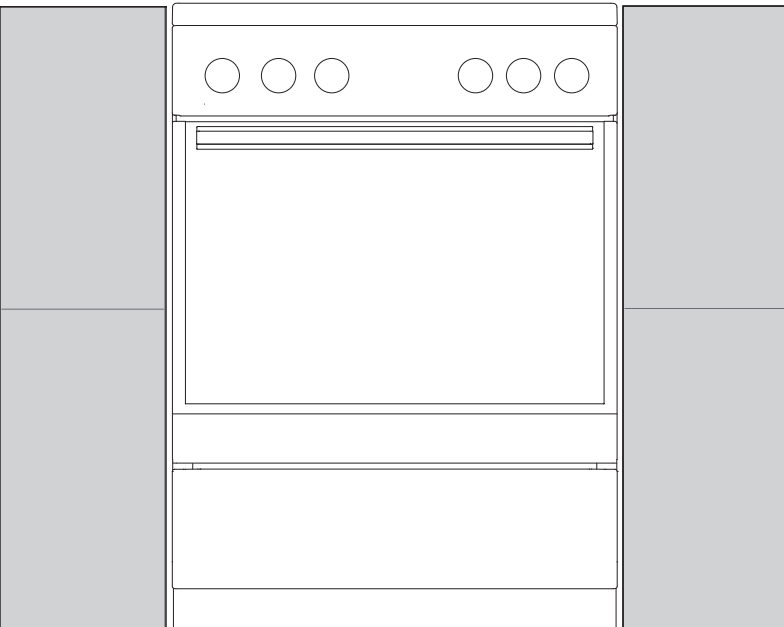
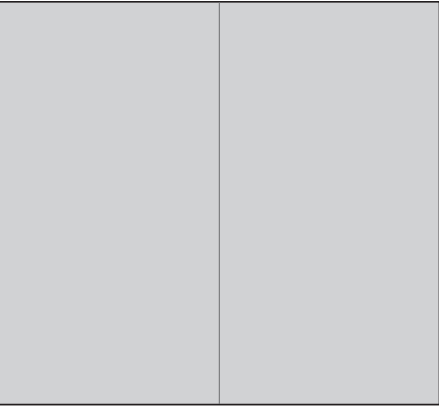


GR

**ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ
ΧΡΗΣΕΩΣ ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑΣ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ**

körting



Σας ευχαριστούμε για την
εμπιστοσύνη σας και την αγορά της συσκευής
μας.

Το παρόν λεπτομερές εγχειρίδιο οδηγιών
παρέχεται για να καταστεί η χρήση του
προϊόντος ευκολότερη. Οι οδηγίες θα σας
επιτρέψουν να μάθετε τη νέα σας συσκευή το
συντομότερο δυνατόν.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε λάβει μια συσκευή
χωρίς φθορές. Εάν υπάρχουν φθορές από
τη μεταφορά, παρακαλούμε επικοινωνήστε
με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη
συσκευή ή την τοπική αποθήκη από την οποία
την προμηθευτήκατε. Ο αριθμός τηλεφώνου
μπορεί να βρεθεί στο τιμολόγιο ή στο δελτίο
παράδοσης.

Οι οδηγίες χρήσης είναι επίσης διαθέσιμες
στην ιστοσελίδα μας:

<http://www.gorenje.com>



Σημαντικές πληροφορίες



Συμβουλή, σημείωση

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

4 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 8 πριν απο την συνδεση της συσκευης	ΕΙΣΑΓΩΓΗ
9 ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ 13 Πινακας ελεγχου 14 Τεχνικα στοιχεια – πινακιδα χαρακτηριστικων	
15 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ 15 Πριν τη χρηση της συσκευης για πρωτη φορα 15 Εστιες μαγειρεματος (ανάλογα με το μοντέλο) 21 Επιλογη ρυθμισων 21 Αρχη διαδικασιας μαγειρεματος 21 Απενεργοποιηση του φουρνου 22 Περιγραφη συστηματος (τροποι μαγειρεματος) και πινακες μαγειρεματος	ΧΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ
37 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ 38 Συμβατικος καθαρισμος φουρνου 38 Καθαρισμος των εστιων μαγειρεματος 39 Καθαρισμος υαλοκεραμικης εστιας 41 Χρηση λειτουργιας καθαρισμου aqua για καθαρισμο του φουρνου 42 Αφαιρεση και καθαρισμος σχαρας καιπηλεσκοπικων οδηγων 43 Καθαρισμος και εγκατασταση καταλυτικων ενθετων 44 Καθαρισμος οροφης θαλαμου φουρνου 45 Αφαιρεση και τοποθετηση πορτας φουρνου 48 Αφαιρεση και τοποθετηση του υαλοπινακα της πορτας φουρνου 50 Αντικατασταση του λαμπτηρα	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
51 ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ
52 ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΔΕΣΗΣ	
55 ΑΠΟΡΡΙΨΗ	ΛΟΙΠΑ
56 ΔΟΚΙΜΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά κάτω των 8 ετών ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης χωρίς επίβλεψη, ή αν δεν τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής, ώστε να κατανοήσουν όλους τους πιθανούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή και μερικά από τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να μην υπάρξει επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να πλησιάζουν δίχως συνεχή επίβλεψη.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα μικρά παιδιά πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση ασφαλείας από το φούρνο.

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην ακουμπάτε αντικείμενα στις επιφάνειες ψησίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι σε εστία χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε την φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια αλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς. Το σύντομο μαγείρεμα πρέπει να επιτηρείται συνεχώς.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα, ώστε να αποτραπεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για μαγείρεμα. Μην τη χρησιμοποιήσετε για οποιοδήποτε άλλο σκοπό, π.χ. για θέρμανση δωματίου.

Η συσκευή δεν προορίζεται να ελέγχεται από εξωτερικά χρονόμετρα ή ειδικά συστήματα ελέγχου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο καλύμματα εστιών σχεδιασμένα από τον κατασκευαστή της μαγειρικής συσκευής ή εκείνα που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή τα καλύμματα εστιών που περιλαμβάνονται στη συσκευασία. Η χρήση ακατάλληλων καλυμμάτων μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, σβήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Απενεργοποιήστε όλες τις ζώνες μαγειρέματος από τα αντίστοιχα κουμπια τους και αφαιρέστε την ασφάλεια ή κλείστε τον κύριο διακόπτη ρεύματος, ώστε η συσκευή να απομονωθεί εντελώς από το δίκτυο ηλεκτρικής ενέργειας.

Εάν η γυάλινη πόρτα του φούρνου είναι ραγισμένη ή έχει υποστεί ζημιά, μην χρησιμοποιήσετε το φούρνο και επικοινωνήστε με την υπηρεσία. Για τη σύνδεση της συσκευής χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο 5 x 1,5 mm² με σήμα H05VVF5G1,5 ή καλύτερο. Το καλώδιο πρέπει να εγκατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις ή εμπειρογνώμονα.

Η συσκευή προορίζεται για απευθείας τοποθέτηση στο δάπεδο, χωρίς στηρίγματα ή βάση.

Μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια μαγειρέματος, καθώς μπορούν να ανεβάσουν υψηλή θερμοκρασία.

Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία με το αντίστοιχο πλήκτρο και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε την γυάλινη πόρτα του φούρνου ή το γυάλινο αφαιρούμενο καπάκι της εστίας (όπου διατίθεται), καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, και να οδηγήσουν στο ράγισμα του γυαλιού.

Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητική πόρτα προκειμένου να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό ή καθαριστές υψηλής πίεσης για τον καθαρισμό της συσκευής, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις, ή από εμπειρογνώμονα, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.



- ΠΡΟΣΟΧΗ: πιθανότητα κλίσης.



- ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθούν σταθεροποιητικά μέσα. Ανατρέξτε στις οδηγίες για την εγκατάσταση.

Χρησιμοποιείτε μόνο τον ανιχνευτή θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτό το φούρνο.

Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καθαρό και ότι δεν υπάρχει κάποιο χυμένο υγρό πάνω του πριν το σηκώσετε. Το καπάκι μπορεί να έχει επένδυση λάκας ή να είναι γυάλινο. Επιτρέπεται να κλείνει μόνο όταν οι εστίες έχουν κρυώσει εντελώς.

Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με σταθερή καλωδίωση, η οποία θα είναι σύμφωνη με τους κανόνες καλωδίωσης.

Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με σταθερή καλωδίωση που έχει ενσωματωμένα μέσα αποσύνδεσης. Η σταθερή καλωδίωση πρέπει γίνει σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση. Μην την χρησιμοποιήσετε για οποιοδήποτε άλλο σκοπό, όπως θέρμανση, στέγνωμα κατοικίδιων ή άλλων ζώων, χαρτιών, υφασμάτων, βοτάνων κ.λπ., καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κίνδυνο πυρκαγιάς.

Κατά τη διάρκεια μη εξουσιοδοτημένου σέρβις ή επισκευής μπορεί να υπάρξει κίνδυνος έκρηξης, ηλεκτροπληξίας, ή βραχυκύκλωμα και, κατά συνέπεια, σωματικές βλάβες και βλάβες στη συσκευή. Αυτές οι εργασίες επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

Οι ρυθμίσεις της συσκευής διευκρινίζονται στην πινακίδα στοιχείων.

Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με μηχανισμό εκκένωσης κατάλοιπων καύσης. Θα πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε ισχυρές πηγές θερμότητας, όπως σόμπες στερεών καυσίμων, επειδή η υψηλή θερμοκρασία τους μπορεί να βλάψει τη συσκευή.

Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά ειδικά όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία: κρατήστε τις οπές αερισμού ανοικτές ή εγκαταστήστε κάποιον μηχανισμό αερισμού (μηχανικός απορροφητήρας).

Αν τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών που βρίσκονται κοντά στη συσκευή εγκλωβιστούν στην πόρτα του φούρνου, μπορούν να υποστούν βλάβη, η οποία μπορεί με τη σειρά της να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα. Ως εκ τούτου, κρατάτε τα καλώδια ρεύματος άλλων συσκευών σε απόσταση ασφαλείας.

Η λειτουργία της συσκευής είναι ασφαλής τόσο με όσο και χωρίς τους οδηγούς τασιών.

Μην καλύπτετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο και μην τοποθετείτε τασιό ή άλλα σκεύη στο κάτω μέρος του φούρνου. Το φύλλο αλουμινίου θα εμποδίσει την κυκλοφορία του αέρα στο φούρνο, θα παρεμποδίσει τη διαδικασία μαγειρέματος, και θα καταστρέψει την επικάλυψη σμάλτου.

Η πόρτα του φούρνου θερμαίνεται πολύ κατά τη λειτουργία. Ένα τρίτο τζάμι έχει εγκατασταθεί για επιπλέον προστασία, μειώνοντας τη θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου μπορεί να καταστραφούν αν δεχτούν υπερβολικό φορτίο. Μην τοποθετείτε βαριά μαγειρικά σκεύη στην ανοικτή πόρτα του φούρνου και μη στηρίζετε στην ανοικτή πόρτα του φούρνου όταν καθαρίζετε το εσωτερικό του.

Ποτέ μην στηρίζετε στην ανοικτή πόρτα του φούρνου και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται σε αυτήν.

Βεβαιωθείτε ότι οι οπές αερισμού δεν καλύπτονται ή εμποδίζονται με οποιοδήποτε τρόπο.

Η συσκευή είναι βαριά. Για την μεταφορά της συσκευής χρειάζονται τουλάχιστον 2 άτομα.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

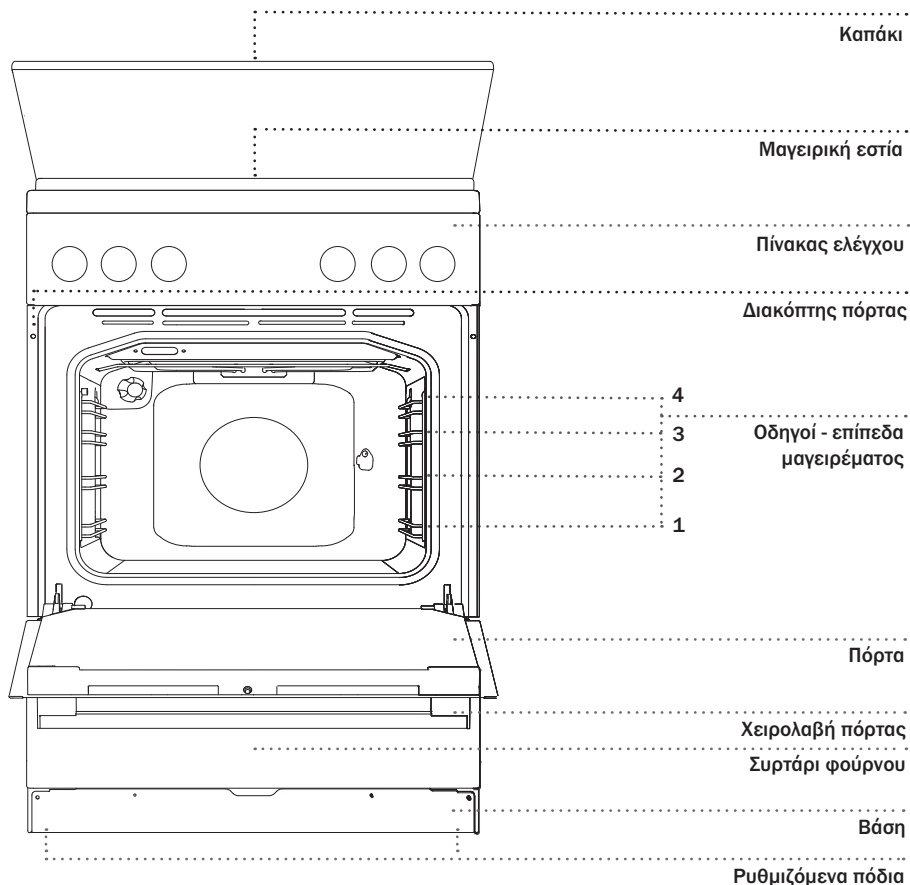


Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν τη σύνδεση της συσκευής. Η επισκευή ή οποιαδήποτε αξίωση εγγύησης που προκύπτει από λανθασμένη σύνδεση ή χρήση της συσκευής δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ανάλογα με το μοντέλο)

Δεδομένου ότι οι συσκευές για τις οποίες συντάχθηκαν αυτές οδηγίες ενδέχεται να έχουν διαφορετικό εξοπλισμό, ορισμένες λειτουργίες ή τμήματα του εξοπλισμού που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο ενδέχεται να μην υπάρχουν στην συσκευή σας.



