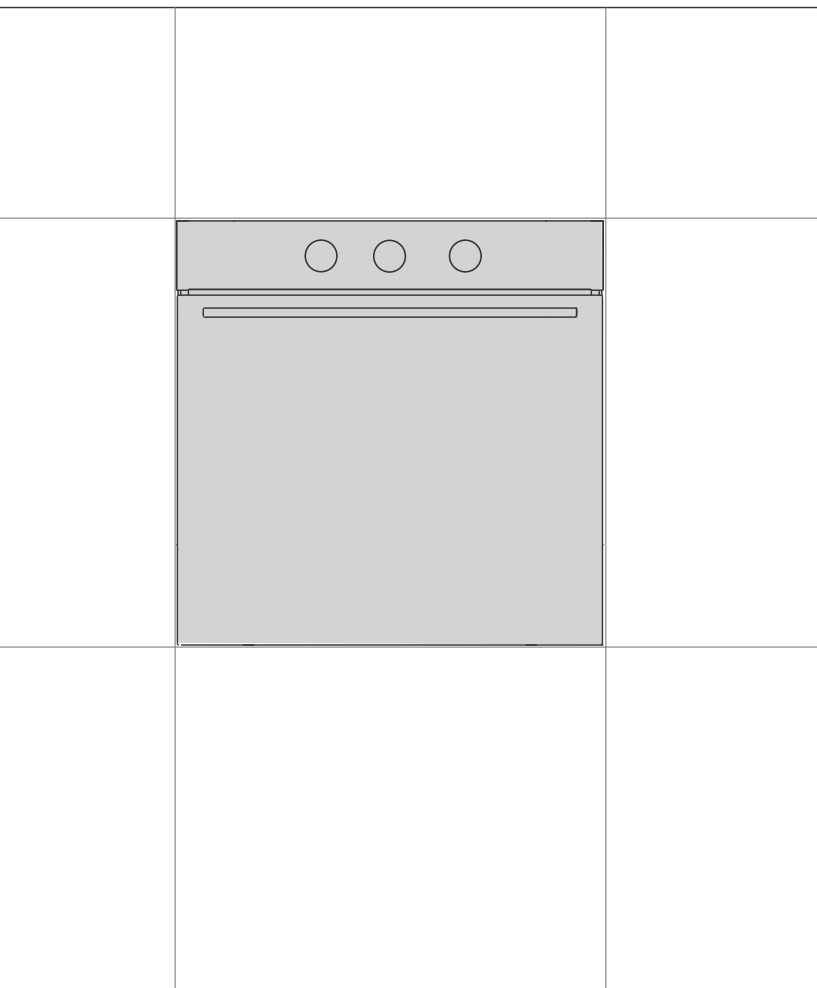


ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



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

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


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

Οι οδηγίες εγκατάστασης και σύνδεσης παρέχονται σε ξεχωριστό φύλλο.

Οι οδηγίες χρήσης, εγκατάστασης και σύνδεσης διατίθενται επίσης στην ιστοσελίδα μας:

<http://www.gorenje.com>

Τα ακόλουθα σύμβολα χρησιμοποιούνται σε όλο το εγχειρίδιο και έχουν τις παρακάτω ερμηνείες:

 **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!**
Πληροφορίες, συμβουλές, υποδείξεις, ή συστάσεις

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Προειδοποίηση - γενικός κίνδυνος



Είναι σημαντικό να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες.

Περιεχόμενα

Προφυλάξεις ασφαλείας	4
Άλλες σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας	6
Περιγραφή συσκευής	8
Πινακίδα τεχνικών στοιχείων – πληροφορίες προϊόντος	8
Μονάδα ελέγχου	9
Βυθιζόμενα κουμπιά	9
Εξοπλισμός συσκευής	10
Λαμπάκι ενδειξης	10
Οδηγοί	10
Διακοπτής πορτας φούρνου	11
Ανεμιστήρας ψύξης	11
Εξοπλισμός και αξεσουάρ φούρνου	11
Πριν τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά	13
Επιλογή ρυθμίσεων	13
ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	13
ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	16
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ	16
Εναρξη διαδικασίας μαγειρέματος	17
Τέλος μαγειρέματος και απενεργοποίηση του φούρνου	17
Γενικές συμβουλές για το ψήσιμο	18
Πίνακας μαγειρέματος	20
Συντήρηση & καθαρισμός	24
Χρήση του προγράμματος Aqua Clean για τον καθαρισμό του φούρνου	25
Αφαίρεση οδηγών και ενσωματωμένων τηλεσκοπικών (επεκτάσιμων) οδηγών	26
Αφαίρεση και αντικατάσταση της πόρτας και των υαλοπινάκων του φούρνου	27
Αντικατάσταση του λαμπτήρα	29
Πίνακας αντιμετώπισης προβλημάτων	30
Ειδικές προειδοποιήσεις και αναφορές σφαλμάτων	30
Απόρριψη	31
Δοκιμή μαγειρέματος	32

Προφυλάξεις ασφαλείας



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ – ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

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 σταθερή καλωδίωση του κτιρίου πρέπει να ενσωματώνει μέσα αποσύνδεσης, σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

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

Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευή, τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή αντίστοιχα εξειδικευμένο τεχνικό, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος (μόνο για συσκευές που παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης).

Κατά τη χρήση, η συσκευή αναπτύσσει υψηλή θερμοκρασία. Φροντίστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, με την προϋπόθεση ότι επιβλέπονται ή καθοδηγούνται στη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο, και με την προϋπόθεση ότι κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και μερικά από τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Φροντίστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να μένουν μακριά εκτός κι αν είναι υπό συνεχή επίβλεψη.

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

Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου/το γυάλινο αφαιρούμενο καπάκι της εστίας (όπου διατίθεται), καθώς μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια και να οδηγήσουν σε θραύση του γυαλιού.

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης για τον καθαρισμό της συσκευής καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία.

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

Ποτέ μην ρίχνετε νερό απευθείας στον πάτο του θαλάμου του φούρνου. Η διαφορά θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.

Άλλες σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας

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

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

Μην σηκώνετε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας.

Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου μπορεί να υποστούν ζημιά αν δεχτούν υπερβολικό φορτίο. Μην στέκεστε ή κάθεται πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου και μην στηρίζετε πάνω της. Επίσης, μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Αν τα καλώδια ρεύματος άλλων συσκευών που βρίσκονται κοντά σε αυτήν τη συσκευή πιαστούν στην πόρτα του φούρνου, μπορούν να υποστούν ζημιά, η οποία με τη σειρά της μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα. Για τον λόγο αυτό, διασφαλίστε ότι τα καλώδια ρεύματος άλλων συσκευών βρίσκονται πάντα σε απόσταση ασφαλείας.

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).

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

Μην καλύπτετε τον θάλαμο του φούρνου με αλουμινόχαρτο και μην τοποθετείτε ταψιά ή άλλα μαγειρικά σκεύη στον πάτο του φούρνου. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να εμποδίσει και να μειώσει την κυκλοφορία του αέρα στον φούρνο, να επιβραδύνει τη διαδικασία μαγειρέματος και να προκαλέσει ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.

Συνιστούμε να αποφεύγετε το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου κατά το μαγείρεμα, καθώς αυτό αυξάνει την κατανάλωση ρεύματος και τη συγκέντρωση συμπυκνωμάτων.

