

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

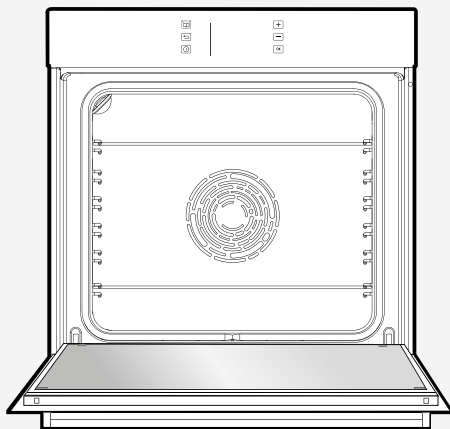
SV

Brandt



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΤΗ EL

ΦΟΥΡΝΟΣ



ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BYCert.6011825


Αγαπητέ Πελάτη,

Μόλις αγοράσατε ένα προϊόν **BRANDT** και θα θέλαμε να σας ευχαριστήσουμε. Η σχεδίαση και η κατασκευή αυτού του προϊόντος πραγματοποιήθηκε λαμβάνοντας υπόψη εσάς, τον τρόπο ζωής και τις απαιτήσεις σας προκειμένου το προϊόν να ικανοποιήσει τις προσδοκίες σας. Αξιοποιούμε την τεχνογνωσία μας, το καινοτόμο πνεύμα και το πάθος μας που μας καθοδηγεί για περισσότερα από 60 χρόνια.

Σε μια προσπάθεια να διασφαλίσουμε ότι τα προϊόντα μας ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις σας με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών είναι στη διάθεσή σας, για να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις σας και να ακούσει όλες τις προτάσεις σας.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας **www.brandt.com** όπου θα βρείτε τις τελευταίες μας καινοτομίες, καθώς και χρήσιμες και συμπληρωματικές πληροφορίες.

H BRANDT με χαρά σας βοηθάει καθημερινά και ελπίζει να αξιοποιήσετε στο μέγιστο την αγορά σας.



Η ετικέτα "Origine France Garantie" παρέχει στους καταναλωτές την γνησιασμότητα ενός προϊόντος δίνοντας μια σαφή και αντικειμενική ένδειξη προέλευσης. Η μάρκα BRANDT είναι υπερήφανη που τοποθετεί αυτήν την ετικέτα σε προϊόντα από τα γαλλικά εργοστάσιά μας που εδρεύουν στην Ορλεάνη και τη Vendôme.

<https://brandt.com/>



 **Σημαντικό:**
Πριν να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά για να εξοικειωθείτε πιο γρήγορα με τη λειτουργία του.



Οδηγίες ασφαλείας	4
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ	6
Περιβάλλον	6
Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας	6
εγκατάσταση της συσκευής σας	7
Επιλογή θέσης και εγκατάσταση	7
Ηλεκτρική σύνδεση	8
Περιγραφή της συσκευής σας	9
Παρουσίαση του φούρνου	9
Πλήκτρα οθόνης και ελέγχου	9
Αξεσουάρ	10
Χρήση της συσκευής σας	12
Ρυθμίσεις	12
Μενού διαμόρφωσης	13
Τρόποι πυροδότησης	14
Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος	15
Λειτουργία RECIPE	17
Λειτουργία AUTOCOOK	18
Λειτουργία STEAM GUIDE	19
Φροντίδα της συσκευής σας	17
Εσωτερικός - εξωτερικός καθαρισμός	18
Ανωμαλίες και λύσεις	23
Υπηρεσία μεταπωλήσεων	24
Παρεμβάσεις	24
ΒΟΗΘΕΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	25
Διαγράμματα μαγειρέματος	25
Συνταγές με μαγιά	27
Δοκιμές λειτουργικής ικανότητας	28



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΕΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στην ιστοσελίδα της κατασκευάστριας εταιρείας.

