

GRUNDIG

Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο χρήσης

Вградена фурна

Ръководство за употреба



GEDM12300B

EL / BG

385.4408.63/R.AC/25.02.2022/3-2

7757882990



Αγαπητέ Πελάτη,

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Grundig Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν. Θα θέλαμε το προϊόν αυτό, που κατασκευάστηκε με υψηλή ποιότητα και τεχνολογία, να σας προσφέρει τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα. Για να γίνει αυτό, διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο και κάθε άλλο έγγραφο τεκμηρίωσης που παρέχεται πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και φυλάξτε το για να το συμβουλευέστε και μελλοντικά. Αν παραδώσετε το προϊόν σε άλλον, παραδώστε μαζί και το εγχειρίδιο του προϊόντος. Ακολουθείτε τις οδηγίες και λαμβάνετε υπόψη σας όλες τις πληροφορίες και τις προειδοποιήσεις που θα βρείτε στο εγχειρίδιο χρήσης.

Τηρείτε όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις 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 χρήσης περιέχει τα εξής σύμβολα:



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει θάνατο ή τραυματισμό.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει υλικές ζημιές στο προϊόν ή το περιβάλλον του.



Κίνδυνος που μπορεί να επιφέρει εγκαύματα λόγω επαφής με καυτές επιφάνειες.



Σημαντικές πληροφορίες ή χρήσιμες συμβουλές για τη χρήση.



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



1 Οδηγίες ασφαλείας 4

Προβλεπόμενη χρήση	4
Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικιδίων	5
Ασφαλή χρήση ηλεκτρικού ρεύματος.....	6
Ασφάλεια κατά τη μεταφορά	8
Ασφάλεια εγκατάστασης.....	8
Ασφάλεια χρήσης.....	8
Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας	9
Χρήση των αξεσουάρ	10
Ασφάλεια κατά το μαγείρεμα.....	10
Σύστημα ατμού.....	11
Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού..	12

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος 15

Κανονισμός περί αποβλήτων.....	15
Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος.....	15
Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας15	
Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας..	15

3 Το προϊόν σας 17

Παρουσίαση του προϊόντος	17
Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση	18
Χειρισμός του φούρνου.....	18
Τρόποι λειτουργίας του φούρνου	19
Αξεσουάρ του προϊόντος	21
Χρήση των αξεσουάρ του προϊόντος.....	22
Τεχνικές Προδιαγραφές	25

4 Πρώτη χρήση 26

Πρώτη ρύθμιση	26
Πρώτος καθαρισμός	26

5 Τρόπος χρήσης του φούρνου 28

Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση του φούρνου	28
Λειτουργία της μονάδας ελέγχου του φούρνου	28
Μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού.....	32
Ρυθμίσεις	33

6 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα 36

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα στον φούρνο.....	36
Είδη ζύμης και φαγητά φούρνου.....	36
Κρέας, ψάρια και πουλερικά.....	40
Γκριλ.....	41
Μαγειρική με ατμό	42
Φαγητά δοκιμής.....	43

7 Συντήρηση και φροντίδα 46

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού.....	46
Καθαρισμός των αξεσουάρ	48
Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού.....	48
Καθαρισμός του εσωτερικού του φούρνου (χώρου μαγειρέματος).....	48
Εύκολος καθαρισμός με ατμό.....	49
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου ...	50
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου	52
Καθαρισμός της λάμπας του φούρνου... 53	

8 Επίλυση προβλημάτων 55

1 Οδηγίες ασφαλείας

- Η ενότητα αυτή περιλαμβάνει οδηγίες ασφαλείας που θα βοηθήσουν στην προστασία από τον κίνδυνο σωματικών ή υλικών ζημιών.
- Αν το προϊόν μεταβιβαστεί σε άλλο άτομο ή χρησιμοποιείται ως μεταχειρισμένο, πρέπει μαζί με το προϊόν να παραδοθεί το εγχειρίδιο χρήσης, οι ετικέτες του προϊόντος και τα άλλα σχετικά έγγραφα και αξεσουάρ.
- Η εταιρεία μας δεν θα φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά ενδέχεται να προκύψει ως αποτέλεσμα της μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες θα καταστήσει άκυρη κάθε εγγύηση για το προϊόν.
- **⚠** Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευών πρέπει να διενεργούνται από τον κατασκευαστή, το εξουσιοδοτημένο σέρβις ή ένα εξειδικευμένο άτομο που έχει ορίσει ο εισαγωγέας.
- **⚠** Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά και αξεσουάρ.
- **⚠** Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε ή αντικαταστήσετε κανένα εξάρτημα του προϊόντος εκτός αν αυτό προβλέπεται ρητά στο εγχειρίδιο χρήσης.
- **⚠** Μην πραγματοποιείτε τεχνικές τροποποιήσεις στο προϊόν.
- **⚠** Προβλεπόμενη χρήση
 - Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Δεν είναι κατάλληλο για επαγγελματική χρήση.
 - Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε κήπους, μπαλκόνια ή άλλους εξωτερικούς χώρους. Η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε χώρους κουζίνας οικιακής χρήσης και προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας.
 - **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτό το προϊόν πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί για άλλους

σκοπούς, όπως για θέρμανση του χώρου.

- Ο φούρνος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη, το μαγείρεμα και το ψήσιμο φαγητού στο φούρνο και τη σχάρα.
- Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για θέρμανση, θέρμανση πιάτων, για άπλωμα πετσετών ή ρούχων στη λαβή για στέγνωμα.




Ασφάλεια παιδιών, ευάλωτων ατόμων και κατοικίδιων

- Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 χρονών και άνω και από άτομα των οποίων οι σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες δεν είναι πλήρως ανεπτυγμένες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση, εφόσον αυτά επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί στην ασφαλή χρήση του προϊόντος και σχετικά με τους κινδύνους που αυτό μπορεί να παρουσιάσει.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από τον χρήστη

δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός αν αυτά βρίσκονται υπό επίβλεψη.

- Αυτό το προϊόν δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες (περιλαμβανομένων παιδιών), εκτός αν αυτά παραμένουν υπό επίβλεψη ή λαμβάνουν τις απαραίτητες οδηγίες.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Τα ηλεκτρικά προϊόντα είναι επικίνδυνα για παιδιά και κατοικίδια. Τα παιδιά και τα κατοικίδια δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν, ούτε να ανεβαίνουν πάνω του ή να μπαίνουν μέσα.
- Μην τοποθετείτε πάνω στο προϊόν αντικείμενα που μπορεί να προσπαθήσουν να τα φτάσουν τα παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κατά τη διάρκεια της χρήσης, οι προσπελάσιμες επιφάνειες του προϊόντος θα έχουν υψηλή θερμοκρασία. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από το προϊόν.

- Κρατάτε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και πρόκλησης ασφυξίας.
 - Όταν η πόρτα του προϊόντος είναι ανοιχτή, μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα και μην επιτρέπτε σε παιδιά να καθίσουν πάνω της. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανατροπή του φούρνου ή ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας.
 - (Εάν το προϊόν σας διαθέτει βύσμα) Για την ασφάλεια των παιδιών, αποσυνδέστε το φινιρίσμα ρευματοληψίας από την πρίζα και καταστήστε το προϊόν μη λειτουργικό πριν το απορρίψετε.
-  Ασφαλή χρήση ηλεκτρικού ρεύματος
- Συνδέστε το προϊόν σε γειωμένη πρίζα που προστατεύεται από ασφάλεια της ονομαστικής τιμής ρεύματος που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου. Αναθέστε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο να κάνει την εγκατάσταση γείωσης. Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν χωρίς γείωση που συμμορφώνεται με τους τοπικούς / εθνικούς κανονισμούς.
 - Το φινιρίσμα ηλεκτρικής σύνδεσης του προϊόντος πρέπει να βρίσκεται σε εύκολα προσβάσιμη θέση (όπου δεν θα επηρεάζεται από τη φλόγα της κουζίνας). Αν αυτό δεν είναι εφικτό, η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία συνδέεται το προϊόν πρέπει να περιλαμβάνει ένα μηχανισμό (όπως ασφάλεια, διακόπτη, ασφαλειοδιακόπτη κλπ.) η οποία συμμορφώνεται με τους ηλεκτρικούς κανονισμούς και αποσυνδέει όλους τους πόλους από το δίκτυο ρεύματος.
 - Το προϊόν δεν πρέπει να είναι συνδεδεμένο στην πρίζα κατά τις εργασίες εγκατάστασης, επισκευής και μετακίνησης.
 - Συνδέστε το προϊόν σε πρίζα που συμμορφώνεται με τις τιμές τάσης και συχνότητας που αναφέρονται στην ετικέτα τύπου.
 - (Εάν το προϊόν σας δεν διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας)

- Χρησιμοποιήστε μόνο το καλώδιο σύνδεσης που καθορίζεται στην ενότητα "Τεχνικές Προδιαγραφές".
- Μη σφηνώνετε το καλώδιο ρεύματος κάτω και πίσω από το προϊόν. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο ρεύματος. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να είναι λυγισμένο, συμπιεσμένο ούτε να έρχεται σε επαφή με οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
 - Ενώ λειτουργεί ο φούρνος, και η πίσω του επιφάνεια αποκτά υψηλή θερμοκρασία. Τα καλώδια ρεύματος δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με την πίσω επιφάνεια, γιατί οι συνδέσεις μπορούν να υποστούν ζημιά.
 - Μη σφηνώνετε τα καλώδια ρεύματος μέσα στην πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από καυτές επιφάνειες. Μπορεί να προκαλέσετε βραχυκύκλωμα στο φούρνο και πυρκαγιά λόγω τήξης του καλωδίου.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσιο καλώδιο. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια που είναι κομμένα ή έχουν υποστεί ζημιά ή καλώδια επέκτασης.
 - Αν το καλώδιο ρεύματος υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις ή από άτομο καθορισμένο από τον εισαγωγέα, για την αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων.
 - **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει αποσυνδεθεί από το ρεύμα δικτύου, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια από τον πίνακα ασφαλειών.
- (Εάν το προϊόν σας διαθέτει βύσμα)
- Μη συνδέσετε το προϊόν σε πρίζα που είναι χαλαρή, έχει βγει από την υποδοχή της, είναι σπασμένη, λερωμένη, λαδωμένη, με κίνδυνο επαφής με νερό (για παράδειγμα, νερό που μπορεί να τρέξει από τον πάγκο).
 - Ποτέ μην αγγίζετε το φως ρευματοληψίας με υγρά

χέρια! Για να αποσυνδέσετε το φως από την πρίζα, πάντα να κρατάτε το ίδιο το φως.

- Βεβαιωθείτε ότι το φως του προϊόντος έχει συνδεθεί με ασφάλεια στην πρίζα, για την αποφυγή δημιουργίας ηλεκτρικών τόξων.



Ασφάλεια κατά τη μεταφορά

- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα δικτύου πριν μεταφέρετε το προϊόν.
- Το προϊόν είναι βαρύ, μεταφέρετε το προϊόν με τουλάχιστον δύο άτομα.
- Μη χρησιμοποιείτε την πόρτα και/ή τη λαβή για τη μεταφορά ή τη μετακίνηση του προϊόντος.
- Μην τοποθετείτε άλλα είδη πάνω στο προϊόν και μεταφέρετε το προϊόν σε όρθια θέση. Το προϊόν δεν πρέπει να μεταφέρεται όταν περιέχει νερό. Μπορεί να μεταφερθεί αφού ολοκληρωθεί η αποστράγγιση του νερού.
- Όταν χρειάζεται να μεταφέρετε το προϊόν, τυλίξτε το με υλικό συσκευασίας με φυσαλίδες ή με παχύ χαρτόνι και στερεώστε το υλικό ελαφρά

με ταινία. Ασφαλίστε το προϊόν ελαφρά με ταινία για να προστατέψετε από ζημιά τα αφαιρούμενα ή κινητά μέρη του προϊόντος και το ίδιο το προϊόν.

- Ελέγξτε τη γενική εμφάνιση του προϊόντος για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν προκύψει κατά τη μεταφορά.



- **Ασφάλεια εγκατάστασης**
- Ελέγξτε το προϊόν για τυχόν ζημιά πριν την εγκατάστασή του. Αν το προϊόν έχει υποστεί ζημιά, μην προχωρήσετε στην εγκατάστασή του.
- Μην εγκαταστήσετε το προϊόν κοντά σε πηγές θερμότητας (σώματα καλοριφέρ, σόμπες κλπ.).
- Κρατάτε ανοικτά όλα τα ανοίγματα αερισμού γύρω από το προϊόν.
- Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, το προϊόν δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητικές πόρτες.



- **Ασφάλεια χρήσης**
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε απενεργοποιήσει το προϊόν μετά από κάθε χρήση.

- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το προϊόν για μεγάλο διάστημα, αποσυνδέστε το από την πρίζα ή απενεργοποιήστε την ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών.
 - Μη χρησιμοποιήσετε το προϊόν αν έχει οποιαδήποτε ζημιά ή βλάβη. Σε αυτή την περίπτωση, αποσυνδέστε τις συνδέσεις ρεύματος / αερίου του προϊόντος και καλέστε το εξουσιοδοτημένο σέρβις.
 - Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν έχει αφαιρεθεί ή σπάσει τζάμι της μπροστινής πόρτας.
 - Μην ανεβαίνετε πάνω στο προϊόν για να φθάσετε κάτι ή για οποιονδήποτε άλλο λόγο.
 - Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν σε περιπτώσεις που μπορεί να επηρεάζουν την κρίση σας, όπως αν έχετε χρησιμοποιήσει ναρκωτικά και/ή αλκοόλ.
 - Τα εύφλεκτα αντικείμενα που διατηρούνται στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να αναφλεγούν. Ποτέ μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
 - Η λαβή του φούρνου δεν είναι στεγνωτήριο για πετσέτες. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν μην κρεμάτε πετσέτες, γάντια ή παρόμοια υφάσματα.
 - Οι μεντεσέδες της πόρτας του προϊόντος κινούνται και συσφίγγονται όταν ανοίγετε και κλείνετε την πόρτα. Όταν ανοίγετε / κλείνετε την πόρτα, μην πιάνετε την περιοχή των μεντεσέδων.
-  Προειδοποιήσεις θερμοκρασίας
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ενώ λειτουργεί το προϊόν, τα εκτεθειμένα μέρη θα είναι σε υψηλή θερμοκρασία. Μην αγγίζετε το προϊόν και τις αντιστάσεις. Τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να βρίσκονται κοντά στο προϊόν χωρίς την επίβλεψη ενήλικου.
 - Μην τοποθετείτε εύφλεκτα / εκρηκτικά υλικά κοντά στο προϊόν, επειδή οι πλευρές του θα βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία κατά τη λειτουργία του.
 - Επειδή μπορεί να εξέλθει ατμός, παραμένετε μακριά ενώ ανοίγετε την πόρτα του

φούρνου. Ο ατμός μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.

- Το προϊόν μπορεί να έχει υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τα καυτά διαμερίσματα, τα εσωτερικά μέρη του φούρνου, τις αντιστάσεις κλπ.
- Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα στον καυτό φούρνο, αφαιρείτε το φαγητό κλπ., πρέπει να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου ανθεκτικά σε υψηλή θερμοκρασία.



Χρήση των αξεσουάρ

- Είναι σημαντικό να τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα και το δίσκο σωστά πάνω στα συρμάτινα ράφια. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στην ενότητα "Χρήση των αξεσουάρ".
- Τα αξεσουάρ μπορούν να προξενήσουν ζημιά στο τζάμι της πόρτας όταν κλείνετε την πόρτα του φούρνου. Πρέπει πάντα να σπρώχνετε τα αξεσουάρ μέχρι να τερματίσουν μέσα στον χώρο μαγειρέματος.



Ασφάλεια κατά το μαγείρεμα

- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε οινόπνευμα στο μαγείρεμα του φαγητού σας. Το οινόπνευμα θα εξατμιστεί σε υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να αναφλεγεί και να προκαλέσει φωτιά αν εκτεθεί σε καυτές επιφάνειες.
- Τα κατάλοιπα τροφίμων, τυχόν λάδι κλπ. στον χώρο μαγειρέματος μπορεί να αναφλεγούν. Πριν το μαγείρεμα, αφαιρείτε το μεγάλο μέρος αυτών των ακαθαρσιών.
- Κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης: Μην κρατάτε φαγητό στον φούρνο περισσότερο από μια ώρα πριν και μετά το μαγείρεμα. Διαφορετικά μπορεί να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ή άλλες ασθένειες.
- Μη θερμαίνετε κλειστά μεταλλικά δοχεία και γυάλινα βάζα. Η πίεση που αναπτύσσεται στο βάζο μπορεί να προκαλέσει έκρηξή του.
- Τοποθετήστε το χαρτί ψησίματος σε ένα μαγειρικό

- σκεύος ή πάνω στο αξεσουάρ φούρνου (δίσκο, συρμάτινη σχάρα κλπ.) μαζί με το φαγητό και τοποθετήστε το σύνολο μέσα στον προθερμασμένο φούρνο. Για αποφυγή του κινδύνου να αγγίξουν τις αντιστάσεις του φούρνου, αφαιρέστε τα τμήματα του χαρτιού ψησίματος που εξέχουν από το αξεσουάρ ή το δοχείο. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χαρτί ψησίματος σε θερμοκρασία φούρνου υψηλότερη από τη μέγιστη θερμοκρασία χρήσης που υποδεικνύεται στο χαρτί ψησίματος. Ποτέ μην τοποθετήσετε χαρτί ψησίματος απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου.
- Μην τοποθετείτε δίσκους και ταψιά ψησίματος, πιάτα ή αλουμινόχαρτο απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου. Η θερμότητα που συσσωρεύεται μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη βάση του φούρνου.
 - Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Επίσης, μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω πάνω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.



Σύστημα ατμού

- Στο μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού, το άνοιγμα της πόρτας μπορεί να επιτρέψει τη διαφυγή ατμού, κάτι που δημιουργεί κίνδυνο εγκαυμάτων. Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του προϊόντος.
- Μην χρησιμοποιείτε απεσταγμένο, απιονισμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο νερό της βρύσης. Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα, αλκοολούχα ή διαλύματα που περιέχουν σωματίδια αντί για νερό.
- Αν παραμείνει υγρασία μέσα στον φούρνο μετά το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού, μπορεί να

προκαλέσει διάβρωση.
Αφήστε τον φούρνο να στεγνώσει μετά το μαγείρεμα. Μην αποθηκεύετε υγρά είδη τροφίμων μέσα στον φούρνο για μεγάλο διάστημα.

- Μη χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που μπορεί να διαβρωθούν από τον ατμό κατά το μαγείρεμα.
- Προσέχετε να μη χυθεί νερό πάνω στην επιφάνεια του φούρνου ή σε άλλες επιφάνειες που δεν επιτρέπεται κατά την αφαίρεση ή τοποθέτηση του δοχείου νερού.
- Όταν αφαιρείτε το φαγητό μετά το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού, μπορεί να τρέξει καυτό υγρό από τα αξεσουάρ, πρέπει να προσέχετε.
- Όταν μαγειρεύετε με υποβοήθηση ατμού, συνιστάται να προσθέτετε όσο νερό αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος.



Ασφάλεια συντήρησης και καθαρισμού

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!

- Ποτέ μην πλένετε το προϊόν ψεκάζοντας ή χύνοντας νερό πάνω του! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του προϊόντος γιατί μπορεί έτσι να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε το τζάμι της μπροστινής πόρτας του φούρνου / (αν υπάρχει) το τζάμι της πάνω πόρτας του φούρνου. Αυτά τα υλικά μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια του γυαλιού και να προκαλέσουν θραύση του.
- Διατηρείτε τον πίνακα χειρισμού πάντα καθαρό και στεγνό. Αν η επιφάνειά του είναι υγρή και λερωμένη, μπορεί να προκληθούν προβλήματα στον χειρισμό των λειτουργιών.
- Μετά από κάθε μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού, πρέπει να αποστραγγίζετε το υπόλοιπο νερό από το δοχείο νερού και να καθαρίζετε το δοχείο νερού. Η χρήση στο επόμενο μαγείρεμα του νερού που

- έμεινε στον θάλαμο δημιουργεί προβλήματα υγιεινής.
- Μην πλένετε το δοχείο νερού στο πλυντήριο πιάτων. Σκουπίστε το δοχείο νερού με ένα καθαρό, ελαφρά υγρό πανί, στεγνώστε το με ένα στεγνό πανί και κατόπιν φυλάξτε το. Ποτέ μη στεγνώνετε το δοχείο μέσα στον φούρνο.
 - Για αποθέσεις αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν στο δοχείο νερού, τοποθετήστε μέσα στο δοχείο νερού 200 cc νερού και 1 κουταλιά του γλυκού κιτρικό οξύ και αφήστε το να δράσει για 1 ώρα. Κατόπιν πλύνετε το με άφθονο νερό και στεγνώστε το. Συνιστάται να επαναλαμβάνετε αυτή τη διαδικασία κάθε 4-5 χρήσεις.
 - Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν οξέα ή χλώριο για να καθαρίσετε τη βάση του φούρνου. Μην καθαρίζετε με ξύσιμο τις αποθέσεις αλάτων που μπορεί να σχηματιστούν πάνω στη βάση του φούρνου. Διαφορετικά, η βάση του προϊόντος θα υποστεί ζημιά.
 - Για να αφαιρέσετε τα άλατα που μπορεί να σχηματιστούν στο κοίλωμα νερού στη βάση του φούρνου μετά από διαδικασία μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού-εύκολου καθαρισμού με ατμό, προσθέστε 350 ml λευκού ξυδιού (η οξύτητα του ξυδιού δεν πρέπει να υπερβαίνει το 6%) στο κοίλωμα νερού στη βάση του φούρνου σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μετά από 2 ή 3 κύκλους λειτουργίας, και κατόπιν περιμένετε 30 λεπτά. Μετά από 30 λεπτά, καθαρίστε αυτή την περιοχή με ένα μαλακό, υγρό πανί και στεγνώστε τη με ένα στεγνό πανί.
 - 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 στη βάση του φούρνου.
 - Συνιστάται να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου με νερό ξυδιού και ένα πανί για λεκέδες ασβέστη που

μπορεί να εμφανιστούν στο πλαίσιο μετά από μαγείρεμα με ατμό.

2 Οδηγίες προστασίας του περιβάλλοντος

Κανονισμός περί αποβλήτων Συμμόρφωση με την Οδηγία περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) και τελική διάθεση του προϊόντος



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) (Οδηγία 2002/96/ΕΕ σε συνδυασμό με 2003/108 ΕΕ και την 2012/19/ΕΕ). Το προϊόν φέρει σύμβολο ταξινόμησης για απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί με εξαρτήματα και υλικά υψηλής ποιότητας τα οποία μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν και είναι κατάλληλα για ανακύκλωση. Μην απορρίψετε το απόβλητο προϊόν μαζί με τα κανονικά οικιακά και άλλα απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Παραδώστε το σε κέντρο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Ζητήστε πληροφορίες από τις τοπικές σας αρχές σχετικά με αυτά τα κέντρα συλλογής.

Η κατάλληλη απόρριψη της χρησιμοποιημένης συσκευής βοηθά στην αποτροπή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Συμμόρφωση με την Οδηγία περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών (RoHS):

Το προϊόν που έχετε προμηθευτεί συμμορφώνεται με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής ένωσης περί περιορισμού χρήσης ορισμένων επικίνδυνων

ουσιών (RoHS) (2011/65/ΕΕ). Δεν περιέχει επικίνδυνα και απαγορευμένα υλικά που ορίζονται στην Οδηγία.

