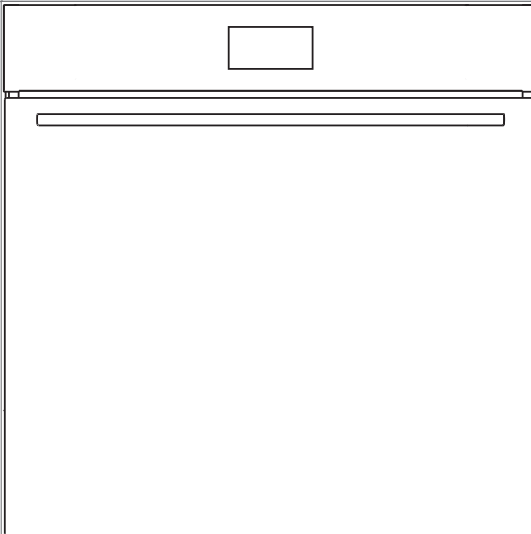


GR

**ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ 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

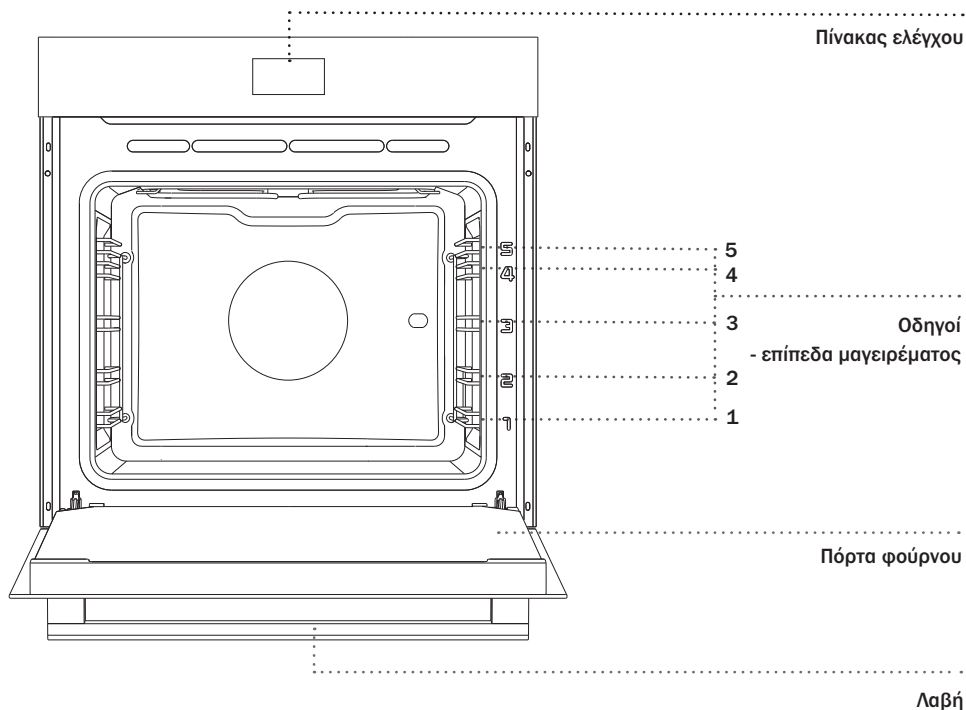
ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

4 ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ 7 Τεχνικά χαρακτηριστικά 8 Πίνακας ελέγχου 10 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 11 Πριν απο τη συνδεση του φουρνου:	ΕΙΣΑΓΩΓΗ
12 ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ
13 ΒΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (1–6) 13 Βήμα 1: ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ 14 Βήμα 2: ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΒΑΣΙΚΩΝ ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ 22 Βήμα 3: ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 22 Βήμα 4: Τέλος μαγειρέματος και απενεργοποίηση φούρνου 24 Βήμα 5: ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ 27 Βήμα 6: ΕΠΙΛΟΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ 29 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ (ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ) ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΒΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ
45 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ 46 Καθαρισμός φουρνου 47 Χρήση λειτουργίας καθαρισμού aqua για τον καθαρισμό του φούρνου 48 Αφαίρεση και καθαρισμός οδηγών 49 Καθαρισμός οροφής θαλάμου φούρνου 50 Αφαίρεση και τοποθέτηση της πορτας του φουρνου 52 Αφαίρεση και τοποθέτηση του υαλοπίνακα της πορτας του φουρνου 53 Αντικατάσταση του λαμπτήρα	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
54 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ 55 ΑΠΟΡΡΙΨΗ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ
56 ΔΟΚΙΜΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΛΟΙΠΑ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

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

Ο εικόνα 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.



ΟΔΗΓΟΙ ΣΧΑΡΑΣ

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

Οδηγοί 4 και 5 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 τα στοιχεία θέρμανσης.

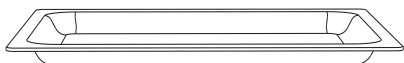
ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ ΨΥΞΗΣ

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. (Η παρατεταμένη λειτουργία του ανεμιστήρα ψύξης εξαρτάται από τη θερμοκρασία στο κέντρο του φούρνου).

PRIBOR PEČICE



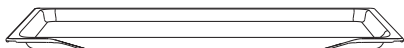
ΤΟ ΓΥΑΛΙΝΟ ΠΙΑΤΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ χρησιμοποιείται για μαγείρεμα με όλα τα συστήματα του φούρνου. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος σερβιρίσματος.



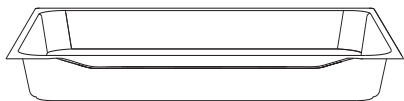
Η **ΣΧΑΡΑ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα ή ως στήριξη για ταψιά ή το πιάτο ψησίματος.



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



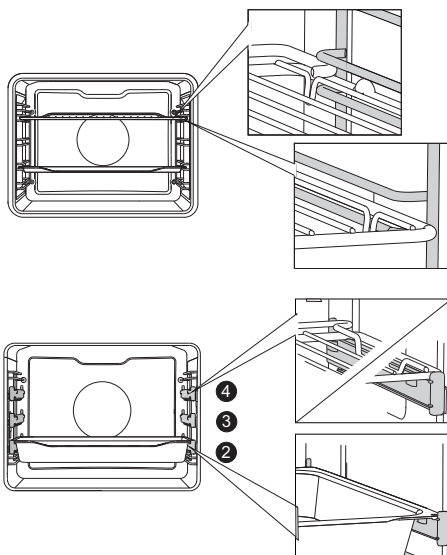
Το **ΡΗΧΟ ΤΑΨΙ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο ζύμης και κέικ.



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.



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

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 όσο πάνε.



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



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

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

(ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

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

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



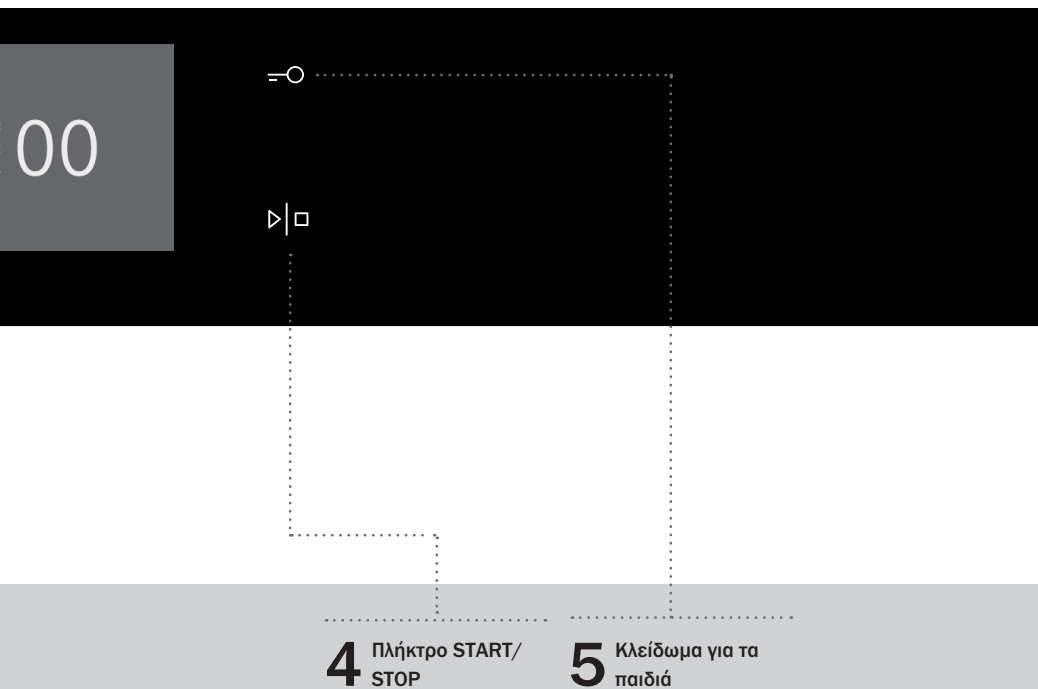
1 Πλήκτρο ON/OFF

2 ΠΛΗΚΤΡΟ ΠΙΣΩ

Αγγίξτε για λίγο για να επιστρέψετε στο προηγούμενο μενού.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο για να επιστρέψετε στο κύριο μενού.

