα είναι σε χιλιοστά.

Είναι απαραίτητη η πρόσβαση στο βύσμα ή η ενσωμάτωση ενός διακόπτη στη μόνιμη καλωδίωση, προκειμένου να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή μετά την εγκατάσταση, όταν αυτό είναι απαραίτητο.

Προειδοποίηση: Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητικές πόρτες για την αποφυγή υπερθέρμανσης.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΟ



1. Επιλογέας λειτουργίας φούρνου	Γυρίστε αυτό το κουμπί για να αλλάξετε τη λειτουργία θέρμανσης.
2. Ταχεία προθέρμανση	Χρησιμοποιήστε το συγκεκριμένο για γρήγορη προθέρμανση.
3. Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας/χρόνου	Ρύθμιση της θερμοκρασίας και ρύθμιση του χρόνου.
4. Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά	Ενεργοποιεί/απενεργοποιεί το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά
5. Διακόπτης ON/OFF λαμπτήρα φούρνου	Ανάβει και σβήνει το φως του φούρνου
6. Εκκίνηση/παύση/ακύρωση	Στιγμαίο πάτημα = Εκκίνηση/αναστολή της λειτουργίας Παρατεταμένο πάτημα = Ακύρωση λειτουργίας
7. Επιλογέας προσαρμογής	Αλλαγή των τιμών ρύθμισης που εμφανίζονται στην οθόνη.

Σημειώσεις

Ως ξεχωριστή λειτουργία, το φως φούρνου χρησιμοποιείται από τους καταναλωτές για την παρακολούθηση του φαγητού ή τον καθαρισμό του θαλάμου. Αφού το ανοίξει ο χρήστης, θα πρέπει να διαλέξει και το κλείσιμό του πριν από την έξοδο και την επιστροφή στην κατάσταση αναμονής.

Μετά το μαγείρεμα στο φούρνο, ο ανεμιστήρας ψύξης θα συνεχίσει να αποβάλλει τη θερμότητα.

Ο φούρνος θα κλείσει μόνο όταν η θερμοκρασία του πυρήνα είναι κάτω από 75°C.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Χρήση για πρώτη φορά

Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά για την προετοιμασία φαγητού, θα πρέπει να καθαρίσετε τον θάλαμο και τα αξεσουάρ.

1. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα, τις μεμβράνες προστασίας της επιφάνειας και τα προστατευτικά μέρη μεταφοράς.
2. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα πλαϊνά ράφια από τον θάλαμο.
3. Καθαρίστε καλά τα αξεσουάρ και τα πλαϊνά ράφια χρησιμοποιώντας σαπουνόνερο και ένα πανί καθαρισμού πιάτων ή μια μαλακή βούρτσα.
4. Βεβαιωθείτε ότι ο θάλαμος δεν περιέχει υπολείμματα υλικών συσκευασίας, όπως σφαιρίδια πολυστυρενίου ή ξύλινα μέρη που μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο πυρκαγιάς.
5. Σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στον θάλαμο και την πόρτα με ένα μαλακό, υγρό πανί.
6. Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της καινούργιας συσκευής, ζεστάνετε τη συσκευή όταν είναι άδεια με κλειστή την πόρτα του φούρνου.
7. Διατηρήστε την κουζίνα με καλό εξαερισμό όσο η συσκευή θερμαίνεται για πρώτη φορά. Κρατήστε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από την κουζίνα κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Κλείστε την πόρτα των παρακείμενων δωματίων.
8. Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις που υποδεικνύονται. Μπορείτε να διαβάσετε για τον τρόπο ρύθμισης του τύπου θέρμανσης και της θερμοκρασίας στην επόμενη ενότητα.
-> «Χρήση της συσκευής» στη σελίδα 12

Ρυθμίσεις	
Λειτουργία θέρμανσης	
Θερμοκρασία	250°C
Χρόνος	1 ώρα

Αφού κρυώσει η συσκευή:

1. Καθαρίστε τις λείες επιφάνειες και την πόρτα με σαπουνόνερο και ένα πανί καθαρισμού πιάτων.
2. Στεγνώστε όλες τις επιφάνειες.
3. Τοποθετήστε τα πλαϊνά ράφια.

Ρύθμιση του χρόνου

Πριν από τη χρήση του φούρνου, πρέπει να ρυθμιστεί ο χρόνος.

1. Μόλις ο φούρνος συνδεθεί ηλεκτρικά, πατήστε το πλήκτρο .
2. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα χρησιμοποιώντας τον επιλογέα ρύθμισης.
3. Πατήστε το πλήκτρο . Εφαρμόζεται η τρέχουσα ώρα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το ρολόι εμφανίζει την ώρα σε 24ωρη μορφοποίηση.

ΤΥΠΟΙ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορους τρόπους λειτουργίας που διευκολύνουν τη χρήση της συσκευής σας.

Για να βρείτε το σωστό τύπο θέρμανσης για το πιάτο σας, αναλύουμε παρακάτω τις διαφορές και τα πεδία εφαρμογής.

Ρυθμίσεις			
	Άνω & Κάτω αντίσταση	30 ~ 250 °C	Για παραδοσιακό ψήσιμο και ψήσιμο σε μία σκάλα. Ιδιαίτερα κατάλληλο για κέικ με υγρές επαλείψεις. Για καθαρισμό με νερό για να δημιουργήσετε ατμό και να μαλακώσετε υπολείμματα φαγητού ή λίπους στον θάλαμο
	Κυκλοθερμική λειτουργία	50 ~ 280 °C	Για ψήσιμο και μαγείρεμα σε μία ή περισσότερες σκάλες. Η θερμότητα προέρχεται από τον θερμαντικό δακτύλιο που περιβάλλει ομοιόμορφα τον ανεμιστήρα.
	ECO	140 ~ 240 °C	Για μαγείρεμα χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας.
	Άνω & Κάτω αντίσταση + Αέρας	50 ~ 250 °C	Για ψήσιμο και μαγείρεμα σε μία ή περισσότερες σκάλες. Ο ανεμιστήρας διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα των θερμαντικών στοιχείων γύρω από τον θάλαμο
	Γκριλ	150 ~ 250 °C	Για το ψήσιμο μικρών ποσοτήτων φαγητού και για ξεροψήσιμο. Τοποθετήστε το φαγητό στο κεντρικό τμήμα κάτω από το θερμαντικό στοιχείο της σχάρας.
	Διπλό γκριλ + Αέρας	50 ~ 250 °C	Για το ψήσιμο επίπεδων αντικειμένων στη σχάρα και για ξεροψήσιμο. Ο ανεμιστήρας διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα σε όλο τον θάλαμο.
	Διπλό γκριλ	150 ~ 250 °C	Για το ψήσιμο επίπεδων αντικειμένων στη σχάρα και για ξεροψήσιμο.
	Λειτουργία πίτσας	50 ~ 280 °C	Για πίτσες και πιάτα που χρειάζονται πολλή θερμότητα από κάτω. Λειτουργούν ο κάτω θερμαντήρας και ο θερμαντήρας δακτυλίου.
	Κάτω αντίσταση	30 ~ 220 °C	Για να προσθέσετε επιπλέον χρώμα στις βάσεις πίτσας, γλυκών και αρτοσκευασμάτων. Η θερμότητα προέρχεται από τον κάτω θερμαντήρα.
	Απόψυξη	—	Για ήπια απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων.
	Προετοιμασία ζύμης	30 ~ 45 °C	Για την παρασκευή ζύμης με μαγιά και προζυμιού και για την καλλιέργεια γιαουρτιού.

Σημειώσεις

1. Για την απόψυξη μεγάλων μερίδων τροφίμων, μπορείτε να αφαιρέσετε τα πλαϊνά ράφια και να τοποθετήσετε το δοχείο στο κάτω μέρος του θαλάμου.
2. Για το ζέσταμα επιτραπέζιων σκευών, είναι προτιμότερο να αφαιρεθούν οι πλευρικές σχάρες και να χρησιμοποιηθούν οι λειτουργίες θέρμανσης «Γκριλ με θερμό αέρα» και «Θέρμανση με αέρα ανεμιστήρα» με ρύθμιση θερμοκρασίας στους 50°C. Εάν περισσότερο από το ήμισυ του πάτου του θαλάμου καλύπτεται από τα επιτραπέζια σκεύη, θα πρέπει να χρησιμοποιείται η λειτουργία «Γκριλ με θερμό αέρα».
3. Λόγω της βέλτιστης ομοιόμορφης κατανομής της θερμότητας στο εσωτερικό του θαλάμου κατά τη «Θέρμανση με αέρα», ο ανεμιστήρας θα λειτουργεί σε καθορισμένες χρονικές στιγμές της διαδικασίας θέρμανσης, ώστε να διασφαλίζεται η καλύτερη δυνατή απόδοση.

Προσοχή

1. Εάν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια μιας εκτελούμενης λειτουργίας, η λειτουργία δεν θα διακοπεί. Παρακαλούμε να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
2. Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά, η συσκευή ενδέχεται να υπερθερμανθεί. Για να κρυώσει η συσκευή πιο γρήγορα μετά τη λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για κάποιο χρονικό διάστημα.

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται ανάλογα με τις ανάγκες. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται πάνω από την πόρτα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Μαγείρεμα

1. Αφού ολοκληρωθεί η ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα λειτουργίας φούρνου για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία και τον επιλογέα ρύθμισης για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
2. Πιέζοντας το πλήκτρο  ο φούρνος αρχίζει τη θέρμανση.
3. Πιέζοντας ξανά το πλήκτρο  ανακόπτεται η λειτουργία.
4. Πιέζοντας παρατεταμένα το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα ακυρώνεται η λειτουργία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο τύπος θέρμανσης και η ρύθμιση θερμοκρασίας ή γκριλ μπορούν να αλλάξουν ανά πάσα στιγμή μέσω του αντίστοιχου επιλογέα.

Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος

1. Αφού ολοκληρωθεί η ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα λειτουργίας φούρνου για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία και τον επιλογέα ρύθμισης για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
2. Πιέζοντας το πλήκτρο  χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ρύθμισης για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.
3. Πιέζοντας το πλήκτρο  ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.

Ταχεία προθέρμανση πριν από τη ρύθμιση της λειτουργίας θέρμανσης

1. Πιέζοντας το πλήκτρο  ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται γρήγορα.
2. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία προθέρμανσης με τον επιλογέα ρύθμισης, εάν όχι, τότε ο φούρνος θα προθερμανθεί στους 200°C.
3. Όταν η προθέρμανση βρίσκεται σε εξέλιξη, θα εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 88:88.
4. Όταν η προθέρμανση ολοκληρωθεί, θα εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη 88:88. Ο φούρνος θα «ηχήσει» για 30 δευτερόλεπτα και θα διατηρηθεί ζεστός.
5. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία θέρμανσης και τη θερμοκρασία, να βάλετε το φαγητό μέσα και να αρχίσετε το μαγείρεμα.

