

Whirlpool

Φούρνος

Εγχειρίδιο Χρήστη

Фурна

Ръководство за употреба



W6V8LCSW

®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται κατόπιν άδείας

®/TM/© 2025 Whirlpool. Произведено по лиценз

285380812_2/ EL/ BG/ R.AA/ 20.03.25 09:55
7734986466

Καλωσορίσατε!

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν Whirlpool. Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Επομένως, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο παρεχόμενο έγγραφο τεκμηρίωσης, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Λαμβάνετε υπόψη σας όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης. Με αυτό τον τρόπο θα προστατεύετε τον εαυτό σας και το προϊόν από τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος. Το εγχειρίδιο αυτό περιέχει προϋποθέσεις εγγύησης, μεθόδους χρήσης και αντιμετώπισης τυχόν προβλημάτων για το προϊόν που κατέχετε.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες ασφαλείας. Κρατήστε τα κοντά για μελλοντική αναφορά.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Πίνακας Περιεχομένων

1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ	4
1.1 ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ	5
1.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	6
1.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ.....	7
1.4 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗ.....	8
2 Περιβαλλοντικές οδηγίες	8
3 Το προϊόν σας	9
3.1 Παρουσίαση του προϊόντος.....	9
3.1.1 Μονάδα μαγειρέματος.....	9
3.1.2 Τμήμα εστιών.....	10
3.2 Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου	10
3.3 Τρόποι λειτουργίας του φούρνου	11
3.4 Αξεσουάρ του προϊόντος.....	12
3.5 Χρήση αξεσουάρ προϊόντος.....	13
3.6 Τεχνικές Προδιαγραφές.....	15
4 Εγκατάσταση	16
4.1 Το κατάλληλο μέρος για εγκατάσταση	16
4.2 Ηλεκτρική σύνδεση.....	17
4.3 Τοποθέτηση του προϊόντος.....	19
5 Πρώτη Χρήση.....	19
5.1 Πρώτη ρύθμιση χρονοδιακόπτη ..	19
5.2 Αρχικός Καθαρισμός	20
6 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών	20
6.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών	20
6.2 Λειτουργία των εστιών	21
7 Χρήση του φούρνου	22
7.1 Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου.....	22
7.2 Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου.....	22
7.3 Μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού.....	24
7.4 Ρυθμίσεις.....	26
8 Γενικές Πληροφορίες για τη Μαγειρική.....	28
8.1 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο στο φούρνο.....	28
8.1.1 Πίτες και φαγητά φούρνου	28
8.1.2 Κρέας, ψάρια και πουλερικά	31
8.1.3 Γκριλ.....	33

8.1.4 Μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού.....	34
8.1.5 Φαγητά δοκιμής.....	35
9 Συντήρηση και καθαρισμός.....	36
9.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού.....	36
9.2 Καθαρισμός των αξεσουάρ.....	38
9.3 Καθαρισμός της πλάκας εστιών.	38
9.4 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου	38
9.5 Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)	38
9.6 Εύκολος καθαρισμός με ατμό	39
9.7 Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου.....	40
9.8 Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου ...	41
9.9 Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου.....	42
10 Επίλυση προβλημάτων	43

1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ ΝΑ ΔΙΑΒΑΣΤΕΙ ΚΑΙ ΝΑ ΠΑΡΑΤΗΡΗΘΕΙ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε αυτές τις οδηγίες ασφαλείας. Φυλάξτε τα σε κοντινή απόσταση για μελλοντική αναφορά.

Αυτές οι οδηγίες και η ίδια η συσκευή παρέχουν σημαντικές προειδοποιήσεις ασφαλείας, οι οποίες πρέπει να τηρούνται ανά πάσα στιγμή. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για μη τήρηση αυτών των οδηγιών ασφαλείας, για ακατάλληλη χρήση της συσκευής ή εσφαλμένη ρύθμιση των χειριστηρίων.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφεύγεται η επαφή με θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίτηρηση.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η επιφάνεια της εστίας είναι ραγισμένη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή – κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος πυρκαγιάς : Μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ :** Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η παραμονή της εστίας χωρίς επίβλεψη κατά το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνη – κίνδυνος πυρκαγιάς. **ΠΟΤΕ ΜΗΝ** προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρκαγιάς.

 **Μην** χρησιμοποιείτε την εστία ως επιφάνεια εργασίας ή στήριγμα. Κρατήστε τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, όλα τα εξαρτήματα έχουν κρυώσει εντελώς – κίνδυνος πυρκαγιάς.

 Τα πολύ μικρά παιδιά (0-3 ετών) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τη συσκευή. Τα μικρά παιδιά (3-8 ετών) πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη. Παιδιά από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης μπορούν να χρησιμοποιήσουν αυτή τη συσκευή μόνο εάν εποπτεύο-

νται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφεύγεται η επαφή με θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη

⚠ Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά το στέγνωμα των τροφίμων. Εάν η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση με αισθητήρα, χρησιμοποιήστε μόνο έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Κρατήστε τα ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από τη συσκευή, μέχρι να κρυώσουν πλήρως όλα τα εξαρτήματα - κίνδυνος πυρκαγιάς. Να είστε πάντα σε εγρήγορση όταν μαγειρεύετε τρόφιμα πλούσια σε λίπος, λάδι ή όταν προσθέτετε αλκοολούχα ποτά - κίνδυνος πυρκαγιάς. Χρησιμοποιήστε γάντια

φούρνου για να αφαιρέσετε τα σκεύη και τα αξεσουάρ. Στο τέλος του μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα με προσοχή, επιτρέποντας στον ζεστό αέρα ή τον ατμό να διαφύγει σταδιακά πριν από την πρόσβαση στην κοιλότητα - κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην εμποδίζετε τους αεραγωγούς ζεστού αέρα στο μπροστινό μέρος του φούρνου - κίνδυνος πυρκαγιάς.

⚠ Να είστε προσεκτικοί όταν η πόρτα του φούρνου είναι στην ανοικτή ή κάτω θέση, για να αποφύγετε να χτυπήσετε την πόρτα.

⚠ 1.1 ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικής συσκευής μεταγωγής, όπως χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.

⚠ Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, αγροικίες, από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, bed & breakfast και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα.

⚠ Δεν επιτρέπεται άλλη χρήση (π.χ. θέρμανση δωματίων).

! Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

! Μην αποθηκεύετε εκρηκτικές ή εύφλεκτες ουσίες (π.χ. δοχεία βενζίνης ή αεροζόλ) μέσα ή κοντά στη συσκευή - κίνδυνος πυρκαγιάς.

! 1.2 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

! Ο χειρισμός και η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνεται από δύο ή περισσότερα άτομα - κίνδυνος τραυματισμού. Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια για να αποσυσκευάσετε και να εγκαταστήσετε - κίνδυνος κοψιμάτων.

! Η εγκατάσταση, συμπεριλαμβανομένης της παροχής νερού (εάν υπάρχει), των ηλεκτρικών συνδέσεων και των επισκευών πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο τεχνικό. Μην επισκευάζετε ή αντικαθιστάτε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής, εκτός εάν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το χώρο εγκατάστασης. Μετά την αποσυσκευασία της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι δεν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση προβλημάτων, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή την πλησιέστερη υπηρεσία

εξυπηρέτησης μετά την πώληση. Μόλις εγκατασταθούν, τα απορρίμματα συσκευασίας (πλαστικό, μέρη από φελιζόλ κ.λπ.) πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από παιδιά - κίνδυνος ασφυξίας. Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε λειτουργία εγκατάστασης - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν προκαλεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας - κίνδυνος πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο όταν ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

! Μην αφαιρείτε τη συσκευή από τη βάση αφρού πολυστυρενίου μέχρι τη στιγμή της εγκατάστασης.

! Μην τοποθετείτε τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα - κίνδυνος πυρκαγιάς.

! εάν η σειρά τοποθετείται σε μια βάση, πρέπει να είναι επίπεδη και στερεωμένη στον τοίχο από την αλυσίδα συγκράτησης που παρέχεται, για να αποφευχθεί η ολίσθηση της συσκευής από τη βάση.

! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να αποφευχθεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί

η αλυσίδα συγκράτησης που παρέχεται. Ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης.

1.3 ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

 **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Πληροφορίες σχετικά με την κατανάλωση ρεύματος και τάσης παρέχονται στην πινακίδα χαρακτηριστικών.

 Η πινακίδα βρίσκεται στην μπροστινή άκρη του φούρνου (ορατή όταν η πόρτα είναι ανοιχτή).

 Πρέπει να είναι δυνατή η αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος αποσυνδέοντάς την εάν το βύσμα είναι προσβάσιμο ή μέσω ενός διακόπτη πολλαπλών πόλων εγκατεστημένου ανάντη της πρίζας σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης και η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη σύμφωνα με τα εθνικά πρότυπα ηλεκτρικής ασφάλειας.

 Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι αρκετά μακρύ για να συνδέσει τη συσκευή, αφού τοποθετηθεί στο περίβλημά της, στην κύρια παροχή ρεύματος. Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας.

 Μην χρησιμοποιείτε προεκτάσεις, πολλαπλές πρίζες ή προσαρμογείς. Τα ηλεκτρικά εξαρτήματα δεν πρέπει να είναι

προσβάσιμα στον χρήστη μετά την εγκατάσταση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είστε βρεγμένοι ή ξυπόλητοι. Μην λειτουργείτε αυτή τη συσκευή εάν έχει κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα, εάν δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί ζημιά ή πέσει.

 Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα πανομοιότυπο καλώδιο από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

 Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικατασταθεί, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

 Η εγκατάσταση με τη χρήση βύσματος καλωδίου τροφοδοσίας δεν επιτρέπεται, εκτός εάν το προϊόν είναι ήδη εξοπλισμένο με αυτό που παρέχεται από τον κατασκευαστή.

1.4 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗ

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την παροχή ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία συντήρησης. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξοπλισμό καθαρισμού με ατμό - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

 Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το γυαλί της πόρτας, καθώς

μπορούν να γρατσουνίσουν την επιφάνεια, γεγονός που μπορεί να οδηγήσει σε θραύση του γυαλιού.

 Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή διαβρωτικά προϊόντα, καθαριστικά με βάση το χλώριο ή καθαριστικά τηγανιού.

 Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση. - Κίνδυνος εγκαυμάτων.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα - κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

2 Περιβαλλοντικές οδηγίες

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥ

Το υλικό συσκευασίας είναι 100% ανακυκλώσιμο και επισημαίνεται με το σύμβολο ανακύκλωσης . Επομένως, τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται υπεύθυνα και σε πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών που διέπουν τη διάθεση των αποβλήτων.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΟΙΚΙΑΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Αυτή η συσκευή κατασκευάζεται από ανακυκλώσιμα ή επαναχρησιμοποιήσιμα υλικά. Απορρίψτε το σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς απόρριψης αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση των οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, επικοινωνήστε με την τοπική αρχή, την υπηρεσία συλλογής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή. Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ, για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και με τους κανονισμούς του 2013 για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλε-

κτρονικού Εξοπλισμού (όπως τροποποιήθηκε). Διασφαλίζοντας ότι αυτό το προϊόν απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Το σύμβολο  στο προϊόν ή στα συνοδευτικά έγγραφα υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόβλητο, αλλά πρέπει να μεταφέρεται σε κατάλληλο κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ

Προθερμάνετε τον φούρνο μόνο εάν καθορίζεται στο τραπέζι μαγειρέματος ή στη συνταγή σας.

Χρησιμοποιήστε σκούρα λακαρισμένα ή σμαλτωμένα ταψιά καθώς απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα.

Τα τρόφιμα που απαιτούν παρατεταμένο μαγείρεμα θα συνεχίσουν να μαγειρεύονται ακόμη και όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι εντελώς κλειστή όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη και κρατήστε την κλειστή όσο το δυνατόν περισσότερο κατά το ψήσιμο. Κόψτε το φαγητό σε μικρά, ίσου μεγέθους κομμάτια για να μειώσετε το χρόνο μαγειρέματος και να εξοικονομήσετε ενέργεια. Όταν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγάλος, πάνω από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στη χαμηλότερη ρύθμιση κατά την τελευταία φάση (3-10 λεπτά), με βάση τον συνολικό χρόνο μαγειρέματος. Η υπολειπόμενη θερμότητα στο εσωτερικό του φούρνου θα συνεχίσει το μαγείρεμα του φαγητού.

ΔΗΛΩΣΕΙΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣ

Αυτή η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014, τον κανονισμό για την ενεργειακή επισήμανση 65/2014, τον οικο-

λογικό σχεδιασμό για τα προϊόντα που σχετίζονται με την ενέργεια και τους κανονισμούς για τις ενεργειακές πληροφορίες (τροποποίηση) (έξοδος από την ΕΕ) του 2019, σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-1.

Αυτή η συσκευή πληροί τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού του ευρωπαϊκού κανονισμού 66/2014 και των κανονισμών του 2019 για τον οικολογικό σχεδιασμό προϊόντων και πληροφοριών σχετικά με την ενέργεια (τροποποίηση) (έξοδος από την ΕΕ) σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 60350-2.

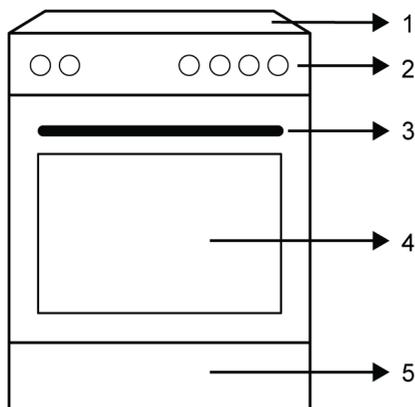
Αυτό το προϊόν μπορεί να περιέχει φως αλογόνου (Κλάση Ενεργειακής Απόδοσης G) ή πηγή φωτός LED (Κλάση Ενεργειακής Απόδοσης F).



3 Το προϊόν σας

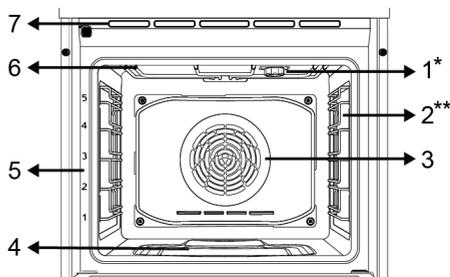
Στην ενότητα αυτή θα βρείτε μια γενική επισκόπηση και τις βασικές χρήσεις του πίνακα ελέγχου του προϊόντος. Μπορεί να υπάρχουν διαφορές στις εικόνες και σε ορισμένες δυνατότητες, ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος.

3.1 Παρουσίαση του προϊόντος



- 1 Τμήμα πλάκας εστιών
- 2 Πίνακας ελέγχου
- 3 Λαβή
- 4 Πόρτα
- 5 Κάτω τμήμα

3.1.1 Μονάδα μαγειρέματος

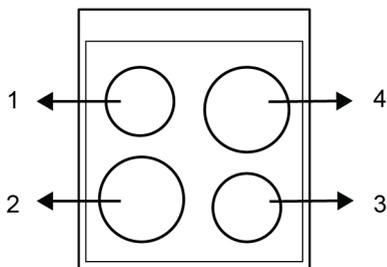


- 1 Λάμπα
- 2 Συρμάτινα ράφια
- 3 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ασάλινη πλάκα)
- 4 Κοιλότητα νερού για μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού
- 5 Θέσεις ραφιού
- 6 Πάνω αντίσταση
- 7 Οπές αερισμού

* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει λάμπα, ή ο τύπος και η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρουν από της εικόνας.

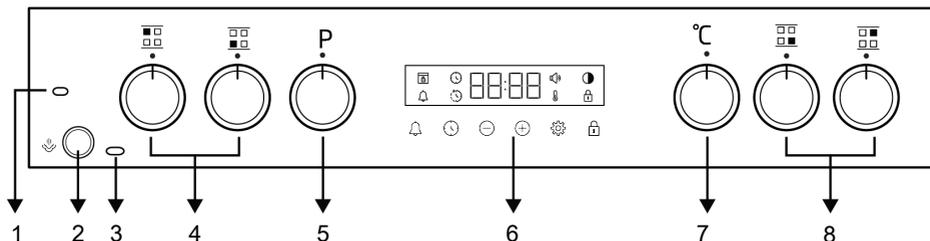
** Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Το προϊόν που έχετε ενδέχεται να μη διαθέτει σχάρα. Στην εικόνα, εμφανίζεται ως παράδειγμα ένα προϊόν με σχάρα.

3.1.2 Τμήμα εστιών



- 1 Πίσω αριστερή - Μονή εστία
- 2 Μπροστινή αριστερή - Μονή εστία
- 3 Μπροστινή δεξιά - Μονή εστία
- 4 Πίσω δεξιά - Μονή εστία

3.2 Λειτουργία του πίνακα ελέγχου του φούρνου



- 1 Προειδοποιητική λυχνία ενεργής πλάκας εστιών
- 2 Κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση από ατμό
- 3 Λυχνία μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση από ατμό
- 4 Περιστροφικά κουμπιά χειρισμού πλάκας εστιών
- 5 Περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας
- 6 Χρονοδιακόπτης
- 7 Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας
- 8 Περιστροφικά κουμπιά χειρισμού πλάκας εστιών

Αν υπάρχει περιστροφικό κουμπί (κουμπιά) για τον χειρισμό του προϊόντος σας, σε ορισμένα μοντέλα αυτά τα κουμπιά μπορεί να βγαίνουν έξω όταν τα πατάτε (βυθιζόμενη κουμπιά). Για να κάνετε ρυθμίσεις με ορισμένα από αυτά τα περιστροφικά κουμπιά, πρώτα πρέπει να πιέσετε μέσα το σχετικό περιστροφικό κουμπί και να τραβήξετε έξω το κουμπί. Αφού κάνετε τη ρύθμισή σας, πιέστε το πάλι μέσα στη θέση του.

Κουμπί επιλογής λειτουργίας

Μπορείτε να επιλέξετε τις λειτουργίες λειτουργίας του φούρνου με το κουμπί επιλογής λειτουργιών. Στριψτε αριστερά / δεξιά από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

Περιστροφικό κουμπί επιλογής θερμοκρασίας

Μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία που θέλετε να μαγειρέψετε με το κουμπί θερμοκρασίας. Γυρίστε δεξιόστροφα από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

Ένδειξη εσωτερικής θερμοκρασίας φούρνου

Μπορείτε να κατανοήσετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από το σύμβολο θερμοκρασίας στην οθόνη του χρονοδιακόπτη. Το σύμβολο θερμοκρασίας εμφανίζεται στην οθόνη όταν ξεκινά το μαγείρεμα και το σύμβολο θερμοκρασίας εξαφανίζεται όταν η συσκευή φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία στο

εσωτερικό του φούρνου πέσει κάτω από την καθορισμένη θερμοκρασία, το σύμβολο θερμοκρασίας εμφανίζεται ξανά.

Περιστροφικά κουμπιά χειρισμού πλάκας εστιών

Μπορείτε να χειριστείτε την εστία σας με τα κουμπιά ελέγχου των εστιών. Κάθε κουμπί λειτουργεί την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να συμπεράνετε ποια ζώνη ελέγχει από τα σύμβολα στον πίνακα ελέγχου.

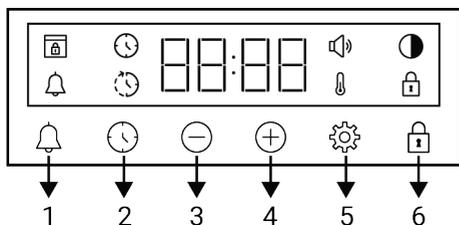
Κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση από ατμό

Χρησιμοποιείται για μαγείρεμα και καθαρισμό με ατμό. Δεν θα λειτουργεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Λυχνία μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση από ατμό

Υποδεικνύει ότι η λειτουργία ενεργοποιείται όταν πατηθεί το κουμπί για μαγείρεμα ή καθαρισμό με τη βοήθεια ατμού. Δεν θα λειτουργεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Χρονοδιακόπτης



- 1 Πλήκτρο ειδοποίησης
- 2 Πλήκτρο ρύθμισης ώρας
- 3 Πλήκτρο μείωσης
- 4 Πλήκτρο αύξησης
- 5 Πλήκτρο ρυθμίσεων
- 6 Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων

Σύμβολα στην οθόνη

- : Σύμβολο χρόνου ψησίματος
- : Σύμβολο ώρας λήξης ψησίματος *
- : Σύμβολο ειδοποίησης
- : Σύμβολο φωτεινότητας

: Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων

: Σύμβολο θερμοκρασίας

: Σύμβολο επιπέδου έντασης ήχου

: Σύμβολο κλειδώματος πόρτας *

* Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

3.3 Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

Στον πίνακα λειτουργιών εμφανίζονται οι τρόποι λειτουργίας του φούρνου σας καθώς και οι ανώτατες και κατώτατες θερμοκρασίες που μπορείτε να ρυθμίσετε για αυτούς. Η σειρά των τρόπων λειτουργίας που αναφέρονται εδώ μπορεί να διαφέρει από τη διαρρύθμιση στο προϊόν που κατέχετε.

Συνιστώμενες λειτουργίες για μαγείρεμα με ατμό:

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες λειτουργίας "Λειτουργία "3D"" , "Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα" και "Θερμός αέρας" στο προϊόν σας για το μαγείρεμα με ατμό (Μπορεί να μην είναι διαθέσιμες όλες αυτές οι λειτουργίες στο προϊόν σας). Παρόλο που το κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με ατμό είναι ενεργό σε άλλες λειτουργίες λειτουργίας, το πιο αποτελεσματικό μαγείρεμα παρέχεται σε αυτές τις λειτουργίες σύμφωνα με τις δοκιμές μαγειρέματος που πραγματοποιήθηκαν. Μπορείτε να κάνετε μαγείρεμα με τη βοήθεια ατμού χωρίς να χρειάζεται να πατήσετε το κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση ατμού ειδικά για τη λειτουργία "Λειτουργία "3D"".

Αποφύγετε να πατήσετε το κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με τη βοήθεια ατμού ενώ χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Λειτουργία με ανεμιστήρα. Διαφορετικά, η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου θα αυξηθεί και αυτό μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στο φαγητό.

Σύμβολο λειτουργίας	Περιγραφή λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Λειτουργία με ανεμιστήρα	-	Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. Λειτουργεί μόνο ο ανεμιστήρας (στο πίσω τοίχωμα). Τα κατεψυγμένα τρόφιμα αποψύχονται ήπια σε θερμοκρασία δωματίου, ενώ το μαγειρεμένο φαγητό κρυώνει. Ο χρόνος που απαιτείται για την απόψυξη ενός ολόκληρου κομματιού κρέατος είναι μεγαλύτερος παρά για φαγητά σε μερίδες.
	Πάνω και κάτω αντίσταση	*	Το φαγητό ζεσταίνεται από πάνω και κάτω ταυτόχρονα. Κατάλληλο για κέικ, αρτοσκευάσματα ή κέικ και μαγειρευτά σε φόρμες ψησίματος. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Κάτω αντίσταση	*	Μόνο η κάτω αντίσταση είναι αναμμένη. Λειτουργία κατάλληλη για φαγητά που χρειάζονται ρόδισμα στο κάτω μέρος. Αυτή η λειτουργία θα πρέπει να χρησιμοποιείται και για εύκολο καθαρισμό με ατμό.
	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την πάνω και την κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο ταψί.
	Θερμός αέρας	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την αντίσταση ανεμιστήρα κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα με περισσότερα από ένα ταψιά σε διαφορετικά επίπεδα.
	Λειτουργία "3D"	*	Λειτουργούν η πάνω αντίσταση, η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Κάθε πλευρά του φαγητού θερμαίνεται ομοιόμορφα και γρήγορα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο ταψί.
	Δυνατό γκριλ	*	Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.
	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από το μικρό γκριλ κατανέμεται γρήγορα στον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μικρών ποσοτήτων.

* Το προϊόν σας λειτουργεί στο εύρος θερμοκρασίας που καθορίζεται στο κουμπί θερμοκρασίας.

