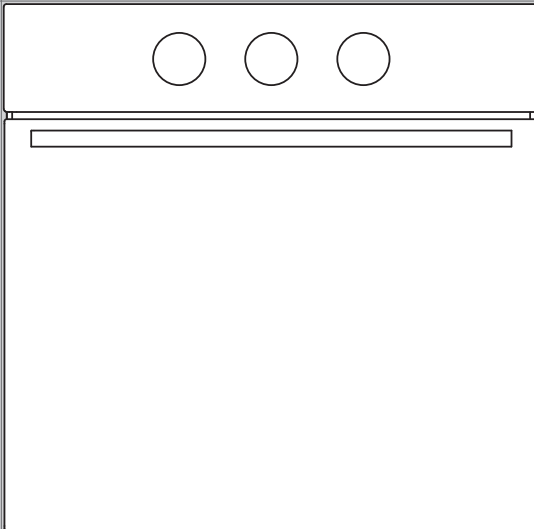


ΕΛ

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

gorenje



Σας ευχαριστούμε για την

εμπιστοσύνη σας και την αγορά της συσκευής μας.

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

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

Οι οδηγίες για την εγκατάσταση και την σύνδεση παρέχονται σε ξεχωριστό φύλλο.

Οι οδηγίες χρήσης είναι επίσης διαθέσιμες στην ιστοσελίδα μας:

www.gorenje.com / <[http:// www. gorenje. com](http://www.gorenje.com) />



Σημαντικές πληροφορίες



Συμβουλή, σημείωση

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

4 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 5 Πριν απο την συνδεση της συσκευης 6 ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ 10 Πινακας ελεγχου 11 Τεχνικες προδιαγραφες	ΕΙΣΑΓΩΓΗ
12 ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ
13 ΒΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (1-4) 13 Βημα 1: ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 15 Βημα 2: ΕΠΙΛΟΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ 16 Βημα 3: ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 16 Βημα 4: ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ 17 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ (ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ) ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΒΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ
33 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ 34 Καθαρισμος φουρνου 35 Χρήση λειτουργίας καθαρισμού aqua για τον καθαρισμό του φούρνου 36 Αφαίρεση και καθαρισμός σχάρας και τηλεσκοπικών οδηγών 37 Εγκατάσταση καταλυτικών ένθετων 38 Καθαρισμος οροφης θαλαμου φουρνου 39 Αφαιρεση και τοποθετηση πορτας φουρνου 42 Αφαιρεση και τοποθετηση του υαλοπινακα της πορτας του φουρνου 43 Αντικατάσταση του λαμπτήρα	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
44 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 45 ΑΠΟΡΡΙΨΗ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν έχουν λάβει την απαραίτητη επίβλεψη ή συγκεκριμένες οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει τους ενδεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα εξαρτήματά της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να αποφεύγεται η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν είναι υπό συνεχή επίβλεψη.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσβάσιμα εξαρτήματα μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά.

Κατά τη χρήση η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται μέσα στο φούρνο.

Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για χρήση σε αυτό το φούρνο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου / τα γυάλινα καλύμματα της εστίας (ανάλογα με το μοντέλο), επειδή μπορεί να γδάρουν την επιφάνεια, με πιθανή συνέπεια τον θρυμματισμό του γυαλιού.

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά ατμού ή καθαριστικά υψηλής πίεσης για να καθαρίσετε τη συσκευή, επειδή μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία.

Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να ενσωματωθούν σε σταθερές καλωδιώσεις σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άτομα με παρόμοια ειδίκευση, ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος (μόνο για συσκευές για τις οποίες παρέχεται καλώδιο σύνδεσης).

Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.

Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση. Μην την χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς, όπως θέρμανση χώρου, στέγνωμα κατοικίδιων ή άλλων ζώων, χαρτιού, υφασμάτων, βοτάνων κλπ. Κάτι τέτοιο μπορεί να έχει ως συνέπεια τραυματισμό ή να προκαλέσει πυρκαγιά.

Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί με το ηλεκτρικό ρεύμα μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό ή εμπειρογνώμονα. Παρεμβάσεις στη συσκευή ή μη εξειδικευμένη επισκευή μπορεί να προκαλέσουν σοβαρό τραυματισμό ή βλάβη της συσκευής.

Εάν τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων συσκευών που βρίσκονται κοντά σε αυτή τη συσκευή πιαστούν στην πόρτα του φούρνου, ενδέχεται να καταστραφούν, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα. Συνεπώς, κρατήστε τα καλώδια τροφοδοσίας των άλλων συσκευών σε ασφαλή απόσταση.

Μην τοποθετείτε στα τοιχώματα του φούρνου φύλλα αλουμινόχαρτου και μην τοποθετείτε ταψιά ή άλλα σκεύη στο κάτω μέρος του φούρνου. Το αλουμινόχαρτο θα εμποδίσει την κυκλοφορία του αέρα στο φούρνο, θα καθυστερήσει τη διαδικασία μαγειρέματος και θα καταστρέψει την επίστρωση σμάλτου.

Η πόρτα του φούρνου θερμαίνεται πολύ κατά τη λειτουργία. Ένα τρίτο τζάμι είναι εγκατεστημένο για πρόσθετη προστασία, ώστε να μειώσει τη θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου ενδέχεται να καταστραφούν εάν δεχτούν υπερβολικό βάρος. Μην τοποθετείτε βαριά μαγειρικά σκεύη στην ανοικτή πόρτα του φούρνου και μην ακουμπάτε την ανοικτή πόρτα κατά τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου. Ποτέ μην στηρίζετε στην ανοικτή πόρτα και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται σε αυτήν.

Η λειτουργία της συσκευής είναι ασφαλής με ή χωρίς τους οδηγούς στήριξης ταψιών.

Βεβαιωθείτε ότι οι αεραγωγοί δεν καλύπτονται ούτε παρεμποδίζονται με οποιονδήποτε τρόπο.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

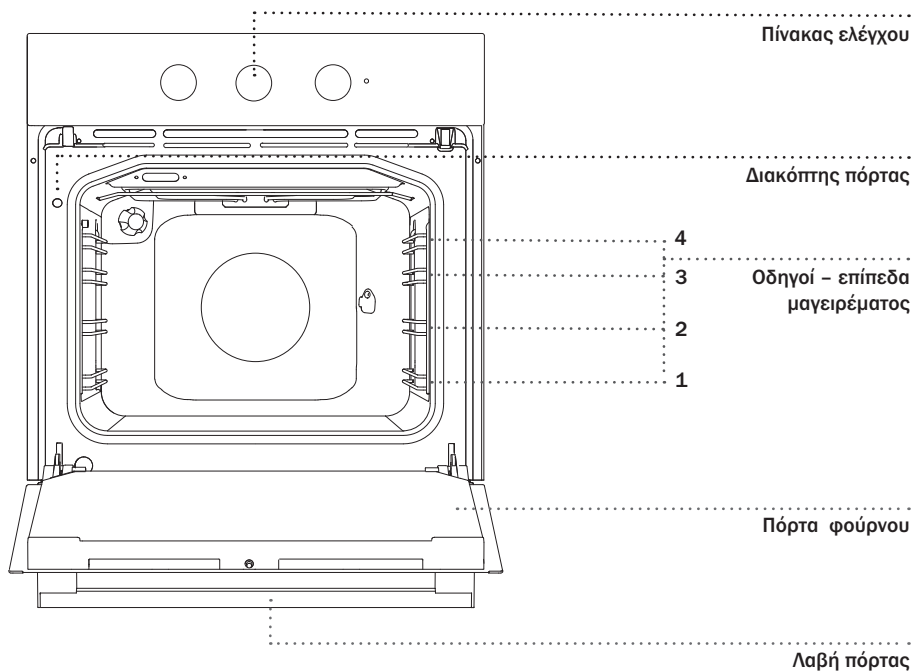


Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν συνδέσετε τη συσκευή. Η επισκευή ή οποιαδήποτε αξίωση εγγύησης που προκύπτει από λανθασμένη σύνδεση ή χρήση της συσκευής δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

(ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ - ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

Ο εικώνα αντιστοιχεί σε ένα από τα εντοιχιζόμενα μοντέλα. Δεδομένου ότι οι συσκευές για τις οποίες συντάχθηκαν οι οδηγίες αυτές ενδέχεται να φέρουν διαφορετικό εξοπλισμό, ορισμένες λειτουργίες ή εξοπλισμός που περιγράφεται στο εγχειρίδιο ενδέχεται να μην υπάρχει στη συσκευή σας.



ΚΟΥΜΠΙ PUSH-PULL

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

💡 Μετά από κάθε χρήση, περιστρέψτε τον επιλογέα πίσω στη θέση "off" και πιέστε το ξανά. Το κουμπί push-pull μπορεί να ωθηθεί προς τα πίσω μόνο όταν ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση "off".

ΛΥΧΝΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

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

Όταν επιλεγεί μια λειτουργία, ανάβει η ένδειξη του επιλεγμένου κουμπού. Αυτές οι συσκευές δεν έχουν κίτρινο φως (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

Η λυχνία του φούρνου ανάβει αυτόματα όταν επιλέγεται το σύστημα μαγειρέματος.

ΟΔΗΓΟΙ ΣΧΑΡΑΣ

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

Οι οδηγοί 3 και 4 προορίζονται για ψήσιμο στη σχάρα.

ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΟΙ ΟΔΗΓΟΙ

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

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο διακόπτης απενεργοποιεί τη θέρμανση του φούρνου και τον ανεμιστήρα όταν η πόρτα του φούρνου ανοίγει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Όταν η πόρτα είναι κλειστή, ο διακόπτης ενεργοποιεί ξανά τους θερμαντήρες.

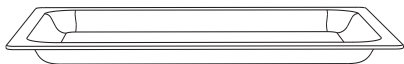
ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΨΥΞΗΣ

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν ανεμιστήρα που ψύχει το περίβλημα και τον πίνακα ελέγχου της συσκευής.

ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ ΨΥΞΗΣ

Όταν φούρνος απενεργοποιηθεί, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για σύντομο χρονικό διάστημα ώστε να ψυχθεί ο θάλαμος.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΦΟΥΡΝΟΥ (εξαρτάται από το μοντέλο)



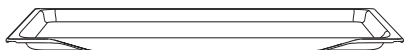
ΤΟ ΓΥΑΛΙΝΟ ΠΙΑΤΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ χρησιμοποιείται για μαγείρεμα με όλα τα συστήματα του φούρνου. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος σερβιρίσματος.



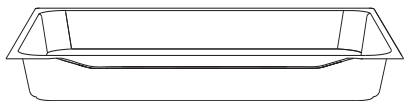
Η ΣΧΑΡΑ χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα ή ως στήριξη για ταψιά ή το πιάτο ψησίματος.



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



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



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

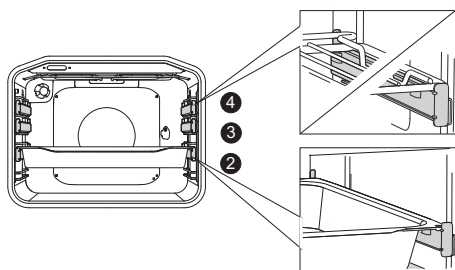
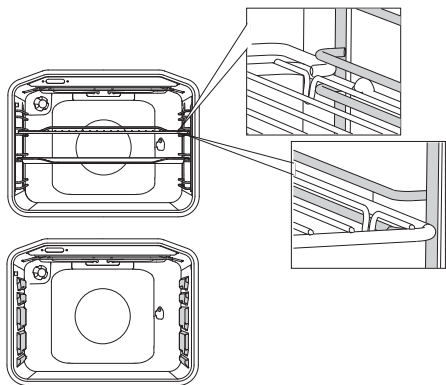


Ποτέ μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στο πρώτο οδηγό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εκτός αν ψήνετε στη σχάρα ή χρησιμοποιείτε τη σούβλα και χρησιμοποιείτε το βαθύ ταψί ως δίσκο αποστράγγισης.



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

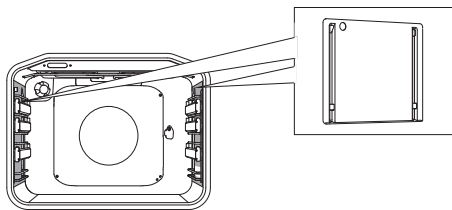
Η σχάρα και το ταψί πρέπει πάντοτε να τοποθετούνται μέσα στις εγχοπές.



Όσον αφορά τους τηλεσκοπικούς, πρώτα τραβήξτε τους οδηγούς προς τα έξω και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τη σχάρα ή το ταψί πάνω τους. Στη συνέχεια, ωθήστε τους με το χέρι σας προς τα μέσα.



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



ΤΑ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΑ ΕΝΘΕΤΑ αποτρέπουν την εγκατάσταση του λίπους στις πλευρές του θαλάμου του φούρνου.



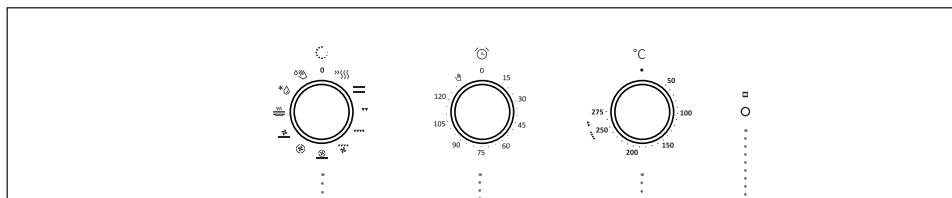
Η σούβλα χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κρέατος. Το σετ αποτελείται από ένα υποστήριγμα σουβλάκι, σουβλάκι με βίδες, και μια αφαιρούμενη λαβή.



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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

(ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)



1 Επιλογέας προγράμματος (ανάλογα με το μοντέλο)

2 Χρονοδιακόπτης (ανάλογα με το μοντέλο)

3 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας.

4 Φωτάκι Πίνακα Ελέγχου

ΚΟΚΚΙΝΗ ΛΥΧΝΙΑ Η κόκκινη λυχνία ανάβει όταν ενεργοποιούνται οι θερμαντήρες του φούρνου. Όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, το κόκκινο φως σβήνει

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα σύμβολα του τρόπου μαγειρέματος μπορείτε να τα δείτε είτε στο διακόπτη είτε στον μπροστινό πίνακα (ανάλογα με το μοντέλο).

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

(ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXXX			

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

ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

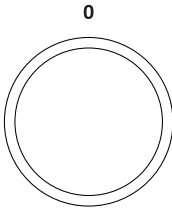
Κατά την παραλαβή της συσκευής, αφαιρέστε όλα τα μέρη, συμπεριλαμβανομένου του εξοπλισμού μεταφοράς, από το φούρνο.

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

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

ΒΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (1-4)

ΒΗΜΑ 1: ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



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

 Οι ρυθμίσεις μπορούν επίσης να αλλάξουν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

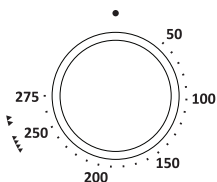
ΣΥΣΤΗΜΑΤΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ° C
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ		
>>>>	ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία αν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Η λειτουργία αυτή δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα τροφίμων. Όταν ο φούρνος αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η διαδικασία προθέρμανσης έχει ολοκληρωθεί.	160
==	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ. Οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος και στην οροφή του φούρνου ακτινοβολούν τη θερμότητα ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου. Οι ζύμες ή το κρέας μπορούν να ψηθούν σε ένα επίπεδο ύψους.	200
==	ΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ. Μόνο η αντίσταση στο πάνω μέρος του φούρνου ακτινοβολεί τη θερμότητα επάνω στο φαγητό. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ροδίσετε η άνω πλευρά του φαγητού σας (τελικό ρόδισμα).	180
==	ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ. Μόνο η αντίσταση στο κάτω μέρος του φούρνου ακτινοβολεί θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή την αντίσταση για να καλοψηάσετε την κάτω πλευρά του φαγητού.	180
▼▼	ΓΚΡΙΛ. Λειτουργεί μόνο η αντίσταση γκριλ. Το σύστημα αυτό χρησιμοποιείται για το ψήσιμο στη σχάρα μίας μικρότερης ποσότητας ανοιχτών σάντουιτς ή λουκάνικων, καθώς και για το ψήσιμο ψωμιού.	230
▼▼▼	ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ Λειτουργεί η πάνω αντίσταση και η αντίσταση γκριλ. Η θερμότητα εκπέμπεται απευθείας από την αντίσταση γκριλ στην οροφή του φούρνου. Για να ενισχυθεί η διαδικασία ψήσιματος, ενεργοποιείται επίσης η πάνω αντίσταση. Το σύστημα αυτό χρησιμοποιείται για το ψήσιμο στη σχάρα μίας μικρότερης ποσότητας ανοιχτών σάντουιτς, κρέατος ή λουκάνικων, καθώς και για το ψήσιμο ψωμιού.	230

ΣΥΣΤΗΜΑΤΟ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ° C
	ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ Λειτουργεί η αντίσταση γκριλ και ο ανεμιστήρας. Αυτός ο συνδυασμός χρησιμοποιείται για το ψήσιμο μεγαλύτερων κομματιών κρέατος ή πουλερικών σε ένα επίπεδο ύψους. Είναι επίσης κατάλληλος για ογκρατέν και για ψήσιμο με τραγανή κρούστα.	170
	ΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ Λειτουργεί η πάνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για να ψήσετε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος και πουλερικών. Είναι επίσης κατάλληλο για φαγητά ογκρατέν.	170
	ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ Λειτουργεί η κάτω αντίσταση, η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Χρησιμοποιείται για να το ψήσιμο πίτσας, νωπών ζυμών, κέικ φρούτων, διαγκωμένης ζύμη και μπισκότων σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα.	200
	ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ Λειτουργεί η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Ο ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα της κοιλότητας του φούρνου εξασφαλίζει τη συνεχή κυκλοφορία του ζεστού αέρα γύρω από το ψητό ή τη ζύμη. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κρέατος και το ψήσιμο ζύμης σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα.	180
	ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ζύμης που φουσκώνει αργά και για τη διατήρηση φρούτων και λαχανικών.	180
	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ Λειτουργούν και οι δύο αντιστάσεις και ο ανεμιστήρας. Ο ανεμιστήρας επιτρέπει την κυκλοφορία του καυτού αέρα μέσα στο φούρνο. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ζύμης, για απόψυξη, καθώς και για την ξήρανση φρούτων και λαχανικών.	180
	ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΠΙΑΤΩΝ Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ζεσταίνετε το σερβίτιο σας (πιάτα, ποτήρια) πριν το σερβίρισμα φαγητού σε αυτά, για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό για περισσότερο.	60
	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GENTLEBAKE ⁴⁾ Αυτή η ρύθμιση επιτρέπει το ήπιο, αργό, και ομοιόμορφο ψήσιμο που αφήνει το φαγητό μαλακό και ζουμερό. Είναι κατάλληλη για ψήσιμο κρέατος, ψαριών και ζύμης σε ένα επίπεδο. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία σε ένα εύρος από 140 έως 220 °C.	180
	AQUA CLEAN Μόνο η κάτω αντίσταση ακτινοβολεί θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να αφαιρέσετε λεκέδες και υπολείμματα φαγητών από το φούρνο. Το πρόγραμμα διαρκεί 30 λεπτά.	70
	ΑΠΟΨΥΞΗ Ο αέρας κυκλοφορεί χωρίς να ενεργοποιηθούν οι αντιστάσεις. Μόνο ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται. Χρησιμοποιείται για την αργή απόψυξη κατεψυγμένων τροφών.	-

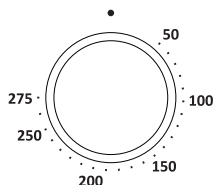
⁴⁾ Χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350 - 1.

ΒΗΜΑ 2: ΕΠΙΛΟΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

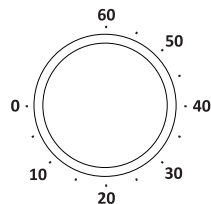
ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση όταν , χρησιμοποιείτε το σύστημα φούρνου με το μεγάλο γκριλ και το γκριλ.

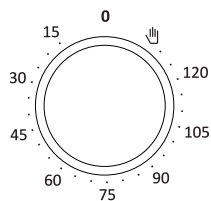


ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ



ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

Περιστρέψτε τον επιλογέα δεξιόστροφα για να ρυθμίσετε την ώρα. Στη συνέχεια, ολοκληρώστε τη ρύθμιση περιστρέφοντας το κουμπί προς την αντίθετη κατεύθυνση. Η μεγαλύτερη πιθανή ρύθμιση είναι 60 λεπτά. Μόλις λήξει ο καθορισμένος χρόνος, ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα διάρκειας περίπου πέντε δευτερολέπτων.



ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ

Πρώτα επιλέξτε το σύστημα μαγειρέματος και τη θερμοκρασία.

Ρυθμίστε την ώρα περιστρέφοντας το κουμπί προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού. Μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου, το επιλεγμένο πρόγραμμα ψησίματος απενεργοποιείται.



Εάν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ή αν ο χρόνος ψησίματος είναι είτε μικρότερος από 15 λεπτά ή μεγαλύτερος από 120 λεπτά, τότε συνιστάται η χειροκίνητη ρύθμιση. Περιστρέψτε τον επιλογέα προς τα αριστερά για να επιλέξετε το σύμβολο (χέρι). Στη θέση "0" ο φούρνος δεν λειτουργεί.

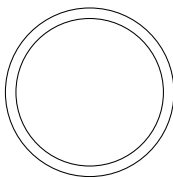
ΒΗΜΑ 3: ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

ΒΗΜΑ 4: ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Γυρίστε τον ΕΠΙΛΟΓΕΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ στη θέση "0".

0



Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, ο ανεμιστήρας ψύξης θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο, ανάλογα με τη θερμοκρασία. Αν αφήσετε το φαγητό σας στο φούρνο, ενδέχεται να απελευθερωθεί υγρασία και να προκαλέσει συμπύκνωση στην πρόσοψη του φούρνου και την πόρτα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ (ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ) ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

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

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

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

Χρησιμοποιείτε σκούρα ταψιά από μαύρο πυρίτιο ή με επικάλυψη σμάλτου, καθώς άγουν τη θερμότητα πολύ καλά.

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

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

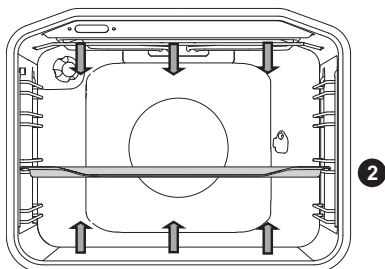
Σβήστε το φούρνο 10 λεπτά περίπου πριν από το τέλος της διαδικασίας ψησίματος για εξοικονόμηση ενέργειας με τη χρήση της συσσωρευμένης θερμότητας.

Μην αφήνετε το φαγητό να κρυώνει σε κλειστό φούρνο για να αποφεύγεται η συμπύκνωση.

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

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

ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ



Οι αντιστάσεις στο κάτω μέρος και στην οροφή του φούρνου ακτινοβολούν τη θερμότητα ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου.

Ψήσιμο κρέατος:

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

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

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος Ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Χοιρινό ψητό	1500	2	180-200	90-110
Χοιρινή σπάλα	1500	2	180-200	100-120
Χοιρινό ρολό	1500	2	180-200	120-140
Ρολό με κιμά	1500	2	200-210	60-70
Βοδινό ψητό	1500	2	170-190	120-140
Μοσχάρι ρολό	1500	2	180-200	90-120
Αρνί κόντρα φιλέτο	1500	2	180-200	80-100
Κουνέλι φιλέτο	1500	2	180-200	50-70
Ελάφι	1500	2	180-200	100-120
Πίτσα*	/	2	200-220	20-30
Κοτόπουλο	1500	2	190-210	70-90
ΨΑΡΙ				
Κοκκινιστό ψάρι	1000γρ. /μερίδα	2	210	50-60

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

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

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

Ζύμη

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

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

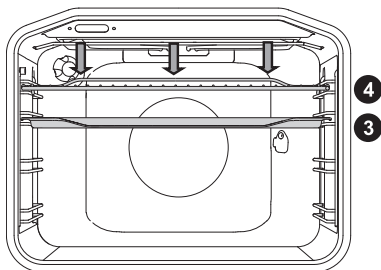
Το σύμβολο * σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.

Συμβουλή:	Χρήση
Είναι έτοιμο το κέικ;	• Τρυπήστε το κέικ στην κορυφή με μια ξύλινη οδοντογλυφίδα ή σουβλάκι. Εάν δεν υπάρχουν ίχνη στην οδοντογλυφίδα, τότε το κέικ είναι έτοιμο.
Ξεφούσκωσε το κέικ;	• Ελέγξτε τη συνταγή. • Την επόμενη φορά, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό. • Σημειώστε το χρόνο ανάμιξης όταν χρησιμοποιείτε μικρά μίξερ, μπλέντερ κ.λπ.
Είναι το κέικ πολύ ανοιχτόχρωμο στο κάτω μέρος;	• Χρησιμοποιήστε ένα σκουρόχρωμο ταψί. • Τοποθετήστε το ταψί ένα επίπεδο χαμηλότερα προς το τέλος του ψησίματος.
Είναι το κέικ με ρευστή γέμιση άψητο;	• Αυξήστε τη θερμοκρασία και παρατείνετε το χρόνο ψησίματος.



Μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό.

ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ, ΓΚΡΙΛ



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

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

Μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία: 240 °C.

Προθερμάνετε την υπέρυθρη (γκριλ) αντίσταση για πέντε λεπτά.

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

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

Όταν ψήνετε απευθείας πάνω στη σχάρα, αλείφετε τα τρόφιμα με λάδι για να μην κολλήσουν στη σχάρα και τοποθετείτε τη σχάρα στον 4ο οδηγό. Τοποθετείτε το δίσκο συλλογής υγρών στον 1ο ή τον 2ο οδηγό.

Όταν ψήνετε σε ταψί, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό υγρό στο ταψί για να μην καεί το φαγητό. Γυρίζετε το κρέας κατά το ψήσιμο.

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

Επιφάνεια ψησίματος - μικρό γκριλ

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Μπριζόλα, μέτρα	180 γρ./τεμάχιο	3	230	15-20
Χοιρινό φιλέτο, λαιμός	150 γρ./τεμάχιο	3	230	18-22
Κοτολέτες / παϊδάκια	280 γρ./τεμάχιο	3	230	20-25
Λουκάνικα	70 γρ./τεμάχιο	3	230	10-15
ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ				
Τοστ	/	4	230	3-6
Ανοιχτά σάντουιτς	/	4	230	3-6

Επιφάνεια ψησίματος - μεγάλο γκριλ

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Μπριζόλα, ελάχιστα ψημένη	180 γρ./τεμάχιο	3	230	15-20
Μπριζόλα, καλοψημένη	180 γρ./τεμάχιο	3	230	18-25
Χοιρινό φιλέτο, λαιμός	150 γρ./τεμάχιο	3	230	20-25
Κοτολέτες / παϊδάκια	280 γρ./τεμάχιο	3	230	20-25
Μοσχαράκι εσκαλόπ	140 γρ./τεμάχιο	3	230	20-25
Λουκάνικα	70 γρ./τεμάχιο	3	230	10-15
Πατέ	150 γρ./τεμάχιο	3	230	10-15
ΨΑΡΙ				
Μπριζόλες / φιλέτα σολομού	200 γρ./τεμάχιο	3	230	15-25
ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ				
Τοστ	/	4	230	1-3
Ανοιχτά σάντουιτς	/	4	230	2-5

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

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

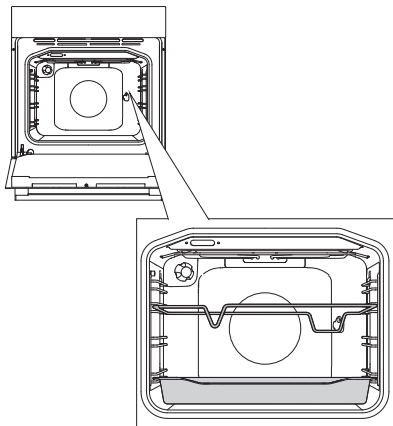


Διατηρείτε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη χρήση του γκριλ (υπέρυθρη αντίσταση).

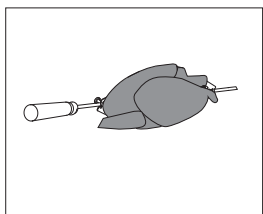
Η αντίσταση γκριλ, η σχάρα και τα λοιπά εξαρτήματα του φούρνου θερμαίνονται πολύ κατά το ψήσιμο στο γκριλ. Ως εκ τούτου, χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου και λαβίδες.

Ψήσιμο στη σούβλα (ανάλογα με το μοντέλο)

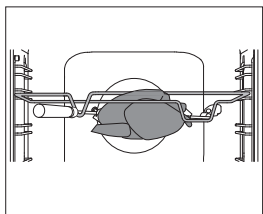
Η μέγιστη θερμοκρασία κατά τη χρήση της σούβλας είναι 240 °C.



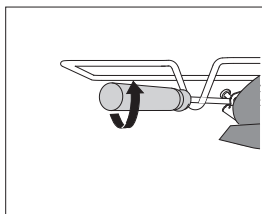
1 Τοποθετήστε το στήριγμα σούβλας στον 3ο οδηγό από κάτω και τοποθετήστε το βαθύ δίσκο στον κάτω οδηγό (1) για να χρησιμεύσει ως δίσκος στάλαξης.



2 Περάστε το κρέας στη σούβλα και σφίξτε τις βίδες.



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



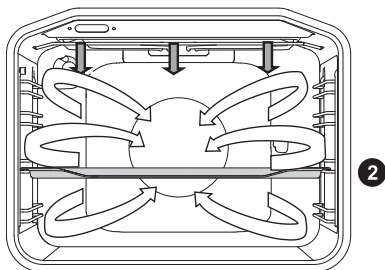
4 Αφαιρέστε τη λαβή της σούβλας και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Ανάψτε το φούρνο και επιλέξτε το μεγάλο σύστημα γκριλ.



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

ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

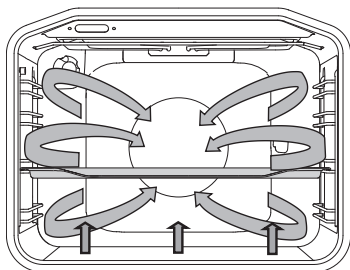


Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας, το γκριλ και ο ανεμιστήρας λειτουργούν ταυτόχρονα. Είναι κατάλληλος για να ψήνετε κρέας, ψάρι και λαχανικά.

(Δείτε τις περιγραφές και συμβουλές για το γκριλ.)

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Πάπια	2000	2	150-170	80-100
Χοιρινό ψητό	1500	2	160-170	60-85
Χοιρινή σπάλα	1500	2	150-160	120-160
Χοιρινό κότσι	1000	2	150-160	120-140
Μισό κοτόπουλο	700	2	190-210	50-60
Κοτόπουλο	1500	2	190-210	60-90
ΨΑΡΙ				
Πέστροφα	200 γρ./τεμάχιο	2	200-220	20-30

ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ



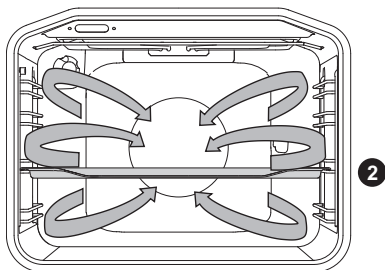
Λειτουργεί η κάτω αντίσταση, η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Κατάλληλο για ψησιμο πίτσας, μηλόπιτας και κέικ φρούτων.

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

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

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

ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ



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

Ψήσιμο κρέατος:

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

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

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

Ζύμη

Η προθέρμανση συνιστάται.

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

Σημειώστε ότι ο χρόνος ψησίματος μπορεί να διαφέρει ακόμα και εάν τα ταψιά που χρησιμοποιούνται είναι τα ίδια. Τα μπισκότα στο πάνω ταψί μπορεί να ψηθούν νωρίτερα από εκείνα στο κάτω.

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

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

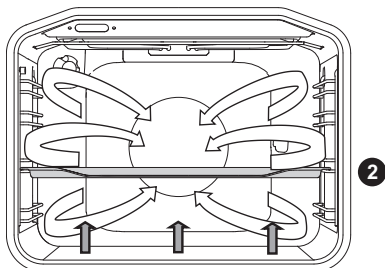
Τρόφιμα	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος Ψησίματος (λεπτά)
ΖΥΜΕΣ			
Παντεσπάνι	2	150-160	25-35
Τριφτό κέικ	2	160-170	25-35
Κέικ φρούτων, παντεσπάνι	2	150-160	45-65
Ρολό παντεσπάνι*	2	160-170	15-25
Κέικ φρούτων, τάρτες	2	160-170	50-70
Στρούντελ με μήλα	2	170-180	40-60
Μπισκότα, βάση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

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



Μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό.

ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ



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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

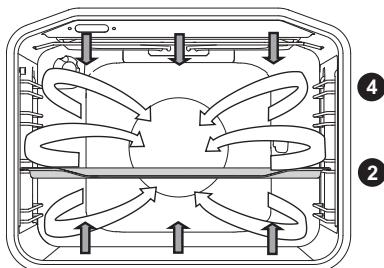
Προετοιμάστε το φαγητό και τα βάζα όπως συνήθως. Χρησιμοποιείτε βάζα με δακτύλιο σφραγίσεως από ελαστικό και γυάλινο κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε βάζα με σπείρωμα ή μεταλλικά πώματα ή μεταλλικά κουτιά. Βεβαιωθείτε ότι τα δοχεία είναι ίσου μεγέθους, γεμάτα με το ίδιο περιεχόμενο και ερμητικά σφραγισμένα.

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

Κατά τη διαδικασία συντήρησης, παρατηρείτε τα τρόφιμα και μαγειρέψτε μέχρι το υγρό στα βάζα να αρχίζει να αινιβάλλει - εμφανίζονται φυσαλίδες στο πρώτο βάζο.

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

ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ



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

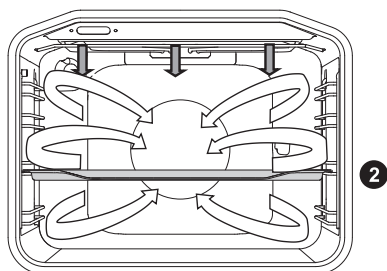
Ο φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται. Χρησιμοποιήστε τον δεύτερο ή τον τέταρτο οδηγό

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

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

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GENTLEBAKE



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

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

ΑΠΟΨΥΞΗ



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

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

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

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

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



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

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

Φινίρισμα αλουμινίου

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

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγάρια.

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

Ανοξείδωτο φύλλο χάλυβα

(Ανάλογα με το μοντέλο)

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

Επικαλυμμένες με λάκα επιφάνειες και πλαστικά μέρη

(Ανάλογα με το μοντέλο)

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

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



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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

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

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

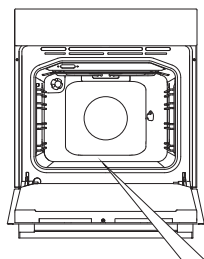
Για τις επίμονες ακαθαρσίες, χρησιμοποιείτε συμβατικά καθαριστικά φούρνου. Ξεπλένετε το φούρνο καλά με καθαρό νερό για να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα.

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

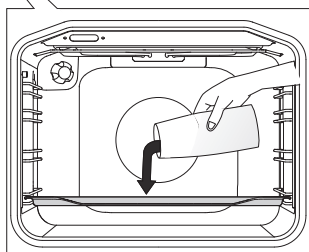
Καθαρίζετε τα αξεσουάρ (ταψιά ψησίματος, σχάρες κ.λπ) με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.

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

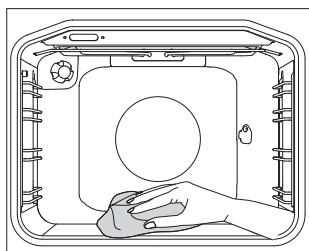
ΧΡΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΑQUA ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



1 Στρέψτε τον επιλογέα μαγειρικού συστήματος στην επιλογή Aqua Clean. 2. Θέστε το ΠΛΗΚΤΡΟ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ στους 70 °C.



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



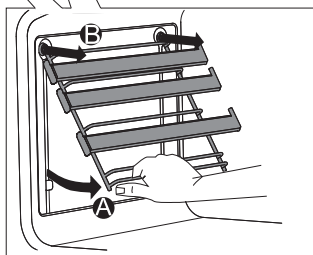
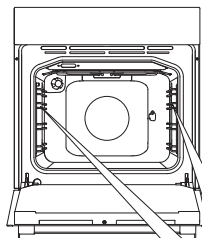
3 Μετά από 30 λεπτά, τα υπολείμματα φαγητών από τα τοιχώματα του φούρνου θα έχουν μαλακώσει και θα μπορούν να καθαριστούν εύκολα με ένα υγρό πανί.



Χρησιμοποιείτε το σύστημα Aqua Clean όταν ο φούρνος έχει κρυώσει πλήρως.

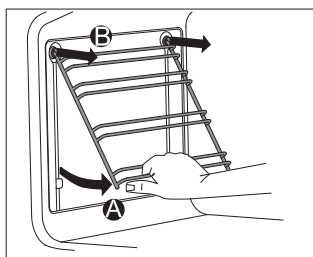
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

Χρησιμοποιείτε μόνο συμβατικά καθαριστικά για να καθαρίζετε τους οδηγούς.



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

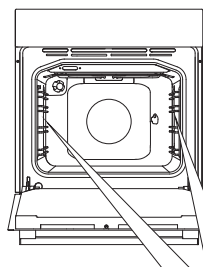
B Αφαιρέστε τους από τα ανοίγματα στην κορυφή.



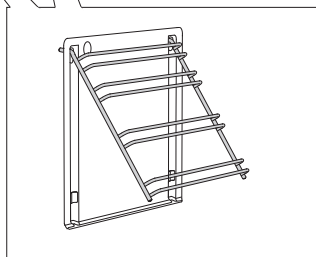
Μην καθαρίζετε τους οδηγούς σε πλυντήριο πιάτων.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΕΝΘΕΤΩΝ

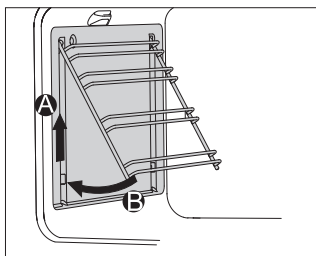
Χρησιμοποιείτε μόνο συμβατικά καθαριστικά για να καθαρίζετε τους οδηγούς.



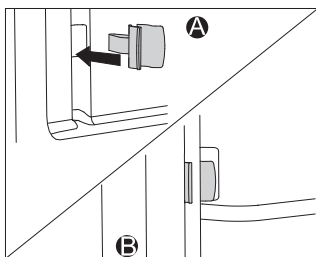
Αφαιρέστε τους οδηγούς.



1 Τοποθετήστε τους οδηγούς πάνω στο καταλυτικό ένθετο.



2 Κρεμάστε τα ένθετα με οδηγούς με τη χρήση των οπών που παρέχονται, και τραβήξτε προς τα πάνω.



Κατά την εγκατάσταση πλήρως επεκτάσιμων οδηγών με καταλυτικά ένθετα, τοποθετήστε το ένα άκρο των παρεχόμενων κουμπωμάτων στα ανοίγματα στο κάτω μέρος του θαλάμου του φούρνου και τοποθετήστε το άλλο άκρο των κουμπωμάτων στους οδηγούς. Ο σκοπός των κουμπωμάτων είναι να κρατούν τους οδηγούς σταθερά στη θέση τους.

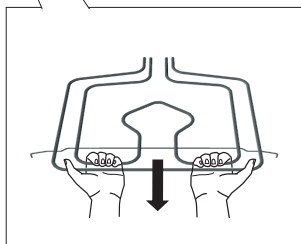
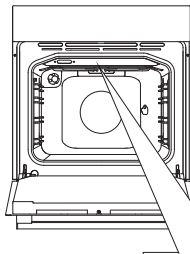


Μην πλένετε τα καταλυτικά ένθετα στο πλυντήριο πιάτων.

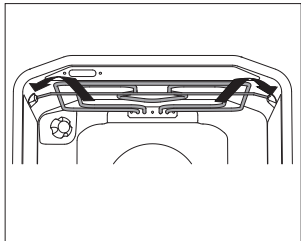
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΟΡΟΦΗΣ ΘΑΛΑΜΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

(Ανάλογα με το μοντέλο)

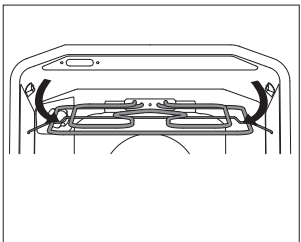
Το πάνω στοιχείο γκριλ είναι πτυσσόμενο για να επιτρέπει τον ευκολότερο καθαρισμό της οροφής του φούρνου. Πριν καθαρίσετε το φούρνο, αφαιρέστε τα ταψιά, τη σχάρα και τους οδηγούς.



Τραβήξτε το στοιχείο όπου η εγκάρσια ράβδος να απελευθερωθεί από τα υποστηρίγματα στην αριστερή και στη δεξιά πλευρά του θαλάμου του φούρνου.



⚡ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το στοιχείο όταν είναι αναδιπλωμένο. Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε την ίδια διαδικασία με την αντίστροφη σειρά για να επαναφέρετε το στοιχείο στη θέση του και η εγκάρσια ράβδος να ασφαλίσει στη θέση της.

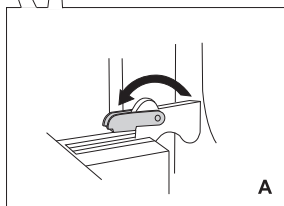
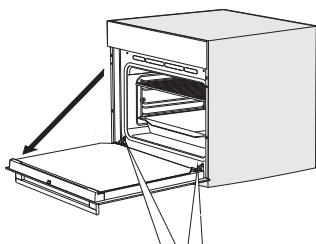


Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

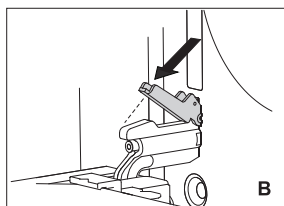
Η συσκευή πρέπει να είναι κρύα. Διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

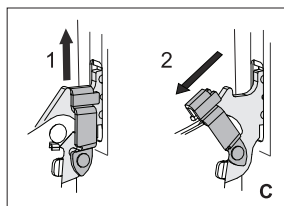
(ανάλογα με το μοντέλο)



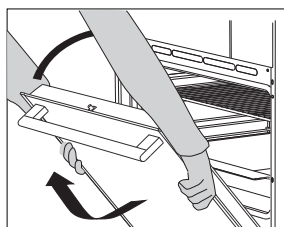
A



B



C



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

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

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

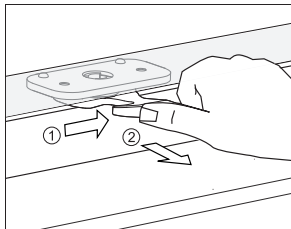
C Εάν η συσκευή είναι εξοπλισμένη με το σύστημα GentleClose, σηκώστε ελαφρώς τις ασφάλειες της πόρτας και τραβήξτε τις προς το μέρος σας.

3 Κλείστε αργά την πόρτα μέχρι οι ασφάλειες να ευθυγραμμιστούν με τις υποδοχές. Ανασηκώστε ελαφρά την πόρτα και τραβήξτε την έξω και από τους δύο μεντεσέδες της συσκευής.
Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία αντίστροφα. Εάν η πόρτα δεν ανοίγει ή δεν κλείνει σωστά, βεβαιωθείτε ότι οι εγκοπές στους μεντεσέδες είναι ευθυγραμμισμένες με τις βάσεις των μεντεσέδων.



