

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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 διαβάσετε και να τηρείτε πάντα.



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

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



ΚΙΝΔΥΝΟΣ

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

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

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

Απόρριψη ηλεκτρικών οικιακών συσκευών

- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί από ανακυκλώσιμα ή αναπαραχρησιμοποιήσιμα 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

Μετά την αφαίρεση του φούρνου από τη συσκευασία, βεβαιωθείτε πως δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά και πως η πόρτα του φούρνου κλείνει σωστά. Στην περίπτωση που παρουσιαστούν προβλήματα, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με το πλησιέστερο κέντρο Σέρβις. Για να αποφευχθούν οι ζημιές, αφαιρέστε το φούρνο από τη βάση αφρού πολυστυρολίου μόνο κατά τη στιγμή της εγκατάστασης.

ΠΡΟΕΙΔΙΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΠΙΠΛΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ

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

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του δικτύου. Η πινακίδα στοιχείων βρίσκεται στο επάνω άκρο του φούρνου (ορατό όταν είναι ανοικτή η πόρτα).

- Τυχόν αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας (τύπου H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) πρέπει να γίνουν αποκλειστικά και μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό. Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Πριν από τη χρήση:

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

Κατά τη διάρκεια της χρήσης:

- Μην τοποθετήσετε βαριά αντικείμενα επάνω στην πόρτα, 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 αλουμινοχαρτο.
- Μη ρίχνετε νερό στο εσωτερικό του φούρνου όταν είναι ζεστός. μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επικάλυψη.
- Μην σέρνεται καθαρολές ή τηγνία κατά μήκος του κάτω μέρους του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επικάλυψη.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με ζεστά μέρη του φούρνου ή ότι δεν μπορεί να σφηνωθούν στην πόρτα.
- Μην εκθέτετε το φούρνο σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες.


ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Απόρριψη των υλικών συσκευασίας

Τα υλικά της συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμα και φέρουν το σήμα της ανακύκλωσης (♻️). Τα διάφορα μέρη της συσκευασίας δεν πρέπει συνεπώς να απορρίπτονται στο περιβάλλον, αλλά να διατίθενται σύμφωνα με τους κατά τόπους κανονισμούς.

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).
- Εξασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, θα βοηθήσετε στην αποτροπή των πιθανά βλαβερών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να προκληθούν διαφορετικά από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του 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 περιουλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.

Εξοικονόμηση ενέργειας

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

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

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

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.

Δεν ανοίγει η πόρτα:

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

Ο ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης δεν λειτουργεί:

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

ΣΕΡΒΙΣ

Πριν 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 τη συσκευή και ξαναάψτε την για να δείτε εάν εμφανίζεται ξανά η βλάβη.

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

Παρακαλούμε να δώσετε:

- 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 εσωτερική πλευρά του θαλάμου (φαίνεται με την πόρτα ανοιχτή). Ο αριθμός σέρβις αναφέρεται επίσης στο βιβλιαράκι εγγύησης,
- 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 συσκευές καθαρισμού με ατμό.
- Καθαρίζετε το φούρνο μόνο όταν είναι κρύος.
- Αποσυνδέστε την παροχή τροφοδοσίας πριν από το σέρβις.

Εξωτερικές επιφάνειες φούρνου

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

- Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί. Αν είναι πολύ βρόμικο, προσθέστε στο νερό μερικές σταγόνες απορρυπαντικού για πιάτα. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

Εσωτερικό φούρνου

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγαράκια ή μεταλλικές ζύστρες 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 υδατμοί στο εσωτερικό της πόρτας και γύρω από το λάστιχο. Όταν ο φούρνος κρυώσει, σκουπίστε το εσωτερικό της πόρτας με ένα πανί ή σφουγγάρι.

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 απορρυπαντικά, χοντρές βούρτσες, ξύστρες για πουρί ή σπρέι 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

- Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια.
- Πραγματοποιήστε τις παρακάτω λειτουργίες με τη συσκευή κρύα.
- Απουσινδέστε την παροχή τροφοδοσίας πριν από το σέρβις.

