


ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Αυτές οι οδηγίες είναι επίσης διαθέσιμες στην ιστοσελίδα: 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 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 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 (ορατό όταν είναι ανοικτή η πόρτα).

- Η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (τύπου H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) 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°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, 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.

Συμβουλές για την 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.
- Σβήστε το φούρνο 10 έως 15 λεπτά πριν από τον καθορισμένο χρόνο ψησίματος. Τα φαγητά που απαιτούν παρατεταμένο ψήσιμο θα συνεχίσουν να ψήνονται ακόμη και μετά το σβήσιμο του φούρνου.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ 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.
- Αυτή η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικής σχεδίασης των Ευρωπαϊκών κανονισμών 65/2014 και 66/2014 με βάση το Ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.

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.

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 αγγίξετε.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου

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

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροϊνες. 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.

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

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

- 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 ένα σφουγγάρι.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

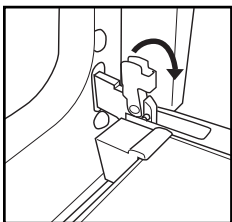
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

Για να αφαιρέσετε την πόρτα:

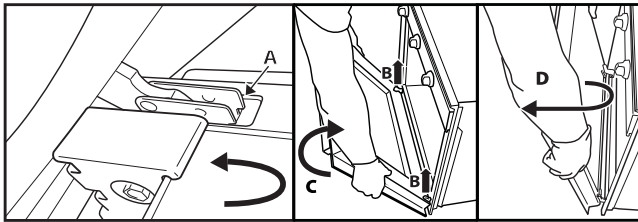
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τα μάνδαλα και πιέστε τα προς τα εμπρός μέχρι τέρμα (Εικ. 1).
3. Κλείστε την πόρτα όσο γίνεται (A), ανασηκώστε την (B) και γυρίστε την (C) μέχρι να αποδεσμευτεί (Εικ. 2).

Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα:

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



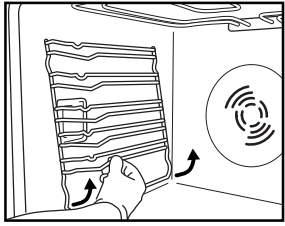
Εικ. 1



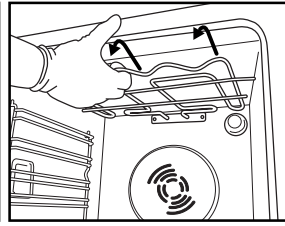
Εικ. 2

ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

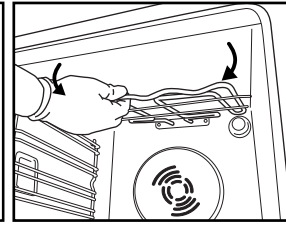
1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων (Εικ. 3).
2. Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς προς τα έξω (Εικ. 4) και χαμηλώστε την (Εικ. 5).
3. Για να τοποθετήσετε ξανά την αντίσταση, σηκώστε την επάνω, ενώ την τραβάτε λίγο προς το μέρος σας, και βεβαιωθείτε ότι ακουμπάει επάνω στις πλαϊνές στηρίξεις.



Εικ. 3



Εικ. 4



Εικ. 5

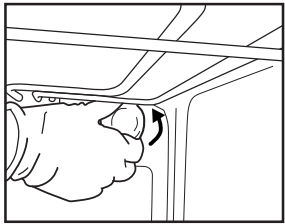
ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΦΟΥΡΝΟΥ

Για να αντικαταστήσετε τον πίσω λαμπτήρα (εάν υπάρχει):

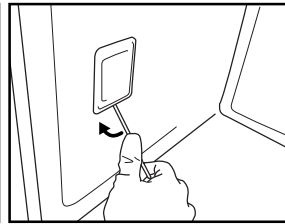
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα του λαμπτήρα (Εικ. 6), αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) και βιδώστε ξανά το κάλυμμα του λαμπτήρα.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Για να αντικαταστήσετε τον πλαϊνό λαμπτήρα (εάν υπάρχει):

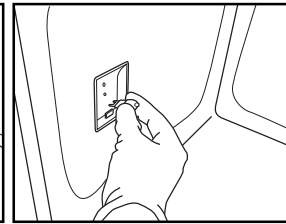
1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων, εάν υπάρχουν (Εικ. 3).
3. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι και να βγάλετε το κάλυμμα του λαμπτήρα (Εικ. 7).
4. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα (δείτε τη σημείωση για τον τύπο λαμπτήρα) (Εικ. 8).
5. 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.