Ταχεία προθέρμανση μετά τη ρύθμιση της λειτουργίας θέρμανσης

1. Αφού ολοκληρωθεί η ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα λειτουργίας φούρνου για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία και τον επιλογέα ρύθμισης για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
2. Πιέζοντας το πλήκτρο  ο φούρνος αρχίζει να προθερμαίνεται γρήγορα.
3. Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία του θαλάμου, ο φούρνος θα «ηχήσει» και θα συνεχίσει να λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για τη διασφάλιση ενός ομοιόμορφου αποτελέσματος μαγειρέματος, μην τοποθετείτε το φαγητό σας στο θάλαμο μαγειρέματος μέχρι να ολοκληρωθεί η ταχεία προθέρμανση.

Αλλαγή της λειτουργίας θέρμανσης, της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος

Αυτό είναι δυνατό ανά πάσα στιγμή.

1. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα λειτουργίας για να αλλάξετε τη λειτουργία θέρμανσης.
2. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ρύθμισης για να αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
3. Πατήστε το πλήκτρο  και χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ρύθμισης για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος.
4. Μετά την αλλαγή, εάν δεν υπάρξει άλλη ενέργεια μετά από 6 δευτερόλεπτα ο φούρνος θα λειτουργήσει σύμφωνα με τη νέα ρύθμιση.

Προσοχή!

Μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, η συσκευή θα παρουσιάζει ιδιαίτερα υψηλή θερμοκρασία, ιδίως στο εσωτερικό του θαλάμου. Μην αγγίζετε ποτέ τις εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής ή τα θερμαντικά στοιχεία. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε αξεσουάρ ή σκεύη φούρνου από τον θάλαμο και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κρατήστε ταυτόχρονα τα παιδιά σε ασφαλή απόσταση για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.

Κλειδαριά ασφαλείας για παιδιά

Η συσκευή σας διαθέτει κλειδαριά ασφαλείας για παιδιά, ώστε να αποφεύγεται η τυχαία ενεργοποίησή της από τα παιδιά ή η αλλαγή των ρυθμίσεων.

Πατήστε το πλήκτρο  και το πλήκτρο  και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα, το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη, τώρα ο φούρνος σας είναι κλειδωμένος.

Πατήστε και κρατήστε ξανά πατημένο για 3 δευτερόλεπτα για να ξεκλειδώσετε τον φούρνο σας.

Λειτουργία Sabbath

Η λειτουργία Sabbath έχει ως σκοπό την εξοικονόμηση δεδομένων σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Τα δεδομένα μαγειρέματος αποθηκεύονται κάθε 25 λεπτά. Εάν η παροχή ρεύματος διακοπεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μετά την επαναφορά του ρεύματος η λειτουργία Sabbath θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος ή έως ότου πατηθεί το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα, ώστε να επιστρέψει η συσκευή σε κατάσταση αναμονής.

1. Σε κατάσταση αναμονής, όταν ο αισθητήρας κρέατος δεν είναι συνδεδεμένος και δεν έχει επιλεγεί καμία λειτουργία, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα για να εισέλθετε στη λειτουργία Sabbath. Στην οθόνη εμφανίζεται το **888**. Το εύρος ρύθμισης χρόνου είναι από 24 έως 80 ώρες.
2. Περιστρέψτε τον επιλογέα για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
3. Πατήστε το πλήκτρο Έναρξη για να ξεκινήσει η λειτουργία Sabbath ή περιμένετε 8 δευτερόλεπτα για να ξεκινήσει αυτόματα.

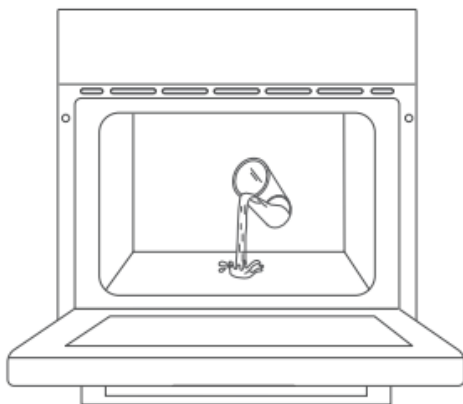
Σημείωση:

1. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μόνο το πλήκτρο  είναι ενεργό για 3 δευτερόλεπτα, ενώ τα υπόλοιπα πλήκτρα δεν λειτουργούν.
2. Κατά τη λειτουργία Sabbath, όταν η πόρτα του φούρνου ανοίγει ή κλείνει, το φως δεν ανάβει.

Λειτουργία Hydro Clean

Ξεκινήστε τη λειτουργία Hydro Clean ως εξής:

1. Προσθέστε περίπου 250 ml απιονισμένου νερού και κατάλληλη ποσότητα υγρού πιάτων στον θάλαμο και ανακατέψτε καλά.
2. Αφού συνδεθεί ο φούρνος στο ρεύμα, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε τη λειτουργία «Άνω & Κάτω αντίστασης».
3. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα ρύθμισης για να αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος στους 100°C.
4. Πατήστε το πλήκτρο  και με τον επιλογέα ρύθμισης ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος στα 30 λεπτά.
5. Μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας Hydro Clean, περιμένετε έως ότου ο φούρνος κρυώσει εντελώς. Στη συνέχεια, στεγνώστε τον θάλαμο του φούρνου με ένα καθαρό απορροφητικό σφουγγάρι ή ένα μαλακό πανί.



ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Η συσκευή σας συνοδεύεται από μια σειρά αξεσουάρ. Εδώ μπορείτε να βρείτε μια επισκόπηση των παρεχόμενων αξεσουάρ καθώς και πληροφορίες για τη σωστή χρήση τους.

Συμπεριλαμβανόμενα αξεσουάρ

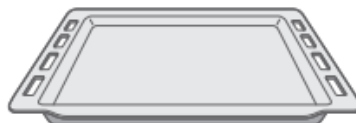
Η συσκευή σας διαθέτει τα παρακάτω αξεσουάρ:



Σχάρα

Για σκεύη φούρνου, φόρμες κέικ και πυρίμαχα σκεύη.

Κατάλληλο για ψητά και φαγητά γκριλ.



Ταψί ψησίματος

Για γλυκά ταψιού και μικρά αρτοσκευάσματα.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ταψί για την τοποθέτηση υγρών ή φαγητών που περιέχουν ζουμιά.

Χρησιμοποιείτε μόνο τα αυθεντικά αξεσουάρ. Έχουν σχεδιαστεί ειδικά για τη συσκευή σας. Μπορείτε να προμηθευτείτε αξεσουάρ από το τμήμα μετά την πώληση, από εξειδικευμένα καταστήματα ή ηλεκτρονικά.

Σημειώσεις

Τα αξεσουάρ ενδέχεται να παραμορφωθούν όταν θερμανθούν. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία τους. Μόλις κρυώσουν ξανά, επανέρχονται στο αρχικό τους σχήμα.

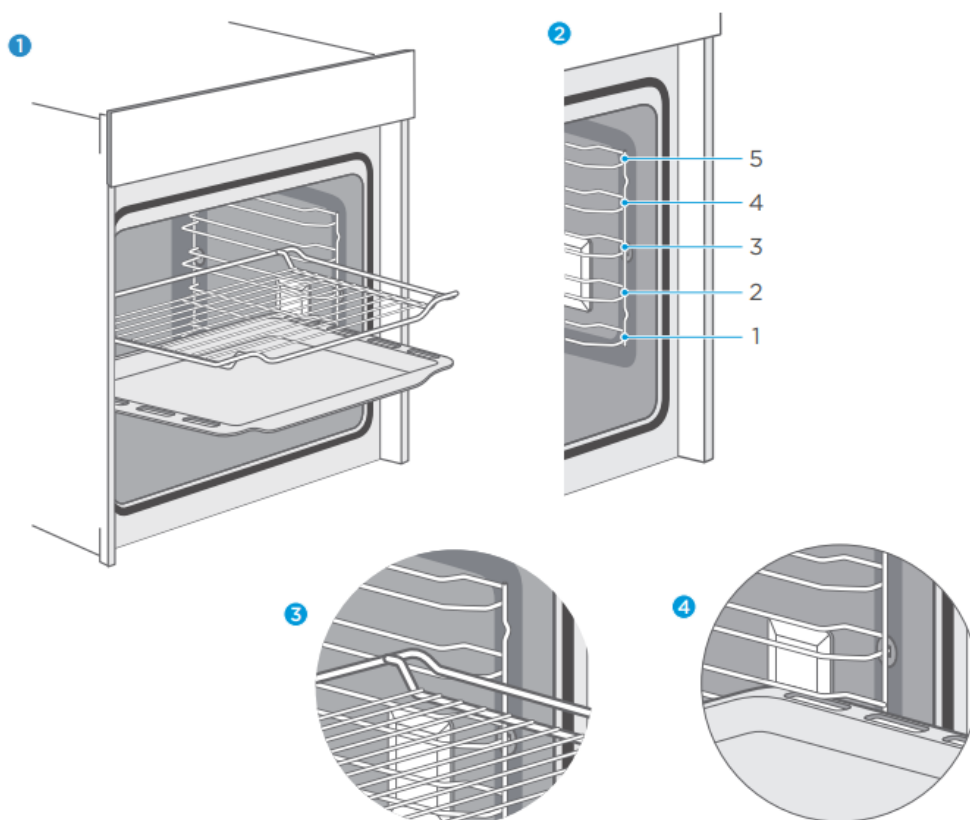
Εισαγωγή αξεσουάρ

Ο θάλαμος διαθέτει πέντε θέσεις ραφιών. Η αρίθμηση των θέσεων γίνεται από κάτω προς τα πάνω.

Τα αξεσουάρ μπορούν να συρθούν προς τα έξω περίπου μέχρι τη μέση, χωρίς κίνδυνο ανατροπής.

Σημειώσεις

1. Βεβαιωθείτε ότι εισαγάγετε πάντοτε τα αξεσουάρ στον θάλαμο με τη σωστή φορά.
2. Εισαγάγετε τα αξεσουάρ πλήρως μέσα στον θάλαμο, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής.



Λειτουργία κλειδώματος

Τα αξεσουάρ μπορούν να συρθούν προς τα έξω περίπου κατά το ήμισυ, μέχρι να ασφαλίσουν στη θέση τους. Η λειτουργία ασφάλισης αποτρέπει την ανατροπή των αξεσουάρ από το βάρος του φαγητού ή των ίδιων των αξεσουάρ κατά την έξοδό τους. Τα αξεσουάρ πρέπει να τοποθετούνται σωστά μέσα στον θάλαμο για να λειτουργεί η προστασία ανατροπής. Κατά την τοποθέτηση της σχάρας, βεβαιωθείτε ότι είναι τοποθετημένη στη σωστή κατεύθυνση, όπως φαίνεται στην εικόνα [1, 3].