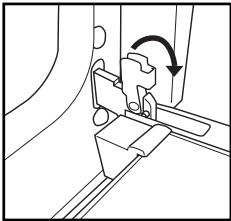
ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΗΣ ΠΟΡΤΑΣ

Για να αφαιρέσετε την πόρτα:

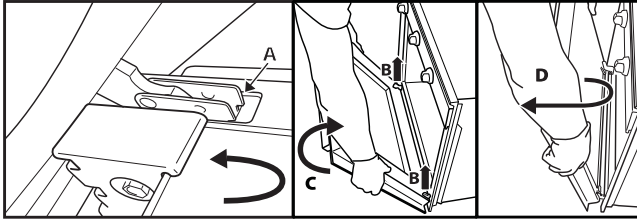
1. Ανοίξετε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε τα μάνδαλα και πιέστε τα προς τα εμπρός μέχρι τέρμα (Εικ. 1).
3. Κλείστε την πόρτα όσο γίνεται (Α), ανασηκώστε την (Β) και γυρίστε την (C) μέχρι να αποδεσμευτεί (Εικ. 2).

Για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα:

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



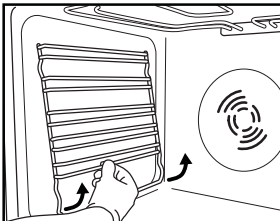
Εικ. 1



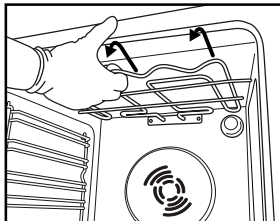
Εικ. 2

ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΕΠΑΝΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ (ΜΟΝΟ ΣΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΑ)

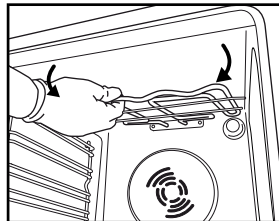
1. Αφαιρέστε τις πλαϊνές σχάρες συγκράτησης εξαρτημάτων (Εικ. 3).
2. Τραβήξτε την αντίσταση ελαφρώς προς τα έξω (Εικ. 4) και χαμηλώστε την (Εικ. 5).
3. Για να επαναφέρετε την αντίσταση στη θέση της, ανασηκώστε την, τραβώντας την ελαφρώς προς τη μεριά σας και βεβαιωθείτε πως κάθεται στα πλευρικά στηρίγματα.



Εικ. 3



Εικ. 4

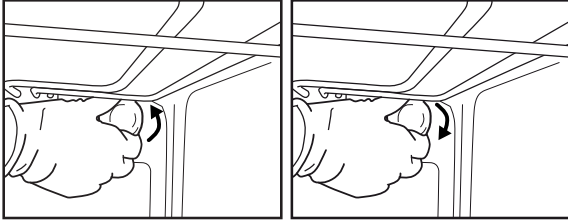


Εικ. 5

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

Για να αντικαταστήσετε τον πίσω λαμπτήρα (εάν υπάρχει):

1. Αποσυνδέστε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο.
2. Ξεβιδώστε το καπάκι του λαμπτήρα (Εικ. 6), αντικαταστήστε το λαμπτήρα (ανατρέξτε στη σημείωση για τον τύπο του λαμπτήρα) και ξαναβιδώστε το καπάκι του λαμπτήρα (Εικ. 7).
3. Συνδέστε ξανά το φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.



Εικ. 6

Εικ. 7

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

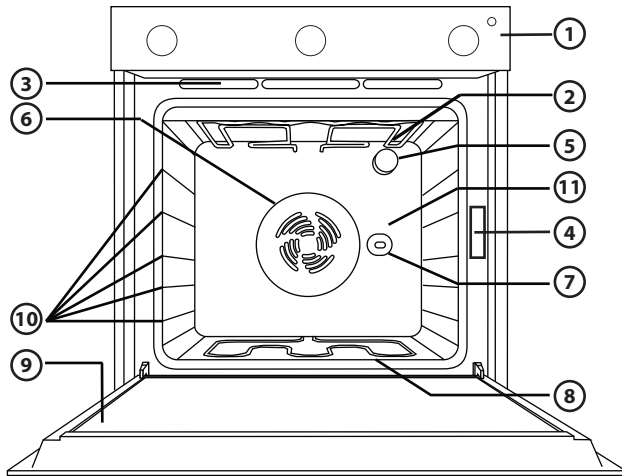
- Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες πυράκτωσης 25-40W/230V τύπου E-14, T300°C ή λαμπτήρες αλογόνου 20-40W/230 V τύπου G9, T300°C (ανάλογα με το μοντέλο).
- Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το σέρβις.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