ΚΑΠΑΚΙ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καθαρό και δεν υπάρχει υγρό χυμένο επάνω του, πριν το σηκώσετε. Το καπάκι μπορεί να έχει επένδυση λάκας ή να είναι γυάλινο. Επιτρέπεται να κλείσει μόνο όταν οι εστίες έχουν κρυώσει εντελώς.



Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία υποδεικνύει ότι το γυάλινο καπάκι μπορεί να σπάσει όταν θερμανθεί. Σβήστε όλες τις εστίες πριν κλείσετε το καπάκι.

ΣΥΡΤΑΡΙ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα, εκρηκτικά, πηκτικά ή αντικείμενα ευαίσθητα στη θερμοκρασία (όπως χαρτί, πετσέτες κουζίνας, πλαστικές σακούλες, καθαριστικά ή απορρυπαντικά και σπρέι) στο συρτάρι αποθήκευσης του φούρνου, καθώς μπορούν να προκαλέσουν ανάφλεξη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου και να προκαλέσουν φωτιά.

ΚΟΥΜΠΙ PUSH-PULL

Πιέστε ελαφρά το κουμπί μέχρι να πεταχτεί έξω. Στη συνέχεια, περιστρέψτε το.



Μετά από κάθε χρήση, περιστρέψτε το κουμπί πίσω στη θέση «off» και πιέστε το ξανά. Το κουμπί push-pull μπορεί να πιεστεί προς τα πίσω μόνο όταν ο διακόπτης είναι στη θέση «off».

ΛΑΜΠΑΚΙ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

Το κίτρινο φωτάκι ανάβει όταν είναι ενεργοποιημένη οποιαδήποτε λειτουργία της συσκευής.

Το κόκκινο φωτάκι ανάβει όταν ενεργοποιούνται οι αντιστάσεις του φούρνου. Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, το κόκκινο φωτάκι σβήνει.

Όταν επιλεγθεί μια λειτουργία, η ένδειξη του επιλεγμένου διακόπτη θα ανάψει. Αυτές οι συσκευές δεν έχουν κίτρινο φωτάκι (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

Το φωτάκι του φούρνου θα ενεργοποιηθεί αυτόματα όταν επιλεγθεί το σύστημα μαγειρέματος.

ΟΔΗΓΟΙ ΣΧΑΡΑΣ

Οι οδηγοί σχάρας επιτρέπουν την παρασκευή των τροφίμων σε τέσσερα επίπεδα.

ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΟΙ ΟΔΗΓΟΙ

Οι τηλεσκοπικοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν στα επίπεδα 2, 3 και 4. Οι οδηγοί είναι εν μέρει ή πλήρως επεκτάσιμοι.

ΑΝΑΓΛΥΦΟΙ ΟΔΗΓΟΙ

Στο φούρνο υπάρχουν πλευρικά αυλάκια σε τρία επίπεδα για την τοποθέτηση της σχάρας.

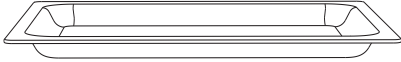
ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο διακόπτης απενεργοποιεί τη θέρμανση του φούρνου και τον ανεμιστήρα όταν η πόρτα του φούρνου ανοίξει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Όταν η πόρτα κλείσει, ο διακόπτης ενεργοποιεί ξανά τις αντιστάσεις.

ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΨΥΞΗΣ

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα ψύξης που δροσίζει το περίβλημα και τον πίνακα ελέγχου της συσκευής. Όταν φούρνος απενεργοποιηθεί, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για σύντομο χρονικό διάστημα ώστε να κρυώσει ο θάλαμος.


ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΦΟΥΡΝΟΥ (ανάλογα με το μοντέλο)

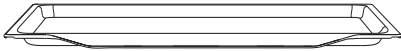


ΤΟ ΓΥΑΛΙΝΟ ΠΙΑΤΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ χρησιμοποιείται για μαγείρεμα με όλα τα συστήματα του φούρνου. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος σερβιρίσματος.

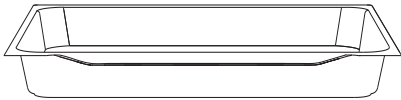


Η **ΣΧΑΡΑ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα ή στήριξη για σκεύη μαγειρέματος, ταψιά ή πιάτα ψησίματος.


 Υπάρχει ένα στήριγμα ασφαλείας στη σχάρα. Ως εκ τούτου, ανασηκώστε ελαφρώς το μπροστινό μέρος της σχάρας για να την βγάλετε από το φούρνο.

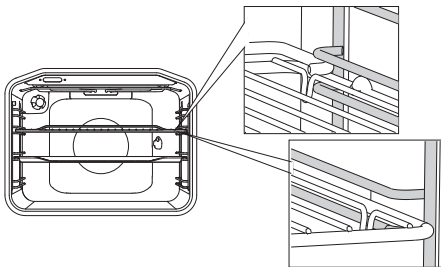


Το **ΡΗΧΟ ΤΑΨΙ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο ζύμης και κέικ.

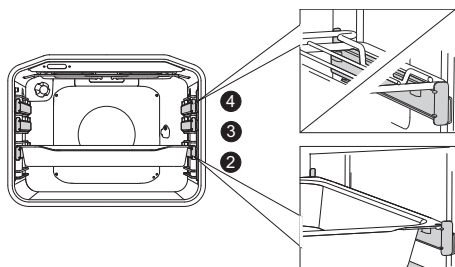


Το **ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο κρέατος και ψήσιμο νωπής ζύμης. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος στάλαξης.


 Ποτέ μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εκτός αν ψήνετε στη σχάρα ή χρησιμοποιείτε τη σούβλα και χρησιμοποιείτε το βαθύ ταψί ως δίσκο αποστράγγισης.

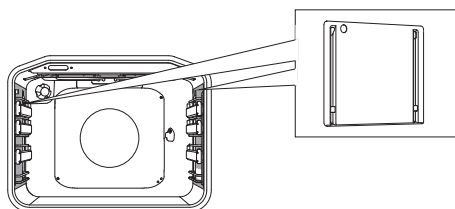


Η σχάρα και το ταψί πρέπει πάντοτε να τοποθετούνται μέσα στις εγκοπές ανάμεσα από τις συρμάτινες κατατομές.



Για τους τηλεσκοπικούς οδηγούς με δυνατότητα επέκτασης, πρώτα τραβήξτε τους οδηγούς προς τα έξω και τοποθετήστε τη σχάρα ή το ταψί πάνω τους. Στη συνέχεια, σπρώξτε τους με το χέρι σας προς τα μέσα.

 Κλείστε την πόρτα του φούρνου όταν οι τηλεσκοπικοί οδηγοί έχουν μπει πλήρως μέσα στο φούρνο.



ΤΑ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΑ ΕΝΘΕΤΑ δεν αφήνουν το λίπος που πετάγεται να κολλήσει στις πλευρές του θαλάμου του φούρνου.



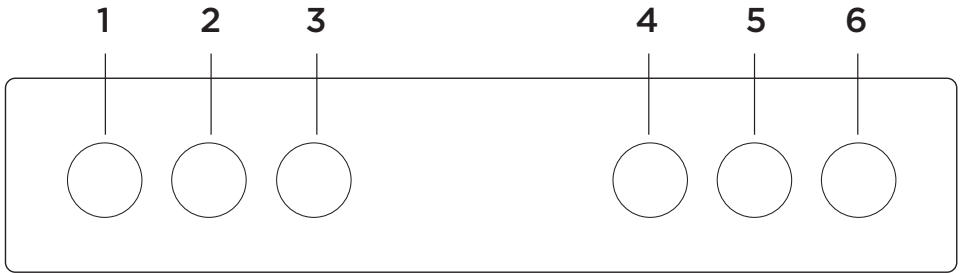
Η **ΣΟΥΒΛΑ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο κρέατος. Το σετ αποτελείται από ένα στήριγμα σούβλας, μια σούβλα με βίδες, και μια αφαιρούμενη λαβή.



Η συσκευή και μερικά από τα προσβάσιμα μέρη τείνουν να ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

(ανάλογα με το μοντέλο)



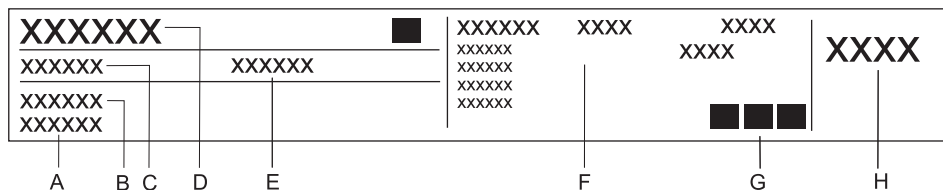
- 1 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, ΜΠΡΟΣΤΑ ΑΡΙΣΤΕΡΑ
- 2 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, ΠΙΣΩ ΑΡΙΣΤΕΡΑ
- 3 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
- 4 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
- 5 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, ΠΙΣΩ ΔΕΞΙΑ
- 6 ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ, ΜΠΡΟΣΤΑ ΔΕΞΙΑ

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

Τα σύμβολα των συστημάτων μαγειρέματος μπορεί να βρίσκονται πάνω στο κουμπί ή στην πρόσοψη (ανάλογα με το μοντέλο).

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ – ΠΙΝΑΚΙΔΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ

(ανάλογα με το μοντέλο)



- A Σειριακός αριθμός
- B Μοντέλο
- C Τύπος
- D Εμπορικό σήμα
- E Κωδικός
- F Τεχνικά στοιχεία
- G Ενδείξεις/σύμβολα συμμόρφωσης
- H Εργοστασιακές ρυθμίσεις για τον τύπο αερίου

Η πινακίδα που δείχνει τις βασικές πληροφορίες για τη συσκευή βρίσκεται στην άκρη του φούρνου και είναι ορατή όταν ανοίγει η πόρτα του φούρνου.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

Κατά την παραλαβή της συσκευής, αφαιρέστε όλα τα μέρη, συμπεριλαμβανομένου του εξοπλισμού μεταφοράς, από το φούρνο.

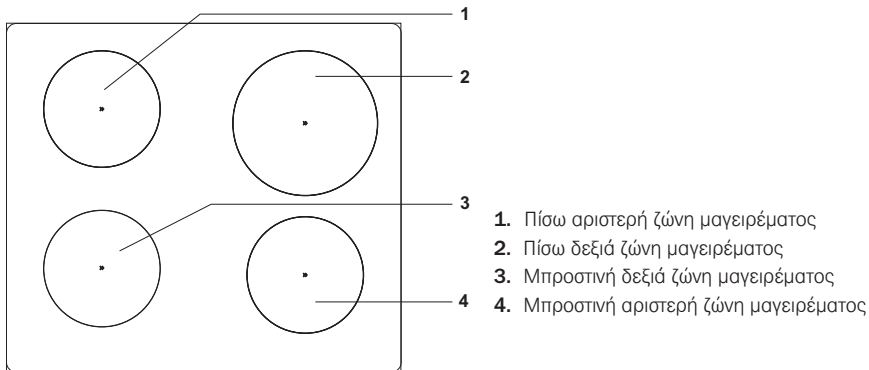
Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και τα εργαλεία με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά.

Όταν ο φούρνος θερμαίνεται για πρώτη φορά, εκπέμπεται η χαρακτηριστική οσμή μιας καινούριας συσκευής. Αερίστε το δωμάτιο καλά κατά τη διάρκεια της πρώτης λειτουργίας.

Εάν η μαγειρική εστία σας έχει συμβατικές ζώνες μαγειρέματος, ενεργοποιήστε τις στη μέγιστη ισχύ για 3 έως 5 λεπτά χωρίς να υπάρχουν μαγειρικά σκεύη επάνω τους. Καθώς οι ζώνες μαγειρέματος θερμαίνονται, μπορεί να εμφανιστεί καπνός στην επιφάνεια μαγειρέματος. Με αυτόν τον τρόπο, οι επιμεταλλωμένοι δακτύλιοι της ζώνης μαγειρέματος φτάνουν στη μέγιστη αντίσταση.

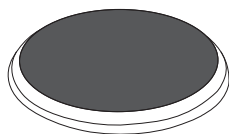
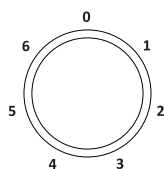
Αν η εστία σας έχει **γυάλινη κεραμική** επιφάνεια, καθαρίστε την με ένα υγρό πανί και απορρυπαντικό σε υγρή μορφή. Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά, όπως καθαριστικά που μπορούν να προκαλέσουν γρατσουνιές, σκληρά σφουγγάρια πιάτων, ή μέσα αφαίρεσης λεκέδων.

ΕΣΤΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ανάλογα με το μοντέλο)



ΣΥΜΒΑΤΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

- Βεβαιωθείτε ότι η ζώνη μαγειρέματος και το κάτω μέρος του σκεύους είναι καθαρά και στεγνά. Αυτό θα επιτρέψει την καλύτερη αγωγιμότητα της θερμότητας και θα αποφευχθούν ζημιές στην επιφάνεια θέρμανσης.
- Όταν υπερθερμανθούν λίπος και λάδι πάνω σε ζώνες μαγειρέματος μπορεί να αναφλεγούν. Ως εκ τούτου, να είστε προσεκτικοί κατά το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι και να παρακολουθείτε πάντα την διαδικασία μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε υγρά σκεύη ή καπάκια καλυμμένα με ατμό πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Η υγρασία μπορεί να βλάψει τις εστίες μαγειρέματος.
- Μην αφήνετε το καυτό σκεύος να κρυσώσει τοποθετώντας το σε ζώνες μαγειρέματος που δεν ήταν σε χρήση, γιατί το συμπύκνωμα που θα εμφανιστεί κάτω από τον πυθμένα του μαγειρικού σκεύους μπορεί να προκαλέσει διάβρωση.