Κατά την τοποθέτηση του ταψιού ψησίματος, βεβαιωθείτε ότι το ταψί είναι στραμμένο προς τη σωστή κατεύθυνση, όπως φαίνεται στην εικόνα [1, 4].

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΑ ΑΠΟΔΟΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ που δεν είναι απαραίτητα κατά τη διαδικασία μαγειρέματος & ψησίματος.
2. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος & ψησίματος.
3. Εάν ανοίξετε την πόρτα, ρυθμίστε τη λειτουργία σε «Φως» (χωρίς να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας).
4. Σε λειτουργίες χωρίς αέρα, μειώστε τη θερμοκρασία κατά 50°C περίπου 5–10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος & ψησίματος, ώστε να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα του θαλάμου.
5. Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία «Θέρμανση με Αέρα» όποτε είναι δυνατόν. Έτσι μπορείτε να μειώσετε τη θερμοκρασία κατά 20°C έως 30°C.
6. Με τη λειτουργία «Θέρμανση με Αέρα» μπορείτε να μαγειρεύετε & ψήνετε σε περισσότερα από ένα επίπεδα ταυτόχρονα.
7. Εάν δεν είναι εφικτό να μαγειρέψετε ή να ψήσετε διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα, μπορείτε να τα ψήσετε διαδοχικά, αξιοποιώντας την προθέρμανση του φούρνου.
8. Μην προθερμαίνετε τον φούρνο άδαιο, εάν δεν απαιτείται. Εάν χρειάζεται, τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο αμέσως μόλις φτάσει στη θερμοκρασία (μετά το πρώτο σβήσιμο του ενδεικτικού λαμπτήρα).
9. Μην χρησιμοποιείτε ανακλαστικά φύλλα, όπως αλουμινόχαρτο, για την κάλυψη του κάτω μέρους του θαλάμου.
10. Χρησιμοποιείτε το χρονόμετρο ή/και έναν ανιχνευτή θερμοκρασίας όποτε είναι δυνατόν.
11. Χρησιμοποιείτε σκουρόχρωμα, ματ και ελαφριά σκεύη ψησίματος. Αποφύγετε βαριά αξεσουάρ με γυαλιστερές επιφάνειες, όπως ανοξείδωτο ατσάλι ή αλουμίνιο.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Η συσκευασία είναι σχεδιασμένη έτσι ώστε να προστατεύει τη νέα σας συσκευή από ζημιές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται επιλέγονται προσεκτικά και πρέπει να ανακυκλώνονται. Η ανακύκλωση μειώνει τη χρήση των πρώτων υλών και των αποβλήτων. Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές συχνά περιέχουν πολύτιμα υλικά. Μην τις απορρίπτετε μαζί με τα οικιακά σας απορρίμματα.



ΥΓΕΙΑ

Το ακρυλαμίδιο εμφανίζεται κυρίως κατά τη θέρμανση αμυλούχων τροφίμων (π.χ. πατάτες, τηγανητές πατάτες, ψωμί) σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Συμβουλές

1. Προτιμήστε μικρούς χρόνους μαγειρέματος.
2. Μαγειρέψτε το φαγητό έως ότου αποκτήσει χρυσοκίτρινο χρώμα στην επιφάνεια, μην το κάψετε έως ότου αποκτήσει σκούρο καφέ χρώμα.
3. Οι μεγαλύτερες μερίδες έχουν λιγότερο ακρυλαμίδιο.
4. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία «Θέρμανση με αέρα» αν είναι δυνατόν.
5. Πατάτες τηγανιτές: Χρησιμοποιήστε περισσότερα από 450 γρ. ανά δίσκο, τοποθετήστε τις ομοιόμορφα απλωμένες και αναποδογυρίζετε τις κατά διαστήματα. Ακολουθείτε τις οδηγίες του προϊόντος, εφόσον διατίθενται, για το καλύτερο αποτέλεσμα.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΑΣ

Μέσο καθαρισμού

Με τη σωστή φροντίδα και καθαρισμό, η συσκευή σας θα διατηρήσει την εμφάνισή της και θα παραμείνει πλήρως λειτουργική για μεγάλο χρονικό διάστημα. Εδώ θα σας εξηγήσουμε πώς να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

Για να αποφύγετε ζημιές στις διαφορετικές επιφάνειες από τη χρήση λανθασμένων καθαριστικών, τηρείτε τις πληροφορίες που αναφέρονται στον πίνακα. Ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής, ενδέχεται να μην υπάρχουν όλες οι περιοχές που παρατίθενται.

Προσοχή!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στην επιφάνεια

Να μην χρησιμοποιούνται:

1. Σκληρά ή λειαντικά καθαριστικά.
2. Καθαριστικά με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ.
3. Σκληρά συρμάτινα σφουγγαράκια ή σφουγγαράκια καθαρισμού.
4. Καθαριστικά υψηλής πίεσης ή ατμοκαθαριστές.
5. Ειδικά καθαριστικά για καθαρισμό της συσκευής ενώ είναι ζεστή.

Πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα πριν από τη χρήση

Συμβουλή

Μπορείτε να ζητήσετε συμβουλές για συνιστώμενα προϊόντα καθαρισμού και φροντίδας από το τμήμα πωλήσεων μετά την πώληση.

Τηρείτε πάντοτε τις οδηγίες του εκάστοτε κατασκευαστή.

Περιοχή	Καθαρισμός
Εξωτερικό μέρος συσκευής Μπροστινή επιφάνεια από ανοξείδωτο ατσάλι	Ζεστό νερό με σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανάκι πιάτων και στη συνέχεια στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Αφαιρέστε αμέσως τυχόν λεκέδες από άλατα, λίπη, άμυλο και αλβουμίνη (π.χ. ασπράδι αυγού). Κάτω από αυτούς τους λεκέδες μπορεί να προκληθεί διάβρωση. Ειδικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα, κατάλληλα για θερμές επιφάνειες, διατίθενται από το τμήμα μετά την πώληση ή από εξειδικευμένα καταστήματα. Εφαρμόστε μια πολύ λεπτή στρώση καθαριστικού με ένα μαλακό πανάκι.
Πλαστικό	Ζεστό νερό με σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανάκι πιάτων και στη συνέχεια στεγνώστε με μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή ξύστρα τζαμιών.
Βαμμένες επιφάνειες	Ζεστό νερό με σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανάκι πιάτων και στη συνέχεια στεγνώστε με μαλακό πανί.
Πίνακας ελέγχου	Ζεστό νερό με σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανάκι πιάτων και στη συνέχεια στεγνώστε με μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή ξύστρα τζαμιών.
Πάνελ πόρτας	Ζεστό νερό με σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανάκι πιάτων και στη συνέχεια στεγνώστε με μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρα τζαμιών ή σκληρά συρμάτινα σφουγγάρια ανοξείδωτου χάλυβα.

Περιοχή	Καθαρισμός
Χερούλι πόρτας	Ζεστό νερό με σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανάκι πιάτων και στη συνέχεια στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Εάν καθαριστικό αφαλάτωσης έρθει σε επαφή με τη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Διαφορετικά, δεν θα είναι δυνατή η αφαίρεση των λεκέδων που θα προκληθούν.
Επιφάνειες σμάλτου και αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες	Τηρείτε τις οδηγίες για τις επιφάνειες του θαλάμου μαγειρέματος που ακολουθούν μετά τον πίνακα.
Γυάλινο κάλυμμα εσωτερικού φωτισμού	Ζεστό νερό με σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανάκι πιάτων και στη συνέχεια στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Εάν ο θάλαμος μαγειρέματος είναι πολύ λερωμένος, χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό φούρνων.
Λάστιχο πόρτας Μην το αφαιρείτε	Ζεστό νερό με σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανάκι πιάτων. Μην τρίβετε.
Λάστιχο πόρτας Μην το αφαιρείτε	Καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα: Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή. Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα. Αφαιρέστε το κάλυμμα της πόρτας για καθαρισμό.
Αξεσουάρ	Ζεστό νερό με σαπούνι: Μουλιάστε και καθαρίστε με ένα πανί πιάτων ή βούρτσα. Εάν υπάρχουν επίμονοι ρύποι, χρησιμοποιήστε συρμάτινο σφουγγάρι ανοξείδωτου χάλυβα.
Οδηγοί	Ζεστό νερό με σαπούνι: Μουλιάστε και καθαρίστε με ένα πανί πιάτων ή βούρτσα.
Σύστημα εξαγωγής	Ζεστό νερό με σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανί πιάτων ή βούρτσα. Μην αφαιρείτε το λιπαντικό όταν οι οδηγοί εξαγωγής είναι τραβηγμένοι προς τα έξω. Είναι προτιμότερο ο καθαρισμός να γίνεται όταν είναι σπρωγμένοι προς τα μέσα. Μην το καθαρίζετε ενώ βρίσκεται εντός του πλυντηρίου πιάτων.
Θερμόμετρο κρέατος	Ζεστό νερό με σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανί πιάτων ή βούρτσα. Μην το καθαρίζετε ενώ βρίσκεται εντός του πλυντηρίου πιάτων.

Σημειώσεις

- Μικρές διαφορές στο χρώμα στο μπροστινό μέρος της συσκευής οφείλονται στη χρήση διαφορετικών υλικών, όπως γυαλί, πλαστικό και μέταλλο.
- Σκιές στα πάνελ της πόρτας, που μοιάζουν με γραμμές, προκαλούνται από αντανakλάσεις του εσωτερικού φωτισμού.

3. Το σμάλτο ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Αυτό μπορεί να προκαλέσει μικρές χρωματικές διαφοροποιήσεις. Είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία. Οι άκρες από λεπτά ταψιά δεν μπορούν να σμαλτωθούν πλήρως. Ως αποτέλεσμα, οι άκρες μπορεί να είναι τραχιές. Αυτό δεν επηρεάζει την προστασία κατά της διάβρωσης.
4. Διατηρείτε πάντα τη συσκευή καθαρή και απομακρύνετε τους ρύπους αμέσως, ώστε να μην δημιουργούνται επίμονα κατάλοιπα.

