



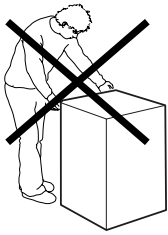
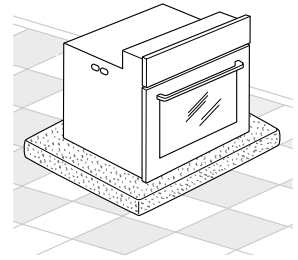
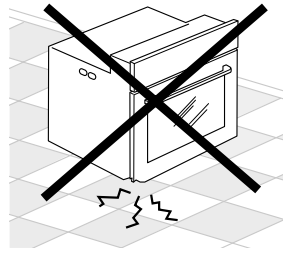
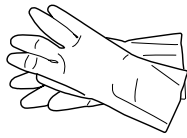
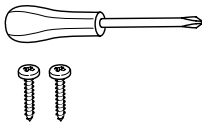
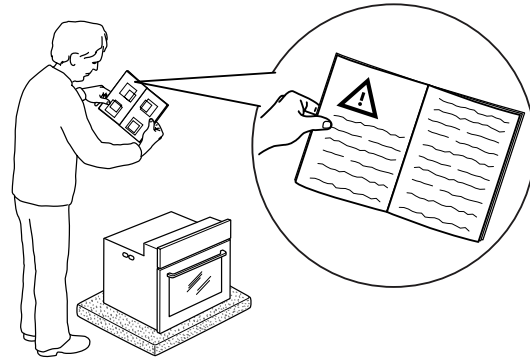
## ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

**GR** Εγχειρίδιο χρήσης και συντήρησης

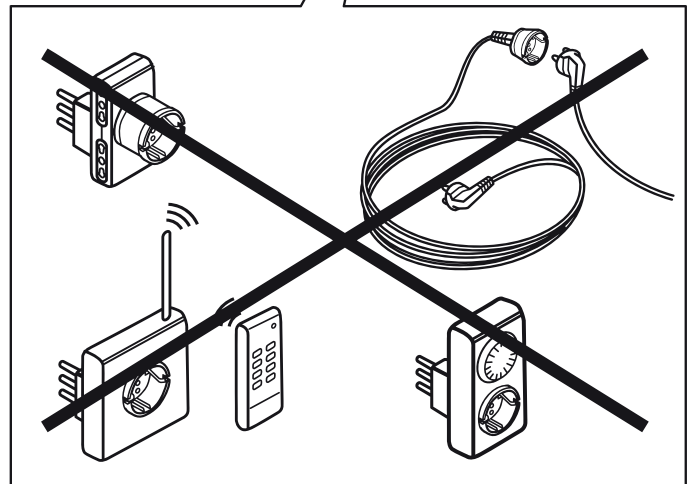
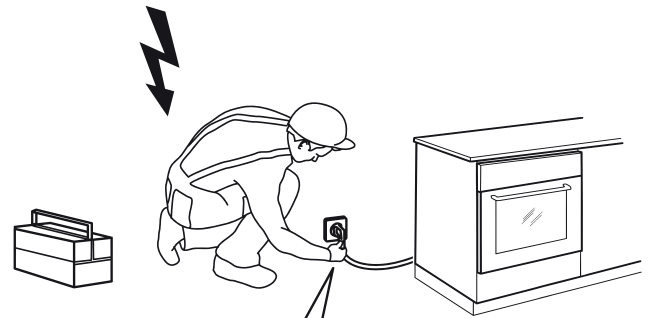
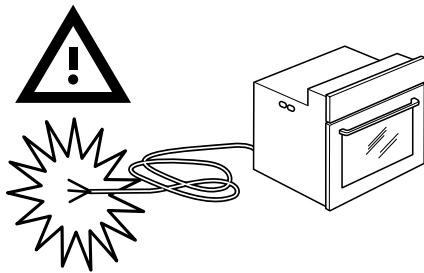
The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the brand name 'Whirlpool' in a bold, sans-serif font.

SENSING THE DIFFERENCE

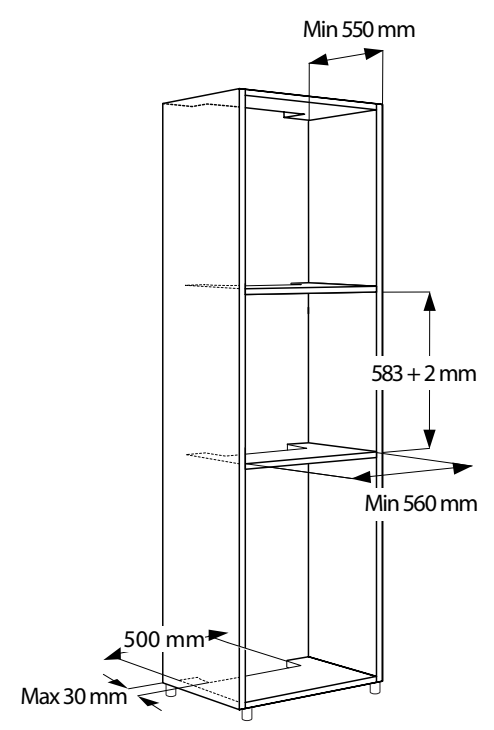
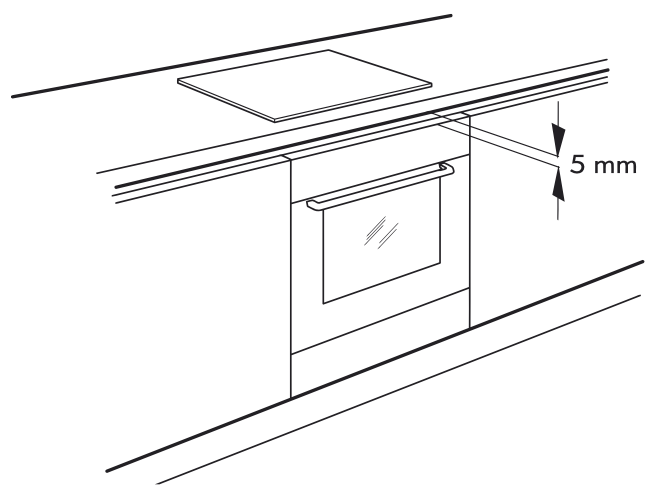
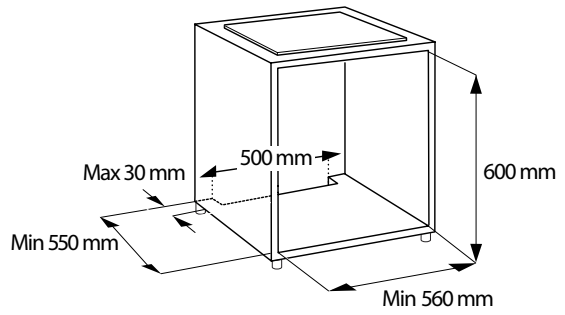
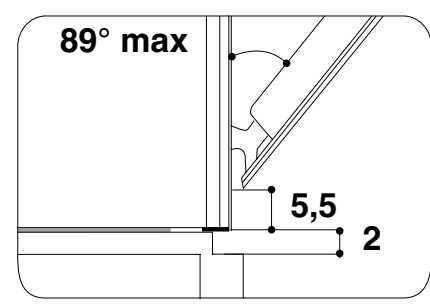
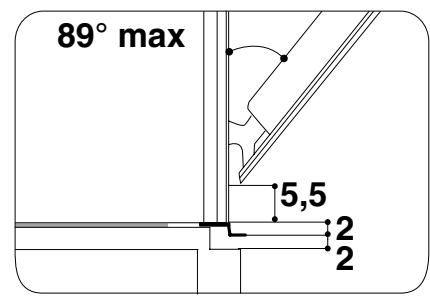
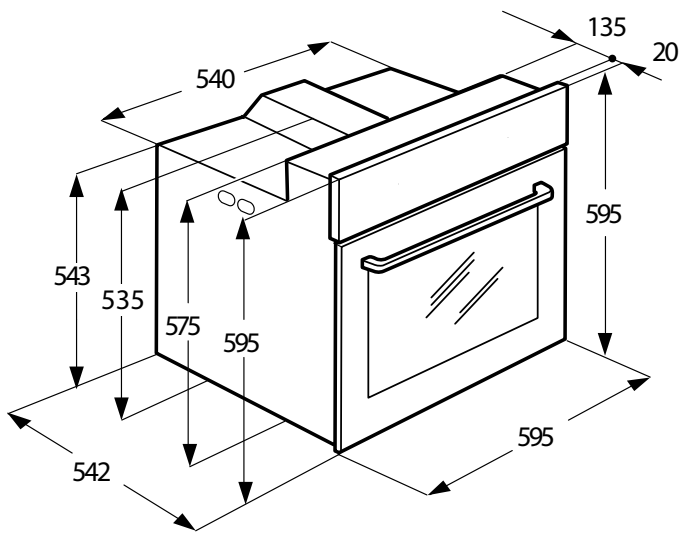
1