3 DISPLAY - Για επιλογή και την απεικόνιση των ρυθμίσεων



Σημείωση:

Τα πλήκτρα ανταποκρίνονται καλύτερα αν τα αγγίζετε με μια ευρύτερη επιφάνεια του δακτύλου σας. Κάθε φορά που πατάτε ένα πλήκτρο ακούγεται ένα σύντομο ηχητικό σήμα.

Πλοηγηθείτε στο μενού σύροντας το δάχτυλό σας προς τα πάνω και προς τα κάτω ή προς τα αριστερά και δεξιά. Επιβεβαιώστε την επιλογή σας με ένα άγγιγμα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες λειτουργίας πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης αν δεν έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή και μερικά από τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Να είστε προσεκτικοί και μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να επιβλέπονται συνεχώς.

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη χρήση. Να είστε προσεκτικοί και μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσβάσιμα μέρη της συσκευής μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα παιδιά πρέπει να μένουν μακριά από το φούρνο.

Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για χρήση στο συγκεκριμένο φούρνο.

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

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε το φούρνο, καθώς μπορεί να καταστρέψουν το φινίρισμα ή την προστατευτική επικάλυψη σμάλτου. Αυτές οι φθορές μπορεί να οδηγήσουν σε ράγισμα του γυαλιού.

Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό ή καθαριστές υψηλής πίεσης για τον καθαρισμό των εστιών μαγειρέματος, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία.

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

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 μπορεί να συνδεθεί μόνο σε πρίζα από εξειδικευμένο τεχνικό. Τυχόν παρεμβάσεις στη συσκευή ή η επισκευή της από μη επαγγελματίες μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο σοβαρού τραυματισμού ή βλάβης.

Αν τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών που βρίσκονται κοντά στη συσκευή εγκλωβιστούν στην πόρτα του φούρνου, μπορούν να υποστούν βλάβη, η οποία μπορεί με τη σειρά της να οδηγήσει σε βραχυκύκλωμα. Ως εκ τούτου, κρατάτε τα καλώδια ρεύματος άλλων συσκευών σε απόσταση ασφαλείας.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.

Μην καλύπτετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινοχαρτο και μην τοποθετείτε ταψιά ή άλλα σκεύη στο κάτω μέρος του φούρνου. Το φύλλο αλουμινίου θα εμποδίσει την κυκλοφορία του αέρα στο φούρνο, θα παρεμποδίσει τη διαδικασία μαγειρέματος, και θα καταστρέψει το σμάλτο.

Η πόρτα του φούρνου θερμαίνεται πολύ κατά τη λειτουργία. Ένα τρίτο τζάμι έχει εγκατασταθεί για επιπλέον προστασία, μειώνοντας τη θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου μπορεί να καταστραφούν αν δέχονται υπερβολικό φορτίο. Μην τοποθετείτε βαριά τηγάνια στην ανοικτή πόρτα του φούρνου και μην στηρίζετε στην ανοικτή πόρτα του φούρνου όταν καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου. Ποτέ μην στηρίζετε στην ανοικτή πόρτα του φούρνου και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται σε αυτήν.

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

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ:



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

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ 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 (1-6)

ΒΗΜΑ 1: ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

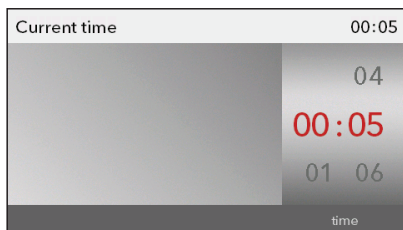
ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ

Μετά τη σύνδεση της συσκευής σας με το δίκτυο ρεύματος ή μετά από μια παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, ρυθμίσεις του ρολογιού εμφανίζονται στην οθόνη.

Ρυθμίστε την ώρα της ημέρας.



Πλοηγηθείτε στο μενού σύροντας το δάχτυλό σας προς τα πάνω και προς τα κάτω.



Ρυθμίστε το ρολόι αγγίζοντας την οθόνη. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση με το πλήκτρο START / STOP.



Ο φούρνος λειτουργεί ακόμα και αν το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί. Ωστόσο, οι λειτουργίες χρονοδιακόπτη δεν είναι διαθέσιμες σε αυτήν την περίπτωση (βλέπε κεφάλαιο Ρύθμιση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη). Μετά από λίγα λεπτά, η συσκευή μπαίνει σε κατάσταση αναμονής.

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΩΡΑΣ

Οι ρυθμίσεις ώρας μπορούν να αλλάξουν όταν δεν είναι ενεργοποιημένη καμία λειτουργία χρονοδιακόπτη (βλέπε κεφάλαιο ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΕΝΙΚΩΝ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ).

ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΛΩΣΣΑΣ ΜΕΝΟΥ

Αν δεν είστε ευχαριστημένοι με τη γλώσσα στην οποία εμφανίζονται τα μηνύματα στην οθόνη, επιλέξτε μία άλλη. Τα αγγλικά είναι η προεπιλεγμένη εργοστασιακή γλώσσα.



Όταν αγγίζετε την γραμμή με την επιθυμητή γλώσσα, το μέγεθος των γραμμάτων στην εν λόγω γραμμή αυξάνεται.



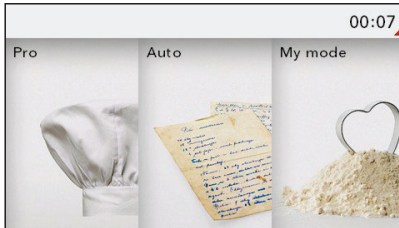
Πατήστε το πλήκτρο ⬅ για να επιστρέψετε στο κεντρικό μενού.

ΒΗΜΑ 2: ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΩΝ ΒΑΣΙΚΩΝ ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Η διαδικασία της προετοιμασίας των τροφίμων στο φούρνο σας μπορεί να ελεγχθεί με διάφορους τρόπους:



Πλοηγηθείτε στο μενού σύροντας το δάχτυλό σας προς τα πάνω και προς τα κάτω ή προς τα αριστερά και δεξιά.



Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία πατώντας την αντίστοιχη εικόνα. Το όνομα του επιλεγμένου μενού θα εμφανιστεί στην κορυφή.

Επαγγελματική λειτουργία

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία όταν θέλετε να προετοιμάσετε οποιοδήποτε είδος και ποσότητα των τροφίμων. Όλες οι ρυθμίσεις επιλέγονται από το χρήστη.

Αυτόματη λειτουργία

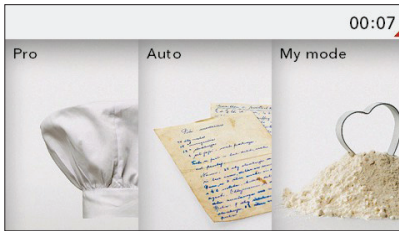
Σε αυτή τη λειτουργία, πρώτα επιλέξτε τον τύπο του φαγητού. Αυτό ακολουθείται από την αυτόματη ρύθμιση της ποσότητας, το επίπεδο του ψησίματος, και του χρόνου λήξης του μαγειρέματος.

Το πρόγραμμα προσφέρει μια ευρεία επιλογή από προκαθορισμένες συνταγές από επαγγελματίες σεφ και ειδήμονες σε θέματα διατροφής.

Οι συνταγές μου

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να ετοιμάζετε το φαγητό σας με τον τρόπο σας αρέσει, με τα ίδια βήματα και τις ρυθμίσεις κάθε φορά. Αποθηκεύστε τις αγαπημένες σας συνταγές στη μνήμη και ανακτήστε τις την επόμενη φορά που θα τις χρειαστείτε.

A) Μαγείρεμα με επιλογή του τύπου του φαγητού (Αυτόματη λειτουργία)



Επιλέξτε την αυτόματη λειτουργία.



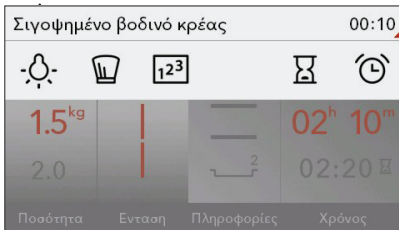
Επιλέξτε την αυτόματη λειτουργία.



Εμφανίζονται οι προκαθορισμένες τιμές:

- **ποσότητα**
- **επίπεδο ψησίματος (ένταση),**
- **χρόνος μαγειρέματος** (η ώρα λήξης μαγειρέματος εμφανίζεται με γκρι χρώμα).