Συμβουλές

1. Καθαρίζετε τον θάλαμο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση. Έτσι αποτρέπεται το ψήσιμο και η εναπόθεση ρύπων.
2. Αφαιρείτε πάντοτε αμέσως λεκέδες από άλατα, λίπη, άμυλο και αλβουμίνη (π.χ. ασπράδι αυγού).
3. Απομακρύνετε άμεσα, εάν είναι δυνατόν όσο είναι ακόμη ζεστοί, λεκέδες από τρόφιμα με περιεκτικότητα σε ζάχαρη.
4. Χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη φούρνου για ψητά, π.χ. ταψί ψησίματος.

ΠΟΡΤΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

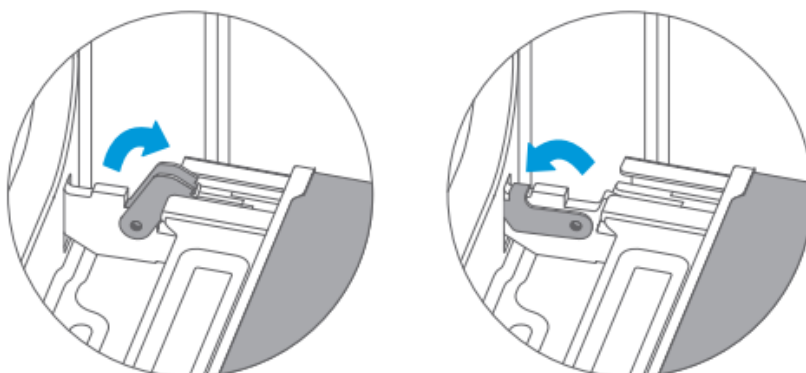
Με τη σωστή φροντίδα και καθαρισμό, η συσκευή σας θα διατηρήσει την εμφάνισή της και θα παραμείνει πλήρως λειτουργική για μεγάλο χρονικό διάστημα. Εδώ θα βρείτε οδηγίες για το πώς να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής και να την καθαρίσετε.

Για σκοπούς καθαρισμού και για την αφαίρεση των πάνελ της πόρτας, μπορείτε να αποσυνδέσετε την πόρτα της συσκευής.

Οι μεντεσέδες της πόρτας διαθέτουν από έναν μοχλό κλειδώματος.

Όταν οι μοχλοί κλειδώματος είναι κλειστοί, η πόρτα της συσκευής ασφαλίζεται στη θέση της και δεν μπορεί να αφαιρεθεί.

Όταν οι μοχλοί κλειδώματος είναι ανοιχτοί για την αποσύνδεση της πόρτας, οι μεντεσέδες παραμένουν κλειδωμένοι και δεν μπορούν να κλείσουν απότομα.

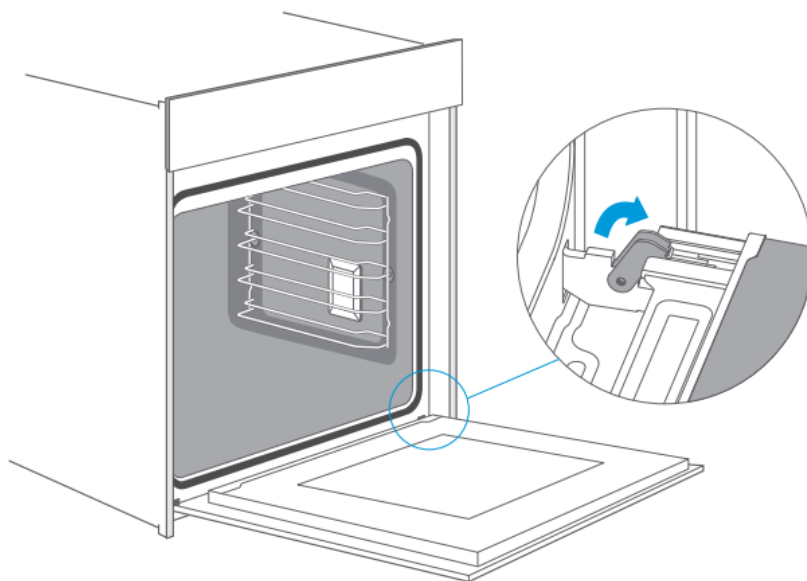


Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

1. Εάν οι μεντεσέδες δεν είναι κλειδωμένοι, μπορεί να κλείσουν με μεγάλη δύναμη. Βεβαιωθείτε ότι οι μοχλοί κλειδώματος είναι πάντοτε πλήρως κλειστοί ή, κατά την αφαίρεση της πόρτας, πλήρως ανοιχτοί.
2. Οι μεντεσέδες της πόρτας κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο, και υπάρχει κίνδυνος παγίδευσης. Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από τους μεντεσέδες.

Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

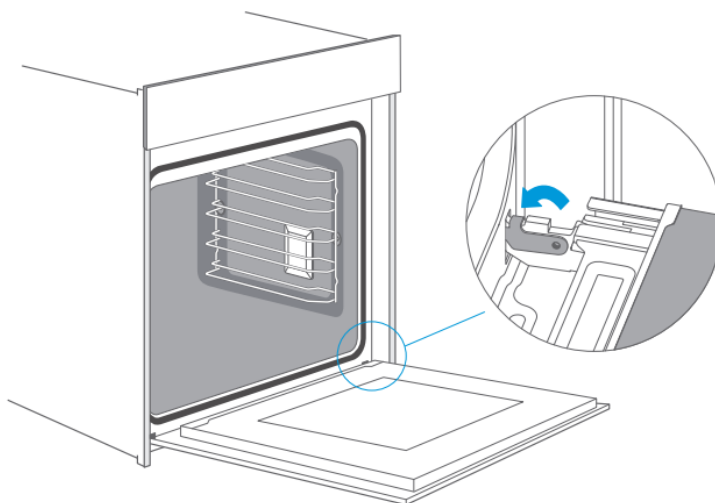
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα της συσκευής.
2. Ανασηκώστε προς τα έξω τους δύο μοχλούς κλειδώματος αριστερά και δεξιά.
3. Κλείστε την πόρτα της συσκευής μέχρι το τελικό σημείο.
4. Με τα δύο χέρια, πιάστε την πόρτα από την αριστερή και τη δεξιά πλευρά και τραβήξτε την προς τα πάνω για να την αφαιρέσετε.



Τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής

Επανατοποθετήστε την πόρτα της συσκευής με την αντίθετη σειρά από την αφαίρεση.

1. Κατά την τοποθέτηση της πόρτας, βεβαιωθείτε ότι και οι δύο μεντεσέδες τοποθετούνται σωστά στις οπές στερέωσης του μπροστινού πάνελ του θαλάμου. Βεβαιωθείτε ότι οι μεντεσέδες έχουν εισαχθεί στη σωστή θέση. Θα πρέπει να εισάγονται εύκολα και χωρίς αντίσταση. Αν αισθανθείτε αντίσταση, ελέγξτε ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά στις οπές.
2. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα της συσκευής. Κατά το άνοιγμα μπορείτε να ελέγξετε ξανά εάν οι μεντεσέδες βρίσκονται στη σωστή θέση. Αν η τοποθέτηση είναι λανθασμένη, δεν θα μπορείτε να ανοίξετε πλήρως την πόρτα. Κλείστε ξανά και τους δύο μοχλούς κλειδώματος.
3. Κλείστε την πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος. Συνιστάται να ελέγξετε ακόμη μία φορά εάν η πόρτα βρίσκεται στη σωστή θέση και ότι οι θυρίδες αερισμού δεν είναι μισοκλειστές.

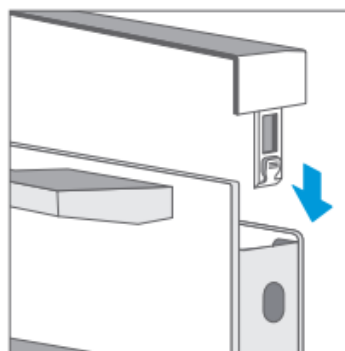
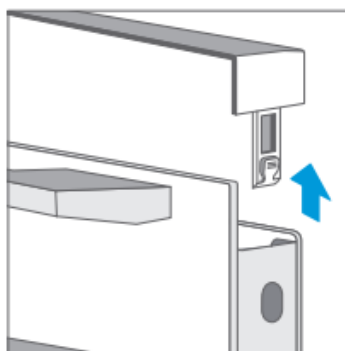
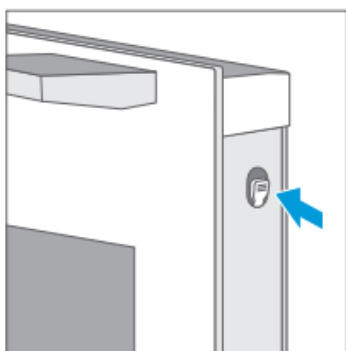


Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας

Το πλαστικό ένθετο στο κάλυμμα της πόρτας ενδέχεται να αποχρωματιστεί. Για πιο ενδεδειγμένο καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε το κάλυμμα.

Αφαιρέστε πρώτα την πόρτα της συσκευής, όπως περιγράφεται παραπάνω.

1. Πιέστε το κάλυμμα από τη δεξιά και την αριστερή πλευρά.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα.
3. Μετά την αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας, τα υπόλοιπα τμήματα της πόρτας της συσκευής μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα, ώστε να συνεχίσετε τον καθαρισμό. Όταν ολοκληρώσετε τον καθαρισμό της πόρτας, τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα στη θέση του και πιέστε το μέχρι να κουμπώσει και να ακουστεί το χαρακτηριστικό «κλικ».
4. Τοποθετήστε ξανά την πόρτα της συσκευής και κλείστε την.



Προσοχή!

Ενώ η πόρτα της συσκευής είναι σωστά τοποθετημένη, το κάλυμμα της πόρτας μπορεί επίσης να αφαιρεθεί σε αυτό το στάδιο.

1. Η αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας σημαίνει ότι απελευθερώνεται το εσωτερικό τζάμι της πόρτας της συσκευής. Το τζάμι μπορεί να μετακινηθεί εύκολα και να προκαλέσει ζημιά ή τραυματισμό.
2. Καθώς η αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας και του εσωτερικού τζαμιού συνεπάγεται μείωση του συνολικού βάρους της πόρτας της συσκευής. Οι μεντεσέδες μπορεί να μετακινηθούν ευκολότερα κατά το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να παγιδευτείτε. Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από τους μεντεσέδες.

