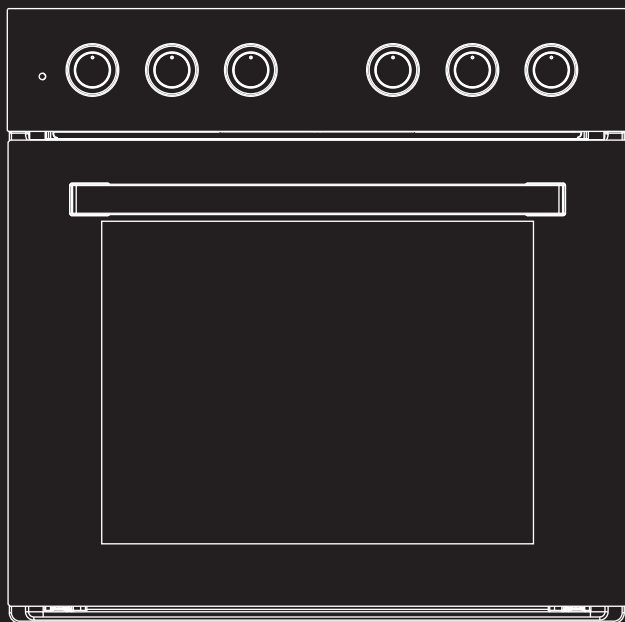


B66-FAST FRYER



GB **Fast Fryer Built - In Oven**
User Manual

GR **Fast Fryer Εντοιχιζόμενος Φούρνος**
Οδηγός Χρήσης

110000A0643


We sincerely thank you for purchasing our product. We hope you enjoy using its many features and the benefits it provides. Please read the user manual carefully before using the product. Keep this manual in a safe place for future reference. Make sure that other people using the product are also familiar with the instructions.


General information

- This appliance is intended for domestic use and can be placed in a standard kitchen cabinet or residential unit.
- **IMPORTANT:** All materials used in the installation with adjacent furniture or enclosures shall be able to withstand above the ambient temperature of the room in which they are located, with a minimum temperature of 85°C, while in use.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below those given above.
- Any damage caused by the appliance installed contrary to this temperature limit or by the placement of adjacent cabinet materials closer than 4 mm to the appliance shall not be the responsibility of the seller.
- Please refer to the appropriate information provided in the installation instructions for this appliance for use in recreational vehicles.
- The oven may emit an unpleasant smell when it is first switched on. This is due to the adhesive used for the insulation panels inside the oven. This is perfectly normal; you should simply wait before putting the food in the oven to remove the odour if odour occurs.
- The appliance and its parts that can be contacted will be heated during use. Necessary care should be taken to avoid touching the heated parts.
- Responsible persons/supervisors should be involved in the use of the appliance in areas close to children. Persons with physical and mental disabilities or lack of knowledge and experience (including children and the elderly) should not be permitted to use the appliance without responsible persons present.
- This appliance should only be used by children aged 8 years and older as well as persons with mental, physical disabilities or lack of knowledge and experience, provided that they understand the instructions given about the safe use of the product and the hazards that may occur.

- Children should be kept under control to ensure that children do not play with the appliance. This appliance is not intended for persons (including children) with reduced physical, sensory, and mental capabilities or lack of experience and knowledge when they are not provided with supervision and training in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not use excessive abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven glass. This can scratch the surface and result in permanent damage to the glass.
- The appliance will be very hot during use. Precaution should be taken to avoid touching the heated parts inside the oven.
- Do not allow children near the oven while it is operating, especially when the grill is on.
- Make sure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid electric shock.
- Use of this appliance for any purpose or in any other medium without express agreement shall void any warranty or liability claim.
- Your new appliance is warranted against mechanical faults in the electrical system, with some exceptions specified in the Warranty Conditions. The conditions specified above does not affect your legal rights. Repairs may only be carried out by the representatives of the authorised service..

Environmental note

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. You will be helping to counteract the potential negative consequences of inappropriate waste treatment of this product for the environment and human health by ensuring that this product is disposed of correctly. This symbol in the  product or documents provided with the product indicates that this appliance may not be handled as domestic waste. Instead, this appliance will be delivered to appropriate collection points for the recycling of electrical and electronic appliances. Disposal shall be performed according to local environmental regulations for waste disposal. Please contact your local city office, your domestic waste disposal service, or the shop from which you purchased the product for more detailed information about handling, recovery, and recycling of this product.

 This appliance must be installed correctly and exactly according to the manufacturer's instructions by a suitably qualified person. This is extremely important for your safety. Please be sure to read this manual before installing or using the appliance.

If you are not sure about any of the information contained in this booklet, please

contact the Technical Department.

Child safety

- We strongly recommend that infants and young children shall be prevented from approaching the appliance at all times and that touching the appliance shall not be allowed.
- Please ensure young family members are kept under close supervision at all times if they are required to be in the kitchen.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean against the oven door when it is open as this may cause damage to the hinges of the oven door.
- Do not leave heated oil or unattended oil as there is a risk of fire.
- Do not place pots or baking trays directly on the bottom of the oven cavity or align them with aluminium foil.
- Do not allow electrical appliances or cables to come in contact with the heated areas of the appliance.
- Do not use the appliance to heat the room where it is located or to dry clothes.
- Do not install the appliance near curtains or home textiles.
- Do not attempt to lift or move the cooking utensils using the oven door or handle as this may cause damage to the appliance or injury to the person lifting the appliance.

Cleaning

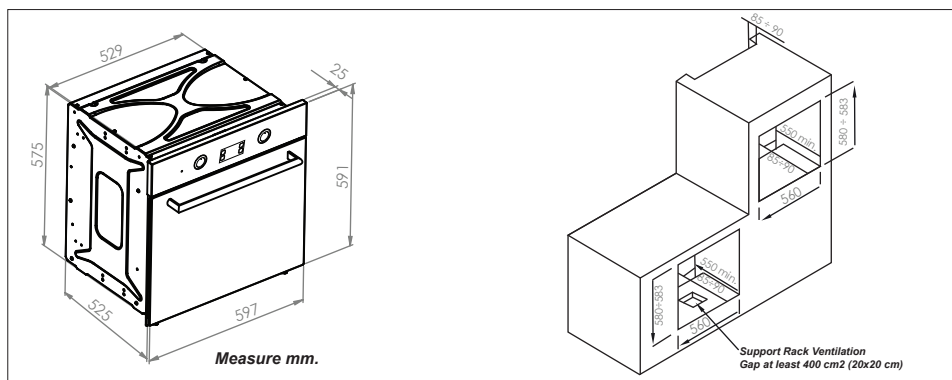
- Cleaning of the oven should be done regularly.
- Maximum care must be taken when using this appliance and when performing the cleaning procedure.
- **IMPORTANT:** The appliance must be disconnected from the electrical supply before the cleaning procedure is carried out.

Installation

! This appliance must be installed correctly and exactly according to the manufacturer's instructions by a suitably qualified person.

- We disclaim any responsibility for injury or damage to property or persons as a result of improper use or installation of this appliance.
- Heat, steam, and moisture will be generated during the use of the appliance, so be careful to prevent injuries and ensure that the room is sufficiently ventilated. Additional ventilation may be required if the appliance is to be used for a long period of time.
- Please consult your qualified installer if in doubt about the amount of ventilation you will need.

Technical Specifications



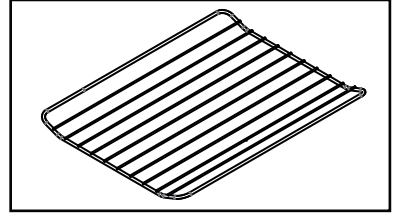
Cooling fan

• A cooling fan is installed inside this appliance to keep the oven's internal temperature stable and the external surface temperature low. Product Specifications (Varies according to the models.)

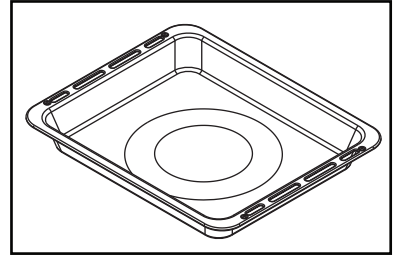
- 7+1 function
- Energy efficiency class: A / A+
- Oven capacity 51-55 litres
- LED full programmer
- Cooling fan
- Thermostat controlled grill
- Removable door with double-glass
- Oven lamp

Standard Accessories (Varies according to the models.)

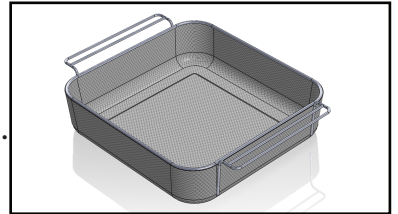
Wire Grill: these are the parts used for grilling or frying with pots, cake tins.



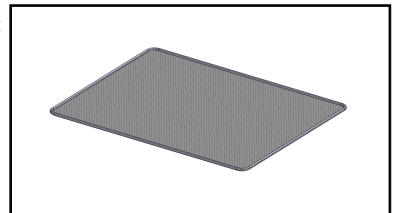
Multipurpose tray: For cooking large quantities of food such as brownies, pastries, frozen foods, etc., or for collecting spilled/splashing oils and broths.



Fryer Basket: Fast fryer cooking wet cakes, pastries frozen foods etc. of foods like
It is the basket that will be used for cooking.

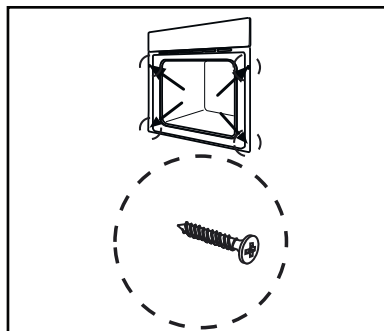


Fruit and Vegetable Drying Apparatus:
Drying of fresh fruits and vegetables device used for.

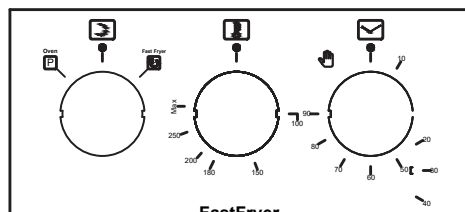
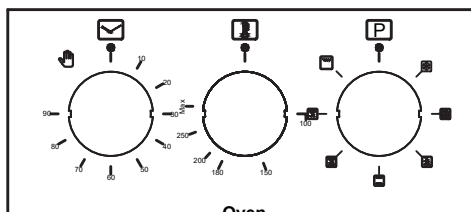


Securing the Oven to the Cabinet

1. Place the oven in the cabinet.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with four fasteners that fit to the holes in the oven body and to the wood screw.