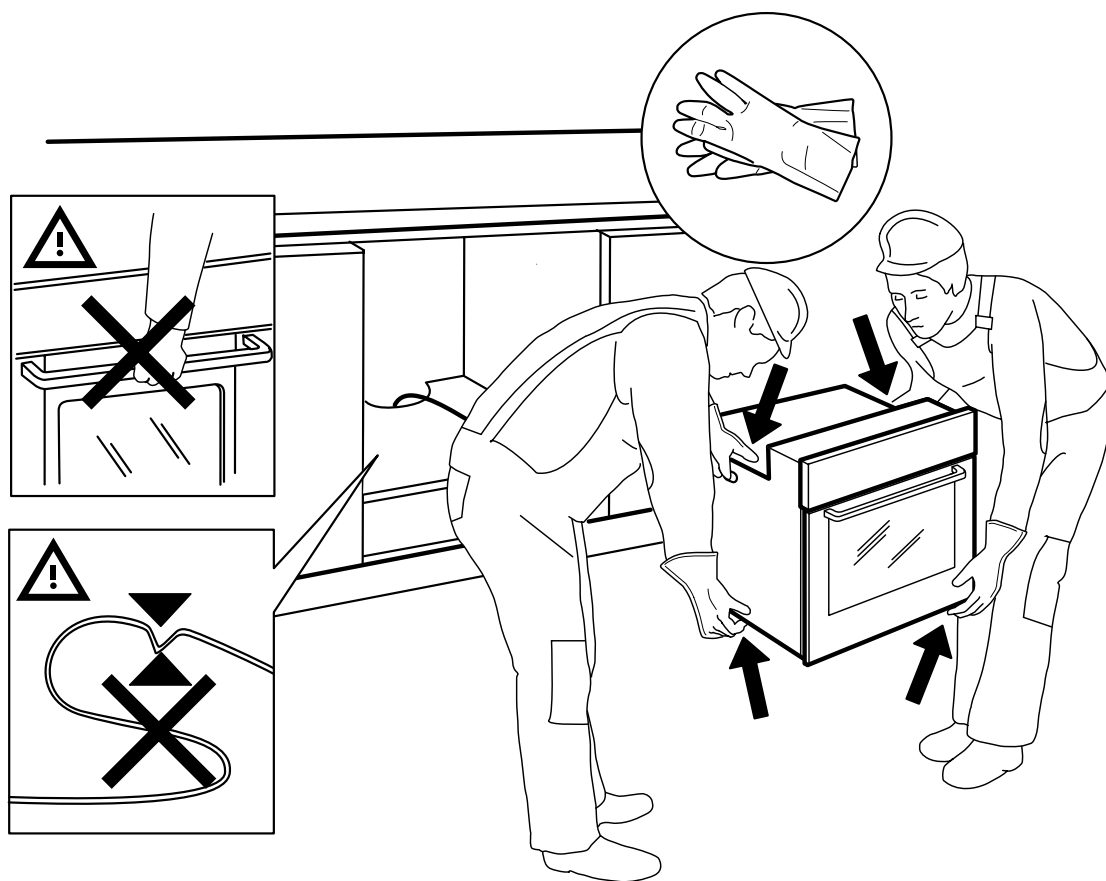
2



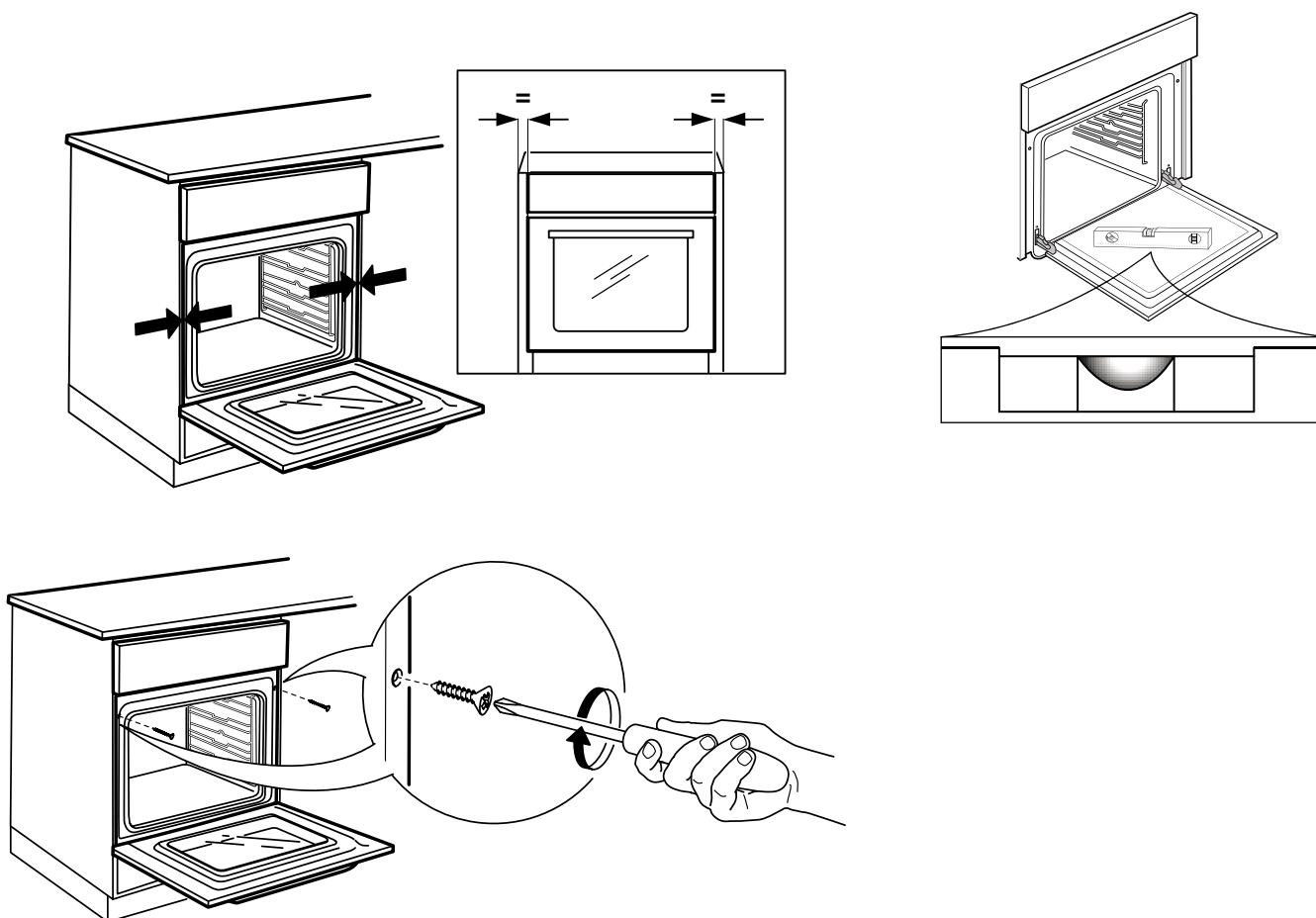
3



4



5



## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

<b>ΟΔΗΓΙΕΣ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ.....</b>	<b>1</b>	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6 <sup>TH</sup> SENSE .....	13
<b>ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ..</b>	<b>2</b>	ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ .....	13
ΔΗΛΩΣΗ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΣΧΕΔΙΑΣΗΣ .....	5	ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ .....	13
ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ .....	5	ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ.....	14
<b>ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ .....</b>	<b>6</b>	ΚΥΚΛΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ SMARTCLEAN™ (ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ) .....	14
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΠΙΠΛΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ.....	6	ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ .....	15
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ .....	6	ΦΩΤΑΚΙ ΦΟΥΡΝΟΥ.....	16
ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ.....	6	ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ .....	16
<b>Η ΣΥΣΚΕΥΗ .....</b>	<b>7</b>	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ .....</b>	<b>17</b>
ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ .....	7	<b>ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ .....</b>	<b>19</b>
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΧΑΡΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ .....	8	<b>ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ.....</b>	<b>22</b>
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΠΛΑΪΝΩΝ ΣΧΑΡΩΝ .....	8	<b>ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ .....</b>	<b>23</b>
ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΦΙΩΝ .....	8	<b>ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ .....</b>	<b>24</b>
<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ .....</b>	<b>9</b>	<b>ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ .....</b>	<b>25</b>
ΚΟΥΜΠΙΑ ΚΑΙ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ .....	9	ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ.....	25
ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ .....	9	ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ .....	25
ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ .....	9	ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΑΜΠΑΣ.....	25
ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ .....	10	<b>ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ .....</b>	<b>26</b>
ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ .....	10	<b>ΚΕΝΤΡΟ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ AFTER SALES .....</b>	<b>26</b>
ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ (ON/OFF) .....	10	<b>ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ .....</b>	<b>26</b>
ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ.....	10		
ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΝΑΡΞΗ.....	11		
ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ.....	11		
ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΓΚΡΙΛ.....	11		
ΦΑΣΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ .....	11		
ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ .....	12		
ΚΥΚΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΧΩΡΙΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ.....	12		
ΚΥΚΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ .....	12		
ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ.....	12		

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ**

Οι οδηγίες αυτές είναι διαθέσιμες και στο δικτυακό τόπο: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

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

Το παρόν εγχειρίδιο και η συσκευή περιλαμβάνουν σημαντικές προειδοποιήσεις σχετικά με την ασφάλεια, τις οποίες πρέπει να 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 προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.**



### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

**Υποδεικνύει μια επικίνδυνη κατάσταση, η οποία, εάν δεν αποφευχθεί, μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό.**

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

- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες για μελλοντική χρήση.
- Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια για κάθε εργασία αφαίρεσης συσκευασίας και εγκατάστασης.
- Η μετακίνηση και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιούνται από δύο τουλάχιστον άτομα.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία εγκατάστασης.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση πρέπει να γίνονται από εξειδικευμένο τεχνικό σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και τους τοπικούς κανονισμούς ασφαλείας. Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε κανένα εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- Εάν χρειαστεί αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, θα πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
- Οι κανονισμοί απαιτούν τη γείωση της συσκευής.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο 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 για την ασφάλεια, η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστη απόσταση 3 χλστ. μεταξύ των επαφών.
- Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις ή πολύπριζα.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε μια πρίζα που μπορεί να λειτουργήσει με τηλεχειριστήριο ή χρονοδιακόπτη.
- Μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Μετά την ολοκλήρωση της εγκατάστασης, δεν πρέπει να είναι δυνατή η πρόσβαση στα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
- Αν η επαγωγική επιφάνεια ραγίσει, μην την χρησιμοποιήσετε και απενεργοποιήστε τη συσκευή έτσι ώστε να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας (μόνο για μοντέλα με επαγωγική λειτουργία).
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με οποιαδήποτε βρεγμένα μέρη του σώματος και μην την χρησιμοποιείτε όταν είστε ξυπόλητοι.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση ως οικιακή συσκευή ψησίματος φαγητού. Δεν επιτρέπεται οποιαδήποτε άλλη χρήση (π.χ.: θέρμανση χώρου). Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ενδεχόμενο τραυματισμό προσώπων, ζώων ή καταστροφή ιδιοκτησίας που οφείλονται στη μη τήρηση των παραπάνω συμβουλών και προφυλάξεων.
- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.
- Τα νήπια (0-3 ετών) και μικρά παιδιά (3-8 ετών) δεν πρέπει να πλησιάζουν παρά μόνο εάν βρίσκονται υπό συνεχή επιτήρηση.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές 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 του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- Κατά τη διάρκεια ή και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε τα θερμαινόμενα στοιχεία της συσκευής, καθώς μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Η συσκευή δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με πανιά ή άλλα εύφλεκτα υλικά μέχρι να κρυώσουν πλήρως όλα τα εξαρτήματά της.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, προσέχετε κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής και αφήστε το ζεστό αέρα ή τους ατμούς να εξέλθουν σταδιακά πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο. Όταν είναι κλειστή η πόρτα της συσκευής, βγαίνει ζεστός αέρας από το άνοιγμα που βρίσκεται επάνω από τον πίνακα ελέγχου. Μην φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού.
- Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για την αφαίρεση σκευών και αξεσουάρ, φροντίζοντας να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις.

- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή: Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς σε περίπτωση τυχαίας ενεργοποίησης της συσκευής.
- Μην θερμαίνετε και μην ψήνετε φαγητά σε κλειστά βάζα ή δοχεία στη συσκευή. Η πίεση που συσσωρεύεται στο εσωτερικό μπορεί να προκαλέσει έκρηξη του βάζου και να προκαλέσει ζημιές στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία που είναι κατασκευασμένα από συνθετικά υλικά.
- Τα λίπη και τα λάδια μπορεί να πιάσουν εύκολα φωτιά. Να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν ψήνετε φαγητά πλούσια σε λίπη και λάδια.
- Μην αφήνετε ποτέ αφύλακτη τη συσκευή κατά την αποξήρανση τροφίμων.
- Εάν χρησιμοποιήσετε αλκοολούχα ποτά στο ψήσιμο (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί), θυμηθείτε ότι το αλκοόλ εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Κατά συνέπεια υπάρχει κίνδυνος οι ατμοί που απελευθερώνονται από το αλκοόλ να αναφλεγούν όταν έρθουν σε επαφή με την ηλεκτρική αντίσταση.
- Τα λίπη και τα λάδια μπορεί να πιάσουν εύκολα φωτιά. Πρέπει να είστε πάντα σε ετοιμότητα όταν μαγειρεύετε φαγητά πλούσια σε λίπη, λάδια ή αλκοόλ (π.χ. ρούμι, κονιάκ, κρασί).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστή.
- Μην αγγίζετε το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το φούρνο κατά τον κύκλο πυρόλυσης. Εάν στο φούρνο έχουν συσσωρευθεί πολλά υπολείμματα, πρέπει να τα αφαιρείτε πριν από την έναρξη του κύκλου καθαρισμού (μόνο για φούρνο με λειτουργία πυρόλυσης).
- Κατά τη διάρκεια και μετά την πυρόλυση, τα κατοικίδια πρέπει να βρίσκονται μακριά από τη θέση της συσκευής (μόνο για φούρνους με τη λειτουργία Πυρόλυσης).
- Να χρησιμοποιείτε μόνο το θερμόμετρο που συνιστάται για αυτό το φούρνο.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά, αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το κρύσταλλο στην πόρτα του φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να ξύσει την επιφάνεια, που με τη σειρά του πιθανώς να προκαλέσει θραύση του κρυστάλλου.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε το φως, προκειμένου να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μην 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 σύμφωνα με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών. Πριν από την απόρριψη, κόψτε το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των ηλεκτρικών οικιακών συσκευών, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, την υπηρεσία συλλογής οικιακών αποβλήτων ή το κατάστημα από όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.



**ΔΗΛΩΣΗ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΗΣ ΣΧΕΔΙΑΣΗΣ**

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις οικολογικής σχεδίασης των ευρωπαϊκών κανονισμών υπ' αριθ. 65/2014 και υπ' αριθ. 66/2014 σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.


**ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ****Απόρριψη υλικών συσκευασίας**

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σύμβολο της ανακύκλωσης (♻️). Συνεπώς, τα διάφορα υλικά συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και με πλήρη συμμόρφωση των κανονισμών των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη απορριμμάτων.

**Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας**

- Προθερμάνετε το φούρνο μόνο εάν αυτό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.
- Χρησιμοποιείτε φόρμες με σκουρόχρωμο βερνίκι ή εμαγιέ επειδή απορροφούν πολύ καλύτερα τη θερμότητα.

**Απόρριψη του προϊόντος**

- Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/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 συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

## 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 παρουσιαστεί κάποιο πρόβλημα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Για να αποφύγετε ζημιές, αφαιρέστε το φούρνο από τη βάση αφρώδους πολυστυρενίου μόνο τη στιγμή της εγκατάστασης.

Διαβάστε όλες τις συστάσεις για την ασφάλεια στις σελίδες 2, 3, 4 πριν εγκαταστήσετε τη συσκευή.

Ακολουθήστε τις οδηγίες τοποθέτησης στη σελίδα I, II και III όταν εγκαθιστάτε τη συσκευή.

## 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 φράζετε το ελάχιστο κενό ανάμεσα στην επιφάνεια εργασίας και το επάνω άκρο του φούρνου.

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος που αναφέρεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής είναι η ίδια με την τάση τροφοδοσίας του δικτύου. Η πινακίδα χαρακτηριστικών βρίσκεται στη μπροστινό μέρος του φούρνου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή).

- Η αντικατάσταση καλωδίου τροφοδοσίας (τύπος H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) πρέπει να πραγματοποιείται από έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

Ο φούρνος είναι προγραμματισμένος να λειτουργεί με απορρόφηση ισχύος πάνω από 2,5 kW (στις ρυθμίσεις υποδεικνύεται ως "16 A", όπως φαίνεται στη σελίδα 10) κάτι που είναι συμβατό με την οικιακή παροχή ρεύματος πάνω από 3 kW.

Αν το σπίτι έχει παροχή ρεύματος χαμηλότερης ισχύος, η ρύθμιση πρέπει να μειωθεί ("13 A" στις ρυθμίσεις).

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

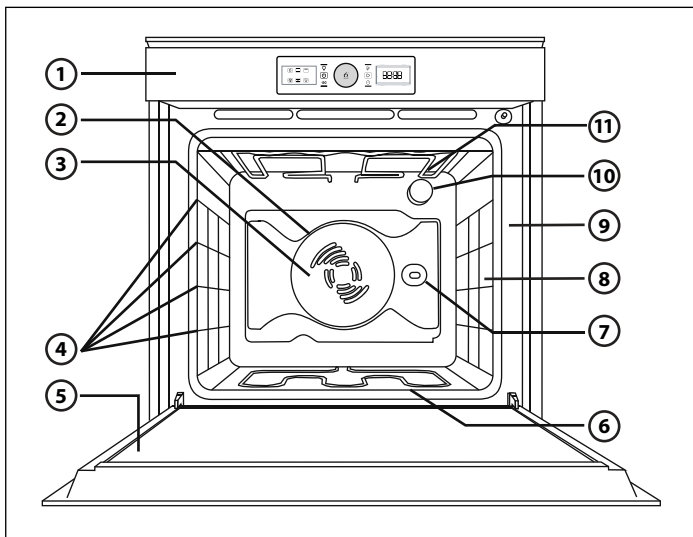
### Πριν από τη χρήση:

- 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 τοποθετείτε 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.
- Μην ρίχνετε ποτέ νερό στο εσωτερικό του φούρνου όταν είναι ζεστός. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επικάλυψη.
- Μην ολισθαίνετε ποτέ σκεύη ή ταψιά στο κάτω μέρος του φούρνου, καθώς έτσι μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επίστρωση.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με τα ζεστά μέρη του φούρνου και ότι δεν παγιδεύονται στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.

## Η ΣΥΣΚΕΥΗ

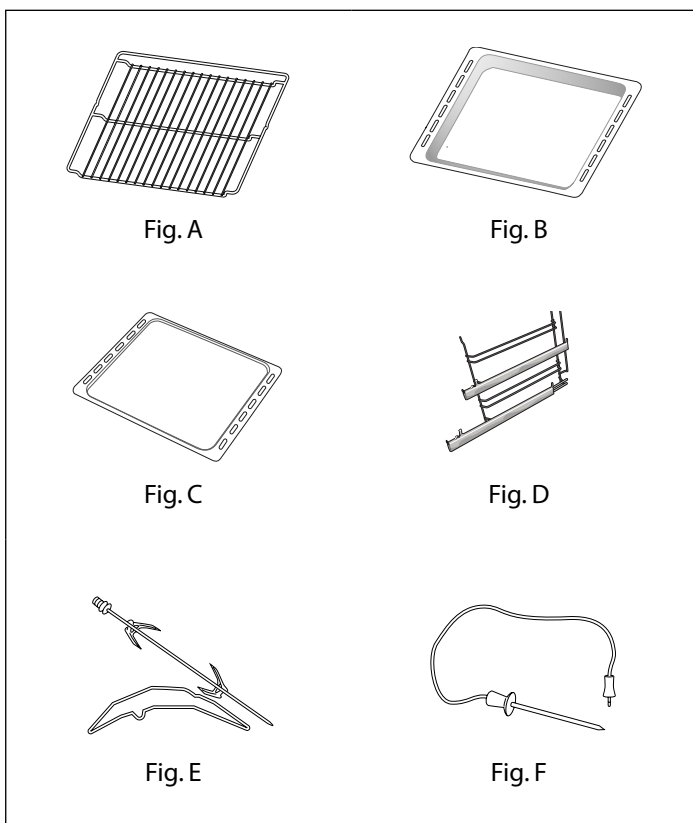


1. Πίνακας ελέγχου
2. Ανεμιστήρας
3. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
4. Πλαϊνές σχάρες (ο αριθμός ραφιών υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά της κοιλότητας)
5. Πόρτα
6. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
7. Σούβλα (εάν υπάρχει)
8. Σημείο εισαγωγής αισθητήρα κρέατος (εάν υπάρχει)
9. Πινακίδα χαρακτηριστικών (δεν πρέπει να αφαιρείται)
10. Φως
11. Επάνω αντίσταση/γκριλ

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να ενεργοποιηθεί ανά διαστήματα για 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.
- Εάν ανοίξει η πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του ψησίματος, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται.

## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



- A. Σχάρα**
- ψήσιμο
  - τοποθέτηση τηγανιών, κέικ, κλπ.
- B. Βαθύ ταψί:**
- συλλογή λίπους που στάζει
  - ψήσιμο κρέατος, ψαριών, κλπ.
- C. Ταψί ψησίματος:**
- ψωμιά και γλυκά
  - κρέας, ψάρι, κλπ.
- D. Συρόμενα ράφια (μόνο σε ορισμένα μοντέλα):**
- για ευκολότερο χειρισμό των ραφιών και των ταψιών.
- E. Σούβλα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)**
- Για το ομοίμορφο ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος και πουλερικών.
- F. Αισθητήρας κρέατος (σε ορισμένα μόνο μοντέλα)**
- για τη μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό των τροφίμων.

**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 οριζόντια με το ανυψωμένο τμήμα «Α» στραμμένο προς τα πάνω (Εικ. 1).
2. Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το βαθύ ταψί και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα (Εικ. 2).

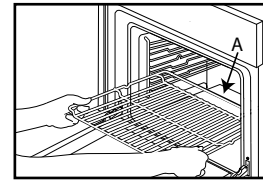


Fig. 1

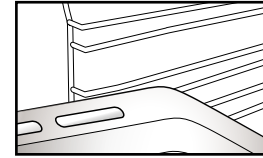


Fig. 2

### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΠΛΑΪΝΩΝ ΣΧΑΡΩΝ

Πριν ξεκινήσετε έναν αυτόματο κύκλο καθαρισμού (δείτε την ενότητα 11), αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο.

Δείτε τις εικόνες (Εικ. 1, 2, 3) για να αφαιρέσετε τα πλαϊνά στηρίγματα και (εάν υπάρχουν) τα παξιμάδια του φούρνου που τα συγκρατούν.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** η αδυναμία τήρησης αυτών των οδηγιών θα οδηγήσει σε μόνιμη βλάβη των βοηθητικών εξαρτημάτων.

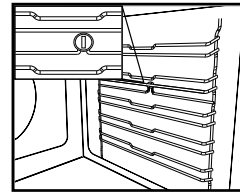


Fig. 1

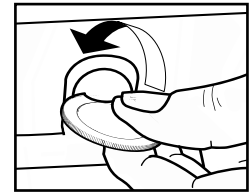


Fig. 2

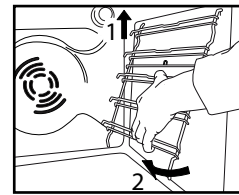


Fig. 3

### ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΦΙΩΝ (ΕΦΟΣΟΝ ΠΡΟΒΛΕΠΟΝΤΑΙ)

Συρόμενα ράφια πλήρους και μερικής επέκτασης διευκολύνουν το χειρισμό των σχαρών και των ταψιών.