Εξαιτίας των 2 παραπάνω σημείων, σας συνιστούμε να μην απομακρύνετε το κάλυμμα της πόρτας αν δεν αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής. Οι ζημιές που προκαλούνται από λανθασμένη λειτουργία δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

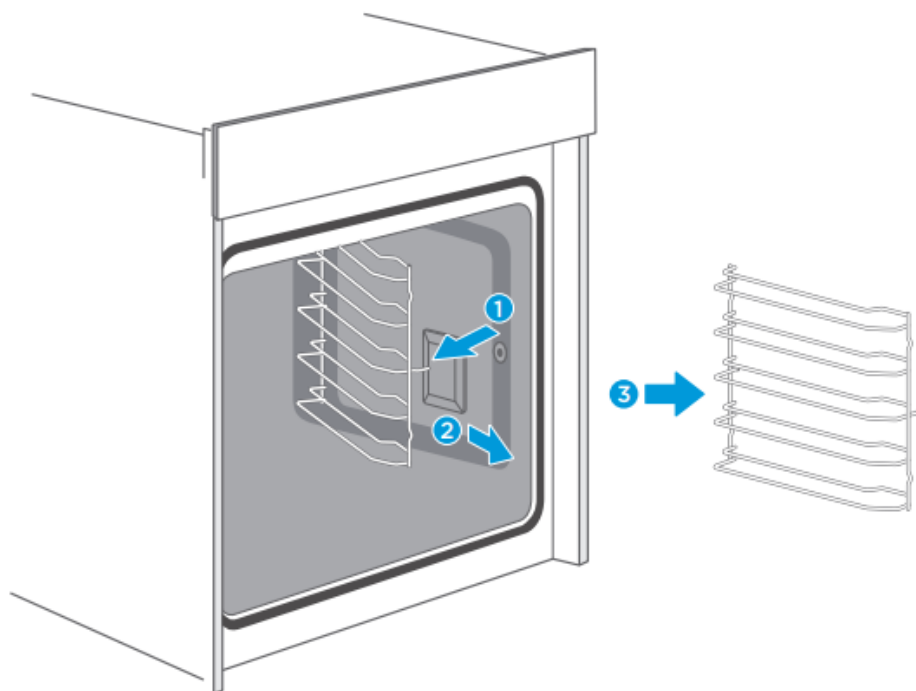
Οδηγοί

Εάν θέλετε να καθαρίσετε καλά τους οδηγούς και τον θάλαμο, μπορείτε να αφαιρέσετε τα ράφια και να τα καθαρίσετε. Με αυτόν τον τρόπο η συσκευή σας θα διατηρήσει την εμφάνισή της και θα παραμείνει πλήρως λειτουργική για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Αποσύνδεση και επανατοποθέτηση των οδηγών

Τοποθέτηση των υποδοχών

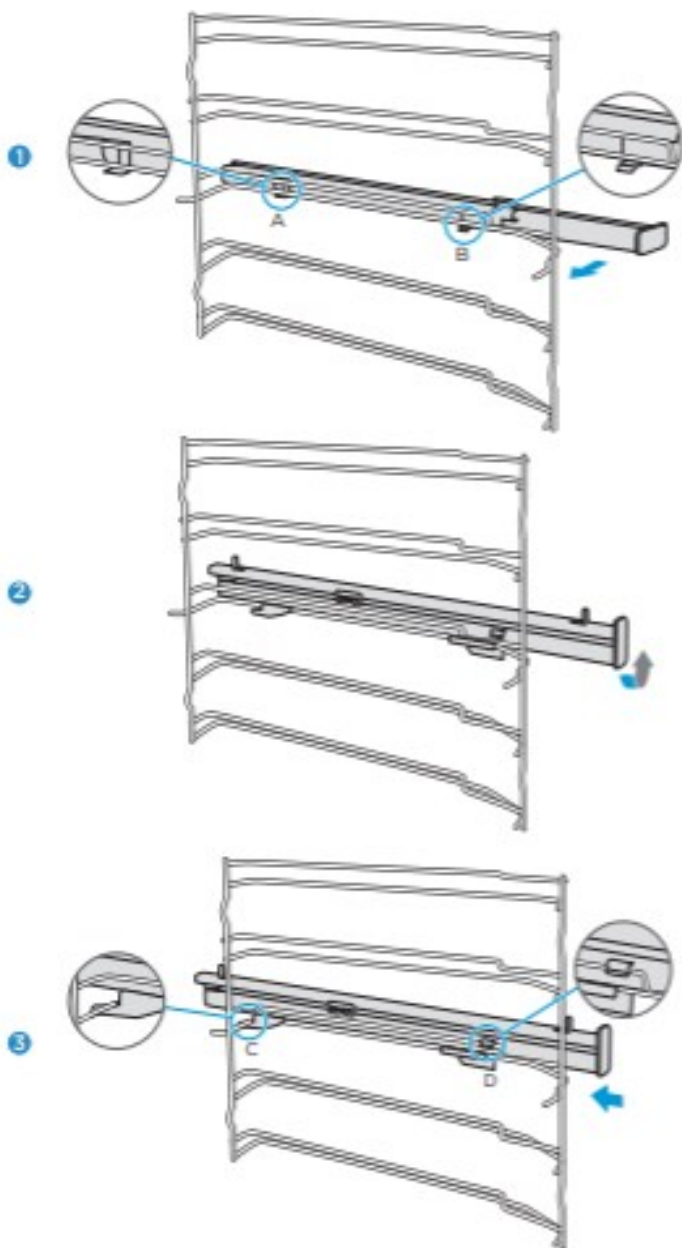
Τοποθέτηση των οδηγών



Στερέωση τηλεσκοπικών οδηγών

(παράδειγμα για την αριστερή πλευρά – ισχύει το ίδιο και για τη δεξιά)

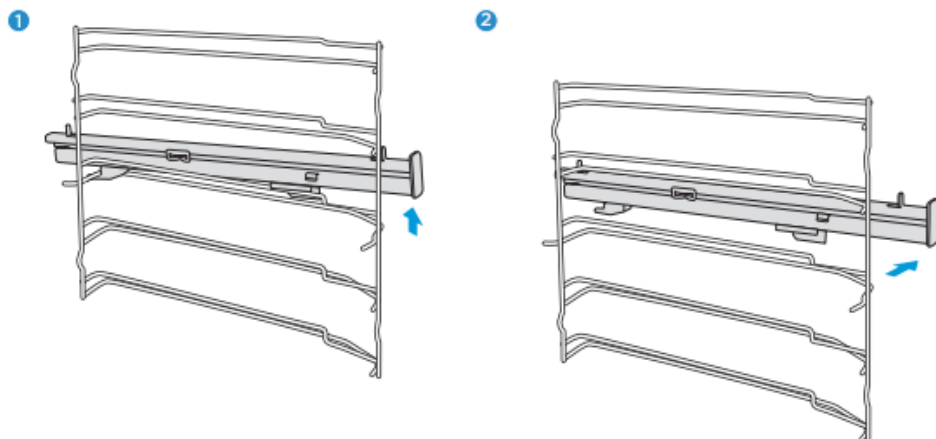
1. Τοποθετήστε τα σημεία A και B των τηλεσκοπικών οδηγών οριζόντια επάνω στο εξωτερικό σύρμα.
2. Περιστρέψτε τους τηλεσκοπικούς οδηγούς κατά 90° αριστερόστροφα (δεξιόστροφα για τη δεξιά πλευρά).
3. Σπρώξτε προς τα εμπρός τους τηλεσκοπικούς οδηγούς, ώστε το σημείο C να κουμπώσει στο κάτω σύρμα και το σημείο D να κουμπώσει στο επάνω σύρμα.



Αφαίρεση τηλεσκοπικών οδηγών

(παράδειγμα για την αριστερή πλευρά – ισχύει το ίδιο και για τη δεξιά)

1. Σηκώστε με δύναμη το ένα άκρο των τηλεσκοπικών οδηγών.
2. Σηκώστε ολόκληρους τους τηλεσκοπικούς οδηγούς και τραβήξτε τους προς τα πίσω.

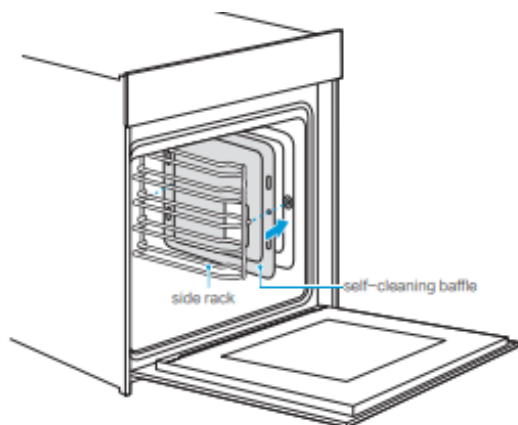


Αυτοκαθαριζόμενο κάλυμμα

Κάλυμμα με ειδική επίστρωση σμάλτου στην επιφάνειά του, η οποία μπορεί να απορροφά λάδι και λίπος και να τα εξατμίζει αργότερα, ώστε ο θάλαμος να παραμένει καθαρός και χωρίς δυσάρεστες οσμές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Στερέωση αυτοκαθαριζόμενου καλύμματος

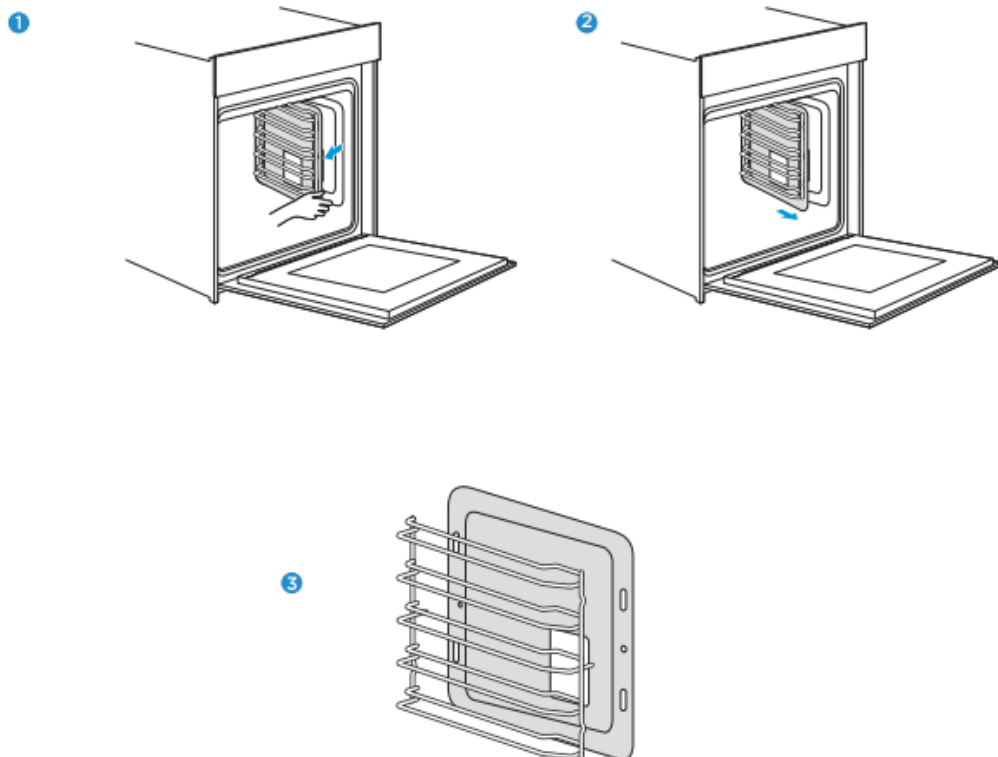
Εγκαταστήστε με τη σειρά τη πλευρική σχάρα και το αυτοκαθαριζόμενο κάλυμμα, σύμφωνα με την κατεύθυνση που φαίνεται στο σχήμα:



Αποσυναρμολόγηση αυτοκαθαριζόμενου καλύμματος

Αφαιρέστε το αυτοκαθαριζόμενο κάλυμμα για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του θαλάμου:

1. Τραβήξτε τη πλευρική σχάρα οριζόντια προς τα έξω από τον θάλαμο. Το αυτοκαθαριζόμενο κάλυμμα θα βγει μαζί με τη σχάρα.
2. Βγάλτε τη πλευρική σχάρα από τον θάλαμο μαζί με το αυτοκαθαριζόμενο κάλυμμα.
3. Χωρίστε το αυτοκαθαριζόμενο κάλυμμα από τη σχάρα.



