


ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΑΛΛΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ

Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να διαβάσετε και να τηρείτε σε κάθε περίπτωση.

 Αυτό είναι το σύμβολο κινδύνου, το οποίο αφορά την ασφάλεια και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα.
Όλα τα μηνύματα που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:

ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, θα οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς.

Όλα τα μηνύματα σχετικά με την ασφάλεια υποδεικνύουν πιθανούς κινδύνους και περιλαμβάνουν οδηγίες για τη μείωση του κινδύνου τραυματισμού, βλάβης ή ηλεκτροπληξίας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής. Τηρήστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Εάν χρειαστεί αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, θα πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.
- Οι κανονισμοί απαιτούν τη γείωση της συσκευής.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να έχει επαρκές μήκος ώστε να είναι δυνατή η σύνδεση της εντοιχισμένης συσκευής στην πρίζα.
- Για να διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 χλστ. μεταξύ των επαφών.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το φισ από την πρίζα.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με οποιαδήποτε βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν είστε ξυπόλητοι.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση ως οικιακή συσκευή ψησίματος φαγητού. Δεν επιτρέπεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ.: θέρμανση χώρου). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλη χρήση ή εσφαλμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα μικρά παιδιά πρέπει να μένουν μακριά από τη συσκευή και να βρίσκονται υπό επιτήρηση, ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις. Δεν επιτρέπεται σε παιδιά μικρότερα από 8 χρονών να πλησιάσουν τη συσκευή, παρά μόνο εφόσον βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.
- Κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις της συσκευής γιατί μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Η συσκευή δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν επαρκώς όλα τα εξαρτήματά της.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, προσέχετε κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής και αφήστε το ζεστό αέρα ή τους ατμούς να εξέλθουν σταδιακά πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Όταν είναι κλειστή η πόρτα της συσκευής, βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα που βρίσκεται επάνω από τον πίνακα ελέγχου. Μην φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την αφαίρεση σκευών και αξεσουάρ, φροντίζοντας να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή: Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης της συσκευής.
- Μην θερμαίνετε και μην ψήνετε φαγητά σε κλειστά βάζα ή δοχεία στη συσκευή. Η πίεση που συσσωρεύεται στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει έκρηξη του βάζου και να προκαλέσει ζημιές στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία που είναι κατασκευασμένα από συνθετικά υλικά.
- Τα λίπη και τα λάδια μπορεί να πιάσουν εύκολα φωτιά. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδια.
- Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την αποξήρανση τροφίμων.
- Εάν χρησιμοποιήσετε αλκοολούχα ποτά στο ψήσιμο (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), θυμηθείτε ότι το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Κατά συνέπεια υπάρχει κίνδυνος οι ατμοί που απελευθερώνονται από το αλκοόλ να αναφλεγούν όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.

- Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης (μόνο για φούρνους με λειτουργία πυρόλυσης).
- Να χρησιμοποιείτε μόνο το θερμόμετρο που συνιστάται για αυτό το φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να ξύσει την επιφάνεια, που με τη σειρά του πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, προκειμένου να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε αλουμινοχαρτο για να καλύψετε το φαγητό στο μαγειρικό σκεύος (μόνο για φούρνους με τους οποίους παρέχεται το μαγειρικό σκεύος).
- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια για κάθε εργασία αφαίρεσης συσκευασίας και εγκατάστασης.

Απόρριψη ηλεκτρικών οικιακών συσκευών

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε την σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς απόρριψης. Πριν από την απόρριψη, κόψτε το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Αφού βγάλετε το φούρνο από τη συσκευασία του, βεβαιωθείτε πως δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά και πως η πόρτα του κλείνει σωστά. Εάν παρουσιαστεί κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Για να μην προκληθούν ζημιές, αφαιρέστε το φούρνο από την αφρώδη βάση πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΠΙΠΛΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ

- Τα έπιπλα που έρχονται σε επαφή με το φούρνο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα (ελάχ. 90 °C).
- Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου πριν να τοποθετήσετε το φούρνο στο περιβλήμα και αφαιρέστε προσεκτικά όλα τα ροκανίδια και τα πριονίδια.
- Μετά την εγκατάσταση, δεν θα πρέπει να υπάρχει πλέον πρόσβαση στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Για τη σωστή λειτουργία της συσκευής, μην φράζετε το ελάχιστο κενό ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας και το επάνω άκρο του φούρνου.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής είναι ίδια με την τάση της κεντρικής ηλεκτρικής παροχής. Η πινακίδα στοιχείων βρίσκεται στο μπροστινό άκρο του φούρνου (φαίνεται με την πόρτα ανοικτή).

- Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (τύπου H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Πριν από τη χρήση:

- Αφαιρέστε τα προστατευτικά κομμάτια από χαρτόνι, την προστατευτική μεμβράνη και τις αυτοκόλλητες ετικέτες από τα αξεσουάρ.
- Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από το φούρνο και ζεστανέτε τον στους 200° για περίπου μία ώρα ώστε να εξαλειφσετε την οσμή και τις αναθυμιάσεις από τα μονωτικά υλικά και το προστατευτικό γράσο.

Κατά τη διάρκεια της χρήσης:


- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στην πόρτα γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιές.
- Μην κρατείστε από την πόρτα και μην κρεμάτε αντικείμενα από τη λαβή.
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινοχαρτο.
- Μη ρίχνετε νερό στο εσωτερικό του φούρνου όταν είναι ζεστός. μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επικάλυψη.
- Μη σύρετε σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιστρώση.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με τα ζεστά μέρη του φούρνου και ότι δεν παγιδεύονται στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.



Απόρριψη των υλικών συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σήμα της ανακύκλωσης (♻️). Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται με υπευθυνότητα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς της τοπικής δημοτικής αρχής όσον αφορά τη διάθεση αποβλήτων.

Απόρριψη του προϊόντος

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
- Η σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που θα μπορούσαν να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού των αποβλήτων του συγκεκριμένου προϊόντος.
- Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν καθορίζεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα.
- Σβήστε το φούρνο 10 με 15 λεπτά πριν από τον καθορισμένο χρόνο ψησίματος. Τα φαγητά που απαιτούν παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

- Αυτός ο φούρνος, που προορίζεται για να έρχεται σε επαφή με τρόφιμα, συμμορφώνεται με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό (CE) αρ.1935/2004 και έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και πωλείται σύμφωνα με τις απαιτήσεις ασφαλείας της οδηγίας περί «χαμηλής τάσης 2006/95/ΕΚ (η οποία αντικαθιστά την 73/23/ΕΟΚ και τις τροποποιήσεις της) και τις απαιτήσεις προστασίας της «ΗΜΣ» 2004/108/CE.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Ο φούρνος δεν λειτουργεί:

- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα.
- Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

Δεν ανοίγει η πόρτα:

- Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
- **Προσοχή:** Κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού, η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει. Περιμένετε μέχρι να ξεκλειδώσει αυτόματα (ανατρέξτε στην παράγραφο «Κύκλος καθαρισμού φούρνων με λειτουργία πυρόλυσης»).

Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης δεν λειτουργεί:

- Εάν στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα «F» και ένας αριθμός, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο σέρβις. Σε αυτήν την περίπτωση, αναφέρετε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα «F».

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

Πριν επικοινωνήσετε με το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης:

1. Επιχειρήστε να επιλύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον «Οδηγό αντιμετώπισης βλαβών».
2. Σβήστε και ανάψτε ξανά τη συσκευή για να δείτε εάν η βλάβη παραμένει.

Εάν η βλάβη εξακολουθεί να εμφανίζεται μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

Παρακαλούμε να παρέχετε:

- μια σύντομη περιγραφή της βλάβης
- τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής
- τον αριθμό σέρβις (ο κωδικός μετά την ένδειξη «Service» στην πινακίδα χαρακτηριστικών), στη δεξιά εσωτερική πλευρά του θαλάμου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή). Ο αριθμός σέρβις αναφέρεται επίσης στο βιβλιαράκι εγγύησης
- την πλήρη διεύθυνσή σας
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

SERVICE



0000 000 00000

Εάν απαιτείται επίσκεψη, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο **Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης** (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μη χρησιμοποιείτε εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό.
- Καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι κρύος.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από το σέρβις.

Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τη συσκευή, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί.

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού για τα πιάτα. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Εσωτερικές επιφάνειες φούρνου

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μη χρησιμοποιείτε αποξεστικά σφουγγαράκια ή μεταλλικές ξύστρες ή συρμάτινα σφουγγαράκια. Με την πάροδο του χρόνου, αυτά μπορούν να καταστρέψουν τις εμαγιέ επιφάνειες και το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου.

