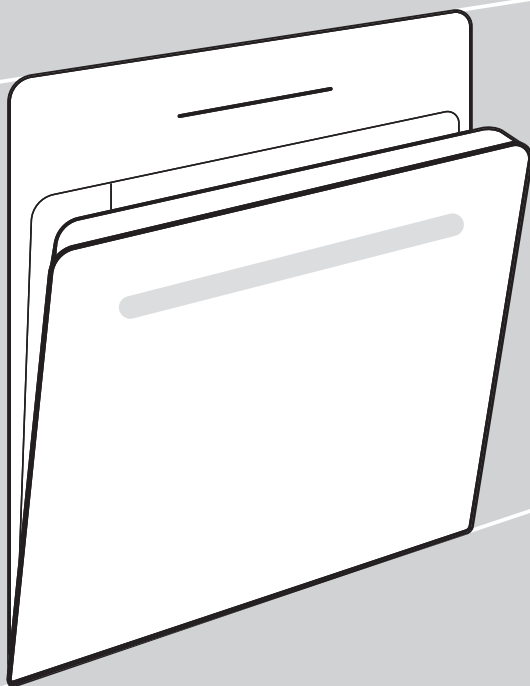


gorenje

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

Προφυλάξεις ασφαλείας	4
Άλλες σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας	6
Περιγραφή συσκευής	8
Πινακίδα τεχνικών στοιχείων – πληροφορίες προϊόντος	8
Μονάδα ελέγχου	9
Εξοπλισμός συσκευής	10
Λαμπάκι ενδειξης	10
Οδηγοί	10
Διακοπτήσ πορτας φουρνου	11
Ανεμιστήρας ψυξης	11
Εξοπλισμός και αξεσουάρ φούρνου	11
Πριν τη χρήση της συσκευης για πρώτη φορά	14
Ενεργοποίηση για πρώτη φορά	15
Επιλογή ρυθμίσεων	16
Επαγγελματική λειτουργία (pro bake)	16
ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (auto bake)	22
ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ (extra bake)	25
Πλήκτρα κλειδώματος	26
Εναρξη διαδικασίας μαγειρέματος	27
Τέλος μαγειρέματος και απενεργοποίηση του φούρνου	28
Επιλογή γενικών ρυθμίσεων	29
Γενικές συμβουλές για το ψήσιμο	31
Πίνακας μαγειρέματος	33
Μαγείρεμα με αισθητήρα θερμοκρασίας	37
Συνιστώμενα επίπεδα ψησίματος για διαφορετικούς τύπους κρέατος	39
Συντήρηση & καθαρισμός	40
Χρήση του προγράμματος Aqua Clean για τον καθαρισμό του φούρνου	41
Αφαίρεση οδηγών και ενσωματωμένων τηλεσκοπικών (επεκτάσιμων) οδηγών	42
Αφαίρεση και αντικατάσταση της πόρτας και των υαλοπινάκων του φούρνου	43
Αντικατάσταση του λαμπτήρα	45
Πίνακας αντιμετώπισης προβλημάτων	46
Ειδικές προειδοποιήσεις και αναφορές σφαλμάτων	46
Απόρριψη	47
Δοκιμή μαγειρέματος	48

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.

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 κάθεστε 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 αλουμινοχαρτο 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.

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 πλαιϊνές 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.



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.

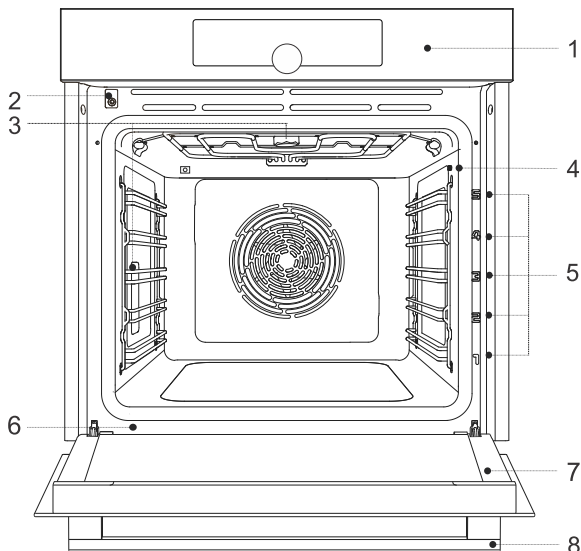
Περιγραφή συσκευής



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

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

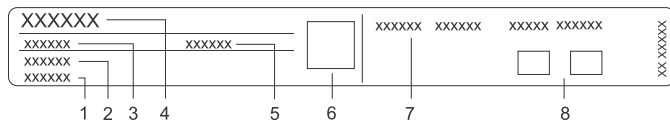
Ο βασικός εξοπλισμός της συσκευής σας περιλαμβάνει οδηγούς σχάρας, ρηχό ταψί και σχάρα.



- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Μονάδα ελέγχου | 5. Οδηγοί - επίπεδα μαγειρέματος |
| 2. Διακόπτης πόρτας | 6. Πινακίδα τεχνικών στοιχείων |
| 3. Φωτισμός | 7. Πόρτα φούρνου |
| 4. Υποδοχή αισθητήρα θερμοκρασίας | 8. Λαβή πόρτας |

Πινακίδα τεχνικών στοιχείων - πληροφορίες προϊόντος

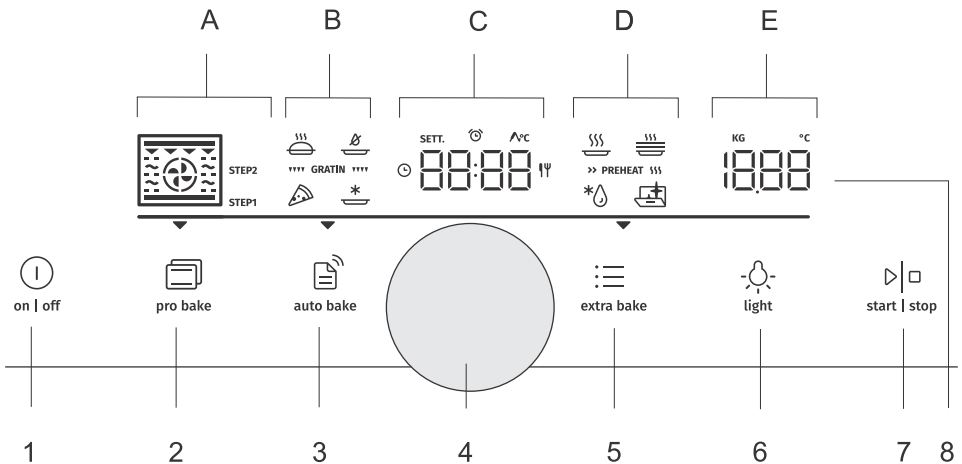
Μια πινακίδα με τα βασικά στοιχεία της συσκευής βρίσκεται στην άκρη του φούρνου.