Σημειώσεις

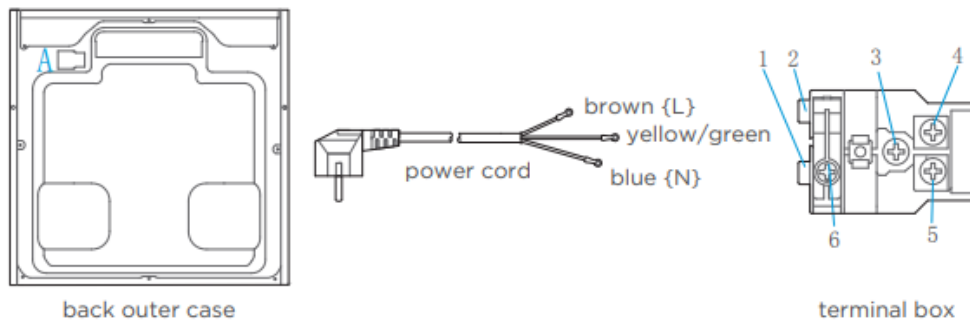
Οι τηλεσκοπικοί οδηγοί, τα ράφια, το αυτοκαθαριζόμενο κάλυμμα είναι προαιρετικά αξεσουάρ.

Αλλαγή του καλωδίου τροφοδοσίας

Η θέση Α δείχνει τη θέση του κιβωτίου ακροδεκτών στο πίσω μέρος της πίσω εξωτερικής θήκης και είναι κλειστή.

Βήματα:

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και, με ένα μικρό ίσιο κατσαβίδι, ανοίξτε τα δύο κλιπ 1, 2.
- Με ένα κατσαβίδι Phillips (σταυροκατσάβιδο), αφαιρέστε τις βίδες 3, 4, 5 και 6.
- Αντικαταστήστε το παλιό καλώδιο με το νέο και στερεώστε το κίτρινο/πράσινο καλώδιο στη θέση 3, το καφέ καλώδιο στη θέση 4, το μπλε καλώδιο στη θέση 5.
- Σφίξτε τη βίδα 6 και κλείστε το καπάκι του κιβωτίου ακροδεκτών.



ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΒΛΑΒΩΝ

Εάν παρουσιαστεί βλάβη, πριν καλέσετε το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση, βεβαιωθείτε ότι δεν οφείλεται σε λανθασμένη χρήση και ανατρέξτε στον πίνακα βλαβών, επιχειρώντας πρώτα να διορθώσετε το πρόβλημα μόνοι σας. Συχνά μπορείτε να επιλύσετε τεχνικές δυσλειτουργίες της συσκευής μόνοι σας.

Εάν ένα φαγητό δεν βγει ακριβώς όπως το επιθυμούσατε, στο τέλος του εγχειριδίου χρήσης μπορείτε να βρείτε πολλές συμβουλές και οδηγίες για την προετοιμασία.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	- D . B G c P B K Q O @ B G =
Η συσκευή δεν I B G R M S O @ B \	Ελαττωματική ασφάλεια	Ελέγξτε τον ασφαλειοδιακόπτη στο κιβώτιο ασφαλειών.
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε ότι δουλεύει το φως της κουζίνας ή άλλες συσκευές στην κουζίνα.
Τα κουμπιά έχουν > @ B G = N _ R D > Y P D R M S Q P R M K N Y K = H = B I Z @ V M S ä	Τα κουμπιά έχουν αποσυνδεθεί κατά λάθος.	Τα κουμπιά μπορούν να αφαιρεθούν. Απλώς τοποθετήστε τα ξανά στη βάση τους στον πίνακα ελέγχου και πιέστε τα προς τα μέσα ώστε να κουμπώσουν και να μπορούν να περιστραφούν κανονικά.

Τα κουμπιά δεν μπορούν πλέον να περιστραφούν με ευκολία.	Βρωμιά κάτω από τα κουμπιά	Τα κουμπιά μπορούν να αφαιρεθούν. Για να τα αποσυνδέσετε, απλώς αφαιρέστε τα από τη βάση τους. Εναλλακτικά, πιέστε την εξωτερική άκρη των κουμπιών ώστε να γείρουν προς τη μία πλευρά και να μπορούν να αφαιρεθούν. Καθαρίστε τα κουμπιά προσεκτικά με πανί και σαπουνόνερο. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά καθαριστικά. Μην μουλιάζετε και μην καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά πολύ συχνά, ώστε να παραμένει σταθερή η βάση τους.
Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί συνεχώς στη λειτουργία: «Θέρμανση με αέρα».		Αυτό είναι φυσιολογική λειτουργία και γίνεται για την καλύτερη δυνατή κατανομή θερμότητας και τη βέλτιστη απόδοση του φούρνου.
Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ακούγεται ένας θόρυβος και παρατηρείται ροή αέρα κοντά στον πίνακα ελέγχου.		Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για να αποτρέψει τη δημιουργία υψηλής υγρασίας στον θάλαμο και να ψύξει τον φούρνο για τη δική σας διευκόλυνση. Ο ανεμιστήρας ψύξης θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
Το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί επαρκώς στον χρόνο που αναφέρεται στη συνταγή.		Χρησιμοποιήθηκε διαφορετική θερμοκρασία από αυτήν που αναφέρεται στη συνταγή. Ελέγξτε ξανά τη ρύθμιση θερμοκρασίας.
Ανόμοιο ρόδισμα		Η ρύθμιση της θερμοκρασίας είναι πολύ υψηλή ή το επίπεδο ραφίου δεν είναι βέλτιστο. Ελέγξτε ξανά τη συνταγή και τις ρυθμίσεις. Η επιφάνεια, το χρώμα ή το υλικό του σκεύους ψησίματος δεν ήταν η καλύτερη επιλογή για τη συγκεκριμένη λειτουργία του φούρνου. Όταν χρησιμοποιείτε θερμότητα ακτινοβολίας, όπως στη λειτουργία «Θερμότητα πάνω και κάτω», προτιμήστε σκεύη με ματ επιφάνεια, σκούρο χρώμα και ελαφρύ βάρος.
Δεν ανάβει ο λαμπτήρας.		Απαιτείται αντικατάσταση του λαμπτήρα.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι πλημμελείς επισκευές ενέχουν κινδύνους. Οι επισκευές και η αντικατάσταση των κατεστραμμένων καλωδίων τροφοδοσίας επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από έναν από τους εκπαιδευμένους τεχνικούς μας του τμήματος εξυπηρέτησης μετά την πώληση. Εάν η συσκευή είναι ελαττωματική, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο ή απενεργοποιήστε το διακόπτη στον πίνακα ασφαλειών. Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση.

Μέγιστος χρόνος λειτουργίας

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας της συσκευής είναι 9 ώρες, έτσι ώστε να αποτραπεί το ενδεχόμενο να ξεχάσετε να κλείσετε τη συσκευή.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα στη γωνία του θαλάμου

Εάν ο λαμπτήρας θαλάμου καεί, αυτός πρέπει να αντικατασταθεί. Ανθεκτικοί στη θερμότητα λαμπτήρες αλογόνου 25 Watt, 230 V διατίθενται από το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση ή από εξειδικευμένα καταστήματα λιανικής πώλησης.

Κατά τον χειρισμό του λαμπτήρα αλογόνου, χρησιμοποιήστε ένα στεγνό πανί. Αυτό θα αυξήσει τη διάρκεια ζωής του λαμπτήρα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

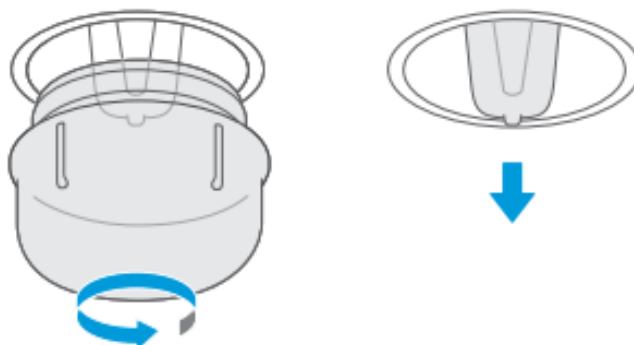
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κατά την αντικατάσταση του λαμπτήρα, οι επαφές της υποδοχής του λαμπτήρα βρίσκονται υπό τάση. Πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο ή απενεργοποιήστε τον διακόπτη κυκλώματος στην ασφαλειοθήκη.

Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή υπερθερμαίνεται. Μην αγγίζετε ποτέ τις εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει. Κρατήστε τα παιδιά σε απόσταση ασφαλείας.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα στον κρύο θάλαμο για να αποφύγετε ζημιές.
2. Γυρίστε το γυάλινο κάλυμμα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε (γωνιακός λαμπτήρας).
3. Τραβήξτε τον λαμπτήρα προς τα έξω - μην τον στρίψετε.
4. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
5. Αφαιρέστε την πετσέτα και ενεργοποιήστε το διακόπτη κυκλώματος για να δείτε αν ανάβει ο λαμπτήρας.
6. Για τον πλευρικό λαμπτήρα, εάν λειτουργεί καλά μετά την αντικατάσταση, θυμηθείτε να επανατοποθετήσετε το πλευρικό πλέγμα.
7. Το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός κλάσης ενεργειακής απόδοσης: G.