Control Panel (Varies according to models.)



1

2

3

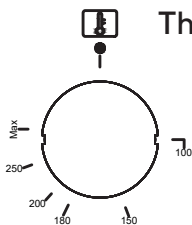
4

5

6








- 1) Oven programmer / Timer
- 2) Oven thermostat control button
- 3) Oven programs
- 4) Fast fryer-oven control button
- 5) Fast fryer thermostat control button
- 6) Fast fryer scheduler/Timer

Thermostat control button



The oven thermostat control button sets the required oven temperature. It is possible to regulate the temperature within the range of 50-250°C. Rotate the control button clockwise.

FUNCTIONS


-  **DEFROST MODE:** Defrost time of frozen food.
To reduce the heat, the fan runs without heat. defrosting food
The time required for cooking depends on room temperature, quantity and type of food. will be. Always remove the food packaging for defrosting instructions. Check.
-  **TURBO RESISTANCE:** This cooking method is used while the heat is dissipated by the fan. secure element C2. This is faster and cook causes the process. Fan oven; teeth, smells and tastes to be at the forefront of different shelves in food classes it cooks simultaneously.
-  **GRILL MODE:** This cooking method puts the heat on the food. uses the downward orienting grid element. This function toasting bread and grilling portions of foods such as meat
It is suitable for
-  **CONVENTIONAL OVEN** (upper and lower element): This cooking method and provides traditional cooking with the heat from the lower elements. This function for frying and cooking on one shelf only suitable.
-  **FAN + BOTTOM + TOP ELEMENT:** This cooking method is combined with the fan. uses the upper and lower element, which ensures rapid circulation of heat helps to provide This function is also used as 3d cooking. Suitable for pastries and meat dishes.
-  **FAN AND BOTTOM ELEMENT:** This cooking method is used to cook the bottom element with the fan. element, which helps to circulate the heat. This The function is suitable for sterilizing and preserving jars.
-  **FAN AND TOP ELEMENT:** This cooking method is used with the fan on the top. element, which helps to circulate the heat. This The function is suitable for meat dishes.

 **OVEN MODE:** Enables the oven section to be activated.

 **FAST FRYER:** It enables the fast fryer section to be activated.

Fast Fry Cooking


While cooking with Fast Fry;

- Select the Fastfry function, which is always indicated by the symbol in front of the control panel. 
- Using the same function, preheat the empty oven to the temperature recommended in the table.
- Place the food to be cooked in the fryer basket.
- Depending on the food to be cooked, place a baking tray on the lowest rack to prevent oil from dripping onto the bottom of the oven and creating smoke.

WARNING! Do not lean the basket against the oven door when the oven is on. Beware that oil may drip from the cooked food as the basket has holes in it.

 It is not necessary to defrost frozen foods beforehand.

The times recommended in this manual are for this accessory only.

 For precooked food, the times, temperature and function shown on the packaging may not always be correct for cooking.

Cooking Chart

The table below shows the cooking process according to the different dishes to be prepared. The cooking instructions listed in the table are guidelines and may vary depending on the type, quantity and weight of the food.

	PRE HEATING TIME (DK)	HEATING (°C)	SHELF LOCATION	WEIGHT OF FOOD (gr)	COOKING TIME (DK)	LIQUID OIL (GR)
FROZEN FOODS						
FROZEN POTATOES	5	180	4	600	20-25	-
FROZEN CROKETS	5	180	4	600	15-20	-
FROZEN ONION RING	5	180	4	600	15-20	-
FROZEN PIZZA	5	180	4	2 PCS	17-25	-
FROZEN PASTRY	5	180	4	*	20-25	-
IT MUST BE OVEN WITHOUT WAITING TO THAW						
	PRE HEATING TIME (DK)	HEATING (°C)	SHELF LOCATION	WEIGHT OF FOOD (gr)	COOKING TIME (DK)	LIQUID OIL
FRESH FOODS						
HOME POTATOES	5	180	4	600	25-30	10
CHICKEN WING	5	200	4	1 KG	18-25	10
STEAK	5	200	4	700	20-25	10
CUTLET	5	200	4	700	20-25	10
THE FISH	5	200	4	2 ADET	20-25	10
	PRE HEATING TIME (DK)	HEATING (°C)	SHELF LOCATION	WEIGHT OF FOOD (gr)	COOKING TIME (DK)	LIQUID OIL
HEALTHY FOODS						
DRYING TOMATOES	5	110	4	*	4-6 h	
DRYING AUBERGINE	5	110	4	*	3-5 h	
DRYING APPLE	5	110	4	*	2-3 h	
DRYING ORANGE	5	110	4	*	2-3 h	
DRYING KIWI	5	110	4	*	2-3 h	
NOTE: YOU CAN MIX OR TURN THE PRODUCT YOU COOKED ACCORDING TO YOUR REQUEST.						
DRYING TIME VARY DEPENDING ON THE SHAPE AND THICKNESS OF THE DRYING TO BE MADE IN THE DRYERS.						

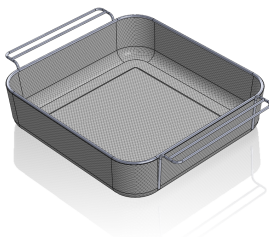
CLEANING

Clean the fryer basket and accessories with warm, soapy water or a mild detergent. Wash stainless steel and enamel surfaces carefully and using a sponge or cloth that will not scratch the surfaces.

Special Fryer Basket

Thanks to the special basket, it is now possible to cook healthier meals in the oven. The basket allows you to cook pre-cooked and fresh food without the need for deep-frying. It is even possible to cook food directly from the bag without pre-seasoning.

The unique design of the perforated surface basket has been designed and tested to allow air to flow through the basket and cook food differently. The holes also allow you to cook small foods without falling onto the bottom of the oven. The fryer basket is lighter than similar trays, making it easy to use.



SECURITY

Tips for safety and cleaning

Do not place utensils or food on the bottom of the oven. Always use the trays and grids supplied with the oven. Before using for the first time, clean the basket with warm water and soap. Dry well. To cook with Fastfry, place the basket on the side guide rails inside the oven as shown in figure 2:

1. Place it between the two bars on wire-grid ovens or in either of the side guides in rib hoppers.
2. The basket has holding slots to prevent accidental removal. Place the basket with the slots on the back of the oven facing down.
3. There is a tab on the front of the basket to make it easy to remove. Position the basket with the projection facing the outside of the oven.
4. The basket can be placed at 4 heights. The position corresponding to the 1st and 2nd positions when viewed from the bottom is recommended.

Oven operation lamp

This lamp will turn on to indicate that the oven heating units are in operation. The lamp will turn off when the temperature set with the thermostat control button is reached. In such a case, it will cycle at intervals during the cooking period.

You should not put food in the reservoir until the correct cooking temperature has been reached.

Cooking principles

- Refer to the information on the food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Temperatures and times may vary according to your personal preferences once you are familiar with the performance of your appliance.
- You should follow the information given on the food packaging for this special cooking method if you are using the oven with fan function.
- Ensure that the frozen food is completely thawed before cooking unless the instructions on the food packaging advise you to be able to cook from with “frozen state”.
- You should preheat the oven and put no food inside the oven until the oven operation lamp goes out. You may not choose preheating when using the oven mode with fan, but you should extend the cooking time by approximately ten minutes from the time allowed by the food packaging.
- Before cooking, check that the unused accessories have been removed from the oven.
- Place the baking trays in the middle of the oven and leave space between the trays to allow air to circulate.
- Try to open the door as little as possible to check the food.
- The oven lamp will stay on during cooking.

Warnings

- Keep the oven door closed while using the grill function.
- Do not use aluminium foil to cover the grill tray or to heat the elements wrapped in aluminium foil under the grill. The high reflectivity of the foil may potentially damage the grill element.
- Also, you should never cover the base of the oven with aluminium foil.
- Never put pans or cooking utensils on the base of the oven during cooking. These should always be placed on the racks provided.

- The grill heating element becomes extremely hot during operation, avoid accidentally touching it while handling the food you grill.
- Important: Exercise caution when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.
- The drip tray handle should only be used when repositioning the drip tray, not to remove it from the oven cavity. Always use oven gloves when removing the drip tray.
- The drip tray handle must not be left in place when the appliance is opened.

Cleaning and servicing



Cleaning operations should only be carried out when the oven is cold. The appliance should be disconnected from the mains supply before starting the cleaning process.

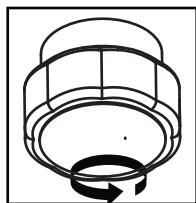
- The oven must be thoroughly cleaned before the first time operation and after every use. This will prevent residual food from cooking in the oven cavity. After the residues have been cooked several times, they are much harder to remove.
- Never clean the oven surfaces with steam.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water using a sponge or soft cloth. No abrasive cleaning agents should be used.
- Stains that appear on the oven floor will be caused by food splashes or spilled food; these splashes occur during the cooking process. These are probably the result of foods cooked at extremely high temperatures or placed in very small cooking utensils.
- Make sure that the selected cooking temperature is suitable for the food you cook. Also, make sure that the food is placed in plates of sufficient size and, where appropriate, in a drip tray.
- The external components of the oven should only be cleaned with warm soapy water using a sponge or soft cloth. No abrasive cleaning agents should be used.
- If you are using any form of oven cleaner on your appliance, you should check with the manufacturer of the cleaner that this product is suitable for use on your appliance.

- Damages caused to the appliance by a cleaning product will not be repaired free of charge by the authorised service even if the appliance is within the warranty period.

Removable oven ceiling covering

- The appliance is provided with a ceiling covering that must be slid over the grill unit.
 - The covering must be removed and thoroughly cleaned after every use of the appliance when you finish cooking.
- Do not allow oil and grease to accumulate in the oven coating as this may cause a fire hazard.

Replacing the oven bulb



IMPORTANT: The oven should be disconnected from the mains supply before attempting to remove or replace the oven bulb.

- Remove all oven racks, drip tray and side rack on the same side as the oven lamp.
- Remove the lamp cover by turning it counter clockwise.
- Turn the bulb clockwise and remove it from the holder.
- Replace the bulb with a 25 W/300°C screw type pygmy bulb.
- Do not use any other type of bulb.
- Replace the lamp cover.

Removing the oven door for cleaning

To facilitate the cleaning of the oven interior and external frame, the door must be removed as follows:

- There are two movable bolts on the hinges.
- If you raise both movable bolts, the hinges are separated from the oven housing.
- You should hold the edges of the door in the middle and then gently tilt it towards the oven cavity and slowly pull it out of the oven cavity.