Τελική διάθεση των υλικών συσκευασίας

- Τα υλικά συσκευασίας είναι επικίνδυνα για τα παιδιά. Διατηρείτε τα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος μακριά από τα παιδιά. Τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος είναι κατασκευασμένα από ανακυκλώσιμα υλικά. Η τελική διάθεσή τους πρέπει να γίνεται σωστά και με διαλογή σύμφωνα με τις οδηγίες για τα ανακυκλούμενα απόβλητα. Δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα κανονικά οικιακά απορρίμματα.

Προτάσεις για εξοικονόμηση ενέργειας

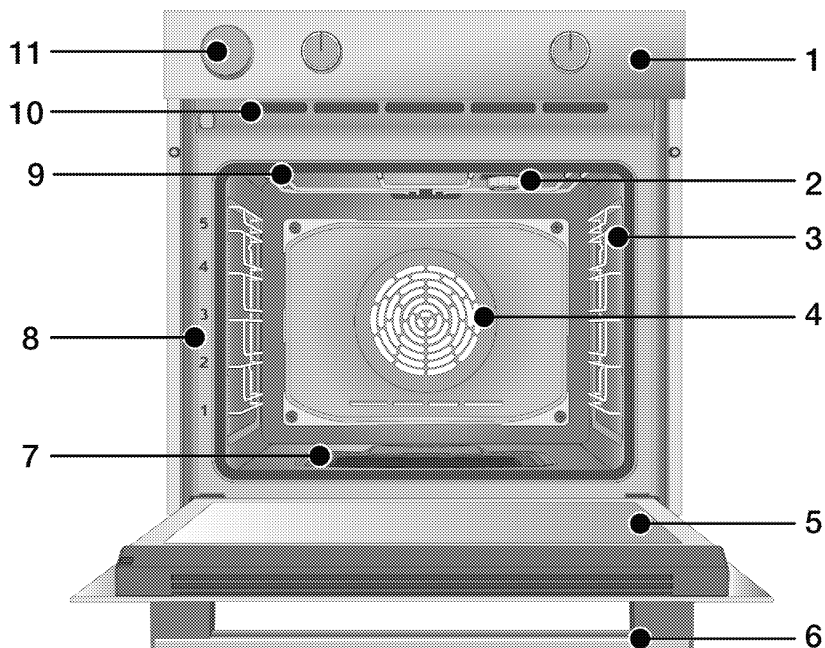
Πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή απόδοση σύμφωνα με την ΕΕ 66/2014 μπορείτε να βρείτε στο δελτίο προϊόντος που παρέχεται με το προϊόν. Οι προτάσεις που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να χρησιμοποιείτε το προϊόν με οικολογικό και ενεργειακά αποδοτικό τρόπο:

- Αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώνουν πριν τα μαγειρέψετε.
- Μέσα στο φούρνο χρησιμοποιείτε δοχεία σκούρου χρώματος και από εμαγιέ, που έχουν καλύτερα χαρακτηριστικά μεταφοράς θερμότητας.
- Για μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας, απενεργοποιείτε το προϊόν 5 έως 10 λεπτά πριν την ώρα λήξης του μαγειρέματος. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε έως και 20% του ρεύματος με χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας.

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο αν συνιστάται στο εγχειρίδιο χρήστη ή στη συνταγή. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πιο συχνά απ' όσο απαιτείται.
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν μαγειρεύετε σε λειτουργία "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα". Αν δεν ανοίγει η πόρτα του προϊόντος, η εσωτερική θερμοκρασία έχει βελτιστοποιηθεί για εξοικονόμηση ενέργειας στον τρόπο λειτουργίας "Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα", και αυτή η θερμοκρασία μπορεί να διαφέρει από αυτή που φαίνεται στην οθόνη.
- Προσπαθήστε να μαγειρεύετε συγχρόνως περισσότερα από ένα φαγητά στο φούρνο όταν αυτό είναι εφικτό. Μπορείτε να μαγειρεύετε ταυτόχρονα τοποθετώντας δύο μαγειρικά σκεύη πάνω στη συρμάτινη σχάρα. Επιπλέον, αν μαγειρεύετε φαγητά το ένα μετά το άλλο, εξοικονομείτε ενέργεια επειδή ο φούρνος δεν θα χάσει τη θερμότητά του.

3 Το προϊόν σας

Παρουσίαση του προϊόντος



- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Λάμπα*
- 3 Συρμάτινα ράφια**
- 4 Μοτέρ ανεμιστήρα (πίσω από την ασφάλινη πλάκα)
- 5 Πόρτα
- 6 Λαβή
- 7 Λακκούβα νερού για μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού
- 8 Θέσεις ραφιού
- 9 Πάνω αντίσταση
- 10 Οπές αερισμού

11 Δοχείο νερού

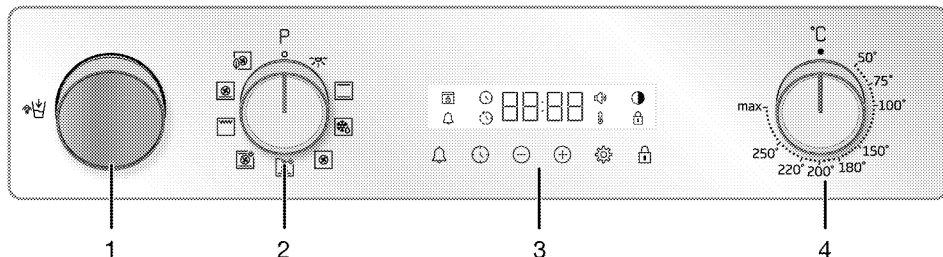
* Εξαρτάται από το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει λάμπα, ή ο τύπος και η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρει από της εικόνας.

** Εξαρτάται από το μοντέλο. Το προϊόν σας μπορεί να μην έχει συρμάτινα ράφια. Στην εικόνα, τα συρμάτινα ράφια παρουσιάζονται σαν παραδείγματα.

Εισαγωγή στον πίνακα ελέγχου του προϊόντος και χρήση

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.

Χειρισμός του φούρνου



- 1 Δοχείο νερού
- 2 Περιτροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας
- 3 Χρονοδιακόπτης
- 4 Περιτροφικό κουμπί θερμοκρασίας

Αν υπάρχει περιστροφικό κουμπί (ή κουμπιά) για τον χειρισμό του προϊόντος, αυτό το περιστροφικό κουμπί (ή κουμπιά) μπορεί να κρύβονται μέσα στον πίνακα και να εξέρχονται όταν τα πατάτε, σε ορισμένα μοντέλα. 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.

Περιτροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας

Με το κουμπί επιλογής λειτουργίας μπορείτε να επιλέξετε τους τρόπους λειτουργίας του φούρνου. Γυρίστε το προς τα αριστερά / δεξιά από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

Περιτροφικό κουμπί θερμοκρασίας

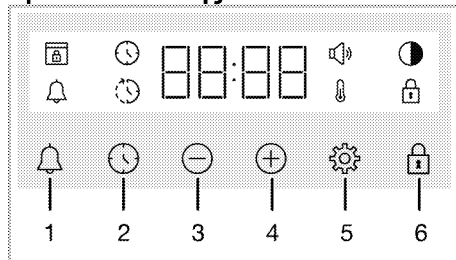
Με το περιστροφικό θερμοκρασίας μπορείτε να επιλέξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Γυρίστε το δεξιόστροφα

από την κλειστή (πάνω) θέση για να επιλέξετε.

Ένδειξη θερμοκρασίας






Μπορείτε να καταλάβετε την εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου από το σύμβολο θερμοκρασίας στην οθόνη. Το σύμβολο θερμοκρασίας εμφανίζεται στην οθόνη όταν ξεκινά το μαγείρεμα, και παύει να εμφανίζεται όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο πέσει κάτω από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, το σύμβολο θερμοκρασίας εμφανίζεται πάλι.




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 μαγειρέματος
-  : Σύμβολο ώρας λήξης μαγειρέματος*
-  : Σύμβολο ειδοποίησης
-  : Σύμβολο φωτεινότητας
-  : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων







-  : Σύμβολο θερμοκρασίας
-  : Σύμβολο έντασης ήχου
-  : Σύμβολο κλειδώματος πόρτας*

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

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.

Σύμβολο λειτουργίας	Περιγραφή λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Λάμπα φούρνου	-	Δεν λειτουργεί καμία αντίσταση στον φούρνο. Είναι μόνο αναμμένη η λάμπα. 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 από ενός φαγητού με κόκκους.
	Λειτουργία με ανεμιστήρα	-	Το φαγητό θερμαίνεται από πάνω και από κάτω ταυτόχρονα. Λειτουργία κατάλληλη για κέικ και ραγού σε φόρμες ή για κέικ και είδη ζύμης. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο.
	Πάνω και κάτω αντίσταση	*	

Σύμβολο Λειτουργίας	Περιγραφή Λειτουργίας	Περιοχή θερμοκρασίας (°C)	Περιγραφή και χρήση
	Κάτω αντίσταση με υποβοήθηση ανεμιστήρα	*	Ο θερμός αέρας που θερμαίνεται από την κάτω αντίσταση κατανέμεται ομοιόμορφα και γρήγορα σε όλο τον φούρνο με τον ανεμιστήρα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο. Αυτή η λειτουργία θα πρέπει να χρησιμοποιείται και για εύκολο καθαρισμό με ατμό.
	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 περισσότερους από έναν δίσκους σε διαφορετικά επίπεδα.
	Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα	*	Για να εξοικονομήσετε ενέργεια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία αντί για "Θερμός αέρας" στην περιοχή 160-220 °C. Όμως ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι ελαφρά μεγαλύτερος.
	Λειτουργία Πίτσας	*	Λειτουργούν η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Λειτουργία κατάλληλη για μαγείρεμα πίτσας.
	Λειτουργία "3D"	*	Λειτουργούν η πάνω αντίσταση, η κάτω αντίσταση και η αντίσταση ανεμιστήρα. Όλα τα μέρη του προϊόντος θερμαίνονται ομοιόμορφα και γρήγορα. Το μαγείρεμα γίνεται με ένα μόνο δίσκο. Αυτή η λειτουργία πρέπει να χρησιμοποιείται και για μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού.
	Δυνατό γκριλ	*	Λειτουργεί το μεγάλο γκριλ στην οροφή του φούρνου. Λειτουργία κατάλληλη για ψήσιμο στη σχάρα μεγάλων ποσοτήτων.

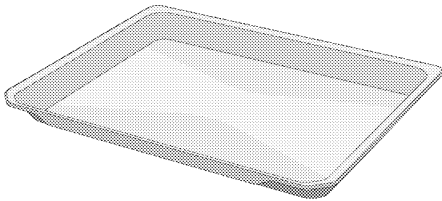
* Η συσκευή σας λειτουργεί στην περιοχή θερμοκρασιών που

αναφέρεται πάνω στο περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας.

Αξεσουάρ του προϊόντος

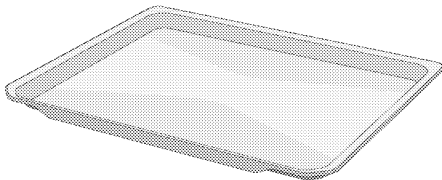
Υπάρχουν διάφορα αξεσουάρ μέσα στο προϊόν σας. Στην ενότητα αυτή υπάρχει η περιγραφή των αξεσουάρ και η περιγραφή της σωστής χρήσης τους. Τα παρεχόμενα αξεσουάρ διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Στο προϊόν σας μπορεί να μην είναι διαθέσιμα όλα τα αξεσουάρ που περιγράφονται στις οδηγίες χρήσης.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ : Οι δίσκοι μέσα στο προϊόν μπορεί να παραμορφωθούν από την επίδραση της θερμοκρασίας. Αυτό δεν έχει επίδραση στη λειτουργικότητα. Η παραμόρφωση παύει να εμφανίζεται όταν κρυώσει ο δίσκος.



Κανονικός δίσκος

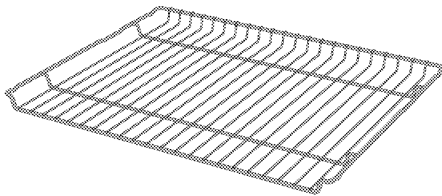
Χρησιμοποιείται για πίτες, κατεψυγμένα τρόφιμα και ψήσιμο μεγάλων μερίδων.



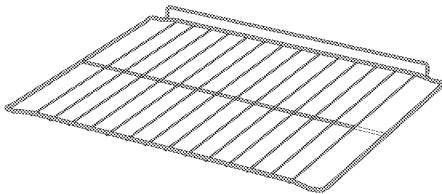
Δίσκος για πίτες

Χρησιμοποιείται για είδη ζύμης όπως κουλουράκια και μπισκότα.

Μοντέλα με συρμάτινα ράφια:



Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:



Συρμάτινη σχάρα

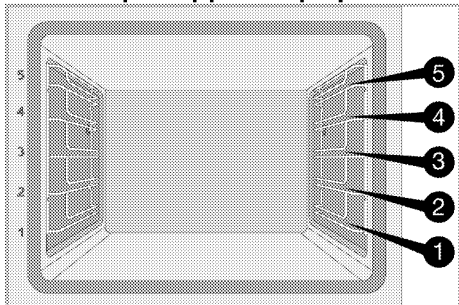
Χρησιμοποιείται για ψήσιμο ή τοποθέτηση τροφίμων για ψήσιμο σε ταψί, στη σχάρα και για ραγού στο επιθυμητό ράφι.

Χρήση των αξεσουάρ του προϊόντος

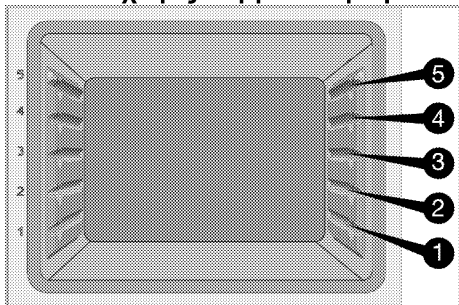
Ράφια μαγειρέματος

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

Μοντέλα με συρμάτινα ράφια



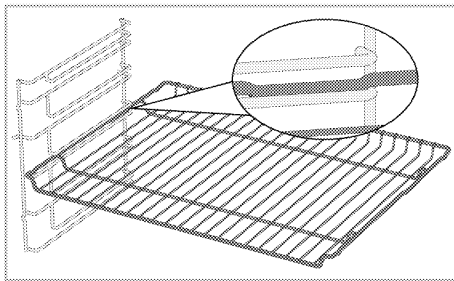
Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια



Τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρα πάνω στα ράφια μαγειρέματος

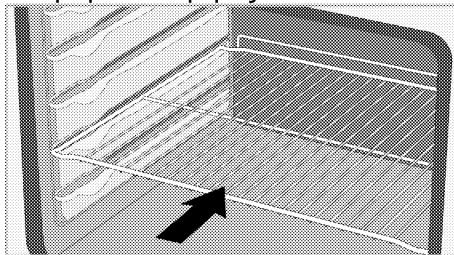
Μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

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 με το στοπ πάνω στο συρμάτινο ράφι. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από το στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

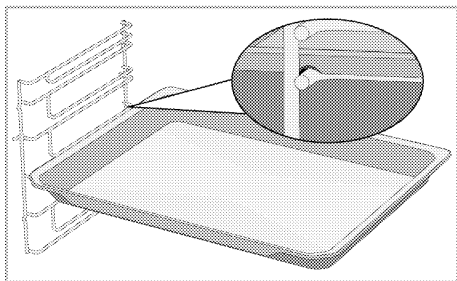
Είναι κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τη συρμάτινη σχάρα πάνω στα πλευρικά ράφια. Η συρμάτινη σχάρα έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τη συρμάτινη σχάρα πάνω στο επιθυμητό ράφι, το ανοικτό τμήμα πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



Τοποθέτηση του δίσκου πάνω στα ράφια μαγειρέματος

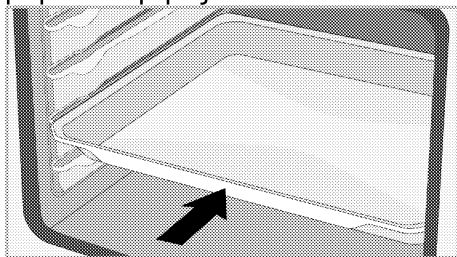
Μοντέλα με συρμάτινα ράφια:

Είναι επίσης κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τους δίσκους πάνω στα συρμάτινα πλευρικά ράφια. Όταν τοποθετείτε τον δίσκο πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος. Για καλύτερο μαγείρεμα, ο δίσκος πρέπει να ασφαρίζεται με το στοπ πάνω στο συρμάτινο ράφι. Δεν πρέπει να περνάει πάνω από το στοπ και να έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα του φούρνου.



Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια:

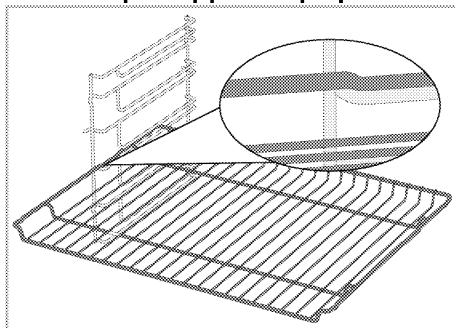
Είναι επίσης κρίσιμης σημασίας να τοποθετείτε σωστά τους δίσκους πάνω στα πλευρικά ράφια. Ο δίσκος έχει μόνο μία κατεύθυνση τοποθέτησης πάνω στο ράφι. Όταν τοποθετείτε τον δίσκο πάνω στο επιθυμητό ράφι, η πλευρά του που έχει σχεδιαστεί για να το κρατάτε πρέπει να είναι στο μπροστινό μέρος.



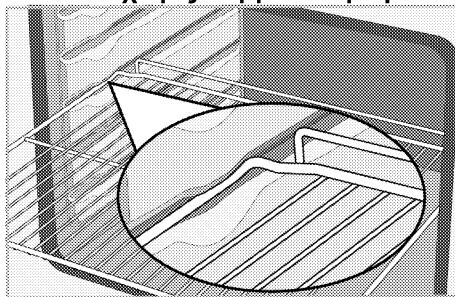
Λειτουργία στοπ της συρμάτινης σχάρας

Υπάρχει μια λειτουργία στο 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 το στοπ για πλήρη αφαίρεση.

Μοντέλα με συρμάτινα ράφια

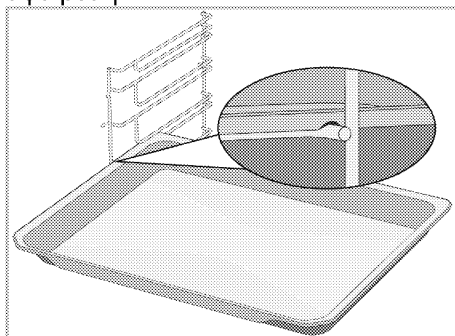


Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια



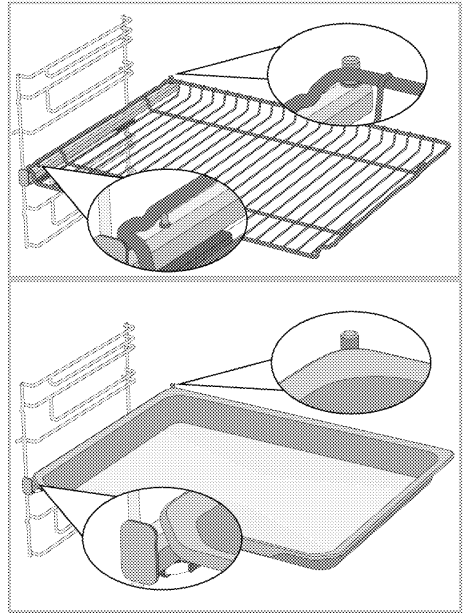
Λειτουργία στοπ του δίσκου συρμάτινης σχάρας- Μοντέλα με συρμάτινα ράφια

Υπάρχει μια λειτουργία στο για να εμποδίζει τον δίσκο να γέρνει έξω από το συρμάτινο ράφι. Όταν αφαιρείτε τον δίσκο, ελευθερώστε τον από την πίσω ασφάλιση και τραβήξτε τον προς το μέρος σας έως ότου φθάσει στο στοπ. Πρέπει να περάσετε το στοπ για πλήρη αφαίρεση.



Σωστή τοποθέτηση της συρμάτινης σχάρας και του δίσκου πάνω στις τηλεσκοπικές ράγες-Μοντέλα με συρμάτινα ράφια και τηλεσκοπικές ράγες

Χάρη στις τηλεσκοπικές ράγες, οι δίσκοι ή η συρμάτινη σχάρα μπορούν να τοποθετούνται και να αφαιρούνται εύκολα. Όταν χρησιμοποιείτε δίσκους και συρμάτινες σχάρες με την τηλεσκοπική ράγα, πρέπει να φροντίζετε ώστε οι πείροι στο μπροστινό και στο πίσω μέρος στις τηλεσκοπικές ράγες, να στηρίζονται στα άκρα της σχάρας και του δίσκου (όπως δείχνει η εικόνα).



Τεχνικές Προδιαγραφές

Γενικές προδιαγραφές

Εξωτερικές διαστάσεις προϊόντος (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	595 mm/594 mm/567 mm
Διαστάσεις εγκατάστασης του φούρνου (ύψος/ πλάτος/ βάθος)	590 ή 600 mm/560 mm/ελάχ. 550 mm
Τάση / συχνότητα	220-240 V~; 50 Hz
Τύπος καλωδίου και χρησιμοποιούμενη διατομή / κατάλληλα για χρήση στο προϊόν	ελάχ. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Συνολική κατανάλωση ρεύματος	3.3 kW
Τύπος φούρνου	Φούρνος πολλαπλών λειτουργιών

Βασικά: Οι πληροφορίες σχετικά με την ενεργειακή σήμανση ηλεκτρικών φούρνων παρέχονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 / IEC 60350-1. Οι τιμές αυτές προσδιορίζονται υπό τυποποιημένο φορτίο με λειτουργίες θέρμανσης με κάτω-πάνω αντίσταση ή θέρμανσης με υποβοήθηση ανεμιστήρα (αν υπάρχει).
Η κλάση ενεργειακής απόδοσης προσδιορίζεται σύμφωνα με την πιο κάτω προτεραιότητα ανάλογα αν οι αντίστοιχες λειτουργίες υπάρχουν στο προϊόν ή όχι: 1-Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα, 2-Θερμός αέρας 3- Χαμηλό γκριλ με υποβοήθηση ανεμιστήρα, 4-Πάνω και κάτω αντίσταση.

- i** Οι τεχνικές προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, για σκοπούς βελτίωσης της ποιότητας του προϊόντος.
- i** Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο είναι ενδεικτικές και μπορεί να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν σας.
- i** 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.

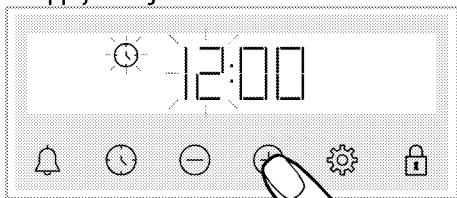
4 Πρώτη χρήση

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

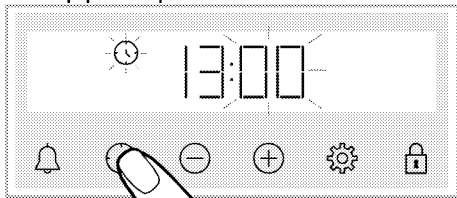
Πρώτη ρύθμιση

i Ρυθμίζετε πάντα την ώρα της ημέρας πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας. Εάν δεν το ρυθμίσετε, δεν μπορείτε να μαγειρέψετε σε ορισμένα μοντέλα φούρνου.

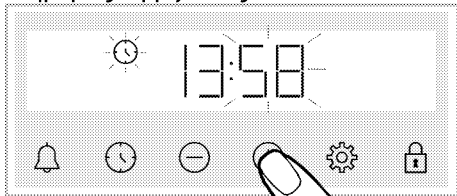
1. Αφού ο φούρνος τροφοδοτηθεί με ρεύμα για πρώτη φορά, στην οθόνη θα αναβοσβήνει το πεδίο ωρών "12:00" και το σύμβολο ⌚.
2. Ρυθμίστε την ώρα της ημέρας αγγίζοντας ⊕/⊖.