Γυάλινο κάλυμμα

Εάν το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα αλογόνου υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί. Μπορείτε να προμηθευτείτε νέο γυάλινο κάλυμμα από το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση. Παρακαλούμε να αναφέρετε τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

Το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση είναι στη διάθεσή σας εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή. Είμαστε στη διάθεσή σας, ώστε να βρούμε την πιο κατάλληλη λύση. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε τη συσκευή. Όταν μας καλέσετε, παρακαλούμε να δώσετε τον αριθμό μοντέλου και τον αριθμό S/N, ώστε να μπορέσουμε να σας παρέχουμε κατάλληλη καθοδήγηση. Η πινακίδα χαρακτηριστικών με αυτούς τους αριθμούς βρίσκεται στο εσωτερικό, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.

Προειδοποίηση

Η συσκευή αυτή πρέπει να εγκαθίσταται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και να χρησιμοποιείται μόνο σε καλά αεριζόμενο χώρο. Διαβάστε τις οδηγίες πριν την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής.

Σημείωση

Λάβετε υπόψη ότι μια επίσκεψη από τεχνικό της υπηρεσίας μετά την πώληση δεν είναι δωρεάν, ακόμη και αν αυτή λαμβάνει χώρα κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης. Βασιστείτε στον επαγγελματισμό του κατασκευαστή. Έτσι μπορείτε να είστε βέβαιοι ότι η επισκευή θα πραγματοποιηθεί από εκπαιδευμένους τεχνικούς σέρβις, οι οποίοι χρησιμοποιούν γνήσια ανταλλακτικά για τις συσκευές σας. Τέλος, σας ευχαριστούμε και πάλι για την αγορά του Εντοιχιζόμενου Φούρνου OMNYS και ευχόμαστε η συσκευή μας να σας προσφέρει νόστιμο φαγητό και μια καλύτερη ζωή.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Θέλετε να φτιάξετε κάτι δικό σας	Προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε τα βήματα παρόμοιων συνταγών αρχικά και να βελτιστοποιήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος ανάλογα με το αποτέλεσμα.
Είναι έτοιμο το κέικ;	Τοποθετήστε ένα ξυλάκι μέσα στο κέικ περίπου 10 λεπτά πριν συμπληρωθεί ο αναγραφόμενος χρόνος ψησίματος. Εάν μετά την αφαίρεση δεν υπάρχουν υπολείμματα υγρής ζύμης πάνω στο ξυλάκι, τότε το κέικ είναι έτοιμο.
Το κέικ χάνει αρκετό όγκο, ενώ κρυνώνει	Προσπαθήστε να χαμηλώσετε την τιμή της θερμοκρασίας κατά 10°C και ελέγξτε ξανά τις οδηγίες παρασκευής του φαγητού σχετικά με τον χειρισμό της ζύμης.
Το ύψος του κέικ στη μέση είναι κατά πολύ υψηλότερο από ότι στον εξωτερικό δακτύλιο	Μην αλείφετε με λίπος τον εξωτερικό δακτύλιο της φόρμας ψησίματος.
Το κέικ είναι πολύ καφέ στην κορυφή	Χρησιμοποιήστε ένα χαμηλότερο ράφι στον θάλαμο ή/και ορίστε μια χαμηλότερη τιμή θερμοκρασίας (αυτό μπορεί να οδηγήσει σε μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος).
Το κέικ είναι πολύ στεγνό	Χρησιμοποιήστε μια υψηλότερη θερμοκρασία κατά 10°C (αυτό μπορεί να οδηγήσει σε συντομότερο χρόνο μαγειρέματος)
Το κέικ φαίνεται ωραίο απ έξω, αλλά εσωτερικά έχει πολύ υψηλή υγρασία	Χρησιμοποιήστε μια χαμηλότερη θερμοκρασία κατά 10°C (αυτό μπορεί να οδηγήσει σε μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος) και ελέγξτε ξανά τη συνταγή.
Το ρόδισμα είναι ανομοιόμορφο	Χρησιμοποιήστε μια χαμηλότερη θερμοκρασία κατά 10°C (αυτό μπορεί να οδηγήσει σε μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος). Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία «Θερμότητα πάνω και κάτω» σε ένα επίπεδο.
Το κέικ είναι λιγότερο ψημένο στο κάτω μέρος	Τοποθετήστε το ένα επίπεδο πιο κάτω.
Ψήσιμο σε περισσότερα από ένα επίπεδα ταυτόχρονα: Ένα ράφι είναι πιο σκούρο από το άλλο.	Χρησιμοποιήστε μια λειτουργία με ανεμιστήρα για ψήσιμο σε περισσότερα από ένα επίπεδα και αφαιρέστε τα ταψιά ξεχωριστά όταν είναι έτοιμα. Δεν είναι απαραίτητο όλα τα ταψιά να είναι έτοιμα ταυτόχρονα.
Συμπύκνωση νερού κατά το ψήσιμο	Ο ατμός αποτελεί μέρος του ψησίματος και του μαγειρέματος και βγαίνει φυσιολογικά από τον φούρνο μαζί με τη ροή αέρα του συστήματος ψύξης. Αυτός ο ατμός μπορεί να συμπυκνωθεί σε διάφορες επιφάνειες του φούρνου ή κοντά σε αυτόν και να δημιουργήσει σταγονίδια νερού. Πρόκειται για μια φυσική διαδικασία και δεν μπορεί να αποφευχθεί πλήρως.

Τι είδους σκεύους ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί;	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε πυρίμαχο σκεύος ψησίματος. Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε αλουμίνιο σε άμεση επαφή με τρόφιμα, ειδικά όταν αυτά είναι ξινά. Βεβαιωθείτε για την καλή εφαρμογή μεταξύ δοχείου και καπακιού.
Πώς να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία γκριλ;	Προθερμάνετε το φούρνο για 5 λεπτά και τοποθετήστε το φαγητό στο επίπεδο που προβλέπεται από το παρόν εγχειρίδιο. Κλείστε την πόρτα του φούρνου όταν χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε λειτουργία ψησίματος. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, εκτός από την τοποθέτηση/αφαίρεση/έλεγχο του φαγητού.
Πώς να διατηρήσετε τον φούρνο καθαρά κατά τη χρήση της λειτουργίας γκριλ;	Χρησιμοποιήστε τον δίσκο γεμάτο με 2 λίτρα νερό στο επίπεδο 1. Σχεδόν όλα τα υγρά που στάζουν από τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο ράφι θα συλλέγονται από τον δίσκο.
Το θερμαντικό στοιχείο σε όλες τις λειτουργίες ψησίματος με γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται περιοδικά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.	Είναι μια φυσιολογική λειτουργία και εξαρτάται από τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
Πώς να υπολογίσετε τις ρυθμίσεις του φούρνου, όταν το βάρος ενός ψητού δεν αναφέρεται στη συνταγή;	Επιλέξτε τις ρυθμίσεις που αντιστοιχούν στο βάρος του ψητού και προσαρμόστε ελαφρώς τον χρόνο. Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο κρέατος εάν είναι δυνατόν, για να ανιχνεύσετε τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του κρέατος. Τοποθετήστε το άκρο του θερμομέτρου προσεκτικά μέσα στο κρέας, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Βεβαιωθείτε ότι το άκρο του θερμομέτρου τοποθετείται στο κέντρο του μεγαλύτερου τμήματος του κρέατος, αλλά όχι κοντά σε κόκαλο ή κενό.
Τι συμβαίνει αν ένα υγρό χυθεί πάνω στο φαγητό μέσα στον φούρνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή του μαγειρέματος;	Το υγρό θα βράσει και θα δημιουργηθεί ατμός. Παρακαλούμε να είστε προσεκτικοί, διότι ο ατμός είναι καυτός. Ανατρέξτε επίσης στην ενότητα «Συμπύκνωση νερού κατά το ψήσιμο» για περισσότερες πληροφορίες. Εάν το υγρό περιέχει αλκοόλη, η διαδικασία βρασμού θα είναι ταχύτερη και μπορεί να προκαλέσει φλόγες στον θάλαμο. Βεβαιωθείτε, ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή κατά τη διάρκεια τέτοιου είδους διεργασιών. Ελέγξτε προσεκτικά τη διαδικασία ψησίματος ή μαγειρέματος. Ανοίγεται την πόρτα πολύ απαλά και μόνο εάν είναι απαραίτητο.

ΤΥΠΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΕΙΚ	Φόρμα	Επίπεδο	Λειτουργία	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Παντεσπάνι (απλό) σε τετράγωνο σχήμα	Τετράγωνη	2	Συμβατική λειτουργία με αέρα	170	50
Παντεσπάνι (απλό) σε τετράγωνο σχήμα	Τετράγωνη	1	Συμβατική λειτουργία	140	70
Παντεσπάνι με φρούτα σε στρογγυλή φόρμα	Στρογγυλή φόρμα	1	Συμβατική λειτουργία με αέρα	150	50
Παντεσπάνι με φρούτα σε ταψί	Ταψί	1	Συμβατική λειτουργία	140	70
Μάφιν μπριός με σταφίδες (κέικ με μαγιά)	Φόρμα μάφιν	2	Συμβατική λειτουργία	220	Χρόνος προθ.: 19:00 Χρόνος ψησ.: 11:00
Γκούγκελχαπφ (με μαγιά) (Gugelhupf)	Ταψί	1	Συμβατική λειτουργία	150	Χρόνος προθ.: 11:00 Χρόνος ψησ.: 60:00
Μάφιν	Φόρμα μάφιν	1	Συμβατική λειτουργία	160	Χρόνος προθ.: 8:30 Χρόνος ψησ.: 30:00
Μάφιν	Φόρμα μάφιν	1	Συμβατική λειτουργία	150	Χρόνος προθ.: 8:30 Χρόνος ψησ.: 30:00
Κέικ μήλου με μαγιά σε ταψί	Ταψί	1	Συμβατική λειτουργία	160	Χρόνος προθ.: 10:00 Χρόνος ψησ.: 42:30
Παντεσπάνι με ατμό (6 αυγά)	Τσέρκι	1	Συμβατική λειτουργία	160	Χρόνος προθ.: 9:30 Χρόνος ψησ.: 41:00
Παντεσπάνι με ατμό (4 αυγά)	Τσέρκι	1	Συμβατική λειτουργία	160	Χρόνος προθ.: 9:00 Χρόνος ψησ.: 26:00
Παντεσπάνι με ατμό	Τσέρκι	1	Συμβατική λειτουργία	160	35
Κέικ μήλου με μαγιά σε ταψί	Ταψί	2	Συμβατική λειτουργία με αέρα	150	Χρόνος προθ.: 8:00 Χρόνος ψησ.: 42:00
Χέφετσοπφ (Hefezopf) (Callah)	Ταψί	2	Συμβατική λειτουργία με αέρα	150	40