- Μετά από κάθε χρήση, αφήνετε το φούρνο να κρύνει και, στη συνέχεια, καθαρίζετε τον κατά προτίμηση όσο είναι ακόμη ζεστός, ώστε να αφαιρέσετε τη συσσώρευση ακαθαρσιών και λεκέδων που δημιουργούν τα υπολείμματα φαγητών (π.χ. φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη).
- Χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά φούρνου και ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή κατά γράμμα.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός (ανατρέξτε στην ενότητα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ).
- Η επάνω αντίσταση του γκριλ (ανατρέξτε στην ενότητα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ) μπορεί να χαμηλώσει (μόνο σε ορισμένα μοντέλα) για να καθαριστεί το επάνω μέρος του φούρνου.

Σημείωση: Κατά το παρατεταμένο ψήσιμο φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (π.χ. πίτσα, λαχανικά κλπ.), μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στο εσωτερικό της πόρτας και γύρω από το λάστιχο. Σκουπίζετε το εσωτερικό της πόρτας με ένα πανί ή ένα σφουγγάρι όταν κρυσώνει ο φούρνος.

Αξεσουάρ:

- Βουτήξτε τα αξεσουάρ σε νερό με απορρυπαντικό για πιάτα αμέσως μετά τη χρήση, χρησιμοποιώντας γάντια για να τα πιάσετε εάν είναι ακόμη ζεστά.
- Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

Καθαρισμός του πίσω τοιχώματος και των καταλυτικών πλαϊνών πλαϊσίων του φούρνου (εάν υπάρχουν):

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μη χρησιμοποιήσετε διαβρωτικά ή αποξεστικά απορρυπαντικά, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού της.

- Θέστε το φούρνο σε λειτουργία ενώ είναι κενός με τη λειτουργία υποβοήθησης ανεμιστήρα στους 200°C για περίπου μία ώρα
- Στη συνέχεια, αφήστε τη συσκευή να κρυσώσει πριν αφαιρέσετε τα κατάλοιπα τροφίμων με ένα σφουγγάρι.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν εκτελέσετε τις παρακάτω εργασίες.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας πριν από το σέρβις.

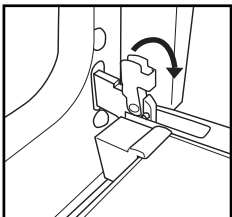
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

Για να αφαιρέσετε την πόρτα:

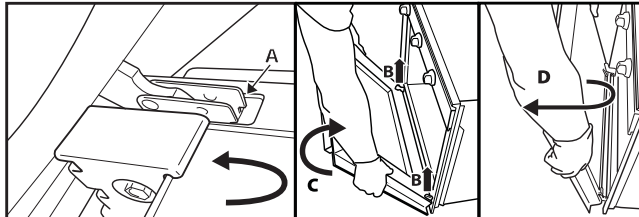
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τα μάνδαλα και πιέστε τα προς τα εμπρός μέχρι τέρμα (εικ. 1).
3. Κλείστε την πόρτα όσο γίνεται (A), ανασηκώστε την (B) και γυρίστε την (C) μέχρι να αποδεσμευτεί (εικ. 2).

Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα:

1. Τοποθετήστε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
2. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
3. Κατεβάστε τα δύο μάνταλα.
4. Κλείστε την πόρτα.



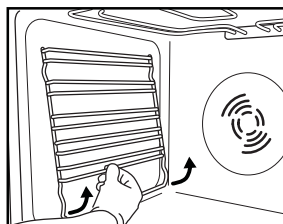
Εικ. 1



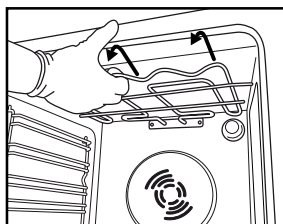
Εικ. 2

ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

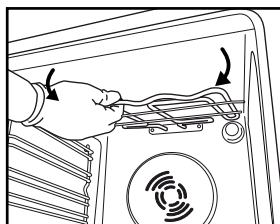
1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης αξεσουάρ (Εικ. 3).
2. Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς προς τα έξω (εικ. 4) και χαμηλώστε την (εικ. 5).
3. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε ότι κάθεται πάνω στα πλευρικά στηρίγματα.



Εικ.3



Εικ.4

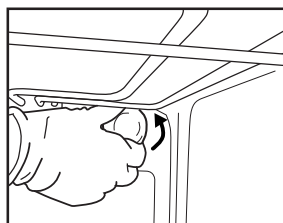


Εικ.5

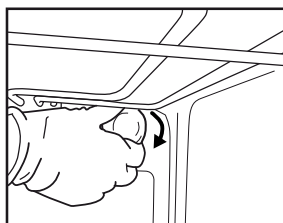
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΑΜΠΑΣ

Για να αντικαταστήσετε την πίσω λάμπα (εάν υπάρχει):

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι του λαμπτήρα (εικ. 6), αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) και ξαναβιδώστε το καπάκι του λαμπτήρα (εικ. 7).
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.



