

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Αυτές οι οδηγίες είναι επίσης διαθέσιμες στην ιστοσελίδα: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΑΛΛΩΝ ΑΤΟΜΩΝ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ**

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



Αυτό είναι το σύμβολο κινδύνου, το οποίο αφορά την ασφάλεια και υποδεικνύει πιθανούς κινδύνους για το χρήστη και άλλα άτομα.

Όλα τα μηνύματα που αφορούν την ασφάλεια συνοδεύονται από το σύμβολο κινδύνου και τις παρακάτω επισημάνσεις:



#### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

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



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

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

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

- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια για κάθε εργασία αφαίρεσης συσκευασίας και εγκατάστασης.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από την τροφοδοσία πριν από κάθε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Εάν χρειαστεί αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας, θα πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- 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 διασφαλιστεί η συμμόρφωση με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 χλστ. μεταξύ των επαφών.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα αν ο φούρνος διαθέτει πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε επεκτάσεις καλωδίων.

- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μετά την εγκατάσταση, δεν πρέπει να υπάρχει πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Αν η επαγωγική επιφάνεια ραγίσει, μην τη χρησιμοποιήσετε και απενεργοποιήστε τη συσκευή έτσι ώστε να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας (μόνο για μοντέλα με επαγωγική λειτουργία).
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν έχετε 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 και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Χρειάζεται προσοχή ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις. Νήπια (0-3 ετών) και μικρά παιδιά (3-8 ετών) πρέπει να απομακρύνονται εκτός αν βρίσκονται σε συνεχή επιτήρηση.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται. Τα παιδιά απαγορεύεται να παίζουν με τη συσκευή. Εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από το χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τις αντιστάσεις της συσκευής γιατί μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Η συσκευή δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν απολύτως όλα τα εξαρτήματά της.

- Στο τέλος του μαγειρέματος, προσέχετε κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής και αφήστε τον ζεστό αέρα ή τους ατμούς να εξέλθουν σταδιακά πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Όταν είναι κλειστή η πόρτα της συσκευής, βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα επάνω από τον πίνακα χειρισμού. Μην εμποδίζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την απομάκρυνση σκευών ή αξεσουάρ φροντίζοντας να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά πάνω ή κοντά στη συσκευή: υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης της συσκευής.
- Μη θερμαίνετε και μη μαγειρεύετε φαγητά σε κλειστά βάζα ή δοχεία στη συσκευή. Η πίεση που συσσωρεύεται στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει έκρηξη του βάζου και να προκαλέσει ζημιές στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε δοχεία που είναι κατασκευασμένα από συνθετικά υλικά.
- Τα λίπη και τα λάδια αναφλέγονται εύκολα όταν υπερθερμανθούν. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδια.
- Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την αποξήρανση 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 αναφλεγούν όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστή.
- Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Πρέπει να απομακρύνονται τα υπερβάλλοντα υπολείμματα από το φούρνο πριν από την έναρξη του κύκλου καθαρισμού (μόνο για φούρνο με λειτουργία πυρόλυσης).
- Να χρησιμοποιείτε μόνο το θερμόμετρο που συνιστάται για αυτόν το φούρνο.

- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Μπορεί να προκληθεί θραύση του κρυστάλλου.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, προκειμένου να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο για να καλύψετε το φαγητό στο μαγειρικό σκεύος (μόνο για φούρνους με τους οποίους παρέχεται το μαγειρικό σκεύος).

### **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 καλώδιο τροφοδοσίας.
- 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. Εάν υπάρχει κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών. Για να μην προκληθεί ζημιά, βγάλτε το φούρνο από την βάση από αφρώδες πολυστυρένιο μόνο πριν την εγκατάσταση.

### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΠΙΠΛΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ**

- Τα έπιπλα που έρχονται σε επαφή με το φούρνο πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα (ελάχ. 90°C).
- Εκτελέστε όλες τις εργασίες κοπής του επίπλου πριν να τοποθετήσετε το φούρνο στο 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 αποφράσετε 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 (φαίνεται όταν είναι ανοικτή η πόρτα).

- Τυχόν αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (τύπου H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) πρέπει να γίνουν αποκλειστικά και μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό. 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 αξεσουάρ.
- Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από το φούρνο και ζεστάνετε τον στους 200°C 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, γιατί 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 επιστρωση.
- Μη σέρνεται ποτέ κατσαρόλες ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιστρωση.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια των άλλων συσκευών δεν αγγίζουν τα ζεστά μέρη του φούρνου και φροντίστε να μην παγιδευτούν στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.

## **Απόρριψη 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  πάνω στο προϊόν ή στα έγγραφα που το συνοδεύουν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι' αυτό, θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

## **Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας**

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

## **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 κέντρο εξυπηρέτησης πελατών. Σε αυτή την περίπτωση, αναφέρετε τον αριθμό που ακολουθεί το γράμμα «F».

## **ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

### **Πριν επικοινωνήσετε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών:**

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

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

Παρακαλούμε να δώσετε:

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



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

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστές.
- Καθαρίστε το φούρνο μόνο όταν είναι αρκετά κρύος ώστε να μπορείτε να τον ακουμπήσετε.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

### Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού. Αν οποιοδήποτε από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τη συσκευή, καθαρίστε αμέσως με ένα υγρό πανί από μικροΐνες.

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

### Εσωτερικές επιφάνειες 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, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια καθαρίστε 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).
- Χρησιμοποιήστε ειδικά καθαριστικά φούρνου και ακολουθήστε επακριβώς τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Καθαρίστε 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.

**Σημείωση:** Κατά το παρατεταμένο ψήσιμο φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (π.χ. πίτσα, λαχανικά κλπ), μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στο εσωτερικό της πόρτας και γύρω από το λάστιχο. Σκουπίστε το εσωτερικό της πόρτας με πανί ή 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.

### Καθαρισμός του πίσω τοιχώματος και των καταλυτικών πλευρικών πλαισίων του φούρνου (εάν υπάρχουν):

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι φούρνου που μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην καταλυτική επιφάνεια και να καταστρέψουν τις ιδιότητες αυτόματου καθαρισμού της.