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



4. Ρυθμίστε τα λεπτά της ώρας της ημέρας αγγίζοντας ⊕/⊖.



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο ⌚ ή ⚙️.
» Η ώρα της ημέρας έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο ⌚ παύει να εμφανίζεται στην οθόνη.

i Αν δεν έχει γίνει η πρώτη ρύθμιση, το "12:00" και το σύμβολο ⌚ συνεχίζει να αναβοσβήνει και δεν μπορεί να αρχίσει η λειτουργία του φούρνου. Για να λειτουργήσει ο φούρνος σας, πρέπει να επιβεβαιώσετε την ώρα της ημέρας είτε ρυθμίζοντας την ώρα της ημέρας είτε αγγίζοντας το πλήκτρο ⌚ όταν είναι στο "12:00". Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ώρας της ημέρας αργότερα, όπως περιγράφεται στην ενότητα "Ρυθμίσεις".

i Οι ρυθμίσεις τρέχουσας ώρα ακυρώνονται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Πρέπει να ρυθμιστεί εκ νέου.

Πρώτος καθαρισμός

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από το φούρνο που παρέχονται μέσα στο προϊόν.
3. Ενεργοποιήστε το προϊόν για 30 λεπτά και μετά 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, επιλέγете 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 Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά από ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά υλικά. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά απορρυπαντικά, σκόνες/κρέμες καθαρισμού ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ Για δύο περίπου ώρες κατά την πρώτη λειτουργία μπορεί να παραχθεί οσμή και καπνός. Αυτό είναι πολύ φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερίζεται καλά για να απομακρύνεται ο καπνός και η οσμή. Αποφεύγετε την απ' ευθείας εισπνοή του καπνού και της οσμής που παράγονται.

5 Τρόπος χρήσης του φούρνου

Γενικές πληροφορίες σχετικά με τη χρήση του φούρνου

Ανεμιστήρας ψύξης (Μπορεί να μην υπάρχει 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. Μην καλύπτετε αυτά τα ανοίγματα αερισμού με οτιδήποτε. 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, 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

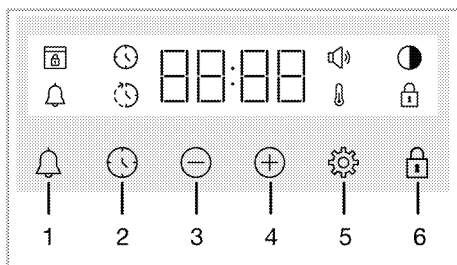
Η λάμπα του φούρνου ανάβει όταν αρχίζει το μαγείρεμα στον φούρνο. Σε ορισμένα μοντέλα, η λάμπα παραμένει αναμμένη κατά το μαγείρεμα, ενώ σε άλλα μοντέλα σβήνει μετά από κάποιο χρόνο.

Αν θέλετε η λάμπα του φούρνου να είναι αναμμένη συνεχώς, επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας "Λάμπα φούρνου" με το περιστροφικό κουμπί επιλογής τρόπου λειτουργίας.

Λειτουργία της μονάδας ελέγχου του φούρνου

Γενικές προειδοποιήσεις για τη μονάδα ελέγχου φούρνου

- i** Ο μέγιστος χρόνος για ρύθμιση του τέλους της διαδικασίας μαγειρέματος είναι 5 ώρες και 59 λεπτά. Το πρόγραμμα θα ακυρωθεί σε περίπτωση διακοπής ρεύματος. Πρέπει να επαναπρογραμματίσετε το φούρνο.
- i** Ενώ κάνετε οποιεσδήποτε ρυθμίσεις, στην οθόνη θα αναβοσβήνουν τα σχετικά σύμβολα. Περιμένετε λίγο για να αποθηκευτούν οι ρυθμίσεις.
- i** Αν έχει γίνει οποιαδήποτε ρύθμιση μαγειρέματος, δεν μπορεί να ρυθμιστεί η ώρα της ημέρας.
- i** Αν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος όταν ξεκινά το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος.
- i** Σε περιπτώσεις που έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος ή ώρα λήξης μαγειρέματος, μπορείτε να ακυρώσετε αυτόματα αγγίζοντας παρατεταμένα το πλήκτρο .



- 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 μαγειρέματος
- : Σύμβολο ώρας λήξης μαγειρέματος*
- : Σύμβολο ειδοποίησης
- : Σύμβολο φωτεινότητας
- : Σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων
- : Σύμβολο θερμοκρασίας
- : Σύμβολο 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.

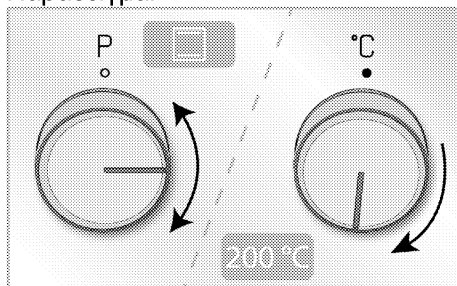
Απενεργοποίηση του φούρνου

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.



Παράδειγμα:

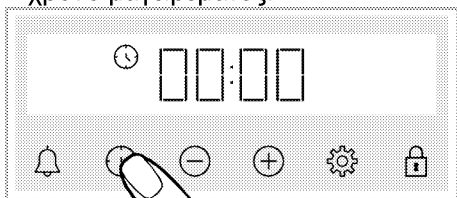




1. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας που θέλετε για το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί επιλογής λειτουργίας.
2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία που θέλετε για το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί θερμοκρασίας.
 - » Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο τρόπο 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 μόνοι σας και να τον απενεργοποιήσετε όταν τελειώσει το μαγείρεμα. 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:

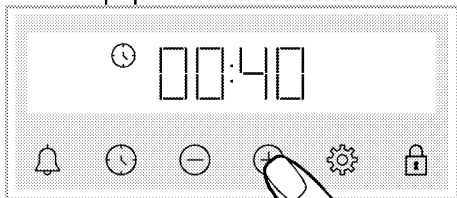
Μπορείτε να ρυθμίσετε τον φούρνο να απενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας που χρειάζονται για το φαγητό σας και ρυθμίζοντας τον χρόνο μαγειρέματος στον χρονοδιακόπτη.

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



- i** 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 .



- i** 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.

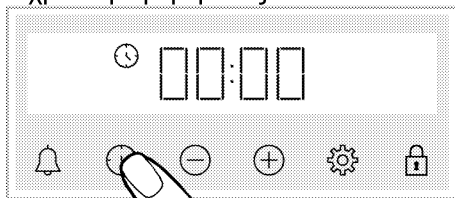
- » Ο φούρνος σας θα αρχίσει να λειτουργεί αμέσως με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία. Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος και στην οθόνη εμφανίζεται . Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, εμφανίζεται το σύμβολο .
5. Αφού συμπληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται "End" ενώ αναβοσβήνει το σύμβολο  και ο χρονοδιακόπτης παράγει ήχο μπιπ

6. Η προειδοποίηση ηχεί για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε την προειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί. Η προειδοποίηση σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

Για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος σε μεταγενέστερη ώρα: (Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.)

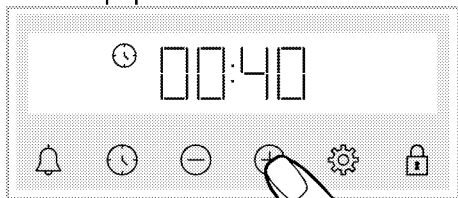
Επιλέγοντας τη θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας για το γεύμα σας, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος και να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος σε μεταγενέστερο χρόνο, με αποτέλεσμα η λειτουργία του φούρνου να ξεκινά και να σταματά αυτόματα.

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



i 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 ⊕/⊖.



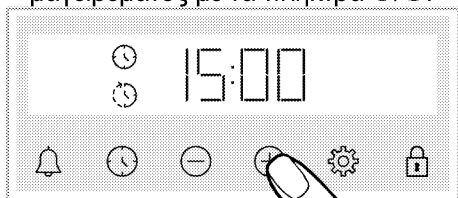
i Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται με βήμα 1 λεπτού για τα πρώτα 15 λεπτά, και μετά τα 15 λεπτά αυξάνεται με βήματα των 5 λεπτών.

» Αφού έχει ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, το σύμβολο ⌚ εμφανίζεται μόνιμα στην οθόνη.

4. Αγγίξτε ⌚ έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο ⌚ στην οθόνη για την ώρα λήξης μαγειρέματος.



5. Ρυθμίστε την ώρα λήξης μαγειρέματος με τα πλήκτρα ⊕/⊖.



» Αφού έχει ρυθμιστεί η ώρα λήξης μαγειρέματος, το σύμβολο ⌚ και το

σύμβολο ⌚ με το σύμβολο χρονικής περιόδου θα εμφανίζονται σταθερά στην οθόνη. Μόλις ξεκινήσει το μαγείρεμα, παύει να εμφανίζεται το σύμβολο ⌚.

6. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στον φούρνο και ρυθμίστε τη θερμοκρασία με το περιστροφικό κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας.
» **Το ρολόι του φούρνου υπολογίζει την ώρα έναρξης μαγειρέματος αφαιρώντας τον χρόνο μαγειρέματος από την ώρα λήξης μαγειρέματος που ρυθμίσατε.** Όταν

έρθει η ώρα έναρξης μαγειρέματος, ενεργοποιείται ο επιλεγμένος τρόπος λειτουργίας και ο φούρνος θερμαίνεται ως τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος και στην οθόνη εμφανίζεται ⏱. Όταν η θερμοκρασία μέσα στον φούρνο φθάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, εμφανίζεται το σύμβολο ⏱.

7. Αφού συμπληρωθεί ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται "End" ενώ αναβοσβήνει το σύμβολο ⌚ και ο χρονοδιακόπτης παράγει ήχο μπιπ

8. Η προειδοποίηση ηχεί για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε την προειδοποίηση, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί. Η προειδοποίηση σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

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

Μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού

Ο φούρνος σας διαθέτει λειτουργία μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού. Κατά το μαγείρεμα, αυτός ο ατμός θα εξασφαλίσει καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Ο ατμός εξασφαλίζει ότι η επιφάνεια των ειδών ζύμης είναι πιο γυαλιστερή, η κρούστα είναι πιο τραγανή και το μέγεθος είναι μεγαλύτερο. Επιπλέον, η υποβοήθηση με ατμό μειώνει την απώλεια υγρασίας στο κρέας, εξασφαλίζοντας ότι είναι πιο ζουμερό και πιο λαχταριστό.

i Το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού μπορεί να γίνει μόνο στις λειτουργίες μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

i Η χωρητικότητα του δοχείου νερού είναι 250 ml. Κατά το μαγείρεμα, μην προσθέτετε περισσότερα από 250 ml νερού στο δοχείο νερού.

i Οι σταγόνες νερού από συμπύκνωση που σχηματίζονται πάνω στην πόρτα του φούρνου από το μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού μπορεί να στάζουν κάτω όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Μόλις ανοίξετε την πόρτα του φούρνου σκουπίστε το νερό που σχηματίστηκε από συμπύκνωση.

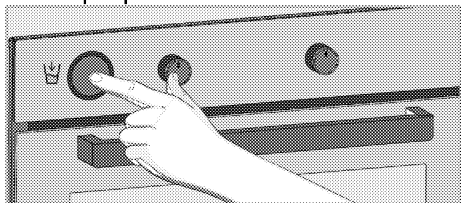
i Μένετε σε απόσταση καθώς ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, επειδή μπορεί να υπάρχει έξοδος ατμού και θερμότητας, και κατά το μαγείρεμα αλλά και μετά. Ο ατμός που εξέρχεται μπορεί να κάψει τα χέρια, το πρόσωπο και/ή τα μάτια σας.

i Αν παραμένει νερό μέσα στον φούρνο μετά από κάθε μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού, στεγνώνετε το υπολειπόμενο νερό με ένα στεγνό πανί, αφού έχει κρυώσει ο φούρνος. Διαφορετικά το νερό που παραμένει μπορεί να επιφέρει συσσώρευση αλάτων ασβεστίου.

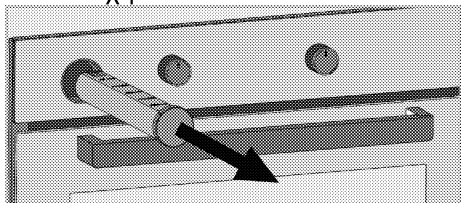
Για μαγείρεμα με υποβοήθηση ατμού:

1. Ανατρέξτε στον πίνακα μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού για να ρυθμίσετε τη λειτουργία, τη θερμοκρασία και τον χρόνο ανάλογα με το φαγητό που μαγειρεύετε, και ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος. Για φαγητά που δεν αναφέρονται στον πίνακα, μπορείτε να προσδιορίσετε την ποσότητα νερού, τη θερμοκρασία, τη λειτουργία μαγειρέματος και τον χρόνο.
2. Τοποθετήστε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι.
3. Όταν είναι ώρα να προσθέσετε νερό σύμφωνα με τον πίνακα

μαγειρέματος, πιάστε το δοχείο νερού που βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου του φούρνου.

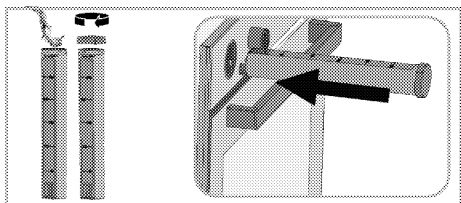


4. Αφαιρέστε το δοχείο νερού από την υποδοχή του.



5. Ανοίξτε το κάλυμμα του δοχείου νερού και προσθέστε στο δοχείο νερό ως την ποσότητα που αναφέρεται στον πίνακα μαγειρέματος.

i Μη χρησιμοποιήσετε αποσταγμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο εμφιαλωμένο νερό. Μην προσθέσετε στο δοχείο νερού διαλύματα που είναι εύφλεκτα, περιέχουν οινόπνευμα ή στερεά σωματίδια.



6. Κλείστε το κάλυμμα του δοχείου νερού και τοποθετήστε το δοχείο στην υποδοχή του. Σπρώξτε το δοχείο νερού μέχρι να τερματίσει στη θέση του.

» Το νερό από το δοχείο νερού θα αρχίσει να χύνεται αργά στη βάση του

φούρνου για να παρέχει υποστήριξη ατμού για το φαγητό που μαγειρεύετε.



7. Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, γυρίστε τα περιστροφικά κουμπιά λειτουργίας και θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

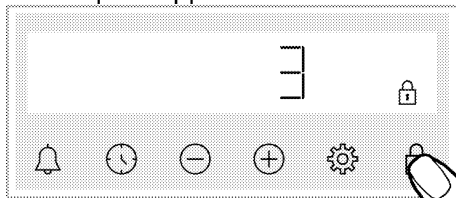
i Μετά από κάθε κύκλο μαγειρέματος με υποβοήθηση από ατμό, ελέγξτε αν υπάρχει νερό πάνω στη βάση του φούρνου. Αν υπάρχει, χρησιμοποιήστε ένα στεγνό ύφασμα για να σκουπίσετε το νερό, αφού έχει κρυώσει ο φούρνος. Διαφορετικά, το νερό που παρέμεινε στη βάση του φούρνου μπορεί να προκαλέσει απόθεση αλάτων.



Ρυθμίσεις


Ενεργοποίηση κλειδώματος πλήκτρων

Ενεργοποιώντας τη λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων μπορείτε να εμποδίσετε τις επεμβάσεις στη μονάδα ελέγχου.

1. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .






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

i Αν σταματήσετε να αγγίζετε το πλήκτρο  πριν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, το κλειδώμα πλήκτρων δεν θα ενεργοποιηθεί.

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

Απενεργοποίηση του κλειδώματος πλήκτρων

1. Αγγίξτε  έως ότου πάψει να εμφανίζεται στην οθόνη το σύμβολο .



» Το σύμβολο  παύει να εμφανίζεται στην οθόνη και το κλειδώμα πλήκτρων απενεργοποιείται.

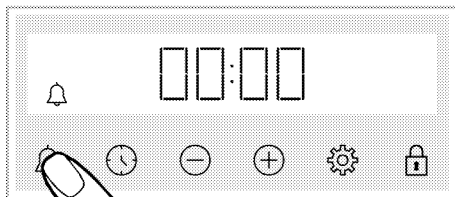
Ρύθμιση της ειδοποίησης




Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη του προϊόντος και για οποιαδήποτε προειδοποίηση ή υπενθύμιση εκτός του μαγειρέματος. Το ρολόι ειδοποίησης δεν έχει επίδραση στις λειτουργίες μαγειρέματος του φούρνου.

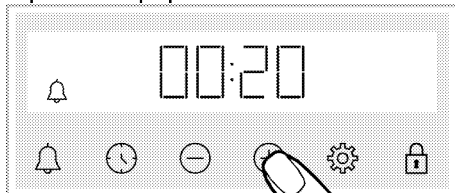
Χρησιμοποιείται μόνο για προειδοποιήσεις. Για παράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι ειδοποίησης για να σας ειδοποιήσει να γυρίσετε το φαγητό στο φούρνο μια συγκεκριμένη ώρα. Μόλις λήξει ο χρόνος που ρυθμίσατε, το ρολόι σας δίνει μια ηχητική προειδοποίηση.


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


1. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .



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 μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται ο μικρότερος χρόνος.




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


Απενεργοποίηση της ειδοποίησης

1. Στο τέλος του χρόνου ειδοποίησης, ακούγεται ο ήχος προειδοποίησης για δύο λεπτά. Για να σταματήσετε τον ήχο προειδοποίησης, αγγίξτε οποιοδήποτε πλήκτρο.

» Ο ήχος προειδοποίησης σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας.

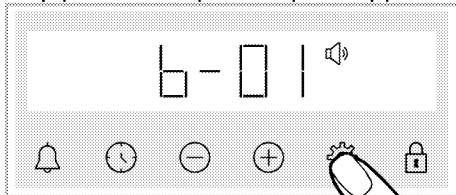
Αν θέλετε να ακυρώσετε την ειδοποίηση:

1. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη για μηδενισμό του χρόνου ειδοποίησης. Αγγίξτε το πλήκτρο  έως ότου εμφανιστεί η ένδειξη "00:00".

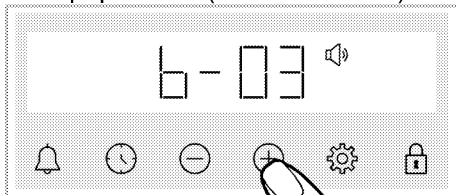
2.  Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε την ειδοποίηση πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο.


Αλλαγή της στάθμης της έντασης ήχου

1. Αγγίξτε το πλήκτρο  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .



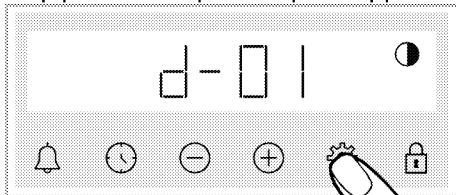
2. Ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο με τα πλήκτρα \oplus/\ominus . (**b-01-b-02-b-03**)



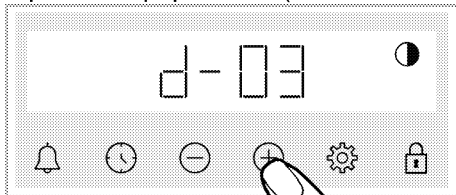
3. Αγγίξτε το πλήκτρο  για επιβεβαίωση, ή η ρύθμιση ενεργοποιείται αν περάσει λίγος χρόνος χωρίς να αγγίξετε κανένα πλήκτρο.


Ρύθμιση της φωτεινότητας της οθόνης

1. Αγγίξτε το πλήκτρο  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .





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



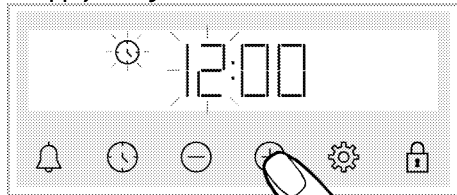
» Αγγίξτε το πλήκτρο  για επιβεβαίωση, ή η ρύθμιση ενεργοποιείται αν περάσει λίγος χρόνος χωρίς να αγγίξετε κανένα πλήκτρο.



Αλλαγή της ώρας της ημέρας

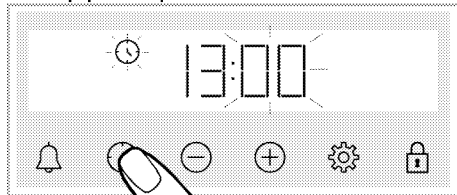
Στον φούρνο σας: για να αλλάξετε την ώρα της ημέρας που είχατε ήδη ρυθμίσει:

1. Αγγίξτε  έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο .

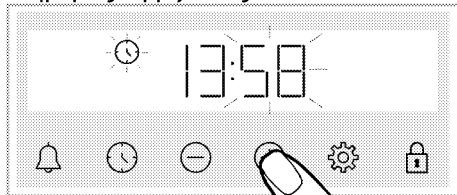
2. Ρυθμίστε την ώρα της ημέρας αγγίζοντας \oplus/\ominus .






3. Αγγίξτε το πλήκτρο  ή  για να ενεργοποιήσετε το πεδίο λεπτών.



4. Ρυθμίστε τα λεπτά της ώρας της ημέρας αγγίζοντας \oplus/\ominus .



5. Επιβεβαιώστε τη ρύθμιση αγγίζοντας το πλήκτρο  ή .

» Η ώρα της ημέρας έχει ρυθμιστεί και το σύμβολο  παύει να εμφανίζεται στην οθόνη.

6 Γενικές πληροφορίες για το μαγείρεμα

Αυτή η ενότητα περιγράφει πρακτικές συμβουλές σχετικά με την προετοιμασία και το μαγείρεμα του φαγητού σας.

Επιπλέον, μπορείτε να βρείτε 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.

Γενικές προειδοποιήσεις σχετικά με το μαγείρεμα στον φούρνο

- Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα, 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 μαγείρεμα 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 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 εξασφαλίζει ότι θα αποκτάτε τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος. Πάντα να τηρείτε τις προειδοποιήσεις και τις πληροφορίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή για τα μαγειρικά σκεύη τρίτων 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 μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε το χαρτί ψησίματος στην περιοχή θερμοκρασιών που καθορίζεται από τον κατασκευαστή του.
- Για τα καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος, τοποθετείτε το φαγητό στο συνιστώμενο ράφι του φούρνου. Μην αλλάζετε ράφι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Είδη ζύμης 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 σκούρου χρώματος, αντικολλητικά και ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη.
- Αν συνιστάται προθέρμανση στον πίνακα μαγειρέματος, 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 χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ειδών ζύμης πρέπει να είναι φρέσκα και σε θερμοκρασία δωματίου.
- Το αποτέλεσμα μαγειρέματος των προϊόντων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού και το μέγεθος του σκεύους.
- Τα μεταλλικά, κεραμικά και γυάλινα καλούπια επεκτείνουν το χρόνο μαγειρέματος και η κάτω επιφάνεια των τροφίμων ζαχαροπλαστικής δεν καφέ ομοιόμορφα.
- Εάν χρησιμοποιείτε χαρτί μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να παρατηρηθεί λίγο καφέ στο κάτω μέρος της επιφάνειας του φαγητού. Σε αυτήν την περίπτωση, ίσως χρειαστεί να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος σας 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 ΚΕΪΚ

- 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 μαγειρέματος.
- Αν έχει μαγειρευτεί καλά στο εσωτερικό του αλλά το εξωτερικό ακόμα κολλάει, χρησιμοποιήστε μικρότερη ποσότητα υγρού και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Πρακτικές συμβουλές για να ψήνετε ΠΪΤΕΣ

- 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 πάχος του δίσκου.
- 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 είδη ζύμης και φαγητά φούρνου Προτάσεις για μαγείρεμα με ένα μόνο δίσκο

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφιδού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Κέικ σε δίσκο	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	180	30 ... 40
Κέικ σε φόρμα	Φόρμα κέικ πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	180	30 ... 40
	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 ... 35
Μικρά κέικ	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 3 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 2	150	25 ... 35
	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφινγκήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 40
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφινγκήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	160	30 ... 40
	Δίσκος για πίτες*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	170	25 ... 35
Κουλουράκια	Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	3	170	20 ... 30
	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	35 ... 45
Πίτες με φύλλο	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	2	180	35 ... 45
	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200	20 ... 30
Πλούσιες πίτες	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	3	180	20 ... 30
	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	30 ... 40
Ολόκληρο ψωμί	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	3	200	30 ... 40
	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	30 ... 40
Λαζάνια	Γυάλινη / μεταλλική τετράγωνη φόρμα πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2 ή 3	200	30 ... 40

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μηλόπιτα	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	180	50 ... 70
	Στρογγυλή μαύρη μεταλλική φόρμα, διαμέτρου 20 cm, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Θερμός αέρας	2	170	50 ... 70
Πίτσα	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	200 ... 220	10 ... 20
	Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία Πίτσας	3	250	8 ... 15

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 δίσκους

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	2 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 – 4	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 150 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 140	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 25 ... 40 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 30 ... 45
Κουλουράκια	2 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 – 4	170	25 ... 35
Πίτες με φύλλο	1 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	1 – 4	180	35 ... 45
Πλούσιες πίτες	2 –Κανονικός δίσκος* 4 –Δίσκος 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.

Πίνακας μαγειρέματος για λειτουργία Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα

- Μην αλλάζετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος αφού αρχίσει το μαγείρεμα σε λειτουργία Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα.
- Μην ανοίγετε την πόρτα όταν μαγειρεύετε σε λειτουργία Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα. Αν δεν ανοιχτεί η πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία βελτιστοποιείται για εξοικονόμηση ενέργειας και μπορεί να διαφέρει από την ένδειξη.
- Μην προθερμαίνετε στη λειτουργία Οικ. θέρμανση με ανεμιστήρα.

Προτάσεις για μαγείρεμα με ένα μόνο δίσκο

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μικρά κέικ	Κανονικός δίσκος*	3	160	25 ... 35
Κουλουράκια	Κανονικός δίσκος*	3	180	25 ... 35
Πίτες με φύλλο	Κανονικός δίσκος*	3	200	45 ... 55
Πλούσιες πίτες	Κανονικός δίσκος*	3	200	35 ... 45

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

Κρέας, ψάρια και πουλερικά

Τα βασικά σημεία για το ψήσιμο

- Η χρήση χυμού λεμονιού και πιπτεριού 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 ζωμοί μοιράζονται ομοιόμορφα σε όλο το ψητό και δεν στάζουν όταν κοπεί το κρέας.
- Το ψάρι σε σκεύος ανθεκτικό σε θερμότητα θα πρέπει να τοποθετείται στη μεσαία ή στην κάτω θέση στις υποδοχές.
- Μαγειρέψτε τα τρόφιμα που συνιστώνται στο τραπέζι μαγειρέματος με ένα μόνο δίσκο.

Πίνακας μαγειρέματος για κρέας, ψάρι και πουλερικά

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Μπριζόλα (ολόκληρη) / Ψητό (1 kg)	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	60 ... 80
Κότσι αρνιού (1.5 - 2.0 kg)	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 170	110 ... 120
Κοτόπουλο ψητό (1.8-2 kg)	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 190	60 ... 80
	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Θερμός αέρας	2	200 ... 220	60 ... 80
	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Λειτουργία "3D"	2	15 λεπτ. 250/max, κατόπιν 190	60 ... 80
Γαλοπούλα (5.5 kg)	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	1	25 λεπτ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (Λεπτ.) (περίπου)
	Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	1	25 λεπτ. 250/max, κατόπιν 180 ... 190	150 ... 210
Ψάρι	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	200	20 ... 30
	Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο 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.

Γκριλ

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, το κόκκινο κρέας, τα ψάρια και τα πουλερικά θα ροδίσουν εύκολα, θα έχουν ωραία κρούστα και δεν θα ξεραθεί. 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 προειδοποιήσεις

- Τα φαγητά που δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ προκαλούν κίνδυνο για φωτιά. Ψήνετε στο γκριλ μόνο τρόφιμα που είναι κατάλληλα για την ισχυρή θέρμανση στο γκριλ. Επίσης, μην τοποθετείτε το φαγητό πολύ πίσω πάνω στη σχάρα. Αυτή είναι η πιο καυτή περιοχή και τα λιπαρά φαγητά μπορεί να αναφλεγούν.
- **Κλείνετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο με γκριλ. Ποτέ μην ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου ανοικτή. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!**

Τα βασικά για το γκριλ

- Προετοιμάζετε για το γκριλ όσο το δυνατόν φαγητά παρόμοιου πάχους και βάρους.
- Κατανείμτε τα κομμάτια που πρόκειται να ψηθούν στη συρμάτινη σχάρα ή στον δίσκο με συρμάτινη σχάρα με τέτοιο τρόπο ώστε να μην υπερβαίνει 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 δίσκο με συρμάτινη σχάρα στο επιθυμητό επίπεδο στον φούρνο. Αν μαγειρεύετε πάνω στη συρμάτινη σχάρα, τοποθετήστε τον δίσκο του φούρνου στο χαμηλότερο ράφι για να συλλέγει τα υγρά. Ο δίσκος φούρνου που πρόκειται να τοποθετήσετε πρέπει να έχει μέγεθος αρκετό για να καλύπτει όλη την επιφάνεια της σχάρας. Αυτός ο δίσκος μπορεί να μην περιλαμβάνεται με το προϊόν. Προσθέστε λίγο νερό στον δίσκο του φούρνου, για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του.

Πίνακας Γκριλ

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψάρι	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 ... 25
Κοτόπουλο σε μερίδες	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	25 ... 35
Μπιφτέκια (μοσχαρίσια) - 12 Σε τεμάχια	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 ... 30
Αρνίσια παιδάκια	Συρμάτινη σχάρα	4 - 5	250	20 ... 25
Μπριζόλα - (σε φέτες)	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.

Μαγειρική με ατμό

Γενικές πληροφορίες

- Το μαγείρεμα με ατμό μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο με τις λειτουργίες μαγειρέματος με ατμό που καθορίζονται στο εγχειρίδιο. Για λειτουργίες μαγειρέματος με ατμό, ανατρέξτε στην ενότητα **"Τρόποι λειτουργίας του φούρνου"**.
- Εάν προτείνεται προθέρμανση στο τραπέζι μαγειρέματος, φροντίστε να τοποθετήσετε το φαγητό σας στο φούρνο μετά την προθέρμανση. Οι χρόνοι που καθορίζονται τη στιγμή

του ποτίσματος δείχνουν το χρόνο που έχει παρέλθει μετά την προθέρμανση.

- Ο πίνακας μαγειρέματος περιέχει συστάσεις μαγειρέματος που δοκιμάστηκαν από τον κατασκευαστή. Μπορείτε να προσδιορίσετε την ποσότητα νερού, τη θερμοκρασία, τη λειτουργία μαγειρέματος με ατμό και τον χρόνο μαγειρέματος που δεν αναφέρονται στον πίνακα.
- Κάντε το μαγείρεμα με ατμό με ένα μόνο δίσκο.

Τραπέζι μαγειρέματος για μαγείρεμα με ατμό

Προτάσεις για μαγείρεμα με ένα μόνο δίσκο

Φαγητό	Θέση ραφίου / Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού που χρειάζεται (ml)	Χρόνος εφαρμογής νερού (λεπτά)**	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)	Βάρος, περίπου (σε g)
Ολόκληρο ψωμί	2 / Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	200	200	μετά από προθέρμανση	30 ... 40	820
Κοτόπουλο ψητό (1.8-2 kg)	2 / Συρμάτινη σχάρα* Τοποθετήστε ένα δίσκο σε ένα κάτω ράφι	Λειτουργία "3D"	25 λεπτ. 250/max, κατόπιν 190	250	25	60 ... 70	2000
Παιδάκια (Ε να κομμάτι)	3 / Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	180	250	15	40 ... 55	1000

Φαγητό	Θέση ραφίου / Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού που χρειάζεται (ml)	Χρόνος εφαρμογής νερού (λεπτά)**	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά.) (περίπου)	Βάρος, περίπου (σε g)
Κνήμη αρνιού με λαχανικά	3 / Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	170	250+250**	μετά από προθέρμανση	90 ... 110	2000
Τηγανίτες με μαγιά	3 / Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	180	100	μετά από προθέρμανση	25 ... 35	1200
Cheesecake	3 / Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	120	150	πριν από την προθέρμανση	50 ... 60	1450
Κοπανάκια κοτόπουλου	3 / Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	200	150	μετά από προθέρμανση	25 ... 35	800
Ψητή πατάτα	3 / Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	190	150	25	45 ... 55	500
Ψωμί χάμπουργκερ	3 / Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	180	150	μετά από προθέρμανση	20 ... 30	800
Σολομός με λαχανικά	3 / Κανονικός δίσκος*	Λειτουργία "3D"	180	100	μετά από προθέρμανση	25 ... 35	500

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

** Δείχνει τον χρόνο που έχει περάσει μετά την προθέρμανση.

*** Προσθέστε ακόμα 250 ml νερού στο μέσον του χρόνου μαγειρέματος.

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 μαγείρεμα με ένα μόνο δίσκο

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά.) (περίπου)
	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	140	20 ... 30
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 3 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 2	140	15 ... 25
Μικρά κέικ	Κανονικός δίσκος*	Πάνω και κάτω αντίσταση	3	160	25 ... 35

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
	Κανονικός δίσκος*	Θερμός αέρας	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 3 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 2	150	25 ... 35
Παντεσπάνι	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφικτήρα, πάνω σε συρμάτινη σχάρα**	Πάνω και κάτω αντίσταση	2	160	30 ... 40
	Στρογγυλή φόρμα κέικ, διαμέτρου 26 cm με σφικτήρα, 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	50 ... 70
	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 δίσκους

Φαγητό	Αξεσουάρ προς χρήση	Τρόπος λειτουργίας	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Τριφτοκούλουρο (γλυκό μπισκότο)	2-Κανονικός δίσκος* 4-Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 - 4	140	15 ... 25
Μικρά κέικ	2-Κανονικός δίσκος* 4-Δίσκος για πίτες*	Θερμός αέρας	2 - 4	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 150 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 140	Μοντέλα με συρμάτινα ράφια: 25 ... 40 Μοντέλα χωρίς συρμάτινα ράφια: 30 ... 45

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 ραφιδιού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτ.) (περίπου)
Ψωμί τοστ	Συρμάτινη σχάρα	4	250	1 ... 4
Μπιφτέκια (μοσχαρίσια) - 12 Σε τεμάχια	Συρμάτινη σχάρα	4	250	20 ... 30

Γυρίστε το φαγητό μετά από 1/2 του συνολικού χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

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

Γενικές πληροφορίες καθαρισμού

▲ Γενικές προειδοποιήσεις

- Περιμένετε να κρυώσει το προϊόν πριν το καθαρίσετε. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Μην εφαρμόζετε τα απορρυπαντικά απευθείας πάνω στις καυτές επιφάνειες. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει μόνιμες κηλίδες.
- Η συσκευή θα πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά και να στεγνώνεται μετά από κάθε χρήση της. Έτσι, τα κατάλοιπα φαγητού θα καθαρίζονται εύκολα και τα κατάλοιπα αυτά δεν θα καίγονται όταν επαναχρησιμοποιηθεί η συσκευή αργότερα. Με αυτόν τον τρόπο, επεκτείνεται η διάρκεια ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μειώνονται τα προβλήματα που αντιμετωπίζονται συχνά.
- Μην χρησιμοποιείτε αποκαθαριστές για τον καθαρισμό.
- Ορισμένα απορρυπαντικά ή καθαριστικά μπορεί να προξενήσουν ζημιά στην επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό απορρυπαντικά ή σκόνες καθαρισμού, κρέμες καθαρισμού που χαράζουν, ούτε προϊόντα αφαίρεσης αλάτων ή οποιαδήποτε αιχμηρά αντικείμενα.
- Δεν χρειάζεται ειδικό καθαριστικό για καθαρισμό μετά τη χρήση. Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι, και κατόπιν στεγνώνετε την με ένα στεγνό πανί μικροϊνών.
- Να φροντίζετε οπωσδήποτε να σκουπίζετε κάθε υπολειπόμενο υγρό μετά τον καθαρισμό και να

καθαρίζετε αμέσως οποιαδήποτε φαγητά πιτσιλίζονται κατά το μαγείρεμα.

- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής σας σε πλυντήριο πιάτων.

Επιφάνειες ανοξειδωτες και ανοξειδωτου χάλυβα

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν οξύ ή χλωρίνη για να καθαρίσετε ανοξειδωτες επιφάνειες και λαβές.
- Οι επιφάνειες από ανοξειδωτο χάλυβα, οι λεγόμενες ανοξειδωτες επιφάνειες, μπορεί να αλλάξουν χρώμα με την πάροδο του χρόνου. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε με ένα απορρυπαντικό που είναι κατάλληλο για την επιφάνεια από ανοξειδωτο χάλυβα ή ανοξειδωτη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε με ένα μαλακό πανί με σαπυνοδιάλυμα και υγρό απορρυπαντικό (που δεν χαράζει), κατάλληλο για ανοξειδωτες επιφάνειες, προσέχοντας να σκουπίζετε μόνο προς μία κατεύθυνση.
- Αφαιρείτε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση από τις ανοξειδωτες και γυάλινες επιφάνειες τις κηλίδες από αποθέσεις αλάτων, λάδι, άμυλο, γάλα και πρωτεΐνη. Οι κηλίδες μπορεί να προκαλέσουν σκουριά με την πάροδο του χρόνου.

Εμαγιέ επιφάνειες

- 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 το προϊόν σας διαθέτει λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή

τη λειτουργία για μη μόνιμες ακαθαρσίες. (Δείτε την ενότητα "Εύκολος καθαρισμός με ατμό")

- Για επίμονους λεκέδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το καθαριστικό εσωτερικού και σχαρών φούρνων που συνιστάται στον ιστότοπο της μάρκας του προϊόντος σας. Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό καθαριστικό φούρνων.
- Ο φούρνος πρέπει να κρυώσει για τον καθαρισμό στον χώρο μαγειρέματος. Ο καθαρισμός καυτών επιφανειών θα προκαλέσει και κίνδυνο φωτιάς και ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.

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 ελαφρώς 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

- Όταν καθαρίζετε γυάλινες επιφάνειες, μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Αυτά μπορούν να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων, χλιαρό νερό και ένα πανί μικροϊνών ειδικό για γυάλινες επιφάνειες και κατόπιν 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 μικροϊνών. Τα κατάλοιπα απορρυπαντικού μπορεί να προξενήσουν ζημιά στη γυάλινη επιφάνεια στην επόμενη χρήση του προϊόντος.
- Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να καθαρίσετε τα κατάλοιπα που έχουν ξεραθεί πάνω στην γυάλινη επιφάνεια χρησιμοποιώντας 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 το 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.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρές μεταλλικές ξύστρες και καθαριστικά που χαράζουν. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στις επιφάνειες.
- Να βεβαιώνετε να μην αφήνετε κατάλοιπα νερού και

απορρυπαντικού στις γραμμές σύνδεσης των μερών της συσκευής. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει διάβρωση σε αυτές τις περιοχές σύνδεσης.

Καθαρισμός των αξεσουάρ

Εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά στο εγχειρίδιο χρήσης, μην πλένετε τα αξεσουάρ του προϊόντος σε πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός του πίνακα χειρισμού

- Όταν καθαρίζετε τον πίνακα χειρισμού με τα περιστροφικά κουμπιά, σκουπίζετε τον πίνακα και τα κουμπιά με ένα ελαφρά υγρό μαλακό πανί και στεγνώνετε με ένα στεγνό πανί. Μην αφαιρείτε τα κουμπιά και τα στεγανοποιητικά που βρίσκονται από κάτω τους όταν καθαρίζετε τον πίνακα χειρισμού. Μπορεί να υποστούν ζημιά ο πίνακας χειρισμού και τα κουμπιά.
- Όταν καθαρίζετε ανοξειδωτους πίνακες με χειρισμό μέσω περιστροφικών κουμπιών, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά ανοξειδωτων επιφανειών γύρω από τα περιστροφικά κουμπιά. Μπορεί να σβηστούν οι ενδείξεις γύρω από τα περιστροφικά κουμπιά.
- Οι πίνακες χειρισμού 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 κλειδώμα πλήκτρων πριν τον καθαρισμό του πίνακα χειρισμού. Διαφορετικά, μπορεί να προκύψει λανθασμένη ανίχνευση στα πλήκτρα.

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.

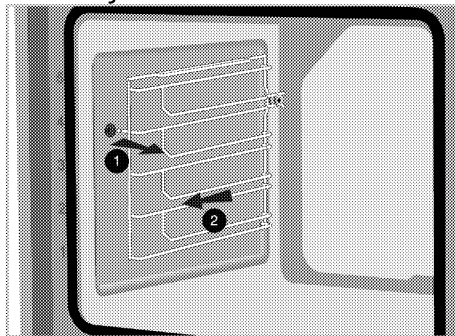
Καθαρισμός των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

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 "Καταλυτικά τοιχώματα".

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.



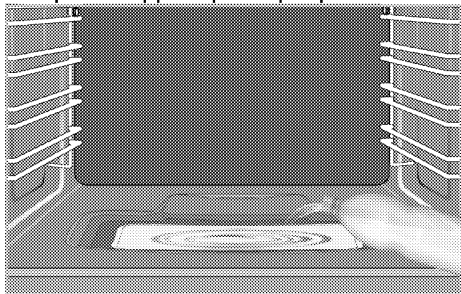
3. Για να επανασυνδέσετε τα ράφια, οι διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν κατά την αφαίρεση πρέπει να επαναληφθούν από το τέλος προς την αρχή, διαδοχικά.

Καθαρίστε το βαθούλωμα νερού στη βάση του φούρνου

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

Για να αφαιρέσετε τα άλατα που μπορεί να σχηματιστούν στο βαθούλωμα 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%) στο βαθούλωμα 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 το βαθούλωμα νερού με ένα μαλακό υγρό πανί και με ένα στεγνό πανί.

i Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν οξέα ή χλώριο για να καθαρίσετε το βαθούλωμα νερού στη βάση του φούρνου. Μην καθαρίζετε με ξύσιμο τα άλατα νερού που μπορεί να έχουν σχηματιστεί στο βαθούλωμα νερού στη βάση του φούρνου. Διαφορετικά, η βάση του του προϊόντος θα υποστεί ζημιά.

Για να αυξήσετε την αποτελεσματικότητα καθαρισμού των αλάτων ασβεστίου που μπορεί να συσσωρευτούν στην υποδοχή νερού στη βάση του φούρνου, μετά από 10 χρήσεις επιπλέον των βημάτων αφαίρεσης αλάτων παραπάνω:

Επιλέξτε έναν τρόπο λειτουργίας στον οποίο είναι ενεργή η κάτω αντίσταση και αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 2-3 λεπτά στους 100 °C. Κατόπιν απενεργοποιήστε τον φούρνο και προσθέστε καθαριστικό εσωτερικού και σχαρών φούρνων, που συνιστάται στον ιστότοπο της μάρκας του προϊόντος σας, στην υποδοχή νερού του φούρνου και αφήστε το να δράσει για 5 λεπτά. Μετά από 5 λεπτά, σκουπίστε την υποδοχή νερού στη βάση του φούρνου με ένα υγρό πανί μικροϊνών και μετά στεγνώστε την.

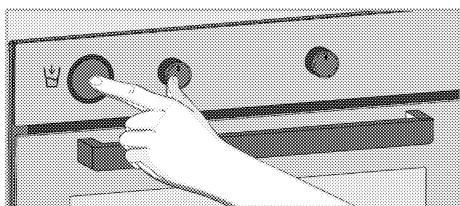
Εύκολος καθαρισμός με ατμό Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν.

Εξασφαλίζει εύκολο καθαρισμό επειδή οι ακαθαρσίες (που δεν έχουν παραμείνει πολύ) μαλακώνουν με τον ατμό που σχηματίζεται μέσα στον φούρνο και τις σταγόνες νερού που σχηματίζονται από συμπύκνωση στις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από μέσα από το φούρνο.

2. Πιέστε το δοχείο νερού που βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου του φούρνου για να αφαιρέσετε το δοχείο. Προσθέστε στο δοχείο 200 ml νερού.

i Μη χρησιμοποιήσετε αποσταγμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο εμφιαλωμένο νερό. Μη προσθέσετε στο δοχείο νερού διαλύματα που είναι εύφλεκτα, περιέχουν οινόπνευμα ή στερεά σωματίδια.



3. Τοποθετήστε τη δεξαμενή νερού στη θέση της και σπρώξτε την. Το νερό αρχίζει να γεμίζει την πισίνα στη βάση του φούρνου.

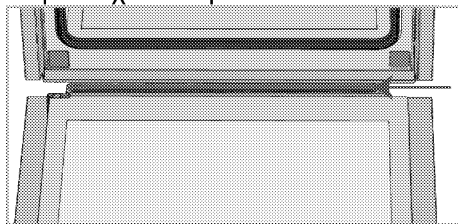
4. Ρυθμίστε τον φούρνο στη λειτουργία εύκολου καθαρισμού με ατμό και αφήστε τον να λειτουργήσει στους 100 °C για 20 λεπτά.

Ανοίξτε την πόρτα αμέσως και σκουπίστε τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου με ένα ελαφρά υγρό σφουγγάρι ή πανί. Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής θα διαφύγει ατμός. Αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο εγκαυμάτων. Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό με υγρό πιάτων και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι για να καθαρίσετε τις επίμονες ακαθαρσίες και τελικά σκουπίστε με ένα στεγνό πανί.

i Κατά την εύκολη λειτουργία καθαρισμού με ατμό, το νερό που βρίσκεται στην πισίνα στη βάση του φούρνου για να μαλακώσει ελαφρά σχηματισμένα υπολείμματα / βρωμιά μέσα στην κοιλότητα του φούρνου θα εξατμιστεί και θα συμπυκνωθεί στην κοιλότητα του φούρνου και στο εσωτερικό ποτήρι της πόρτας του φούρνου, επομένως το νερό μπορεί να στάξει όταν ανοίξει η πόρτα του φούρνου. Σκουπίστε τη συμπύκνωση μόλις ανοίξει η πόρτα του φούρνου.

Διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Μπορεί να μη διατίθεται στο δικό σας προϊόν. Μετά τη συμπύκνωση μέσα στον φούρνο μπορεί να υπάρχει νερό ή υγρασία στο κανάλι του βαθουλώματος κάτω από τον φούρνο. Μετά τη χρήση, καθαρίστε αυτό το κανάλι πισίνας με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε το.



Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

i Μη χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά που χαράζουν, μεταλλικές ξύστρες, σύρμα τριψίματος ή λευκαντικά για να καθαρίσετε την πόρτα και το τζάμι 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. Σκουπίστε το τζάμι του φούρνου με ξύδι και κατόπιν ξεπλύνετε το, για να αντιμετωπίσετε τα κατάλοιπα αλάτων ασβεστίου που μπορεί να προκύψουν στο τζάμι του φούρνου.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

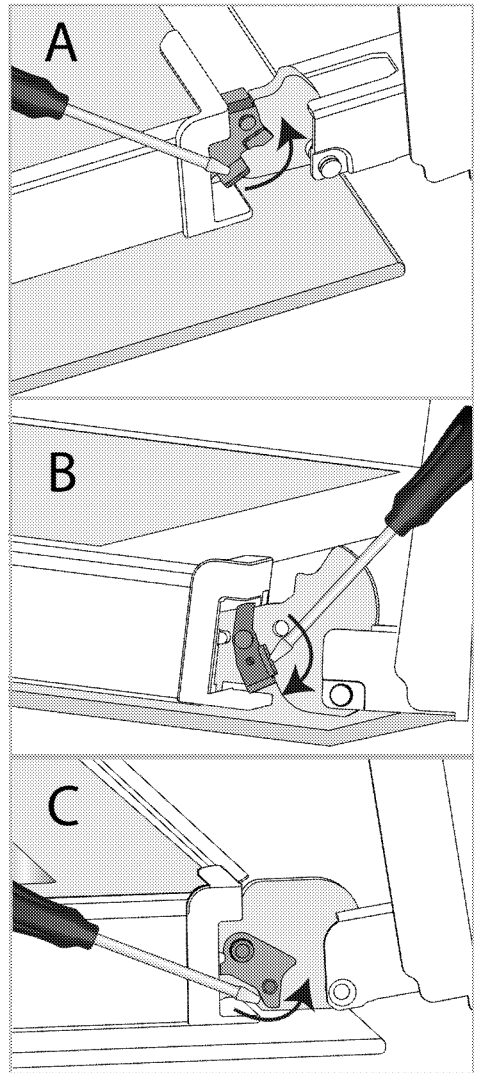
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τα κλιπ στην υποδοχή μεντεσέ της μπροστινής πόρτας στα δεξιά και αριστερά πιέζοντάς τα προς τα κάτω όπως δείχνει η εικόνα.

Ο αρθρωτός τύπος (A), (B), (C) ποικίλλει ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος. Τα παρακάτω σχήματα δείχνουν πώς να ανοίξετε όλους τους τύπους αρθρώσεων.

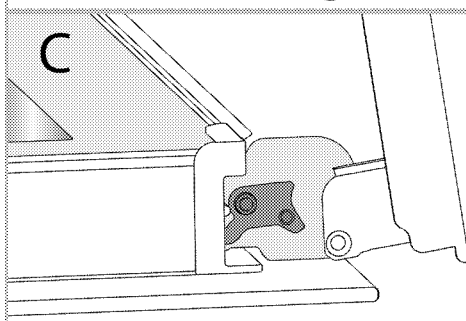
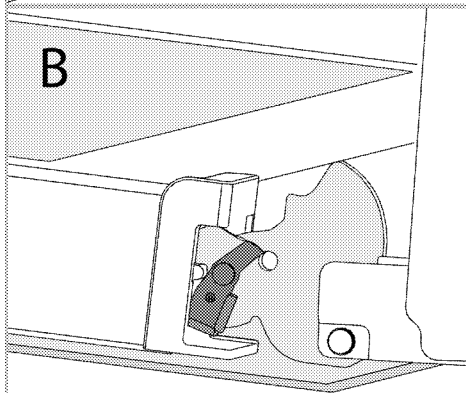
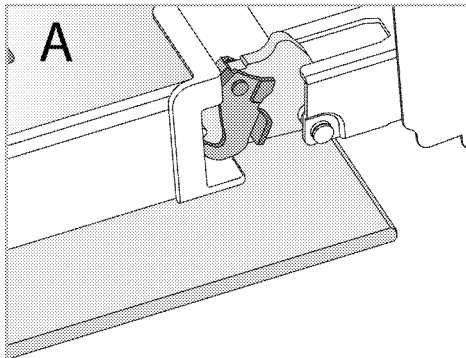
(A) μεντεσέ τύπου είναι διαθέσιμο σε κανονικούς τύπους πορτών.

(B) (Μεντεσέ τύπου) διατίθεται σε μαλακούς τύπους πορτών κλεισίματος.

(C) μεντεσέ τύπου είναι διαθέσιμο σε μαλακό άνοιγμα / κλείσιμο πόρτες.

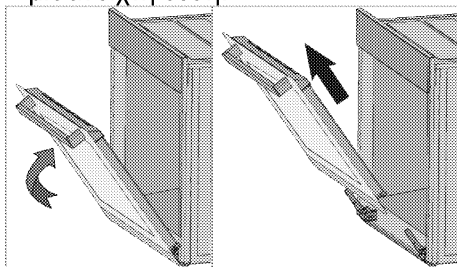


Ασφάλιση μεντεσέ - κλειστή θέση



Ασφάλιση μεντεσέ - ανοικτή θέση

3. Φέρτε την πόρτα του φούρνου στη μισάνοιχτη θέση.



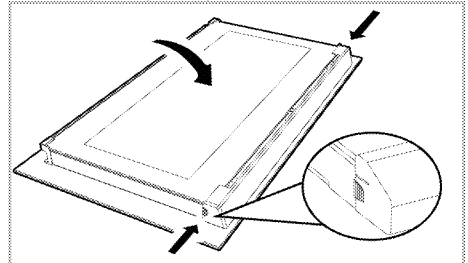
4. Τραβήξτε την πόρτα που αφαιρέθηκε προς τα πάνω για να την ελευθερώσετε από τους μεντεσέδες δεξιά και αριστερά και αφαιρέστε την.

i 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.

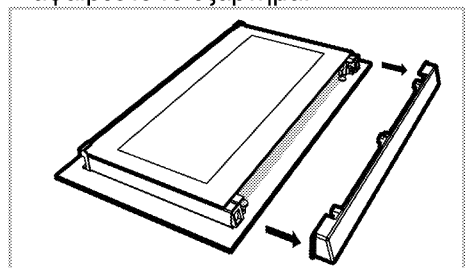
Αφαίρεση του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας του φούρνου

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

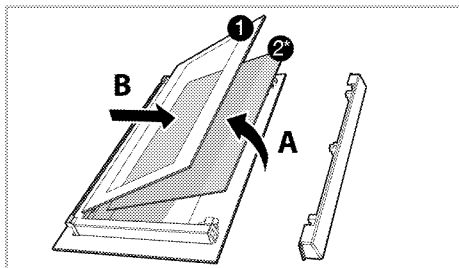
1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.



2. Τραβήξτε το πλαστικό εξάρτημα που είναι συνδεδεμένο στο πάνω τμήμα της μπροστινής πόρτας προς το μέρος σας ενώ ταυτόχρονα πιέζετε τα σημεία πίεσης και στις δύο πλευρές του εξαρτήματος, και αφαιρέστε το εξάρτημα.



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 μην υπάρχει 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 λοξοτμημένη πλευρά του τζαμιού ώστε να συναντήσει τη λοξοτμημένη 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. Σπρώξτε το πλαστικό εξάρτημα προς το πλαίσιο έως ότου ακουστεί ήχος "κλικ".

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 της λάμπας του φούρνου, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου σύμφωνα με τις ενότητες που ακολουθούν.

Αντικατάσταση της λάμπας του φούρνου

⚠ Γενικές προειδοποιήσεις

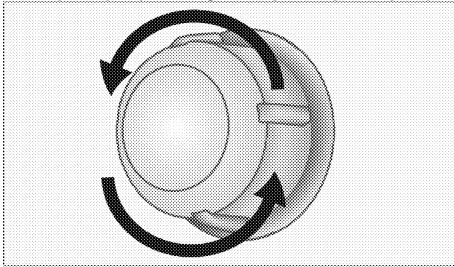
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα του φούρνου, αποσυνδέστε τον ηλεκτρικό σύνδεσμο και περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. Οι καυτές επιφάνειες μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα!
- Σε αυτόν τον φούρνο, χρησιμοποιείται λαμπτήρας πυρακτώσεως με ισχύ μικρότερη από 40 W, ύψος μικρότερο από 60 mm, διάμετρο μικρότερη από 30 mm ή λάμπα αλογόνου με πρίζα τύπου G9, ισχύ μικρότερη από 60 W. Οι λαμπτήρες είναι κατάλληλοι για λειτουργία σε θερμοκρασίες άνω των 300 ° C. Οι λαμπτήρες φούρνου μπορούν να ληφθούν από Εξουσιοδοτημένους Αντιπρόσωπους Σέρβις ή τεχνικό με άδεια.
- Η θέση της λάμπας μπορεί να διαφέρει από αυτή που δείχνει η εικόνα.
- Η λάμπα που χρησιμοποιείται στο προϊόν αυτό δεν είναι κατάλληλη για χρήση φωτισμού των χώρων του σπιτιού. Ο σκοπός αυτής της λάμπας

είναι να διευκολύνει τον χρήστη να βλέπει το φαγητό.

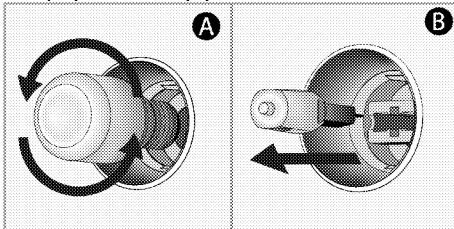
- Οι λάμπες που χρησιμοποιούνται σε αυτό το προϊόν πρέπει να έχουν αντοχή σε ακραίες φυσικές συνθήκες όπως θερμοκρασίες πάνω από 50 °C.

Αν ο φούρνος σας έχει στρογγυλή λάμπα,

1. Αποσυνδέστε το προϊόν από την παροχή ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.



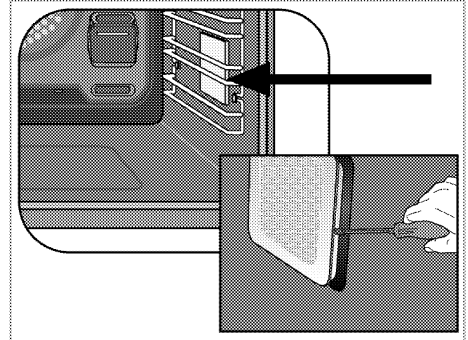
3. Αν η λάμπα του φούρνου είναι του τύπου (Α) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τη λάμπα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια. Αν το μοντέλο είναι τύπου (Β), τραβήξτε την έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια.



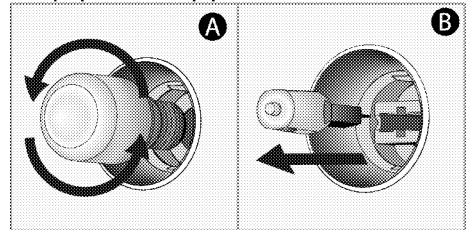
4. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

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 της λάμπας χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι.
4. Αν η λάμπα του φούρνου είναι του τύπου (Α) που φαίνεται στην παρακάτω εικόνα, περιστρέψτε τη λάμπα του φούρνου όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια. Αν το μοντέλο είναι τύπου (Β), τραβήξτε την έξω όπως δείχνει η εικόνα και αντικαταστήστε την με καινούργια.



5. Επανατοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα και τα συρμάτινα ράφια.

8 Επίλυση προβλημάτων

Αν παρά την εφαρμογή των οδηγιών της ενότητας αυτής, δεν μπορείτε να αποκαταστήσετε το πρόβλημα, τότε συμβουλευτείτε τον Εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις ή αδειούχο τεχνικό ή το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας ένα προϊόν που παρουσιάζει βλάβη.

Ο φούρνος παράγει ατμό όταν χρησιμοποιείται.

- Είναι φυσιολογικό να διαφεύγει ατμός κατά την διάρκεια της λειτουργίας. >>> Αυτό δεν αποτελεί βλάβη.

Προκύπτουν σταγόνες νερού κατά το μαγείρεμα.

- Ο ατμός που παράγεται κατά το μαγείρεμα μπορεί να συμπυκνωθεί και να σχηματίσει σταγονίδια νερού όταν έρθει σε επαφή με ψυχρές επιφάνειες του προϊόντος. >>> Αυτό δεν αποτελεί βλάβη.

Το προϊόν εκπέμπει μεταλλικούς θορύβους κατά τη θέρμανση και ψύξη.

- Όταν τα μεταλλικά μέρη θερμανθούν, μπορεί να διασταλούν και να προκαλέσουν θόρυβο. >>> Αυτό δεν αποτελεί βλάβη.

Το προϊόν δεν λειτουργεί.

- Η ασφάλεια ρεύματος δικτύου είναι καμένη ή απενεργοποιημένη. >>> Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στη (γειωμένη) πρίζα. >>> Ελέγξτε τη σύνδεση του φως.
- Τα κουμπιά/περιστροφικά κουμπιά/πλήκτρα του πίνακα ελέγχου δεν λειτουργούν. >>> Αν το προϊόν διαθέτει λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων, αυτή μπορεί να έχει ενεργοποιηθεί. Παρακαλούμε απενεργοποιήστε την.

Το φως του φούρνου δεν λειτουργεί.

- Η λάμπα φούρνου έχει υποστεί βλάβη. >>> Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου.
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

- Ίσως να μην έχει ρυθμιστεί λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε στον φούρνο λειτουργία μαγειρέματος και/ή θερμοκρασία.
- Σε μοντέλα εξοπλισμένα με χρονοδιακόπτη, δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης. >>> Προσαρμόστε την ώρα.
- Έχει διακοπεί το ρεύμα. >>> Ελέγξτε αν υπάρχει ρεύμα. Ελέγξτε τις ασφάλειες στον πίνακα. Αν χρειάζεται, αντικαταστήστε ή επανενεργοποιήστε τις ασφάλειες.

(Σε μοντέλα με χρονοδιακόπτη) Η ένδειξη ρολογιού αναβοσβήνει ή είναι αναμμένο το σύμβολο του ρολογιού.

- Υπήρξε διακοπή ρεύματος. >>> Προσαρμόστε την ώρα / Απενεργοποιήστε τη συσκευή και ενεργοποιήστε την πάλι.

GRUNDIG

Вградена фурна

Ръководство за употреба



BG



Уважаеми клиенти,

Моля, прочетете това ръководство, преди да използвате продукта.

Grundig Благодарим Ви, че избрахте този продукт. Искаме вашият продукт, произведен с високо качество и технологии, да ви предложи най-добрата ефективност. За целта внимателно прочетете това ръководство и всяка друга предоставена документация преди да използвате продукта и го запазете за бъдеща употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него. Следвайте инструкциите, като вземете предвид цялата информация и предупреждения, посочени в ръководството за потребителя.

Вземете под внимание цялата информация и предупреждения в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и продукта си от опасностите, които могат да възникнат.

Съхранявайте ръководството за употреба. Ако дадете продукта на някой друг, дайте и ръководството с него.

Ръководството за употреба съдържа следните символи:



Опасност, която може да доведе до смърт или нараняване.

БЕЛЕЖКА Опасност, която може да доведе до материални щети върху продукта или околната среда.



Опасност, която може да доведе до изгаряния поради контакт с горещи повърхности.



Важна информация или полезни съвети за употреба.



Прочетете ръководството за употреба.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

ТАБЛИЦА НА СЪДЪРЖАНИЕТО

1 Инструкции за безопасност 4

Цел на употреба	4
Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци	5
Електрическа безопасност	6
Безопасност при транспортиране.....	7
Безопасност при монтаж	8
Безопасност при употреба.....	8
Предупреждения за температура.....	9
Използване на аксесоари	9
Безопасност при готвене	10
Парна система	11
Безопасност при поддръжка и почистване	11

2 Инструкции за околната среда 14

Регулиране на отпадъците	14
Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти 14	
Изхвърляне на опаковъчните материали	14
Препоръки за пестене на енергия	14

3 Вашият продукт 16

Въведение на продукта	16
Представяне и използване на контролния панел на продукта.....	17
Управление на фурната	17
Работни функции на фурната.....	18
Продуктови аксесоари	20
Използване на продуктовете аксесоари	21
Технически спецификации	24

4 Първоначална употреба 25

Първоначална настройка.....	25
Първоначално почистване.....	25

5 Как да работите с фурната 27

Обща информация за използването на фурната	27
Работа на контролната единица за управление на фурната.....	27
Готвене на пара	31
Настройки	32

6 Обща информация за готвене 35

Общи предупреждения за готвене във фурната	35
Сладкиши и храна на фурна.....	35
Месо, риба и домашни птици.....	39
Грил	40
Готвене с пара	41
Тестови храни	43

7 Поддръжане и грижа 45

Обща информация за почистване	45
Почистване на аксесоарите	46
Почистване на контролния панел	47
Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене).....	47
Лесно почистване с пара	48
Почистване на вратата на фурната....	49
Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната	51
Почистване на лампата във фурната .	52

8 Отстраняване на проблеми54

1 Инструкции за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да предотвратите всякакви рискове от телесни наранявания или материални щети.
 - Ако продуктът се прехвърли на друго лице или се използва втора употреба, ръководството за експлоатация, етикетите на продукта, други подходящи документи и аксесоари трябва да бъдат доставени заедно с продукта.
 - Нашата компания не носи отговорност за щети, които могат да възникнат в резултат на неспазване на тези инструкции.
 - Неспазването на настоящите инструкции води до недействителност на гаранцията.
 - ⚠ Винаги инсталационните и ремонтни дейности да се извършват от производителя, упълномощения сервиз или от лице, посочено от вносителя.
 - ⚠ Използвайте само оригинални резервни части и аксесоари.
 - ⚠ Не се опитвайте да поправяте или заменяте компоненти на продукта, освен ако това не е ясно посочено в ръководството за експлоатация.
 - ⚠ Не извършвайте технически модификации на продукта.
- ⚠ Цел на употреба**
- Този уред е предназначен за домашна употреба. Не е подходящ за използване с търговска цел.
 - Не използвайте продукта в градини, балкони или друга външна среда. Уредът е предназначен за използване в кухненски и домакински кухни в магазини, офиси и друга работна среда.
 - **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като загряване на стаята.
 - Фурната може да се използва за размразяване,

печене, пържене и приготвяне на храна на скара.

- Този продукт; не трябва да се използва за отопление, отопление на плочи, сушене на дрехи или висящи кърпи.



Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора, които са със слабо развити физически, сензорни или умствени умения или им липсват опит и знания, стига да бъдат наблюдавани или обучени за безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца, освен ако не са под наблюдението на възрастен.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени

способности (включително деца), освен ако не са под надзор или не са получили необходимите инструкции.

- Децата трябва да се наблюдават за да се уверите, че те не си играят с уреда.
- Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят с продукта, да се катерят или да влизат в него.
- Не поставяйте предмети върху продукта, които могат да бъдат достигнати от деца.
- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Пазете децата далеч от продукта..
- Дръжте опаковъчния материал далеч от достъпа на деца. Има опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да сядат върху нея. Така можете да обърнете

фурната или да повредите пантите на вратите.

- (Ако вашият продукт има щепсел) За безопасността на децата изключете щепсела на захранването и направете продукта неработоспособен преди изхвърлянето на продукта.



Електрическа

безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен от предпазител, който съответства на текущите оценки, посочени на типа етикет. Инсталацията за заземяване трябва да бъде направена от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без заземяване в съответствие с местните / национални разпоредби.
- Щепселът или електрическата връзка на продукта трябва да бъдат на лесно достъпно място (където няма да бъде засегнат от пламъкът на печката). Ако това не е възможно, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател и т.н.) на

електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, в съответствие с електрическите разпоредби и да отделя всички полюси от мрежата.

- Продуктът не трябва да е включен в контакта по време на монтаж, ремонт и транспортиране.
- Включете продукта в контакт, който отговаря на стойностите на напрежението и честотата, посочени на етикета.
- (Ако продуктът ви няма захранващ кабел) Използвайте само свързващия кабел, посочен в раздел "Технически спецификации".
- Не притискайте захранващия кабел под и зад продукта. Не поставяйте тежки предмети върху захранващия кабел. Захранващият кабел не трябва да бъде огънат, притиснат и да не влиза в контакт с който и да е източник на топлина.
- Докато фурната работи, задната ѝ повърхност

също се нагрива.

Захранващите кабели не трябва да докосват задната повърхност, връзките могат да бъдат повредени.

- Не притискайте електрическите кабели във вратата на фурната и не ги прекарвайте върху горещи повърхности. Може да предизвикате късо съединение на фурната и да се запалите в резултат на топенето на кабела.
- Използвайте само оригинален кабел. Не използвайте нарязани, повредени кабели или удължителни кабели.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производител, оторизиран сервиз или лице, което да бъде посочено от фирмата вносител, за да се предотвратят възможни опасности.
- **ВНИМАНИЕ:** Преди да смените лампата на фурната, не забравяйте да изключите продукта от захранването, за да избегнете риск от токов удар. Изключете продукта

от мрежата или изключете предпазителя от кутията с предпазители.

(Ако вашият продукт има щепсел)

- Не включвайте продукта в контакт, който е разхлабен, излязъл е от гнездото си или е счупен, мръсен, мазен, с риск от контакт с вода (например вода, която може да изтече от плота).
- Никога не пипайте щепсела с мокри ръце! За да изключите, не дръжте кабела, винаги дръжте щепсела.
- Уверете се, че щепселът на продукта е здраво включен в контакта, за да избегнете поява на искри.



Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да транспортирате продукта.
- Продуктът е тежък, носете продукта с най-малко двама души.
- Не използвайте вратата и / или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.

- Не поставяйте други елементи върху продукта и носете продукта изправен. Продуктът не трябва да се транспортира, когато в него има вода. Може да се транспортира след приключване на източване на водата.
- Когато трябва да транспортирате продукта, го увийте с опаковъчен материал аерофолио или дебел картон и го залепете плътно. Закрепете продукта плътно с тиксо, за да предотвратите повреда на отстраняемите или подвижните части на продукта.
- Проверете цялостния външен вид на продукта за евентуални повреди, които може да са възникнали по време на транспортиране.



Безопасност при монтаж

- Преди да монтирате продукта, проверете дали няма повреди. Ако продуктът е повреден, не го монтирайте.
- Не монтирайте продукта в близост до източници на

топлина (радиатори, печки и др.).

- Дръжте всички вентилационни канали около продукта отворени.
- За да предотвратите прегряване, продуктът не трябва да се монтира зад декоративни врати.



Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако не използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.
- Не използвайте дефектен или повреден продукт. Ако има такъв, изключете електрическите и газовите връзки на продукта и се обадете на оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта с отстранено или счупено стъкло на предната врата.
- Не се качвайте върху продукта, за да достигнете до нещо или по друга причина.

- Не използвайте продукта в ситуации, които могат да повлияят на преценката ви, като прием на наркотици и / или употреба на алкохол.
- Запалими предмети, съхранявани в зоната за готвене, могат да се запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети в зоната за готвене.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобен текстил.
- Пантите на вратата на продукта се движат и затягат при отваряне и затваряне на вратата. Когато отваряте / затваряте вратата, не докосвайте частта с пантите.
- до продукта без да са придружавани от възрастен.
- Не поставяйте запалими / експлозивни материали в близост до продукта, тъй като краищата ще са горещи, докато работи.
- Тъй като може да излиза пара, стойте далеч, докато отваряте вратата на фурната. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви.
- Продуктът може да е горещ по време на употреба. Не докосвайте горещите отделения, вътрешните части на фурната, нагревателните елементи и т.н.
- Когато поставяте храна в горещата фурна, изваждате храната и т.н., винаги използвайте термоустойчиви ръкавици.



Предупреждения за температура

- **ВНИМАНИЕ:** Докато продуктът работи, откритите части ще бъдат горещи. Не докосвайте продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се приближават



Използване на аксесоари

- Важно е решетката и тавата да бъдат поставени правилно в улеите на фурната. За подробна информация вижте раздела "Употреба на аксесоари".

- Аксесоарите могат да повредят стъклото на вратата при затваряне на вратата на продукта. Винаги поставяйте аксесоарите плътно до края на зоната за готвене.



Безопасност при готвене

- Внимавайте, когато използвате алкохол в храната си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да се запали при излагане на горещи повърхности, причинявайки пожар.
- Хранителните отпадъци, маслото и т.н. в зоната за готвене могат да се запалят. Преди готвене отстранете такива груби замърсявания.
- Опасност от отравяне с храна: Не съхранявайте храната във фурната повече от час преди и след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или заболявания.
- Не загревайте затворени калаени кутии и стъклени буркани. Натрупаното налягане може да доведе до спукване на буркана.

- Поставяйте хартия устойчива на мазнина в съдове за готвене или върху аксесоари на фурната (тава, телена скара и т.н.) с храна и я поставете в предварително загрятата фурна. Премахнете излишните парчета хартия, висящи от аксесоара или съда, за да избегнете риск от докосване на нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия при температура на фурната, по-висока от максималната температура на използване, посочена на хартията, която използвате. Никога не поставяйте хартия върху основата на фурната.
- Не поставяйте тави, чинии или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди основата на фурната.
- Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Горещите повърхности причиняват изгаряния!

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.



Парна система

- При готвене с пара, отварянето на вратата може да доведе до изпускане на пара, което създава риск от изгаряне. Внимавайте при отваряне на вратата.
- Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само готови води. Не използвайте запалими, алкохолни или твърди разтвори на твърди частици вместо вода.
- Ако влагата остане във фурната след готвене с помощта на пара, това може да причини корозия. Оставете фурната да изсъхне след готвене. Не

съхранявайте мокри храни във фурната дълго време.

- Не използвайте аксесоари, които могат да корозират от пара по време на готвене.
- Внимавайте да не разливате вода по повърхността на фурната или нежеланите повърхности, когато изваждате или поставяте резервоара за вода.
- Внимавайте когато изваждате храната след готвене на пара, от аксесоарите може да изтича гореща течност.
- Когато готвите с пара, се препоръчва да добавите толкова вода, колкото е количеството в тавата за готвене.



Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Не мийте уреда чрез пръскане или обливане с вода върху него! Има опасност от токов удар!

- Не почиствайте продукта с парни почистващи препарати, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на входната врата на фурната / (ако има) стъклото на горната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклените повърхности.
- Винаги поддържайте контролния панел чист и сух. Влажната и мръсна повърхност може да причини проблеми при работата с функциите.
- След всяко готвене с пара, останалата вода в резервоара за вода трябва да се източи и резервоарът с вода да се почисти. Използването на вода, останала в камерата при следващото готвене, създава проблеми по отношение на хигиената.
- Не мийте резервоара за вода в съдомиялната машина. Избършете резервоара с вода с чиста влажна кърпа, подсушете го със суха кърпа и го съхранявайте по този начин. Никога не подсушавайте резервоара във фурната.
- За котлен камък, който може да се образува в резервоара с вода, 200 мл вода и 1 чаена лъжичка лимонова киселина се поставят в резервоара и се оставят за 1 час. След това се измива с много вода и се изсушава. Препоръчва се тази процедура да се прилага на всеки 4-5 употреби.
- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселини или хлориди, за да почистите основата на фурната. Не почиствайте варовика, който може да остане върху основата на фурната, чрез изстъргване. В противен случай основата на продукта ще се повреди.
- За да премахнете варовика, който може да

възникне във водния басейн на основата на фурната след операции за лесно готвене с пара с помощта на пара, добавете 350 куб. см бял оцет (киселинността на оцета не трябва да надвишава 6%) към водния басейн на основата на фурната при стайна температура след всеки 2 или 3 операции и след това изчакайте 30 минути. След 30 минути почистете това място с мека мокра кърпа и подсушете със суха кърпа.

- В зависимост от честотата на парата, подпомагаща готвенето - лесни операции за почистване с пара и твърдостта на използваната вода, върху основата на фурната могат да се появят петна от варовик.
- Препоръчва се вътрешността на фурната да се почиства с оцетна вода и кърпа за петна от вар, които могат да се появят на шасито след готвене с пара.

2 Инструкции за околната среда

Регулиране на отпадъците Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).

Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Подходящото изхвърляне на използвания уред помага за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

Препоръки за пестене на енергия

Информация за енергийната ефективност съгласно ЕС 66/2014 може да бъде намерена на фиша на продукта, предоставен с продукта. Следните предложения ще ви помогнат да използвате продукта си по екологичен и енергийно ефективен начин:

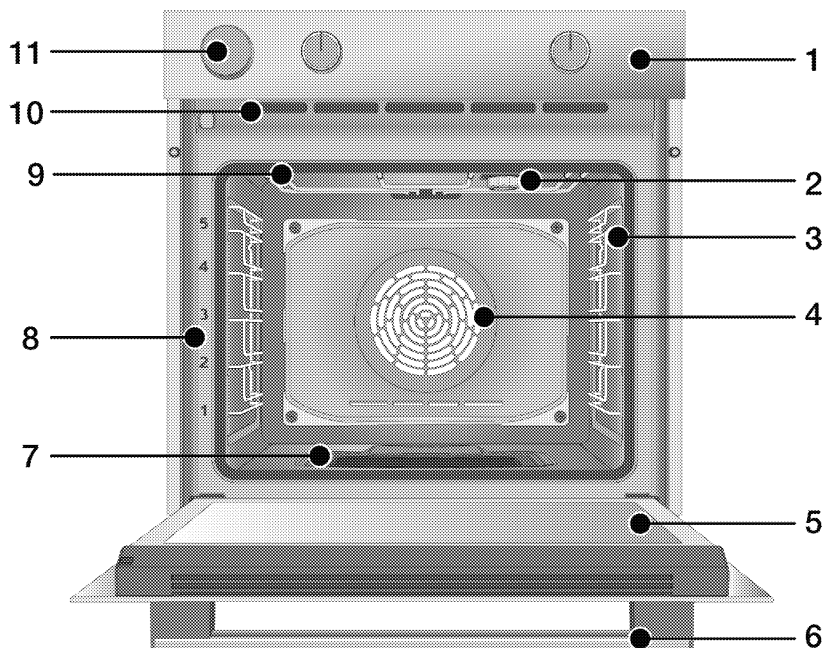
- Размразявайте замразена храна преди готвене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават по-добре топлината.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди края на времето за готвене за продължително готвене. Сега можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате топлината.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за употреба, винаги предварително загрявайте фурната. Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Не отваряйте вратата на фурната при готвене във "Нагревател с еко

вентилатор" функция на работа. Ако вратата не се отвори, вътрешната температура е оптимизирана, за да спести енергия в "Нагревател с еко вентилатор" работната функция и тази температура може да се различава от показаната на екрана.

- Опитайте се да готвите повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите два съда за готвене върху решетката. Освен това, ако готвите ястия едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да загуби топлината си.

3 Вашият продукт

Въведение на продукта



- 1 Панел за управление
- 2 Лампа*
- 3 Телени стелажи**
- 4 Двигател на вентилатора (зад стоманена плоча)
- 5 Врата
- 6 Дръжка
- 7 Водна яма за готвене с помощта на пара
- 8 Положение на рафта
- 9 Горен нагревател
- 10 Вентилационни отвори

- 11 Резервоар за вода

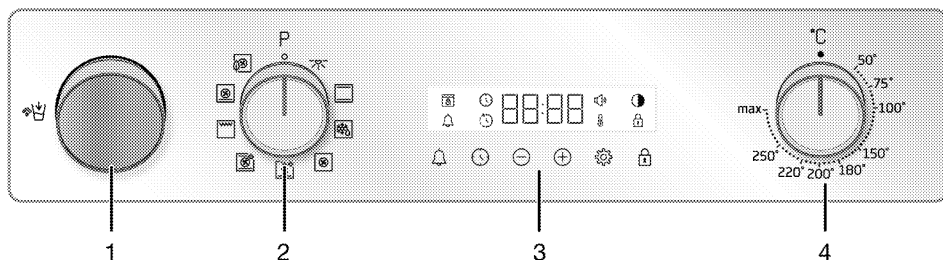
* В зависимост от модела Вашият продукт може да няма лампа или видът и местоположението на лампата може да се различават от илюстрацията.

** В зависимост от модела Вашият продукт може да е без телени рафтове. На илюстрацията, телените рафтове са показани като примери.

Представяне и използване на контролния панел на продукта

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.

Управление на фурната



- 1 Резервоар за вода
- 2 Бутон за избор на функция
- 3 Таймер
- 4 Бутон за температурата

Ако има бутони, които контролират вашия продукт, тези бутони може да се поставят обратно на панела, които излизат при натискане на някои модели. За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутон. След като направите настройката, натиснете отново и сменете бутон.

Бутон за избор на функция

Можете да изберете функциите за работа на фурната с бутон за избор на функция. Завъртете наляво / надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

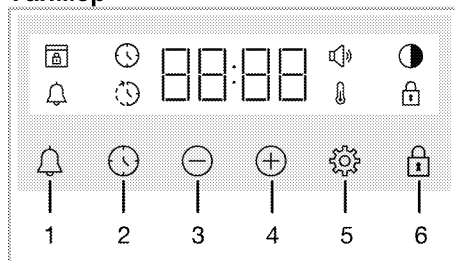
Бутон за температурата

Можете да изберете температурата, на която искате да готвите с бутон за управление на фурната. Завъртете по посока на часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Температурен индикатор







Можете да разберете вътрешната температура на фурната от символ за температура на дисплея. Символът за температура се появява на дисплея при започване на готвенето, а символът за температура изчезва, когато достигне зададената температура. Когато температурата във фурната падне под зададената температура, символът за температура отново се включва.



Таймер



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройване на времето
- 3 Бутон за намаляне
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

Символи на дисплея





-  : Символ на времето за готвене
-  : Символ за крайно време за готвене*
-  : символ Аларма
-  : Символ за яркост
-  : Символ за заключване
-  : Символ за температура






-  : Символ на силата на звука
-  : Символ за заключване на вратата*

* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

Работни функции на фурната

На функционалната таблица; са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на показаните тук режими на работа може да се различава от подредбата на вашия продукт.

Функционален символ	Описание на функцията	Температура и диапазон (°C)	Описание и употреба
	Лампа на фурната:	-	Във фурната не работи нагревател. Светва само лампата във фурната.
	Работа с вентилатор	-	Фурната не се нагрява. Работи само вентилаторът (на задната стена). Замразената храна с гранули бавно се размразява при стайна температура, сварената храна се охлажда. Времето, необходимо за размразяване на цяло парче месо, е по-дълго от това за размразяване на зърнени храни.
	Горен и долен нагревател	*	Храната се загарява отгоре и отдолу по едно и също време. Подходящ за торти и яхнии във форми за печене или торти и сладкиши. Готвенето става с една тава.
	Долен нагревател подпомага н от вентилатор	*	Горещият въздух, нагряван от долния нагревател, се разпределя равномерно и бързо в цялата фурна с помощта на вентилатора. Готвенето става с една тава. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.

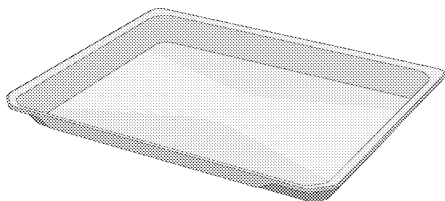
Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Нагревател с вентилатор	*	Горещият въздух, нагряван от вентилаторния нагревател, се разпределя равномерно и бързо в цялата фурна с помощта на вентилатора. Подходящ е за готвене на храна в много тапи на различни нива.
	Нагревател с еко вентилатор	*	За да спестите енергия, можете да използвате тази функция, вместо да използвате „Нагревател с вентилатор“ в диапазона 160-220 ° C. Но; времето за готвене ще бъде малко по-дълго.
	Функция за пица	*	Долният нагревател и вентилаторния нагревател работят. Подходящ е за готвене на пица.
	"3D" функция	*	Горният нагревател, долният нагревател и вентилаторния нагревател работят. Всички части на продукта се готвят еднакво равномерно и бързо. Готвенето става с една тава. Тази функция трябва да се използва и за готвене с пара.
	Пълен грил	*	Големият грил в горната част на фурната работи. Подходящ е за печене на по-големи количества.

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

Продуктови аксесоари

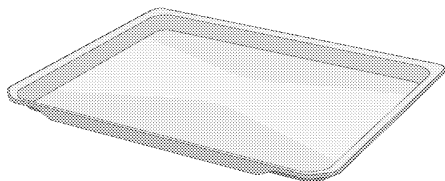
Във вашия продукт има различни аксесоари. В този раздел са достъпни описанието на аксесоарите и описанията за правилното използване. В зависимост от модела на продукта, предлаганият аксесоар се различава. Всички аксесоари, описани в ръководството за потребителя, може да не са налични във вашия продукт.

БЕЛЕЖКА : Тавите във вашия продукт може да се деформират от ефекта на температурата. Това не оказва влияние върху работата на уреда. Деформацията изчезва, когато тавата изстине.



Стандартна тава

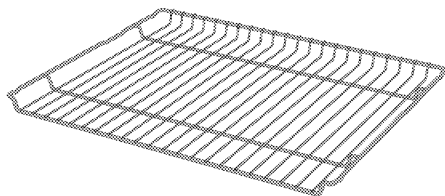
Използва се за сладкиши, замразени храни и пържене на големи парчета.



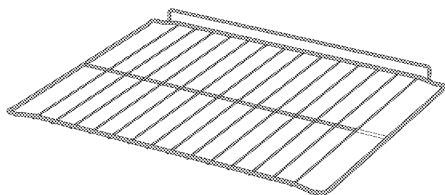
Тавичка за сладкиши

Използва се за сладкиши като курабийки и бисквити.

Модели с телени рафтове:



Модели без телени рафтове:



Телен грил

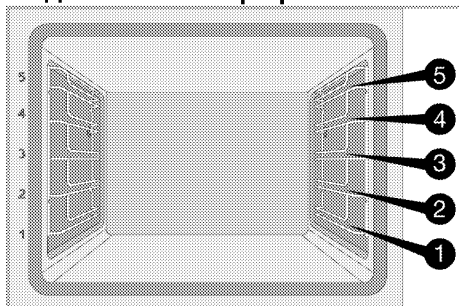
Използва се за пържене или поставяне на храната, която ще се пече, пържи и задушавана на желанния рафт.

Използване на продуктите аксесоари

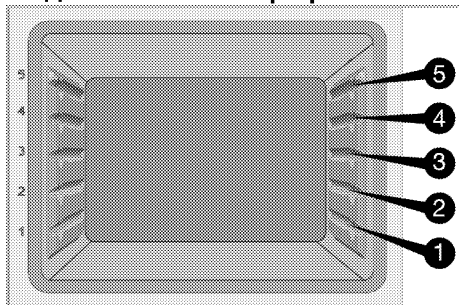
Рафтове за готвене

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

Модели с телени рафтове



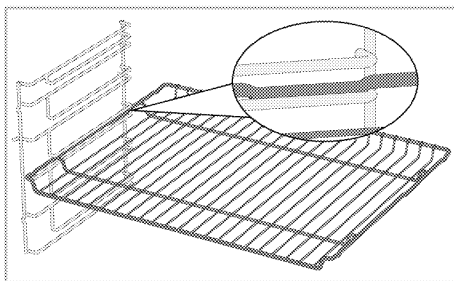
Модели без телени рафтове



Поставяне на решетката за грил върху рафтовете за готвене

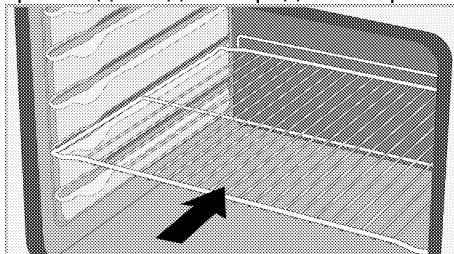
Модели с телени рафтове:

Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна. За по-добро готвене телената скара трябва да бъде закрепена със запушалката на теления рафт. Не трябва да минава над запушалката, за да контактува със задната стена на фурната.



Модели без телени рафтове:

Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Телената решетка има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна.



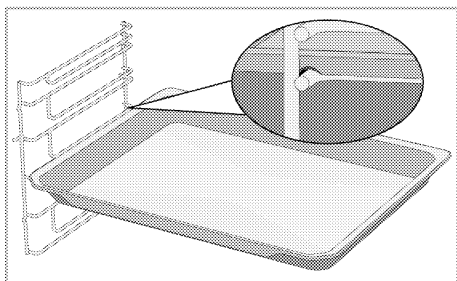
Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

Модели с телени рафтове:

Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове.

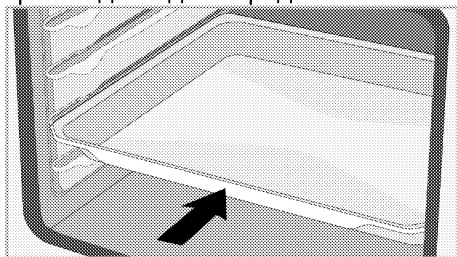
Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред.

За по-добро готвене тавата трябва да бъде закрепена със запушалката на теления рафт. Не трябва да минава над запушалката, за да контактува със задната стена на фурната.



Модели без телени рафтове:

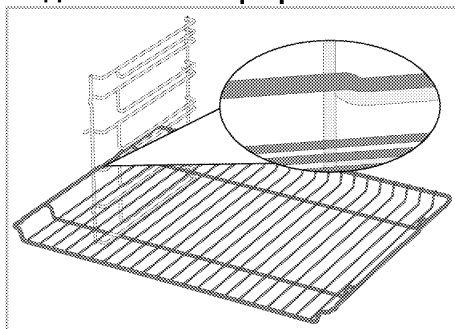
Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове. Тавата има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред.



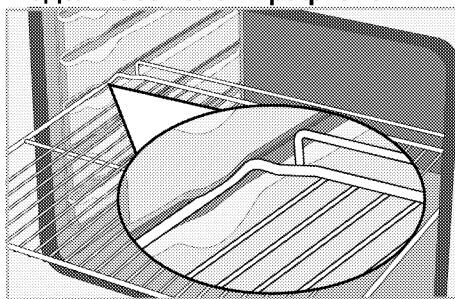
Функция за стопиране на решетката за грил

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на решетката на грила от рафта. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато изваждате решетката на грила, можете да я издърпате напред, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.

Модели с телени рафтове

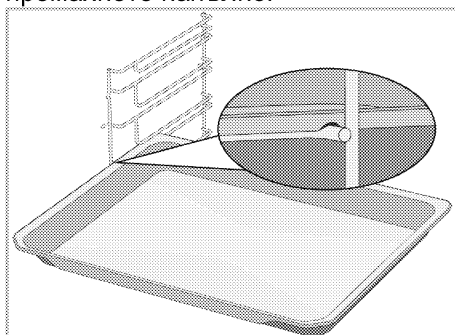


Модели без телени рафтове



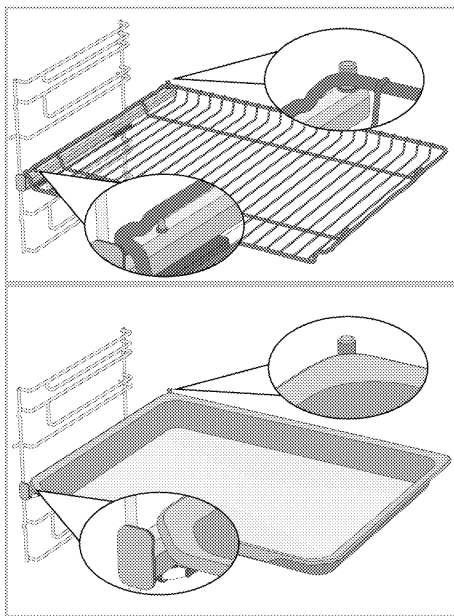
Функция за стопиране на решетката за грил - Модели с телени рафтове

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на тавата от рафта. Докато изваждате тавата, освободете я от задната ключалка и я издърпайте към себе си, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.



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

Благодарение на телескопични релси, тави или телената решетка могат лесно да се поставят и отстраняват. Когато използвате тави и телени решетки с телескопичната релса, трябва да се внимава щифтовете отпред и отзад на телескопичните релси да се опират в краищата на решетката и тавата (показано на схемата).






Технически спецификации

Общи спецификации

Външни размери на продукта (височина / ширина / дълбочина)	595 мм/594 мм/567 мм
Размери за монтаж на фурна (височина / ширина / дълбочина)	590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Напрежение / Честота	220-240 V~; 50 Hz
Тип на кабела и напречно сечение, използвани / подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общо потребление на енергия	3.3 kW
Тип фурна	Многофункционална фурна

Основи: Информацията на енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с нагревател отдолу нагоре или с подгряване на вентилатора (ако има). такива функции.

Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват при 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 предварително уведомление, за да се подобри качеството на продукта.
-  Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съответстват точно на Вашия продукт..
-  Стойностите, посочени на етикетите на продукта или в придружаващата го документация, се получават в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от експлоатационните и екологичните условия на продукта, тези стойности могат да варират.

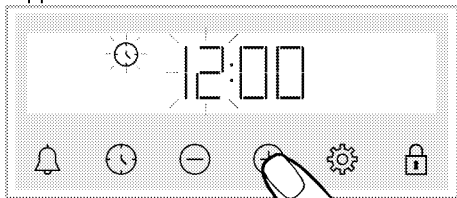
4 Първоначална употреба

Преди да започнете да използвате продукта, се препоръчва да направите следното в следващите раздели.

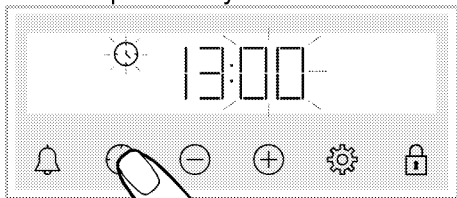
Първоначална настройка

i Винаги задавайте времето на деня, преди да използвате вашата фурна. Ако не го настроите, не можете да готвите в някои модели фурни.

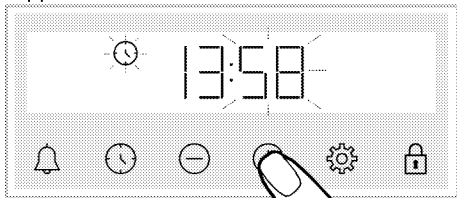
1. Когато фурната се включва за първи път, полето "12:00" и ⌚ символът ще мигат на дисплея.
2. Задайте времето на деня, като докоснете ⊕/⊖.



3. Докоснете ⌚ или ⚙️ бутон, за да активирате минутното поле.



4. Задайте минутите на деня, като докоснете ⊕/⊖.



5. Потвърдете настройката, като докоснете ⌚ или ⚙️ бутон.
» Времето на деня е зададено и ⌚ символът изчезва на екрана.

i Ако първият път не е зададен, "12:00" и ⌚ символите продължават да мигат и фурната ви няма да стартира. За да работи фурната ви, трябва да потвърдите часа на деня, като зададете часа на деня или докоснете ⌚ бутона, когато е на "12:00". Можете да промените настройката на деня по-късно, както е описано в секцията „Настройки“.

i Настройките на текущото време се отменят в случай на прекъсване на захранването. Трябва да се настрои отново.

Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Извадете всички принадлежности от фурната, предоставени в продукта.
3. Включете продукта за 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, с която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте "Работни функции на фурната". Можете да научите как да работите с фурната в следния раздел.
5. Изчакайте фурната да се охлади.
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 и
препарат и мека гъба за почистване.

БЕЛЕЖКА Повърхността може да се
А повреди от някои
почистващи препарати и
материали. Не
използвайте агресивни
почистващи препарати,
прахообразни/кремообра
зни препарати или остри
предмети при
почистването.

БЕЛЕЖКА По време на първата
употреба за няколко
часа могат да
възникнат дим и
миризма. Това е
съвсем нормално.
Стаята трябва да е с
добра вентилация за
да се премахне
пушека и миризмата.
Избягвайте директно
вдишване на
излизащия пушек и
миризма.

5 Как да работите с фурната

Обща информация за използването на фурната

Вентилатор (Възможно е да не съществува с вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично, когато е необходимо, 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. Не покривайте 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 готвене вентилаторът за охлаждане се изключва с всички функции. Времето на работа на вентилатора за охлаждане не може да бъде определено от потребителя. Той се включва и изключва автоматично. Това не е грешка.






Осветление на фурната

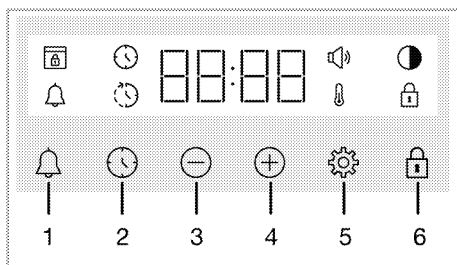
Лампата на фурната се включва, когато фурната започне да готви. При някои модели лампата се включва по време на готвене, докато при някои модели тя се изключва след определено време.

Ако искате лампата на фурната да свети непрекъснато, изберете работната функция "Лампа на фурната:" с копчето за избор на функция.

Работа на контролната единица за управление на фурната

Общи предупреждения за устройството за управление на фурната

-  Максималното време на готвене, което може да настроите за край на готвенето е 5 часа и 59 минути. Програмата бива отказана в случай на прекъсване на ел.захранването. Трябва да препрограмирате фурната.
-  Докато правите някакви настройки, на дисплея мигат съответните символи. Моля, изчакайте кратко време, за да бъдат запазени настройките.
-  Ако е направена настройка за готвене, времето на деня не може да се регулира.
-  Ако времето за готвене е зададено при започване на готвене, оставащото време се показва на екрана.
-  В случаите, когато е зададено време за готвене или крайно време за готвене; можете да отмените автоматично, като докоснете  бутона за дълго време.



- 1 Бутон за аларма
- 2 Бутон за настройване на времето
- 3 Бутон за намаляне
- 4 Бутон за увеличаване
- 5 Бутон за настройки
- 6 Бутон за заключване

Символи на дисплея

- : Символ на времето за готвене
- : Символ за крайно време за готвене*
- : символ Аларма
- : Символ за яркост
- : Символ за заключване
- : Символ за температура
- : Символ на силата на звука
- : Символ за заключване на вратата*

* варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

Включете 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.

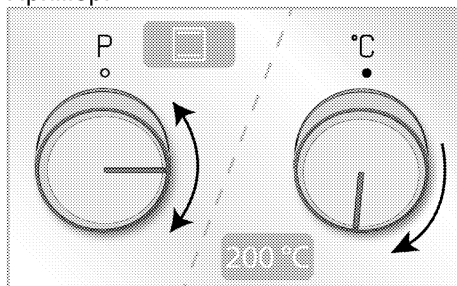
Изключете фурната.

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.

Пример:



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.

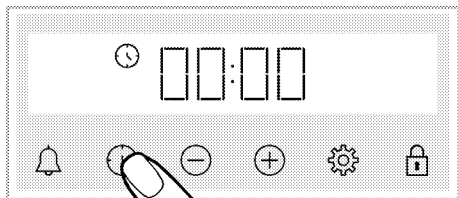
» Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура и ще се появи на екрана. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, символът изчезва. Фурната не се изключва автоматично, тъй като ръчното готвене се извършва без да се задава времето за готвене. Трябва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

Готвене чрез задаване на времето за готвене;

Можете да накарате фурната да се изключи автоматично в края на

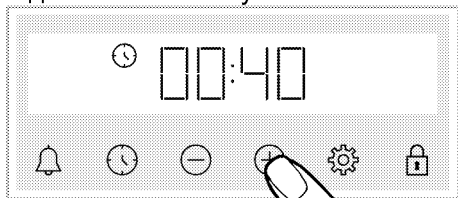
времето, като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна и зададете времето за готвене на таймера.

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



- i** 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.



- i** 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 да

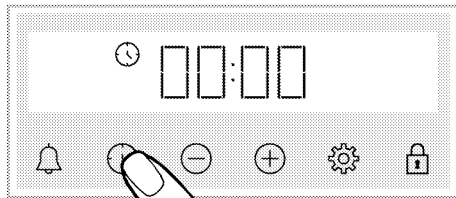
отброява ⌚ и се появява на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, ⌚ символът изчезва.

5. След приключване на зададеното време за готвене на екрана, "End" се появява, ⌚ символът мига и таймерът издава сигнал
6. Предупреждението звучи две минути. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупреждението. Предупреждението спира и времето на деня се появява на екрана.

За да зададете времето за край на готвене на по-късно време; (варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.)

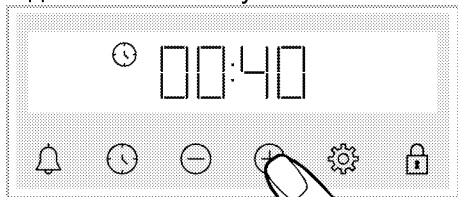
Избирайки температурата и работната функция, специфични за вашето хранене, можете да настроите времето за готвене и времето за готвене на по-късно време, което позволява на фурната да се стартира и изключи автоматично.

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



- i** 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.

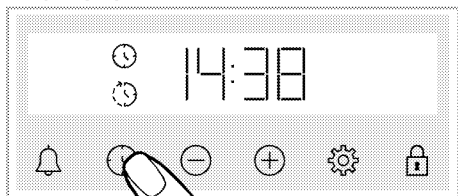
3. Задайте времето за готвене, като докоснете ⊕/⊖ бутони.



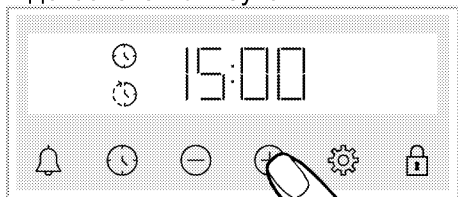
- i** Времето за готвене се увеличава с 1 минута през първите 15 минути, след 15 минути се увеличава с 5 минути.

» След като е зададено времето за готвене, ⌚ символът постоянно се показва на екрана.

4. Докоснете ⌚ докато ⌚ символът се появи на дисплея за времето за готвене.



5. Задайте времето за готвене, като докоснете ⊕/⊖ бутони.



» След като зададете времето за край на готвене, ⌚ символът и ⌚

символът със символа за период от време ще се появяват постоянно на дисплея. Щом започне готвенето, ⌚ символът изчезва.

6. Поставете храната си във фурната и задайте температурата с копчето за температура.

» **Времето на фурната изчислява времето за започване на готвене, като се извади времето за готвене от крайния час на готвене, който сте задали.** Когато настъпи времето

за стартиране на готвенето, избраната функция се активира и фурната се загрева до зададената температура. Зададеното време за готвене започва да отброява ⌚ и се появява на дисплея. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, ⌚ символът изчезва.

7. След приключване на зададеното време за готвене на екрана, "End" се появява, ⌚ символът мига и таймерът издава сигнал

8. Предупреждението звучи две минути. Натиснете произволен клавиш, за да спрете предупреждението.

Предупреждението спира и времето на деня се появява на екрана.

- i** Ако някой бутон е натиснат в края на звуковото предупреждение, фурната ще започне да работи отново. За да предотвратите повторното функциониране на фурната в края на предупреждението, поставете копчето за температура и функционалното копче на "0" положение и изключете фурната.

Готвене на пара

Вашата фурна има функция за готвене с пара. По време на готвенето тази пара ще гарантира по-добри резултати. Парата гарантира, че повърхността на сладкишите е по-ярка, кората е по-хрупкава и размерът е по-голям. Освен това, подпомагането с пара намалява загубата на влага в месото, като гарантира, че то е по-сочно и по-вкусно.

i Готвенето с пара може да се извършва само с функциите за готвене с пара, посочени в ръководството за потребителя.

i Капацитетът на резервоара за вода е 250 мл. Когато готвите, не добавяйте повече от 250 мл вода в резервоара за вода.

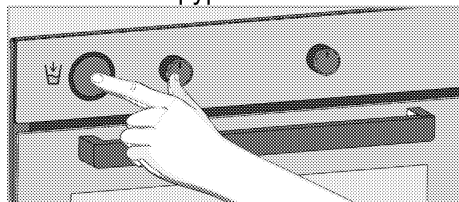
i Кондензът, образуван на вратата на фурната след готвене на пара, може да започне да капе наоколо, когато вратата на фурната се отвори. Веднага щом отворите вратичката на фурната, избършете конденза.

i Стойте далеч, когато отваряте вратичката на фурната, тъй като по време на и след готвене с пара може да излиза пара и топлина. Излизането на пара може да изгори ръцете, лицето и / или очите ви.

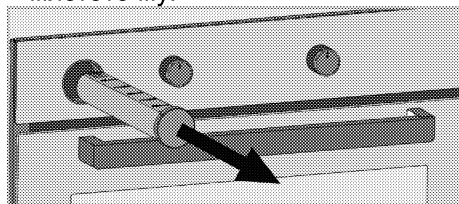
i Ако водата остане във фурната след всяко готвене с пара, изсушете останалата вода със суха кърпа, след като фурната се охлади. В противен случай остатъчната вода може да доведе до калциране.

За готвене с пара:

1. Погледнете таблицата за готвене с пара, за да настроите функцията, температурата и времето, подходящи за съответното ястие, и започнете процеса на готвене. За ястия, които не са посочени в таблицата, можете да определите количеството вода, температурата, функцията за готвене и времето.
2. Поставете ястието на препоръчания рафт.
3. Когато дойде време да добавите вода според таблицата за готвене, натиснете резервоара за вода, намиращ се на контролния панел на Вашата фурна.

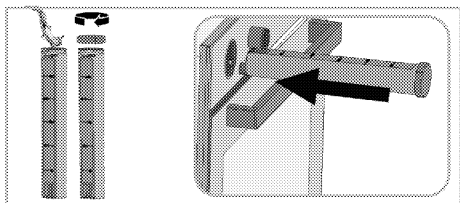


4. Извадете резервоара за вода от мястото му.



5. Отворете капака на резервоара за вода и го напълнете с количеството, посочено в таблицата за готвене.

i Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само бутилирана вода. Не добавяйте разтвори, които са запалими, съдържат спирт или твърди частици, във водния резервоар.



6. Затворете капака на резервоара за вода и го поставете на мястото му. Натиснете резервоара за вода докрай.

» Водата в резервоара ще започне бавно да се излива върху основата на фурната, за да осигури пара за вашата храна.



7. В края на процеса на готвене завъртете копчетата за функция и температура в изключено положение, за да изключите фурната.

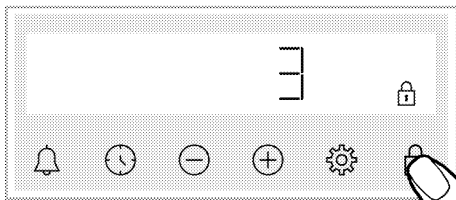
- i** След всеки цикъл на готвене с използване на пара проверявайте дали има вода в основата на фурната. Ако е така, използвайте суха кърпа, за да избършете водата, след като фурната се охлади. В противен случай останалата в основата на фурната вода може да доведе до образуване на варовик.



Настройки


Активиране на заключването на бутоните

Можете да предотвратите намесата на устройството за управление чрез активиране на функцията за заключване на бутоните.

1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея.






» Символът  се появява и на дисплея започва отброяването 3-2-1. Когато отброяването приключи, заключването на бутоните се активира. При докосване на който и да е бутон при заключване на бутоните, таймерът издава звуков сигнал и  символ мига.

- i** Ако спрете да докосвате Ако спрете да докоснете бутона , преди отброяването да приключи, заключването на бутоните няма да се активира. Бутон преди отброяването да приключи, заключването на бутона няма да се активира.

- i** Бутоните на таймера не могат да се използват, когато заключването на бутоните е активирано. Заключването на бутоните няма да бъде отменено в случай на прекъсване на захранването.

Деактивиране на ключалката

1. Докоснете  докато  символ изчезне от дисплея.



» Символът  изчезва и заключването на бутона е забранено на дисплея.

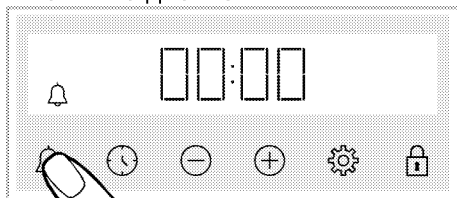
Настройка на алармата

Можете също така да използвате таймера на продукта за всяко предупреждение или напомняне, различно от готвене. Будилникът не оказва влияние върху функциите на фурната. Използва се за предупредителни цели. Например, можете да използвате будилника, когато искате да завъртите храната

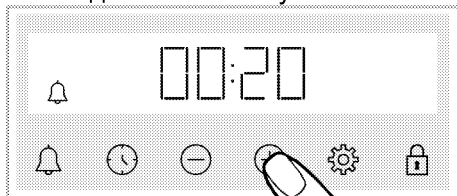
във фурната в определено време. Веднага след като времето, което сте задали, изтече, часовникът ви издава звуково предупреждение.


i Максималното време за алармата може да е 23 часа и 59 минути.


1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея.



2.  Задайте времето за аларма, като докоснете  /  бутони.



» След като настроите времето на алармата,  символ остава светещ и аларменото време започва отброяването на дисплея. Ако времето за аларма и времето за готвене са настроени едновременно, на дисплея се показва по-краткото време.





3. След като приключи времето на алармата,  символ започва да мига и ви дава звуково предупреждение.

Изключете алармата

1. В края на алармения период предупредителният звук е в продължение на две минути. Натиснете произволен бутон, за да спрете предупредителният звук.

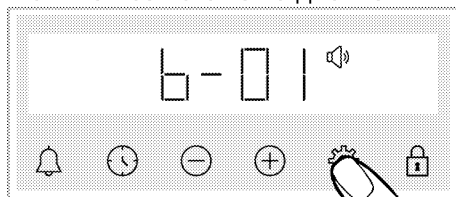
» Предупредителният звук спира и времето на деня се появява на екрана.

Ако искате да отмените алармата;

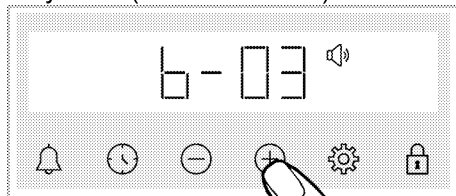
1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея за да нулирате аларменото време. Докоснете , докато не се покаже "00:00".
2.  можете също да анулирате алармата с дълго натискане на бутона.


Промяна на нивото на силата на звука

1. Докоснете  бутон докато  символ се покаже на дисплея.



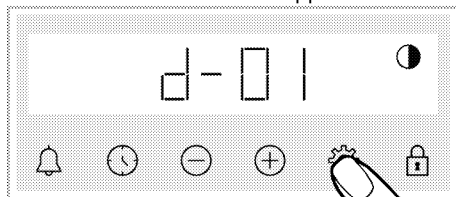
2. Задайте желаното ниво чрез  /  бутони. (b-01-b-02-b-03)





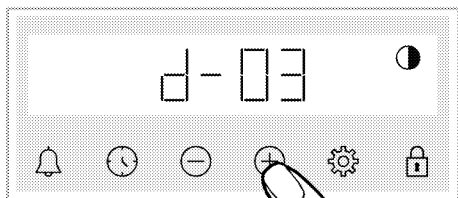
3. Докоснете  бутон за потвърждение или настройката се активира скоро, без да докосвате бутон.


Настройка на яркостта на дисплея

1. Докоснете  бутон докато  символ се покаже на дисплея.





2. Задайте желаната яркост, като докоснете  /  бутони. (d-01-d-02-d-03)




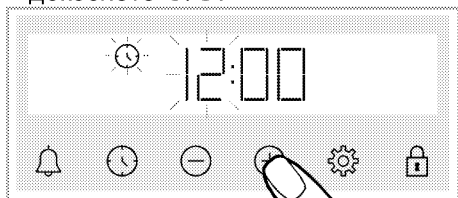
» Докоснете  бутон за потвърждение или настройката се активира скоро, без да докосвате бутон.

Промяна на времето на деня

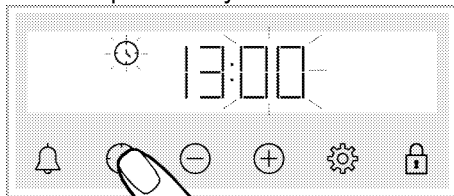
На вашата фурна; за да промените времето на деня, което предварително сте задали,


1. Докоснете  докато  символ се появи на дисплея.

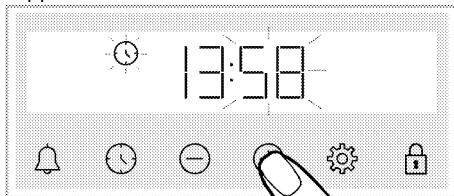
2. Задайте времето на деня, като докоснете .





3. Докоснете  или  бутон, за да активирате минутното поле.



4. Задайте минутите на деня, като докоснете .



5. Потвърдете настройката, като докоснете  или  бутон.

» Времето на деня е зададено и  символът изчезва на екрана.

6 Обща информация за готвене

Този раздел описва съвети за приготвяне и готвене на храната. Освен това можете да намерите някои от тестваните храни като производители и най-подходящите условия за тези храни. Подходящите настройки на фурната и аксесоарите за тези храни също са посочени.

Общи предупреждения за готвене във фурната

- Докато отворите вратата на фурната по време или след готвене, може да се появи гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви. Когато отворите вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на готвене, може да образува кондензирани водни капки по вътрешната и външната страна на фурната и върху горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално физическо явление.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги изваждайте неизползваните аксесоари от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, могат да попречат на храната да се готви в правилните стойности.
- За храни, които ще готвите според вашата собствена рецепта, можете да ползвате напътствия от подобни храни, дадени в таблиците за готвене.

- Използването на предоставените аксесоари гарантира най-доброто качество на готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставени от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.
- Нарезете хартията, предпазваща от мазнината, която ще използвате при готвенето, в подходящи размери, в съда, в който ще готвите. Масленоустойчивите хартии, които излизат от съда, могат да създадат риск от изгаряне и да повлияят на качеството на готвенето. Използвайте устойчива на мазнини хартия, която ще използвате в посочения температурен диапазон.
- За добро изпълнение на готвенето поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на рафта по време на готвене.

Сладкиши и храна на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външни съдове за готвене, предпочитайте тъмни, не залепващи и топлоустойчиви съдове.
- Ако в таблицата за готвене се препоръчва предварително нагриване, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварително загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съдове за готвене върху решетката за грил, поставете я в средата на решетката за грил, а не близо до задната стена.

- Всички материали, използвани при приготвянето на сладкиши, трябва да са свежи и на стайна температура.
- Състоянието на готвене на продуктите може да варира в зависимост от количеството храна и размера на съдовете за готвене.
- Металните, керамичните и стъклени форми удължават времето за готвене и долната повърхност на сладкарските храни не се зачервява равномерно.
- Ако използвате готварска хартия по време на готвене, може да се наблюдава малко потъмняване на долната повърхност на храната. В този случай може да се наложи да удължите времето си за готвене с около 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, се определят в резултат на тестовете, 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. Вземете в предвид долния рафт на фурната като рафт 1.
- Ако горната част на тортата е изгоряла, сложете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако е изпечена добре отвътре, но отвън е сурова, използвайте по-малко количество течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за готвене на сладкиши

- Ако сладкиша е прекалено сух, увеличете температурата с 10 ° C и съкратете времето за печене. Намокрете листовите тесте със сос, състоящ се от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
 - Ако сладкишът се приготвя бавно, уверете се, че дебелината на приготвения сладкиш не прелива от тавата.
 - Ако сладкишът е покафенял на повърхността, но дъното не е опечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно покафеняване опитайте да разпределите соса равномерно между листата на тестото и сладкиша.
 - Изпечете сладкиша в положение и температура, отговарящи на таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долния рафт за следващото готвене.
- Съвети за печене на торти**
- Ако тортата е прекалено суха, увеличете температурата с 10 ° C и съкратете времето за печене.
 - Ако тортата е влажна, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10 ° C.

Готварска таблица за сладкиши и храна на фурна Предложения за готвене с една тава

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Торти в тава	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 40
Торти във форма	Форма за торта на телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	180	30 ... 40
	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Малки торти	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	Модели с телени рафтове: 3 Модели без телени рафтове: 2	150	25 ... 35
	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Горен и долен нагревател		2	160
Пандишпан	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	160	30 ... 40
Курабийка	Тавичка за сладкиши*	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 35
	Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	3	170	20 ... 30
Тесто за сладкиши	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200	35 ... 45
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2	180	35 ... 45
Богат сладкиш	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 30
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	3	180	20 ... 30
Пълнозърнест хляб	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	200	30 ... 40
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	3	200	30 ... 40

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Лазаня	Стъклена / метална правоъгълна форма върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 40
Ябълков пай	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	170	50 ... 70
Пица	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200 ... 220	10 ... 20
	Стандартна тава*	Функция за пица	3	250	8 ... 15

Предварителното замяване се препоръчва за всяка храна.

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

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Предложения за готвене с две тави

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Малки торти	2 –Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	Модели с телени рафтове: 150 Модели без телени рафтове: 140	Модели с телени рафтове: 25 ... 40 Модели без телени рафтове: 30 ... 45
	4 –Тавичка за сладкиши*				
Курабийка	2 –Стандартна тава* 4 –Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	170	25 ... 35
Тесто за сладкиши	1 –Стандартна тава* 4 –Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	1 – 4	180	35 ... 45
Богат сладкиш	2 –Стандартна тава* 4 –Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	2 – 4	180	20 ... 30

Предварителното замяване се препоръчва за всяка храна.

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

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Готварска таблица за Нагревател с еко вентилатор - работна функция

- Не променяйте температурата на готвене, след като готвенето започне в Нагревател с еко вентилатор - оперативна функция.
- Не отваряйте вратата по време на готвене в Нагревател с еко вентилатор - оперативна функция. Ако вратата не е отворена, вътрешната температура се оптимизира, за да спести енергия и може да се различава от дисплея.
- Не загревайте предварително в режим Нагревател с еко вентилатор.

Предложения за готвене с една тава

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Малки торти	Стандартна тава*	3	160	25 ... 35
Курабийка	Стандартна тава*	3	180	25 ... 35
Тесто за сладкиши	Стандартна тава*	3	200	45 ... 55
Богат сладкиш	Стандартна тава*	3	200	35 ... 45

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

Месо, риба и домашни птици

Ключовите моменти при печенето

- Подправяйки го с лимонов сок и черен пипер, преди да готвите цялото пилешко, пуешко и големи парчета месо, ще увеличите 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 като изтече времето за готвене, оставете месото във фурната за около 10 минути. Сосът от месото се разпределя по-добре към пърженото месо и не излиза, когато месото се нарязва.
- Рибата трябва да бъде поставена на рафт със средно или ниско ниво в устойчива на топлина тава.
- Гответе храните, препоръчани в масата за готвене, с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	15 минути 250/max, тогава 180 ... 190	60 ... 80
Агнешки бут (1.5 - 2.0 кг)	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	15 минути 250/max, тогава 170	110 ... 120
Печено пиле (1.8-2 кг)	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	Горен и долен нагревател	2	15 минути 250/max, тогава 190	60 ... 80
	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	Нагревател с вентилатор	2	200 ... 220	60 ... 80

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Пуйка (5.5 кг)	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	"3D" функция	2	15 минути 250/тах, тогава 190	60 ... 80
	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	1	25 минути 250/тах, тогава 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартна тава*	"3D" функция	1	25 минути 250/тах, тогава 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	Горен и долен нагревател	3	200	20 ... 30
	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	"3D" функция	3	200	20 ... 30

Предварителното замяване се препоръчва за всяка храна.

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

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Грил

При приготвяне на скара червеното месо, рибата и птичето месо бързо се опичат до златисто, получават хубава коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.
- **Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Никога недейте да печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите**

повърхности причиняват изгаряния!

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще пригответе 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 на фурната, която ще поставите, трябва да

бъде оразмерена така, че да покрие цялата зона на грила. Тази тава може да не е включена към

вашия продукт. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Таблица за скара

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Риба	Телен грил	4 - 5	250	20 ... 25
Пилешки парчета	Телен грил	4 - 5	250	25 ... 35
Кюфте (говеждо месо) - 12 броя	Телен грил	4	250	20 ... 30
Агнешки котлет	Телен грил	4 - 5	250	20 ... 25
Пържола - (нарязан)	Телен грил	4 - 5	250	25 ... 30
Телешки котлети	Телен грил	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телен грил	4 - 5	220	20 ... 30
Препечен хляб	Телен грил	4	250	1 ... 4

Препоръчва се предварително загряване в продължение на 5 минути за цялата храна на скара.

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

Готвене с пара

Обща информация

- Готвенето с пара може да се извършва само с функциите за готвене с пара, посочени в ръководството. За функциите за готвене с помощта на пара вижте раздела **"Работни функции на фурната"**.
- Ако в масата за готвене се препоръчва предварително загряване, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварително загряване.

Посочените времена на поливане показват времето, изминало след предварително загряване.

- Таблицата за готвене съдържа препоръки за готвене, тествани от производителя. Можете да определите количеството вода, температурата, функцията за готвене с помощта на пара и времето за готвене, което не е посочено в таблицата.
- Правете готвенето си с пара с една тава.

Готварска таблица за готвене с пара Предложения за готвене с една тава

Храна	Положен ие на рафта / Аксесоа р, който ще се използв а	Работ на функц ия	Температ ура (°C)	Количество о на използван ата вода (мл)	Време за поливане (мин.)**	Време за готвене (мин.) (Приблизите лно)	Приб л. тегло (в гр)
Пълнозърн ест хляб	2 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	200	200	след предварите лно загряване	30 ... 40	820
Печено пиле (1.8-2 кг)	2 / Телен грил* Поставет е една тава на нисък рафт	"3D" функц ия	25 минути 250/max, тогава 190	250	25	60 ... 70	2000
Ребрена пържола(Е дно парче от)	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	180	250	15	40 ... 55	1000
Агнешко джоланче със зеленчуци	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	170	250+250***	след предварите лно загряване	90 ... 110	2000
Поничка с мая	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	180	100	след предварите лно загряване	25 ... 35	1200
Чийзкейк	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	120	150	преди предварите лно загряване	50 ... 60	1450
Пилешко бутче	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	200	150	след предварите лно загряване	25 ... 35	800
Печен картоф	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	190	150	25	45 ... 55	500
Хляб за хамбургер	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	180	150	след предварите лно загряване	20 ... 30	800
Сьомга със зеленчуци	3 / Стандарт на тава*	"3D" функц ия	180	100	след предварите лно загряване	25 ... 35	500

* Тези аксесоари може да не са включени към вашия продукт.

** Показва времето, изминало след предварително загряване.

*** Добавете още 250 мл вода за половината от времето за готвене.

Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта

EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.

Таблица за готвене на тестови храни Предложения за готвене с една тава

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Сладкиш от маслено тесто (сладка бисквитка)	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	Модели с телени рафтове: 3 Модели без телени рафтове: 2	140	15 ... 25
Малки торти	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
	Стандартна тава*	Нагревател с вентилатор	Модели с телени рафтове: 3 Модели без телени рафтове: 2	150	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Горен и долен нагревател	2	160	30 ... 40
	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	160	30 ... 40
Ябълков пай	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Нагревател с вентилатор	2	170	50 ... 70

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

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

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Предложения за готвене с две тапи

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Сладкиш от маслено тесто (сладка бисквитка)	2-Стандартна тава* 4-Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	2 - 4	140	15 ... 25
Малки торти	2-Стандартна тава* 4-Тавичка за сладкиши*	Нагревател с вентилатор	2 - 4	Модели с телени рафтове: 150 Модели без телени рафтове: 140	Модели с телени рафтове: 25 ... 40 Модели без телени рафтове: 30 ... 45

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

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

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Грил

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Препечен хляб	Телен грил	4	250	1 ... 4
Кюфте (говеждо месо) - 12 броя	Телен грил	4	250	20 ... 30

Обърнете храната след 1/2 от общото време за печене.

Препоръчва се предварително загряване в продължение на 5 минути за цялата храна на скара.

7 Поддържане и грижа

Обща информация за почистване

▲ Общи предупреждения

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Не нанасяйте препаратите директно върху горещите повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Уредът трябва да се почиства старателно и да се изсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще се предпазят от изгаряне, когато уредът се използва отново по-късно. По този начин експлоатационният живот на уреда се удължава и често срещаните проблеми намаляват.
- Не използвайте препарати за почистване с пара.
- Някои почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи прахове, почистващи кремове, обезмаслителни или остри предмети по време на почистване.
- Не е необходимо специално почистващо средство за почистване след всяка употреба. Почистете уреда със сапун, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа от микрофибър.
- Не забравяйте напълно да изтриете останалата течност след почистване и незабавно да почистите всяка пръскаща храна по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти от вашия уред в съдомиялна машина.

Инокс и неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на неръждаеми или инокс повърхности и дръжки.
- Неръждаемата или инокс повърхност може да промени цвета си във времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаемата или инокс повърхността.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (не надраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като се стараете да чистите в една посока.
- Отстранете петна от варовик, олио, нишесте, мляко и протеини върху неръждаемите-иноксови и стъклени повърхности незабавно, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.

Емайлирани повърхности

- След всяка употреба почиствайте емайловите повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако вашият продукт има лесна функция за почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте раздела "Лесно почистване с пара")
- За трайни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата марка на продукта, и подложка за почистване, която не се надрасква.

Не използвайте външен почистващ препарат за фурна.

- Фурната трябва да се охлади за почистване в зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности ще създаде както опасност от пожар, така и щети по повърхността на емайла.

Каталитични повърхности

- Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Това зависи от модела.
- Каталитичните стени имат лека матова и пореста повърхност. Каталитичните стени на фурната не трябва да се почистват.
- Каталитичните повърхности абсорбират масло благодарение на порестата му структура и започват да блестят, когато повърхността е наситена с масло, в този случай се препоръчва да се заменят частите.

Стъклени повърхности

- Когато почиствате стъклени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят стъклената повърхност.
- Почистете уреда с помощта на препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специфична за стъклени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако след почистване има остатъчен препарат, избършете го със студена вода и подсушете с чиста и суха кърпа от микрофибър. Остатъците от почистващия препарат могат да повредят стъклената повърхност следващия път.

- В никакъв случай изсърналите остатъци върху стъклената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надрасване.
- Можете да премахнете калциевите петна (жълти петна) върху стъклената повърхност с наличния в търговската мрежа обезмасляващ агент, с отстраняване на котлен камък, като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващото средство върху петното с гъба и изчакайте дълго време, за да подейства правилно. След това почистете стъклената повърхност с мокра кърпа.
- Обезцветяването и петната по стъклената повърхност са нормални и не са 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.
- Не използвайте твърди метални скрепери и абразивни почистващи препарати. Може да повреди повърхностите.
- Уверете се, че фугите на компонентите на уреда не са останали влажни и с препарат. В противен случай върху тези фуги може да възникне корозия.

Почистване на аксесоарите

Освен ако не е посочено друго в ръководството за употреба, не мийте аксесоарите на продукта в съдомиялната машина.

Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с управление на копчето, избършете панела и копчетата с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите контролния панел. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате панелите от инокс с контрол на копчетата, не използвайте препарати за почистване на инокс около копчетата. Индикаторите около копчетата могат да бъдат изтрити.
- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и изсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване, задайте настройките на заключване, преди да извършите почистването на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно използване на копчетата.

Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

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

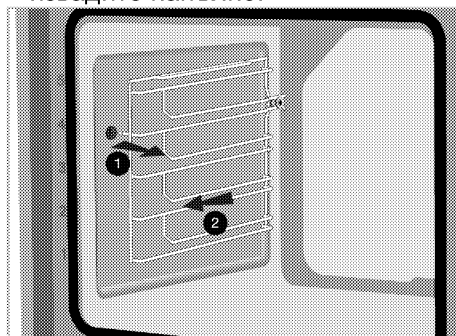
Почистване на страничните стени на фурната

Страничните стени в зоната за готвене могат да бъдат покрити само с емайлирани или каталитични стени. Това зависи от модела. Ако има каталитична стена, вижте раздела "Каталитични стени" за информация.

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

За да премахнете страничните телени рафтове:

1. Извадете предната част на теления рафт, като го издърпате върху страничната стена в обратна посока.
2. Издърпайте теления рафт, за да го извадите напълно.



3. За да поставите отново рафтовете, процедурите, прилагани при отстраняването им, трябва да се повторят съответно в обратен ред от края до началото.

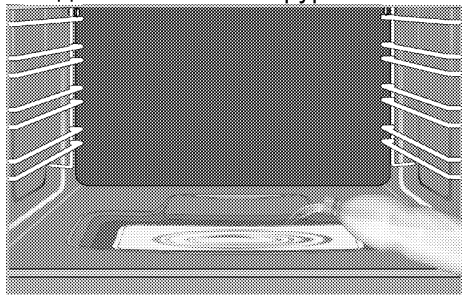
Почистване на водния басейн на основата на фурната

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.

i Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселини или хлориди, за почистване на водния басейн в основата на фурната. Не почиствайте варовика, която може да се образува във водния басейн на основата на фурната чрез изстъргване. В противен случай основата на продукта ще се повреди.

За да се повиши ефективността на почистване на варовици, които могат да се появят във водния басейн в основата на фурната, след всеки 10 употреби в допълнение към стъпките по отстраняване на котления камък по-горе:

Изберете работна функция, при която долният нагревател е активен и пуснете фурната за 2-3 минути при 100 ° C. След това изключете фурната и почистете вътрешността

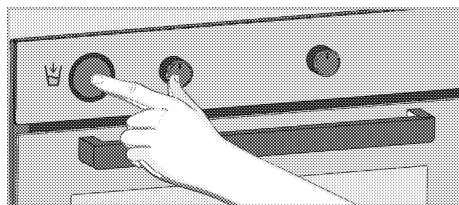
на фурната с почистващ препарат за грил, препоръчано на уебсайта на вашата марка на продукта , във водния басейн в основата на фурната и оставете да престои 5 минути. След 5 минути избършете басейна с вода в основата на фурната с влажна кърпа от микрофибър и подсушете.

Лесно почистване с пара варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт.

Гарантира лесно почистване, тъй като мръсотията (като не е чакала твърде дълго) се омекотява с парата, която се образува вътре във фурната, а водата пада кондензиращо върху вътрешните повърхности на фурната.

1. Извадете всички аксесоари от фурната.
2. Натиснете резервоара за вода, намиращ се на контролния панел на вашата фурна, за да извадите резервоара. Напълнете 200 мл вода в резервоара.

i Не използвайте дестилирана или филтрирана вода. Използвайте само бутилирана вода. Не добавяйте разтвори, които са запалими, съдържат спирт или твърди частици, във водния резервоар.



3. Поставете резервоара за вода на място и го натиснете. Водата започва да пълни басейна в основата на фурната.

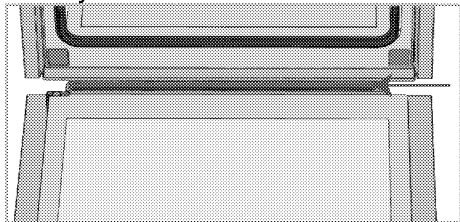
4. Настройте фурната в режим на лесно почистване с пара и стартирайте при 100 ° C в продължение на 20 минути.

Отворете веднага вратата и изберете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще излезе пара. Това може да създаде риск от изгаряне. Внимавайте при отваряне на вратата на фурната.

Използвайте топла вода с миеща течност, мека кърпа или гъба, за да почистите упоритите замърсявания и я изберете със суха кърпа.

i По време на режима за лесно почистване с пара, водата, която е в басейна в основата на фурната, за да омекоти леко образуваните остатъци / мръсотия в кухнята на фурната, ще се изпари и кондензира в кухнята на фурната и вътрешното стъкло на вратата на фурната, поради което може да капе вода когато вратата на фурната се отвори. Изберете конденза веднага щом се отвори вратата на фурната.

варира в зависимост от модела на продукта. Възможно е да не е наличен с вашия продукт. След кондензация във фурната може да има вода или влага в канала на басейна под фурната. След употреба почистете този канал на басейна с влажна кърпа и след това го изсушете.



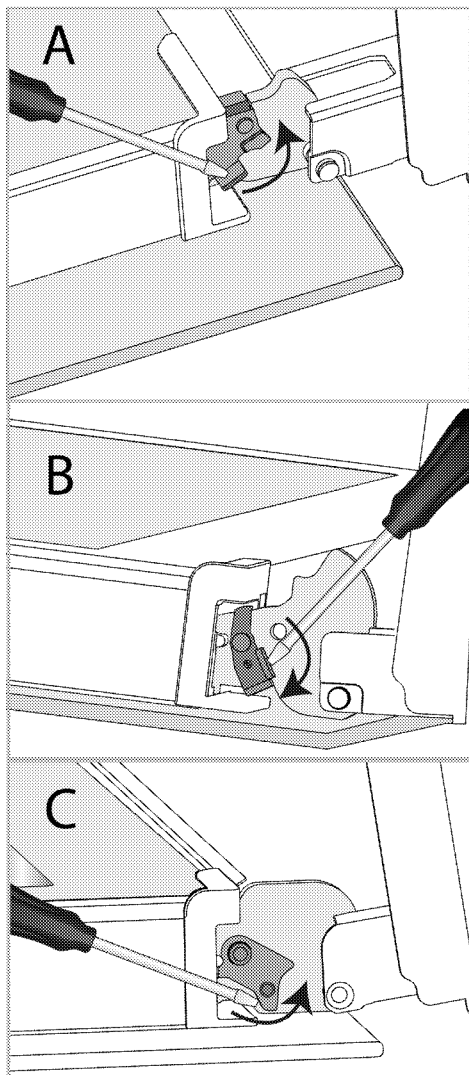
Почистване на вратата на фурната

i Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на врата на фурната.

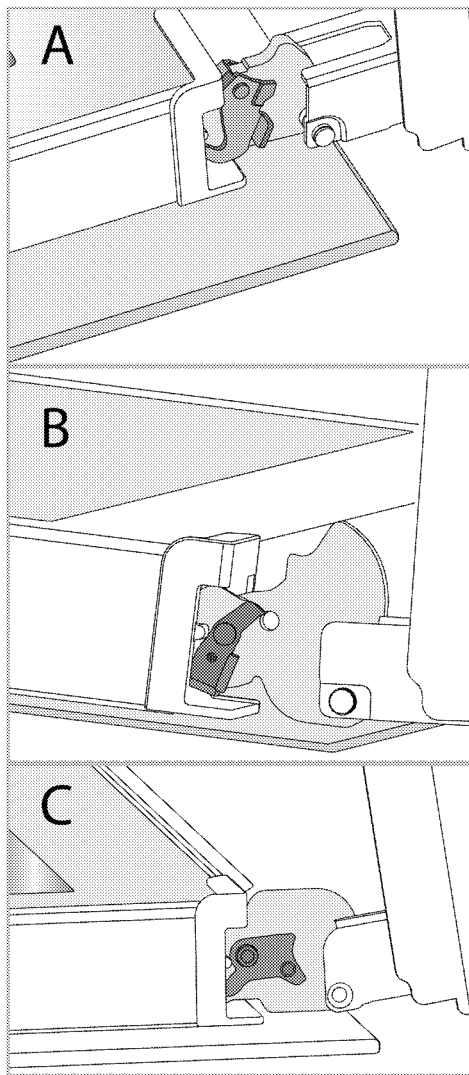
Можете да премахнете вратата и стъклата на вашата фурна, за да ги почистите. Как да премахнете вратите и стъклата е обяснено в раздели "Премахване на вратата на фурната" и "Премахване на вътрешните стъкла на вратата". След като премахнете вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги изсушете със суха кърпа. При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, изберете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

Премахване на вратата на фурната

1. Отворете вратата на фурната.
 2. Отворете щипките в гнездото на пантата на входната врата отдясно и отляво, като натиснете надолу, както е показано на схемата.
- Типът панта (A), (B), (C) варира в зависимост от модела на продукта. Фигурите по-долу показват как да отворите всички видове панти. (A) тип панта се предлага при нормални типове врати. (B) тип панта се предлага при типове меко затварящи се врати. Панта тип (C) се предлага при типове меки отварящи / затварящи врати.

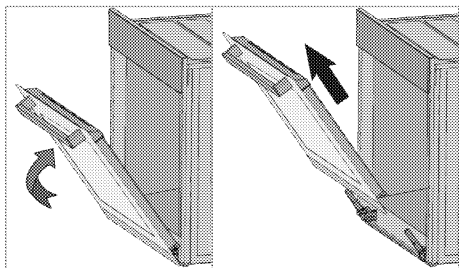


Заклучване на панти - затворено положение



Заклучване на панти - отворено положение

3.Поставете вратата на фурната до полуотворена позиция.



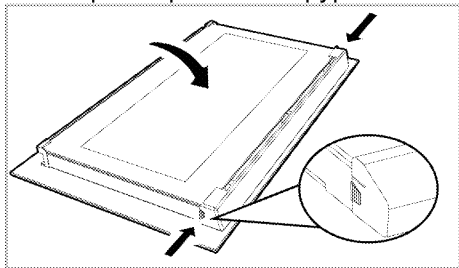
4. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

i За да поставите отново вратата, процедурите, прилагани при отстраняването ѝ, трябва да се повторят съответно в обратен ред от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите на гнездото на шарнира.

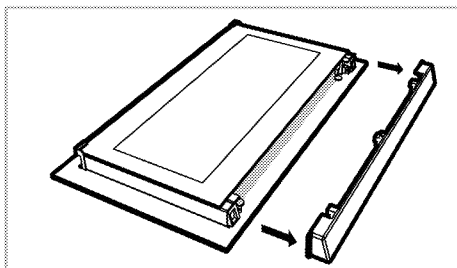
Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на вратата на продукта може да бъде отстранено за почистване.

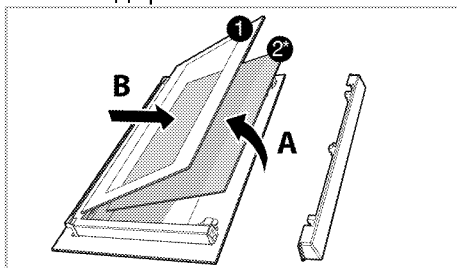
1. Отворете вратата на фурната.



2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на вратата, към себе си, като едновременно натискате точките за налягане от двете страни на компонента и го извадете.



3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към 'A' и след това го извадете, като издърпате към 'B'.



- 1 Най-вътрешният стъклен панел
- 2* Вътрешен стъклен панел (Възможно е да не съществува с вашия продукт.)
4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го извадите (2).
5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е подмяната на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото, за да срещнете скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, най-близо до най-вътрешното стъкло (1).
6. Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), обърнете внимание да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешно стъкло. Важно е да поставите долните ъгли на

вътрешното стъкло (1), за да отговарят на долните пластмасови прорези.

7. Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато се чуе звук „щракване“.

Почистване на лампата във 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 изсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата във фурната, можете да замените лампата във фурната, като следвате следващите съвети.

Подмяна на лампата във фурната

▲ Общи предупреждения

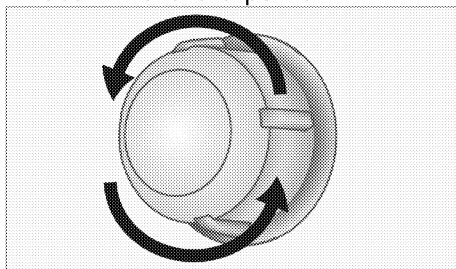
- За да избегнете риск от токов удар, преди да смените лампата във фурната, изключете електрическия конектор и изчакайте фурната да се охлади. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по - малка от 40 W, височина по -малка от 60 mm, диаметър по -малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по -малка от 60 W Лампите са подходящи за работа при температури над 300 ° C. Лампите за фурни могат да бъдат получени от оторизиран сервизен агент или техник с лиценз.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на схемата.
- Използваната в този продукт лампа не е подходяща за осветление на домашни помещения. Целта на тази лампа е

да помогне на потребителя да вижда хранителните продукти.

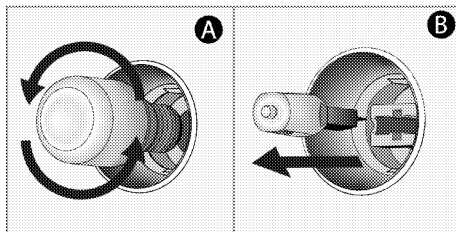
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия, като температури над 50 ° C.

Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Извадете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



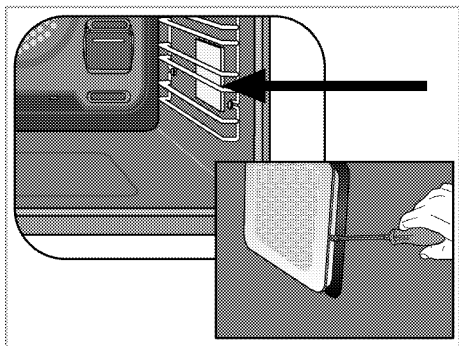
3. Ако лампата на вашата фурна е тип (A), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (B), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.



4. Поставете отново стъкления капак.

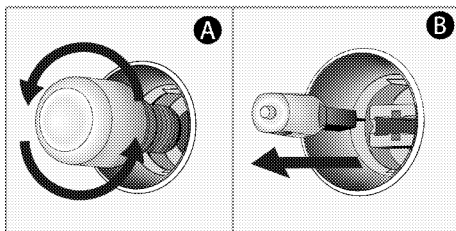
Ако фурната ви има квадратна лампа,

1. Изключете уреда от електрическата мрежа.
2. Извадете решетките според описанието.



3. Повдигнете защитния стъклен капак на лампата с отвертка.
4. Ако лампата на вашата фурна е тип (А), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на

схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (В), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.



5. Поставете отново стъкления капак и решетките.

8 Отстраняване на проблеми

Консултирайте се с оторизиран сервизен агент или техник с лиценз или с търговеца, при който сте закупили продукта, ако не можете да отстраните проблема, въпреки че сте изпълнили инструкциите в този раздел. Никога не се опитвайте сами да поправяте дефектен продукт.

Фурната излъчва пара, когато се използва.

- Нормално е парата да изтича по време на работа. >>> *Това не е неизправност.*

Водните капки се появяват по време на готвене.

- Парата, която възниква по време на готвене, може да се кондензира и да образува водни капки, при досег със студените повърхности на продукта. >>> *Това не е неизправност.*

Продуктът излъчва метални шумове при нагряване и охлаждане.

- Когато металните части се нагреят, те могат да се разширят и да причинят шум. >>> *Това не е неизправност.*

Продуктът не работи

- Главният предпазител е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в кутията с предпазител. Ако е необходимо, ги заменете или нулирайте.*
- Продуктът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете връзката на щепсела.*
- Бутоните / копчетата / клавишите на контролния панел не функционират. >>> *Ако вашият продукт е оборудван с функция за заключване на бутоните, блокирането на бутоните може да е активирано. Моля, деактивирайте го.*

Светлината на фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Сменете лампата на фурната.*
- Захранването е прекъснато. >>> *Проверете дали има захранване. Проверете предпазителите в кутията с предпазител. Ако е необходимо, заменете или нулирайте предпазителите.*

Фурната не се нагрява.

- Може да не е зададена на определена функция за готвене и / или температура. >>> *Задайте фурната на определена функция за готвене и / или температура.*
- При модели, оборудвани с таймер, таймерът не се регулира. >>> *Регулирайте времето.*
- Захранването е прекъснато. >>> *Проверете дали има захранване. Проверете предпазителите в кутията с предпазител. Ако е необходимо, заменете или нулирайте предпазителите.*

(При модели с таймер) Дисплеят на часовника мига или символът на часовника е включен.

- Възникна предишно прекъсване на тока. >>> *Регулирайте времето / превключвателя на продукта и го включете отново.*

