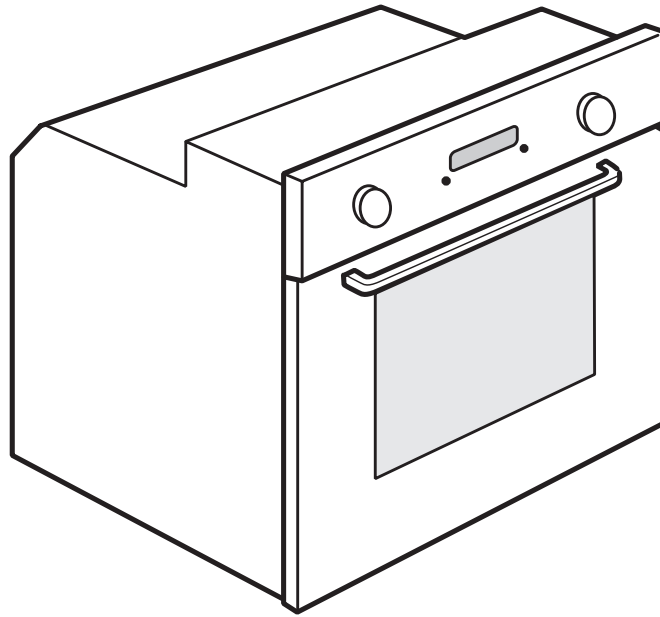


**AKZM 835**



**GB**

**User and maintenance manual**

**IT**

**Manuale d'uso e manutenzione**

**GR**

**Εγχειρίδιο χρήσης και συντήρησης**





# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS PARAMOUNT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.



This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others. All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:



### **DANGER**

**Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**



### **WARNING**

**Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

## **Scrapping of household appliances**

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

## INSTALLATION

After unpacking the oven, make sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

### **PREPARING THE HOUSING UNIT**

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

### **ELECTRICAL CONNECTION**

Make sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm<sup>2</sup>) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

### **GENERAL RECOMMENDATIONS**

#### **Before use:**

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

#### **During use:**


- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Make sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

## SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

### **Disposal of packing material**

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♻️). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

### **Scrapping the product**

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

### **Energy saving**

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.

## DECLARATION OF CONFORMITY (C) (E)

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation ((C) (E) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

### **The oven does not work:**

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

### **The door will not open:**

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

### **The electronic programmer does not work:**

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

## AFTER-SALES SERVICE

### **Before calling the After-Sales Service:**

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

**If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.**

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

**SERVICE** 0000 000 00000



If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

## CLEANING



**WARNING**

- **Never use steam cleaning equipment.**
- **Only clean the oven when it is cool to the touch.**
- **Disconnect the appliance from the power supply.**

### **Oven exterior**

**IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.**

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

### **Oven interior**

**IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.**

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

**N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.**

## Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Do not wash enamelled accessories in a dishwasher. The aggressive detergents normally used in dishwashers can damage the enamel irreparably.

## STARCLEAN cleaning cycle:

The surfaces of your oven cavity are covered with a special enamel which makes the oven easy to clean: simply use the sponge-cloth provided and a little water. The cloth is washable and can be re-used until completely worn, after which a new cloth can be purchased from our After-sales Service.

The cleaning cycle lasts 35 minutes, including the cooling phase after the elements have switched off.

## MAINTENANCE

### ! WARNING

- Use protective gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the appliance from the power supply.

## REMOVING THE DOOR

### To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2).

### To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

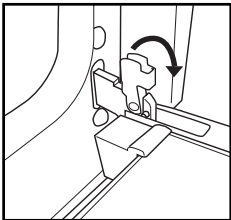


Fig. 1

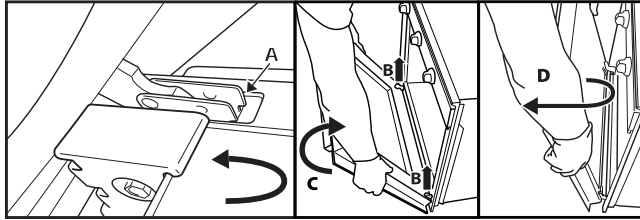


Fig. 2

## MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.

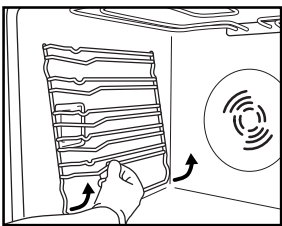


Fig. 3

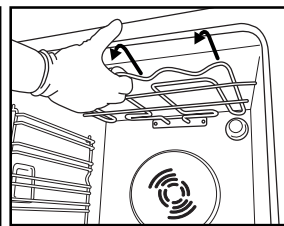


Fig. 4

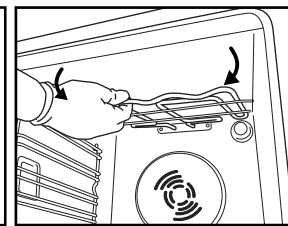


Fig. 5

## **REPLACING THE OVEN LAMP**

**To replace the rear lamp** (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

**To replace the side lamp** (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Remove the side accessory holder grilles, if present (Fig. 3).
3. Use a screwdriver to prise off the lamp cover (Fig. 7).
4. Replace the lamp (see note for lamp type) (Fig. 8).
5. Reposition the lamp cover, pushing it on firmly until it snaps into place (Fig. 9).
6. Refit the side accessory holder grilles.
7. Reconnect the oven to the power supply.

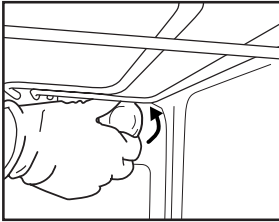


Fig. 6

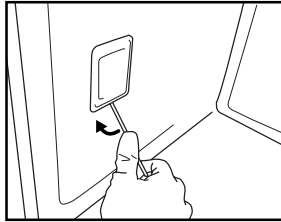


Fig. 7

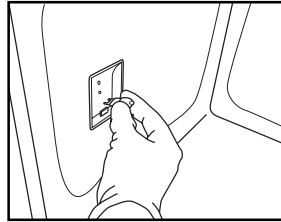


Fig. 8

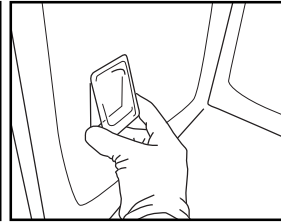


Fig. 9

**N.B.:**

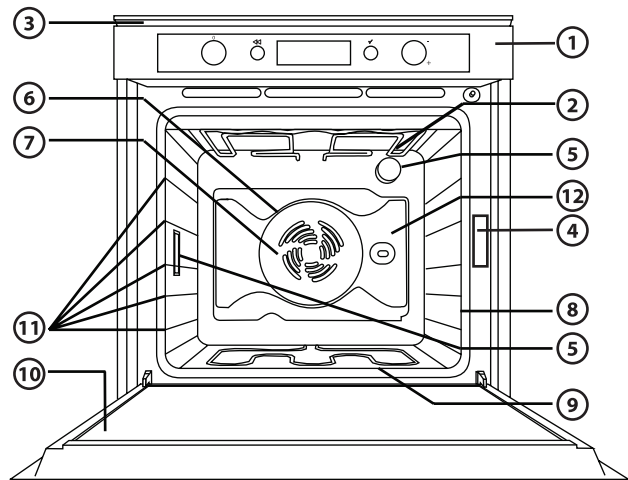
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps, or 20-40W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

**IMPORTANT:**

- **If using halogen lamps, do not handle with bare hands since fingerprints can damage them.**
- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

# INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling fan (not visible)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Circular heating element (not visible)
7. Fan
8. Turnspit (if present)
9. Lower heating element (not visible)
10. Door
11. Position of shelves (the number of shelves is indicated on the front of the oven)
12. Rear wall

- N.B.:**
- During cooking, the cooling fan may switch on at intervals in order to minimise energy consumption.
  - At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.
  - When the oven door is opened during cooking, the heating elements switch off.

## ACCESSORIES SUPPLIED

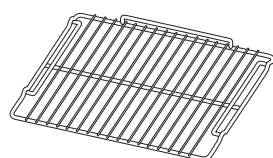


Fig. A

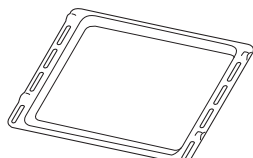


Fig. B



Fig. C

- A. WIRE SHELF (2):** the wire shelf can be used to grill food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof cooking receptacles.
- B. DRIP TRAY (1):** the drip tray is designed to be positioned under the wire shelf in order to collect fat or as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc.
- C. SPONGE-CLOTH (1):** cloth made of pure cellulose for the Starclean cleaning cycle.  
**IMPORTANT:** only use the sponge-cloth provided.

## ACCESSORIES NOT SUPPLIED

Other accessories can be purchased separately from the After-Sales Service.



## INSERTING WIRE SHELVES AND OTHER ACCESSORIES IN THE OVEN

The wire shelf and other accessories are provided with a locking mechanism to prevent their unintentional removal.

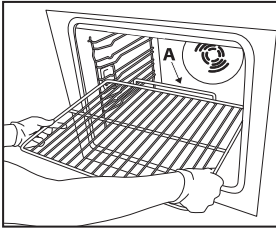


Fig. 1

1. Insert the wire shelf horizontally, with the raised part "A" upwards (Fig. 1).
2. Angle the wire shelf when it reaches the locking position "B" (Fig. 2).

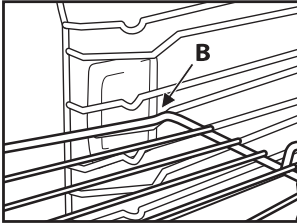


Fig. 2

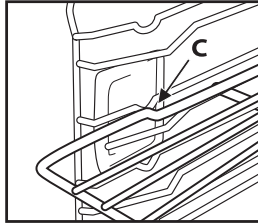


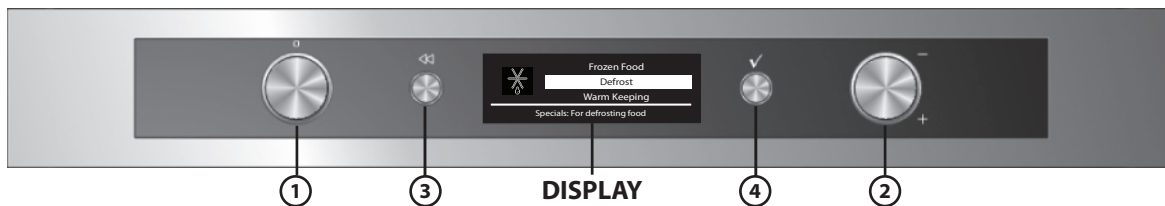
Fig. 3

3. Return the wire shelf to the horizontal position and push it in fully to "C" (Fig. 3).
4. To remove the wire shelf proceed in reverse order.

The other accessories, like the drip tray and baking tray, are inserted in exactly the same way. The protrusion on the flat surface enables the accessories to lock in place.

## CONTROL PANEL DESCRIPTION

### **ELECTRONIC PROGRAMMER**



1. **FUNCTION SELECTOR KNOB:** On/off and function selector knob
  2. **BROWSE KNOB:** for browsing the menu and adjusting pre-set values
- N.B.: the two knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.**
3. **BUTTON** (←): to return to the previous screen
  4. **BUTTON** (→): to select and confirm settings

### LIST OF FUNCTIONS

Turn the "Functions" knob to any position and the oven switches on: the display shows the functions or the associated submenus.

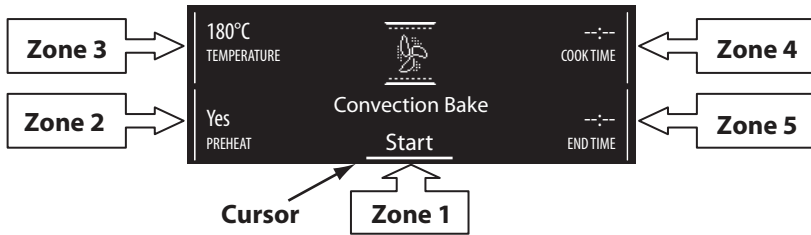
The submenus are available and selectable by turning the knob to the functions GRILL, SPECIALS, SETTINGS, RECIPES and SHORTCUTS.



- A. Symbol for highlighted function
- B. Highlighted function can be selected by pressing (✓)
- C. Description of highlighted function
- D. Other available and selectable functions.

## FUNCTION DETAILS

After selection of the desired function, the display will show further options and related details.



To move between the different areas, turn the "Browse" knob: the cursor moves to the adjustable values, following the order described above. Press button (✓) to select the value, change it by turning the "Browse" knob and confirm with button (✓).

## USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME - LANGUAGE SELECTION AND SETTING THE TIME

For correct use of the oven, when it is switched on for the first time you will have to select the desired language and set the correct time.

Proceed as follows:

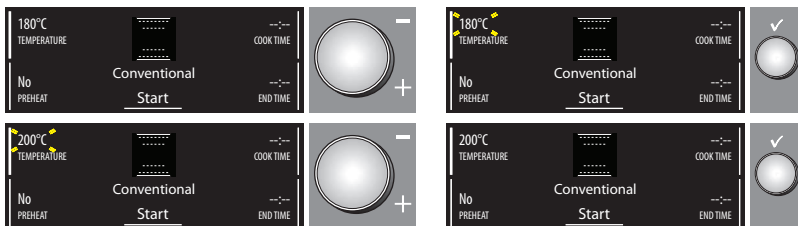
1. Turn the "Functions" knob to any position: the display will show the list of the first three available languages.
2. Turn the "Browse" knob to scroll the list.
3. When the desired language is highlighted, press (✓) to select it.  
After language selection, the display will flash 12:00.
4. Set the time by turning the "Browse" knob.
5. Confirm your setting by pressing (✓).

## SELECTING COOKING FUNCTIONS



1. If the oven is off, turn the "Functions" knob; the display will show the cooking functions or associated submenus.  
**N.B.: for the list and description of functions, see the specific table at page 13 and at page 14.**
2. Within the submenus, browse the various options available by turning the "Browse" knob: the chosen function is highlighted in white in the centre of the screen. To select it, press (✓).
3. the cooking settings are shown on the display. If the pre-set values are those desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press (✓); otherwise, proceed as indicated above to change them.

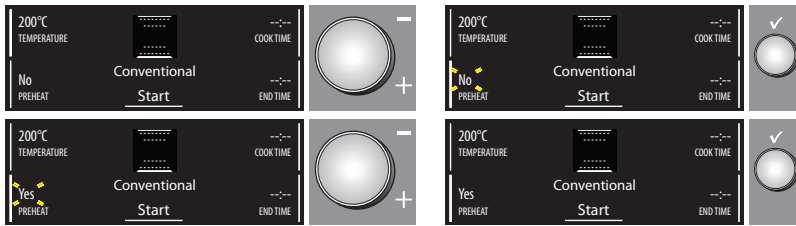
## SETTING THE TEMPERATURE/OUTPUT OF THE GRILL



To change the temperature or output of the grill, proceed as follows:

1. Check that the cursor is positioned next to the temperature value (zone 3); press button (✓) to select the parameter to be changed: the temperature values flash.
2. Set the desired value by turning the "Browse" knob and press (✓) to confirm.
3. Turn the "Browse" knob to position the cursor at START and then press (✓).
4. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press (✓) to start cooking.  
The set temperature can also be changed during cooking by following the same procedure.
5. At the end of cooking, the end of cooking message is displayed. At this point the oven can be switched off by turning the "Functions" knob to 0 (zero), or cooking can be prolonged by turning the "Browse" knob clockwise. When switched off, the display shows the cooling bar which indicates the temperature inside the oven.