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

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν εκτελέσετε τις παρακάτω εργασίες.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

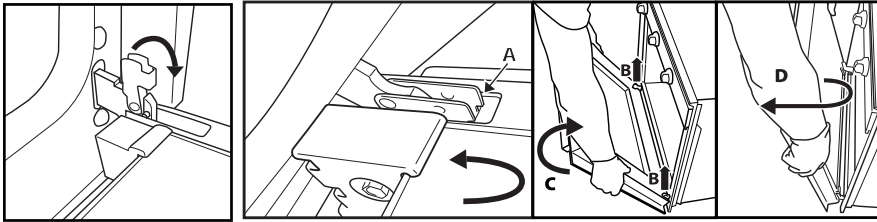
## **ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ**

### **Για να αφαιρέσετε την πόρτα:**

1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τα μάνταλα και πιέστε τα προς τα εμπρός μέχρι το τέρμα (εικ. 1).
3. Κλείστε την πόρτα μέχρι το τέρμα (A), ανασηκώστε την (B) και γυρίστε την (C) μέχρι να απασφαλιστεί (εικ. 2).

### **Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα:**

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

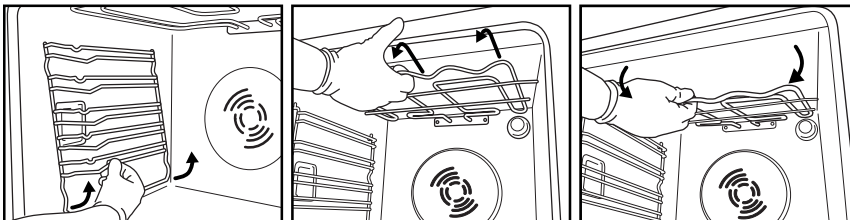


Εικ. 1

Εικ. 2

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

1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης 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, ανασηκώστε την καθώς την τραβάτε λίγο προς το μέρος σας και βεβαιωθείτε ότι ακουμπάει επάνω στα πλαϊνά υποστηρίγματα.



Εικ. 3

Εικ. 4

Εικ. 5

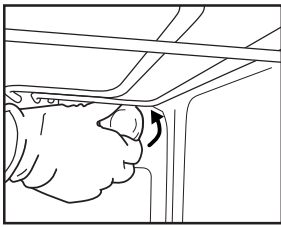
## **ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ**

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

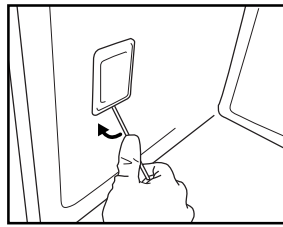
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα του λαμπτήρα (εικ. 6), αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) και βιδώστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

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

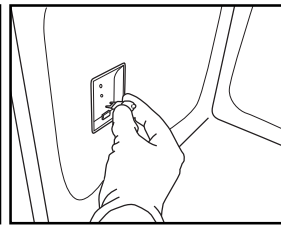
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο.
2. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων, εάν υπάρχουν (εικ. 3).
3. Χρησιμοποιήστε κατσαβίδι για να αφαιρέσετε το κάλυμμα του λαμπτήρα (εικ. 7).
4. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) (εικ. 8).
5. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα πιέζοντάς το σταθερά μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του (εικ. 9).
6. Τοποθετήστε ξανά τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων.
7. Συνδέστε ξανά το φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.



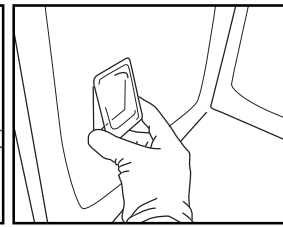
Εικ. 6



Εικ. 7



Εικ. 8



Εικ. 9

**Σημείωση:**

- Χρησιμοποιήστε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230 V τύπου G9, T300°C.
- Η λάμπα που χρησιμοποιείται στη συσκευή έχει σχεδιαστεί ειδικά για ηλεκτρικές συσκευές και δεν είναι κατάλληλη για φωτισμό δωματίου (Κανονισμός ΕΚ αρ. 244/2009).
- Μπορείτε να προμηθευτείτε λαμπτήρες από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

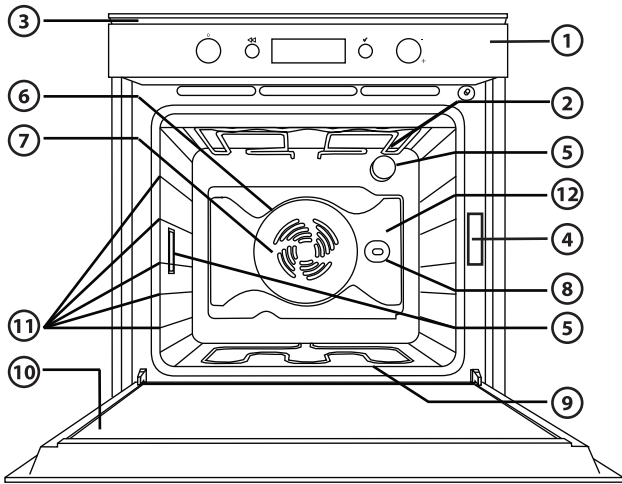
**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:**

- **Εάν χρησιμοποιείτε λαμπτήρες αλογόνου, μην τους αγγίζετε με γυμνά χέρια καθώς τα δακτυλικά αποτυπώματα μπορούν να προκαλέσουν ζημιά.**
- **Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο παρά μόνο αφού τοποθετηθεί το κάλυμμα του λαμπτήρα.**



# ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ, ΑΝΑΤΡΕΞΤΕ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΡΑΦΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

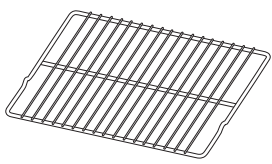


1. Πίνακας χειρισμού
2. Επάνω αντίσταση/γκριλ
3. Ανεμιστήρας ψύξης (δεν φαίνεται)
4. Πινακίδα στοιχείων (δεν πρέπει να αφαιρεθεί)
5. Λαμπτήρας
6. Κυκλική αντίσταση (δεν φαίνεται)
7. Ανεμιστήρας
8. Σούβλα (εάν υπάρχει)
9. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)
10. Πόρτα
11. Θέση σχαρών (ο αριθμός τους υποδεικνύεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου)
12. Πίσω τοίχωμα

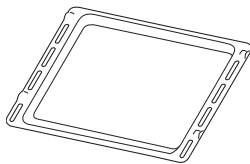
## Σημείωση:

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

## ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ



Εικ. Α



Εικ. Β

- Α. ΣΧΑΡΑ:** Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο φαγητών στο γκριλ ή ως υποστήριγμα για ταψιά, φόρμες κέικ και άλλα ειδικά σκεύη για φούρνο.
- Β. ΤΑΨΙ ΓΙΑ ΛΙΠΗ:** Το ταψί έχει σχεδιαστεί ώστε να μπορεί να τοποθετηθεί κάτω από τη σχάρα για να συλλέγει το λίπος αλλά και να μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως κανονικό ταψί για το ψήσιμο κρέατος, ψαριού, λαχανικών, φοκάτσια κ.λπ.