Εικ.6



Εικ.7

Σημείωση:

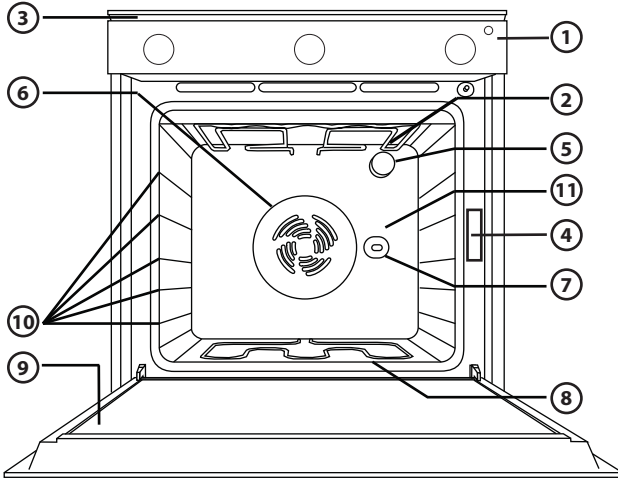
- Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230 V τύπου G9, T300°C (ανάλογα με το μοντέλο).
- Η λάμπα που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένη για ηλεκτρικές συσκευές και δεν είναι κατάλληλη για οικιακές χρήσεις φωτισμού χώρου [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 244/2009 της Επιτροπής].
- Μπορείτε να προμηθευτείτε τις λάμπες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- **Εάν χρησιμοποιείτε λάμπες αλογόνου, μην τις αγγίζετε με γυμνά χέρια καθώς τα δακτυλικά αποτυπώματα μπορούν να τους προκαλέσουν ζημιά.**
- **Μην ανάβετε το φούρνο χωρίς το κάλυμμα της λάμπας τοποθετημένο.**

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ, ΑΝΑΤΡΕΞΤΕ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΡΑΦΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



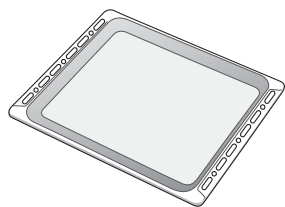
1. Πίνακας ελέγχου
2. Επάνω αντίσταση/γκριλ
3. Σύστημα ψύξης (εάν υπάρχει)
4. Πινακίδα στοιχείων (δεν πρέπει να αφαιρεθεί)
5. Φως
6. Σύστημα αερισμού ψησίματος (εάν υπάρχει)
7. Σούβλα (εάν υπάρχει)
8. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
9. Πόρτα
10. Θέσεις για ράφια
11. Πίσω τοίχωμα

Σημείωση:

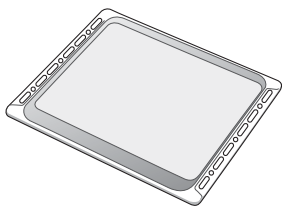
- Στο τέλος του ψησίματος και μετά το σβήσιμο του φούρνου, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.
- Το προϊόν σας ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από αυτό της εικόνας.

ΣΥΜΒΑΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

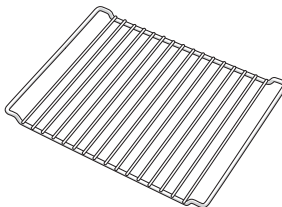
(για τα αξεσουάρ που παρέχονται με το φούρνο, ανατρέξτε στο τεχνικό δελτίο)