Δείξτε προσοχή όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου στο τέλος ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς υπάρχει κίνδυνος ζεματίσματος.

Για να αποφύγετε τη συγκέντρωση αλάτων, αφήνετε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή μετά το μαγείρεμα ή τη χρήση του φούρνου, ώστε να επανέλθει ο θάλαμος του φούρνου σε θερμοκρασία δωματίου.

Καθαρίζετε τον φούρνο όταν είναι εντελώς κρύος.

Ενδέχεται να υπάρχουν αναντιστοιχίες σε χρωματικές αποχρώσεις μεταξύ διαφορετικών συσκευών ή εξαρτημάτων σε μια σειρά λόγω διαφόρων παραγόντων, όπως διαφορετικές γωνίες υπό τις οποίες παρατηρούνται οι συσκευές, φόντα με διαφορετικά χρώματα, υλικά και φωτισμός δωματίου.

Ποτέ μην ρίχνετε νερό στον πάτο του θαλάμου του φούρνου. Η διαφορά θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει υποστεί ζημιά. Καλέστε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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.

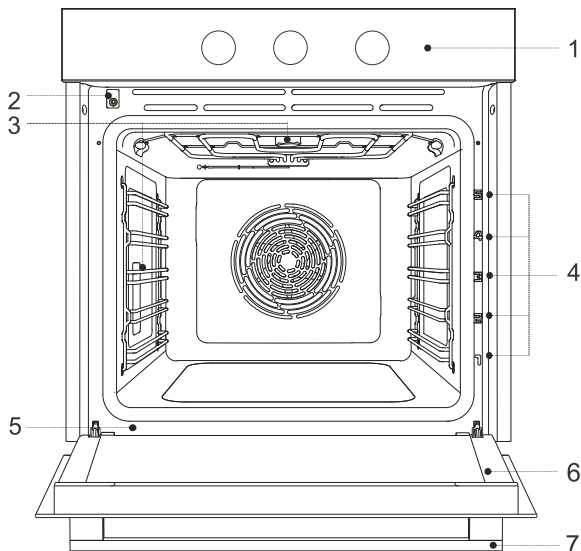
Περιγραφή συσκευής



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Οι λειτουργίες και ο εξοπλισμός της συσκευής εξαρτώνται από το μοντέλο.

Ο βασικός εξοπλισμός της συσκευής σας περιλαμβάνει οδηγούς σχάρας, ρηχό ταψί και σχάρα.



1 Μονάδα ελέγχου

2 Διακόπτης πόρτας

3 Φωτισμός

4 Οδηγοί - επίπεδα μαγειρέματος

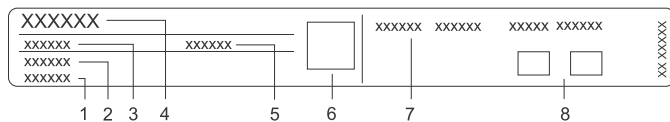
5 Πινακίδα τεχνικών στοιχείων

6 Πόρτα φούρνου

7 Λαβή πόρτας

Πινακίδα τεχνικών στοιχείων - πληροφορίες προϊόντος

Μια πινακίδα με τα βασικά στοιχεία της συσκευής βρίσκεται στην άκρη του φούρνου.



1 Αριθμός σειράς

2 Μοντέλο

3 Τύπος

4 Μάρκα

5 Κωδικός

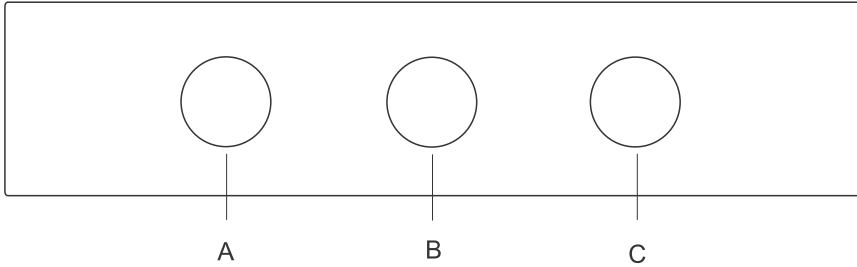
6 Κωδικός QR (ανάλογα με το μοντέλο)

7 Τεχνικά στοιχεία

8 Ενδείξεις/σύμβολα συμμόρφωσης

Μονάδα ελέγχου

(ανάλογα με το μοντέλο)



- A. διακόπτης επιλογής προγράμματος
- B. χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης (ανάλογα με το μοντέλο)
- C. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας

Βυθιζόμενα κουμπιά

(ανάλογα με το μοντέλο)

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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».

Εξοπλισμός συσκευής

Λαμπακι ενδειξης

(ανάλογα με το μοντέλο)

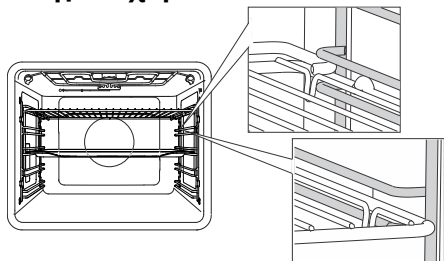
Ενδεικτική λυχνία: υποδεικνύει τη λειτουργία της αντίστασης. Όταν λειτουργούν οι αντιστάσεις, η λυχνία είναι αναμμένη (στη συσκευή χωρίς χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης)

Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας: αυτό το φως ανάβει όταν λειτουργούν οι αντιστάσεις του φούρνου και σβήνει όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία.

Οδηγοί

- Οι οδηγοί επιτρέπουν το μαγείρεμα ή ψήσιμο σε 5 επίπεδα.
- Η αρίθμηση των επιπέδων στα οποία μπορούν να τοποθετηθούν οι σχάρες, αρχίζει από κάτω προς τα πάνω.
- Τα επίπεδα 4 και 5 προορίζονται για ψήσιμο στη σχάρα.
- Τοποθετείτε τον εξοπλισμό της συσκευής με τον σωστό προσανατολισμό.

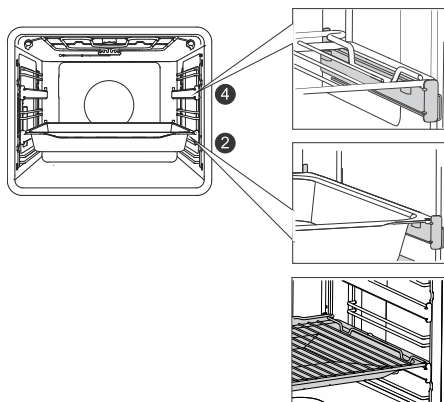
Οδηγοί σχάρας



Για τους οδηγούς σχάρας, τοποθετείτε πάντα τη σχάρα και τα ταψιά μέσα στην υποδοχή μεταξύ του πάνω και του κάτω τμήματος κάθε οδηγού.

Ενσωματωμένοι τηλεσκοπικοί οδηγοί

(ανάλογα με το μοντέλο)

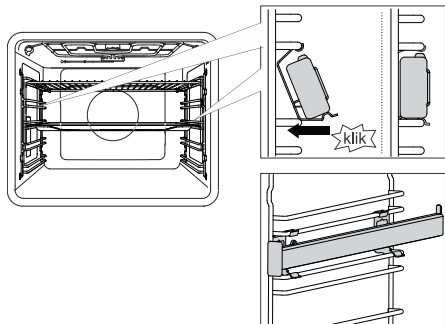


Τα επίπεδα 2 και 4 μπορεί να εφοδιάζονται με τηλεσκοπικούς οδηγούς.