Περιστρέψτε το κουμπί για να ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Η ένταση θερμότητας της ζώνης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί τμηματικά από το 1 μέχρι το 6 ή συνεχόμενα από το 1 μέχρι το 4.



Σβήστε τη ζώνη μαγειρέματος 3 έως 5 λεπτά πριν το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος ώστε χρησιμοποιώντας την υπολειπόμενη θερμότητα να έχετε εξοικονόμηση ενέργειας.



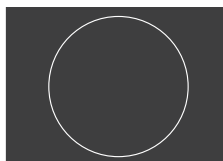
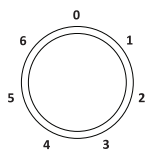
Οι ζώνες γρήγορου μαγειρέματος (μόνο σε ορισμένα μοντέλα) λειτουργούν με μεγαλύτερη ισχύ από τις κανονικές ζώνες μαγειρέματος, επομένως μπορούν να ζεσταθούν γρηγορότερα. Αυτές οι ζώνες μαγειρέματος υποδεικνύονται από μια κόκκινη κουκκίδα που έχουν στη μέση. Μετά από επανειλημμένη θέρμανση και καθαρισμό, αυτή η κουκκίδα μπορεί να εξαφανιστεί.



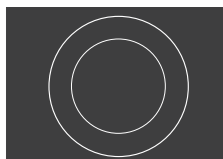
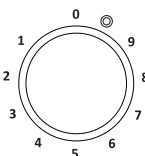
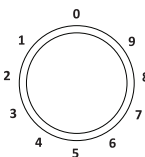
Σε περίπτωση παρατεταμένης χρήσης των μαντεμένων πλακών, η περιοχή της πλάκας και η άκρη της ζώνης μαγειρέματος μπορεί να αποχρωματιστούν. Το σέρβις για την περίπτωση αυτή δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΖΩΝΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Οι ζώνες μαγειρέματος θα φτάσουν γρήγορα την επιθυμητή ισχύ ή θερμοκρασία, ενώ η περιοχή γύρω από τις ζεστές εστίες θα παραμείνουν δροσερές.
- Οι εστίες μαγειρέματος είναι ανθεκτικές στις αλλαγές της θερμοκρασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε την κεραμική εστία ως χώρο αποθήκευση, καθώς μπορεί να προκαλέσετε γρατζουνιές ή άλλες ζημιές.
- Μην τοποθετείτε αλουμίνιο ή πλαστικά σκεύη στις ζεστές ζώνες μαγειρέματος. Μην τοποθετείτε πλαστικά αντικείμενα ή αλουμινοχαρτο στην υαλοκεραμική εστία.
- Μην χρησιμοποιείτε τη υαλοκεραμική εστία αν έχει ραγίσει ή σπάσει. Αν κάποιος αιχμηρό αντικείμενο πέσει στην εστία, η εστία μπορεί να σπάσει. Οι συνέπειες αυτών των περιστατικών μπορεί να είναι άμεσα ορατές ή να εμφανιστούν μετά από λίγο. Εάν εμφανιστεί οποιαδήποτε ορατή ρωγμή στην εστία, διακόψτε αμέσως την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος στη συσκευή.



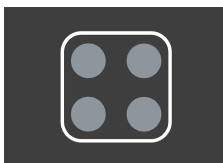
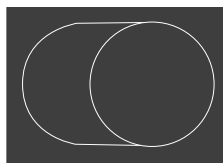
διακόπτης ελέγχου μονής εστίας μαγειρέματος



ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΔΥΟ ΔΑΚΤΥΛΙΩΝ:

Η περιοχή της ζώνης μαγειρέματος δύο δακτυλίων μπορεί να προσαρμοστεί στο μέγεθος και τη μορφή των σκευών σας.

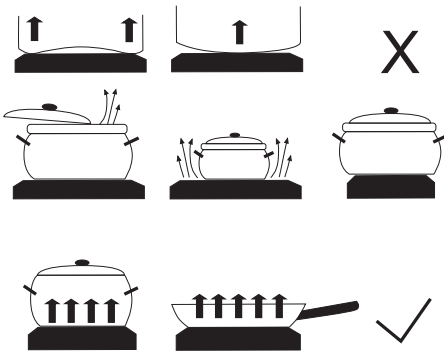
Για να ενεργοποιήσετε τη μεγαλύτερη ζώνη θέρμανσης, περιστρέψτε τον επιλογέα ζώνης μαγειρέματος όσο πάει (ένα κλικ θα ακουστεί), και στη συνέχεια ορίστε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.



ΕΝΔΕΙΞΗ ΕΝΑΠΟΜΕΝΟΥΣΑΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει ένα φωτεινό σήμα που ανάβει όταν η ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή. Όταν η ζώνη μαγειρέματος κρυώσει, το φωτεινό σήμα σβήνει. Η ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας μπορεί επίσης να ανάψει αν ένα καυτό σκεύος τοποθετηθεί πάνω σε μια κρύα ζώνη μαγειρέματος.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΑΣ ΣΚΕΥΗ



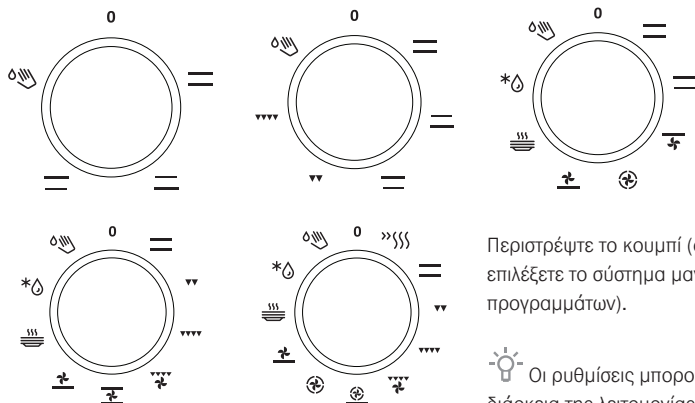
- Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη καλής ποιότητας με επίπεδο και σταθερό κάτω μέρος.
- Η διάμετρος του κάτω μέρους του μαγειρικού σκεύους πρέπει να είναι ίση με την διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Γυάλινα σκεύη με ειδική βάση μπορεί να χρησιμοποιηθούν στις ζώνες μαγειρέματος αν η διάμετρος του κάτω μέρους είναι ίση με την ζώνη μαγειρέματος. Τα σκεύη με μεγαλύτερη διάμετρο μπορεί να σπάσουν λόγω θερμικής έντασης.
- Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος είναι στη μέση της ζώνης μαγειρέματος.

- Όταν χρησιμοποιείτε χύτρα ταχύτητας, ελέγχετε συνέχεια μέχρι να επιτευχθεί η σωστή πίεση. Πρώτα, ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος στη μέγιστη ισχύ. Στη συνέχεια, ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή της χύτρας ταχύτητας, χρησιμοποιήστε το σχετικό αισθητήρα για να μειώσετε την ένταση μαγειρέματος, τη σωστή στιγμή.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό υγρό στη χύτρα ταχύτητας ή σε οποιοδήποτε άλλο μαγειρικό σκεύος. Λόγω της υπερθέρμανσης, αν τοποθετήσετε ένα άδειο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να προκληθεί ζημιά τόσο στο μαγειρικό σκεύος όσο και στη ζώνη μαγειρέματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε ειδικά μαγειρικά σκεύη, ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή.


ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ






- Η διάμετρος της βάσης των μαγειρικών σκευών πρέπει να ταιριάζει με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος. Εάν η κατασρόλα ή το τηγάνι είναι πολύ μικρά, θα υπάρχει απώλεια θερμότητας, και η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να καταστραφεί.
- Εάν η διαδικασία μαγειρέματος το επιτρέπει, χρησιμοποιήστε καπάκι.
- Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να έχουν το κατάλληλο μέγεθος ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού. Όταν μαγειρεύετε μικρή ποσότητα φαγητού σε μεγάλη κατασρόλα ή τηγάνι, χάνεται περισσότερη ενέργεια.
- Εάν ένα φαγητό χρειάζεται πολύ χρόνο για να μαγειρευτεί, χρησιμοποιήστε χύτρα ταχύτητας.
- Λαχανικά, πατάτες κ.λπ. μπορούν να μαγειρευτούν και σε μικρότερη ποσότητα νερού. Το φαγητό θα μαγειρευτεί το ίδιο καλά, αρκεί το σκεύος να είναι καλά κλεισμένο με καπάκι. Μόλις βράσει το νερό, μειώστε τη θερμοκρασία σε βαθμό αρκετό ώστε να σιγοβράσει το φαγητό.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ανάλογα με το μοντέλο)



Περιστρέψτε το κουμπί (αριστερά και δεξιά) για να επιλέξετε το σύστημα μαγειρέματος (βλέπε πίνακα προγραμμάτων).

 Οι ρυθμίσεις μπορούν να και αλλάξουν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του μαγειρέματος.

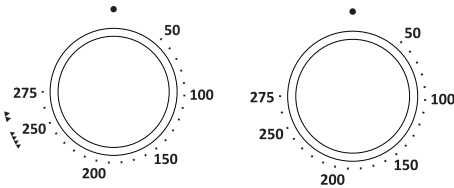
ΣΥΣΤΗΜΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ		
	ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία αν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Η λειτουργία αυτή δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα τροφίμων. Όταν ο φούρνος αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η διαδικασία προθέρμανσης έχει ολοκληρωθεί.	160
	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ Οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος και στην οροφή του φούρνου εκπέμπουν θερμότητα μοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου. Οι σφολιάτες και το κρέας μπορούν να ψηθούν μόνο τοποθετημένα στο ίδιο επίπεδο.	200
	ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ Μόνο η αντίσταση στο κάτω μέρος του φούρνου εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή την αντίσταση για να καλοψήσετε την κάτω πλευρά του φαγητού.	180
	ΓΚΡΙΛ Λειτουργεί μόνο η αντίσταση γκριλ, μέρος του γενικότερου συστήματος γκριλ. Το σύστημα αυτό χρησιμοποιείται για το ψήσιμο στη σχάρα μίας μικρής ποσότητας ανοιχτών σάντουιτς ή λουκάνικων, καθώς και για το ψήσιμο ψωμιού. Μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία: 230 °C.	220
	ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ Λειτουργεί η πάνω αντίσταση και η αντίσταση γκριλ. Η θερμότητα εκπέμπεται απευθείας από την αντίσταση γκριλ στην οροφή του φούρνου. Για να ενισχυθεί η διαδικασία ψησίματος, ενεργοποιείται επίσης η πάνω αντίσταση. Το σύστημα αυτό χρησιμοποιείται για το ψήσιμο στη σχάρα μίας μικρής ποσότητας ανοιχτών σάντουιτς, ή λουκάνικων μπίρας, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού. Μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία: 230 °C.	220



ΣΥΣΤΗΜΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C
	ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ Λειτουργεί η αντίσταση γκριλ και ο ανεμιστήρας. Αυτός ο συνδυασμός χρησιμοποιείται για το ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος ή πουλερικών τοποθετημένα σε ένα ύψος. Είναι επίσης κατάλληλος για σγκρατέν και για ψήσιμο φαγητών με τραγανή κρούστα.	170
	ΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ Λειτουργεί η πάνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος και πουλερικών. Είναι επίσης κατάλληλο για φαγητά σγκρατέν.	170
	ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ Λειτουργεί η κάτω αντίσταση, η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο πίτσας, νωπής ζύμης, κέικ φρούτων, διογκωμένης ζύμης και βάση τάρτας.	200
	ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ Λειτουργεί η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Ο ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα της κοιλότητας του φούρνου εξασφαλίζει τη συνεχή κυκλοφορία του ζεστού αέρα γύρω από το ψητό ή τη ζύμη. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κρέατος και το ψήσιμο ζύμης.	180
	ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ζύμης που φουσκώνει αργά και για τη διατήρηση φρούτων και λαχανικών.	180
	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ Λειτουργούν και οι δύο αντιστάσεις και ο ανεμιστήρας. Ο ανεμιστήρας επιτρέπει την ομοιόμορφη κυκλοφορία του ζεστού αέρα μέσα στο φούρνο. Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ζύμης, για απόψυξη, καθώς και για την ξήρανση φρούτων και λαχανικών.	180
	ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΠΙΑΤΩΝ Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ζεσταίνετε το σερβίσιό σας (πίατα, ποτήρια) πριν το σερβίρισμα φαγητού σε αυτά, ώστε να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό για περισσότερο χρόνο.	60
eco	ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ¹⁾ Σε αυτή τη λειτουργία, η κατανάλωση ισχύος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος βελτιστοποιείται. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για το ψήσιμο του κρέατος και το ψήσιμο ζύμης.	160
	ΑΠΩΨΥΞΗ Ο αέρας κυκλοφορεί χωρίς να ενεργοποιηθούν οι αντιστάσεις. Μόνο ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται. Χρησιμοποιείται για την αργή απόψυξη κατεψυγμένου φαγητού.	-
	ΑQUA CLEAN / ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟΥ Μόνο η κάτω αντίσταση εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να αφαιρέσετε λεκίδες και υπολείμματα φαγητού από το φούρνο. Το πρόγραμμα διαρκεί 30 λεπτά.	70

¹⁾ Χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350 - 1.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ




 Όταν χρησιμοποιείτε το σύστημα φούρνου με το μεγάλο γκριλ και το γκριλ , ρυθμίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην θέση

ΑΡΧΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ρυθμίστε το σύστημα και τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Γυρίστε τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ στη θέση "0".

 Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, ο ανεμιστήρας ψύξης θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο, ανάλογα με τη θερμοκρασία. Εάν αφήσετε το φαγητό σας στο φούρνο, μπορεί να απελευθερωθεί υγρασία και να προκαλέσει συμπύκνωση στον μπροστινό πίνακα και την πόρτα του φούρνου.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ (ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ) ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Αν δεν μπορείτε να βρείτε το επιθυμητό φαγητό στον πίνακα μαγειρέματος, βρείτε πληροφορίες για παρόμοια τρόφιμα. Οι πληροφορίες που εμφανίζονται ισχύουν για μαγείρεμα σε ένα επίπεδο.

Υποδεικνύεται η προτεινόμενη θερμοκρασία. Ξεκινήστε με μια χαμηλότερη ρύθμιση θερμοκρασίας και αυξήστε την αν δείτε ότι το φαγητό δεν έχει ροδίσει αρκετά.

Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι πρόχειρες εκτιμήσεις και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με ορισμένες προϋποθέσεις.

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν το απαιτεί η συνταγή ή αν συνίσταται από τους πίνακες στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών. Η θέρμανση ενός άδειου φούρνου καταναλώνει πολλή ενέργεια. Ως εκ τούτου, το ψήσιμο διαφόρων ειδών ζύμης ή πίτσας διαδοχικά θα προσφέρει εξοικονόμηση ενέργειας, καθώς ο φούρνος θα έχει ήδη προθερμανθεί.

Χρησιμοποιείτε σκούρα ταψιά από μαύρο πυρίτιο ή με επικάλυψη σμάλτου, καθώς είναι καλοί αγωγοί θερμότητας.

Όταν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος, βεβαιωθείτε ότι είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες.

Κατά το ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος ή ζύμης δημιουργείται πολύς ατμός στο εσωτερικό του φούρνου, ο οποίος μπορεί να συμπυκνωθεί στην πόρτα του φούρνου. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής. Μετά τη διαδικασία ψησίματος, καθαρίστε την πόρτα και το κρύσταλλο της πόρτας.

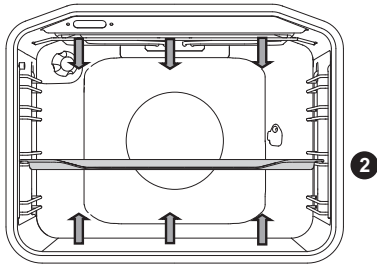
Σβήστε το φούρνο 10 λεπτά περίπου πριν από το τέλος της διαδικασίας ψησίματος για εξοικονόμηση ενέργειας χρησιμοποιώντας την συσσωρευμένη θερμότητα.

Μην αφήνετε το φαγητό να κρυώνει σε κλειστό φούρνο για να αποφύγετε τη συμπύκνωση (υγρασία).

Τυπικό επίπεδο ψησίματος και προτεινόμενη μέση θερμοκρασία για διάφορα είδη κρέατος.

Είδος τροφίμων	Μέση θερμοκρασία τροφίμων (°C)	Ενδεικτικό χρώμα κρέατος και χυμών
ΒΟΔΙΝΟ		
Ελάχιστα ψημένο	40-45	κόκκινο κρέας, όπως το ωμό κρέας, λίγοι χυμοί
Μέτρια ψημένο	55-60	ανοιχτό κόκκινο, πολλοί χυμοί με ανοιχτό κόκκινο χρώμα
Καλά ψημένο	65-70	Ροζ, μικρή ποσότητα χυμού ανοιχτού ροζ
Πολύ καλά ψημένο	75-80	Ομοιόμορφο γκριζωπό καφέ χρώμα, λίγος άχρωμος χυμός
ΜΟΣΧΑΡΙ		
Πολύ καλά ψημένο	75-85	Καφεκόκκινο
ΧΟΙΡΙΝΟ		
Καλά ψημένο	65-70	ανοιχτό ροζ
Πολύ καλά ψημένο	75-85	καφεκίτρινο
ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ		
Πολύ καλά ψημένο	79	γκρι, ροζ χυμός
ΠΡΟΒΕΙΟ ΚΡΕΑΣ		
Ελάχιστα ψημένο	45	κόκκινο κρέας
Μέτρια ψημένο	55-60	ανοιχτό κόκκινο
Καλά ψημένο	65-70	ροζ στη μέση
Πολύ καλά ψημένο	80	γκρί
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ		
Καλά ψημένο	70	απαλό ροζ, ροζ χυμοί
Πολύ καλά ψημένο	82	γκρι, με χυμούς ελαφρώς ροζ
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ		
Πολύ καλά ψημένο	82	ανοιχτό γκρι
ΨΑΡΙΑ		
Πολύ καλά ψημένο	65-70	λευκό μέχρι γκρι-καφέ

ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ



Οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος και στην οροφή του φούρνου εκπέμπουν ομοίμορφα θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου.

Ψήσιμο κρέατος:

Χρησιμοποιείτε ταψιά με επικάλυψη σμάλτου ή από γυαλί, πηλό ή χυτό σίδηρο. Τα ταψιά από ανοξείδωτο χάλυβα δεν είναι κατάλληλα, επειδή αντανακλούν έντονα τη θερμότητα.

Χρησιμοποιείτε ταψιά με επικάλυψη σμάλτου ή από γυαλί, πηλό ή χυτό σίδηρο. Τα ταψιά από ανοξείδωτο χάλυβα δεν είναι κατάλληλα, επειδή αντανακλούν έντονα τη θερμότητα..

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος Ψήσιματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Χοιρινό ψητό	1500	2	180-200	90-110
Χοιρινή σπάλα	1500	2	180-200	100-120
Χοιρινό ρολό	1500	2	180-200	120-140
Ρολό με κιμά	1500	2	200-210	60-70
Βοδινό ψητό	1500	2	170-190	120-140
Μοσχάρι ρολό	1500	2	180-200	90-120
Αρνί κόντρα φιλέτο	1500	2	180-200	100-120
Κουνέλι φιλέτο	1500	2	180-200	100-120
Ελάφι	1500	2	180-200	100-120
Πίτσα*	/	2	200-220	20-30
Κοτόπουλο	1500	2	190-210	70-90
ΨΑΡΙ				
Κοκκινιστό ψάρι	1000γρ. /μερίδα	2	210	50-60

Το σύμβολο * σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.

Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για ψητό κοτόπουλο, αν η συσκευή δεν διαθέτει το σύστημα

Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για να ψήσετε πίτσα, αν η συσκευή δεν διαθέτει το σύστημα

Ψήσιμο ζύμης:

Χρησιμοποιείτε μόνο ένα επίπεδο και σκούρα ταψιά. Στα ανοιχτόχρωμα ταψιά το ρόδισμα της ζύμης περιορίζεται, καθώς ο εξοπλισμός αντανάκλα τη θερμότητα. Πάντοτε να τοποθετείτε τα ταψιά πάνω στη σχάρα. Εάν χρησιμοποιείτε το παρεχόμενο ταψί ψησίματος, αφαιρέστε τη σχάρα. Ο χρόνος ψησίματος θα είναι μικρότερος αν ο φούρνος προθερμανθεί.

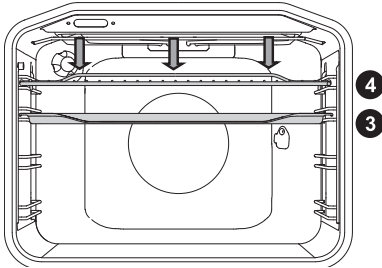
Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΖΥΜΕΣ			
Σουφλέ λαχανικών	2	190-200	30-35
Γλυκά σουφλέ	2	190-200	30-35
Διάφορα ψωμάκια (ψωμάκια κάρβουνο)*	2	190-210	20-30
Λευκό ψωμί*	2	180-190	50-60
Ψωμί από φαγόπυρο*	2	180-190	50-60
Ψωμί ολικής άλεσης*	2	180-190	50-60
Ψωμί σίκαλης*	2	180-190	50-60
Ψωμί από όλυρα*	2	180-190	50-60
Καρυδόπιτα	2	170-180	50-60
Παντεσπάνι*	2	160-170	25-30
Τσεισκέικ	2	170-180	65-75
Κεκάκια	2	170-180	25-30
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με ζύμη μαγιάς	2	200-210	20-30
Πιροσκι με λάχανο	2	185-195	25-35
Κέικ φρούτων	2	150-160	40-50
Μπισκότα μαρέγκας	2	80-90	120-130
Ρολά μαρμελάδας (τσουρεκάκια)	2	170-180	30-35

Το σύμβολο * σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.



Μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό.

ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ, ΓΚΡΙΛ



Όταν ψήνεται με το μεγάλο γκριλ, λειτουργεί η πάνω αντίσταση και η αντίσταση γκριλ στην οροφή του φούρνου.

Όταν ψήνεται στο γκριλ, λειτουργεί η πάνω αντίσταση και η αντίσταση γκριλ στην οροφή του φούρνου.

Προθερμάνετε την υπέρυθρη (γκριλ) αντίσταση για πέντε λεπτά.

Επιβλέπετε τη διαδικασία ψησίματος ανά πάσα στιγμή. Το κρέας μπορεί να καεί γρήγορα λόγω της υψηλής θερμοκρασίας.

Το ψήσιμο με το γκριλ είναι κατάλληλο για τραγανό και χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά ψήσιμο αλλαντικών, κομματιών κρέατος και ψαριών (μπριζόλες, πανσέτες, μπριζόλες σολομού ή φιλέτα κλπ) ή για φρυγανισμένο ψωμί.

Όταν ψήνεται απευθείας πάνω στη σχάρα, αλείψτε τα τρόφιμα με λάδι για να μην κολλήσουν στη σχάρα και τοποθετείστε τη σχάρα στον 4ο οδηγό. Τοποθετείστε το δίσκο συλλογής υγρών στον 1ο ή τον 2ο οδηγό. Όταν ψήνεται σε ταψί, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό υγρό στο ταψί για να μην καεί το φαγητό.

Γυρίστε το κρέας κατά το ψήσιμο.

Μετά το ψήσιμο, καθαρίστε το φούρνο, τα αξεσουάρ και τα σκεύη.

Επιφάνεια ψησίματος - μικρό γκριλ

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Μπριζόλα, μέτρα	180 γρ./τεμάχιο	3	220	15-20
Χοιρινό φιλέτο, λαιμός	150 γρ./τεμάχιο	3	220	18-22
Κοτολέτες / παιδάκια	280 γρ./τεμάχιο	3	220	20-25
Λουκάνικα	70 γρ./τεμάχιο	3	220	10-15
ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ				
Τοστ	/	4	220	3-6
Ανοιχτά σάντουιτς	/	4	220	3-6

Επιφάνεια ψησίματος - μεγάλο γκριλ

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Μπριζόλα, ελάχιστα ψημένη	180 γρ./τεμάχιο	3	220	15-20
Μπριζόλα, καλοψημένη	180 γρ./τεμάχιο	3	220	18-25
Χοιρινό φιλέτο, λαιμός	150 γρ./τεμάχιο	3	220	20-25
Κοτολέτες / παιδάκια	280 γρ./τεμάχιο	3	220	20-25
Μοσχαράκι εσκαλόπ	140 γρ./τεμάχιο	3	220	20-25
Λουκάνικα	70 γρ./τεμάχιο	3	220	10-15
Πατέ	150 γρ./τεμάχιο	3	220	10-15
ΨΑΡΙ				
Μπριζόλες / φιλέτα σολομού	200 γρ./τεμάχιο	3	220	15-25
ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ				
Τοστ	/	4	220	1-3
Ανοιχτά σάντουιτς	/	4	220	2-5

Κατά το ψήσιμο του κρέατος σε ταψί, βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν αρκετά υγρά ώστε το κρέας να μην καεί. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, γυρίστε το κρέας.

Όταν ψήνετε πέστροφα, αφού τη στεγνώσετε με χαρτοπετσέτα, βάλτε στο εσωτερικό της μπαχαρικά, λαδώστε την εξωτερικά και τοποθετήστε την πάνω στη σχάρα. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ, δεν γυρνάτε το ψάρι.



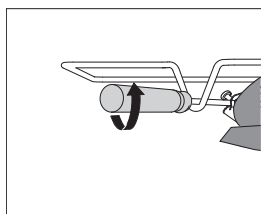
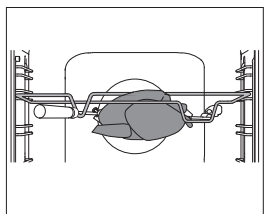
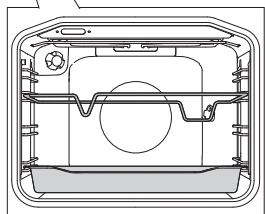
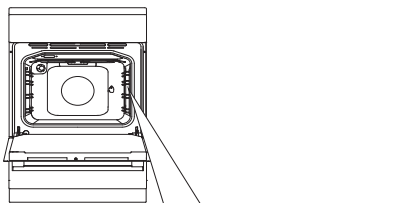
Διατηρείτε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη χρήση του γκριλ (υπέρυθρη αντίσταση).

Η αντίσταση γκριλ, η σχάρα και τα λοιπά εξαρτήματα του φούρνου θερμαίνονται πολύ κατά το ψήσιμο στο γκριλ. Ως εκ τούτου, χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου και λαβίδες.

Ψήσιμο στη σούβλα (ανάλογα με το μοντέλο)



Η μέγιστη θερμοκρασία κατά τη χρήση της σούβλας είναι 230 °C.



1 Τοποθετήστε το στήριγμα σούβλας στον 3ο οδηγό από κάτω και τοποθετήστε το βαθύ δίσκο στον κάτω οδηγό (1) για να χρησιμεύσει ως δίσκος στάλαξης.

2 Περάστε το κρέας στη σούβλα και σφίξτε τις βίδες.

