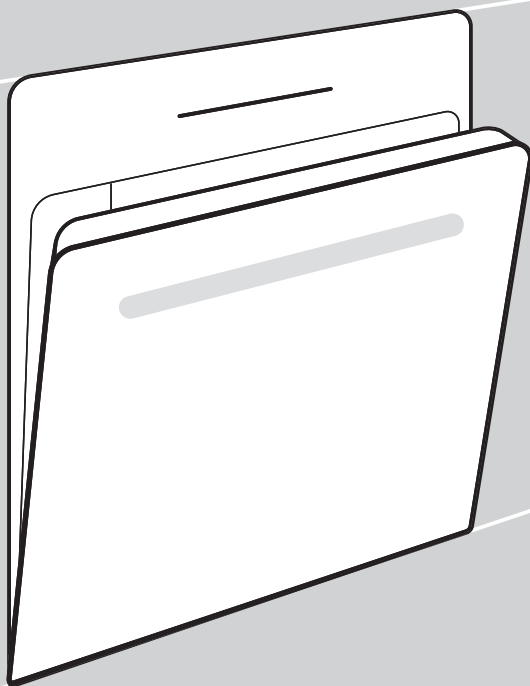


**gorenje**

EL

GR CY

**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

<b>Προφυλάξεις ασφαλείας</b> .....	<b>4</b>
Ασφάλεια και σωστή χρήση του φούρνου κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού .....	6
<b>Άλλες σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας</b> .....	<b>6</b>
<b>Περιγραφή συσκευής</b> .....	<b>9</b>
Πινακίδα τεχνικών στοιχείων – πληροφορίες προϊόντος .....	9
Μονάδα ελέγχου .....	10
Βυθιζόμενα κουμπιά .....	10
<b>Εξοπλισμός συσκευής</b> .....	<b>11</b>
Οδηγοί .....	11
Διακοπτής πορτας φουρνου .....	12
Ανεμιστήρας ψυξης .....	12
Εξοπλισμός και αξεσουάρ φούρνου .....	12
<b>Πριν τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά</b> .....	<b>15</b>
<b>Ενεργοποίηση για πρώτη φορά</b> .....	<b>15</b>
<b>Επιλογή ρυθμίσεων</b> .....	<b>16</b>
ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ .....	16
ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ .....	18
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΩΡΑΣ .....	19
<b>Εναρξη διαδικασίας μαγειρέματος</b> .....	<b>21</b>
<b>Τέλος μαγειρέματος και απενεργοποίηση του φούρνου</b> .....	<b>22</b>
<b>Επιλογή γενικών ρυθμίσεων</b> .....	<b>23</b>
<b>Γενικές συμβουλές για το ψήσιμο</b> .....	<b>25</b>
<b>Πίνακας μαγειρέματος</b> .....	<b>27</b>
<b>Μαγείρεμα με αισθητήρα θερμοκρασίας</b> .....	<b>31</b>
Συνιστώμενα επίπεδα ψησίματος για διαφορετικούς τύπους κρέατος .....	33
<b>Συντήρηση &amp; καθαρισμός</b> .....	<b>34</b>
Αυτόματος καθαρισμός φούρνου – πυρόλυση .....	34
Αφαίρεση οδηγιών και ενσωματωμένων τηλεσκοπικών (επεκτάσιμων) οδηγιών .....	37
Αφαίρεση και αντικατάσταση της πόρτας και των υαλοπινάκων του φούρνου .....	38
Αντικατάσταση του λαμπτήρα .....	40
<b>Πίνακας αντιμετώπισης προβλημάτων</b> .....	<b>41</b>
Ειδικές προειδοποιήσεις και αναφορές σφαλμάτων .....	41
<b>Απόρριψη</b> .....	<b>42</b>
<b>Δοκιμή μαγειρέματος</b> .....	<b>43</b>

# 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).

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.

Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για χρήση με αυτόν τον φούρνο.

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.

## **Ασφάλεια και σωστή χρήση του φούρνου κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού**

Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, η συσκευή πρέπει να προετοιμαστεί κατάλληλα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Αυτόματος καθαρισμός φούρνου - πυρόλυση»).

Πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία καθαρισμού, αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα χυμένων υγρών και όλα τα κινούμενα εξαρτήματα από τον θάλαμο του φούρνου.

Κατά τη διάρκεια της αυτόματης διαδικασίας καθαρισμού, ο φούρνος αναπτύσσει πολύ υψηλή θερμοκρασία και θερμαίνεται υπερβολικά και στο εξωτερικό του. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τον φούρνο.

## **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.

Συνιστούμε (λόγω του βάρους της συσκευής) τουλάχιστον δύο άτομα να μεταφέρουν και να εγκαταστήσουν τη συσκευή.

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 κάθιστε 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.

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 συμπεκνωμάτων.

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 λόγων διαφόρων παραγόντων, όπως διαφορετικές γωνίες υπό τις οποίες παρατηρούνται οι συσκευές, φόντα με διαφορετικά χρώματα, υλικά και φωτισμός δωματίου.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει υποστεί ζημιά. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και καλέστε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών.

Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ασφάλεια με ή χωρίς πλαϊνές σχάρες.

Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στον φούρνο που θα μπορούσαν να προκαλέσουν κίνδυνο όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος.

Η απόκλιση της ένδειξης της ώρας στην οθόνη δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής και μπορεί να οφείλεται σε διακυμάνσεις της συχνότητας του ηλεκτρικού ρεύματος.

Πριν ενεργοποιήσετε τον αυτόματο καθαρισμό, διαβάστε προσεκτικά και τηρήστε όλες τις οδηγίες που περιέχονται στο κεφάλαιο Καθαρισμός και Συντήρηση, το οποίο περιγράφει τη σωστή και ασφαλή χρήση αυτής της λειτουργίας

Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στον πάτο του φούρνου κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού.

Ο πυρολυτικός καθαρισμός ενέχει πολύ υψηλές θερμοκρασίες που μπορεί να προκαλέσουν έκλυση καπνού και αναθυμιάσεων από υπολείμματα τροφών. Συνιστούμε να διασφαλίζετε πολύ καλό αερισμό της κουζίνας κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού. Μικρά ζώα ή κατοικίδια είναι εξαιρετικά ευαίσθητα σε τυχόν αναθυμιάσεις που εκλύονται κατά τον πυρολυτικό καθαρισμό φούρνων. Συνιστούμε την απομάκρυνσή τους από την κουζίνα κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού και τον πολύ καλό αερισμό του χώρου μετά τη διαδικασία καθαρισμού.