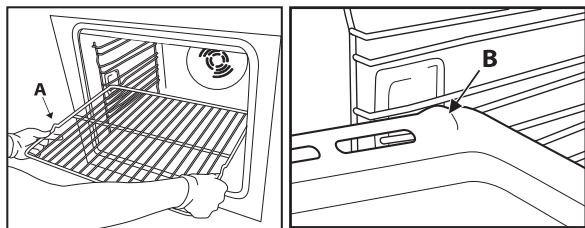
**Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.**

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ

Άλλα αξεσουάρ μπορούν να αγοραστούν χωριστά από το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών.

## ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

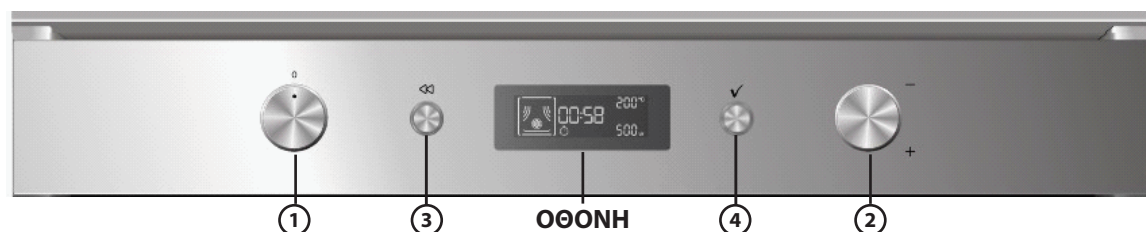
1. Τοποθετήστε τη σχάρα σε οριζόντια θέση, με το ανυψωμένο τμήμα «Α» στραμμένο προς τα επάνω (Εικ. 1).
2. Τα υπόλοιπα αξεσουάρ όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ζαχαροπλαστικής τοποθετούνται με την προεξοχή στο επίπεδο τμήμα «Β» στραμμένη προς τα επάνω (Εικ. 2).



Εικ. 1

Εικ. 2

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ



1. **ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ:** Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και επιλογής λειτουργιών
2. **ΚΟΥΜΠΙ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ:** Για αναζήτηση στα μενού και για τη ρύθμιση προκαθορισμένων τιμών  
**Σημείωση: Τα δύο κουμπιά είναι βυθιζόμενα. Πατήστε τα στο κέντρο για να αναδυθούν.**
3. **ΚΟΥΜΠΙ ⏪:** Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη
4. **ΚΟΥΜΠΙ ✓:** Για επιλογή και επιβεβαίωση των ρυθμίσεων

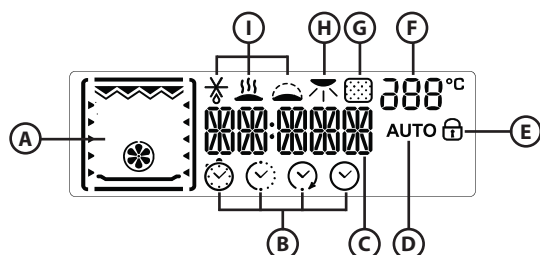
## ΛΙΣΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Εάν στρίψετε το κουμπί λειτουργιών σε οποιαδήποτε θέση, ο φούρνος θα ανάψει: Στην οθόνη εμφανίζονται οι λειτουργίες ή τα σχετικά υπομενού.

Τα υπομενού πλέον διατίθενται και μπορείτε να τα επιλέξετε εάν περιστρέψετε το κουμπί στις λειτουργίες GRILL (ΓΚΡΙΑ), SPECIALS (ΕΙΔΙΚΑ), SETTINGS (ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ), BREAD/PIZZA (ΨΩΜΙ/ΠΙΤΣΑ), AUTOMATIC OVEN CLEANING (ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ).


**Σημείωση: για τη λίστα και την περιγραφή των λειτουργιών, ανατρέξτε στο συγκεκριμένο πίνακα στη σελίδα 106.**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΟΘΟΝΗΣ

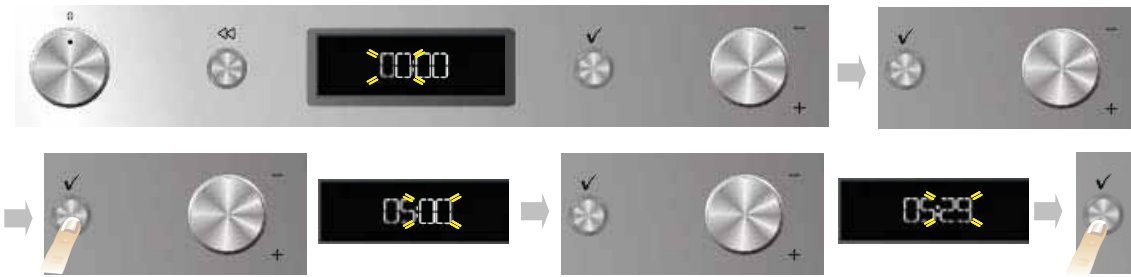


- A. Ένδειξη των ηλεκτρικών αντιστάσεων που ενεργοποιούνται στη διάρκεια των διάφορων λειτουργιών ψησίματος
- B. Σύμβολα διαχείρισης χρόνου: χρονοδιακόπτης, διάρκεια ψησίματος, ώρα τέλους ψησίματος, ώρα
- C. Πληροφορίες για τις επιλεγμένες λειτουργίες
- D. Επιλεγμένη η αυτόματη λειτουργία BREAD/PIZZA (Ψωμί/πίτσα)
- E. Ένδειξη κλειδωμένης πόρτας κατά τη διάρκεια αυτόματου κύκλου καθαρισμού (πυρολυτικός καθαρισμός)
- F. Εσωτερική θερμοκρασία φούρνου
- G. Λειτουργία πυρόλυσης (δεν προβλέπεται γι' αυτό το μοντέλο)
- H. Ροδοκοκκίνισμα
- I. Ειδικές λειτουργίες: Απόψυξη, διατήρηση θερμού, φούσκωμα, Eco εξαναγκ. αέρας



## **ΕΝΑΡΞΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ - ΡΥΘΜΙΣΗ ΓΛΩΣΣΑΣ**

Στην πρώτη ενεργοποίηση του φούρνου η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη: ENGLISH (Αγγλικά)  
Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης μέχρι να εμφανιστεί η γλώσσα που θέλετε και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί  για επιβεβαίωση.