Τοποθετήστε τη λαβή της σούβλας στο μπροστινό στήριγμα σούβλας και εισάγετε την άκρη μέσα στο άνοιγμα στη δεξιά πλευρά του οπίσθιου τοιχώματος του φούρνου (το άνοιγμα προστατεύεται με ένα περιστρεφόμενο κάλυμμα).

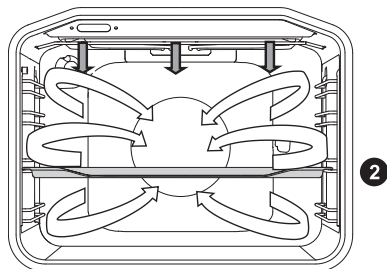
3 Αφαιρέστε τη λαβή της σούβλας και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Ανάψτε το φούρνο και επιλέξτε το ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ



Το γκριλ λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή.

ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ



Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας, το γκριλ και ο ανεμιστήρας λειτουργούν ταυτόχρονα. Είναι κατάλληλος για να ψήνετε κρέας, ψάρι και λαχανικά.

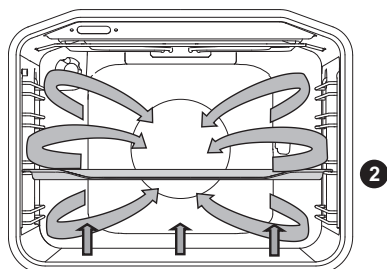
(Δείτε τις περιγραφές και συμβουλές για το ΓΚΡΙΛ).

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Πάπια	2000	2	150-170	80-100
Χοιρινό ψητό	1500	2	160-170	60-85
Χοιρινή σπάλα	1500	2	150-160	120-160
Χοιρινό κότσι	1000	2	150-160	120-140
Μισό κοτόπουλο	700	2	190-210	50-60
Κοτόπουλο	1500	2	190-210	60-90
ΨΑΡΙ				
Πέστροφα	200 γρ./τεμάχιο	2	170-180	40-50

Το σύμβολο * σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.



ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ



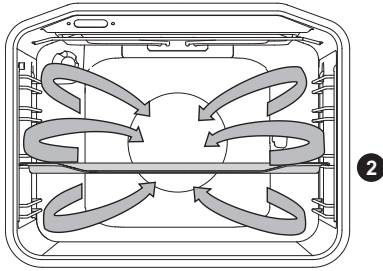
Λειτουργεί η κάτω αντίσταση, η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Κατάλληλο για ψησιμο πίτσας, μηλόπιτας και κέικ φρούτων.

(Δείτε τις περιγραφές και τις συμβουλές για την ΠΑΝΩ και την ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ).

Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Ταΐζκεικ, βάση τάρτας	2	150-160	65-80
Πίτσα*	2	200-210	15-20
Κις Λορέν, τάρτες	2	180-200	35-40
Μηλόπιτα, διογκωμένη ζύμη	2	150-160	35-40
Στρούντελ μήλου, ζύμη φύλλου	2	170-180	45-65

Το σύμβολο * σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.

ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ



Λειτουργεί η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Ο ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα της κοιλότητας του φούρνου εξασφαλίζει τη συνεχή κυκλοφορία του ζεστού αέρα γύρω από το ψητό ή τις ζύμες.

Ψήσιμο κρέατος:

Χρησιμοποιείτε ταψιά με επικάλυψη σμάλτου ή από γυαλί, πηλό ή χυτό σίδηρο. Τα ταψιά από ανοξείδωτο χάλυβα δεν είναι κατάλληλα, δεδομένου ότι αντανακλούν έντονα τη θερμότητα.

Όταν ψήνετε σε ταψί, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό υγρό στο ταψί για να μην καεί το φαγητό. Γυρίζετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Το ψητό θα παραμείνει ζουμερό αν το καλύψετε.

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Χοιρινό ψητό, με δέρμα	1500	2	170-180	140-160
Πάπια	2000	2	160-170	120-150
Χήνα	4000	2	150-160	180-200
Γαλοπούλα	5000	2	150-170	180-220
Κοτόπουλο στήθος	1000	3	180-200	60-70
Κοτόπουλο γεμιστό	1500	2	170-180	90-110

Ψήσιμο ζύμης:

Η προθέρμανση συνιστάται.

Τα μπισκότα και τα κουλούρια μπορούν να ψηθούν σε ρηχά ταψιά σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα (2ος και 3ος οδηγός).

Σημειώστε ότι ο χρόνος ψησίματος μπορεί να διαφέρει ακόμα και εάν τα ταψιά που χρησιμοποιούνται είναι ίδια.

Τα μπισκότα στο πάνω ταψί μπορεί να ψηθούν νωρίτερα από εκείνα στο κάτω.

Πάντοτε να τοποθετείτε τα ταψιά πάνω στη σχάρα. Εάν χρησιμοποιείτε το παρεχόμενο ταψί ψησίματος, αφαιρέστε τη σχάρα.

Για ομοιόμορφο ρόδισμα, βεβαιωθείτε ότι τα μπισκότα έχουν το ίδιο πάχος.

Τρόφιμα	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος Ψησίματος (λεπτά)
ΖΥΜΕΣ			
Παντεσπάνι	2	150-160	25-35
Τριφτό κέικ	2	160-170	25-35
Κέικ φρούτων, παντεσπάνι	2	150-160	45-65
Ρολό παντεσπάνι*	2	160-170	15-25
Κέικ φρούτων, τάρτες	2	160-170	50-70
Στρούντελ με μήλα	2	170-180	40-60
Μπισκότα, βάση τάρτας	2	150-160	15-25
Μπισκότα, με κουπάτ	2	140-150	15-25
Μπισκότα, με προζύμι	2	170-180	20-35
Μπισκότα, ζύμη φύλλου	2	170-180	20-30
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ			
Στρούντελ με μήλα και τυρί κότατζ	2	170-180	50-70
Πίτσα	2	170-180	20-30
Τηγανητές πατάτες, για φούρνο	2	170-180	20-35
Κροκέτες, για φούρνο	2	170-180	20-35

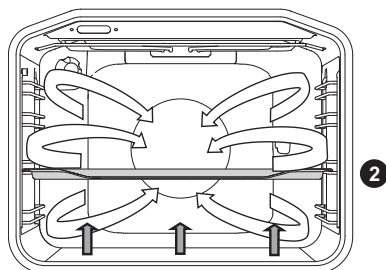
Το σύμβολο * σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.



Μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό.



ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ



Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ζύμης που φουσκώνει αργά και για τη διατήρηση φρούτων και λαχανικών. Χρησιμοποιήστε το δεύτερο οδηγό από κάτω και ένα μάλλον ρηχό ταψί για να κυκλοφορεί ο αέρας σε όλη την πάνω πλευρά του ταψιού.

Συντήρηση:

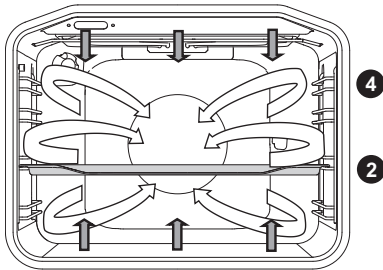
Προετοιμάστε το φαγητό και τα βάζα όπως συνήθως. Χρησιμοποιείτε βάζα με δακτύλιο σφραγίσεως από ελαστικό και γυάλινο κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε βάζα με σπείρωμα ή μεταλλικά πώματα ή μεταλλικά κουτιά. Βεβαιωθείτε ότι τα δοχεία είναι ίσου μεγέθους, γεμάτα με το ίδιο περιεχόμενο και ερμητικά σφραγισμένα.

Προσθέστε 1 λίτρο ζεστό νερό στο βαθύ ταψί (περ. 70 °C) και τοποθετήστε 6 βάζα 1 λίτρου μέσα στο ταψί. Τοποθετήστε το ταψί στο φούρνο στο δεύτερο οδηγό.

Κατά τη διαδικασία συντήρησης, επιβλέπετε τα τρόφιμα και μαγειρέψτε μέχρι το υγρό στα βάζα να αρχίσει να σιγοβράζει - εμφανίζονται φυσαλίδες στο πρώτο βάζο.

Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος σιγοβρασίματος (λεπτά)	Θερμοκρασία και χρόνος μετά την έναρξη σιγοβρασίματος	Χρόνος ξεκούρασης στο φούρνο (λεπτά)
ΦΡΟΥΤΑ					
Φράουλες	2	160-180	30-45	/	20-30
Πυρηνόκαρπα	2	160-180	30-45	/	20-30
Μους φρούτων	2	160-180	30-45	/	20-30
ΛΑΧΑΝΙΚΑ					
Αγγουράκια τουρσί	2	160-180	30-45	/	20-30
Φασόλια / καρότα	2	160-180	30-45	120 °C, 45-60 λεπτά	20-30

ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ

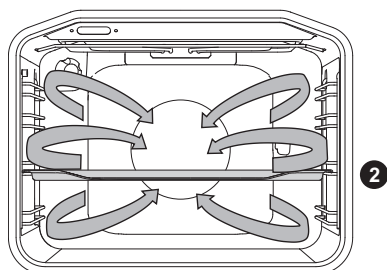


Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο όλων των ειδών ζύμης, για απόψυξη, καθώς και για την ξήρανση φρούτων και λαχανικών. Πριν από την τοποθέτηση των τροφίμων στον προθερμασμένο φούρνο, περιμένετε μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία για πρώτη φορά. Για καλύτερα αποτελέσματα, ψήνεται μόνο σε ένα ράφι (επίπεδο). Ο φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται. Χρησιμοποιήστε τον δεύτερο ή τον τέταρτο οδηγό.

Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΗΣ			
Μωσαϊκό	2	140-150	45-55
Κέικ σε ορθογώνιο ταψί	2	130-140	45-55
Τσιζκέικ	2	130-140	55-65
Κέικ φρούτων, ζύμη τάρτας	2	140-150	35-45
Παντεσπάνι	2	140-150	25-35
Κέικ φρούτων, παντεσπάνι	2	130-140	35-45
Ρολό παντεσπάνι	2	140-150	15-25
Χριστόψωμο	2	130-140	50-60
Ρολά μαρμελάδας (τσοουρεκάκια)	2	150-160	25-35
Κέικ φόρμας (Bundt κέικ)	2	130-140	40-50
Μπισκότα λεπτά	2	140-150	15-25
Μπισκότα με κουπάτ *	2	130-140	10-15
Μικρά γλυκά, διογκωμένη ζύμη	2	140-150	15-20
Ψωμί *	2	170-180	45-55
Κις Λορέν	2	150-160	35-45
Στρούντελ με μήλα	2	150-160	40-50
Πίτσα *	2	180-190	10-20
Φύλλο κρούστας	2	150-160	18-25

Το σύμβολο * σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.

ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ



Λειτουργεί η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Ο ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα της κοιλότητας του φούρνου εξασφαλίζει τη συνεχή κυκλοφορία του ζεστού αέρα γύρω από το ψητό ή τη ζύμη.

Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ			
Χοιρινό ψητό, 1 κιλό	2	180	140-160
Χοιρινό ψητό, 2 κιλά	2	180	150-180
Μοσχάρι ψητό, 1 κιλό	2	190	120-140
ΨΑΡΙΑ			
Ψάρι ολόκληρο, 200 γρ./τεμάχιο	2	180	40-50
Φιλέτο ψαριού, 100 γρ./τεμάχιο	2	190	25-35
ΖΥΜΕΣ			
Μπισκότα βουτύρου	2	160	20-25
Μικρά κεκάκια	2	170	25-35
Ρολό παντεσπάνι	2	170	25-30
Κέικ φρούτων, ζύμη τάρτας	2	170	55-65
ΟΓΚΡΑΤΕΝ			
Πατάτες ογκρατέν	2	170	40-50
Λαζάνια	2	180	40-50
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ			
Πατάτες τηγανιτές, 1 κιλό	2	200	25-40
Κοτομπουκιές, 700 γραμ.	2	200	25-35
Ψαροκροκέτες, 600 γραμ.	2	200	20-30



Μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό.

ΑΠΟΨΥΞΗ



Σε αυτή τη λειτουργία, ο αέρας κυκλοφορεί χωρίς να ενεργοποιηθούν οι αντιστάσεις.

Στα τρόφιμα κατάλληλα για απόψυξη περιλαμβάνονται τα κέικ με κρέμα γάλακτος ή βούτυρο, κέικ και ζύμες, ψωμί και ψωμάκια και κατεψυγμένα φρούτα.

Στις περισσότερες περιπτώσεις συνιστάται να αφαιρέσετε το προϊόν από τη συσκευασία (μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε τυχόν μεταλλικά άγκιστρα ή κλιπ).

Στα μισά του χρόνου απόψυξης, τα προϊόντα πρέπει να αναποδογυρίζονται, να αναδεύονται και να διαχωρίζονται αν έχουν καταψυχθεί μαζί.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΠΙΑΤΩΝ



Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ζεσάνετε το σερβίτσιο σας (πίατα, ποτήρια) πριν το σερβίρισμα του φαγητού, ώστε να μείνει ζεστό το φαγητό περισσότερο χρόνο.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ AQUA CLEAN



Μόνο η κάτω αντίσταση εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να αφαιρέσετε λεκέδες και υπολείμματα φαγητού από το φούρνο. Το πρόγραμμα διαρκεί 30 λεπτά.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και περιμένετε να κρυώσει.

Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν τη συσκευή ή να εκτελούν εργασίες συντήρησης χωρίς την κατάλληλη επίβλεψη.

Φινίρισμα αλουμινίου

Καθαρίστε το φινίρισμα αλουμινίου με μη διαβρωτικό υγρό καθαρισμού που προορίζεται για τέτοιες επιφάνειες. Βάλτε το καθαριστικό σε ένα βρεγμένο πανί και καθαρίστε την επιφάνεια. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε την επιφάνεια με νερό. Μην βάζετε το καθαριστικό απευθείας πάνω στο φινίρισμα αλουμινίου.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγάρια.

Σημείωση: Η επιφάνεια δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με σπρέι καθαρισμού φούρνου, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ορατή και μόνιμη βλάβη.