- | | |
|-------------------|---------------------------------------|
| 1. Αριθμός σειράς | 5. Κωδικός |
| 2. Μοντέλο | 6. Κωδικός QR (ανάλογα με το μοντέλο) |
| 3. Τύπος | 7. Τεχνικά στοιχεία |
| 4. Μάρκα | 8. Ενδείξεις/σύμβολα συμμόρφωσης |

Μονάδα ελέγχου

(ανάλογα με το μοντέλο)



1. on | off πλήκτρο
2. (pro bake) πλήκτρο επαγγελματικής λειτουργίας
3. (auto bake) πλήκτρο αυτόματης λειτουργίας
4. Κουμπί επιλογής και επιβεβαίωσης ρυθμίσεων
- γυρίστε το κουμπί για να επιλέξετε μια ρύθμιση
- πιέστε το κουμπί για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση
5. (extra bake) πλήκτρο για επιπλέον λειτουργίες και γενικές ρυθμίσεις της συσκευής
6. (light) πλήκτρο για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του φούρνου
7. πλήκτρο start | stop (έναρξη/παύση) για έναρξη ή παύση και για επιβεβαίωση ρυθμίσεων
8. Οθόνη:
 - A. συστήματα ψησίματος, λειτουργία ψησίματος σε στάδια (STEP)
 - B. ειδικά συστήματα ψησίματος, αυτόματα προγράμματα, γκρατιναρίσματα
 - C. ρολόι, λειτουργίες χρονοδιακόπτη, αισθητήρας θερμοκρασίας, χρόνος ψησίματος
 - D. ειδικά προγράμματα, προθέρμανση
 - E. θερμοκρασία, βάρος

- Φωτιζόμενο τμήμα της γραμμής - εμφανίζει το τρέχον επιλεγμένο πεδίο από το A έως το E.
- ▼ Βέλος - εμφανίζει την επιλεγμένη βασική ρύθμιση (pro bake), (auto bake), (extra bake).

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Αγγίζετε τα πλήκτρα με μια μεγάλη επιφάνεια του δακτύλου σας για καλύτερη ανταπόκριση. Κάθε φορά που πατάτε ένα πλήκτρο, ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα επιβεβαίωσης (αν διατίθεται αυτή η λειτουργία).

Εξοπλισμός συσκευής

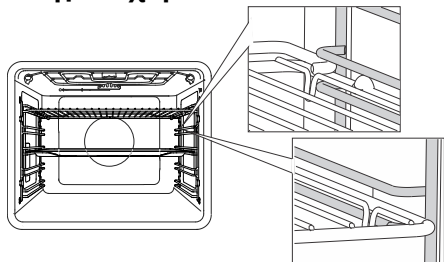
Λαμπάκι ενδειξης

Φως φούρνου: το φως του φούρνου ενεργοποιείται όταν ανοίγετε ή κλείνετε την πόρτα του φούρνου, όταν ενεργοποιείτε τον φούρνο, στο τέλος της διαδικασίας ψήσιματος και όταν αγγίζετε το πλήκτρο φωτός φούρνου στη μονάδα ελέγχου.

Οδηγοί

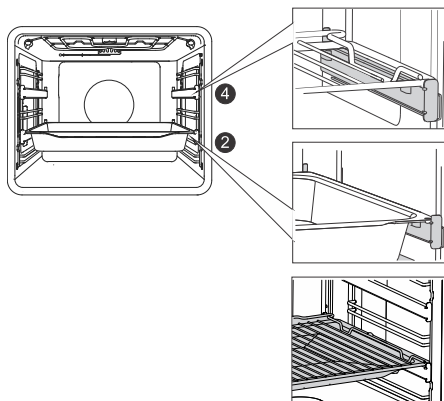
- Οι οδηγοί επιτρέπουν το μαγείρεμα ή ψήσιμο σε 5 επίπεδα.
- Η αρίθμηση των επιπέδων στα οποία μπορούν να τοποθετηθούν οι σχάρες, αρχίζει από κάτω προς τα πάνω.
- Τα επίπεδα 4 και 5 προορίζονται για ψήσιμο στη σχάρα.
- Τοποθετείτε τον εξοπλισμό της συσκευής με τον σωστό προσανατολισμό.

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.

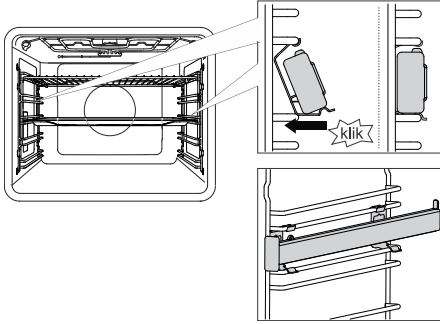
Ενσωματωμένοι τηλεσκοπικοί οδηγοί (ανάλογα με το μοντέλο)



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 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)



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.

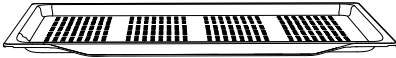


Το **ΡΗΧΟ ΤΑΨΙ** χρησιμοποιείται για ζύμες μικρού μεγέθους που δεν φουσκώνουν. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος σταλαγμάτων.

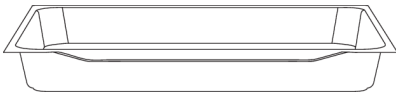


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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 ή μετά από μία παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.

Πρώτα, επιλέξτε και επιβεβαιώστε τις παρακάτω βασικές ρυθμίσεις.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Αλλάξτε τες γυρίζοντας το ΚΟΥΜΠΙ. Για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση που επιθυμείτε, πατήστε το ΚΟΥΜΠΙ ή αγγίξτε το πλήκτρο **start** | **stop**.



1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Ρυθμίστε το ρολού/ώρα της ημέρας. Πρώτα, ρυθμίστε και επιβεβαιώστε τα λεπτά και, μετά, ρυθμίστε και επιβεβαιώστε την ώρα.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

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



2. ΕΝΤΑΣΗ ΗΧΗΤΙΚΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ

Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι η μεσαία ένταση. Το σύμβολο **VoL** και η τρέχουσα ρυθμισμένη τιμή έντασης του ηχητικού σήματος εμφανίζονται στην οθόνη. Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να αυξήσετε ή να μειώσετε την ένταση.



3. ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ ΟΘΟΝΗΣ

Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι η μεσαία φωτεινότητα. Το σύμβολο **brht** και η τρέχουσα ρυθμισμένη τιμή φωτεινότητας εμφανίζονται στην οθόνη. Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη φωτεινότητα.

Αφότου επιβεβαιώσετε τις ρυθμίσεις που επιλέξατε, στην οθόνη εμφανίζεται το ρολόι. Η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.