## **ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ**




Αφού ρυθμίσετε τη γλώσσα, πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα στο ρολόι. Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για την ώρα.

1. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε τη σωστή ώρα.
2. Πατήστε το κουμπί  για επιβεβαίωση. Στην οθόνη αναβοσβήνουν τα δύο ψηφία για τα λεπτά.
3. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε τα σωστά λεπτά.
4. Πατήστε το κουμπί  για επιβεβαίωση.

Για να αλλάξετε την ώρα, για παράδειγμα μετά από διακοπή ρεύματος, ανατρέξτε στην επόμενη παράγραφο (ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ).

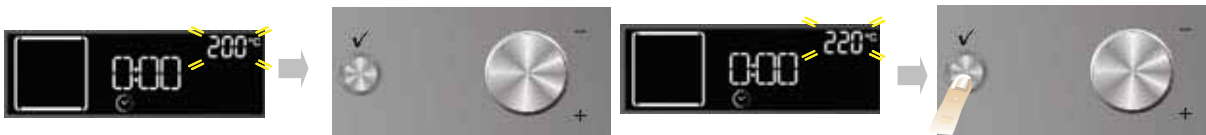
## **ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**




1. Στρίψτε το κουμπί λειτουργιών στην επιθυμητή λειτουργία: Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις ψησίματος.
2. Εάν οι τιμές που εμφανίζονται είναι αυτές που θέλετε, πατήστε . Για να τις αλλάξετε, συνεχίστε όπως υποδεικνύεται πιο κάτω.

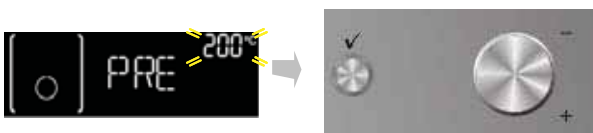
## **ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΙΣΧΥΟΣ ΤΟΥ ΓΚΡΙΛ**





Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή την ισχύ του γκριλ, κάντε τα εξής:



1. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την τιμή που θέλετε.
2. Πατήστε το κουμπί  για επιβεβαίωση.

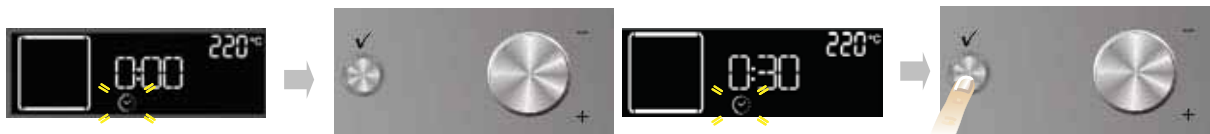
## **ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ**



1. Στρίψτε το κουμπί λειτουργιών στο σύμβολο  για να επιλέξετε τη λειτουργία γρήγορης προθέρμανσης.
2. Πατήστε  για επιβεβαίωση: Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις.
3. Εάν η προτεινόμενη θερμοκρασία είναι αυτή που θέλετε, πατήστε το κουμπί . Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, συνεχίστε όπως περιγράφεται στις προηγούμενες παραγράφους. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα **PRE** (Προ-). Όταν φτάσετε στη ρυθμισμένη θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστοιχη τιμή (π.χ. 200°C) και παράγεται ένα ηχητικό σήμα. Στο τέλος της προθέρμανσης, ο φούρνος επιλέγει αυτόματα τη συμβατική λειτουργία .
4. Σε αυτό το σημείο μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στο φούρνο για ψήσιμο.
4. Εάν επιθυμείτε να ρυθμίσετε διαφορετική λειτουργία ψησίματος, περιστρέψτε το κουμπί λειτουργιών και επιλέξτε τη λειτουργία που θέλετε.

## **ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για το ψήσιμο φαγητού για ορισμένη διάρκεια, από το ελάχιστο 1 λεπτού έως το μέγιστο χρόνο που επιτρέπεται για την επιλεγμένη λειτουργία. Στη συνέχεια, ο φούρνος σβήνει αυτόματα.



1. Αφού επιβεβαιωθεί η θερμοκρασία, αναβοσβήνει το σύμβολο ⌚.
2. Στρίψτε το κουμπί ρύθμισης για να εμφανίσετε τη διάρκεια ψησίματος που θέλετε.
3. Για να επιβεβαιώσετε τη διάρκεια ψησίματος, πατήστε το κουμπί ✓.

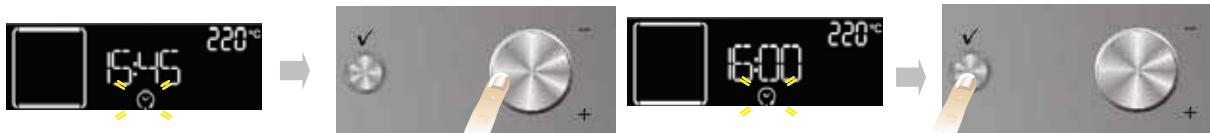
## **ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ/ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜΕΝΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ**

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Η ρύθμιση καθυστερημένης έναρξης δεν διατίθεται για τις ακόλουθες λειτουργίες: **FAST PREHEATING** (Γρήγορη προθέρμανση), **BREAD/PIZZA** (Ψωμί/πίτσα).

**Σημείωση:** Σε αυτή τη ρύθμιση η επιλεγμένη θερμοκρασία επιτυγχάνεται σταδιακά, με αποτέλεσμα η διάρκεια ψησίματος να είναι λίγο μεγαλύτερη από αυτή που δηλώνεται στον πίνακα ψησίματος.