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του καθαρισμού.

Βεβαιωθείτε ότι κανένα ξένο αντικείμενο δεν έχει εισχωρήσει στο άνοιγμα του κλειδώματος της πόρτας, καθώς αυτό θα εμπόδιζε το αυτόματο κλείδωμα της πόρτας κατά τη διάρκεια του καθαρισμού του φούρνου.

Μην αγγίζετε καμία μεταλλική επιφάνεια ή τμήμα της συσκευής κατά την αυτόματη διαδικασία καθαρισμού!

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού, το πρόγραμμα θα τερματιστεί μετά από δύο λεπτά και η πόρτα του φούρνου θα παραμείνει κλειδωμένη. Η πόρτα θα ξεκλειδώσει όταν η συσκευή ανιχνεύσει ότι η θερμοκρασία έχει πέσει κάτω από τους 150 °C στο κέντρο του θαλάμου του φούρνου.

Μετά τη διαδικασία αυτόματου καθαρισμού, ο θάλαμος και τα αξεσουάρ του φούρνου μπορεί να αποχρωματιστούν και να χάσουν τη λάμψη τους. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητά τους.



Προσοχή – καυτή επιφάνεια κατά τον πυρολυτικό καθαρισμό



**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.



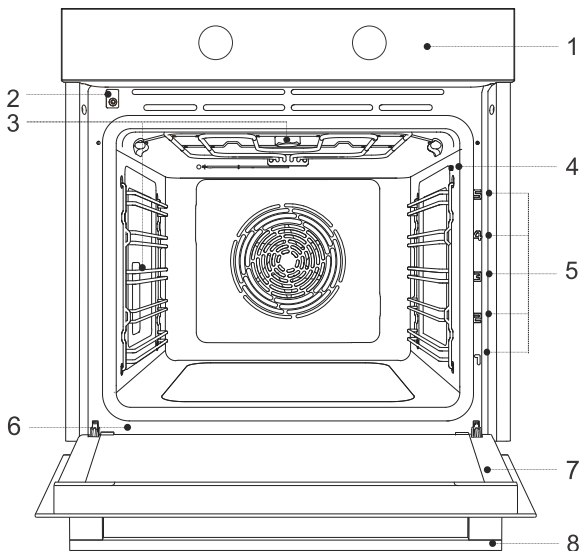
# Περιγραφή συσκευής



## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

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

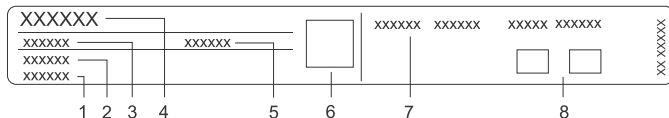
Ο βασικός εξοπλισμός της συσκευής σας περιλαμβάνει οδηγούς σχάρας, ρηχό ταψί και σχάρα.



1. Μονάδα ελέγχου
2. Κλείδωμα πόρτας με διακόπτη
3. Φωτισμός
4. Υποδοχή αισθητήρα θερμοκρασίας
5. Ύψη τοποθέτησης σχάρας (1-5)
6. Πινακίδα τεχνικών στοιχείων
7. Πόρτα φούρνου
8. Λαβή πόρτας

## Πινακίδα τεχνικών στοιχείων - πληροφορίες προϊόντος

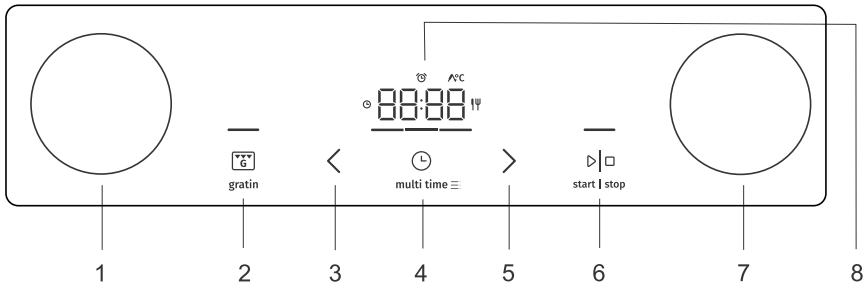
Μια πινακίδα με τα βασικά στοιχεία της συσκευής βρίσκεται στην άκρη του φούρνου.



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)



1. διακόπτης επιλογής προγράμματος
2. Κουμπί γκρατινάριατος, ακύρωσης ή επιστροφής
3. Πλήκτρο μείωσης τιμής
4. Πλήκτρο λειτουργίας χρονοδιακόπτη και ρυθμίσεων
5. Πλήκτρο αύξησης τιμής
6. start | stop για επιβεβαίωση, εκκίνηση ή διακοπή/παύση
7. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας
8. Ένδειξη

## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Αγγίζετε τα πλήκτρα με μια ευρύτερη επιφάνεια του δακτύλου σας για καλύτερη ανταπόκριση. Κάθε φορά που πατάτε ένα πλήκτρο, ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα επιβεβαίωσης.

## Βυθιζόμενα κουμπιά

(ανάλογα με το μοντέλο)

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

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

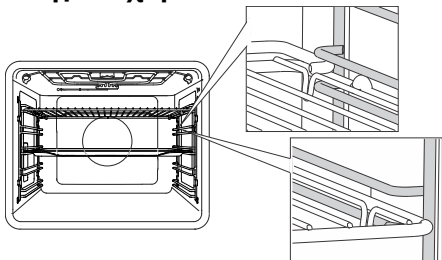
Μετά από κάθε χρήση, περιστρέψτε το κουμπί πίσω στη θέση «off» και πιέστε το ξανά. Το κουμπί push-pull μπορεί να πιεστεί προς τα πίσω μόνο όταν ο διακόπτης είναι στη θέση «off».

# Εξοπλισμός συσκευής

## Οδηγοί

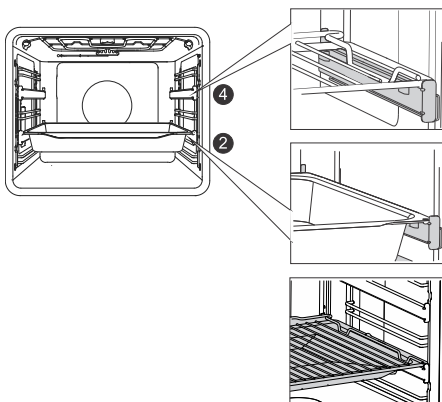
- Οι οδηγοί επιτρέπουν το μαγείρεμα ή ψήσιμο σε 5 επίπεδα.
- Η αρίθμηση των επιπέδων στα οποία μπορούν να τοποθετηθούν οι σχάρες, αρχίζει από κάτω προς τα πάνω.
- Τα επίπεδα 4 και 5 προορίζονται για ψήσιμο στη σχάρα.
- Τοποθετείτε τον εξοπλισμό της συσκευής με τον σωστό προσανατολισμό.