Για τους ενσωματωμένους τηλεσκοπικούς οδηγούς, τοποθετήστε τη σχάρα ή το ταψί πάνω στον οδηγό. Μπορείτε να τοποθετήσετε τη σχάρα απευθείας πάνω σε ένα ταψί (ρηχό ή βαθύ ταψί) και να τοποθετήσετε και τα δύο πάνω στον ίδιο οδηγό. Σε αυτήν την περίπτωση, το ταψί λειτουργεί ως δίσκος σταλαγμάτων.

Κουμπωτοί τηλεσκοπικοί οδηγοί

(ανάλογα με το μοντέλο)



Ο κουμπωτός τηλεσκοπικός οδηγός μπορεί να τοποθετηθεί σε οποιοδήποτε διάστημα μεταξύ δύο οδηγών σχάρας.

Τοποθετήστε τον οδηγό συμμετρικά πάνω στους οδηγούς σχάρας στην αριστερή και στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου. Πρώτα, περάστε το πάνω κλιπ του οδηγού κάτω από τη ράβδο του οδηγού σχάρας. Μετά, πιέστε το κάτω κλιπ στη σωστή θέση μέχρι να ακούσετε ένα ΚΛΙΚ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ύψος μεταξύ δύο οδηγών σχάρας.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Οι κουμπωτοί τηλεσκοπικοί οδηγοί δεν μπορούν να τοποθετηθούν πάνω σε οδηγούς με ενσωματωμένη μερική επέκταση δύο επιπέδων. Μπορούν, ωστόσο, να τοποθετηθούν σε μερικούς επεκτάσιμους οδηγούς ενός επιπέδου στα επίπεδα 3-4 και 4-5.

Βεβαιωθείτε ότι ο τηλεσκοπικός οδηγός έχει σωστό προσανατολισμό και ότι επεκτείνεται προς τα έξω, δηλ. έξω από τον φούρνο.

Διακοπτής πορτας φούρνου

(ανάλογα με το μοντέλο)

Αν η πόρτα του φούρνου ανοίξει κατά τη διάρκεια λειτουργίας, ο διακόπτης απενεργοποιεί τις αντιστάσεις και τον ανεμιστήρα του φούρνου. Όταν η πόρτα κλείσει, ο διακόπτης ενεργοποιεί και πάλι τη λειτουργία της συσκευής.

Ανεμιστήρας ψύξης

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα ψύξης που ψύχει το περίβλημα, την πόρτα και τη μονάδα ελέγχου της συσκευής. Όταν ο φούρνος απενεργοποιηθεί, ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρονικό διάστημα ώστε να κρυώσει ο φούρνος.

Εξοπλισμός και αξεσουάρ φούρνου

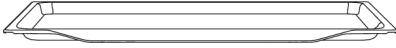
(ανάλογα με το μοντέλο)



Η **ΣΧΑΡΑ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα ή για στήριξη μαγειρικών σκευών, ταψιών ή πιάτων.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Η σχάρα διαθέτει ένα μάνδαλο ασφαλείας. Επομένως, για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο πρέπει να ανασηκώσετε ελαφρά στο μπροστινό μέρος της.

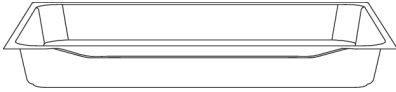


Το **ΡΗΧΟ ΤΑΨΙ** χρησιμοποιείται για ζύμες μικρού μεγέθους που δεν φουσκώνουν. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος σταλαγμάτων.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Το ρηχό ταψί μπορεί να παραμορφωθεί καθώς θερμαίνεται μέσα στον φούρνο. Μόλις κρυώσει, επιστρέφει στο αρχικό σχήμα του. Τέτοια παραμόρφωση δεν επηρεάζει τη λειτουργία του.



Το **ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο λαχανικών και για υγρές ζύμες. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος σταλαγμάτων.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Ποτέ μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

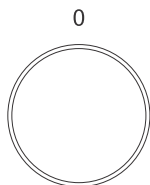
Η συσκευή και μερικά από τα προσβάσιμα μέρη τείνουν να αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Πριν τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά

- Αφαιρέστε τα αξεσουάρ φούρνου και τυχόν υλικά συσκευασίας (χαρτόνι, αφρώδες υλικό πολυστερίνης) από τον φούρνο.
- Σκουπίστε τα αξεσουάρ και το εσωτερικό του φούρνου με ένα νωπό πανί. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά σφουγγάρια ή καθαριστικά.
- Θερμάνετε τον άδειο φούρνο για περίπου μία ώρα με το σύστημα πάνω και κάτω αντίστασης στους 250 °C. Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, εκπέμπεται η χαρακτηριστική οσμή μιας καινούργιας συσκευής και γι' αυτό θα πρέπει να αερίζετε καλά τον χώρο.

Επιλογή ρυθμίσεων

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ (αριστερά και δεξιά) για να επιλέξετε ΣΥΣΤΗΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (δείτε τον πίνακα προγραμμάτων).



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!



Οι λειτουργίες και ο εξοπλισμός της συσκευής εξαρτώνται από το μοντέλο.

Σύμβολο	Χρήση
>>	ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ Για την ταχύτερη επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας. Όταν ο φούρνος αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η διαδικασία προθέρμανσης ολοκληρώνεται. Στη συνέχεια, επιλέξτε τη ρύθμιση συστήματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε για το μαγείρεμα. Αυτή η λειτουργία δεν είναι κατάλληλη για μαγείρεμα τροφίμων.
⌋ ⌋ ⌋	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ¹⁾ Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για συμβατικό ψήσιμο σε μία μόνο σχάρα, για σουφλέ και για ψήσιμο σε χαμηλές θερμοκρασίες (αργό μαγείρεμα). Η έγχυση ατμού έχει σαν αποτέλεσμα καλύτερο ρόδισμα του φαγητού και πιο τραγανή επιφάνεια.
⌋ ⌋ ⌋	ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ Για ψήσιμο πουλερικών και μεγαλύτερων κομματιών κρέατος στο γκριλ.
⊕⊖	ΕΝΤΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ)¹⁾ Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος δημιουργεί μια τραγανή κρούστα χωρίς επιπλέον λίπος. Πρόκειται για μια υγιεινή έκδοση του τηγανίσματος, με λιγότερες θερμίδες στο μαγειρεμένο φαγητό. Κατάλληλο για μικρότερα κομμάτια κρέατος, ψάρια, λαχανικά και κατεψυγμένα προϊόντα έτοιμα για τηγάνισμα (πατάτες τηγανητές, κοτομπουκιές). Η έγχυση ατμού έχει σαν αποτέλεσμα καλύτερο ρόδισμα του φαγητού και πιο τραγανή επιφάνεια.

Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

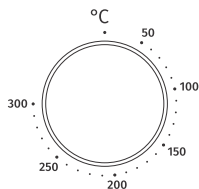
Σύμβολο	Χρήση
	ΖΕΣΤΟΣ ΑΕΡΑΣ ¹⁾
	Το σύστημα ζεστού αέρα επιτρέπει την καλύτερη κυκλοφορία ζεστού αέρα γύρω από το φαγητό. Με αυτόν τον τρόπο, σχηματίζεται παχύτερη κρούστα την επιφάνεια του φαγητού. Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για να μαγειρέψετε κρέας, ζύμες και λαχανικά και για να αποξηράνετε τρόφιμα σε μία σχάρα ή σε πολλές σχάρες ταυτόχρονα. Η έγχυση ατμού έχει σαν αποτέλεσμα καλύτερο ρόδισμα του φαγητού και πιο τραγανή επιφάνεια.
	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ¹⁾
	Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για συμβατικό ψήσιμο σε μία μόνο σχάρα, για σουφλέ και για ψήσιμο σε χαμηλές θερμοκρασίες (αργό μαγείρεμα). Η έγχυση ατμού έχει σαν αποτέλεσμα καλύτερο ρόδισμα του φαγητού και πιο τραγανή επιφάνεια.
	ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ
	Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα προς το τέλος του μαγειρέματος για να ροδίσετε το κάτω μέρος του φαγητού σας. Το σύστημα είναι επίσης κατάλληλο για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.
	ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΑ
	Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για το ψήσιμο μεγάλων ποσοτήτων φαγητών με μικρό πάχος, όπως τoστ, καναπεδάκια, λουκάνικα, ψάρια, σουβλάκια, κ.λπ., καθώς και για το ψήσιμο φαγητών ογκρατέν και για ρόδισμα της κρούστας. Οι αντιστάσεις στο πάνω μέρος του θαλάμου του φούρνου θερμαίνουν ομοιόμορφα ολόκληρη την επιφάνεια. Η μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία είναι 240 °C.
	ΑΡΓΟ ΨΗΣΙΜΟ ²⁾
	Για απαλό, αργό και ομοιόμορφο ψήσιμο κρέατος, ψαριού και ζυμών σε μία μόνο σχάρα. Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος διατηρεί την υγρασία στο κρέας, κάνοντάς το πιο ζουμερό και πιο τρυφερό, ενώ οι ζύμες ροδίζουν/ψήνονται ομοιόμορφα. Αυτό το σύστημα χρησιμοποιείται με θερμοκρασίες από 140 °C έως 220 °C.
	ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΙΤΣΑΣ
	Αυτό το σύστημα είναι ιδανικό για το ψήσιμο πίτσας και ζυμών με υψηλότερη περιεκτικότητα σε νερό. Χρησιμοποιήστε το για να ψήσετε σε μία μόνο σχάρα, όταν θέλετε το φαγητό να ψηθεί γρηγορότερα και να είναι τραγανό.
	ΨΗΣΙΜΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
	Αυτή η μέθοδος σας επιτρέπει να ψήνετε κατεψυγμένα τρόφιμα σε συντομότερο χρόνο χωρίς προθέρμανση. Ιδανική για προψημένα κατεψυγμένα προϊόντα (αρτοποιήματα, κρουασάν, λαζάνια, τηγανητές πατάτες, κοτομπουκιές), κρέας και λαχανικά.
	ΑΠΟΨΥΞΗ
	Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για ελεγχόμενη απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων (κέικ, γλυκά, ψωμί, ρολά και κατεψυγμένα φρούτα). Κατά τη διαδικασία απόψυξης, αναποδογυρίστε τα κομμάτια φαγητού, ανακατέψτε το φαγητό και χωρίστε τυχόν κομμάτια που έχουν παγώσει μαζί. Για μικροβιολογική ασφάλεια, σας συνιστούμε να αποψύχετε αργά το κρέας και άλλα ευαίσθητα τρόφιμα στο ψυγείο.

Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

Σύμβολο	Χρήση
	AQUA CLEAN Αυτό το πρόγραμμα διευκολύνει την απομάκρυνση λεκέδων από το εσωτερικό του φούρνου.
	ΦΩΣ ΦΟΥΡΝΟΥ Το φως του φούρνου ανάβει όταν επιλέγετε ένα σύστημα ή όταν στρέφετε το κουμπί στη θέση φωτός.

- 1) *☞ Με αυτά τα συστήματα μπορείτε να προσθέσετε ατμό στη διαδικασία ψήσιματος. Όταν επιλέγετε ένα σύστημα, τίθεται σε εφαρμογή η βασική λειτουργία του. Χρησιμοποιώντας ένα ταψί με νερό, η λειτουργία μεταβάλλεται σε ψήσιμο με προσθήκη ατμού (βλέπε κεφάλαιο Έναρξη λειτουργίας).*
- 2) *Χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350 - 1.*

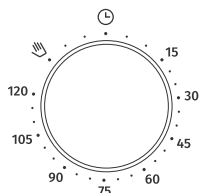
ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



Περιστρέψτε το διακόπτη για να ορίσετε την επιθυμητή ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ.


ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ

(ανάλογα με το μοντέλο)




ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ (διακόπτης χρονόμετρου)
Πρώτα, επιλέξτε το σύστημα και τη θερμοκρασία μαγειρέματος.
Ρυθμίστε τον χρόνο γυρίζοντας το κουμπί προς τα δεξιά. Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος λήξει, το επιλεγμένο σύστημα απενεργοποιείται.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Αν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τον διακόπτη χρονόμετρου ή αν ο χρόνος που θέλετε είναι είτε μικρότερος από 15 λεπτά είτε μεγαλύτερος από 120 λεπτά, τότε συνιστούμε τη χειροκίνητη ρύθμιση. Γυρίστε το κουμπί προς τα αριστερά στο σύμβολο . Στη θέση "0" ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει.

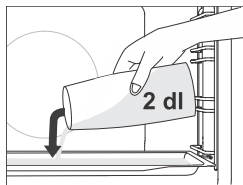
Εναρξη διαδικασίας μαγειρέματος

Μετά από 10 δευτερόλεπτα, όταν ρυθμιστούν το πρόγραμμα, η θερμοκρασία και ο χρονοδιακόπτης, ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

Σε μοντέλα με λειτουργία χρονοδιακόπτη, επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος ή γυρίστε τον χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης στη χειροκίνητη θέση (χέρι) .

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορείτε να αλλάξετε το ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ, τη ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ και ΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ.



Ψήσιμο με προσθήκη ατμού ☞

Η έγχυση ατμού έχει ως αποτέλεσμα καλύτερο καφέ χρώμα και πιο τραγανή κρούστα.

Στα προγράμματα **με προσθήκη ατμού ή έγχυση**, τοποθετήστε το ρηχό ταψί στο πρώτο επίπεδο ενώ ο φούρνος είναι ακόμη δροσερός. Ρίξτε το πολύ 2 dl νερού στο ταψί. Τοποθετήστε το φαγητό που θα μαγειρευτεί στο δεύτερο επίπεδο και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Αν χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί, τοποθετήστε το ένα επίπεδο πιο πάνω από αυτό που αναγράφεται στον πίνακα συνιστώμενων ρυθμίσεων.

Για καλύτερη λειτουργία, μην ανοίγετε την πόρτα και μην προσθέτετε νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Τέλος μαγειρέματος και απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ και τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ στη θέση "0". Θα ακουστεί ένας ήχος.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Μετά τη χρήση του φούρνου, μπορεί να παραμείνει λίγο νερό στο κανάλι συμπτυκνωμάτων (κάτω από την πόρτα). Σκουπίστε το κανάλι με ένα σφουγγάρι ή πανί.