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα τέλους ψησίματος καθυστερώντας την έναρξη ψησίματος μέχρι το πολύ 23 ώρες και 59 λεπτά. Αυτό μπορεί να γίνει μόνο αφού ρυθμιστεί η διάρκεια ψησίματος.

Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας ψησίματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα τέλους ψησίματος (για παράδειγμα 15:45) και αναβοσβήνει το σύμβολο ⌚.



Για να καθυστερήσετε την ώρα τέλους ψησίματος, και συνεπώς και την ώρα έναρξης ψησίματος, κάντε τα εξής:

1. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την ώρα που θέλετε να τελειώσει το ψήσιμο (για παράδειγμα 16:00).
2. Πατήστε το κουμπί ✓ για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη τιμή. Αναβοσβήνουν οι δύο κουκκίδες της ώρας τέλους ψησίματος, υποδεικνύοντας ότι η ρύθμιση έχει γίνει σωστά.
3. Ο φούρνος θα καθυστερήσει αυτόματα την έναρξη του ψησίματος για να ολοκληρωθεί το ψήσιμο την καθορισμένη ώρα.

**Ωστόσο, μπορείτε να αλλάξετε οποιαδήποτε στιγμή τις ρυθμισμένες τιμές (θερμοκρασία, ρύθμιση γκριλ, ώρα μαγειρέματος) με το κουμπί ⏪ για να επιστρέψετε πίσω, έπειτα με το κουμπί αναζήτησης για να αλλάξετε τιμές και το κουμπί ✓ για επιβεβαίωση.**

## **ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ**



Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος είναι σβηστός. Είναι χρήσιμη για παράδειγμα για την παρακολούθηση της διάρκειας ψησίματος των ζυμαρικών. Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

1. Όταν το κουμπί λειτουργιών βρίσκεται στο μηδέν, στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την ώρα που θέλετε.
2. Πατήστε το κουμπί ⏪ για να ξεκινήσετε την αντίστροφη μέτρηση. Αφού παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «END» και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε το κουμπί ✓ (στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα).

## ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΚΟΥΜΠΙΩΝ



Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το κλείδωμα των κουμπιών στον πίνακα χειρισμού. Για να το ενεργοποιήσετε, πατήστε ταυτόχρονα και για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα. Όταν είναι ενεργοποιημένη, οι λειτουργίες που σχετίζονται με τα κουμπιά κλειδώνουν και στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο ενός κλειδιού. Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί και στη διάρκεια του ψησίματος. Για να την απενεργοποιήσετε, επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία. Όταν η λειτουργία κλειδώματος κουμπιών είναι ενεργοποιημένη, μπορείτε να σβήσετε το φούρνο στρίβοντας το κουμπί στο 0 (μηδέν). Στην περίπτωση αυτή ωστόσο θα πρέπει να ρυθμιστεί ξανά η λειτουργία που είχε επιλεγεί προηγουμένως.

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΕΙΔΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Στρίψτε το κουμπί «Λειτουργίες» στο σύμβολο για να αποκτήσετε πρόσβαση σε ένα υπομενού που περιλαμβάνει τις ειδικές λειτουργίες.

Για να κάνετε αναζήτηση, να επιλέξετε και να εκκινήσετε μία από αυτές τις λειτουργίες, κάντε τα εξής:



1. Στρίψτε το κουμπί λειτουργιών στο σύμβολο : Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «DEFROST» (Απόψυξη) μαζί με το αντίστοιχο σύμβολο της λειτουργίας.
2. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να μετακινηθείτε στη λίστα λειτουργιών: DEFROST (ΑΠΟΨΥΞΗ), KEEP WARM (ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΥ), RISING (ΦΟΥΣΚΩΜΑ), ECO FORCED AIR (ECO ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ)
3. Πατήστε το κουμπί για επιβεβαίωση.

## ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ

Στο τέλος του ψησίματος, για ορισμένες λειτουργίες, στην οθόνη υποδεικνύεται η δυνατότητα ροδοκοκκίνισματος. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν έχει οριστεί η διάρκεια ψησίματος.



Στο τέλος του ψησίματος, στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα: «PRESS ✓ TO BROWN» (ΠΙΕΣΤΕ ✓ ΓΙΑ ΡΟΔΟΚΟΚΚΙΝΙΣΜΑ). Πατήστε το κουμπί . Ο φούρνος ξεκινάει έναν κύκλο ροδοκοκκίνισματος 5 λεπτών. Αυτή η λειτουργία μπορεί να επιλεγεί διαδοχικά το πολύ δύο φορές.

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ BREAD/PIZZA (Ψωμί/πίτσα)

Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών στο σύμβολο για να αποκτήσετε πρόσβαση σε ένα υπομενού που περιέχει τις αυτόματες λειτουργίες ψησίματος για «ψωμί» και «πίτσα».





### Ψωμί



1. Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών στο σύμβολο : στην οθόνη εμφανίζονται μαζί οι ενδείξεις «BREAD» (ΨΩΜΙ) και AUTO.
2. Πατήστε για να επιλέξετε τη λειτουργία.
3. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία (μεταξύ 180°C και 220°C) και επιβεβαιώστε την με το κουμπί .
4. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη διάρκεια ψησίματος και πατήστε το για να αρχίσετε το ψήσιμο.

## **Πίτσα**





1. Γυρίστε το κουμπί λειτουργιών στο σύμβολο : Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «BREAD» (ΨΩΜΙ). Για να επιλέξετε τη λειτουργία «PIZZA» (Πίτσα), κάντε τα εξής:
2. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη «PIZZA» (Πίτσα).
3. Πατήστε  για να επιλέξετε τη λειτουργία.
4. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία (μεταξύ 220°C και 250°C) και επιβεβαιώστε την με το κουμπί .
5. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη διάρκεια ψησίματος και πατήστε το  για να αρχίσετε το ψήσιμο.

## **ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ**

Περιστρέψτε το κουμπί λειτουργιών στο σύμβολο  για να αποκτήσετε πρόσβαση σε ένα υπομενού που περιέχει πέντε ρυθμίσεις οθόνης που μπορείτε να αλλάξετε.

### **Γλώσσα**

1. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την ένδειξη LANGUAGE (ΓΛΩΣΣΑ).
2. Πατήστε  για πρόσβαση στη ρύθμιση.
3. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης μέχρι να εμφανιστεί η γλώσσα που θέλετε και στη συνέχεια πατήστε το κουμπί επιβεβαίωσης .