Επιλογή ρυθμίσεων

Η μονάδα ελέγχου επιτρέπει την επιλογή διάφορων λειτουργιών:

- Επαγγελματική λειτουργία (pro bake)
- Αυτόματη λειτουργία (auto bake)
- Επιπλέον λειτουργίες (extra bake)
- Πρόγραμμα ψησίματος σε στάδια (STEP) στην επαγγελματική λειτουργία (pro bake)
- Αυτόματα προγράμματα σε αυτόματη λειτουργία (auto bake)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

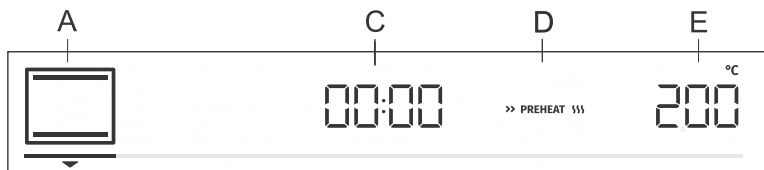
- Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να μετακινηθείτε ανάμεσα στις ρυθμίσεις.
 - Πρώτα, επιβεβαιώστε την επιλεγμένη ρύθμιση πατώντας το ΚΟΥΜΠΙ. Στη συνέχεια, αλλάξτε τη ρύθμιση.
 - Επιβεβαιώστε κάθε ρύθμιση πατώντας το ΚΟΥΜΠΙ.
 - Μια γραμμή και ένα βέλος σας δείχνουν τη θέση της παραμέτρου που αναζητάτε.
 - Αγγίξτε το πλήκτρο **start | stop** για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.
 - Λειτουργία του πλήκτρου **on | off** :
 - σύντομο άγγιγμα: ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του φούρνου, διακοπή της διαδικασίας ψησίματος ή της λειτουργίας.
 - παρατεταμένο άγγιγμα: ο φούρνος αλλάζει σε λειτουργία χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας (εξοικονόμησης ενέργειας).
- Κανένα πλήκτρο ή ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ δεν λειτουργεί, εκτός από το πλήκτρο **on | off**. Για να ενεργοποιήσετε τον φούρνο, αγγίξτε παρατεταμένα αυτό το πλήκτρο.



pro bake **Επαγγελματική λειτουργία (pro bake)**

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίζετε ελεύθερα τις παραμέτρους ψησίματος – σύστημα ψησίματος, θερμοκρασία, γρήγορη προθέρμανση και χρόνος ψησίματος – σύμφωνα με τις επιθυμίες σας.

Αγγίξτε το πλήκτρο **pro bake** και ρυθμίστε τα εξής:



A σύστημα ψησίματος

C διάρκεια προγράμματος

D προθέρμανση

E θερμοκρασία

Επιπλέον, μπορείτε να ρυθμίσετε τα εξής:

- λειτουργίες χρονοδιακόπτη (δείτε το κεφάλαιο Λειτουργίες χρονοδιακόπτη)
- λειτουργία ψησίματος σε στάδια (STEP) (δείτε το κεφάλαιο Πρόγραμμα ψησίματος σε στάδια)
- γκρατινάρισμα (GRATIN) (δείτε το κεφάλαιο Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος)

Ταχεία προθέρμανση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης αν θέλετε να θερμάνετε τον φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία όσο το δυνατόν γρηγορότερα.

Για να ενεργοποιήσετε τη γρήγορη προθέρμανση, γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ στη ρύθμιση » PREHEAT » (δείτε την εικόνα, στοιχείο D). Επιβεβαιώστε την επιλογή. Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να επιλέξετε το πλήρως φωτισμένο σύμβολο και επιβεβαιώστε. Η λειτουργία είναι τώρα ενεργοποιημένη.






Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η διαδικασία προθέρμανσης σταματά και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **door**. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στο εσωτερικό. Το πρόγραμμα θα συνεχίσει αυτόματα το ψήσιμο σύμφωνα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις.










ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης, δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Σύμβολο	Χρήση
 ☑ STEAM +	ΖΕΣΤΟΣ ΑΕΡΑΣ 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.
	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.
 ☑ STEAM +	ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ ¹⁾ Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος δημιουργεί στο φαγητό μια τραγανή κρούστα, χωρίς πρόσθετα λιπαρά. Είναι μια υγιεινή εκδοχή του «γρήγορου φαγητού» με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε θερμίδες. Κατάλληλο για μικρά κομμάτια κρέατος, ψάρια, λαχανικά και προμαγειρεμένα κατεψυγμένα προϊόντα (πατάτες τηγανιτές, μενταγιόν κοτόπουλο). Η προσθήκη ατμού έχει ως αποτέλεσμα καλύτερα μαγειρεμένη επιφάνεια και τραγανή κρούστα.
	ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΖΕΣΤΟ ΑΕΡΑ Το σύστημα ζεστού αέρα επιτρέπει την καλύτερη κυκλοφορία ζεστού αέρα γύρω από το φαγητό. Με αυτόν τον τρόπο ξηραίνεται η επιφάνεια του φαγητού και σε συνδυασμό με το γκριλ, αποκτά πιο έντονο χρώμα. Για γρηγορότερο ψήσιμο κρέατος και λαχανικών.
	ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΟ ΨΗΣΙΜΟ Για πιάτα που πρέπει να γίνουν ομοιόμορφα τραγανά από όλες τις πλευρές. Το σύστημα είναι επίσης κατάλληλο ως πρώτο στάδιο στη λειτουργία ψησίματος σε στάδια, καθώς επιτρέπει το γρήγορο ρόδισμα της επιφάνειας στο πρώτο στάδιο και το αργό μαγείρεμα στο δεύτερο στάδιο. Το κρέας θα είναι ζουμερό με υπέροχα ροδισμένη επιφάνεια.

Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

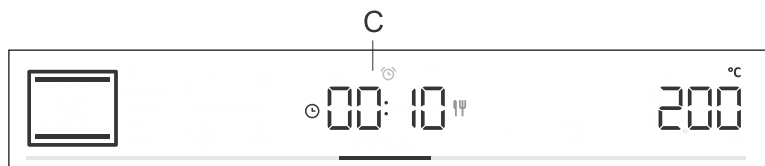
Σύμβολο	Χρήση
	ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για το ψήσιμο μεγάλων ποσοτήτων φαγητών με μικρό πάχος, όπως τoστ, καναπεδάκια, λουκάνικα, μπριζόλες, ψάρια, σουβλάκια, κ.λπ., καθώς και για το ψήσιμο φαγητών ογκρατέν και για ρόδισμα της κρούστας. Οι αντιστάσεις στο πάνω μέρος του θαλάμου του φούρνου θερμαίνουν ομοιόμορφα ολόκληρη την επιφάνεια. Μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία: 240 °C
 ☞ STEAM +	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 κρούστα.
	ΑΠΑΛΟ ΨΗΣΙΜΟ Για απαλό και ελεγχόμενο, αργό μαγείρεμα λεπτεπίλεπτων φαγητών (τυρφερά κομμάτια κρέατος) και για το ψήσιμο ζυμών που απαιτούν καλό ψήσιμο στο κάτω μέρος.
	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΜΕ ΑΕΡΑ Για ομοιόμορφο ψήσιμο φαγητών σε μία σχάρα και για το ψήσιμο σουφλέ.
	ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ Για ψήσιμο πουλερικών και μεγαλύτερων κομματιών κρέατος στο γκριλ.
	ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ Για πιο γρήγορο ψήσιμο σε μία σχάρα και για τραγανό ρόδισμα στις ζύμες σας.
	ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΑ Για το καλύτερο ψήσιμο ζυμαριών με μαγιά, για όλους τους τύπους ψωμιού και για συντήρηση.