- Μην ανάβετε το φούρνο χωρίς το κάλυμμα του λαμπτήρα τοποθετημένο.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ, ΑΝΑΤΡΕΞΤΕ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΡΑΦΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το προϊόν σας ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από αυτό που φαίνεται στο σχέδιο.

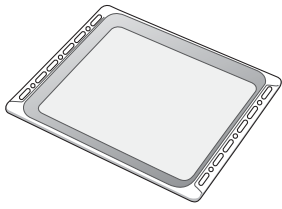
1. Πίνακας χειρισμού
2. Άνω αντίσταση/γκριλ
3. Σύστημα ψύξης (εάν υπάρχει)
4. Πινακίδα στοιχείων (δεν πρέπει να αφαιρεθεί)
5. Φωτισμός
6. Σύστημα αερισμού ψησίματος (εάν υπάρχει)
7. Σούβλα (εάν υπάρχει)
8. Κάτω αντίσταση (δεν φαίνεται)
9. Πόρτα
10. Θέση των ραφιών
11. Πίσω τοίχωμα

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

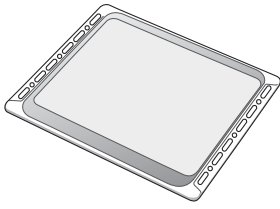
- Στο τέλος του μαγειρέματος, μετά το σβήσιμο του φούρνου, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.

ΣΥΜΒΑΤΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

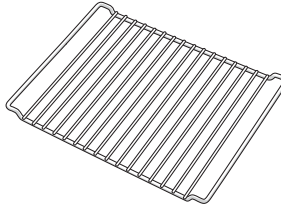
(για τα αξεσουάρ που παρέχονται με το φούρνο, ανατρέξτε στο τεχνικό δελτίο)



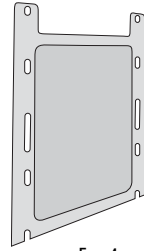
Εικ. 1



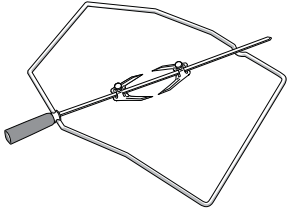
Εικ. 2



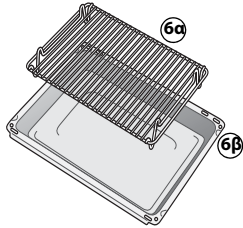
Εικ. 3



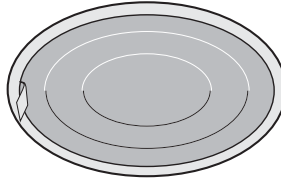
Εικ. 4



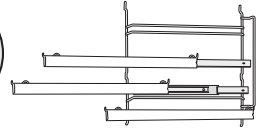
Εικ. 5



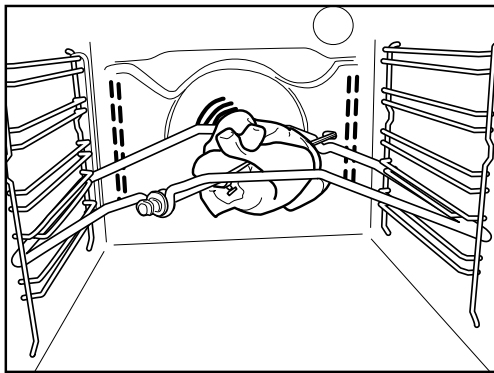
Εικ. 6



Εικ. 7



Εικ. 8



Εικ. 9

Βαθύ ταψί (Εικ. 1)

Για τη συλλογή λιπών και κομματιών φαγητού όταν τοποθετηθεί κάτω από τη σχάρα ή ως πιάτο για το μαγείρεμα κρεάτων, κοτόπουλου και ψαριών, κλπ, με ή χωρίς λαχανικά. Ρίξτε λίγο νερό στο ταψί για λίπη ώστε να αποφύγετε το πιτσίλισμα από λίπος και καπνό.