- Σημαντικό:
- Όταν λάβετε τη συσκευή, αφαιρέστε αμέσως τη συσκευασία. Ελέγξτε καλά όλη τη συσκευή. Σημειώστε τυχόν προβληματισμούς ή επιφυλάξεις στο δελτίο παράδοσης και φροντίστε να κρατήσετε αντίγραφο αυτού του εντύπου. Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή σας, διαβάστε αυτόν τον οδηγό εγκατάστασης προσεκτικά για να εξοικειωθείτε με τη λειτουργία του. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες χρήσης με τη συσκευή σας. Εάν η συσκευή πωληθεί ή μεταβιβαστεί σε άλλο άτομο, βεβαιωθείτε ότι ο νέος ιδιοκτήτης θα λάβει αυτές τις οδηγίες χρήσης.
- Θα πρέπει να εξοικειωθείτε με τις συστάσεις πριν να εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας. Έχουν συνταχθεί για την ασφάλεια σας και την ασφάλεια των άλλων.
-
- — Αυτός ο φούρνος σχεδιάστηκε για οικιακή χρήση από ιδιώτες. Ο φούρνος δεν περιέχει εξαρτήματα αμιάντου.
- — Η συσκευή σας προορίζεται για τυπική οικιακή χρήση. Μην την χρησιμοποιείτε για επαγγελματικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς ή για οποιοδήποτε άλλο σκοπό πέραν από αυτόν για τον οποίο σχεδιάστηκε.
- — Μην τροποποιήσετε ή μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε οποιοδήποτε από τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο μπορεί να ενέχει κίνδυνο για την ασφάλειά σας.
- — Μην τοποθετείτε ποτέ αλουμινοχαρτο απευθείας στο δάπεδο του φούρνου καθώς η συσσώρευση θερμότητας ενδέχεται να καταστρέψει την εμαγιέ επιφάνεια.
- — Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου και βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν μπορούν να σκαρφαλώσουν ή να καθίσουν πάνω της.
- — Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σας ως χώρο αποθήκευσης τροφίμων ή για να αποθηκεύσετε οποιαδήποτε αντικείμενα μετά τη χρήση.
- — Μετά τη χρήση του φούρνου σας, βεβαιωθείτε ότι όλα τα στοιχεία ελέγχου είναι στη θέση διακοπής λειτουργίας.
- — Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος όταν καθαρίζετε το εσωτερικό του.
- — Πριν αφαιρέσετε το γυάλινο παράθυρο, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως.
-



- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω, και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εάν επιτηρούνται ή έλαβαν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανόησαν τον κίνδυνο που μπορεί να υπάρχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι ενέργειες καθαρίσματος και συντήρησης δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά που δεν επιτηρούνται.
- — Φροντίζετε να επιβλέπετε τα παιδιά προκειμένου να μην παίζουν με τη συσκευή.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία που βρίσκονται στο εσωτερικό του φούρνου. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά εκτός και αν βρίσκονται υπό διαρκή επίβλεψη.
- — Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για ψήσιμο με κλειστή πόρτα.
- — Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και καθαρίστε τους πιο έντονους λεκέδες.
- — Κατά τη λειτουργία καθαρισμού, οι επιφάνειές της συσκευής ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο απ' ό τι συνήθως. Συνιστάται να απομακρύνετε τα παιδιά.
- — Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.
- — Πριν αφαιρέσετε την πίσω επιφάνεια, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Μετά τον καθαρισμό, η πίσω επιφάνεια πρέπει να τοποθετηθεί στη θέση της, σύμφωνα με τις οδηγίες.
- — Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα συντήρησης ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε την γυάλινη πόρτα του φούρνου καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.
-
-
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πριν να αντικαταστήσετε τη λυχνία προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Προβείτε στην αλλαγή αφού κρυώσει η συσκευή. Για να ξεβιδώνετε το κάλυμμα της λυχνίας, χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση.
-
-
- Φροντίστε να έχετε πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας μετά την εγκατάσταση.
- Είναι δυνατό να αποσυνδέσετε την συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας, είτε μέσω ενός ρευματολήπτη, είτε χρησιμοποιώντας ένα διακόπτη



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

που έχετε τοποθετήσει στις σταθερές σωληνώσεις σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή, ή ένα άτομο με παρόμοια εξειδίκευση προκειμένου να διασφαλιστεί πλήρως η ασφάλεια.

- — Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο, όπως υποδεικνύεται στο σχέδιο εγκατάστασης.

- — Τοποθετήστε τον φούρνο μέσα

στο έπιπλο έτσι ώστε η ελάχιστη απόστασή του από το διπλανό έπιπλο να είναι 10 χιλιοστά. Το υλικό από το οποίο αποτελείται το έπιπλο εντοιχισμού πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (ή να είναι επενδεδυμένο με τέτοιο υλικό). Για μεγαλύτερη σταθερότητα, στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο τοποθετώντας 2 βίδες στις οπές που προορίζονται για το σκοπό αυτό.

- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα, προς αποφυγή υπερθέρμανσης.