1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης (Εικ. 1) (με τους συρόμενους μηχανισμούς πλήρους επέκτασης, πρέπει πρώτα να αφαιρεθεί η βίδα στερέωσης).
2. Αφαιρέστε το πλαστικό προστατευτικό από τα συρόμενα ράφια (Εικ. 2).
3. Κρεμάστε το άνω τμήμα των συρόμενων μηχανισμών στις σχάρες συγκράτησης. Βεβαιωθείτε ότι οι τηλεσκοπικές ράγες μπορούν να κινηθούν ελεύθερα στη μπροστινή πλευρά του φούρνου. Στη συνέχεια πιέστε σταθερά το κάτω τμήμα των συρόμενων ραφιών πάνω στη σχάρα συγκράτησης έως ότου κουμπώσουν στη θέση τους (Εικ. 3).
4. Τοποθετήστε ξανά τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης στο εσωτερικό του φούρνου (Εικ. 4).
5. Τοποθετήστε τα βοηθητικά εξαρτήματα στον οδηγό (Εικ. 5, 6).

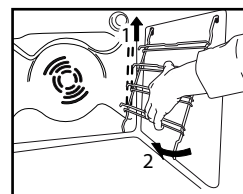


Fig. 1

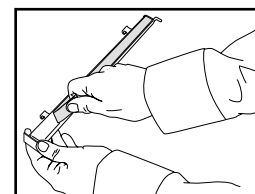


Fig. 2

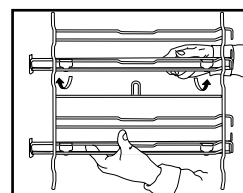


Fig. 3

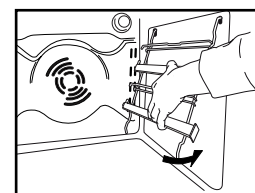


Fig. 4

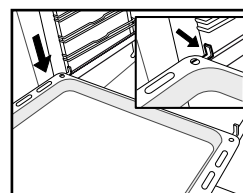


Fig. 5

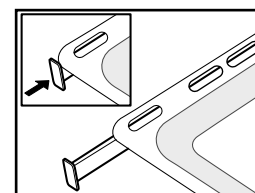
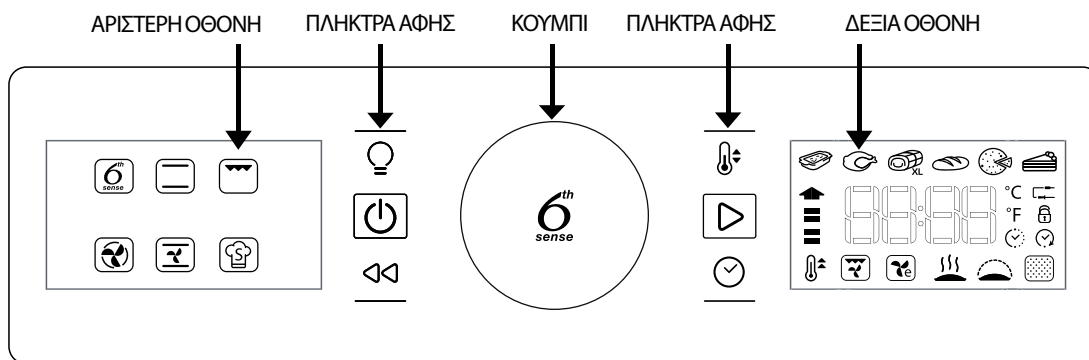
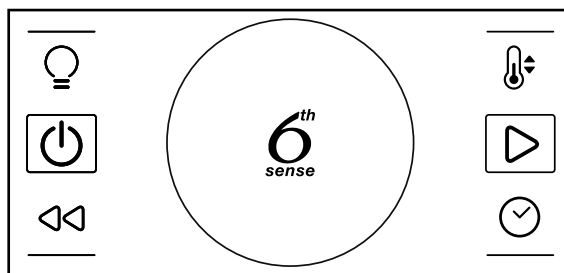


Fig. 6

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ**



**ΚΟΥΜΠΙΑ ΚΑΙ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ**



**ΚΟΥΜΠΙ ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟΥ ΔΙΑΚΟΠΤΗ**  
Γυρίστε το για να πλοηγηθείτε στις λειτουργίες και να ρυθμίσετε όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος.



**ΚΟΥΜΠΙ 6<sup>TH</sup> SENSE**  
Για να επιλέξετε, να ρυθμίσετε, να έχετε πρόσβαση και να επιβεβαιώσετε λειτουργίες και παραμέτρους, καθώς και για να εκκινήσετε το πρόγραμμα μαγειρέματος.



**ΦΩΣ**  
Για να ανάψετε ή να σβήσετε το λαμπάκι.



**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ**  
Για ρύθμιση της θερμοκρασίας.



**ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ**  
Για να ανάψετε ή να σβήσετε το φούρνο.



**ΕΝΑΡΞΗ**  
για την έναρξη των λειτουργιών ψησίματος.

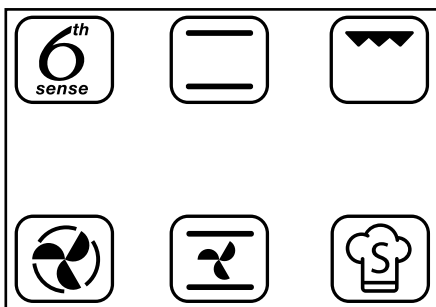


**ΠΙΣΩ**  
Για επιστροφή στην προηγούμενη οθόνη.



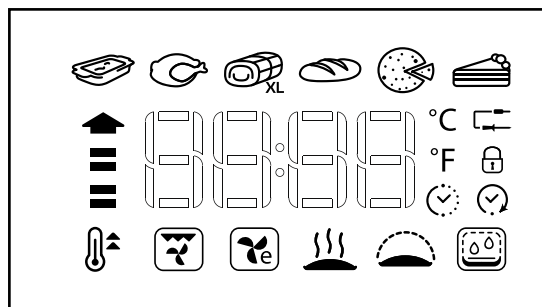
**ΩΡΑ**  
για να ρυθμίσετε το ρολόι, τη διάρκεια μαγειρέματος ή για να επεκτείνετε τον χρόνο του κύκλου μαγειρέματος.

**ΑΡΙΣΤΕΡΗ ΟΘΟΝΗ**



Αυτή η οθόνη εμφανίζει τις κυριότερες λειτουργίες μαγειρέματος. Οι επιλέξιμες λειτουργίες εμφανίζονται με εντονότερο φωτισμό. Τα σύμβολα υποδεικνύουν μια λειτουργία. Για την πλήρη περιγραφή δείτε τον πίνακα στη σελίδα 17.

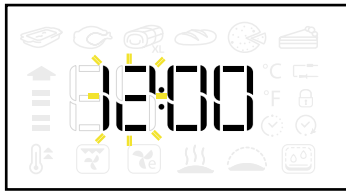
**ΔΕΞΙΑ ΟΘΟΝΗ**



Στην οθόνη αυτή εμφανίζεται το ρολόι, τις ομάδες λειτουργιών 6<sup>th</sup> Sense (6th Sense icon) και τις ειδικές λειτουργίες (Special Functions icon), τις λεπτομέρειες για όλες τις λειτουργίες και βοηθά στη ρύθμιση όλων των παραμέτρων μαγειρέματος. Αν η τελευταία εικόνα δεξιά στην ομάδα Ειδικών Λειτουργιών δεν ανάψει, δεν παρέχεται η αυτόματη λειτουργία καθαρισμού.

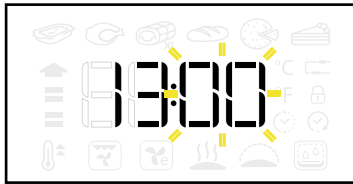
### 1.1 ΡΥΘΜΙΣΗ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Όταν ο φούρνος ενεργοποιηθεί (ON) για πρώτη φορά, πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι.



Στρέψτε το για ρύθμιση των ωρών.

Πιέστε για επιβεβαίωση



Στρέψτε το για ρύθμιση των λεπτών.

Πιέστε για επιβεβαίωση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ** Για να αλλάξετε την ώρα όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος (OFF), κρατήστε πατημένο το για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο και επαναλάβετε τις πιο πάνω ενέργειες. Μετά από μια διακοπή ρεύματος το ρολόι πρέπει να ρυθμιστεί ξανά.

### 1.2 ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

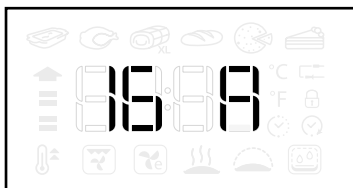
Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αλλάξετε τις προεπιλεγμένες τιμές για τη θερμοκρασία και την ηλεκτρική ισχύ (°C και 16A).

Κρατήστε πατημένο για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος OFF (δείτε την ενότητα 1.3).



Στρέψτε το για να επιλέξετε °C ή °F.

Πιέστε για επιβεβαίωση της τιμής.



Στρέψτε το για να επιλέξετε ισχύ (16A ή 13A).

Πιέστε για επιβεβαίωση της τιμής.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μετά την επιβεβαίωση των ρυθμίσεων, ενδέχεται να χρειαστεί να ρυθμίσετε ξανά το ρολόι.

### 1.3 ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ (ON/OFF)

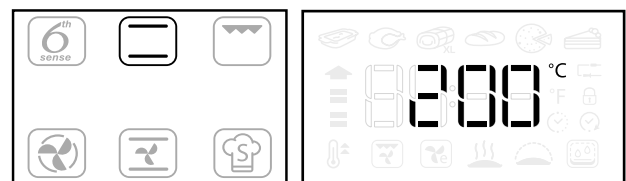
Όταν η συσκευή είναι σβηστή εμφανίζεται μόνο το ρολόι 24 ωρών.



Πατήστε για να ανάψετε το φούρνο (ON) (κρατήστε πατημένο για ½ δευτ.).

Όταν ανάψει ο φούρνος (ON), και οι δύο οθόνες είναι ενεργές.

Το κουμπί και τα πλήκτρα αφής βρίσκονται σε πλήρη λειτουργία.



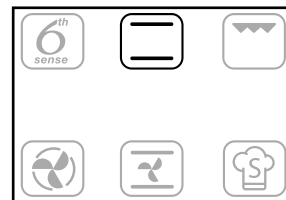
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** πατήστε για τον τερματισμό ενός ενεργού κύκλου μαγειρέματος, απενεργοποιώντας (OFF) τη συσκευή.

### 2 ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Επιλογή κύκλων μαγειρέματος και άλλες λειτουργίες. Για τις σχετικές περιγραφές, δείτε τον πίνακα στη 17 και 18.

Πατήστε το για να ανάψετε το φούρνο (ON).

Στρέψτε το για να επιλέξετε την κύρια λειτουργία: Η επιλέξιμη λειτουργία εμφανίζεται με εντονότερο φωτισμό.