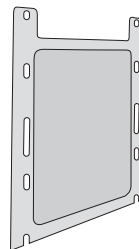
Εικ.1



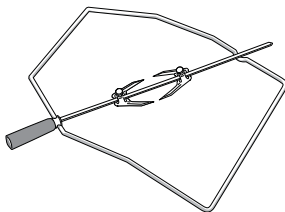
Εικ.2



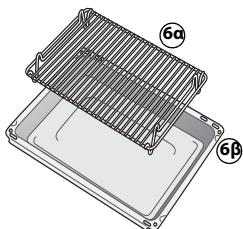
Εικ.3



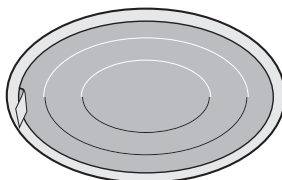
Εικ.4



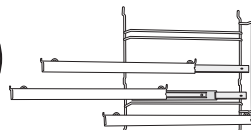
Εικ.5



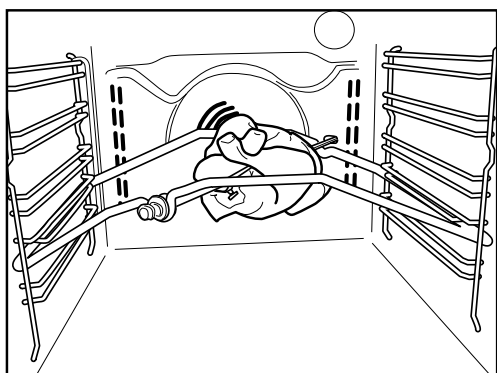
Εικ.6



Εικ.7



Εικ.8



Εικ.9

Ταψί για λίπη (Εικ.1)

Για τη συλλογή λιπών και κομματιών φαγητού όταν τοποθετηθεί κάτω από τη σχάρα ή ως πιάτο για το μαγείρεμα κρεάτων, κοτόπουλου και ψαριών κ.λπ, με ή χωρίς λαχανικά. Ρίξτε λίγο νερό στο βαθύ ταψί για να αποφύγετε τυχόν πιτσιλίσια από λίπος και καπνούς.

Δίσκος (Εικ.2)

Για το ψήσιμο μπισκότων, κέικ και πίτσας.

Σχάρα (Εικ.3)

Για το ψήσιμο φαγητών στο γκριλ ή ως στήριγμα για κατσαρόλες, φόρμες γλυκών και άλλα δοχεία μαγειρέματος. Μπορεί να τοποθετηθεί σε οποιαδήποτε ελεύθερη θέση. Η σχάρα μπορεί να τοποθετηθεί με την κυρτή επιφάνειά της προς τα πάνω ή προς τα κάτω.

Πλαϊνά καταλυτικά πλαίσια (Εικ.4)

Αυτά τα πλαίσια έχουν μια ειδική εμαγιέ επιστρωση μικροπόρων που απορροφάει τα πιτσιλίσια λίπους. Συνιστάται να εκτελείται ένας αυτόματος κύκλος καθαρισμού μετά το ψήσιμο ιδιαίτερα λιπαρών φαγητών (βλ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ).

Σούβλα (Εικ.5)

Χρησιμοποιήστε τη σούβλα όπως υποδεικνύεται στην Εικ.9. Ανατρέξτε επίσης στην ενότητα «Συνιστώμενη χρήση και συμβουλές» για περισσότερες συμβουλές.

Σετ γκριλιέρας (Εικ.6)

Το σετ αποτελείται από μια σχάρα (6α) και ένα εμαγιέ δοχείο (6β). Αυτό το σετ πρέπει να τοποθετείται στη σχάρα (3) και να χρησιμοποιείται με τη λειτουργία Γκριλ.

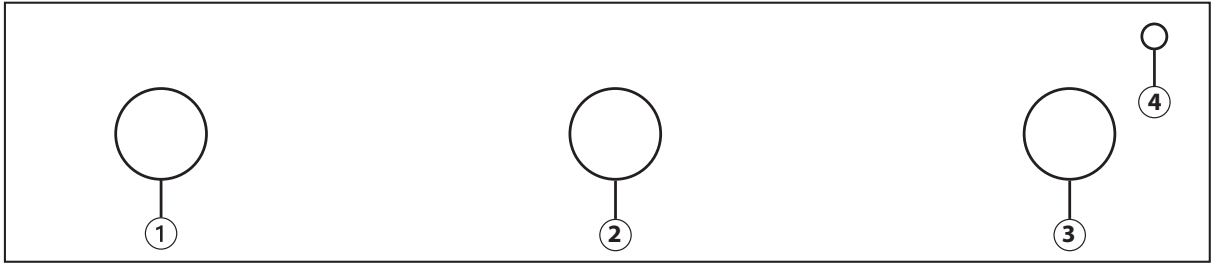
Φίλτρο για λίπη (Εικ.7)

Για χρήση **μόνο** όταν ψήνετε πολύ λιπαρά φαγητά. Στερεώστε το στο πίσω τοίχωμα του θαλάμου, απέναντι από τον ανεμιστήρα. Μπορεί να πλυθεί σε πλυντήριο πιάτων ενώ δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στο ψήσιμο με αέρα.

Κινητοί οδηγοί (Εικ.8)

Σας δίνουν τη δυνατότητα να τραβάτε μέχρι τη μέση τις σχάρες και τα βαθιά ταψιά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Κατάλληλα για όλα τα αξεσουάρ, μπορούν να καθαριστούν σε πλυντήριο πιάτων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



Σημείωση:


- Το προϊόν σας ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από αυτό της εικόνας.
1. Κουμπί επιλογής λειτουργιών
 2. Διακόπτης προγραμματιστή διάρκειας ψησίματος
 3. Διακόπτης θερμοστάτη
 4. Κόκκινη ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη.