Ταψί ψησίματος (Εικ. 2)

Για το ψήσιμο μπισκότων, κέικ και πίτσας.

Σχάρα (Εικ. 3)

Για το ψήσιμο φαγητών στο γκριλ ή ως στήριγμα για κατσαρόλες, φόρμες γλυκών και άλλα δοχεία μαγειρέματος. Μπορεί να τοποθετηθεί σε οποιοδήποτε ελεύθερη θέση. Η σχάρα μπορεί να τοποθετηθεί με την κυρτότητα να κοιτάει προς τα επάνω ή προς τα κάτω.

Πλαϊνά καταλυτικά πλαίσια (Εικ. 4)

Αυτά τα πλαίσια έχουν μια ειδική εμαγιέ επικάλυψη μικροπόρων που απορροφάει τα πιτσίλισματα λίπους. Συνιστάται να εκτελείται ένας αυτόματος κύκλος καθαρισμού μετά το μαγείρεμα ιδιαίτερα λιπαρών τροφίμων (βλ. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ).

Σούβλα (Εικ. 5)

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

"Grill Pan Set" (Εικ. 6)

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

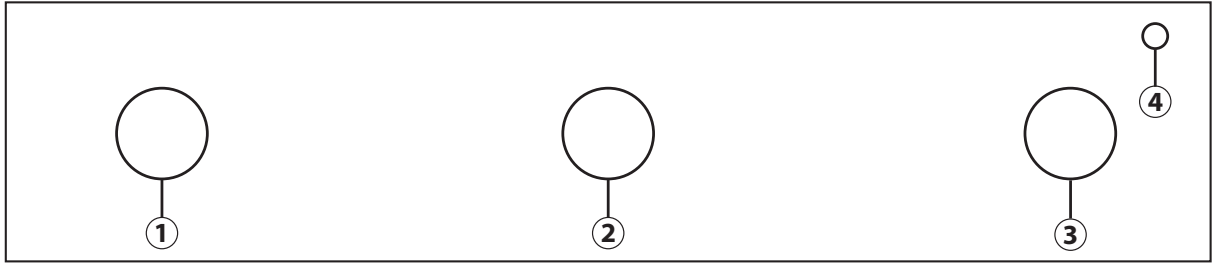
Φίλτρο για λίπη (Εικ. 7)

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

Κινητοί οδηγοί (Εικ. 8)

Επιτρέπουν να τραβιούνται έξω οι σχάρες και τα ταψιά για λίπος μέχρι τη μέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Κατάλληλοι για όλα τα αξεσουάρ, μπορούν να καθαριστούν σε πλυντήριο πιάτων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το προϊόν σας ενδέχεται να διαφέρει ελαφρώς από αυτό που φαίνεται στο σχέδιο.

1. Κουμπί επιλογής λειτουργιών
2. Κουμπί χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης
3. Διακόπτης θερμοστάτη
4. Κόκκινη ενδεικτική λυχνία θερμοστάτη.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης παρέχει τη δυνατότητα ρύθμισης ενός χρονικού διαστήματος από 1 έως 60 λεπτά.

Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη αντίστροφης μέτρησης, περιστρέψτε αρχικά το κουμπί τέρμα δεξιά και, στη συνέχεια ρυθμίστε το στην επιθυμητή ώρα.