### **Ρολόι**

Γυρίστε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανίσετε την ένδειξη CLOCK (ΡΟΛΟΪ). Για να αλλάξετε την ώρα, ανατρέξτε στην προηγούμενη παράγραφο (ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ).

### **Eco**



Με επιλεγμένο το πρόγραμμα ECO (ενεργοποιημένο), μειώνεται η φωτεινότητα της οθόνης και εμφανίζεται το ρολόι όταν ο φούρνος είναι

σε αναμονή για 3 λεπτά. Για να δείτε τις πληροφορίες στην οθόνη, απλώς πατήστε ή στρίψτε ένα κουμπί.

1. Γυρίστε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανιστεί η ένδειξη ECO.
2. Πατήστε το  για πρόσβαση στη ρύθμιση (ενεργοπ./απενεργοπ.).
3. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να επιλέξετε τη ρύθμιση που θέλετε και επιβεβαιώστε με το κουμπί .
4. Στη διάρκεια του μαγειρέματος, εάν το πρόγραμμα Eco είναι ενεργοποιημένο, η λάμπα σβήνει μετά από 1 λεπτό μαγειρέματος και ανάβει μετά από κάθε παρέμβαση του χρήστη.



### **Ηχητικό σήμα**

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, κάντε τα εξής:

1. Γυρίστε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανιστεί η ένδειξη SOUND (ΗΧΟΣ) .
2. Πατήστε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση στη ρύθμιση (ΕΝΕΡΓΗ/ΑΝΕΝΕΡΓΗ).
3. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να επιλέξετε τη ρύθμιση που θέλετε και επιβεβαιώστε με το κουμπί .

### **Φωτεινότητα**





Για να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης, κάντε τα εξής:

1. Γυρίστε το κουμπί αναζήτησης για να εμφανιστεί η ένδειξη BRIGHTNESS (ΦΩΤΕΙΝΟΤΗΤΑ).
2. Πατήστε το κουμπί . Στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός 1.
3. Στρίψτε το κουμπί αναζήτησης για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη φωτεινότητα και επιβεβαιώστε με το κουμπί .

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ














ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ			
	<b>OFF (Απενεργοποίηση)</b>	Για να διακόπτετε το μαγείρεμα και να σβήσετε το φούρνο.	
	<b>LAMP (Λαμπτήρας)</b>	Για να ανάψετε ή να σβήσετε τον εσωτερικό λαμπτήρα του φούρνου.	
	<b>SPECIALS (Ειδικές λειτουργίες)</b>	 <b>DEFROST (Απόψυξη)</b>	Για να επιταχύνετε την απόψυξη των τροφίμων. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στη μεσαία σχάρα. Αφήστε τα τρόφιμα στη συσκευασία τους για να αποφύγετε το στέγνωμα της εξωτερικής επιφάνειάς τους.
		 <b>KEEP WARM (Διατήρηση θερμότητας)</b>	Για να διατηρήσετε ζεστό και τραγανό το φαγητό που μόλις ψήσατε (π.χ. κρέας, τηγανιτά φαγητά ή τάρτες). Συνιστάται να βάλετε το φαγητό στη μεσαία σχάρα. Η λειτουργία δεν ενεργοποιείται εάν η θερμοκρασία στο φούρνο είναι υψηλότερη από 65°C.
		 <b>RISING (Φούσκωμα)</b>	Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Για να διασφαλιστεί το σωστό αποτέλεσμα, η λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί εάν η θερμοκρασία του φούρνου είναι υψηλότερη από 40°C. Τοποθετήστε τη ζύμη στη 2η σχάρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
		 <b>ECO FORCED AIR (ECO ΕΞΑΝΑΓΚ. ΑΕΡΑΣ)</b>	Για το ψήσιμο γεμιστού κρέατος και κομματιών κρέατος στην ίδια σχάρα. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί μη συνεχόμενη, χαμηλού βαθμού υποβοήθηση ανεμιστήρα που δεν επιτρέπει το υπερβολικό στέγνωμα του φαγητού. Σε αυτή τη λειτουργία ECO, η λυχνία παραμένει σβηστή στη διάρκεια του ψησίματος και μπορείτε να την ανάψετε πάλι προσωρινά πατώντας το κουμπί επιβεβαίωσης. Για τη μεγιστοποίηση της ενεργειακής απόδοσης, σας συνιστούμε να μην ανοίγετε την πόρτα κατά το ψήσιμο. Συνιστάται η χρήση του 3ου επιπέδου. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
	<b>CONVENTIONAL (Συμβατικό)</b>	Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε μία σχάρα μόνο. Χρησιμοποιήστε την 3η σχάρα. Για να ψήσετε πίτσα, πίτες και γλυκά με υγρή γέμιση, χρησιμοποιήστε την 1η ή τη 2η σχάρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο πριν το ψήσιμο.	
	<b>CONVECTION BAKE (Κυκλοθερμικό)</b>	Για να μαγειρεύετε κρέατα και πίτες με υγρή γέμιση (αλμυρές ή γλυκές) σε μία μόνο σχάρα. Χρησιμοποιήστε την 3η σχάρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.	
	<b>FORCED AIR (Εξαναγκασμένος αέρας)</b>	Για να ψήσετε ακόμα και διαφορετικά είδη φαγητών (π.χ. ψάρι, λαχανικά, κέικ) για τα οποία απαιτείται η ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε έως και τρία ράφια ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει ψήσιμο χωρίς να μεταφέρονται μυρωδιές από το ένα φαγητό στο άλλο. Χρησιμοποιήστε το 2ο επίπεδο για να ψήσετε μόνο σε μια σχάρα, το 1ο και το 4ο για να ψήσετε σε δύο σχάρες και το 1ο, 3ο και 5ο για να ψήσετε σε τρεις σχάρες. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.	
	<b>MAXI COOKING (Μέγιστο ψήσιμο)</b>	Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (πάνω από 2,5 κιλά). Χρησιμοποιήστε την 1η ή την 3η σχάρα ανάλογα με το μέγεθος του κομματιού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Για πιο ομοιόμορφο ροδοκοκκίνισμα, συνιστάται να γυρίσετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Είναι καλό να περιχύνετε το κρέας με ζωμό σε τακτά χρονικά διαστήματα για να μη στεγνώσει.	

**ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ**

	<b>GRILL (Γκριλ)</b>	Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν και για να φρυγανίσετε ψωμί. Τοποθετήστε το φαγητό στην 4η ή 5η σχάρα. Όταν ψήνετε κρέατα στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό στην 3η ή 4η σχάρα προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.
	<b>TURBO GRILL (Τούρμπο γκριλ)</b>	Για να ψήσετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροσμπίφ, κοτόπουλα). Τοποθετήστε το φαγητό στις μεσαίες σχάρες. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό στην 1η ή 2η σχάρα προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, εάν παρέχεται.
	<b>SETTINGS (Ρυθμίσεις)</b>	Για τη ρύθμιση των ενδείξεων (γλώσσα, ώρα, φωτεινότητα, ένταση ηχητικού σήματος, λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας).
	<b>BREAD/PIZZA (Ψωμί/πίτσα)</b>	Για να ψήσετε διαφορετικούς τύπους και μεγέθη πίτσας και ψωμιού. Αυτή η λειτουργία περιλαμβάνει δύο προγράμματα με προκαθορισμένες ρυθμίσεις. Απλώς υποδείξτε τις απαιτούμενες τιμές (θερμοκρασία και χρόνο) και ο φούρνος διαχειρίζεται τον κύκλο ψησίματος αυτόματα. Τοποθετήστε τη ζύμη στη 2η σχάρα αφού προθερμάνετε το φούρνο.
	<b>FAST PREHEATING (Γρήγορη προθέρμανση)</b>	Για να πραγματοποιείτε γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. Στο τέλος της φάσης προθέρμανσης, ο φούρνος επιλέγει αυτόματα τη συμβατική λειτουργία. Για να ορίσετε μια διαφορετική λειτουργία μαγειρέματος, γυρίστε το κουμπί λειτουργιών και επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία.



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ και σημειώσεις
Κέικ που φουσκώνουν		-	2/3	160-180	30-90	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		-	1-4	160-180	30-90	Ράφι 4: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		-	3	160-200	35-90	Ταψί / δίσκος ή φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα
		-	1-4	160-200	40-90	Ράφι 4: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
Μπισκότα / Ταρτάκια		-	3	170-180	20-45	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1-4	160-170	20-45	Ράφι 4: Σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1 - 3 - 5	160 - 170	20 - 45*	Ράφι 5: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Γλυκάκια σου		-	3	180-200	30-40	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1-4	180-190	35-45	Ράφι 4: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45*	Ράφι 5: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Μαρέγκα		-	3	90	110-150	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1-4	90	140-160	Ράφι 4: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1 - 3 - 5	90	140 - 160*	Ράφι 5: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής














Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ και σημειώσεις
Ψωμί / Πίτσα / Φοκάτσια		-	1/2	190-250	15-50	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1-4	190-250	20-50	Ράφι 4: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 50*	Ράφι 5: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Ψωμί	 (Ψωμί)	Ναι	2	180-220	30-50	Ταψί / δίσκος ή σχάρα
Πίτσα	 (Πίτσα)	Ναι	2	220-250	15-30	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Κατεψυγμένη πίτσα		-	3	250	10-20	Ράφι 3: Ταψί / δίσκος ή σχάρα
		-	1-4	230-250	10-25	Ράφι 4: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικς λορέν)		-	2/3	180-190	40-55	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		-	1-4	180-190	45-70	Ράφι 4: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 70*	Ράφι 5: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής + φόρμα γλυκού
Βολοβάν / Αλμυρά με φύλλο κρούστας		-	3	190-200	20-30	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1-4	180-190	20-40	Ράφι 4: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40*	Ράφι 5: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Λαζάνια / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια / Φλαν		-	3	190-200	45-65	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα


Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ και σημειώσεις
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 κιλό		-	3	190-200	80-110	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Κοτόπουλο / Κουνέλι / Πάπια 1 κιλό		-	3	200-230	50-100	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Γαλοπούλα / Χήνα 3 κιλά		-	2	190-200	80-130	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		-	3	180-200	40-60	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		-	2	180-200	50-60	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Φρυγανισμένο ψωμί		-	5	3 (υψηλή)	3-6	Σχάρα
Ψάρι φιλέτο / μπριζόλες		-	4	2 (μέτρια)	20-30	Ράφι 4: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος)
						Ράφι 3: Ταψί για λίπη με νερό
Λουκάνικα / Σουβλάκια / Παϊδάκια / Μπιφτέκια		-	5	2-3 (μέτρια-υψηλή)	15-30	Ράφι 5: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος)
						Ράφι 4: Ταψί για λίπη με νερό
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλό		-	2	2 (μέτρια)	55-70	Ράφι 2: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος)
				3 (υψηλή)	60-80	Ράφι 2: Σούβλα (εάν υπάρχει) Ράφι 1: Ταψί για λίπη με νερό
Ροζμπίφ ωμό 1 κιλό		-	3	2 (μέτρια)	35-50	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος)
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		-	3	2 (μέτρια)	60-90	Ταψί ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος)
Πατάτες φούρνου		-	3	2 (μέτρια)	45-55	Ταψί / δίσκος (εάν απαιτείται, γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος)
Λαχανικά ογκρατέν		-	3	3 (υψηλή)	10-25	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Λαζάνια και κρέας		-	1-4	200	50-100*	Ράφι 4: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
						Ράφι 1: Ταψί ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ και σημειώσεις
Κρέας και πατάτες		-	1-4	200	45-100*	Ράφι 4: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Ψάρι και λαχανικά		-	1-4	180	30-50*	Ράφι 4: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Πλήρες γεύμα: Τάρτα (Επίπεδο 5) / Λαζάνια (Επίπεδο 3) / Κρέας (Επίπεδο 1)		-	1 - 3 - 5	190	40-120*	Επίπεδο 5: Σκεύος σε σχάρα Επίπεδο 3: Σκεύος σε σχάρα Επίπεδο 1: Ταψί για λίπη ή σκεύος σε σχάρα
Φαγητά με γέμιση		-	3	200	80-120*	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Κομμάτια κρέατος (κουνέλι, κοτόπουλο, αρνί)		-	3	200	50-100*	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα

\* Η διάρκεια ψησίματος είναι κατά προσέγγιση. Μπορείτε να βγάλετε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικό χρόνο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

**ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ (σύμφωνα με τα πρότυπα IEC 60350-1:2011-12 και DIN 3360-12:07:07)**