Περιβάλλον και εξοικονόμηση ενέργειας

περιβάλλον

Τα υλικά συσκευασίας για αυτήν τη συσκευή είναι ανακυκλώσιμα. Λάβετε μέρος στην ανακύκλωσή τους και, ως εκ τούτου, βοηθήστε στην προστασία του περιβάλλοντος τοποθετώντας τα στα δημοτικά δοχεία που παρέχονται για το σκοπό αυτό.



Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Επομένως, επισημαίνεται με αυτό το λογότυπο για να σας υποδείξει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να αναμιγνύονται με

άλλα απορρίμματα. Η ανακύκλωση συσκευών που οργανώνει ο κατασκευαστής σας θα πραγματοποιηθεί έτσι υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την ισχύουσα ευρωπαϊκή οδηγία για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Επικοινωνήστε με το δημαρχείο ή τον πωλητή σας για τα σημεία συλλογής για χρησιμοποιημένες συσκευές που βρίσκονται πιο κοντά στο σπίτι σας. Σας ευχαριστούμε για τη συνεργασία σας στην προστασία του περιβάλλοντος.

Συμβουλή εξοικονόμησης ενέργειας

Κατά το μαγείρεμα, κρατήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή.



ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΠΟΘΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Τα διαγράμματα καθορίζουν τις διαστάσεις ενός κομματιού επίπλων που θα φιλοξενήσει το φούρνο σας. Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε σε μια στήλη (Α) είτε σε έναν μετρητή (Β). Εάν το περίβλημα είναι ανοιχτό, το άνοιγμά του πρέπει να είναι το πολύ 70 mm στο πίσω μέρος (C και D). Ασφαλίστε το φούρνο στο ντουλάπι. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τις λαστιχένιες στάσεις και προ-τρυπήστε μια τρύπα mm 2 στον τοίχο του περιβλήματος για να αποφύγετε το σχίσμο του ξύλου. Στερεώστε το φούρνο με τις 2 βίδες.

Αντικαταστήστε τις λαστιχένιες στοπ.



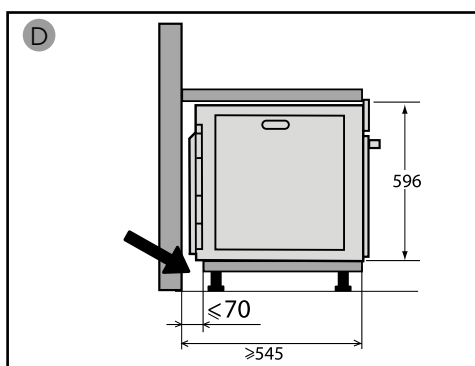
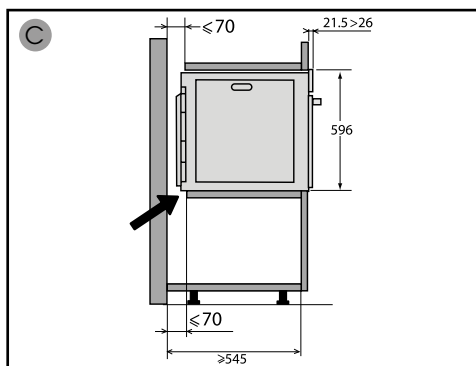
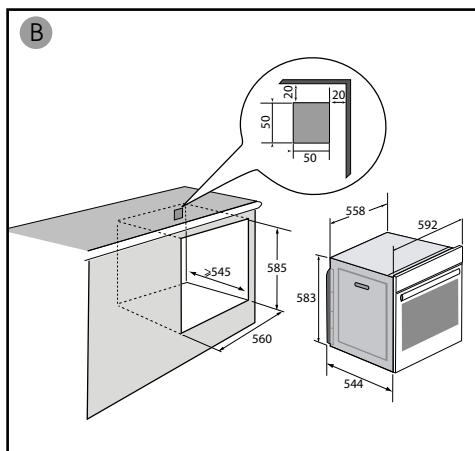
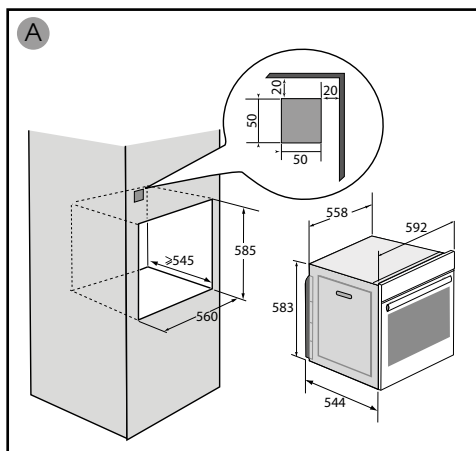
Συμβουλές:

Για να είστε σίγουροι ότι έχετε συμβατή εγκατάσταση, μην διστάσετε να καλέσετε έναν ειδικό της συσκευής.