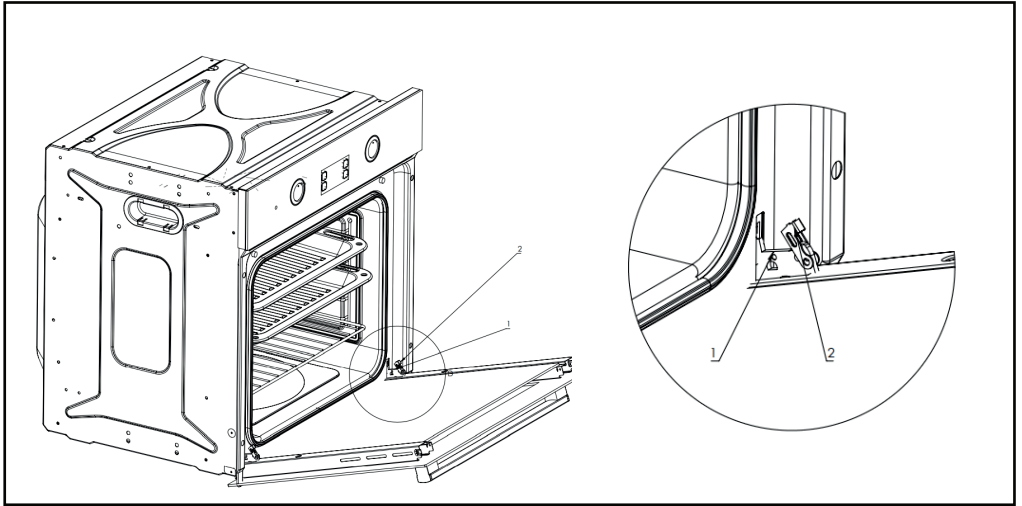


Figure 1

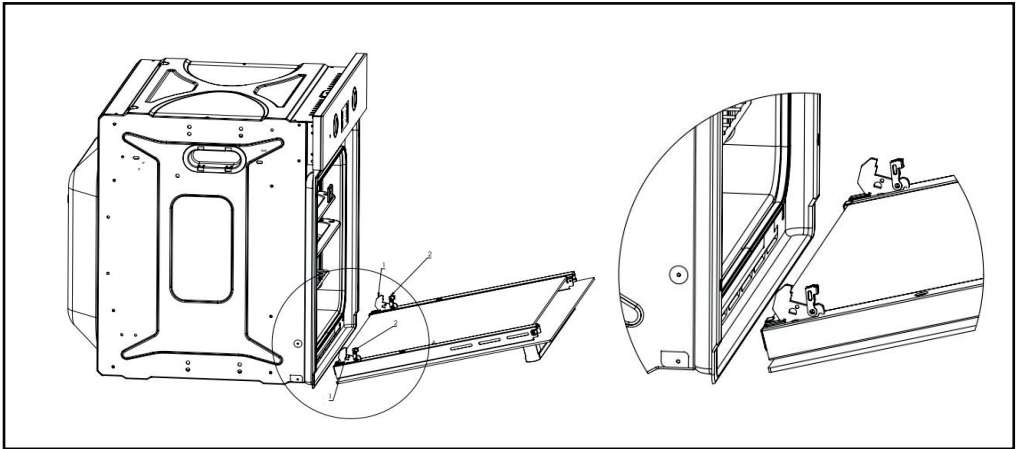
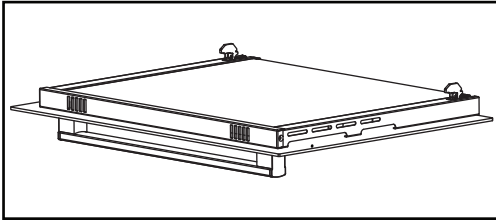


Figure 2



• **IMPORTANT:** You should always make sure that the door is supported and placed on safe materials when cleaning.

• Oven door and door glass should be cleaned using a damp cloth and a small amount of detergent. The cloth must not come into contact with any cleaning products or chemicals in advance.

• Slide the hinges into their slots to reinstall the door and fully open the door.

• **IMPORTANT:** The movable bolts must be fixed back to their original positions before closing the cover.



• Be careful not to remove the hinge lock system while removing the door as the hinge mechanism has a strong spring.

Removing the inner cover glass for cleaning

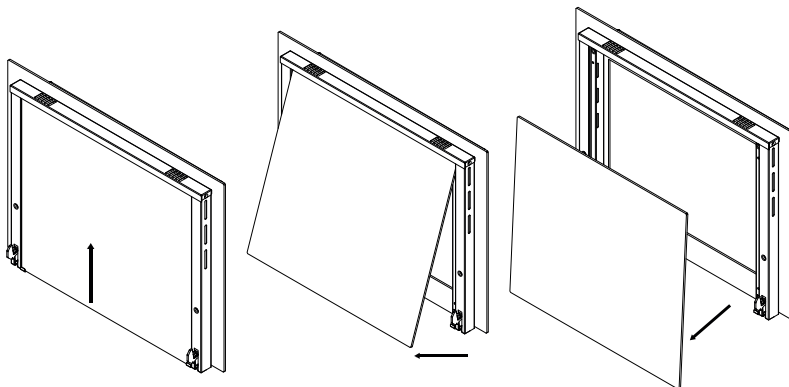
• Do not submerge the door in water at any time. Removing the inner door glass for cleaning

• Do not use any abrasive cleaning agents that may cause damage.

• Be aware that if the surfaces of the glass panel are scratched, this may result in dangerous deterioration.

• As shown in the picture to facilitate cleaning

It is necessary to pull the inner glass inwards and lift it up.



INSTALLATION

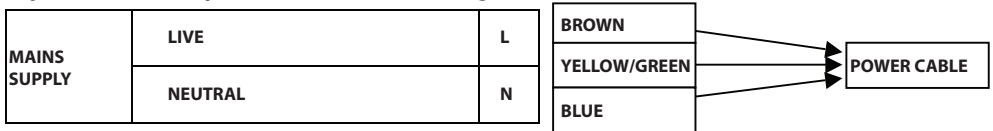
Installation must be carried out by a suitably qualified person in accordance with the current version of the following documents.

- British Regulations and Safety Standards or the Counterparts of these documents in European Norms.
- Building Regulations (issued by the Ministry of the Environment).
- Building Standards
- IEE Electrical Installation Regulation.
- Electrical Regulation in the Workplace.

Ensure that the supply voltage marked on the Rating Plate is compatible with the mains supply voltage before connecting the appliance.

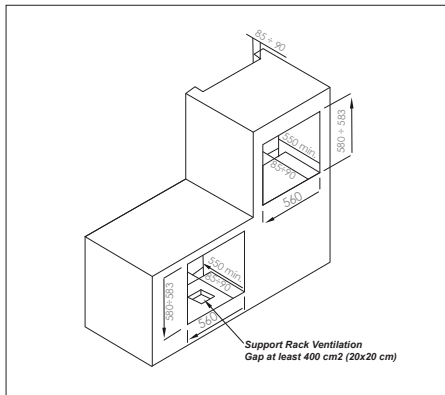
WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED.

• This appliance has a 13 A double pole switch fused flat (spur) socket with 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. The flat (spur) socket is still accessible even if your oven is placed in its housing.



- Loosen and remove the cover from the terminal block to gain access to the internal contacts to connect the power cable. Make the connection by holding the cable in place with the provided cable clamp and immediately close the terminal block cover again.
- The ground (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors if you have to replace the oven power cable.
- Care should be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.
- If the mains supply cable is damaged, it must be replaced with the appropriate spare available from the Parts Department

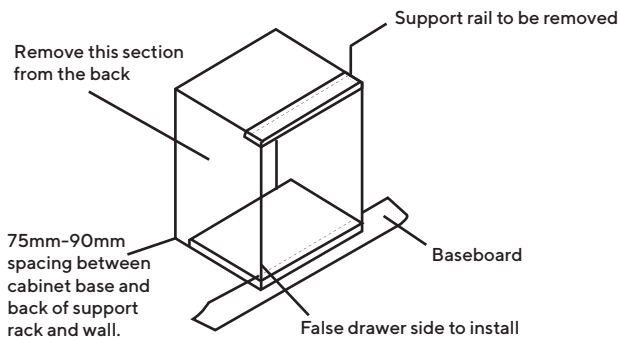
Installation of the oven in the kitchen cabinet:



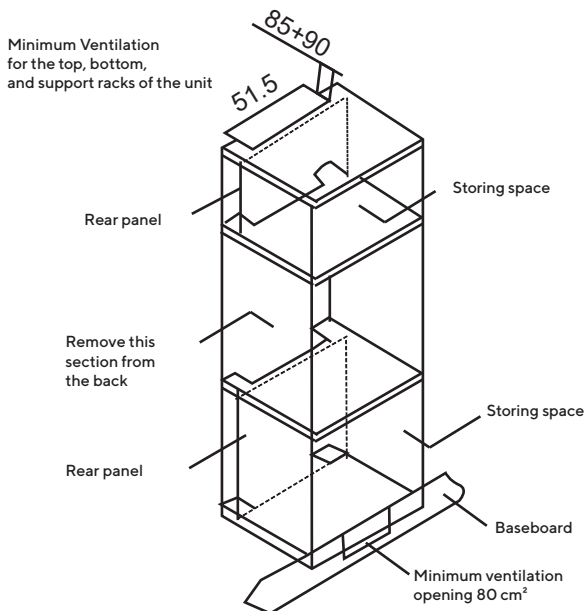
Positioning the appliance

- Make sure that the opening on which the oven is to be placed is in accordance with the dimensions given in the diagram above.
- The oven must be placed in the oven housing with the ventilation openings shown in the "Ventilation requirements" on the next page.
- Ensure that the back panel of the oven furniture unit is removed.

Ventilation requirements



(The figure shows the ventilation and opening requirements required for the installation of the appliance in a standard kitchen unit).



(The figure shows the ventilation and opening requirements required for the installation of the appliance in a high residential unit).

My appliance does not operate correctly

•Oven does not work

*Check if the oven is in manual operation mode.

*Check if you have selected a cooking function and cooking temperature.

•It seems that there is no power to the oven and grill.

*Check that the appliance is correctly connected to the mains supply.

*Check that the mains fuses are operational.

*Check that the operating instructions for setting the clock and switching the appliance to manual operation mode are followed.

•The grill function is working, but the main oven is not working.

*Make sure that you have selected the correct cooking function.

•Grill and upper oven unit are not working or are cut off for long periods of time during use.

*Allow the oven to cool for about 2 hours. Check if the appliance is working correctly again when it has cooled down.