## Οδηγοι σχαρας



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

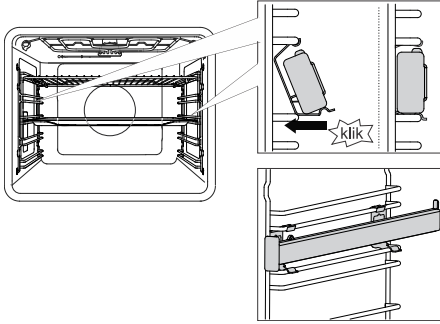
## Ενσωματωμένοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (ανάλογα με το μοντέλο)



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 φουρνου

(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.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Δεν επιτρέπεται η χρήση του φούρνου με την πόρτα ανοιχτή και τον διακόπτη της πόρτας ενεργοποιημένο (κλειστό). Ο φούρνος θα σημάνει σφάλμα και θα είναι απαραίτητη η επαναφορά του.

## 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)



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Αφαιρέστε το σύνολο του εξοπλισμού από τον φούρνο, συμπεριλαμβανομένων των οδηγών σχάρας. Ο καθαρισμός του εξοπλισμού (βαθιά ή ρηχά ταψιά γενικής χρήσης) με πυρόλυση είναι δυνατός μόνο αν ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με πρόσθετους συρματίνοους οδηγούς (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός του παρεχόμενου εξοπλισμού με πυρόλυση»).

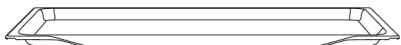


Η **ΣΧΑΡΑ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα ή για στήριξη μαγειρικών σκευών, ταψιών ή πιάτων.



### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

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

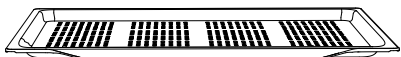


Το **ΡΗΧΟ ΤΑΨΙ** χρησιμοποιείται για ζύμες μικρού μεγέθους που δεν φουσκώνουν. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος σταλαγμάτων.



### 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 **ΡΗΧΟ ΔΙΑΤΡΗΤΟ ΤΑΨΙ** χρησιμοποιείται για μαγείρεμα με συστήματα που διαθέτουν έγχυση ατμού και για τηγάνισμα με αέρα. Η διάτρηση βελτιώνει τη ροή του αέρα γύρω από το φαγητό για πιο τραγανή κρούστα. Όταν μαγειρεύετε φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα υγρών (νερό, λίπη), να τοποθετείτε το ρηχό ή το βαθύ ταψί στην από κάτω θέση για να λειτουργεί σαν δίσκος σταλαγμάτων.



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.



**ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ (ΛΒΑΚΕSENSOR)  
θερμοκρασίας.**



### **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.

## Ενεργοποίηση για πρώτη φορά

Μόλις συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα ή μετά από μία παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 12:00.

Πρώτα, επιλέξτε και επιβεβαιώστε τις βασικές ρυθμίσεις.



### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Μπορείτε να τις αλλάξετε αγγίζοντας τα πλήκτρα < ή > . Επιβεβαιώστε την επιθυμητή ρύθμιση πιέζοντας το πλήκτρο **start I stop**. Μπορείτε να ορίσετε την επόμενη ρύθμιση όταν έχετε ήδη ορίσει και επιβεβαιώσει την προηγούμενη.



### 1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ

Αγγίζοντας τα πλήκτρα < ή > μπορείτε να ορίσετε την ώρα της ημέρας. Αν κρατήσετε πατημένο το πλήκτρο ρύθμισης τιμών περισσότερο, οι τιμές αλλάζουν ταχύτερα.



### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Για να ρυθμίσετε ή να αλλάξετε το ρολόι μεταγενέστερα, δείτε το κεφάλαιο Επιπλέον λειτουργίες.



### 2. ΡΥΘΜΙΣΗ ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑΣ ΟΘΟΝΗΣ

Η υψηλή φωτεινότητα είναι η προεπιλεγμένη ρύθμιση. Η ένδειξη **brh** και η τρέχουσα ρυθμισμένη τιμή για την ένταση της φωτεινότητας θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αγγίξτε το πλήκτρο < ή > για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο και επιβεβαιώστε. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα ρύθμισης τιμής για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ένταση της φωτεινότητας.



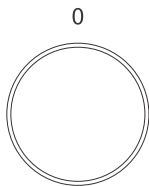
### 3. ΕΝΔΕΙΞΗ ΕΝΤΑΣΗΣ ΗΧΟΥ

Η μεσαία ένταση είναι η προεπιλεγμένη ρύθμιση. Η ένδειξη **Vol** και η τρέχουσα ρυθμισμένη τιμή για την ένταση του ήχου θα εμφανιστεί στην οθόνη. Αγγίξτε το πλήκτρο < ή > για να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο και επιβεβαιώστε. Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε τον ήχο.

Όταν επιβεβαιώσετε τις επιλεγμένες ρυθμίσεις, στην οθόνη ΘΑ εμφανιστεί το ρολόι (αν ο ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ επιλογής φούρνου είναι στη θέση 0).

# Επιλογή ρυθμίσεων

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ











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

Σύμβολο	Χρήση
	<b>ΤΑΧΕΪΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ</b> Για να επιτύχετε την καθορισμένη θερμοκρασία στο συντομότερο δυνατό χρονικό διάστημα. Όταν ο φούρνος θερμανθεί στην επιλεγμένη θερμοκρασία, η ένδειξη <b>Prht</b> θα εμφανιστεί στην οθόνη και θα ακουστεί ένας σύντομος ήχος. Στη συνέχεια, θα εμφανιστεί η ρύθμιση του προγράμματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε το φαγητό σας. Αυτή η λειτουργία δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα των τροφίμων.
	<b>ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΜΕ ΑΕΡΑ</b> <sup>1)</sup> Για ομοιόμορφο ψήσιμο φαγητών σε μία σχάρα και για το ψήσιμο σουφλέ.
	<b>ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ</b> <sup>1)</sup> Για ψήσιμο πουλερικών και μεγαλύτερων κομματιών κρέατος στο γκριλ.
	<b>ΕΝΤΟΝΟ ΨΗΣΙΜΟ (ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ)</b> <sup>1) 2)</sup> 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.
	<b>ΖΕΣΤΟΣ ΑΕΡΑΣ</b> <sup>1) 2)</sup> 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. Η έγχυση ατμού έχει σαν αποτέλεσμα καλύτερο ρόδισμα του φαγητού και πιο τραγανή επιφάνεια.
	<b>ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ</b> <sup>1) 2)</sup> 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.
	<b>ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ</b> <sup>1) 2)</sup> 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.