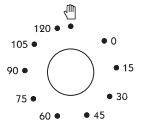
ΠΩΣ ΝΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΗΣΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ


Περιστρέψτε το κουμπί επιλογής στην επιθυμητή λειτουργία. Η λάμπα του φούρνου ανάβει.

Περιστρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Η κόκκινη λυχνία LED του θερμοστάτη ανάβει και σβήνει ξανά όταν ο φούρνος φτάσει την επιλεγμένη θερμοκρασία. Στο τέλος του ψησίματος, γυρίστε τους διακόπτες στη θέση "0".












ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Ο διακόπτης αυτός μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την επιλογή της διάρκειας ψησίματος από 1 έως 120 λεπτά. Για να προγραμματίσετε τη διάρκεια μετά την επιλογή της λειτουργίας ψησίματος γυρίστε το διακόπτη τέρμα δεξιά και στη συνέχεια τοποθετήστε τον στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος γυρνώντας τον αριστερόστροφα. Στο τέλος του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει και ο επιλογέας παραμένει στη θέση "0". Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο στη χειροκίνητη λειτουργία, δηλαδή χωρίς ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί επιλογής προγράμματος βρίσκεται στο σύμβολο .







































ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν το κουμπί επιλογής βρίσκεται στη θέση "0", ο φούρνος δεν ανάβει. Για να ανάψετε το φούρνο, γυρίστε τον προγραμματιστή στο σύμβολο  ή προγραμματίστε τη διάρκεια ψησίματος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ		ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
	ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	-
	ΛΑΜΠΑ	Για να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου.
	CONVENTIONAL (ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ)	Για το ψήσιμο οποιοδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Χρησιμοποιήστε το 2ο ράφι. Προθερμάνετε το φούρνο στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Η λυχία του θερμοστάτη σβήνει όταν ο φούρνος είναι έτοιμος και μπορείτε να τοποθετήσετε σε αυτόν το φαγητό.
	ΕΞΥΠΝΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ	Για να απομακρύνετε τα υπολείμματα που δημιουργούνται κατά το ψήσιμο με έναν κύκλο χαμηλής θερμοκρασίας. Η συνδυαστική δράση του ειδικού σάλτου και του νερού που απελευθερώνεται από το πανί από κυτταρίνη κατά τη διάρκεια του κύκλου διευκολύνει την απομάκρυνση των υπολειμμάτων. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος. Τοποθετήστε 200 ml νερό στο κάτω μέρος του φούρνου, στη συνέχεια λειτουργήστε τον κύκλο για 30 λεπτά στους 90 °C. Στο τέλος του κύκλου, περιμένετε για 15 λεπτά πριν ανοίξετε την πόρτα.
	ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ	Για να μαγειρεύετε κρέατα και πίτες με υγρή γέμιση (αλμυρές ή γλυκές) σε μία μόνο σχάρα και πίτσες σε ένα ή δύο σχάρες. Η λειτουργία αυτή παρέχει ένα ομοιόμορφο, χρυσαφένιο και τραγανό μαγείρεμα. Για το ψήσιμο σε δύο επίπεδα, αναστρέψτε τη θέση των τροφών στη μέση του ψήσιματος προκειμένου να έχετε ομοιογενές αποτέλεσμα. Χρησιμοποιήστε το 2ο ράφι για ψήσιμο σε ένα μόνο ράφι. Για να μαγειρεύετε σε δύο σχάρες, χρησιμοποιήστε την 1η και την 3η σχάρα. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και τοποθετήστε το φαγητό μόλις εμφανιστεί η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία.
	GRILL (ΓΚΡΙΛ)	Για να ψήνετε μπριζόλες, σουβλάκια και λουκάνικα στο γκριλ. Για να μαγειρεύετε λαχανικά ογκρατέν και να φρυγανίζετε ψωμί. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο 4ο ράφι. Όταν ψήνετε κρέατα στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψήσιματος. Τοποθετήστε το φαγητό στο 3ο ράφι προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Προθερμάνετε το φούρνο για 3-5 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.
	ΔΥΝΑΤΟ ΓΚΡΙΛ	Για να ψήσετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροσμπίφ, κοτόπουλα). Τοποθετήστε το φαγητό στα μεσαία ράφια. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψήσιματος. Τοποθετήστε το φαγητό στο 1ο ή 2ο ράφι προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Για πιο ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το μαγείρεμα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, εάν παρέχεται.
	DEFROSTING (ΑΠΟΨΥΞΗ)	Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφίμων. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο ράφι. Αφήστε τα τρόφιμα στη συσκευασία τους για να αποφύγετε το στέγνωμα της εξωτερικής επιφάνειάς τους.
	TURBO FAN	Για φαγητά με τραγανή βάση και μαλακό πάνω μέρος. Ιδανικό για το μαγείρεμα κέικ με υγρή γέμιση και χωρίς προμαγειρεμένη βάση (π.χ. τάρτες, κέικακια με γέμιση, κέικ με τυρί ρικότα καθώς και πίτσες με πολλά υλικά) σε μία μόνο σχάρα. Τοποθετήστε το φαγητό στη 2η σχάρα. Προθερμάνετε το φούρνο πριν από το ψήσιμο. Η λειτουργία αυτή είναι επίσης ιδανική για κατεψυγμένα τρόφιμα (π.χ. πίτσες, στρόντελ, λαζάνια). Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.