- **My food is not cooked correctly**

- * Be sure to choose the right temperature and the right cooking function for the food you cook. It may be appropriate to set the cooking temperature at plus or minus 10°C to obtain the best cooking results.

- **My food is not cooked evenly**

- * Check that the oven is installed correctly and that it is straight.

- * Check that the correct temperatures and rack positions are used.

- **Oven lamp does not work**

- * See page 16 and follow the chapter "Replacing the oven bulb".

- **My oven is fogging up**

- * Steam and fog are natural by-products of cooking foods with a high water content, such as frozen food and chicken.

- * You may encounter fogging in the oven cavity and between the oven door glasses. This is not necessarily an indication that the appliance is not working correctly.

- * Do not leave food in the oven to cool after it is cooked and the oven is turned off.

- * Use closed containers where applicable when cooking to reduce the amount of steam that forms.

IMPORTANT: If your appliance does not seem to be working correctly, you should disconnect the appliance from the mains supply and contact the nearest authorised service centre.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

COOKING CHART

FOODS	TEMPERATURE (C)	RACK POSITION	COOKING TIME (min.)
Cake	150-170	2	35-45
Pie	200-220	2	50-60
Biscuits	160-170	3	25-30
Cookie	175-200	3	35-40
Cake	180-200	2	30-40
Doughnuts	200-220	2	30-40
Filo pastry	180-200	2	50-60
Buns	180-200	2	35-40
Lamb	220-240	3	30-40
Veal	220-240	3	50-60
Mutton	230-250	3	50-60
Chicken (Chopped)	230-240	3	45-50
Fish	200-220	3	35-40
Yoghurt	It shall be set at an average of 40 degrees	3	5 hours
Bread	180	2	30
Pizza	180	2	20
Vegetable and Fresh Fruits	It shall be set at an average of 110 degrees	2	5 hours

NOTE: The values in the are the results obtained in our laboratory. You can find different values suitable for you taste with your experience.Preheating should be done for 5-10 minutes before cooking.

NOTE: Fruit and vegetable drying processes(in hours) vary according to foods

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε το προϊόν μας. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση των πολλών δυνατοτήτων του και των πλεονεκτημάτων που παρέχει. Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάξτε το σε ασφαλές μέρος για μελλοντική χρήση. Βεβαιωθείτε ότι και άλλα πρόσωπα που χρησιμοποιούν το προϊόν αυτό, είναι εξοικειωμένα με τις οδηγίες.


Γενικές Πληροφορίες

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και μπορεί να τοποθετηθεί σε τυπικό ντουλάπι κουζίνας ή οικιακή μονάδα.
- **ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Τα παρακείμενα έπιπλα ή περιβλήματα και όλα τα υλικά που χρησιμοποιούνται στη συναρμολόγηση πρέπει να αντέχουν σε ελάχιστη θερμοκρασία 100°C πάνω από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος του δωματίου στο οποίο χρησιμοποιούνται.
- Ορισμένοι τύποι επίπλων κουζίνας από βινύλιο ή laminate είναι ιδιαίτερα επιρρεπείς σε ζημιές από τη θερμότητα ή αποχρωματισμό σε θερμοκρασίες κάτω από τις τιμές που δίνονται παραπάνω.
- Ο πωλητής δεν θα είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ζημιά που προκαλείται από τη συσκευή που έχει εγκατασταθεί κατά παράβαση αυτού του ορίου θερμοκρασίας ή από την τοποθέτηση παρακείμενων υλικών ντουλαπιών σε απόσταση μικρότερη των 4 χλστ από τη συσκευή.
- Για χρήση σε οχήματα κατάλληλα για διαμονή, ανατρέξτε στις κατάλληλες πληροφορίες που παρέχονται στις οδηγίες εγκατάστασης αυτής της συσκευής.
- Όταν ο φούρνος ενεργοποιηθεί για πρώτη φορά, μπορεί να εκπέμπει μια δυσάρεστη μυρωδιά. Αυτό οφείλεται στην κόλλα που χρησιμοποιείται για τα μονωτικά πάνελ στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό. Εάν εμφανιστεί μυρωδιά, θα πρέπει απλώς να περιμένετε πριν βάλετε το φαγητό στο φούρνο για να μπορέσει να εξαφανιστεί.
- Η συσκευή και τα εξαρτήματά της που έρχονται σε επαφή μ'αυτήν, θα ζεσταθούν κατά την χρήση. Θα πρέπει να προσέχεται ώστε να αποφεύγεται η επαφή με τα ζεστά μέρη.
- Κατά τη χρήση της συσκευής σε χώρους κοντά σε παιδιά πρέπει να είναι παρόντα υπεύθυνα πρόσωπα/επόπτες. Άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών και ηλικιωμένων) με σωματικές ή διανοητικές αναπηρίες ή έλλειψη γνώσης και εμπειρίας δεν πρέπει να επιτρέπεται η χρησιμοποίηση της συσκευής χωρίς υπεύθυνα πρόσωπα.
- Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω. Η χρήση από άτομα με νοητική ή σωματική αναπηρία ή έλλειψη γνώσης και εμπειρίας θα πρέπει να επιτρέπεται μόνο υπό επίβλεψη ή εάν κατανοούν τις οδηγίες που δίνονται για την ασφαλή χρήση του προϊόντος και τους κινδύνους που εμπεριέχονται.

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
 - Μην χρησιμοποιείτε εξαιρετικά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι του φούρνου. Αυτό μπορεί να χαράξει την επιφάνεια και να οδηγήσει σε μόνιμη ζημιά στο γυαλί.
 - Κατά τη χρήση, η συσκευή θα ζεσταθεί αρκετά. Πρέπει να λαμβάνονται οι απαραίτητες προφυλάξεις για την αποφυγή επαφής με τα ζεστά μέρη στην εσωτερική τομή του φούρνου.
 - Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν τον φούρνο όταν λειτουργεί, και ειδικά όταν η σχάρα είναι ανοιχτή.
 - Για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου.
 - Η χρήση αυτής της συσκευής για οποιονδήποτε σκοπό ή σε οποιοδήποτε άλλο περιβάλλον χωρίς ρητή συμφωνία θα ακυρώσει οποιαδήποτε αξίωση εγγύησης ή ευθύνης.
 - Η καινούργια σας συσκευή έχει εγγύηση για ηλεκτρικές ή μηχανικές βλάβες, με ορισμένες εξαιρέσεις που καθορίζονται στους Όρους Εγγύησης. Τα ανωτέρα δεν επηρεάζουν τα νόμιμα δικαιώματά σας.
- Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από εξουσιοδοτημένους αντιπροσώπους σέρβις.

Περιβαλλοντική σημείωση

Η συσκευή αυτή έχει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που θα μπορούσαν να προκύψουν από τον ακατάλληλο χειρισμό των απορριμμάτων αυτού του προϊόντος.

Το σύμβολο  στο προϊόν ή στη συνοδευτική τεκμηρίωση αυτό υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόβλητο. Αντιθέτως, αυτή η συσκευή πρέπει να παραδοθεί σε κατάλληλα σημεία συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Η απόρριψη θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τους τοπικούς περιβαλλοντικούς κανονισμούς για την απόρριψη απορριμμάτων. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με το τοπικό γραφείο της πόλης, με την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.



Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο σωστά και ακριβώς σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Είναι εξαιρετικά σημαντικό για την ασφάλειά σας. Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει αυτό το εγχειρίδιο χρήστη πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Εάν δεν είστε βέβαιοι για οποιαδήποτε από τις πληροφορίες που περιέχονται σ' αυτό το φυλλάδιο, επικοινωνήστε με το Τεχνικό Τμήμα.

Ασφάλεια των Παιδιών

- Συνιστούμε ανεπιφύλακτα να εμποδίζετε τα βρέφη και τα μικρά παιδιά να πλησιάζουν τη συσκευή ανά πάσα στιγμή και ότι δεν επιτρέπεται να την αγγίζουν.
- Εάν τα νεαρά μέλη της οικογένειας πρέπει να είναι στην κουζίνα, βεβαιωθείτε ότι βρίσκονται υπό στενή παρακολούθηση ανά πάσα στιγμή.

Γενική Ασφάλεια

- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα ή μην ακουμπάτε στο καπάκι του φούρνου όταν είναι ανοιχτό, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στους μεντεσέδες του.
- Μην αφήνετε ζεστό λάδι ή λάδι χωρίς επίβλεψη γιατί υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Μην τοποθετείτε τους τεντζερέδες ή τα τασιά απευθείας στο κάτω μέρος της κοιλότητας του φούρνου ή μην τα ευθυγραμμίζετε με αλουμινόχαρτο.
- Μην αφήνετε τον ηλεκτρικό εξοπλισμό ή τα καλώδια να έρχονται σε επαφή με θερμαινόμενες περιοχές της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να θερμάνετε το δωμάτιο στο οποίο βρίσκεται ή για να στεγνώσετε ρούχα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε κουρτίνες ή οικιακά υφάσματα.
- Μην προσπαθείτε να σηκώσετε ή να μετακινήσετε τα μαγειρικά σκεύη χρησιμοποιώντας το καπάκι ή τη λαβή του φούρνου, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή να τραυματίσει το άτομο που το σηκώνει.

Καθάρισμα

- Ο καθαρισμός του φούρνου πρέπει να γίνεται τακτικά.
- Πρέπει να δίνεται μεγάλη προσοχή κατά τη χρήση αυτής της συσκευής και την εκτέλεση της διαδικασίας καθαρισμού.

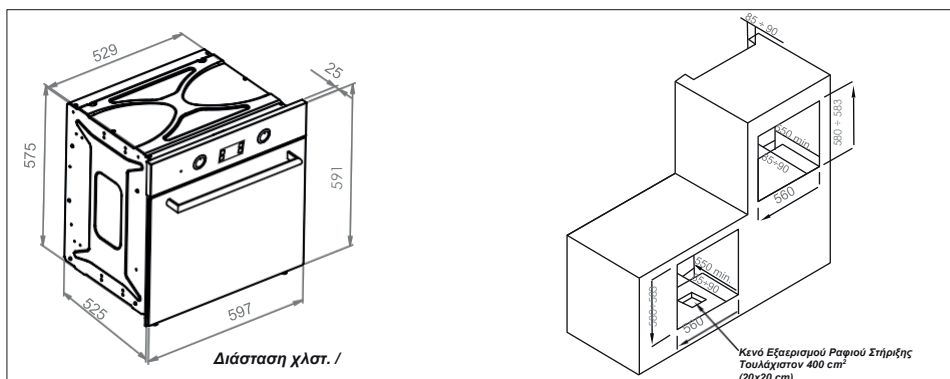
• **ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Πριν εκτελέσετε τη διαδικασία καθαρισμού, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από το ρεύμα.