3.4 Αξεσουάρ του προϊόντος

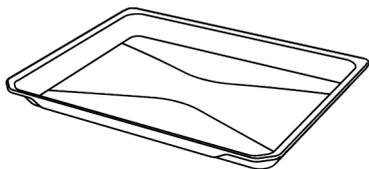
Υπάρχουν διάφορα αξεσουάρ μέσα στο προϊόν σας. Στην ενότητα αυτή υπάρχει η περιγραφή των αξεσουάρ και η περιγραφή της σωστής χρήσης τους. Τα παρεχόμενα αξεσουάρ διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στο προϊόν σας μπορεί να μην είναι διαθέσιμα όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στο εγχειρίδιο χρήσης.



Τα ταψιά μέσα στο προϊόν μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμοκρασίας. Αυτό δεν έχει επίδραση στη λειτουργικότητα. Η παραμόρφωση παύει να εμφανίζεται όταν κρυώσει το ταψί.

Κανονικό ταψί

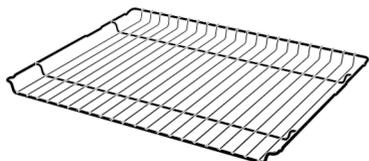
Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μερίδων.



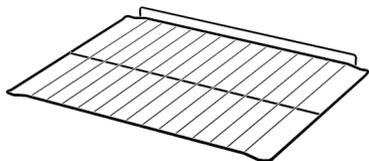
Συρμάτινη σχάρα

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ή τοποθέτηση τροφίμων για ψήσιμο σε ταψί, στη σχάρα και για ραγού στο επιθυμητό ράφι.

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια :



Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια :

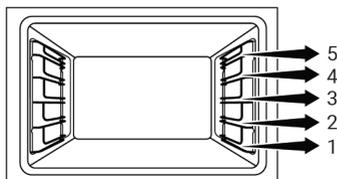


3.5 Χρήση αξεσουάρ προϊόντος

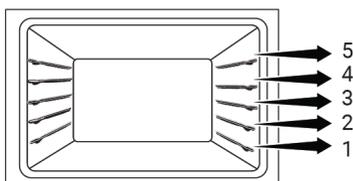
Ράφια μαγειρέματος

Υπάρχουν 5 θέσεις ραφιών στον χώρο μαγειρέματος. Μπορείτε να δείτε τη σειρά των ραφιών και από τους αριθμούς στο μπροστινό πλαίσιο του φούρνου.

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:



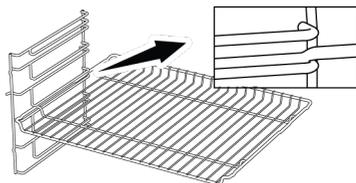
Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρα πάνω στα ράφια μαγειρέματος

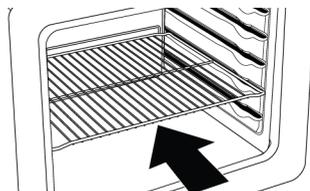
Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια :

Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, η συρμάτινη σχάρα πρέπει να ασφαρίζεται στο στοπ του συρμάτινου ραφιού. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από το στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια :

Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα πλευρικά ράφια. Η συρμάτινη σχάρα έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.

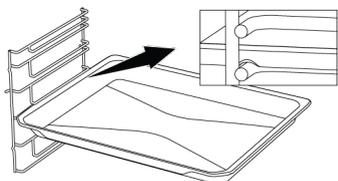


Τοποθέτηση του ταψιού πάνω στα ράφια μαγειρέματος

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

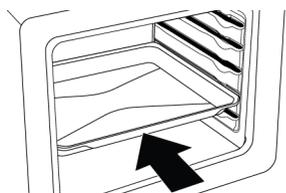
Είναι επίσης κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, το ταψί πρέπει να ασφαρίζεται με την εγκοπή στοπ πάνω στο συρμάτινο ράφι. Δεν πρέπει να περνάει

πάνω από την εγκοπή στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

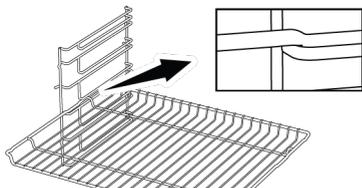
Είναι επίσης καίριας σημασίας να τοποθετείτε σωστά τα ταψιά πάνω στα πλευρικά ράφια. Το ταψί έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε το ταψί πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



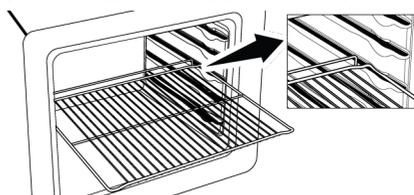
Λειτουργία στοπ της συρμάτινης σχάρας

Υπάρχει μια λειτουργία στοπ για να εμποδίζει τη συρμάτινη σχάρα να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να βγάλετε έξω το φαγητό με ευκολία και ασφάλεια. Όταν αφαιρείτε τη συρμάτινη σχάρα, μπορείτε να την τραβήξετε προς τα εμπρός έως ότου φθάσει το στοπ. Πρέπει να περάσετε αυτό το σημείο για πλήρη αφαίρεση.

Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

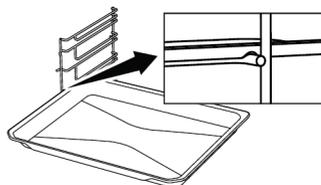


Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



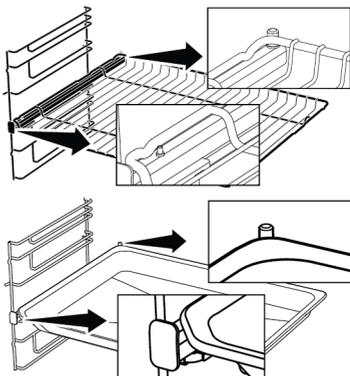
Λειτουργία στοπ ταψιού - Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια

Υπάρχει επίσης μια λειτουργία στοπ για να εμποδίζει το ταψί να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Όταν αφαιρείτε το ταψί, ελευθερώστε το από την πίσω εγκοπή στοπ και τραβήξτε το προς το μέρος σας έως ότου φθάσει στην μπροστινή πλευρά. Πρέπει να περάσετε αυτή την εγκοπή στοπ για πλήρη αφαίρεση.



Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του ταψιού πάνω στις τηλεσκοπικές ράγες - Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια και τηλεσκοπικά μοντέλα

Χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες, οι δίσκοι ή τα συρμάτινα ράφια μπορούν εύκολα να τοποθετηθούν και να αφαιρεθούν. Πρέπει να ληφθεί μέριμνα για να τοποθετήσετε τους δίσκους και τα συρμάτινα ράφια στις τηλεσκοπικές ράγες όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα.



3.6 Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές	
Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/πλάτος/βάθος) (mm)	850 /600 /600
Τάση /συχνότητα	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Τύπος καλωδίου και διατομή που χρησιμοποιούνται / κατ'άλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Συνολική κατανάλωση ενέργειας (kW)	8,7
Τύπος φούρνου	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών
Μπροστινή αριστερή	Μονή εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	1800 W
Πίσω αριστερή	Μονή εστία
Διάσταση	140 mm
Ισχύς	1200 W
Μπροστινή δεξιά	Μονή εστία
Διάσταση	140 mm
Ισχύς	1200 W
Πίσω δεξιά	Μονή εστία
Διάσταση	180 mm
Ισχύς	1800 W

Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών οικιακών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 / IEC 60350-1. Οι τιμές προσδιορίζονται στις λειτουργίες Πάνω και κάτω αντίσταση ή (αν υπάρχει) Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα με το τυποποιημένο φορτίο.

Η κλάση ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή. 1-Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα , 2-Θερμός αέρας , 3-Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα , 4-Πάνω και κάτω αντίσταση.

-  Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.
-  Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.
-  Οι τιμές που αναφέρονται στις ετικέτες του προϊόντος ή σε άλλα έντυπα τεκμηρίωσης που το συνοδεύουν έχουν αποκτηθεί σε εργαστηριακές συνθήκες σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Ανάλογα με τις συνθήκες λειτουργίας και περιβάλλοντος του προϊόντος, οι τιμές αυτές μπορεί να διαφέρουν.

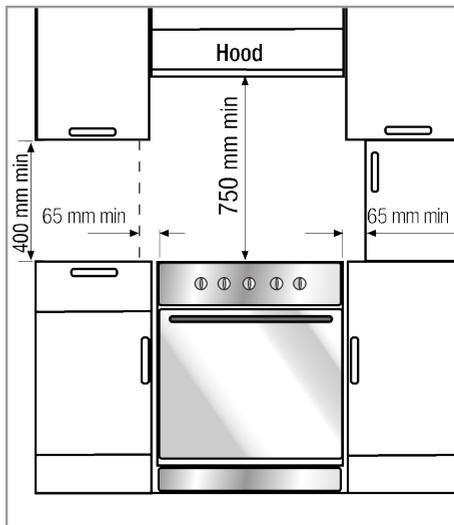
⚠ Γενικές πληροφορίες

- Για την εγκατάσταση του προϊόντος απευθυνθείτε στον πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν οι απαιτούμενες εγκαταστάσεις ρεύματος και αερίου πριν καλέσετε τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις για να προετοιμάσει το προϊόν για λειτουργία. Αν όχι, καλέστε αδειούχο ηλεκτρολόγο και εγκαταστάτη για να κάνουν τις απαιτούμενες εργασίες. Ο κατασκευαστής δεν θα φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που θα προκύψουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα και μπορεί να ακυρώσει την εγγύηση.
- Η προετοιμασία της θέσης του προϊόντος και των εγκαταστάσεων ρεύματος και αερίου για το προϊόν αποτελούν ευθύνη του πελάτη.
- Το προϊόν πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς εγκαταστάσεων αερίου και/ή ηλεκτρικών εγκαταστάσεων.
- Πριν την εγκατάσταση, ελέγξτε οπτικά αν το προϊόν παρουσιάζει οποιοδήποτε ελάττωμα.

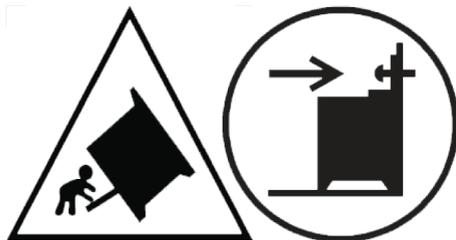
4.1 Το κατάλληλο μέρος για εγκατάσταση

- Τοποθετήστε το προϊόν σε σκληρή επιφάνεια λόγω των αεραγωγών κάτω από το προϊόν. Δεν πρέπει να τοποθετείται σε βάση ή βάθρο. Τα πόδια του προϊόντος δεν πρέπει να βυθίζονται σε μαλακές επιφάνειες, π.χ. χαλί κ.λπ.
- Το δάπεδο της κουζίνας πρέπει να έχει επαρκή αντοχή για το βάρος της συσκευής συν το πρόσθετο βάρος όλων των μαγειρικών σκευών και των τροφίμων.
- Αυτό το προϊόν είναι συσκευή κατηγορίας 1 σύμφωνα με το πρότυπο EN 30-1-1, δηλ. μπορεί να τοποθετηθεί με το πίσω τοίχωμα και μία πλευρά σε τοίχο κουζίνας, έπιπλο κουζίνας ή συσκευή οποιουδήποτε μεγέθους. Το έπιπλο κουζίνας ή η συσκευή στην άλλη πλευρά μπορεί να είναι μόνο ίδιου ή μικρότερου μεγέθους.

- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί με ντουλάπια σε οποιαδήποτε από τις δύο πλευρές, αλλά για να έχετε ελάχιστη απόσταση 400 χιλ. πάνω από την πλάκα εστιών επιτρέψτε πλευρικό διάκενο 65 χιλ. ανάμεσα στη συσκευή και οποιοδήποτε τοίχο, διαχωριστικό ή ψηλό ντουλάπι.



- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σε μη εντοιχισμένη θέση. Αφήστε ελάχιστη απόσταση 750 χιλ. πάνω από την επιφάνεια της πλάκας εστιών.
- Εάν πρόκειται να τοποθετηθεί απορροφητήρας πάνω από την κουζίνα, ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του απορροφητήρα σχετικά με το ύψος τοποθέτησης (ελάχ. 650 mm).
- Οποιοδήποτε έπιπλο κουζίνας δίπλα στη συσκευή θα πρέπει να έχει αντοχή σε υψηλές θερμοκρασίες (τουλάχιστον έως 100 °C).



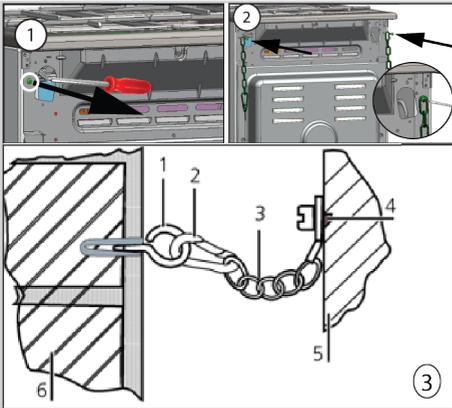
Για την αποτροπή αθέλητης ανατροπής της συσκευής, πρέπει να εγκατασταθεί αυτό το μέσο σταθεροποίησης. Για την εγκατάσταση, ανατρέξτε στις οδηγίες.

Αλυσίδα ασφαλείας

Πρέπει να προστατεύετε τη συσκευή από ανατροπή χρησιμοποιώντας στο φούρνο σας την παρεχόμενη αλυσίδα.

Αν το προϊόν σας έχει 2 αλυσίδες ασφαλείας:

Στερεώστε το άγκιστρο (1) στον τοίχο της κουζίνας (6) χρησιμοποιώντας κατάλληλο βύσμα και συνδέστε την αλυσίδα ασφαλείας (3) στο άγκιστρο μέσω του μηχανισμού ασφάλισης (2).

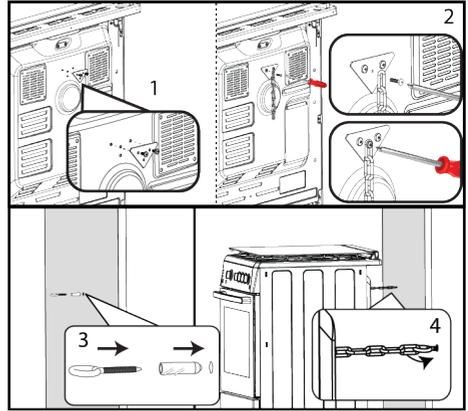


- 1 Άγκιστρο σταθεροποίησης
- 2 Μηχανισμός ασφάλισης
- 3 Αλυσίδα ασφαλείας
- 4 Στερεώστε σταθερά την αλυσίδα στο πίσω μέρος της συσκευής μαγειρέματος
- 5 Rear of product
- 6 Kitchen wall

Αν το προϊόν σας έχει 1 αλυσίδα ασφαλείας:

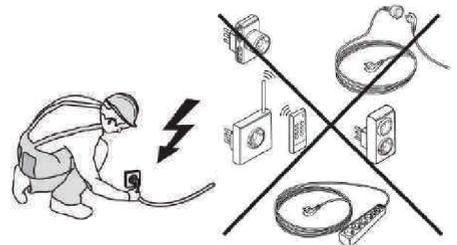
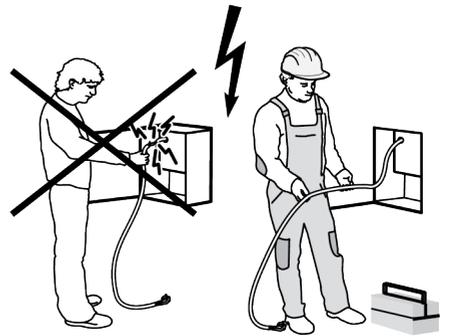
Πρέπει να προστατεύετε τη συσκευή από ανατροπή χρησιμοποιώντας στο φούρνο σας την παρεχόμενη μία αλυσίδα ασφαλείας.

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα στην εικόνα για να στερεώσετε την αλυσίδα ασφαλείας στο προϊόν σας.



i Η αλυσίδα ευστάθειας πρέπει να είναι όσο κοντή όσο είναι πρακτικά δυνατόν, για να αποφεύγεται κλίση προς τα εμπρός και διαγώνια για να αποφεύγεται η πλευρική κλίση. Αλυσίδα σταθερότητας για συσκευές μαγειρέματος που δεν έχουν σχεδιαστεί με εγκοπή σύμπλεξης του στηρίγματος.

4.2 Ηλεκτρική σύνδεση



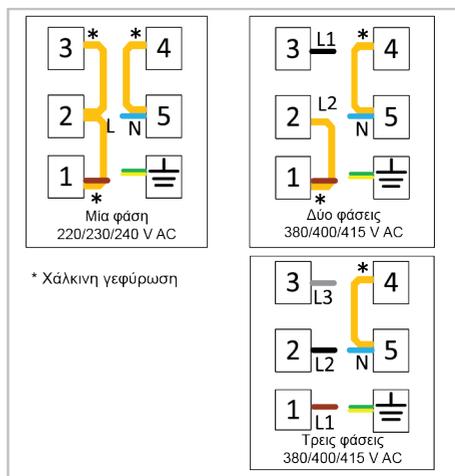
- Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε εργασία στην ηλεκτρική εγκατάσταση, αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος δικτύου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα/γραμμή που προστατεύεται από ασφαλειοδιακόπτη μίνι τύπου με κατάλληλη ονομαστική τιμή ρεύματος όπως αναφέρεται στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές". Αναθέστε την εγκατάσταση της γείωσης σε πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο αν χρησιμοποιείτε το προϊόν με ή χωρίς μετασχηματιστή. Η εταιρεία μας δεν θα φέρει την ευθύνη για οποιοσδήποτε ζημιές προκύψουν λόγω χρήσης του προϊόντος χωρίς εγκατάσταση γείωσης που συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Το προϊόν επιτρέπεται να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος δικτύου μόνο από εξουσιοδοτημένο και εξειδικευμένο τεχνικό. Η περίοδος εγγύησης του προϊόντος ξεκινά μόνο μετά από σωστή εγκατάσταση. Ο κατασκευαστής δεν θα θεωρηθεί υπεύθυνος για ζημιές που προκύπτουν από διαδικασίες που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να συσφιγγεται, να λυγίζεται, να συμπιέζεται ή να έρχεται σε επαφή με ζεστά σημεία της μονάδας. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος ή φωτιάς!
- Τα δεδομένα της παροχής ρεύματος δικτύου πρέπει να αντιστοιχούν στα δεδομένα που ορίζονται στην ετικέτα τύπου του προϊόντος. Μπορείτε να δείτε την πινακίδα στοιχείων είτε ανοίγοντας την πόρτα ή το κάτω κάλυμμα, ή στο πίσω τοίχωμα της μονάδας ανάλογα με τον τύπο της μονάδας. Το καλώδιο ρεύματος του προϊόντος πρέπει να συμμορφώνεται με τις τιμές στον πίνακα "Τεχνικές προδιαγραφές".
- Κατά την καλωδίωση, πρέπει να συμμορφώνεστε με τους εθνικούς/τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανονισμούς και πρέπει να χρησιμοποιείτε πρίζα/καλώδιο και φως

που είναι κατάλληλα για το φούρνο. Σε περίπτωση που τα όρια ισχύος του προϊόντος υπερβαίνουν τις τιμές ρεύματος του φως και της πρίζας/του καλωδίου ρεύματος, το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας μέσω σταθερής ηλεκτρικής εγκατάστασης χωρίς χρήση φως και πρίζας/καλωδίου ρεύματος.

- **Αν το προϊόν πρόκειται να συνδεθεί απευθείας στην παροχή ρεύματος:** Αν δεν είναι εφικτή η αποσύνδεση όλων των πόλων στην τροφοδοσία ρεύματος, πρέπει να συνδεθεί μια μονάδα αποσύνδεσης με ελάχιστο διάκενο επαφών 3 χιλ. σε όλους τους πόλους (ασφάλειες, ασφαλειοδιακόπτες γραμμής, επαφείς) και όλοι οι πόλοι της μονάδας αποσύνδεσης πρέπει να είναι κοντά στο προϊόν (αλλά όχι από πάνω) σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (π.χ. της ΙΕΕ για το Ην.Βασ.). Η μη συμμόρφωση με αυτή την οδηγία μπορεί να προκαλέσει λειτουργικά προβλήματα και ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.
- Συνιστάται επίσης πρόσθετη προστασία με ρελέ ρεύματος διαρροής.

Αν το προϊόν έχει παραχθεί με καλώδιο χωρίς φως:

Συνδέστε το καλώδιο του προϊόντος στην παροχή ρεύματος όπως υποδεικνύεται παρακάτω:



Εάν ο τύπος καλωδίου τροφοδοσίας είναι τύπου 3 αγωγών, για μονοφασική σύνδεση:
- Καφέ/Μαύρο = L (Φάση)

- Μπλε = N (Ουδέτερο)
 - Πράσινο/Κίτρινο σύρμα = (Ε) ⊕ (Γείωση)
- Εάν ο τύπος καλωδίου τροφοδοσίας είναι τύπου 5 αγωγών, για τριφασική σύνδεση:
- Καφέ = L1 (Φάση)
 - Μαύρο = L2 (Φάση)
 - Γκρι = L3 (Φάση)
 - Μπλε = N (Ουδέτερο)
 - Πράσινο/Κίτρινο σύρμα = (Ε) ⊕ (Γείωση)

4.3 Τοποθέτηση του προϊόντος

1. Σπρώξτε το προϊόν προς τον τοίχο της κουζίνας.
2. Στερεώστε την αλυσίδα ασφαλείας που έχετε συνδέσει στο προϊόν στον τοίχο.

5 Πρώτη Χρήση

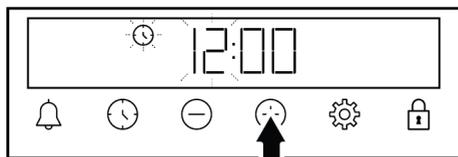
Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν, συνιστάται να κάνετε τα εξής που αναφέρονται αντίστοιχα στις ενότητες που ακολουθούν.

5.1 Πρώτη ρύθμιση χρονοδιακόπτη



Πάντα ρυθμίζετε την ώρα της ημέρας στον φούρνο σας πριν τον χρησιμοποιήσετε. Ορισμένα μοντέλα φούρνου δεν μπορούν να λειτουργήσουν αν δεν ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας.

1. Αφού ο φούρνος τροφοδοτηθεί με ρεύμα για πρώτη φορά, στην οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήνει η ένδειξη "12:00" και το σύμβολο ⌚.
2. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα πατώντας τα πλήκτρα αφής ⊕/⊖.



3. Πατήστε το πλήκτρο αφής ⌚ ή ⚙ για να ενεργοποιήσετε το πεδίο λεπτών.

3. Ρυθμίστε τα πόδια του φούρνου.

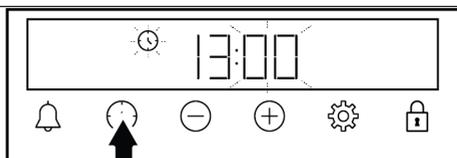
Ρύθμιση των ποδιών του φούρνου

Οι κραδασμοί κατά τη χρήση μπορεί να προκαλέσουν κίνηση των δοχείων μαγειρέματος. Αυτή η επικίνδυνη κατάσταση μπορεί να αποφευχθεί εάν το προϊόν είναι επίπεδο και ισοροπημένο.

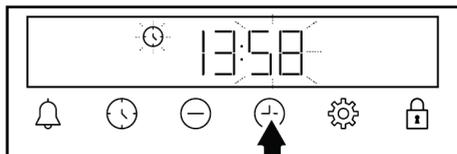
Για τη δική σας ασφάλεια, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι επίπεδο ρυθμίζοντας τα τέσσερα πόδια στο κάτω μέρος στρέφοντας αριστερά ή δεξιά και ευθυγραμμίζετε το επίπεδο με την επιφάνεια εργασίας.

Τελικοί έλεγχοι

1. Συνδέστε ξανά το προϊόν στο ρεύμα.
2. Ελέγξτε τις λειτουργίες.



4. Πατήστε τα πλήκτρα αφής ⊕/⊖ για να ρυθμίσετε τον αριθμό λεπτών.