ΚΕΙΚ	Φόρμα	Επίπεδο	Λειτουργία	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά κέικ 20	Ταψί	2	Συμβατική λειτουργία	150	36
Μικρά κέικ 40	Ταψί	2+4	Συμβατική λειτουργία	150	Χρόνος προθ.: 10:00 Χρόνος ψησ.: 34:00
Κέικ βουτύρου με μαγιά	Ταψί	2	Συμβατική λειτουργία	150	Χρόνος προθ.: 8:00 Χρόνος ψησ.: 30:00
Σορτμπρεντ (Shortbread)	Ταψί	2	Συμβατική λειτουργία	170	Χρόνος προθ.: 8:00 Χρόνος ψησ.: 13:00
Σορτμπρεντ 2 ταψιών	Ταψί	2+4	Συμβατική λειτουργία με αέρα	160	Χρόνος προθ.: 8:00 Χρόνος ψησ.: 12:00
Μπισκότα βανίλιας	Ταψί	2	Συμβατική λειτουργία	160	Χρόνος προθ.: 8:00 Χρόνος ψησ.: 10:00
Μπισκότα βανίλιας	Ταψί	2+4	Συμβατική λειτουργία με αέρα	150	Χρόνος προθ.: 8:00 Χρόνος ψησ.: 14:00

ΨΩΜΙ	Φόρμα	Επίπεδο	Λειτουργία	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Λευκό ψωμί (1 κιλό αλεύρι) – Τετράγωνο σχήμα	Τετράγωνη	1	Συμβατική λειτουργία	170	Χρόνος προθ.: 9:20 Χρόνος ψησ.: 50:00
Λευκό ψωμί (1 κιλό αλεύρι) – Τετράγωνο σχήμα	Τετράγωνη	1	Συμβατική λειτουργία με αέρα	170	Χρόνος προθ.: 12:00 Χρόνος ψησ.: 45:00
Χειροποίητη πίτσα (λεπτή ζύμη)	Ταψί	2	Συμβατική λειτουργία	170	Χρόνος προθ.: 9:30 Χρόνος ψησ.: 21:00
Χειροποίητη πίτσα (χοντρή ζύμη)	Ταψί	2	Συμβατική λειτουργία	170	Χρόνος προθ.: 10:00 Χρόνος ψησ.: 45:00
Χειροποίητη πίτσα (χοντρή ζύμη)	Ταψί	2	Συμβατική λειτουργία με αέρα	170	Χρόνος προθ.: 8:00 Χρόνος ψησ.: 41:00
Ψωμί	Ταψί	1	Συμβατική λειτουργία	190	Χρόνος προθ.: 9:00 Χρόνος ψησ.: 30:00

Σημείωση: Χρόνος προθ.: χρόνος προθέρμανσης, Χρόνος ψησ.: χρόνος ψησίματος

ΚΡΕΑΣ	Φόρμα	Επίπεδο	Λειτουργία	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μοσχαρίσιο φιλέτο – 1,6 κιλά	Ταψί	2	Διπλό γκριλ με αέρα	180	55
Κιμάς – 1 κιλό	Ταψί	1	Συμβατική λειτουργία	180	75
Κοτόπουλο – 1 κιλό	Ταψί	L2: Σχάρα L1: Ταψί	Διπλό γκριλ με αέρα	180	50
Ψάρι (2,5 κιλά)	Ταψί	2	Συμβατική λειτουργία	170	70
Μπριζόλα Tomahawk – Χρόνος ψησίματος	Ταψί	3	Συμβατική λειτουργία	120	85
Ψητό χοιρινό – Λαίμος (1,2 κιλά)	Ταψί	1	Συμβατική λειτουργία	160	82
Κοτόπουλο – 1,7 κιλά	Ταψί	L2: Σχάρα L1: Ταψί	Συμβατική λειτουργία	180	78

ΦΑΓΗΤΟ ΔΟΚΙΜΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ EN 60350-1						
ΣΥΝΤΑΓΕΣ	Αξεσουάρ	F	°C	Επίπεδο	Χρόνος (λεπτά)	Προθέρμανση
Παντεσπάνι	Τσέρκι Φ26 εκ.		170	1	30-35	Όχι
Παντεσπάνι	Τσέρκι Φ26 εκ.		160	1	30-35	Όχι
Μικρό κέικ	1 ταψί		150	2	30-40	Ναι
Μικρό κέικ	1 ταψί		150	2	40-50	Ναι
Μικρό κέικ	2 ταψιά		150	L2 και L4	30-35	Ναι
Τσίζκεικ	Τσέρκι Φ26 εκ.		150	1	70-80	Όχι
Μηλόπιτα	Τσέρκι Φ20 εκ.		170	1	80-85	Όχι
Μηλόπιτα	Τσέρκι Φ20 εκ.		160	1	70-80	Όχι
Ψωμί	1 ταψί		210	1	30-35	Ναι
Ψωμί	1 ταψί		190	1	30-35	Ναι

ΦΑΓΗΤΟ ΔΟΚΙΜΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ EN 60350-1

ΣΥΝΤΑΓΕΣ	Αξεσουάρ	F	°C	Επίπεδο	Χρόνος (λεπτά)	Προθέρμανση
Τοστ	Ταψί		Max	5	6-8	Ναι, 5 λεπτά
Κοτόπουλο	Σχάρα και ταψί		180	Σχάρα 2 Ταψί 1	75-80	Ναι

1. Στη συνταγή με το κοτόπουλο, ξεκινήστε με την πλάτη προς τα πάνω και γυρίστε το κοτόπουλο μετά από 30 λεπτά από την άλλη πλευρά.
2. Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμη, ματ φόρμα και τοποθετήστε την στη σχάρα.
3. Βγάλτε τα ταψιά τη στιγμή που το φαγητό είναι έτοιμο, ακόμη κι αν δεν έχει φτάσει στο τέλος του δοθέντος χρόνου ψησίματος.
4. Επιλέξτε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και ελέγξτε μετά από τον μικρότερο χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα.
5. Εάν χρησιμοποιείτε το ταψί για να συλλέξετε τα υγρά που στάζουν από το φαγητό τοποθετημένο στη σχάρα σε οποιαδήποτε λειτουργία γκριλ, το ταψί πρέπει να τοποθετείται στο επίπεδο 1 και να έχει λίγο νερό.
6. Τα μπιφτέκια πρέπει να γυρίζονται μετά τα 2/3 του χρόνου.

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ EN 60350-1

Λάβετε υπόψη τις ακόλουθες πληροφορίες:

1. Η μέτρηση πραγματοποιείται στη λειτουργία «ECO» για τον προσδιορισμό των δεδομένων που αφορούν τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και την ετικέτα κλάσης.
2. Η μέτρηση πραγματοποιείται στη λειτουργία «Θερμότητα πάνω και κάτω» για τον προσδιορισμό των δεδομένων σχετικά με τη συμβατική λειτουργία
3. Κατά τη διάρκεια της μέτρησης, εντός του θαλάμου βρίσκεται μόνο το απαραίτητο εξάρτημα. Όλα τα άλλα μέρη πρέπει να αφαιρεθούν.
4. Ο φούρνος εγκαθίσταται όπως περιγράφεται στον οδηγό εγκατάστασης και τοποθετείται στο κέντρο του ντουλαπιού.
5. Είναι απαραίτητο για τη μέτρηση να κλείσετε την πόρτα όπως κατά την οικιακή χρήση, ακόμη και όταν το καλώδιο επηρεάζει τη λειτουργία στεγανοποίησης του λάστιχου κατά τη διάρκεια της μέτρησης. Για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν αρνητικές επιπτώσεις όσον αφορά τη δυσλειτουργική στεγανοποίηση λόγω των ενεργειακών δεδομένων, είναι απαραίτητο να κλείνετε προσεκτικά την πόρτα κατά τη διάρκεια της μέτρησης. Ενδέχεται να απαιτείται η χρήση ενός εργαλείου για να διασφαλιστεί η στεγανοποίηση του λάστιχου, όπως κατά την οικιακή χρήση, όπου κανένα καλώδιο δεν διαταράσσει τη λειτουργία στεγανοποίησης.
6. Ο προσδιορισμός του όγκου του θαλάμου πραγματοποιείται για τη λειτουργία «Απόψυξη», όπως περιγράφεται στη σελίδα 14. Για να εξασφαλιστεί η αποτελεσματική χρήση του φούρνου, αφαιρούνται όλα τα εξαρτήματα, συμπεριλαμβανομένων των πλευρικών ραφιών.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ECO

Η λειτουργία ECO θερμαίνεται μέσω του κάτω θερμαντήρα και του κυκλικού θερμαντήρα. Με αυτήν τη λειτουργία μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ	Αξεσουάρ	°C	Επίπεδο	Χρόνος (λεπτά)	Προθέρμανση
Challah	1 ταψί	180	1	45-50	Όχι
Ψητό χοιρινό	1 ταψί	200	1	80-85	Όχι
Κλαφουτί με κεράσια	Στρογγυλή φόρμα	200	1	55-60	Όχι
Ψητό μοσχάρι – 1,3 κιλά	1 ταψί	200	1	80-85	Όχι
Μπράουνι	Σχάρα και γυάλινη πλάκα	180	1	55-60	Όχι
Πατάτες ογκρατέν	Σχάρα και στρογγυλή πλάκα	180	1	65-70	Όχι
Λαζάνια	Σχάρα και γυάλινη πλάκα	180	1	75-80	Όχι
Τσίζκεικ	Τσέρκι Φ20 εκ.	160	1	80-90	Όχι

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

Πληροφορίες Προϊόντος και Δελτίο Πληροφοριών Προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς Οικολογικού Σχεδιασμού και Ενεργειακής Σήμανσης της ΕΕ και του Ηνωμένου Βασιλείου

Όνομα προμηθευτή	OMNYS
Αναγνώριση μοντέλου	OV7213DPBL
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.2
Κλάση ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1.10kWh/κύκλο
Ενεργειακή κατανάλωση υπό τυπικό φορτίο και λειτουργία με εξαναγκασμένου αέρα	0.69 kWh/κύκλο
Αριθμός θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική πηγή
Όγκος	72L
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Τροφοδοσία	220-240V~ , 50 Hz-60 Hz
Ηλεκτρική ισχύς	3,2kW

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ενέργειας και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της αντίστοιχης λειτουργίας χαμηλής κατανάλωσης.

Λειτουργία αναμονής	0,8W
Ο μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο φούρνος να εισέλθει αυτόματα στην αντίστοιχη λειτουργία ή κατάσταση χαμηλής κατανάλωσης.	20 λεπτά