Εγκατάσταση

! Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σωστά και ακριβώς από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

- Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για τραυματισμό ή ζημιά σε περιουσιακά στοιχεία ή άτομα που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση ή εγκατάσταση αυτής της συσκευής.
- Κατά τη χρήση της συσκευής, θα δημιουργηθεί θερμότητα, ατμός και υγρασία. Φροντίστε να αποφύγετε τραυματισμούς και βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται επαρκώς. Ενδέχεται να απαιτείται πρόσθετος αερισμός εάν η συσκευή πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Εάν έχετε αμφιβολίες σχετικά με την ποσότητα αερισμού που θα χρειαστεί, συμβουλευτείτε τον εξουσιοδοτημένο εγκαταστάτη σας.

Τεχνικές Προδιαγραφές



Ανεμιστήρας ψύξης

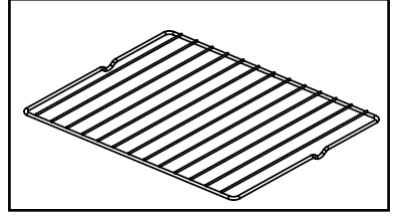
• Ένας ανεμιστήρας ψύξης είναι ενσωματωμένος σ' αυτή τη συσκευή για να διατηρεί σταθερή την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου και να μειώνει τις θερμοκρασίες του ντουλαπιού.

Τεχνικά χαρακτηριστικά προϊόντος (Διαφέρει ανάλογα με τα μοντέλα.)

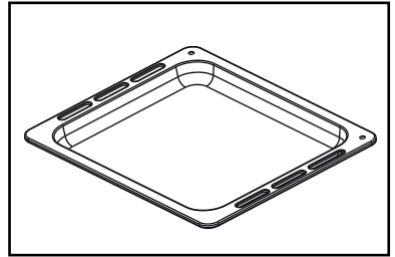
- 7+1 λειτουργίες
- Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης: A / A+
- Χωρητικότητα φούρνου 51-55 λίτρες
- Πλήρης προγραμματιστής LED
- Ανεμιστήρας ψύξης
- Γκρίλ ελεγχόμενη με θερμοστάτη
- Αποσπώμενο καπάκι με διπλό τζάμι
- Λάμπα φούρνου

Βασικά αξεσουάρ (Διαφέρει ανάλογα με τα μοντέλα.)

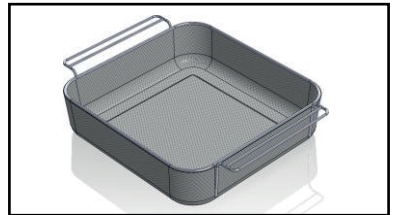
Συρμάτινο γρίλ: Τα σκεύη για σχάρα, οι κούπτες για κέικ είναι είδη τεμάχια που χρησιμοποιούνται για γκριλ ή τηγάνισμα .



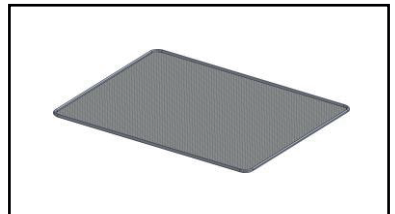
Δίσκος πολλαπλών χρήσεων: Για παράδειγμα όπως υγρή τούρτα (κέικ), αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα τρόφιμα κτλ για το μαγείρεμα μεγάλων ποσοτήτων φαγητού ή για το μάζεμα διαρροές/πιτσιλιές λίπους και ζωμού.



Καλάθι φριτζας: Είναι το καλάθι που χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα υγρών κέικ, γλυκισμάτων, κατεψυγμένων τροφίμων κ.λπ. στη λειτουργία "Fast Fryer".

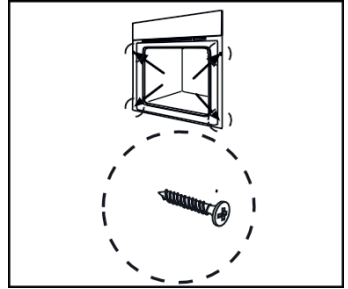


Συσκευή ξήρανσης φρούτων και λαχανικών: Συσκευή που χρησιμοποιείται για την ξήρανση φρέσκων φρούτων και λαχανικών.

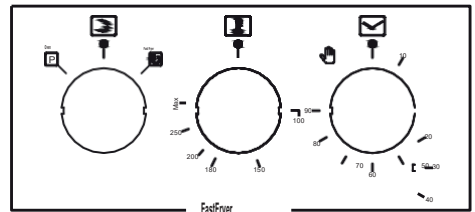
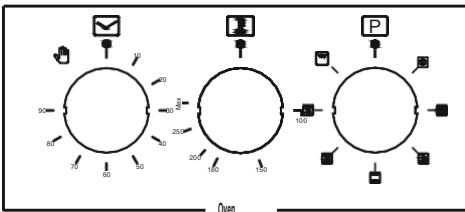


Σταθεροποίηση του Φούρνου στη Καμπίνα

1. Τοποθετήστε το φούρνο στην κοιλότητα της καμπίνας.
2. Ανοίξτε το καπάκι του φούρνου.
3. Αφού τοποθετήσετε το πλαστικό ένθετο για να δώσετε ενδιάμεσο χώρο στις τρύπες που βρίσκονται στο σώμα του φούρνου, στερεώστε το φούρνο στη καμπίνα (ντουλάπι) της κουζίνας με τέσσερις συνδετήρες που ταιριάζουν στις πανόβιδες.



Πίνακας ελέγχου (Διαφέρει ανάλογα με τα μοντέλα)



1

2

3

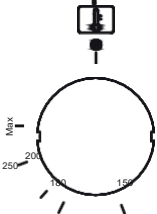
4

5

6










- 1) Προγραμματιστής φούρνου / Χρονοδιακόπτης
- 2) Κουμπί ελέγχου θερμοστάτη φούρνου
- 3) Προγράμματα φούρνου
- 4) Fast fryer- κουμπί ελέγχου φούρνου
- 5) Fast fryer- κουμπί ελέγχου θερμοστάτη
- 6) Fast fryer- προγραμματιστής / Χρονοδιακόπτης

Κουμπί ελέγχου θερμοστάτη




Το κουμπί ελέγχου θερμοστάτη φούρνου ρυθμίζει την απαιτούμενη θερμοκρασία του φούρνου. Η ρύθμιση της θερμοκρασίας γίνεται μεταξύ 50 - 250°C. Περιστρέψτε το κουμπί ελέγχου δεξιόστροφα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ


-  **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗΣ:** Ο ανεμιστήρας λειτουργεί χωρίς θερμότητα για να μειωθεί ο χρόνος απόψυξης των κατεψυγμένων τροφίμων. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη των τροφίμων εξαρτάται από τη θερμοκρασία δωματίου, την ποσότητα και τον τύπο του τροφίμου ΟΛΘΡ. Ελέγχετε πάντα τη συσκευασία των τροφίμων για οδηγίες απόψυξης.
-  **ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ TURBO:** Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος χρησιμοποιεί το κυκλικό στοιχείο C2 ενώ η θερμότητα διαχέεται από τον ανεμιστήρα. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα μια ταχύτερη και πιο οικονομική διαδικασία μαγειρέματος. Ο φούρνος με ανεμιστήρα επιτρέπει το φαγητό να μαγειρεύεται ταυτόχρονα σε διαφορετικά ράφια, αποτρέποντας τη μεταφορά οσμών και γεύσεων από το ένα μέρος στο άλλο.
-  **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΚΡΙΛ:** Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος χρησιμοποιεί το στοιχείο γκριλ, το οποίο κατευθύνει τη θερμότητα προς τα κάτω επάνω στο φαγητό. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για φρυγάνισμα ψωμιού και ψήσιμο μερίδων φαγητού όπως κρέας.
-  **ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ (άνω και κάτω στοιχείο):** Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος παρέχει παραδοσιακό μαγείρεμα με θερμότητα από τα πάνω και τα κάτω στοιχεία. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για τηγάνισμα και μαγείρεμα μόνο σε ένα ράφι.
-  **ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ + ΚΑΤΩ + ΠΑΝΩ ΣΤΟΙΧΕΙΟ:** Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος χρησιμοποιεί το επάνω και το κάτω στοιχείο με τον ανεμιστήρα, το οποίο βοηθά στη διασφάλιση της γρήγορης κυκλοφορίας της θερμότητας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται επίσης ως 3d μαγείρεμα. Κατάλληλο για αρτοσκευάσματα και πιάτα με κρέας.
-  **ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΣΤΟΙΧΕΙΟ:** Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος χρησιμοποιεί το κάτω στοιχείο με τον ανεμιστήρα που βοηθά στην κυκλοφορία της θερμότητας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για την αποστείρωση και τη συντήρηση γυάλων.
-  **ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΚΑΙ ΠΑΝΩ ΣΤΟΙΧΕΙΟ:** Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος χρησιμοποιεί το επάνω στοιχείο με τον ανεμιστήρα που βοηθά στην κυκλοφορία της θερμότητας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για πιάτα με κρέας.
-  **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥ:** Επιτρέπει την ενεργοποίηση του τμήματος του φούρνου.
-  **FAST FRYER:** Επιτρέπει την ενεργοποίηση του τμήματος της Fast Fryer.


Μαγείρεμα με Fast Fry

Όταν μαγειρεύετε με Fast Fry;

- Επιλέξτε τη λειτουργία Fast Fry, η οποία υποδεικνύεται πάντα με το σύμβολο  που βρίσκετε μπροστά από τον πίνακα ελέγχου.
- Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο στη θερμοκρασία που προτείνεται στον πίνακα χρησιμοποιώντας την ίδια λειτουργία.
- Τοποθετήστε το φαγητό που θα μαγειρέψετε στο καλάθι της φριτέζας.
- Ανάλογα με το φαγητό που θα μαγειρέψετε, τοποθετήστε ένα ταψί στο πιάο χαμηλότερο ράφι του φούρνου για τις σταγόνες λαδιού και για την αποφυγή του καπνού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην ακουμπάτε το καλάθι στο καπάκι του φούρνου όταν ο φούρνος είναι ανοικτός. Σημειώστε ότι μπορεί να στάξει λάδι από το μαγειρεμένο φαγητό καθώς υπάρχουν τρύπες στο καλάθι.

 Δεν είναι απαραίτητο να ξεπαγώσετε κατεψυγμένα τρόφιμα εκ των προτέρων. Η διάρκεια χρόνου που συνιστώνται σ' αυτό το εγχειρίδιο είναι μόνο γι' αυτό το εξάρτημα.