Με την πάροδο του προγραμματισμένου χρόνου ο φούρνος εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

ΛΕΙΤ		ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
	OFF	Για να διακόψετε το ψήσιμο και να απενεργοποιήσετε το φούρνο.
	ΛΑΜΠΑ	Άναμμα εσωτερικού λαμπτήρα φούρνου.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ	Κατάλληλη λειτουργία για το ψήσιμο κάθε τύπου φαγητού σε μια σχάρα. Προθερμάνετε το φούρνο στην επιθυμητή θερμοκρασία και εισάγετε τα τρόφιμα μόλις εμφανιστεί η ένδειξη ότι ο φούρνος έφτασε στην επιλεγμένη θερμοκρασία. Συνιστάται να χρησιμοποιήσετε τη δεύτερη ή την τρίτη σχάρα για ψήσιμο. Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για το ψήσιμο έτοιμων κατεψυγμένων φαγητών, ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του φαγητού.
	ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΕ ΑΕΡΑ	Για το ψήσιμο κέικ με υγρή γέμιση (γλυκά ή αλμυρά) σε ένα επίπεδο. Αυτή η λειτουργία είναι επίσης ιδανική για το μαγείρεμα σε δύο επίπεδα. Εν ανάγκη, συνιστάται να αλλάξετε τη θέση των φαγητών για να επιτευχθεί ομοιόμορφο ψήσιμο.
	ΓΚΡΙΛ	Για να ψήσετε στο γκριλ παϊδάκια, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά και για να πάρει χρώμα το ψωμί. Προθερμάνετε το φούρνο για 3 έως 5 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, θα πρέπει να παραμείνει κλειστή η πόρτα του φούρνου. Αν ψήνετε κρέας σας συντούμε να ρίξετε λίγο νερό σε ένα ταψί και να το τοποθετήσετε στο πρώτο επίπεδο. Με αυτόν τον τρόπο μειώνονται οι καπνοί και το τίναγμα λίπους. Συνιστάται να γυρίζετε το κρέας κατά το ψήσιμο.
	ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ	Για να ψήνετε στο γκριλ μεγάλα κομμάτια κρέατος (ροσμπίφ, ψητό). Κατά το ψήσιμο, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμείνει κλειστή. Αν ψήνετε κρέας σας συντούμε να ρίξετε λίγο νερό σε ένα ταψί και να την τοποθετήσετε στο πρώτο επίπεδο. Με αυτόν τον τρόπο μειώνονται οι καπνοί και το τίναγμα λίπους. Γυρίστε το κρέας κατά το ψήσιμο.
	ΑΠΟΨΥΞΗ	Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να επιταχυνθεί το ξεπάγωμα τροφών σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Τα φαγητά πρέπει να τοποθετηθούν στο φούρνο με το περιτύλιγμά τους ώστε να μη στεγνώσουν.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Σχάρα (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Κέικ που φουσκώνουν		Ναι	2	160-180	35-55	Σχάρα + φόρμα κέικ
Μπισκότα / Ταρτάκια		Ναι	3	170-180	15-40	Ταψί ψησίματος
Βάση για σου		Ναι	3	180	30-40	Ταψί ψησίματος
Βολοβάν / Αλμυρά με φύλλο κρούστας		Ναι	3	180-200	20-30	Ταψί ψησίματος
Μαρέγκα		Ναι	3	90	120-130	Ταψί ψησίματος
Αρνί / μοσχάρι / βοδινό / χοιρινό		Ναι	2	190-200	90-110	Ταψί για λίπη ή σχάρα + πιρέξ
Κοτόπουλο / Κουνέλι / Πάπια		Ναι	2	190-200	65-85	Ταψί για λίπη ή σχάρα + πιρέξ
Γαλοπούλα / χήνα		Ναι	2	190-200	140-180	Ταψί για λίπη ή σχάρα + πιρέξ
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα ()(φιλέτο, ολόκληρο)		Ναι	2	180-200	50-60	Ταψί για λίπη ή σχάρα + πιρέξ
Λαζάνια / Ζυμαρικά στο φούρνο / Κανελόνια / Φλαν		Ναι	2	190-200	45-55	Σχάρα + πιρέξ
Ψωμί / Φοκάτσα		Ναι	2	190-230	15-50	Βαθύ ταψί ή λαμαρίνα
Πίτσα		Ναι	2	230-250	7-20	Βαθύ ταψί ή λαμαρίνα
Τοστ		Ναι	4	200	2-5	Σχάρα
Λαχανικά ογκρατέν		Ναι	3	200	15-20	Σχάρα + πιρέξ
Φιλέτα από ψάρι στο γκριλ		Ναι	3	200	30-40	Σχάρα + πιρέξ
Λουκάνικα / Σουβλάκια / Παϊδάκια / Μπιφτέκια		Ναι	4	200	30-50	Γκριλ + ταψί με νερό στο πρώτο επίπεδο, γυρίστε το στη μέση του ψησίματος
Πίτες με γέμιση ()(ταιζέκι, στρούντελ, μηλόπιτα)		Ναι	1	180-200	50-60	Ταψί για λίπη ή σχάρα + πιρέξ
Κρεατόπιτες και πατατόπιτες (χορτόπιτα, κικ)		Ναι	1	180-200	35 -55	Σχάρα + φόρμα κέικ
Λαχανικά γεμιστά (τομάτες, πιπεριές, κολοκυθάκια, μελιτζάνες)		Ναι	2	180-200	40-60	Σχάρα + πιρέξ
Κρεατόπιτες και πατατόπιτες (χορτόπιτα, κικ)		Ναι	1/3	180-190	45-55	Γκριλ +ταψί, αλλάξτε επίπεδα στη μέση του ψησίματος

