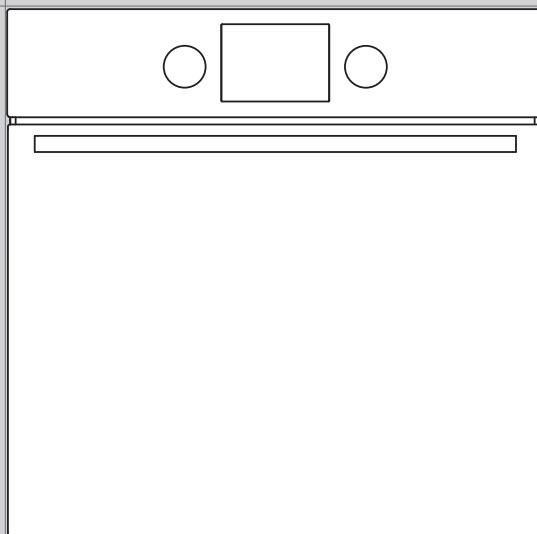


GR

CY

ΑΝΑΛΥΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ
ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ
ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΠΥΡΟΛΥΣΗΣ

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

	ΕΙΣΑΓΩΓΗ
4 ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ 6 Πριν από την συνδεση της συσκευής	
7 ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗ ΚΟΥΖΙΝΑ 11 Τεχνικες προδιαγραφες 12 Πινακας ελεγχου	
14 ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ
15 ΒΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (1-6) 15 Βημα 1: ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ 16 Βημα 2: ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 18 Βημα 3: ΕΠΙΛΟΓΗ ΡΥΘΜΙΣΩΝ 21 Βημα 4: ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ 23 Βημα 5: ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ 23 Βημα 6: ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	ΒΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ
24 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ (ΤΡΟΠΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ) ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	
40 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ 41 Καθαρισμος φουρνου 42 Αυτόματος καθαρισμός φούρνου – πυρόλυση 44 Αφαιρεση και καθαρισμός σχάρας και τηλεσκοπικών οδηγών 45 Εγκατάσταση καταλυτικών ένθετων 46 Αφαιρεση και τοποθετηση πορτας φουρνου 49 Αφαιρεση και τοποθετηση του υαλοπινακα της πορτας του φουρνου 50 Αντικατάσταση του λαμπτήρα	ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
51 ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΠΙΛΥΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ	ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ
52 ΑΠΟΡΡΙΨΗ	

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



POZORNO PREBERITE NAVODILA IN JIH SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO

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.

Η συσκευή δεν προορίζεται για έλεγχο με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή ειδικά συστήματα ελέγχου.

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 βραχυκύλωμα. 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 στρέψετε στην ανοιχτή πόρτα και μην αφήνετε τα παιδιά να κάθονται σε αυτήν.

Μην σηκώνετε τη συσκευή κρατώντας την από το χερούλι της πόρτας.

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

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

Ασφαλής χρήση του φούρνου κατά τον πυρολυτικό καθαρισμό

Πριν από την ενεργοποίηση του αυτόματου καθαρισμού, αφαιρέστε όλο τον εξοπλισμό από το φούρνο: πλέγμα, σούβλα και τα εξαρτήματα της, όλα τα σκεύη ψησίματος, αισθητήρας κρέατος, σχάρες και τηλεσκοπικούς οδηγούς, καθώς και όσα εξαρτήματα δεν αποτελούν μέρος του φούρνου.

Κομμάτια φαγητού που χύθηκε στο φούρνο, όπως και όλα τα αποσπώμενα μέρη που βρίσκονται μέσα στην κοιλότητα, πρέπει να αφαιρεθούν πριν ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού.

Κατά τη διαδικασία του αυτόματου καθαρισμού, το εξωτερικό του φούρνου θερμαίνεται πολύ. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το φούρνο.

Πριν ενεργοποιήσετε τη διαδικασία αυτόματου καθαρισμού, διαβάστε προσεκτικά και ακολουθήστε τις οδηγίες της ενότητας Καθαρισμός και Συντήρηση, όπου περιγράφεται η σωστή και ασφαλής χρήση της λειτουργίας.

Μην τοποθετείτε τίποτα απευθείας πάνω στη βάση του κοιλώματος του φούρνου.

Τυχόν υπολείμματα φαγητού, λίπους ή ζωμού που διέρρευσε από το ωρίσμα φαγητού ίσως αναφλεγούν κατά την αυτόματη διαδικασία πυρολυτικού καθαρισμού.

Κίνδυνος πυρκαγιάς! Αφαιρέστε τα περισσότερα και τα μεγαλύτερα υπολείμματα φαγητού και τυχόν άλλες ακαθαρσίες από το φούρνο κάθε φορά πριν την αυτόματη διαδικασία καθαρισμού.

Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, ενώ η διαδικασία αυτόματου πυρολυτικού καθαρισμού βρίσκεται σε εξέλιξη.

Βεβαιωθείτε ότι δεν εισέρχονται ακαθαρσίες στην κλειδαριά της πόρτας, κάτι που θα μπορούσε να

εμποδίσει το αυτόματο κλείδωμα της πόρτας του φούρνου κατά τη διαδικασία αυτόματου καθαρισμού.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού, το πρόγραμμα τερματίζεται μετά από δύο λεπτά και η πόρτα του φούρνου παραμένει κλειδωμένη. Η πόρτα θα ξεκλειδωθεί περίπου 30 λεπτά μετά την αποκατάσταση της τροφοδοσίας, ανεξάρτητα από το εάν η συσκευή έχει κρυώσει εν τω μεταξύ.

Μην αγγίζετε κανένα μεταλλικό μέρος της συσκευής κατά τη διαδικασία του αυτόματου καθαρισμού!

Ος αποτέλεσμα του αυτόματου καθαρισμού, η κοιλότητα του φούρνου όπως και ο εξοπλισμός μπορεί να αποχρωματιστούν και να χάσουν τη λάμψη τους.