Πιέστε για επιβεβαίωση της επιλογής

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ** επιλέξτε το 6<sup>th</sup> Sense ή Ειδικές λειτουργίες για να έχετε πρόσβαση στη σχετική ομάδα στη δεξιά οθόνη (δείτε τη σχετική ενότητα (7, 8) στη σελίδα 13).


**Προχωρήστε με τον τρόπο που υποδεικνύεται στην ενότητα "γρήγορη έναρξη"** (ενότητα 3), για να ξεκινήσει μια λειτουργία μαγειρέματος αμέσως ή για να χρησιμοποιήσετε τον οδηγό ρύθμισης λειτουργίας όπως υποδεικνύεται στις ενότητες 4, 5 και 6.

### 3 ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΝΑΡΞΗ





Για να παρακάμψετε τον οδηγό ρύθμισης λειτουργίας και να ξεκινήσετε αμέσως έναν κύκλο μαγειρέματος.


Πατήστε  για γρήγορη εκκίνηση μιας λειτουργίας.

Ο φούρνος θα ξεκινήσει το κύκλο ψησίματος χωρίς προκαθορισμένη χρονική διάρκεια (δείτε την ενότητα 5.1) με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και στην οθόνη θα εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση υποδεικνύοντας την πρόοδο του χρόνου.

Πατήστε  για άμεση έναρξη του κύκλου ψησίματος χρησιμοποιώντας τις πιο πρόσφατες ρυθμισμένες τιμές.

### 4 ΡΥΘΜΙΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας όλων των προβλεπόμενων κύκλων μαγειρέματος, εκτός από το γκριλ , Γκριλ τούρμπο , τη διατήρηση θερμού  και το φούσκωμα .



Πιέστε  για επιβεβαίωση της επιλεγμένης λειτουργίας.


Το εικονίδιο °C/°F αναβοσβήνει.





Στρέψτε το  για να επιλέξετε θερμοκρασία.



Πατήστε  για να επιβεβαιώσετε και συνεχίστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια (δείτε την ενότητα 5) ή πιέστε  για Γρήγορη έναρξη.

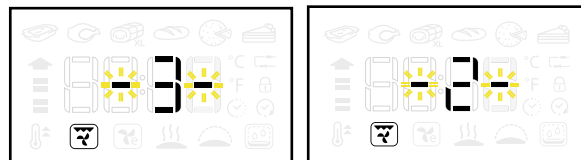
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: στρέψτε το  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος.

### 4.1 ΡΥΘΜΙΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΓΚΡΙΛ



Για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος για το τις λειτουργίες μαγειρέματος Γκριλ  και Turbo Grill . Υπάρχουν 3 προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για το ψήσιμο στο γκριλ:


-1- (χαμηλό), -2- (μεσαίο), -3- (υψηλό).

Στη δεξιά οθόνη εμφανίζεται η προεπιλεγμένη τιμή ανάμεσα σε δύο παύλες "--" που αναβοσβήνουν.







Στρέψτε το  για να επιλέξετε θερμοκρασία.

Πατήστε  για να επιβεβαιώσετε και συνεχίστε για να ρυθμίσετε τη διάρκεια (δείτε την ενότητα 5) ή πιέστε  για Γρήγορη έναρξη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: στρέψτε το  για να ρυθμίσετε το επίπεδο grill κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος.

### 4.2 ΦΑΣΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

Για τις προβλεπόμενες λειτουργίες μαγειρέματος (Συμβατική , Εξαναγκασμένος αέρας , Κυκλοθερμικό μαγείρεμα , Ταχεία προθέρμανση ) υπάρχει μια υποχρεωτική φάση προθέρμανσης που ξεκινάει αυτόματα και επιτρέπει την ταχεία επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας.



Ένα βέλος που αναβοσβήνει κοντά στη στοχευόμενη θερμοκρασία δείχνει τη φάση προθέρμανσης.

Όταν ο φούρνος φτάσει στη στοχευόμενη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.




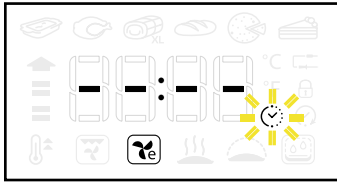
Τοποθετήστε το φαγητό και κλείστε την πόρτα του φούρνου: ο φούρνος αυτόματα εκκινεί τον επιλεγμένο κύκλο μαγειρέματος.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η τοποθέτηση τροφίμων στο φούρνο πριν τελειώσει η φάση προθέρμανσης μπορεί να μειώσει την απόδοση μαγειρέματος.


## 5 ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μιας λειτουργίας μετά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.



Το εικονίδιο  αναβοσβήνει.




Πατήστε  ή  για να ξεκινήσει ένας κύκλος μαγειρέματος χωρίς καθορισμένη διάρκεια (5.1).

Στρέψτε το  για ρύθμιση της διάρκειας.

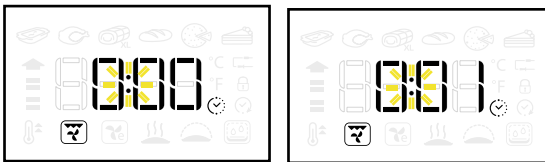



Πατήστε το  για να επιβεβαιώσετε το χρόνο μαγειρέματος με προκαθορισμένη διάρκεια (5.2) και πηγαίνετε στη ρύθμιση του χρόνου ολοκλήρωσης ή πατήστε το  για γρήγορη έναρξη.


ΣΗΜΕΙΩΣΗ: πατήστε το  για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος.

### 5.1 ΚΥΚΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΧΩΡΙΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ

Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος χωρίς καθορισμένη διάρκεια στην δεξιά οθόνη εμφανίζεται η μέτρηση λεπτό προς λεπτό και το ":" να αναβοσβήνει.

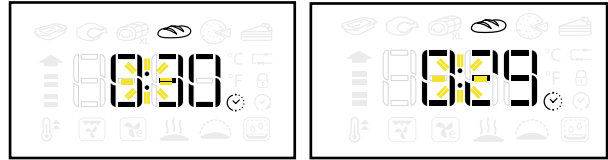



Πατήστε το  για διακοπή του κύκλου μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή και σβήσιμο του φούρνου (OFF).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: πατήστε το  για να αλλάξετε από έναν κύκλο χωρίς καθορισμένη διάρκεια σε έναν κύκλο με καθορισμένη διάρκεια και επιλέξτε την ώρα που θα ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

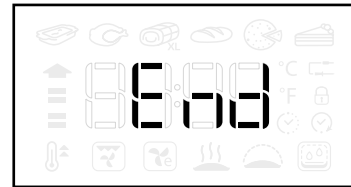
### 5.2 ΚΥΚΛΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος με καθορισμένη διάρκεια στην δεξιά οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση λεπτό προς λεπτό και το ":" να αναβοσβήνει.



Πατήστε το  για διακοπή του κύκλου μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή.


Μόλις περάσει ο χρόνος μαγειρέματος, στη δεξιά οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End" (Τέλος) και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.




ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η διάρκεια δεν περιλαμβάνει το χρόνο της φάσης προθέρμανσης.

### 6 ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΗΣ ΩΡΑΣ ΤΕΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

Για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ώρα τέλους μιας λειτουργίας.

Η δεξιά οθόνη δείχνει την ώρα τέλους του κύκλου μαγειρέματος και το εικονίδιο  αναβοσβήνει.




Στρέψτε το  για να επιλέξετε την ώρα τέλους.

Πιέστε  για επιβεβαίωση της ώρας τέλους.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ώρα που εμφανίζεται στην οθόνη περιλαμβάνει την επιλεγμένη διάρκεια. Κατά την καθυστέρηση μπορείτε πάντα να:

Στρέψτε το  για να επεκτείνετε την ώρα τέλους.

Πατήστε το  για να ρυθμίσετε το επίπεδο θερμοκρασίας.


Πατήστε το  για να ρυθμίσετε τη διάρκεια.

Αν η λειτουργία προβλέπει ένα στάδιο προθέρμανσης, θα παρακαμφθεί όταν ρυθμίσετε το χρόνο καθυστέρησης.





## 7 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ 6<sup>TH</sup> SENSE

Για να επιλέξετε ανάμεσα σε 6 διαφορετικούς ειδικούς κύκλους μαγειρέματος με προεπιλεγμένες τιμές. Για τη λίστα και περιγραφή των λειτουργιών, δείτε τον πίνακα στη 17.



Στρέψτε το  για να επιλέξετε τη λειτουργία 6<sup>th</sup> Sense.



Πιέστε  για επιβεβαίωση.

Στρέψτε το  για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία 6<sup>th</sup> Sense.



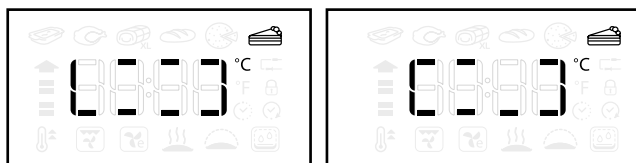
Πατήστε το  για να επιβεβαιώσετε και συνεχίστε για να ρυθμίσετε τις τιμές τη διάρκεια/ώρα τέλους ή πατήστε  για γρήγορη έναρξη.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η προθέρμανση του φούρνου δεν είναι απαραίτητη για όλες τις λειτουργίες 6<sup>th</sup> Sense. Δείτε τον πίνακα στη σελίδα 19 για τις προτεινόμενες θερμοκρασίες και διάρκειες μαγειρέματος.

### ΑΝΑΚΤΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ 6<sup>TH</sup> SENSE

Αν κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος 6<sup>th</sup> Sense, η θερμοκρασία μέσα στο φούρνο πέφτει επειδή άνοιξε η πόρτα, η λειτουργία ανάκτησης θερμοκρασίας της λειτουργίας 6<sup>th</sup> Sense θα αποκαταστήσει αυτόματα την αρχική θερμοκρασία.


Κατά τη διάρκεια αποκατάστασης της θερμοκρασίας με τη λειτουργία 6<sup>th</sup> Sense, στην οθόνη εμφανίζεται "ένα κινούμενο γραφικό με ένα φιδάκι" έως ότου επιτευχθεί η στοχευόμενη θερμοκρασία.

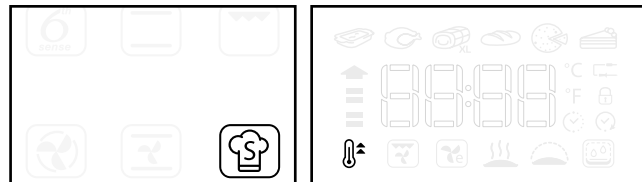



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τη διάρκεια ενός κύκλου καθορισμένης διάρκειας, για να εξασφαλιστεί η απόδοση μαγειρέματος, η διάρκειά του αυξάνεται για χρονικό διάστημα ίσο με το διάστημα που παρέμεινε ανοιχτή η πόρτα.


## 8 ΕΙΔΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Για να επιλέξετε ανάμεσα σε διαφορετικούς ειδικούς κύκλους μαγειρέματος. Για τη λίστα και περιγραφή των λειτουργιών, δείτε τον πίνακα στη 18.