## PREHEATING THE OVEN



If you wish to preheat the oven before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at preheating.
2. Press button to select the setting: "No" flashes on the display.
3. Change the setting by turning the "Browse" knob: "Yes" appears on the display.
4. To confirm your choice, press button .

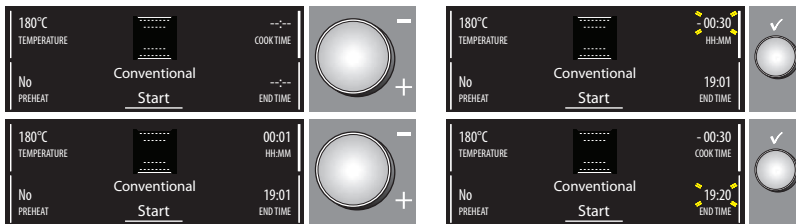
## FAST PREHEATING



If you wish to preheat the oven quickly before inserting food, change the oven's default selection as follows:

1. Turn the "Functions" knob to select the fast preheating function.
2. Confirm by pressing : the settings are shown on the display.
3. If the proposed temperature is that desired, turn the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then press . To change the temperature, proceed as described in previous paragraphs. An acoustic signal will sound when the oven has reached the set temperature. At the end of preheating, the oven automatically selects the conventional function . At this point food can be placed in the oven for cooking.
4. If you wish to set a different cooking function, turn the "Functions" knob and select the desired function.

## SETTING COOKING TIME

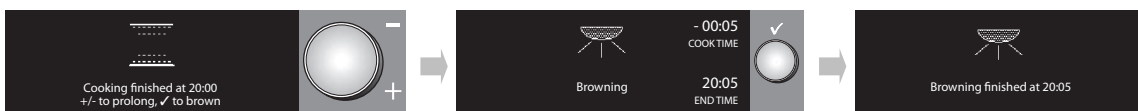


This function can be used to cook food for a set length of time, from a minimum of 1 minute to the maximum time allowed by the selected function, after which the oven switches off automatically.

1. The submenus are available and selectable by turning the "Browse" knob to position the cursor at "COOKING TIME".
2. Press button to select the setting; "00:00" flashes on the display.
3. Change the value by turning the "Browse" knob to display the desired cooking time.
4. Confirm the selected value by pressing button .

## BROWNING

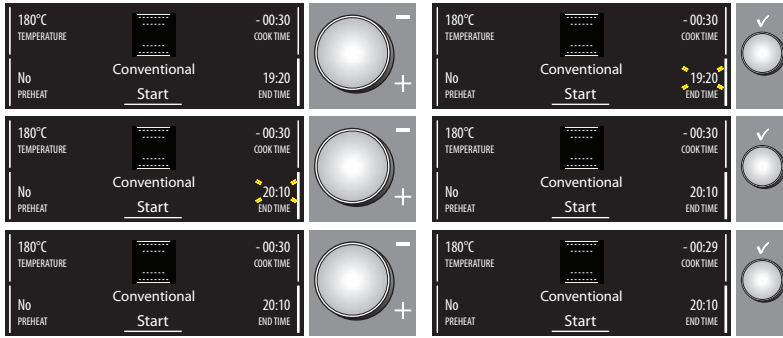
At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of browning the surface of your dish. This function can only be used when cooking time has been set.



At the end of cooking time, the display shows "+/- to prolong, ✓ to brown". Press button , and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can only be used once after cooking.

## SETTING END OF COOKING TIME / DELAYED START

The end of cooking time can be set, delaying the start of cooking by up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. This can only be done once cooking time has been set. **This setting is only possible when pre-heating is not required for the selected function.**



After setting cooking time, the display shows the end of cooking time (for example 19:20). To delay the end of cooking time, and thus also the cooking start time, proceed as follows:

1. Turn the "Browse" knob to position the cursor at the end of cooking time.
2. Press button to select the setting: the end of cooking time flashes.
3. To delay the end of cooking time, turn the "Browse" knob to set the desired value.
4. Confirm the selected value by pressing button .
5. Turn the "Browse" knob to position the cursor at START and then press .
6. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press to start cooking. The oven will start cooking after a period of time calculated so as to finish cooking at the set time (for example, in the case of a dish which requires a cooking time of 20 minutes, if the end of cooking time is set to 20:10, the oven will begin cooking at 19:50).

**N.B.:** During the interval before cooking starts, the oven can in any case be switched on by turning the "Browse" knob to position the cursor at "Start" and then pressing .

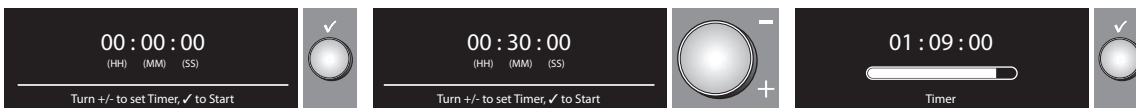
At any time, set values (temperature, grill setting, cooking time) can be changed as described in previous paragraphs.

## INDICATION OF THE RESIDUAL HEAT INSIDE THE OVEN (IF PRESENT)



If at the end of cooking, or when the oven is switched off, the temperature inside the oven is high, on some models the display shows the current temperature and the bar indicating cooling in progress. Once the oven chamber has cooled down, the display shows the current time again.

## TIMER

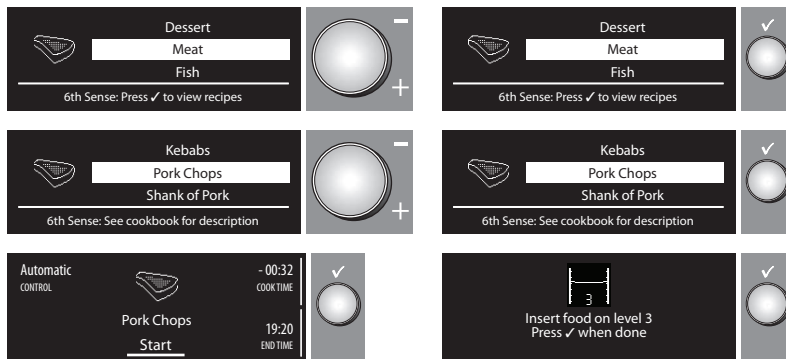


This function can be used only with the oven switched off and is useful, for example, for monitoring the cooking time of pasta. The maximum time which can be set is 1 hour 30 minutes.

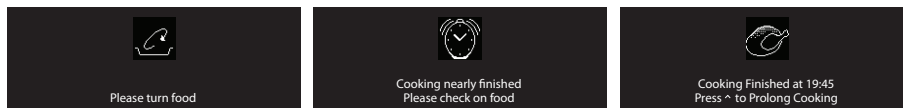
1. With the oven off, press button : the display will show "00:00:00".
2. Turn the "Browse" knob to select the desired time.
3. Press button to start the countdown. When the set time has elapsed, the display will show "00:00:00" and an acoustic signal will sound. At this point the time can be prolonged, proceeding as described above, or the timer can be deactivated by pressing button (the time of day will be shown on the display).

## RECIPES

Thanks to “Sixth sense” technology, the oven offers 30 pre-set recipes with ideal cooking temperatures. Simply follow the recipe as regards ingredients and the method of preparation. Then, proceed as follows:



1. Select “RECIPES” by turning the “Functions” knob.
2. Select the dish to be cooked from the proposed list.
3. Confirm the selected dish using button ✓.
4. Select the desired recipe by turning the “Browse” knob.
5. Confirm by pressing ✓: the display shows the approximate cooking time.
6. Place the dish in the oven and turn the “Browse” knob to position the cursor at “Start”, then press ✓.
7. The display indicates which shelf food should be placed on. Do as instructed and press ✓ to start cooking. To delay the start of cooking, see the relevant paragraph.



**NOTES: Some dishes must be turned or stirred half way through cooking: the oven will emit an acoustic signal and the display will indicate what action is required.**

**The initial cooking time displayed is merely for guidance: it can be prolonged automatically during cooking.**

Shortly before cooking time finishes, the oven prompts you to check that the food is cooked to your satisfaction. If it is not, extra time can then be added manually by turning the “Browse” knob.

## SETTINGS

1. To change some display settings, select “SETTINGS” from the main menu by turning the “Functions” knob.
2. Confirm by pressing ✓: the display shows which settings can be changed (language, volume of acoustic signal, display brightness, time, energy saving function).
3. Select the setting to be changed by turning the “Browse” knob.
4. Press button ✓ to confirm.
5. Follow the instructions of the display to change the settings.
6. Press button ✓: a message appears on the display confirming your selection.

**N.B.:** when the oven is switched off, if the ECOMODE (energy saving) function is selected (ON), the display switches off after a few seconds. If, on the other hand, the function is not selected (OFF), after a few seconds the display is merely dimmed.

## STARCLEAN CLEANING CYCLE

For the description of this function, see the chapter CLEANING and the functions table at page 13.

1. Start the cleaning cycle when the oven is cold.
2. Wet the sponge-cloth provided under running water and squeeze it out so that it does not drip.
3. Open the oven door and remove the enamelled accessories.
4. Open out the sponge cloth so that it completely covers the bottom of the oven and pour 350 ml of water evenly over the cloth.
5. Close the oven door.

To start the function, proceed as follows:






1. Turn the functions knob to the symbol : the word STARCLEAN appears on the display.
2. Press the button  to confirm your selection and start the cleaning cycle.

On completion of the cycle, open the door, remove the sponge-cloth and proceed to clean the oven using a non-abrasive sponge dampened in lukewarm water and, if necessary, a few drops of neutral detergent.












To eliminate particularly stubborn marks, repeat the cycle and proceed with cleaning only once the oven has cooled down completely.

## KEY-LOCK







This function can be used to lock the buttons and knobs on the control panel.

To activate it, press  and  at the same time for at least 3 seconds. If activated, the functions of the buttons are locked and the display shows a message and the symbol . This function can also be activated during cooking. To deactivate it, repeat the above procedure. When the key-lock function is activated, the oven can be switched off by turning the knob to 0 (zero). In this case, however, the previously selected function will have to be set again.

## FUNCTIONS DESCRIPTION TABLE









FUNCTIONS KNOB		
	<b>OFF</b>	To stop cooking and switch off the oven.
	<b>FAST PREHEATING</b>	To preheat the oven rapidly.
	<b>CONVENTIONAL</b>	To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd shelf. To cook pizza, savoury pies and sweets with liquid fillings, use the 1st or 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	<b>GRILL</b>	To grill steak, kebabs and sausages; to cook vegetables au gratin and toast bread. Place food on the 4th or 5th shelf. When grilling meat, use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 3rd/4th shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
	<b>TURBO GRILL</b>	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed. With this function you can also use the turnspit, if provided.
	<b>FORCED AIR</b>	To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time (e.g: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only, the 1st and 4th to cook on two shelves, and the 1st, 3rd and 5th to cook on three shelves. The oven does not have to be preheated.
	<b>STARCLEAN</b>	To eliminate spatters produced during cooking with a low temperature cycle. The combined action of the special enamel and water released by the sponge during the cycle facilitates removal of dirt. Activate the function when the oven is cold.
	<b>CONVECTION BAKE</b>	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 3rd shelf. The oven does not have to be preheated.
	<b>SPECIALS</b>	See SPECIAL FUNCTIONS.
	<b>SETTINGS</b>	Setting the display (language, time, brightness, volume of acoustic signal, energy saving function).
	<b>RECIPES</b>	Selecting 30 different pre-set recipes (see enclosed recipe booklet). The oven automatically sets the optimum cooking temperature, function and time. It is important to follow the instructions given in the recipe book regarding preparation, accessories and which oven shelf to use.
	<b>SHORTCUTS</b>	To directly access the 10 most used functions. To change the settings of the desired function, see paragraph "SELECTING COOKING FUNCTIONS".




















**SPECIAL FUNCTIONS**



	<b>DEFROST</b>	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
	<b>KEEP WARM</b>	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf. The function will not activate if the temperature in the oven is above 65°C.
	<b>RISING</b>	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 50°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
	<b>CONVENIENCE</b>	Cooking ready meals kept at room temperature or from refrigerated cabinets (biscuits, liquid cake mixtures, muffins, first courses and bakery products). This function gently cooks all food quickly; it can also be used to reheat cooked food. Follow the instructions on the food packaging. The oven does not have to be preheated.
	<b>MAXI COOKING</b>	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelf, depending on the size of the joint. The oven does not have to be preheated.
	<b>FROZEN FOODS</b>	<b>Lasagne</b>
		<b>Pizza</b>
		<b>Strudel</b>
		<b>French Fries</b>
		<b>Bread</b>
	<b>Custom</b>	The temperature can be set from 50 to 250°C to cook other types of product.


















# COOKING TABLE


Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		-	2 / 3	160-180	30-90	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	160-180	30-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)		-	3	160-200	35-90	Drip tray/ baking tray or cake tin on wire shelf
		-	1-4	160-200	40-90	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/Tartlets		-	3	170-180	20-45	drip tray or baking tray
		-	1-4	160-170	20-45	Shelf 4: wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	160-170	20-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Choux buns		-	3	180-200	30-40	drip tray or baking tray
		-	1-4	180-190	35-45	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	35-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Meringues		-	3	90	110-150	drip tray or baking tray
		-	1-4	90	140-160	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	90	140-160	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	drip tray or baking tray
		-	1-4	190-250	25-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	190-250	25-50	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		-	3	180-190	40-55	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	180-190	45-60	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
		-	1-3-5	180-190	45-60	Shelf 5: cake tin on wire shelf Shelf 3: cake tin on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray + cake tin

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	3	190-200	20-30	drip tray or baking tray
		-	1-4	180-190	20-40	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	180-190	20-40	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		-	3	190-200	45-55	Oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 Kg		-	3	190-200	80-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 Kg		-	3	200-230	50-100	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 Kg		-	2	190-200	80-130	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		-	3	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		-	2	180-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		-	5	High	3-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		-	3-4	Medium	20-30	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	4-5	Medium - High	15-30	Shelf 5: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip tray with water
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	1-2	Medium	55-70	Shelf 2: wire tray (turn food two thirds of the way through cooking)
		-	1-2	High	60-80	Shelf 1: drip tray with water
Roast Beef rare 1 Kg		-	3	Medium	35-45	Shelf 2: turnspit Shelf 1: drip tray with water
Leg of lamb / Shanks		-	3	Medium	60-90	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	3	Medium	45-55	Drip tray or baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Vegetable gratin		-	3	High	10-15	Oven tray on wire shelf
Lasagne & Meat		-	1-4	200	50-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		-	1-4	200	45-100	Shelf 4: oven tray on wire shelf
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Fish & Vegetables		-	1-4	180	30-50	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
		-	3	auto	10-15	Drip tray / baking tray or wire shelf
Frozen pizza		-	1-4	auto	15-20	Shelf 4: oven tray on wire shelf Shelf 1: drip tray or baking tray
		-	1-3-5	auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	1-3-4-5	auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 4: drip tray or baking tray Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	1-3-4-5	auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 4: drip tray or baking tray Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	1-3-4-5	auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 4: drip tray or baking tray Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf
		-	1-3-4-5	auto	20-30	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 4: drip tray or baking tray Shelf 3: drip tray or baking tray Shelf 1: oven tray on wire shelf

**Table of Tested Recipes (in compliance with IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 and DIN 3360-12:07:07)**

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories and notes
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Shortbread		-	3	170	20-30	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	20-30	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Small cakes		-	3	170	25-35	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	30-40	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
		-	1-3-5	160	35-45	Shelf 5: oven tray on wire shelf Shelf 3: baking tray Shelf 1: drip tray
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Fatless sponge cake		-	2	170	30-40	Cake tin on wire shelf
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
Two apple pies		-	2 / 3	185	70-90	Cake tin on wire shelf
		-	1-4	175	75-95	Shelf 4: cake tin on wire shelf Shelf 1: cake tin on wire shelf
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Toast		-	5	High	3-5	Wire shelf
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Burgers		-	5	High	20-30	Shelf 5: wire tray (turn food halfway through cooking)
						Shelf 4: drip tray with water
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Apple cake, yeast tray cake		-	3	180	35-45	Drip tray / baking tray
		-	1-4	160	55-65	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Roast pork		-	3	190	150-170	Shelf 3: wire shelf Shelf 2: drip tray with water (top up when necessary)
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Flat cake		-	3	170	40-50	Drip tray / baking tray
		-	1-4	170	45-55	Shelf 4: baking tray Shelf 1: drip tray

The cooking table advises the ideal function and cooking temperature to ensure the best results with all recipes. If you wish to cook on one shelf only using the convection bake function, place food on the third shelf and select the temperature recommended for the "FORCED AIR"  function when cooking on more than one shelf. When grilling food, leave a space of 3-4 cm at the front to facilitate removal from the oven.