Συνταγή	Λειτουργία	Προθέρμανση	Σχάρα (από κάτω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εξαρτήματα
Πίτσες / Φοκάτσα		Ναι	1/3	230-250	12-30	Ταψί ψησίματος+ταψί για λίπη, αλλάξτε επίπεδα στη μέση του ψησίματος
Μπισκότα / Ταρτάκια		-	1/3	170-180	20-40	Ταψί ψησίματος+ταψί για λίπη, αλλάξτε επίπεδα στη μέση του ψησίματος
Γλυκάκια σου		-	1/3	180	35-45	Ταψί ψησίματος+ταψί για λίπη, αλλάξτε επίπεδα στη μέση του ψησίματος
Βολοβάν / Αλμυρά με φύλλο κρούστας		-	1/3	180-200	20-40	Ταψί ψησίματος+ταψί για λίπη, αλλάξτε επίπεδα στη μέση του ψησίματος
Κοτόπουλο ψητό		-	2	200	55-65	Γκριλ + ταψί για λίπη με νερό στο 1ο επίπεδο
Πατάτες φούρνου		-	3	200	45-55	Βαθύ ταψί
Ροσμίφ μισοψημένο		-	3	200	30-40	Γκριλ + ταψί για λίπη με νερό στο 1ο επίπεδο
Μπούτι αρνίσιο / Κότσι		-	3	200	55-70	Γκριλ + ταψί για λίπη

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

Τρόπος ανάγνωσης του πίνακα μαγειρέματος

Ο πίνακας υποδεικνύει την καλύτερη λειτουργία που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για κάποιο φαγητό, που μπορεί να μαγειρευτεί σε μία ή περισσότερες σχάρες ταυτόχρονα. Οι χρόνοι μαγειρέματος ξεκινούν από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (όπου αυτή χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι μαγειρέματος παρέχονται αποκλειστικά για καθοδήγηση και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του αξεσουάρ που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και, κατά προτίμηση, σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες κέικ και ταψιά φούρνου. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τηγάνια και αξεσουάρ από πιρέξ ή στεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος. Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις συμβουλές που δίνονται στον πίνακα μαγειρέματος για την επιλογή των αξεσουάρ (παρέχονται) που θα τοποθετηθούν στα διάφορα ράφια. Όταν μαγειρεύετε φαγητό που περιέχει πολύ νερό, προθερμαίνετε το φούρνο.