Προσοχή - ζεστή επιφάνεια κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

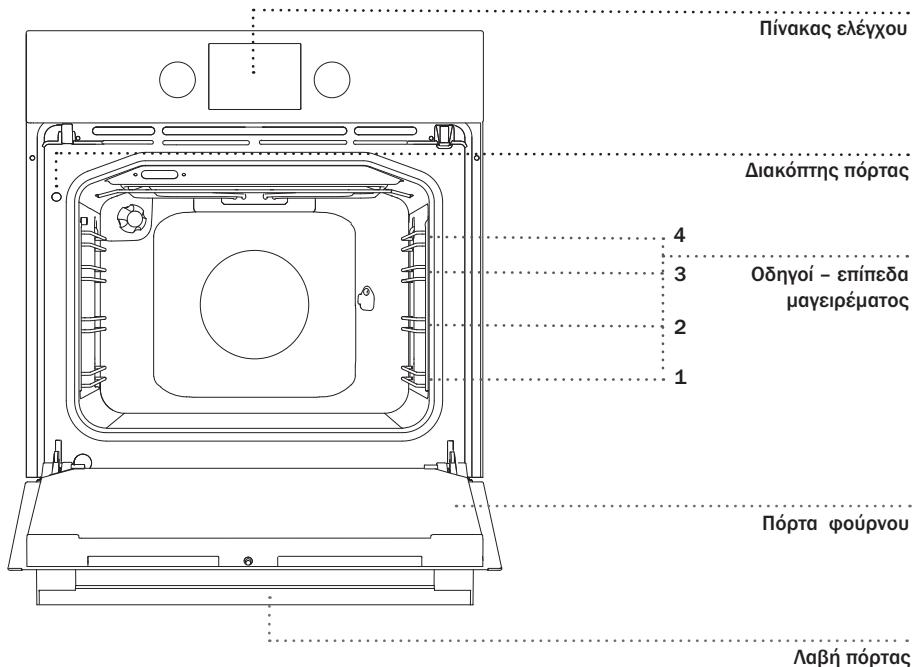


Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν συνδέσετε τη συσκευή. Η επισκευή ή οποιαδήποτε αξίωση εγγύησης που προκύπτει από λανθασμένη σύνδεση ή χρήση της συσκευής δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗ KOYZINA

(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.



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 "0" και πιέστε το ξανά. Το κουμπί push-pull μπορεί να ωθηθεί προς τα πίσω μόνο όταν ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση "0".

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.

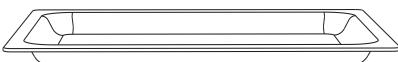
ΠΑΡΑΤΕΤΑΜΕΝΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ ΨΥΞΗΣ

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

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΦΟΥΡΝΟΥ



Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλο τον εξοπλισμό από το φούρνο (συμπεριλαμβανομένων των τηλεσκοπικών οδηγών).

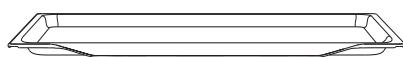


ΤΟ ΓΥΑΛΙΝΟ ΠΙΑΤΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ χρησιμοποιείται για μαγείρεμα με όλα τα συστήματα του φούρνου. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος σερβιρίσματος.

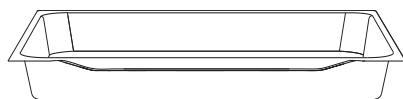


Η **ΣΧΑΡΑ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο στη σχάρα ή ως στήριξη για ταψιά ή το πιάτο ψησίματος.

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



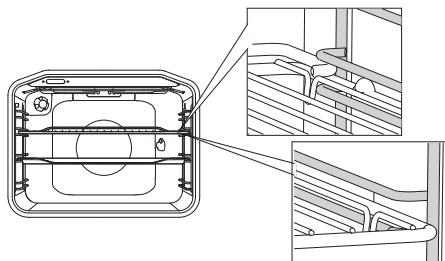
Το **ΡΗΧΟ ΤΑΨΙ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο ζύμης και κέκι.



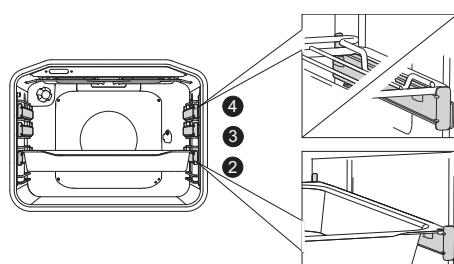
Το **ΒΑΘΥ ΤΑΨΙ** χρησιμοποιείται για ψήσιμο του κρέατος και το ψήσιμο υγρής ζύμης. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως δίσκος στάλαξης.

-💡 Ποτέ μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στο πρώτο οδηγό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εκτός αν ψήνετε στη σχάρα ή χρησιμοποιείτε τη σουύβλα 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.**

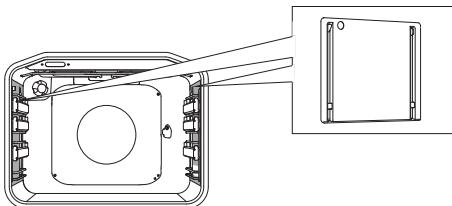


Η σχάρα και το ταψί πρέπει πάντοτε να τοποθετούνται μέσα στις εγκοπές.



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.

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



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



Η σουύβλα χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κρέατος. Το σετ αποτελείται από ένα υποστήριγμα σουύβλας, σουύβλα 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.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

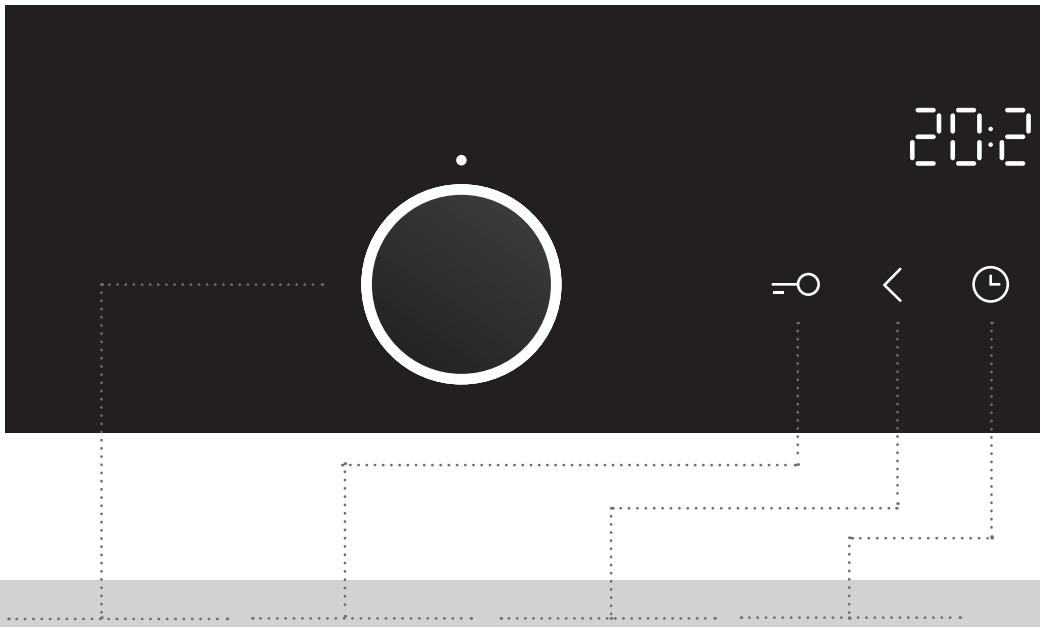
(ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)

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

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

(ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ)



1 Επιλογέας συστήματος

2 Κλείδωμα

3 Μείωση τιμής

4 Ρύθμιση ώρας

Σημείωση:

Τα σύμβολα των συστημάτων μαγειρέματος μπορεί να βρίσκονται πάνω στο κουμπί ή στην πρόσοψη (ανάλογα με το μοντέλο).

3

> ▶|□



5 Αύξηση τιμής

6 Πλήκτρο START/
STOP.

7 Ρύθμιση
θερμοκρασίας

8 Ένδειξη ώρας

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.

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.

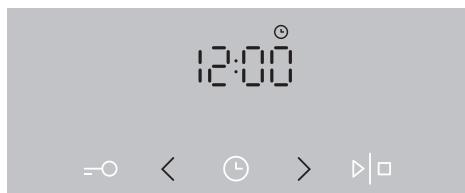
ΒΗΜΑΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ (1-6)

ΒΗΜΑ 1: ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

Μόλις συνδέσετε τη συσκευή σας ή μετά από μία παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00 και ανάβει το σύμβολο ⊖.

Ρυθμίστε την ώρα της ημέρας.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ



1 Ρυθμίστε το ρολόι πιέζοντας τα πλήκτρα < ή > και επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο ⊖.

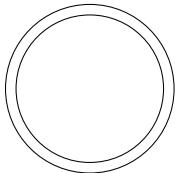
Όταν κρατάτε τα πλήκτρα πιεσμένα, αλλάζουν πιο γρήγορα οι ρυθμίσεις.

ΑΛΛΑΓΗ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΩΡΑΣ

Πιέστε το πλήκτρο ⊖ για να μπείτε στη λειτουργία ρύθμισης ώρας και ρυθμίστε την ώρα με τα βέλη.

ΒΗΜΑ 2: ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

0



Περιστρέψτε τον επιλογά (αριστερά και δεξιά) για να επιλέξετε το σύστημα μαγειρέματος (βλέπε πίνακα προγραμμάτων).



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

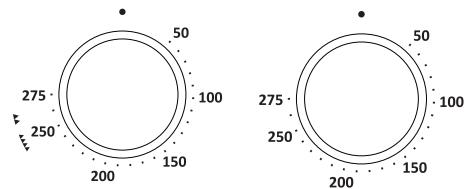
ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ° C
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ		
»sss	ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία αν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Η λειτουργία αυτή δεν είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα τραφίμων. Όταν ο φούρνος αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία, η διαδικασία προθέρμανσης έχει ολοκληρωθεί.	160
==	ΠΑΝΩ ΚΑΙ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ Οι αντίστασεις στο κάτω μέρος και στην οροφή του φούρνου ακτινοβολούν τη θερμότητα ομιδόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου. Οι ζήμες 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 καλοψήσετε την κάτω πλευρά του φαγητού.	180
▼▼	ΓΚΡΙΛ Λειτουργεί μόνο η αντίσταση γκριλ. Το σύστημα αυτό χρησιμοποιείται για το ψήσιμο στη σχάρα μίας μικρότερης ποσό των 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 ψησίματος, ενεργοποιείται επίσης η πάνω αντίσταση. Το σύστημα αυτό χρησιμοποιείται για το ψήσιμο στη σχάρα μίας μικρότερης ποσό των ανοιχτών σάντουιτς, κρέατος ή λουκάνικων, καθώς και για το ψήσιμο ψωμιού.	230
▼▼▼	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

ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C
	ΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑΣ Λειτουργεί η πάνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας. Χρησιμοποιήστε αυτό το σύστημα για να φέρετε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος και πουλερικών. Είναι επίσης κατάλληλη 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, διογκωμένης ζύμης 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 εξαφαλίζει 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 Χρησιμοποιείται αυτή τη λειτουργία για να ζεσταίνετε το σερβίτσιο σας (πάτα, ποτήρια) πριν το σερβίρισμα φαγητού σε αυτά, για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό για περισσότερο.	60
	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GENTLEBAKE ¹⁾ 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
	ΑΠΟΨΥΞΗ Ο αέρας κυκλοφορεί χωρίς να ενεργοποιηθούν οι αντιστάσεις. Μόνο ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται. Χρησιμοποιείται για την αργή απόψυξη κατεψυγμένων τροφών.	-
	ΠΥΡΟΛΥΣΗΣ Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τον αυτόματο καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου με υψηλή θερμοκρασία που αποτεφρώνει τα υπολείμματα λίπους και τις άλλες ακαθαρσίες, μετατρέποντας τα σε τέφρα.	-

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

ΒΗΜΑ 3: ΕΠΙΛΟΓΗ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ

ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην αντίστοιχη θέση όταν χρησιμοποιείτε το σύστημα φουύρου με το μεγάλο γκριλ και το γκριλ.



Περιστρέψτε τι πλήκτρο για να ορίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Το εικονίδιο της θερμοκρασίας προβάλλεται στην οθόνη.

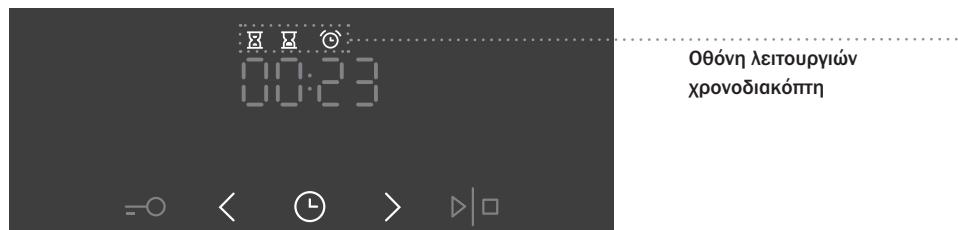
Για να θέσετε τη συσκευή σε λειπουργία, πιέστε το πλήκτρο START για 1 δευτερόλεπτο.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΗ

Πρώτα περιστρέψτε τον επιλογέα μαγειρικού συστήματος και, στη συνέχεια, ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

Αγγίζτε το πλήκτρο TIMER επαναλαμβανόμενα για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία χρονοδιακόπη. Το εικονίδιο για την επιλεγμένη λειτουργία χρονοδιακόπη ανάβει και ο καθορισμένος χρόνος έναρξης/λήξης του μαγειρέματος αναβοσβήνει στην οθόνη.

Πιέστε το πλήκτρο START για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Προβάλλεται ο χρόνος μαγειρέματος που έχει διανυθεί.



Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

Σε αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να καθορίσετε τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου (χρόνος μαγειρέματος). Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Πρώτα ρυθμίστε τα λεπτά, στη συνέχεια, τις ώρες. Το εικονίδιο και ο χρόνος μαγειρέματος εμφανίζονται στην οθόνη.



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:

Η ώρα είναι: 12:00

Χρόνος μαγειρέματος: 2 ώρες

Τέλος μαγειρέματος: 18:00

Ρυθμίστε πρώτα τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (2 ώρες). Πιέστε δύο φορές το πλήκτρο CLOCK για να επιλέξετε ΤΕΛΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ. Αυτομάτως, στην οθόνη θα αναβοσβήνει το άθροισμα της τρέχουσας ώρας και της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου (14:00). Ρυθμίστε την ώρα για το τέλος του ψησίματος (18:00).

Πιέστε το πλήκτρο START για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Το χρονόμετρο θα περιμένει την ώρα που πρέπει να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος και το σύμβολο θα ανάψει. Ο φούρνος ενεργοποιείται αυτόματα (στις 16:00) και θα σταματήσει να λειτουργεί μετά την πάροδο του επιλεγμένου χρονικού διαστήματος (στις 18:00).



Ρύθμιση χρονομέτρου

Το χρονόμετρο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία του φούρου.

Η μεγαλύτερη δυνατή ρύθμιση είναι 24 ώρες.

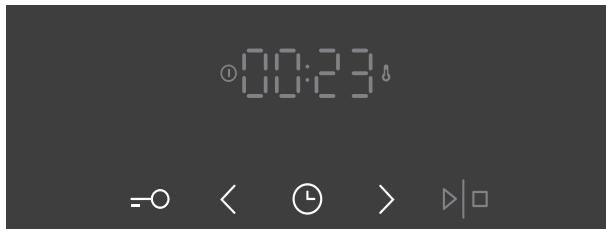
Κατά τη διάρκεια του τελευταίου λεπτού, ο χρόνος εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.



Μετά τη λήξη του χρόνου, ο φούρος θα σταματήσει αυτόματα τη λειτουργία του (τέλος μαγειρέματος). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, το οποίο μπορείτε να απενεργοποιήσετε πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Μετά από ένα λεπτό, το ακουστικό σήμα απενεργοποιείται αυτόματα.

Όλες οι λειτουργίες χρονοδιακόπτη μπορούν να ακυρωθούν με καθορισμό του χρόνου σε "0" με τα πλήκτρα < και >.

ΒΗΜΑ 4: ΕΠΙΛΟΓΗ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ



Ενεργοποιήστε / απενεργοποιήστε τις λειτουργίες πατώντας το αντίστοιχο πλήκτρο ή ένα συνδυασμό πλήκτρων.

=○ CHILD LOCK (ΓΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ)

Ενεργοποιήστε τη λειτουργία αγγίζοντας το πλήκτρο CHILD LOCK. Το εικονίδιο με το "κλειδί" ανάβει στην οθόνη. Πατήστε το πλήκτρο ξανά για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα για παιδιά. Το εικονίδιο στην οθόνη σβήνει.

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.

Όσο είναι ενεργοποιημένο το κλείδωμα, το σύστημα μαγειρέματος ή οι πρόσθετες λειτουργίες δεν μπορούν να αλλάξουν. Η διαδικασία του μαγειρέματος μπορεί να τελειώσει επίσης με την περιστροφή του επιλογέα στη θέση "0".

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 αυτόμata όταν τίθεται ο φούρνος σε λειτουργία.

5sek <

ΗΧΗΤΙΚΟ ΣΗΜΑ

Η ένταση του ηχητικού σήματος μπορεί να ρυθμιστεί όταν δεν έχει ενεργοποιηθεί καμία λειτουργία χρονοδιακόπτη (εμφανίζεται μόνο η ώρα).

Πατήστε το πλήκτρο <. και κρατήστε το για 5 δευτερόλεπτα. Δύο πλήρως φωτισμένες μπάρες εμφανίζονται στην οθόνη. Πατήστε τα πλήκτρα < και > για να επιλέξετε ένα από τα τρία επίπεδα έντασης (μία, δύο ή τρεις στήλες). Μετά από τρία δευτερόλεπτα, η ρύθμιση αποθηκεύεται αυτόματα και εμφανίζεται η ώρα.

5sek >

ΜΕΙΩΣΗ ΑΝΤΙΘΕΣΗΣ ΘΟΩΝΗΣ

Το επιλογέας πρέπει να είναι στη θέση "0".

Πατήστε το πλήκτρο >. και κρατήστε το για 5 δευτερόλεπτα. Δύο πλήρως φωτισμένες μπάρες εμφανίζονται στην οθόνη. Πατήστε τα πλήκτρα < και > για να επιλέξετε ένα από τα τρία επίπεδα φωτεινότητας (μία, δύο ή τρεις στήλες). Μετά από τρία δευτερόλεπτα, η ρύθμιση αποθηκεύεται αυτόματα.



ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΘΟΩΝΗΣ

Για να απενεργοποιήσετε την οθόνη ρολογιού, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "κλειδί" και "ρολόι" και κρατήστε τα για 5 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη "OFF" θα εμφανιστεί για μερικά δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, το εικονίδιο ☺ θα ανάψει.

Για να ενεργοποιήσετε ξανά την οθόνη ρολογιού, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα "κλειδί" και "ρολόι" όταν δεν υπάρχει ενεργή λειτουργία χρονοδιακόπτη.



Μετά από μια διακοπή ρεύματος ή μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, οι πρόσθετες ρυθμίσεις λειτουργίας παραμένουν αποθηκευμένες για μερικά λεπτά. Στη συνέχεια, όλες οι ρυθμίσεις, εκτός από το ηχητικό σήμα, τη φωτεινότητα της οθόνης και την ασφάλεια για τα παιδιά, επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

ΒΗΜΑ 5: ΕΝΑΡΞΗ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πιέζοντας το πλήκτρο START/STOP και κρατώντας το για λίγο.

Τα σύμβολα θερμοκρασίας και λειτουργίας ανάβουν. Αν δεν επιλέξετε λειτουργία χρονοδιακόπτη, η διάρκεια του μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη.



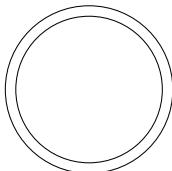
Όταν ο φούρνος θερμαίνεται, το σύμβολο της θερμοκρασίας θα αναβοσβήνει. Όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχεται ορίσει, το σύμβολο θα ανάψει και ένα σύντομο ηχητικό σήμα θα ακουστεί.

ΒΗΜΑ 6: ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να σταματήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πατήστε και κρατήστε το πλήκτρο START/STOP.

Γυρίστε τον ΕΠΙΛΟΓΕΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ στη θέση "0".

0



 Μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος και μετά την απενεργοποίηση του φούρνου όλες οι ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη ακυρώνονται. Εμφανίζεται η ώρα. Μετά από ένα λεπτό, η συσκευή μπαίνει σε κατάσταση αναμονής.

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

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 πίτας 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 διαδίκασία ψησίματος, καθαρίστε την πόρτα και το κρύσταλλο της πόρτας.

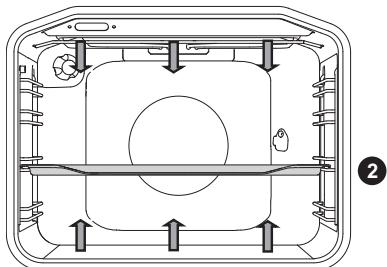
Σβήστε το φούρνο 10 λεπτά περίπου πριν από το τέλος της διαδικασίας ψησίματος για εξοικονόμηση ενέργειας με τη χρήση της συσσωρευμένης θερμότητας.

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	γκρι
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



②

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 αντανακλά 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 κάιζερ)*	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
Τσεισκέϊκ	2	170-180	65-75
Κεκάκια	2	170-180	25-30
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με ζύμη μαγιάς	2	200-210	20-30
Πιροσκί 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

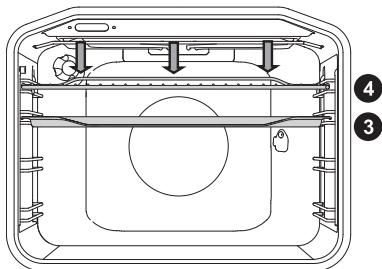
Το σύμβολο * σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.

Συμβουλή:	Χρήση
Είναι έτοιμο το κέικ;	<ul style="list-style-type: none"> 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;	<ul style="list-style-type: none"> 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;	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε ένα σκουρόχρωμο ταψί. Τοποθετήστε το ταψί ένα επίπεδο χαμηλότερα προς το τέλος του ψησίματος.
Είναι το κέικ με ρευστή γέμιση άψητο;	<ul style="list-style-type: none"> Αυξήστε τη θερμοκρασία και παρατείνετε το χρόνο ψησίματος.



Μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί στον πρώτο οδηγό.

ΜΕΓΑΛΟ ΓΚΡΙΛ, ΓΚΡΙΛ



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 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, καλωψημένη	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 εσακαλόπ	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 χαρτοπετοέτα, 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.

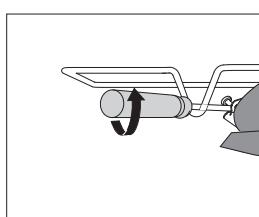
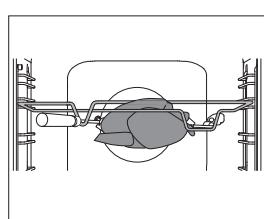
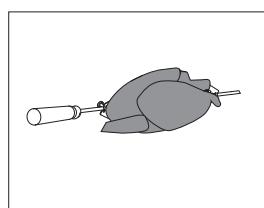
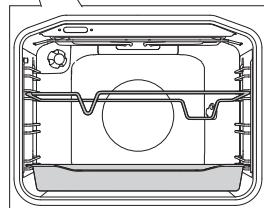
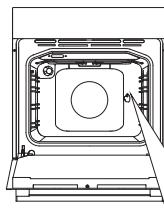
Διατηρείτε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή κατά τη χρήση του γκριλ (υπέρυθρη αντίσταση).



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 σουύβλα (ανάλογα με το μοντέλο)

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



- 1** Τοποθετήστε το στήριγμα σουύβλας 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 σουύβλα και σφίξτε τις βίδες.

- 3** Τοποθετήστε τη λαβή της σουύβλας στο μπροστινό στήριγμα σουύβλας 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 σουύβλας και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

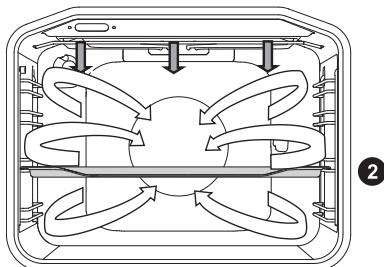
Ανάψτε το φούρνο και επιλέξτε το μεγάλο σύστημα γκριλ.



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



ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΝΕΜΙΣΤΗΡΑ

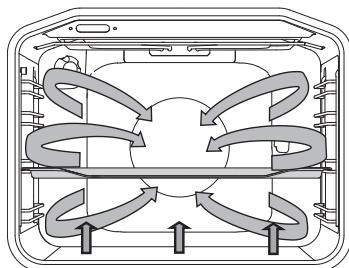


Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας, το γκριλ και ο ανεμιστήρας λειτουργούν ταυτόχρονα. Είναι κατάλληλος για να ψήνετε κρέας, ψάρι και λαχανικά.

(Δείτε τις περιγραφές και συμβουλές για το γκριλ.)

Είδη τροφίμων	Βάρος (γρ.)	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
ΚΡΕΑΣ				
Πόπια	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
Μιαό 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 ψήσιμο πίτσας, μηλόπιτας και κέικ φρούτων.

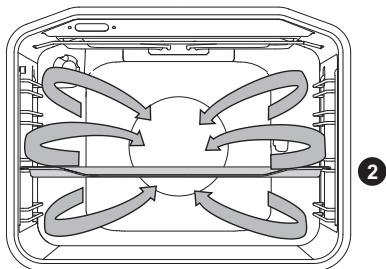
(Δείτε τις περιγραφές και τις συμβουλές για την ΠΑΝΩ και την ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ.)

Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Τοίζκεικ, 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 ζάλυβα δεν είναι κατάλληλα, δεδομένου ότι αντανακλούν έντονα τη θερμότητα.

Όταν ψήνετε σε ταψιά, 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

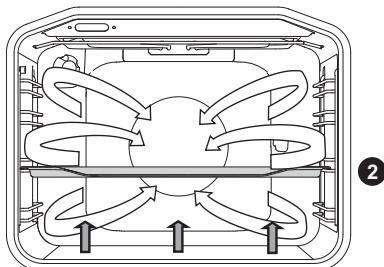
Το σύμβολο * σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί χρησιμοποιώντας το επιλεγμένο σύστημα μαγειρέματος.



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

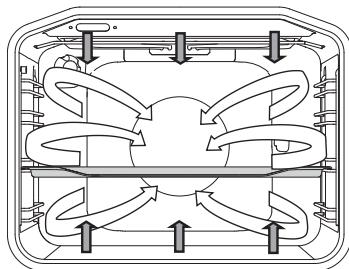
Προετοιμάστε το φαγητό και τα βάζα όπως συνήθως. Χρησιμοποιείτε βάζα με δακτύλιο σφραγίσεως από ελαστικό και γυάλινο κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε βάζα με σπείρωμα ή μεταλλικά πώματα ή μεταλλικά κουτιά. Βεβαιωθείτε ότι τα δοχεία είναι ίσου μεγέθους, γεμάτα με το ίδιο περιεχόμενο και ερμηνητικά σφραγισμένα.

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 σιγοβράζει - εμφανίζονται φυσαλίδες στο πρώτο βάζο.

Είδη τροφίμων	Οδηγός (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος σιγοβρασίματος (λεπτά)	Θερμοκρασία και χρόνος μετά την έναρξη σιγοβρασίματος	Χρόνος ξεκούρασης στο φούρνο (λεπτά)
ΦΡΟΥΤΑ					
Φράουλες	2	160-180	30-45	/	20-30
Πιρηνόκαρπα	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



④

②

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).

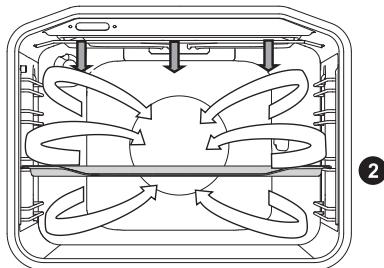
Ο φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται. Χρησιμοποιήστε τον δεύτερο ή τον τέταρτο οδηγό

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

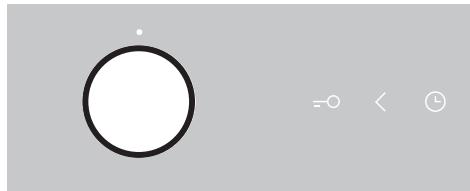


Αυτή η ρύθμιση επιτρέπει το ήπιο, αργό, και ομοιόμορφο ψήσιμο που αφήνει το φαγητό μαλακό και ζουμερό. Είναι κατάλληλη για ψήσιμο κρέατος, ψαριών και ζύμης σε ένα επίπεδο.

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

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

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



Περιστρέψτε τον ΕΠΙΛΟΓΕΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ στην επιλογή ξεπαγώματος. Αγγίξτε το πλήκτρο START/STOP για να ξεκινήσετε την διαδικασία.

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.

Πίνακας ελέγχου:

Μην καθαρίζετε την επιφάνεια με επιθετικά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα καθαρισμού.

 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 στρέι 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 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 σμάλτου για λεία και ανθεκτική επιφάνεια. Αυτή η ειδική επίστρωση κάνει το καθάρισμα σε θερμοκρασία δωματίου ευκολότερο.

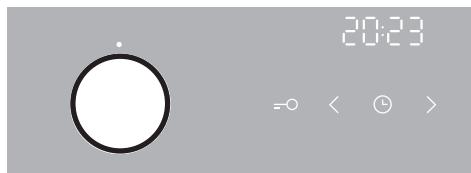
ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ – ΠΥΡΟΛΥΣΗ

Αυτή η λειτουργία επιπρέπει τον αυτόματο καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου καθώς και του βαθιού και ρηχού ταψιού, μέσω υψηλής θερμοκρασίας που αποτεφρώνει τα υπολείμματα λίπους και άλλες ακαθαρσίες, μετατρέποντας τα σε τέφρα.

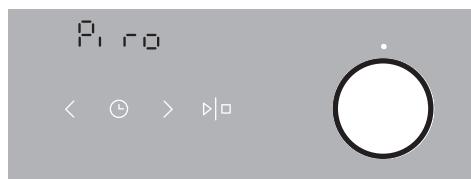
Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρόλυσης, τα τρόφιμα και τα υπολείμματα λίπους μπορεί να αναφλεγούν. Επομένων, πριν από την έναρξη του προγράμματος, αφαιρέστε τυχόν ορατές ακαθαρσίες και κατάλοιπα φαγητού από το εσωτερικό του φούρνου.



Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλο τον εξοπλισμό από το φούρνο (συμπεριλαμβανομένων των τηλεσκοπικών οδηγών).



1 Γιρίστε τον ΔΙΑΚΟΠΗ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ στο σύμβολο "P".



2 Περιστρέψτε τον ΔΙΑΚΟΠΗ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ τέρμα δεξιά προς το σύμβολο "P". Η ένδειξη "Pyro" θα αρχίσει να αναβοσβήνει στη μονάδα οθόνης, μαζί με την ένδειξη της διάρκειας του πυρολυτικού καθαρισμού.



3 Μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα, η πόρτα του φούρνου θα κλειδωθεί αυτόμata για την ασφάλεια σας. Η ένδειξη "Loc" θα εμφανιστεί στη μονάδα οθόνης (για 3 δευτερόλεπτα).



Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, ενώ η διαδικασία αυτόματου καθαρισμού βρίσκεται σε εξέλιξη. Το πρόγραμμα μπορεί να τερματιστεί. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, από τη συσκευή ίσως απελευθερωθούν δυσάρεστες οσμές. Επομένως, συνιστούμε τον αερισμό του δωματίου.

Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα πυρολυτικού καθαρισμού και ο φούρνος κρυώσει, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί ή ένα μαλακό σφουγγάρι για να σκουπίσετε τις στάχτες από την κοιλότητα του φούρνου. Μην τρίβετε το στεγανωτικό.

Για μία μέση χρήση του φούρνου, σας συνιστούμε να εκτελείτε τη λειτουργία πυρολυτικού καθαρισμού μία φορά το μήνα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΒΑΘΙΟΥ ΚΑΙ ΡΗΧΟΥ ΤΑΨΙΟΥ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ:



Πριν από την έναρξη του πυρολυτικού καθαρισμού, χρησιμοποιήστε τους παρεχόμενους οδηγούς σχάρας (ανάλογα με το μοντέλο).

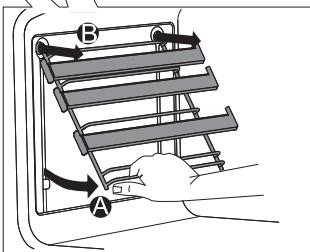
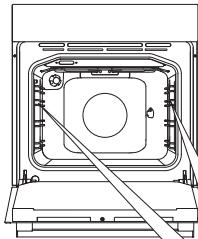
Μετά τη χρήση, καθαρίστε τα ταψιά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό, σκουπίστε τα με ένα πανί και τοποθετήστε τα στον 2ο ή τον 3ο οδηγό σχάρας. Μην τοποθετείτε κανένα ταψί στον πρώτο οδηγό.

Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού, τα φύλλα ψησίματος και τα ταψιά ενδέχεται να αποχρωματιστούν μερικώς και να χάσουν μέρος της λάμψης τους. Αυτό δεν επηρεάζει τη χρήση του εξοπλισμού.

Όταν χρησιμοποιείτε τη διαδικασία πυρολυτικού καθαρισμού για να καθαρίσετε τα σκεύη ψησίματος, η κοιλότητα του φούρνου ενδέχεται να μην είναι εντελώς καθαρή στο τέλος του κύκλου.

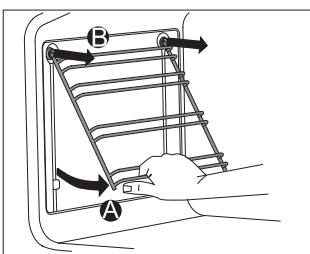
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΤΗΛΕΣΚΟΠΙΚΩΝ ΟΔΗΓΩΝ

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.

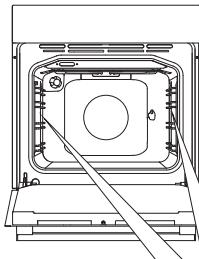
B Αφαιρέστε τους από τα ανοίγματα στην κορυφή.



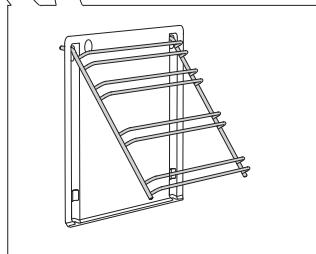
Μην καθαρίζετε τους οδηγούς σε πλυντήριο πιάτων.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΤΑΛΥΤΙΚΩΝ ΕΝΘΕΤΩΝ

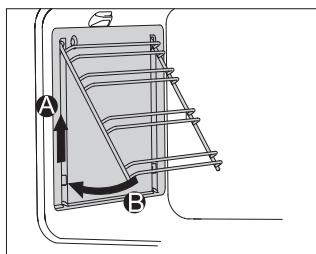
Χρησιμοποιείτε μόνο συμβατικά καθαριστικά για να καθαρίζετε τους οδηγούς.



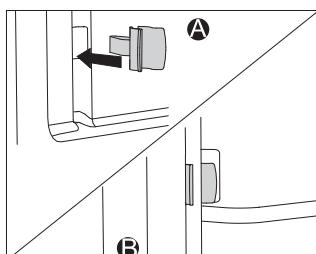
Αφαιρέστε τους οδηγούς.



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.

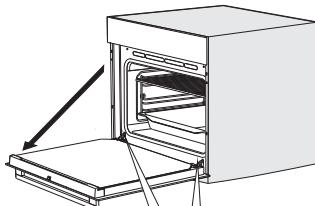
Ο σκοπός των κουμπωμάτων είναι να κρατούν τους οδηγούς σταθερά στη θέση τους.



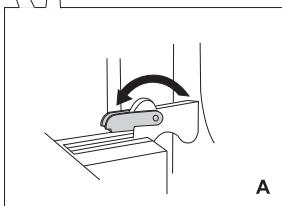
Μην πλένετε τα καταλυτικά ένθετα στο πλυντήριο πιάτων.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

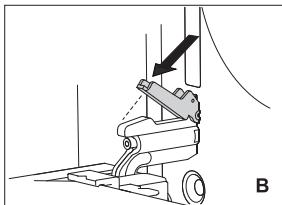
(ανάλογα με το μοντέλο)



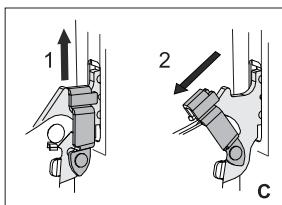
1 Πρώτα, ανοίξτε πλήρως την πόρτα (όσο πάει).



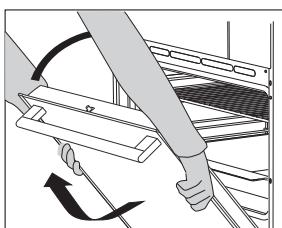
2 A Περιστρέψτε τις ασφάλειες εντελώς προς τα πίσω (σε περίπτωση συμβατικού κλεισμάτος).



B Με το μαλακό σύστημα κλεισμάτος, 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.



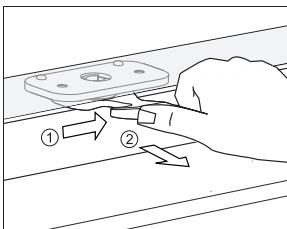
3 Κλείστε αργά την πόρτα μέχρι οι ασφάλειες να ευθυγραμμιστούν με τις υποδοχές. Ανασηκώστε ελαφρά την πόρτα και τραβήξτε την έξω και από τους δύο μεντεσέδες της συσκευής.

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.

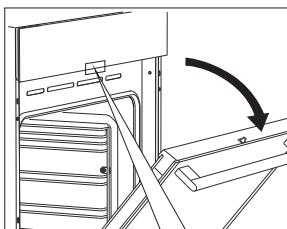
ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΟΡΤΑΣ (ανάλογα με το μοντέλο)



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

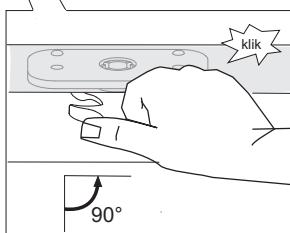
Όταν η πόρτα του φούρνου κλείσει, η ασφάλεια της πόρτας επιστρέφει αυτόματα στην αρχική της θέση.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΑΣ

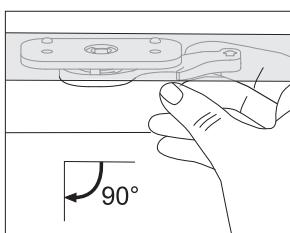


Ο φούρνος πρέπει να είναι εντελώς κρύος.

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)

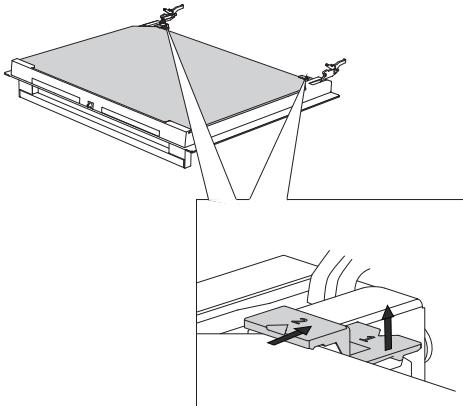
Η πόρτα του φούρνου είναι εφοδιασμένο με ένα σύστημα που μειώνει την δύναμη κλεισμάτος, ξεκινώντας από γωνία 75 μοιρών. Επιπρέπει απλό και ομαλό κλείσιμο της πόρτας. Μία απαλή πίεση (υπό γωνία 15 μοιρών σε σχέση με την κλειστή θέση της πόρτας) είναι αρκετή για να κλείσει η πόρτα αυτόματα και απαλά.



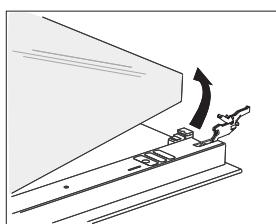
Εάν η πίεση που εφαρμόζεται για να κλείσει την πόρτα είναι πολύ ισχυρή, η επίδραση του συστήματος μειώνεται ή το σύστημα παρακάμπτεται για λόγους ασφάλειας.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΟΥ ΥΑΛΟΠΙΝΑΚΑ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

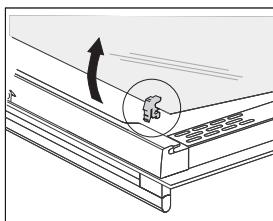
Ο υαλοπίνακας της πόρτας μπορεί να καθαριστεί από την εσωτερική του πλευρά, αλλά πρέπει πρώτα να αφαιρέθει. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου (βλέπε κεφάλαιο "Αφαίρεση και επανατοποθέτηση της πόρτας του φούρνου").



- 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.



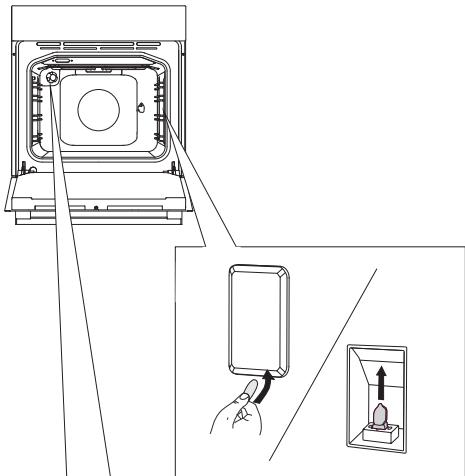
- 3** Για να αφαιρέσετε το τρίτο υαλοπίνακα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα), ανασηκώστε και αφαιρέστε το. Επίσης, αφαιρέστε τα λαστιχένια στεγανωτικά στον υαλοπίνακα.

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

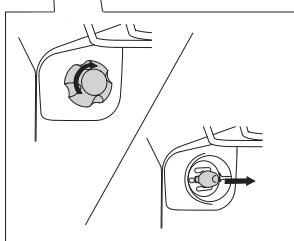
Ο λαμπτήρας είναι αναλώσιμος και, επομένως, δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πριν αλλάξετε το λαμπτήρα, αφαιρέστε τα ταψιά, τη σχάρα και τους οδηγούς.

(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;
Εμφανίζεται κωδικός σφάλματος (Ε1, Ε2, Ε3 κ.λπ)	Υπάρχει σφάλμα στη λειτουργία της ηλεκτρονικής μονάδας. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή για μερικά λεπτά. Στη συνέχεια συνδέστε την και ρυθμίστε την ώρα. Αν το πρόβλημα δεν επιλυθεί, επικοινωνήστε με 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.

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 σφαλμάτων στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

EVP_MULTI_IL_PIROLIZA



A standard linear barcode is positioned above the number 846123. The barcode consists of vertical black bars of varying widths on a white background.

846123

el (11-20)