## RECOMMENDED USE AND TIPS

### How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, carefully follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves.

### Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

### Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function". If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

### Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

### Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the turnspit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To prevent smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

### Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.


### Rising function

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

# ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

## LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

 Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

 **PERICOLO**

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

 **AVVERTENZA**

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm. tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione dell'apparecchio per staccarlo dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Con la porta dell'apparecchio chiusa, la fuoriuscita dell'aria calda avviene dall'apertura posta al di sopra del pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se nel cuocere cibi si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.

### **Smaltimento elettrodomestici**

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di disfarsene, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

## INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

### **PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO**

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

### **CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA**

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

### **RACCOMANDAZIONI GENERALI**

#### **Prima dell'utilizzo:**

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa in modo da eliminare odori e fumi derivanti da materiale isolante e grassi di protezione.

#### **Durante l'utilizzo:**


- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno del forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### **Smaltimento imballaggio**

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻️). Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

### **Smaltimento prodotto**

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

### **Risparmio energetico**

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

## GUIDA RICERCA GUASTI

### Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnerne e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

### La porta è bloccata:

- Spegnerne e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedi paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

### Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

## SERVIZIO ASSISTENZA

### Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnerne e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

**Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.**

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

**SERVICE** 0000 000 00000



Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

## PULIZIA

### **! AVVERTENZA**

- **Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

### Esterno del forno

**IMPORTANTE: non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.**

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con panno asciutto.

### Interno del forno

**IMPORTANTE: Non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.**

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (es. alimenti ad alto contenuto di zucchero).
- Usare detersivi specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detersivi liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

**NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti ricchi di acqua (es. pizza, verdure, ecc.) è possibile la formazione di condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.**



## Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una idonea spazzola o con una spugna.
- Non lavare gli accessori smaltati in lavastoviglie. I detersivi aggressivi normalmente utilizzati in lavastoviglie possono danneggiare lo smalto in maniera irreparabile.

## Ciclo di pulizia STARCLEAN:

La superficie della cavità di questo forno è ricoperta da uno smalto con una formula particolare che lo rende facilmente pulibile con il solo ausilio dell'acqua e del panno-spugna fornito a corredo. Il panno è lavabile e riutilizzabile fino ad usura e può essere acquistato presso il Servizio Assistenza Clienti.

Il ciclo di pulizia dura circa 35 minuti comprensivi di una fase di raffreddamento a resistenze spente.

## MANUTENZIONE

### AVVERTENZA

- Utilizzare guanti protettivi.
- Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

## RIMOZIONE DELLA PORTA

### Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2).

### Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

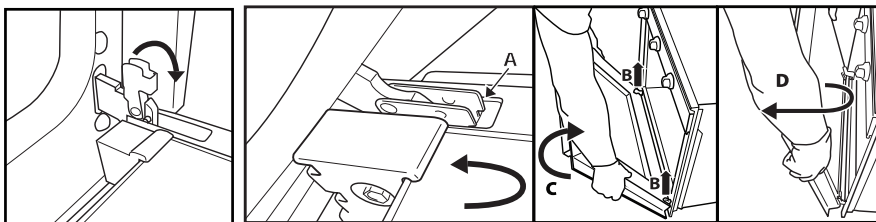


Fig. 1

Fig. 2

## SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

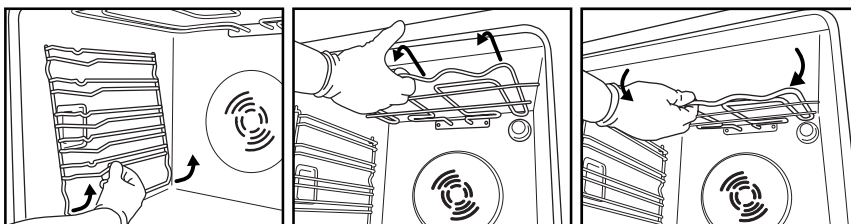


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

## **SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA**

**Per sostituire la lampada posteriore** (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

**Per sostituire la lampada laterale** (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 3).
3. Fare leva verso l'esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 7).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 8).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 9).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

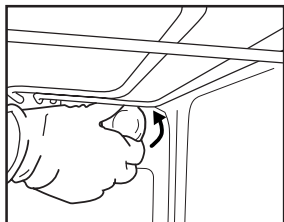


Fig. 6

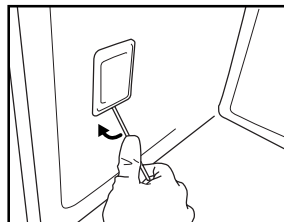


Fig. 7

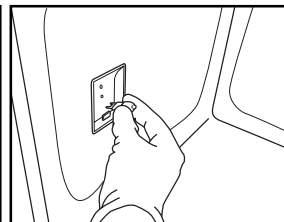


Fig. 8

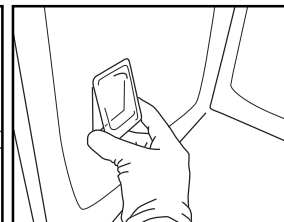


Fig. 9

### **NOTA:**

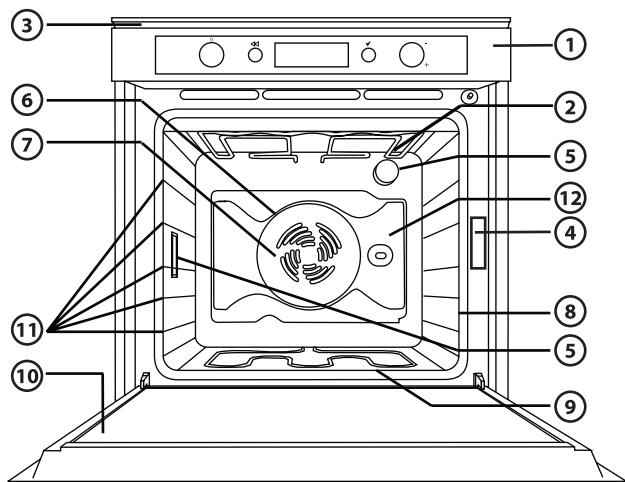
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

### **IMPORTANTE:**

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.**

# ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia

## NOTA:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Aprendo la porta durante la cottura, gli elementi riscaldanti si disattivano.

## ACCESSORI IN DOTAZIONE

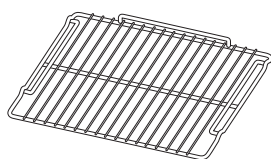


Fig. A

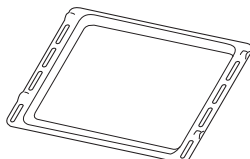


Fig. B



Fig. C

- GRIGLIA (2):** da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.
- LECCARDA (1):** da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.
- PANNO SPUGNA (1):** panno in pura cellulosa per eseguire il ciclo di pulizia Starclean.  
**IMPORTANTE:** utilizzare solo il pannospugna fornito in dotazione.

## ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

## INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l'estrazione involontaria.

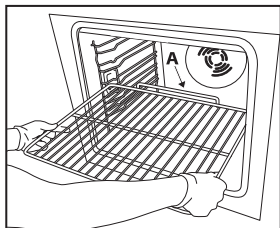


Fig. 1

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (Fig. 2).

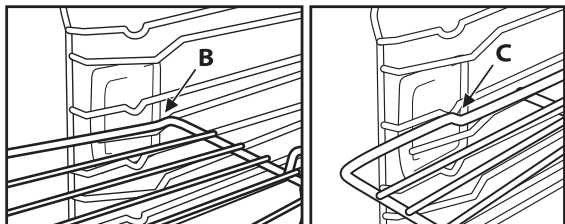


Fig. 2

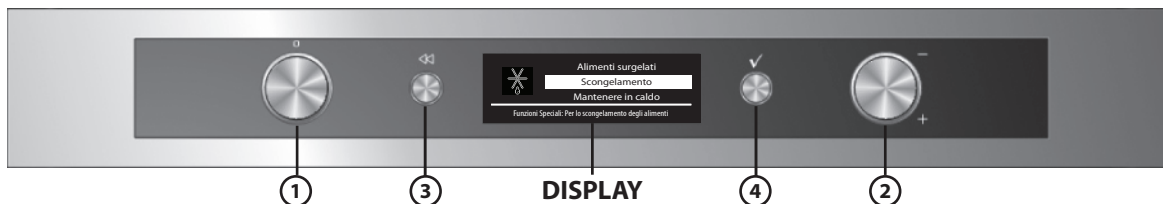
Fig. 3

3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento "C" (Fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.

## DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

### PROGRAMMATORE ELETTRONICO



1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spengimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA NAVIGAZIONE:** navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati

**NOTA: le due manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.**

3. **TASTO** (↶): per tornare alla schermata precedente
4. **TASTO** (✓): per selezionare e confermare le impostazioni

## ELENCO FUNZIONI

Ruotando la manopola "Funzioni" in una posizione qualsiasi, il forno si attiva: il display visualizza le funzioni o i sottomenù associati a ciascuna di esse.

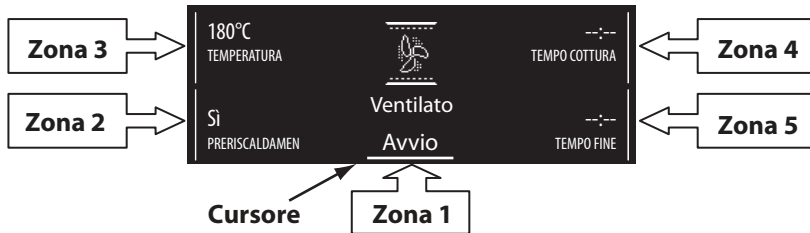
I sottomenù risultano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI, RICETTE e SCELTE RAPIDE.



- A. Icona relativa alla funzione evidenziata
- B. Funzione evidenziata selezionabile premendo (✓)
- C. Descrizione della funzione evidenziata
- D. Ulteriori funzioni disponibili e selezionabili.

## DETTAGLI FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, il display mostra ulteriori opzioni e dettagli ad essa associati.



Per muoversi tra le diverse zone ruotare la manopola "Navigazione": il cursore si sposta accanto ai valori modificabili seguendo l'ordine sopra descritto. Premere il tasto per selezionare il valore, modificarlo ruotando la manopola "Navigazione" e confermarlo con il tasto .

## PRIMO UTILIZZO - SELEZIONE LINGUA E IMPOSTAZIONE ORA

Per un corretto utilizzo del forno, alla prima accensione è necessario selezionare la lingua desiderata e impostare l'ora corrente. Procedere come segue:

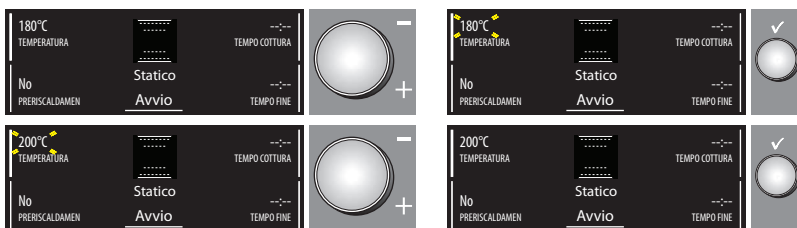
1. Ruotare la manopola "Funzioni" in una qualsiasi posizione: il display visualizza l'elenco delle prime tre lingue disponibili.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per scorrere l'elenco.
3. Una volta evidenziata la lingua desiderata, premere per selezionarla. Dopo aver selezionato la lingua, il display indica 12:00 lampeggiante.
4. Impostare l'ora ruotando la manopola "Navigazione".
5. Confermare l'impostazione premendo .

## SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA



1. Se il forno è spento, ruotare la manopola "Funzioni"; sul display vengono visualizzate le funzioni di cottura o i relativi sottomenù.  
**NOTA: per l'elenco e la descrizione delle funzioni fare riferimento alla specifica tabella a pag. 32 e a pag. 33.**
2. All'interno del sottomenù, esplorare le diverse possibilità disponibili ruotando la manopola "Navigazione": la funzione scelta viene evidenziata in bianco al centro del display. Per selezionarla, premere il tasto .
3. Le impostazioni di cottura appaiono sul display. Se i valori preselezionati corrispondono a quelli desiderati, ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premere il tasto ; altrimenti, procedere come sottoindicato per modificarli.

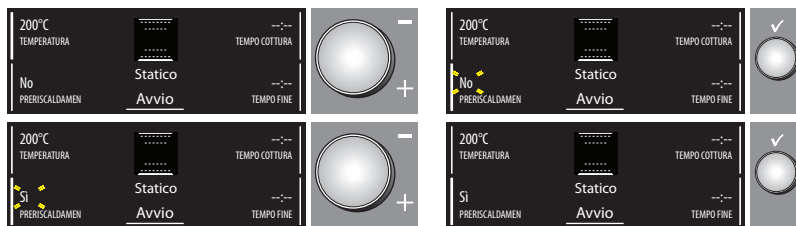
## IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL



Per modificare la temperatura o la potenza del grill è necessario procedere come segue:

1. Verificare che il cursore sia posizionato accanto al valore della temperatura (zona 3); premere il tasto per selezionare il parametro da modificare: i valori corrispondenti alla temperatura lampeggiano.
2. Impostare il valore desiderato ruotando la manopola "Navigazione" e premere il tasto per confermare.
3. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premere il tasto .
4. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza. Eseguire l'operazione e premere il tasto per avviare la cottura. La temperatura impostata può essere modificata anche durante la cottura seguendo la medesima procedura.
5. A cottura ultimata, appare il messaggio di fine cottura. A questo punto, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola "Funzioni" sullo 0 (zero), oppure prolungare ulteriormente la cottura ruotando la manopola "Navigazione" in senso orario. Allo spegnimento, sul display appare la barra di raffreddamento che indica la temperatura presente all'interno del forno.