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο αφής ⌚ ή ⚙.
- ⇒ Η τρέχουσα ώρα έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο ⌚ παύει να εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

i Αν δεν γίνει η πρώτη ρύθμιση ώρας, η ένδειξη **"12:00"** και το σύμβολο  συνεχίζουν να αναβοσβήνουν και δεν μπορεί να αρχίσει η λειτουργία του φούρνου. Για να λειτουργήσει ο φούρνος σας, πρέπει να επιβεβαιώσετε την τρέχουσα ώρα είτε ρυθμίζοντας την τρέχουσα ώρα είτε πατώντας το πλήκτρο αφής  όταν είναι στην ένδειξη **"12:00"**. Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της τρέχουσας ώρας αργότερα όπως περιγράφεται στην ενότητα **"Ρυθμίσεις"**.

i Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, οι ρυθμίσεις τρέχουσας ώρας ακυρώνονται. Πρέπει να ρυθμιστεί ξανά.

5.2 Αρχικός Καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε από τον φούρνο όλα τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με το προϊόν.
3. Αφήστε το προϊόν να λειτουργήσει για 30 λεπτά και κατόπιν απενεργοποιήστε το. Με αυτό τον τρόπο, κατάλοιπα και

αποθέσεις που μπορεί να έχουν μείνει στον φούρνο κατά την παραγωγή του καίγονται και καθαρίζονται.

4. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, επιλέξτε την υψηλότερη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας όπου λειτουργούν όλες οι αντιστάσεις στο προϊόν. Βλέπε "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου". Στην ενότητα που ακολουθεί μπορείτε να μάθετε πώς να χρησιμοποιείτε τον φούρνο.
5. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
6. Σκουπίστε τις επιφάνειες του προϊόντος με ένα ελαφρά υγρό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε με ένα άλλο πανί.

Πριν χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ:

Καθαρίστε τα αξεσουάρ που αφαιρέσατε από τον φούρνο με διάλυμα απορρυπαντικού σε νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι καθαρισμού.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παράγεται ατμός και οσμή για αρκετές ώρες. Αυτό είναι φυσιολογικό και απλά χρειάζεται καλό αερισμό για την απομάκρυνσή τους. Αποφεύγετε την απευθείας εισπνοή του καπνού και των οσμών που σχηματίζονται.

6 Πως να χρησιμοποιείτε την πλάκα εστιών

6.1 Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της πλάκας εστιών

- Αποφύγετε τη χρήση μη ισορροπημένων και εύκολα ανακλινουσες κατασάρολες/τηγάνια στην εστία.
- Αποφύγετε να ζεστάνετε τις κατασάρολες/τηγάνια και τις κατασάρολες άδεια. Οι κατασάρολες και η συσκευή μπορεί να καταστραφούν.
- Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες αερίου της πλάκας εστιών μετά από κάθε χρήση.
- Θα προξενήσετε ζημιά στη συσκευή αν χρησιμοποιήσετε τις εστίες χωρίς κανένα σκεύος ή κατασάρολα/ τηγάνι. Πάντα να απενεργοποιείτε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Μετά από κάθε χρήση, η επιφάνεια μαγειρέματος θα είναι ζεστή, επομένως αποφύγετε να τοποθετήσετε τις πλαστι-

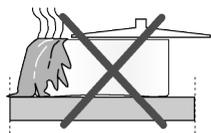
κές κατασάρολες/τηγάνια στην επιφάνεια μαγειρέματος. Καθαρίστε αμέσως τέτοιο υλικό στην επιφάνεια.

- Ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας στην γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσουν ζημιά, προσέξτε να μην χυθούν κρύα υγρά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε κατάλληλη ποσότητα φαγητού μέσα στις κατασάρολες και τα τηγάνια. Με αυτό τον τρόπο θα εμποδίσετε να χυθεί το φαγητό έξω από τις κατασάρολες/ τα τηγάνια και δεν θα χρειαστεί άσκοπο καθαρισμό.
- Αποφύγετε να τοποθετήσετε τα καλύμματα των κατασάρολων και των τηγανιών σε εστίες/ζώνες.
- Πάντα να κεντράρετε τα μαγειρικά σκεύη πάνω στις ηλεκτρικές εστίες ή τις εστίες αερίου. Αν θέλετε να τοποθετήσετε το μα-

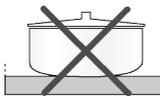
γειρικό σκεύος πάνω σε διαφορετική ηλεκτρική εστία ή εστία αερίου μην το σύρετε ως την επιθυμητή εστία, αλλά σηκώστε το και τοποθετήστε το στη νέα εστία.

Πρακτικές συμβουλές για υαλοκεραμικές πλάκες εστιών

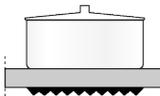
- Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι ανθεκτική σε θερμότητα και δεν επηρεάζεται από μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με μηχανικά επεξεργασμένες βάσεις. Τα αιχμηρά άκρα μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές στην επιφάνεια.
- Αποφύγετε τη χρήση κατσαρόλες/τηγάνια και κατσαρόλες αλουμινίου. Το αλουμίνιο αλλοιώνει την επιφάνεια της εστίας.
- Τα πιτσιλίσματα φαγητού μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της πλάκας εστιών αλλά και πυρκαγιά.



- Χρησιμοποιήστε κατσαρόλες/τηγάνια με επίπεδες βάσεις.



- Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις. Αυτές επιτρέπουν ευκολότερη μεταφορά θερμότητας.



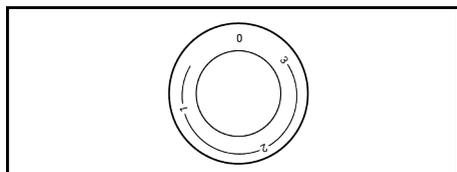
- Αν η διάμετρος του σκεύους είναι πολύ μικρή, προκαλείται άσκοπη κατανάλωση ενέργειας.



Συνιστώμενα μεγέθη κατσαρολών/ τηγανιών

Διάμετρος εστίας - mm	Διάμετρος σκεύους - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Λειτουργία των εστιών



Για τον χειρισμό των υαλοκεραμικών εστιών, χρησιμοποιούνται τα περιστροφικά κουμπιά χειρισμού των εστιών. Για να επιτύχετε το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος, θέστε το περιστροφικό κουμπί χειρισμού εστίας στο επιθυμητό επίπεδο.

Μια εστία μπορεί να έχει 3, 6 ή 9 επίπεδα λειτουργίας, ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής. Μπορείτε να επιλέξετε το αντίστοιχο επίπεδο για τον τύπο μαγειρέματος που θέλετε ανατρέχοντας στον παρακάτω πίνακα.

3 επίπεδα:

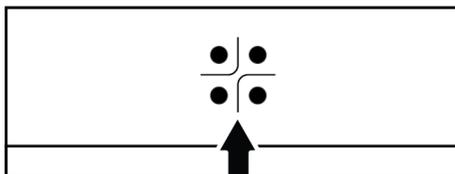
- 1: Θέρμανση
- 2: Βράσιμο, Ηρεμία
- 3: Μαγείρεμα, Τηγάνισμα, Βράσιμο

Απενεργοποίηση των υαλοκεραμικών εστιών

Φέρτε το περιστροφικό κουμπί της εστίας στη θέση απενεργοποίησης (επάνω).

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Οι υαλοκεραμικές εστίες διαθέτουν μια λυχνία λειτουργίας και μια προειδοποιητική ένδειξη θερμής εστίας.



Η προειδοποιητική ένδειξη θερμής εστίας δείχνει τη θέση της ενεργοποιημένης εστίας, και παραμένει αναμμένη και μετά την απενεργοποίηση της εστίας. Αν αναβοσβήνει το φως στην προειδοποιητικής ένδειξης θερμής εστίας, αυτό δεν είναι δυσλειτουργία.



Η επιφάνεια της εστίας μπορεί να κρυώσει μετά από διαφορετικά χρονικά διαστήματα ανάλογα με τη χρήση της. Η επιφάνεια της εστίας μπορεί να είναι καυτή ακόμα και αν δεν είναι αναμμένες οι προειδοποιητικές ενδείξεις. Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Διαφορετικά, μπορεί να κάψετε το χέρι σας!

7 Χρήση του φούρνου

7.1 Γενικές πληροφορίες για τη χρήση του φούρνου

Ανεμιστήρας ψύξης (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.)

Το προϊόν σας διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα όταν χρειάζεται, και ψύχει και το μπροστινό μέρος του φούρνου και το έπιπλο εντοιχισμού. Απενεργοποιείται αυτόματα όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψύξης. Από την πόρτα του φούρνου εξέρχεται καυτός αέρας. Αποφύγετε να καλύψετε αυτά τα ανοίγματα εξαερισμού. Διαφορετικά, ο φούρνος μπορεί να υπερθερμανθεί. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη λειτουργία του φούρνου και αφού απενεργοποιηθεί ο φούρνος (περίπου για 20-30 λεπτά). Αν μαγειρεύετε με προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη του φούρνου, στο τέλος του ψησίματος ο ανεμιστήρας ψύξης απενεργοποιείται με όλες τις λειτουργίες. Ο χρόνος λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης δεν μπορεί να ρυθμιστεί από τον χρήστη. Ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα. Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Φωτισμός του φούρνου

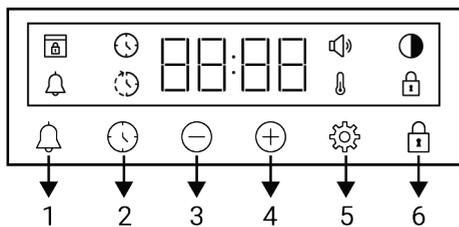
Ο φωτισμός του φούρνου ανάβει όταν αρχίζει το ψήσιμο στον φούρνο. Σε ορισμένα μοντέλα, ο φωτισμός παραμένει αναμμένος κατά το ψήσιμο, ενώ σε άλλα μοντέλα σβήνει μετά από κάποιο χρόνο.

7.2 Λειτουργία της Μονάδας Ελέγχου Φούρνου

Γενικές πληροφορίες για τη μονάδα ελέγχου φούρνου

- Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί για τη διαδικασία ψησίματος είναι 5 ώρες και 59 λεπτά. Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος, το πρόγραμμα ακυρώνεται. Θα χρειαστεί να επιλέξετε πάλι πρόγραμμα.
- Ενώ πραγματοποιείτε οποιοσδήποτε ρυθμίσεις, στην οθόνη ενδείξεων θα αναβοσβήνουν τα σχετικά σύμβολα. Θα πρέπει να περιμένετε λίγο για να αποθηκευτούν οι ρυθμίσεις.
- Αν έχει γίνει οποιαδήποτε ρύθμιση μαγειρέματος, δεν μπορεί να ρυθμιστεί η ώρα της ημέρας.
- Αν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος όταν ξεκινά το μαγείρεμα, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος.
- Σε περιπτώσεις που έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος ή ώρα λήξης μαγειρέματος, μπορείτε να ακυρώσετε αυτόματα αγγίζοντας παρατεταμένα το πλήκτρο .

Χρονοδιακόπτης



- 1 Πλήκτρο ειδοποίησης
- 2 Πλήκτρο ρύθμισης ώρας
- 3 Πλήκτρο μείωσης
- 4 Πλήκτρο αύξησης
- 5 Πλήκτρο ρυθμίσεων
- 6 Πλήκτρο κλειδώματος πλήκτρων

Σύμβολα στην οθόνη

- : Σύμβολο χρόνου ψησίματος
- : Σύμβολο ώρας λήξης ψησίματος *
- : Σύμβολο ειδοποίησης
- : Σύμβολο φωτεινότητας
- : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
- : Σύμβολο θερμοκρασίας
- : Σύμβολο επιπέδου έντασης ήχου
- : Σύμβολο κλειδώματος πόρτας *

*Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

Ενεργοποίηση του φούρνου

Αφού επιλέξετε με το περιστροφικό κουμπί επιλογής προγράμματος έναν τρόπο λειτουργίας με τον οποίο θέλετε να μαγειρέψετε και ρυθμίσετε μια θερμοκρασία με το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας, ο φούρνος αρχίζει να λειτουργεί.

Απενεργοποίηση του φούρνου

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας και το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

Μη αυτόματο μαγείρεμα με επιλογή θερμοκρασίας και τρόπου λειτουργίας του φούρνου

Μπορείτε να μαγειρέψετε με μη αυτόματο έλεγχο (δικό σας έλεγχο) χωρίς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που χρειάζονται για το φαγητό σας.

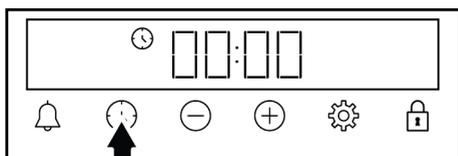


1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας που θέλετε για το μαγείρεμα, χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας.
2. Με το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας, ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε για το μαγείρεμα.
 - ⇒ Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία και στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο . Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, εμφανίζεται το σύμβολο . Ο φούρνος δεν απενεργοποιείται αυτόματα, επειδή το μη αυτόματο μαγείρεμα γίνεται χωρίς ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος. Πρέπει να ελέγχετε το μαγείρεμα και να απενεργοποιήσετε το φούρνο μόνοι σας. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, απενεργοποιήστε το φούρνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας και το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης (πάνω).

Μαγείρεμα με ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος:

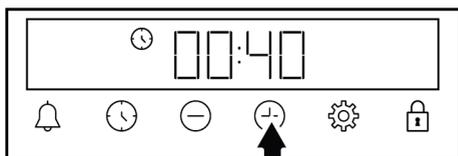
Μπορείτε να ρυθμίσετε τον φούρνο να απενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που χρειάζονται για το φαγητό σας και ρυθμίζοντας τον χρόνο μαγειρέματος στον χρονοδιακόπτη.

1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας για το μαγείρεμα.
2. Πατήστε το πλήκτρο αφής  έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη για τον χρόνο μαγειρέματος.



-  Αφού ρυθμίσετε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος για 30 λεπτά αγγίζοντας το πλήκτρο  απευθείας για ταχεία ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος και να αλλάξετε τον χρόνο με τα πλήκτρα .

3. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος με τα πλήκτρα /



-  Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται με βήμα 1 λεπτού για τα πρώτα 15 λεπτά, και μετά τα 15 λεπτά αυξάνεται με βήματα των 5 λεπτών.

4. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στον φούρνο και ρυθμίστε τη θερμοκρασία με το περιστροφικό κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας.

⇒ Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος και στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο . Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, εμφανίζεται το σύμβολο .

5. Αφού ολοκληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "End" (Τέλος), το σύμβολο  αναβοσβήνει και ο χρονοδιακόπτης παράγει ηχητικό σήμα "μπιπ".
6. Η ειδοποίηση ηχεί για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε την προειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί. Η ειδοποίηση σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

 Αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο στο τέλος της ηχητικής ειδοποίησης, ο φούρνος θα αρχίσει πάλι να λειτουργεί. Για να εμποδίσετε να λειτουργήσει πάλι ο φούρνος στο τέλος της ειδοποίησης, απενεργοποιήστε τον φούρνο γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας και το περιστροφικό κουμπί τρόπου λειτουργίας στη θέση "0" (απενεργοποίηση).

7.3 Μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού

Ο φούρνος σας διαθέτει λειτουργία μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού. Με την υποβοήθηση ατμού επιτυγχάνονται καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος. Η λειτουργία αυτή εξασφαλίζει ότι τα είδη ζύμης έχουν επιφάνεια με εντονότερο χρώμα, πιο τραγανή κρούστα και μεγαλύτερο όγκο. Επίσης η υποβοήθηση ατμού μειώνει την απώλεια υγρασίας σε τρόφιμα όπως το κρέας και το φαγητό γίνεται πιο ζουμερό και νόστιμο.

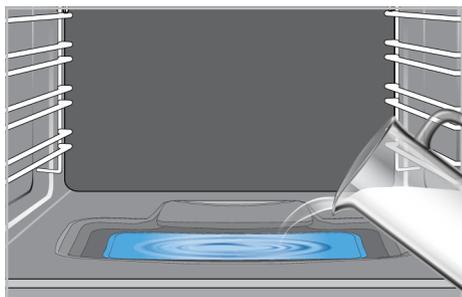
Γενικές πληροφορίες

- Το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο με τις λειτουργίες μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού που καθορίζονται στο εγχειρίδιο.
- Οι σταγόνες νερού από συμπύκνωση που σχηματίζονται πάνω στην πόρτα του φούρνου μετά το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού μπορεί να στάξουν κάτω όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου σκουπίστε το νερό που σχηματίστηκε από συμπύκνωση.

- Μένετε σε απόσταση καθώς ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, επειδή μπορεί να υπάρχει έξοδος ατμού και θερμότητας, και κατά το μαγείρεμα αλλά και μετά. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.
- Αν παραμείνει νερό μέσα στον φούρνο μετά από κάθε μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού, στεγνώστε το υπολειπόμενο νερό με ένα στεγνό πανί, αφού κρυώσει ο φούρνος. Διαφορετικά το νερό που παραμένει μπορεί να επιφέρει συσσώρευση αλάτων ασβεστίου.
- Εάν το προϊόν σας διαθέτει αισθητήρα κρέατος, βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα του ανιχνευτή κρέατος είναι κλειστό πριν το μαγείρεμα με τη βοήθεια ατμού. Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει διαρροή ατμού από την υποδοχή του αισθητήρα κρέατος.

Για μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού:

1. Αφού ελέγξετε τον πίνακα ψησίματος με υποβοήθηση ατμού και ρυθμίσετε τη λειτουργία, προσδιορίστε τη θερμοκρασία, τον χρόνο και την ποσότητα νερού που πρέπει να προστεθεί σύμφωνα με το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτές τις τιμές μόνοι σας, για ψήσιμο που δεν περιλαμβάνεται στον πίνακα.
2. Προσθέστε την ποσότητα νερού που θα χρησιμοποιήσετε σύμφωνα με το φαγητό σας μέσα στην κοιλότητα στη βάση του φούρνου.



- Αποφύγετε το απεσταγμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιήστε μόνο έτοιμα νερά.

3. Στον πίνακα ελέγχου, πατήστε το κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση από ατμό.

i Μην πατάτε το κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με τη βοήθεια ατμού για μαγείρεμα με Λειτουργία "3D".

⇒ Η λυχνία μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση ατμού στον πίνακα ελέγχου θα ανάψει.

4. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας στον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας με υποβοήθηση ατμού.
5. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.

⇒ Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία και στην οθόνη θα εμφανιστεί το σύμβολο . Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, παύει να εμφανίζεται το σύμβολο .

6. Τοποθετήστε το φαγητό σας στο φούρνο στη συνιστώμενη θέση ραφίου.

⇒ Το ψήσιμο ξεκινά.

7. Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, απενεργοποιήστε τον φούρνο θέτοντας τα περιστροφικά κουμπιά λειτουργίας ψησίματος και θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

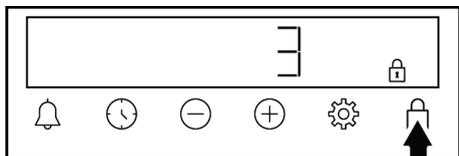
i Αν παραμείνει νερό στη βάση του φούρνου μετά από το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού, σκουπίστε το υπολειπόμενο νερό με ένα στεγνό πανί, αφού έχει κρυώσει ο φούρνος. Διαφορετικά, το νερό που παραμένει στη βάση του φούρνου μπορεί να προκαλέσει συσσώρευση αλάτων ασβεστίου.

7.4 Ρυθμίσεις

Ενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

Χρησιμοποιώντας τη λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, μπορείτε να προστατέψετε τον χρονοδιακόπτη από μη εξουσιοδοτημένες επεμβάσεις.

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .



⇒ Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο  και αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση 3-2-1. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ενεργοποιείται το κλειδωμα πλήκτρων. Όταν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο αφής ενώ έχει ενεργοποιηθεί το κλειδωμα πλήκτρων, ο χρονοδιακόπτης εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και το σύμβολο  αναβοσβήνει.

 Αν ελευθερώσετε το πλήκτρο πριν το τέλος της αντίστροφης μέτρησης, το κλειδωμα πλήκτρων δεν ενεργοποιείται.

 Τα πλήκτρα του χρονοδιακόπτη δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν όταν είναι ενεργοποιημένο το κλειδωμα πλήκτρων. Το κλειδωμα πλήκτρων δεν θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής έως ότου πάψει να εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο .

⇒ Το σύμβολο  παύει να εμφανίζεται στην οθόνη και το κλειδωμα πλήκτρων απενεργοποιείται.

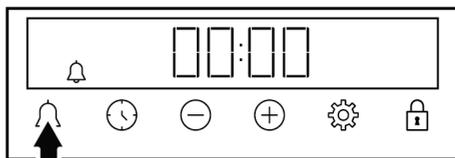
Ρύθμιση της ειδοποίησης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη του προϊόντος και για οποιαδήποτε ειδοποίηση ή υπενθύμιση εκτός του ψη-

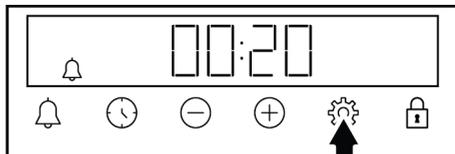
σίματος. Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στους τρόπους λειτουργίας του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο για ειδοποιήσεις. Για παράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι ειδοποίησης για να σας ειδοποιήσει να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο μια συγκεκριμένη ώρα. Μόλις λήξει ο χρόνος που ρυθμίσατε, ο χρονοδιακόπτης παράγει μια ηχητική ειδοποίηση.

 Ο μέγιστος χρόνος ειδοποίησης μπορεί να είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο πλήκτρου .



2. Ρυθμίστε τον χρόνο ειδοποίησης με τα πλήκτρα /.



⇒ Αφού ρυθμίσετε τον χρόνο ειδοποίησης, το σύμβολο  παραμένει αναμμένο και ο χρόνος ειδοποίησης αρχίζει να μετράται αντίστροφα στην οθόνη. Αν έχει ρυθμιστεί ταυτόχρονα χρόνος ειδοποίησης και χρόνος ψησίματος, στην οθόνη εμφανίζεται ο μικρότερος χρόνος.

3. Αφού έχει συμπληρωθεί ο χρόνος ειδοποίησης, το σύμβολο  αρχίζει να αναβοσβήνει και η συσκευή εκπέμπει μια ηχητική ειδοποίηση.

Απενεργοποίηση της ειδοποίησης

1. Στο τέλος του χρόνου ειδοποίησης, ακούγεται η ειδοποίηση για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε την ηχητική ειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο αφής.

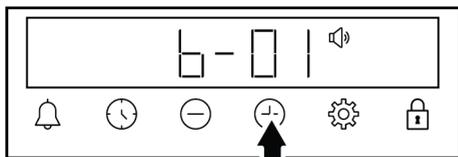
⇒ Η ειδοποίηση σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

Αν θέλετε να ακυρώσετε την ειδοποίηση:

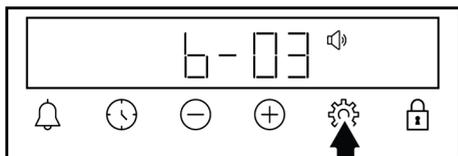
1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο  για μηδενισμό του χρόνου ειδοποίησης. Πατήστε το πλήκτρο αφής  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο "00:00".
2. Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε την ειδοποίηση με παρατεταμένο πάτημα του πλήκτρου .

Ρύθμιση της έντασης ήχου

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .



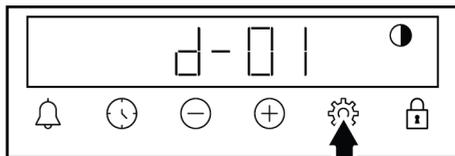
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο με τα πλήκτρα \oplus/\ominus . (**b-01-b-02-b-03**)



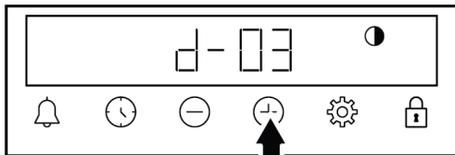
3. Πατήστε το πλήκτρο αφής  για επιβεβαίωση ή περιμένετε χωρίς να πατήσετε κανένα πλήκτρο αφής. Η ρυθμισμένη ένταση ήχου γίνεται ενεργή μετά από λίγο.

Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .



2. Ρυθμίστε την επιθυμητή φωτεινότητα με τα πλήκτρα \oplus/\ominus . (**d-01-d-02-d-03**)



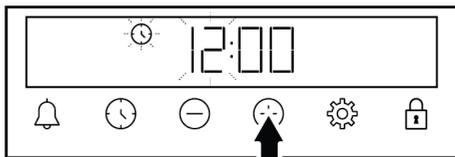
3. Πατήστε το πλήκτρο αφής  για επιβεβαίωση ή περιμένετε χωρίς να πατήσετε κανένα πλήκτρο αφής. Η ρυθμισμένη φωτεινότητα γίνεται ενεργή μετά από λίγο.

Αλλαγή της τρέχουσας ώρας

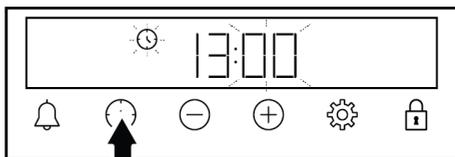
Στον φούρνο σας, για να αλλάξετε την ώρα της ημέρας που είχατε ήδη ρυθμίσει:

1. Πατήστε το πλήκτρο αφής  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο .

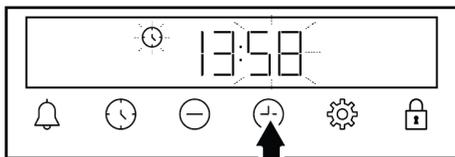
2. Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα πατώντας τα πλήκτρα αφής \oplus/\ominus .



3. Πατήστε το πλήκτρο αφής  ή  για να ενεργοποιήσετε το πεδίο λεπτών.



4. Πατήστε τα πλήκτρα αφής \oplus/\ominus για να ρυθμίσετε τον αριθμό λεπτών.



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση πατώντας το πλήκτρο αφής  ή .

⇒ Η τρέχουσα ώρα έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο  παύει να εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

8 Γενικές Πληροφορίες για τη Μαγειρική

Στην ενότητα αυτή μπορείτε να βρείτε πρακτικές συμβουλές για την προετοιμασία και το μαγείρεμα των φαγητών σας.

Επιπλέον, η ενότητα αυτή περιγράφει ορισμένα φαγητά που δοκιμάστηκαν από τον κατασκευαστή και τις πιο κατάλληλες ρυθμίσεις για τα φαγητά αυτά. Επίσης υποδεικνύονται οι κατάλληλες ρυθμίσεις του φούρνου και τα αξεσουάρ για τα φαγητά αυτά.

8.1 Γενικές πληροφορίες για το ψήσιμο στο φούρνο

- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το ψήσιμο, μπορεί να βγει καυτός-ζεματιστός ατμός. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας. Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, να παραμένετε σε απόσταση ασφαλείας.
- Ο έντονος ατμός που παράγεται κατά το ψήσιμο μπορεί να σχηματίσει σταγόνες από συμπυκνωμένους υδρατμούς στις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου και στα πάνω τμήματα του επίπλου, λόγω της θερμοκρασιακής διαφοράς. Αυτό είναι κανονικό και φυσιολογικό φαινόμενο.
- Η συμπύκνωση ή οι υδρατμοί μπορεί να εμφανιστούν ως εφίδρωση ή στάξιμο στο εσωτερικό γυαλί του φούρνου, ανάλογα με το φαγητό. Αυτό το συνηθισμένο περιστατικό μπορεί να συμβεί κατά το μαγείρεμα. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το εσωτερικό γυαλί όταν το προϊόν έχει κρυώσει μετά το μαγείρεμα.
- Η θερμοκρασία μαγειρέματος και οι τιμές χρόνου που δίνονται για τα τρόφιμα μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη συνταγή και την ποσότητα. Για το λόγο αυτό, οι τιμές αυτές αναφέρονται σαν εύρος τιμών.
- Πάντα να αφαιρείτε τα μη χρησιμοποιούμενα αξεσουάρ από τον φούρνο πριν αρχίσετε το μαγείρεμα. Τα αξεσουάρ που

θα παραμείνουν στο φούρνο μπορεί να εμποδίσουν το μαγείρεμα του φαγητού με τις σωστές συνθήκες μαγειρέματος.

- Για φαγητά που πρόκειται να μαγειρέψετε με δική σας συνταγή, μπορείτε να βασιστείτε σε παρόμοια φαγητά που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος.
- Η χρήση των παρεχόμενων αξεσουάρ διασφαλίζει την καλύτερη απόδοση μαγειρέματος. Τηρείτε πάντα τις πληροφορίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή ή για τα εξωτερικά μαγειρικά σκεύη που θα χρησιμοποιήσετε.
- Κόβετε το χαρτί ψησίματος που χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα στις διαστάσεις του σκεύους όπου θα γίνει το μαγείρεμα. Τα χαρτιά ψησίματος που εξέχουν από το σκεύος μπορεί να δημιουργήσουν κίνδυνο φωτιάς και να επηρεάσουν την ποιότητα του ψησίματος. Χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος στην περιοχή θερμοκρασιών που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του.
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, τοποθετείτε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι του φούρνου. Μην αλλάξετε θέση ραφιού κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

8.1.1 Πίτες και φαγητά φούρνου

Γενικές πληροφορίες

- Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τα αξεσουάρ του προϊόντος, για να έχετε καλά αποτελέσματα μαγειρέματος. Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε άλλα μαγειρικά σκεύη, προτιμήστε σκεύη σκούρου χρώματος, αντικολλητικά και ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Αν στον πίνακα μαγειρέματος συνιστάται προθέρμανση, βεβαιωθείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση.

- Αν πρόκειται να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το στο μέσον της σχάρας και όχι κοντά στο πίσω τοίχωμα.
- Όλα τα συστατικά που χρησιμοποιείτε για να παρασκευάζετε πίτες πρέπει να είναι φρέσκα και σε θερμοκρασία δωματίου.
- Το αποτέλεσμα μαγειρέματος των φαγητών μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και το μέγεθος του σκεύους μαγειρέματος.
- Μεταλλικές, κεραμικές και γυάλινες φόρμες αυξάνουν τον χρόνο μαγειρέματος και οι κάτω επιφάνειες στις πίτες δεν ροδίζουν ομοιόμορφα.
- Αν χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος, μπορεί να παρατηρήσετε μικρό ρόδισμα στην κάτω επιφάνεια των τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή μπορεί να χρειαστεί να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος για περίπου 10 λεπτά.
- Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος προσδιορίζονται με δοκιμές που γίνονται στα εργαστήριά μας. Οι τιμές που είναι κατάλληλες για σας μπορεί να διαφέρουν από αυτές τις τιμές.
- Τοποθετήστε το φαγητό σας πάνω στο κατάλληλο ράφι που συνιστάται στον πίνακα μαγειρέματος. Θεωρήστε το κάτω-κάτω ράφι στο φούρνο ως ράφι 1.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο κέικ

- Αν το κέικ είναι πολύ στεγνό, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.

- Αν το κέικ είναι πολύ υγρό, χρησιμοποιήστε μικρότερη ποσότητα υγρού ή μειώστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C.
- Αν το κέικ είναι καμένο στο πάνω μέρος, τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ράφι, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.
- Αν το εσωτερικό του κέικ έχει ψηθεί καλά, αλλά εξωτερικά κολλάει, χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό, μειώστε τη θερμοκρασία και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Υποδείξεις για πίτες

- Αν η πίτα είναι πολύ στεγνή, αυξήστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος. Υγράνετε τα φύλλα με σάλτσα που αποτελείται από γάλα, λάδι, αυγό και γιαούρτι.
- Αν η πίτα αργεί να γίνει, βεβαιωθείτε ότι το πάχος της πίτας που παρασκευάσατε δεν περνάει το βάθος του ταψιού.
- Αν η πίτα έχει ροδίσει στην επιφάνεια αλλά το κάτω μέρος δεν είναι καλά ψημένο, βεβαιωθείτε ότι η ποσότητα σάλτσας που χρησιμοποιείτε για την πίτα δεν είναι υπερβολική στο κάτω μέρος της πίτας. Για ομοιόμορφο ρόδισμα, προσπαθείτε να απλώνετε τη σάλτσα ομοιόμορφα ανάμεσα στα φύλλα και την πίτα.
- Ψήστε την πίτα σας στη θέση και θερμοκρασία που είναι κατάλληλη σύμφωνα με τον πίνακα μαγειρέματος. Αν το κάτω μέρος και πάλι δεν είναι καλά ροδισμένο, τοποθετήστε το φαγητό σε ένα κάτω ράφι την επόμενη φορά.

Πίνακας μαγειρέματος για πίτες και φαγητά φούρνου

Προτάσεις για ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Κέικ πάνω στο ταψί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	180	30 ... 45
Κέικ σε φόρμα	Φόρμα κέικ πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	180	35 ... 45
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 - 35
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	2	150	25 ... 35

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 45
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	160	30 - 40
Κουλουράκια	Ταψί για πίτες *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	170	25 ... 40
Κουλουράκια	Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	3	170	20 - 30
Πίτες ***	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	30 ... 45
Πίτες	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	200	30 ... 40
Πίτες	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	2	180	35 - 45
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	20 ... 35
Ψωμάκι	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	180	20 - 30
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	30 ... 45
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	200	30 - 40
Λαζάνια	Γυάλινο / μεταλλικό τετράγωνο δοχείο πάνω στη συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2 ή 3	200	30 ... 45
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	60 ... 75
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	170	50 - 70
Πίτσα	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	220	10 ... 25

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

**Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

***Πατήστε το κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση ατμού κατά το μαγείρεμα.

Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο ταψιά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	150	25 ... 40
Κουλουράκια	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	170	25 - 35
Πίτες	1-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	1 - 4	180	35 - 45
Ψωμάκι	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	180	20 - 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

**Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

8.1.2 Κρέας, ψάρια και πουλερικά

Τα βασικά για το ψήσιμο στο γκριλ

- Η χρήση χυμού λεμονιού και πιπεριού πριν το μαγείρεμα, θα βελτιώσει την απόδοση μαγειρέματος όταν μαγειρεύετε ολόκληρο κοτόπουλο, γαλοπούλα ή ένα μεγάλο κομμάτι κρέας.
- Το κρέας με κόκαλα χρειάζεται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο για να μαγειρευτεί απ' ότι παρόμοιου μεγέθους κομμάτι χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 έως 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό πάχους του κρέατος.

- Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το κρέας στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά. Έτσι η εσωτερικοί ζυμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.
- Τα ψάρια σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα θα πρέπει να τοποθετούνται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές.
- Μαγειρέψτε τα συνιστώμενα φαγητά στον πίνακα μαγειρέματος με ένα μόνο ταψί.

Πίνακας μαγειρέματος για κρέας, ψάρι και πουλερικά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	60 - 80
Κότσι αρνιού (1,5-2 kg)	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 170	110 - 120
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 190	60 - 80
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Θερμός αέρας	2	200 - 220	60 - 80

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Τηγανητό κοτόπουλο (1,8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Λειτουργία "3D"	2	15 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 190	60 - 80
Γαλοπούλα (5,5 kg)	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	1	25 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	150 - 210
Γαλοπούλα (5,5 kg)	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία "3D"	1	25 λεπτ. 250/μέγ., μετά από 180 - 190	150 - 210
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	200	20 - 30
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα * Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Λειτουργία "3D"	3	200	20 - 30

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

**Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

8.1.3 Γκριλ

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, το κόκκινο κρέας, τα ψάρια και τα πουλερικά θα ροδίσουν εύκολα, θα έχουν ωραία κρούστα και δεν θα στεγνώσουν. Τα φιλεταρισμένα κρέατα, τα κρέατα σε σούβλα, τα λουκάνικα, καθώς και τα λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά (ντομάτες, κρεμμύδια κλπ.) είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ.

Γενικές πληροφορίες

- **Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Ποτέ μην ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου ανοικτή.**

Τα βασικά για το γκριλ

- Προετοιμάζετε για το γκριλ όσο το δυνατόν φαγητά παρόμοιου πάχους και βάρους.

- Καταναίμετε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στο ταψί με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην υπερβαίνουν τις διαστάσεις της αντίστασης.
- Ανάλογα με το πάχος των κομματιών που θα ψηθούν στο γκριλ, μπορεί οι χρόνοι μαγειρέματος να διαφέρουν από αυτούς που αναφέρονται στον πίνακα.
- Τοποθετήστε τη συρμάτινη σχάρα ή το ταψί με συρμάτινη σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στον φούρνο. Αν μαγειρεύετε πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε το ταψί του φούρνου στο χαμηλότερο ράφι για να συλλέγει τα υγρά. Το ταψί του φούρνου που πρόκειται να τοποθετήσετε πρέπει να έχει μέγεθος αρκετό για να καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας. Αυτό το ταψί μπορεί να μην περιλαμβάνεται με το προϊόν. Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί του φούρνου, για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.

Πίνακας Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 - 25
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 35
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητα	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 - 30
Αρνίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 - 25
Μπριζόλα - (κρέας σε κύβους)	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 30
Μοσχαρίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 - 30
Λαχανικά ογκρατέν	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	220	20 - 30
Ψωμί τoστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 - 4

Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ.

Γυρίστε τα κομμάτια του φαγητού μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρια	Συρμάτινη σχάρα	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	4	200	30 - 35
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	4	250	25 - 35
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητα	Συρμάτινη σχάρα	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	4	250	30 - 40
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Συρμάτινη σχάρα - Τοποθετήστε ένα ταψί σε ένα κάτω ράφι.	Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	15 λεπτ. 250, μετά από 180 - 190	90 - 110

Μην προθερμαίνεται τα φαγητά που συνιστάται σε αυτόν τον πίνακα ψησίματος.

8.1.4 Μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού

Γενικές πληροφορίες

- Το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο με τις λειτουργίες μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού που καθορίζονται στο εγχειρίδιο. Δείτε το τμήμα "Τρόποι λειτουργίας του φούρνου" [► 11] για λειτουργίες μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού.
- Αν στον πίνακα μαγειρέματος συνιστάται προθέρμανση, βεβαιωθείτε να τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση. Οι χρονικές

διάρκειες που καθορίζονται τη στιγμή προσθήκης νερού υποδεικνύουν το χρόνο που έχει παρέλθει μετά τη προθέρμανση.

- Ο πίνακας μαγειρέματος περιέχει προτάσεις μαγειρέματος που έχουν δοκιμαστεί από τον κατασκευαστή. Για φαγητά που δεν υπάρχουν στον πίνακα, μπορείτε να ρυθμίσετε εσείς την ποσότητα νερού, τη θερμοκρασία, τη λειτουργία μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού και τον χρόνο.
- Πραγματοποιήστε το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού με ένα ταψί.

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού που χρειάζεται (ml)	Χρόνος εισαγωγής νερού	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία "3D"	2	200	200	πριν την προθέρμανση	30 ... 35
Ολόκληρο κοτόπουλο με λαχανικά	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	2	25 λεπτ. 250/ max, μετά από 190	300	πριν την προθέρμανση	60 ... 80
Παϊδάκια	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	180	250	πριν την προθέρμανση	65 ... 75
Κότσια αρνιού με λαχανικά	Κανονικό ταψί *	Κάτω/πάνω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	3	170	350	πριν την προθέρμανση	90 ... 110

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος Λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού που χρειάζεται (ml)	Χρόνος εισαγωγής νερού	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψωμάκι μαγιάς	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	3	180	150	πριν την προθέρμανση	25 ... 35
Τσιζκέικ	Κανονικό ταψί *	Λειτουργία "3D"	3	120	200	πριν την προθέρμανση	45 ... 55

* Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

8.1.5 Φαγητά δοκιμής

- Τα φαγητά σε αυτόν τον πίνακα μαγειρέματος έχουν παρασκευαστεί σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για διευκόλυνση της δοκιμής του προϊόντος για ινστιτούτα ελέγχου.

Πίνακας μαγειρέματος για φαγητά δοκιμών

Προτάσεις για ψήσιμο με ένα μόνο ταψί

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	140	20 - 30
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	Σε μοντέλα με συρμάτινα ράφια:3 Σε μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:2	140	15 - 25
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 - 35
Μικρά κέικ	Κανονικό ταψί *	Θερμός αέρας	2	150	25 ... 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 45
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφιγκτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	160	30 - 40
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	60 ... 75
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα **	Θερμός αέρας	2	170	50 - 70

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

**Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Προτάσεις για μαγείρεμα με δύο ταψιά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιοῦ	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	150	25 ... 40
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	2-Κανονικό ταψί * 4-Ταψί για πίτες *	Θερμός αέρας	2 - 4	140	15 - 25

Συνιστάται προθέρμανση για όλα τα φαγητά.

*Αυτά τα αξεσουάρ μπορεί να μην περιλαμβάνονται με το προϊόν.

**Αυτά τα αξεσουάρ δεν περιλαμβάνονται με το προϊόν. Αυτά είναι εμπορικά διαθέσιμα αξεσουάρ.

Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφιοῦ	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπιφτέκια (βοδινό) - 12 ποσότητες	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 - 30
Ψωμί τoστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 - 4

Συνιστάται προθέρμανση για 5 λεπτά για όλα τα φαγητά που ψήνονται στο γκριλ.
Γυρίστε τα κομμάτια του φαγητού μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

9 Συντήρηση και καθαρισμός

9.1 Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

Γενικές πληροφορίες

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μετά από κάθε χρήση, πρέπει να καθαρίζετε το προϊόν σχολαστικά και να το στεγνώνετε. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί το προϊόν αργότερα. Επομένως, η ωφέλιμη διάρκεια ζωής παρατείνεται και τα συνήθη εμφανιζόμενα προβλήματα μειώνονται.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Στα ακατάλληλα καθαριστικά συγκαταλέγονται: χλωρίνη, καθαριστικά με αμμωνία, οξέα ή χλώριο, προϊόντα καθαρισμού με ατμό, προϊόντα αφαίρεσης αλάτων, κηλίδων και σκουριάς, καθαριστικά που χαράζουν (καθαριστικά σε κρέμα, σκόνη τριψίματος, κρέμα τριψίμα-

- τος, είδη για τρίψιμο που χαράζουν, σύρμα τριψίματος, σκληρά σφουγγάρια, πανιά καθαρισμού που περιέχουν ακαθαρσίες και κατάλοιπα απορρυπαντικού).
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό μετά από κάθε χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιπιλίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Αποφύγετε να πλένετε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

Για τις πλάκες εστίων:

- Οι όξινες ακαθαρσίες, όπως γάλα, τοματοπολτός και λάδι, μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες στις πλάκες

εστιών και στις εστίες της κουζίνας. Καθαρίζετε αμέσως οποιοδήποτε υγρό υπερχειλίσει, αφού απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών και την αφήσετε να κρυώσει.

Επιφάνειες Inox - ανοξειδωτες

- Το χρώμα των ανοξειδωτων-inox επιφανειών μπορεί να αλλάξει με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό κατάλληλο για ανοξειδωτή ή inox επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπυνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για επιφάνειες inox, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο σε μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις γυάλινες και inox επιφάνειες κηλίδες από άλατα, λάδι, άμυλο και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.
- Τα καθαριστικά που ψεκάζονται/εφαρμόζονται στην επιφάνεια θα πρέπει να καθαρίζονται άμεσα. Αν παραμείνουν καθαριστικά που χαράζουν πάνω στην επιφάνεια, μπορεί να προκαλέσουν αλλαγή του χρώματος της επιφάνειας προς το λευκό.

Εμαγιέ επιφάνειες

- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει πριν τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τις εμαγιέ επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε τις με ένα στεγνό πανί.
- Αν η συσκευή σας διαθέτει λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για μη μόνιμες ακαθαρσίες. (Δείτε το τμήμα "Εύκολος καθαρισμός με ατμό [► 39]").

Καταλυτικές επιφάνειες

- Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγιέ ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

- Τα καταλυτικά τοιχώματα έχουν ελαφρά ματ και πορώδη επιφάνεια. Τα καταλυτικά τοιχώματα του φούρνου δεν πρέπει να καθαρίζονται.
- Οι καταλυτικές επιφάνειες απορροφούν λάδι χάρη στην πορώδη τους δομή και αρχίζουν να γυαλίζουν όταν η επιφάνεια έχει κορεστεί με λάδι, οπότε συνιστάται να αντικαθιστάτε τα εξαρτήματα αυτά.

Γυάλινες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών κατάλληλο για γυάλινες επιφάνειες και στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Αν υπάρχουν κατάλοιπα απορρυπαντικού μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τα με κρύο νερό και στεγνώστε με ένα μαλακό και στεγνό πανί. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ξύσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια με οδοντωτά μαχαίρια, σύρμα τριψίματος ή παρόμοια μέσα που χαράζουν.
- Μπορείτε να αφαιρείτε τις κηλίδες ασβεστίου (κίτρινες κηλίδες) από τη γυάλινη επιφάνεια με εμπορικά διαθέσιμο υλικό αφαίρεσης αλάτων, ή με ένα υλικό αφαίρεσης αλάτων όπως ξύδι ή χυμό λεμονιού.
- Αν η επιφάνεια έχει έντονη ρύπανση, απλώστε καθαριστικό πάνω στην κηλίδα με ένα σφουγγάρι και περιμένετε πολλή ώρα για να δράσει. Κατόπιν καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
- Αλλοιώσεις χρώματος και κηλίδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια είναι κανονικό φαινόμενο και όχι ελαττώματα.

Πλαστικά εξαρτήματα και βαμμένες επιφάνειες

- Καθαρίζετε τα πλαστικά εξαρτήματα και τις βαμμένες επιφάνειες χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί.

- Βεβαιωθείτε ότι οι ενώσεις των μερών του προϊόντος δεν παραμένουν υγρές και με απορροπαντικό. Αλλιώς μπορεί να προκύψει διάβρωση στις ενώσεις αυτές.

9.2 Καθαρισμός των αξεσουάρ

Αποφύγετε να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα του προϊόντος σε πλυντήριο πιάτων, εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης.

9.3 Καθαρισμός της πλάκας εστιών

Γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος

Για τον καθαρισμό γυάλινης επιφάνειας μαγειρέματος ακολουθήστε τα βήματα καθαρισμού που περιγράφονται για τις γυάλινες επιφάνειες στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού". Για ειδικές περιπτώσεις, μπορείτε να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό σύμφωνα με τις παρακάτω πληροφορίες.

- Φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, όπως η κρέμα και το σιρόπι, πρέπει να τα καθαρίζετε αμέσως, χωρίς να περιμένετε να κρυώσει η επιφάνεια. Διαφορετικά, η γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να αποστεί μόνιμη ζημιά.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά για εργασίες καθαρισμού που πραγματοποιείτε όσο η πλάκα εστιών είναι ακόμα πολύ ζεστή, διαφορετικά μπορεί να προκύψουν μόνιμες κηλίδες.

9.4 Καθαρισμός του πίνακα ελέγχου

- Όταν καθαρίζετε τα πάνελ με χειριστήριο πόμολο, σκουπίστε το πάνελ και τα πόμολα με ένα υγρό μαλακό πανί και στεγνώστε με ένα στεγνό πανί. Αποφύγετε να αφαιρέσετε τα πόμολα και τις φλάντζες από κάτω για να καθαρίσετε το πάνελ. Ο πίνακας ελέγχου και τα κουμπιά ενδέχεται να καταστραφούν.
- Κατά τον καθαρισμό των πάνελ inox με έλεγχο πόμολο, μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά inox γύρω από το πόμολο. Οι ενδείξεις γύρω από το κουμπί μπορούν να διαγραφούν.
- Οι πίνακες ελέγχου αφής πρέπει να καθαρίζονται με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και να στεγνώνονται με ένα στεγνό

πανί. Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, ενεργοποιήστε το κλειδωμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα ελέγχου. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη αντίχνηση στα πλήκτρα.

9.5 Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος)

Ακολουθήστε τα βήματα καθαρισμού που περιγράφονται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" σύμφωνα με τον τύπο των επιφανειών μέσα στον φούρνο σας.