Προειδοποίηση:

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση στο σπίτι σας απαιτεί τροποποίηση για να συνδέσετε τη συσκευή σας, καλέστε έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Εάν ο φούρνος παρουσιάζει ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.





ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί με ένα τυπικό καλώδιο τροφοδοσίας με 3 αγωγούς 1,5 mm² (1 ρη + 1 N + earth) που πρέπει να συνδεθεί στο δίκτυο 220 ~ 240 Volts μέσω μιας πρίζας. Πρότυπο IEC 60083 ή μια παντοπολική συσκευή αποσύνδεσης σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.



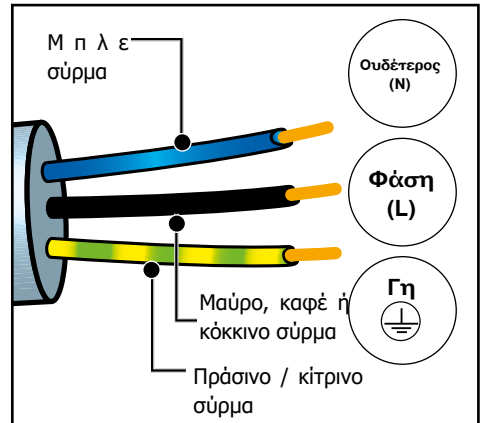
Προειδοποίηση

Το καλώδιο προστασίας (πράσινο-κίτρινο) συνδέεται στον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδεθεί στη γείωση της εγκατάστασης. Η ασφάλεια εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 αμπέρ.

Δεν μπορούμε να θεωρηθούμε υπεύθυνοι σε περίπτωση ατυχήματος ή συμβάντος που προκύπτει από ανύπαρκτη, ελαττωματική ή εσφαλμένη γείωση ή σε περίπτωση ακατάλληλης σύνδεσης.

• Πριν από την πρώτη χρήση

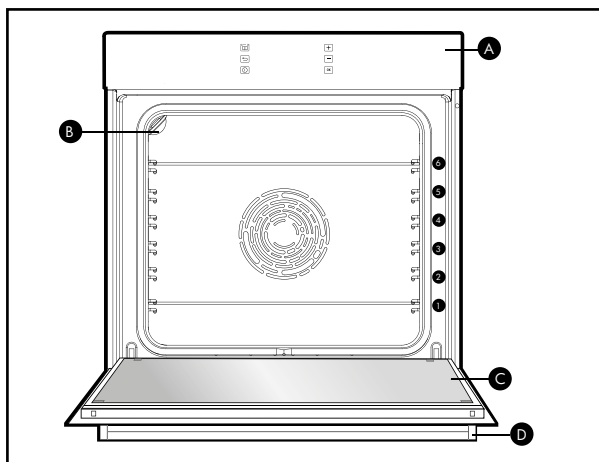
Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας για πρώτη φορά, θερμάνετε τον άδειο, με την πόρτα κλειστή, για περίπου 15 λεπτά στην υψηλότερη θερμοκρασία, για να σπάσει η συσκευή. Το ορυκτό μαλλί που περιβάλλει την κοιλότητα του φούρνου μπορεί αρχικά να εκπέμψει μια συγκεκριμένη οσμή λόγω της σύνθεσής του. Ομοίως, μπορεί να παρατηρήσετε καπνό. Όλα αυτά είναι φυσιολογικά.





Παρουσίαση του φούρνου

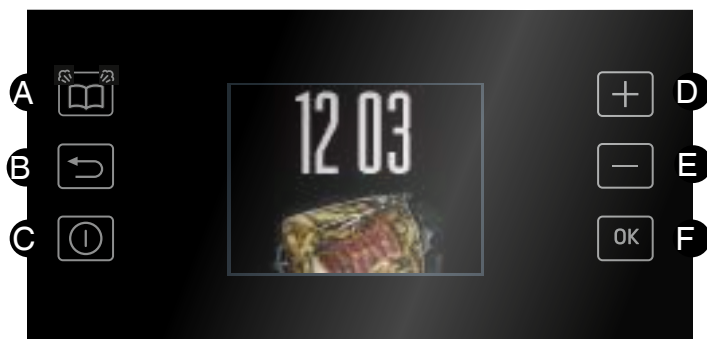
ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



- A** Πίνακας ελέγχου
- B** Φωτισμός
- C** Πόρτα
- D** Λαβή

Αυτός ο φούρνος έχει 6 θέσεις για τα εξαρτήματα: ράγες στήριξης 1 έως 6.

ΠΛΗΚΤΡΑ ΘΩΝΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ



- | | |
|---|------------------------|
| A Κουμπι "Αυτόματη λειτουργία ατμού" | D Ρυθμίσεις + |
| B Πλήκτρο επιστροφής/ξεκλειδώματος | E Ρυθμίσεις - |
| C Κουμπι "Εναρξη/Σταμάτημα" | F Πλήκτρο Enter |

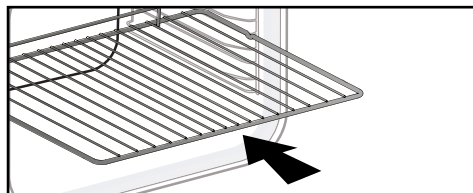


ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

• Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

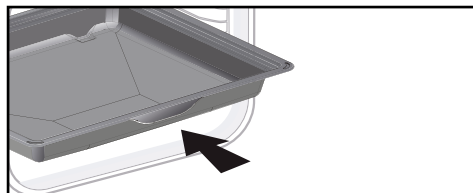
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε τη λαβή σταθεροποίησης προς το βάθος του φούρνου.



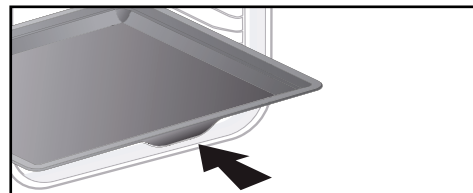
• Ταψί πολλαπλών χρήσεων, ταψί συλλογής ζωμών 45 mm

Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίζετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



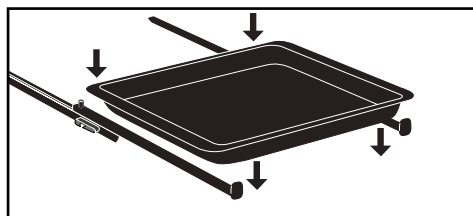
• Ταψί ζαχαροπλαστικής, 20 mm

Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, με τη λαβή στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου. Ιδανικό για να ψήνετε μπισκότα, σαμπλέ, καπκέικ. Η κλίση της επιφάνειάς του σας επιτρέπει να τοποθετείτε εύκολα τα παρασκευάσματά σας σε πιατέλα. Μπορείτε επίσης να το τοποθετείτε μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα, για να συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά.



• Σύστημα συρόμενων ραγών

Χάρη στο νέο σύστημα συρόμενων ραγών, μπορείτε να χειρίζεστε τα τρόφιμα πανεύκολα, καθώς τα ταψιά αφαιρούνται ομαλά, απλοποιώντας σε μεγάλο βαθμό τον χειρισμό. Τα ταψιά μπορούν να αφαιρεθούν εντελώς, κάτι που επιτρέπει την πλήρη πρόσβαση. Επιπλέον, η σταθερότητά τους σας επιτρέπει να μαγειρεύετε και να χειρίζεστε τα τρόφιμα με απόλυτη ασφάλεια, μειώνοντας τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Ως εκ τούτου, μπορείτε να βγάξετε τα τρόφιμα από τον φούρνο πολύ πιο εύκολα.



Προσοχή:

Αφαιρέστε τα αξεσουάρ και τα ράφια από το φούρνο πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό της πυρόλυσης.

Προσοχή:

Υπό την επίδραση της θερμότητας, τα αξεσουάρ μπορούν να παραμορφωθούν χωρίς να επηρεαστεί η λειτουργία τους. Επιστρέφουν στο αρχικό τους σχήμα όταν κρυώνονται.



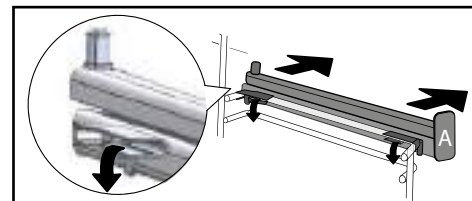
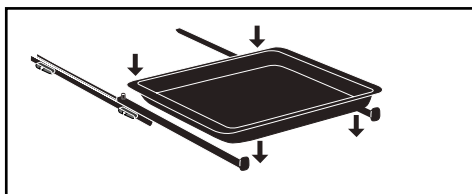
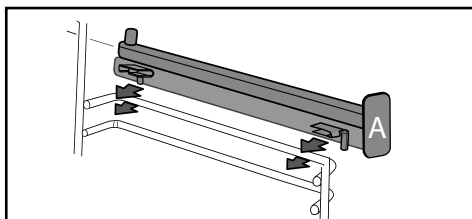
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

Αφού αφαιρέσετε τις 2 ράγες στήριξης τασιών, επιλέξτε το ύψος των ραγών στήριξης (από 2 έως 6) στο οποίο θέλετε να τοποθετήσετε τις συρόμενες ράγες. Τοποθετήστε τη δεξιά συρόμενη ράγα στη δεξιά ράγα στήριξης, ασκώντας αρκετή πίεση στο μπροστινό και στο πίσω μέρος της συρόμενης ράγας, ώστε οι 2 προεξοχές στο πλαίσι της συρόμενης ράγας να ασφαλισουν στη θέση τους, στη ράγα στήριξης τασιών. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για την αριστερή συρόμενη ράγα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: το συρόμενο τηλεσκοπικό μέρος της ράγας πρέπει να ξεδιπλώνεται προς το μπροστινό μέρος του φούρνου, ενώ το στοπ βρίσκεται απέναντί σας.

Για να αφαιρέσετε τις συρόμενες ράγες, αφαιρέσετε ξανά τις ράγες στήριξης τασιών.

Πιέστε προς τα κάτω ελαφρώς τις προεξοχές που υπάρχουν πάνω σε κάθε συρόμενη ράγα, για να τις αφαιρέσετε από τη ράγα στήριξης. Τραβήξτε τη συρόμενη ράγα προς το μέρος σας.



Συμβουλές:

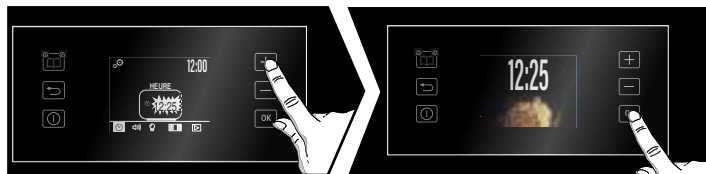
Προκειμένου να αποφευχθεί η απελευθέρωση αναθυμιάσεων κατά το μαγείρεμα λιπαρών κρεάτων, σας συνιστούμε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα νερού ή λαδιού στο κάτω μέρος της κατσαρόλας.



ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

• Ρυθμιση της ωρας

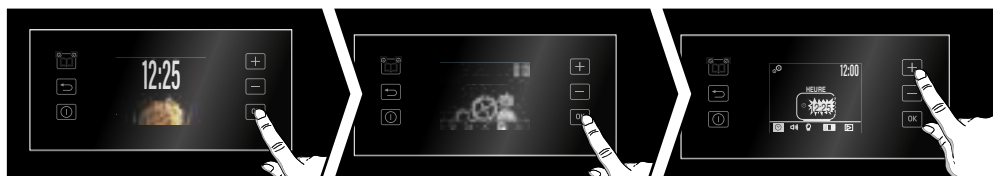
Όταν θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00.



Ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα + ή -. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο OK. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ο χρόνος αναβοσβήνει.

• Τροποποίηση της ωρας

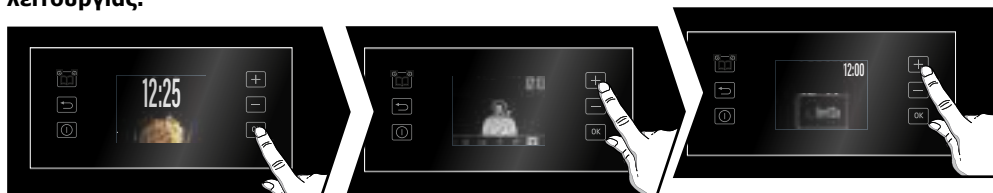
Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος και να δείχνει την ώρα.



Πατήστε το κουμπι OK. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να πλοηγηθείτε στις διάφορες παραμέτρους, επιλέξτε "Διαμόρφωση" και επιβεβαιώστε με το κουμπι OK. Αλλάξτε την ώρα και επιβεβαιώστε με το κουμπι OK.

• Χρονοδιακοπής

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.



Πατήστε το κουμπι OK. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να πλοηγηθείτε στις διάφορες ρυθμίσεις, επιλέξτε "Χρονοδιακόπτης" και επιβεβαιώστε με το κουμπι OK. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη με το κουμπι + ή -. Επιβεβαιώστε με το κουμπι OK και ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετράει αντίστροφα. Όταν παρέλθει ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα. Για να το σταματήσετε, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.





ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη. Για ακύρωση, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε στην ένδειξη 00:00. Εάν δεν γίνει επιβεβαίωση, η αποθήκευση πραγματοποιείται αυτόματα σε λίγα δευτερόλεπτα.



Χρήση της συσκευής σας

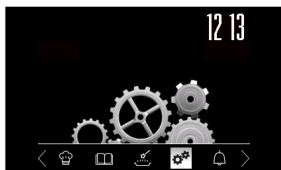
• ΚΛΕΙΔΩΜΑ ΠΛΗΚΤΡΩΝ








Πατήστε το  μέχρι το σύμβολο  στην οθόνη. Για να το ξεκλειδώσετε, πατήστε το  μέχρι το σύμβολο  εξαφανίζεται από την οθόνη.

ΜΕΝΟΥ ΡΥΘΜΙΣΗ

Μπορείτε να αλλάξετε διάφορες παραμέτρους του φούρνου σας: Επιλέξτε "ΡΥΘΜΙΣΗ" για να εισέλθετε στη λειτουργία ρύθμισης.



Επιλέξτε με τα πλήκτρα + και - και επιβεβαιώστε με το πλήκτρο OK για να αποκτήσετε πρόσβαση στις διάφορες παραμέτρους, βλέπε παρακάτω πίνακα:

	ΩΡΑ: Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε ή να αλλάξετε την ώρα.
	Ήχοι - ΚΛΕΙΔΙΑ : Θέση ON, οι ήχοι είναι ενεργοί. Θέση OFF, κανένας ήχος.
	Διαχείριση λαμπτήρων : Θέση ON, στη λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία παραμένει πάντα αναμμένη (εκτός από τη λειτουργία ECO). Στη θέση AUTO, στη λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία κοιλότητας σβήνει μετά από περίπου 90 δευτερόλεπτα.
	ΓΛΩΣΣΑ : FR/GRC/HE/IT/NL/NOR/POL/PT/RUS/SLK/SWE/UKR/EN/CZ/DEU/DNK/FIN
	Λειτουργία DEMO: Θέση ON, λειτουργία ενεργοποιημένη, λειτουργία επίδειξης που χρησιμοποιείται για την έκθεση. Θέση OFF, λειτουργία απενεργοποιημένη, ο φούρνος σας είναι λειτουργικός.



Χρήση της συσκευής σας

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



ΑΕΡΑΣ*

Ελάχιστη θερμοκρασία 35°C, μέγιστη 250°C
Συνιστάται για τη διατήρηση της υγρασίας του λευκού κρέατος, των ψαριών και των λαχανικών. Για ψήσιμο πολλών φαγητών ταυτόχρονα σε έως και τρία επίπεδα.



ΠΑΝΩ-ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Ελάχιστη θερμοκρασία 35°C, μέγιστη 275°C
Συνιστάται για αργό και ήπιο μαγείρεμα: κυνήγι, κ.λπ. Για τη διατήρηση των χυμών στο κόκκινο ψητό κρέας. Για αργό ψήσιμο σε σκεπασμένη κατσαρόλα, φαγητά που ξεκινήσατε στην κατσαρόλα (κόκορα κρασάτο, κρέας κατσαρόλας).



ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΕΡΑΣ

Ελάχιστη θερμοκρασία 75°C, μέγιστη 250°C
Συνιστάται για φαγητά με υγρασία (κις, τάρτες με ζουμερά φρούτα, κ.λπ.). Η ζύμη θα έχει ψηθεί πλήρως στο κάτω μέρος. Συνιστάται για συνταγές που φουσκώνουν (κέικ, μπριός, κ.λπ.) και για σουφλέ που δεν θα σταματήσουν να φουσκώνουν από την κρούστα που σχηματίζεται στην επιφάνεια.



ECO*

Ελάχιστη θερμοκρασία 35°C, μέγιστη 275°C
Αυτή η ρύθμιση εξοικονομεί ενέργεια, ενώ διατηρεί την ποιότητα του μαγειρέματος. Όλοι οι τύποι μαγειρέματος γίνονται χωρίς προθέρμανση.



ΓΚΡΙΑ

Επίπεδο από 1 έως 4

Συνιστάται για φρυγανισμό τοστ, γκρατινάρισμα ενός πιάτου, ροδίσματος μιας crème brûlée...



ΓΚΡΙΑ ΚΑΙ ΑΕΡΑΣ

Ελάχιστη θερμοκρασία 180°C, μέγιστη 250°C
Τα ψητά κρέατα και τα πουλερικά γίνονται ζουμερά μέσα και τραγανά απ' έξω.