## PRERISCALDAMENTO DELLA CAVITÀ



Qualora si volesse preriscaldare il forno prima di inserire la pietanza da cuocere, è necessario modificare la preselezione del forno come segue:

1. Posizionare il cursore ruotando la manopola "Navigazione" in corrispondenza del preriscaldamento.
2. Premere il tasto per selezionare il parametro: la scritta "No" lampeggia.
3. Modificare il parametro ruotando la manopola "Navigazione": sul display appare "Si".
4. Confermare la scelta effettuata premendo il tasto .

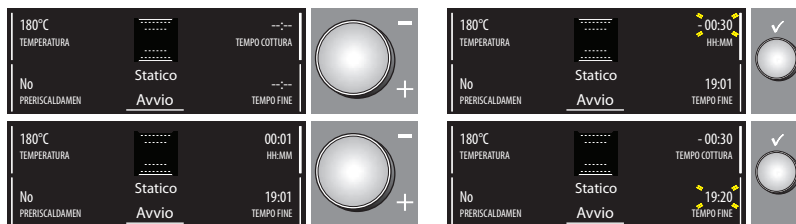
## PRERISCALDAMENTO RAPIDO



Qualora si volesse preriscaldare rapidamente il forno è necessario procedere come segue:

1. Selezionare la funzione preriscaldamento rapido ruotando la manopola "Funzioni".
2. Confermare con il tasto : le impostazioni appaiono sul display.
3. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata, ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premere il tasto . Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico .
4. A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
4. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola "Funzioni" e selezionare quella desiderata.

## IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

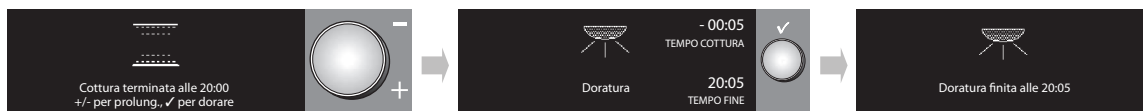


Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al massimo tempo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale il forno si spegne automaticamente.

1. Impostare la funzione posizionando il cursore in corrispondenza della scritta "TEMPO COTTURA" ruotando la manopola "Navigazione".
2. Premere il tasto per selezionare il parametro; "00:00" lampeggia sul display.
3. Modificare il valore ruotando la manopola "Navigazione" fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
4. Confermare il valore prescelto premendo il tasto .

## DORATURA

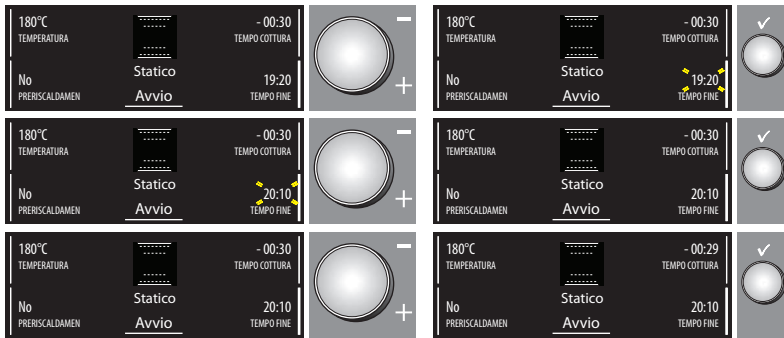
Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura superficiale della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.



Scaduto il tempo di cottura, il display visualizza "+/- per prolung. ✓ per dorare". Premendo il tasto il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita soltanto una volta.

## IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'avvio del forno fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti a partire dall'ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura. **Questa impostazione è disponibile solo se, per la funzione scelta, non è previsto il preriscaldamento del forno.**



Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 19:20). Per ritardare la fine della cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:

1. Posizionare il cursore in corrispondenza dell'ora di fine cottura ruotando la manopola "Navigazione".
2. Premere il tasto per selezionare il parametro: l'ora di fine cottura lampeggia.
3. Posticipare l'ora di fine cottura ruotando la manopola "Navigazione" fino a raggiungere il valore desiderato.
4. Confermare il valore prescelto premendo il tasto .
5. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di AVVIO e poi premere il tasto .
6. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza. Eseguire l'operazione e premere il tasto per avviare la cottura. Il forno inizierà la cottura dopo un tempo di attesa calcolato in modo tale da terminare la cottura all'ora pre-impostata (ad esempio, se si dovrà cuocere un alimento che richiede un tempo di cottura di 20 minuti, impostando come orario di fine cottura le 20:10, il forno inizierà la cottura alle 19:50).

**NOTA: durante la fase di attesa, è comunque possibile iniziare il ciclo di cottura ruotando la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premendo il tasto .**

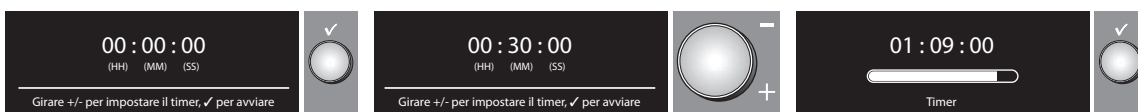
**In ogni momento, si possono modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) come descritto nei paragrafi precedenti.**

## INDICAZIONE DEL CALORE RESIDUO ALL'INTERNO DEL FORNO (SE PRESENTE)



Alla fine di ogni cottura, o allo spegnimento del forno, se la temperatura all'interno della cavità è elevata, sul display di alcuni modelli, appare la temperatura presente in quel momento e la barra indicante il raffreddamento in corso. Quando l'interno del forno si è raffreddato, sul display ritorna l'ora corrente.

## CONTAMINUTI



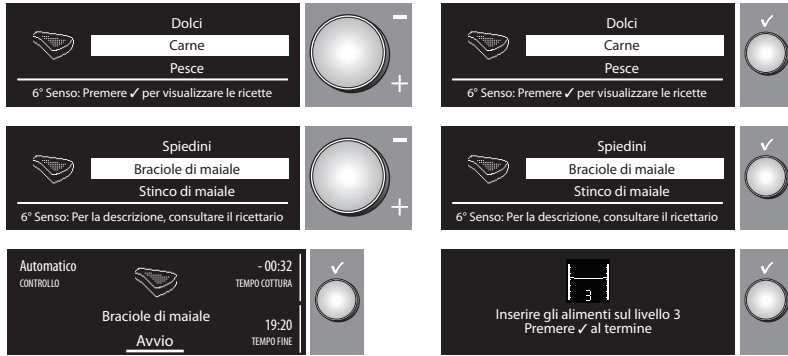
Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 1 ora e 30 minuti.

1. Con il forno spento premere il tasto : sul display appare "00:00:00".
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare il tempo desiderato.
3. Premere il tasto per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "00:00:00" accompagnato da un segnale acustico. A questo punto è possibile o prolungare il tempo, procedendo come sopra, oppure disattivare il contaminuti premendo il tasto (sul display appare l'ora corrente).

## RICETTE

Grazie alla tecnologia "Sesto senso", è possibile utilizzare 30 ricette già preimpostate con la funzione e la temperatura di cottura ideali.

È necessario attenersi al ricettario in dotazione solamente per gli ingredienti e la preparazione del piatto. Per il resto, seguire le seguenti istruzioni:



1. Selezionare "RICETTE" ruotando la manopola "Funzioni".
2. Scegliere la pietanza da cuocere tra quelle proposte.
3. Confermare la pietanza scelta con il tasto ✓.
4. Selezionare la ricetta desiderata ruotando la manopola "Navigazione".
5. Confermare premendo il tasto ✓: il display mostra il tempo indicativo di cottura.
6. Inserire la pietanza e ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premere il tasto ✓.
7. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza. Eseguire l'operazione e premere il tasto ✓ per avviare la cottura. Per ritardare la cottura, vedere il relativo paragrafo.



**NOTE: alcune pietanze devono essere girate o mescolate a metà cottura: il forno emette un segnale acustico e il display visualizza il tipo di operazione richiesta.**

**Il tempo di cottura mostrato inizialmente è puramente indicativo: può essere prolungato automaticamente durante la cottura.**

Poco prima che il tempo di cottura si esaurisca, il forno richiede di controllare che la pietanza sia al livello di cottura da voi preferito. Se non fosse così, a fine cottura è possibile prolungare manualmente il tempo di cottura ruotando la manopola "Navigazione".

## IMPOSTAZIONI

1. Per modificare alcuni parametri del display, selezionare "IMPOSTAZIONI" dal menu principale ruotando la manopola "Funzioni".
2. Confermare con il tasto ✓: il display mostra i parametri che è possibile modificare (lingua, volume segnale acustico, luminosità del display, ora del giorno, risparmio energetico).
3. Scegliere l'impostazione da modificare ruotando la manopola "Navigazione".
4. Premere il tasto ✓ per confermare.
5. Seguire le indicazioni del display per modificare il parametro.
6. Premere il tasto ✓; il messaggio di conferma dell'avvenuta operazione appare sul display.

**NOTA:** quando il forno è spento, se la funzione ECOMODE (risparmio energetico) è attivata (ON), dopo alcuni secondi il display si spegne. Se, invece, la funzione non è attiva (OFF), dopo alcuni secondi viene soltanto ridotta la luminosità del display.





## CICLO DI PULIZIA STARCLEAN

Per la descrizione di questa funzione, vedere il capitolo PULIZIA e la tabella funzioni a pag. 32.

1. Avviare il ciclo di pulizia a forno freddo.
2. Bagnare il pannospugna fornito in dotazione sotto l'acqua corrente e strizzarlo in maniera che non goccioli.
3. Aprire la porta del forno ed estrarre gli accessori smaltati.
4. Stendere il pannospugna nel forno in modo tale da coprire completamente il fondo della cavità e distribuirvi uniformemente sopra 350 ml di acqua.
5. Chiudere la porta del forno.

Per avviare la funzione agire come segue:






1. Selezionare con la manopola funzioni il simbolo : la parola STARCLEAN appare sul display.
2. Premere il bottone  per confermare la scelta ed avviare il ciclo di pulizia.

A ciclo completato, aprire la porta, estrarre il pannospugna e procedere con la pulizia del forno utilizzando una spugna non abrasiva inumidita con acqua preferibilmente tiepida ed, eventualmente, qualche goccia di detergente neutro.












Per eliminare macchie particolarmente resistenti è consigliabile ripetere il ciclo e procedere con l'operazione di pulizia solo dopo aver lasciato raffreddare completamente il forno.

## BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)







Questa funzione consente di bloccare l'utilizzo dei tasti e delle manopole sul pannello di controllo.

Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti  e  per almeno 3 secondi. Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display appare un messaggio di avviso e l'icona . Questa funzione è attivabile anche durante la cottura. Per disattivarla, ripetere la procedura sopra indicata. Con il blocco tasti inserito, è possibile spegnere il forno ruotando la manopola sullo 0 (zero). In questo caso, però, occorrerà reimpostare la funzione precedentemente selezionata.

## TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI


MANOPOLA FUNZIONI		
	<b>OFF</b>	Per interrompere la cottura e spegnere il forno.
	<b>PRERISCALDAM. RAPIDO</b>	Per preriscaldare il forno rapidamente.
	<b>STATICO</b>	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	<b>GRILL</b>	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	<b>TURBO GRILL</b>	Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente.
	<b>TERMOVENTILATO</b>	Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano, il 1° e 4° per cotture su due ripiani, e 1°, 3°, 5° per cotture su tre ripiani. Non occorre preriscaldare il forno.
	<b>STARCLEAN</b>	Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo a bassa temperatura. L'azione combinata dello speciale smalto e dell'acqua rilasciata dal panno durante il ciclo agevola la rimozione dello sporco. Attivare la funzione a forno freddo.
	<b>VENTILATO</b>	Per cuocere carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	<b>SPECIALI</b>	Vedi FUNZIONI SPECIALI.
	<b>IMPOSTAZIONI</b>	Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
	<b>RICETTE</b>	Per selezionare 30 differenti ricette preimpostate (vedi ricettario allegato). Il forno imposta automaticamente la temperatura, la funzione e la durata di cottura ottimali. È importante seguire esattamente i consigli su preparazione, accessori e livelli da utilizzare riportati nel ricettario.
	<b>SCELTE RAPIDE</b>	Per accedere direttamente alle 10 funzioni più utilizzate. Per modificare le impostazioni della funzione desiderata, fare riferimento al paragrafo "SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA".



**FUNZIONI SPECIALI**

	<b>SCONGELAMENTO</b>	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	<b>MANTENERE IN CALDO</b>	Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, frittura, sformati). Si consiglia di riporre il cibo sul livello centrale. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°C.
	<b>LIEVITAZIONE</b>	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 50°C. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	<b>PIATTI PRONTI</b>	Per cuocere cibi già pronti, conservati a temperatura ambiente o in banco frigo (biscotti, preparati liquidi per torte, muffin, primi piatti e prodotti tipo pane). La funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare cibi già cucinati. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione. Non occorre preriscaldare il forno.
	<b>MAXI COOKING</b>	Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno.
	<b>ALIMENTI SURGELATI</b>	<b>Lasagne</b>
		<b>Pizza</b>
		<b>Strudel</b>
		<b>Patatine fritte</b>
		<b>Pane</b>
	<b>Altro</b>	È possibile impostare a piacere un valore di temperatura tra 50 e 250°C per cuocere altre tipologie di prodotti.
