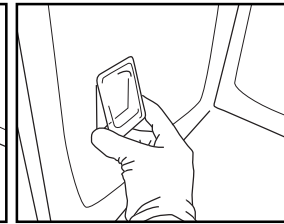
Εικ. 6



Εικ. 7



Εικ. 8



Εικ. 9

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

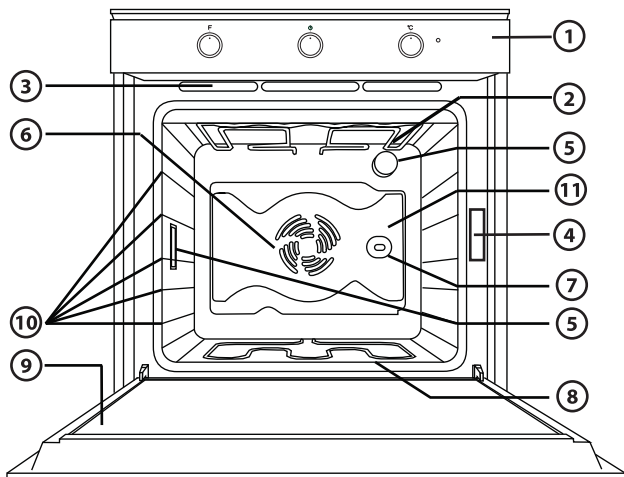
- Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230 V τύπου G9, T300°C.
- Η λάμπα που χρησιμοποιείται στη συσκευή έχει σχεδιαστεί ειδικά για ηλεκτρικές συσκευές και δεν είναι κατάλληλη για φωτισμό δωματίου (Κανονισμός ΕΚ αρ. 244/2009).
- Μπορείτε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

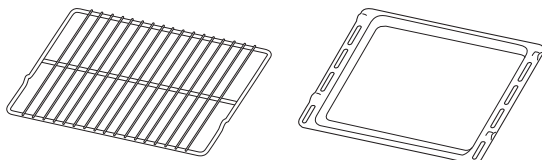


1. Πίνακας διακοπών
2. Πάνω αντίσταση/γκριλ
3. Ανεμιστήρας ψύξης (δεν φαίνεται)
4. Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών (δεν πρέπει να αφαιρεθεί)
5. Φως
6. Ανεμιστήρας
7. Σούβλα (εάν παρέχεται)
8. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
9. Πόρτα
10. Θέση επιπέδων σχαρών (ο αριθμός του επιπέδου αναγράφεται στο μπροστινό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

ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



Εικ. Α

Εικ. Β

- Α. ΣΧΑΡΑ:** 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:** πρέπει να χρησιμοποιείται για τη συλλογή του λίπους όταν τοποθετείται κάτω από τη σχάρα ή ως ταψί για το ψήσιμο κρεάτων, ψαριού, λαχανικών, φοκάτσια, κλπ.

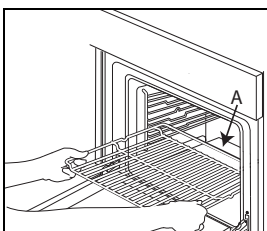
Ο αριθμός των αξεσουάρ μπορεί να ποικίλει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε.

ΜΗ ΠΑΡΕΧΟΜΕΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

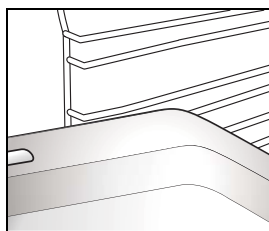
Μπορείτε να προμηθευτείτε άλλα εξαρτήματα ξεχωριστά από το κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

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

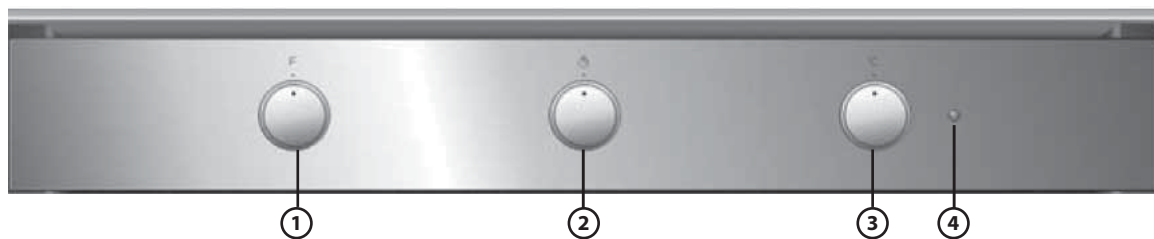


Εικ. 1



Εικ. 2

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ



1. Διακόπτης επιλογής λειτουργιών
2. Διακόπτης προγραμματιστής διάρκειας ψησίματος
3. Διακόπτης θερμοστάτη

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

4. Ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργιών στην επιθυμητή λειτουργία.