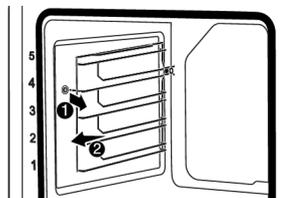
Καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

Τα πλευρικά τοιχώματα στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να είναι καλυμμένα μόνο με εμαγιέ ή με καταλυτικά τοιχώματα. Αυτό διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο. Αν υπάρχει καταλυτικό τοίχωμα, ανατρέξτε για πληροφορίες στην ενότητα "Καταλυτικές επιφάνειες".

Αν το προϊόν σας έχει συρμάτινα ράφια, αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια πριν καθαρίσετε τα πλευρικά τοιχώματα. Κατόπιν ολοκληρώστε τον καθαρισμό όπως περιγράφεται στην ενότητα "Γενικές πληροφορίες καθαρισμού" σύμφωνα με τον τύπο της επιφάνειας των πλευρικών τοιχωμάτων.

Για να αφαιρέσετε τα πλευρικά συρμάτινα ράφια:

1. Αφαιρέστε το μπροστινό μέρος του συρμάτινου ραφιού τραβώντας μακριά από το πλευρικό τοίχωμα.
2. Τραβήξτε το συρμάτινο ράφι προς το μέρος σας για να το αφαιρέσετε τελείως.



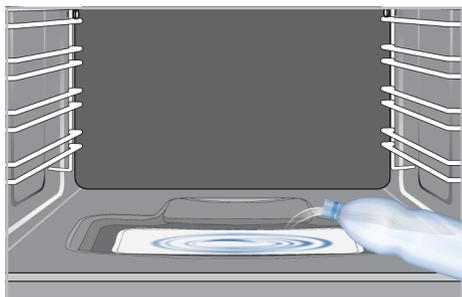
3. Για να επανασυνδέσετε τα ράφια, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά.

Καθαρίστε την κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου

Ανάλογα με τη συχνότητα των εργασιών μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού-εύκολου καθαρισμού με ατμό και τη σκληρότητα του χρησιμοποιούμενου νερού, μπορεί να σχηματιστούν κηλίδες από άλατα ασβεστίου στην κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου.

Για να αφαιρέσετε τα άλατα που μπορεί να σχηματιστούν στην κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου, μετά από μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού-εύκολο καθαρισμό με ατμό, μετά από 2 έως 3 κύκλους λειτουργίας:

1. Προσθέστε 350 ml λευκού ξυδιού (η οξύτητα του ξυδιού δεν πρέπει να υπερβαίνει το 6%) στην κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου.



2. Περιμένετε τουλάχιστον 30 λεπτά για να μπορέσει το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
3. Καθαρίστε την κοιλότητα νερού με ένα μαλακό υγρό πανί και με ένα στεγνό πανί.

Για να αυξήσετε την απόδοση της αφαίρεσης αλάτων πιθανόν στην κοιλότητα νερού, μαζί με τα παραπάνω βήματα αφαίρεσης αλάτων, μετά από κάθε 10 χρήσεις:

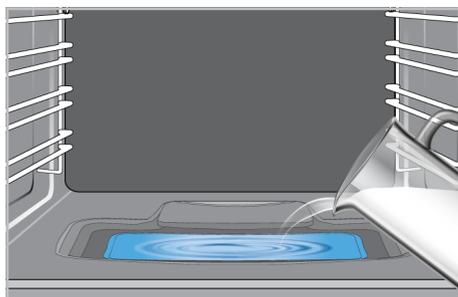
Επιλέξτε έναν τρόπο λειτουργίας στον οποίο η κάτω αντίσταση είναι ενεργή και αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει στους 100 °C για 2-3 λεπτά. Κατόπιν, απενεργοποιήστε το φούρνο και ψεκάστε το καθαριστικό εσωτερικού του φούρνου και σχαρών, το οποίο συνιστάται στον ιστότοπο για τη μάρκα του προϊόντος σας, μέσα στην κοι-

λότητα νερού στη βάση του φούρνου και αφήστε το να δράσει για 5 λεπτά. Μετά από 5 λεπτά, σκουπίστε την κοιλότητα νερού στη βάση του φούρνου με ένα υγρό πανί μικροϊνών και στεγνώστε την.

9.6 Εύκολος καθαρισμός με ατμό

Αυτός επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό των ακαθαρσιών (που δεν έχουν παραμείνει για μεγάλο χρονικό διάστημα) οι οποίες μαλακώνουν από τον ατμό μέσα στο φούρνο και από τα σταγονίδια συμπυκνώματος νερού στις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από μέσα από το φούρνο.
2. Προσθέστε στην κοιλότητα στη βάση του φούρνου 200 ml νερό.



i Αποφύγετε το απεσταγμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιήστε μόνο έτοιμα νερά.

3. Στον πίνακα ελέγχου, πατήστε το κουμπί μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση από ατμό.
 - ⇒ Η λυχνία μαγειρέματος/καθαρισμού με υποβοήθηση ατμού στον πίνακα ελέγχου θα ανάψει.
4. Ρυθμίστε τον φούρνο στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό και αφήστε τον να λειτουργήσει στους 100 °C για 20 λεπτά.

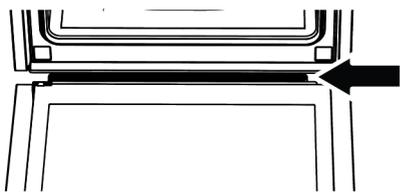
Ανοίξτε αμέσως την πόρτα του φούρνου και σκουπίστε το εσωτερικό του με ένα υγρό σφουγγάρι ή πανί. Όταν ανοίξετε την πόρτα θα ελευθερωθεί ατμός. Αυτός μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο εγκαυμάτων. Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.

Για επίμονες ακαθαρσίες, καθαρίζετε το προϊόν χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε το με ένα στεγνό πανί.



Στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, αναμένεται πως το προστιθέμενο νερό εξατμίζεται και συμπυκνώνεται στο εσωτερικό του φούρνου και της πόρτας του φούρνου για να μαλακώσει τις ελαφρές ακαθαρσίες που έχουν σχηματιστεί στο φούρνο σας. Το νερό από συμπύκνωση που σχηματίζεται πάνω στην πόρτα του φούρνου μπορεί να στάξει κάτω όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου σκουπίστε το νερό που σχηματίστηκε από συμπύκνωση.

(Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.) Μετά τη συμπύκνωση μέσα στο φούρνο, μπορεί να προκύψει συσσώρευση νερού ή υγρασίας στο κανάλι της κοιλότητας κάτω από τον φούρνο. Μετά τη χρήση, σκουπίστε αυτό το κανάλι της κοιλότητας με ένα ελαφρά υγρό πανί και στεγνώστε το.



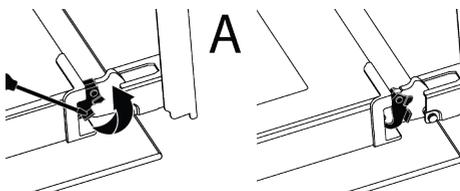
9.7 Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα τζάμια του φούρνου για να τα καθαρίσετε. Ο τρόπος αφαίρεσης της πόρτας και των τζαμιών εξηγείται στις ενότητες "**Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου**" και "**Αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών της πόρτας**". Αφού αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας, καθαρίστε τα με απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και στεγνώστε τα με ένα στεγνό πανί. Για τον καθαρισμό καταλοίπων αλάτων που

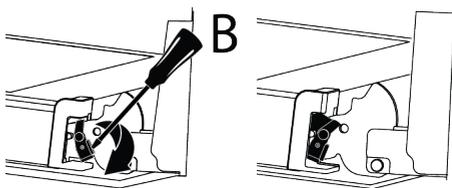
μπορεί να σχηματιστούν πάνω στο τζάμι του φούρνου, σκουπίστε το τζάμι με ξύδι και ξεπλύνετε.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

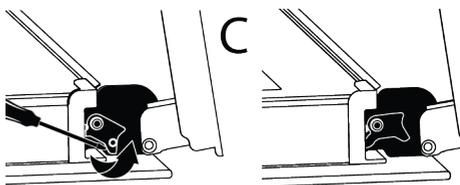
1. Ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξετε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και αριστερά ωθώντας τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.
3. Μπορεί οι μεντεσέδες να είναι του τύπου (A), (B) ή (C), ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Οι εικόνες που ακολουθούν δείχνουν πώς να ανοίγετε κάθε έναν από τους τύπους μεντεσέ.
4. Ο μεντεσές τύπου (A) υπάρχει σε κανονικούς τύπους πόρτας.



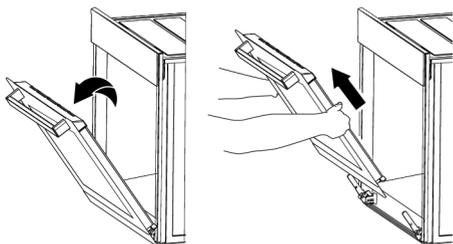
5. Ο μεντεσές τύπου (B) υπάρχει σε τύπους πόρτας απαλού κλεισίματος.



6. Ο μεντεσές τύπου (C) υπάρχει σε τύπους πόρτας απαλού ανοίγματος/κλεισίματος.



7. Φέρτε την πόρτα του φούρνου στη μισάνοιχτη θέση.



8. Τραβήξτε την πόρτα που αφαιρέθηκε προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από τους μεντεσέδες δεξιά και αριστερά και αφαιρέστε την.

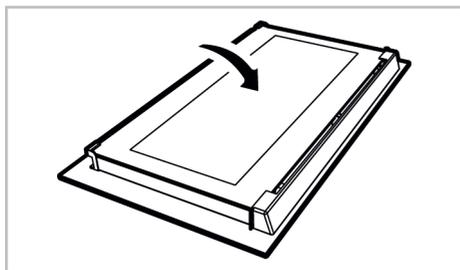


Για να επανασυνδέσετε την πόρτα, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά. Όταν εγκαθιστάτε την πόρτα, φροντίζετε απαραίτητα να κλείνετε τα κλιπ στην υποδοχή των μεντεσέδων.

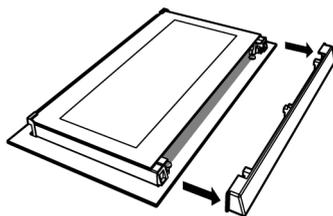
9.8 Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

Το εσωτερικό τζάμι της μπροστινής πόρτας του προϊόντος μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό.

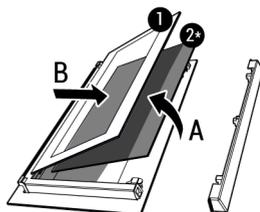
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2. Αφαιρέστε το πλαστικό εξάρτημα που είναι συνδεδεμένο στο πάνω τμήμα της μπροστινής πόρτας τραβώντας το προς το μέρος σας.



3. Όπως δείχνει η εικόνα, ανυψώστε προσεκτικά το τελείως εσωτερικό τζάμι (1) προς το "A" και κατόπιν αφαιρέστε το τραβώντας το προς το "B".



- 1 Τελείως εσωτερικό τζάμι 2* Εσωτερικό τζάμι (Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν)

4. Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό γυαλί (2), επαναλάβετε την ίδια διαδικασία για να το αποσυνδέσετε (2).
5. Το πρώτο βήμα για την επανασυναρμολόγηση της πόρτας είναι να επανατοποθετήσετε το εσωτερικό τζάμι (2). Τοποθετήστε τη λοξοτημημένη πλευρά του τζαμιού ώστε να συναντήσει τη λοξοτημημένη πλευρά της πλαστικής υποδοχής. (Αν το προϊόν σας έχει εσωτερικό τζάμι). Το εσωτερικό τζάμι (2) πρέπει να τοποθετηθεί μέσα στην πλαστική υποδοχή που είναι η πιο κοντινή στο τελείως εσωτερικό τζάμι (1).
6. Όταν επανατοποθετείτε το τελείως εσωτερικό τζάμι (1), βεβαιωθείτε ότι η τυπωμένη πλευρά του τζαμιού είναι στραμμένη προς το εσωτερικό τζάμι. Είναι κρίσιμο να τοποθετήσετε τις κάτω γωνίες του τελείως εσωτερικού τζαμιού (1) ώστε να εδράσουν σε επαφή με τις κάτω πλαστικές υποδοχές.
7. Ωθήστε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ήχος "κλικ".

9.9 Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου

Σε περίπτωση που λερωθεί η γυάλινη πόρτα της λάμπας του φούρνου μέσα στον χώρο μαγειρέματος, καθαρίστε την χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και στεγνώστε τη με ένα στεγνό πανί. Σε περίπτωση βλάβης του λαμπτήρα του φούρνου, μπορείτε να αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου σύμφωνα με τις ενότητες που ακολουθούν.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου

Γενικές πληροφορίες

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, πριν αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Αυτός ο φούρνος φωτίζεται από έναν λαμπτήρα πυρακτώσεως ισχύος μικρότερης των 40 W, ύψους μικρότερου των 60 mm, διαμέτρου μικρότερης των 30 mm ή λαμπτήρα αλογόνου με υποδοχές G9 και ισχύ μικρότερη των 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 °C. Οι λαμπτήρες φούρνου είναι διαθέσιμοι από τα Εξουσιοδοτημένα σέρβις ή αδειούχους τεχνικούς. Αυτό το προϊόν περιέχει έναν λαμπτήρα ενεργειακής κλάσης G.
- Η θέση του λαμπτήρα μπορεί να διαφέρει από αυτή που δείχνει η εικόνα.
- Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στο προϊόν αυτό δεν είναι κατάλληλος για χρήση φωτισμού των χώρων του σπιτιού. Ο σκοπός αυτού του λαμπτήρα είναι να διευκολύνει τον χρήστη να βλέπει το φαγητό.
- Οι λαμπτήρες που χρησιμοποιούνται στο προϊόν αυτό πρέπει να έχουν αντοχή σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

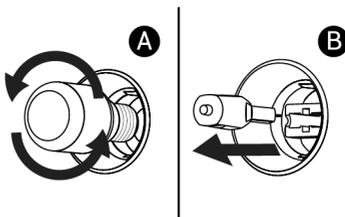
Αν ο φούρνος σας έχει στρογγυλή λάμπα,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.

2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.



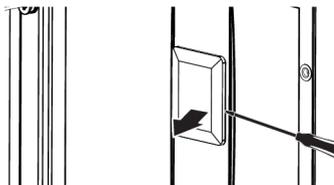
3. Αν ο λαμπτήρας του φούρνου είναι του τύπου (A) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τον λαμπτήρα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο. Αν το μοντέλο είναι τύπου (B), τραβήξτε τον λαμπτήρα έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο.



4. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

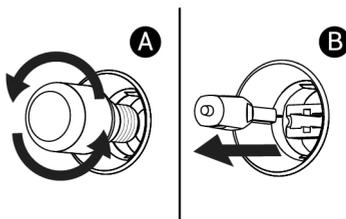
Αν ο φούρνος σας έχει τετράγωνη λάμπα,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε τα συρμάτινα ράφια σύμφωνα με την περιγραφή.



3. Ανυψώστε το προστατευτικό γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι. Αφαιρέστε πρώτα τη βίδα, εάν υπάρχει βίδα στην τετράγωνη λάμπα του προϊόντος σας.
4. Αν ο λαμπτήρας του φούρνου είναι του τύπου (A) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τον λαμπτήρα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο. Αν το μο-

ντέλο είναι τύπου (B), τραβήξτε τον λαμπτήρα έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε τον με καινούργιο.



5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και τα συρμάτινα ράφια.

10 Επίλυση προβλημάτων

Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Ποτέ μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

Εξέρχεται ατμός κατά τη λειτουργία του φούρνου.

- Είναι φυσιολογικό να φαίνεται ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Εμφανίζονται σταγονίδια νερού κατά το μαγείρεμα

- Ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα συμπυκνώνεται όταν έρχεται σε επαφή με κρύες επιφάνειες εξωτερικά του προϊόντος και μπορεί να σχηματίζει σταγονίδια νερού. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Ακούγονται μεταλλικοί ήχοι κατά τη θέρμανση και την ψύξη του προϊόντος.

- Μεταλλικά μέρη του προϊόντος μπορεί να διαστέλλονται και να παράγουν ήχους όταν θερμαίνονται. >>> Αυτό δεν είναι σφάλμα.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια μπορεί να είναι ελαττωματική ή καμμένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.
- Ίσως η συσκευή δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε αν η συσκευή έχει συνδεθεί στην πρίζα.
- (Αν υπάρχει χρονοδιακόπτης στη συσκευή σας) Τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία κλειδώματος

πλήκτρων, μπορεί να είναι ενεργοποιημένη, απενεργοποιήστε το κλειδωμά πλήκτρων.

Ο φωτισμός του φούρνου δεν ανάβει.

- Ενδεχόμενη βλάβη του λαμπτήρα του φούρνου. >>> Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα του φούρνου.
- Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα. >>> Ελέγξτε ότι το δίκτυο ρεύματος είναι λειτουργικό και ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις ασφάλειες αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Ο φούρνος ίσως δεν έχει ρυθμιστεί σε συγκεκριμένη λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε τον φούρνο σε συγκεκριμένη λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία.
- Για μοντέλα με χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί η ώρα. >>> Ρυθμίστε την ώρα.
- Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα. >>> Ελέγξτε ότι το δίκτυο ρεύματος είναι λειτουργικό και ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών. Αλλάξτε τις ασφάλειες αν χρειάζεται ή ενεργοποιήστε τις πάλι.

(Για μοντέλα με χρονοδιακόπτη) Η οθόνη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει ή το σύμβολο χρονοδιακόπτη έχει παραμείνει αναμμένο.

- Ίσως υπήρξε προηγούμενος διακοπή ρεύματος. >>> Ρυθμίστε την ώρα / Απενεργοποιήστε τα κουμπιά λειτουργιών του προϊόντος και ενεργοποιήστε τα πάλι στην επιθυμητή θέση.

Добре дошли!

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че избрахте този Whirlpool продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предостави най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и вашия продукт от опасностите, които биха могли да възникнат.

Запазете това ръководство за потребителя. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Това ръководство включва информация относно гаранционните условия, методите за използване и отстраняване на неизправности за вашия продукт.

Преди да използвате уреда, прочетете тези инструкции за безопасност. Дръжте ги наблизо за бъдещи справки.

Beko Europe Management Srl

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

Таблица на съдържанието

1 ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	46
1.1 РАЗРЕШЕНА УПОТРЕБА	47
1.2 МОНТАЖ	48
1.3 ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	49
1.4 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	50
2 Инструкции за околната среда	50
3 Вашият продукт	51
3.1 Представяне на продукта	51
3.1.1 Готварска единица	52
3.1.2 Секция за котлони	52
3.2 Представяне на контролния панел на фурната	52
3.3 Функции за работа на фурната	53
3.4 Продуктови аксесоари	54
3.5 Използване на аксесоари за продукта	55
3.6 Технически спецификации	58
4 Монтаж	59
4.1 Точното място за монтаж	59
4.2 Свързване към електричеството	60
4.3 Поставяне на продукта	62
5 Първа употреба	62
5.1 Първоначална Настройка	62
5.2 Първоначално почистване	63
6 Как да работите с котлона	63
6.1 Обща информация за използването на котлоните	63
6.2 Работа с котлоните	64
7 Използване на фурната	65
7.1 Обща информация за използване на фурната	65
7.2 Работа на контролния модул на фурната	65
7.3 Готвене с помощта на пара	67
7.4 Настройки	68
8 Обща информация за готвенето	70
8.1 Обща информация за печенето във фурната	71
8.1.1 Сладкиши и храни на фурна	71
8.1.2 Месо, риба и птици	74
8.1.3 Грил	76

8.1.4 Готвене на пара	77
8.1.5 Тестови храни	78
9 Поддръжка и почистване	80
9.1 Обща информация за почистване	80
9.2 Аксесоари за почистване	81
9.3 Почистване на котлоните	81
9.4 Почистване на контролния панел	81
9.5 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)	82
9.6 Лесно почистване с пара	83
9.7 Почистване на вратата на фурната	83
9.8 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната	84
9.9 Почистване на лампата на фурната	85
10 Отстраняване на неизправности	86



1 ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА СЕ ПРОЧЕТЕ И НАБЛЮДАВА

Преди да използвате уреда, прочетете тези инструкции за безопасност. Дръжте ги наблизо за бъдещи справки. Тези инструкции и самият уред предоставят важни предупреждения за безопасност, които трябва да се спазват по всяко време. Производителят отхвърля всякаква отговорност за неспазване на тези инструкции за безопасност, за неправилна употреба на уреда или неправилна настройка на устройствата за управление.

⚠ ВНИМАНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца под 8 - годишна възраст трябва да бъдат държани далеч, освен ако не са под непрекъснат надзор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността на котлона е напукана, не използвайте уреда – риск от токов удар.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар : Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

⚠ ВНИМАНИЕ : процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткият процес на готвене трябва да се наблюдава непрекъснато.

⚠ ВНИМАНИЕ: Оставянето на котлона без надзор при готвене с мазнина или масло може да бъде опасно – риск от пожар. НИКОГА НЕ се опитвайте да гасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъците, например с капак или противопожарно одеяло.

⚠ Не използвайте плота като работна повърхност или опора. Съхранявайте дрехите или други запалими материали далеч от уреда, като всички компоненти са се охладили напълно – риск от пожар.

⚠ Много малки деца (0 -3 години) трябва да се държат далеч от уреда. Малките деца (3 -8 години) трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под непрекъснат надзор. Деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или

умствени способности или липса на опит и знания могат да използват този уред само ако са под наблюдение или са получили инструкции за безопасна употреба и разбират свързаните с това опасности. Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор.

⚠ ВНИМАНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагряват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца под 8 - годишна възраст трябва да бъдат държани далеч, освен ако не са под непрекъснат надзор

⚠ Никога не оставяйте уреда без надзор по време на сушене на храна. Ако уредът е подходящ за използване със сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна - риск от пожар.

⚠ Съхранявайте дрехите или други запалими материали далеч от уреда, докато всички компоненти се охладят напълно - риск от пожар. Винаги бъдете бдителни, когато готвите храни, богати

на мазнини, масло или когато добавяте алкохолни напитки - риск от пожар. Използвайте ръкавици за фурна, за да премахнете тиганите и аксесоарите. В края на готвенето отворете вратата с повишено внимание, като оставите горещия въздух или парата да излязат постепенно, преди да влезете в кухнята - риск от изгаряния. Не запушвайте вентилационните отвори за горещ въздух в предната част на фурната - риск от пожар.

⚠ Бъдете внимателни, когато вратата на фурната е в отворено или спуснато положение, за да избегнете удар по вратата.

⚠ 1.1 РАЗРЕШЕНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ: Уредът не е предназначен за работа с външно превключващо устройство, като например таймер, или отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за използване в домакинството и подобни приложения като: кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди; селскостопански къщи; от

клиенти в хотели, мотели, нощувка и закуска и други жилищни помещения.

⚠ Не се разрешава друга употреба (напр. отопление на помещения).

⚠ Този уред не е за професионална употреба. Не използвайте уреда на открито.

⚠ Не съхранявайте експлозивни или запалими вещества (напр. бензинови или аерозолни кутии) вътре или в близост до уреда - риск от пожар.

⚠ 1.2 МОНТАЖ

⚠ Уредът трябва да се работи и монтира от две или повече лица - риск от нараняване. Използвайте защитни ръкавици, за да разопаковате и монтирате - риск от порязвания.

⚠ Монтажът, включително водоснабдяването (ако има такова), електрическите връзки и ремонтите трябва да се извършват от квалифициран техник. Не ремонтирайте и не заменяйте никаква част от уреда, освен ако не е изрично посочено в ръководството за потребителя. Дръжте децата далеч от мястото за монтаж. След разопаковане на уреда

се уверете, че не е повреден по време на транспортиране. В случай на проблеми се свържете с дилъра или с най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След като бъдат монтирани, отпадъците от опаковки (пластмаса, части от стиропор и др.) трябва да се съхраняват извън обсега на деца - риск от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди всяка инсталация - риск от токов удар. По време на монтажа се уверете, че уредът не поврежда захранващия кабел - риск от пожар или токов удар. Активирайте уреда само когато инсталацията е завършена.

⚠ Не изваждайте уреда от основата му от полистиренова пяна до момента на монтажа.

⚠ Не монтирайте уреда зад декоративна врата - риск от пожар.