¹⁾ Τα συστήματα επιτρέπουν επίσης την έγχυση ατμού κατά τη διάρκεια του ψησίματος (δείτε το κεφάλαιο 'Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος').

Αγγίξτε το πλήκτρο **start | stop** για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζονται οι επιλεγμένες ρυθμίσεις.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ


Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να επιλέξετε τις λειτουργίες χρονοδιακόπτη.



Σύμβολο	Περιγραφή	Χρήση
	Διάρκεια μαγειρέματος	Σε αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να καθορίσετε τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου.
	Χρονόμετρο	Το χρονόμετρο λειτουργεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία του φούρνου. Μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου, η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται αυτόματα.
	Καθυστερημένη λήξη	Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία όταν θέλετε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα του φαγητού στον φούρνο με χρονική καθυστέρηση. Εισαγάγετε τη διάρκεια και την επιθυμητή ώρα λήξης του μαγειρέματος. Η συσκευή ξεκινά αυτόματα και τερματίζει τη λειτουργία της στον επιθυμητό χρόνο.




Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

Σε αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να καθορίσετε τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου (χρόνος μαγειρέματος). Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη  για τη διάρκεια της λειτουργίας. Περιστρέψτε τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο λειτουργίας. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πιέζοντας τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ Αγγίξτε το πλήκτρο **start | stop** για να ξεκινήσετε το ψήσιμο.



Ρύθμιση χρονόμετρου

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο ανεξάρτητα από τη λειτουργία του φούρνου. Η μεγαλύτερη δυνατή ρύθμιση είναι 24 ώρες. Κατά τη διάρκεια του τελευταίου λεπτού, ο χρόνος εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα. Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να επιλέξετε το σύμβολο  και επιβεβαιώστε τη ρύθμισή σας. Γυρίστε το κουμπί και ρυθμίστε τη διάρκεια του χρονόμετρου. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το ΚΟΥΜΠΙ.



Ρύθμιση καθυστερημένης λήξης



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Η καθυστέρηση έναρξης δεν είναι εφικτή όταν έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία προθέρμανσης.

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: 12:00 (μεσημέρι)

Χρόνος μαγειρέματος: 2 ώρες

Τέλος μαγειρέματος: στις 18:00 (6 μ.μ.)

Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο διάρκειας μαγειρέματος \odot . Επιλέξτε τη ρύθμιση και επιβεβαιώστε την πατώντας το ΚΟΥΜΠΙ (στο παράδειγμα, 2:00). Πατήστε και πάλι το ΚΟΥΜΠΙ και γυρίστε το για να επιλέξετε το σύμβολο Ψ . Επιβεβαιώστε και ρυθμίστε την ώρα που θα τελειώσει το μαγείρεμα (στο παράδειγμα, η ώρα είναι 18:00 ή 6 μ.μ.). Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα τέλους μαγειρέματος (18:00). Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το ΚΟΥΜΠΙ.

Αγγίξτε το πλήκτρο **start | stop** για να ξεκινήσετε το ψήσιμο.

Ο φούρνος, ενόσω περιμένει να ενεργοποιηθεί, τίθεται σε μερική κατάσταση αναμονής (η οθόνη σβήνει). 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 γρήγορη προθέρμανση.

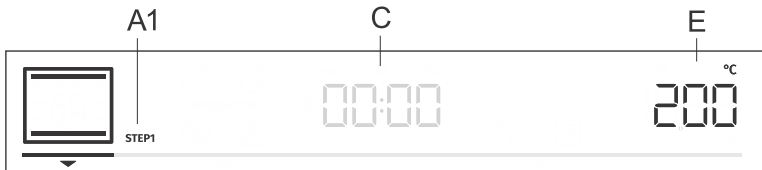
Τα ευπαθή τρόφιμα δεν πρέπει να παραμένουν στον φούρνο για μεγάλο χρονικό διάστημα. Πριν χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, ελέγξτε ότι το ρολόι της συσκευής δείχνει τη σωστή ώρα.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Η επιλεγμένη λειτουργία χρονόμετρου μπορεί να μηδενιστεί (00:00) πατώντας παρατεταμένα το ΚΟΥΜΠΙ.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΣΕ ΣΤΑΔΙΑ

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει το ψήσιμο σε δύο στάδια (δύο διαδοχικά στάδια ψησίματος συνδυάζονται σε μία ενιαία διαδικασία μαγειρέματος).



A1 πρώτο στάδιο μαγειρέματος STEP1, (STEP2)

C διάρκεια προγράμματος/τέλος προγράμματος (δείτε το κεφάλαιο Λειτουργίες χρονοδιακόπτη)

E θερμοκρασία

Πρόγραμμα ψησίματος σε στάδια: STEP1

Στη λειτουργία **pro bake**, ρυθμίστε το σύστημα ψησίματος και τη θερμοκρασία. Μπορείτε επίσης να επιλέξετε τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης. Στη συνέχεια, ρυθμίστε τη διάρκεια ψησίματος για το STEP1 (δείτε το κεφάλαιο Λειτουργίες Χρονοδιακόπτη). Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το ΚΟΥΜΠΙ.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Στο STEP1, μπορείτε να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης. Ωστόσο, σε αυτήν την περίπτωση, δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη γρήγορη προθέρμανση.

Πρόγραμμα ψησίματος σε στάδια: STEP2

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **pro bake**. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη STEP2 (δεύτερο στάδιο μαγειρέματος) (το πρώτο στάδιο έχει ήδη ρυθμιστεί). Ρυθμίστε το σύστημα ψησίματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το ΚΟΥΜΠΙ.

Αν θέλετε, μπορείτε να τροποποιήσετε το STEP1 ή το STEP2 πριν τα εκκινήσετε.

Αγγίξτε το πλήκτρο **pro bake** και επιλέξτε STEP1. Τώρα, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Στη συνέχεια, κάντε το ίδιο για το STEP2.

Για να διαγράψετε το πρόγραμμα ψησίματος σε στάδια, πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **pro bake**.

Αγγίξτε το πλήκτρο **start | stop** για να ξεκινήσετε το ψήσιμο. Ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί με τις ρυθμίσεις που έχετε επιλέξει για το STEP1. Όταν το STEP1 ολοκληρωθεί, ενεργοποιείται το STEP2.



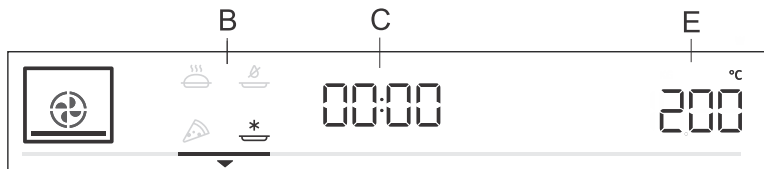
auto bake

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ (auto bake)

Σε αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να επιλέξετε ειδικά συστήματα ψησίματος ή αυτόματα προγράμματα (προκαθορισμένα προγράμματα για συγκεκριμένους τύπους τροφίμων).