Συνταγή	Λει- τουργία	Προθέρ- μανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ και σημειώσεις
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Κουλουράκια βουτύρου		-	3	170	15-30	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1-4	150	25-40	Ράφι 4: Ταψί ζαχαροπλαστικής Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Μικρά κέικ		-	3	170	25-35	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1-4	160	30-40	Ράφι 4: Ταψί ζαχαροπλαστικής Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Αφράτο κέικ χωρίς λίπη		-	2	170	30-40	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		-	1-4	160	35-45	Ράφι 4: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Δύο μηλόπιτες		-	2/3	185	70-90	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		-	1-4	175	75-95	Ράφι 4: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Φρυγανισμένο ψωμί**		-	5	3 (υψηλή)	3-6	Σχάρα
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Μπιφτέκια**		-	5	3 (υψηλή)	18-30	Ράφι 5: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος)
						Ράφι 4: Ταψί για λίπη με νερό
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Μηλόπιτα, γλυκό με ζύμη		-	3	180	35-45	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		-	1-4	160	55-65	Ράφι 4: Ταψί ζαχαροπλαστικής Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Ψητό χοιρινό		-	2	170	110-150	Ράφι 2: Ταψί για λίπη

Συνταγή	Λει- τουργία	Προθέρ- μανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Αξεσουάρ και σημειώσεις
<b>DIN 3360-12:07 Παράρτημα C</b>						
Λεπτό κέικ		-	3	170	35-45	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής

Ο πίνακας ψησίματος δίνει πληροφορίες για την ιδανική λειτουργία και θερμοκρασία για να διασφαλίσετε τα καλύτερα αποτελέσματα με όλες τις συνταγές. Αν θέλετε να ψήσετε μόνο σε ένα ράφι χρησιμοποιώντας τη λειτουργία αέρα, τοποθετήστε το φαγητό στο δεύτερο ράφι και επιλέξτε τη θερμοκρασία που συνιστάται για τη λειτουργία «FORCED AIR» (Εξαναγκασμένος αέρας) σε περισσότερα από ένα ράφια.

**Οι υποδείξεις στον πίνακα δεν λαμβάνουν υπόψη τη χρήση των βαγονέτων. Κάντε τις δοκιμές χωρίς τα βαγονέτα.**

\*\* Όταν χρησιμοποιείτε το γκριλ, συνιστάται να αφήνετε ένα περιθώριο 3 - 4 εκ. μπροστά από το γκριλ για ευκολότερη αφαίρεση.

### **Τάξη ενεργειακής απόδοσης (σύμφωνα με το EN 60350-1:2013-07).**

Για να κάνετε τη δοκιμή, χρησιμοποιήστε τον αντίστοιχο πίνακα.

### **Κατανάλωση ενέργειας και χρόνος προθέρμανσης**

Επιλέξτε τη λειτουργία FAST PREHEATING (ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ) για να κάνετε τη δοκιμή.

### Τρόπος ανάγνωσης του πίνακα ψησίματος

Ο πίνακας υποδεικνύει την καλύτερη λειτουργία που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για ένα συγκεκριμένο φαγητό, για ψήσιμο σε μία ή περισσότερες σχάρες ταυτόχρονα. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι τιμές θερμοκρασίας και διάρκειας ψησίματος παρέχονται αποκλειστικά για καθοδήγηση και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του αξεσουάρ που χρησιμοποιείται.

Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει ψηθεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες κέικ και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τηγάνια και αξεσουάρ από πυρέξ ή stoneware, ωστόσο λάβετε υπόψη σας ότι η διάρκεια ψησίματος θα είναι λίγο μεγαλύτερη. Για καλά αποτελέσματα, ακολουθήστε προσεκτικά τις συμβουλές που δίνονται στον πίνακα ψησίματος για την επιλογή των αξεσουάρ (παρέχεται) τα οποία θα τοποθετήσετε στις διάφορες σχάρες.

### Ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών

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

### Γλυκά

- Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε μία σχάρα. Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκών και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερες από μία σχάρες, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκών στις σχάρες, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.
- Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του κέικ. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.
- Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.
- Εάν το κέικ «βουλιάξει» στη διάρκεια του ψησίματος, την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία, μειώνοντας ίσως την ποσότητα του υγρού στο μείγμα και αναμιγνύοντας πιο απαλά.
- Για γλυκά με υγρή γέμιση (τοιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία «CONVECTION BAKE» (Κυκλοθερμικό). Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε τη σχάρα και απλώστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

### Κρέας

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

Για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα ταψί για λίπη με μισό λίτρο νερού ακριβώς κάτω από το γκριλ στο οποίο θα τοποθετήσετε το κρέας. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

### **Σούβλα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)**

Χρησιμοποιήστε αυτό το αξεσουάρ για ομοιόμορφο ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος και πουλερικών. Τοποθετήστε το κρέας στη σούβλα, δένοντάς το με μια κλωστή εάν είναι κοτόπουλο και ελέγξτε ότι είναι καλά στερεωμένο πριν τοποθετήσετε τη σούβλα στη θέση που βρίσκεται στο μπροστινό τοίχωμα του φούρνου και την ακουμπήσετε στο αντίστοιχο στήριγμα. Για να μην δημιουργηθεί καπνός και για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος, συνιστάται να τοποθετήσετε στο πρώτο επίπεδο ένα ταψί για λίπη με μισό λίτρο νερού. Η σούβλα έχει μια πλαστική λαβή η οποία πρέπει να αφαιρεθεί πριν από την έναρξη του ψησίματος και να τοποθετηθεί στο τέλος του ψησίματος για να αποφύγετε εγκαύματα όταν βγάξετε το φαγητό από το φούρνο.

### **Πίτσα**

Λαδώστε λίγο τα ταψιά για να δώσετε τραγανή βάση στην πίτσα. Σκορπίστε τη μοτσαρέλα επάνω στην πίτσα στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος.

### **Λειτουργία φουσκώματος ζύμης (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)**

Είναι πάντα καλό να καλύπτετε τη ζύμη με υγρό πανί πριν την βάλετε στο φούρνο. Με αυτό τον τρόπο μειώνεται ο χρόνος φουσκώματος της ζύμης περίπου στο ένα τρίτο συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25°C). Ο χρόνος φουσκώματος ζύμης για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.