	FORCED AIR (ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ)	Για να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά για τα οποία απαιτείται η ίδια θερμοκρασία ψήσιματος σε δύο σχάρες (π.χ. ψάρι, λαχανικά, κέικ). Η λειτουργία αυτή επιτρέπει το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς τη μετάδοση οσμών από το ένα στο άλλο. Χρησιμοποιήστε το 2° επίπεδο σχάρας για ψήσιμο σε ένα μόνο επίπεδο. Για να μαγειρεύετε σε δύο σχάρες, χρησιμοποιήστε την 1η και την 3η σχάρα μετά την προθέρμανση του φούρνου.
	ΜΟΝΟ ΚΑΤΩ	Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία μετά το ψήσιμο για ροδοκοκκίνισμα του κάτω μέρος του φαγητού σας. Συνιστάται να τοποθετήσετε το φαγητό στο 1ο/2ο επίπεδο ψήσιματος. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για αργό ψήσιμο, όπως για παράδειγμα για λαχανικά και στιφάδο. Στην περίπτωση αυτή, χρησιμοποιήστε τη 2η σχάρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Συνταγή	Λειτουργία για	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Αξεσουάρ
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	2	160-180	35-55	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		Ναι	1-3	150-170	30-90	Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	2	150-190	30-85	Ταψί / δίσκος ή φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα
		Ναι	1-3	150-190	35-90	Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
Μπισκότα / πίτες		Ναι	3	170-180	15-40	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	150-175	20-45	Ράφι 3: Σχάρα Ράφι 1: βαθύ ταψί / λαμαρίνα
Σουδάκια		Ναι	3	180	30-40	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	170-190	35-45	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: βαθύ ταψί / λαμαρίνα
Μαρέγκα		Ναι	3	90	120-130	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	90	130-150	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: βαθύ ταψί / λαμαρίνα
Ψωμί / Πίτσα / Φοκάτσια		Ναι	2	190-250	15-50	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	190-250	25-50	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: βαθύ ταψί / λαμαρίνα
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	2	250	10-15	Ράφι 2: Ταψί για λίπη / δίσκος ψησίματος ή σχάρα
		Ναι	1-3	250	10-20	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: βαθύ ταψί / λαμαρίνα
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικς λορέν)		Ναι	2	175-200	40-50	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		Ναι	1-3	175-190	50-65	Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
Βολοβάν / Αλμυρά με φύλλο κρούστας		Ναι	3	180-200	20-30	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	175-200	25-45	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: βαθύ ταψί / λαμαρίνα
Λαζάνια / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια / Φλαν		Ναι	2	190-200	40-65	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Αξεσουάρ
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1Kg		Ναι	2	190-200	90-110	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 κιλό		Ναι	2	190-200	65-85	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Γαλοπούλα / χήνα 3 κιλά		Ναι	1 / 2	190-200	140-180	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	2	180-200	40-60	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	2	175-200	50-60	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Φρυγανισμένο ψωμί		Ναι	4	200	2-5	Σχάρα
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		Ναι	4	200	30-40	Ράφι 4: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος)
						Ράφι 3: Ταψί για λίπη με νερό
Λουκάνικα/σουβλάκια/παϊδάκια/χάμπ ουργκερ		Ναι	4	200	30-50	Ράφι 4: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος)
						Ράφι 3: Ταψί για λίπη με νερό
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		-	2	200	55-70	Ράφι 2: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος αν απαιτείται)
						Ράφι 1: Ταψί για λίπη με νερό
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά		-	2	200	60-80	Ράφι 2: Σούβλα (εάν υπάρχει)
						Ράφι 1: Ταψί για λίπη με νερό
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1Kg		-	2	200	35-50	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος αν απαιτείται)
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		-	2	200	60-90	Ταψί ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος αν απαιτείται)
Πατάτες φούρνου		-	2	200	45-55	Ταψί/δίσκος (εάν απαιτείται, γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος)
Λαχανικά ογκρατέν		-	2	200	20-30	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Λαζάνια και κρέας		Ναι	1-3	200	50-100*	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
						Ράφι 1: Ταψί ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Κρέας και πατάτες		Ναι	1-3	200	45-100*	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
						Ράφι 1: Ταψί ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	1-3	175	30-50*	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
						Ράφι 1: Ταψί ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