Στρέψτε το  για να επιλέξετε την ειδική λειτουργία.



Πιέστε  για επιβεβαίωση.

Στρέψτε το  για να επιλέξετε την ειδική λειτουργία.



Πιέστε  για επιβεβαίωση και ρυθμίστε τις τιμές ή πιέστε  για γρήγορη έναρξη.

### 8.1 ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ



Για να πραγματοποιείτε γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. Δείτε την πλήρη περιγραφή στη σελίδα 18.

Πρόσβαση στις ειδικές λειτουργίες .

Στρέψτε το  για να επιλέξετε .

Πιέστε  για επιβεβαίωση.

Στρέψτε το  για να επιλέξετε θερμοκρασία.

Πιέστε το  για να ξεκινήσει ο κύκλος ταχείας προθέρμανσης ή πιέστε  για να ρυθμίσετε τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος που ακολουθεί.



Όταν ο φούρνος φτάσει στη στοχευόμενη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Τοποθετήστε το φαγητό και κλείστε την πόρτα του φούρνου: ο φούρνος αυτόματα εκκινεί τον επιλεγμένο κύκλο μαγειρέματος διατηρώντας τη θερμοκρασία στην οποία έφτασε.

Μην τοποθετείται φαγητά στο φούρνο πριν από το τέλος του κύκλου προθέρμανσης.

**9 ΑΥΤΟΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ (ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)**



Αν η τελευταία εικόνα δεξιά στην ομάδα Ειδικών Λειτουργιών δεν ανάψει, δεν παρέχεται η αυτόματη λειτουργία καθαρισμού.


**ΚΥΚΛΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ SMARTCLEAN™  
(ΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ)**

Για την περιγραφή αυτής της λειτουργίας, δείτε επίσης τον πίνακα στη σελίδα 18.

Με το φούρνο κρύο, διασκορπίστε 200 ml νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και κλείστε την πόρτα του φούρνου.


Πρόσβαση στις ειδικές λειτουργίες .

Στρέψτε το  για να επιλέξετε .

Πιέστε  για επιβεβαίωση.



Πιέστε  για άμεση έναρξη του κύκλου

SMARTCLEAN™ ή πιέστε  για να επιλέξετε την ώρα τέλους/καθυστέρηση έναρξης (δείτε ενότητα 6).

Στο τέλος του κύκλου, αφαιρέστε το νερό που έχει παραμείνει στο φούρνο και καθαρίστε το φούρνο με ένα σφουγγάρι που είναι εμποτισμένο με ζεστό νερό (ο καθαρισμός μπορεί να μην είναι αποτελεσματικός εάν καθυστερήσει περισσότερο από 15 λεπτά).

Για να απομακρύνετε ιδιαίτερα επίμονα υπολείμματα, επαναλάβετε τον κύκλο SMARTCLEAN™ και προσθέστε μερικές σταγόνες ουδέτερου απορρυπαντικού κατά την απομάκρυνση των υπολειμμάτων.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Σε περίπτωση που προσθέσετε μεγαλύτερη ή μικρότερη ποσότητα, ο κύκλος μπορεί να μην εκτελεστεί σωστά.

Η διάρκεια του κύκλου καθαρισμού δεν μπορεί να ρυθμιστεί.

**ΑΙΣΘΗΤΗΡΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ (ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)**

Ο παρεχόμενος αισθητήρας κρέατος επιτρέπει να μετρηθεί η ακριβής θερμοκρασία των τροφίμων κατά τη διάρκεια μαγειρέματος.

Η χρήση του αισθητήρα κρέατος επιτρέπεται μόνο για ορισμένες λειτουργίες μαγειρέματος, (□), εξαναγκασμένου αέρα (⊗), συμβατικό μαγείρεμα (□), Turbo Grill (⊗), 6<sup>th</sup> Sense κρέας (⊗) και 6<sup>th</sup> Sense Maxicooking (⊗).

Είναι πολύ σημαντικό να τοποθετήσετε τον αισθητήρα με ακρίβεια προκειμένου να έχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα. Εισάγετε τον αισθητήρα πλήρως μέσα στο πιο ψαχνό μέρος του κρέατος, αποφεύγοντας κόκαλα και λιπώδη μέρη (Εικ. 1).

Για πουλερικά, πρέπει να εισάγετε τον αισθητήρα πλαγίως, στη μέση του στήθους, φροντίζοντας η μύτη του αισθητήρα να μην καταλήξει σε κοίλο μέρος (Εικ. 2).

Σε περίπτωση κρέατος με πολύ ανομοιόμορφο πάχος, ελέγξτε ότι έχει μαγειρευτεί σωστά πριν το αφαιρέσετε από το φούρνο. Συνδέστε το άκρο του αισθητήρα στην οπή που βρίσκεται στο δεξιό τοίχωμα του θαλάμου φούρνου.

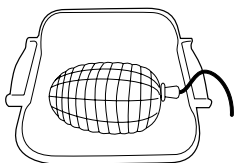


Fig. 1

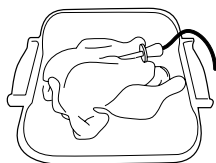



Fig. 2


**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** δώστε προσοχή στα τοιχώματα του φούρνου και στο φαγητό κατά την εισαγωγή του αισθητήρα κρέατος: μπορεί να καίνε.

Όταν τοποθετηθεί ο αισθητήρας κρέατος στο φούρνο, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο □ και η θερμοκρασία στόχος.




Αν ο αισθητήρας κρέατος τοποθετηθεί κατά τη διάρκεια επιλογής μιας λειτουργίας, η οθόνη αλλάζει στην προεπιλεγμένη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος.

Πιέστε  για έναρξη των ρυθμίσεων.

Στρέψτε το  για να ρυθμίσετε τη στοχευόμενη θερμοκρασία.



Πιέστε  για επιβεβαίωση.


Στρέψτε το  για να επιλέξετε τη θερμοκρασία φούρνου.



Πιέστε  ή  για επιβεβαίωση και για να ξεκινήσει ο κύκλος μαγειρέματος.


Κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος.

Όταν το κρέας φτάνει την επιλεγμένη στοχευόμενη θερμοκρασία, ο κύκλος μαγειρέματος σταματάει και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End" (Τέλος).



Για επανέναρξη του κύκλου μαγειρέματος, από το "End", στρέφοντας το  μπορείτε να ρυθμίσετε τη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος με τον τρόπο που υποδεικνύεται πιο πάνω.


Πιέστε  ή  για επιβεβαίωση και για επανέναρξη του κύκλου μαγειρέματος.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος με τον αισθητήρα κρέατος, μπορείτε να στρέψετε το  για να αλλάξετε τη στοχευόμενη θερμοκρασία του αισθητήρα κρέατος.

Πιέστε  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου.


Δείτε τον πίνακα στη σελίδα 19 για να μάθετε την ιδανική θερμοκρασία για κάθε τύπο κρέατος.


Ο αισθητήρας κρέατος μπορεί να τοποθετηθεί οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος. Σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να επαναρυθμίσετε τις παραμέτρους της λειτουργίας μαγειρέματος.


Αν ο αισθητήρας κρέατος δεν είναι συμβατός με αυτή τη λειτουργία, ο φούρνος απενεργοποιεί (off) τον κύκλο μαγειρέματος και εκπέμπει ένα προειδοποιητικό ηχητικό σήμα. Σε αυτήν την περίπτωση, αποσυνδέστε τον αισθητήρα κρέατος ή πιέστε  για να επιλέξετε μια άλλη λειτουργία.

Οι φάσεις έναρξης καθυστέρησης και προθέρμανσης δεν είναι συμβατές με τον αισθητήρα κρέατος.

**9 ΦΩΤΑΚΙ ΦΟΥΡΝΟΥ**

Πιέστε  για να ανάψετε (ON) ή να σβήσετε (OFF) το φωτάκι στο φούρνο.


Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας εξαναγκασμένου αέρα Eco  το φωτάκι θα σβήσει μετά από 1 λεπτό.

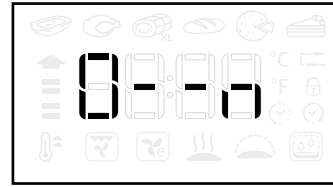
Κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης  (αν υπάρχει) δεν μπορείτε να ανάψετε το φωτάκι του φούρνου.

Κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος με τον αισθητήρα κρέατος (αν υπάρχει) ο αισθητήρας θα παραμείνει ενεργοποιημένος.


**10 ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ**

Για κλείδωμα των κουμπιών του πίνακα διακοπών.

Κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.












Για απενεργοποίηση.











Κρατήστε πατημένο το  για τουλάχιστον 5 δευτερόλεπτα.






