 Για προμαγειρεμένα τρόφιμα, η διάρκεια του χρόνου, η θερμοκρασία και η λειτουργία που εμφανίζονται στη συσκευασία ενδέχεται να μην είναι πάντα σωστές για το μαγείρεμα.

Πίναξ Μαγειρέματος

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τη διαδικασία μαγειρέματος ανάλογα με τα διάφορα πιάτα που θα παρασκευαστούν. Οι οδηγίες μαγειρέματος που αναφέρονται εδώ, είναι οδηγίες και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τον τύπο, την ποσότητα και το βάρος του φαγητού.

	ΠΡΟ ΘΕΡΜΑΝΣΗ (ΛΕΠΤΑ)	ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ (°C)	ΘΕΣΗ ΡΑΦΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΤΡΟΦΗΜΩΝ (γρ)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	ΛΑΔΙ (γρ)
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ						
ΠΑΤΑΤΕΣ	5	180	4.ΡΑΦΙ	600	20-25	-
ΚΡΟΚΕΤΑ	5	180	4.ΡΑΦΙ	600	15-20	-
ΡΟΔΕΛΕΣ ΚΡΕΜΜΥΔΙΟΥ	5	180	4.ΡΑΦΙ	600	15-20	-
ΠΙΤΣΑ	5	180	4.ΡΑΦΙ	2 ΚΟΜΜΑΤΙΑ	17-25	-
ΖΥΜΗ	5	180	4.ΡΑΦΙ	*	20-25	-
ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΨΗΘΕΙ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΠΕΡΙΜΕΝΕΤΕ ΝΑ ΞΕΠΑΓΩΣΕΙ						
	ΠΡΟ ΘΕΡΜΑΝΣΗ (ΛΕΠΤΑ)	ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ (°C)	ΘΕΣΗ ΡΑΦΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΤΡΟΦΗΜΩΝ (γρ)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)	
ΦΡΕΣΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ						
ΠΑΤΑΤΑ ΣΠΙΤΙΟΥ	5	180	4.ΡΑΦΙ	600	25-30	10
ΦΤΕΡΟΥΓΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ	5	200	4.ΡΑΦΙ	1 KG	18-25	10
ΜΠΙΦΤΕΚΗ	5	200	4.ΡΑΦΙ	700	20-25	10
ΜΠΡΙΖΟΛΑ	5	200	4.ΡΑΦΙ	700	20-25	10
ΨΑΡΙ	5	200	4.ΡΑΦΙ	2 ΚΟΜΜΑΤΙΑ	20-25	10
	ΠΡΟ ΘΕΡΜΑΝΣΗ (DK)	ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ (°C)	ΘΕΣΗ ΡΑΦΙΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΤΡΟΦΗΜΩΝ (γρ)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΩΡΕΣ)	
ΥΓΙΕΙΝΑ ΦΑΓΗΤΑ						
ΞΗΡΑΝΣΗ ΝΤΟΜΑΤΑΣ	5	110	4.ΡΑΦΙ	*	4-6	
ΞΗΡΑΝΣΗ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ	5	110	4.ΡΑΦΙ	*	3-5	
ΞΗΡΑΝΣΗ ΜΗΛΙΟΥ	5	110	4.ΡΑΦΙ	*	2-3	
ΞΗΡΑΝΣΗ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ	5	110	4.ΡΑΦΙ	*	2-3	
ΞΗΡΑΝΣΗ ΑΚΤΙΝΙΔΙΟΥ	5	110	4.ΡΑΦΙ	*	2-3	
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΝΑΜΕΙΞΕΤΕ Ή ΝΑ ΓΥΡΙΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ ΠΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΕ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΘΕΛΗΜΑ ΣΑΣ.						
ΣΤΗ ΞΗΡΑΝΣΗ, Η ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΞΗΡΑΝΣΗΣ ΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΣΧΗΜΑ ΚΟΠΗΣ ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΧΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝ.						



ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

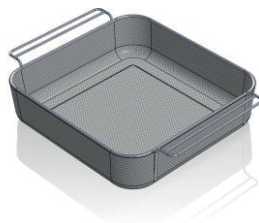
Καθαρίστε το καλάθι της φριτέζας και τα αξεσουάρ με ζεστό, σαπουνόνερο ή ήπιο απορρυπαντικό. Πλύνετε προσεκτικά τις επιφάνειες του ανοξείδωτου χάλυβα και σμάλτου χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή πανί που δεν θα χαράξει τις επιφάνειες.

Ειδικό Καλάθι Φριτέζας

Χάρη στο ειδικό καλάθι, είναι πλέον δυνατό να μαγειρεύετε πιο υγιεινά γεύματα στο φούρνο. Το καλάθι σας επιτρέπει να μαγειρεύετε προμαγειρεμένα και φρέσκα τρόφιμα χωρίς να χρειάζεται το τηγάνισμα. Είναι ακόμη δυνατό να μαγειρέψετε το φαγητό απευθείας από τη σακούλα χωρίς να προσθέσετε προηγουμένως μπαχαρικά.

Ο μοναδικός σχεδιασμός του καλάθιού με διάτρητη επιφάνεια έχει σχεδιαστεί και δοκιμαστεί για να επιτρέπει στον αέρα να ρέει μέσα από το καλάθι και να μαγειρεύει το φαγητό διαφορετικά. Οι τρύπες σας επιτρέπουν επίσης να μαγειρεύετε μικρά φαγητά χωρίς να πέφτουν στο κάτω μέρος του φούρνου.

Το καλάθι της φριτέζας είναι ελαφρύτερο από παρόμοιους δίσκους, καθιστώντας το εύκολο στη χρήση.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Συμβουλές για ασφάλεια και καθαρισμό

Μην τοποθετείτε σκεύη ή τρόφιμα στο κάτω μέρος του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα τους δίσκους και τις σχάρες που παρέχονται με το φούρνο. Πριν χρησιμοποιήσετε την πρώτη φορά, καθαρίστε το καλάθι με ζεστό νερό και σαπούνι. Στεγνώστε καλά. Για να μαγειρέψετε με Fastfry, τοποθετήστε το καλάθι στις πλαϊνές ράγες οδήγησης του φούρνου

1. Τοποθετήστε το καλάθι ανάμεσα στους δύο ράβδους σε φούρνους με συρματομένα ράφια ή σε οποιονδήποτε οδηγούς που βρίσκονται στα πλάγια σε φούρνους με ενισχυμένα ράφια.
2. Το καλάθι διαθέτει υποδοχές συγκράτησης για να μην αφαιρεθεί κατά λάθος. Τοποθετήστε το στο πίσω μέρος του φούρνου με τις υποδοχές προς τα κάτω.
3. Υπάρχει μια γλωττίδα στο μπροστινό μέρος του καλάθιού για εύκολη αφαίρεση. Τοποθετήστε το καλάθι με τη γλωττίδα στραμμένη προς το εξωτερικό του φούρνου.
4. Το καλάθι μπορεί να τοποθετηθεί σε 4 ύψη. Συνιστάται η θέση που αντιστοιχεί στην 1η και 2η θέση όταν την βλέπετε από κάτω.

Φως εργασίας φούρνου

Αυτή η λυχνία θα ανάψει για να δείξει ότι τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου είναι σε λειτουργία. Η λυχνία θα σβήσει όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία στο κουμπί ελέγχου του θερμοστάτη. Κατά τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος, θα ανακυκλώνει κατά διαστήματα σ'αυτήν την κατάσταση.

Δεν πρέπει να βάζετε τρόφιμα στο θάλαμο του φούρνου μέχρι να επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία μαγειρέματος..

Τα βασικά της μαγειρικής

- Δείτε τις πληροφορίες στη συσκευασία των τροφίμων για οδηγίες σχετικά με τις θερμοκρασίες και τις διάρκειες χρόνου μαγειρέματος. Μόλις εξοικειωθείτε με την απόδοση της συσκευής σας, οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι διάρκειας ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις.
- Εάν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία με ανεμιστήρα, τότε πρέπει να ακολουθήσετε τις πληροφορίες που αναγράφονται στη συσκευασία των τροφίμων για αυτήν την ειδική μέθοδο μαγειρικής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα έχουν αποψυχθεί τελείως πριν τα μαγειρέψετε, εκτός εάν οι οδηγίες στη συσκευασία των τροφίμων συνιστούν να "μαγειρεύετε από κατεψυγμένα".
- Θα πρέπει να προθερμάνετε τον φούρνο μέχρι να σβήσει η λυχνία λειτουργίας και σ'αυτήν την περίπτωση δεν πρέπει να βάλετε φαγητό στο φούρνο. Μπορεί να μην επιλέξετε την προθέρμανση όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία φούρνου με ανεμιστήρα, αλλά θα πρέπει να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος κατά περίπου δέκα λεπτά από το χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία των τροφίμων.
- Ελέγξτε εάν τα αχρησιμοποίητα αξεσουάρ έχουν αφαιρεθεί από το φούρνο πριν το μαγείρεμα.
- Τοποθετήστε ταψιά στη μέση του φούρνου και αφήστε χώρο ανάμεσά τους για να κυκλοφορήσει ο αέρας.
- Προσπαθήστε να ανοίξετε το καπάκι όσο το δυνατόν λιγότερο για να δείτε το φαγητό.
- Η λάμπα του φούρνου παραμένει αναμμένη κατά το μαγείρεμα.

Προειδοποιήσεις

- Διατηρήστε το καπάκι του φούρνου κλειστό όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ.
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για να καλύψετε το τηγάνι του γκριλ ή για να θερμάνετε στοιχεία τυλιγμένα σε αλουμινόχαρτο κάτω από τη σχάρα. Η υψηλή ανακλαστικότητα του φύλλου μπορεί ενδεχομένως να βλάψει το στοιχείο γρίλ.
- Επίσης, δεν πρέπει ποτέ να καλύπτετε το κάτω μέρος του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τηγάνια ή μαγειρικά σκεύη στο κάτω μέρος του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτά πρέπει πάντα να τοποθετούνται στα ράφια που παρέχονται.

- Το θερμαντικό στοιχείο της ψησταριάς θερμαίνεται εξαιρετικά όταν λειτουργεί. Αποφύγετε να το αγγίξετε κατά λάθος ενώ μαγειρεύετε το φαγητό σας.
- Σημαντικό: Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε το καπάκι του φούρνου για να αποφύγετε την επαφή με ζεστά μέρη και ατμό.
- Η λαβή του ταψιού στάλαξης θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο κατά την επανατοποθέτηση του ταψιού και όχι για την αφαίρεσή του από την κοιλότητα του φούρνου. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε το ταψί.
- Η λαβή του ταψιού στάλαξης δεν πρέπει να αφήνεται στη θέση της όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

Καθαρισμός και συντήρηση



Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος. Πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία καθαρισμού, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.

- Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά και μετά από κάθε χρήση. Αυτό θα αποτρέψει το μαγείρεμα των υπολειμμάτων τροφίμων στην κοιλότητα του φούρνου. Τα υπολείμματα είναι πολύ πιο δύσκολο να αφαιρεθούν μετά το μαγείρεμα πολλές φορές.
- Μην καθαρίζετε ποτέ τις επιφάνειες του φούρνου με ατμό.
- Η κοιλότητα του φούρνου πρέπει να καθαρίζεται μόνο με ζεστό σαπουνόνερο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή μαλακό πανί. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται λειαντικά καθαριστικά.
- Οι λεκέδες που εμφανίζονται στο πάτωμα του φούρνου προκαλούνται από πιτσιλίσμα φαγητού ή χυμένο φαγητό. Αυτά τα πιτσιλίσματα εμφανίζονται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτά είναι πιθανότατα το αποτέλεσμα των φαγητών που μαγειρεύονται σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες ή τοποθετούνται σε πολύ μικρά σκεύη.
- Βεβαιωθείτε ότι η επιλεγμένη θερμοκρασία μαγειρέματος είναι κατάλληλη για το φαγητό που μαγειρεύετε. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα τοποθετούνται σε πιάτα επαρκούς μεγέθους και, όπου χρειάζεται, σε ταψί στάλαξης.
- Τα εξωτερικά μέρη του φούρνου πρέπει να καθαρίζονται μόνο με ζεστό σαπουνόνερο χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή μαλακό πανί. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται λειαντικά καθαριστικά.
- Εάν χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε μορφή καθαριστικού φούρνου στη συσκευή σας, θα πρέπει να ελέγξετε με τον κατασκευαστή του καθαριστικού εάν αυτό το προϊόν είναι κατάλληλο για χρήση στη συσκευή σας.

- Οι ζημιές που προκαλούνται στη συσκευή από ένα προϊόν καθαρισμού δεν θα επισκευάζονται δωρεάν από το εξουσιοδοτημένο σέρβις, ακόμη και αν η συσκευή βρίσκεται εντός της περιόδου εγγύησης

Αφαιρούμενη επένδυση οροφής φούρνου

- Η συσκευή σας παρέχεται με επένδυση οροφής που πρέπει να αφαιρεθεί πάνω από το στοιχείο γκριλ.

- Η επίστρωση πρέπει να αφαιρείται όταν τελειώσετε το μαγείρεμα και η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά μετά από κάθε χρήση..

Μην αφήνετε λάδια και λίπος να συσσωρεύονται στην επένδυση του φούρνου, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο φούρνος πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε ή να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου.

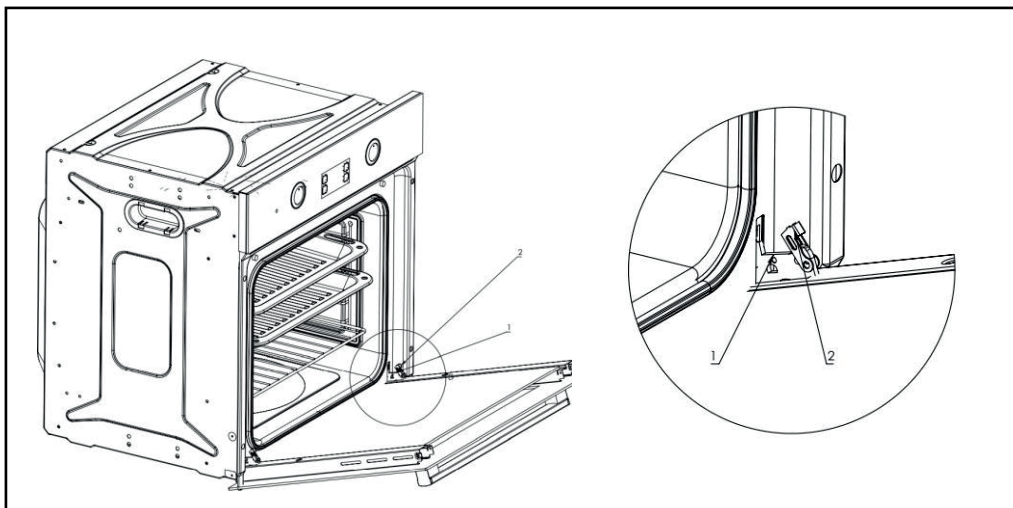
Αφαιρέστε όλες τις σχάρες φούρνου, το ταψί σταγόνας και το πλαιινό ράφι που βρίσκεται στην ίδια πλευρά μαζί με τη λάμπα του φούρνου.

- Αφαιρέστε το καπάκι της λάμπας περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Γυρίστε τη λάμπα δεξιόστροφα και αφαιρέστε την από τη θήκη της.
- Αντικαταστήστε την λάμπα με πυγμαίο (pygmy) τύπου βίδας 25W/300°C.
- Μη χρησιμοποιείτε άλλο τύπο λάμπα.
- Τοποθετήστε το καπάκι της λάμπας.

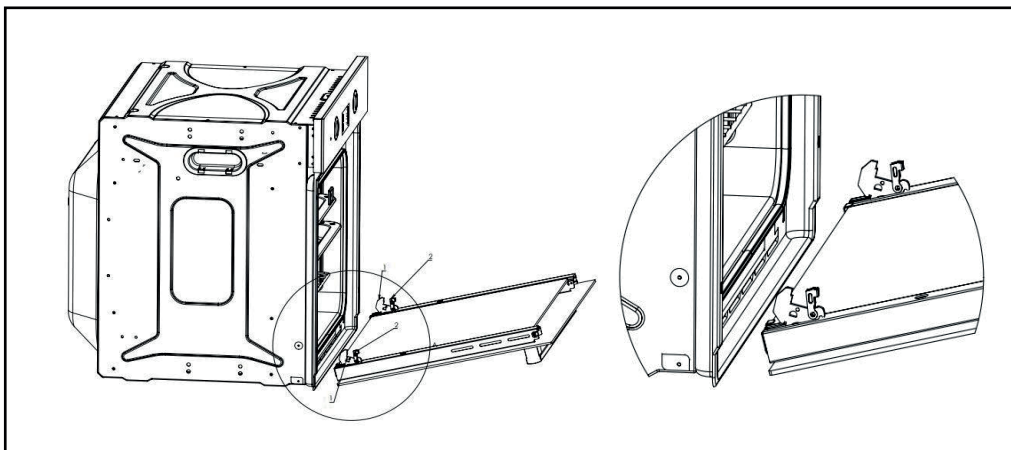
Αφαίρεση του καπακιού του φούρνου για καθαρισμό

Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός του εσωτερικού και του εξωτερικού πλαισίου του φούρνου, το καπάκι πρέπει να αφαιρεθεί ως εξής:

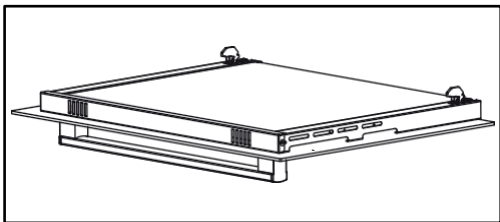
- Υπάρχουν δύο κινητά μπουλόνια στους μεντεσέδες.
- Αν υψώσετε και τα δύο κινητά μπουλόνια, οι μεντεσέδες θα διαχωριστούν από το περίβλημα του φούρνου.
- Θα πρέπει να κρατήσετε τις άκρες του καπακιού στη μέση και στη συνέχεια να το γείρετε ελαφρώς προς την κοιλότητα του φούρνου και να το τραβήξετε απαλά έξω.



Εικόνα 1



Εικόνα 2



- **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Πρέπει να βεβαιωθείτε ότι το καπάκι στηρίζεται πάντα και τοποθετείται σε ασφαλή υλικά όταν καθαρίζετε.

• Το καπάκι και το τζάμι του φούρνου πρέπει να καθαρίζονται μόνο με υγρό πανί και με μικρή ποσότητα απορρυπαντικού. Το πανί δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με κανένα προϊόν καθαρισμού ή χημική ουσία εκ των προτέρων.

• Για να επανατοποθετήσετε το καπάκι, σύρετε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους και ανοίξετε το καπάκι πλήρως.

• **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Τα κινητά μπουλόνια πρέπει να τοποθετηθούν ξανά στην αρχική τους θέση πριν κλείσετε το καπάκι.



Προσέξτε να μην εκτοπίσετε το σύστημα ασφάλισης μεντεσέδων όταν αφαιρείτε το καπάκι φούρνου γιατί ο μηχανισμός μεντεσέδων έχει ισχυρό ελατήριο.

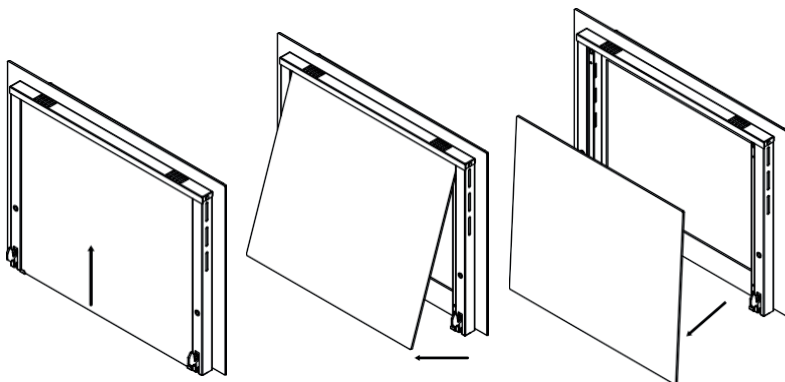
• Ποτέ μην βυθίζετε το καπάκι στο νερό.

Αφαίρεση του εσωτερικού γυαλιού καπακιού για καθαρισμό

• Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά.

• Σημειώστε ότι εάν οι επιφάνειες του γυάλινου πάνελ γρατσουνιστούν, αυτό μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνη φθορά.

• Για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός, είναι απαραίτητο να τραβήξετε το εσωτερικό γυαλί προς τα μέσα και να το σηκώσετε προς τα επάνω όπως φαίνεται στην εικόνα..