Ανοξείδωτο φύλλο χάλυβα στη μπροστινή πλευρά του περιβλήματος

(ανάλογα με το μοντέλο)

Καθαρίστε την επιφάνεια μόνο με ένα ήπιο απορρυπαντικό (σαπουνάδα) και ένα μαλακό σφουγγάρι που δεν θα φθείρει το φινίρισμα. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες, καθώς μπορεί να καταστρέψουν το φινίρισμα του περιβλήματος.

Επικαλυμμένες με λάκα επιφάνειες και πλαστικά μέρη

(ανάλογα με το μοντέλο)

Μην καθαρίζετε τα κουμπιά και τους διακόπτες, τις λαβές, τα αυτοκόλλητα, τις πινακίδες τύπου με λειαντικά καθαριστικά, καθαριστικά με βάση το οινόπνευμα ή με αλκοόλ. Αφαιρείτε αμέσως τυχόν λεκέδες με ένα μαλακό πανί και λίγο νερό, ώστε να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στην επιφάνεια.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε καθαριστικά και υλικά καθαρισμού που προορίζονται για τέτοιες επιφάνειες σύμφωνα με τις οδηγίες των αντίστοιχων κατασκευαστών τους.



Οι επιφάνειες με επικάλυψη αλουμινίου δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με σπρέι καθαρισμού φούρνου, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ορατή και μόνιμη βλάβη.

ΣΥΜΒΑΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την τυπική διαδικασία καθαρισμού για να καθαρίσετε την επίμονη βρωμιά στο φούρνο (με καθαριστικά ή σπρέι φούρνου). Μετά από τον καθαρισμό, ξεπλύνετε τα υπολείμματα καλά.

Καθαρίζετε το φούρνο και τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση για να εμποδίζετε την καύση των ακαθαρσιών στην επιφάνεια του φούρνου. Ο ευκολότερος τρόπος για να αφαιρέτε το λίπος είναι το ζεστό σαπουνόνερο ενώ ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός.

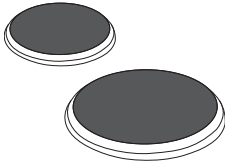
Για τις επίμονες ακαθαρσίες, χρησιμοποιείτε συμβατικά καθαριστικά φούρνου. Ξεπλύνετε το φούρνο καλά με καθαρό νερό για να αφαιρέτε όλα τα υπολείμματα.

Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια, προϊόντα αφαίρεσης σκουριάς κ.λπ.

Καθαρίζετε τα αξεσουάρ (ταψιά ψησίματος, σχάρες κ.λπ) με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.

Ο φούρνος, ο θάλαμος του φούρνου και τα ταψιά είναι επενδυμένα με ειδική επίστρωση σμάλτου για λεία και ανθεκτική επιφάνεια. Αυτή η ειδική επίστρωση κάνει το καθήρισμα σε θερμοκρασία δωματίου ευκολότερο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Καθαρίστε την περιοχή γύρω από τις ζώνες μαγειρέματος με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό για πιάτα.

Για επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιήστε ατσάλωμαλο (συρματάκι κουζίνας) εμποτισμένο με απορρυπαντικό. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε την εστία και σκουπίστε την για να στεγνώσει. Τα υγρά που περιέχουν αλάτι, τα υγρά που έχουν ξεχειλίσει κατά το μαγείρεμα και η υγρασία, έχουν επιβλαβή επίδραση στις ζώνες μαγειρέματος. Καθαρίζετε πάντα τις ζώνες μαγειρέματος.

Χρησιμοποιήστε κανονικά καθαριστικά και βελτιωτικά που υπάρχουν στο εμπόριο για την συντήρηση των ζωνών μαγειρέματος. Αν η ζώνη μαγειρέματος είναι λίγο ζεστή, το καθαριστικό θα διεισδύσει πιο εύκολα στους πόρους.

Οι δακτύλιοι της ζώνης μαγειρέματος είναι κατασκευασμένοι από ανοξείδωτο χάλυβα. Λόγω της έκθεσης στη θερμότητα, ίσως πάρουν μια κίτρινη απόχρωση μετά από μια ορισμένη περίοδο χρήσης. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φυσικό φαινόμενο. Οι κίτρινοι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν με κανονικά καθαριστικά για μέταλλα. Τα σκληρά απορρυπαντικά δεν είναι κατάλληλα για τον καθαρισμό αυτών των σημείων, καθώς μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Μετά από κάθε χρήση, περιμένετε να κρυώσει η κεραμική επιφάνεια και καθαρίστε την. Διαφορετικά όλες οι εναπομένουσες ακαθαρσίες θα καούν επάνω στην καυτή επιφάνεια την επόμενη φορά που θα χρησιμοποιήσετε την εστία. Για την τακτική συντήρηση των κεραμικών εστιών, χρησιμοποιήστε ειδικά προϊόντα φροντίδας που δημιουργούν ένα προστατευτικό φίλτρο στην επιφάνεια και αποτρέπουν το κόλλημα των ακαθαρσιών.



Πριν από κάθε χρήση, σκουπίστε τυχόν σκόνη ή άλλα σωματίδια από την επιφάνεια μαγειρέματος και το σκεύος καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια.

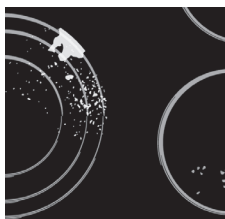


Τα σφουγγάρια από σύρμα, τα τραχιά σφουγγάρια καθαρισμού και τα διαβρωτικά καθαριστικά ενδέχεται να χαράξουν την επιφάνεια. Η επιφάνεια μπορεί επίσης να υποστεί φθορά από ισχυρά καθαριστικά ψεκασμού και ακατάλληλα υγρά καθαριστικά.



Οι ενδείξεις ενδέχεται να φθαρούν από τη χρήση επιθετικών ή λειαντικών καθαριστικών ή σκευών με τραχύ ή φθαρμένο πάτο.

Οι ήπιοι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν με ένα υγρό μαλακό πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε την επιφάνεια μέχρι να στεγνώσει.



Οι λεκέδες νερού μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας ένα ήπιο διάλυμα ξιδιού. Ωστόσο, μη χρησιμοποιείτε αυτό το διάλυμα για να καθαρίσετε το πλαίσιο (μόνο σε ορισμένα μοντέλα), καθώς μπορεί να χάσει την λάμψη του. Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά σπρέι ή προϊόντα αφαλάτωσης.

Οι δύσκολοι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν με τη χρήση ειδικών προϊόντων και εργαλείων για τον καθαρισμό κεραμικών εστιών. Να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που παρέχονται από τους αντίστοιχους κατασκευαστές. Αφαιρείτε προσεκτικά τυχόν υπολείμματα του καθαριστικού μετά τη διαδικασία καθαρισμού, καθώς μπορεί να προκαλέσουν φθορές στην κεραμική επιφάνεια όταν ζεσταθούν οι ζώνες μαγειρέματος.



Αφαιρείτε τυχόν επίμονα και καμένα υπολείμματα με μια ξύστρα.

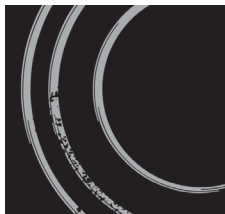
Να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε την ξύστρα για να αποφύγετε τυχόν τραυματισμούς.



Χρησιμοποιείτε την ξύστρα μόνο όταν οι ακαθαρσίες δεν μπορούν να απομακρυνθούν με υγρό πανί ή με ειδικά καθαριστικά για κεραμικές επιφάνειες.



Κρατήστε την ξύστρα υπό σωστή γωνία (45° έως 60°). Πιέστε απαλά την ξύστρα πάνω στο γυαλί και σύρετέ την για να αφαιρέσετε τις ακαθαρσίες. Βεβαιωθείτε ότι η πλαστική λαβή της ξύστρας (σε ορισμένα μοντέλα) δεν έρχεται σε επαφή με κάποια ζεστή ζώνη μαγειρέματος.



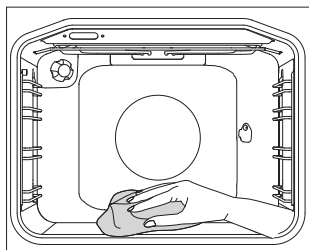
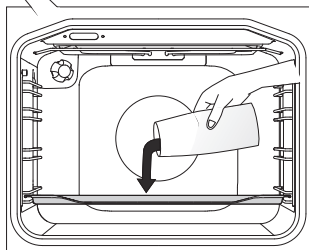
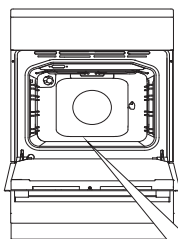
Μην πιέζετε την ξύστρα κάθετα ενάντια στο γυαλί και μην γρατσουνίσετε την επιφάνεια μαγειρέματος με την άκρη ή τη λεπίδα της.

Απομακρύνετε αμέσως τρόφιμα που περιέχουν ζάχαρη από την κεραμική επιφάνεια χρησιμοποιώντας μια ξύστρα, ακόμη και αν η εστία είναι ζεστή, καθώς η ζάχαρη μπορεί να προκαλέσει μόνιμη βλάβη στην κεραμική επιφάνεια.



Ο αποχρωματισμός της κεραμικής επιφάνειας δεν επηρεάζει τη λειτουργία ή τη σταθερότητά της. Ο αποχρωματισμός είναι συνήθως αποτέλεσμα υπολειμμάτων τροφίμων που καίγονται πάνω στην επιφάνεια, ή μπορεί να προκληθεί από ορισμένα υλικά σκευών (όπως αλουμίνιο ή χαλκός). Τέτοιου είδους αποχρωματισμός είναι πολύ δύσκολο να αφαιρεθεί εντελώς. Σημείωση: Ο αποχρωματισμός και όλες οι ζημιές που περιγράφονται παραπάνω επηρεάζουν μόνο την εμφάνιση της εστίας και δεν επηρεάζουν άμεσα τη λειτουργία της. Η αφαίρεση τέτοιου είδους ελαττωμάτων δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

ΧΡΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΑQUA ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



1 Στρέψτε τον ΕΠΙΛΟΓΕΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ στην επιλογή Aqua Clean. 2. Θέστε το ΠΛΗΚΤΡΟ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ στους 70 °C.

2 Ρίξτε 0,6 λίτρα νερό μέσα στο γυάλινο ταψί και τοποθετήστε το στον κάτω οδηγό.

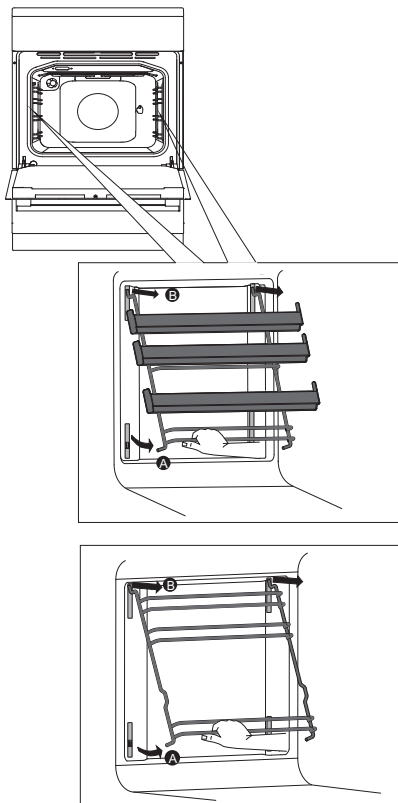
3 Μετά από 30 λεπτά, τα υπολείμματα φαγητών από τα τοιχώματα του φούρνου θα έχουν μαλακώσει και θα μπορούν να καθαριστούν εύκολα με ένα υγρό πανί.



Χρησιμοποιήστε το σύστημα AquaClean όταν ο φούρνος έχει κρυώσει πλήρως.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

Χρησιμοποιείτε μόνο συμβατικά καθαριστικά για να καθαρίζετε τους οδηγούς.



A Κρατήστε τους οδηγούς από την κάτω πλευρά και τραβήξτε τους προς το κέντρο του θαλάμου του φούρνου.

B Αφαιρέστε τους από τα ανοίγματα στην κορυφή.

Τοποθετήστε ξανά τους οδηγούς ακολουθώντας τις οδηγίες αντίστροφα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

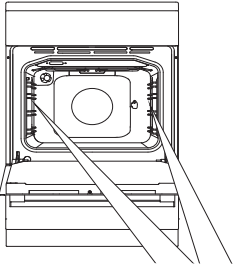
Μην αφαιρείτε τους σφικτήρες από το εσωτερικό του φούρνου.



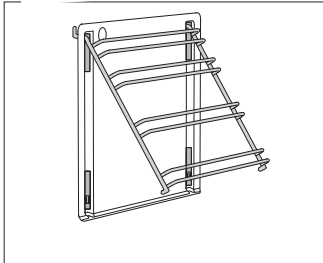
Μην καθαρίζετε τους οδηγούς σε πλυντήριο πιάτων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΕΝΘΕΤΩΝ

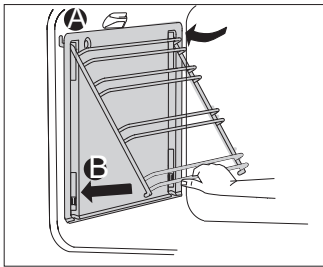
Χρησιμοποιείτε μόνο συμβατικά καθαριστικά για να καθαρίζετε τους οδηγούς.



Αφαιρέστε τις σχάρες ή τους τηλεσκοπικούς οδηγούς.



1 Τοποθετήστε τους οδηγούς πάνω στο καταλυτικό ένθετο.



2 Κρεμάστε τα ένθετα στους οδηγούς χρησιμοποιώντας τις σπές που υπάρχουν, και τραβήξτε προς τα πάνω.

A Τοποθετήστε τις ράγες οδηγούς στο άνοιγμα στην κορυφή.

B Πιέστε τις για να κουμπώσουν στο κάτω μέρος.