Ειδικά συστήματα ψησίματος

Αγγίξτε το πλήκτρο **auto bake** και ρυθμίστε τα εξής:



B ειδικά συστήματα ψησίματος

C διάρκεια προγράμματος (δείτε το κεφάλαιο Λειτουργίες χρονοδιακόπτη)

E θερμοκρασία

Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ και επιλέξτε τις ρυθμίσεις σας. Εμφανίζονται οι προκαθορισμένες τιμές.

Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και τη διάρκεια προγράμματος.

Σύμβολο	Χρήση
	ΨΗΣΙΜΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ¹⁾ 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.
	ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΙΤΤΑΣ¹⁾ 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.
	ΑΡΓΟ ΨΗΣΙΜΟ²⁾ 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 ροδίζονται/ψήνονται ομοιόμορφα. Αυτό το σύστημα χρησιμοποιείται με θερμοκρασίες από 140 °C έως 220 °C.
	ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ¹⁾ Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος δημιουργεί στο φαγητό μια τραγανή κρούστα, χωρίς πρόσθετα λιπαρά. Είναι μια υγιεινή εκδοχή του «γρήγορου φαγητού» με χαμηλότερη περιεκτικότητα σε θερμίδες. Κατάλληλο για μικρά κομμάτια κρέατος, ψαριού, λαχανικών και προμαγειρεμένων κατεψυγμένων προϊόντων (πατάτες, μενταγιόν κοτόπουλου).

¹⁾ Σε αυτά τα συστήματα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία γκραβιτισμού (δείτε το κεφάλαιο Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος).

²⁾ Χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350 - 1.

Ταχεία προθέρμανση

Οι διαδικασίες μαγειρέματος για μερικά φαγητά στη λειτουργία auto bake περιλαμβάνουν επίσης τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης. Το σύμβολο θα είναι πλήρως φωτισμένο. Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, η διαδικασία προθέρμανσης σταματά και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **door**. Ανοίξτε την πόρτα και τοποθετήστε το φαγητό στο εσωτερικό. Το πρόγραμμα θα συνεχίσει αυτόματα το ψήσιμο σύμφωνα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

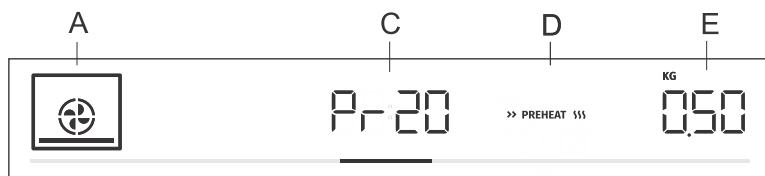
Όταν έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης, δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης.

Αυτόματα προγράμματα

Στην αυτόματη λειτουργία (auto bake), μπορείτε να επιλέξετε διάφορα αυτόματα προγράμματα (η συσκευή προτείνει την καλύτερη μέθοδο μαγειρέματος, θερμοκρασία και διάρκεια μαγειρέματος ανάλογα με τον τύπο φαγητού που έχετε καθορίσει).

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο (auto bake) για να εμφανιστούν τα αυτόματα προγράμματα στην οθόνη (δείτε τον πίνακα). Όπου είναι δυνατό, μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε το βάρος του φαγητού.

Επιβεβαιώστε τη ρύθμισή σας πατώντας το ΚΟΥΜΠΙ. Αγγίξτε το πλήκτρο **start | stop** για να ξεκινήσετε το ψήσιμο. Στην οθόνη εμφανίζονται οι προκαθορισμένες τιμές.



A σύστημα ψησίματος

C ένδειξη αυτόματου προγράμματος/διάρκεια προγράμματος

D γρήγορη προθέρμανση

E επιλεγμένη ποσότητα

Ένδειξη	Όνομα προγράμματος	Εξοπλισμός	Επίπεδο	Προθέρμανση	Γύρισμα
Pr01	μπισκότα φτιαγμένα με κορνέ	ρηχό ταψί	3	ναι	όχι
Pr02	καπκέικ	ρηχό ταψί	3	ναι	όχι
Pr03	Παντεσπάνι	ταψί/πίατο ψησίματος στη σχάρα	2	ναι	όχι
Pr04	μικρά γλυκίσματα ζύμης με μαγιά	ρηχό ταψί	2	ναι	όχι
Pr05	σφολιάτα	ρηχό ταψί	2	ναι	όχι
Pr06	μηλόπιτα	ταψί/πίατο ψησίματος στη σχάρα	2	όχι	όχι
Pr07	Στρούντελ με μήλα	ρηχό ταψί	2	όχι	όχι
Pr08	Σουφλέ σοκολάτα	ταψί/πίατο ψησίματος στη σχάρα	3	ναι	όχι

Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

Ένδειξη	Όνομα προγράμματος	Εξοπλισμός	Επίπεδο	Προθέρμανση	Γύρισμα
Pr09	φούσκωμα ζυμαριού	ρηχό ταψί	2	όχι	όχι
Pr10	ψωμί	ρηχό ταψί	2	ναι	όχι
Pr11	Χοιρινό ψητό	μικρό πιάτο ψησίματος στη σχάρα	2	όχι	όχι
Pr12	Ψητό βοδινό	μικρό πιάτο ψησίματος στη σχάρα	2	όχι	όχι
Pr13	Πουλερικό – ολόκληρο	σχάρα με δίσκο σταλαγμάτων	2	όχι	μετά τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος
Pr14	Πουλερικό – μικρότερα κομμάτια	σχάρα με δίσκο σταλαγμάτων	3	όχι	μετά τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος
Pr15	ρολό κιμά	ταψί/πιάτο ψησίματος στη σχάρα	2	όχι	όχι
Pr16	Μοσχαρίσια μπριζόλα στο φούρνο	σχάρα με δίσκο σταλαγμάτων	4	όχι	μετά τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος
Pr17	Κρέας – αργό μαγείρεμα	μικρό πιάτο ψησίματος στη σχάρα	2	ναι	όχι
Pr18	Ψητό ψάρι	σχάρα με δίσκο σταλαγμάτων	4	όχι	μετά τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος
Pr19	ψητές πατάτες – κυδωνάτες	βαθύ ταψί	3	όχι	όχι
Pr20	Σουφλέ λαχανικών	ταψί/πιάτο ψησίματος στη σχάρα	2	όχι	όχι
Pr21	λαζάνια	ταψί/πιάτο ψησίματος στη σχάρα	2	όχι	όχι
Pr22	πίτσα	ρηχό ταψί	1	ναι	όχι



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

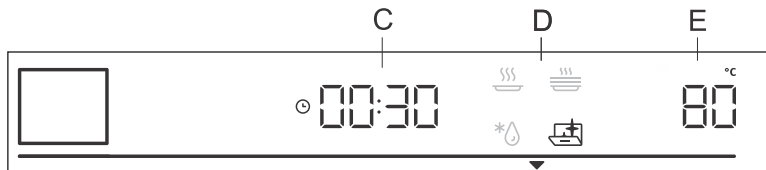
Η λειτουργία γκαζιναρίσματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί μαζί με μερικά αυτόματα προγράμματα (δείτε το κεφάλαιο Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος).



extra bake

ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ (extra bake)

Αγγίξτε το πλήκτρο **extra bake** για να εμφανιστούν στην οθόνη επιπλέον λειτουργίες μαζί με τις αντίστοιχες προκαθορισμένες τιμές τους.



C διάρκεια μαγειρέματος

D πρόγραμμα

E προκαθορισμένη θερμοκρασία

Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ και επιλέξτε το πρόγραμμα. Εμφανίζονται οι προκαθορισμένες τιμές. Ορισμένα προγράμματα επιτρέπουν τη ρύθμιση της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να μετακινηθείτε ανάμεσα στα προγράμματα. Επιβεβαιώστε κάθε ρύθμιση πατώντας το ΚΟΥΜΠΙ.



Aqua clean

Αυτό το πρόγραμμα επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση λεκέδων από τον φούρνο (δείτε το κεφάλαιο Καθαρισμός και συντήρηση.)



Απόψυξη

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για να αποψύξετε αργά κατεψυγμένα τρόφιμα (κέικ, ζύμες, ψωμί, ρολά και φρούτα βαθιάς κατάψυξης).

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



Ξαναζέσταμα


Χρησιμοποιείται για να διατηρεί ζεστό το φαγητό που έχει ήδη μαγειρευτεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα έναρξης και τέλους του ξαναζεσταμάτος.



Ζέσταμα πιάτου

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για να ζεσταίνετε το σερβίτσι σας (πιάτα, φλιτζάνια) πριν το σερβίρισμα φαγητού σε αυτά, ώστε να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό για περισσότερο χρόνο. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα έναρξης και τέλους του ξαναζεσταμάτος.

Πλήκτρα κλειδώματος

Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα για παιδιά, πατήστε και κρατήστε πατημένο (για 5 δευτερόλεπτα) το πλήκτρο φωτός . Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **Loc**. Το κλείδωμα για παιδιά απενεργοποιείται πατώντας και πάλι παρατεταμένα το πλήκτρο φωτός.

- Αν το κλείδωμα ενεργοποιηθεί χωρίς να έχει οριστεί κάποια λειτουργία χρονοδιακόπτη (εμφανίζεται μόνο το ρολόι), τότε ο φούρνος δεν θα λειτουργεί.
- Αν το κλείδωμα ενεργοποιηθεί μετά τη ρύθμιση μιας λειτουργίας χρονοδιακόπτη, τότε ο φούρνος θα λειτουργήσει κανονικά, αλλά δεν θα μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.
- Όταν το κλείδωμα για παιδιά είναι ενεργοποιημένο, τα συστήματα μαγειρέματος ή ψησίματος (προγράμματα) ή οι πρόσθετες λειτουργίες δεν μπορούν να μεταβληθούν. Η διαδικασία μαγειρέματος/ψησίματος μπορεί μόνο να διακοπεί ή να απενεργοποιηθεί.
- Το κλείδωμα παραμένει ενεργό και μετά το σβήσιμο του φούρνου. Για να επιλέξετε ένα νέο σύστημα, πρέπει πρώτα να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα.

Εναρξη διαδικασίας μαγειρέματος



start | stop

Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο **start | stop**.

Η τρέχουσα και η ρυθμισμένη θερμοκρασία θα εναλλάσσονται στην οθόνη, μέχρι ο φούρνος να φτάσει για πρώτη φορά στη θερμοκρασία που έχει ρυθμιστεί. Στην αρχή, το σύμβολο της θερμοκρασίας αναβοσβήνει. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, το σύμβολο σβήνει.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Αν δεν έχετε επιλέξει λειτουργία χρονοδιακόπτη, στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος. Εκπέμπεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

*** GRATIN ***

Επιπλέον γκρατινάρισμα

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία μόνο 10 λεπτά μετά την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος (το σύμβολο *** GRATIN *** θα εμφανιστεί στην οθόνη).

Πιέστε τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ για να ανοίξετε τις ρυθμίσεις. Περιστρέψτε τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ στο σύμβολο *** GRATIN *** και επιβεβαιώστε την επιλογή σας. Περιστρέψτε ξανά τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ και επιλέξτε το πλήρως αναμμένο σύμβολο. Επιβεβαιώστε την επιλογή σας. Η λειτουργία είναι τώρα ενεργοποιημένη. Στην οθόνη θα εμφανιστεί χρόνος μαγειρέματος 10 λεπτών (10:00).

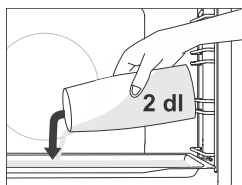
Για να αλλάξετε τη διάρκεια, πιέστε τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ δύο φορές και περιστρέψτε τον για να ρυθμίσετε τον χρόνο (έως 30 λεπτά). Επιβεβαιώστε την επιλογή σας.

Η λειτουργία χρησιμοποιείται στο τελευταίο στάδιο της διαδικασίας μαγειρέματος όταν προσθέτετε σος/υγρή μαρινάδα ή στεγνή μαρινάδα 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 το να στεγνώσει, ενώ παράλληλα προσδίδει μια πιο ευχάριστη εμφάνιση και καλύτερη γεύση.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Η λειτουργία μπορεί να απενεργοποιηθεί ενόσω βρίσκεται σε εξέλιξη. Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ στη ρύθμιση *** GRATIN ***. Επιλέξτε το αμυδρά φωτισμένο σύμβολο και επιβεβαιώστε το πατώντας το ΚΟΥΜΠΙ.



Ψήσιμο με προσθήκη ατμού ☞

Σε συστήματα **με προσθήκη ατμού**, τοποθετήστε το ρηχό ταψί στον οδηγό του πρώτου επιπέδου ενόσω ο φούρνος είναι ακόμα κρύος. Ρίξτε το πολύ 200 ml νερού στο ρηχό ταψί. Τοποθετήστε το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε στο δεύτερο επίπεδο και εκκινήστε το σύστημα.



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

Αγγίξτε το πλήκτρο **start** | **stop** για να σταματήσετε τη λειτουργία. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End** και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Μετά από τρία λεπτά, στην οθόνη εμφανίζεται το ρολόι.



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας, όλες οι ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη σταματούν και διαγράφονται, εκτός από το χρονόμετρο. Εμφανίζεται η ώρα της ημέρας (ρολόι). Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο.

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

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **extra bake**. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **SEtT** για λίγα δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, εμφανίζεται το μενού γενικών ρυθμίσεων.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να μετακινηθείτε ανάμεσα στις ρυθμίσεις. Επιβεβαιώστε κάθε ρύθμιση πατώντας το ΚΟΥΜΠΙ ή το πλήκτρο **start | stop**.