Για λόγους ασφαλείας, μπορείτε πάντα να σβήσετε (OFF) το φούρνο κατά τη διάρκεια του κύκλου μαγειρέματος, πιέζοντας το κουμπί **ΑΝΑΜΜΑ/ΣΒΗΣΙΜΟ (ON/OFF)**.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Παραδοσιακή λειτουργία		<b>ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ</b>	Για το ψήσιμο οποιουδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι. Χρησιμοποιήστε το 2 <sup>ο</sup> ράφι. Η λειτουργία αυτή περιλαμβάνει ένα αυτόματο στάδιο προθέρμανσης. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.	
		<b>ΓΚΡΙΛ</b>	Για να ψήνετε μπριζόλες, σουβλάκια και λουκάνικα στο γκριλ. Για να μαγειρεύετε λαχανικά ογκρατέν και να φρυγανίζετε ψωμί. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο 4 <sup>ο</sup> ράφι. Όταν ψήνετε κρέατα στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος. Τοποθετήστε το στο 3 <sup>ο</sup> ράφι, προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμείνει κλειστή.	
		<b>FORCED AIR (ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ)</b>	Για να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά για τα οποία απαιτείται η ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε δύο σχάρες (π.χ. ψάρι, λαχανικά, κέικ). Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ταυτόχρονο ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς τη μετάδοση οσμών από το ένα στο άλλο. Όταν ψήνετε σε ένα μόνο επίπεδο, να χρησιμοποιείτε τη 2η σχάρα. Όταν ψήνετε σε δύο επίπεδα, να χρησιμοποιείτε την 1η και την 3η σχάρα. Η λειτουργία αυτή περιλαμβάνει ένα αυτόματο στάδιο προθέρμανσης. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.	
		<b>ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΑΕΡΑ</b>	Για να ψήσετε κρέατα και πίτες με υγρή γέμιση (αλμυρές ή γλυκές) σε ένα μόνο ράφι. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί μη συνεχόμενη, χαμηλού βαθμού υποβοήθηση ανεμιστήρα που δεν επιτρέπει το υπερβολικό στέγνωμα του φαγητού. Χρησιμοποιήστε το 2 <sup>ο</sup> ράφι. Η λειτουργία αυτή περιλαμβάνει ένα αυτόματο στάδιο προθέρμανσης. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.	
Λειτουργίες 6 <sup>th</sup> Sense			<b>6<sup>th</sup> Sense ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ</b>	Η λειτουργία αυτή επιλέγει τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος για το ψήσιμο κάθε πιάτου με ζυμαρικά (λαζάνια, κανελόνια, κλπ.). Η θερμοκρασία μπορεί να μεταβληθεί εντός ενός δεδομένου εύρους για να προσαρμοστεί τέλεια στις διαφορετικές συνταγές και στο προσωπικό γούστο. Χρησιμοποιήστε το 2 <sup>ο</sup> ράφι. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
			<b>6<sup>th</sup> Sense ΚΡΕΑΣ</b>	Η λειτουργία αυτή επιλέγει τον καλύτερο τρόπο μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το ψήσιμο οποιουδήποτε τύπου κρέατος (πουλερικά, βοδινό, μοσχαράκι, χοιρινό, αρνάκι, κλπ.). Η θερμοκρασία μπορεί να μεταβληθεί εντός ενός δεδομένου εύρους για να προσαρμοστεί τέλεια στις διαφορετικές συνταγές και στο προσωπικό γούστο. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί μη συνεχόμενη, χαμηλού βαθμού υποβοήθηση ανεμιστήρα που δεν επιτρέπει το υπερβολικό στέγνωμα του φαγητού. Χρησιμοποιήστε το 2 <sup>ο</sup> ράφι. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο πριν το ψήσιμο.
			<b>6<sup>th</sup> Sense MAXI COOKING</b>	Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το μαγείρεμα μεγάλων κομματιών κρέατος (πάνω από 2,5 kg). 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. Χρησιμοποιήστε το 1 <sup>ο</sup> ή το 2 <sup>ο</sup> ράφι, ανάλογα με το μέγεθος του κομματιού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο πριν το ψήσιμο.
			<b>6<sup>th</sup> Sense ΨΩΜΙ</b>	Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το ψήσιμο οποιουδήποτε τύπου ψωμιού (μπαγκέτες, ψωμάκια, ψωμί για σάντουιτς, κλπ.). Η θερμοκρασία μπορεί να μεταβληθεί εντός ενός δεδομένου εύρους για να προσαρμοστεί τέλεια στις διαφορετικές συνταγές και στο προσωπικό γούστο. Χρησιμοποιήστε το 2 <sup>ο</sup> ράφι. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.










Λειτουργίες 6 <sup>th</sup> Sense		 <b>6<sup>th</sup> Sense ΠΙΤΣΑ</b>	Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το ψήσιμο οποιουδήποτε τύπου πίτσας (λεπτή πίτσα, σπιτική πίτσα, focaccia, κλπ.). Η θερμοκρασία μπορεί να μεταβληθεί εντός ενός δεδομένου εύρους για να προσαρμοστεί τέλεια στις διαφορετικές συνταγές και στο προσωπικό γούστο. Χρησιμοποιήστε το 2 <sup>ο</sup> ράφι. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
		 <b>6<sup>th</sup> Sense ΓΛΥΚΑ</b>	Η λειτουργία επιλέγει αυτόματα την καλύτερη λειτουργία μαγειρέματος και την καταλληλότερη θερμοκρασία για το ψήσιμο οποιουδήποτε γλυκού (μπισκότα, παντεσπάνια, τάρτες φρούτων, κλπ.). Η θερμοκρασία μπορεί να μεταβληθεί εντός ενός δεδομένου εύρους για να προσαρμοστεί τέλεια στις διαφορετικές συνταγές και στο προσωπικό γούστο. Χρησιμοποιήστε το 2 <sup>ο</sup> ή το 3 <sup>ο</sup> ράφι. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
Ειδ. λειτουργ.		 <b>ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ</b>	Για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου. Στο τέλος της φάσης προθέρμανσης, ο φούρνος επιλέγει αυτόματα τη συμβατική λειτουργία. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο φούρνο, περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
		 <b>ΔΥΝΑΤΟ ΓΚΡΙΛ</b>	Για να ψήσετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροσμίφ, κοτόπουλα). Τοποθετήστε το φαγητό στα μεσαία ράφια. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το ταψί για λίπη για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος. Τοποθετήστε το φαγητό στο 1 <sup>ο</sup> /2 <sup>ο</sup> ράφι προσθέτοντας περίπου μισό λίτρο νερού. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Κατά το μαγείρεμα, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη σούβλα, εάν παρέχεται.
		 <b>ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ ECO</b>	Για να ψήσετε κρέας με γέμιση και κομμάτια κρέατος σε ένα μόνο ράφι. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιεί μη συνεχόμενη, χαμηλού βαθμού υποβοήθηση ανεμιστήρα που δεν επιτρέπει το υπερβολικό στέγνωμα του φαγητού. Σε αυτή τη λειτουργία ECO, το φως παραμένει σβηστό στη διάρκεια του ψησίματος και μπορείτε να το ανάψετε πάλι προσωρινά πατώντας το κουμπί επιβεβαίωσης. Για να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο ECO, μειώνοντας έτσι την κατανάλωση ενέργειας, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να ανοίγει έως ότου ολοκληρωθεί το ψήσιμο της συνταγής. Συνιστάται η χρήση του 3ου επιπέδου. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο.
		 <b>ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟ</b>	Για να διατηρήσετε το φαγητό που μόλις ψήσατε (π.χ. κρέατα, τηγανητά φαγητά, φλαν) ζεστό και τραγανό. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο ράφι. Η λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί εάν η θερμοκρασία στο φούρνο είναι υψηλότερη από 65 °C.
		 <b>ΦΟΥΣΚΩΜΑ</b>	Για το ιδανικό φούσκωμα γλυκιάς ή αλμυρής ζύμης. Τοποθετήστε τη ζύμη στο 2η σχάρα. Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε το φούρνο. Για να εξασφαλίσετε την ποιότητα φουσκώματος, μην ενεργοποιείτε τη λειτουργία αν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός μετά από έναν κύκλο ψησίματος.
		 <b>ΚΥΚΛΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ SMARTCLEAN™ (αν υπάρχει)</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 από κυτταρίνη κατά τη διάρκεια του κύκλου διευκολύνει την απομάκρυνση των υπολειμμάτων. Τοποθετήστε 200 ml νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και ενεργοποιήστε τη λειτουργία όταν ο φούρνος κρυώσει.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία. (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Αξεσουάρ και σημειώσεις
Παντεσπώνια		-	2	160 - 180	30 - 90	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		Ναι	1-3	160 - 180	30 - 90	Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
Πίτες με γέμιση (τσιζκέικ, στρούντελ, μηλόπιτα)		-	2	160 - 200	30 - 85	Ταψί / δίσκος ή φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα
		Ναι	1-3	160 - 200	35 - 90	Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
Μπισκότα / πίτες		-	2/3	160 - 180	15 - 45	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	150 - 170	20 - 45	Ράφι 3: Σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Σουδάκια		-	2/3	180 - 200	30 - 40	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	180 - 190	35 - 45	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Μαρέγκα		Ναι	2	90	110 - 150	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	90	130 - 150	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Πίτσα (χοντρή πίτσα, λεπτή πίτσα, φοκάτσια)		-	2	220 - 250	15 - 30	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1-3	220 - 240	20 - 40	Ράφι 3: Ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Ψωμί (ψωμί για σάντουιτς) 0,5/1kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Ταψί / δίσκος ή σχάρα
Ψωμί (ψωμάκια)		-	2	180 - 220	30 - 50	Ταψί / δίσκος ή σχάρα
Ψωμί		Ναι	1-3	180 - 200	30 - 60	Ράφι 3: Ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη/ταψί ψησίματος ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε συρμάτινη σχάρα
Κατεψυγμένη πίτσα		Ναι	2	250	10 - 15	Ταψί / δίσκος ή σχάρα
		Ναι	1-3	250	10 - 20	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Αλμυρές πίτες (χορτόπιτα, κικλορέν)		Ναι	2	180 - 200	35 - 45	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		Ναι	1-3	180 - 190	45 - 60	Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Αξεσουάρ και σημειώσεις
Βολοβάν/ ορεκτικά με σφολιάτα		Ναι	2	190 - 200	20 - 30	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1 - 3	180 - 190	20 - 40	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
Λαζάνια/Φλαν		-	2	190 - 200	40 - 65	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Ζυμαρικά ψημένα/ Κανελόνια		-	2	190 - 200	25 - 45	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Αρνί/Μοσχάρι/ Βοδινό/Χοιρινό 1Kg		-	2	190 - 200	70 - 100	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		-	2	200 - 230	60 - 90	Ταψί ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος αν απαιτείται)
Κοτόπουλο / κουνέλι / πάπια 1 κιλό		-	2	210 - 230	50 - 100	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Γαλοπούλα / Χήνα 3 κιλά		-	1/2	170 - 200	90 - 150	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Ψητό χοιρινό με κρούστα 2 kg		-	2	170	140 - 180	Ράφι 2: Βαθύ ταψί
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα (φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	2	180 - 200	40 - 60	Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Γεμιστά λαχανικά (ντομάτες, κολο- κυθάκια, μελιτζά- νες)		Ναι	2	170 - 190	30 - 60	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Φρυγανισμένο ψωμί		-	4	3 (υψηλή)	2 - 5	Σχάρα
Ψάρι φιλέτο/ μπριζόλες		-	4	2 (μεσαία)	20 - 35	Ράφι 4: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος)
						Ράφι 3: Ταψί για λίπη με νερό
Λουκάνικα / σουβλάκια-κε- μπάμπ / παϊδάκια / μπιφτέκια χάμπουργκερ		-	4	2-3 (μεσαία- υψηλή)	15 - 40	Ράφι 4: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος)
						Ράφι 3: Ταψί για λίπη με νερό
Ψητό κοτόπουλο 1 - 1,3 κιλά		-	2	2 (μεσαία)	50 - 65	Ράφι 2: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος)
						Ράφι 1: Ταψί για λίπη με νερό
Ψητό κοτόπουλο 1 - 1,3 κιλά		-	2	3 (υψηλή)	60 - 80	Ράφι 2: Σούβλα (εάν υπάρχει)
						Ράφι 1: Ταψί για λίπη με νερό



Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Αξεσουάρ και σημειώσεις
Ροστ μπιφ - μισοψημένο 1Kg		-	2	2 (μεσαία)	35 - 50	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα (γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος αν απαιτείται)
Πατάτες φούρνου		-	2	2 (μεσαία)	35 - 50	Ταψί/δίσκος (εάν απαιτείται, γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος)
Λαχανικά ογκρατέν		-	2	3 (υψηλή)	10 - 15	Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Λαζάνια και κρέατα		Ναι	1 - 3	200	50 - 100*	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
						Ράφι 1: Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Κρέας και πατάτες		Ναι	1 - 3	200	45 - 100*	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
						Ράφι 1: Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Ψάρι και λαχανικά		Ναι	1 - 3	180	30 - 50*	Ράφι 3: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
						Ράφι 1: Ταψί για λίπη ή ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
Πλήρες γεύμα: Λαζάνια (Ράφι 4) Κρέας (Ράφι 2) Τάρτα (Ράφι 1)		Ναι	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	Ράφι 4: Ταψί γενικής χρήσης επάνω σε σχάρα
						Ράφι 2: Λαμαρίνα
						Ράφι 1: Ταψί/δίσκος ή φόρμα κέικ επάνω σε σχάρα
Ψητά κρέατα 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


