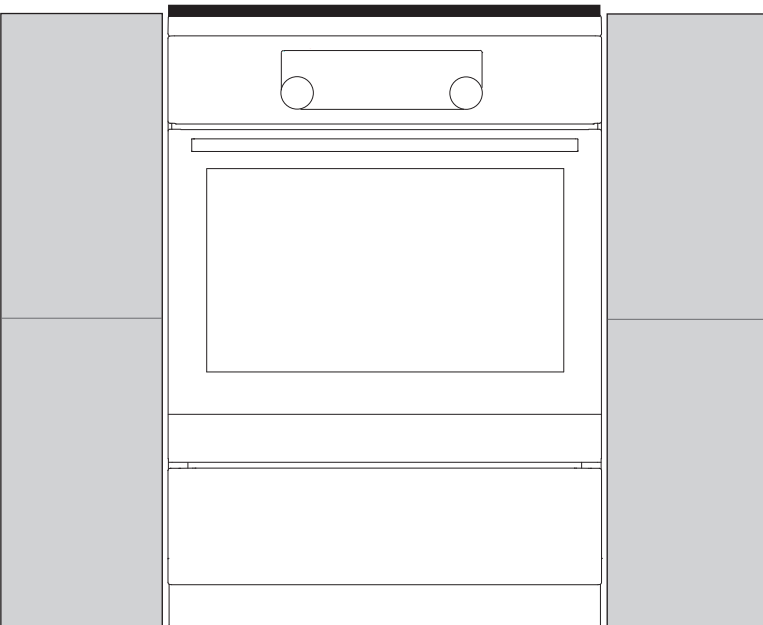
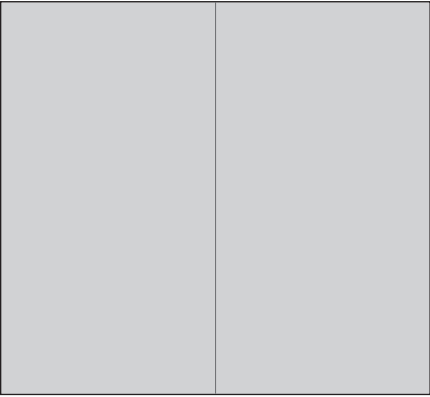


GR

CY

**ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ**  
ΧΡΗΣΗΣ ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ  
ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΜΕ ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ  
ΕΣΤΙΕΣ

**gorenje**



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

Το παρόν λεπτομερές εγχειρίδιο οδηγιών  
παρέχεται για να καταστεί η χρήση αυτού του  
προϊόντος ευκολότερη. Οι οδηγίες θα σας  
επιτρέψουν να μάθετε τη λειτουργία της νέας  
σας συσκευής το συντομότερο δυνατόν.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε παραλάβει μία  
συσκευή χωρίς φθορές. Εάν η συσκευή  
εμφανίζει ορατές φθορές, επικοινωνήστε με  
το κατάστημα από όπου την αγοράσατε. Ο  
αριθμός τηλεφώνου μπορεί να βρεθεί στο  
τιμολόγιο ή στο δελτίο παράδοσης.

Οι οδηγίες χρήσης είναι επίσης διαθέσιμες  
στην ιστοσελίδα μας  
[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Σημαντικές πληροφορίες



Συμβουλή, σημείωση

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

<b>4 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ</b> 8 Πριν από την σύνδεση της συσκευής ..... <b>9 ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΕ ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ</b> 13 Πίνακας ελέγχου 14 Τεχνικά στοιχεία – πινακίδα χαρακτηριστικών	<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b>
<b>15 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ</b> 15 Πριν τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά ..... <b>16 ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b> 16 Εστίες μαγειρέματος (ανάλογα με το μοντέλο) 16 Υαλοκεραμική επιφάνεια μαγειρέματος 17 Συμβουλές εξοικονομησης ενέργειας 17 Αναγνώριση σκευούς 18 Αρχή λειτουργίας επαγωγικής ζώνης μαγειρέματος 19 Επαγωγικά σκευή μαγειρέματος ..... <b>20 ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b>	<b>ΧΡΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ</b>
<b>54 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ &amp; ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ</b> 55 Συμβατικός καθαρισμός φούρνου 55 Καθαρισμός υαλοκεραμικής εστίας 57 Χρήση λειτουργίας καθαρισμού aqua για καθαρισμό του φούρνου 58 Αφαίρεση και καθαρισμός σάκας καιτηλεσκοπικών οδηγών 59 Καθαρισμός και εγκατάσταση καταλυτικών ενθετών 60 Αφαίρεση και τοποθέτηση πορτας φούρνου 63 Αφαίρεση και τοποθέτηση του υαλοπίνακα της πορτας φούρνου 65 Αντικατάσταση του λαμπτήρα	<b>ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ &amp; ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ</b>
<b>66 ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΝΑΦΟΡΕΣ ΣΦΑΛΜΑΤΩΝ</b>	<b>ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ</b>
<b>69 ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΔΕΣΗΣ</b> ..... <b>72 ΑΠΟΡΡΙΨΗ</b>	<b>ΔΙΑΦΟΡΑ</b>

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



## **ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.**

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 υπάρχει 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 καλύψτε 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. Na kuhališča ne postavljajte prazne posode.

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.

Εάν το γυαλί της πόρτας του φούρνου είναι ραγισμένο ή έχει υποστεί άλλου είδους ζημιά, μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο και καλέστε έναν τεχνικό σέρβις.

Για τη σύνδεση της συσκευής χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο 5 x 1,5 mm<sup>2</sup> με σήμα H05VV-F 5G 1,5 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 χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς, όπως θέρμανση χώρου, στέγνωμα κατοικίδιων ή άλλων ζώων, χαρτιού, υφασμάτων, βοτάνων κλπ. Κάτι τέτοιο μπορεί να έχει ως συνέπεια τραυματισμό ή να προκαλέσει πυρκαγιά.

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.

**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 τασιά 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 ανοιχτή 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



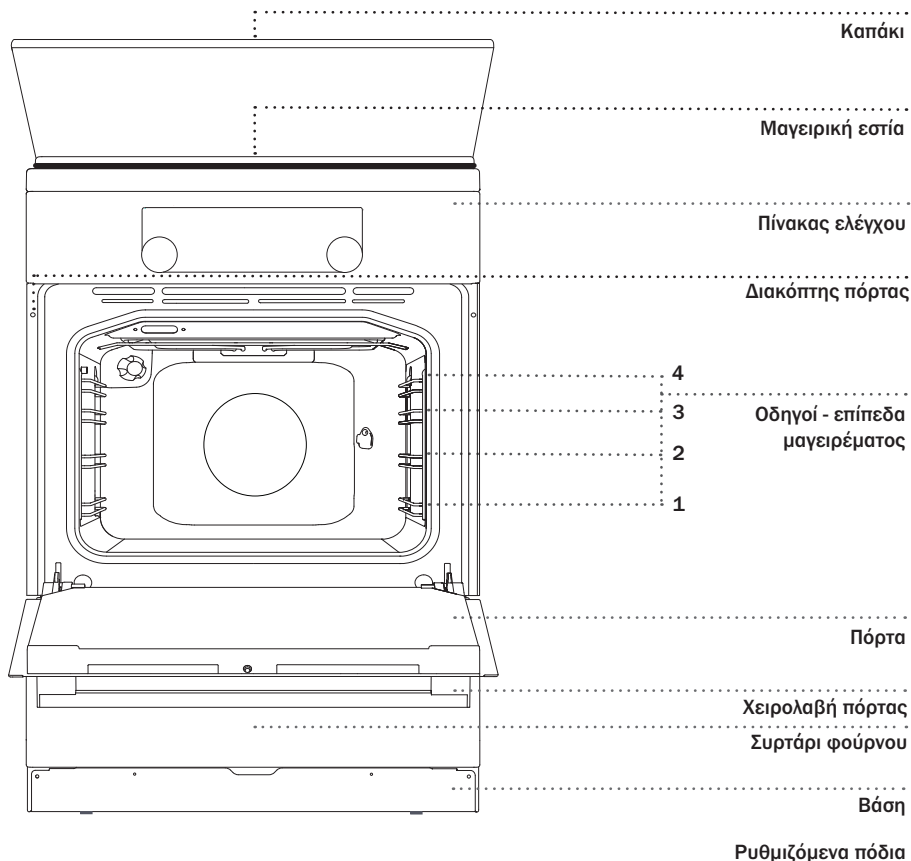
Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν τη σύνδεση της συσκευής. Η επισκευή ή οποιαδήποτε αξίωση εγγύησης που προκύπτει από λανθασμένη σύνδεση ή χρήση της συσκευής δεν καλύπτεται από την εγγύηση.



# ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΕ ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

## 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 χειρeidίριο 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 φωτάκι του φούρνου** θα ενεργοποιηθεί αυτόματα όταν επιλεγθεί το σύστημα μαγειρέματος.

## ΟΔΗΓΟΙ ΣΧΑΡΑΣ

Οι οδηγοί σχάρας επιτρέπουν την παρασκευή των τροφίμων σε τέσσερα επίπεδα (παρακαλώ σημειώστε ότι τα επίπεδα / οδηγοί υπολογίζονται από κάτω προς τα πάνω).

Οι οδηγοί 3 και 4 προορίζονται για ψήσιμο στη σχάρα.

## 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.

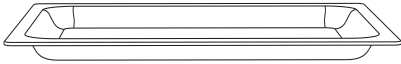
## ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

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 ο 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)



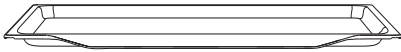
**ΤΟ ΓΥΑΛΙΝΟ ΠΙΑΤΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** χρησιμοποιείται για μαγείρεμα με όλα τα συστήματα του φούρνου. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος σερβιρίσματος.



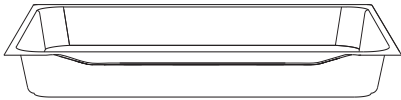
Η **ΣΧΑΡΑ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα ή στήριξη για σκεύη μαγειρέματος, ταψιά ή πιάτα ψησίματος.



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



Χρησιμοποιήστε το **ΤΑΨΙ** για το μαγείρεμα όλων των ειδών κρέατος, ψαριών και λαχανικών, καθώς και ως δίσκο στάλαξης κατά το ψήσιμο στη σχάρα.



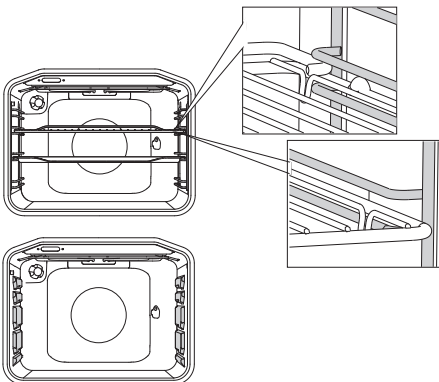
Το **ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο κρέατος και ψήσιμο νωπής ζύμης. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος στάλαξης.



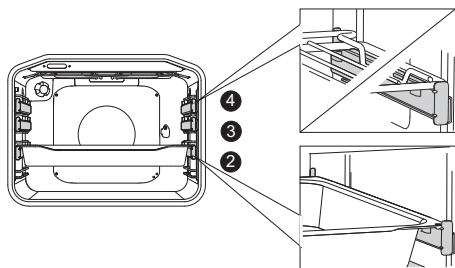
Ποτέ μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εκτός αν ψήνετε στη σχάρα ή χρησιμοποιείτε τη σούβλα και χρησιμοποιείτε το βαθύ ταψί ως δίσκο αποστράγγισης.




**Καθώς τα αξεσουάρ ψησίματος θερμαίνονται, το σχήμα τους ενδέχεται να αλλάξει. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητά τους και η αρχική μορφή τους θα αποκατασταθεί όταν κρυώσουν.**

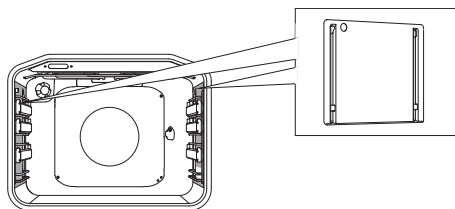


Η σχάρα και το ταψί πρέπει πάντοτε να τοποθετούνται μέσα στις εγκοπές ανάμεσα από τις συρμάτινες κατατομές.



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.

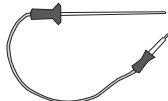
 Κλείστε την πόρτα του φούρνου όταν οι τηλεσκοπικοί οδηγοί έχουν μπει πλήρως μέσα στο φούρνο.



**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 σουβλας, μια σουβλα με βίδες, και μια αφαιρούμενη λαβή.



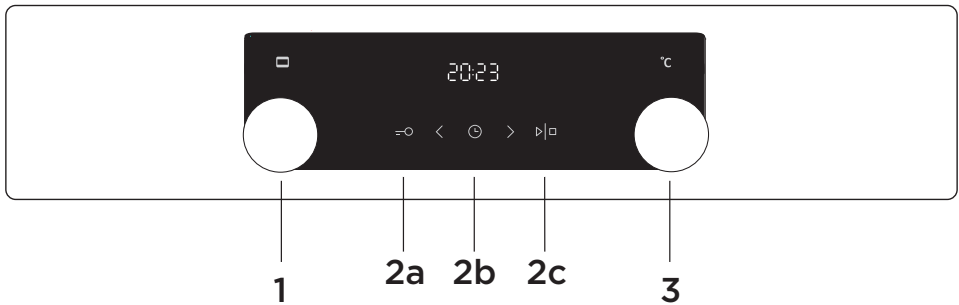
**ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΜΕ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ** για ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος.



**Aparat in nekateri dostopni deli se med pečenjem segrejejo. Pri delu uporabljajte zaščitne rokavice.**

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

(ανάλογα με το μοντέλο)



- 1** ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
- 2a** ΚΛΕΙΔΙΩΜΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΠΑΙΔΙΩΝ
- 2b** ΠΛΗΚΤΡΟ ΡΟΛΟΓΙΟΥ
- 2c** ΠΛΗΚΤΡΟ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ
- 3** ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

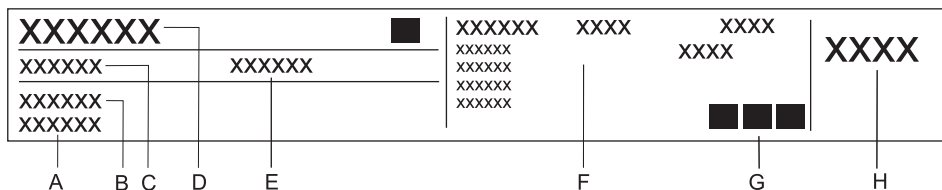
## ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

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

Τα πλήκτρα ανταποκρίνονται καλύτερα αν τα αγγίξετε με μια μεγαλύτερη επιφάνεια του δακτύλου σας. Κάθε φορά που πατάτε ένα πλήκτρο, θα ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα.

# 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.

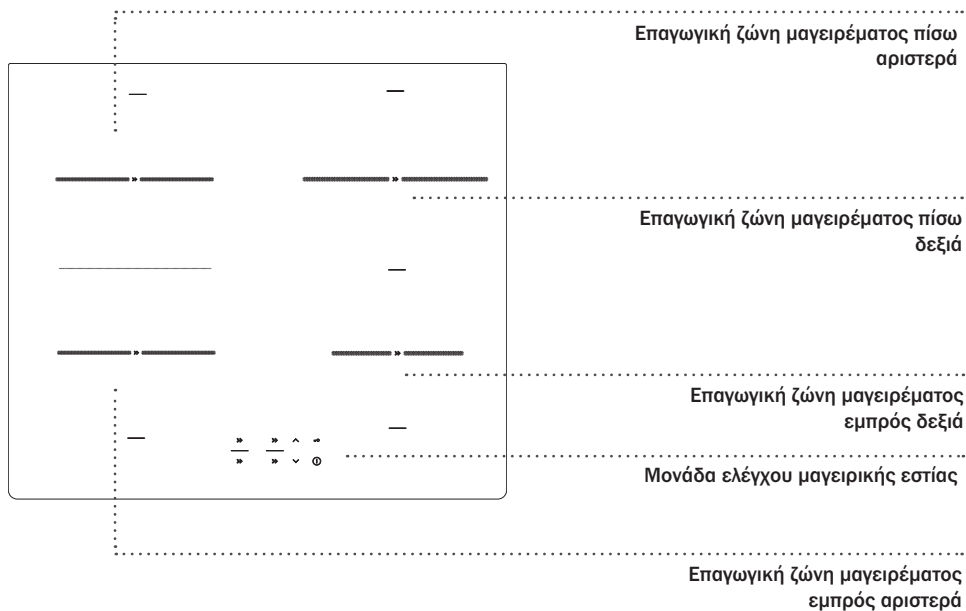
**Όταν ο φούρνος θερμαίνεται για πρώτη φορά,** εκπέμπεται η χαρακτηριστική οσμή μιας καινούριας συσκευής. Αερίστε το δωμάτιο καλά κατά τη διάρκεια της πρώτης λειτουργίας.

Μόλις παραλάβετε τη συσκευή σας, σκουπίστε ολόκληρη την εστία μαγειρέματος, συμπεριλαμβανομένων των ζωνών μαγειρέματος, με ένα υγρό πανί.

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.

# ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## ΕΣΤΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ανάλογα με το μοντέλο)



## ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Η εστία είναι ανθεκτική στις αλλαγές θερμοκρασίας.
- Η εστία είναι επίσης ανθεκτική στην κρούση.
- Η χρήση της γυάλινης κεραμικής εστίας ως χώρο αποθήκευσης ενδέχεται να προκαλέσει γδαρσίματα ή άλλες ζημιές.
- Μην χρησιμοποιείτε τη γυάλινη κεραμική εστία αν είναι ραγισμένη ή σπασμένη. Αν ένα αιχμηρό αντικείμενο πέσει στην εστία, η συσκευή μπορεί να σπάσει. Οι συνέπειες μπορεί να είναι ορατές αμέσως ή μετά από λίγο. Εάν εμφανιστεί ορατή ρωγμή στη συσκευή, διακόψτε αμέσως την τροφοδοσία της εστίας.
- Βεβαιωθείτε ότι η ζώνη μαγειρέματος και το κάτω μέρος του σκεύους είναι καθαρά και στεγνά. Αυτό θα επιτρέψει την καλύτερη διοχέτευση θερμότητας και θα αποτρέψει οποιαδήποτε ζημιά στην επιφάνεια θέρμανσης. Μην τοποθετείτε άδεια μαγειρικά σκεύη στη ζώνη μαγειρέματος.
- Η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να υποστεί ζημιά εάν τοποθετήσετε ένα άδειο σκεύος πάνω της. Πριν τοποθετήσετε κάποιο σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος, ακουπίστε την βάση του για να στεγνώσει και να επιτρέψει τη διοχέτευση θερμότητας.



## ΒΑΘΜΙΔΕΣ ΙΣΧΥΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

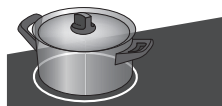
Η θερμότητα της ζώνης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε δέκα διαφορετικές επίπεδα. Ο πίνακας παραθέτει ορισμένα παραδείγματα χρήσης για κάθε επίπεδο.

Βαθμίδα	Σκοπός
0	Απενεργοποίηση, χρήση απομένουσας θερμότητας.
1 - 2	Διατηρεί το φαγητό ζεστό, αργό μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων (χαμηλότερη ρύθμιση).
3	Αργό μαγείρεμα (συνέχιση μαγειρέματος μετά την αρχική ταχεία θέρμανση (power boost)
4 - 5	Αργό μαγείρεμα (συνέχιση μαγειρέματος) μεγάλων ποσοτήτων, ψήσιμο μεγάλων κομματιών
6	Ψήσιμο, ρόδισμα
7 - 8	Ψήσιμο
9	Μαγείρεμα μεγάλων ποσοτήτων, τσιγάρισμα / ψήσιμο
P	Ρύθμιση Power boost στην έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος. Επίσης κατάλληλο για πολύ μεγάλες ποσότητες τροφίμων

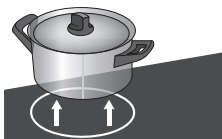
## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ


- Κατά την αγορά μαγειρικών σκευών, σημειώστε ότι η διάμετρος που αναφέρεται αφορά συνήθως στο άνω άκρο ή στο καπάκι, το οποίο είναι κανονικά μεγαλύτερο από τη διάμετρο της βάσης του σκεύους.
- Εάν ένα φαγητό χρειάζεται πολύ χρόνο για να μαγειρευτεί, χρησιμοποιήστε χύτρα ταχύτητας. Πάντα να αφήνετε αρκετό νερό στις χύτρες ταχύτητας, αλλιώς μπορεί να οδηγηθούν σε υπερθέρμανση που μπορεί να προκαλέσει βλάβη τόσο την χύτρα, όσο και την εστία.
- Όποτε είναι δυνατόν, καλύπτετε τα σκεύη με καπάκια κατάλληλου μεγέθους. Χρησιμοποιήστε το μέγεθος σκεύους που είναι κατάλληλο για την ποσότητα του φαγητού που πρόκειται να μαγειρέψετε. Όταν μαγειρεύετε μικρή ποσότητα φαγητού σε μεγάλο μαγειρικό σκεύος, δαπανάτε περισσότερη ενέργεια.

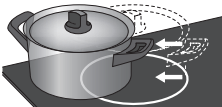
## ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΣΚΕΥΟΥΣ



- Ακόμα και αν δεν υπάρχει σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος ή το σκεύος που χρησιμοποιείτε έχει διάμετρο μικρότερη από τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος, δεν θα υπάρξει απώλεια ενέργειας.

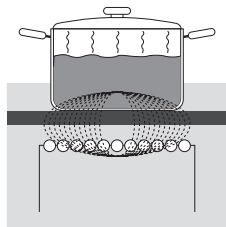


- Αν το σκεύος είναι πολύ μικρότερο από τη ζώνη μαγειρέματος, υπάρχει περίπτωση να μην αναγνωρίζεται από τη ζώνη μαγειρέματος. Όταν η ζώνη μαγειρέματος ενεργοποιηθεί, το σύμβολο  και το επίπεδο ισχύος εναλλάσσονται στην οθόνη. Εάν ένα κατάλληλο σκεύος τοποθετηθεί στη ζώνη μαγειρέματος μέσα στο επόμενο λεπτό, η εστία θα το αναγνωρίσει και θα ενεργοποιηθεί με την επιλεγμένη ισχύ μαγειρέματος. Μόλις το σκεύος αφαιρεθεί από τη ζώνη μαγειρέματος, η τροφοδοσία διακόπεται.



- Αν τοποθετηθεί στη ζώνη μαγειρέματος ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος και αναγνωριστεί από τη συσκευή, η εστία θα χρησιμοποιήσει μόνο τη δύναμη που αναλογεί στο μέγεθος του σκεύους.

# ΑΡΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



- Η εστία μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με πολύ αποδοτικές επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η θερμότητα παράγεται απευθείας στη βάση του σκεύους, όπου είναι περισσότερο αναγκαία. Αυτό αποτρέπει τυχόν απώλειες από την κεραμική επιφάνεια.. Με αυτόν τον τρόπο η απαιτούμενη ενέργεια είναι σημαντικά μικρότερη σε σύγκριση με τις παραδοσιακές συσκευές, οι οποίες λειτουργούν με την αρχή της ακτινοβολίας.
- Η γυάλινη κεραμική ζώνη μαγειρέματος δεν θερμαίνεται άμεσα, αλλά μόνο έμμεσα με τη θερμότητα που αντανακλάται από το σκεύος. Όταν η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιηθεί, η θερμότητα αυτή υποδεικνύεται ως υπολειπόμενη θερμότητα.
- Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, η θέρμανση παρέχεται από το πηνίο επαγωγής κάτω από την κεραμική επιφάνεια. Το πηνίο δημιουργεί μαγνητικό πεδίο στο κάτω μέρος του σκεύους (που μπορεί να μαγνητιστεί), το οποίο με τη σειρά του δημιουργεί στροβιλιζόμενες ροές ρεύματος, οι οποίες στη συνέχεια θερμαίνουν την εστία.

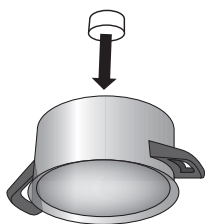


**Εάν πέσει ζάχαρη ή φαγητό με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη σε μια ζεστή κεραμική εστία, σκουπίστε αμέσως την εστία ή αφαιρέστε τη ζάχαρη με μια ξύστρα, ακόμη και αν η ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή. Αυτό θα αποτρέψει οποιαδήποτε ζημιά στην γυάλινη κεραμική επιφάνεια.**

**Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά και άλλα καθαριστικά για να καθαρίσετε μια ζεστή γυάλινη κεραμική εστία, καθώς θα μπορούσαν να βλάψουν την επιφάνεια.**

# ΕΠΑΓΩΓΙΚΑ ΣΚΕΥΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## ΣΚΕΥΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

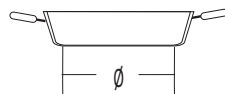
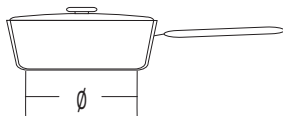
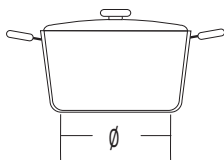


- Η επαγωγή λειτουργεί σωστά εάν χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη.
- Κατά το μαγείρεμα, τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να τοποθετούνται στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη είναι εκείνα που επιτρέπουν την επαγωγή, όπως για παράδειγμα από χάλυβα, σμάλτο ή κράμα χάλυβα.
- Ακατάλληλα σκεύη: σκεύη από κράμα χάλυβα με βάση από χαλκό ή αλουμίνιο και γυάλινα μαγειρικά σκεύη.
- Η δοκιμή του μαγνήτη: Χρησιμοποιήστε ένα μικρό μαγνήτη για να ελέγξετε αν το κάτω μέρος του σκεύους μπορεί να μαγνητιστεί. Εάν ο μαγνήτης κολλήσει στη βάση του σκεύους, τότε είναι κατάλληλο για χρήση σε επαγωγική εστία.

- Αν χρησιμοποιείτε χύτρα ταχύτητας, ελέγχετε την μέχρι να επιτευχθεί η σωστή πίεση. Αρχικά θέστε τη ζώνη μαγειρέματος σε μέγιστη ισχύ. Στη συνέχεια, ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή της χύτρας, μειώστε την ισχύ όταν είναι απαραίτητο.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό νερό στην χύτρα ταχύτητας ή σε οποιοδήποτε άλλο μαγειρικό σκεύος. Λόγω υπερθέρμανσης, η χρήση ενός άδειου σκεύους στη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει ζημιά τόσο στο μαγειρικό σκεύος όσο και στη ζώνη μαγειρέματος.
- Σε ορισμένα μαγειρικά σκεύη η βάση δεν είναι πλήρως σιδηρομαγνητική. Σε αυτή την περίπτωση, μόνο το μαγνητικό μέρος θερμαίνεται, ενώ η υπόλοιπη βάση θα παραμείνει δροσερή.
- Όταν χρησιμοποιείτε ειδικά μαγειρικά σκεύη, τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

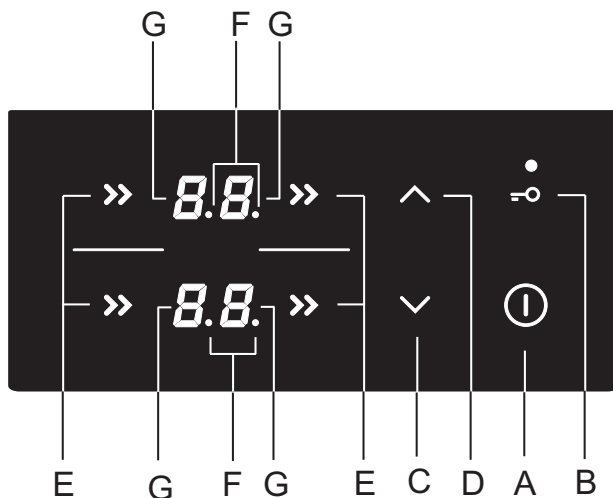
Ζώνη μαγειρέματος	Ελάχιστη διάμετρος βάσης σκεύους μαγειρέματος
Πίσω αριστερά, Μπροστά αριστερά	Ø 110 mm
Μπροστά δεξιά	Ø 90 mm
Πίσω δεξιά	Ø 130 mm

Η βάση του σκεύους πρέπει να είναι επίπεδη.



# ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

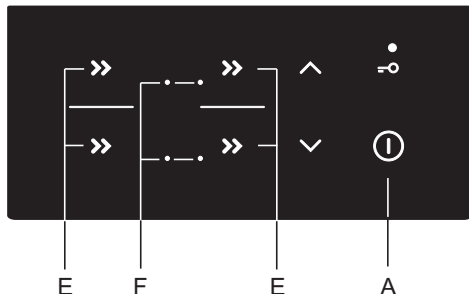
## ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ (ανάλογα με το μοντέλο)



### Πλήκτρα ρυθμίσεων:

- A Πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης
- B Πλήκτρο κλειδώματος / προστασία για παιδιά
- C Πλήκτρο μείωσης ισχύος και χρονοδιακόπτη (-)
- D Πλήκτρο αύξησης ισχύος και χρονοδιακόπτη (+)
- E Πλήκτρο ενεργοποίησης ζώνης μαγειρέματος
- F Δεκαδικό σημείο που δείχνει ότι η λειτουργία χρονοδιακόπτη είναι ενεργοποιημένη
- G Οθόνη επιπέδου ισχύος

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Αγγίξτε το πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης (A) και κρατήστε το για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε την συσκευή. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και το δεκαδικό σημείο θα ανάψει σε όλες τις μονάδες απεικόνισης.

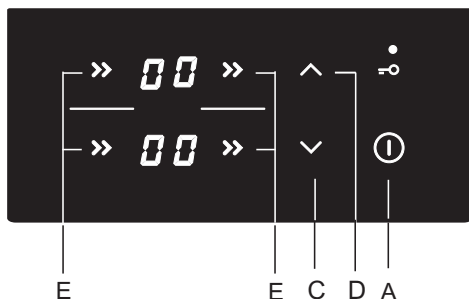


Αν δεν ενεργοποιηθεί καμία ζώνη μαγειρέματος μέσα σε 10 δευτερόλεπτα, η εστία μαγειρέματος θα σβήσει. Θα ακουστεί ένας σύντομος ήχος.




Όταν η συσκευή συνδεθεί για πρώτη φορά με το ηλεκτρικό ρεύμα ή συνδεθεί ξανά μετά από διακοπή ρεύματος, η συσκευή θα είναι κλειδωμένη.

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΖΩΝΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Μετά την ενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος (στα επόμενα 10 δευτερόλεπτα), ενεργοποιήστε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος (E). Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα C και D για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση για τη ζώνη μαγειρέματος. Εάν αγγίξετε πρώτα το πλήκτρο C, το επίπεδο ισχύος θα ρυθμιστεί στο "9". Εάν πιέσετε πρώτα το πλήκτρο D, το επίπεδο ισχύος θα ρυθμιστεί στο "1".

Εάν δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, το ρυθμισμένο επίπεδο ισχύος και το σύμβολο  θα εμφανίζονται εναλλάξ στη μονάδα απεικόνισης.

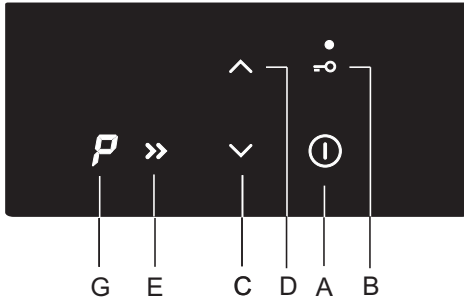
### Αλλαγή των ρυθμίσεων της ζώνης μαγειρέματος

Το επίπεδο ισχύος μπορεί να αλλάξει ανά πάσα στιγμή επιλέγοντας την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος a, d και επιλέγοντας την αντίστοιχη ρύθμιση από το αντίστοιχο πλήκτρο C ή D.

Για να αυξήσετε ή να μειώσετε το επίπεδο ισχύος γρήγορα, αγγίξτε παρατεταμένα το αντίστοιχο πλήκτρο C ή D.

# ΖΩΝΗ ΤΑΧΕΙΑΣ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΜΕ ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ

Επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος. Αγγίξτε το πλήκτρο (C). Θα ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "Θ". Αγγίξτε το πλήκτρο D και η ένδειξη P θα εμφανιστεί στη μονάδα απεικόνισης. Η ζώνη μαγειρέματος θα λειτουργήσει σε μέγιστη ισχύ για 10 λεπτά. Στη συνέχεια θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και το επίπεδο ισχύος θα μειωθεί στο Θ.



## Απενεργοποίηση ενίσχυσης ισχύος

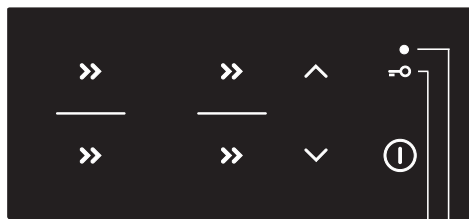
- Η ισχύς μπορεί να μειωθεί στο επιθυμητό επίπεδο πιέζοντας το πλήκτρο (C).



Η ζώνη μαγειρέματος με τη λειτουργία ενίσχυσης ισχύος είναι πολύ δυνατή.

# ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ

Το κλειδωμα προστασίας μπορεί να ενεργοποιηθεί στην συσκευή για να αποφευχθεί η εύκολη και γρήγορη ενεργοποίηση της συσκευής και να αποφευχθούν τυχόν αλλαγές κατά τη λειτουργία.



B B1

## Κλειδωμα του χειριστηρίου της εστίας μαγειρέματος

Αγγίξτε το πλήκτρο κλειδώματος προστασίας (B) και κρατήστε το για 1 δευτερόλεπτο. Η ενδεικτική λυχνία (B1) ανάβει. Η εστία μαγειρέματος είναι τώρα κλειδωμένη.

## Ξεκλειδωμα του χειριστηρίου της εστίας μαγειρέματος

Για να ξεκλειδώσετε την εστία μαγειρέματος, προχωρήστε με τον ίδιο τρόπο όπως για το κλειδωμα. Η εστία πρέπει να είναι απενεργοποιημένη. Αγγίξτε το πλήκτρο B και κρατήστε το για 1 δευτερόλεπτο.

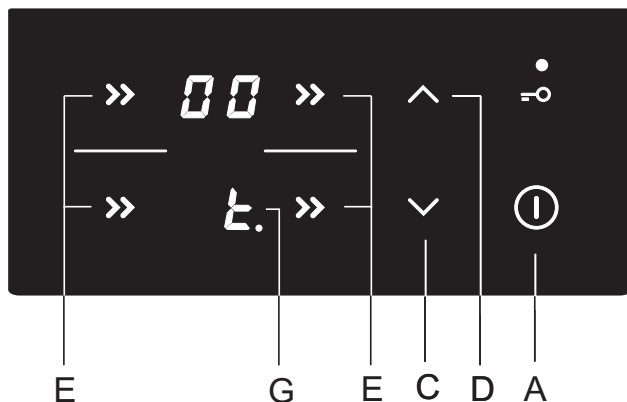


Η λειτουργία κλειδώματος μπορεί να ενεργοποιηθεί όταν οι ζώνες μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένες ή όταν η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη. Εάν η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη, η λειτουργία κλειδώματος χειριστηρίου κλειδώνει όλα τα πλήκτρα, εκτός από το πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης της ζώνης μαγειρέματος (A) και το πλήκτρο κλειδώματος ασφαλείας. Εάν η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη, η λειτουργία κλειδώματος χειριστηρίου κλειδώνει όλα τα πλήκτρα, εκτός από το πλήκτρο κλειδώματος ασφαλείας. Το κλειδωμα της εστίας μαγειρέματος ενεργοποιείται μόνο όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό ρεύμα ή μετά την αποσύνδεση του τροφοδοτικού.

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος στην οποία έχει ήδη ρυθμιστεί το επίπεδο ισχύος. Όταν λήξει ο χρόνος, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.

Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί από 1 έως 99 λεπτά. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί για όλες τις ζώνες μαγειρέματος σε όλα τα επίπεδα ισχύος.



## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Πρώτα, επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος (E). Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα (C) και (D) για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος. Ο χρονοδιακόπτης δεν θα λειτουργήσει εάν το επίπεδο ισχύος είναι ρυθμισμένο στο "0". Αγγίξτε ξανά το πλήκτρο επιλογής ζώνης μαγειρέματος (E). Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη "t." με ένα δεκαδικό σημείο θα εμφανιστεί στη μονάδα απεικόνισης της ζώνης μαγειρέματος (G). Ο υπολειπόμενος χρόνος θα εμφανιστεί στην απέναντι οθόνη της ζώνης μαγειρέματος.

- Αγγίξτε τα πλήκτρα (C) και (D) για να ρυθμίσετε το χρόνο από 1 έως 99 λεπτά.
- Όταν έχει ρυθμιστεί η επιθυμητή διάρκεια, αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση. Εάν αγγίξετε ταυτόχρονα τα πλήκτρα (C) και (D), ο χρόνος θα γυρίσει ξανά στο «0» ή θα απενεργοποιηθεί ο χρονοδιακόπτης. Εάν αγγίξετε και κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο (C) ή (D), αυξάνεται ο ρυθμός με τον οποίο αλλάζει η ρύθμιση.
- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, η οθόνη χρονοδιακόπτη θα απενεργοποιηθεί και ένα δεκαδικό σημείο θα ανάψει δίπλα στην οθόνη επιπέδου ισχύος.
- Αφού λήξει ο καθορισμένος χρόνος, ενεργοποιείται το ηχητικό σήμα και η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Απενεργοποιήστε την ηχητική ειδοποίηση αγγίζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Εναλλακτικά, θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 λεπτά.

## Αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος

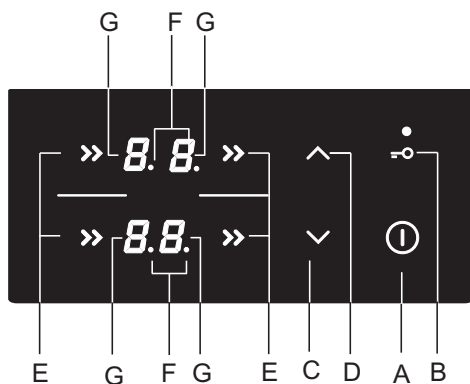
- Ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος δύο φορές.
- Αγγίξτε το πλήκτρο (C) ή (D) για να ορίσετε ένα νέο επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

## Εμφάνιση του χρόνου μαγειρέματος που απομένει

Εάν έχουν ενεργοποιηθεί πολλές ρυθμίσεις χρονοδιακόπτη ταυτόχρονα, ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος μπορεί να εμφανιστεί αγγίζοντας το πλήκτρο (E) δύο φορές.



## ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΖΩΝΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Για να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος (E), χρησιμοποιήστε το αντίστοιχο πλήκτρο (C) για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος στο "0". Για να απενεργοποιήσετε γρήγορα τη ζώνη μαγειρέματος, αγγίξτε τα αντίστοιχα πλήκτρα (C) και (D) ταυτόχρονα. Θα ακούσετε ένα σύντομο ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "0".

Εάν το επίπεδο ισχύος όλων των ζωνών μαγειρέματος είναι ρυθμισμένο στο "0", η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από λίγα δευτερόλεπτα.

## ΔΕΙΚΤΗΣ ΑΠΟΜΕΝΟΥΣΑΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

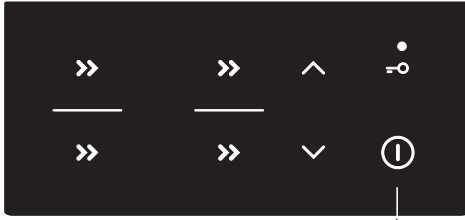
Η υαλοκεραμική εστία διαθέτει επίσης οθόνη ένδειξης υπολειπόμενης θερμότητας, "H". Η υαλοκεραμική ζώνη μαγειρέματος δεν θερμαίνεται απευθείας, αλλά μόνο έμμεσα από τη θερμότητα που ακτινοβολείται από τη βάση του σκεύους. Όσο αναβοσβήνει το σύμβολο "H" μετά την απενεργοποίηση της εστίας, στη ζώνη μαγειρέματος υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα, η οποία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διατηρήσει ζεστό το φαγητό ή για απόψυξη. Όταν η ένδειξη "H" εξαφανιστεί, η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να είναι ακόμα καυτή. Προσέχετε καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων!

## ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για λόγους ασφαλείας, ο χρόνος μαγειρέματος για κάθε ζώνη μαγειρέματος περιορίζεται σε μέγιστη διάρκεια. Η διάρκεια λειτουργίας εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος. Εάν η ρύθμιση δεν αλλάξει εντός της καθορισμένης ώρας, η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Μέγιστος χρόνος λειτουργίας (ώρες)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

# ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΟΛΟΚΛΗΡΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



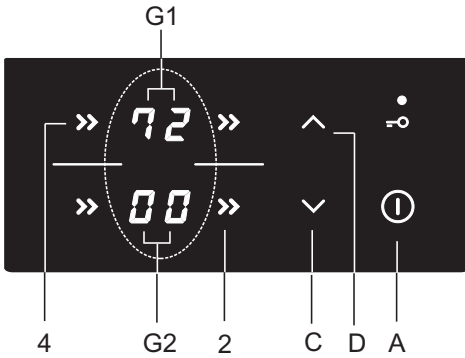
A

Αγγίξτε το πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης (A) και κρατήστε το για 1 δευτερόλεπτο για να απενεργοποιήσετε την συσκευή. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και όλες οι ζώνες μαγειρέματος θα απενεργοποιηθούν.

## ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Εάν τα πλήκτρα μείνουν ενεργοποιημένα για μεγάλο χρονικό διάστημα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (π.χ. λόγω χυμένου υγρού ή αντικειμένου τοποθετημένου επάνω στα πλήκτρα αφής), η εστία μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί μετά από 10 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη "-" θα αναβοσβήνει σε όλες τις οθόνες και θα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Το ηχητικό σήμα θα σταματήσει όταν αφαιρέσετε το αντικείμενο ή σκουπίσετε το χυμένο υγρό.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΜΕΓΙΣΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



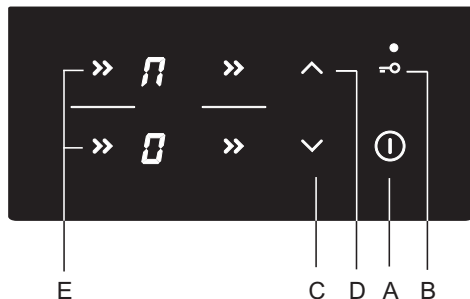
Η μέγιστη ισχύς της εστίας μαγειρέματος περιορίζεται στα 7200 W. Αυτή η ρύθμιση μπορεί να μειωθεί στα 2800 W, 3500 W ή 6000 W. Η ρύθμιση μπορεί να γίνει μέσα σε 30 δευτερόλεπτα μετά τη σύνδεση της εστίας μαγειρέματος στο δίκτυο. Αρχικά, ξεκλειδώστε τη συσκευή. Πιέστε τα πλήκτρα επιλογής ζώνης μαγειρέματος 2 και 4 ταυτόχρονα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη για τις ζώνες μαγειρέματος G1 και G2 θα εμφανιστεί το πραγματικό μέγιστο επίπεδο ισχύος. Ρυθμίστε το νέο μέγιστο επίπεδο ισχύος χρησιμοποιώντας τα πλήκτρα (C) και (D).

Αποθηκεύστε τη νέα ρύθμιση πιέζοντας ξανά τα πλήκτρα 2 και 4 ταυτόχρονα.

Εάν ρυθμιστεί χαμηλότερη μέγιστη συνολική ισχύς, τότε δεν είναι δυνατόν να ρυθμίσετε ταυτόχρονα το υψηλότερο επίπεδο ισχύος σε όλες τις ζώνες μαγειρέματος. Ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη "I" στην οθόνη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος θα υποδείξουν ότι το συνολικό επίπεδο ισχύος είναι περιορισμένο.

## ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΕΣ ΖΩΝΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ανάλογα με το μοντέλο)

- Ορισμένα μοντέλα επιτρέπουν το συνδυασμό δύο ζωνών μαγειρέματος σε μία μεγάλη ζώνη. Έτσι, μπορεί να τοποθετηθεί ένα μεγάλο οβάλ σκεύος ή ένα ταψί επάνω στο συνδυασμένο πεδίο μαγειρέματος. Το σκεύος πρέπει να είναι αρκετά μεγάλο ώστε να καλύπτει τα κέντρα της άνω και της κάτω ζώνης μαγειρέματος.
- Μέγιστο μέγεθος σκεύους: 40 x 25 cm. Για ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος με παχιά βάση. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, το μαγειρικό σκεύος θα ζεσταθεί. Προσέξτε να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Όταν τοποθετείτε το ταψί στην εστία, βεβαιωθείτε ότι δεν καλύπτει τα πλήκτρα ελέγχου.



### Ενεργοποίηση της συνδυασμένης ζώνης μαγειρέματος

- Ενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος πιέζοντας τον αισθητήρα ενεργοποίησης / απενεργοποίησης (A).
- Ταυτόχρονα αγγίξτε τους δύο αισθητήρες και κρατήστε τους για 3 δευτερόλεπτα (E). Το σύμβολο Π θα εμφανιστεί στη μονάδα απεικόνισης για το πίσω πεδίο για να υποδείξει ότι οι δύο ζώνες μαγειρέματος έχουν ενωθεί.
- Ρυθμίστε την επιθυμητή ισχύ για την ενωμένη ζώνη μαγειρέματος.
- Για να αλλάξετε αργότερα την ισχύ μαγειρέματος της ενωμένης ζώνης, χρησιμοποιήστε το πλήκτρο (C) ή (D) για την κάτω ζώνη μαγειρέματος.  
Σημείωση: Η ενωμένη ζώνη δεν επιτρέπει τη λειτουργία ενίσχυσης ισχύος P. Η μέγιστη διαθέσιμη βαθμίδα ισχύος είναι το 9.

### Απενεργοποίηση της συνδυασμένης ζώνης μαγειρέματος

- Μειώστε την ισχύ της γεφυρωμένης ζώνης στο 0. Το σύμβολο Π γεφυρωμένης ζώνης θα σβήσει και η θέρμανση θα απενεργοποιηθεί.
- Οι δύο ζώνες μαγειρέματος θα λειτουργούν ανεξάρτητα.



Εάν γεφυρωθούν δύο ζώνες μαγειρέματος, αλλά δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη μία από τις δύο γεφυρωμένες ζώνες, η σύνδεση των ζωνών θα διακοπεί μετά από 1 λεπτά. Η ανενεργή ζώνη θα απενεργοποιηθεί.

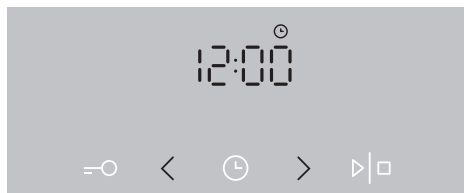
# ΦΟΥΡΝΟΣ

## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ


Μόλις συνδέσετε τη συσκευή ή μετά από μία παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00 και ανάβει το σύμβολο ☹.

Ρυθμίστε την σωστή ώρα.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ



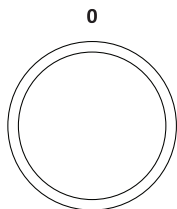
**1** Ρυθμίστε το ρολόι πιέζοντας τα πλήκτρα < ή > και επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο ☹.

 Αν πατήσετε και κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο αλλαγής ρυθμίσεων, οι αριθμοί θα αρχίσουν να αλλάζουν με πιο γρήγορο ρυθμό.

## ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΩΡΑΣ

Οι ρυθμίσεις του ρολογιού μπορούν να αλλάξουν όταν καμία από τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη δεν είναι ενεργοποιημένη. Για να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα (ρολόι), πατήστε το πλήκτρο CLOCK μέχρι να επιλέξετε το σύμβολο ☹.

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (ανάλογα με το μοντέλο)



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



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

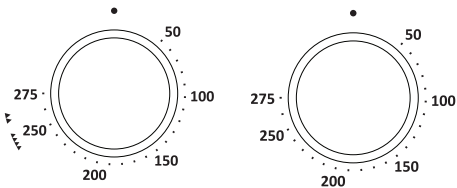
ΣΥΣΤΗΜΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C
<b>ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b>		
	<b>ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ</b> Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία αν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Η λειτουργία αυτή δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα τροφίμων. Όταν ο φούρνος αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η διαδικασία προθέρμανσης έχει ολοκληρωθεί.	160
	<b>ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ</b> 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
	<b>ΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ</b> Μόνο η αντίσταση στο πάνω μέρος του φούρνου εκπέμπει θερμότητα κατευθείαν πάνω στο φαγητό. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να καλοψήσετε την πάνω πλευρά του φαγητού σας (τελικό ρόδισμα).	180
	<b>ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ</b> Μόνο η αντίσταση στο κάτω μέρος του φούρνου εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή την αντίσταση για να καλοψήσετε την κάτω πλευρά του φαγητού.	180
	<b>ΓΚΡΙΛ</b> 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
	<b>ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ</b> 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 ψήσιματος, 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
	<b>ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ</b> 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 ογκρατέν και για ψήσιμο φαγητών με τραγανή κρούστα.	170



ΣΥΣΤΗΜΑ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C
	<b>ΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ</b> Λειτουργεί η πάνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος και πουλερικών. Είναι επίσης κατάλληλο για φαγητά ογκρατέν.	170
	<b>ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ</b> 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
	<b>ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ</b> 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
	<b>ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ</b> Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ζύμης που φουσκώνει αργά και για τη διατήρηση φρούτων και λαχανικών.	180
	<b>ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ</b> 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
	<b>ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΠΙΑΤΩΝ</b> 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
	<b>ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GENTLEBAKE <sup>1)</sup></b> Αυτή η ρύθμιση επιτρέπει το ήπιο, αργό, και ομοιόμορφο ψήσιμο που αφήνει το φαγητό μαλακό και ζουμερό. Είναι κατάλληλη για ψήσιμο κρέατος, ψαριών και ζύμης σε ένα επίπεδο. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία σε ένα εύρος από 140 έως 220 °C.	180
	<b>AQUA CLEAN / ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΝΕΡΟΥ</b> 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.	70
	<b>ΑΠΩΨΞΗ</b> Ο αέρας κυκλοφορεί χωρίς να ενεργοποιηθούν οι αντιστάσεις. Μόνο ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται. Χρησιμοποιείται για την αργή απόψυξη κατεψυγμένου φαγητού.	-

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

# ΕΠΙΛΟΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ




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



Περιστρέψτε το διακόπτη για να ορίσετε την επιθυμητή ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ.

Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής από το πλήκτρο START, το εικονίδιο της θερμοκρασίας εμφανίζεται στην οθόνη.

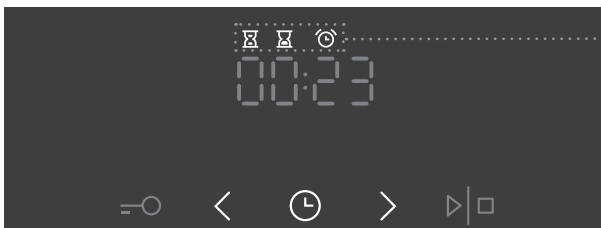
 Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε το πλήκτρο START και κρατήστε το για λίγο - περίπου 1 δευτερόλεπτο.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

Πρώτα περιστρέψτε τον ΕΠΙΛΟΓΕΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

Αγγίξτε το πλήκτρο TIMER επαναλαμβανόμενα για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία χρονοδιακόπτη. Το εικονίδιο για την επιλεγμένη λειτουργία χρονοδιακόπτη ανάβει και ο καθορισμένος χρόνος έναρξης/λήξης του μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη.