Γενικές συμβουλές για το ψήσιμο
























- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αφαιρέστε από τον φούρνο όλον τον εξοπλισμό που δεν χρειάζεστε
- Χρησιμοποιήστε σκεύη από ανθεκτικά στη θερμότητα, μη ανακλαστικά υλικά (ταψιά που παρέχονται, δίσκοι, πιάτα, εμαγιέ σκεύη, κατάλληλα γυάλινα σκεύη). Υλικά (ανοξείδωτο ατσάλι ή αλουμίνιο) σε έντονα χρώματα αντανακλούν τη θερμότητα. Ως αποτέλεσμα, η θερμική διεργασία του φαγητού μέσα σε αυτά είναι λιγότερο αποτελεσματική.
- Τοποθετείτε πάντα τα ταψιά και τους δίσκους μέχρι τέρμα στους οδηγούς. Όταν ψήνετε πάνω στη σχάρα, τοποθετείτε τα σκεύη ή τους δίσκους ψησίματος στο μέσον της σχάρας.
- Για την καλύτερη παρασκευή των φαγητών, συνιστούμε να τηρείτε τις οδηγίες που αναφέρονται στον πίνακα μαγειρέματος. Επιλέξτε τη χαμηλότερη αναγραφόμενη θερμοκρασία και τον μικρότερο αναγραφόμενο χρόνο μαγειρέματος. Όταν ο χρόνος λήξει, ελέγξτε τα αποτελέσματα και προσαρμόστε τις ρυθμίσεις όπως απαιτείται.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου εκτός κι αν είναι απολύτως απαραίτητο.
- Μην τοποθετείτε τα ταψιά απευθείας πάνω στον πάτο του θαλάμου του φούρνου.
- Μην χρησιμοποιείτε το βαθύ ταψί στο επίπεδο 1 ενόσω η συσκευή λειτουργεί.
- Μην καλύπτετε τον πάτο του θαλάμου του φούρνου ή τη σχάρα με αλουμινόχαρτο.
- Στα προγράμματα με μεγάλους χρόνους μαγειρέματος, μπορείτε να σβήσετε τον φούρνο περίπου 10 λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος για να αξιοποιήσετε τη θερμότητα που έχει συγκεντρωθεί.
- Τοποθετείτε πάντα τα πιάτα ψησίματος πάνω στη σχάρα.
- Όταν ψήνετε σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί στο κατώτερο επίπεδο.
- Όταν μαγειρεύετε σύμφωνα με συνταγές από παλαιότερα βιβλία μαγειρικής, χρησιμοποιήστε το σύστημα πάνω και κάτω αντίστασης (όπως στους συμβατικούς φούρνους) και ρυθμίστε τη θερμοκρασία 10 °C πιο κάτω από τη θερμοκρασία που αναφέρει η συνταγή.
- Αν χρησιμοποιείτε αντικολητικό χαρτί, βεβαιωθείτε ότι είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες. Να το κόβετε πάντα στις κατάλληλες διαστάσεις. Το αντικολητικό χαρτί εμποδίζει το φαγητό να κολλήσει στο ταψί και κάνει ευκολότερη την απομάκρυνση των υπολειμμάτων φαγητού από το ταψί.
- Κατά το μαγείρεμα μεγαλύτερων κομματιών κρέατος ή ζυμών με υψηλή περιεκτικότητα νερού, δημιουργείται πολύς ατμός στο εσωτερικό του φούρνου, ο οποίος μπορεί να συμπυκνώνεται στην πόρτα του φούρνου. Πρόκειται για κάτι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής. Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, σκουπίστε και στεγνώστε την πόρτα και τον υαλοπίνακα της πόρτας.
- Όταν ψήνετε απευθείας πάνω στη σχάρα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί ένα επίπεδο πιο κάτω για να λειτουργεί σαν δίσκος σταλαγμάτων.

Γρήγορη προθέρμανση του φούρνου: Προθερμαίνετε τον φούρνο μόνο όταν αυτό απαιτείται από τη συνταγή ή από τους πίνακες που περιέχονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης, τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο μόνο αφού ο φούρνος έχει θερμανθεί πλήρως. Η θερμοκρασία παίζει σημαντικό ρόλο στο τελικό αποτέλεσμα. Η γρήγορη προθέρμανση συνιστάται για λεπτεπίλεπτα κομμάτια κρέατος (φιλέτο) και για ζύμες και ζυμάρια με μαγιά που απαιτούν μικρότερους χρόνους ψησίματος. Η θέρμανση ενός άδειου φούρνου καταναλώνει πολλή ενέργεια. Γι' αυτό, συνιστούμε, αν είναι δυνατόν, να μαγειρεύετε πολλά φαγητά διαδοχικά ή ταυτόχρονα.




























Λειτουργία GentleBake: Επιτρέπει το αργό, ελεγχόμενο μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία. Οι ζυμοί του κρέατος διανέμονται ομοιόμορφα και το κρέας παραμένει ζουμερό και τρυφερό. Η μέθοδος αργού μαγειρέματος GentleBake είναι κατάλληλη για λεπτεπίλεπτα κομμάτια κρέατος χωρίς κόκαλο. Πριν το αργό μαγείρεμα, σοτάρετε καλά το κρέας από όλες τις πλευρές σε ένα τηγάνι.

Πίνακας μαγειρέματος





























ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Φαγητά που απαιτούν πλήρως προθερμασμένο φούρνο επισημαίνονται με έναν αστερίσκο * στον πίνακα. Φαγητά για τα οποία αρκεί ένας κύκλος προθέρμανσης 5 λεπτών επισημαίνονται με δύο αστερίσκους **. Σε αυτήν την περίπτωση, μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης.

Πιάτο			°C	min
ΖΥΜΕΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ				
Ζύμες/κέικ σε φόρμες				
Παντεσπάνι	3		150	30-40
πίτα με γέμιση	1		170	90-120
κέικ μαρμπέ (βανίλια-σοκολάτα)	2		170-180	50-60
κέικ με μαγιά, κέικ φόρμας (Bundt κέικ)	2		170-180	45-55
ανοιχτή πίτα, τάρτα	3		170-180	35-45
μπράουνις	2		170-180	30-35
Ζύμες σε δίσκους και ταψιά				
στρούντελ	2		180-190	60-70
στρούντελ, κατεψυγμένα	2		200-210	34-45
ρολό παντεσπάνι	3	 + ταψί με νερό	170-180 *	13-18
Buchten (αυστριακά τσουρεκάκια με μαρμελάδα)	2		180-190	30-40
μπισκότα, cookies				
καπκέικ	3		160 *	20-30
καπκέικ, 2 επίπεδα	2, 4		145	40-50
μικρά γλυκίσματα ζύμης με μαγιά	2		180 *	17-22
μικρά γλυκίσματα ζύμης με μαγιά, 2 επίπεδα	2, 4		160 *	18-25
σφολιάτα	3		170	30-40
σφολιάτα, 2 επίπεδα	2, 4		170 *	25-30
cookies/μπισκότα				
μπισκότα φτιαγμένα με κορνέ	3		140	30-40
μπισκότα φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα	2, 4		140	45-55
μπισκότα φτιαγμένα με κορνέ, 3 επίπεδα	1, 4, 5		145 *	50-60
cookies/μπισκότα	3		140	20-30
μπισκότα, 2 επίπεδα	2, 4		150-160 *	20-25

Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

Πιάτο			°C	min
μαρέγκες	3		80-100 *	120-150
μαρέγκες, 2 επίπεδα	2, 4		80-100 *	120-150
μακαρόν	3		130-140 *	15-20
μακαρόν, 2 επίπεδα	2, 4		130-140 *	15-20
ψωμί				
φούσκωμα ζυμαριού	2		40-45	30-45
ψωμί σε ταψί	2	+ ταψί με νερό	190-200	40-55
ψωμί σε ταψί, 2 επίπεδα	2, 4		190-200 *	40-55
ψωμί σε φόρμα	2		190-200	30-45
ψωμί σε φόρμα, 2 επίπεδα	2, 4		200-210	30-45
λαγάνα (φοκάτσια)	2		270	15-25
στρογγυλά ψωμάκια	3	+ ταψί με νερό	200-210	10-15
στρογγυλά ψωμάκια, 2 επίπεδα	2, 4		200-210 *	15-20
φρυγανισμένο ψωμί	5		230	4-7
καναπεδάκια	5		230	3-5
πίτσα και άλλα πιάτα				
πίτσα	1		300 *	4-7
πίτσα, 2 επίπεδα	2, 4		210-220 *	25-30
κατεψυγμένη πίτσα	2		200-220 *	10-25
κατεψυγμένη πίτσα, 2 επίπεδα	2, 4		200-220 *	10-25
αλμυρή πίτα, κίς	2		190-200	50-60
μπουρεκάκια	2		180-190	40-50
ΚΡΕΑΣ				
βοδινό και μοσχάρι				
βοδινό ψητό (κόντρα φιλέτο, κιλότο), 1,5 κιλό	2		160-170	130-160
βραστό βοδινό, 1,5 κιλό	2		200-210	90-120
κόντρα φιλέτο, μέτρια ψημένο, 1 κιλό	2		170-190 *	40-60
βοδινό ψητό, αργομαγειρεμένο	2		120-140 *	250-300
μοσχάριας μπριζόλες, καλά ψημένες, πάχος 4 εκ.	4		220-230	25-30
μπιφτέκια, πάχος 3 εκ.	4		220-230	25-35
μοσχάρι ψητό, 1,5 κιλό	2		160-170	120-150

Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

Πιάτο			°C	min
χοιρινό				
χοιρινό ψητό, μπούτι, 1,5 κιλό	3		170-180	90-110
χοιρινό ψητό, σπάλα, 1,5 κιλό	3		180-190	120-150
χοιρινό καρέ (νεφραμιά), 400 γρ.	2		80-100 *	80-100
χοιρινό ψητό, αργομαγειρεμένο	2		100-120 *	200-230
χοιρινά παϊδάκια, αργομαγειρεμένα	2		120-140 *	210-240
χοιρινές μπριζόλες, πάχος 3 εκ.	4		220-230	20-25
πουλερικά				
πουλερικό, 1,2 - 2,0 κιλά	2		200-220	60-80
πουλερικό με γέμιση, 1,5 κιλό	2		170-180	80-100
πουλερικό, στήθος	2		170-180	45-60
κοτόπουλο φτερούγες	3		210-220	30-45
φτερούγες κοτόπουλου	4		210-220	30-45
πουλερικό, στήθος, αργομαγειρεμένο	3		100-120 *	60-90
πιάτα με κρέας				
ρολό κιμά, 1 κιλό	2		170-180	60-70
λουκάνικα	4		230 **	8-15
ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ				
ολόκληρο ψάρι, 350 γρ.	4		230-240	12-20
φιλέτο ψαριού, πάχος 1 εκ.	4		220-230	8-12
φιλέτο ψαριού, πάχος 2 εκ.	4		220-230	10-15
χτένια	4		230 *	5-10
γαρίδες	4		230 *	3-10
ΛΑΧΑΝΙΚΑ				
ψητές πατάτες, κυδωνάτες	3		210-220 *	30-40
ψητές πατάτες, κομμένες στη μέση	3	 + ταψί με νερό	200-210 *	40-50
γεμιστές πατάτες	3		190-200	30-40
τηγανητές πατάτες, σπιτικές	4		210-220 *	20-30
ανάμεικτα λαχανικά, σε φέτες	3	 + ταψί με νερό	190-200	30-40
γεμιστά λαχανικά	3		190-200	30-40
ΣΥΜΒΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ - ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ				
τηγανητές πατάτες	3		210-220	20-25

Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

Πιάτο			°C	min
τηγανητές πατάτες, 2 επίπεδα	2, 4		190-210	30-40
μενταγιόν κοτόπουλου	4		210-220 *	12-17
ψαροκροκέτες	2		210-220	15-20
λαζάνια, 400 γρ.	2		200-210	30-40
λαχανικά σε κύβους	2		190-200	20-30
κρουασάν	3		170-180	18-23
ΠΟΥΤΙΓΚΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ, ΣΟΥΦΛΕ ΚΑΙ ΠΙΑΤΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ				
μουσακάς με πατάτες	2		180-190	35-45
λαζάνια	2		180-190	35-45
γλυκές πουτίγκες	2		160-180	40-60
γλυκά σουφλέ	2		160-180 *	35-45
πιάτα ογκρατέν	3		170-190	30-45
γεμιστές τορτίγιες, εντσιλάδας	2		180-200	20-35
ψητό τυρί	4		230 **	6-9
ΛΟΙΠΑ				
συντήρηση	2		180	30
αποστείρωση	3		125	30
μαγείρεμα σε μπεν μαρί	2		150-170 *	/
ξαναζέσταμα	3		60-95	/
ζέσταμα πιάτου	2		75	15

Συντήρηση & καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε να κρυώσει.

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

Για ευκολότερο καθαρισμό, ο θάλαμος του φούρνου και ο δίσκος και το ταψί ψησίματος είναι επενδυμένα με ειδικό σμάλτο για λεία και ανθεκτική επιφάνεια.

Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για να αφαιρέσετε μεγαλύτερες ακαθαρσίες και άλατα. Χρησιμοποιήστε ένα καθαρό μαλακό πανί ή σφουγγάρι.

Εξωτερικό συσκευής: χρησιμοποιήστε ζεστή σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί για να αφαιρέσετε τις ακαθαρσίες και μετά σκουπίστε τις επιφάνειες για να στεγνώσουν.

Εσωτερικό συσκευής: για τις επίμονες ακαθαρσίες, χρησιμοποιήστε συμβατικά καθαριστικά φούρνου. Όταν χρησιμοποιείτε τέτοια προϊόντα, σκουπίστε καλά τη συσκευή με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε όλα τα υπολείμματα του καθαριστικού.

Αξεσουάρ και οδηγοί: καθαρίστε με ζεστή σαπουνάδα και ένα υγρό πανί. Για επίμονες ακαθαρσίες, συνιστούμε να τα μουλιάσετε και να χρησιμοποιήσετε βούρτσα.

Αν δεν είστε ικανοποιημένοι από τα αποτελέσματα του καθαρισμού, επαναλάβετε τη διαδικασία.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

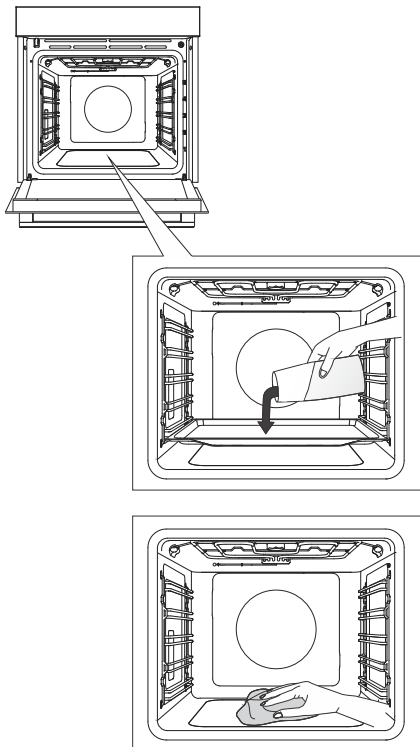
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή λειαντικά καθαριστικά και αξεσουάρ (λειαντικά σφουγγάρια και απορρυπαντικά, προϊόντα αφαίρεσης λεκέδων και σκουριάς, ξύστρες για κεραμικές πλάκες).

Ο εξοπλισμός του φούρνου μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων.


Υπολείμματα φαγητού (λίπη, ζάχαρη, πρωτεΐνες) μπορούν να αναφλεγούν κατά τη διάρκεια χρήσης της συσκευής. Για το λόγο αυτό, αφαιρείτε τα μεγάλα κομμάτια ακαθαρσιών από το εσωτερικό του φούρνου και τα αξεσουάρ πριν από κάθε χρήση.

Χρήση του προγράμματος Aqua Clean για τον καθαρισμό του φούρνου

Αυτό το πρόγραμμα κάνει ευκολότερη την αφαίρεση των λεκέδων από το εσωτερικό του φούρνου. Η λειτουργία είναι πιο αποτελεσματική όταν χρησιμοποιείται τακτικά, μετά από κάθε χρήση. Πριν χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα καθαρισμού, αφαιρέστε όλα τα μεγάλα ορατά κομμάτια ακαθαρσιών και υπολειμμάτων φαγητού από το θάλαμο του φούρνου.



1 Τοποθετήστε το ρηχό ταψί στον οδηγό του πρώτου επιπέδου και ρίξτε στο ταψί 0,4 λίτρα ζεστό νερό.

2 Γυρίστε τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ στην επιλογή Aqua Clean . Ρυθμίστε τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΪΑΣ στους 80 °C.

3 Αφήστε το πρόγραμμα να λειτουργήσει για μισή ώρα.

4 Όταν το πρόγραμμα τελειώσει, αφαιρέστε προσεκτικά το ταψί φορώντας γάντια φούρνου (μπορεί να υπάρχει ακόμα λίγο νερό μέσα στο ταψί). Αφαιρέστε τους λεκέδες με ένα υγρό πανί και σαπουνάδα. Σκουπίστε καλά τη συσκευή με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε κάθε υπόλειμμα καθαριστικού.

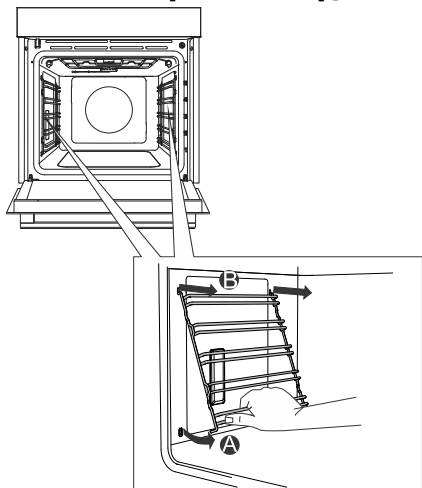
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Αν η διαδικασία καθαρισμού δεν πετύχει (σε περίπτωση ιδιαίτερα επίμονων ακαθαρσιών), επαναλάβετε τη διαδικασία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Χρησιμοποιήστε το σύστημα AquaClean όταν ο φούρνος έχει κρυώσει πλήρως.

Αφαίρεση οδηγών και ενσωματωμένων τηλεσκοπικών (επεκτάσιμων) οδηγών

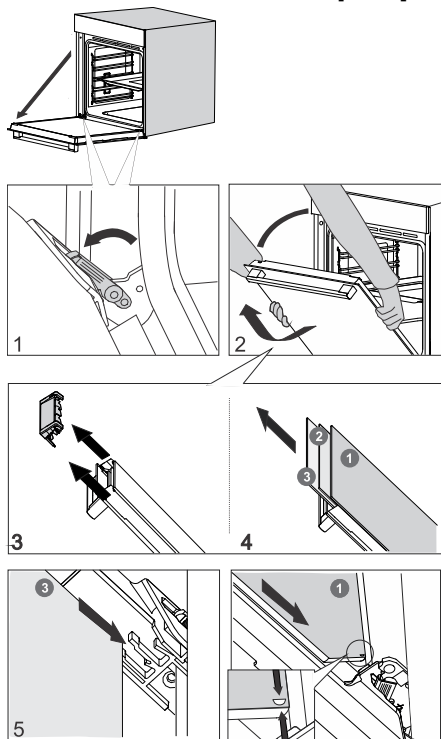


A Κρατήστε τους οδηγούς από την κάτω πλευρά και τραβήξτε τους προς το κέντρο του θαλάμου του φούρνου.

B Αφαιρέστε τους από τα ανοίγματα στην κορυφή.

-💡- ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!
Όταν αφαιρείτε τους οδηγούς, προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.

Αφαίρεση και αντικατάσταση της πόρτας και των υαλοπινάκων του φούρνου



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

2 Η πόρτα του φούρνου συνδέεται με τους μεντεσέδες με ειδικά στηρίγματα που περιλαμβάνουν μοχλούς ασφαλείας. Περιστρέψτε τους μοχλούς ασφαλείας προς την πόρτα κατά 90°. Κλείστε αργά την πόρτα σε γωνία 45° (σε σχέση με την εντελώς κλειστή πόρτα), και στη συνέχεια, ανασηκώστε την πόρτα και τραβήξτε την για να βγει.

Ο υαλοπίνακας της πόρτας μπορεί να καθαριστεί από την εσωτερική πλευρά του αφού πρώτα αφαιρεθεί από την πόρτα της συσκευής. Πρώτα, προχωρήστε όπως περιγράφεται στον αριθμό 2 αλλά μην αφαιρέσετε την πόρτα.

3 Αφαιρέστε τον οδηγό αέρα. Πιάστε τον με τα χέρια σας στην αριστερή και τη δεξιά πλευρά της πόρτας. Αφαιρέστε τον τραβώντας τον ελαφρά προς το μέρος σας.

4 Κρατήστε τον υαλοπίνακα της πόρτας από την πάνω άκρη και αφαιρέστε τον. Κάντε το ίδιο για τον δεύτερο και τον τρίτο υαλοπίνακα (ανάλογα με το μοντέλο).

5 Για να επανατοποθετήσετε τους υαλοπίνακες, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

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.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο μεντεσές της πόρτας του φούρνου μπορεί να κλείσει με σημαντική δύναμη. Γι' αυτό, να περιστρέφετε πάντα και τους δύο μοχλούς ασφαλείας στο στηρίγμα όταν τοποθετείτε ή αφαιρείτε την πόρτα της συσκευής.

Απαλό κλείσιμο και άνοιγμα πόρτας

(ανάλογα με το μοντέλο)

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



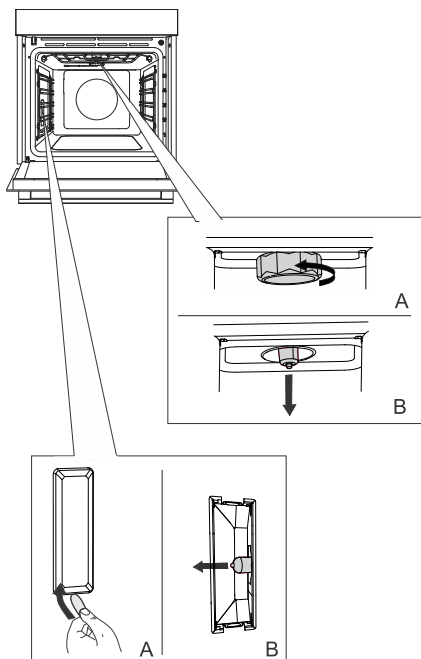
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Αν η δύναμη που ασκείται για να κλείσει η πόρτα είναι υπερβολικά μεγάλη, η επίδραση του συστήματος μειώνεται ή το σύστημα παρακάμπτεται για λόγους ασφάλειας.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα

Ο λαμπτήρας είναι αναλώσιμος και, επομένως, δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πριν αλλάξετε τον λαμπτήρα, αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από τον φούρνο.

Λαμπτήρας αλογόνου: G9, 230 V, 25 W



1 Ξεβιδώστε (προς τα αριστερά) και αφαιρέστε το κάλυμμα. Αφαιρέστε τον λαμπτήρα αλογόνου.

2 Χρησιμοποιήστε ένα επίπεδο πλαστικό εργαλείο για να αφαιρέσετε το κάλυμμα. Αφαιρέστε τον λαμπτήρα αλογόνου.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση. Χρησιμοποιήστε γάντια για να μην καίτε.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα μόνο αφότου αποσυνδέσετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.

Πίνακας αντιμετώπισης προβλημάτων

Ειδικες προειδοποιήσεις και αναφορές σφαλμάτων

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 εξουσιοδοτημένες επισκευές της συσκευής μπορεί να οδηγήσουν σε ηλεκτροπληξία και βραχυκύκλωμα. Γι' αυτόν τον λόγο, μην προβαίνετε σε επισκευές. Αναθέστε αυτές τις εργασίες σε κάποιον ειδικό ή τεχνικό σέρβις.

Σε περίπτωση μικρών προβλημάτων με τη λειτουργία της συσκευής, συμβουλευτείτε αυτό το εγχειρίδιο για να δείτε αν μπορείτε διορθώσετε το πρόβλημα μόνοι σας.

Αν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή δεν λειτουργεί καθόλου εξαιτίας ακατάλληλης λειτουργίας ή χειρισμού, θα υπάρχει χρέωση για την επίσκεψη τεχνικού σέρβις ακόμη και κατά τη διάρκεια της εγγύησης.

Φυλάξτε τις οδηγίες για μελλοντική χρήση και παραδώστε τες σε τυχόν επακόλουθους κατόχους ή χρήστες της συσκευής.

Ακολουθούν ορισμένες συμβουλές για την αποκατάσταση κάποιων κοινών προβλημάτων.

Πρόβλημα/σφάλμα	Αιτία
Η κύρια ασφάλεια στο σπίτι σας πέφτει συχνά.	Καλέστε έναν τεχνικό.
Ο φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί.	Η διαδικασία αλλαγής του λαμπτήρα στον φούρνο περιγράφεται στο κεφάλαιο Αντικατάσταση λαμπτήρα.

Εάν τα προβλήματα επιμένουν παρά την τήρηση των παραπάνω συμβουλών, καλέστε έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις. Η επισκευή ή οποιαδήποτε αξίωση βάσει εγγύησης που προκύπτει από εσφαλμένη σύνδεση ή χρήση της συσκευής δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Σε αυτή την περίπτωση, ο χρήστης θα καλύψει το κόστος επισκευής.

Απόρριψη



Η συσκευασία των συσκευών μας είναι φιλική προς το περιβάλλον, μπορεί να ανακυκλωθεί, να απορριφθεί ή να αποσυρθεί χωρίς να υπάρχει κανένας κίνδυνος για το περιβάλλον. Όλα τα υλικά συσκευασίας έχουν την αντίστοιχη σήμανση.

Το σύμβολο στο προϊόν ή τη συσκευασία του, σημαίνει ότι το προϊόν αυτό δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Θα πρέπει να παραδοθεί στα κατάλληλα σημεία συλλογής για να γίνει ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων του.

Εξασφαλίζοντας τη σωστή **απόρριψη** του προϊόντος, συνεισφέρετε στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν από τη λανθασμένη μεταχείριση του προϊόντος. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές, τις υπηρεσίες αποκομιδής ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε το προϊόν.

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

















Δοκιμή μαγειρέματος

EN60350-1: Χρησιμοποιείτε μόνο εξοπλισμό που παρέχεται από τον κατασκευαστή. Τοποθετείτε πάντα όλο το ταψί επάνω στη σχάρα. Τοποθετείτε τη ζύμη ή τα κέικ ψημένα σε καλούπια, όπως φαίνεται στην εικόνα.



* Προθερμάνετε τη συσκευή μέχρι να φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ταχείας προθέρμανσης.



** Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ταχείας προθέρμανσης.

*** Γυρίστε μετά τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος

ΨΗΣΙΜΟ ΓΛΥΚΩΝ						
Πιάτο	Εξοπλισμός	καλούπι τοποθέτηση		°C	min	
μπισκότα - μονή σχάρα	ρηχό ταψί		3	140	30-40	
μπισκότα - μονή σχάρα	ρηχό ταψί		3	150	30-40	
μπισκότα - δύο σχάρες/επίπεδα	ρηχό ταψί		2, 4	140	45-55	
μπισκότα - τρεις σχάρες/επίπεδα	ρηχό ταψί		1, 4, 5	135	50-60	
κεκάκια - μονή σχάρα	ρηχό ταψί		3	160 *	20-30	
κεκάκια - μονή σχάρα	ρηχό ταψί		3	160	30-40	
καπ κέικ - δύο σχάρες/επίπεδα	ρηχό ταψί		2, 4	145	40-50	
κεκάκια - τρεις σχάρες/επίπεδα	ρηχό ταψί		1, 3, 5	140-150	30-50	
Παντεσπάνι	στρογγυλό μεταλλικό καλούπι, διάμετρος 26 εκ./σχάρα		1	150	45-55	
Παντεσπάνι	στρογγυλό μεταλλικό καλούπι, διάμετρος 26 εκ./σχάρα		3	160	45-55	
παντεσπάνι - διπλή σχάρα/δύο επίπεδα	2 × στρογγυλό μεταλλικό καλούπι, διάμετρος 26 εκ./σχάρα		2, 4	160 **	45-55	
μηλόπιτα	2 × στρογγυλό μεταλλικό καλούπι, διάμετρος 20 εκ./σχάρα		1	170	90-120	

Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

ΨΗΣΙΜΟ ΓΛΥΚΩΝ						
μηλόπιτα	2 × στρογγυλό μεταλλικό καλούπι, διάμετρος 20 εκ./σχάρα		2	170	80-110	

ΨΉΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ						
Πιάτο	Εξοπλισμός	καλούπι τοποθέτηση		°C	min	
φρυγανισμένο ψωμί	σχάρα		5	230	4-7	▼▼▼▼
pljeskavica (σέρβικο μπιφτέκι)	σχάρα + ρηχό ταψί ως δίσκος συλλογής		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

gorenje



858935-a11

CE