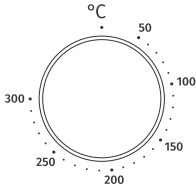


Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

Σύμβολο	Χρήση
▼▼▼▼	<b>ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΑ<sup>1)</sup></b> 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.
	<b>ΑΡΓΟ ΨΗΣΙΜΟ<sup>3)</sup></b> 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
	<b>ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΙΤΣΑΣ<sup>1)</sup></b> 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.
	<b>ΨΗΣΙΜΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ<sup>1)</sup></b> Αυτή η μέθοδος σας επιτρέπει να ψήνετε κατεψυγμένα τρόφιμα σε συντομότερο χρόνο χωρίς προθέρμανση. Ιδανική για προψημένα κατεψυγμένα προϊόντα (αρτοσκευάσματα, κρουασάν, λαζάνια, τηγανητές πατάτες, κοτομπουκιές), κρέας και λαχανικά.
	<b>ΑΠΟΨΥΞΗ</b> 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.
	<b>ΠΥΡΟΛΥΣΗ</b> Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει τον αυτόματο καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου υπό υψηλή θερμοκρασία που καίει τα υπολείμματα λίπους και άλλες ακαθαρσίες και τα μετατρέπει σε στάχτη.
	<b>ΦΩΣ ΦΟΥΡΝΟΥ</b> Το φως του φούρνου ανάβει όταν επιλέγετε ένα σύστημα (με εξαίρεση την επιλογή πυρολυτικού καθαρισμού) ή όταν στρέψετε το κουμπί στη θέση φωτός.

- <sup>1)</sup>  Σε αυτά τα συστήματα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία γκρατινιρίσματος (δείτε το κεφάλαιο Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος).
- <sup>2)</sup>  Με αυτά τα συστήματα μπορείτε να προσθέσετε ατμό στη διαδικασία ψησίματος. 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).
- <sup>3)</sup> 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.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΩΡΑΣ

Αρχικά, περιστρέψτε τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ για να ρυθμίσετε το ΣΥΣΤΗΜΑ και τη ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ.

		Χρονομετρημένο μαγείρεμα
		Ρύθμιση καθυστερημένης λήξης
		Ρύθμιση χρονόμετρου

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

10 λεπτά πριν από τη λήξη του καθορισμένου χρόνου, ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται ανά ένα δευτερόλεπτο.



#### Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

Σε αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να καθορίσετε τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου (χρόνος μαγειρέματος).

Πιέζοντας τα σύμβολα < ή > μπορείτε να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Για να ξεκινήσετε τον φούρνο, αγγίξτε το πλήκτρο **start I stop**.



#### Ρύθμιση καθυστερημένης λήξης

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης στα συστήματα γκριλ και γκριλ με αέρα.


Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία όταν θέλετε το μαγείρεμα του φαγητού να ξεκινήσει μετά από κάποια χρονική περίοδο. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον φούρνο, και μετά ρυθμίστε το σύστημα και τη θερμοκρασία. Στη συνέχεια, ρυθμίστε τη διάρκεια του προγράμματος και την ώρα τέλους του μαγειρέματος.

Παράδειγμα:

Τρέχουσα ώρα: μεσημέρι

Διάρκεια μαγειρέματος: 2 ώρες

Τέλος μαγειρέματος: 6 μμ

Πιέζοντας τα σύμβολα < ή > μπορείτε να ορίσετε τη διάρκεια του προγράμματος  (στην περίπτωση μας, 2:00). Πιέζοντας δύο φορές το πλήκτρο **multi time**, μπορείτε να επιλέξετε την ώρα που θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό σας (στην περίπτωση μας, στις 18.00). Επιβεβαιώστε την επιλογή σας. Στην οθόνη εμφανίζεται η επιθυμητή ώρα λήξης (18.00).

Αγγίξτε το πλήκτρο **start I stop** για να ξεκινήσει η λειτουργία του φούρνου.

Ο φούρνος, ενόσω περιμένει να εκκινήθει, βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής. Η οθόνη είναι λιγότερο φωτεινή και το σύστημα αέρα και το φως φούρνου είναι συνεχώς ενεργοποιημένα. Ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί αυτόματα σύμφωνα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις (στο παράδειγμα, στις 16:00 ή 4 μ.μ.). Ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί την καθορισμένη ώρα (στο παράδειγμα, στις 18:00 ή 6 μ.μ.).

### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Η ώρα τέλους μαγειρέματος και το ρολόι θα εναλλάσσονται στην οθόνη.

Μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου, ο φούρνος σταματά αυτόματα τη λειτουργία του. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη **End**. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα το οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε αγγίζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Μετά από ένα λεπτό, το ηχητικό σήμα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!


**Αυτή η λειτουργία δεν είναι κατάλληλη για φαγητά που απαιτούν προθερμασμένο φούρνο.**

**Τα αλλοιώσιμα τρόφιμα δεν πρέπει να μένουν στον φούρνο για μεγάλο χρονικό διάστημα.**

**Πριν χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, ελέγξτε αν το ρολόι της συσκευής έχει ρυθμιστεί με ακρίβεια.**



### Ρύθμιση χρονόμετρου

Το χρονόμετρο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία του φούρνου. Η μέγιστη δυνατή ρύθμιση είναι 24 ώρες. Αγγίζετε επανειλημμένα το πλήκτρο **multi time** μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη . Πιέζοντας τα σύμβολα < ή > μπορείτε να ορίσετε τη διάρκεια του χρονομέτρου. Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα το οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε αγγίζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Μετά από ένα λεπτό, το ηχητικό σήμα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.



### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Μπορείτε να σταματήσετε την επιλεγμένη λειτουργία χρονοδιακόπτη αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα < και > .

# Εναρξη διαδικασίας μαγειρέματος



start | stop

Η παύλα πάνω από το πλήκτρο **start | stop** αναβοσβήνει τώρα. Ξεκινήστε το καθορισμένο πρόγραμμα αγγίζοντας αυτό το πλήκτρο. Ενώ το πρόγραμμα εκτελείται, η παύλα πάνω από το πλήκτρο είναι πλήρως αναμμένη.