Το φως του φούρνου ανάβει.

Περιστρέψτε το διακόπτη του θερμοστάτη δεξιόστροφα στην επιθυμητή θερμοκρασία.


Η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη ανάβει και σβήνει όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.

Στο τέλος του ψησίματος, περιστρέψτε τους διακόπτες στη θέση «0».


ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

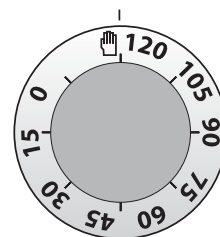
Ο προγραμματιστής αυτός μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη ρύθμιση της διάρκειας ψησίματος από 1 έως 120 λεπτά.

Για να ρυθμίσετε τη διάρκεια, μετά την επιλογή της λειτουργίας ψησίματος, περιστρέψτε το διακόπτη τέρμα δεξιά και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τον στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα. Όταν λήξει ο χρόνος ψησίματος, ο φούρνος απενεργοποιείται και ο προγραμματιστής παραμένει στη θέση «0».








Για να χρησιμοποιήσετε το φούρνο στη χειροκίνητη λειτουργία, δηλ. χωρίς ρύθμιση του χρόνου ψησίματος, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης του προγραμματιστή βρίσκεται στο σύμβολο «».

ΠΡΟΣΟΧΗ: όταν ο προγραμματιστής βρίσκεται στη θέση «0», ο φούρνος δεν ενεργοποιείται.













Για να ενεργοποιήσετε το φούρνο, τοποθετήστε τον προγραμματιστή στο σύμβολο «» ή ρυθμίστε τη διάρκεια ψησίματος.


















ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ		
	ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	Για να διακόψετε το ψήσιμο και να απενεργοποιήσετε το φούρνο.
	ΛΑΜΠΑ	Για να ανάψετε/σβήσετε το φως στο εσωτερικό του φούρνου.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	Για να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό σε ένα μόνο επίπεδο σχάρας. Χρησιμοποιείτε το 3° επίπεδο σχάρας. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία. Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη, ο φούρνος είναι έτοιμος για τοποθέτηση του φαγητού.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΕ ΑΕΡΑ	Για να ψήσετε πίτες με υγρή γέμιση (αλμυρές ή γλυκές) σε ένα μόνο επίπεδο σχάρας. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης για ψήσιμο σε δύο επίπεδα σχάρας. Αλλάξτε τη θέση των φαγητών για πιο ομοιόμορφο ψήσιμο. Χρησιμοποιείτε το 3° επίπεδο σχάρας για ψήσιμο σε ένα μόνο επίπεδο και το 1° και το 4° επίπεδο σχάρας για ψήσιμο σε δύο επίπεδα. Προθερμαίνετε το φούρνο πριν από το ψήσιμο.
	ΓΚΡΙΛ	Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά σγκραντέν ή για να ροδίσετε ψωμί. Συνιστάται να τοποθετείτε το φαγητό στο 4° ή στο 5° επίπεδο σχάρας. Όταν ψήνετε κρέας, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για συλλογή των χυμών κατά το ψήσιμο. Τοποθετήστε το ταψί στο 3°/ 4° επίπεδο σχάρας και προσθέστε περίπου μισό λίτρο νερού. Προθερμαίνετε το φούρνο για 3-5 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.
	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	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°/ 2° επίπεδο σχάρας και προσθέστε περίπου μισό λίτρο νερού. Για πιο ομοιόμορφο ρόδισμα και στις δύο πλευρές, συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά το ψήσιμο. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή.
	ΑΠΟΨΥΞΗ	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.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	3	150-175	35-90	Φόρμα κέικ στη σχάρα
		Ναι	1-4	150-170	30-90	Επίπεδο 4: φόρμα κέικ στη σχάρα (αλλάξτε τη θέση του φαγητού στη μέση του ψησίματος) Επίπεδο 1: φόρμα κέικ στη σχάρα
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, πίτα με φρούτα)		Ναι	3	150-190	30-85	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά ή φόρμα κέικ στη σχάρα
		Ναι	1-4	150-190	35-90	Επίπεδο 4: φόρμα κέικ στη σχάρα (αλλάξτε τη θέση του φαγητού στη μέση του ψησίματος) Επίπεδο 1: φόρμα κέικ στη σχάρα
Μπισκότα / Πίτες		Ναι	3	160-175	20-45	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		Ναι	1-4	160-170	20-45	Επίπεδο 4: σχάρα (αλλάξτε τη θέση του φαγητού στη μέση του ψησίματος) Επίπεδο 1: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
Σου		Ναι	3	175-200	30-40	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		Ναι	1-4	170-190	35-45	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα (αλλάξτε τη θέση του φαγητού στη μέση του ψησίματος) Επίπεδο 1: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
Μαρέγκα		Ναι	3	100	110-150	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		Ναι	1-4	100	130-150	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα (αλλάξτε τη θέση του φαγητού στη μέση του ψησίματος) Επίπεδο 1: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
Ψωμί / Πίτσα / Φοκάτσια		Ναι	3	190-250	12-50	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		Ναι	1-4	190-250	20-50	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα (αλλάξτε τη θέση του φαγητού στη μέση του ψησίματος) Επίπεδο 1: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	3	250	10-15	Επίπεδο 3: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά ή σχάρα
		Ναι	1-4	250	10-20	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα (αλλάξτε τη θέση του φαγητού στη μέση του ψησίματος) Επίπεδο 1: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικ)		Ναι	3	175-200	45-55	Φόρμα κέικ στη σχάρα
		Ναι	1-4	175-190	45-60	Επίπεδο 4: φόρμα κέικ στη σχάρα (αλλάξτε τη θέση του φαγητού στη μέση του ψησίματος) Επίπεδο 1: φόρμα κέικ στη σχάρα
Βολοβάν / Αλμυρά με φύλλο κρούστας		Ναι	3	175-200	20-30	Ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
		Ναι	1-4	175-200	20-40	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα (αλλάξτε τη θέση του φαγητού στη μέση του ψησίματος) Επίπεδο 1: ταψί για λίπη / ταψί για γλυκά
Λαζάνια / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια / Φλαν		Ναι	3	200	45-65	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Αρνί / Μοσχάρι / Βοδινό / Χοιρινό 1 kg		Ναι	3	200	80-110	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Κοτόπουλο / Κουνέλι / Πάπια 1 kg		Ναι	3	200	50-100	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Γαλοπούλα / Χήνα 3 kg		Ναι	2	200	80-130	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	3	175-200	40-60	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	2	175-200	50-60	Ταψί στη σχάρα
Φρυγανισμένο ψωμί		Ναι	5	200	2-5	Σχάρα
Φιλέτα / Φέτες ψαριού		Ναι	5	200	20-30	Επίπεδο 4: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στη μέση του ψησίματος)
						Επίπεδο 3: ταψί για λίπη με νερό
Λουκάνικα / Σουβλάκια / Παϊδάκια / Μπιφτέκια		Ναι	5	200	30-40	Επίπεδο 5: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στη μέση του ψησίματος)
						Επίπεδο 4: ταψί για λίπη με νερό

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Επίπεδο σχάρας (από το κάτω μέρος)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Επίπεδο 2: σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)
						Επίπεδο 1: ταψί για λίπη με νερό
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1 kg		-	3	200	35-45	Ταψί στη σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)
Μπούτι αρνιού / Κότσι		-	3	200	60-90	Ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)
Ψητές πατάτες		-	3	200	45-55	Ταψί για λίπη / για γλυκά (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)
Λαχανικά ογκρατέν		-	3	200	20-30	Ταψί στη σχάρα
Λαζάνια και κρέας		Ναι	1-4	200	50-100*	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα (αλλάξτε τη θέση του φαγητού στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)
						Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Κρέας και πατάτες		Ναι	1-4	200	45-100*	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα (αλλάξτε τη θέση του φαγητού στα δύο τρίτα του ψησίματος, εάν χρειάζεται)
						Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	1-4	175	30-50*	Επίπεδο 4: ταψί στη σχάρα
						Επίπεδο 1: ταψί για λίπη ή ταψί στη σχάρα

* Η διάρκεια ψησίματος είναι ενδεικτική. Τα φαγητά πρέπει να αφαιρούνται από το φούρνο σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

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 βέλτητα 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 αλουμινόχαρτο.
- 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 φούρνου 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.