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

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΟΡΤΑΣ (ανάλογα με το μοντέλο)



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



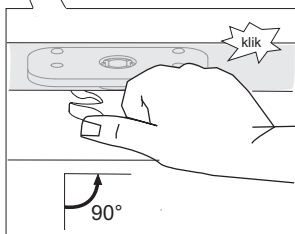
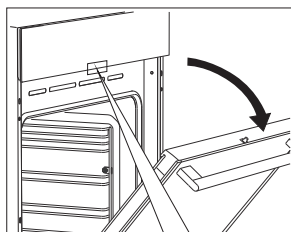
Όταν η πόρτα του φούρνου κλείσει, η ασφάλεια της πόρτας επιστρέφει αυτόματα στην αρχική της θέση.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ

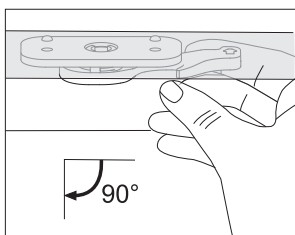


Ο φούρνος πρέπει να είναι εντελώς κρύος.

Αρχικά, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



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



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

ΑΠΑΛΟ ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΠΟΡΤΑΣ (Ανάλογα με το μοντέλο)

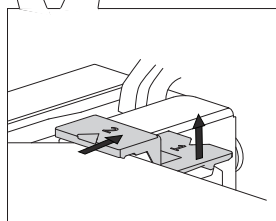
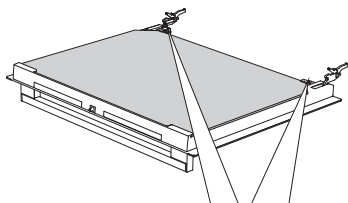
Η πόρτα του φούρνου είναι εφοδιασμένο με ένα σύστημα που μειώνει την δύναμη κλεισίματος, ξεκινώντας από γωνία 75 μοιρών. Επιτρέπει απλό και ομαλό κλείσιμο της πόρτας. Μία απαλή πίεση (υπό γωνία 15 μοιρών σε σχέση με την κλειστή θέση της πόρτας) είναι αρκετή για να κλείσει η πόρτα αυτόματα και απαλά.



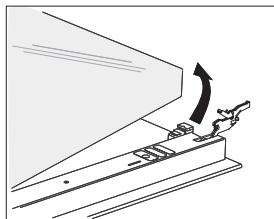
Εάν η πίεση που εφαρμόζεται για να κλείσει την πόρτα είναι πολύ ισχυρή, η επίδραση του συστήματος μειώνεται ή το σύστημα παρακάμπτεται για λόγους ασφάλειας.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΥΑΛΟΠΙΝΑΚΑ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

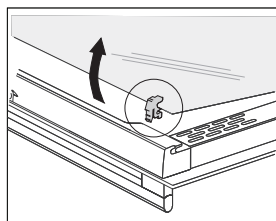
Ο υαλοπίνακας της πόρτας μπορεί να καθαριστεί από την εσωτερική του πλευρά, αλλά πρέπει πρώτα να αφαιρεθεί. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου (βλέπε κεφάλαιο "Αφαίρεση και επανατοποθέτηση της πόρτας του φούρνου").



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



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



- 3** Για να αφαιρέσετε το τρίτο υαλοπίνακα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα), ανασηκώστε και αφαιρέστε το. Επίσης, αφαιρέστε τα λαστιχένια στεγανωτικά στον υαλοπίνακα.

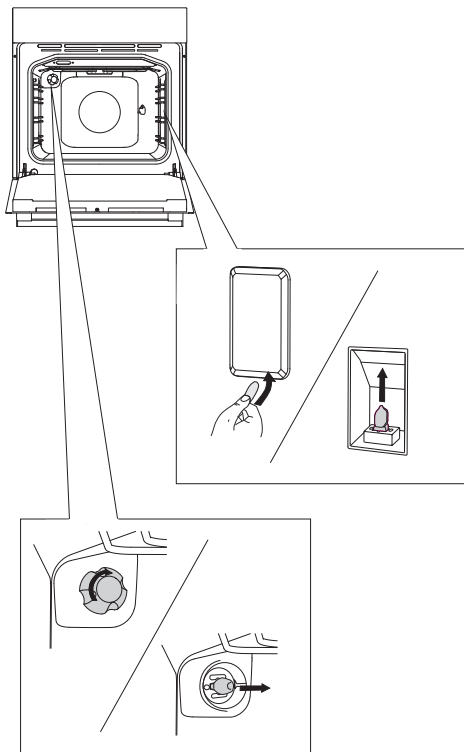


Για την επανατοποθέτηση του υαλοπίνακα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι σημάνσεις (ημικύκλιο) στην πόρτα και τον υαλοπίνακα πρέπει να αλληλεπικαλύπτονται.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

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

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



Χρησιμοποιήστε ένα κατασβίδι για να ελευθερώσετε το κάλυμμα του λαμπτήρα και αφαιρέστε το. Αφαιρέστε το λαμπτήρα.



Προσοχή μην προκαλέσετε φθορά στο σμάλτο.

Λύστε το κάλυμμα και αφαιρέστε το λαμπτήρα.



Χρησιμοποιήστε προστασία για την αποφυγή εγκαυμάτων.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα / Σφάλμα	Αιτία
Οι αισθητήρες δεν ανταποκρίνονται, η οθόνη δεν λειτουργεί.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα για λίγα λεπτά (κατεβάστε την ασφάλεια ή απενεργοποιήστε τον γενικό διακόπτη). Στη συνέχεια, συνδέστε ξανά τη συσκευή και ενεργοποιήστε την.
Η κύρια ασφάλεια στο σπίτι σας πέφτει συχνά.	Καλέστε έναν τεχνικό.
Ο φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί.	Η διαδικασία αλλαγής του λαμπτήρα περιγράφεται στο κεφάλαιο Καθαρισμός και συντήρηση.
Η ζύμη είναι άψητη.	Επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία και σύστημα ψησίματος; Είναι η πόρτα του φούρνου κλειστή;

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



Πριν την οποιαδήποτε επισκευή, αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα (με το να αποσυνδέετε την πρίζα από την υποδοχή του τοίχου).

ΑΠΟΡΡΙΨΗ



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

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

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

Με την επιφύλαξη αλλαγών και ασφαλμάτων στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