Ταυτόχρονο μαγείρεμα διαφορετικών φαγητών

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία “ΣΥΜΒΑΤΙΚΟ ΜΕ ΑΕΡΑ” (εάν υπάρχει), μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τα οποία χρειάζονται την ίδια θερμοκρασία ψησίματος (για παράδειγμα: ψάρι και λαχανικά), χρησιμοποιώντας διαφορετικά ράφια. Αφαιρέστε το φαγητό που απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος και αφήστε στο φούρνο το φαγητό που απαιτεί το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

Γλυκά

- Μαγειρέψτε γλυκά που απαιτούν δεξιοτεχνία με τη συμβατική λειτουργία μόνο σε ένα ράφι. Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκών και τοποθετείτε τις πάντα στην παρεχόμενη σχάρα. Για να μαγειρέψετε σε περισσότερα από ένα ράφια, επιλέξτε τη λειτουργία εξαναγκασμού αέρα και τοποθετήστε τις φόρμες κέικ στις σχάρες, βοηθώντας τη βέλτιστη κυκλοφορία του θερμού αέρα.
- Για να δείτε εάν έχει ψηθεί ένα αφράτο κέικ, τοποθετήστε μια ξύλινη οδοντογυφίδα στο κέντρο του κέικ. Εάν η οδοντογυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.
- Εάν χρησιμοποιείτε αντικολλητικές φόρμες, μην βουτυρώσετε τα άκρα επειδή το κέικ μπορεί να μην φουσκώσει ομοιόμορφα στα άκρα του.
- Εάν το κέικ “βουλιάζει” κατά τη διάρκεια του ψησίματος, την επόμενη φορά χρησιμοποιήστε μικρότερη θερμοκρασία, μειώνοντας ίσως 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 υπάρχει). Εάν η βάση του κέικ είναι υγρή, χαμηλώστε τη σχάρα και απλώστε ψιχουλα ψωμιού ή μπισκότων στη βάση του κέικ πριν να προσθέσετε τη γέμιση.

Κρέας

- Χρησιμοποιήστε οποιονδήποτε τύπο ταψιού φούρνου ή πιρέξ που είναι κατάλληλος για το κομμάτι κρέατος που θα μαγειρέψετε. Για ψητά, είναι προτιμότερο 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 να καθίσει στο φούρνο για ακόμη 10 έως 15 λεπτά ή τυλίξτε το με αλουμινόχαρτο.
- Όταν θέλετε να ψήσετε κρέας στο γκριλ, επιλέξτε κομμάτια με ομοιόμορφο πάχος ώστε να πετύχετε ομοιόμορφα αποτελέσματα ψησίματος. Τα πολύ παχιά κομμάτια κρέατος χρειάζονται περισσότερο χρόνο ψησίματος. Για να μην καεί εξωτερικά το κρέας, χαμηλώστε τη θέση της συρμάτινης σχάρας, ώστε το φαγητό να βρίσκεται 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 δίσκο για τα λίπη με μισό λίτρο νερού ακριβώς κάτω από το γκριλ στο οποίο 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, δένοντάς το με μια κλωστή εάν είναι κοτόπουλο και ελέγξτε ότι είναι καλά στερεωμένο πριν να τοποθετηστεί τη σούβλα στη θέση που βρίσκεται στο μπροστινό τοίχωμα του φούρνου και να την ακουμπήσετε στο αντίστοιχο στήριγμα. Για να αποφύγετε τον καπνό και για να συλλέξετε τους χυμούς του ψησίματος, συνιστάται να τοποθετήσετε στο πρώτο επίπεδο έναν δίσκο για τα λίπη με μισό λίτρο νερό. Η σούβλα έχει μια πλαστική λαβή η οποία θα πρέπει να αφαιρεθεί πριν από την έναρξη του ψησίματος και να χρησιμοποιηθεί στο τέλος του ψησίματος για να αποφευχθούν τα εγκαύματα όταν θα βγάλετε το φαγητό από το φούρνο.

Πίτσα

Λαδώστε λίγο τα ταψιά ώστε η πίτσα να έχει τραγανή βάση. Σκορπίστε τη μοτσαρέλα επάνω από την πίτσα όταν έχουν περάσει τα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

Λειτουργία φουσκώματος (υπάρχει μόνο σε συγκεκριμένα μοντέλα)

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 κατά περίπου ένα τρίτο, συγκριτικά με το φούσκωμα σε θερμοκρασία δωματίου (20-25°C). Ο χρόνος φουσκώματος για ζύμη για πίτσα βάρους 1 κιλού είναι περίπου μία ώρα.