Μέχρι να επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, η φωτιζόμενη παύλα κάτω από το ρολόι κινείται αριστερά και δεξιά. Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη °C, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η παύλα κάτω από το ρολόι φωτίζεται πλήρως.



## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

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



## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

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



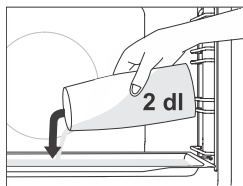
gratin

## Επιπλέον γκρατινάρισμα

Αυτή η λειτουργία μπορεί να εκκινηθεί μόνο μετά από 10 λεπτά από την έναρξη λειτουργίας του φούρνου (η παύλα πάνω από το πλήκτρο γκρατινάρισματος είναι εν μέρει/αμυδρά φωτισμένη). Όταν επιβεβαιώσετε τη λειτουργία, στην οθόνη εμφανίζεται χρόνος μαγειρέματος 10 λεπτών (10:00). Αγγίξτε το πλήκτρο < ή > για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του γκρατινάρισματος.

Η λειτουργία μπορεί επίσης να απενεργοποιηθεί πατώντας το πλήκτρο **gratin**.

Η λειτουργία χρησιμοποιείται στο τελευταίο στάδιο της διαδικασίας μαγειρέματος όταν προσθέτετε σάλτσα (υγρό τρίψιμο) ή στεγνό τρίψιμο πάνω στο φαγητό, ή όταν θέλετε να ροδίσει επιπλέον η κρούστα. Μια χρυσοκάστανη κρούστα θα σχηματιστεί στο φαγητό κατά το γκρατινάρισμα η οποία το προστατεύει από την ξήρανση, ενώ παράλληλα προσδίδει μια πιο ευχάριστη εμφάνιση και καλύτερη γεύση.



## 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

Πατήστε το πλήκτρο **start I stop** για να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End** και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Γυρίστε τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ στη θέση "0".



#### ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

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

# Επιλογή γενικών ρυθμίσεων

Γυρίστε τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ στη θέση "0".

Για να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο **multi time** και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **SEtt** για λίγα δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, εμφανίζεται το μενού επιπλέον λειτουργιών.



## ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο < ή > για να μετακινηθείτε στο μενού. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο **start I stop** ή **multi time**. Για να βγείτε από το μενού επιπλέον λειτουργιών, αγγίξτε το πλήκτρο **gratin**.



### 1. Εμφάνιση ρολογιού

Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα < και > για να ρυθμίσετε το ρολόι. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **CLoc**. Αφότου επιβεβαιώσετε, μπορείτε να αλλάξετε την ένδειξη της ώρας σε 12ωρη ή 24ωρη. Επιβεβαιώστε και, στη συνέχεια, ρυθμίστε το ρολόι/ώρα της ημέρας. Πρώτα ρυθμίστε και επιβεβαιώστε τα λεπτά και μετά ρυθμίστε και επιβεβαιώστε την ώρα.



### 2. Ένταση ηχητικού σήματος

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρία επίπεδα έντασης. Επιλέξτε τη ρύθμιση **Vol**. Αγγίξτε το πλήκτρο < ή > για να επιλέξετε το επίπεδο που επιθυμείτε και επιβεβαιώστε. Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε τα ηχητικά σήματα.




### 3. Φωτεινότητα οθόνης

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρία επίπεδα φωτεινότητας οθόνης. Επιλέξτε τη ρύθμιση **brh**. Αγγίξτε το πλήκτρο < ή > για να επιλέξετε το επίπεδο που επιθυμείτε και επιβεβαιώστε. Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα ρύθμισης τιμών για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη φωτεινότητα.



### 4. Οθόνη - νυχτερινή λειτουργία

Αυτή λειτουργία μειώνει αυτόματα τη φωτεινότητα της οθόνης (από το υψηλό στο κατώτερο επίπεδο φωτεινότητας) κατά τη διάρκεια της νύχτας (8:00 μ.μ. έως 6:00 π.μ.). Επιλέξτε τη ρύθμιση **nGht**. Αγγίξτε το πλήκτρο < ή > για να επιλέξετε τη νυχτερινή φωτεινότητα οθόνης που θέλετε και επιβεβαιώστε.



hi dE

### 5. Αναμονή

Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί αυτόματα την ένδειξη του ρολογιού. Επιλέξτε τη ρύθμιση **hi dE**. Αγγίξτε το πλήκτρο < ή > για να επιλέξετε on ή off και επιβεβαιώστε.



Fact

### 7. Εργοστασιακές ρυθμίσεις

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει την επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **Fact**. Αγγίξτε το πλήκτρο < ή > για να επιλέξετε το rES ώστε να επιλέξετε τις εργοστασιακές ρυθμίσεις και επιβεβαιώστε πατώντας και κρατώντας πατημένο το πλήκτρο **start I stop**. Κρατήστε το πλήκτρο μέχρι να εξαφανιστούν όλες οι αναμμένες παύλες.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μετά από διακοπή ρεύματος ή την απενεργοποίηση της συσκευής, οι πρόσθετες ρυθμίσεις λειτουργίας παραμένουν αποθηκευμένες για λίγα λεπτά. Στη συνέχεια, όλες οι ρυθμίσεις, εκτός από την ένταση του ηχητικού σήματος και τη φωτεινότητα της οθόνης, επανέρχονται στις εργοστασιακές.