Η ποσότητα και το επίπεδο ψησίματος μπορούν να ρυθμιστούν. Οι επιλεγμένες τιμές εμφανίζονται με κόκκινο χρώμα.



ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Επιλέξτε τις αγγίζοντας την άνω λωρίδα ή το αντίστοιχο σύμβολο.



- φωτισμός φούρνου



- Μέθοδος και συστατικά για την επιλεγμένη συνταγή



- Λειτουργία βημάτων (Βλέπε κεφάλαιο Μαγείρεμα με βήματα)



- ρύθμιση ώρας λήξης μαγειρέματος (Βλέπε κεφάλαιο Λειτουργίες
χρονοδιακόπτη)



- υπενθύμιση (Βλέπε κεφάλαιο Επιπλέον ρυθμίσεις)

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Οι διαδικασίες μαγειρέματος για ορισμένα πιάτα στην αυτόματη λειτουργία περιλαμβάνουν επίσης τη λειτουργία προθέρμανσης. Το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη.

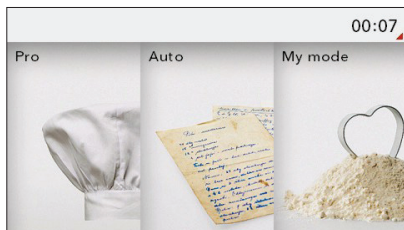
Όταν επιλέγετε το φαγητό, εμφανίζεται η ακόλουθη σημείωση: **"Το επιλεγμένο πρόγραμμα περιλαμβάνει προθέρμανση. Η προθέρμανση ξεκίνησε. Μην τοποθετείτε τα τρόφιμα ακόμη."** Το σύμβολο °C αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη.

Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, η προθέρμανση ολοκληρώνεται και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Το ηχητικό σήμα μπορεί να σταματήσει πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Μετά από ένα λεπτό, σταματά αυτόματα. Η ακόλουθη σημείωση εμφανίζεται στην οθόνη: **Η προθέρμανση ολοκληρώθηκε. Εισάγετε τα τρόφιμα.** " Ανοίξτε την πόρτα. Το πρόγραμμα στη συνέχεια, συνεχίζει τη διαδικασία μαγειρέματος με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις.

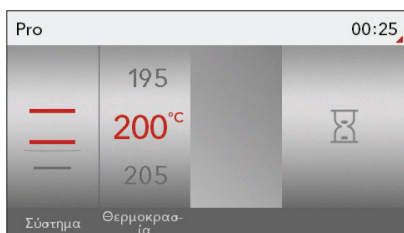


Όταν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία προθέρμανσης, δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης.

Β) Μαγείρεμα με επιλογή τρόπου λειτουργίας (Επαγγελματική λειτουργία)



Επιλέξτε την επαγγελματική (Pro) λειτουργία.

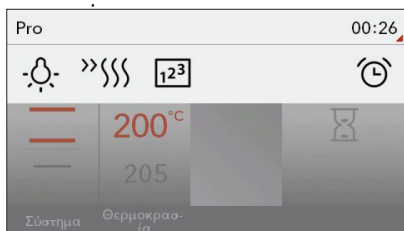


Επιλέξτε τις δικές σας ρυθμίσεις:

- **σύστημα.**
- **θερμοκρασία φούρνου**

Οι επιλεγμένες τιμές εμφανίζονται με κόκκινο χρώμα. Αγγίξτε το σύμβολο  για να επιλέξετε το χρόνο μαγειρέματος.

Χρόνος μαγειρέματος: (η ώρα λήξης μαγειρέματος τέλος εμφανίζεται με γκρι χρώμα).



ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Επιλέξτε τις αγγίζοντας την άνω λωρίδα ή το αντίστοιχο σύμβολο.



- φωτισμός φούρνου



- προθέρμανση



- Λειτουργία βημάτων (Βλέπε κεφάλαιο Μαγείρεμα με βήματα)



- υπενθύμιση (Βλέπε κεφάλαιο Επιπλέον ρυθμίσεις)



- Αν επιλέξετε διάρκεια, οι επιπλέον ρυθμίσεις θα σας επιτρέψουν να επιλέξετε καθυστερημένη έναρξη (Βλέπε κεφάλαιο Λειτουργίες μνήμης).

Πατήστε το πλήκτρο START.

Όλες οι επιλεγμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται στην οθόνη.



Η άνοδος της θερμοκρασίας του φούρνου και ο χρόνος μαγειρέματος που έχει παρέλθει εμφανίζονται.

ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία  αν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Όταν είναι επιλεγμένο αυτό το σύμβολο, η λειτουργία προθέρμανσης ενεργοποιείται και εμφανίζεται μια προειδοποίηση. Η προθέρμανση ξεκίνησε. Μην τοποθετείτε τα τρόφιμα ακόμη. " Το σύμβολο °C αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη.

Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, η προθέρμανση ολοκληρώνεται και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Το ηχητικό σήμα μπορεί να σταματήσει πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Μετά από ένα λεπτό, σταματά αυτόματα. Η ακόλουθη σημείωση εμφανίζεται στην οθόνη: **Η προθέρμανση ολοκληρώθηκε. Εισάγετε τα τρόφιμα.** " Ανοίξτε την πόρτα. Το πρόγραμμα στη συνέχεια, συνεχίζει τη διαδικασία μαγειρέματος με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις.



Όταν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία προθέρμανσης, δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία καθυστέρησης έναρξης.

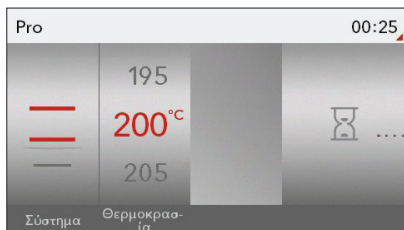
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ (Ανάλογα με το μοντέλο)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ	ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (° C)
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ		
	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 την αντίσταση για να καλοψηρέσετε.	150
	ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ Μόνο η αντίσταση στο κάτω μέρος του φούρνου ακτινοβολεί θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή την αντίσταση για να καλοψηρέσετε την κάτω πλευρά του.	160
	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.	240
	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 ψησίματος, ενεργοποιείται επίσης η πάνω αντίσταση. Το σύστημα αυτό χρησιμοποιείται για το ψήσιμο στη σχάρα μίας μικρότερης ποσότητας ανοιχτών σάντουιτς ή λουκάνικων, καθώς και για το ψήσιμο ψωμιού.	240
	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
	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, διογκωμένης ζύμης και μπισκότων σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα.	200
	3D 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. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κρέατος και το ψήσιμο ζύμης σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα.	180
	ECO ¹⁾ Σε αυτή την κατάσταση, η κατανάλωση ενέργειας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος βελτιστοποιείται. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κρέατος και το ψήσιμο ζύμης.	180
	ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ζύμης που φουσκώνει αργά και για τη διατήρηση φρούτων και λαχανικών.	180
	ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ Στο αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος κρέατος, η άνω αντίσταση λειτουργεί σε συνδυασμό με την κυκλική αντίσταση. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο όλων των τύπων κρέατος.	180

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

Σε αυτή τη λειτουργία, η πραγματική θερμοκρασία στο φούρνο δεν εμφανίζεται λόγω ενός ειδικού αλγορίθμου λειτουργίας της συσκευής και της χρήσης πλεονάζουσας θερμότητας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ-ΔΙΑΡΚΕΙΑ



Οι λειτουργίες χρονοδιακόπτη μπορούν να επιλεγούν στη βασική (Pro) λειτουργία Professional και στην αυτόματη λειτουργία, επιλέγοντας το αντίστοιχο σύμβολο.



Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

Σε αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να καθορίσετε τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου (χρόνος μαγειρέματος). Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και επιβεβαιώστε τη ρύθμιση. Ο χρόνος λήξης μαγειρέματος προσαρμόζεται αναλόγως.

Πιέστε το πλήκτρο START για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Όλες οι επιλεγμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται στην οθόνη.

Όλες οι λειτουργίες χρονοδιακόπτη μπορούν να ακυρωθούν με καθορισμό του χρόνου σε "0".