Πιέστε το πλήκτρο START για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Προβάλλεται ο ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΔΙΑΝΥΘΕΙ.



Οθόνη λειτουργιών  
χρονοδιακόπτη



## Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

Σε αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να καθορίσετε τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου (χρόνος μαγειρέματος). Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Πρώτα ρυθμίστε τα λεπτά, στη συνέχεια, τις ώρες. Το εικονίδιο και ο χρόνος μαγειρέματος εμφανίζονται στην οθόνη.



## Ρύθμιση της καθυστέρησης έναρξης

Σε αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να καθορίσετε τη διάρκεια (χρόνος μαγειρέματος) της διαδικασίας μαγειρέματος και την ώρα που επιθυμείτε να σταματήσει η διαδικασία μαγειρέματος (τέλος χρόνου). Βεβαιωθείτε ότι το ρολόι είναι ρυθμισμένο με ακρίβεια στην τρέχουσα ώρα.

Παράδειγμα:

Η ώρα είναι: 12:00

Χρόνος μαγειρέματος: 2 ώρες

Τέλος μαγειρέματος: 18:00

Πρώτα, ορίστε το χρόνο μαγειρέματος (διάρκεια), δηλαδή 2 ώρες. Το άθροισμα της τρέχουσας ώρας και του χρόνου μαγειρέματος εμφανίζεται αυτόματα (14:00). Πατήστε το πλήκτρο TIMER πάλι για να επιλέξετε το σύμβολο ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και να ρυθμίσετε την ώρα που επιθυμείτε να τελειώσει το μαγείρεμα (18:00).

Πιέστε το πλήκτρο START για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Το χρονόμετρο θα περιμένει την ώρα που πρέπει να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος και το σύμβολο θα ανάψει. Ο φούρνος ενεργοποιείται αυτόματα (στις 16:00) και θα σταματήσει να λειτουργεί μετά την πάροδο του επιλεγμένου χρονικού διαστήματος (στις 18:00).



## Ρύθμιση χρονόμετρου

Το χρονόμετρο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία του φούρνου. Η μεγαλύτερη δυνατή ρύθμιση είναι 24 ώρες.

Κατά τη διάρκεια του τελευταίου λεπτού, ο χρόνος εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.

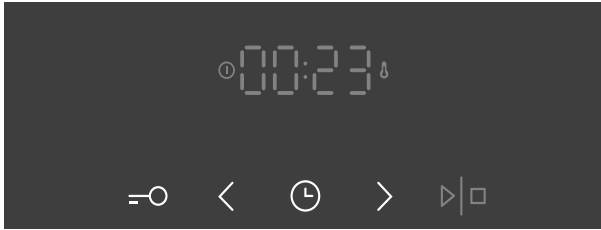


Μετά τη λήξη του χρόνου, ο φούρνος θα σταματήσει αυτόματα τη λειτουργία του (τέλος μαγειρέματος). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, το οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Μετά από ένα λεπτό, το ακουστικό σήμα απενεργοποιείται αυτόματα.

Όλες οι λειτουργίες του χρονοδιακόπτη μπορούν να ακυρωθούν ρυθμίζοντας τον χρόνο στο "0". Κάθε λειτουργία χρονοδιακόπτη μπορεί επίσης να ακυρωθεί άμεσα πατώντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα > και < κρατώντας τα για λίγο.



# ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ



Ενεργοποιήστε / απενεργοποιήστε τις λειτουργίες πατώντας το αντίστοιχο πλήκτρο ή ένα συνδυασμό πλήκτρων.

## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΠΑΙΔΙΩΝ

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία αγγίζοντας το πλήκτρο CHILD LOCK. Η ένδειξη «Loc» θα εμφανιστεί στην οθόνη για 5 δευτερόλεπτα. Πατήστε το πλήκτρο ξανά για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα για παιδιά.

Εάν το κλείδωμα έχει ενεργοποιηθεί χωρίς να έχει οριστεί κάποια λειτουργία χρονοδιακόπτη (εμφανίζεται μόνο το ρολόι), τότε ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει. Εάν το κλείδωμα ενεργοποιηθεί αφού έχει οριστεί μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, τότε ο φούρνος θα λειτουργήσει κανονικά, ωστόσο, δεν θα μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Όσο είναι ενεργοποιημένο το κλείδωμα, το σύστημα μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει, όμως οι πρόσθετες λειτουργίες δεν μπορούν να αλλάξουν. Η διαδικασία του μαγειρέματος μπορεί να τερματιστεί επίσης με την περιστροφή του επιλογέα στη θέση "0".

Το κλείδωμα παραμένει ενεργό και μετά το σβήσιμο του φούρνου. Για να επιλέξετε ένα νέο σύστημα, πρέπει πρώτα να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα.

## ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο φωτισμός φούρνου ενεργοποιείται αυτόματα κάθε φορά που επιλέγεται ένα σύστημα μαγειρέματος.

## 5 sek < ΗΧΗΤΙΚΟ ΣΗΜΑ

Η ένταση του ηχητικού σήματος μπορεί να ρυθμιστεί όταν δεν έχει ενεργοποιηθεί καμία λειτουργία χρονοδιακόπτη (εμφανίζεται μόνο η ώρα).

Πατήστε το πλήκτρο < και κρατήστε το για 5 δευτερόλεπτα. Αρχικά θα εμφανιστεί η ένδειξη «Vol» στην οθόνη, ακολουθούμενη από δύο πλήρως φωτισμένες μπάρες. Αγγίξτε τα πλήκτρα < και > για να επιλέξετε ένα από τα τρία επίπεδα έντασης (μία, δύο, ή τρεις μπάρες). Μετά από τρία δευτερόλεπτα, η ρύθμιση θα αποθηκευτεί αυτόματα και θα εμφανιστεί η ώρα.

## 5 sek > ΜΕΙΩΣΗ ΑΝΤΙΘΕΣΗΣ ΟΘΟΝΗΣ

Ο επιλογέας συστήματος μαγειρέματος πρέπει να είναι στη θέση "0".

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο > για 5 δευτερόλεπτα. Πρώτα η ένδειξη «br1» θα εμφανιστεί στην οθόνη, και στη συνέχεια δύο πλήρως φωτισμένες μπάρες. Αγγίξτε τα πλήκτρα < και > για να ρυθμίσετε ένα από τα τρία επίπεδα φωτεινότητας (μία, δύο ή τρεις μπάρες). Μετά από τρία δευτερόλεπτα η ρύθμιση θα αποθηκευτεί αυτόματα.



## ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΟΘΟΝΗΣ

Για να απενεργοποιήσετε την οθόνη ρολογιού, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "κλειδί" και "ρολόι" και κρατήστε τα για 5 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη "OFF" θα εμφανιστεί για μερικά δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, το εικονίδιο ☺ θα ανάψει.

Για να ενεργοποιήσετε ξανά την οθόνη ρολογιού, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "κλειδί" και "ρολόι" όταν δεν υπάρχει ενεργή λειτουργία χρονοδιακόπτη.



Μετά από διακοπή ρεύματος ή την απενεργοποίηση της συσκευής, οι πρόσθετες ρυθμίσεις λειτουργίας παραμένουν αποθηκευμένες για μερικά λεπτά. Στη συνέχεια, όλες οι ρυθμίσεις, εκτός από το ηχητικό σήμα, τη φωτεινότητα της οθόνης και την ασφάλεια για τα παιδιά, επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

# ΕΝΑΡΞΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πιέζοντας το πλήκτρο START/STOP και κρατώντας το για λίγο. Τα σύμβολα θερμοκρασίας και λειτουργίας θα ανάψουν.

Αν δεν επιλέξετε λειτουργία χρονοδιακόπτη, η διάρκεια του μαγειρέματος θα εμφανιστεί στην οθόνη.



Όταν ο φούρνος ζεσταθεί, το σύμβολο της θερμοκρασίας θα αναβοσβήσει. Όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ορίσει, το αντίστοιχο σύμβολο θα ανάψει και ένα σύντομο ηχητικό σήμα θα ακουστεί.



Το σύμβολο της θερμοκρασίας ανάβει και σβήνει κατά τη λειτουργία, επειδή δείχνει την λειτουργία των αντιστάσεων.

## ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο START/STOP.

Γυρίστε τον ΕΠΙΛΟΓΕΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και το ΚΟΥΜΠΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ στη θέση "0".



Μετά το μαγείρεμα, όλες οι ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη σταματούν και ακυρώνονται, εκτός από το χρονόμετρο. Θα εμφανιστεί η ώρα της ημέρας (ρολόι). Ο ανεμιστήρας ψύξης θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.

# 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.

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

**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.

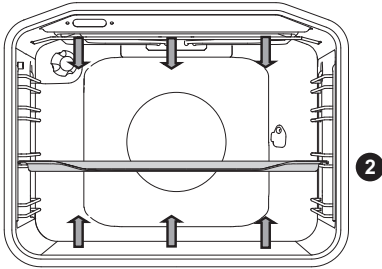
Σβήστε το φούρνο 10 λεπτά περίπου πριν από το τέλος της διαδικασίας ψησίματος για εξοικονόμηση ενέργειας χρησιμοποιώντας την συσσωρευμένη θερμότητα.

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
<b>ΒΟΔΙΝΟ</b>		
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
<b>ΜΟΣΧΑΡΙ</b>		
Πολύ καλά ψημένο	75-85	Καφεκόκκινο
<b>ΧΟΙΡΙΝΟ</b>		
Καλά ψημένο	65-70	ανοιχτό ροζ
Πολύ καλά ψημένο	75-85	καφεκίτρινο
<b>ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ</b>		
Πολύ καλά ψημένο	79	γκρι, ροζ χυμός
<b>ΠΡΟΒΕΙΟ ΚΡΕΑΣ</b>		
Ελάχιστα ψημένο	45	κόκκινο κρέας
Μέτρια ψημένο	55-60	ανοιχτό κόκκινο
Καλά ψημένο	65-70	ροζ στη μέση
Πολύ καλά ψημένο	80	γκρί
<b>ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ</b>		
Καλά ψημένο	70	απαλό ροζ, ροζ χυμοί
Πολύ καλά ψημένο	82	γκρι, με χυμούς ελαφρώς ροζ
<b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b>		
Πολύ καλά ψημένο	82	ανοιχτό γκρι
<b>ΨΑΡΙΑ</b>		
Πολύ καλά ψημένο	65-70	λευκό μέχρι γκρι-καφέ

## ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ



Οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος και στην οροφή του φούρνου εκπέμπουν ομοιόμορφα 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 Ψησίματος (λεπτά)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
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	80-100
Κουνέλι φιλέτο	1500	2	180-200	50-70
Ελάφι	1500	2	180-200	100-120
Πίτσα*	/	2	200-220	20-30
Κοτόπουλο	1500	2	190-210	70-90
<b>ΨΑΡΙ</b>				
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.

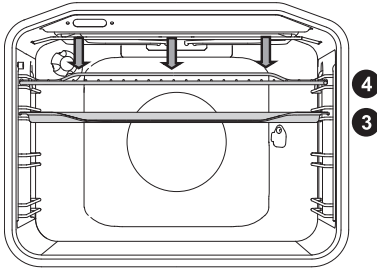
Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
<b>ΖΥΜΕΣ</b>			
Σουφλέ λαχανικών	2	190-200	30-35
Γλυκά σουφλέ	2	190-200	30-35
Διάφορα ψωμάκια (ψωμάκια κάρβουνο)*	2	190-210	20-30
Λευκό ψωμί*	2	180-190	50-60
Ψωμί από φαγόπυρο*	2	180-190	50-60
Ψωμί ολικής άλεσης*	2	180-190	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	30-40

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.

Μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία: 230°C.

Προθερμάνετε την υπέρυθη (γκριλ) αντίσταση για πέντε λεπτά.

Επιβλέψτε 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 τοποθετήστε 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)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
Μπριζόλα, μέτρα	180 γρ./τεμάχιο	3	230	15-20
Χοιρινό φιλέτο, λαιμός	150 γρ./τεμάχιο	3	230	18-22
Κοτολέτες / παιδάκια	280 γρ./τεμάχιο	3	230	20-25
Λουκάνικα	70 γρ./τεμάχιο	3	230	10-15
<b>ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ</b>				
Τοστ	/	4	230	3-6
Ανοιχτά σάντουιτς	/	4	230	3-6



## Επιφάνεια ψησίματος - μεγάλο γκριλ

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
Μπριζόλα, ελάχιστα ψημένη	180 γρ./τεμάχιο	3	230	15-20
Μπριζόλα, καλοψημένη	180 γρ./τεμάχιο	3	230	18-25
Χοιρινό φιλέτο, λαιμός	150 γρ./τεμάχιο	3	230	20-25
Κοτολέτες / παιδάκια	280 γρ./τεμάχιο	3	230	20-25
Μοσχαράκι εσκαλόπ	140 γρ./τεμάχιο	3	230	20-25
Λουκάνικα	70 γρ./τεμάχιο	3	230	10-15
Πατέ	150 γρ./τεμάχιο	3	230	10-15
<b>ΨΑΡΙ</b>				
Μπριζόλες / φιλέτα σολομού	200 γρ./τεμάχιο	3	230	15-25
<b>ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ</b>				
Τοστ	/	4	230	1-3
Ανοιχτά σάντουιτς	/	4	230	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.



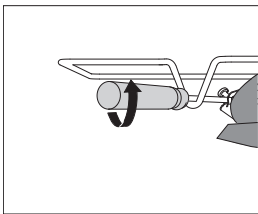
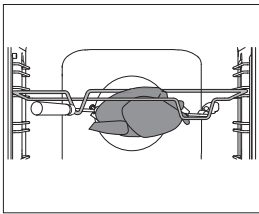
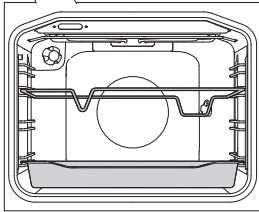
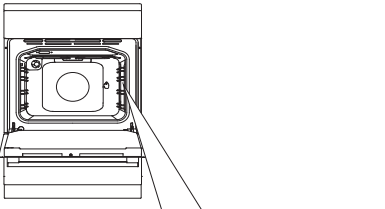
**Διατηρείτε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη χρήση του γκριλ (υπέρυθρη αντίσταση).**

**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).

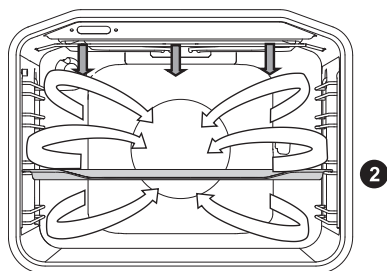
**3** Αφαιρέστε τη λαβή της σούβλας και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Ανάψτε το φούρνο και επιλέξτε το ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ



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

## ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ



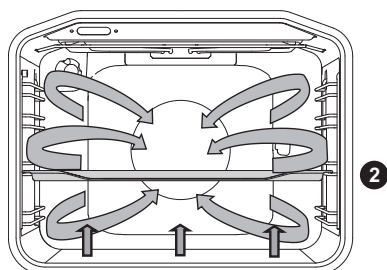
Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας, το γκριλ και ο ανεμιστήρας λειτουργούν ταυτόχρονα. Είναι κατάλληλος για να ψήνετε κρέας, ψάρι και λαχανικά.

( Δείτε τις περιγραφές και συμβουλές για το ΓΚΡΙΛ).

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
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
<b>ΨΑΡΙ</b>				
Πέστροφα	200 γρ./τεμάχιο	2	200-220	20-30



## ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ



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

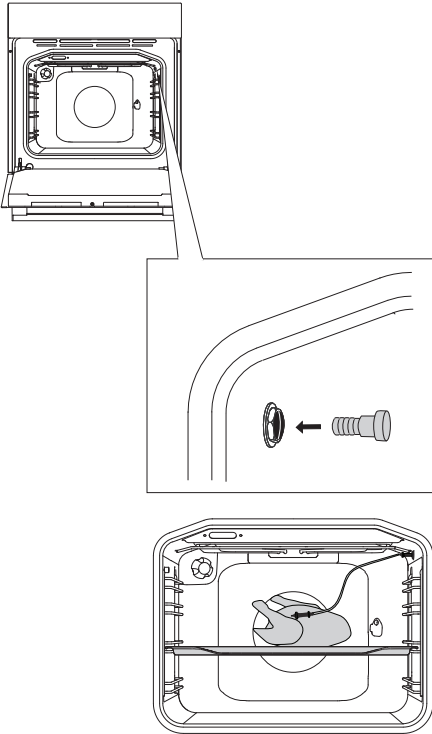
(Δείτε τις περιγραφές και τις συμβουλές για την ΠΑΝΩ και την ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ).

Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Τοίζκεικ, βάση τάρτας	2	150-160	65-80
Πίτσα*	2	200-210	15-20
Κις Λορέν, τάρτες	2	180-200	35-40
Μηλόπιττα, 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.

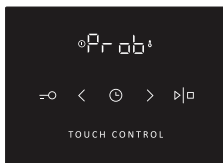
## Ψήσιμο με αισθητήρα κρέατος (ανάλογα με το μοντέλο)

Όταν ψήνετε με τον αισθητήρα κρέατος, ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα για το φαγητό σας.

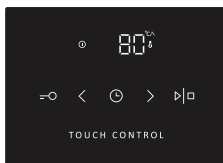


**1** Ξεβιδώστε το μεταλλικό καπάκι από την υποδοχή στην επάνω γωνία του αριστερού τοιχώματος της κοιλότητας του φούρνου.

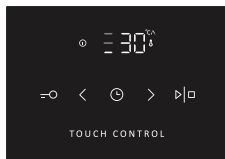
**2** Τοποθετήστε το βύσμα του θερμομέτρου κρέατος στην υποδοχή και τοποθετήστε τον αισθητήρα μέσα στο φαγητό.



Όταν συνδεθεί ο αισθητήρας κρέατος, επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μαγειρέματος και τη θερμοκρασία. Η ένδειξη "P" θα εμφανιστεί στην οθόνη για 3 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια θα εμφανίζεται στην οθόνη το εικονίδιο (θερμόμετρο κρέατος) όσο είναι συνδεδεμένος ο αισθητήρας. Όλες οι άλλες ενεργές λειτουργίες θα ακυρωθούν ή θα διαγραφούν.

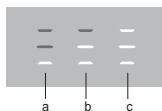


Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία των 80 °C θα αναβοσβήνει στην οθόνη. Μπορείτε να την αλλάξετε με τα πλήκτρα < και > ανάλογα με τις ανάγκες σας και σε εύρος από 30 °C έως 99 °C.



Όταν ρυθμιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ξεκινήστε το πρόγραμμα πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο START/STOP. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του προγράμματος, η ρυθμισμένη θερμοκρασία και η τρέχουσα θερμοκρασία θα αναβοσβήνουν εναλλάξ στην οθόνη.

Η κλίμακα θερμοκρασίας εμφανίζεται στην αριστερή πλευρά.



**a** αρχή

**b** μέση

**c** τέλος



Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού, ο φούρνος θα σταματήσει τη διαδικασία μαγειρέματος.

Θα εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "End". Το πρόγραμμα μαγειρέματος με αισθητήρα κρέατος έχει ολοκληρωθεί.

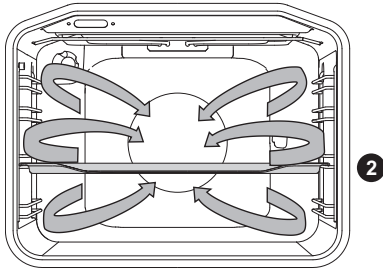
Μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, κλείστε το φούρνο και τοποθετήστε ξανά στη θέση του το μεταλλικό πώμα. Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, απενεργοποιήστε το φούρνο και επαναλάβετε τη διαδικασία.

Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα που προορίζεται για χρήση με το φούρνο σας.



**Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας δεν αγγίζει την θερμαντική αντίσταση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, ο αισθητήρας θα είναι πολύ ζεστός. Προσοχή για να αποφύγετε τα εγκαύματα.**

## 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)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
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)
<b>ΖΥΜΕΣ</b>			
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
<b>ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΦΑΓΗΤΑ</b>			
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

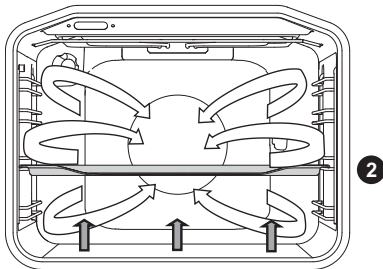
Το σύμβολο \* σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.



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:

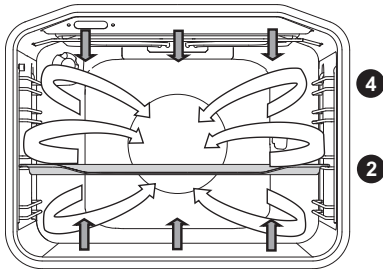
Προετοιμάστε το φαγητό και τα βάζα όπως συνήθως. Χρησιμοποιείτε βάζα με δακτύλιο σφραγίσεως από ελαστικό και γυάλινο κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε βάζα με σπείρωμα ή μεταλλικά πώματα ή μεταλλικά κουτιά. Βεβαιωθείτε ότι τα δοχεία είναι ίσου μεγέθους, γεμάτα με το ίδιο περιεχόμενο και ερμητικά σφραγισμένα.

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)
<b>ΦΡΟΥΤΑ</b>					
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
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>					
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



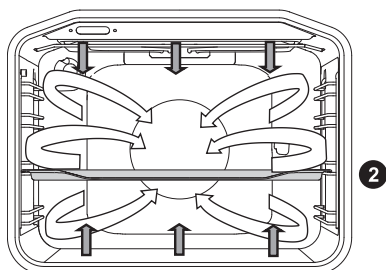
Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο όλων των ειδών ζύμης, για απόψυξη, καθώς και για την ξήρανση φρούτων και λαχανικών. Πριν από την τοποθέτηση των τροφίμων στον προθερμασμένο φούρνο, περιμένετε μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία για πρώτη φορά. Για καλύτερα αποτελέσματα, ψήνετε μόνο σε ένα ράφι (επίπεδο).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

### Πίνακας για το ψήσιμο ζύμης με άνω και κάτω αντίσταση και ανεμιστήρα

Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
<b>ΤΥΠΟΣ ΖΥΜΗΣ</b>			
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 (τσουρεκάκια)	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.

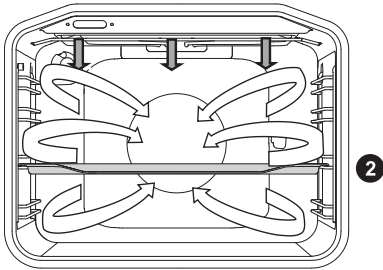
## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GENTLEBAKE



Αυτή η ρύθμιση επιτρέπει το ήπιο, αργό, και ομοιόμορφο ψήσιμο που αφήνει το φαγητό μαλακό και ζουμερό. Είναι κατάλληλη για ψήσιμο κρέατος, ψαριών και ζύμης σε ένα επίπεδο.

Τρόφιμο	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>			
Χοιρινό ψητό, 1 κιλό	2	190	90 - 120
Ροσμπίφ, 1 κιλό	2	190	100-130
Φιλέτο βοδινό, 200 γρ. / τεμάχιο	2	180	40-50
Κοτόπουλο 1,5 κιλό	2	210	100 - 120
Στήθος κοτόπουλου, φιλέτο, 200 g / τεμάχιο	2	200	45 - 60
Μοσχάρι ψητό, 1 κιλό	2	180	95 - 120
<b>ΨΑΡΙΑ</b>			
Ολόκληρα ψάρια, 200 g / τεμάχιο	2	190	35 - 45
Ψάρι φιλέτο 100 γρ. / τεμάχιο	2	190	25 - 35
<b>ΖΥΜΕΣ</b>			
Μπισκότα βουτύρου	2	150	25-40
Μακρόστενα μπισκότα	2	150	35-50
Μικρά κεκάκια	2	170	35-50
Ρολό παντεσπάνι	2	170	40-55
Κέικ φρούτων, τριφτη ζύμη	2	170	65-85

(Ισχύει για συσκευές με συρτάρια ή οδηγούς σάκας, χωρίς σύστημα ζεστού αέρα )



Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
Πάπια	2000	2	150	90-110
Χοιρινό ψητό	1500	2	160	80-100
Χοιρινή σπάλα	1500	2	150	130-160
Χοιρινό κότσι	1000	2	150	130-150
Μισό κοτόπουλο	700	2	190	60-70
Κοτόπουλο	1500	2	190	80-100
<b>ΨΑΡΙ</b>				
Πέστροφα	200 γρ./τεμάχιο	2	200	20-30

## 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 σερβίτιο σας (πιάτα, 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 εμποδίσετε 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 καθάρισμα σε θερμοκρασία δωματίου ευκολότερο.

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Μετά από κάθε χρήση, περιμένετε να κρύνσει 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.



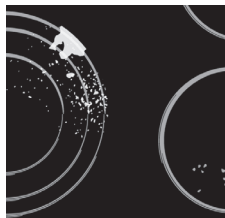
Τα σφουγγάρια από σύρμα, τα τραχιά σφουγγάρια καθαρισμού και τα διαβρωτικά καθαριστικά ενδέχεται να χαράξουν την επιφάνεια. Η επιφάνεια μπορεί επίσης να υποστεί φθορά από ισχυρά καθαριστικά ψεκασμού και ακατάλληλα υγρά καθαριστικά.



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.



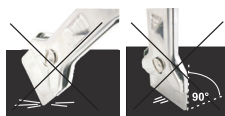
Οι δύσκολοι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν με τη χρήση ειδικών προϊόντων και εργαλείων για τον καθαρισμό κεραμικών εστιών. Να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που παρέχονται από τους αντίστοιχους κατασκευαστές. Αφαιρείτε προσεκτικά τυχόν υπολείμματα του καθαριστικού μετά τη διαδικασία καθαρισμού, καθώς μπορεί 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 γρατσουνίζετε την επιφάνεια μαγειρέματος με την άκρη ή τη λεπίδα της.**



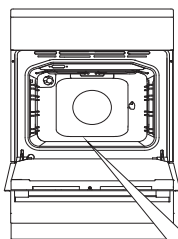
Απομακρύνετε αμέσως τρόφιμα που περιέχουν ζάχαρη από την κεραμική επιφάνεια χρησιμοποιώντας μια ξύστρα, ακόμη και αν η εστία είναι ζεστή, καθώς η ζάχαρη μπορεί να προκαλέσει μόνιμη βλάβη στην κεραμική επιφάνεια.



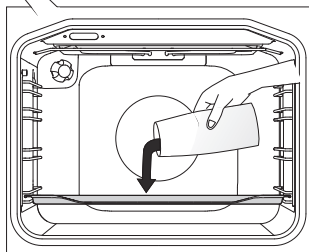
Ο αποχρωματισμός της κεραμικής επιφάνειας δεν επηρεάζει τη λειτουργία ή τη σταθερότητά της. Ο αποχρωματισμός είναι συνήθως αποτέλεσμα υπολειμμάτων τροφίμων που καίγονται πάνω στην επιφάνεια, ή μπορεί να προκληθεί από ορισμένα υλικά σκευών (όπως αλουμίνιο ή χαλκός). Τέτοιου είδους αποχρωματισμός είναι 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.



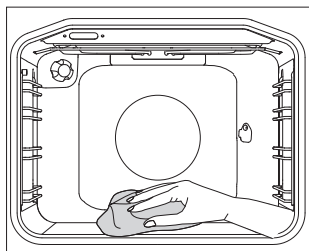
# ΧΡΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΑQUA ΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



**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.



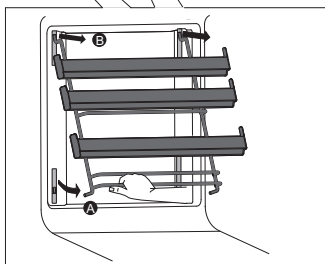
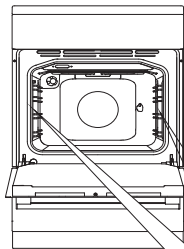
**3** Μετά από 30 λεπτά, τα υπολείμματα φαγητών από τα τοιχώματα του φούρνου θα έχουν μαλακώσει και θα μπορούν να καθαριστούν εύκολα με ένα υγρό πανί.



Χρησιμοποιήστε το σύστημα AquaClean όταν ο φούρνος έχει κρυώσει πλήρως.

# ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

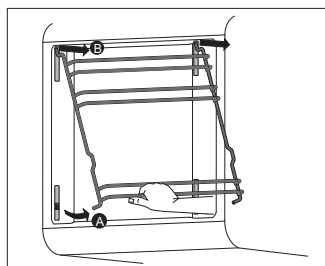
Χρησιμοποιείτε μόνο συμβατικά καθαριστικά για να καθαρίζετε τους οδηγούς.



**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:**

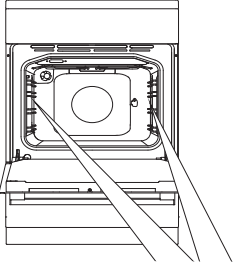
Μην αφαιρείτε τους σφικτήρες από το εσωτερικό του φούρνου.



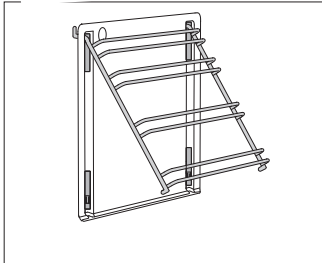
**Μην καθαρίζετε τους οδηγούς σε πλυντήριο πιάτων.**

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΕΝΘΕΤΩΝ

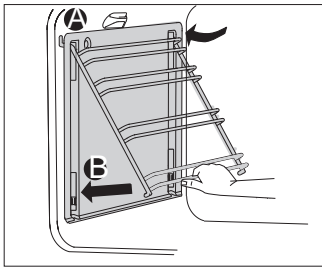
Χρησιμοποιείτε μόνο συμβατικά καθαριστικά για να καθαρίζετε τους οδηγούς.



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.

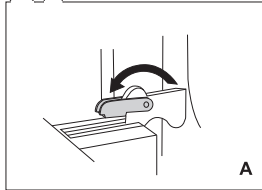
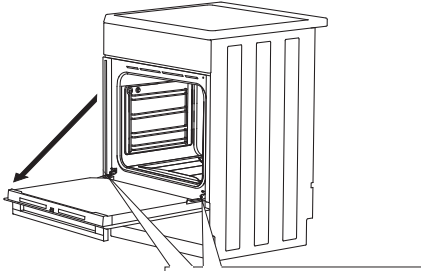
**B** Πιέστε τις για να κουμπώσουν στο κάτω μέρος.



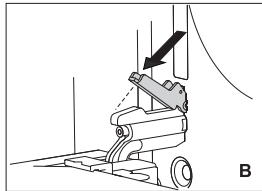
Μην πλένετε τα καταλυτικά ένθετα στο πλυντήριο πιάτων.

# ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

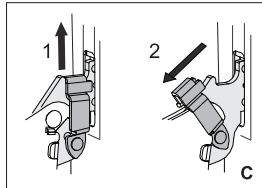
(ανάλογα με το μοντέλο)



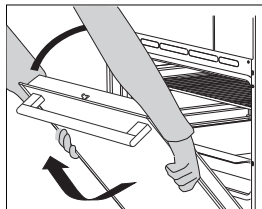
A



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.

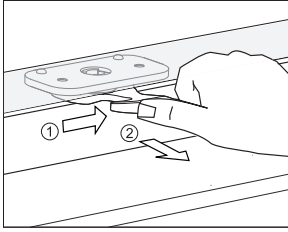
**3** Κλείστε αργά την πόρτα μέχρι οι ασφάλειες να ευθυγραμμιστούν με τις υποδοχές. Ανασηκώστε ελαφρά την πόρτα και τραβήξτε την έξω και από τους δύο μεντεσέδες της συσκευής.

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 βεβαιώνεστε 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)



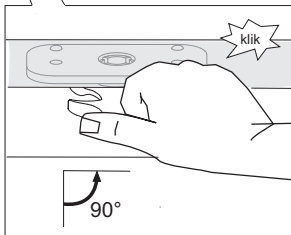
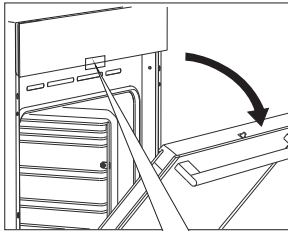
Για να ανοίξετε την πόρτα, σπρώξτε απαλά την ασφάλεια προς τα δεξιά με τον αντίχειρά σας και ταυτόχρονα τραβήξτε την πόρτα προς τα έξω.

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

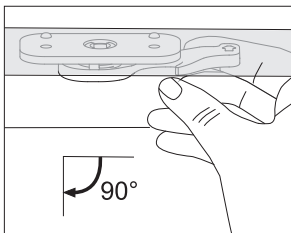
## ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ

 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.



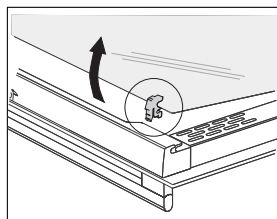
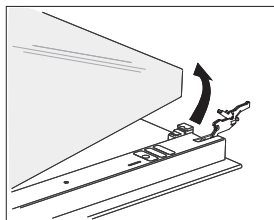
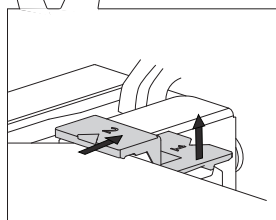
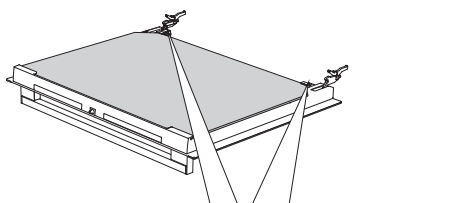
**Εάν η δύναμη που ασκείται για να κλείσει η πόρτα είναι πολύ ισχυρή, η επίδραση του συστήματος θα μειωθεί ή θα παρακαμφθεί για ασφάλεια.**

# 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).

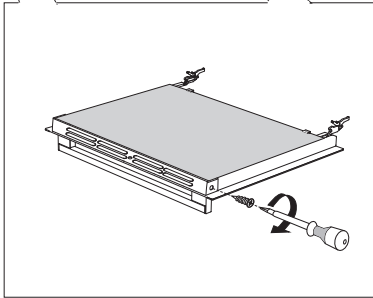
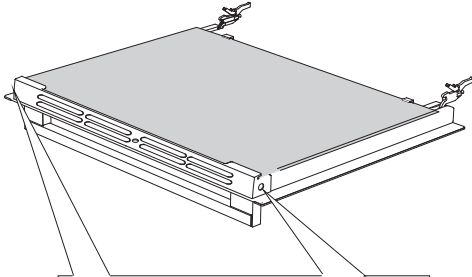
**2** Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την κάτω άκρη και ανσηκώστε το ελαφρώς, έτσι ώστε να μην είναι πλέον προσαρτημένο στο στήριγμα, και αφαιρέστε το.

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

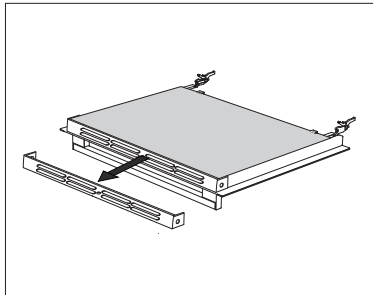


Για την επανατοποθέτηση του υαλοπίνακα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι σημάσεις (ημικύκλιο) στην πόρτα και τον υαλοπίνακα πρέπει να αλληλεπικαλύπτονται.

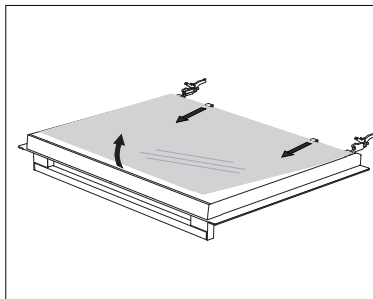
## ΜΕΘΟΔΟΣ 2 (ανάλογα με το μοντέλο)



**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.

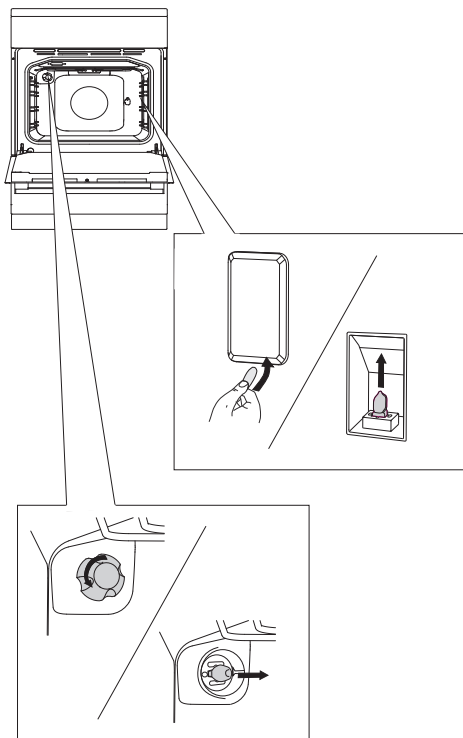


# ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

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

Χρησιμοποιήστε σταυροκατσάβιδο.


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



Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι 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 επισκευή.**

Πριν προβείτε σε οποιαδήποτε επισκευή, 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 επισκευή 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.

ΦΟΥΡΝΟΣ	
Πρόβλημα / Σφάλμα	Επίλυση
Η κύρια ασφάλεια στο σπίτι σας πέφτει συχνά.	Καλέστε έναν τεχνικό.
Ο φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί.	Η διαδικασία αλλαγής του λαμπτήρα περιγράφεται στο κεφάλαιο Καθαρισμός και Συντήρηση.
Η ζύμη είναι άψητη.	Επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία και σύστημα ψησίματος; Είναι η πόρτα του φούρνου κλειστή;

ΕΣΤΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ		
Πρόβλημα / Σφάλμα	Αιτία	Επίλυση
Έχετε ενεργοποιήσει την ζώνη μαγειρέματος, αλλά το σύμβολο "u" συνεχίζει να αναβοσβήνει.	Η κατασρόλα ή το τηγάνι δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες, ή η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή. Ίσως η κατασρόλα ή το τηγάνι υπερθερμάνθηκε και έχασε τις σιδηρομαγνητικές του ιδιότητες.	Ελέγξτε εάν το μαγειρικό σκεύος είναι σιδηρομαγνητικό (εάν έλκει έναν μαγνήτη). Βεβαιωθείτε ότι η διάμετρος του σκεύους είναι αρκετά μεγάλη (συνήθως > 1.2 εκ.). Εάν η ένδειξη συνεχίσει να αναβοσβήνει μετά την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα. Περιμένετε 5 λεπτά και επανασυνδέστε την.
Η λειτουργία γρήγορης θέρμανσης Power Boost απενεργοποιείται αυτόματα.	Είναι φυσιολογικό η λειτουργία Power Boost να απενεργοποιείται αυτόματα μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα και η εστία να γυρίζει στο επίπεδο ισχύος 9. Εάν η ζώνη μαγειρέματος έχει απενεργοποιηθεί, ο μηχανισμός ασφαλείας θα απενεργοποιήσει τη λειτουργία πρόσθετης ισχύος!	Ενεργοποιήστε ξανά τη λειτουργία Power Boost. Εάν είναι απαραίτητο, απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος και ενεργοποιήστε την ξανά. Στη συνέχεια, ενεργοποιήστε τη λειτουργία Power Boost. Περιμένετε λίγο για να κρυώσει η εστία.
Συνεχόμενο ηχητικό σήμα ενώ η ένδειξη «-» αναβοσβήνει στην οθόνη	Έχει χυθεί νερό στην επιφάνεια του αισθητήρα ή κάποιο αντικείμενο έχει τοποθετηθεί πάνω στους αισθητήρες.	Σκουπίστε την επιφάνεια του αισθητήρα.
Εμφανίζεται η ένδειξη «Γ» στην οθόνη	Αυτό υποδεικνύει ότι το επιθυμητό επίπεδο ισχύος δεν μπορεί να ρυθμιστεί επειδή έχει ενεργοποιηθεί το όριο για την μέγιστη συνολική ισχύ μαγειρέματος.	
Εμφανίζεται η ένδειξη «F» στην οθόνη	Αυτό υποδεικνύει ότι υπήρξε σφάλμα κατά τη λειτουργία.	
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη σφάλματος «C».	Η εστία μαγειρέματος έχει υπερθερμανθεί.	Περιμένετε να κρυώσει η εστία. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια ρύθμιση χαμηλότερης ισχύος.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη σφάλματος «E3».	Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος που στερείται σιδηρομαγνητικών ιδιοτήτων.	Χρησιμοποιήστε μια άλλη κατασρόλα ή τηγάνι.
Στην οθόνη εμφανίζεται ένδειξη άλλου σφάλματος «EΓ» ή «E + αριθμός».	Υπάρχει σφάλμα στη λειτουργία της ηλεκτρονικής μονάδας.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα για 5 λεπτά και, στη συνέχεια, επανασυνδέστε την. Εάν το σφάλμα συνεχίζει να εμφανίζεται, καλέστε έναν τεχνικό.

Αν τα προβλήματα εξακολουθούν να υφίστανται παρά τις παραπάνω συμβουλές, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Η επισκευή 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 επισκευής.

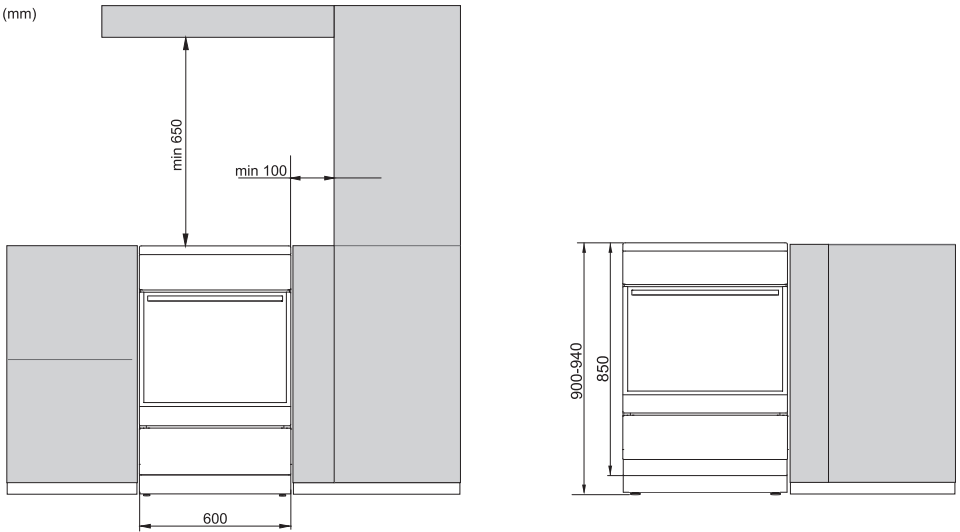
## ΑΙΤΙΕΣ ΘΟΡΥΒΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

Θόρυβοι και ήχοι	Αιτία	Λύση
<b>Θόρυβος που προκαλείται από την λειτουργία επαγωγής</b>	Η τεχνολογία επαγωγής βασίζεται στις ιδιότητες ορισμένων μετάλλων υπό ηλεκτρομαγνητική επίδραση, με αποτέλεσμα τα λεγόμενα δινορευτικά ρεύματα που αναγκάζουν τα μόρια να ταλαντεύονται. Αυτές οι ταλαντώσεις (οι δονήσεις) μετατρέπονται σε θερμότητα. Ανάλογα με τον τύπο του μετάλλου, αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα κάποιους απαλούς θορύβους.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν είναι αποτέλεσμα κάποιας δυσλειτουργίας.
<b>Ήχος που μοιάζει να προέρχεται από μετασχηματιστή</b>	Εμφανίζεται όταν μαγειρεύετε σε υψηλό επίπεδο ισχύος. Η αιτία είναι η ποσότητα ενέργειας που μεταφέρεται από την εστία μαγειρέματος στο μαγειρικό σκεύος.	Αυτός ο θόρυβος θα εξαφανιστεί ή θα εξασθενήσει όταν μειώσετε το επίπεδο ισχύος.
<b>Δόνηση και τριγμός των μαγειρικών σκευών</b>	Αυτός ο θόρυβος εμφανίζεται σε μαγειρικά σκεύη (τηγάνια ή κατασρόλες) κατασκευασμένα από διαφορετικά υλικά.	Αυτό οφείλεται σε δονήσεις κατά μήκος των παρακείμενων επιφανειών διαφορετικών στρωμάτων υλικού. Ο θόρυβος αυτός εξαρτάται από τα μαγειρικά σκεύη. Μπορεί να ποικίλει ανάλογα με την ποσότητα και τον τύπο του φαγητού που μαγειρεύεται.
<b>Περίεργος θόρυβος</b>	Η σωστή λειτουργία των επαγωγικών ηλεκτρονικών εξαρτημάτων απαιτεί έλεγχο της θερμοκρασίας. Επομένως, η εστία μαγειρέματος είναι εξοπλισμένη με ανεμιστήρα που λειτουργεί με διαφορετική ταχύτητα, ανάλογα με την υπάρχουσα θερμοκρασία.	Ο ανεμιστήρας μπορεί να εξακολουθεί να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της εστίας μαγειρέματος, εάν η θερμοκρασία παραμείνει πολύ υψηλή.

# ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΔΕΣΗΣ

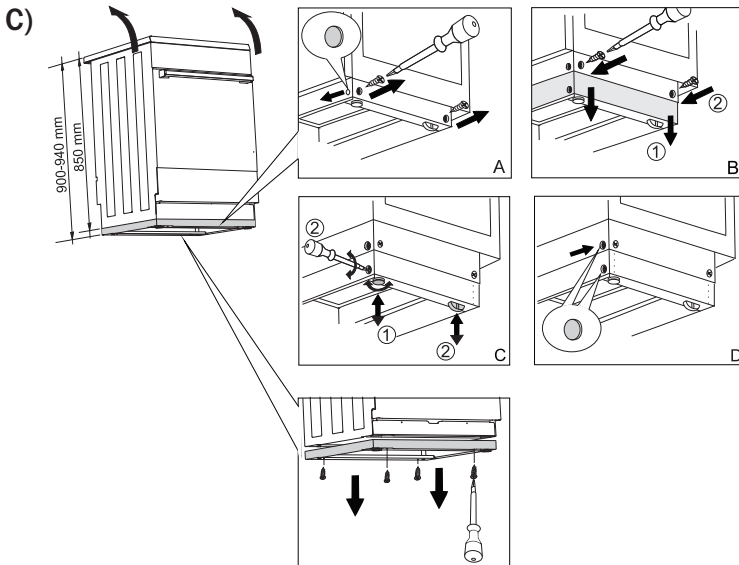
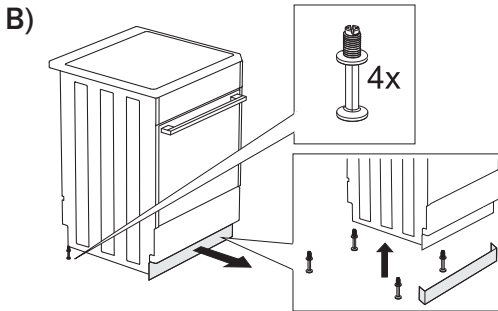
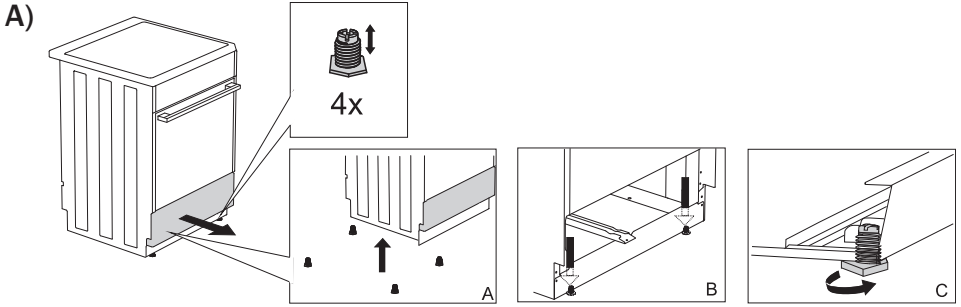
## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ανάλογα με το μοντέλο)

(mm)

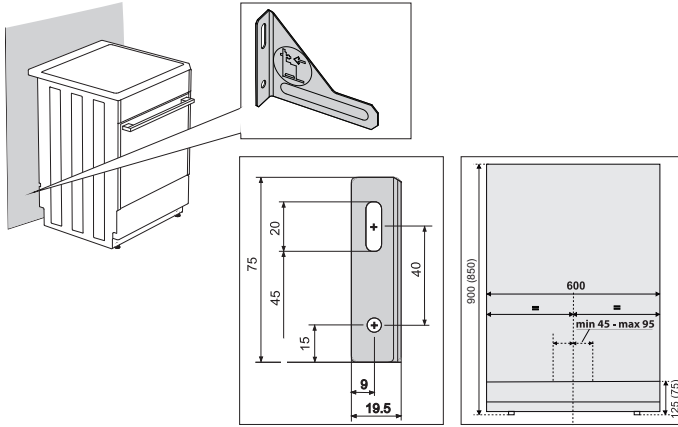


Οι τοίχοι ή τα έπιπλα που γειπνιάζουν με τη συσκευή (δάπεδο, πίσω τοίχος κουζίνας, πλευρικά τοιχώματα) πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασία τουλάχιστον 90 °C.

# ΕΥΘΥΓΡΑΜΜΙΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΣΘΕΤΗ ΕΝΙΣΧΥΣΗ

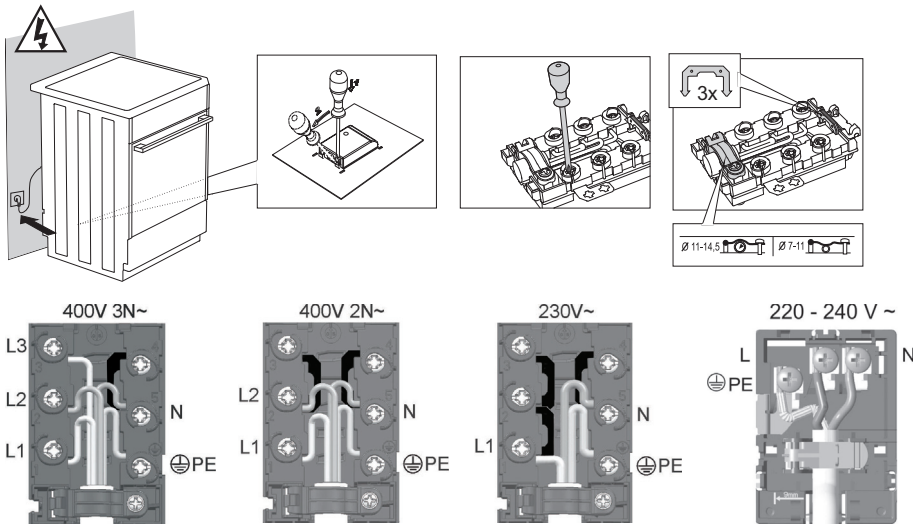


## ΠΡΟΛΗΨΗ ΑΝΑΤΡΟΠΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



💡 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 μπορέσουν 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.*