# 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
<b>ΖΥΜΕΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ</b>				
<b>Ζύμες/κέικ σε φόρμες</b>				
Παντεσπάνι	3		200	60-70
πίτα με γέμιση	2		180	60-70
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
<b>Ζύμες σε δίσκους και ταψιά</b>				
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
<b>μπισκότα, cookies</b>				
καπκέικ	3		160 *	25-30
καπκέικ, 2 επίπεδα	2, 4		155-165 *	30-40
μικρά γλυκίσματα ζύμης με μαγιά	2		180 *	17-22
μικρά γλυκίσματα ζύμης με μαγιά, 2 επίπεδα	2, 4		160 *	18-25
σφολιάτα	3		200	30-45
σφολιάτα, 2 επίπεδα	2, 4		170 *	25-30
<b>cookies/μπισκότα</b>				
μπισκότα φτιαγμένα με κορνέ	3		150 *	30-40
μπισκότα φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα	2, 4		150 *	30-40
μπισκότα φτιαγμένα με κορνέ, 3 επίπεδα	1, 3, 5		145 *	40-50
cookies/μπισκότα	3		160	40-50
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
<b>ψωμί</b>				
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		240	4-6
καναπεδάκια	5		240	3-5
<b>πίτσα και άλλα πιάτα</b>				
πίτσα	1		300 *	4-7
πίτσα, 2 επίπεδα	2, 4		210-220 *	25-30
κατεψυγμένη πίτσα	2		200-220	10-20
κατεψυγμένη πίτσα, 2 επίπεδα	2, 4		200-220	10-20
αλμυρή πίτα, κίς	2		190-200	50-60
μπουρεκάκια	2		180-190	40-50
<b>ΚΡΕΑΣ</b>				
<b>βοδινό και μοσχάρι</b>				
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
<b>χοιρινό</b>				
χοιρινό ψητό, μπούτι, 1,5 κιλό	3		200-220	100-200
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
<b>πουλερικά</b>				
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	25-40
φτερούγες κοτόπουλου	4		210-220	20-35
πουλερικό, στήθος, αργομαγειρεμένο	3		100-120 *	60-90
<b>πιάτα με κρέας</b>				
ρολό κιμά, 1 κιλό	2		170-180	60-70
λουκάνικα	4		230 **	8-15
<b>ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</b>				
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
<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>				
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
<b>ΣΥΜΒΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ - ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ</b>				
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
<b>ΠΟΥΤΙΓΚΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ, ΣΟΥΦΛΕ ΚΑΙ ΠΙΑΤΑ ΟΓΚΡΑΤΕΝ</b>				
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		240**	6-9
<b>ΛΟΙΠΑ</b>				
συντήρηση	2		180	30
αποστείρωση	3		125	30
μαγείρεμα σε μπεν μαρί	2		150-170 *	/
ξαναζέσταμα	3		60-95	/
ζέσταμα πιάτου	2		75	15

# Μαγείρεμα με αισθητήρα θερμοκρασίας (ΛΒΑΚΕSENSOR)

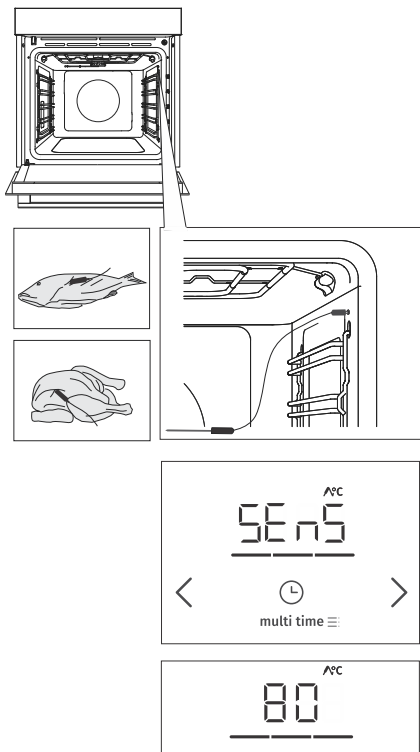
(ανάλογα με το μοντέλο)

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας σας επιτρέπει να παρακολουθείτε με ακρίβεια τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν πρέπει να βρίσκεται κοντά στα θερμαντικά στοιχεία.



**1** Τοποθετήστε το μεταλλικό άκρο του αισθητήρα στο παχύτερο μέρος του φαγητού.

**2** Τοποθετήστε το φινι του αισθητήρα στην υποδοχή που βρίσκεται στην πάνω δεξιά γωνία στο μπροστινό μέρος του θαλάμου του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **SEnS**.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν τοποθετείτε τον αισθητήρα στην υποδοχή, οι προκαθορισμένες λειτουργίες στον φούρνο διαγράφονται.

Επιλέξτε το επιθυμητό σύστημα και τη θερμοκρασία μαγειρέματος (εύρος θερμοκρασιών έως 210 °C). Στην οθόνη θα εμφανιστούν το σύμβολο λειτουργίας του αισθητήρα και η προκαθορισμένη θερμοκρασία, η οποία μπορεί να αλλάξει αγγίζοντας τα πλήκτρα < ή >. Καθορίστε την επιθυμητή τελική θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού σας (μεταξύ 30 και 99 °C).

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα, η ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος δεν είναι εφικτή.

**4** Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο **start I stop**.

**5** Όταν επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία πυρήνα, ο φούρνος σταματάει τη λειτουργία. Η ένδειξη **End** εμφανίζεται στην οθόνη. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, το οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε αγγίζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Μετά από ένα λεπτό, το ηχητικό σήμα σταματάει αυτόματα.

 **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!**

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η ένδειξη ρυθμισμένης θερμοκρασίας και τρέχουσας θερμοκρασίας πυρήνα φαγητού εναλλάσσονται στην οθόνη. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος ή τη θερμοκρασία-στόχο του πυρήνα του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο **start | stop**.

**Σωστή χρήση αισθητήρα, ανάλογα με το φαγητό:**

- πουλερικά: τοποθετήστε τον αισθητήρα στο παχύτερο μέρος του στήθους,
- κόκκινο κρέας: τοποθετήστε τον αισθητήρα σε άπαχο μέρος, χωρίς λίπος,
- μικρότερα κομμάτια με κόκαλο: τοποθετήστε τον αισθητήρα σε μέρος κατά μήκος του κόκαλου,
- ψάρι: τοποθετήστε τον αισθητήρα πίσω από το κεφάλι προς τη ραχοκοκαλιά.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

**Μετά τη χρήση, αφαιρέστε προσεκτικά τον αισθητήρα από το φαγητό, βγάλτε τον από την υποδοχή του θαλάμου του φούρνου και καθαρίστε τον.**

 **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!**

Αν δεν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα, βγάλτε τον από τον φούρνο.



## Συνιστώμενα επίπεδα ψησίματος για διαφορετικούς τύπους κρέατος

Είδος τροφίμων	πολύ λίγο ψημένο	λίγο προς μέτρια ψημένο	μέτρια ψημένο	μέτρια προς καλά ψημένο	καλά ψημένο
<b>ΒΟΔΙΝΟ</b>					
βοδινό, ψητό	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
βοδινό, κόντρα	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
βοδινό ψητό/καρδιά φιλέτου	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
μπιφτέκια	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>ΜΟΣΧΑΡΙ</b>					
μοσχάρι, κόντρα	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
μοσχάρι, κιλότο	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>ΧΟΙΡΙΝΟ</b>					
λαιμός ψητός	/	/	/	65-70	75-85
χοιρινό, καρέ (νεφραριά)	/	/	/	60-69	/
ρολό κιμά	/	/	/	/	80-85
<b>ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ</b>					
αρνάκι	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>ΠΡΟΒΕΙΟ ΚΡΕΑΣ</b>					
πρόβατο	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ</b>					
κατσίκι	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ</b>					
πουλερικό, ολόκληρο	/	/	/	/	82-90
πουλερικό, στήθος	/	/	/	/	62-65
<b>ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ</b>					
πέστροφα	/	/	/	62-65	/
τόνος	/	/	/	55-60	/
σολομός	/	/	/	52-55	/

# Συντήρηση & καθαρισμός



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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 οδηγό:** 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.