Ένδειξη ρολογιού

Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ 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 ρολού/ώρα της ημέρας. Πρώτα ρυθμίστε τα λεπτά. Επιβεβαιώστε και μετά ρυθμίστε την ώρα και επιβεβαιώστε ξανά.



Ένταση ηχητικού σήματος

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρία επίπεδα έντασης. Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να επιλέξετε τη ρύθμιση **Vol**. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση και ρυθμίστε την ένταση. Υπάρχουν τέσσερα διαθέσιμα επίπεδα έντασης (καμία μπάρα – ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΜΕΝΟ, μία, δύο ή τρεις μπάρες).



Φωτισμός οθόνης

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρία επίπεδα φωτεινότητας οθόνης. Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να επιλέξετε τη ρύθμιση **brht**. Επιβεβαιώστε την επιλογή σας και επιλέξτε χαμηλότερη ή υψηλότερη φωτεινότητα. Υπάρχουν τρία διαθέσιμα επίπεδα φωτεινότητας (μία, δύο ή τρεις μπάρες).



Οθόνη – νυχτερινή λειτουργία

Αυτή η λειτουργία μειώνει αυτόματα τη φωτεινότητα της οθόνης (από υψηλό σε χαμηλό επίπεδο φωτεινότητας) κατά τη διάρκεια της νύχτας (8:00 μ.μ. έως 6:00 π.μ.). Επιλέξτε τη ρύθμιση **nGht**. Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να επιλέξετε On ή OFF.



Αναμονή

Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί την ένδειξη του ρολογιού. Επιλέξτε τη ρύθμιση **hidE**. Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να επιλέξετε On ή OFF.



Αυτόματη γρήγορη προθέρμανση

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να προσθέσετε τη γρήγορη προθέρμανση στα συστήματα ψησίματος που το επιτρέπουν. Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να επιλέξετε τη ρύθμιση **Auto**. Επιλέξτε On ή OFF.




Sabbath

Η λειτουργία Sabbath σας επιτρέπει να διατηρείτε το φαγητό ζεστό μέσα στον φούρνο χωρίς να πρέπει να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να επιλέξετε τη ρύθμιση **SAbb**. Επιλέξτε On ή OFF.

Ρυθμίστε τη διάρκεια (μεταξύ 24 και 72 ωρών) και τη θερμοκρασία.

Επιβεβαιώστε κάθε ρύθμιση πατώντας το ΚΟΥΜΠΙ.

Αν θέλετε το φως του φούρνου να είναι συνεχώς αναμμένο, ενεργοποιήστε το αγγίζοντας το σύμβολο .

Αγγίξτε το πλήκτρο **start | stop** για να αρχίσει η αντίστροφη μέτρηση.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **SAbb**.

Κάθε ήχος και λειτουργία θα απενεργοποιηθούν, εκτός από το πλήκτρο **on | off**.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, η λειτουργία Sabbath θα απενεργοποιηθεί και ο φούρνος θα επιστρέψει στην αρχική κατάσταση.



Εργοστασιακές ρυθμίσεις

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την επαναφορά της συσκευής στις εργοστασιακές ρυθμίσεις. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **FAct**.

Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ για να επιλέξετε το rES. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το **start | stop** μέχρι να σταματήσει η κίνηση, για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.



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 (ανοξειδωτο 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		200-220	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
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
Buchteln (αυστριακά τσουρεκάκια με μαρμελάδα)	2		180-190	30-40
μπισκότα, cookies				
καπκέικ	3		160 *	25-35
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		200-220	30-45
σφολιάτα, 2 επίπεδα	2, 4		170 *	25-30
cookies/μπισκότα				
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		160-180	40-50
μπισκότα, 2 επίπεδα	2, 4		150-160 *	20-25
μαρέγκες	3		80-100 *	120-150


















Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

Πιάτο			 °C	 min
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	3		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	180-200	20-30
στρογγυλά ψωμάκια, 2 επίπεδα	2, 4		200-210 *	15-20
φρυγανισμένο ψωμί	5		240	4-6
καναπεδάκια	5		240	3-5
πίτσα και άλλα πιάτα				
πίτσα	1		300 *	4-10
πίτσα, 2 επίπεδα	2, 4		210-220 *	25-30
κατεψυγμένη πίτσα	2		200-220	10-20
κατεψυγμένη πίτσα, 2 επίπεδα	2, 4		200-220	10-25
αλμυρή πίτσα, 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
χοιρινό				

Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

Πιάτο			°C	min
χοιρινό ψητό, μπούτι, 1,5 κιλό	3		200-220	100-220
χοιρινό ψητό, σπάλα, 1,5 κιλό	3		180-190	90-120
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
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ				
πουλερικό, 1,2 - 2,0 κιλά	2		200-220	60-80
πουλερικό με γέμιση, 1,5 κιλό	2		170-180	70-90
πουλερικό, στήθος	2		170-180	45-60
κοτόπουλο φτερούγες	3		210-220	25-40
φτερούγες κοτόπουλου	4		210-220	25-40
πουλερικό, στήθος, αργομαγειρεμένο	3		100-120 *	60-90
ΠΙΑΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΣ				
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
γემιστές 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
γემιστά λαχανικά	3		190-200	30-40
ΣΥΜΒΑΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ - ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ				
τηγανητές πατάτες	3		210-220	20-25
τηγανητές πατάτες, 2 επίπεδα	2, 4		190-210	30-40

Ο πίνακας συνεχίζεται από την προηγούμενη σελίδα

Πιάτο			°C	min
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 τортίγιες, εντσιλάδας	2		180-200	20-35
ψητό τυρί	4		240 **	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

Μαγείρεμα με αισθητήρα θερμοκρασίας (ΛΒΑΚΕSENSOR)

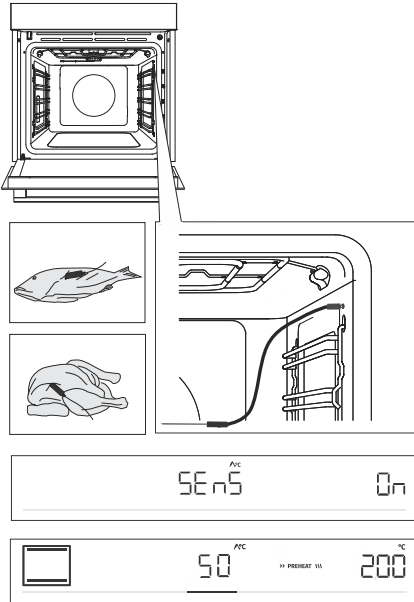
(ανάλογα με το μοντέλο)

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 φιλτράκι του αισθητήρα στην υποδοχή που βρίσκεται στην πάνω δεξιά γωνία στο μπροστινό μέρος του θαλάμου του φούρνου (βλέπε εικόνα). Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **SEnS**. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ στη θέση On. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Επιλέξτε το OFF στην οθόνη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να μπείτε στο μενού **SEnS**, σταματήστε την τρέχουσα διαδικασία μαγειρέματος και συνδέστε στον αισθητήρα στην υποδοχή. Όταν τοποθετείτε τον αισθητήρα στην υποδοχή, οι λειτουργίες που είχαν επιλεγεί προηγουμένως ή οι προκαθορισμένες λειτουργίες στον φούρνο διαγράφονται.