# TABELLA DI COTTURA


Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		-	2 / 3	160-180	30-90	Tortiera su griglia
		-	1-4	160-180	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		-	3	160-200	35-90	Leccarda / piastra dolci o tortiera su griglia
		-	1-4	160-200	40-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti / Tortine		-	3	170-180	20-45	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	160-170	20-45	Liv. 4: griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	160-170	20-45	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Bignè		-	3	180-200	30-40	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	180-190	35-45	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	180-190	35-45	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Meringhe		-	3	90	110-150	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	90	140-160	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	90	140-160	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia		-	1 / 2	190-250	20-50	Leccarda o piastra dolci
		-	1-4	190-250	25-50	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	190-250	25-50	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)		-	3	180-190	40-55	Tortiera su griglia
		-	1-4	180-190	45-60	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
		-	1-3-5	180-190	45-60	Liv. 5: tortiera su griglia Liv. 3: tortiera su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci + tortiera

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori	
<b>Voulevant / Salatini di pasta sfoglia</b>		-	3	190-200	20-30	Leccarda o piastra dolci	
		-	1-4	180-190	20-40	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci	
		-	1-3-5	180-190	20-40	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci	
<b>Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati</b>		-	3	190-200	45-55	Teglia su griglia	
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg</b>		-	3	190-200	80-110	Leccarda o teglia su griglia	
<b>Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg</b>		-	3	200-230	50-100	Leccarda o teglia su griglia	
<b>Tacchino / Oca 3 Kg</b>		-	2	190-200	80-130	Leccarda o teglia su griglia	
<b>Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)</b>		-	3	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia	
<b>Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)</b>		-	2	180-200	50-60	Teglia su griglia	
<b>Pane tostato</b>		-	5	Alto	3-5	Griglia	
<b>Filetti / tranci di pesce</b>		-	3-4	Medio	20-30	Liv. 4: griglia (girare il cibo a metà cottura)	
						Liv. 3: leccarda con acqua	
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		-	4-5	Medio-Alto	15-30	Liv. 5: griglia (girare il cibo a metà cottura)	
						Liv. 4: leccarda con acqua	
<b>Pollo arrosto 1-1,3 Kg</b>		-	1-2	Medio	55-70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura)	
							Liv. 1: leccarda con acqua
			1-2	Alto	60-80	Liv. 2: girarrosto Liv. 1: leccarda con acqua	
<b>Roast Beef al sangue 1 Kg</b>		-	3	Medio	35-45	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)	
<b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>		-	3	Medio	60-90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)	
<b>Patate arrosto</b>		-	3	Medio	45-55	Leccarda o piastra dolci (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)	
<b>Verdure gratinate</b>		-	3	Alto	10-15	Teglia su griglia	
<b>Lasagna &amp; Carni</b>		-	1-4	200	50-100	Liv. 4: teglia su griglia	
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia	
<b>Carni &amp; Patate</b>		-	1-4	200	45-100	Liv. 4: teglia su griglia	
						Liv. 1: leccarda o teglia su griglia	

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pesce & Verdure		-	1-4	180	30-50	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
		-	3	Auto	10-15	Leccarda/piastra dolci o griglia
Pizze surgelate		-	1-4	Auto	15-20	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o piastra dolci
		-	1-3-5	Auto	20-30	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: leccarda o piastra dolci Liv. 1: teglia su griglia
		-	1-3-4-5	Auto	20-30	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 4: leccarda o piastra dolci Liv. 3: leccarda o piastra dolci Liv. 1: teglia su griglia

**Tabella Ricette Testate (conformemente alla normativa IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 e DIN 3360-12:07:07)**

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori e note
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Biscotti di pasta frolla (Shortbread)		-	3	170	20-30	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	20-30	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Piccoli dolci (Small cakes)		-	3	170	25-35	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	30-40	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda
		-	1-3-5	160	35-45	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Pan di Spagna senza grassi (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tortiera su griglia
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
2 torte di mele (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tortiera su griglia
		-	1-4	175	75-95	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Toast		-	5	Alto	3-5	Griglia
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Burgers		-	5	Alto	20-30	Liv. 5: griglia (Girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Torta di mele, torta nella teglia (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	160	55-65	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Arrosto di maiale (Roast pork)		-	3	190	150-170	Liv. 3: griglia
						Liv. 2: leccarda con acqua (rabboccare quando necessario)
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Torta piatta (Flat cake)		-	3	170	40-50	Leccarda / piastra dolci
		-	1-4	170	45-55	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature ideali per ottenere i migliori risultati per ogni tipo di ricetta. Nel caso si volesse eseguire una cottura in ventilato su un singolo livello si consiglia di utilizzare il terzo ripiano e la stessa temperatura suggerita per il "TERMOVENTILATO"  su più livelli.

Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione.

## CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

### Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

### Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Utilizzando la funzione "VENTILATO", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

### Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

### Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

### Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostiti uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

### Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

### Funzione lievitazione

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 Kg è di circa un'ora.



# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

## Η ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΑΛΛΩΝ ΕΙΝΑΙ ΥΨΙΣΤΗΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

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



Αυτό είναι το σύμβολο κινδύνου, που 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. Τηρείτε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες:

- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να γίνονται μόνο από έμπειρο τεχνικό σε συμφωνία με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους πρόσφατους κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εάν δεν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Οι κανονισμοί επιβάλλουν 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 τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί ασφαλείας, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή μπαλαντέζες.
- Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να αποσυνδέσετε το φιν από την πρίζα.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα από το χρήστη.
- Μην αγγίζετε το πλατό εστιών με βρεγμένα σημεία του σώματος και μην το χρησιμοποιείτε με γυμνά πόδια.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση ως οικιακή συσκευή μαγειρέματος φαγητού. Δεν επιτρέπεται άλλος τύπος χρήσης (π.χ.: θέρμανση χώρου). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ακατάλληλες χρήσεις ή εσφαλμένες ρυθμίσεις των διακοπών.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους.
- Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα μικρά παιδιά πρέπει να μένουν μακριά από τη συσκευή και να εποπτεύονται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή τις εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής, επειδή μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Αποφεύγετε την επαφή της συσκευής με πανιά ή με άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν επαρκώς όλα τα στοιχεία της συσκευής.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, προσέχετε κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής και αφήστε τον ζεστό αέρα ή τους ατμούς να εξέλθουν σταδιακά πριν να αποκτήσετε πρόσβαση στο φούρνο. Όταν είναι κλειστή η πόρτα της συσκευής, βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα επάνω από τον πίνακα χειρισμού. Μην εμποδίζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την απομάκρυνση σκευών ή εξαρτημάτων, χωρίς να αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά επάνω ή κοντά στη συσκευή: Εάν η συσκευή ενεργοποιηθεί ακούσια, μπορεί να αναφλεγούν.
- Μην θερμαίνετε και μη μαγειρεύετε σφραγισμένα βάζα ή δοχεία στη συσκευή. Η πίεση που συσσωρεύεται στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει την έκρηξη του βάζου και να καταστρέψει τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία που είναι κατασκευασμένα από συνθετικά υλικά.
- Τα λίπη και τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν υπερθερμανθούν. Να είστε πάντα σε επαγρύπνηση όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδι.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά την αποξήρανση των τροφίμων.
- Εάν χρησιμοποιήσετε αλκοολούχα ποτά στο μαγείρεμα (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), θυμηθείτε ότι το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Ως αποτέλεσμα, υπάρχει κίνδυνος οι ατμοί που απελευθερώνονται από το αλκοόλ να πιάσουν φωτιά όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.

## **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, ώστε η συσκευή να μην μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά.
- 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 ότι δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά και ότι η πόρτα κλείνει σωστά. Στην περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο Σέρβις. Για να μην προκληθεί ζημιά, να βγάλετε το φούρνο από την αφρώδη βάση πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.

## **ΠΡΟΕΙΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΠΕΡΙΒΛΗΜΑΤΟΣ**

- 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 περίβλημα 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 αποφράσσετε το ελάχιστο κενό ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας και το επάνω άκρο του φούρνου.

## **ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ**

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

- Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (τύπου H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) πρέπει να πραγματοποιηθεί από επαγγελματία ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο Σέρβις.

## **ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ**

### **Πριν από τη χρήση:**

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

### **Κατά τη διάρκεια της χρήσης:**

- Μην τοποθετήσετε βαριά αντικείμενα επάνω στην πόρτα, επειδή μπορεί να προκαλέσουν ζημιές.
- Μην κρατιέστε από την πόρτα και μην κρεμάτε αντικείμενα από τη λαβή.
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Μη ρίχνετε ποτέ 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, επειδή κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην εμαγιέ επικάλυψη.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια των άλλων συσκευών δεν αγγίζουν τα ζεστά μέρη του φούρνου και ότι δεν παγιδεύονται στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.


## **ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**



### **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 σύνεση και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κατά τόπους κανονισμούς που διέπουν 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  επάνω 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 των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

## Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τον φούρνο μόνο εάν καθορίζεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιήστε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ, επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα.

## ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ C E

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

## ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ

### 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.
- **Σημαντικό:** Κατά τη διάρκεια του αυτόματου καθαρισμού, δεν ανοίγει η πόρτα του φούρνου. 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".

## ΣΕΡΒΙΣ

### Πριν απευθυνθείτε στο Σέρβις:

1. Επιχειρήστε να λύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον "Οδηγό αντιμετώπισης βλαβών".
2. Σβήστε τη συσκευή και ξαναανάψτε την για να δείτε εάν εμφανίζεται ξανά η βλάβη.

**Αν η βλάβη εξακολουθεί να παρουσιάζεται μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Σέρβις.**

Να δίνεται πάντα:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



Εάν πρέπει να εκτελεστεί επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα **εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης** (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστές.
- Να καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι αρκετά κρύο ώστε να μπορείτε να το αγγίζετε.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

### Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή και αποξεστικά απορρυπαντικά. Εάν οποιοδήποτε από αυτά τα προϊόντα έρθει σε επαφή με τη συσκευή, καθαρίστε τη αμέσως με ένα υγρό πανί.

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

### Εσωτερικό φούρνου

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μην χρησιμοποιείτε σκληρά 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 τον φούρνο να κρυώνει 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 ώστε 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.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** 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 κρυώσει ο φούρνος.

### Αξεσουάρ:

- Βουτήξτε τα αξεσουάρ σε νερό με απορρυπαντικό 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.
- Μην πλένετε τα εξαρτήματα από σμάλτο στο πλυντήριο πιάτων. Τα διαβρωτικά απορρυπαντικά που χρησιμοποιούνται συνήθως στα πλυντήρια πιάτων μπορεί να φθείρουν ανεπανόρθωτα το σμάλτο.

### Κύκλος καθαρισμού STARCLEAN:

Η επιφάνεια του θαλάμου του φούρνου αυτού καλύπτεται από σμάλτο ειδικής σύνθεσης, ώστε να καθαρίζει εύκολα η επιφάνεια μόνο με νερό και το παρεχόμενο καθαριστικό πανί. Το πανί μπορεί να πλυθεί και να χρησιμοποιηθεί ξανά μέχρι να φθαρεί. Μπορείτε να το προμηθευτείτε από το κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

Ο κύκλος καθαρισμού διαρκεί περίπου 35 λεπτά συμπεριλαμβανομένης της φάσης ψύξης με απενεργοποιημένες τις αντιστάσεις.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν να πραγματοποιήσετε τις παρακάτω λειτουργίες.
- Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

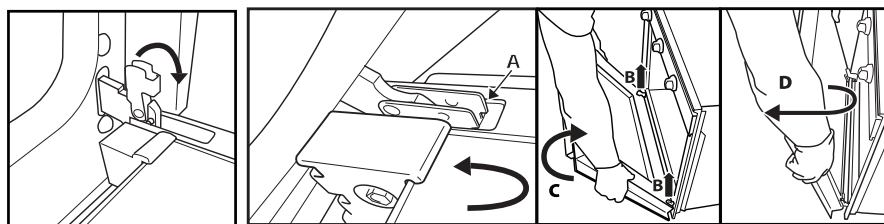
### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

#### 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 (Α), ανασηκώστε την (Β) 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 μάνδαλα.
4. Κλείστε την πόρτα.

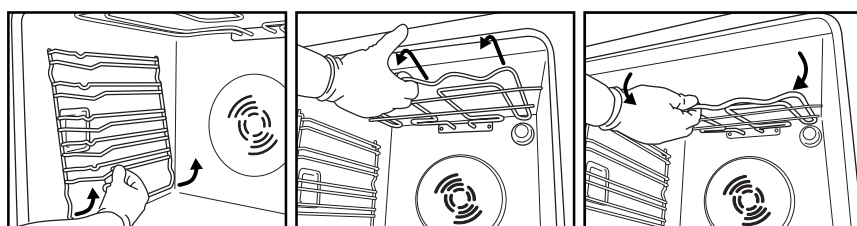


Εικ. 1

Εικ. 2

## **ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)**

1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων (Εικ. 3).
2. Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς προς τα έξω (Εικ. 4) και χαμηλώστε την (Εικ. 5).
3. Για να τοποθετήσετε ξανά την αντίσταση, σηκώστε την επάνω, ενώ την τραβάτε λίγο προς το μέρος σας, και βεβαιωθείτε ότι ακουμπάει επάνω στις πλαϊνές στηρίξεις.



Εικ. 3

Εικ. 4

Εικ. 5

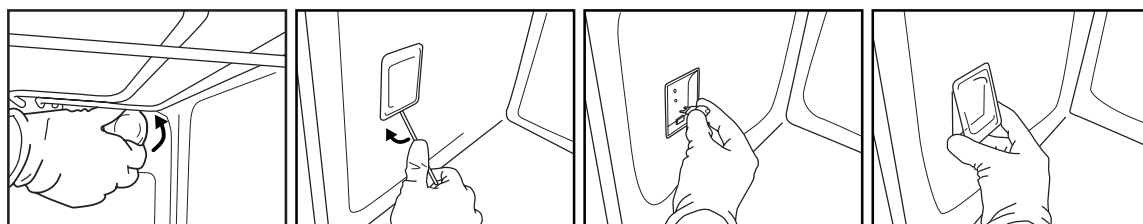
## **ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΦΟΥΡΝΟΥ**

**Για να αντικαταστήσετε τον πίσω λαμπτήρα** (εάν υπάρχει):

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

**Για να αντικαταστήσετε τον πλαϊνό λαμπτήρα** (εάν υπάρχει):

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων, εάν υπάρχουν (Εικ. 3).
3. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι και να βγάλετε το κάλυμμα του λαμπτήρα (Εικ. 7).
4. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα (δείτε τη σημείωση για τον τύπο λαμπτήρα) (Εικ. 8).
5. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα, ενώ το πιέζετε σταθερά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του (Εικ. 9).
6. Τοποθετήστε ξανά τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων.
7. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.



Εικ. 6

Εικ. 7

Εικ. 8

Εικ. 9

### **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**

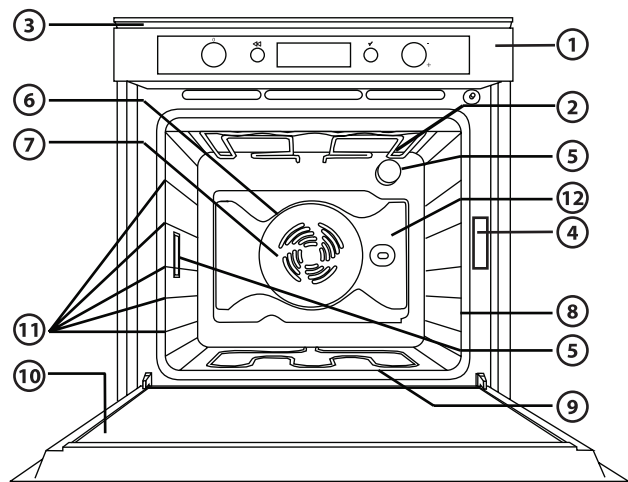
- Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230 V τύπου G9, T300°C.
- Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Σέρβις.

### **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:**

- **Εάν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μην αγγίζετε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια επειδή τα δακτυλικά αποτυπώματα που αφήνουν μπορούν να προκαλέσουν ζημιά σε αυτούς.**
- **Μην ανάβετε το φούρνο χωρίς το κάλυμμα του λαμπτήρα τοποθετημένο.**

# ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ, ΑΝΑΤΡΕΞΤΕ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΡΑΦΟ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

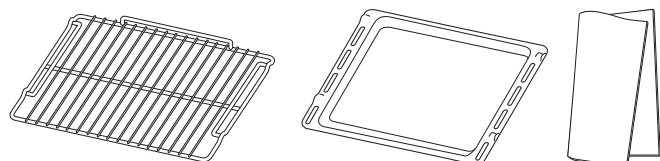


1. Πίνακας διακοπών
2. Πάνω αντίσταση/γκριλ
3. Ανεμιστήρας ψύξης (δεν φαίνεται)
4. Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών (δεν πρέπει να αφαιρεθεί)
5. Φως
6. Κυκλική αντίσταση (δεν φαίνεται)
7. Ανεμιστήρας
8. Σούβλα (εάν παρέχεται)
9. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
10. Πόρτα
11. Θέση επιπέδων σχαρών (ο αριθμός του επιπέδου αναγράφεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου)
12. Πίσω τοίχωμα

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται ανά διαστήματα, ώστε να ελαχιστοποιηθεί η κατανάλωση ενέργειας.
- Στο τέλος του ψησίματος και μετά το σβήσιμο του φούρνου, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.
- Όταν ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του ψησίματος, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται.

## ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



Εικ. Α

Εικ. Β

Εικ. C

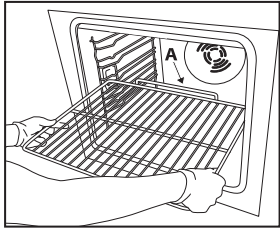
- Α. ΣΧΑΡΑ (2):** πρέπει να χρησιμοποιείται για το ψήσιμο φαγητών ή ως στήριγμα για κατσαρόλες, φόρμες κέικ και άλλα σκεύη κατάλληλα για ψήσιμο στο φούρνο.
- Β. ΤΑΨΙ ΓΙΑ ΛΙΠΗ (1):** πρέπει να χρησιμοποιείται για τη συλλογή του λίπους όταν τοποθετείται κάτω από τη σχάρα ή ως ταψί για το ψήσιμο κρεάτων, ψαριού, λαχανικών, focaccia, κλπ.
- ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΟ ΠΑΝΙ (1):** πανί από καθαρή κυτταρίνη για τον κύκλο καθαρισμού Starclean.  
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** χρησιμοποιείτε μόνο το καθαριστικό πανί που παρέχεται.

## ΜΗ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μπορείτε να προμηθευτείτε άλλα αξεσουάρ από το Σέρβις.

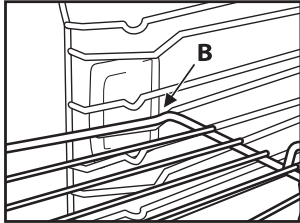
# ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Η σχάρα και τα υπόλοιπα εξαρτήματα διαθέτουν μηχανισμό ασφάλισης, ώστε να μην μπορούν να αφαιρεθούν κατά λάθος.

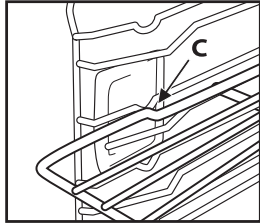


Εικ. 1

1. Τοποθετήστε τη σχάρα σε οριζόντια θέση, με το ανυψωμένο τμήμα "Α" στραμμένο προς τα πάνω (Εικ. 1).
2. Δώστε κλίση στη σχάρα, όταν φτάσει τη θέση ασφάλισης "Β" (Εικ. 2).



Εικ. 2



Εικ. 3

3. Επαναφέρετε τη σχάρα στην οριζόντια θέση και πιέστε την τέρμα μέχρι τη θέση "C" (Εικ. 3).
4. Για να αφαιρέσετε τη σχάρα, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με αντίστροφη σειρά.

Τα υπόλοιπα εξαρτήματα, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί για γλυκά, τοποθετούνται με τον ίδιο ακριβώς τρόπο. Η προεξοχή στην επίπεδη επιφάνεια διευκολύνει την ασφάλιση των εξαρτημάτων στη θέση τους.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

### ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ



1. **ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ:** για ενεργοποίηση/απενεργοποίηση και επιλογή λειτουργιών
2. **ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗΣ:** για μετακίνηση στο μενού και ρύθμιση προκαθορισμένων τιμών

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** οι δύο διακόπτες είναι χωνευτοί. Πατήστε τους διακόπτες στο κέντρο, ώστε να εξαχθούν από την υποδοχή τους.

3. **ΠΛΗΚΤΡΟ** (⏪): για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη
4. **ΠΛΗΚΤΡΟ** (✓): για επιλογή και επιβεβαίωση των ρυθμίσεων

## ΛΙΣΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Περιστρέφοντας το διακόπτη "λειτουργιών" σε μια οποιαδήποτε θέση, μπορείτε να ενεργοποιήσετε το φούρνο: στην οθόνη εμφανίζονται οι λειτουργίες ή τα υπομενού που σχετίζονται με καθεμία από τις λειτουργίες.

Τα υπομενού είναι διαθέσιμα και μπορούν να επιλεγούν όταν περιστρέψετε το διακόπτη στις λειτουργίες ΓΚΡΙΛ, ΕΙΔΙΚΑ, ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ, ΣΥΝΤΑΓΕΣ και ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ.



- A. Εικονίδιο λειτουργίας που επισημαίνεται
- B. Μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία που επισημαίνεται πατώντας το (✓)
- C. Περιγραφή της λειτουργίας που επισημαίνεται
- D. Περαιτέρω διαθέσιμες λειτουργίες που μπορούν να επιλεγούν.

## ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Μετά την επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας, στην οθόνη εμφανίζονται περαιτέρω επιλογές και λεπτομέρειες σχετικά με τη λειτουργία.



Για να μετακινηθείτε στις διάφορες ζώνες, περιστρέψτε το διακόπτη “μετακίνησης”: ο δρομέας θα μετακινηθεί δίπλα στις τιμές που μπορούν να τροποποιηθούν σύμφωνα με τη σειρά που περιγράφεται παραπάνω. Πατήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε την τιμή, τροποποιήστε την περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης” και επιβεβαιώστε την με το πλήκτρο .

## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ - ΕΠΙΛΟΓΗ ΓΛΩΣΣΑΣ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ

Για να διασφαλιστεί η σωστή χρήση του φούρνου, κατά την πρώτη ενεργοποίηση πρέπει να επιλέξετε την επιθυμητή γλώσσα και να ρυθμίσετε την τρέχουσα ώρα.

Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1. Περιστρέψτε το διακόπτη “λειτουργιών” σε μια οποιαδήποτε θέση: στην οθόνη εμφανίζεται η λίστα με τις τρεις πρώτες διαθέσιμες γλώσσες.
2. Περιστρέψτε το διακόπτη “μετακίνησης” για να μετακινηθείτε στη λίστα.
3. Όταν επισημανθεί η επιθυμητή γλώσσα, πατήστε το  για να την επιλέξετε. Μετά την επιλογή της γλώσσας, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.
4. Ρυθμίστε την ώρα περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης”.
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το .

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



1. Εάν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, περιστρέψτε το διακόπτη “λειτουργιών”: στην οθόνη θα εμφανιστούν οι λειτουργίες ψησίματος ή τα σχετικά υπομενού.  
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: για τη λίστα και την περιγραφή των λειτουργιών, ανατρέξτε στο σχετικό πίνακα στη σελίδα 51 και στη σελίδα 52.**
2. Εκτελέστε αναζήτηση στο υπομενού για τις διάφορες διαθέσιμες λειτουργίες περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης”: η επιλεγμένη λειτουργία επισημαίνεται με λευκό χρώμα στο κέντρο της οθόνης. Για να επιλέξετε τη λειτουργία, πατήστε το πλήκτρο .
3. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις ψησίματος. Εάν οι προεπιλεγμένες τιμές είναι ικανοποιητικές, περιστρέψτε το διακόπτη “μετακίνησης” έως ότου ο δρομέας να τοποθετηθεί στην ένδειξη “Αννίο” (Εναρξη) και, στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο . Διαφορετικά, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία για να τροποποιήσετε τις τιμές.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΙΣΧΥΟΣ ΓΚΡΙΛ

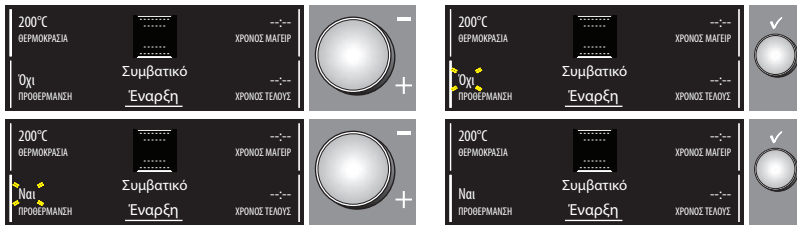


Για να τροποποιήσετε τη θερμοκρασία ή την ισχύ του γκριλ, πρέπει να ακολουθήσετε την παρακάτω διαδικασία:

1. Βεβαιωθείτε ότι ο δρομέας βρίσκεται δίπλα στην τιμή θερμοκρασίας (ζώνη 3). Πατήστε το πλήκτρο  για να επιλέξετε την παράμετρο που θα τροποποιηθεί: οι τιμές που αντιστοιχούν στη θερμοκρασία αναβοσβήνουν.
2. Ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης” και πατήστε το πλήκτρο  για επιβεβαίωση.
3. Περιστρέψτε το διακόπτη “μετακίνησης” έως ότου ο δρομέας να τοποθετηθεί στην ένδειξη “Αννίο” (Εναρξη) και, στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο .
4. Στην οθόνη εμφανίζεται το συνιστώμενο επίπεδο σχάρας για τοποθέτηση του φαγητού. Ακολουθήστε τις οδηγίες και πατήστε το πλήκτρο  για έναρξη του ψησίματος. Επίσης, μπορείτε τροποποιήσετε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του ψησίματος ακολουθώντας την ίδια διαδικασία.
5. Όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, εμφανίζεται ένα μήνυμα τέλους μαγειρέματος. Στη συνέχεια, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο περιστρέφοντας το διακόπτη “λειτουργιών” στη ρύθμιση 0 (μηδέν) ή να παρατείνετε το ψήσιμο περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης” δεξιόστροφα. Όταν ο φούρνος απενεργοποιηθεί, στην οθόνη εμφανίζεται η γραμμή ψύξης που υποδεικνύει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου.



## ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ



Εάν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε το φαγητό για ψήσιμο, μπορείτε να τροποποιήσετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση του φούρνου ως εξής:

1. Τοποθετήστε το δρομέα περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης” στη ρύθμιση προθέρμανσης.
2. Πατήστε το πλήκτρο  για επιλογή της παραμέτρου: η ένδειξη “No” (Όχι) αναβοσβήνει.
3. Τροποποιήστε την παράμετρο περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης”: στην οθόνη εμφανίζεται η ρύθμιση “Si” (Ναι).
4. Επιβεβαιώστε την επιλογή πατώντας το πλήκτρο .

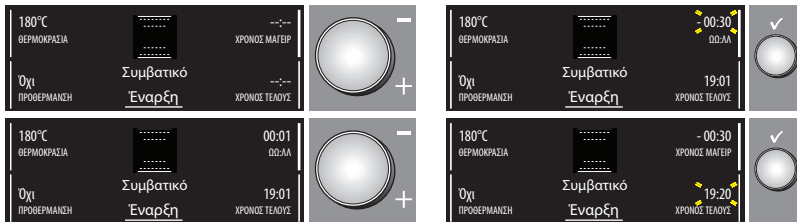
## ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ



Εάν θέλετε να προθερμάνετε γρήγορα το φούρνο, πρέπει να ακολουθήσετε την παρακάτω διαδικασία:

1. Επιλέξτε τη λειτουργία ταχείας προθέρμανσης περιστρέφοντας το διακόπτη “λειτουργιών”.
2. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο : στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις.
3. Εάν η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι ικανοποιητική, περιστρέψτε το διακόπτη “μετακίνησης” έως ότου ο δρομέας να τοποθετηθεί στην ένδειξη “Αννίο” (Εναρξη) και, στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο . Για να τροποποιήσετε τη θερμοκρασία, ακολουθήστε τη διαδικασία που περιγράφεται στις προηγούμενες παραγράφους. Ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει όταν ο φούρνος έχει φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Στο τέλος της φάσης προθέρμανσης, ο φούρνος επιλέγει αυτόματα τη λειτουργία ψησίματος με πάνω/κάτω αντίσταση . Στο σημείο αυτό, μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο για ψήσιμο.
4. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε διαφορετική λειτουργία ψησίματος, περιστρέψτε το διακόπτη “λειτουργιών” και επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

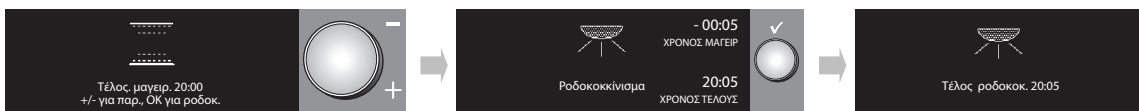


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία για το ψήσιμο φαγητών με καθορισμένη χρονική διάρκεια, από 1 λεπτό το ελάχιστο έως το μέγιστο χρόνο που επιτρέπεται για την επιλεγμένη λειτουργία. Όταν συμπληρωθεί το διάστημα αυτό, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία τοποθετώντας το δρομέα στην ένδειξη “ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡ” (Χρόνος ψησίματος) και περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης”.
2. Πατήστε το πλήκτρο  για επιλογή της παραμέτρου: η ένδειξη “00:00” αναβοσβήνει στην οθόνη.
3. Τροποποιήστε την τιμή περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης” έως ότου εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος ψησίματος.
4. Επιβεβαιώστε την προεπιλεγμένη τιμή πατώντας το πλήκτρο .

## ΡΟΔΙΣΜΑ

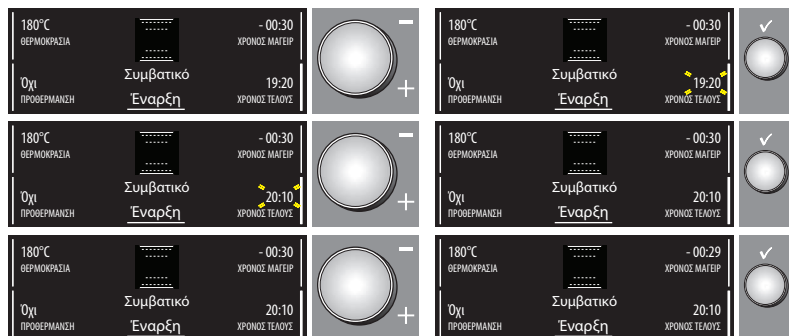
Σε ορισμένες λειτουργίες, στο τέλος του ψησίματος, εμφανίζεται στην οθόνη η επιλογή ροδίσματος της εξωτερικής επιφάνειας του φαγητού. Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο μετά τη ρύθμιση της διάρκειας ψησίματος.



Όταν συμπληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα “+/- per prolung. (για παράταση) ✓ per dorare” (για ρόδισμα). Πατήστε το πλήκτρο  για να ενεργοποιηθεί από το φούρνο η φάση ροδίσματος διάρκειας 5 λεπτών. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο μία φορά.