Ρύθμιση της καθυστέρησης έναρξης

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

Παράδειγμα:

Τρέχουσα ώρα: 12:00

Χρόνος μαγειρέματος: 2 ώρες

Τέλος μαγειρέματος: 18:00

Πρώτα, ορίστε το χρόνο μαγειρέματος (διάρκεια), δηλαδή 2 ώρες. Το άθροισμα της τρέχουσας ώρας και του χρόνου μαγειρέματος εμφανίζεται αυτόματα (14:00). Ρυθμίστε το χρόνο λήξης μαγειρέματος και ρυθμίστε την ώρα (18:00). Πιέστε το πλήκτρο START για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Το χρονόμετρο θα περιμένει για την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος. Η ακόλουθη σημείωση εμφανίζεται στην οθόνη: «Το πρόγραμμά σας έχει καθυστερήσει. Θα ξεκινήσει στις 16:00. »



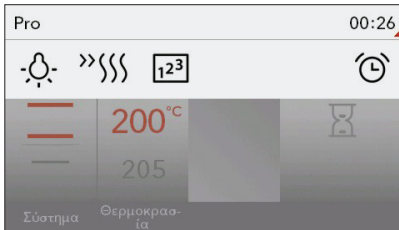
Μετά τη λήξη του χρόνου, ο φούρνος θα σταματήσει αυτόματα τη λειτουργία του (τέλος μαγειρέματος). Ένα ηχητικό σήμα θα ακουστεί. Μετά από ένα λεπτό, το ακουστικό σήμα απενεργοποιείται αυτόματα.

Μετά από λίγα λεπτά, η συσκευή μπαίνει σε κατάσταση αναμονής. Εμφανίζεται η ώρα.

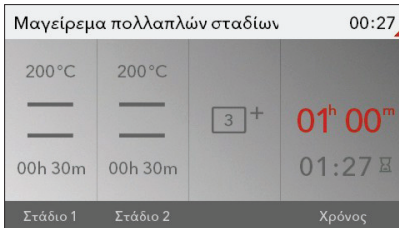
ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΕ ΒΗΜΑΤΑ

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να συνδυάζετε τρεις διαφορετικές ρυθμίσεις διαδοχικά σε μια ενιαία διαδικασία μαγειρέματος.

Επιλέξτε διαφορετικές ρυθμίσεις ή το τέλος του χρόνου μαγειρέματος για να μαγειρέψετε το φαγητό σας ακριβώς με τον τρόπο που θέλετε.



Αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο για να επιλέξετε το σύμβολο Μαγειρικής σε Βήματα στις πρόσθετες ρυθμίσεις.



Αγγίξτε την οθόνη δύο φορές για να επιλέξετε το βήμα 2 και το βήμα 3.

Αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο (όνομα βήματος) για να επιβεβαιώσετε ή να διαγράψετε ένα βήμα.

Αγγίξτε το σύμβολο START για να ενεργοποιήσετε το φούρνο. Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως, με τις ρυθμίσεις που ορίζονται στο Βήμα 1. (Το επιλεγμένο βήμα επισημαίνεται με κόκκινο χρώμα).

Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, ενεργοποιούνται το Βήμα 2 και στη συνέχεια το Βήμα 3 ενεργοποιούνται, εφόσον έχουν οριστεί.

 Για να διαγράψετε ένα βήμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, επιλέξτε το βήμα και επιλέξτε το σύμβολο του σταυρού αγγίζοντας το όνομά του. Αυτό μπορεί να γίνει μόνο με τα βήματα που δεν έχουν αρχίσει ακόμη.

ΒΗΜΑ 3: ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Το πλήκτρο START / STOP αναβοσβήνει πριν από την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος.

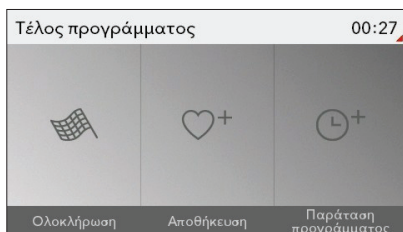
Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος, αγγίζοντας το πλήκτρο START.

Ορισμένες ρυθμίσεις μπορεί να αλλάξουν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αγγίζοντας την οθόνη (θερμοκρασία, χρόνος μαγειρέματος και πρόγραμμα).

Πατήστε το πλήκτρο START / STOP για να αλλάξετε άλλες ρυθμίσεις ή να ολοκληρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Εμφανίζεται η ακόλουθη προειδοποίηση: **"Το πρόγραμμα έχει διακοπεί. Επιθυμείτε να το ακυρώσετε; "**



ΒΗΜΑ 4: ΤΕΛΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ



Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, εμφανίζεται ένα μενού με σύμβολα.



Τέλος

Επιλέξτε το σύμβολο και ολοκληρώστε τη διαδικασία μαγειρέματος. Το κύριο μενού εμφανίζεται στην οθόνη.



Επέκταση χρόνου μαγειρέματος

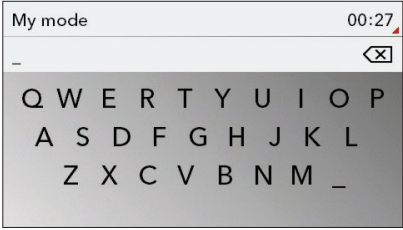
Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί με την επιλογή του συμβόλου. Μπορείτε να επιλέξετε νέο χρόνο ολοκλήρωσης μαγειρέματος (βλέπε κεφάλαιο Λειτουργίες Χρονοδιακόπτη).



Προσθήκη στις συνταγές μου - αποθήκευση

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να αποθηκεύετε τις επιλεγμένες ρυθμίσεις στο φούρνο και να τις χρησιμοποιείτε και πάλι σε μεταγενέστερο χρόνο.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ (ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΟΥ)



Επιλέξτε το σύμβολο  και καθορίστε το όνομα πατώντας τα αντίστοιχα γράμματα. Εάν απαιτείται, μπορείτε να διαγράψετε ένα χαρακτήρα χρησιμοποιώντας το βέλος.

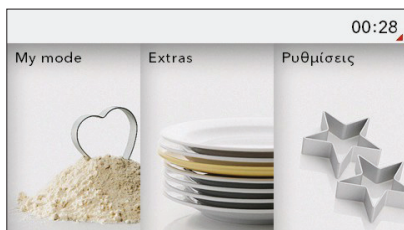
Πατήστε το πλήκτρο START / STOP για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

 Οι αγαπημένες σας συνταγές που είναι ήδη αποθηκευμένες στη μνήμη μπορούν να ανακτηθούν και να χρησιμοποιηθούν ανά πάσα στιγμή. Επιλέξτε την διαδικασία και τις ρυθμίσεις στο κύριο μενού Οι Συνταγές μου .

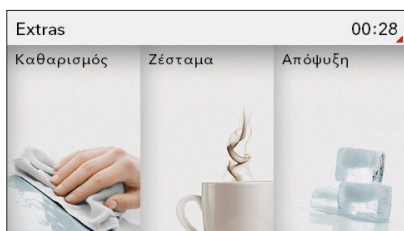
ΒΗΜΑ 5: ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ



Πλοηγείστε στο μενού σύροντας το δάχτυλό σας προς τα πάνω και προς τα κάτω ή προς τα αριστερά και δεξιά.



Επιλέξτε το μενού EXTRAS, αγγίζοντάς το. Εμφανίζεται το μενού Πρόσθετων λειτουργιών.



Καθαρισμός - Aqua Clean

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να αφαιρέσετε λεκέδες και υπολείμματα φαγητών από το φούρνο. Ρίξτε 0,6 λίτρα νερό μέσα στο γυάλινο ταψί και τοποθετήστε το στον κάτω οδηγό. Μετά από 30 λεπτά, τα υπολείμματα φαγητών από τα τοιχώματα του φούρνου σμάλτο θα μαλακώσουν και θα μπορούν να καθαρίζονται με ένα υγρό πανί εύκολη. Χρησιμοποιείτε το σύστημα Aqua Clean όταν ο φούρνος έχει κρυώσει πλήρως. (Βλέπε κεφάλαιο Καθαρισμός και συντήρηση).

Ζέσταμα

Η λειτουργία επαναθέρμανσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κρατήσετε ζεστό το φαγητό που είναι ήδη μαγειρεμένο. Επιλέξτε το σύμβολο για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, και την ώρα έναρξης και λήξης της επαναθέρμανσης.

Απόψυξη

Σε αυτή τη λειτουργία, η αέρας κυκλοφορεί χωρίς να ενεργοποιηθούν οι αντιστάσεις. Μόνο ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται. Στα τρόφιμα κατάλληλα για απόψυξη περιλαμβάνονται τα κέικ με κρέμα γάλακτος ή βούτυρο, κέικ και ζύμες, ψωμί και ψωμάκια και κατεψυγμένα φρούτα.

Επιλέγοντας το σχετικό σύμβολο μπορείτε να καθορίσετε το είδος της τροφής, το βάρος, ή το χρόνο έναρξης και λήξης της απόψυξης.

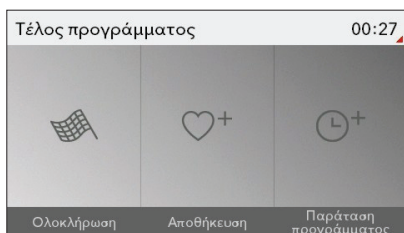
Στα μισά του χρόνου απόψυξης, τα προϊόντα πρέπει να αναποδογυρίζονται, να αναδεύονται και να διαχωρίζονται αν έχουν παγώσει μαζί.

Γρήγορη προθέρμανση

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.

Θέρμανση πιάτων

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ζεσταίνετε το σερβίτσιο σας (πιάτα, ποτήρια) πριν το σερβίρισμα φαγητού σε αυτά, για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό για περισσότερο. Επιλέξτε το σύμβολο για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, και την ώρα έναρξης και λήξης της επαναθέρμανσης.



Επιλέξτε το σύμβολο και ολοκληρώστε τη διαδικασία μαγειρέματος. Το κύριο μενού εμφανίζεται στην οθόνη.



ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΓΙΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία αγγίζοντας το πλήκτρο κλειδώματος (το σύμβολο του κλειδιού). Το ακόλουθο μήνυμα εμφανίζεται στην οθόνη: "Η πόρτα είναι κλειδωμένη." Πατήστε το πλήκτρο ξανά για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα για παιδιά.



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

Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία κλειδώματος για παιδιά, τα συστήματα (τρόποι μαγειρέματος) ή οι πρόσθετες λειτουργίες δεν μπορούν να τροποποιηθούν. Μόνο η διαδικασία μαγειρέματος/ψησίματος μπορεί 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.



ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ο φωτισμός του φούρνου ενεργοποιείται αυτόματα όταν η πόρτα είναι ανοιχτή ή όταν τίθεται ο φούρνος σε λειτουργία.

Μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, το φως παραμένει αναμμένο για ακόμα ένα λεπτό.



ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΗΣ

Το χρονόμετρο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία του φούρνου. Η μεγαλύτερη δυνατή ρύθμιση είναι 24 ώρες. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, το οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Μετά από ένα λεπτό, το ακουστικό σήμα απενεργοποιείται αυτόματα.

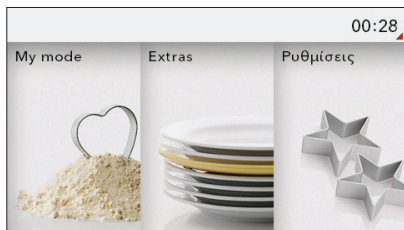


Ο φωτισμός και η υπενθύμιση μπορούν να επιλεγούν οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας την πάνω λωρίδα.

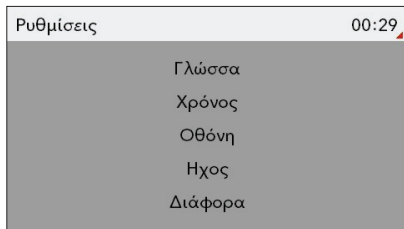
ΒΗΜΑ 6: ΕΠΙΛΟΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ



Πλοηγηθείτε στο μενού σύροντας το δάχτυλό σας προς τα πάνω και προς τα κάτω ή προς τα αριστερά και δεξιά.



Ζεπιλέξτε το μενού Ρυθμίσεων, αγγίζοντάς το.



Όταν αγγίζετε την γραμμή με την επιθυμητή ρύθμιση, το μέγεθος των γραμμάτων στην εν λόγω γραμμή αυξάνεται.

Γλώσσα

Επιλέξτε τη γλώσσα για το κείμενο στην οθόνη.

Ώρα

Ρυθμίστε την ώρα όταν η συσκευή συνδεθεί με το δίκτυο ρεύματος για πρώτη φορά ή αφού αποσυνδεθεί από το δίκτυο για μεγάλο χρονικό διάστημα (περισσότερο από μία εβδομάδα). ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ Στη συνέχεια, ο τρόπος εμφάνισης της ώρας μπορεί να επιλεγεί στο πεδίο "TIME": **ψηφιακή ή αναλογική**.

Ήχος

Η ένταση του ηχητικού σήματος μπορεί να ρυθμιστεί όταν δεν έχει ενεργοποιηθεί καμία λειτουργία χρονοδιακόπτη (εμφανίζεται μόνο η ώρα). Σε αυτό το μενού, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ των εξής δύο επιλογών:

έντασης ήχου και διάρκεια ειδοποίησης.

Οθόνη

Σε αυτό το μενού, μπορείτε να ρυθμίσετε τα εξής:

Φωτεινότητα οθόνης / dimmer

Νυχτερινή λειτουργία - καθορίστε την ώρα, μέχρι την οποία θέλετε η οθόνη να είναι αναμμένη.

Άλλες ρυθμίσεις

Σβήσιμο φωτισμού φούρνου

Επαναφορά στις εργοστασιακές ρυθμίσεις



Μετά από μια διακοπή ρεύματος ή μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, όλες οι επιπλέον ρυθμίσεις μηδενίζονται.

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.

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

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.

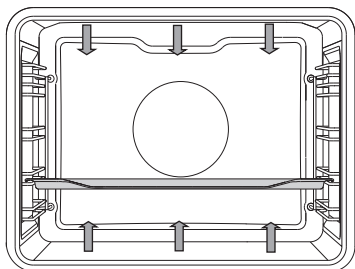
Όταν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος, βεβαιωθείτε ότι είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες.

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.

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.

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Χοιρινό ψητό	1500	2	190-200	120-130
Χοιρινή σπάλα	1500	2	190-200	120-140
Χοιρινό ρολό	1500	2	190-200	120-140
Ρολό με κιμά	1500	2	200-210	60-70
Βοδινό ψητό	1500	2	190-210	120-140
Βόειο κρέας, καλοψημένο	1000	2	200-210	40-60
Μοσχάρι ρολό	1500	2	180-200	90-120
Αρνί κόντρα φιλέτο	1500	2	190-200	100-120
Κουνέλι φιλέτο	1500	2	190-200	100-120
Ελάφι	1500	2	190-200	100-120
ΨΑΡΙ				
Κοκκινιστό ψάρι	1000	2	210	50-60

Ζύμη

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

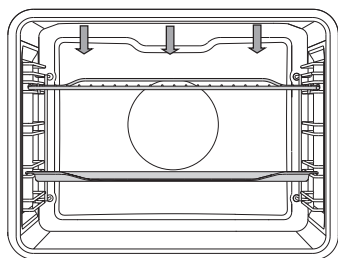
Τρόφιμο	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (° C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΖΥΜΕΣ			
Σουφλέ λαχανικών	2	190-200	30-35
Γλυκά σουφλέ	2	190-200	30-35
Ψωμάκια *	2	200-220	30-40
Ψωμί *	2	180-190	50-60
Λευκό ψωμί *	3	180-190	45-55
Ψωμό από φαγόπυρο *	3	180-190	45-55
Ψωμί ολικής άλεσης *	3	180-190	45-55
Ψωμί σίκαλης *	3	180-190	45-55
Ψωμί από όλυρα *	3	180-190	45-55
Καρυδόπιτα	2	180	55-55
Παντεσπάνι *	3	160-170	25-30
Τσεϊσκέικ	2	170-180	65-75
Cupcakes	3	170-180	25-30
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με ζύμη μαγιάς	3	200-210	25-30
Πιροσκή με λάχανο	3	200-210	25-30
Κέικ φρούτων	3	140-190	90
Μπισκότα μαρέγκας	3	90	120

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.

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

Τύπος τροφίμου	Βάρος (g)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Μπριζόλα, μέτρα ψημένη	180 g / τεμάχιο	4	240	18-21
Χοιρινό φιλέτο, λαιμός	180 g / τεμάχιο	4	240	18-22
Κοτολέτες / παϊδάκια	180 g / τεμάχιο	4	240	20-22
Λουκάνικα	100 g / τεμάχιο	4	240	11-14
ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ				
Τοστ	/	4	240	3-4
Ανοιχτά σάντουιτς	/	4	240	5-7

Επιφάνεια ψησίματος - μεγάλο γκριλ

Τύπος τροφίμου	Βάρος (g)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Μπριζόλα, μέτρα ψημένη	180 g / τεμάχιο	4	240	14-16
Μπριζόλα μοσχαρίσια, καλοψημένη	180 g / τεμάχιο	4	240	18-21
Χοιρινό φιλέτο, λαιμός	180 g / τεμάχιο	4	240	19-23
Κοτολέτες / παιδάκια	180 g / τεμάχιο	4	240	20-24
Μοσχαράκι εσκαλόπ	180 g / φέτα	4	240	19-22
Λουκάνικα	100 g / τεμάχιο	4	240	11-14
Πατέ (Leberkäse)	200 g / τεμάχιο	4	240	9-15
ΨΑΡΙ				
Μπριζόλες / φιλέτα σολομού	600	3	240	19-22
ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ				
6 φέτες λευκό ψωμί	/	4	240	1.5-3
4 φέτες ψωμί ολικής άλεσης	/	4	240	2-3
Ανοιχτά σάντουιτς	/	4	240	3.5-7

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

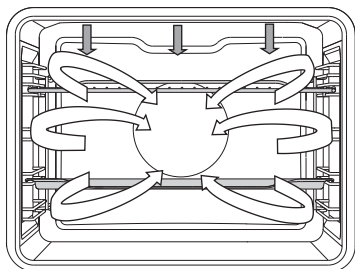
Η αντίσταση γκριλ, η σχάρα και τα λοιπά εξαρτήματα του φούρνου θερμαίνονται πολύ κατά το ψήσιμο στο γκριλ. Ως εκ τούτου, χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου και λαβίδες.



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.

ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

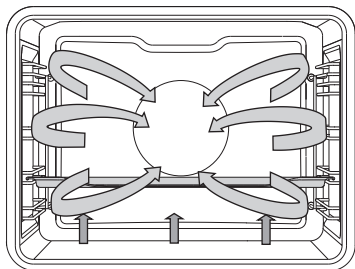


Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας, το γκριλ και ο ανεμιστήρας λειτουργούν ταυτόχρονα. Είναι κατάλληλος για να ψήνετε κρέας, ψάρι και λαχανικά.

(Δείτε τις περιγραφές και συμβουλές για το γκριλ.)

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία	Χρόνος ψησίματος (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	600	2	180-190	25 (μία πλευρά) 20 (άλλη πλευρά)
Κοτόπουλο	1500	2	210	60-65
ΨΑΡΙ				
Πέστροφα*	200 g/kom	2	170-180	45-50

ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ



2

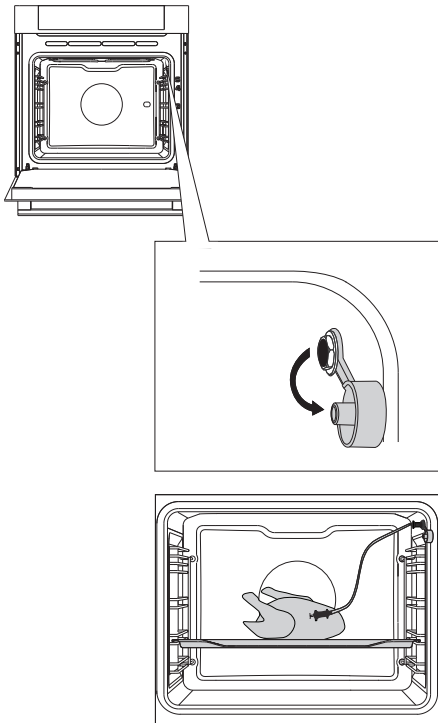
Λειτουργεί η κάτω αντίσταση, η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Κατάλληλο για ψήσιμο πίτσας, μηλόπιτας και κέικ φρούτων.

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

Τρόφιμο	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Cheesecake, μικρή κρούστα	2	150-160	65-80
Πίτσα *	2	200-210	15-20
Κις Λορέν, μικρή κρούστα	2	180-200	35-40
Μηλόπιτα, διογκωμένη ζύμη	2	150-160	35-40
Στρούντελ μήλου, ζύμη φύλλου	2	170-180	45-65

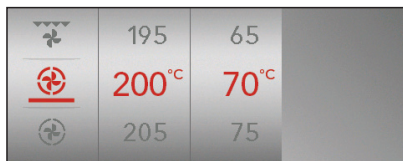
Ψήσιμο με θερμομόετρο κρέατος (Ανάλογα με το μοντέλο)

Σε αυτή τη λειτουργία, ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία του πυρήνα των τροφών. Ο φούρνος λειτουργεί μέχρι ο πυρήνας των τροφών να φτάσει την καθορισμένη θερμοκρασία. Η θερμοκρασία μετρίεται με τον ανιχνευτή θερμοκρασίας.



1 Αφαιρέστε το μεταλλικό καπάκι (η υποδοχή είναι στη μπροστινή επάνω γωνία του δεξιού τοιχώματος του φούρνου).

2 Συνδέστε το βύσμα του θερμομέτρου στην υποδοχή και βυθίστε τον ανιχνευτή στο τρόφιμο. (Εάν έχουν ενεργοποιηθεί ρυθμίσεις χρονοδιακόπτη, θα ακυρωθούν.)



Επιλέξτε το σύστημα (Κάτω αντίσταση και ανεμιστήρας).

Εμφανίζεται το σύμβολο, η προκαθορισμένη θερμοκρασία, και η θερμοκρασία του ανιχνευτή. Πατήστε το πλήκτρο START.



Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος προβάλλεται η αύξηση της θερμοκρασίας του πυρήνα (η επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα μπορεί να ρυθμιστεί κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος).

Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία πυρήνα, η διαδικασία μαγειρέματος σταματά.

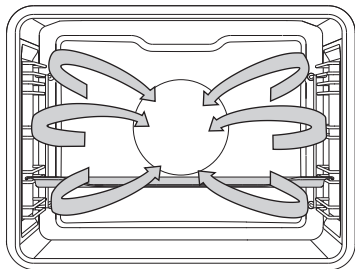
Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, το οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Μετά από ένα λεπτό, το ακουστικό σήμα απενεργοποιείται αυτόματα. Η ένδειξη της ώρας εμφανίζεται στην οθόνη.

Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, τοποθετήστε ξανά το μεταλλικό καπάκι της υποδοχής θερμομέτρου.



Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα που προορίζεται για χρήση με το φούρνο σας. Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας δεν αγγίζει την αντίσταση κατά το μαγείρεμα. Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, ο ανιχνευτής θα είναι πολύ ζεστός. Προσοχή στα εγκαύματα.

3D 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.

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Χοιρινό ψητό, με δέρμα	1500	2	170-180	140-160
Χοιρινή κοιλιά	1500	2	170-180	120-150
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1200	2	180-190	60-80
Πάπια	1700	2	160-170	120-150
Χήνα	4000	2	150-160	180-200
Γαλοπούλα	5000	2	150-170	180-220
Κοτόπουλο στήθος	1000	2	180-190	70-85
Κοτόπουλο γεμιστό	1500	2	170-180	100-120

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.

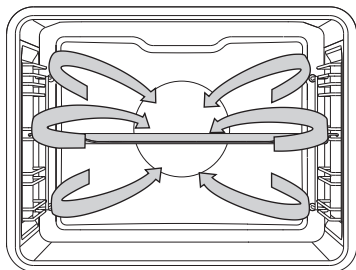
Πάντοτε να τοποθετείτε τα ταψιά πάνω στη σχάρα. Εάν χρησιμοποιείτε το παρεχόμενο ταψί ψησίματος, αφαιρέστε τη σχάρα.

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

Τρόφιμο	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (° C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΖΥΜΕΣ			
Κέικ	2	150-160	45-60
Παντεσπάνι	2	150-160	25-35
Τριφτό κέικ	2	160-170	25-35
Κέικ φρούτων, παντεσπάνι	2	150-160	45-65
Σταφιδόψωμο	2	150-160	35-60
Ρολό παντεσπάνι*	2	160-170	15-25
Κέικ φρούτων, μικρή κρούστα	2	160-170	50-70
Τσουρέκι	2	160-170	35-50
Στρούντελ με μήλα	2	170-180	40-60
Ρολά μαρμελάδας	2	170-180	30-35
Πίτσα *	2	190-210	25-45
Μπισκότα, μικρή κρούστα	3	150-160	15-25
Μπισκότα, με κουπάτ	3	150-160	15-28
Μπισκότα, με προζύμι	3	170-180	20-35
Μπισκότα, ζύμη φύλλου	3	170-180	20-30
Μπουγάτσα	3	180-190	25-45
ΖΥΜΕΣ- ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ			
Στρούντελ με μήλα και τυρί cottage	3	170-180	50-70
Τσεισκέικ	3	160-170	65-85
Πίτσα	3	170-180	20-30
Τηγανητές πατάτες, για φούρνο	3	170-180	20-35
Κροκέτες, για φούρνο	3	170-180	20-35
Γιαούρτι	3	40	240



Μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό.



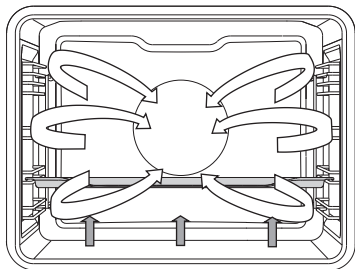
Λειτουργεί η κυκλική αντίσταση και ο ανεμιστήρας.
Ο ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα της κοιλότητας του φούρνου εξασφαλίζει τη συνεχή κυκλοφορία του ζεστού αέρα γύρω από τα τρόφιμα.

Τύπος τροφίμου	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ			
Χοιρινό ψητό, 1 kg	3	190	140-160
Χοιρινό ψητό, 2 κιλά	3	190	150-180
Βόειο κρέας ψητό, 1,5 κιλά	3	200	120-140
ΨΑΡΙ			
Ολόκληρο ψάρι, 200 g / τεμάχιο	3	190	40-50
Ψάρι φιλέτο, 100 g / τεμάχιο	3	200	25-35
ΖΥΜΕΣ			
Μπισκότα με κουπάτ *	3	170	20-25
Μικρά cupcakes	3	180	25-30
Ρολό παντεσπάνι	3	180	15-25
Κέικ φρούτων, μικρή κρούστα	3	180	55-65
ΛΑΧΑΝΙΚΑ			
Πατάτες ογκρατέν	3	180	40-50
Λαζάνια	3	190	40-50
ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ			
Τηγανίτες πατάτες, 1 kg	3	210	25-40
Φιλέτα κοτόπουλο, 0,7 κιλά	3	210	25-35
Κροκέτες ψαριών, 0,6 κιλά	3	210	20-30



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 το κάτω μέρος και ένα μάλλον ρηχό ταψί να επιτραπεί ο θερμός αέρας να κυκλοφορεί σε όλη την άνω πλευρά του ταψιού.

Τύπος τροφίμου	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
ΦΡΟΥΤΑ			
Φράουλες	2	180	20-30
Πυρηνόκαρπα	2	180	25-40
Μους φρούτων	2	180	25-40
ΛΑΧΑΝΙΚΑ			
Αγγουράκια τουρσί	2	180	25-40
Φασόλια / καρότα	2	180	25-40

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

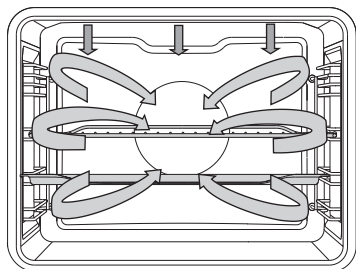
Προετοιμάστε το φαγητό και τα βάζα όπως συνήθως. Χρησιμοποιείτε βάζα με δακτύλιο σφραγίσεως από ελαστικό και γυάλινο κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε βάζα με σπείρωμα ή μεταλλικά πώματα ή μεταλλικά κουτιά. Βεβαιωθείτε ότι τα δοχεία είναι ίσου μεγέθους, γεμάτα με το ίδιο περιεχόμενο και ερμητικά σφραγισμένα.

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 διάρκεια της συντήρησης, παρατηρούμε το φαγητό και μαγειρέψτε μέχρι το υγρό στα βάζα αρχίζει να σιγοβράζει - Όταν εμφανίζονται φυσαλίδες στο πρώτο βάζο.

Τρόφιμο	Ποσότητα (λίτρα)	T = 170 ° C - 180 ° C μέχρι να εμφανιστούν φυσαλίδες στα βάζα / μέχρι το υγρό στα βάζα να αρχίσει να σιγοβράζει	Θερμοκρασία κατά την έναρξη του βρασμού - όταν εμφανίζονται φυσαλίδες	Čas mirovanja v pečici (min)
ΦΡΟΥΤΑ				
Φράουλες	6×1 l	40-55	Απενεργοποίηση	25
Πυρηγόκαρπα	6×1 l	40-55	Απενεργοποίηση	30
Μους φρούτων	6×1 l	40-55	Απενεργοποίηση	35
ΛΑΧΑΝΙΚΑ				
Αγγουράκια τουρσί	6×1 l	40-55	Απενεργοποίηση	30
Φασόλια, καρότα	6×1 l	40-55	120 ° C, 60 λεπτά	30

ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ



Στο αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος κρέατος, η άνω αντίσταση λειτουργεί σε συνδυασμό με την κυκλική αντίσταση. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο όλων των τύπων κρέατος.

Στο αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος κρέατος, η άνω αντίσταση λειτουργεί σε συνδυασμό με την κυκλική αντίσταση. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο όλων των τύπων κρέατος.

Όταν ψήνετε απευθείας πάνω στη σχάρα, αλείψετε τα τρόφιμα με λάδι για να μην κολλήσουν στη σχάρα και τοποθετείτε τη σχάρα στον 3ο οδηγό. Τοποθετήστε ένα δίσκο περισυλλογής στο 2ο οδηγό. Κατά το ψήσιμο του κρέατος σε ένα ταψί, τοποθετήστε το στο 2ο οδηγό.

Τύπος τροφίμου	Βάρος (kg)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)	Θερμοκρασία πυρήνα
ΚΡΕΑΣ					
Βοδινό φιλέτο	1000	3	190-210	45-55	55-75*
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1500	3	170-190	60-70	85-90
Κοτόπουλο, ολόκληρο	2000	3	170-190	90-110	85-90
Γαλοπούλα	4000	3	160-180	150-180	85-90
Χοιρινό ψητό	1700	3	150-170	100-120	70-85
Ρολό με κιμά	1000	3	160-180	70-80	75-80
Μοσχαρίσιο Κρέας	1000	3	170-190	100-120	55-75
Αρνί	1000	3	170-190	50-60	70-80
Κυνήγι	1000	3	170-190	55-65	70-80
ΨΑΡΙ	1000	3	160-180	35-55	75-85

* λίγο ψημένο= 55-60 °C, μέτριο = 65-70 °C, καλοψημένο = 70-75 °C

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 περιβλήματος

(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)

Καθαρίστε τα πλήκτρα και τη λαβή της πόρτας με ένα μαλακό πανί και υγρό καθαρισμού που προορίζεται για λακαρισμένες επιφάνειες. 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. Ξεπλύνετε το φούρνο καλά με καθαρό νερό για να αφαιρέτε όλα τα υπολείμματα.

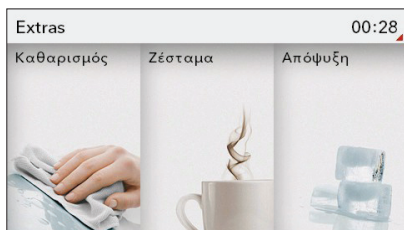
Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά, λειαντικά καθαριστικά, λειαντικά σφουγγάρια, προϊόντα αφαίρεσης σκουριάς κ.λπ.

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

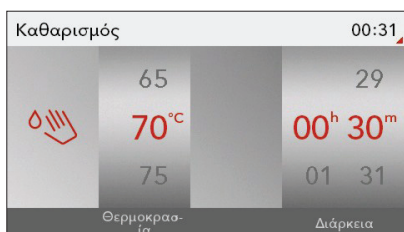
Ο φούρνος, ο θάλαμος του φούρνου και τα ταψιά είναι επενδεδυμένα με ειδική επίστρωση σμάλτου για λεία και ανθεκτική επιφάνεια. Αυτή η ειδική επίστρωση κάνει το καθάρισμα σε θερμοκρασία δωματίου ευκολότερο.

ΧΡΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ AQUA ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

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



Επιλέξτε "πρόσθετες λειτουργίες" στο κεντρικό μενού και επιλέξτε το σύμβολο **Aqua Clean**. Επιλέξτε Καθαρισμός στο μενού Extras.



Πατήστε το πλήκτρο Start.

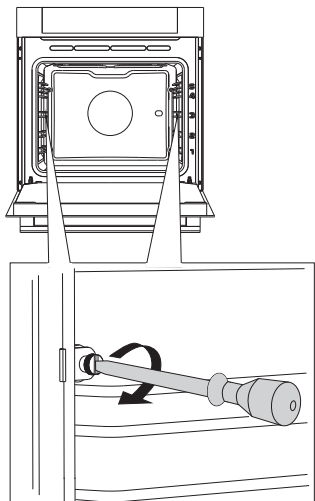
 Μετά από 30 λεπτά, τα υπολείμματα φαγητών από τα τοιχώματα του φούρνου σμάλτο θα μαλακώσουν και θα μπορούν να καθαρίζονται με ένα υγρό πανί εύκολη.



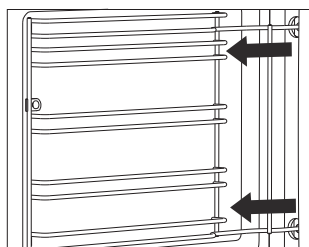
Χρησιμοποιείτε το σύστημα Aqua Clean όταν ο φούρνος έχει κρυώσει πλήρως.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΟΔΗΓΩΝ

Χρησιμοποιείτε μόνο συμβατικά καθαριστικά για να καθαρίζετε τους οδηγούς.



1 Λύστε τη βίδα.