* Ο χρόνος μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση. Μπορείτε να βγάλετε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικό χρόνο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Οι χρόνοι μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρουν, ανάλογα με τη συνταγή.

Σημείωση: Τα σύμβολα των λειτουργιών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ελαφρά από αυτά της εικόνας.

Σημείωση: Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι θερμοκρασίες έχουν υπολογιστεί για περίπου 4 μερίδες.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Τρόπος ανάγνωσης του πίνακα μαγειρέματος

Ο πίνακας υποδεικνύει την καλύτερη λειτουργία που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για ένα συγκεκριμένο φαγητό, για ψήσιμο σε ένα ή περισσότερα ράφια ταυτόχρονα. Οι χρόνοι μαγειρέματος ξεκινούν από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (όπου αυτή χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι μαγειρέματος παρέχονται αποκλειστικά για καθοδήγηση και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του αξεσουάρ που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πινέξ ή στατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος. Για καλά αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τις συμβουλές που δίνονται στον πίνακα ψήσιματος για την επιλογή των παρεχόμενων αξεσουάρ, τα οποία θα τοποθετήσετε στα διάφορα ράφια.

Ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "FORCED AIR" (Εξαναγκασμένος αέρας), μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψήσιματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

Γλυκά

- Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι. Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετήστε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.
- Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.
- Εάν χρησιμοποιείτε αντικολητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.
- Εάν το κέικ «βουλιάξει» κατά τη διάρκεια του ψήσιματος, την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε μικρότερη θερμοκρασία, μειώνοντας ίσως την ποσότητα του υγρού στο μείγμα και αναμιγνύοντας πιο απαλά.
- Για γλυκά με υγρή γέμιση (ταϊζ κέικ ή φρουτοπίτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία "ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ". Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

Κρέας

- Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πινέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στον πάτο του σκεύους και να περιχύνετε το κρέας στη διάρκεια του ψήσιματος για καλύτερη γεύση. Όταν είναι έτοιμο το ψητό, αφήστε το στο φούρνο για ακόμη 10-15 λεπτά ή τυλίξτε το με αλουμινόχαρτο.
- Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφα αποτελέσματα. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψήσιματος. Για να μην καεί το κρέας εξωτερικά, χαμηλώστε τη σχάρα και διατηρήστε το φαγητό πιο μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας τα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψήσιματος.

Για να μαζέψετε τους χυμούς του ψησίματος, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα βαθύ ταψί με μισό λίτρο νερού ακριβώς κάτω από το γκριλ που τοποθετείται το κρέας. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

Σούβλα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Χρησιμοποιήστε αυτό το αξεσουάρ για ομοιόμορφο ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος και πουλερικών. Τοποθετήστε το κρέας στη σούβλα, δέστε το με κλωστή εάν είναι κοτόπουλο και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο πριν εισαγάγετε τη σούβλα στην εσοχή που βρίσκεται στο μπροστινό τοίχωμα του φούρνου και την ακουμπήστε στο αντίστοιχο στήριγμα. Για να μην δημιουργηθεί καπνός και για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος, συνιστάται να τοποθετήσετε στο πρώτο επίπεδο ένα ταψί για λίπη με μισό λίτρο νερού. Η σούβλα έχει μια πλαστική λαβή που πρέπει να αφαιρείται πριν από την έναρξη του ψησίματος και να χρησιμοποιείται στο τέλος του ψησίματος για να αποφεύγονται τυχόν εγκαύματα όταν βγάξετε το φαγητό από το φούρνο.

Πίτσα

Λαδώστε λίγο τα ταψιά για να έχει τραγανή βάση η πίτσα. Απλώστε τη μοτσαρέλα πάνω στην πίτσα όταν έχουν περάσει τα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.