## Αυτόματος καθαρισμός φούρνου – πυρόλυση

Χρησιμοποιώντας υψηλές θερμοκρασίες, αυτή η λειτουργία διευκολύνει τον καθαρισμό του εσωτερικού της συσκευής, καθώς και ορισμένων συνοδευτικών εξαρτημάτων. Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, τα υπολείμματα λίπους και άλλες ακαθαρσίες αποτεφρώνονται.

Διατίθενται τρία επίπεδα πυρόλυσης (ένταση καθαρισμού), με διαφορετική διάρκεια διαδικασίας:

Επίπεδο	Ένταση καθαρισμού	Σκοπός καθαρισμού	Διάρκεια προγράμματος
1	Γρήγορος καθαρισμός	Για μικρές ακαθαρσίες	2 ώρες
2	Μεσαίας έντασης καθαρισμός	Για μεγάλες ακαθαρσίες	2 ώρες και 15 λεπτά
3	Εντατικός καθαρισμός	Για δύσκολες και επίμονες (παλαιότερες) ακαθαρσίες	2 ώρες και 30 λεπτά

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όσο πιο επίμονες είναι οι ακαθαρσίες, τόσο υψηλότερο επίπεδο πρέπει να επιλέξετε.

## Προετοιμασία για τον πυρολυτικό καθαρισμό

Με βάση τον μέσο ρυθμό χρήσης ενός φούρνου, συνιστούμε να πραγματοποιείται πυρολυτικός καθαρισμός μία φορά τον μήνα.

- Αφαιρέστε το σύνολο του εξοπλισμού από τον φούρνο, συμπεριλαμβανομένων των οδηγών σχάρας. Ο καθαρισμός του εξοπλισμού (βαθιά ή ρηχά ταψιά γενικής χρήσης) με πυρόλυση είναι δυνατός μόνο αν ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με πρόσθετους συρμάτινους οδηγούς (ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός του παρεχόμενου εξοπλισμού με πυρόλυση»).
- Αφαιρέστε όλες τις ορατές ακαθαρσίες και τα υπολείμματα τροφών από τον φούρνο.
- Ξεκινήστε τον πυρολυτικό καθαρισμό μόνο όταν η συσκευή έχει κρυώσει.
- Αν ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με πρόσθετους συρμάτινους οδηγούς, τοποθετήστε τον εξοπλισμό στους οδηγούς του δεύτερου ή του τρίτου επιπέδου - ποτέ στο πρώτο επίπεδο.



1. Γυρίστε τον ΕΠΙΛΟΓΕΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ στο σύμβολο **P**. Πρώτα εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο **Pyro**.



2. Αγγίξτε το πλήκτρο < ή > για να επιλέξετε την ένταση/επίπεδο καθαρισμού που επιθυμείτε και επιβεβαιώστε με το πλήκτρο **start I stop**. Ξεκινάει η αντίστροφη μέτρηση του προγράμματος.



3. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, η πόρτα του φούρνου κλειδώνει αυτόματα για την ασφάλειά σας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **Loc**.

- Όταν η διαδικασία πυρολυτικού καθαρισμού ολοκληρωθεί και ο φούρνος κρυώσει, η πόρτα του φούρνου ξεκλειδώνει αυτόματα.
- Μόλις ο θάλαμος του φούρνου κρυώσει πλήρως, σκουπίστε τον με ζεστή σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα (π.χ. στάχτες).



### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης ενδέχεται να εκλυθούν δυσάρεστες οσμές και καπνός, καθώς και ερεθιστικές αναθυμιάσεις και αέρια. Ως εκ τούτου, βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται καλά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας και μην παραμένετε σε αυτό το δωμάτιο για παρατεταμένες χρονικές περιόδους. Μην αφήνετε παιδιά ή κατοικίδια να πλησιάζουν τον φούρνο.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρόλυσης, υπολείμματα φαγητού και λίπους μπορεί να αναφλεγούν. Για το λόγο αυτό, αφαιρέστε όλες τις ακαθαρσίες από το εσωτερικό του φούρνου πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία.

Το εξωτερικό της συσκευής αναπτύσσει υψηλή θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού. Μην αγγίζετε την πόρτα του φούρνου και ποτέ μην κρεμάτε αναφλέξιμα αντικείμενα, όπως πετσέτες ή πανιά κουζίνας, στη λαβή της πόρτας.

Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε την πόρτα ενόσω είναι κλειδωμένη (κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού και ενόσω η συσκευή κρύνει μετά τη διαδικασία)! Η διαδικασία καθαρισμού μπορεί να τερματιστεί και υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μικρά ζώα ή κατοικίδια μπορεί να είναι ιδιαίτερα ευαίσθητα σε τυχόν αναθυμιάσεις. Συνιστούμε την απομάκρυνσή τους από το δωμάτιο κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού και τον πολύ καλό αερισμό του δωματίου μετά την ολοκλήρωση του καθαρισμού.

## **Πυρολυτικός καθαρισμός των παρεχόμενων αξεσουάρ**

- Τα παρεχόμενα αξεσουάρ (βαθύ ταψί, ρηχό ταψί) μπορούν να καθαριστούν με πυρόλυση μόνο αν ο φούρνος είναι εφοδιασμένος με έξτρα οδηγούς σχάρας.
- Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στην εγκοπή στο δεύτερο ή τρίτο επίπεδο – ποτέ μην χρησιμοποιείτε το πρώτο επίπεδο.
- Μετά τον πυρολυτικό καθαρισμό, περιμένετε να κρύνει ο εξοπλισμός και καθαρίστε τον με ζεστή σαπουνάδα και ένα βρεγμένο πανί.



### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

**Αν ο φούρνος διαθέτει τηλεσκοπικούς οδηγούς, ο εξοπλισμός δεν μπορεί να καθαριστεί με πυρόλυση.**



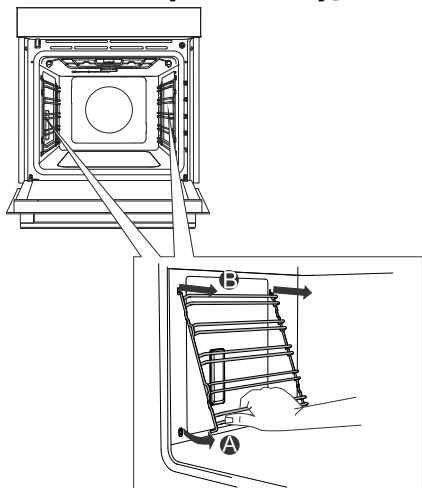
### **ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!**

Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε να καθαρίζετε τον φούρνο και τα αξεσουάρ/εξοπλισμό ξεχωριστά. Όταν χρησιμοποιείτε τον πυρολυτικό καθαρισμό για να καθαρίσετε τον εξοπλισμό, ο θάλαμος του φούρνου μπορεί να μην είναι εντελώς καθαρός στο τέλος του κύκλου.

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

Ως αποτέλεσμα του αυτόματου πυρολυτικού καθαρισμού, ο θάλαμος και τα αξεσουάρ του φούρνου μπορεί να αποχρωματιστούν και να χάσουν τη λάμψη τους. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητα του φούρνου ή των αξεσουάρ/εξοπλισμού.

## 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.

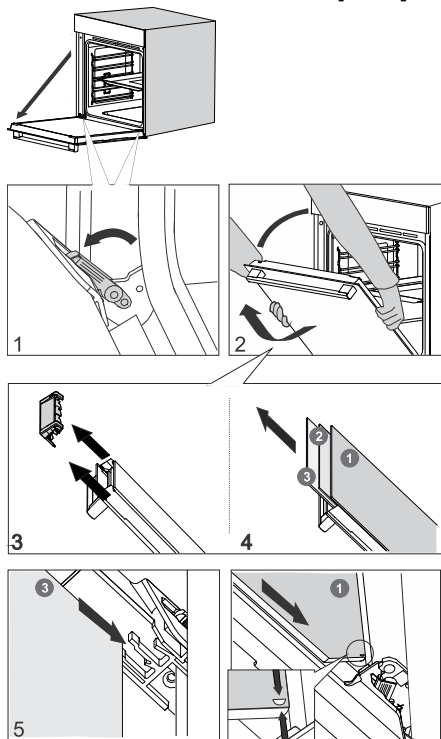
**B** Αφαιρέστε τους από τα ανοίγματα στην κορυφή.



### 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.



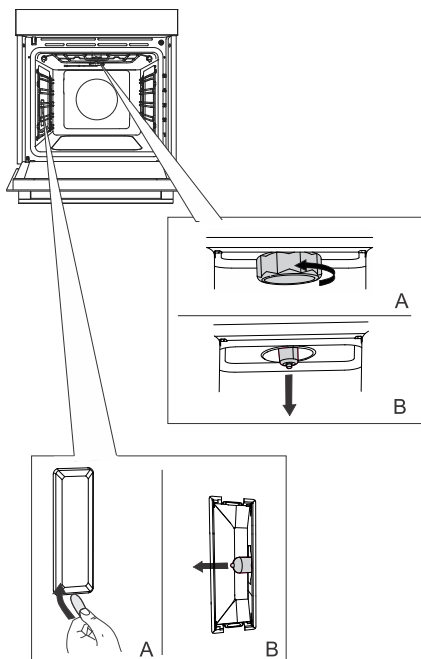
### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

**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
<b>Η κύρια ασφάλεια στο σπίτι σας πέφτει συχνά.</b>	Καλέστε έναν τεχνικό.
<b>Ο φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί.</b>	Η διαδικασία αλλαγής του λαμπτήρα στον φούρνο περιγράφεται στο κεφάλαιο Αντικατάσταση λαμπτήρα.
<b>Η μονάδα ελέγχου δεν ανταποκρίνεται, η οθόνη έχει παγώσει.</b>	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα για λίγα λεπτά (αφαιρέστε την ασφάλεια ή κλείστε τον κεντρικό διακόπτη) και, στη συνέχεια, επανασυνδέστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την.
<b>Εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος ErrX. Σε περίπτωση διψήφιου κωδικού σφάλματος, εμφανίζεται η ένδειξη ErXX.</b>	Υπάρχει σφάλμα στη λειτουργία της ηλεκτρονικής μονάδας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα για λίγα λεπτά. Αν το σφάλμα παραμένει, καλέστε έναν τεχνικό σέρβις.
<b>Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη SEπSόταν ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν είναι συνδεδεμένος.</b>	Καθαρίστε την υποδοχή. Προσπαθήστε να συνδέσετε και να αποσυνδέσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας αρκετές φορές διαδοχικά.

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 στην επιθυμητή 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	150	25-40	
μπισκότα - μονή σχάρα	ρηχό ταψί		3	135 **	35-50	
μπισκότα - δύο σχάρες/επίπεδα	ρηχό ταψί		2, 4	140 **	25-40	
μπισκότα - τρεις σχάρες/επίπεδα	ρηχό ταψί		1, 4, 5	135	45-60	
κεκάκια - μονή σχάρα	ρηχό ταψί		3	160-170 **	20-30	
κεκάκια - μονή σχάρα	ρηχό ταψί		3	155 **	20-30	
καπ κέικ - δύο σχάρες/επίπεδα	ρηχό ταψί		1,5	140 **	30-45	
κεκάκια - τρεις σχάρες/επίπεδα	ρηχό ταψί		1, 3, 5	140-150	30-50	
Παντεσπάνι	στρογγυλό μεταλλικό καλούπι, διάμετρος 26 εκ./σχάρα		2	150	45-55	
Παντεσπάνι	στρογγυλό μεταλλικό καλούπι, διάμετρος 26 εκ./σχάρα		2	160	45-55	
παντεσπάνι - διπλή σχάρα/δύο επίπεδα	2 × στρογγυλό μεταλλικό καλούπι, διάμετρος 26 εκ./σχάρα		2, 4	170 *	45-55	
μηλόπιτα	2 × στρογγυλό μεταλλικό καλούπι, διάμετρος 20 εκ./σχάρα		2	160 **	70-120	

Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

<b>ΨΗΣΙΜΟ ΓΛΥΚΩΝ</b>						
μηλόπιτα	2 × στρογγυλό μεταλλικό καλούπι, διάμετρος 20 εκ./σχάρα	○ ○	2	160	70-120	⊕
<b>ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΓΚΡΙΑ</b>						
φρυγανισμένο ψωμί	σχάρα		5	ανώτατο	4-7	▼▼▼▼
rljeskanica (σέρβικο μπιφτέκι)	σχάρα + ρηχό ταψί ως δίσκος συλλογής		5	230	25-40 ***	▼▼▼▼

**gorenje**



858937-a19

CE