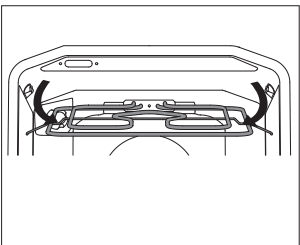
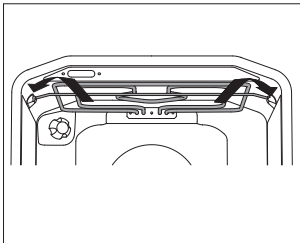
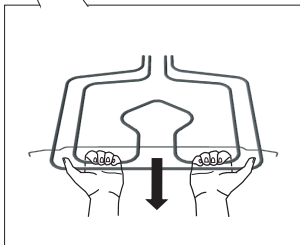
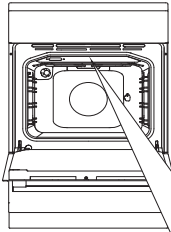


Μην πλένετε τα καταλυτικά ένθετα στο πλυντήριο πιάτων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΟΡΟΦΗΣ ΘΑΛΑΜΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

(ανάλογα με το μοντέλο)

άνω αντίσταση γκριλ είναι πτυσσόμενη για να επιτρέπει τον ευκολότερο καθαρισμό της οροφής του φούρνου. Πριν καθαρίσετε το φούρνο, αφαιρέστε τα ταψιά, τη σχάρα και τους οδηγούς.



Τραβήξτε την αντίσταση μέχρι να απελευθερωθεί η εγκάρσια ράβδος από τα υποστηρίγματα στην αριστερή και στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου.



Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την αντίσταση όταν είναι αναδιπλωμένη. Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε την ίδια διαδικασία με την αντίστροφη σειρά για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της και η εγκάρσια ράβδος να ασφαλίσει στη θέση της.

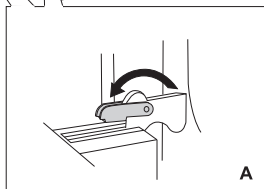
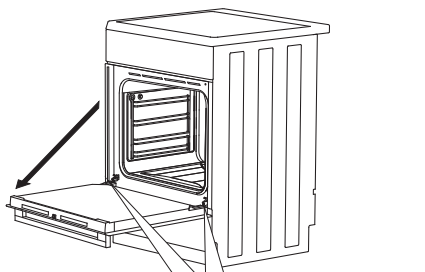


Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

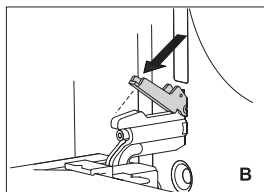
Η συσκευή πρέπει να είναι κρύα. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

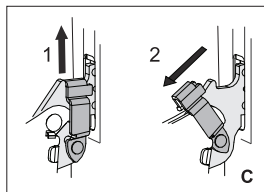
(ανάλογα με το μοντέλο)



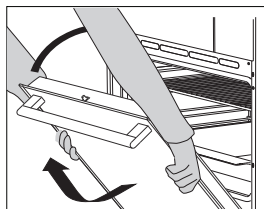
A



B



C



1 Πρώτα, ανοίξτε πλήρως την πόρτα (όσο πάει).

2 A Περιστρέψτε τις ασφάλειες εντελώς προς τα πίσω (σε περίπτωση συμβατικού κλεισίματος).

B Με το μαλακό σύστημα κλεισίματος, περιστρέψτε τις ασφάλειες προς τα πίσω κατά 90°.

C Εάν η συσκευή είναι εξοπλισμένη με το σύστημα GentleClose, σηκώστε ελαφρώς τις ασφάλειες της πόρτας και τραβήξτε τις προς το μέρος σας.

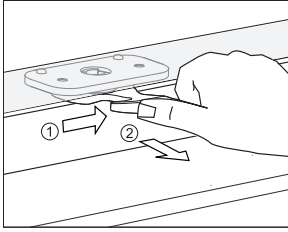
3 Κλείστε αργά την πόρτα μέχρι οι ασφάλειες να ευθυγραμμιστούν με τις υποδοχές. Ανασηκώστε ελαφρά την πόρτα και τραβήξτε την έξω και από τους δύο μεντεσέδες της συσκευής.

Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία αντίστροφα. Εάν η πόρτα δεν ανοίγει ή δεν κλείνει σωστά, βεβαιωθείτε ότι οι εγκοπές στους μεντεσέδες είναι ευθυγραμμισμένες με τις βάσεις των μεντεσέδων.




Κατά την επανατοποθέτηση της πόρτας, να βεβαιώνετε πάντα ότι τα στηρίγματα των μεντεσέδων έχουν τοποθετηθεί σωστά στις βάσεις των μεντεσέδων για να αποφευχθεί το απότομο κλείσιμο του βασικού μεντεσέ, ο οποίος συνδέεται με ένα ισχυρό ελατήριο. Εάν το ελατήριο εγκλωβιστεί, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.


ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΟΡΤΑΣ (ανάλογα με το μοντέλο)



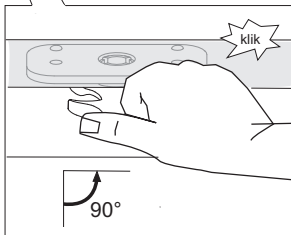
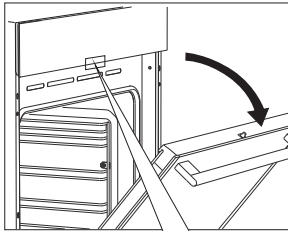
Για να ανοίξετε την πόρτα, σπρώξτε απαλά την ασφάλεια προς τα δεξιά με τον αντίχειρά σας και ταυτόχρονα τραβήξτε την πόρτα προς τα έξω.

 Όταν η πόρτα του φούρνου κλείσει, η ασφάλεια της πόρτας επιστρέφει αυτόματα στην αρχική της θέση.

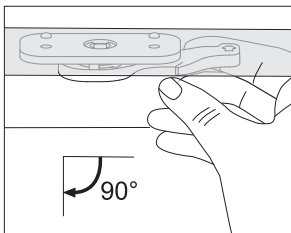
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ

 Ο φούρνος πρέπει να είναι εντελώς κρύος.

Αρχικά, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



Πιέστε την ασφάλεια της πόρτας προς τα δεξιά κατά 90° με τον αντίχειρά σας μέχρι να νιώσετε ένα κλικ. Το κλείδωμα της πόρτας έχει απενεργοποιηθεί.



Για να ενεργοποιήσετε ξανά το κλείδωμα πόρτας, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και χρησιμοποιήστε τον δείκτη του δεξιού χεριού σας για να τραβήξετε το μοχλό προς το μέρος σας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΑΠΑΛΟΥ ΚΛΕΙΣΙΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ (ανάλογα με το μοντέλο)

Η πόρτα του φούρνου είναι εξοπλισμένη με ένα σύστημα που μειώνει την δύναμη με την οποία κλείνει η πόρτα, ξεκινώντας από γωνία 75 μοιρών. Επιτρέπει το απλό, ήσυχο και ομαλό κλείσιμο της πόρτας. Μια απαλή ώθηση (σε γωνία 15 μοιρών σε σχέση με την κλειστή θέση της πόρτας) είναι αρκετή για να κλείσει αυτόματα και μαλακά η πόρτα.



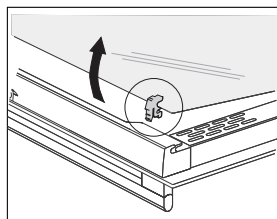
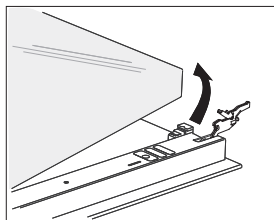
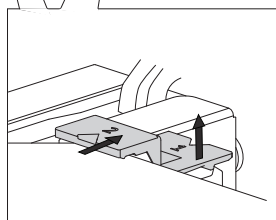
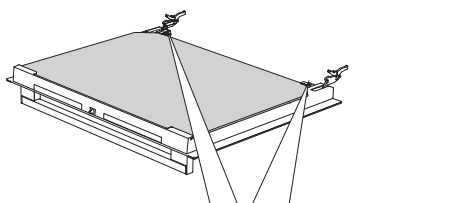
Εάν η δύναμη που ασκείται για να κλείσει η πόρτα είναι πολύ ισχυρή, η επίδραση του συστήματος θα μειωθεί ή θα παρακαμφθεί για ασφάλεια.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΥΑΛΟΠΙΝΑΚΑ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο υαλοπίνακας της πόρτας μπορεί να καθαριστεί από την εσωτερική του πλευρά, αλλά πρέπει πρώτα να αφαιρεθεί. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου (βλέπε κεφάλαιο "Αφαίρεση και επανατοποθέτηση της πόρτας του φούρνου").

Ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής, το γυαλί της πόρτας αφαιρείται όπως περιγράφει η ΜΕΘΟΔΟΣ 1 ή σύμφωνα με την ΜΕΘΟΔΟ 2.

ΜΕΘΟΔΟΣ 1 (ανάλογα με το μοντέλο)



1 Ανασηκώστε ελαφρώς τα στηρίγματα στην αριστερή και δεξιά πλευρά της πόρτας (ένδειξη 1 στο στήριγμα) και τραβήξτε τα από τον υαλοπίνακα (ένδειξη 2 στο στήριγμα).

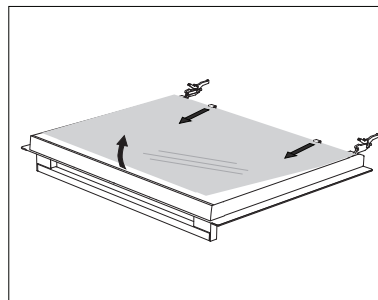
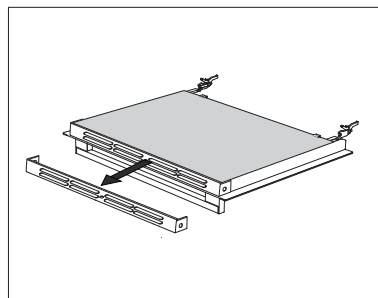
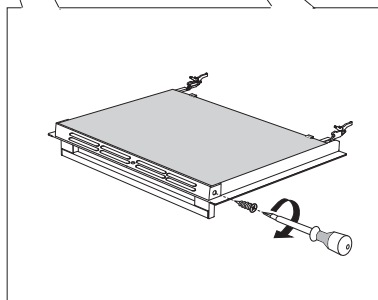
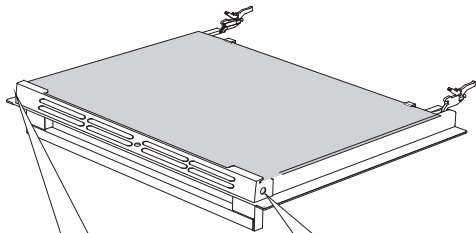
2 Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την κάτω άκρη και ανασηκώστε το ελαφρώς, έτσι ώστε να μην είναι πλέον προσαρτημένο στο στήριγμα, και αφαιρέστε το.

3 Για να αφαιρέσετε τον τρίτο υαλοπίνακα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα), ανασηκώστε και αφαιρέστε τον. Επίσης, αφαιρέστε τα λαστίκια στεγανωτικά του υαλοπίνακα.



Για την επανατοποθέτηση του υαλοπίνακα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι σημάνσεις (ημικύκλιο) στην πόρτα και τον υαλοπίνακα πρέπει να αλληλεπικαλύπτονται.

ΜΕΘΟΔΟΣ 2 (ανάλογα με το μοντέλο)



1 Ξεβιδώστε τις βίδες και στις δύο πλευρές της πόρτας.

2 Αφαιρέστε τη βάση.

3 Σηκώστε ελαφρώς τον υαλοπίνακα και αφαιρέστε τον από τα κλιπ στην κάτω πλευρά της πόρτας.

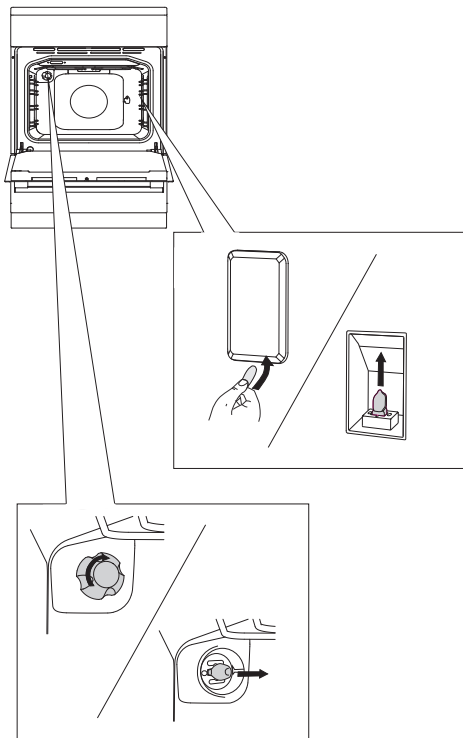
Για την επανατοποθέτηση του υαλοπίνακα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΗΤΗΡΑ

Ο λαμπτήρας είναι αναλώσιμος και, επομένως, δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πριν αλλάξετε το λαμπτήρα, αφαιρέστε τα τασιιά, τη σχάρα και τους οδηγούς.

Χρησιμοποιήστε σταυροκατσάβιδο.

(Λάμπα αλογόνου: G9, 230 V, 25 W, κοινός λαμπτήρας E14, 25 W, 230 V)




Χρησιμοποιήστε ένα κατασβίδι για να ξεβιδώσετε το κάλυμμα του λαμπτήρα και να το αφαιρέσετε. Αφαιρέστε τον λαμπτήρα.

 Προσοχή μην προκαλέσετε φθορά στο σμάλτο.

.....

Λύστε το κάλυμμα και αφαιρέστε τον λαμπτήρα.

 Χρησιμοποιήστε προστασία για την αποφυγή εγκαυμάτων.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ

Κατά τη διάρκεια της εγγύησης, μόνο ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή μπορεί να προβεί σε οποιαδήποτε επίσκεψη.