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

Συνταγές με τη χρήση του αισθητήρα κρέατος*	
Κομμάτια κρέατος	Τελική θερμοκρασία στο εσωτερικό του κρέατος (°C)
Ροσμπίφ μισοψημένο	48
Ροστ μπιφ μεσαίο	60
Ροστ μπιφ καλοψημένο	68
Γαλοπούλα ψητή	75
Κοτόπουλο ψητό	83
Ψητό χοιρινό	75
Μοσχάρι ψητό	68




\* Σε ορισμένα μοντέλα μόνο

<b>ΔΟΚΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ (ΣΕ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ ΜΕ ΙΕC 60350-1:2011-12)</b>						
Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Ράφι (από κάτω)	Θερμοκρασία. (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Αξεσουάρ* και σημειώσεις
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Κουλουράκια βουτύρου	 **	-	3	150	25 - 35	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	3	150	20 - 30	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1 - 3	150	30 - 45	Ράφι 3: Λαμαρίνα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Μικρά κέικ	 **	-	3	170	20 - 30	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	3	160	20 - 30	Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
		Ναι	1 - 3	160	25 - 35	Ράφι 3: Λαμαρίνα Ράφι 1: Ταψί για λίπη / ταψί ζαχαροπλαστικής
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Αφράτο παντεσπάνι χωρίς λίπη	 **	-	2	170	30 - 40	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		Ναι	2	160	25 - 35	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		Ναι	1 - 3	160	35 - 45	Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 Μηλόπιτα	 **	-	2	185	60 - 80	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		Ναι	2	175	60 - 80	Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
		Ναι	1 - 3	175	70 - 90	Ράφι 3: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα Ράφι 1: Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Φρυγανισμένο ψωμί (Toast)		-	4	3 (υψηλή)	3 - 5	Σχάρα
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Μπιφτέκια		-	4	3 (υψηλή)	20 - 30	Ράφι 4: Σχάρα (γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος) Ράφι 3: Ταψί για λίπη με νερό

\* Αν δεν παρέχονται αξεσουάρ, μπορείτε να τα αγοράσετε από την υπηρεσία after sale.

\*\* Η λειτουργία 6<sup>th</sup> Sense ΓΛΥΚΑ  χρησιμοποιεί μόνο την άνω και την κάτω αντίσταση, χωρίς τη εξαναγκασμένη κυκλοφορία αέρα. Δεν απαιτείται προθέρμανση.

**Οι ενδείξεις στον πίνακα δεν λαμβάνουν υπόψη τη χρήση των συρόμενων οδηγών. Κάντε τις δοκιμές χωρίς αυτούς.**

**Προθέρμανση άδειου φούρνου (σύμφωνα με IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): δοκιμή λειτουργιών ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ , ΕΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ , ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ .**

**Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης (σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1:2013-07): Για να κάνετε τη δοκιμή, χρησιμοποιήστε τον ειδικό πίνακα.**

## ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

**Τρόπος ανάγνωσης του πίνακα μαγειρέματος**

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

**Ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών**

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία "ΞΑΝΑΓΚΑΣΜΕΝΟΣ ΑΕΡΑΣ", μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος για το ίδιο χρονικό διάστημα (για παράδειγμα: ψάρια και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

**Γλυκά**

- Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι. Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμένου αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες γλυκού στα ράφια, γεγονός που θα βοηθήσει τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.
- Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογλυφίδα στο κέντρο του. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.
- Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μη βουτυρώνετε τις άκρες καθώς το κέικ μπορεί να μη φουσκώσει ομοιόμορφα στις άκρες του.
- Εάν το κέικ «βουλιάξει» κατά τη διάρκεια του ψησίματος, την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε μικρότερη θερμοκρασία, μειώνοντας ίσως την ποσότητα του υγρού στο μείγμα και αναμιγνύοντας πιο απαλά.

- Για γλυκά με υγρή γέμιση (τσιζ κέικ ή φρουτόπιτες) χρησιμοποιήστε τη λειτουργία «ΚΥΚΛΟΘΕΡΜΙΚΟ ΨΗΣΙΜΟ». Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε το ράφι και σκορπίστε ψίχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν προσθέσετε τη γέμιση.

**Κρέας**

- Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι καλό να προσθέσετε ζωμό στη βάση του σκεύους, περιχύνοντας το κρέας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για καλύτερη γεύση. Όταν είναι έτοιμο το ψητό, αφήστε το στο φούρνο για ακόμη 10-15 λεπτά ή τυλίξτε το με αλουμινόχαρτο.
- Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος για ομοιόμορφο ψήσιμο. 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 μαζέψετε τους χυμούς του ψησίματος, συνιστάται να τοποθετήσετε ένα βαθύ ταψί με μισό λίτρο νερού ακριβώς κάτω από το γκριλ που τοποθετείται το κρέας. Συμπληρώστε νερό όταν χρειαστεί.

**Σούβλα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)**

Χρησιμοποιήστε αυτό το αξεσουάρ για ομοιόμορφο ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος και πουλερικών. Τοποθετήστε το κρέας στη σούβλα, (δέστε το με κλωστή εάν είναι κοτόπουλο) και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο πριν τοποθετήσετε τη σούβλα στην ειδική θέση 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 που πρέπει να αφαιρείται πριν από την έναρξη του ψησίματος και να χρησιμοποιείται στο τέλος του ψησίματος για να αποφεύγονται τυχόν εγκαύματα όταν βγάζετε το φαγητό από το φούρνο.

**Πίτσα**

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

**Λειτουργία φουσκώματος ζύμης**

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

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ****ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστή.
- Καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι κρύος στην αφή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

**Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου**

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

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τη συσκευή, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί από μικροΐνες.

**Εσωτερικές επιφάνειες φούρνου**

- Μετά από κάθε χρήση, αφήνετε το φούρνο να κρυώνει και, στη συνέχεια, καθαρίζετε τον κατά προτίμηση όσο είναι ακόμη ζεστός, ώστε να αφαιρέσετε τις συσσωρευμένες ακαθαρσίες και τους λεκέδες που δημιουργούν τα υπολείμματα φαγητών (π.χ. φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη).
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά.
- Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να αφαιρεθεί για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός (ανατρέξτε στην ενότητα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ).
- Η επάνω αντίσταση του γκριλ (ανατρέξτε στην ενότητα ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ) μπορεί να χαμηλώσει (μόνο σε ορισμένα μοντέλα) για να καθαριστεί το επάνω μέρος του φούρνου.

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

**Αξεσουάρ**

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

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

- 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 αφαιρέσετε τα κατάλοιπα τροφίμων με ένα σφουγγάρι.

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

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

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

## ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τα μάνταλα 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 απελευθερωθεί (Εικ. 2).

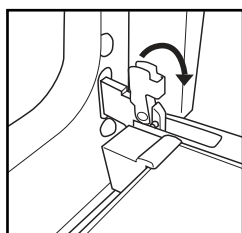


Fig. 1

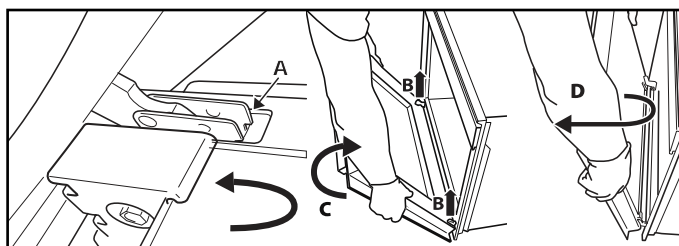


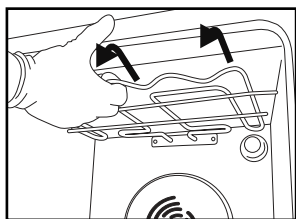
Fig. 2

## Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα:

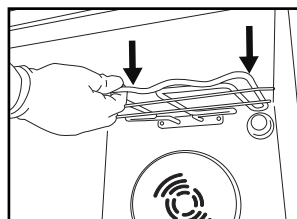
1. Τοποθετήστε τους μεντεσέδες στις υποδοχές τους.
2. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
3. Κατεβάστε τα δύο μάνταλα.
4. Κλείστε την πόρτα.

ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ  
(ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

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



Eικ.3

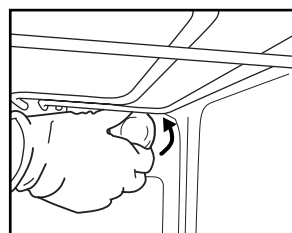


Eικ. 4

## ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΛΑΜΠΑΣ

Για να αντικαταστήσετε τον πίσω λαμπτήρα:

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα της λάμπας (Εικ. 6), αντικαταστήστε τη λάμπα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο της λάμπας) και ξαναβιδώστε το κάλυμμα.
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.



Eικ. 6

## 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 είναι ειδικά σχεδιασμένη για ηλεκτρικές συσκευές και δεν είναι κατάλληλη για οικιακές χρήσεις φωτισμού χώρου [Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 244/2009 της Επιτροπής].
- Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

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

**ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗΣ 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.

**Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης δεν λειτουργεί**

- Εάν στην οθόνη εμφανίζεται το γράμμα «F» και ένας αριθμός, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Υπηρεσιών After sales.

Στην περίπτωση αυτή, αναφέρετε τον αριθμό που ακολουθεί μετά το γράμμα «F».

**Δεν ανοίγει η πόρτα**

- Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.

**ΚΕΝΤΡΟ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ AFTER SALES****Πριν επικοινωνήσετε με το Σέρβις**

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.

**Εάν η βλάβη εξακολουθεί να εμφανίζεται μετά τους παραπάνω ελέγχους, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Υπηρεσιών After sales.**

Παρακαλούμε να παρέχετε:

- μια σύντομη περιγραφή της βλάβης
- τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής

- τον αριθμό σέρβις (ο κωδικός μετά την ένδειξη Service στην πινακίδα χαρακτηριστικών), στη δεξιά εσωτερική πλευρά του θαλάμου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή). Ο αριθμός σέρβις αναφέρεται επίσης στο βιβλιαράκι εγγύησης
- την πλήρη διεύθυνσή σας
- τον αριθμό τηλεφώνου σας.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Υπηρεσιών After sales (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

**SERVICE** 0000 000 00000

**ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ**

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίπτετε τη συσκευή σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς απόρριψης. Πριν από την απόρριψη, κόβετε τα καλώδια τροφοδοσίας έτσι ώστε να μην είναι δυνατή η σύνδεση των συσκευών στο ρεύμα.
- 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.





400010902100

Τυπώθηκε στην Ιταλία



Η Whirlpool είναι σήμα κατατεθέν της Whirlpool, ΗΠΑ.