⚠ ако диапазонът е поставен на основа, той трябва да бъде изравнен и фиксиран към стената чрез предоставената верига за задържане, за да се предотврати приплъзване на уреда от основата.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** За да се предотврати преобръщане на уреда, трябва да се монтира предоставената верига за задържане. Вижте инструкциите за монтаж.

1.3 **ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

 **ВАЖНО:** Информация за консумацията на ток и напрежение е предоставена на табелката с оценки.

 Табелката за оценка е на предния ръб на фурната (видима, когато вратата е отворена).

 Трябва да е възможно да изключите уреда от захранването, като го изключите, ако щепселът е достъпен, или чрез многополюсен превключвател, монтиран преди контакта в съответствие с правилата за окабеляване, а уредът трябва да бъде заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

 Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да свърже уреда, след като бъде монтиран в корпуса му, към основното захранване. Не дърпайте захранващия кабел.

 Не използвайте удължители, множество контакти или адаптери. Електрическите компоненти не трябва да са достъпни за потребителя след монтажа. Не използвайте уреда, когато сте мокри или боси. Не работете с този уред, ако има повреден захранващ кабел или щепсел, ако не работи правилно или ако е повреден или изпуснат.

 Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с идентичен от производителя, неговия сервизен агент или подобно квалифицирани лица, за да се избегне опасност - риск от токов удар.

 Ако захранващият кабел трябва да бъде сменен, свържете се с оторизиран сервизен център.

 **ВНИМАНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете възможността от токов удар.

 Инсталирането с помощта на щепсел за захранващ кабел не е разрешено, освен ако продуктът вече е оборудван с този, предоставен от производителя.

1.4 ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

 **ВНИМАНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен и изключен от захранването, преди да извършите каквато и да е операция по поддръжка; никога не използвайте оборудване за почистване с пара - риск от токов удар.

 Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, тъй като те могат да надраскат

повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

 Не използвайте абразивни или корозивни продукти, почистващи препарати на хлорна основа или почистващи препарати за тигани.

 Уверете се, че уредът се е охладил преди почистване или извършване на поддръжка. - риск от изгаряния.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда, преди да смените лампата - риск от токов удар.

2 Инструкции за околната среда

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% рециклируем и е маркиран със символа за рециклиране . Следователно различните части на опаковката трябва да се изхвърлят отговорно и в пълно съответствие с разпоредбите на местните власти, уреждащи изхвърлянето на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ

Този уред е произведен с рециклируеми материали или материали за многократна употреба. Изхвърлете го в съответствие с местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електрически уреди се свържете с местния орган, службата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда. Този уред е

маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕС за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) и с разпоредбите за отпадъчно електрическо и електронно оборудване от 2013 г. (с измененията). Като гарантирате, че този продукт се изхвърля правилно, ще помогнете за предотвратяване на отрицателните последици за околната среда и човешкото здраве. Символът  върху продукта или върху придружаващата документация показва, че той не трябва да се третира като битов отпадък, а трябва да бъде отнесен в подходящ събирателен център за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ЕНЕРГИЯ

Загрейте фурната само ако е посочено в таблицата за готвене или вашата рецепта.

Използвайте тъмни лакирани или емайлирани тави за печене, тъй като те абсорбират топлината по - добре.

Храната, която изисква продължително готвене, ще продължи да се готви дори след изключване на фурната.

Уверете се, че вратата на фурната е затворена напълно, когато уредът е включен, и го дръжте затворен възможно най - много, докато печете. Нарезете храната на малки парчета с еднакъв размер, за да намалите времето за готвене и да спестите енергия.

Когато времето за готвене е дълго, над 30 минути, намалете температурата на фурната до най - ниската настройка по време на последната фаза (3 -10 минути), въз основа на общото време за готвене. Остатъчната топлина във фурната ще продължи да приготвя храната.

ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на: изискванията за екопроектиране на Европейския регламент 66/2014; Регламент за енергийно етикетирание 65/2014; Регламенти за екопроектиране на продукти, свързани с енергопотреблението, и енергийна информация (изменение) (излизане от ЕС) 2019, в съответствие с европейския стандарт EN 60350 -1.

Този уред отговаря на изискванията за екопроектиране на Европейския регламент 66/2014 и Регламентите за екопроектиране на продукти, свързани с енергопотреблението, и енергийна информация (Изменение) (Изход от ЕС) 2019 в съответствие с европейския стандарт EN 60350 -2.

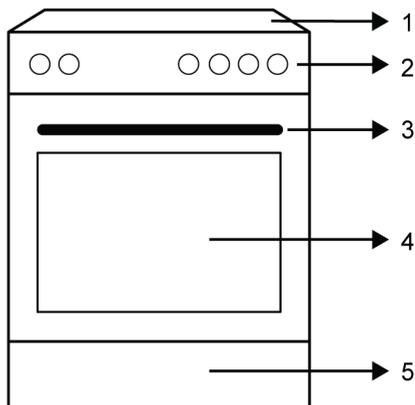
Този продукт може да съдържа халогенна светлина (клас на енергийна ефективност G) или светодиоден светлинен източник(клас на енергийна ефективност F).



3 Вашият продукт

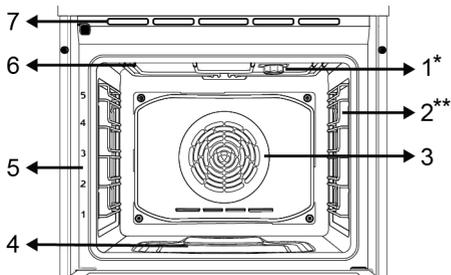
В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

3.1 Представяне на продукта



- 1 Секция с котлони
- 2 Контролен панел
- 3 Дръжка
- 4 Врата
- 5 Долна част

3.1.1 Готварска единица

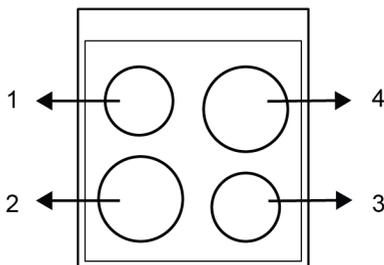


- 1 Лампа
- 2 Телени рафтове
- 3 Мотор на вентилатора (зад стоманената плоча)
- 4 Съд за вода за готвене с помощта на пара
- 5 Рафтови позиции
- 6 Горен нагревател
- 7 Вентилационни отвори

* Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с лампа или типът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

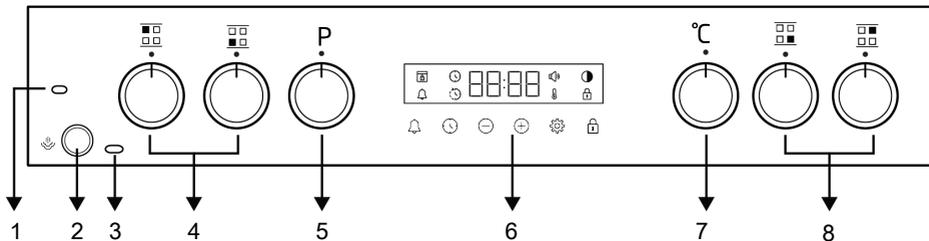
** Варира в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е оборудван с решетка. На изображението като пример е показан продукт с решетка.

3.1.2 Секция за котлони



- 1 Заден ляв - Единична зона за готвене
- 2 Преден ляв - Единична зона за готвене
- 3 Преден десен - Единична зона за готвене
- 4 Заден десен - Единична зона за готвене

3.2 Представяне на контролния панел на фурната



- 1 Активна предупредителна лампа на плота
- 2 Бутон за готвене с използване на пара/почистване
- 3 Готвене с използване на пара/почистване, агнешко
- 4 Бутони за управление на плота
- 5 Копче за избор на функция
- 6 Таймер
- 7 Копче за избор на температура
- 8 Бутони за управление на плота

Ако има копче(та), контролиращо(и) Вашия продукт, при някои модели това/тези копче(та) може да са така, че да излизат при натискане (заровени копчета). За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете

съответния бутон и издърпайте бутона. След като направите настройката, натиснете го отново и сменете копчето.

Копче за избор на функция

Можете да изберете работните функции на фурната с копчето за избор на функции. Завъртете наляво/надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Копче за избор на температура

Можете да изберете температурата, която искате да готвите, с копчето за температура. Завъртете по часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Индикатор за вътрешна температура на фурната

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от символа за температура на дисплея на таймера. Символът за температура се появява на дисплея, когато готвенето започне, и символът за температура изчезва, когато уредът достигне зададената температура. Когато температурата във фурната падне под зададената температура, символът за температура се появява отново.

Бутони за управление на плота

Можете да управлявате вашия плот с копчетата за управление на плота. Всяко копче управлява съответната зона за готвене. Можете да разберете коя зона контролира от символите на контролния панел.

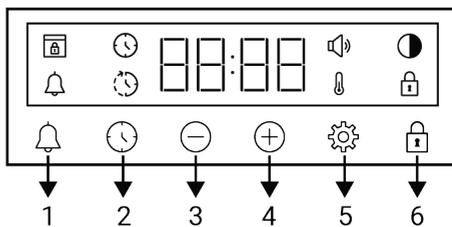
Бутон за готвене с използване на пара/почистване

Използва се за готвене и почистване с пара. Няма да работи в случай на прекъсване на захранването.

Готвене с използване на пара/почистване, агнешко

Показва, че функцията е активирана при натискане на бутона за готвене или почистване с помощта на пара. Няма да работи в случай на прекъсване на захранването.

Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройка на времето
- 3 Бутон за намаляване
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

Показване на символи

- : Символ за време на печене
- : Символ за край на печенето *
- : Символ за аларма
- : Символ за яркост
- : Символ за ключалка
- : Температурен символ
- : Символ за ниво на звука
- : Символ за заключване на врата *

*Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

3.3 Функции за работа на фурната

В таблицата с функциите са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, както и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на режимите на работа, показан тук, може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Препоръчителни работни функции за готвене с пара:

Препоръчваме ви да използвате работните функции „3D“ функция“, „Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор“ и „Нагревател с вентилатор“ на вашия продукт за вашето готвене с пара (не всички от тези функции може да са налични на вашия продукт). Въпреки че бутонът за готвене/почистване с пара е активен в други

работни функции, най-ефективното готвене се осигурява в тези функции според проведените тестове за готвене. Можете да извършвате готвене с пара, без да се налага да натискате бутона за готвене/почистване с пара специално за функцията „3D функция“.



Въздържайте се от натискане на бутона за готвене/почистване с пара, докато използвате функцията Работа с вентилатор. В противен случай вътрешната температура на фурната ще се повиши и това може да има неблагоприятни ефекти върху храната.

Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Работа с вентилатор	-	Фурната не е загрята. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули се размразява бавно при стайна температура, сготвената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго, отколкото при храни със зърнени храни.
	Горен и долен нагревател	*	Храната се нагрява отгоре и отдолу едновременно. Подходящ за торти, сладкиши или кексове и яхнии във форми за печене. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател	*	Включено е само по-ниско отопление. Подходяща е за храни, които имат нужда от запичане на дъното. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.
	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от горния и долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатор. Готвенето става с една тава.
	Нагревател с вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо във фурната с вентилатора. Подходяща е за готвене в няколко съда на различни нива.
	"3D" функция	*	Функциите за горно нагряване, долно нагряване и вентилаторно нагряване работят. Всяка страна на продукта, който ще се готви, се изпича еднакво и бързо. Готвенето става с една тава.
	Пълен грил	*	Голямата скара на тавана на фурната работи. Подходяща е за печене на скара в големи количества.
	Нисък грил подпомаган от вентилатор	*	Горещият въздух, загрят от малката скара, бързо се разпределя във фурната с вентилатор. Подходяща е за печене на по-малки количества.

* Вашият продукт работи в температурния диапазон, посочен на копчето за температура.

3.4 Продуктови аксесоари

Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост

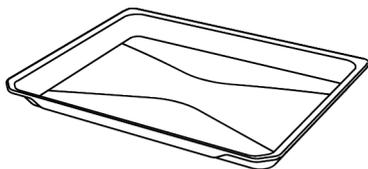
от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.



Тавите във вашия уред може да се деформират под въздействието на топлината. Това няма ефект върху функционалността. Деформацията изчезва, когато тавата се охлади.

Стандартна тава

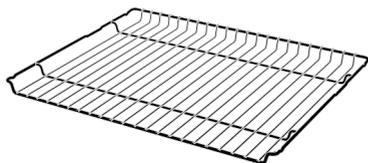
Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



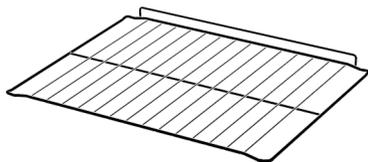
Телена скара

Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушавана на желанния рафт.

При модели с телени рафтове :



При модели без телени рафтове :

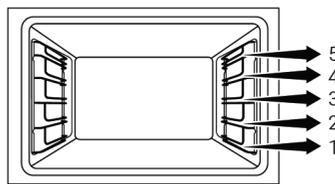


3.5 Използване на аксесоари за продукта

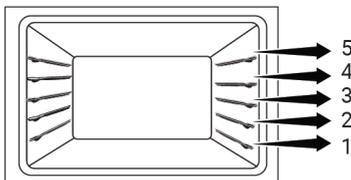
Рафтове за готвене

Има 5 нива на позиция на рафта в зоната за готвене. Можете също така да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.

При модели с телени рафтове :



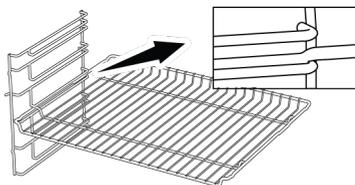
При модели без телени рафтове :



Поставяне на телената скара върху рафтовете за готвене

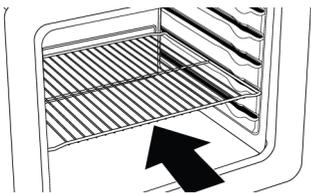
При модели с телени рафтове :

От решаващо значение е да поставите правилно телената скара върху телените странични рафтове. Когато поставяте скарата на желания рафт, отворената част трябва да е отпред. За по-добро готвене, скарата трябва да бъде закрепена към точката на спиране на скарата. Не трябва да преминава през точката на спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

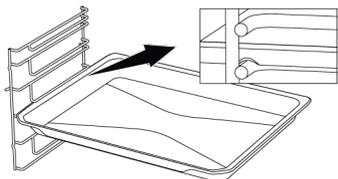
От решаващо значение е да поставите правилно телената скара на страничните рафтове. Телената скара има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте скарата на желания рафт, отворената част трябва да е отпред.



Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

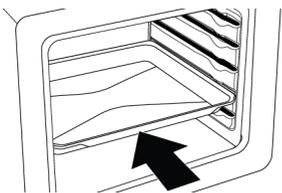
При модели с телени рафтове :

Също така е важно правилно да поставите тавите върху телените странични рафтове. Когато поставяте таблата на желания рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред. За по-добро готвене тавата трябва да се закрепи върху гнездото за спиране на скарата. Не трябва да преминава през гнездото за спиране, за да контактува със задната стена на фурната.



При модели без телени рафтове :

Също така е важно правилно да поставите тавите на страничните рафтове. Тавата има една посока при поставяне на рафта. Когато поставяте таблата на желания рафт, нейната страна, предназначена за задържане, трябва да е отпред.

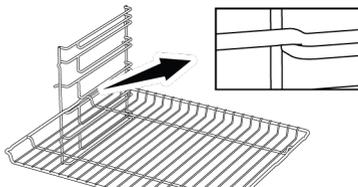


Функция за спиране на телената скара

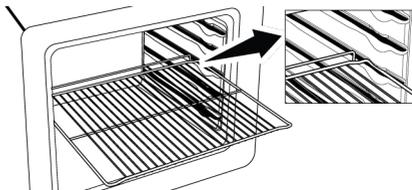
Има функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на телената скара от скарата. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато сваляте телената скара, можете да я издърпате напред,

докато достигне точката на спиране. Трябва да преминете през тази точка, за да я премахнете напълно.

При модели с телени рафтове :

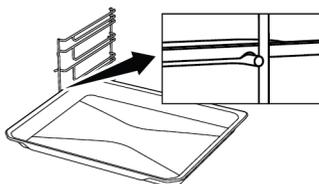


При модели без телени рафтове :



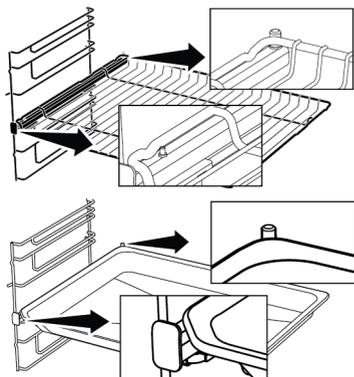
Функция за спиране на тавата -При модели с телени рафтове

Има и функция за спиране, за да се предотврати преобръщане на тавата от скарата. Докато изваждате таблата, освободете я от задния ограничител и я дръпнете към себе си, докато достигне предната страна. Трябва да преминете през това спирателно гнездо, за да го премахнете напълно.



Правилно поставяне на телената скара и тавата върху телескопичните релси- При модели с телени рафтове и телескопични модели

Благодарение на телескопичните релси, тавите или телените рафтове могат лесно да се монтират и демонтират. Трябва да се внимава да поставите тавите и телените рафтове върху телескопичните релси, както е показано на фигурата по-долу.



3.6 Технически спецификации

Общи спецификации	
Външни размери на продукта (височина/ширина/ дълбочина) (мм)	850 /600 /600
Напрежение/Честота	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Използван тип и сечение на кабела/подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm ² (3N)
Обща консумация на енергия (kW)	8,7
Тип фурна	Многофункционална фурна
Преден лъв	Единична зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	1800 W
Заден лъв	Единична зона за готвене
Размер	140 мм
Захранване	1200 W
Преден десен	Единична зона за готвене
Размер	140 мм
Захранване	1200 W
Заден десен	Единична зона за готвене
Размер	180 мм
Захранване	1800 W

Основни положения: Информацията върху енергийния етикет на електрическите фурни за дома е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Стойностите са определени в Горен и долен нагревател or (if present) Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор функционира със стандартно натоварване.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват в продукта или не. 1-Нагревател с еко вентилатор , 2- Нагревател с вентилатор , 3-Нисък грил подпомаган от вентилатор , 4-Горен и долен нагревател.



Техническите спецификации могат да бъдат променени без предизвестие с цел подобряване на качеството на продукта.



Фигурите в това ръководство са схематични и може да не отговарят точно на вашия продукт.



Стойностите, посочени върху етикетите на продукта или в придружаващата го документация, са получени в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от условията на работа и околната среда на продукта, тези стойности може да варират.

4 Монтаж

⚠ Обща информация

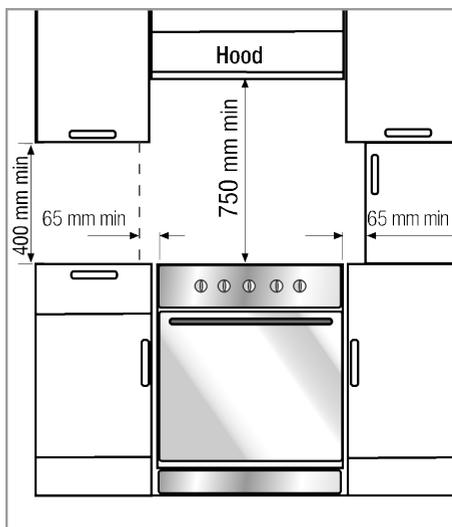
- За монтажа на продукта се обърнете към най-близкия оторизиран сервис. Свързването на газа и електричеството трябва да са направени преди да повикате представител на оторизирания сервис, който да подготви уреда за работа. Ако не, то повикайте квалифициран електротехник да направи каквото е необходимо. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.
- Подготовката на мястото и свързването на електричеството и газа за продукта са отговорност на клиента.
- Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.
- Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти.

4.1 Точното място за монтаж

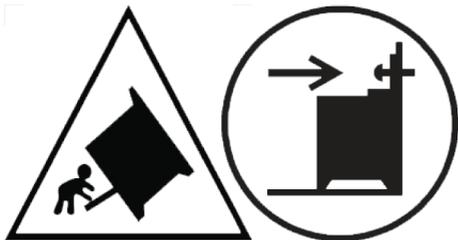
- Поставете продукта върху твърда повърхност поради въздуховодите под продукта. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал. Краката на продукта не трябва да се потапят върху меки повърхности, напр. килим и др.
- Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.
- Този продукт е устройство от клас 1 в съответствие със стандарт EN 30-1-1, т.е. може да се постави със задната и една от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или

оборудване от другата страна трябва да е със същия или с по-малък размер.

- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагряващата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.



- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране. Ако не е определен какъвто и да е размер в ръководството за аспиратора, тази височина трябва да бъде най-малко 650 mm.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).



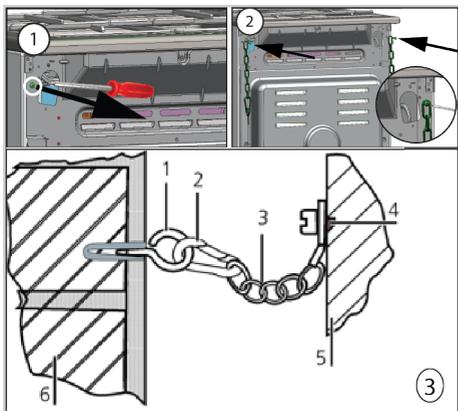
За да се предотврати преобръщане на уреда, това стабилизиращо средство трябва да бъде монтирано. Вижте инструкциите за монтаж.

Обезопасителна верига

Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на веригата, доставена с фурната.

Ако вашият продукт има 2 предпазни вериги;

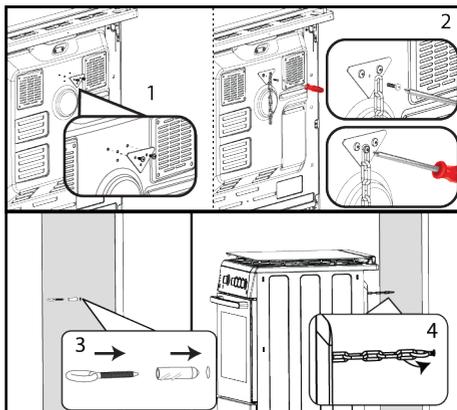
Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).



- 1 Стабилизираща кука
- 2 Заключващ механизъм
- 3 Обезопасителна верига
- 4 Закачете веригата стабилно към задната част на печката
- 5 Задна част на печката
- 6 Стена в кухнята

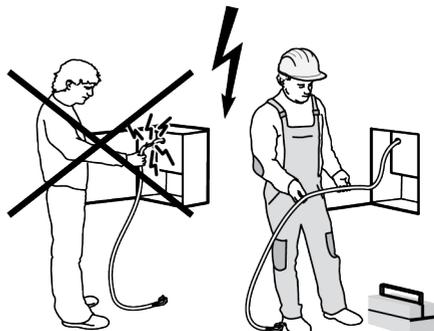
Ако вашият продукт има 1 предпазна верига;

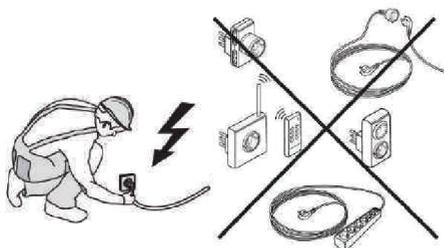
Уредът трябва да бъде защитен от пренатоварване с помощта на веригата за безопасност във фурната. Следвайте стъпките по-долу от илюстрацията, за да закрепите предпазната верига към вашия продукт.



i Поддържащата верига трябва да е възможно най-къса за да се избегне накланянето на фурната напред и разположена по диагонал за да се избегне накланянето на фурната настрани. Поддържащата верига за готварски печки не е проектирана с отвор за скоби.