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ / ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα τέλους ψησίματος αναβάλλοντας την έναρξη της λειτουργίας του φούρνου για διάστημα έως 23 ωρών και 59 λεπτών από την τρέχουσα ώρα. Η ρύθμιση αυτή μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο μετά τη ρύθμιση της διάρκειας ψησίματος. **Η ρύθμιση αυτή είναι διαθέσιμη μόνο εάν δεν προβλέπεται προθέρμανση του φούρνου για την επιλεγμένη λειτουργία.**



Όταν ρυθμίσετε τη διάρκεια ψησίματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα τέλους ψησίματος (για παράδειγμα, 19:20). Για να καθυστερήσετε το τέλος του ψησίματος αναβάλλοντας την έναρξη της λειτουργίας του φούρνου, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1. Τοποθετήστε το δρομέα στην ένδειξη ώρας τέλους ψησίματος περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης”.
2. Πατήστε το πλήκτρο  για επιλογή της παραμέτρου: η ώρα τέλους ψησίματος αναβοσβήνει.
3. Παρατείνετε την ώρα τέλους ψησίματος περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης” έως ότου εμφανιστεί η επιθυμητή τιμή.
4. Επιβεβαιώστε την προεπιλεγμένη τιμή πατώντας το πλήκτρο .
5. Περιστρέψτε το διακόπτη “μετακίνησης” έως ότου ο δρομέας να τοποθετηθεί στην ένδειξη AVVIO (Έναρξη) και, στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο .
6. Στην οθόνη εμφανίζεται το συνιστώμενο επίπεδο σχάρας για τοποθέτηση του φαγητού. Ακολουθήστε τις οδηγίες και πατήστε το πλήκτρο  για έναρξη του ψησίματος. Ο φούρνος θα ξεκινήσει το ψήσιμο μετά από ένα διάστημα αναμονής που έχει υπολογιστεί με τέτοιο τρόπο ώστε το ψήσιμο να τερματιστεί στην προκαθορισμένη ώρα (για παράδειγμα, για να ψήσετε ένα φαγητό για το οποίο χρειάζονται 20 λεπτά, εάν ρυθμίσετε ως ώρα τέλους ψησίματος τις 20:10, ο φούρνος θα ξεκινήσει το ψήσιμο στις 19:50).

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** κατά το διάστημα αναμονής, μπορείτε ωστόσο να ξεκινήσετε τον κύκλο ψησίματος περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης” έως ότου ο δρομέας να τοποθετηθεί στην ένδειξη “Αννίο” (Έναρξη). Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο .

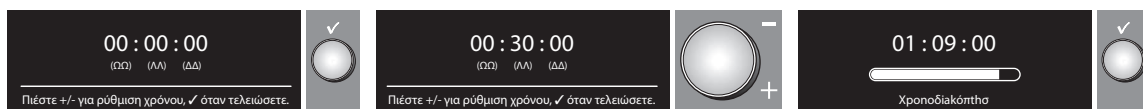
Μπορείτε να τροποποιήσετε τις ρυθμισμένες τιμές (θερμοκρασία, επίπεδο γκριλ, χρόνος ψησίματος) ανά πάσα στιγμή όπως περιγράφεται στις προηγούμενες παραγράφους.

## ΕΝΔΕΙΞΗ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ (ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)



Εάν στο τέλος του ψησίματος ή κατά την απενεργοποίηση του φούρνου η θερμοκρασία στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου είναι υψηλή, στην οθόνη ορισμένων μοντέλων εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία και η γραμμή ψύξης. Όταν το εσωτερικό του φούρνου κρυώσει, στην οθόνη εμφανίζεται ξανά η τρέχουσα ώρα.

## ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ



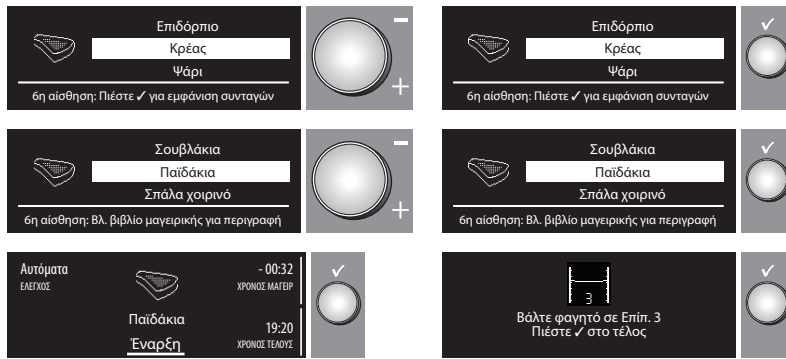
Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, για παράδειγμα, για τον έλεγχο του χρόνου μαγειρέματος ζυμαρικών. Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 1 ώρα και 30 λεπτά.

1. Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, πατήστε το πλήκτρο : στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “00:00:00”.
2. Περιστρέψτε το διακόπτη “μετακίνησης” για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο.
3. Πατήστε το πλήκτρο  για έναρξη της αντίστροφης μέτρησης. Όταν συμπληρωθεί το χρονικό διάστημα που έχει ρυθμιστεί, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “00:00:00” και ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα. Στο σημείο αυτό, μπορείτε να παρατείνετε το χρονικό διάστημα ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία ή να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη πατώντας το πλήκτρο  (στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα).

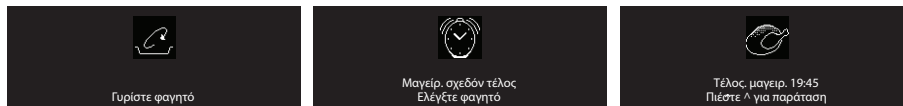
## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Χάρη στην τεχνολογία “Sesto senso”, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 30 ήδη προκαθορισμένες συνταγές με την ιδανική λειτουργία και θερμοκρασία ψησίματος.

Ακολουθήστε τη συνταγή μόνο σε ό,τι αφορά τα συστατικά και τη μέθοδο προετοιμασίας. Για την υπόλοιπη διαδικασία, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:



1. Επιλέξτε τη λειτουργία “RICETTE” (Συνταγές) περιστρέφοντας το διακόπτη “λειτουργιών”.
2. Επιλέξτε το φαγητό που θέλετε να ψήσετε από τη λίστα.
3. Επιβεβαιώστε το επιλεγμένο φαγητό με το πλήκτρο .
4. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης”.
5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο : στην οθόνη εμφανίζεται ο ενδεικτικός χρόνος ψησίματος.
6. Τοποθετήστε το φαγητό και περιστρέψτε το διακόπτη “μετακίνησης” έως ότου ο δρομέας να τοποθετηθεί στην ένδειξη “Αννίο” (Έναρξη). Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο .
7. Στην οθόνη εμφανίζεται το συνιστώμενο επίπεδο σάκρας για τοποθέτηση του φαγητού. Ακολουθήστε τις οδηγίες και πατήστε το πλήκτρο για έναρξη του ψησίματος. Για να καθυστερήσετε την έναρξη του ψησίματος, ανατρέξτε στη σχετική παράγραφο.



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ορισμένα φαγητά πρέπει να τα γυρίσετε ή να τα ανακατέψετε στη μέση του ψησίματος. Στην περίπτωση αυτή, ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται η ενέργεια που πρέπει να εκτελεστεί. Ο χρόνος ψησίματος που εμφανίζεται αρχικά είναι απλώς ενδεικτικός: μπορεί να παραταθεί αυτόματα κατά τη διάρκεια του ψησίματος.**

Λίγο πριν από τη λήξη του χρόνου ψησίματος, ο φούρνος σας ζητάει να ελέγξετε εάν το φαγητό έχει ψηθεί ικανοποιητικά. Εάν όχι, όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο μπορείτε να παρατείνετε χειροκίνητα το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης”.

## ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

1. Για να τροποποιήσετε ορισμένες παραμέτρους της οθόνης, επιλέξτε τη λειτουργία “ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ” (Ρυθμίσεις) από το κύριο μενού περιστρέφοντας το διακόπτη “λειτουργιών”.
2. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση με το πλήκτρο : στην οθόνη εμφανίζονται οι παράμετροι που μπορούν να τροποποιηθούν (γλώσσα, ένταση ηχητικού σήματος, φωτεινότητα οθόνης, ώρα ημέρας, εξοικονόμηση ενέργειας).
3. Επιλέξτε τη ρύθμιση που θα τροποποιηθεί περιστρέφοντας το διακόπτη “μετακίνησης”.
4. Πατήστε το πλήκτρο για επιβεβαίωση.
5. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να τροποποιήσετε την παράμετρο.
6. Πατήστε το πλήκτρο . Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα επιβεβαίωσης της διαδικασίας που εκτελέστηκε.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, εάν η λειτουργία ECOMODE (εξοικονόμηση ενέργειας) είναι ενεργοποιημένη, η οθόνη σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Ωστόσο, εάν η λειτουργία δεν είναι ενεργοποιημένη, μειώνεται απλώς η φωτεινότητα της οθόνης μετά από λίγα δευτερόλεπτα.


## ΚΥΚΛΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ STARCLEAN


Για μια περιγραφή της λειτουργίας αυτής, ανατρέξτε στο κεφάλαιο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ και στον πίνακα λειτουργιών στη σελίδα 51.

1. Ενεργοποιήστε τον κύκλο καθαρισμού όταν ο φούρνος είναι κρύος.
2. Βρέξτε το καθαριστικό πανί που παρέχεται με τρεχούμενο νερό και στύψτε το ώστε να μην στάζει.
3. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε τα εξαρτήματα από σμάλτο.
4. Τοποθετήστε το καθαριστικό πανί στο φούρνο, ώστε να καλύψει πλήρως την το θάλαμο και απλώστε ομοιόμορφα πάνω στο πανί 350 ml νερού.
5. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:



1. Επιλέξτε με το διακόπτη “λειτουργιών” το σύμβολο : στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη STARCLEAN.




2. Πατήστε το κουμπί  για επιβεβαίωση της επιλογής και έναρξη του κύκλου καθαρισμού.

Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος, ανοίξτε την πόρτα, αφαιρέστε το καθαριστικό πανί και καθαρίστε το φούρνο χρησιμοποιώντας ένα μη λιπαντικό σφουγγάρι εμποτισμένο, κατά προτίμηση, με χλιαρό νερό και μερικές σταγόνες ουδέτερου απορρυπαντικού, εάν χρειάζεται.












Για να απομακρύνετε ιδιαίτερα επίμονους λεκέδες, συνιστάται να επαναλάβετε τον κύκλο και να καθαρίσετε το φούρνο μόνο αφού κρυώσει πλήρως.

## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ (KEY-LOCK)







Η λειτουργία αυτή παρέχει τη δυνατότητα κλειδώματος των πλήκτρων και των διακοπών στον πίνακα ελέγχου.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα  και  για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα. Όταν έχει ενεργοποιηθεί, τα πλήκτρα δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν και στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα προειδοποίησης και το εικονίδιο . Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί επίσης κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Για να την απενεργοποιήσετε, επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία. Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία κλειδώματος των πλήκτρων, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο περιστρέφοντας το διακόπτη στη ρύθμιση 0 (μηδέν). Ωστόσο, στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να ρυθμίσετε ξανά τη λειτουργία που είχατε επιλέξει προηγουμένως.

















## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ		
	<b>OFF</b>	Για να διακόψετε το ψήσιμο και να απενεργοποιήσετε το φούρνο.
	<b>ΓΡΗΓ. ΠΡΟΘΕΡΜ.</b>	Για να προθερμάνετε γρήγορα το φούρνο.
	<b>ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ</b>	Για να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό σε ένα μόνο επίπεδο σχάρας. Χρησιμοποιείτε το 3 <sup>ο</sup> επίπεδο σχάρας. Για να ψήσετε πίτσα, αλμυρές πίτες και γλυκά με υγρή γέμιση, χρησιμοποιείτε το 1 <sup>ο</sup> ή το 2 <sup>ο</sup> επίπεδο σχάρας. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
	<b>ΓΚΡΙΛ</b>	Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκραντέν ή για να ροδίσετε ψωμί. Συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο 4 <sup>ο</sup> ή στο 5 <sup>ο</sup> επίπεδο σχάρας. Όταν ψήνετε κρέας, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για συλλογή των χυμών κατά το ψήσιμο. Τοποθετήστε το ταψί στο 3 <sup>ο</sup> / 4 <sup>ο</sup> επίπεδο σχάρας και προσθέστε περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.
	<b>ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ</b>	Για να ψήνετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτι, ροστ μπιφ, κοτόπουλο). Τοποθετείτε το φαγητό στα μεσαία επίπεδα σχάρας. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για συλλογή των χυμών κατά το ψήσιμο. Τοποθετήστε το ταψί στο 1 <sup>ο</sup> /2 <sup>ο</sup> επίπεδο σχάρας και προσθέστε περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, εάν διατίθεται.
	<b>ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ</b>	Για να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά, τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (π.χ. ψάρι, λαχανικά, γλυκά) σε πολλά επίπεδα σχάρας (τρία το μέγιστο). Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να ψήσετε διαφορετικά φαγητά χωρίς να μεταδίδονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο. Χρησιμοποιείτε το 3 <sup>ο</sup> επίπεδο σχάρας για ψήσιμο σε ένα μόνο επίπεδο, το 1 <sup>ο</sup> και το 4 <sup>ο</sup> επίπεδο σχάρας για ψήσιμο σε δύο επίπεδα και το 1 <sup>ο</sup> , 3 <sup>ο</sup> και 5 <sup>ο</sup> επίπεδο σχάρας για ψήσιμο σε τρία επίπεδα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
	<b>STARCLEAN</b>	Για να απομακρύνετε τα υπολείμματα που δημιουργούνται κατά το ψήσιμο με έναν κύκλο χαμηλής θερμοκρασίας. Η συνδυαστική δράση του ειδικού σμάλτου και του νερού που απελευθερώνεται από το πανί κατά τη διάρκεια του κύκλου διευκολύνει την απομάκρυνση των υπολειμμάτων. Ενεργοποιείτε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι κρύος.
	<b>ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΕ ΑΕΡΑ</b>	Για να ψήσετε κρέας και πίτες με υγρή γέμιση (αλμυρές ή γλυκές) σε ένα μόνο επίπεδο σχάρας. Χρησιμοποιείτε το 3 <sup>ο</sup> επίπεδο σχάρας. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
	<b>ΕΙΔΙΚΑ</b>	Βλ. παράγραφο ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.
	<b>ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ</b>	Για να ρυθμίσετε την οθόνη (γλώσσα, ώρα, φωτεινότητα, ένταση ηχητικού σήματος, εξοικονόμηση ενέργειας).
	<b>ΣΥΝΤΑΓΕΣ</b>	Για να επιλέξετε 30 διαφορετικές προκαθορισμένες συνταγές (βλ. συνημμένο βιβλίο συνταγών). Ο φούρνος ρυθμίζει αυτόματα τη βέλτιστη θερμοκρασία, λειτουργία και διάρκεια ψησίματος. Πρέπει να ακολουθείτε προσεκτικά τις οδηγίες που περιλαμβάνονται στο βιβλίο συνταγών για την προετοιμασία, τα εξαρτήματα και τα επίπεδα σχάρας που πρέπει να χρησιμοποιήσετε.
	<b>ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ</b>	Για να αποκτήσετε απευθείας πρόσβαση στις 10 λειτουργίες που χρησιμοποιείτε πιο συχνά. Για να τροποποιήσετε τις ρυθμίσεις της επιθυμητής λειτουργίας, ανατρέξτε στην παράγραφο "ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ".

**ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ**











	<b>ΑΠΟΨΥΞΗ</b>	Για να επιταχύνετε το ξεπάγωμα φαγητών. Συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Διατηρείτε τα φαγητά στη συσκευασία τους, ώστε να μην ξεραθούν.
	<b>ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ</b>	Για να διατηρείτε τα φαγητά ζεστά και τραγανά (π.χ. κρέας, τηγανητά, φλαν). Συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο μεσαίο επίπεδο σχάρας. Η λειτουργία δεν ενεργοποιείται εάν η θερμοκρασία στο θάλαμο του φούρνου είναι πάνω από τους 65°.
	<b>ΦΟΥΣΚΩΜΑ</b>	Για καλύτερο φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για επιτευχθεί καλύτερο φούσκωμα, η λειτουργία δεν ενεργοποιείται εάν η θερμοκρασία στο θάλαμο του φούρνου είναι πάνω από τους 50°C. Τοποθετείτε τη ζύμη στο 2° επίπεδο σχάρας. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
	<b>ΕΥΚΟΛΙΑ</b>	Για να ψήσετε ήδη έτοιμα φαγητά που διατηρούνται σε θερμοκρασία δωματίου ή σε ψυγείο (μπισκότα, υγρό μείγμα για κέικ, μάφιν, ορεκτικά και αρτοσκευάσματα). Με τη λειτουργία αυτή, όλα τα φαγητά ψήνονται γρήγορα και με δεξιοτεχνία. Μπορείτε να την χρησιμοποιήσετε ακόμη για να ζεστάνετε ήδη μαγειρεμένα φαγητά. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία των φαγητών. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
	<b>ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΑΧΙ</b>	Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (άνω των 2,5 kg). Χρησιμοποιείτε το 1° ή το 2° επίπεδο σχάρας ανάλογα με το μέγεθος του κομματιού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
	<b>ΚΑΤΑΨΥΓΜΕΝΑ</b>	<b>Λαζάνια</b>
		<b>Πίτσα</b>
		<b>Στρούντελ</b>
		<b>Τηγαν. πατάτες</b>
		<b>Ψωμί</b>
		<b>Προσαρμοσμένο</b>
		<p>Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και μέθοδο ψησίματος για 5 διαφορετικές κατηγορίες έτοιμων κατεψυγμένων φαγητών. Χρησιμοποιείτε το 2° ή το 3° επίπεδο σχάρας. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.</p> <p>Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από τους 50 έως τους 250°C για να ψήσετε άλλα είδη φαγητών.</p>


# ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Κέικ που φουσκώνουν		-	2 / 3	160-180	30-90	Φόρμα κέικ στη σχάρα
		-	1-4	160-180	30-90	Επίπεδο 4: φόρμα κέικ στη σχάρα Επίπεδο 1: φόρμα κέικ στη σχάρα
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, πίτα με φρούτα)		-	3	160-200	35-90	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά ή φόρμα κέικ στη σχάρα
		-	1-4	160-200	40-90	Επίπεδο 4: φόρμα κέικ στη σχάρα Επίπεδο 1: φόρμα κέικ στη σχάρα
Μπισκότα / Πίτες		-	3	170-180	20-45	Ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-4	160-170	20-45	Επίπεδο 4: σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-3-5	160-170	20-45	Επίπεδο 5: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-3-5	160-170	20-45	Επίπεδο 5: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
Σου		-	3	180-200	30-40	Ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-4	180-190	35-45	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-3-5	180-190	35-45	Επίπεδο 5: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-3-5	180-190	35-45	Επίπεδο 5: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
Μαρέγκα		-	3	90	110-150	Ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-4	90	140-160	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-3-5	90	140-160	Επίπεδο 5: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-3-5	90	140-160	Επίπεδο 5: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
















Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (Λεπτά)	Εξαρτήματα
Ψωμί / Πίτσα / Φοκάτσια		-	1 / 2	190-250	20-50	Ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-4	190-250	25-50	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-3-5	190-250	25-50	Επίπεδο 5: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)		-	3	180-190	40-55	Φόρμα κέικ στη σχάρα
		-	1-4	180-190	45-60	Επίπεδο 4: φόρμα κέικ στη σχάρα Επίπεδο 1: φόρμα κέικ στη σχάρα
		-	1-3-5	180-190	45-60	Επίπεδο 5: φόρμα κέικ στη σχάρα Επίπεδο 3: φόρμα κέικ στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά + φόρμα κέικ
Βολοβάν / Αλμυρά με φύλλο κρούστας		-	3	190-200	20-30	Ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-4	180-190	20-40	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-3-5	180-190	20-40	Επίπεδο 5: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 3: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
Λαζάνια / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια / Φλαν		-	3	190-200	45-55	Ταψί στη σχάρα
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 Kg		-	3	190-200	80-110	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Κοτόπουλο / Κουνέλι / Πάπια 1 Kg		-	3	200-230	50-100	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Γαλοπούλα / Χήνα 3 Kg		-	2	190-200	80-130	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		-	3	180-200	40-60	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		-	2	180-200	50-60	Ταψί στη σχάρα
Φρυγανισμένο ψωμί		-	5	Υψηλή	3-5	Σχάρα




Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Φιλέτα / φέτες ψαριού		-	3-4	Μεσαία	20-30	Επίπεδο 4: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στη μέση του ψησίματος)
						Επίπεδο 3: ταψί για λίπη με νερό
Λουκάνικα / Σουβλάκια / Παϊδάκια / Μπιφτέκια		-	4-5	Μεσαία-Υψηλή	15-30	Επίπεδο 5: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στη μέση του ψησίματος)
						Επίπεδο 4: ταψί για λίπη με νερό
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 Kg		-	1-2	Μεσαία	55-70	Επίπεδο 2: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του ψησίματος)
						Επίπεδο 1: ταψί για λίπη με νερό
		-	1-2	Υψηλή	60-80	Επίπεδο 2: σούβλα
						Επίπεδο 1: ταψί για λίπη με νερό
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 Kg		-	3	Μεσαία	35-45	Ταψί στη σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)
Μπούτι αρνιού / Κότσι		-	3	Μεσαία	60-90	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)
Ψητές πατάτες		-	3	Μεσαία	45-55	Ταψί για λίπη ή για γλυκά (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)
Λαχανικά ογκρατέν		-	3	Υψηλή	10-15	Ταψί στη σχάρα
Λαζάνια και κρέας		-	1-4	200	50-100	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα
						Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Κρέας και πατάτες		-	1-4	200	45-100	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα
						Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Ψάρι και λαχανικά		-	1-4	180	30-50	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα
						Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Κατεψυγμένη πίτσα		-	3	Αυτόματη	10-15	Ταψί για λίπη/ταψί για γλυκά ή σχάρα
		-	1-4	Αυτόματη	15-20	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά
		-	1-3-5	Αυτόματη	20-30	Επίπεδο 5: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 3: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά Επίπεδο 1: ταψί στη σχάρα
		-	1-3-4-5	Αυτόματη	20-30	Επίπεδο 5: ταψί στη σχάρα Επίπεδο 4: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά Επίπεδο 3: ταψί για λίπη ή ταψί για γλυκά Επίπεδο 1: ταψί στη σχάρα

**Πίνακας συνταγών που έχουν ελεγχθεί (σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 και DIN 3360-12:07:07)**

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σάκας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα και σημειώσεις
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Κουλουράκια βουτύρου (Shortbread)		-	3	170	20-30	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		-	1-4	160	20-30	Επίπεδο 4: ταψί για γλυκά Επίπεδο 1: ταψί για λίπη
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Μικρά κέικ (Small cakes)		-	3	170	25-35	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		-	1-4	160	30-40	Επίπεδο 4: ταψί για γλυκά Επίπεδο 1: ταψί για λίπη
		-	1-3-5	160	35-45	Επίπεδο 5: ταψί στη σάκας Επίπεδο 3: ταψί για γλυκά Επίπεδο 1: ταψί για λίπη
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Παντεσπάνι χωρίς λιπαρά (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Φόρμα κέικ στη σάκας
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
2 μηλόπιτες (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Φόρμα κέικ στη σάκας
		-	1-4	175	75-95	Επίπεδο 4: φόρμα κέικ στη σάκας Επίπεδο 1: φόρμα κέικ στη σάκας
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Φρυγανισμένο ψωμί (Toast)		-	5	Υψηλή	3-5	Σάκας
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Μπιφτέκια (Burgers)		-	5	Υψηλή	20-30	Επίπεδο 5: σάκας (γυρίστε το φαγητό στη μέση του ψησίματος) Επίπεδο 4: ταψί για λίπη με νερό
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Μηλόπιτα, πίτα σε ταψί (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		-	1-4	160	55-65	Επίπεδο 4: ταψί για γλυκά Επίπεδο 1: ταψί για λίπη
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Ψητό χοιρινό (Roast pork)		-	3	190	150-170	Επίπεδο 3: σάκας Επίπεδο 2: ταψί για λίπη με νερό (συμπληρώστε νερό όταν απαιτείται)
<b>DIN 3360-12:07, παράρτημα C</b>						
Πίτα (Flat cake)		-	3	170	40-50	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		-	1-4	170	45-55	Επίπεδο 4: ταψί για γλυκά Επίπεδο 1: ταψί για λίπη

Ο πίνακας ψησίματος περιλαμβάνει συστάσεις για τις ιδανικές λειτουργίες και θερμοκρασίες, ώστε να διασφαλίζονται βέλτιστα αποτελέσματα για κάθε τύπο συνταγής. Εάν θέλετε να ψήσετε ένα φαγητό με αέρα σε ένα μόνο επίπεδο, χρησιμοποιήστε το τρίτο επίπεδο και τη θερμοκρασία που συνιστάται για "ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ"  σε πολλά επίπεδα.

Για ψήσιμο στο γκριλ, συνιστάται να αφήσετε απόσταση 3-4 cm από το μπροστινό άκρο της σάκας, ώστε να διευκολυνθεί η αφαίρεση του φαγητού από το φούρνο.

## Τρόπος ερμηνείας του πίνακα ψησίματος

Ο πίνακας περιλαμβάνει τις βέλτιστες λειτουργίες για ένα συγκεκριμένο φαγητό που μπορείτε να ψήσετε σε ένα ή περισσότερα επίπεδα σχάρας ταυτόχρονα. Ο χρόνος ψησίματος υπολογίζεται από τη στιγμή τοποθέτησης του φαγητού στο φούρνο, χωρίς να λαμβάνεται υπόψη ο χρόνος προθέρμανσης (όπου απαιτείται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι απλώς ενδεικτικοί και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τη χαμηλότερη συνιστώμενη τιμή και, εάν το φαγητό δεν ψηθεί αρκετά, αυξήστε την. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε μόνο τα παρεχόμενα εξαρτήματα και, κατά προτίμηση, σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες κέικ ή ταψιά. Επίσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πιρέξ ή κεραμικά σκεύη και εξαρτήματα, ωστόσο λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος ψησίματος θα είναι ελαφρώς μεγαλύτερος. Για βέλτιστα αποτελέσματα, ακολουθείτε προσεκτικά τις συστάσεις του πίνακα ψησίματος για την επιλογή των παρεχόμενων εξαρτημάτων που θα τοποθετηθούν στα διάφορα επίπεδα σχάρας.

## Ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία “ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΕ ΑΕΡΑ”, μπορείτε να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά, τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά επίπεδα σχάρας. Αφαιρέστε το φαγητό που χρειάζεται λιγότερο χρόνο ψησίματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος.

## Γλυκά

- Ψήστε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία χρησιμοποιώντας τη λειτουργία ψησίματος με πάνω/κάτω αντίσταση σε ένα μόνο επίπεδο σχάρας. Χρησιμοποιείτε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες κέικ και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να ψήσετε σε περισσότερα από ένα επίπεδα σχάρας, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε εναλλάξ τις φόρμες κέικ, ώστε να διευκολυνθεί η κυκλοφορία του αέρα.
- Για να διαπιστώσετε εάν έχει ψηθεί ένα κέικ που πρέπει να φουσκώσει, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο πιο φουσκωμένο σημείο του κέικ. Εάν η οδοντογλυφίδα είναι καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.
- Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες κέικ, μη βουτυρώνετε τα άκρα, διαφορετικά το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στα άκρα του.
- Εάν το κέικ “πέσει” κατά τη διάρκεια του ψησίματος, χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά χαμηλότερη θερμοκρασία, μειώνοντας ενδεχομένως την ποσότητα του υγρού στο μείγμα και αναμειγνύοντας πιο απαλά.
- Για γλυκά με υγρή γέμιση (τσιζκέικ ή πίτες φρούτων), χρησιμοποιήστε τη λειτουργία “ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΕ ΑΕΡΑ”. Εάν η βάση του κέικ είναι αρκετά υγρή, χαμηλώστε το επίπεδο σχάρας και απλώστε ψίχα ψωμιού ή τριμμένα μπισκότα στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

## Κρέατα

- Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού ή πιρέξ, κατάλληλο για το κομμάτι κρέατος που θα ψήσετε. Για ψητό κρέας, συνιστάται να προσθέσετε ζωμό στη βάση του σκεύους, περιχύνοντας το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος για καλύτερη γεύση. Όταν είναι έτοιμο το ψητό, αφήστε το στο φούρνο για ακόμη 10-15 λεπτά ή τυλίξτε το με αλουμινοχαρτό.
- Όταν θέλετε να ψήσετε κομμάτια κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια ίδιου πάχους, ώστε να επιτευχθεί ομοιόμορφο ψήσιμο. Τα μεγάλα κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί εξωτερικά το κρέας, χαμηλώστε τη θέση της σχάρας, ώστε το φαγητό να βρίσκεται μακριά από το γκριλ. Γυρίστε το κρέας στα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

Για να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα ταψί για λίπη με μισό λίτρο νερού ακριβώς κάτω από τη σχάρα όπου βρίσκεται το κρέας για ψήσιμο στο γκριλ. Συμπληρώστε νερό, όταν απαιτείται.

## Σούβλα (διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Χρησιμοποιήστε αυτό το εξάρτημα για ομοιόμορφο ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος και πουλερικών. Τοποθετήστε το κρέας στη σούβλα, δένοντάς το με μια κλωστή, εάν πρόκειται για κοτόπουλο, και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο πριν εισάγετε τη σούβλα στην υποδοχή του μπροστινού τοιχώματος του φούρνο και την τοποθετήσετε στο αντίστοιχο στήριγμα. Για να αποφευχθούν οι καπνοί και να συλλέξετε τους χυμούς κατά το ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα ταψί για λίπη με μισό λίτρο νερού στο πρώτο επίπεδο. Η σούβλα έχει πλαστική λαβή, η οποία θα πρέπει να αφαιρεθεί πριν από την έναρξη του ψησίματος. Χρησιμοποιήστε τη λαβή στο τέλος του ψησίματος για την αποφυγή εγκαυμάτων κατά την αφαίρεση του φαγητού από το φούρνο.

## Πίτσα

Λαδώστε ελαφρώς τα ταψιά, ώστε η πίτσα να έχει τραγανή βάση. Απλώστε τη μοτσαρέλα πάνω στην πίτσα στα δύο τρίτα του |χρόνου ψησίματος.

## Λειτουργία φουσκώματος

Συνιστάται πάντα να καλύπτετε τη ζύμη με ένα υγρό πανί πριν την βάλετε στο φούρνο. Στη λειτουργία αυτή, μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης κατά περίπου ένα τρίτο από ό,τι σε θερμοκρασία δωματίου (20-25°C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη πίτσας 1 Kg είναι περίπου μία ώρα.



Printed in Italy  
04/2011

**5019 310 01276**



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA