

GR

Οδηγίες για την χρήση, την εγκατάσταση και την σύνδεση



Ηλεκτρικός φούρνος

Ηλεκτρικός φούρνος

Αγαπητέ πελάτη



Σας ευχαριστούμε ειλικρινά που αγοράσατε αυτή την συσκευή. Πιστεύουμε ότι σύντομα θα διαπιστώσετε ότι τα προϊόντα μας είναι προϊόντα εμπιστοσύνης. Η συσκευή συνοδεύεται από αυτές τις σύντομες οδηγίες χρήσης, έτσι ώστε να γίνει πιο εύκολη η χρήση της.

Οι οδηγίες αυτές θα σας βοηθήσουν να εξοικειωθείτε με την καινούρια σας συσκευή. Παρακαλούμε να τις διαβάσετε προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή για πρώτη φορά.

Παρακαλούμε βεβαιωθείτε πως η συσκευή σας έφτασε στα χέρια σας χωρίς να έχει υποστεί κάποια ζημιά. Εάν διαπιστώσετε κάποια ζημιά λόγω της μεταφοράς, επικοινωνήστε με το κατάστημα ή την αποθήκη από την οποία αγοράσατε το προϊόν. Τα τηλέφωνα επικοινωνίας θα τα βρείτε στην απόδειξη αγοράς ή στο δελτίο παραλαβής. Σας ευχόμαστε να απολαύσετε την καινούρια σας οικιακή συσκευή.

Οδηγίες για την σύνδεση

Η σύνδεση της συσκευής θα πρέπει να γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Οδηγίες για την σύνδεση στην παροχή ρεύματος», καθώς και τις σχετικές ισχύουσες διατάξεις και κανονισμούς. Θα πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.

Πινακίδα χαρακτηριστικών

Η πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά της συσκευής βρίσκεται στην άκρη του φούρνου και είναι ορατή όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.

Σημαντικές υποδείξεις.....	3
Περιγραφή της συσκευής	4
Φούρνος	7
Μαγείρεμα τροφίμων	14
Καθαρισμός και συντήρηση	25
Ειδικές προειδοποιήσεις και αναφορά σφαλμάτων .	31
Οδηγίες για την εγκατάσταση και την σύνδεση	33
Τεχνικά χαρακτηριστικά	36

Σημαντικές υποδείξεις

- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στην παροχή ρεύματος μόνο από τεχνικό του σέρβις ή άλλον εξειδικευμένο τεχνικό.
- Μη εξουσιοδοτημένες επισκευές και παρεμβάσεις μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο σοβαρής σωματικής βλάβης και βλάβης της συσκευής. Οι επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από προσωπικό του σέρβις ή εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, το υπερθερμασμένο λίπος ή λάδι πάνω στο πλατώ μπορεί να αναφλεγεί. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαυμάτων και πυρκαγιάς. Γι' αυτό θα πρέπει να ελέγχετε συνεχώς την διαδικασία του μαγειρέματος
- Προσοχή: ο κίνδυνος εγκαύματος είναι σημαντικός ειδικότερα για τα μικρά παιδιά και για τα παιδιά που δεν έχουν πλήρη επίγνωση του κινδύνου. Υπάρχει κίνδυνος καψίματος ή εγκαύματος. Για αυτό το λόγο, κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά από τη συσκευή και αφήστε τα μεγαλύτερα παιδιά να χρησιμοποιούν την συσκευή μόνο με την κατάλληλη επίβλεψη.
- Προσοχή: κίνδυνος εγκαύματος. Τα θερμαινόμενα στοιχεία, ο φούρνος και μέρη των μαγειρικών σκευών μπορούν να γίνουν πολύ καυτά κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής. Για αυτό το λόγο, πάντα να χρησιμοποιείτε πετσέτα κουζίνας ή γάντια όταν χειρίζεστε τα σκεύη μαγειρικής και πάρτε κάθε μέτρο προστασίας απαραίτητο για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών που βρίσκονται κοντά στην μεγάλη συσκευή μπορούν να καταστραφούν εάν μαγκωθούν π.χ. στην πόρτα του φούρνου, το οποίο μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα το βραχυκύκλωμα. Για αυτό το λόγο, κρατήστε τα ηλεκτρικά καλώδια άλλων συσκευών σε κατάλληλη απόσταση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ατμοκαθαριστές ή συσκευές ατμού υψηλής πίεσης για να καθαρίσετε το πλατώ, διότι υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν ετοιμάζετε φαγητό στο φούρνο. Τα ταψιά, η μεταλλική σχάρα και ολόκληρο το εσωτερικό του φούρνου είναι πάρα πολύ καυτά λόγω των υψηλών θερμοκρασιών, για αυτό το λόγο συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών.
- Η πόρτα του φούρνου καίει πολύ κατά τη λειτουργία. Για επιπλέον προστασία υπάρχει εγκατεστημένο ένα τρίτο κρύσταλλο, το οποίο μειώνει τη θερμοκρασία της επιφάνειας στο εξωτερικό της πόρτας (σε ορισμένα μοντέλα μόνο).
- Μην καλύπτετε το εσωτερικό του φούρνου με αλουμινόχαρτο και μην τοποθετείτε τα ταψιά και άλλα σκεύη πάνω στο δάπεδο του φούρνου. Το αλουμινόχαρτο εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα μέσα στον φούρνο, εμποδίζοντας έτσι την διαδικασία του ψησίματος, και καταστρέφει την εμαγιέ επικάλυψη.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου μπορεί να καταστραφούν αν υπερφορτωθούν. Μην τοποθετείτε βαριά σκεύη πάνω στην πόρτα του φούρνου και μην ακουμπάτε πάνω της όταν καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου. Πριν από τον καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου (βλέπε ενότητα «Αφαίρεση και επανατοποθέτηση της πόρτας του φούρνου»). Μην πατάτε πάνω στην πόρτα του φούρνου και μην κάθεστε πάνω της – ιδιαίτερα τα παιδιά.
- Η συσκευή αυτή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις σχετικές ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Ωστόσο, συνιστούμε άτομα με μειωμένες σωματικές, κινητικές ή πνευματικές ικανότητες, ή άτομα με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, να μην χρησιμοποιούν την συσκευή αν δεν βρίσκονται υπό την επίβλεψη κάποιου αρμόδιου προσώπου. Η ίδια σύσταση ισχύει όταν χρησιμοποιούν την συσκευή ανήλικα παιδιά.



Το σύμβολο στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μεταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα. Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

Σκοπός της συσκευής

Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση για το μαγείρεμα φαγητών και δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί για οποιονδήποτε άλλο σκοπό. Οι ξεχωριστές επιλογές χρήσης περιγράφονται με σαφήνεια στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης.

Περιγραφή της συσκευής

Η εικόνα αναπαριστά ένα από τα μοντέλα της συσκευής. Εφόσον η ομάδα των συσκευών στις οποίες αναφέρονται αυτές οι οδηγίες, έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά, οι οδηγίες χρήσης μπορεί να περιγράφουν λειτουργίες και εξοπλισμό που πιθανόν να μην είναι διαθέσιμα στην δική σας συσκευή.



1. Πίνακας ελέγχου
2. Λαβή πόρτας φούρνου
3. Πόρτα φούρνου



- 1 Διακόπτης On/Off και επιλογής λειτουργιών φούρνου
- 2 Χρονοδιακόπτης (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).
- 3 Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας φούρνου
- 4 Ενδεικτική λυχνία φούρνου. Η λυχνία είναι αναμμένη όταν ο φούρνος θερμαίνεται, σβήνει όταν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).

Κάλυμμα κουζίνα

(μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Ο διακόπτης θα διακόψει τη θέρμανση του φούρνου και τον ανεμιστήρα όταν η πόρτα ανοίξει κατά την διάρκεια λειτουργίας του φούρνου. Όταν η πόρτα κλείσει πάλι, η θέρμανση θα συνεχιστεί.

Ανεμιστήρας

Η συσκευή διαθέτει έναν ενσωματωμένο ανεμιστήρα ο οποίος ψύχει το περίβλημα της συσκευής και τον πίνακα ελέγχου.

Παρατεταμένη λειτουργία του ανεμιστήρα

Αφού απενεργοποιηθεί ο φούρνος, ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο χρονικό διάστημα για να ψυχθεί επιπλέον η συσκευή.

Βυθιζόμενοι διακόπτες

- Πρώτα απ' όλα, πιέστε ελαφρά τον διακόπτη για να βγει από τον πίνακα ελέγχου. Στη συνέχεια, επιλέξτε την λειτουργία και την θερμοκρασία, ή την βαθμίδα ισχύος της εστίας.
- Όταν ο φούρνος ή τουλάχιστον μία από τις εστίες έχει ενεργοποιηθεί, ο διακόπτης φωτίζεται (μόνο στα μοντέλα με φωτιζόμενους διακόπτες).
- Μετά από κάθε χρήση, γυρίστε τον διακόπτη πάλι στην θέση απενεργοποίησης και σπρώξτε τον πίσω στην θέση του έτσι ώστε να ενσωματωθεί στον πίνακα ελέγχου.



Οι βυθιζόμενοι διακόπτες μπορούν να πιεστούν πάλι στην θέση τους μόνο όταν είναι στην θέση «off» (μόνο για μοντέλα με φωτιζόμενους διακόπτες)

Ενδεικτικές λυχνίες

Κίτρινη λυχνία

Η λυχνία ανάβει όταν είναι ενεργοποιημένη οποιαδήποτε από τις λειτουργίες της συσκευής.

Κόκκινη λυχνία

Η κόκκινη λυχνία ανάβει όταν τα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου βρίσκονται σε λειτουργία. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, η λυχνία σβήνει.

Φωτιζόμενοι διακόπτες

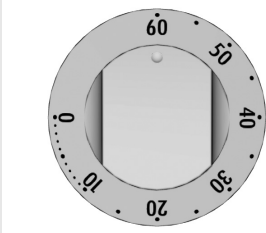
(μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Ο ενεργοποιημένος διακόπτης φωτίζεται όταν είναι επιλεγμένη μια λειτουργία. Οι συσκευές που διαθέτουν αυτό το χαρακτηριστικό δεν διαθέτουν την κίτρινη ενδεικτική λυχνία.

Χρονοδιακόπτης

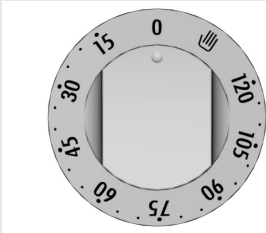
Ρυθμίστε την ώρα όπως περιγράφεται στις ξεχωριστές οδηγίες για τον διακόπτη προγραμματισμού, που παρέχονται μαζί με την συσκευή σας. Η ρύθμιση της ώρας είναι απαραίτητη για την χρήση της συσκευής. Η λειτουργία του φούρνου είναι δυνατή μόνο αφού έχει ρυθμιστεί η ώρα.

Μηχανικός χρονοδιακόπτης λεπτών




Μέγιστος χρόνος ρύθμισης είναι τα 60 λεπτά. Μετά την πάροδο του προκαθορισμένου χρόνου, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, το οποίο θα διαρκέσει περίπου πέντε δευτερόλεπτα.. Επιλέξτε τον χρόνο αντίστροφης μέτρησης κατά προσέγγιση, περιστρέφοντας τον διακόπτη προς τα εμπρός προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού. Στη συνέχεια περιστρέψτε τον προς την αντίθετη κατεύθυνση (αντίθετα προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού) για να κάνετε ακριβέστερη ρύθμιση.

Χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης -120 λεπτά (Χρονοδιακόπτης)



Ο χρονοδιακόπτης απενεργοποίησης επιτρέπει ρυθμίσεις από 0 έως 120 λεπτά.

- Στρέψατε τον διακόπτη προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού μέχρι να επιλέξετε τον χρόνο που επιθυμείτε. Μετά την πάροδο του προκαθορισμένου χρόνου, ο τρόπος λειτουργίας / θέρμανσης που έχετε επιλέξει θα απενεργοποιηθεί.
- Αν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης ή αν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μικρότερος από 15 λεπτά (προθέρμανση, μαγείρεμα πίτσας, κλπ.) ή μεγαλύτερος από 120 λεπτά (για φαγητά που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος), συνιστάται η χειροκίνητη ρύθμιση.
- Για την χειροκίνητη ρύθμιση, περιστρέψτε τον διακόπτη προς τα αριστερά (αντίθετα προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού) στο σύμβολο του χειριού . Στην θέση "0", ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει.

Φούρνος

Πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για πρώτη φορά.

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον φούρνο και καθαρίστε τα με ζεστό νερό και κοινό απορρυπαντικό. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά.
- Όταν ο φούρνος ζεσταθεί για πρώτη φορά, θα βγάλει μια χαρακτηριστική μυρωδιά «καινούριας συσκευής». Φροντίστε να αερίσετε καλά τον χώρο κατά την διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου.

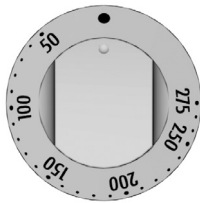
Σημαντικές συστάσεις



- Συνιστάται να χρησιμοποιείτε σκουρόχρωμα, μαύρα ταψιά από μαύρο εμαγιέ ή σιλικόνη, διότι μεταδίδουν ιδιαίτερα καλά την θερμότητα.
- Να προθερμαίνετε τον φούρνο μόνο αν αυτό αναφέρεται στην συνταγή ή στους πίνακες με τις οδηγίες που παραθέτονται παρακάτω..
- Η θέρμανση ενός άδειου φούρνου καταναλώνει πολύ ενέργεια. Κατά συνέπεια, εξοικονομείτε πολύ ενέργεια αν ψήσετε διαδοχικά διάφορα είδη φαγητών, διότι ο φούρνος είναι ήδη ζεστός.
- Σβήστε τον φούρνο δέκα λεπτά περίπου πριν το τέλος του ψησίματος. Έτσι, θα εξοικονομήσετε ενέργεια και θα εκμεταλλευτείτε την συσσωρευμένη θερμότητα.

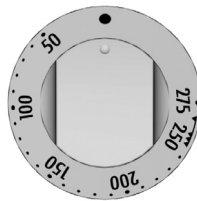
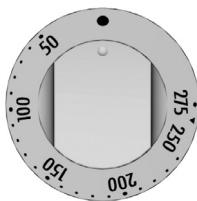
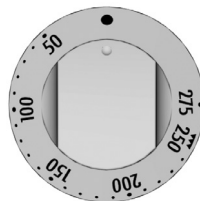
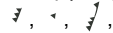
Λειτουργία του φούρνου

Ο φούρνος ελέγχεται από τον διακόπτη ενεργοποίησης / απενεργοποίησης και επιλογής λειτουργιών και τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.

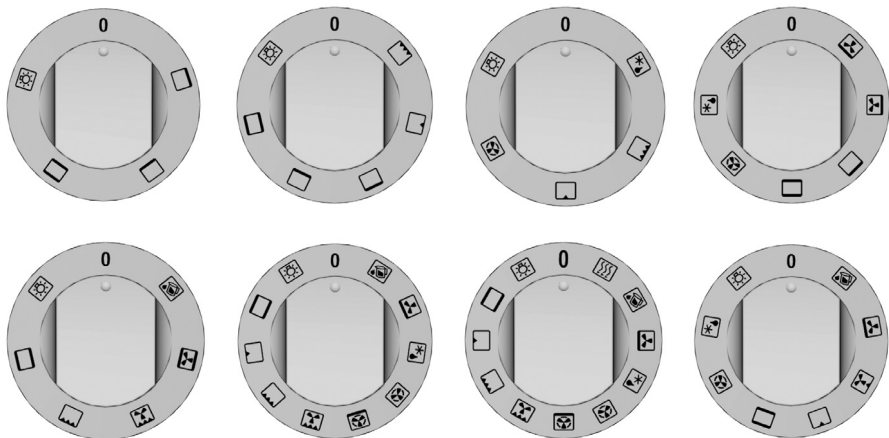
Διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας



Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε την λειτουργία Μεγάλο Γκριλ  ή Γκριλ , ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στην θέση που ενδείκνυται ως κατάλληλη για αυτές τις δύο λειτουργίες



Διακόπτης ενεργοποίησης / απενεργοποίησης και επιλογής λειτουργιών.



Τρόποι λειτουργίας του φούρνου

Φωτισμός φούρνου

Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν δύο λάμπες εσωτερικού φωτισμού: μία λάμπα στο πάνω και πίσω μέρος του φούρνου και μια άλλη λάμπα στο κέντρο, στην δεξιά πλευρά του φούρνου. Ο φωτισμός του φούρνου μπορεί να λειτουργήσει και αυτόνομα, χωρίς να επιλέξετε άλλη λειτουργία. Σε όλες τις υπόλοιπες λειτουργίες του φούρνου, ο φωτισμός του φούρνου ενεργοποιείται αυτόματα με την επιλογή της συγκεκριμένης λειτουργίας.

Επάνω / κάτω θερμαντικό στοιχείο

Τα θερμαντικά στοιχεία στην πάνω και κάτω πλευρά του φούρνου εκπέμπουν θερμότητα μοιόμορφα και ενιαία στο εσωτερικό του φούρνου. Μπορείτε να ψήσετε σε ένα μόνο επίπεδο ζύμη και κρέας.

Μεγάλο γκριλ

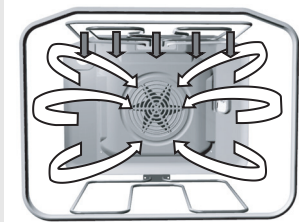
Με αυτή την λειτουργία, ενεργοποιούνται ταυτόχρονα το επάνω θερμαντικό στοιχείο και η αντίσταση του γκριλ. Η αντίσταση του γκριλ που είναι εγκατεστημένη στην οροφή του εσωτερικού του φούρνου εκπέμπει απευθείας θερμότητα. Για μεγαλύτερη θέρμανση ή για την καλύτερη χρήση όλης της περιοχής της σχάρας ενεργοποιείται επίσης το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για ψήσιμο μικρών κομματιών κρέατος, όπως μπριζόλες, ψητά, κοτολέτες, παϊδάκια, κλπ.





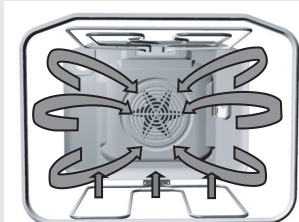
Γκριλ

Ενεργοποιείται μόνο η αντίσταση του γκριλ (η οποία επίσης λειτουργεί μαζί με το επάνω θερμαντικό στοιχείο, στην λειτουργία Μεγάλο γκριλ. Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για ψήσιμο μικρότερων ποσοτήτων τoστ σάντουιτς, λουκάνικων ή απλά για το φρυγάνισμα του ψωμιού.



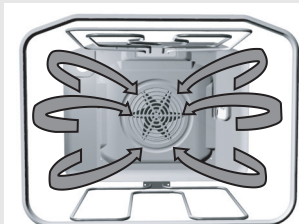
Γκριλ και ανεμιστήρας

Με αυτή την λειτουργία, ενεργοποιούνται ταυτόχρονα η αντίσταση του γκριλ και το ανεμιστήρας. Είναι κατάλληλη για να ψήσετε κρέας και μεγάλα κομμάτια κρέατος ή πουλερικών σε ένα επίπεδο. Επίσης είναι κατάλληλη για να γρατινάρετε φαγητά ή για να τα ξεροψήσετε.



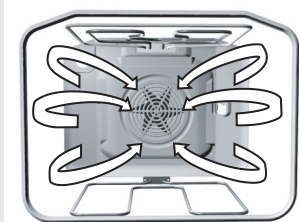
Ζεστός αέρας και κάτω θερμαντικό στοιχείο

Με αυτή την λειτουργία, λειτουργούν ταυτόχρονα το κάτω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας θερμού αέρα. Είναι ιδιαίτερα βολικό για να ψήσετε πίτσα. Ιδανικό επίσης για υγρές ή βαριές ζύμες, κέικ φρούτων από ζύμη με μαγιά, ή τσιζ κέικ.



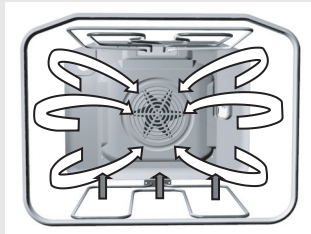
Θερμός αέρας

Με αυτή την λειτουργία, λειτουργούν ταυτόχρονα το κυκλικό θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας. Ο ανεμιστήρας στο πίσω μέρος του φούρνου κάνει τον θερμό αέρα να κυκλοφορεί διαρκώς γύρω από την ζύμη που ψήνεται. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για το ψήσιμο κρέατος και ζύμης σε διάφορα ράφια ταυτόχρονα. Η θερμοκρασία θα πρέπει να ρυθμιστεί χαμηλότερα από τους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας.



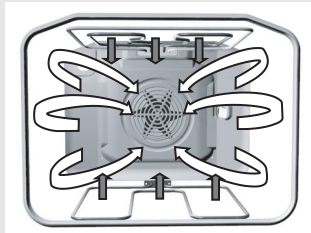
Ξεπάγωμα

Με αυτή την λειτουργία, ο αέρας κυκλοφορεί χωρίς να είναι αναμμένο κανένα θερμαντικό στοιχείο. Μόνο ο ανεμιστήρας βρίσκεται σε λειτουργία. Χρησιμοποιείται για το αργό ξεπάγωμα ή το ξεπάγωμα των κατεψυγμένων τροφίμων.



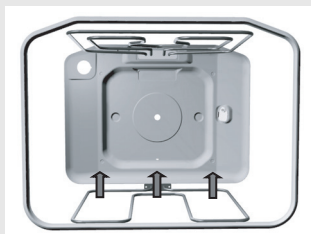
Κάτω θερμαντικό στοιχείο και ανεμιστήρας

Με αυτή την λειτουργία, λειτουργούν ταυτόχρονα το κάτω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας. Χρησιμοποιείται για το ψήσιμο χαμηλής ζύμης με μαγιά και την κονσερβοποίηση φρούτων και λαχανικών. Χρησιμοποιείστε την πρώτη θέση ραφιού από κάτω και ρηχό ταψί για να μπορεί ο θερμός αέρας να κυκλοφορεί και γύρω από την ανώτερη πλευρά του φαγητού.



Επάνω και κάτω θερμαντικό στοιχείο και ανεμιστήρας

Λειτουργούν ταυτόχρονα το επάνω και το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Ο αέρας επιτρέπει την ομοιόμορφη κυκλοφορία του θερμού αέρα στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό το είδος ψησίματος είναι κατάλληλο για το ψήσιμο κάθε είδους ζύμης, για το ξεπάγωμα τροφίμων και την αποξηράνση φρούτων και λαχανικών. Πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον προθερμασμένο φούρνο, περιμένετε να σβήσει ο φωτισμός (λάμπα λειτουργίας φούρνου) για πρώτη φορά. Για καλύτερα αποτελέσματα, ψήστε σε ένα μόνο επίπεδο ραφιού. Αν ψήσετε ταυτόχρονα σε δύο επίπεδα, το αποτέλεσμα θα είναι λιγότερο ικανοποιητικό. Ο φούρνος θα πρέπει να προθερμανθεί. Χρησιμοποιήστε το δεύτερο και τέταρτο ράφι (από κάτω προς τα πάνω). Η θερμοκρασία θα πρέπει να ρυθμιστεί σε χαμηλότερα επίπεδα από ότι στους συμβατικούς συνδυασμούς θέρμανσης.



Κάτω θερμαντικό στοιχείο / Aqua Clean

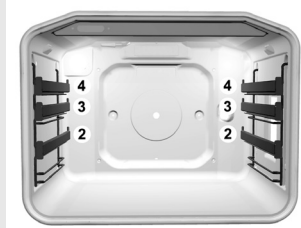
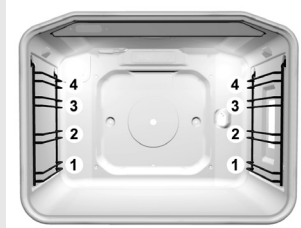
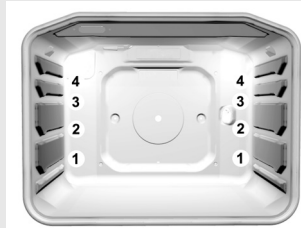
Η θερμότητα εκλύεται μόνο από το θερμαντικό στοιχείο που είναι εγκατεστημένο στο κάτω μέρος του φούρνου. Επιλέξτε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας όταν θέλετε να ψήσετε / μαγειρέψετε περισσότερο μόνο το κάτω μέρος του φαγητού (π.χ. για υγρή ζύμη με γέμιση φρούτων). Ρυθμίστε την θερμοκρασία με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας. Το κάτω θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιείται και για τον καθαρισμό του φούρνου. Για λεπτομέρειες ανατρέξτε στην ενότητα «Καθαρισμός και Συντήρηση».



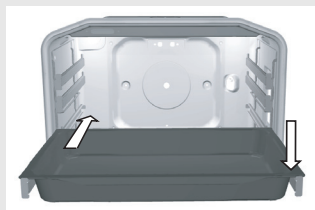
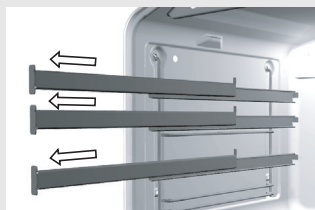
Επάνω θερμαντικό στοιχείο

Η θερμότητα εκλύεται μόνο από το θερμαντικό στοιχείο που είναι εγκατεστημένο στο επάνω μέρος του φούρνου. Επιλέξτε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας όταν θέλετε να ψήσετε περισσότερο μόνο το επάνω μέρος του φαγητού (π.χ. για επιπλέον ρόδισμα).

Επίπεδα ραφιών (ανάλογα με το μοντέλο)



Συρόμενοι οδηγί με τηλεσκοπικό μηχανισμό (ανάλογα με το μοντέλο)



- Τα εξαρτήματα (σχάρα, ρηχό και βαθύ ταψί) μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στον φούρνο σε τέσσερα επίπεδα.
- Να έχετε υπόψη σας ότι τα επίπεδα ραφιών αναφέρονται πάντα με διαδοχικούς αριθμούς που ξεκινούν από κάτω προς τα πάνω (τα ξεχωριστά επίπεδα ραφιών περιγράφονται παρακάτω στους πίνακες για το ψήσιμο)
- Οι οδηγοί μπορεί να είναι συρόμενοι, συμμάτινοι ή με τηλεσκοπικό μηχανισμό (ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής). Οι οδηγοί με τηλεσκοπικό μηχανισμό (συρόμενοι ή αναδιπλούμενοι) είναι εγκατεστημένοι στο δεύτερο, τρίτο και τέταρτο επίπεδο. Στην περίπτωση των συμμάτινων οδηγών, η σχάρα και τα ταψιά θα πρέπει πάντα να εισάγονται μέσα στους οδηγούς στήριξης που σχηματίζονται από διπλανά σύρματα.

Οι οδηγοί με τηλεσκοπικό μηχανισμό (συρόμενοι ή αναδιπλούμενοι) είναι εγκατεστημένοι στο δεύτερο, τρίτο και τέταρτο επίπεδο. Βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου στο αριστερό και δεξιό πλευρικό τοίχωμα σε τρία επίπεδα.

- Οι συρόμενοι οδηγί αποτελούνται από (ανάλογα με το μοντέλο):
- τρεις οδηγούς που μπορούν να συρθούν και να βγουν μερικώς,
 - έναν οδηγό που μπορεί να βγει τελείως και δύο που μπορούν να βγουν μερικώς, ή
 - τρεις οδηγούς που μπορούν να βγουν τελείως.

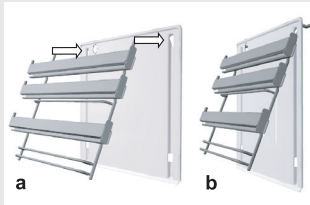
⚠ Οι συρόμενοι οδηγί με τηλεσκοπικό μηχανισμό και τα άλλα εξαρτήματα του φούρνου ζεσταίνονται πάρα πολύ! Χρησιμοποιείστε προστατευτικά γάντια όταν έρχεστε σε επαφή.

- Για να τοποθετήσετε την σχάρα, το ταψί ή τον δίσκο για την περισυλλογή του λίπους, τραβήξτε πρώτα έξω τους

συρόμενους οδηγούς με τηλεσκοπικό μηχανισμό του επιπέδου που επιθυμείτε.

- Τοποθετήστε την σχάρα ή το ρηχό ή βαθύ ταψί στους οδηγούς και στρώξτε το μέσα στο φούρνο με το χέρι σας. Κλείστε την πόρτα του φούρνου όταν οι συρόμενοι οδηγοί έχουν μπει καλά στη θέση τους.

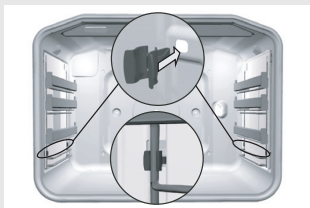
Εύκολα καθαριζόμενα ένθετα (ανάλογα με το μοντέλο)



Τα εύκολα καθαριζόμενα ένθετα προστατεύουν τα τοιχώματα του φούρνου από το πιπίλισμα του λίπους.

Τα εύκολα καθαριζόμενα ένθετα εγκαθίστανται ως εξής:

- Αφαιρέστε τους συρμάτινους ή τους οδηγούς με τηλεσκοπικό μηχανισμό (βλέπε ενότητα Αφαίρεση των συρμάτινων ή οδηγών με τηλεσκοπικό μηχανισμό).
- Τραβήξτε τις Easy-clean επενδύσεις πάνω στον οδηγό, κρεμάστε τις μαζί στα κατάλληλα ανοίγματα και τραβήξτε προς τα επάνω.

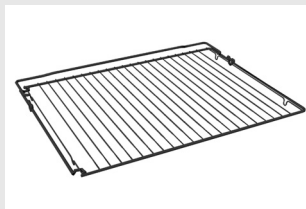


Όταν εγκαθιστάτε τους αναδιπλούμενους οδηγούς με τηλεσκοπικό μηχανισμό (οι οποίοι μπορούν να αφαιρεθούν τελείως) και τα εύκολα καθαριζόμενα ένθετα, τοποθετήστε τα τέσσερα παρεχόμενα κλιπ στα κάτω ανοίγματα των εσωτερικών τοιχωμάτων του φούρνου, και εισάγετε τους οδηγούς σε αυτά τα κλιπ. Τα κλιπ έχουν ως σκοπό να ασφαλίζουν τους οδηγούς.

Εξαρτήματα του φούρνου (ανάλογα με το μοντέλο)



Ο γυάλινος δίσκος χρησιμεύει για το ψήσιμο φαγητών, αλλά μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως δίσκος σερβιρίσματος.



Η σχάρα πάνω στην οποία τοποθετείται το σκεύος με το φαγητό ή το ίδιο το φαγητό απευθείας.



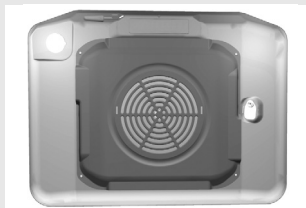
Το ρηχό ταψί προορίζεται μόνο για το ψήσιμο γλυκών και κέικ.



Το βαθύ ταψί προορίζεται για ψήσιμο κρέατος και υγρής ζύμης. Χρησιμοποιείται επίσης και ως ταψί περισυλλογής λίπους.

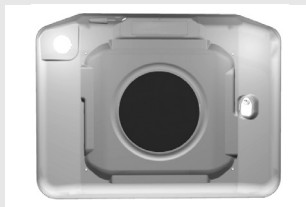


Το βαθύ ταψί δεν θα πρέπει να τοποθετείται στον πρώτο οδηγό εκτός από την περίπτωση που χρησιμοποιείτε το γκριλ ή το χρησιμοποιείτε ως ταψί για την περισυλλογή του λίπους όταν ψήνετε κάτι στη σούβλα.





Η εσωτερική οροφή του φούρνου είναι καλυμμένη με ένα στρώμα καταλύτη το οποίο μπορεί να εγκατασταθεί ή να αφαιρεθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό του σέρβις.

Φίλτρο λίπους (ανάλογα με το μοντέλο)



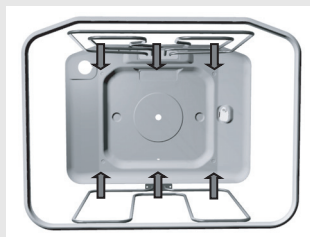
Το φίλτρο λίπους που βρίσκεται στο πίσω μέρος στο εσωτερικό του φούρνου προστατεύει τον ανεμιστήρα, το κυκλικό θερμαντικό στοιχείο και τον φούρνο από βρωμιές, ιδιαίτερα το λίπος που πετάγεται. Όταν μαγειρεύετε κρέας, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το φίλτρο λίπους. Όταν ψήνετε ζύμες να αφαιρείτε πάντα το φίλτρο! Αν το φίλτρο είναι τοποθετημένο όταν ψήνετε ζύμες ή κέικ, μπορεί να μην έχετε καλά αποτελέσματα.

Ψήσιμο ζύμης

- Για το ψήσιμο ζύμης, χρησιμοποιείτε την λειτουργία  ή . (Η λειτουργία του φούρνου με τον τρόπο ή το σύστημα που έχετε επιλέξει, εξαρτάται από το μοντέλο της συσκευής).
- Όταν ψήνετε ζύμη, να αφαιρείτε πάντα το φίλτρο λίπους.

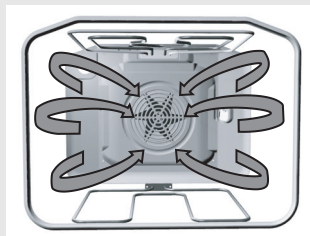
Οδηγίες

- Όταν ψήνετε ζύμη, να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες που αναφέρονται στον πίνακα για ψήσιμο ζύμης σχετικά με το επίπεδο ραφίου / οδηγού, την θερμοκρασία και τον χρόνο ψησίματος. Μην βασιζόσαστε στην εμπειρία που έχετε από άλλους φούρνους. Οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα έχουν προσδιορισθεί και ελεγχθεί ειδικά για αυτόν τον συγκεκριμένο φούρνο.
- Αν στον πίνακα δεν αναφέρεται ένα συγκεκριμένο είδος ζύμης, ανατρέξτε στις πληροφορίες για ένα παρόμοιο είδος



Ψήσιμο ζύμης με το επάνω και κάτω θερμαντικό στοιχείο

- Ψήστε την ζύμη μόνο σε ένα επίπεδο.
- Ο συνδυασμός επάνω / κάτω θερμαντικού στοιχείου είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για το ψήσιμο διαφόρων ειδών ζύμη, ψωμιού και κρέατος.
- Χρησιμοποιήστε σκουρόχρωμα ταψιά. Τα ανοιχτόχρωμα ταψιά αντανακλούν την θερμότητα με αποτέλεσμα να μην ψήνονται καλά τα φαγητά (ρόδισμα). Να τοποθετείτε πάντα τις φόρμες πάνω στην σχάρα. Αν χρησιμοποιήσετε το παρεχόμενο ταψί, αφαιρέστε την σχάρα.
- Η προθέρμανση θα μειώσει τον χρόνο ψησίματος. Τοποθετείστε το φαγητό στον φούρνο μόνο όταν έχει επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία, π.χ. όταν η ενδεικτική λυχνία (ενδεικτική λυχνία λειτουργίας) σβήσει για πρώτη φορά.



Ψήσιμο ζύμης με θερμό αέρα

Το ψήσιμο ζύμης με θερμό αέρα είναι ιδιαίτερα βολικό όταν θέλετε να ψήσετε ταυτόχρονα σε διάφορα επίπεδα ραφιών / οδηγών, ειδικά όταν ψήνετε μικρού μεγέθους παρασκευάσματα από ζύμη σε ρηχά ταψιά. Συνιστάται προθέρμανση και η χρήση των οδηγών του δεύτερου και του τρίτου επιπέδου. Αυτός ο τρόπος λειτουργίας είναι επίσης κατάλληλος για υγρή ζύμη και κέικ φρούτων (στην περίπτωση αυτή, ψήστε μόνο σε ένα επίπεδο).

- Η θερμοκρασία συνήθως ρυθμίζεται σε χαμηλότερα επίπεδα από όπi όταν ψήνετε με τον συνδυασμό επάνω / κάτω θερμαντικού στοιχείου (ανατρέξτε επίσης στον πίνακα για το ψήσιμο ζύμης).
- Μπορείτε να ψήσετε ταυτόχρονα διάφορα είδη ζύμης, αν η απαιτούμενη θερμοκρασία είναι περίπου η ίδια για όλα.
- Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να διαφέρει, ακόμα και για ίδια ταψιά. Όταν ψήνετε ταυτόχρονα σε διάφορα ταψιά - σε δύο ή

- ακόμα και σε τρία επίπεδα, ο χρόνος ψήσιματος για το κάθε ταψί μπορεί να είναι διαφορετικός. Πιθανόν να χρειαστεί να βγάλετε από τον φούρνο ένα από τα ταψιά νωρίτερα (συνήθως, πρόκειται για το ταψί που βρίσκεται στο ανώτατο επίπεδο).
- Εάν είναι δυνατόν, ετοιμάστε τα μικρού μεγέθους παρασκευάσματα από ζύμη, όπως τα κεκάκια, με το ίδιο πάχος και ύψος. Ζύμη διαφορετικού μεγέθους δεν θα ροδίσει ομοιόμορφα!
 - Όταν ψήνετε ταυτόχρονα διάφορα είδη ζύμης, θα υπάρξει μεγάλη ποσότητα ατμού μέσα στον φούρνο, με αποτέλεσμα να συγκεντρωθεί υγρασία στην πόρτα του φούρνου.

Συμβουλές για το ψήσιμο ζύμης

Είναι έτοιμη η ζύμη;

Τρυπήστε την ζύμη στο πιο παχύ του στρώμα με ένα ξύλινο καλάμακι. Αν δεν υπάρχουν ίχνη υγρής ζύμης όταν βγάλετε το καλάμακι, τότε το φαγητό είναι έτοιμο. Σβήστε το φούρνο και αφήστε να ολοκληρωθεί το ψήσιμο με την υπόλοιπη θερμοκρασία.

Η ζύμη «έκατσε»

Ελέγξτε ξανά την συνταγή. Χρησιμοποιείστε λιγότερα υγρά την επόμενη φορά. Δώστε προσοχή στις οδηγίες για τον χρόνο που αναμειγνύετε ή ζυμώνετε το μίγμα, ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε μικρές οικιακές συσκευές.

Η ζύμη έχει πολύ ανοιχτό χρώμα

Την επόμενη φορά, χρησιμοποιείστε σκουρόχρωμο ταψί, τοποθετήστε το ταψί ένα επίπεδο πιο κάτω, ή ανάψτε το κάτω θερμαντικό στοιχείο προς το τέλος της διαδικασίας.

Η ζύμη με υγρή γέμιση (π.χ. τσιζκέικ) δεν ψήθηκε καλά

Την επόμενη φορά μειώστε τη θερμοκρασία ψήσιματος και αυξήστε το χρόνο ψήσιματος.

Σημειώσεις για τον πίνακα ψήσιματος ζύμης:

- Για την θερμοκρασία αναγράφονται δύο τιμές, μία χαμηλότερη και μία υψηλότερη. Αρχικά ξεκινήστε με την χαμηλότερη θερμοκρασία και αν δείτε ότι η ζύμη σας δεν έχει ροδίσει αρκετά, αυξήστε την θερμοκρασία την επόμενη φορά.
- Οι χρόνοι ψήσιματος είναι ενδεικτικοί και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τις συνθήκες.
- Οι τιμές που αναγράφονται με έντονα γράμματα στον πίνακα θερμοκρασιών δηλώνουν την πιο κατάλληλη λειτουργία για ένα συγκεκριμένο είδος ζύμης.
- Ο αστερίσκος * σημαίνει ότι ο φούρνος πρέπει να προθερμανθεί με επιλεγμένο την αντίστοιχο τρόπο λειτουργίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε λαδόκολλα ή άλλο χαρτί για ψήσιμο, βεβαιωθείτε ότι είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες.

Πίνακας για ψήσιμο ζύμης με συνδυασμό επάνω και κάτω θερμαντικού στοιχείου ή θερμό αέρα

Είδος ζύμης	Θέση (από κάτω προς τα πάνω)	Θερμοκρασία (°C) □	Θέση (από κάτω προς τα πάνω)	Θερμοκρασία (°C) ☼	Χρόνος ψησίματος (σε λεπτά)
Γλυκιά ζύμη					
Κέικ μαρμπρέ, στρογγυλό κέικ	1	160-170	1	150-160	50-70
Τετράγωνο κέικ	1	160-170	1	150-160	55-70
Κέικ φόρμας	1	160-170	2	150-160	45-60
Τσιζ κέικ φόρμας	1	170-180	2	150-160	65-85
Κέικ με φρούτα, ζύμη κουρού	1	180-190	2	160-170	50-70
Κέικ με φρούτα, με επικάλυψη	1	170-180	2	160-170	60-70
Αφράτο κέικ*	1	170-180	2	150-160	30-40
Κέικ με γλάσσο	2	180-190	2	160-170	25-35
Κέικ με φρούτα, μείγμα ζύμης	2	170-180	2	150-160	45-65
Κέικ με κεράσια	2	180-200	2	150-160	35-60
Αφράτο κέικ ρολό*	2	180-190	2	160-170	15-25
Κέικ με ζύμη με μαγιά	2	160-170	2	150-160	25-35
Τσουρέκι (ζύμη με μαγιά)	2	180-200	2	160-170	35-50
Βασιλόπιτα	2	170-180	2	150-160	45-70
Μηλόπιτα	2	180-200	2	170-180	40-60
Ντόνατς ψημένα στον φούρνο	1	170-180	2	150-160	40-55
Αλμυρή ζύμη					
Κις Λορέν	1	190-210	2	170-180	50-65
Πίτσα*	2	210-230	2	190-210	25-45
Ψωμί	2	190-210	2	170-180	50-60
Στρογγυλά ψωμάκια*	2	200-220	2	180-190	30-40
Ζύμη μικρού μεγέθους					
Ζύμη κουρού- Μπισκότα*	2	160-170	2	150-160	15-25
Μαρέγκες *	2	160-170	2	150-160	15-28
Ζύμη με μαγιά	2	180-190	2	170-180	20-35
Σφολιάτα	2	190-200	2	170-180	20-30
Σου (γέμιση με κρέμα)	2	180-190	2	180-190	25-45
Σουφλέ					
Σουφλέ ρυζιού	1	190-200	2	180-190	35-50
Σουφλέ με φρέσκο τυρί	1	190-200	2	180-190	40-50
Κατεψυγμένη ζύμη					
Μηλόπιτα, τυρόπιτα	2	180-200	2	170-180	50-70
Τσις κέικ	2	180-190	2	160-170	65-85
Πίτσα	2	200-220	2	170-180	20-30
Πατάτες φούρνου *	2	200-220	2	170-180	20-35
Κροκέτες	2	200-220	2	170-180	20-35

Σημείωση: Ο αριθμός της θέσης αναφέρεται στην σχάρα πάνω στην οποία τοποθετούνται τα μικρότερα ταψιά ή φόρμες κέικ, και στο ρηχό ταψί. Το βαθύ ταψί δεν πρέπει να τοποθετείται στο πρώτο επίπεδο.

Πίνακας ρυθμίσεων για ψήσιμο γλυκών με ζεστό αέρα και κάτω αντίσταση

Είδος ζύμης	Θέση (από κάτω προς τα πάνω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (σε λεπτά)
Τσις κέικ (750g τυρί) – ζύμη κουρού	2	150-160	65-80
Πίτσα * - ζύμη με μαγιά	2	200-210	15-20
Κις Λορέν – ζύμη κρούστας	2	180-200	35-40
Μηλόπιτα με επικάλυψη - ζύμη με μαγιά	2	150-160	35-40
Κέικ φρούτων – μίγμα ζύμης	2	150-160	45-55
Μηλόπιτα – ζύμη σφολιάτα	2	170-180	45-65

Πίνακας για ψήσιμο ζύμης με επάνω και κάτω θερμαντικό στοιχείο και ανεμιστήρα

Είδος ζύμης	Θέση (από κάτω προς τα πάνω)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (σε λεπτά)
Γλυκιά ζύμη			
Κέικ μαρμπρέ, στρογγυλό κέικ	1	150-160	50-60
Τετράγωνο κέικ	1	150-160	55-65
Κέικ φόρμας	1	150-160	45-55
Τσιζ κέικ φόρμας	1	150-160	65-75
Κέικ με φρούτα, ζύμη κουρού	1	160-170	45-65
Κέικ με φρούτα, με επικάλυψη	1	160-170	55-65
Αφράτο κέικ*	1	150-160	25-35
Κέικ με γλάσσο	2	160-170	25-35
Κέικ με φρούτα, μίγμα ζύμης	2	150-160	45-60
Κέικ με κεράσια	2	150-160	30-40
Αφράτο κέικ ρολό*	2	160-170	15-23
Κέικ με ζύμη με μαγιά	2	150-160	25-35
Τσουρέκι (ζύμη με μαγιά)	2	160-170	35-45
Βασιλόπιτα	2	150-160	45-65
Μηλόπιτα	2	160-170	50-60
Ντόνατς ψημένα στον φούρνο	1	150-160	35-45
Αλμυρή ζύμη			
Κις Λορέν	1	170-180	45-55
Πίτσα*	2	190-200	20-25
Ψωμί	2	170-180	50-60
Στρογγυλά ψωμάκια*	2	180-190	15-20
Ζύμη μικρού μεγέθους			
Ζύμη κουρού- Μπισκότα	2	150-160	15-25
Μαρέγκες *	2	150-160	15-25
Ζύμη με μαγιά	2	160-170	18-23
Σφολιάτα	2	170-180	20-30
Σου (γέμιση με κρέμα)	2	170-180	20-30
Κατεψυγμένη ζύμη			
Μηλόπιτα, τυρόπιτα	2	170-180	50-70
Τσις κέικ	2	160-170	65-85
Πίτσα	2	170-180	20-30

Σημείωση: Ο αριθμός της θέσης αναφέρεται στην σχάρα πάνω στην οποία τοποθετούνται τα μικρότερα ταψιά ή φόρμες κέικ.

- Για το ψήσιμο του κρέατος χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες και .
- Τα έντονα γράμματα δείχνουν τον πιο κατάλληλο τρόπο λειτουργίας για έναν συγκεκριμένο τύπο κρέατος.
- Όταν ψήνετε κρέας, καλό θα ήταν να χρησιμοποιήσετε το φίλτρο λίπους.
(ανάλογα με το μοντέλο)

Συμβουλές για την χρήση των σκευών ψησίματος

- Σκευή κατάλληλα για το ψήσιμο του κρέατος είναι εμαγιέ ταψιά, σκευή από πυρίμαχο γυαλί (Pyrex), πήλινα (γάστρες) ή σκευή από χυτοσίδηρο. Δεν συνιστώνται τα ανοξείδωτα σκευή γιατί αντανακλούν την θερμότητα.
- Εάν καλύψετε το ψητό, θα διατηρήσει τους χυμούς του και ο φούρνος θα διατηρηθεί καθαρός.
- Εάν αφήσετε το ταψί ξεσκέπαστο το ψητό θα ροδίσει πιο γρήγορα.

Συμβουλές για το ψήσιμο κρέατος

- Ο πίνακας για το ψήσιμο κρέατος αναφέρει τους προτεινόμενους χρόνους ψησίματος, τις θέσεις, και τις θερμοκρασίες. Επειδή ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται κατά πολύ από το είδος, το βάρος και την ποιότητα του κρέατος, μπορεί να χρειαστεί να τροποποιηθεί.
- Το ψήσιμο κρέατος, πουλερικών και ψαριών στον φούρνο αποδεικνύεται οικονομικό μόνο όταν το βάρος υπερβαίνει το 1 kg.
- Όταν ψήνετε κρέας, προσθέστε αρκετό υγρό για να αποφύγετε το να καούν μέσα στο ταψί το λίπος και οι χυμοί του κρέατος. Αυτό σημαίνει ότι, σε περίπτωση μεγαλύτερων χρόνων ψησίματος, θα πρέπει να ελέγχετε κάθε τόσο το ψητό και να προσθέτετε υγρό όταν χρειαστεί.
- Περίπου στη μέση του χρόνου ψησίματος, γυρίστε το ψητό στην άλλη πλευρά, ιδιαίτερα εάν χρησιμοποιείτε ταψί. Για καλύτερα αποτελέσματα, αρχίστε το ψήσιμο με την πλευρά που θα θέλετε να είναι η επάνω στο σερβίρισμα προς τα κάτω.
- Όταν ψήνετε μεγάλα κομμάτια κρέατος, μπορεί να δημιουργηθούν υδρατμοί στην πόρτα του φούρνου. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει την λειτουργία του φούρνου. Μετά το ψήσιμο καθαρίστε την πόρτα και το κρύσταλλο.
- Για να μην δημιουργούνται υδρατμοί, ποτέ μην αφήνετε το φαγητό να κρυώσει μέσα στον φούρνο.

Πίνακας για ψήσιμο κρέατος με συνδυασμό επάνω / κάτω θερμαντικού στοιχείου ή θερμό αέρα

Είδος κρέατος	Βάρος (g)	Θέση (από κάτω προς τα πάνω)	Θερμοκρασία (°C) □	Θέση (από κάτω προς τα πάνω)	Θερμοκρασία (°C) ⊗	Χρόνος ψησίματος (σε λεπτά)
Βοδινό						
Ψητό βοδινό	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Ψητό βοδινό	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Ροσμπίφ, μέτρια ψημένο	1000	2	220-230	2	180-200	30-50
Ροσμπίφ, καλά ψημένο	1000	2	220-230	2	180-200	40-60
Χοιρινό						
Ψητό χοιρινό με την πέτσα	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Χοιρινό κοιλιά	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Χοιρινό κοιλιά	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Όμοσ	1500	2	200-210	2	160-170	120-140
Χοιρινό ρολό	1500	2	200-210	2	160-170	120-140
Παϊδάκια	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Κιμάς χοιρινός ρολό	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Μοσχάρι						
Μοσχάρι ρολό	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Μοσχάρι, ολόκληρο κομμάτι	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Αρνί						
Αρνί, φιλέτο	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Αρνί, ολόκληρο κομμάτι	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Κυνήγι						
Κουνέλι	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Ελάφι, ολόκληρο κομμάτι	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Αγριογούρουνο, ολόκληρο κομμάτι	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Πουλερικά						
Κοτόπουλο ολόκληρο	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Κοτόπουλο	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Πάπια	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Χήνα	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Γαλοπούλα	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Ψάρια						
Ολόκληρο ψάρι	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Σουφλέ ψαριού	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Σημείωση: Η ένδειξη του προτεινόμενου οδηγού συσχετίζεται με το βαθύ δίσκο ψησίματος. Οι μικρότεροι δίσκοι ψησίματος θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω στη σχάρα, η οποία εισάγεται στον πρώτο ή δεύτερο οδηγό (μην εισάγετε το βαθύ δίσκο ψησίματος στον πρώτο οδηγό).

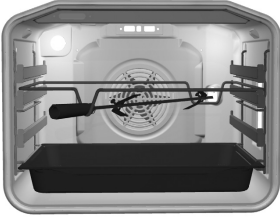
- Όταν ψήνετε στο γκριλ κρέας, θα πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί. Οι υψηλές θερμοκρασίες και η θερμότητα της αντίστασης του γκριλ θερμαίνουν την σχάρα και άλλα μέρη του φούρνου σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Να χρησιμοποιείτε πάντα προστατευτικά γάντια κουζίνας και ειδικές λαβίδες για κρέας.
- Αν τρυπήσετε το κρέας μπορεί να τρέξει ζεστό λίπος (π.χ. λουκάνικα). Για να μην πάθετε έγκαυμα ή τραυματίσετε τα μάτια σας χρησιμοποιήστε ειδική λαβίδα για κρέας.
- Όταν ψήνετε στο γκριλ κρέας, πρέπει να ελέγχετε την διαδικασία διαρκώς. Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών, το κρέας μπορεί να καεί πολύ γρήγορα!
- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάζουν στο γκριλ.
- Το ψήσιμο με την αντίσταση του γκριλ συνιστάται για να γίνουν ξεροψημένα και να ψηθούν με λίγα λιπαρά τα λουκάνικα, κομμάτια κρέατος και ψάρια (μοσχαρίσιες, χοιρινές μπριζόλες, φιλέτα σολομού, κλπ.), για το φρυγάνισμα ψωμιού, καθώς και για το ροδοκοκκίνισμα.

Συμβουλές για την χρήση της λειτουργίας του γκριλ

- Όταν χρησιμοποιείτε το γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει πάντα να είναι κλειστή.
- Ο πίνακας για το ψήσιμο στο γκριλ αναφέρει τους προτεινόμενους χρόνους ψησίματος, τις θέσεις, και τις θερμοκρασίες. Επειδή ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται κατά πολύ από το είδος, το βάρος και την ποιότητα του κρέατος, μπορεί να χρειαστεί να τροποποιηθεί.
- Όταν ψήνετε κρέας, καλό θα ήταν να χρησιμοποιήσετε το φίλτρο λίπους. (ανάλογα με το μοντέλο).
- Η αντίσταση του γκριλ (λειτουργία Μεγάλο Γκριλ και Γκριλ) θα πρέπει να προθερμανθεί επί πέντε λεπτά.
- Όταν ψήνετε πάνω στην σχάρα, αλείψτε την πρώτα με λίγο λάδι για να μην κολλήσει το κρέας.
- Τοποθετήστε τα λεπτά κομμάτια κρέατος πάνω στη σχάρα και τοποθετήστε την στο τέταρτο επίπεδο.
- Τοποθετήστε ένα ταψί, το οποίο θα χρησιμεύσει για να συγκεντρώνει το λίπος και τους χυμούς του κρέατος που στάζουν, στο πρώτο ή το δεύτερο επίπεδο.
- Όταν ψήνετε στο γκριλ θα πρέπει να γυρίζετε το κρέας κατά την διάρκεια του ψησίματος. Ψήστε πρώτα την πρώτη πλευρά λίγο περισσότερο από την δεύτερη.
- Όταν ψήνετε στο γκριλ πάνω στην σχάρα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος (κοτόπουλο, ψάρι), τοποθετήστε την σχάρα στο δεύτερο επίπεδο και τον ταψί συγκέντρωσης του λίπους στο πρώτο.
- Τα λεπτότερα κομμάτια κρέατος θα πρέπει να γυρίζονται μόνο μία φορά, ενώ τα πιο χοντρά θα πρέπει να γυρίζονται περισσότερες φορές. Χρησιμοποιήστε την ειδική λαβίδα για το


κρέας για να γυρίσετε το κρέας, για να αποφύγετε την απώλεια των χυμών.

- Τα πιο σκούρα κρέατα θα ροδίσουν καλύτερα και γρηγορότερα από ότι το χοιρινό ή το μοσχαρίσιο κρέας.
- Μετά την χρήση του γκριλ, να καθαρίζετε καλά κάθε φορά τον φούρνο και τα εξαρτήματα για να μην καούν οι βρωμιές και οι λεκέδες μέσα στον φούρνο την επόμενη φορά που θα τον χρησιμοποιήσετε.



Ψήσιμο με τη σούβλα

(ορισμένα μοντέλα μόνο)

- Το σετ της περιστρεφόμενης σούβλας συμπεριλαμβάνει την περιστρεφόμενη σούβλα με το αποσπώμενο χερούλι και δύο πιρούνια με τις βίδες τους για να ασφαλίζουν το ψητό.
- Για να χρησιμοποιήσετε την σούβλα, τοποθετήστε πρώτα το ειδικό στήριγμα στον τρίτο οδηγό από κάτω. Τρυπήστε τα κομμάτια του κρέατος και βυθίστε τα πιρούνια στο κρέας και στις δύο πλευρές για να τα ασφαλίσετε. Στη συνέχεια, σφίξτε τις βίδες των πιρουινιών.
- Βιδώστε το χερούλι στο μπροστινό μέρος της σούβλας. Τοποθετήστε η μύτη της ράβδου της σούβλας στην οπή στη δεξιά πλευρά στο πίσω τοίχωμα του φούρνου, η οποία προστατεύεται από ένα περιστρεφόμενο κάλυμμα. Τοποθετήστε το μπροστινό μέρος της σούβλας στο χαμηλότερο μέρος του στηρίγματος έτσι ώστε να μπει καλά στη θέση του.
- Τοποθετήστε ένα βαθύ ταψί για την περισυλλογή του λίπους, στο πρώτο επίπεδο για να μην στάζουν το λίπος και οι χυμοί από το κρέας στο πάτωμα του φούρνου.
- Ενεργοποιήστε το ψήσιμο με την σούβλα επιλέγοντας τον τρόπο λειτουργίας «Μεγάλο Γκριλ» .
- Πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου, αφαιρέστε το χερούλι.
- Η αντίσταση του γκριλ ελέγχεται από έναν θερμοστάτη και ενεργοποιείται μόνο όταν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Πίνακας για ψήσιμο στο Μεγάλο Γκριλ

Είδος φαγητού	Βάρος (g)	Θέση (από κάτω προς τα πάνω)	Θερμοκρασία (°C)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (σε λεπτά)
Κρέας και λουκάνικα					
4 μοσχαρίσιες μπριζόλες, μισοψημένες	180g/τεμάχιο	4	Επίπεδο 7	-	14-16
4 μοσχαρίσιες μπριζόλες, μέτρια ψημένες	"	4	7	-	16-20
4 μοσχαρίσιες μπριζόλες, καλοψημένες	"	4	7	-	18-21
4 χοιρινές μπριζόλες	"	4	7	-	19-23
4 παϊδάκια	"	4	7	-	20-24
4 μοσχαρίσιες μπριζόλες του γάλατος	"	4	7	-	19-22
6 παϊδάκια αρνίσια	100g/ τεμάχιο	4	7	-	15-19
8 λουκάνικα	100g/ τεμάχιο	4	7	-	11-14
3 ρολό με κιμά	200g/ τεμάχιο	4	7	-	9-15
1/2 κοτόπουλο	600g	2	-	180-190	25(1. πλευρά) 20 (2. πλευρά)
Ψάρια					
Σολομός φιλέτο	600	3	7	-	19-22
4 πέστροφες	200g/ τεμάχιο	2	-	170-180	45-50
Τοστ					
6 φέτες άσπρο ψωμί	/	4	7	-	1,5-3
4 φέτες ανάμικτο ψωμί	/	4	7	-	2-3
Τοστ σάντουιτς	/	4	7	-	3,5-7
Κρέας / Πουλερικά *					
Πάπια *	2000	2	210	150-170	80-100
Κοτόπουλο*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Ψητό χοιρινό	1500	2	-	150-160	90-120
Λαιμός χοιρινού	1500	2	-	150-160	120-160
Χοιρινό με κόκαλο	1000	2	-	150-160	120-140
Ροσμπίφ / μοσχαρίσιο φιλέτο	1500	2	-	170-180	40-80
Λαχανικά Ογκρατέν**					
Κουνουπίδι, λάχανο	750	2	-	210-230	15-25
Σπαράγγια	750	2	-	210-230	15-25

Σημείωση: Ο αριθμός της θέσης αναφέρεται στην σχάρα στην οποία θα τοποθετήσετε το κρέας. Στην ενότητα κρέας/πουλερικά, ο αριθμός θέσης αναφέρεται στο βαθύ ταψί, ενώ όσον αφορά το κοτόπουλο, αναφέρεται στην σχάρα.

Όταν ψήνετε κρέας σε ταψί, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό υγρό στο ταψί για να μην καεί το κρέας. Περίπου στη μέση του ψησίματος, γυρίστε το κομμάτι το κρέας από την άλλη μεριά. Όταν ψήνετε στο γκριλ κρέας στην σχάρα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί στον πρώτο ή τον δεύτερο οδηγό. Θα χρησιμεύσει ως ταψί περισυλλογής λίπους (βλέπε συμβουλές για το ψήσιμο κρέατος στο γκριλ).

Συμβουλή: Στεγνώστε την πέστροφα με χαρτί κουζίνας. Προσθέστε λίγο μαιντανό, αλάτι και σκόρδο στην κοιλιά του ψαριού, αλείψτε το εξωτερικά με λάδι και τοποθετήστε το στην σχάρα. Μην το γυρίσετε κατά την διάρκεια του ψησίματος.

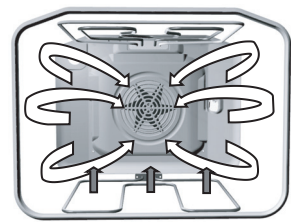
* Αυτό το είδος κρέατος μπορεί επίσης να ψηθεί με την σουβλα (βλέπε οδηγίες για το ψήσιμο με την σουβλα).

** Μαγειρεύουμε λίγο από πριν τα λαχανικά και τα καλύπτουμε με σάλτσα μπεσαμέλ και τριμμένο τυρί. Χρησιμοποιήστε το μικρότερο γυάλινο ταψί και τοποθετήστε το πάνω στην σχάρα.

Πίνακας για ψήσιμο στο γκριλ

Είδος φαγητού	Βάρος (g)	Θέση (από κάτω προς τα πάνω)	Θερμοκρασία (°C)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψήσιματος (σε λεπτά)
Κρέας και λουκάνικα					
2 μοσχάρισιες μπριζόλες, καλοψημένες	180g/ τεμάχιο	4	Επίπεδο ◀	-	180-21
2 παϊδάκια		4	◀	-	20-22
2 χοιρινές μπριζόλες	180g/ τεμάχιο	4	◀	-	18-22
4 λουκάνικα	100g/ τεμάχιο	4	◀	-	11-14
4 τoστ σάντουιτς		4	◀	-	5-7
Φρυγάνισμα ψωμιού		4	◀		3-4
3 πέστροφες – στην σχάρα	200g/ τεμάχιο	2	-	160-170	40-50
Κοτόπουλο – στην σχάρα	1500g	2	-	160-170	60-80
Ώμος χοιρινού- βαθύ ταψί	1500g	2	-	150-160	120-160

Κονσερβοποίηση




Για την κονσερβοποίηση τροφίμων, χρησιμοποιήστε το κάτω θερμαντικό στοιχείο + ανεμιστήρα

Ετοιμάστε τα τρόφιμα που θα κονσερβοποιήσετε και τα βάζα ως συνήθως. Χρησιμοποιήστε ειδικά βάζα κονσερβοποίησης με λαστιχένιο δακτύλιο και γυάλινο κάλυμμα. Μην χρησιμοποιείτε βάζα με βιδωτά ή μεταλλικά καπάκια και μεταλλικά βάζα ή κουτιά. Κατά προτίμηση, τα βάζα θα πρέπει να έχουν το ίδιο μέγεθος, να περιέχουν το ίδιο είδος τροφίμου, και να είναι καλά σφραγισμένα. Μπορείτε να τοποθετήσετε ταυτόχρονα μέσα στον φούρνο μέχρι έξι βάζα του ενός λίτρου.

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα.
- Ρίξτε περίπου ένα λίτρο ζεστό νερό (περίπου 70°C) στο βαθύ ταψί έτσι ώστε να δημιουργηθεί η απαραίτητη υγρασία μέσα στον φούρνο. Τοποθετήστε τα βάζα στο φούρνο με τέτοιο τρόπο έτσι ώστε να μην έρχονται σε επαφή μεταξύ τους ούτε και με τα τοιχώματα (βλέπε εικόνα). Οι λαστιχένιοι δακτύλιοι θα πρέπει να βραχούν πριν χρησιμοποιηθούν.
- Τοποθετήστε το ταψί με τα βάζα στη δεύτερη θέση από κάτω. Να παρακολουθείτε τα βάζα καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας κονσερβοποίησης. Αφήστε τα μέχρι το περιεχόμενο των βάζων να αρχίσει να βράζει - εμφανίζονται φυσαλίδες στο πρώτο βάζο. Ακολουθήστε τις οδηγίες για τους χρόνους βρασμού που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα κονσερβοποίησης.

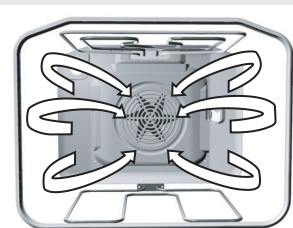
Πίνακας Κονσερβοποίησης

Είδος τροφίμου	Ποσότητα	 T=170-180°C, μέχρι τον βρασμό / εμφάνιση φυσαλίδων	Μετά την εμφάνιση φυσαλίδων	Μετάπειτα Χρόνος παραμονής (μέσα στον φούρνο) (λεπτά)
Φρούτα				
Φράουλες	6x1 λίτρο	περίπου 40-55	Απενεργοποίηση	25
Φρούτα με κουκούτσι	6x1 λίτρο	περίπου 40-55	Απενεργοποίηση	30
Πουρέ μήλου	6x1 λίτρο	περίπου 40-55	Απενεργοποίηση	35
Λαχανικά				
Αγγουράκια τουρσί	6x1 λίτρο	περίπου 40 do 55	Απενεργοποίηση	30
Φασολάκια, καρότα	6x1 λίτρο	περίπου 40 do 55	Ρυθμίστε στους 120°C, 60 min	30


Διάρκεια: οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα είναι μόνο ενδεικτικοί. Ο πραγματικός χρόνος μπορεί να διαφέρει λόγω διαφορών στην θερμοκρασία δωματίου, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και την θερμοκρασία των φρούτων και λαχανικών που θα κονσερβοποιηθούν, κλπ. Πριν σβήσετε τον φούρνο (για τα φρούτα) ή μειώσετε την θερμοκρασία (για ορισμένους τύπους λαχανικών), βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν φυσαλίδες στα βάζα.

Σημαντικό: Παρατηρήστε προσεκτικά τότε θα εμφανιστούν οι φυσαλίδες στο πρώτο βάζο.

Ξεπάγωμα



- Η κυκλοφορία του αέρα μέσα στον φούρνο μπορεί να συντομεύσει την διαδικασία ξεπαγώματος κατεψυγμένων τροφίμων. Για το ξεπάγωμα τροφίμων ρυθμίστε τον φούρνο στην λειτουργία «Ξεπάγωμα».

 **Αν ο διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας ενεργοποιηθεί κατά λάθος, η ενδεικτική λυχνία του φούρνου θα ανάψει, αλλά δεν θα ενεργοποιηθούν τα θερμαντικά στοιχεία.**

- Τρόφιμα κατάλληλα για ξεπάγωμα είναι κέικ με κρέμα ή κέικ με γέμιση βουτύρου, άλλα κέικ και ζύμη, ψωμί, κουλουράκια και κατεψυγμένα φρούτα.
- Για λόγους υγιεινής, κρέατα και πουλερικά δεν πρέπει να αποψύχονται στον φούρνο.

Εάν είναι δυνατόν, γυρίστε τα τρόφιμα ή ανακατέψτε αρκετές φορές για να ξεπαγώσουν ομοιόμορφα.

Καθαρισμός και συντήρηση

Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή συσκευές ατμού υψηλής πίεσης για να καθαρίσετε την συσκευή. Πριν αρχίσετε να καθαρίζετε, αποσυνδέστε την συσκευή από την παροχή ρεύματος και αφήστε την να κρυώσει.

Πρόσοψη της συσκευής

Καθαρίστε τις επιφάνειες με υγρό απαλό απορρυπαντικό, ειδικό για λείες επιφάνειες, και ένα μαλακό ύφασμα. Ρίξτε το απορρυπαντικό στο ύφασμα και σκουπίστε τους λεκέδες και τις βρωμιές. Στη συνέχεια ξεπλύνετε με νερό. Μην ρίχνετε το απορρυπαντικό απευθείας πάνω στις επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή συρματάκια, διότι θα τραυματίσουν την επιφάνεια.

Επιφάνειες αλουμινίου

Οι επιφάνειες αλουμινίου θα πρέπει να καθαρίζονται με υγρό απαλό απορρυπαντικό ειδικό για αυτό το υλικό. Ρίξτε το απορρυπαντικό σε ένα υγρό ύφασμα και καθαρίστε την επιφάνεια. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε την επιφάνεια με νερό. Μην ρίχνετε το απορρυπαντικό απευθείας πάνω στις επιφάνειες αλουμινίου. Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά ή σκληρά σφουγγάρια. Η επιφάνεια δεν πρέπει να έρθει σε επαφή με καθαριστικά σπρέι για τον φούρνο.

Ανοξειδωτη πρόσοψη

(μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Καθαρίστε την επιφάνεια με ένα απαλό καθαριστικό (σαπουνόνερο) και ένα μαλακό σφουγγάρι το οποίο δεν θα τραυματίσει την επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά ή καθαριστικά που περιέχουν διαλυτικά. Αν δεν ακολουθήσετε αυτές τις οδηγίες, η επιφάνεια του περιβλήματος της συσκευής μπορεί να καταστραφεί.


Εμαγιέ και πλαστικές επιφάνειες

(μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Καθαρίστε τους διακόπτες / κουμπιά και την λαβή της πόρτας με ένα μαλακό ύφασμα και υγρό απορρυπαντικό ειδικό για τον καθαρισμό λείων εμαγιέ επιφανειών. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε καθαριστικά ειδικά για τις επιφάνειες αυτού του τύπου. Στην περίπτωση αυτή, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Οι ανωτέρω επιφάνειες δεν πρέπει να έρθουν σε επαφή με καθαριστικά σπρέι για τον φούρνο, διότι θα καταστραφούν μόνιμα τα μέρη από αλουμίνιο.

Φούρνος

- Ο φούρνος μπορεί να καθαριστεί με τον παραδοσιακό τρόπο (καθαριστικά ή σπρέι φούρνου), μόνο όμως όταν είναι πολύ λερωμένος και οι λεκέδες είναι πολύ επίμονοι.
- Για τον τακτικό καθαρισμό του φούρνου (μετά από κάθε χρήση), προτείνεται η παρακάτω διαδικασία καθαρισμού: Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στην θέση . Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 70° C. Ρίξτε 0,6 λίτρα νερό στο βαθύ ταψί και τοποθετήστε το στο τελευταίο από κάτω επίπεδο. Μετά από 30 λεπτά τα υπολείμματα φαγητών στο εμαγιέ θα μαλακώσουν και μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με ένα υγρό πανί.

Όταν υπάρχουν δύσκολοι λεκέδες, παρακαλούμε ακολουθείστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Ο φούρνος θα πρέπει να είναι κρύος πριν τον καθαρίσετε.
- Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα του μετά από κάθε χρήση για να μην καούν τα υπολείμματα μέσα στον φούρνο.
- Ο ευκολότερος τρόπος για να αφαιρέσετε τα λίπη είναι χρησιμοποιώντας ζεστό σαπουνόνερο ενώ ο φούρνος είναι ακόμα χλιαρός.
- Σε περίπτωση ιδιαίτερα επίμονης βρωμιάς, χρησιμοποιήστε τα ειδικά καθαριστικά για φούρνους. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τον φούρνο καλά με ένα βρεγμένο πανί για να απομακρύνετε κάθε ίχνος καθαριστικού.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά όπως συρμάτινα σφουγγάρια, σκληρά σφουγγάρια πιάτων, διαλυτικά λεκέδων, κλπ.
- Οι εμαγιέ επιφάνειες οι ανοξείδωτες επιφάνειες και οι επιφάνειες με επικάλυψη από ψευδάργυρο, καθώς και τα μέρη από αλουμίνιο, δεν πρέπει ποτέ να έρθουν σε επαφή με καθαριστικά σπρέι για τον φούρνο, διότι μπορεί να καταστραφούν ή να αποχρωματισθούν. Το ίδιο ισχύει και για τον αισθητήρα του θερμοστάτη (αν η κουζίνα διαθέτει χρονοδιακόπτη με ακροδέκτη μέτρησης) και τα θερμομαντικά στοιχεία στο πάνω μέρος.
- Όταν αγοράζετε ή απορρίπτετε απορρυπαντικά, θυμηθείτε το περιβάλλον και διαβάστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

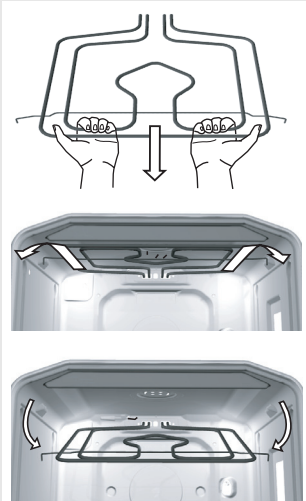
Καταλυτική επικάλυψη (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

- Το καταλυτικό εμαγιέ είναι μαλακό και ευαίσθητο στο τρίψιμο, γι' αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά και αιχμηρά αντικείμενα.
- Το σκληρό καταλυτικό εμαγιέ επιταχύνει την εξαφάνιση του λίπους και της βρωμιάς. Μικροί λεκέδες που παραμένουν μετά το ψήσιμο εξαφανίζονται συνήθως στην επόμενη χρήση του φούρνου. Κατά κανόνα, οι λεκέδες εξαφανίζονται σε θερμοκρασίες πάνω από τους 220° C, ενώ στις μικρότερες θερμοκρασίες η εξαφάνισή τους είναι μερική.

- Η ικανότητα αυτοκαθαρισμού των καταλυτικών επιφανειών εξασθενεί με την πάροδο του χρόνου, γι' αυτό συνιστούμε την αντικατάσταση της επικάλυψης μετά από μερικά χρόνια κανονικής χρήσης.

Χρήσιμες συμβουλές

- Όταν ψήνετε μεγάλα κομμάτια λιπαρού κρέατος, σας συνιστούμε να τα τυλίγετε σε αλουμινόχαρτο ή να τα τοποθετείτε σε σακούλα ειδική για ψήσιμο για να μην πιτσιλιστούν τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου από τα λίπη.
- Όταν ψήνετε στο γκριλ κρέας στη σχάρα, τοποθετείστε ένα βαθύ ταψί από κάτω.



Καθαρισμός της οροφής του εσωτερικού του φούρνου (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

- Για να γίνεται πιο εύκολα ο καθαρισμός του εσωτερικού πάνω τοιχώματος του φούρνου, ορισμένες συσκευές διαθέτουν αναδιπλούμενη άνω αντίσταση γκριλ.
- Πριν χαμηλώσετε την αντίσταση, θα πρέπει να αποσυνδέσετε την κουζίνα από την παροχή ρεύματος αφαιρώντας την πρίζα ή κλείνοντας την γενική ασφάλεια.
- Η αντίσταση θα πρέπει να κρυώσει, διαφορετικά υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!
- Μην χρησιμοποιείτε την αντίσταση όταν είναι χαμηλωμένη!

Πριν τον καθαρισμό βγάλτε από τον φούρνο τα ταψιά, την σχάρα και τους οδηγούς. Στη συνέχεια, τραβήξτε την οριζόντια αντίσταση προς το μέρος σας, μέχρις ότου ελευθερωθεί η εγκάρσια ράβδος από τα στηρίγματα στην δεξιά και αριστερή πλευρά του φούρνου (βλέπε εικόνα). Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε την αντίσταση στη θέση της ακολουθώντας την ίδια διαδικασία. Η εγκάρσια ράβδος θα πρέπει να ξαναμπει στα δύο στηρίγματα.

Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα (ταψιά, σχάρα κλπ.) καθαρίζονται με ζεστό νερό και λίγο κοινό απορρυπαντικό .

Φίλτρο λίπους (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Καθαρίστε το φίλτρο του λίπους μετά από κάθε χρήση, με μια μαλακή βούρτσα σε ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό ή πλύνετε το στο πλυντήριο πιάτων.

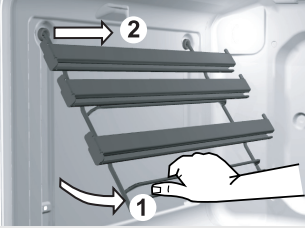
Εύκολα καθαριζόμενα ένθετα (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε τα εύκολα καθαριζόμενα ένθετα με νερό και λίγο απορρυπαντικό, χρησιμοποιώντας μια μαλακή βούρτσα ή πλύνετε τα στο πλυντήριο πιάτων.

Ειδική εμαγιέ επικάλυψη

Το εσωτερικό του φούρνου, το εσωτερικό της πόρτας και τα ταψιά έχουν ειδική επικάλυψη από εμαγιέ με λεία και ανθεκτική επιφάνεια. Αυτή η επίστρωση είναι ειδική έτσι ώστε να καθαρίζεται εύκολα σε θερμοκρασία δωματίου.

Συντήρηση (ανάλογα με το μοντέλο)



Αφαίρεση των συρόμενων οδηγών με τηλεσκοπικό μηχανισμό

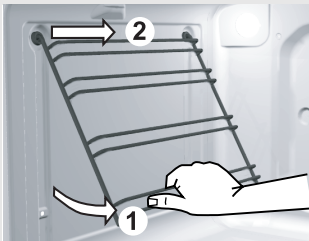
Για να γίνεται πιο εύκολα ο καθαρισμός των εσωτερικών πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου, οι συρόμενοι οδηγοί με τηλεσκοπικό μηχανισμό μπορούν να αφαιρεθούν.

- Κρατήστε την σχάρα των οδηγών από το κάτω άκρο και στρέψτε την προς τα μέσα. Στη συνέχεια αφαιρέστε τους από τις οπές στην επάνω πλευρά.
- Καθαρίστε τις σχάρες με τους οδηγούς με τηλεσκοπικό μηχανισμό μόνο με κοινά καθαριστικά.
- Μην πλένετε τους συρόμενους οδηγούς με τηλεσκοπικό μηχανισμό με τηλεσκοπικό μηχανισμό στο πλυντήριο πιάτων.



Μην επιχειρήσετε να γρασάρετε τους αναδιπλούμενους οδηγούς με τηλεσκοπικό μηχανισμό.

Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε και πάλι την σχάρα των οδηγών στη θέση της ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.

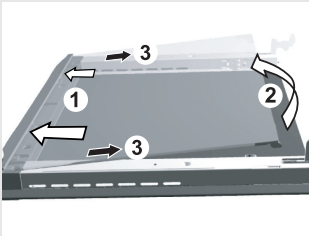


Αφαίρεση της σχάρας με τους συρμάτινους οδηγούς

Για να γίνεται πιο εύκολα ο καθαρισμός των εσωτερικών

πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου, η σχάρα με τους συρμάτινους οδηγούς μπορεί να αφαιρεθεί.

- Κρατήστε την σχάρα από το κάτω άκρο και στρέψτε την προς τα μέσα. Στη συνέχεια αφαιρέστε την από τις οπές στην επάνω πλευρά.
- Καθαρίστε τις σχάρες μόνο με κοινά καθαριστικά.
- Μετά τον καθαρισμό, κρεμάστε απλώς πάλι την σχάρα στις οπές και τραβήξτε την προς τα κάτω.

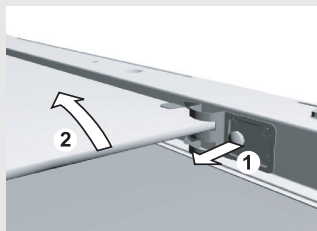


Εικόνα 1

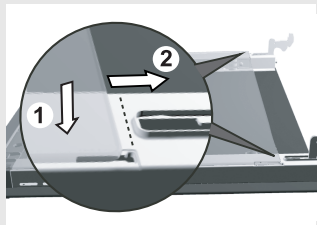
Αφαίρεση του εσωτερικού γυάλινου τζαμιού (ισχύει μόνο για την Premium πλήρως γυάλινη πόρτα)

Τα γυάλινα τζάμια της πόρτας μπορούν επίσης να καθαριστούν από την εσωτερική πλευρά, αλλά πρέπει πρώτα να αφαιρεθούν ως παρακάτω:

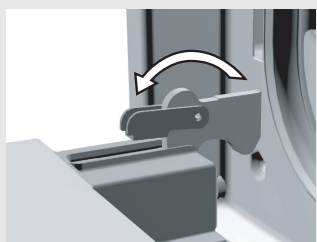
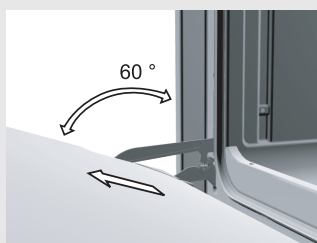
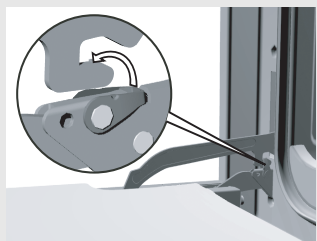
- Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου (βλέπε παράγραφο αφαίρεση και εισαγωγή της πόρτας του φούρνου).
- Κρατήστε το γυάλινο τζάμι της πόρτας από το κατώτερο σημείο του. Τραβήξτε το ήπια προς τα εσάς και σηκώστε το ελαφρώς - αλλά όχι πάρα πολύ - κατά μέγιστο 10 mm, μέχρι το στήριγμα του τζαμιού να γλυστρήσει έξω από τον οδηγό. (Σχήμα 1).



Εικόνα 2



Εικόνα 3



Εικόνα 1

- Αφαιρέστε το γυάλινο τζάμι (στην κατεύθυνση του βέλους 3).
- Το εσωτερικό γυάλινο τζάμι (μόνο σε μερικά μοντέλα) αφαιρείται ξεβιδώνοντας τις βίδες στα στηρίγματα του τζαμιού και σηκώνοντάς το (Σχήμα 2.) Αφαιρέστε τα στηρίγματα πριν καθαρίσετε το γυάλινο τζάμι.
- Επανατοποθετείτε την πόρτα ακολουθώντας την ίδια διαδικασία με αντίθετη φορά.
Σημείωση: Εισάγετε το γυάλινο τζάμι μέσα στον οδηγό και στρώστε το προς τα εμπρός (Σχήμα 3).

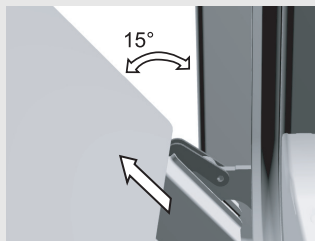
⚠ Το εσωτερικό κρύσταλλο της πόρτας θα πρέπει να τοποθετηθεί ξανά στην θέση του, δηλαδή με την σωστή πλευρά προς τα μέσα (προσέξτε το σημάδι πάνω στο κρύσταλλο και στην κάτω πλευρά της πόρτας του φούρνου).

Αφαίρεση και επανατοποθέτηση της πόρτας του φούρνου με μεντεσέ με εγκοπή

- Ανοίξτε τελείως την πόρτα του φούρνου. Σηκώστε τους μοχλούς των κάτω μεντεσέδων και στις δύο πλευρές της πόρτας μέχρι την όρθια θέση και αγκιστρώστε τους στις εγκοπές των πάνω μεντεσέδων.
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση (βλέπε εικόνα) και τραβήξτε την προσεκτικά προς τα έξω. Επανατοποθετήστε την πόρτα με τις αντίστροφες ενέργειες.
- Τοποθετήστε την πόρτα με κλίση (γωνία περίπου 60°), στρώστε την προς τον φούρνο και ανοίξτε την εντελώς. Προσέξτε οι εγκοπές των κάτω μεντεσέδων να συμπίπτουν με τις εγκοπές στο κάτω μέρος της πόρτας. Όταν η πόρτα είναι εντελώς ανοιχτή, αφαιρέστε τους μοχλούς από τις εγκοπές του πάνω μεντεσέ και επαναφέρατε τους στην αρχική τους οριζόντια θέση.

Αφαίρεση και επανατοποθέτηση της πόρτας του φούρνου με μεντεσέ με μονό άξονα

- Ανοίξτε τελείως την πόρτα του φούρνου και στρέψτε τελείως προς τα πίσω τους μοχλούς (Εικόνα 1).
- Κλείστε σιγά - σιγά την πόρτα μέχρι οι μοχλοί να σταματήσουν πάνω στα στηρίγματα. Όταν φτάσετε σε κλίση 15° περίπου (σχετικά με την κλειστή θέση της πόρτας), ανασηκώστε την πόρτα ελαφρά και ελευθερώστε την και από τους δύο μεντεσέδες της συσκευής (Εικόνα 2).



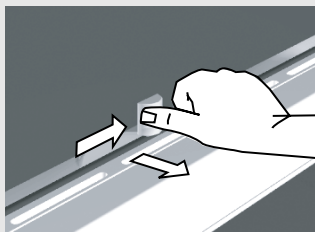
Εικόνα 2

- Επανατοποθετήστε την πόρτα με τις αντίστροφες ενέργειες. Τοποθετήστε την πόρτα με κλίση 15° μέσα στα στηρίγματα των μεντεσέδων στο μπροστινό μέρος της συσκευής και σπρώξτε την προς τα κάτω και προς τα εμπρός μέχρι να μπουν σωστά στην θέση τους.
- Ανοίξτε την πόρτα τελείως και επαναφέρετε τους δυο μοχλούς στην αρχική τους θέση. Κλείστε αργά - αργά την πόρτα και ελέγξτε αν κλείνουν σωστά. Αν η πόρτα δεν ανοίγει ή δεν κλείνει σωστά, ελέγξτε αν οι εγκοπές των μεντεσέδων έχουν μπει σωστά στις αντίστοιχες υποδοχές.

Προσοχή

Βεβαιωθείτε ότι οι μοχλοί προσάρτησης των μεντεσέδων έχουν μπει σωστά στην θέση τους όταν εγκαθιστάτε την πόρτα, διότι ο κύριος μεντεσές που λειτουργεί με ισχυρό ελατήριο μπορεί να ελευθερωθεί κατά την διάρκεια της εγκατάστασης ή της αφαίρεση της πόρτας. Κίνδυνος τραυματισμού.

Ασφάλεια πόρτας (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

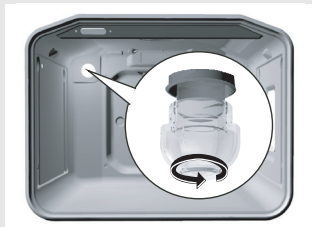


- Η πόρτα του φούρνου διαθέτει μια ασφάλεια που εμποδίζει το άνοιγμα της πόρτας μέχρι να ελευθερωθεί η ασφάλεια. Η ασφάλεια της πόρτας ανοίγει αν πιέσετε ελαφρά τον αντίχειρά σας προς τα δεξιά και ταυτόχρονα τραβήξετε προς τα έξω την πόρτα.
- Όταν η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή, η ασφάλεια επιστρέφει αυτόματα στην αρχική της θέση.

Σημείωση: Αν η ασφάλεια της πόρτας παρέχεται με την συσκευή, τοποθετήστε την κάτω από τον πίνακα ελέγχου της συσκευής ακολουθώντας τις οδηγίες εγκατάστασης που συνοδεύουν την ασφάλεια.

Αντικατάσταση ανταλλακτικών της συσκευής

Η βάση και η πρίζα της λάμπας του φούρνου διαρρέονται από ηλεκτρικό ρεύμα. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Πριν αντικαταστήσετε την λάμπα στον φωτισμό του φούρνου, αποσυνδέστε την κουζίνα από την παροχή ρεύματος αφαιρώντας τις ασφάλειες ή κλείνοντας τον γενικό διακόπτη.

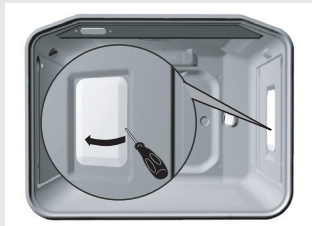


Λάμπα φούρνου

(μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Η λάμπα του φούρνου είναι αναλώσιμο προϊόν και δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Αντικαταστήστε την λάμπα με μια καινούρια με τις παρακάτω προδιαγραφές: πρίζα E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα στρέφοντάς το προς τα αριστερά, αντικαταστήστε την λάμπα, και βάλτε πάλι το κάλυμμα στη θέση του.



Ειδικές προειδοποιήσεις και αναφορά σφαλμάτων

Κατά την περίοδο που σας καλύπτει η ασφάλεια, όλες οι επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από τεχνικούς του σέρβις εξουσιοδοτημένους από τον κατασκευαστή της συσκευής.

Πριν από κάθε επισκευή, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος αφαιρώντας την ασφάλεια ή βγάζοντας το καλώδιο από την πρίζα.

Μη εξουσιοδοτημένες επισκευές και παρεμβάσεις μπορεί να προκαλέσουν κίνδυνο ηλεκτροπληξίας και βραχυκυκλώματος. Γι' αυτό, μην επιχειρήσετε ποτέ να επιδιορθώσετε την συσκευή μόνοι σας. Καλέστε ένα ειδικό ή εξουσιοδοτημένο τεχνικό του σέρβις.

Σε περίπτωση μικρότερων σφαλμάτων ή προβλημάτων στην λειτουργία της συσκευής, ελέγξτε τις παρακάτω οδηγίες για να δείτε αν μπορείτε να τα επιλύσετε μόνοι σας.

Σημαντικό

Αν διαπιστωθεί ότι η συσκευή δεν λειτουργεί λόγω λανθασμένης χρήσης, θα χρεωθείτε για την επίσκεψη του τεχνικού του σέρβις κατά την διάρκεια της περιόδου που καλύπτει η εγγύηση. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε μέρος με εύκολη πρόσβαση. Αν μεταβιβάσετε την συσκευή σε άλλο άτομο, δώστε του και τις οδηγίες χρήσης.

Ακολουθούν κάποιες συμβουλές για την επίλυση κοινών προβλημάτων.

Οι αισθητήρες δεν ανταποκρίνονται, η ένδειξη έχει κολλήσει	<ul style="list-style-type: none"> • Αποσυνδέστε την κουζίνα από την παροχή ρεύματος για μερικά λεπτά (αφαιρέστε την ασφάλεια ή κλείστε τον γενικό). Επανασυνδέστε την συσκευή στην παροχή ρεύματος και ανάψτε τον φούρνο.
Η ασφάλεια καίγεται συχνά	<ul style="list-style-type: none"> • Καλέστε τον τεχνικό του σέρβις!
Ο εσωτερικός φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί	<ul style="list-style-type: none"> • Η διαδικασία για την αλλαγή της λάμπας περιγράφεται στην ενότητα «Αντικατάσταση ανταλλακτικών».
Ο φούρνος δεν ζεσταίνει...	<ul style="list-style-type: none"> • Επιλέξτε σωστά την θερμοκρασία και τον τρόπο λειτουργίας; • Είναι κλειστή η πόρτα του φούρνου;
Η ζύμη δεν ψήνεται καλά...	<ul style="list-style-type: none"> • Έχετε αφαιρέσει το φίλτρο λίπους; • Ακολουθήσατε πιστά τις οδηγίες στην ενότητα «Ψήσιμο ζύμης»; • Ακολουθήσατε πιστά τις οδηγίες του πίνακα ψησίματος;
Ο χρονοδιακόπτης δείχνει περίεργες ενδείξεις ή αναβοσβήνει ανεξέλεγκτα	<ul style="list-style-type: none"> • Σε περίπτωση ελαττωματικής λειτουργίας του χρονοδιακόπτη, αποσυνδέστε την κουζίνα από την παροχή ρεύματος για μερικά λεπτά (αφαιρέστε την ασφάλεια ή κλείστε τον γενικό). Επανασυνδέστε την συσκευή στην παροχή ρεύματος και ρυθμίστε την ώρα.
Η ένδειξη του χρονοδιακόπτη αναβοσβήνει	<ul style="list-style-type: none"> • Υπήρξε διακοπή ρεύματος ή η συσκευή συνδέθηκε για πρώτη φορά στην παροχή ρεύματος. Όλες οι ρυθμίσεις ώρας έχουν διαγραφεί. • Ρυθμίστε την σωστή ώρα έτσι ώστε να λειτουργεί σωστά η συσκευή. • Μετά από την προγραμματισμένη λειτουργία (αυτόματη λειτουργία) ο φούρνος απενεργοποιείται, εμφανίζεται η ώρα και ηχεί ο βομβητής για σύντομο χρονικό διάστημα. Βγάλτε το φαγητό από το φούρνο, επαναφέρεται τους διακόπτες επιλογής λειτουργίας και θερμοκρασίας στην αρχική τους θέση. Επιλέξτε την λειτουργία «Χειροκίνητη λειτουργία» για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο με τον συμβατικό τρόπο (χωρίς τον χρονοδιακόπτη).
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν λειτουργεί ...	<ul style="list-style-type: none"> • Έχετε ενεργοποιήσει όλους τους απαραίτητους διακόπτες; • Μήπως έχει καεί η κεντρική ασφάλεια του σπιτιού; • Έχετε ρυθμίσει σωστά τον διακόπτη θερμοκρασίας και τον διακόπτη επιλογής τρόπου λειτουργίας;

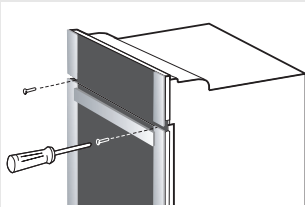
Αν το πρόβλημα επιμένει παρότι ακολουθήσατε τις παραπάνω οδηγίες, καλέστε εξουσιοδοτημένο τεχνικό του σέρβις. Δεν καλύπτονται από την ασφάλεια επισκευές που οφείλονται σε λανθασμένη σύνδεση ή τρόπο χρήσης της συσκευής. Σε τέτοιες περιπτώσεις, το κόστος της επισκευής επιβαρύνει τον χρήστη.

Οδηγίες για την εγκατάσταση και την σύνδεση

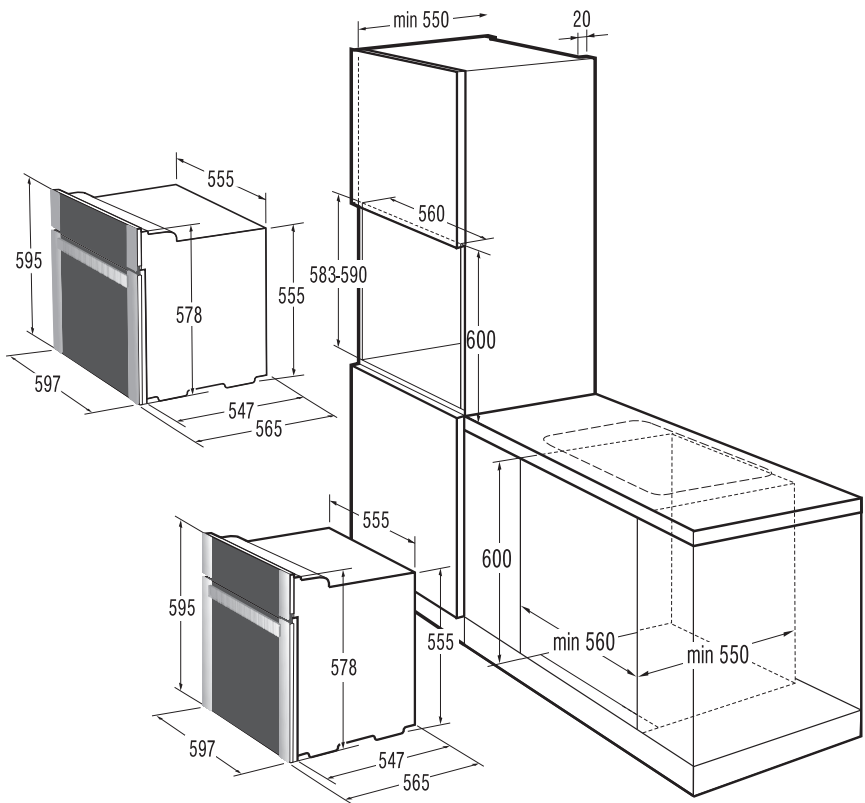
Σημαντικές προειδοποιήσεις

- Η συσκευή θα πρέπει να συνδεθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.
- Η συσκευή θα πρέπει να είναι εφοδιασμένη με εξάρτημα που να την αποσυνδέει από όλους τους πόλους του οικιακού ηλεκτρικού δικτύου (έναν μονοπολικό διακόπτη), και η απόσταση διαχωρισμού των επαφών πρέπει να είναι κατ' ελάχιστον 3 mm. Κατάλληλοι είναι LS- διακόπτες ή ασφάλειες.
- Για να συνδέσετε την συσκευή, χρησιμοποιήστε λαστιχένιο καλώδιο (τύπος HO5RR-F με πράσινο/κίτρινο καλώδιο γείωσης), καλώδιο με μόνωση PVC (τύπος HO5VV-F με πράσινο/κίτρινο καλώδιο γείωσης), ή άλλα αντίστοιχα ή καλύτερα καλώδια.
- Οι καπλαμάδες, οι κόλλες και τα πλαστικά εξαρτήματα των ντουλαπιών δίπλα στα οποία θα εγκατασταθεί η κουζίνα, πρέπει να είναι ανθεκτικά στην θερμότητα (>75°C). Αν οι καπλαμάδες δεν αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να παραμορφωθούν.
- Κρατήστε μακριά από τα παιδιά τα υλικά συσκευασίας (πλαστικές μεμβράνες, πολυστυρένιο, κλπ), διότι μπορεί να προκληθούν ατυχήματα. Τα παιδιά μπορεί να καταπιούν μικρά εξαρτήματα ή να πάθουν ασφυξία από τις πλαστικές μεμβράνες.

Εγκατάσταση



- Οι καπλαμάδες ή τα άλλα φινιρίσματα των ντουλαπιών στα οποία θα εντοιχιστεί η συσκευή θα πρέπει να έχουν κολληθεί με ανθεκτική στην θερμότητα κόλλα (100ο C), διαφορετικά οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να προκαλέσουν παραμόρφωση.
- Πριν εγκαταστήσετε την συσκευή, αφαιρέστε το πίσω τοίχωμα από το ντουλάπι στο οποίο θα εντοιχιστεί την συσκευή.
- Οι διαστάσεις του ανοίγματος στο οποίο θα εντοιχιστεί η συσκευή θα πρέπει να είναι αυτές που φαίνονται στην εικόνα.
- Ο πάτος του επίπλου της κουζίνας (μέχρι 530 mm) πρέπει πάντοτε να είναι χαμηλότερος από τα πλευρικά τοιχώματα για να γίνεται σωστά ο εξαερισμός.
- Χρησιμοποιήστε αλφάδι για να οριζοντιώσετε το επίπλο της κουζίνας στο οποίο θα εντοιχιστεί την συσκευή,
- Το επίπλο της κουζίνας στο οποίο θα εντοιχιστεί η συσκευή πρέπει να είναι καλά στερεωμένο, π.χ. να συνδέεται με τα διπλανά ντουλάπια.
- Σπρώξτε την συσκευή μέσα στο επίπλο της κουζίνας όσο χρειάζεται ώστε οι οδηγοί για τις βίδες που είναι τοποθετημένοι στις οπές του πλαισίου του φούρνου να βρεθούν απέναντι στα πλευρικά τοιχώματα του επίπλου της κουζίνας.
- Όταν τοποθετείτε την συσκευή, προσέξτε να μην σφίξετε πολύ τις βίδες γιατί μπορεί να καταστραφεί το επίπλο ή η εμαγιέ επικάλυψη της συσκευής.

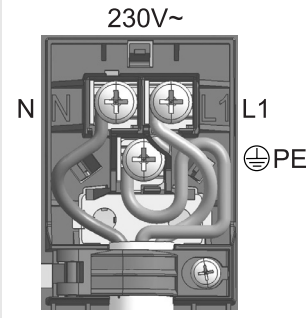
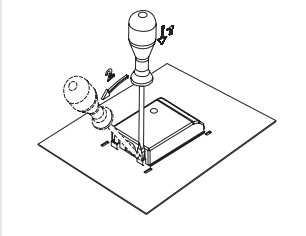


Ηλεκτρική Σύνδεση

Η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής θα πρέπει να γίνει από εξειδικευμένο τεχνικό ή έμπειρο ηλεκτρολόγο! Λανθασμένη σύνδεση θα έχει σαν αποτέλεσμα σοβαρή βλάβη ή καταστροφή της συσκευής. Σε μια τέτοια περίπτωση η εγγύηση δεν ισχύει.

- Ανοίξτε τον συνδετήρα χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, όπως φαίνεται στην εικόνα πάνω στο κάλυμμα.
- Η τάση (230V στην Ν) στο οικιακό ηλεκτρικό δίκτυο θα πρέπει να ελεγχθεί από αρμόδιο ειδικό με κατάλληλο εξοπλισμό!
- Οι γέφυρες σύνδεσης θα πρέπει να τοποθετηθούν σύμφωνα με την σύνδεση του δικτύου!!
- Πριν από την σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα με τα χαρακτηριστικά αντιστοιχεί με την τάση του ηλεκτρικού δικτύου του σπιτιού σας.
- Το μήκος του καλωδίου του ρεύματος θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 1,5 μέτρα. Έτσι μπορεί να συνδεθεί η συσκευή πριν την σπρώξετε προς τον τοίχο..

- Το μήκος του καλωδίου του ρεύματος θα πρέπει να προσαρμοστεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε σε περίπτωση που τραβηχτεί το καλώδιο, το σύρμα γείωσης να βγει μετά από τα καλώδια ρεύματος.



Διαδικασία

- Με ένα κατσαβίδι ανοίξτε το κάλυμμα της συνδεσμολογίας που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής. Ελευθερώστε τους δύο συνδετήρες όπως υποδεικνύεται πάνω στο κάλυμμα της συνδεσμολογίας.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας θα πρέπει να εισαχθεί μέσα στο κολάρο στήριξης το οποίο προστατεύει το καλώδιο από τυχαίο τράβηγμα. Αν το κολάρο στήριξης δεν έχει εγκατασταθεί ακόμα, εγκαταστήστε το κατά τέτοιο τρόπο ώστε να είναι γερά στερεωμένο πάνω στο πλαίσιο της συνδεσμολογίας στο ένα άκρο του.
- Στη συνέχεια, συνδέστε την συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες που υποδεικνύονται στις εικόνες. Αν η τάση του δικτύου είναι διαφορετική, θα πρέπει να αντικατασταθούν οι γέφυρες σύνδεσης.
- Στερεώστε καλά το κολάρο στήριξης και κλείστε το κάλυμμα.

Κωδικός χρωμάτων φάσεων

L1, L2, L3 = εξωτερικές φάσεις, υπό τάση. Συνήθως το χρώμα των φάσεων είναι μαύρο, μαύρο, καφέ.

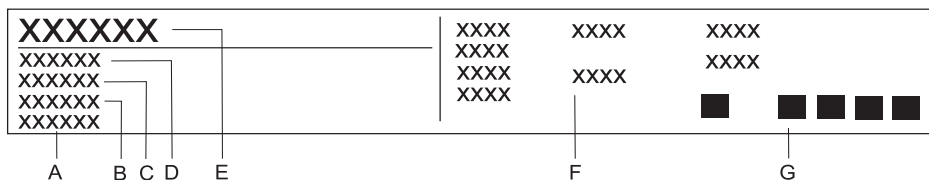
N = ουδέτερη φάση, συνήθως μπλε.

Βεβαιωθείτε ότι η φάση N έχει συνδεθεί σωστά!

PE = προστασία, ή γείωση, συνήθως πράσινη-κίτρινη.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Πινακίδα χαρακτηριστικών



- A** Σειριακός αριθμός
- B** Κωδικός
- C** Μοντέλο
- D** Τύπος
- E** Λογότυπο
- F** Τεχνικές πληροφορίες
- G** Ενδείξεις / σύμβολα συμβατότητας

ΜΕ ΕΠΙΦΥΛΑΞΗ ΤΟΥ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ
ΤΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΧΩΡΙΣ ΚΑΜΙΑ ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΣΤΗ
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.