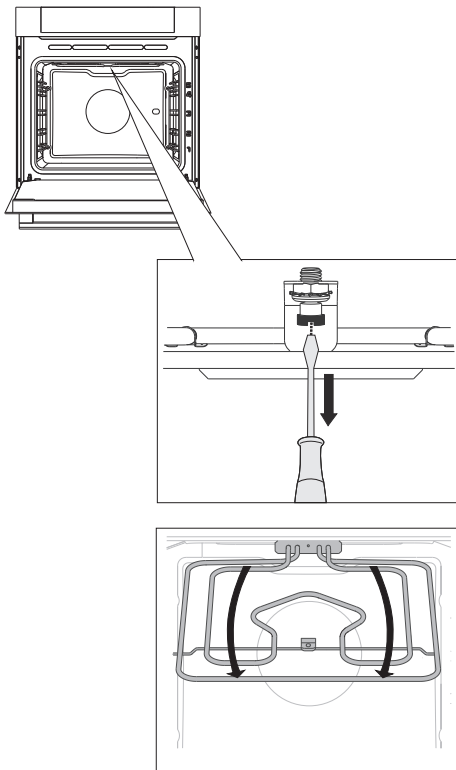
2 Αφαιρέστε τους οδηγούς από τις οπές στο οπίσθιο τοίχωμα.



Μετά τον καθαρισμό, σφίξτε πάλι τις βίδες στους οδηγούς με ένα κατσαβίδι.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΟΡΟΦΗΣ ΘΑΛΑΜΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

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.



1 Για να αφαιρέσετε το θερμοσίφωνα, να αναιρέσετε την βίδα που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου



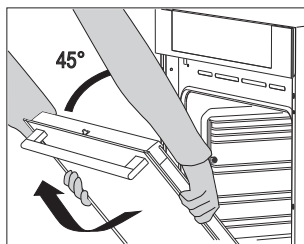
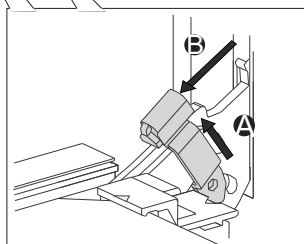
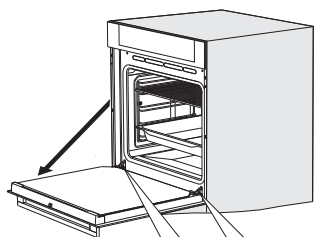
Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το στοιχείο όταν είναι αναδipλωμένο.



Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



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

2 Σηκώστε ελαφρώς τις ασφάλειες μεντεσέ και τραβήξτε την πόρτα προς το μέρος σας.

3 Σιγά-σιγά να κλείσει την πόρτα σε μια γωνία 45 μοιρών (σε σχέση με τη θέση της πλήρως κλειστής πόρτας) και στη συνέχεια, σηκώστε την πόρτα και τραβήξτε την προς τα έξω.



Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. 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 βεβαιώνετε πάντα ότι οι τα στηρίγματα των μεντεσέδων έχουν τοποθετηθεί σωστά στις βάσεις των μεντεσέδων για να αποφευχθεί το απότομο κλείσιμο του βασικού μεντεσέ, ο οποία συνδέεται με ένα ισχυρό ελατήριο. Εάν το ελατήριο εγκλωβιστεί, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

ΑΠΑΛΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΠΟΡΤΑΣ (Ανάλογα με το μοντέλο)

Η πόρτα του φούρνου είναι εφοδιασμένη με ένα σύστημα που μειώνει την δύναμη ανοίγματος, ξεκινώντας από γωνία 75 μοιρών.

ΑΠΑΛΟ ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΠΟΡΤΑΣ (Ανάλογα με το μοντέλο)

Η πόρτα του φούρνου είναι εφοδιασμένη 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.

ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΟΡΤΑΣ (Ανάλογα με το μοντέλο)

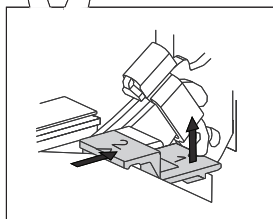
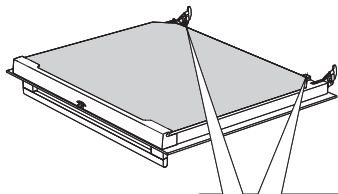
Ανοίξτε την κλειδαριά της πόρτας πιέζοντάς την απαλά προς τα δεξιά με τον αντίχειρά σας, ενώ ταυτόχρονα τραβάτε την πόρτα προς τα έξω.



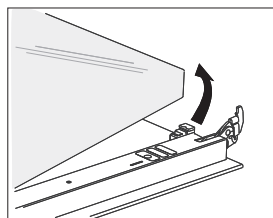
Όταν η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή, η κλειδαριά της πόρτας επανέρχεται αυτόματα στην αρχική της θέση.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΥΑΛΟΠΙΝΑΚΑ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

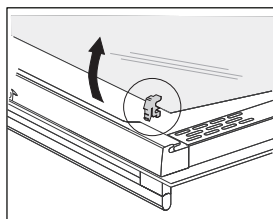
Ο υαλοπίνακας της πόρτας μπορεί να καθαριστεί από την εσωτερική του πλευρά, αλλά πρέπει πρώτα να αφαιρεθεί. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου (βλέπε κεφάλαιο "Αφαίρεση και επανατοποθέτηση της πόρτας του φούρνου").



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.



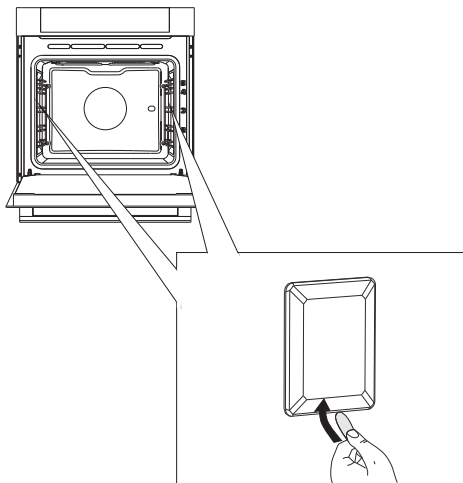
Για την επανατοποθέτηση του υαλοπίνακα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι σημάνσεις (ημικύκλιο) στην πόρτα και τον υαλοπίνακα πρέπει να αλληλεπικαλύπτονται.

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.

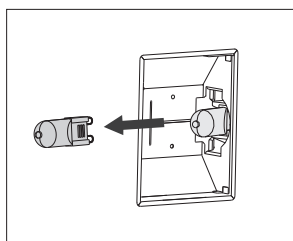
Χρησιμοποιήστε ένα κατασβίδι Phillips (σταυρός).

(Λάμπα αλογόνου: G9, 230 V, 25 W)



- 1** Χρησιμοποιήστε ένα κατασβίδι για να ελευθερώσετε το κάλυμμα του λαμπτήρα και αφαιρέστε το.

Σημείωση: Προσοχή μην προκαλέσετε φθορά στο σφάλτο.



- 2** Αφαιρέστε το λαμπτήρα αλογόνου.



Χρησιμοποιήστε προστασία για την αποφυγή εγκαυμάτων.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Λύση
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;
Εμφανίζεται κωδικός σφάλματος: ERRXX ... *το XX υποδηλώνει τον αριθμό / κωδικό του σφάλματος.	Υπάρχει σφάλμα στην ηλεκτρονική μονάδα. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα για λίγα λεπτά. Στη συνέχεια, συνδέστε την ξανά και ρυθμίστε την ώρα της ημέρας. Αν εμφανιστεί ξανά το ίδιο σφάλμα, επικοινωνήστε με έναν ειδικευμένο τεχνικό.

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



Πριν από την επισκευή, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα (αφαιρώντας την ασφάλεια ή αφαιρώντας το φιν από την πρίζα).

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.

ΔΟΚΙΜΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Η δοκιμές μαγειρέματος έγιναν σε συμμόρφωση με το πρότυπο EN 60350-1.

Συμβατικό ψήσιμο

Πιάτο	Εξοπλισμός	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Σύστημα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Cookies - ένα επίπεδο *	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	3		140-150	25-30
Cookies - δύο επίπεδα *	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	2 και 3		140-150	25-30
Cookies - τρία επίπεδα	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	2, 3, 4		140-150	25-30
Cupcakes - ένα επίπεδο	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	3		140-150	30-40
Cupcakes - δύο επίπεδα	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	2 και 3		140-150	30-40
Cupcakes - τρία επίπεδα	Ρηχό ταψί με επικάλυψη σμάλτου	2, 3, 4		140-150	30-40
Κέικ	Στρογγυλή μεταλλική φόρμα / Σχάρα (πλέγμα υποστήριξης)	2		160-170	20-25
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μεταλλική φόρμα / Σχάρα (πλέγμα υποστήριξης)	2		180	45

* Προθέρμανση για 10 λεπτά.

Γκριλ

Πιάτο	Εξοπλισμός	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Σύστημα	Θερμοκρασία (° C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Τοστ*	Σχάρα / πλέγμα	4		240	1:10 – 1:20
Μπιφτέκι (Πλιεσκαβίτσα) *	Σχάρα + ρηχό ταψί ως δίσκος στάλαξης	4		240	20-25

* Προθέρμανση για 10 λεπτά.

Blank lined paper for writing.