4.2 Свързване към електричеството





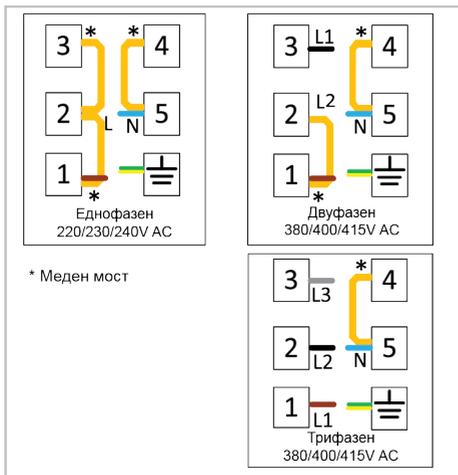
- Преди да започнете работа по електрическата инсталация, изключете продукта от мрежовото захранване. Съществува опасност от токов удар!
- Свържете продукта към заземен електрически контакт чрез миниатюрен верижен прекъсвач с подходящ капацитет, както е посочено в таблицата „Технически спецификации“. Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се използва със или без трансформатор. Фирмата не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.
- Продуктът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа само от упълномощено и квалифицирано лице. Гаранционният срок на продукта започва само след правилна инсталация. Производителят не носи отговорност за щети, произтичащи от процедури, извършени от неоторизирани лица.
- Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда. Повреденият захранващ кабел трябва да се подмени от представител на оторизирания сервис. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!
- Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато

вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда. Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".

- При окабеляване е необходимо да прилагате националните/местни разпоредби и да използвате подходящи контакти и щепсели за фурната. В случай, че ограниченията за продукта са извън възможностите на щепсела и контакта, продуктът трябва да се свърже с фиксирана електрическа връзка директно, без да се използва щепсел и контакт.
- **Ако продуктът ще бъде свързан директно към захранването:** Ако не е възможно да изключите всички полюси в захранващия блок, трябва да бъде свързан разединителен блок с най-малко 3 mm контактна хлабина (предпазители, линейни предпазни превключватели, контактори) и всички полюси на този разединителен блок трябва да са съседни към (не над) продуктът в съответствие с директивите на IEE. Неспазването на тази инструкция може да причини експлоатационни проблеми и да обезсили гаранцията на продукта.
- Препоръчва се допълнителна защита от прекъсвач на остатъчен ток.

Ако продуктът се произвежда с кабел и без щепсел:

Свържете кабела на продукта за захранване, както е посочено по-долу:



Ако вашият тип захранващ кабел е тип 3

- проводник, за 1 - фазно свързване:

- Кафяв/Черно = L (Фаза)

- Син = N (Неутрално)

- Зелена/жълта тел = (E)

(Заземяване)

Ако вашият тип захранващ кабел е тип 5

- проводник, за 3 - фазно свързване:

- Кафяв = L1 (Фаза)

- Черно = L2 (Фаза)

- Сиво = L3 (Фаза)

5 Първа употреба

Преди да започнете да използвате Вашия продукт, се препоръчва да направите следното, посочено съответно в следващите раздели.

5.1 Първоначална Настройка



Винаги настройвайте часа, преди да използвате Вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурни.

1. Когато фурната се стартира за първи път, на дисплея ще мигат "12:00" и символ.
2. Задайте часа, като докоснете бутони.

- Син = N (Неутрално)

- Зелена/жълта тел = (E)
(Заземяване)

4.3 Поставяне на продукта

1. Избутайте продукта към стената на кухнята.
2. Закрепете предпазната верига, която сте свързали към продукта, към стената.
3. Регулирайте краката на фурната

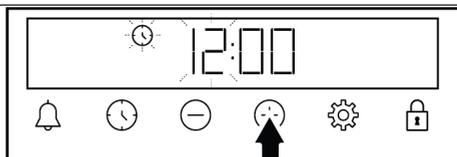
Регулиране на краката на фурната

Вибрациите по време на употреба могат да доведат до преместване на съдовете за готвене. Тази опасна ситуация може да бъде избегната, ако продуктът е нивелиран и балансиран.

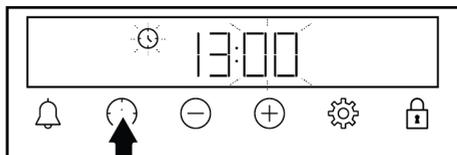
За ваша собствена безопасност, моля, уверете се, че продуктът е нивелиран, като регулирате четирите крака в долната част чрез завъртане наляво или надясно и подравнете нивото с работата отгоре.

Последна проверка

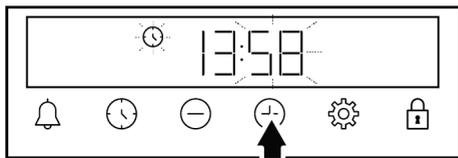
1. Свържете отново продукта към електрическата мрежа.
2. Проверете функциите.



3. Докоснете или бутон, за да активирате полето за минути.



4. Докоснете бутоните /, за да зададете минутите.



5. Потвърдете, като докоснете бутона  или .

⇒ Часът е зададен и символът  изчезва от дисплея.

 Ако първият таймер не е зададен, “12:00” и символът  продължават да мигат и вашата фурна няма да стартира. За да работи вашата фурна, трябва да потвърдите часа, като настроите часа или докоснете бутона , когато е на “12:00”. Можете да промените настройката за часа по-късно, както е описано в раздела „Настройки“.

 В случай на прекъсване на електрозахранването, настройките за часа се анулират. Трябва да се настрои отново.

5.2 Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.

2. Отстранете всички принадлежности от фурната, предоставена с продукта.
3. Пуснете продукта в продължение на 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте “Работни функции на фурната”. Можете да научите как да работите с фурната в следващия раздел.
5. Изчакайте фурната да изстине.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите:

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода с препарат и мека гъба за почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: По време на първата употреба може да се появи дим и миризма за няколко часа. Това е нормално и просто се нуждаете от добра вентилация, за да го премахнете. Избягвайте директното вдишване на образувания дим и миризми.

6 Как да работите с котлона

6.1 Обща информация за използването на котлоните

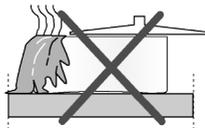
- Въздържайте се от използване на небалансирани и лесно накланящи се тенджери/тигани върху котлона.
- Въздържайте се от нагриване на тенджери/тигани и празни тенджери. Тенджерите и уредът може да се повредят.
- Винаги изключвайте котлоните след всяка употреба.
- Можете да повредите уреда, ако използвате котлоните без тенджера или тенджери / тигани. Винаги изключвайте котлоните след всяка операция.
- След всяка употреба повърхността за готвене ще бъде гореща, така че се въздържайте от поставяне на пластмасови тенджери/тигани върху повърхността за готвене. Почистете веднага такъв материал върху повърхността.

- Внезапните температурни промени върху стъклената повърхност за готвене могат да повредят, внимавайте да не разлеете студени течности по време на готвене.
- Поставете достатъчно количество храна в тенджерите и тиганите. По този начин можете да предотвратите преливането на храна от тенджерите и няма да е необходимо да почиствате излишно.
- Въздържайте се от поставяне на капациите на тенджери и тигани върху котлони/зони.
- Поставете тенджерите, като ги центрирате върху котлоните / зоните. Ако искате да поставите тенджерата на различен котлон / зона, не го плъзгайте към желаня котлон; по-скоро го повдигнете първо и след това го поставете на другия котлон.

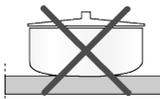
Съвети за котлони с витро-керамични повърхности

- Витро-керамичната повърхност е устойчива на топлина и не се влияе от високи температурни разлики.
- Използвайте тенджери и тигани само с преработени основи. Острите ръбове могат да причинят драскотини по повърхността.

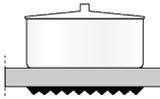
- Въздържайте се от използване на алуминиеви тенджери/тигани и тенджери. Алуминият поврежда повърхността на плота.
- Пръските могат да повредят повърхността на плота и да предизвикат пожар.



- Използвайте тенджери/тигани с плоски дъна.



- Използвайте тенджери и тигани само с плоски основи. Те осигуряват по-лесно преминаване на топлината.



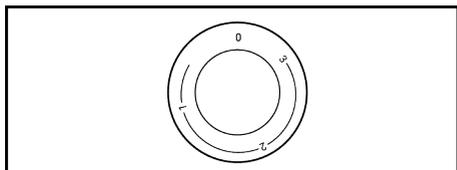
- Енергията се хаби, ако диаметърът на тенджерата е твърде малък.



Препоръчителни размери на тенджери / тигани

Диаметър на зоната за готвене - мм	Диаметър на тенджерата - см
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

6.2 Работа с котлоните



За да работите с витро-керамичните котлони, се използват копчетата за управление на котлона. За да получите желаното ниво на готвене, превключете копчето за управление на котлона на желаното ниво.

Котлонът (котлоните) може да има (τ) 3, 6 или 9 работни нива според модела на вашия уред. Можете да изберете

съответното ниво за вашия тип готвене, като се консултирате с таблицата по-долу.

3 нива:

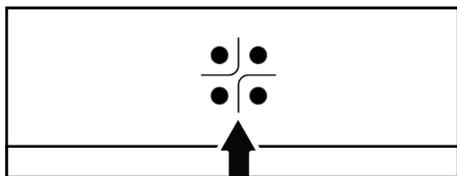
- 1: Нагриване
- 2 : Варене, Поддържане на топлина
- 3 : Печене, Пържене, Варене

Изключване на витро-керамичните зони

Поставете копчето на котлона в положение ИЗКЛ. (нагоре).

Индикатор за излишна топлина

Витро-керамичните зони са оборудвани с работеща лампа и индикатор за предупреждение за гореща зона. Поставете копчето на котлона в положение ИЗКЛ. (нагоре).



Индикаторът за предупреждение за гореща зона показва позицията на включения котлон и остава осветен, след като е изключен. Мигащата лампичка на предупредителния индикатор за гореща зона не е неизправност.



Повърхността на котлона може да се охлади през различни периоди според употребата. Повърхността на котлона може да е гореща, дори когато предупредителните индикатори не светят. Уверете се, че повърхността е охладена да я докоснете. В противен случай може да изгорите ръката си!

7 Използване на фурната

7.1 Обща информация за използване на фурната

Вентилатор (Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично при необходимост и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Въздържайте се от покриване на тези вентилационни отвори. В противен случай фурната може да прегрее. Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за печене охлаждащият вентилатор се

изключва с всички функции. Времето за работа на охлаждащия вентилатор не може да се определи от потребителя. Включва се и се изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната

Осветлението на фурната се включва, когато фурната започне да пече. При някои модели осветлението свети по време на печене, а при някои модели изгасва след определено време.

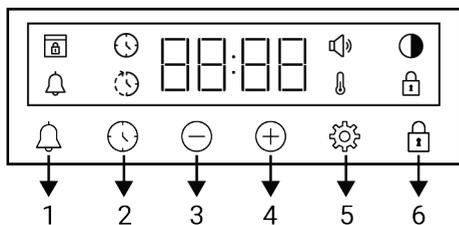
7.2 Работа на контролния модул на фурната

Обща информация за блока за управление на фурната

- Максималното време, което може да бъде зададено за процеса на печене е 5 часа 59 минути. В случай на прекъсване на хранването, програмата се отменя. Ще трябва да програмирате отново.

- Докато правите каквито и да било настройки, съответните символи мигат на дисплея. Трябва да се изчака кратко време, за да бъдат запазени настройките.
- Ако е направена настройка за готвене, времето не може да се регулира.
- Ако времето за готвене е зададено при започване на готвене, оставащото време се показва на дисплея.
- В случаите, когато е зададено време за готвене или крайно време за готвене; можете да отмените автоматично, като докоснете ⌚ бутона за дълго време.

Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройка на времето
- 3 Бутон за намаляване
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

Показване на символи

- ⌚ : Символ за време на печене
- ⌚ : Символ за край на печенето *
- 🔔 : Символ за аларма
- 🌙 : Символ за яркост
- 🔒 : Символ за ключалка
- 🌡️ : Температурен символ
- 🔊 : Символ за ниво на звука
- 🔒 : Символ за заключване на врата *

*Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.

Включване на фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете

определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи.

Изключване на фурната

Можете да изключите фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Ръчно готвене за избор на температура и функция на работа на фурната

Можете да готвите, като направите ръчен контрол (по ваш контрол), без да задавате времето за готвене, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна.



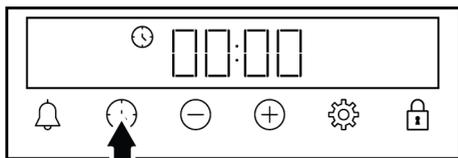
1. Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.

⇒ Вашата фурна ще започне да работи незабавно при избраната функция и температура, а символът 🌡️ ще се появи на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, 🌡️ символът изчезва. Фурната не се изключва автоматично, тъй като ръчното готвене се извършва без да се задава времето за готвене. Трябва да контролирате готвенето и да го изключите сами. Когато готвенето завърши, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Готвене чрез настройка на времето за готвене:

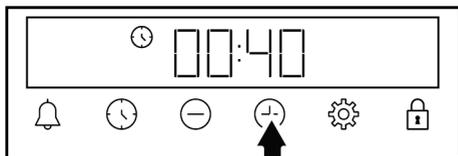
Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за готвене на таймера.

1. Изберете работната функция за готвене.
2. Докоснете бутона , докато на дисплея се появи символът  за времето за готвене.



-  След като настроите функцията и температурата на работа, можете да зададете времето за готвене за 30 минути, като докоснете  директно бутона за бърза настройка на времето за готвене и промените времето с  бутони.

3. Задайте времето за готвене, като докоснете  бутони.



-  Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.
4. Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.

- ⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура. Зададеното време за готвене започва обратно отброяване и символът  се появява на

дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура,  символът изчезва.

5. След изтичане на зададеното време за готвене, на дисплея се появява **"End"**, символът  мига и таймерът издава звуков сигнал.
6. Предупреждението звучи в продължение на две минути. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупреждението. Предупреждението спира и времето на деня се появява на дисплея.

-  Ако се натисне който и да е бутон в края на звуковото предупреждение, фурната ще започне да работи отново. За да предотвратите повторната работа на фурната след края на предупреждението, изключете фурната, като завъртите копчето за температурата и копчето за функциите на позиция „0“ (изключено).

7.3 Готвене с помощта на пара

Вашата фурна има функция за готвене с пара. По-добри резултати при печене се постигат с помощта на пара. Асистентът на пара гарантира, че повърхността на сладкишите е по-ярка, коричката им е по-хрупкава и те са по-обемни. Освен това готвенето с помощта на пара намалява загубата на влага от храни като месо и им позволява да бъдат приготвени по-сочни отвътре и по-вкусни.

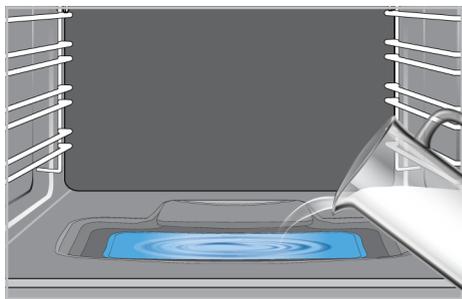
Обща информация

- Готвенето с пара може да се извършва само с функциите за готвене с пара, посочени в ръководството.
- Кондензът, образуван на вратата на фурната след готвене на пара, може да започне да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратичката на фурната, избършете конденза.

- Стойте далеч, когато отваряте вратичката на фурната, тъй като по време на и след готвене с пара може да излиза пара и топлина. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви.
- Ако във фурната остане вода след всяко готвене с пара, подсушете останалата вода със суха кърпа, след като фурната се охлади. В противен случай остатъчната вода може да доведе до калциране.
- Ако вашият продукт има сонда за месо, уверете се, че капакът на сондата за месо е затворен преди готвене с помощта на пара. В противен случай може да има изтичане на пара от гнездото на сондата за месо.

За готвене с пара:

1. След като проверите масата за печене с пара и зададете функцията, определете температурата, времето и количеството вода, което да добавите според храната, която искате да готвите. Можете сами да зададете тези стойности за печене, което не е включено в таблицата.
2. Изсипете количеството вода, което ще използвате според храната си, в басейна на дъното на фурната.



- **i** Въздържайте се от дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води.

3. Натиснете бутона за готвене с използване на пара/почистване с пара на контролния панел.

- **i** Не натискайте бутона за готвене/почистване с пара за готвене с "3D" функция.

⇒ Лампата за готвене/почистване с пара на контролния панел ще светне.

4. Превключете копчето за избор на функция на желания режим на работа с пара.
5. Превключете копчето за температура на желаната температура.
 - ⇒ Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура и  ще се появи на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, символът  изчезва.

6. Поставете храната си във фурната на препоръчителната позиция на решетката.

⇒ Печенето започва.

7. След като печенето приключи, изключете фурната, като поставите копчетата за функция и температура на изключено положение.

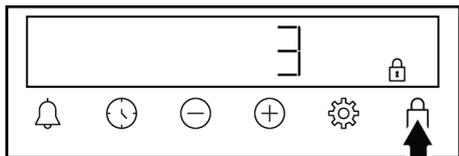
- **i** Ако на дъното на фурната остане вода след всяко готвене с пара, подсушете останалата вода със суха кърпа, след като фурната се охлади. В противен случай водата, останала на пода на фурната, може да причини калцификация.

7.4 Настройки

Активиране на заключването на клавишите

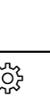
Използвайки функцията за заключване на бутоните, можете да защитите таймера от смущения.

1. Докоснете бутон докато  символ се покаже на дисплея.



⇒ Символът  се показва на дисплея и започва обратното броене 3-2-1. Заклучването на бутоните се активира, когато обратното броене приключи. При докосване на който и да е бутон при заключване на бутоните, таймерът издава звуков сигнал и  символ мига.

 Ако пуснете бутона преди края на обратното броене, заключването на бутоните не се активира.

 Бутоните на таймера не могат да се използват, когато заключването на бутоните е включено. Заклучването на бутоните няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.

Деактивиране на заключването на бутоните

1. Докоснете бутон докато  символ изчезне от дисплея.

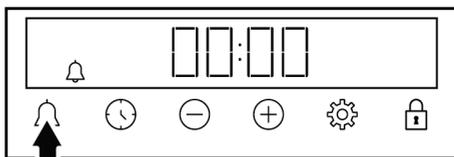
⇒ Символът  изчезва от дисплея и заключването на бутоните е деактивирано.

Настройка на алармата

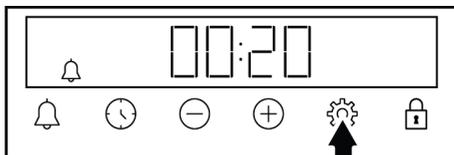
Можете също да използвате таймера на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от печене. Будилникът няма ефект върху работните функции на фурната. Използва се за предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да обърнете храната във фурната в определен час. Веднага щом зададеното от Вас време изтече, таймерът ви издава звуково предупреждение.

 Максималното време за аларма може да бъде 23 часа 59 минути.

1. Докоснете  докато се появи символът  на дисплея.



2. Задайте часа на алармата с бутоните .



⇒ След като настроите часа на алармата, символът  остава да свети и времето на алармата започва обратно отброяване на дисплея. Ако времето за аларма и времето за печене са зададени едновременно, на дисплея се показва по-краткото време.

3. След като времето за алармата изтече, символът  започва да мига и ви дава звуково предупреждение.

Изключване на алармата

1. В края на периода на алармата, предупреждението звучи в продължение на две минути. Докоснете произволен клавиш, за да спрете звуковото предупреждение.

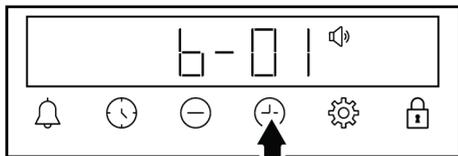
⇒ Предупреждението спира и времето на деня се появява на дисплея.

Ако искате да отмените алармата;

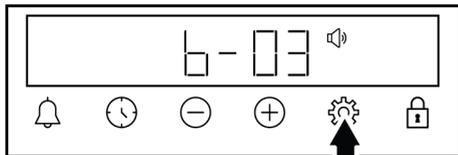
1. Докоснете бутона , докато символът  се появи на дисплея, за да нулирате часа на алармата. Докоснете бутона , докато на дисплея се появи символът **"00:00"**.
2. Можете също така да отмените алармата, като докоснете  бутон за дълго време.

Регулиране на силата на звука

1. Докоснете  бутон, докато символът  се появи на дисплея.



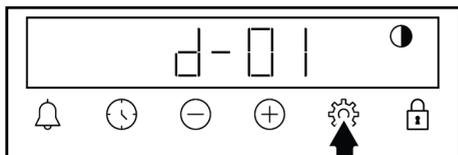
2. Задайте желаното ниво чрез / бутони. (b-01-b-02-b-03)



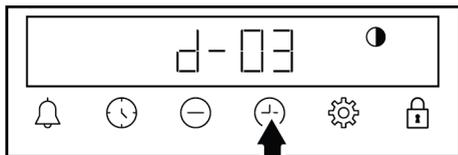
3. Докоснете бутона  за потвърждение или изчакайте, без да докосвате никакъв бутон. Настройката за сила на звука става активна след известно време.

Настройка на яркостта на дисплея

1. Докоснете  бутон, докато символът  се появи на дисплея.



2. Задайте желаната яркост с / бутони. (d-01-d-02-d-03)

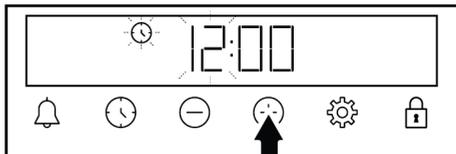


3. Докоснете бутона  за потвърждение или изчакайте, без да докосвате никакъв бутон. Настройката за яркост става активна след известно време.

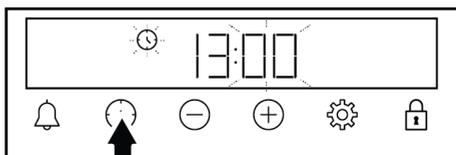
Промяна на часа

На вашата фурна, за да промените часа, който предварително сте задали:

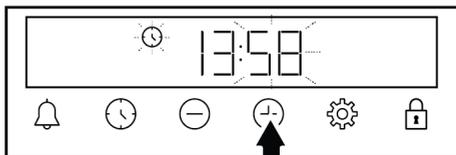
1. Докоснете  бутон докато  символ се покаже на дисплея.
2. Задайте часа, като докоснете / бутони.



3. Докоснете  или  бутон, за да активирате полето за минути.



4. Докоснете бутоните /, за да зададете минутите.



5. Потвърдете, като докоснете бутон  или .
⇒ Часът е зададен и символът  изчезва от дисплея.

8 Обща информация за готвенето

Можете да намерите съвети за приготвяне и готвене на вашата храна в този раздел.

Освен това този раздел описва някои от храните, тествани като производители и най-подходящите настройки за тези

храни. Посочени са и подходящите настройки на фурната и аксесоари за тези храни.

8.1 Обща информация за печенето във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след печене, може да излезе гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и/или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на печене, може да образува кондензирани водни капки отвътре и отвън на фурната и по горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално и физическо явление.
- Кондензът или водната пара може да изглежда като изпотвяване или капене върху вътрешното стъкло на фурната, в зависимост от храната. Това често срещано явление може да се случи при готвене. Препоръчително е да използвате влажна кърпа, за да почистите вътрешното стъкло, когато продуктът се охлади след готвене.
- Стойностите за температура и време на готвене, дадени за храните, може да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги отстранявайте неизползваните принадлежности от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, може да попречат на храната Ви да бъде приготвена при правилните стойности.
- За храни, които ще готвите по собствена рецепта, можете да посочите подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на доставените аксесоари гарантира, че получавате най-добра производителност при готвене. Винаги спазвайте информацията, предоставена от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезжете намазнената хартия, която ще използвате при готвене, в подходящи размери към съда, който ще готвите. Омазнените хартии, които

преливат от контейнера, могат да създадат риск от изгаряния и да повлияят на качеството на вашето печене. Използвайте хартията, устойчива на мазнини, която ще използвате в посочения температурен диапазон.

- За добро печене поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на скарата по време на печене.

8.1.1 Сладкиши и храни на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външен съд за готвене, избирайте тъмен, незалепващ и топлоустойчив съд.
- Ако предварителното загряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съд за готвене върху телената скара, поставете го в средата на скарата, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани за приготвяне на сладкиши, трябва да са пресни и на стайна температура.
- Степента на готвене на храните може да варира в зависимост от количеството храна и размера на готварския съд.
- Металните, керамичните и стъклените форми удължават времето за готвене и дъното на сладкишите не се запича равномерно.
- Ако използвате хартия за печене, може да се наблюдава леко покафеняване на долната повърхност на храната. В тази ситуация може да се наложи да удължите периода на готвене с приблизително 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, са определени в резултат на тестове, проведени в нашите

лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.

- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Наречете долния рафт на фурната като рафт 1.

Съвети за печене на торти

- Ако сладкишът е прекалено сух, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за печене.
- Ако сладкишът е влажен, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10°C.
- Ако горната част на сладкиша е изгоряла, поставете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако вътрешността на сладкиша е изпечена добре, но отвън е лепкава, използвайте по-малко течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за сладкиши

- Ако тестото е прекалено сухо, увеличете температурата с 10°C и съкратете времето за готвене. Тестените блатове се навлажняват със сос от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкиша се готви бавно, уверете се, че дебелината на сладкиша, който сте приготвили, не прелива от тавата.
- Ако тестото е покафенело на повърхността, но дъното не е изпечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно запичане се опитайте да разпределите соса равномерно между корите тесто и сладкиша.
- Печете вашите сладкиши на позиция и температура, съобразени с таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долен рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и ястия на фурна

Предложения за печене с единична тава

Храна	Аксесоар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Торта на поднос	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 45
Торта във формата	Форма за торта върху решетка **	Нагревател с вентилатор	2	180	35 ... 45
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	2	160	30 ... 45
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	2	160	30 ... 40
Бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 40
Бисквитка	Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	3	170	20 ... 30
Тестени изделия ***	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	30 ... 45

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Тестени изделия	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомогани от вентилатор	2	200	30 ... 40
Тестени изделия	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	2	180	35 ... 45
Кифличка	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 35
Кифличка	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	180	20 ... 30
Цял хляб	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	200	30 ... 45
Цял хляб	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	200	30 ... 40
Лазаня	Стъклен/метален правоъгълен съд върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 45
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	60 ... 75
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	2	170	50 ... 70
Пица	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	2	220	10 ... 25

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

***Натиснете бутона за готвене/почистване с помощта на пара, докато готвите.

Предложения за готвене с две тапи

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	150	25 ... 40
бисквитка	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	170	25 ... 35
Тестени изделия	1-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	1 - 4	180	35 ... 45
Кифличка	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	180	20 ... 30

Предварителното загреване се препоръчва за всички храни.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

8.1.2 Месо, риба и птици

Основните моменти при готвене на скара

- Подправянето с лимонов сок и черен пипер преди готвене на цяло пиле, пуйка и големи парчета месо ще подобри ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.

- След изтичане на времето за готвене оставете месото във фурната за около 10 минути. Сокът от месото се разпределя по-добре върху пърженото месо и не излиза при разрязване на месото.
- Рибата трябва да се постави на средния или нисък рафт в топлоустойчива тава.
- Гответе препоръчаните ястия в таблицата за готвене с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	15 мин. 250/макс, след 180 ... 190	60 ... 80
Агнешки бут (1,5-2 кг)	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	15 мин. 250/макс, след 170	110 ... 120
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Нагревател с вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80
Пържено пиле (1,8-2 кг)	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	2	15 мин. 250/макс, след 190	60 ... 80
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава * *	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210
Пуйка (5,5 кг)	Стандартна тава * *	"3D" функция	1	25 мин. 250/макс, след 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	Долен и горен нагревател подпомагани от вентилатор	3	200	20 ... 30
Риба	Телена скара * Поставете една тава на долния рафт	"3D" функция	3	200	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

8.1.3 Грил

Червеното месо, рибата и птичето месо бързо покафеняват при печене, държат красива коричка и не изсъхват.

Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Обща информация

- **Затворете вратата на фурната по време на печене. Никога не печете на грил с отворена врата на фурната.**

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще приготвяте на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.

- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата във фурната, която ще плъзнете, трябва да е с размери, които покриват цялата площ на скарата. Тази тава може да не се доставя с продукта. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Грил таблица

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пилешки късчета	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Агнешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	20 ... 25
Пържола - (кубчета месо)	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Телешки котлет	Телена скара	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телена скара	4 - 5	220	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	1 ... 4

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

Нисък грил подпомаган от вентилатор

Храна	Аксесоар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Риба	Телена скара	Нисък грил подпомаган от вентилатор	4	200	30 ... 35
Пилешки късчета	Телена скара	Нисък грил подпомаган от вентилатор	4	250	25 ... 35
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	Нисък грил подпомаган от вентилатор	4	250	30 ... 40
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Телена скара - Поставете една тава на долния рафт	Нисък грил подпомаган от вентилатор	3	15 мин. 250, след 180 ... 190	90 ... 110

Не загарявайте предварително ястията, препоръчани в тази грил таблица.

8.1.4 Готвене на пара

Обща информация

- Готвенето с пара може да се извършва само с функциите за готвене с пара, посочени в ръководството. Вижте раздела „Функции за работа на фурната“ [► 53] за функциите за готвене с пара.
- Ако предварителното загаряване се препоръчва в таблицата за готвене, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварителното загаряване. Продължителностите, посочени в момента на подаване на вода, показват времето, изминало след предварителното загаряване.
- Таблицата за готвене съдържа препоръки за готвене, тествани от производителя. Можете да зададете количество вода, температура, функция за готвене с пара и време за храна, която не е в таблицата.
- Гответе на пара с една тава.

Храна	Аксесоар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Количество вода, което трябва да се използва (мл)	Време за прием на вода	Време за печене (мин) (прибл.)
Цял хляб	Стандартна тава *	"3D" функция	2	200	200	преди предварително загаряване	30 ... 35
Цяло пиле със зеленчуци	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомаган и от вентилатор	2	25 мин. 250/ max, след 190	300	преди предварително загаряване	60 ... 80
Пържола от ребра	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомаган и от вентилатор	3	180	250	преди предварително загаряване	65 ... 75

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Количество вода, което трябва да се използва (мл)	Време за прием на вода	Време за печене (мин) (прибл.)
Агнешки бутчета със зеленчуци	Стандартна тава *	Долен и горен нагревател подпомаган и от вентилатор	3	170	350	преди предварително замяване	90 ... 110
Кифла с мая	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	3	180	150	преди предварително замяване	25 ... 35
Чийзкейк	Стандартна тава *	"3D" функция	3	120	200	преди предварително замяване	45 ... 55

* Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

8.1.5 Тестови храни

Готварска таблица за тестови ястия

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

Предложения за печене с единична тава

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	При модели с телени рафтове :3 При модели без телени рафтове :2	140	15 .. 25
Дребни сладки	Стандартна тава *	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Дребни сладки	Стандартна тава *	Нагревател с вентилатор	2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Горен и долен нагревател	2	160	30 ... 45

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Пандишпан	Кръгла форма за кекс с диаметър 26 см със скоба на решетка **	Нагревател с вентилатор	2	160	30 ... 40
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Горен и долен нагревател	2	180	60 ... 75
ябълков пай	Кръгла черна метална форма с диаметър 20 см върху телена скара **	Нагревател с вентилатор	2	170	50 ... 70

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Предложения за готвене с две тапи

Храна	Акcesoар за ползване	Работна функция	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Дребни сладки	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	150	25 ... 40
пясъчен хляб (сладка бисквитка)	2-Стандартна тава * 4-Тавичка за сладкиши *	Нагревател с вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25

Предварителното загряване се препоръчва за всички храни.

*Тези акcesoари може да не са включени към Вашия продукт.

**Тези акcesoари не са включени във Вашия продукт. Те са достъпни в търговската мрежа.

Скара

Храна	Акcesoар за ползване	Рафтова позиция	Температура (°C)	Време за печене (мин) (прибл.)
Кюфте (телешко) - 12 количество	Телена скара	4	250	20 ... 30
Препечен хляб	Телена скара	4	250	1 ... 4

Препоръчва се предварително загряване за 5 минути за всички ястия на скара.

Обърнете парчетата храна след 1/2 от общото време за печене.

9.1 Обща информация за почистване

Обща информация

- Изчакайте продуктът да се охлади, преди да го почиствате. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Продуктът трябва да се почиства старателно и подсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще бъдат предотвратени от изгаряне, когато продуктът се използва отново по-късно. По този начин се удължава експлоатационният живот на уреда и се намаляват често срещаните проблеми.
- Някои препарати или почистващи препарати увреждат повърхността. Неподходящи почистващи препарати са: белина, почистващи продукти, съдържащи амониак, киселина или хлорид, почистващи продукти с пара, препарати за отстраняване на котлен камък, препарати за премахване на петна и ръжда, абразивни почистващи продукти (кремообразни почистващи препарати, почистващ прах, почистващ крем, абразивни и почистващи препарати за надраскване, тел, гъби, почистващи кърпи, съдържащи мръсотия и остатъци от почистващи препарати).
- Не е необходим специален почистващ материал при почистване след всяка употреба. Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че сте изтрили напълно останалата течност след почистване и незабавно почистете всяка храна, пръскана наоколо по време на готвене.
- Въздържайте се от миене на компоненти на вашия уред в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

За котлоните:

- Киселинни замърсявания, като мляко, доматиено пюре и олио, могат да причинят трайни петна по котлоните и компонентите на зоните на котлоните, почистете всички прелели течности веднага след като охладите плота, като го изключите.

Инокс - неръждаеми повърхности

- Повърхността от неръждаем инокс може да промени цвета си с времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаема или иноксова повърхност.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (ненадраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като внимавате да бършете в една посока.
- Отстранете петна от варовик, масло, нишесте, мляко и протеин върху стъклени и иноксови повърхности веднага, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.
- Почистващите препарати, напръскани/нанесени върху повърхността, трябва да се почистят незабавно. Останалите върху повърхността абразивни почистващи препарати причиняват побеляване на повърхността.

Емайлирани повърхности

- Фурната трябва да се охлади, преди да почистите зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности създава както опасност от пожар, така и ще увреди повърхността на емайла.
- След всяка употреба почиствайте емайлираните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако Вашият продукт има функция за лесно почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте "Лесно почистване с пара [► 83]").

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела.
- Каталитичните стени са с лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата си структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да смените частите.

Стъклени повърхности

- Почистете уреда с препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специално за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако има остатъци от препарат след почистване, избършете ги със студена вода и подсушете с чиста и суха микрофибърна кърпа. Остатъците от препарат може да повредят стъклената повърхност следващия път.
- При никакви обстоятелства засъхналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете петна от калций (жълти петна) по стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа препарат за премахване на котлен камък, с препарат за премахване на котлен камък като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващ препарат върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства добре. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални, а не дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Уверете се, че съединенията на компонентите на продукта не са оставени влажни и с препарат. В противен случай може да се появи корозия на тези съединения.

9.2 Аксесоари за почистване

Въздържайте се от поставяне на аксесоарите на продукта в съдомиялна машина, освен ако не е посочено друго в ръководството за потребителя.

9.3 Почистване на котлоните

Стъклена повърхност за готвене

Следвайте стъпките за почистване, описани за стъклените повърхности в раздела „Обща информация за почистване“ за почистване на стъклената повърхност за готвене. Можете да завършите почистването си съгласно информацията по-долу за специални случаи.

- Храните на основата на захар като тъмен крем, нишесте и сироп трябва да се почистват незабавно, без да се изчакава повърхността да се охлади. В противен случай стъклената повърхност за готвене може да бъде трайно повредена.
- Не използвайте почистващи препарати за почистващи операции, които извършвате, докато котлонът е горещ, в противен случай може да се получат трайни петна.

9.4 Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с бутони за управление, избършете панела и бутоните с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Въздържайте се от премахване на копчетата и уплътненията отдолу, за

да почистите панела. Контролният панел и копчетата може да са повредени.

- Докато почиствате иноксовите панели с бутон за управление, въздържайте се от използване на иноксови почистващи препарати около копчето. Индикаторите около копчето могат да се изтриват.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и ги подсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване на клавишите, задайте заключването на клавишите, преди да извършите почистване на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно разпознаване на ключовете.

9.5 Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типовете повърхности във вашата фурна.

Почистване на страничните стени на фурната

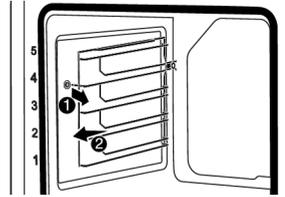
Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Тя варира според модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела „Каталитични повърхности“ за информация.

Ако вашият продукт е модел с телени рафтове, отстранете телените рафтове, преди да почистите страничните стени. След това завършете почистването, както е описано в раздела "Обща информация за почистване" в съответствие с типа повърхност на страничната стена.

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Отстранете предната част на скарата, като я издърпате на страничната стена в обратна посока.

2. Издърпайте скарата към Вас, за да я премахнете напълно.



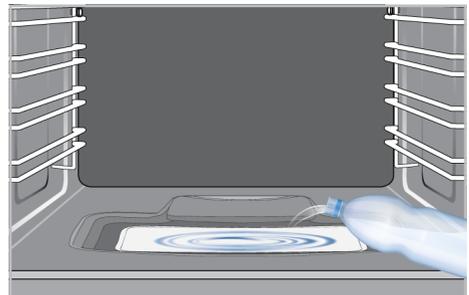
3. За да закрепите отново рафтовете, процедурите, приложени при отстраняването им, трябва да се повторят съответно от края до началото.

Почистване на водния басейн в основата на фурната

В зависимост от честотата на парата, подпомагаща готвенето - лесни операции за почистване с пара и твърдостта на използваната вода, във водния басейн на основата на фурната могат да се появят петна от варовик.

За да премахнете варовика, който може да се появи във водния басейн на основата на фурната след готвене с помощта на пара - лесно почистване с пара, на всеки 2 или 3 операции

1. Добавете 350 куб. см бял оцет (киселинността на оцета не трябва да надвишава 6%) към басейна с вода в основата на фурната.



2. Изчакайте поне 30 минути, за да може оцетът да разтвори остатъците от варовик при стайна температура.
3. Почиствайте басейна с мека мокра кърпа и подсушете със суха кърпа.

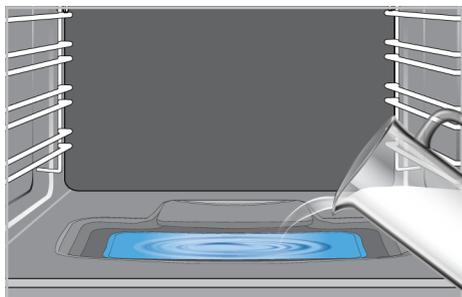
За да се повиши ефективността на отстраняването на котления камък, вероятно във водния басейн, в допълнение към стъпките за отстраняване на котления камък по-горе, след всеки 10 употреби:

Изберете работна функция, при която долният нагревател е активен, и включете фурната на 100 °C за 2-3 минути. След това изключете фурната и напръскайте вътрешността на фурната и скарата с почистващ препарат, препоръчан на уебсайта за марката на вашия продукт, във водния басейн на дъното на фурната и оставете за 5 минути. След 5 минути избършете водната локва на пода на фурната с влажна микрофибърна кърпа и я подсушете.

9.6 Лесно почистване с пара

Това позволява лесно почистване на мръсотията (която не остава за дълго време), която е омекотена от парата във фурната и от водните капки, кондензирани във вътрешните повърхности на фурната.

1. Отстранете всички принадлежности във фурната.
2. Напълнете басейна на дъното на фурната с 200 мл вода.



i Въздържайте се от дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води.

3. Натиснете бутона за готвене с използване на пара/почистване с пара на контролния панел.

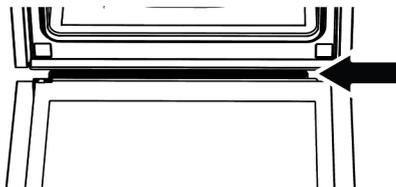
⇒ Лампата за готвене/почистване с пара на контролния панел ще светне.

4. Настройте фурната на режим на лесно почистване с пара и я включете на 100°C за 20 минути.

Незабавно отворете вратата и избършете вътрешността на фурната с мокра гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще се изпусне пара. Това може да създаде риск от изгаряния. Внимавайте при отваряне на вратата. За упорити замърсявания почиштете продукта с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и го подсушете със суха кърпа.

i При функцията за лесно почистване с пара се очаква добавената вода да се изпари и кондензира от вътрешната страна на фурната и вратата на фурната, за да омекоти леките замърсявания, образувани във Вашата фурна. Кондензът, образуван върху вратата на фурната, може да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратата на фурната, избършете конденза.

(Варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен за Вашия продукт.) След конденза във фурната може да се появи локва или влага в канала на съда под фурната. Избършете този канал на съда с влажна кърпа след употреба и го подсушете.



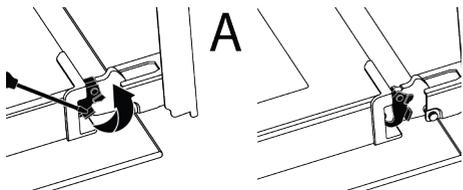
9.7 Почистване на вратата на фурната

Можете да свалите вратата на фурната и стъклата на вратата, за да ги почиствате. Как да свалите вратите и

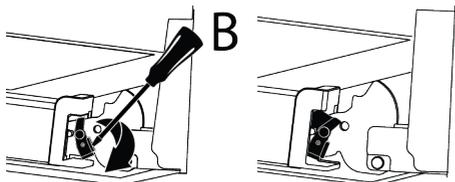
прозорците е обяснено в разделите „Сваляне на вратата на фурната” и „Сваляне на вътрешните стъкла на вратата”. След като свалите вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа. За остатъци от варовик, които могат да се образуват по стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и изплакнете.

Сваляне на вратата на фурната

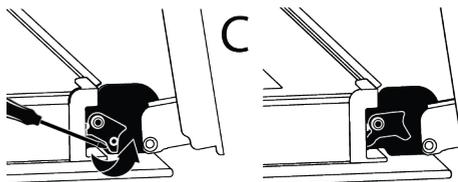
1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на предната врата отдясно и отляво, като ги натиснете надолу, както е показано на схемата.
3. Типовете панти варират като типове (А), (В), (С) в зависимост от модела на продукта. Следните схеми показват как да отворите всеки тип панта.
4. (А) тип панта се предлага при нормални типове врати.



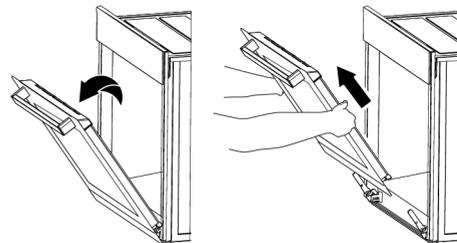
5. (В) тип панта се предлага при типовете врати с плавно затваряне.



6. (С) тип панта се предлага при типовете врати с плавно отваряне/затваряне.



7. Поставете вратата на фурната в полуотворено положение.



8. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

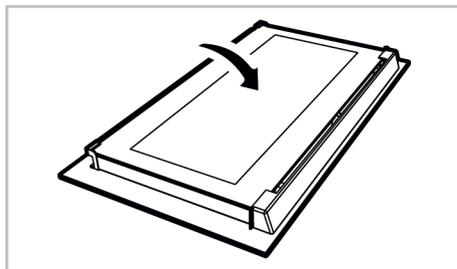


За да закрепите отново вратата, процедурите, приложени при нейното отстраняване, трябва да се повторят съответно от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на пантата.

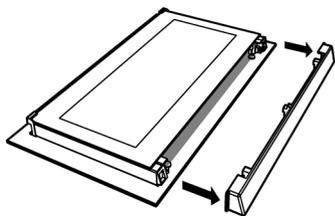
9.8 Премахване на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на предната врата на продукта може да се сваля за почистване.

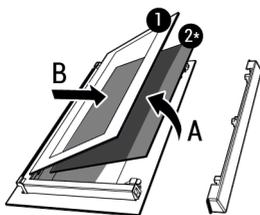
1. Отворете вратата на фурната.



- Отстранете пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на предната врата, като го издърпате към себе си.



- Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към „А“ и след това го извадете, като издърпате към „В“.



- 1 Най-вътрешното стъкло
 - 2* Вътрешно стъкло (може да не е налично за вашия продукт)
- Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го отделите (2).
 - Първата стъпка от прегрупирането на вратата е повторното сглобяване на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото така, че да срещне скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, който е най-близо до най-вътрешното стъкло (1).
 - Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), внимавайте да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешното стъкло. От решаващо значение е да поставите

долните ъгли на най-вътрешното стъкло (1) така, че да отговарят на долните пластмасови отвори.

- Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато чуете "щракване".

9.9 Почистване на лампата на фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата на фурната, можете да смените лампата на фурната, като следвате разделите по-долу.

Смяна на лампата на фурната

Обща информация

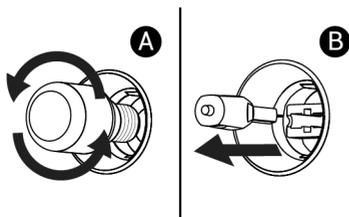
- За да избегнете риска от токов удар, преди да смените лампата на фурната, изключете продукта и изчакайте фурната да изстине. Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
- Тази фурна се захранва от лампа с нажежаема жичка с мощност под 40 W, височина под 60 mm, диаметър под 30 mm или халогенна лампа с цокли G9 с мощност под 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 °C. Лампите за фурна се предлагат от оторизирани сервиси или лицензирани техници. Този продукт съдържа лампа с енергиен клас G.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на фигурата.
- Лампата, използвана в този продукт, не е подходяща за използване при осветление на домашни стаи. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да види хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия като температури над 50 °C.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете продукта от електричеството.
2. Отстранете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



3. Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



4. Поставете отново стъкления капак. **Ако Вашата фурна има квадратна лампа,**

1. Изключете продукта от електричеството.

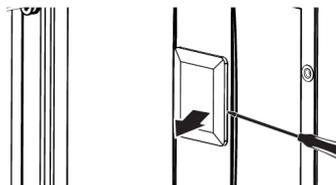
10 Отстраняване на неизправности

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с Вашия доставчик или оторизиран сервиз. Никога не се опитвайте сами да ремонтирате продукта си.

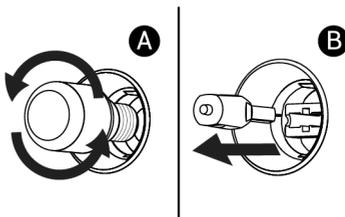
Докато фурната работи, се отделя пара.

- Нормално е да виждате пари по време на работа. >>> Това не е грешка.

2. Отстранете телените рафтове според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка. Първо отстранете винта, ако има винт на квадратната лампа във вашия продукт.
4. Ако лампата на Вашата фурна е тип (А), показан на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата, и я сменете с нова. Ако е модел тип (В), издърпайте го, както е показано на схемата, и го сменете с нов.



5. Поставете отново стъкления капак и телените рафтове.

По време на готвене се появяват капки вода

- Парата, генерирана по време на готвене, кондензира, когато влезе в контакт със студени повърхности извън продукта и може да образува водни капчици. >>> Това не е грешка.

Чуват се метални звуци, докато продуктът се затопля и охлажда.

- Металните части могат да се разширят и да издават звуци при нагряване. >>> Това не е грешка.

Продуктът не работи.

- Предпазителят може да е повреден или изгорял. >>> Проверете предпазители в кутията с предпазители. Променете ги, ако е необходимо, или ги активирайте отново.
- Уредът не може да бъде включен в (заземен) контакт. >>> Проверете дали уредът е включен в контакта.
- (Ако има таймер на Вашия уред) Бутоните на контролния панел не работят. >>> Ако вашият продукт има заключване на клавишите, заключването на клавишите може да е активирано, деактивирайте заключването на клавишите.

Лампата на фурната не свети.

- Лампата на фурната може да е дефектна. >>> Сменете лампата на фурната.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазители в кутията с предпазители. Сменете предпазители, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

Фурната не се нагрява.

- Фурната може да не е настроена на определена функция за готвене и/или температура. >>> Настройте фурната на определена функция за готвене и/или температура.
- При моделите с таймер времето не е зададено. >>> Задайте часа.
- Няма ток. >>> Уверете се, че електрическата мрежа работи и проверете предпазители в кутията с предпазители. Сменете предпазители, ако е необходимо, или ги активирайте отново.

(За модели с таймер) Дисплеят на таймера мига или символът на таймера е оставен отворен.

- Преди е имало прекъсване на тока. >>> Задайте времето / Изключете копчетата за функциите на продукта и ги превключете отново на желаната позиция.