Πριν προβείτε σε οποιαδήποτε επίσκεψη, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο ρεύματος είτε αφαιρώντας την ασφάλεια ή αποσυνδέοντας το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα.

Μη εξουσιοδοτημένη επέμβαση και επίσκεψη της κουζίνας (μαγειρική εστία) μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή βραχυκύκλωμα. Ως εκ τούτου, μην επιχειρήσετε να εκτελέσετε επισκευές μόνοι σας. Αναθέστε αυτές τις εργασίες σε κάποιον εμπειρογνώμονα ή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

Σε περίπτωση μικρών σφαλμάτων ή προβλημάτων στη λειτουργία της συσκευής, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες, για να δείτε αν μπορείτε διορθώσετε τις αιτίες μόνοι σας.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Μια επίσκεψη από τεχνικό συντήρησης κατά τη διάρκεια της εγγύησης θα χρεωθεί εάν η συσκευή δεν λειτουργεί λόγω ακατάλληλης χρήσης. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ένα εύκολα προσβάσιμο μέρος. Εάν η συσκευή περάσει σε άλλο άτομο, θα πρέπει να συμπεριληφθούν και οι οδηγίες.

Ακολουθεί ο πίνακας επίλυσης ορισμένων κοινών προβλημάτων.

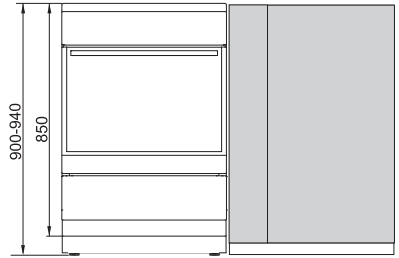
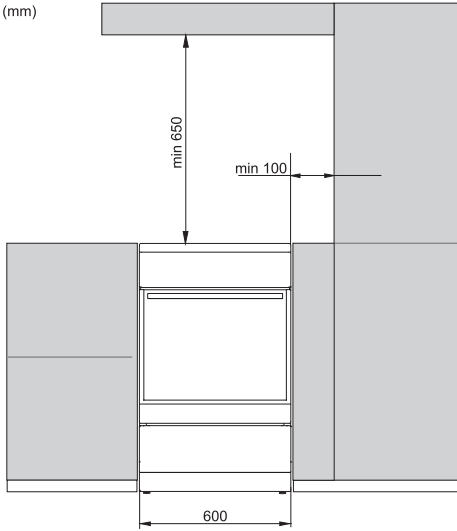
Πρόβλημα / σφάλμα	Αιτία
Δεν υπάρχει απόκριση των αισθητήρων. Η οθόνη είναι παγωμένη.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα για λίγα λεπτά (αποσυνδέστε την ασφάλεια ή απενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη). Στη συνέχεια, επανασυνδέστε την συσκευή και ενεργοποιήστε την.
Η κύρια ασφάλεια στο σπίτι σας πέφτει συχνά.	Καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Ο φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί.	Η διαδικασία αλλαγής του λαμπτήρα περιγράφεται στο κεφάλαιο Καθαρισμός και Συντήρηση.
Η ζύμη δεν έχει ψηθεί.	Επιλέξατε τη σωστή θερμοκρασία και σύστημα θέρμανσης; Είναι κλειστή η πόρτα του φούρνου;
Εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (E1, E2, E3 κ.λπ)	<ul style="list-style-type: none">Υπάρχει σφάλμα στη λειτουργία της ηλεκτρονικής μονάδας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα για λίγα λεπτά. Στη συνέχεια, επανασυνδέστε την και ρυθμίστε την σωστή ώρα.Εάν το σφάλμα εξακολουθεί να εμφανίζεται, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

Αν τα προβλήματα εξακολουθούν να υφίστανται παρά τις παραπάνω συμβουλές, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Η επίσκεψη ή οποιαδήποτε αξίωση εγγύησης που προκύπτει από εσφαλμένη σύνδεση ή χρήση της συσκευής δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Στην περίπτωση αυτή, ο χρήστης θα καλύψει το κόστος της επίσκεψής.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΔΕΣΗΣ

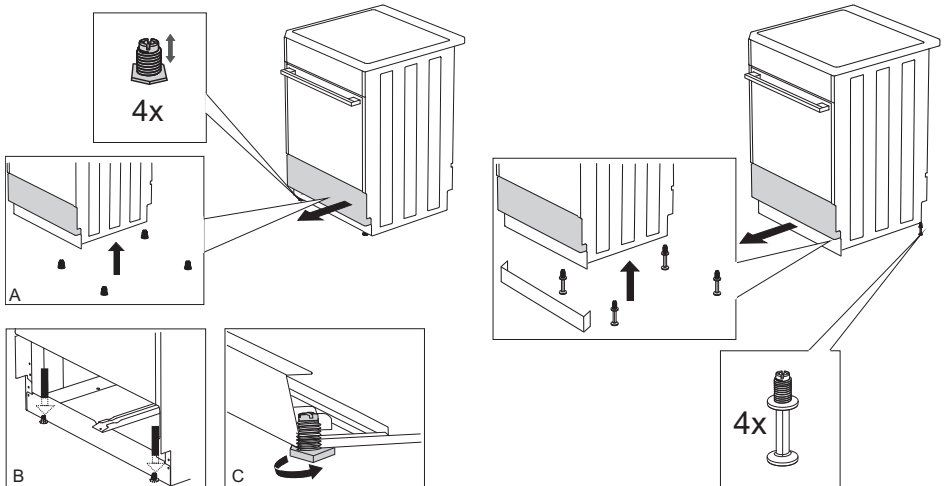
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ανάλογα με το μοντέλο)

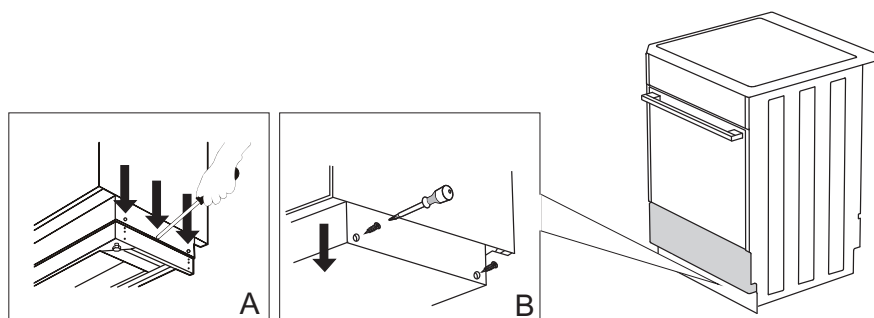
(mm)



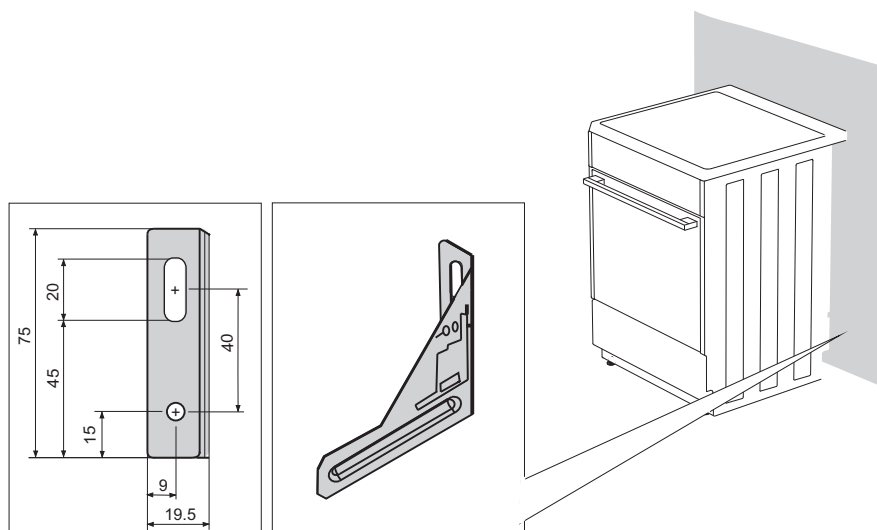
Οι τοίχοι ή τα έπιπλα που γεινιάζουν με τη συσκευή (δάπεδο, πίσω τοίχος κουζίνας, πλευρικά τοιχώματα) πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασία τουλάχιστον 90 °C.

ΕΥΘΥΓΡΑΜΜΙΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΕΝΙΣΧΥΣΗ



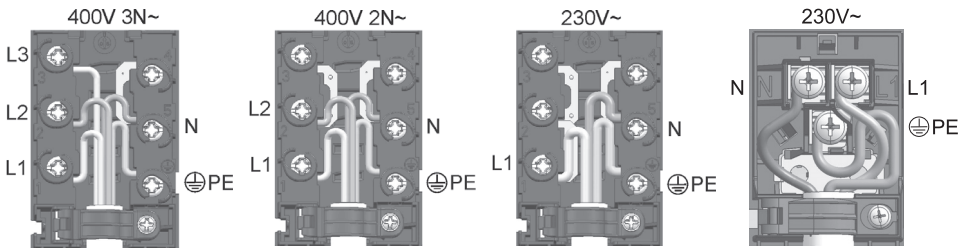
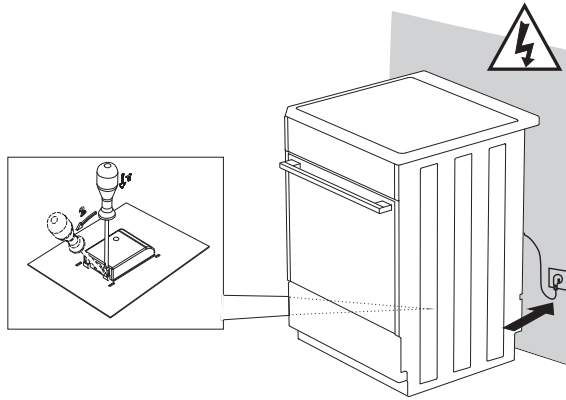


ΠΡΟΛΗΨΗ ΑΝΑΤΡΟΠΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



💡 Οι διαστάσεις στην παρένθεση αφορούν τα ενσωματωμένα μέτρα του βραχίονα στήριξης χωρίς την πρόσθετη υποστήριξη. Εάν το παρεχόμενο μέσο προστασίας της συσκευής από ανατροπή, δεν μπορεί να στερεωθεί σταθερά στον τοίχο με τις βίδες και τα ούπα που διατίθενται, χρησιμοποιήστε άλλα εξαρτήματα που θα μπορούσαν να συγκρατήσουν το στήριγμα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορεί να τραβηχτεί από τον τοίχο.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΤΑΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ



Το παρεχόμενο καπάκι πρέπει να τοποθετηθεί πάνω από το συνδετικό κλιπ!

ΑΠΟΡΡΙΨΗ



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν, να απορριφθούν ή να καταστραφούν χωρίς κίνδυνο για το περιβάλλον. Προς το σκοπό αυτό, τα υλικά συσκευασίας επισημαίνονται κατάλληλα.

Αυτό το σύμβολο πάνω στο προϊόν ή τη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα. Αντί γι' αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.













Η σωστή απόρριψη του προϊόντος θα βοηθήσει στην πρόληψη τυχόν αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία των ανθρώπων που θα μπορούσε να προκύψει σε περίπτωση λανθασμένης διάθεσης του προϊόντος. Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την αφαίρεση και επεξεργασία του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τη σχετική δημοτική αρχή που είναι υπεύθυνη για τη διαχείριση των αποβλήτων, την υπηρεσία διαχείρισης απορριμμάτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε το προϊόν.

Διατηρούμε το δικαίωμα για οποιοσδήποτε αλλαγές και την επιφύλαξη σφαλμάτων στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

ΔΟΚΙΜΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι δοκιμές μαγειρέματος έγιναν σε συμμόρφωση με το πρότυπο EN 60350-1.

Ψήσιμο

Είδη τροφίμων	Εξοπλισμός	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)	ΣΥΣΤΗΜΑ
Μπισκότα/βουτήματα – ένα επίπεδο	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	3	140-150 *	15-25	
Μπισκότα / βουτήματα – ένα επίπεδο	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	3	140-150 *	15-25	
Μπισκότα – δύο επίπεδα	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	2, 3	140-150 *	25-40	
Μπισκότα – τρία επίπεδα	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	2, 3, 4	130-140 *	30-45	
Κεκάκια – ένα επίπεδο	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	3	140-150 *	20-35	
Κεκάκια – ένα επίπεδο	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	3	140-150 *	20-35	
Κεκάκια – δύο επίπεδα	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	2, 3	140-150 *	30-45	
Κεκάκια – τρία επίπεδα	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Παντεσπάνι	Στρογγυλή μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 26εκ./σχάρα (πλέγμα υποστήριξης)	2	160-170	20-30	
Παντεσπάνι	Στρογγυλή μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 26εκ./σχάρα (πλέγμα υποστήριξης)	2	160-170	20-30	
Μηλόπιτα	2x στρογγυλή μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20εκ./σχάρα (πλέγμα υποστήριξης)	3	170-180	50-70	
Μηλόπιτα	2x στρογγυλή μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20εκ./σχάρα (πλέγμα υποστήριξης)	3	160-170	50-70	

* Προθερμάνετε για 10 λεπτά.

Ψήσιμο στο γκριλ

Είδη τροφίμων	Εξοπλισμός	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)	ΣΥΣΤΗΜΑ
Τοστ*	Σχάρα / πλέγμα	4	220 *	1:00-3:00	▼▼▼▼
Μπιφτέκια/ κεφτέδες (Πλιεσκαβίτσα) *	Πλέγμα (σχάρα υποστήριξης) + ρηχό ταψί ως δίσκος στάλαξης	4	220 *	20-30 **	▼▼▼▼

* Προθερμάνετε για 10 λεπτά.

** Γυρίστε μετά από τα 2/3 του συνολικού χρόνου μαγειρέματος.

E_GUS_SVK



el (02-18)