3 Επιλέξτε το επιθυμητό σύστημα και τη θερμοκρασία μαγειρέματος (στο εύρος θερμοκρασιών έως 210 °C). Στην οθόνη θα εμφανιστούν το σύμβολο λειτουργίας του αισθητήρα και η προκαθορισμένη θερμοκρασία, η οποία μπορεί να αλλάξει περιστρέφοντας τον ΔΙΑΚΟΠΤΗ. 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 αγγίζοντας το πλήκτρο **start** | **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 κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

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.

Αν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη SErS όταν ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν είναι συνδεδεμένος, καθαρίστε την υποδοχή. Συνδέστε και αποσυνδέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας αρκετές φορές στη σειρά.



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
ΒΟΔΙΝΟ					
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
ΜΟΣΧΑΡΙ					
μοσχάρι, κόντρα	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
μοσχάρι, κιλότο	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
ΧΟΙΡΙΝΟ					
λαιμός ψητός	/	/	/	65-70	75-85
χοιρινό, καρέ (νεφραριά)	/	/	/	60-69	/
ρολό κιμά	/	/	/	/	80-85
ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ					
αρνάκι	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ΠΡΟΒΕΙΟ ΚΡΕΑΣ					
πρόβατο	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ					
κατσίκι	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ					
πουλερικό, ολόκληρο	/	/	/	/	82-90
πουλερικό, στήθος	/	/	/	/	62-65
ΨΑΡΙΑ ΚΑΙ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ					
πέστροφα	/	/	/	62-65	/
τόνος	/	/	/	55-60	/
σολομός	/	/	/	52-55	/

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!

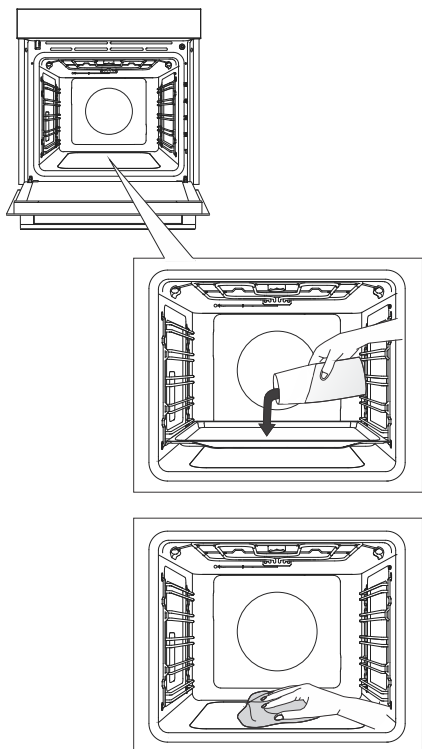
Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή λειαντικά καθαριστικά και αξεσουάρ (λειαντικά σφουγγάρια και απορρυπαντικά, προϊόντα αφαίρεσης λεκέδων και σκουριάς, ξύστρες για κεραμικές πλάκες).

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 Αγγίξτε το πλήκτρο **extra bake** για να εμφανιστούν επιπλέον λειτουργίες στην οθόνη. Γυρίστε το ΚΟΥΜΠΙ στο σύμβολο . Στην οθόνη εμφανίζονται προκαθορισμένες τιμές.

3 Το πρόγραμμα θα λειτουργεί για 30 λεπτά. Όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **End**.

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.

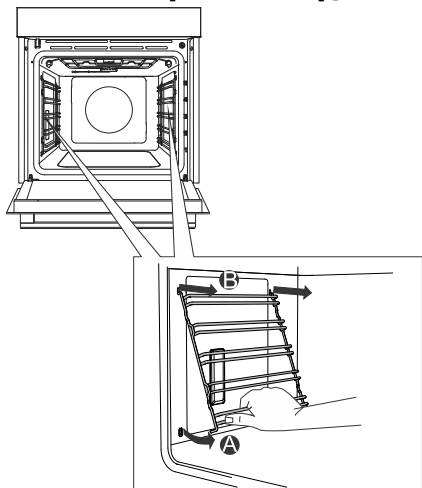
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ!

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

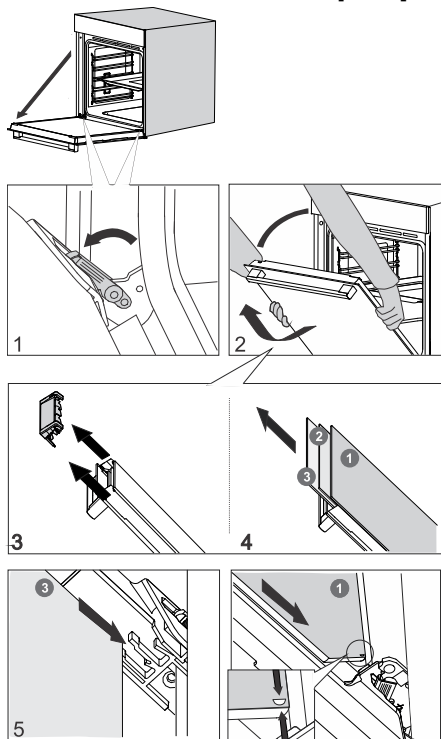


A Κρατήστε τους οδηγούς από την κάτω πλευρά και τραβήξτε τους προς το κέντρο του θαλάμου του φούρνου.

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.



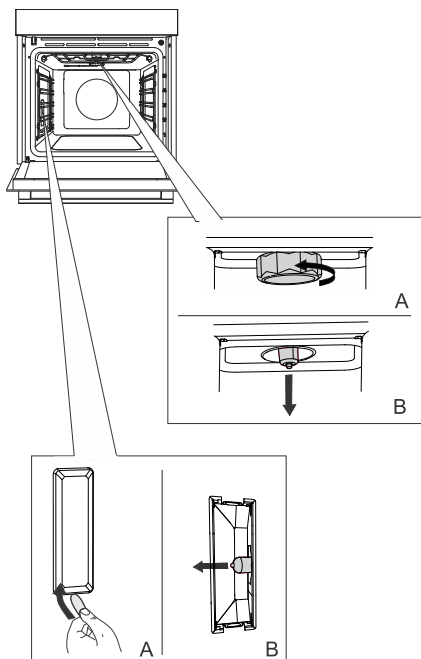
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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.
Η μονάδα ελέγχου δεν ανταποκρίνεται, η οθόνη έχει παγώσει.	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.
Εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος ErrX. Σε περίπτωση διψήφιου κωδικού σφάλματος, εμφανίζεται η ένδειξη ErXX.	Υπάρχει σφάλμα στη λειτουργία της ηλεκτρονικής μονάδας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα για λίγα λεπτά. Αν το σφάλμα παραμένει, καλέστε έναν τεχνικό σέρβις.
Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη SEπSόταν ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν είναι συνδεδεμένος.	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 αποσυντεθεί 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

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

gorenje



858938-a12

CE