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

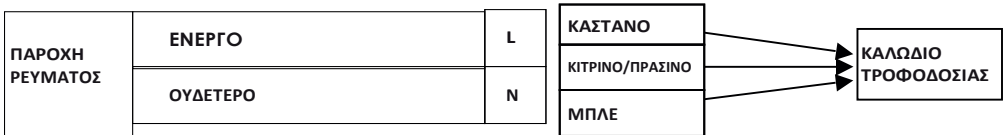
Η εγκατάσταση πρέπει να γίνει από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο σύμφωνα με την τρέχουσα έκδοση των παρακάτω εγγράφων.

- Βρετανικοί Κανονισμοί και Πρότυπα Ασφάλειας ή τα ισοδύναμα Ευρωπαϊκών Προτύπων τους.
- Οικοδομικός Κανονισμός (έκδοση Υπουργείου Περιβάλλοντος).
- Οικοδομικά Πρότυπα
- Κανονισμός Ηλεκτρικής Εγκατάστασης ΙΕΕ.
- Ηλεκτρολογικός Κανονισμός στο Χώρο Εργασίας.

Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών αντιστοιχεί στην τάση τροφοδοσίας δικτύου.

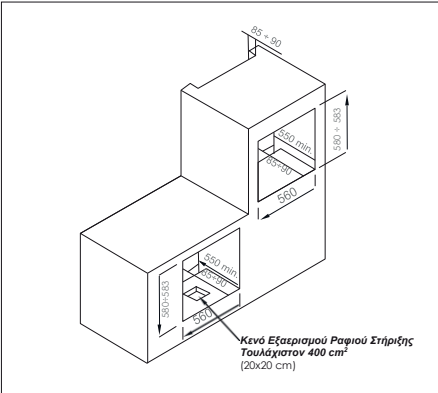
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.

- Αυτή η συσκευή διαθέτει μια δίπολη 13 A με διακόπτη με ασφαλισμένη ευθεία υποδοχή (σπιρούνι) με διαχωρισμό επαφών 3 χλστ και βρίσκεται σε μια εύκολα προσβάσιμη τοποθεσία δίπλα στη συσκευή. Η ευθεία υποδοχή (σπιρούνι) εξακολουθεί να είναι προσβάσιμη ακόμα κι'αν ο φούρνος σας είναι τοποθετημένος στο περίβλημά του.



- Χαλαρώστε και αφαιρέστε το κάλυμμα στο μπλοκ ακροδεκτών για να αποκτήσετε πρόσβαση στις εσωτερικές επαφές και να συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας. Πραγματοποιήστε τη σύνδεση κρατώντας το καλώδιο στη θέση του σταθερά με τον παρεχόμενο σφιγκτήρα καλωδίων και κλείστε αμέσως ξανά το κάλυμμα του μπλοκ ακροδεκτών.
- Εάν χρειαστεί να αντικαταστήσετε το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου, ο αγωγός γείωσης (κίτρινος/πράσινος) πρέπει να είναι πάντα 10 χλστ μακρύτερος από τους αγωγούς γραμμής.
- Πρέπει να ληφθεί μέριμνα ώστε η θερμοκρασία του καλωδίου τροφοδοσίας να μην υπερβαίνει τους 50°C.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί μ'ένα κατάλληλο ανταλλακτικό που διατίθεται από το Τμήμα Ανταλλακτικών.

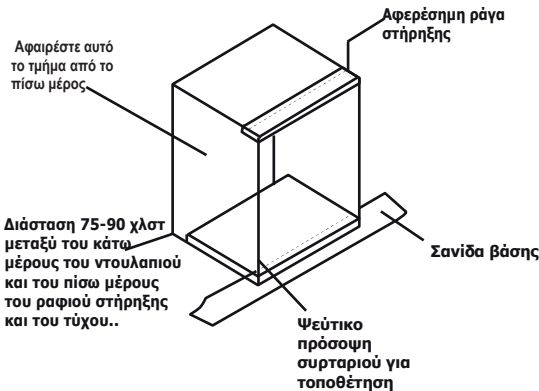
Τοποθέτηση του φούρνου στο ντουλάπι της κουζίνας:



Τοποθέτηση της συσκευής

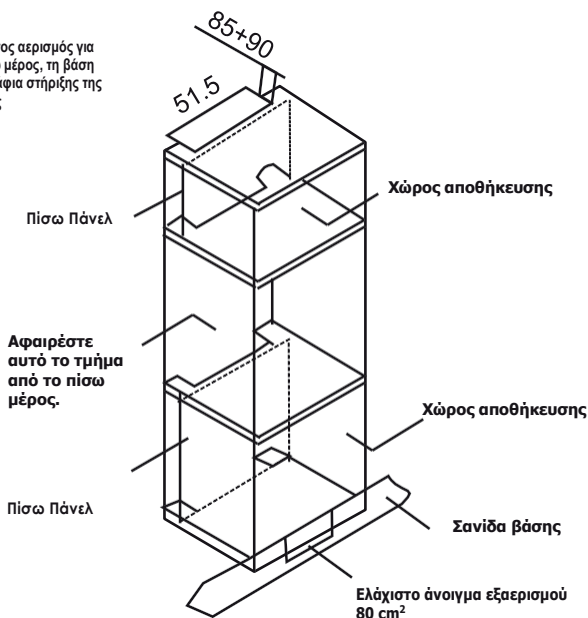
- Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα στο οποίο θα τοποθετήσετε τον φούρνο αντιστοιχεί στις διαστάσεις που δίνονται στο παραπάνω διάγραμμα.
- Ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί στο περίβλημά του με τα ανοίγματα εξαερισμού που φαίνονται στις «Απαιτήσεις εξαερισμού» στην επόμενη σελίδα.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί το πίσω πλαίσιο του περιβλήματος επίπλων.

Απαιτήσεις αερισμού



(Το σχήμα δείχνει τις απαιτήσεις εξαερισμού και αποστάσεις για την εγκατάσταση της συσκευής σε μια τυπική μονάδα κουζίνας).

Ελάχιστος αερισμός για το πάνω μέρος, τη βάση και τα ράφια στήριξης της μονάδας



(Το σχήμα δείχνει τις απαιτήσεις εξαερισμού και αποστάσεις που απαιτούνται για την εγκατάσταση της συσκευής σε μια ψηλή οικιστική μονάδα).

Η συσκευή μου δεν λειτουργεί καλά

- Ο φούρνος δεν λειτουργεί
- * Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σε χειροκίνητη λειτουργία.
- * Ελέγξτε αν έχετε επιλέξει λειτουργία μαγειρέματος και θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Φαίνεται να μην έρχεται ρεύμα στον φούρνο και στο γκριλ.
- * Ελέγξτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- * Ελέγξτε εάν λειτουργούν οι ασφάλειες ηλεκτρικού δικτύου.
- * Ελέγξτε ότι έχουν τηρηθεί οι οδηγίες λειτουργίας για τη ρύθμιση της ώρας και τη μετάβαση της συσκευής σε χειροκίνητη λειτουργία.
 - Το γκριλ λειτουργεί αλλά ο κύριος φούρνος όχι.
- * Βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει τη σωστή λειτουργία μαγειρέματος.
 - Το γκριλ και το επάνω στοιχείο φούρνου δεν λειτουργούν ή κόβονται για μεγάλα χρονικά διαστήματα κατά τη χρήση.
- * Αφήνουμε τον φούρνο να κρυώσει για περίπου 2 ώρες. Στην συνέχεια, ελέγξτε ξανά εάν η συσκευή λειτουργεί σωστά.

- Τα φαγητά μου δεν μαγειρεύονται σωστά
- * Βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία και τη σωστή λειτουργία μαγειρέματος για το φαγητό που μαγειρεύετε. Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος, μπορεί να είναι σκόπιμο να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος στους συν ή πλην 10°C.
- Τα φαγητά μου δεν ψήνονται ομοιόμορφα
- * Ελέγξτε εάν ο φούρνος έχει τοποθετηθεί σωστά και είναι επίπεδος.
- * Ελέγξτε ότι χρησιμοποιούνται οι σωστές θερμοκρασίες και θέσεις ραφιών.
- Η λάμπα του φούρνου δεν λειτουργεί
- * Δείτε τη σελίδα 16 και ακολουθήστε την τομή «Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου.
- Ο φούρνος μου αχνίζει
- * Ο ατμός και ο αχνός είναι φυσικά υποπροϊόντα μαγειρέματος τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, όπως τα κατεψυγμένα τρόφιμα και το κοτόπουλο.
- * Μπορεί να συναντήσετε αχνό στην κοιλότητα του φούρνου και ανάμεσα στα τζάμια του καπακιού του φούρνου. Αυτό δεν είναι απαραίτητα ένδειξη ότι η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά.
- * Μην αφήνετε το φαγητό στο φούρνο να κρυώσει μετά το μαγείρεμα όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
- * Χρησιμοποιήστε κλειστά δοχεία κατά το μαγείρεμα για να μειώσετε την ποσότητα του αχνού που παράγεται.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν η συσκευή σας φαίνεται να μην λειτουργεί σωστά, θα πρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και να επικοινωνήσετε με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο σέρβις.

ΜΗΝ ΕΠΙΣΚΕΥΑΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΟΝΟΙ ΣΑΣ.

ΠΙΝΑΞ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Τρόφιμα	ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ (°C)	ΘΕΣΗ ΡΑΦΙΟΥ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΛΕΠΤΑ)
Τούρτα	150-170	2	35-45
Ζύμη	200-220	2	50-60
Μπισκότα	160-170	3	25-30
Κουραπιές	175-200	3	35-40
Κέικ	180-200	2	30-40
Τσορέκια	200-220	2	30-40
Σφολιάτα	180-200	2	50-60
Πογάτσα	180-200	2	35-40
Αρνάκι	220-240	3	30-40
Μοσχάρι	220-240	3	50-60
Πρόβατο	230-250	3	50-60
Κροτίτσουλο	230-240	3	45-50
Ψάρι	200-220	3	35-40

Γιαούρτι	Η ρύθμιση πρέπει να γίνεται με μέσο όρο 40 C	3	5 ώρες
Ψωμί	180	2	30
Πίτσα	180	2	20
Λαχανικά και Φρούτα	Η ρύθμιση πρέπει να γίνεται με μέσο όρο 110 C	2	5 ώρες

Σημείωση : Οι τιμές στον πίνακα είναι τα αποτελέσματα που ελήφθησαν στο εργαστήριό μας. Με την εμπειρία σας, μπορείτε να βρείτε διαφορετικές αξίες που είναι διαφορετικές και κατάλληλες για το γούστο σας. Η προθέρμανση πρέπει να γίνει για 5-10 λεπτά πριν το μαγείρεμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι διαδικασίες ξήρανσης φρούτων και λαχανικών (σε ώρες) ποικίλλουν ανάλογα με το φαγητό.