Σύρετε το ταψί συλλογής υγρών στην κάτω ράγα στήριξης.

Συνιστάται για σουβλάκια πουλερικών ή κρέατος και για καλοψημένο μπουτί ή μπριζόλες βοδινού. Για να διατηρείται η υγρασία σε φιλέτα ψαριού.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΨΗΣΙΜΟ

Θερμοκρασία min 35°C max 275°C
Συνιστάται για κρέας, ψάρι, λαχανικά, κατά προτίμηση σε πλήνιο σκεύος



ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Θερμοκρασία min 35°C max 100°C

Αυτόματες λειτουργίες:

Η Brandt σας προτείνει 3 νέες λειτουργίες που συνδυάζουν αυτόματα δυο τρόπους μαγειρέματος: το κλασικό μαγείρεμα και το μαγείρεμα στον ατμό, προκειμένου να διατηρούνται τα θρεπτικά στοιχεία των τροφίμων και να επιταχύνεται το μαγείρεμα.



ΛΕΥΚΑ ΚΡΕΑΤΑ

Συνιστάται προκειμένου το ψητό χοιρινό και το μοσχάρι να διατηρούνται μαλακά και να λιώνουν στο στόμα.



ΨΑΡΙΑ

Συνιστάται για να μαγειρευτείτε τα ψάρια ολόκληρα ή σε φιλέτο.



ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Συνιστάται για το μαγείρεμα κοτόπουλου, γαλοπούλας, φραγκόκοτας και πάπιας.

Για να χρησιμοποιήσετε αυτές 3 λειτουργίες, θα πρέπει να τοποθετήσετε αρκετή ποσότητα χλιαρού νερού στο ταψί (ταψί συλλογής ζωμών) και να το τοποθετήσετε μέσα στον φούρνο στην κάτω ράγα στήριξης και το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε στη ράγα στήριξης του 3ου επιπέδου.

Όσον αφορά την ποσότητα νερού που πρέπει να τοποθετήσετε στο ταψί συλλογής ζωμών, ανατρέξτε στον πίνακα αυτόματων συνδυαστικών λειτουργιών με χρήση ατμού που υπάρχει στο τέλος του εγχειριδίου.

**Η λειτουργία μαγειρέματος βάσει του προτύπου EN 60350-1: 2016 δηλώνει τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της ετικέτας κατανάλωσης ενέργειας του ευρωπαϊκού κανονισμού EE/65/2014.*

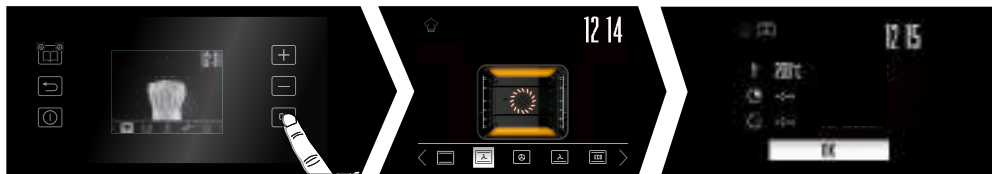


Χρήση της συσκευής σας

ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

• Ξεκινώντας το άμεσο μαγείρεμα

Ο προγραμματιστής θα πρέπει να εμφανίζει μόνο την ώρα. Η ώρα δεν πρέπει να αναβοσβήνει. Πατήστε το πλήκτρο OK, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα + και - για να επιλέξετε τη λειτουργία μαγειρέματος και επιβεβαιώστε με το πλήκτρο OK.



Ο φούρνος σας προσφέρει τη δυνατότητα ρύθμισης των άλλων παραμέτρων μαγειρέματος:



Η θερμοκρασία



Χρόνος μαγειρέματος



Το τέλος του μαγειρέματος

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να ρυθμίσετε τις παραμέτρους. Επιβεβαιώστε με το κουμπί OK.


• Αλλαγή της θερμοκρασίας



Ανάλογα με τον τύπο μαγειρέματος που έχετε ήδη επιλέξει, ο φούρνος θα σας προτείνει την ιδανική θερμοκρασία μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να αλλάξει ως εξής:


Επιλέξτε το πλαίσιο "Θερμοκρασία".  με τα πλήκτρα + / - και επιβεβαιώστε με OK.


Μπορείτε τώρα να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και - και, στη συνέχεια, πατήστε OK.

NB: Δεν μπορείτε να επιλέξετε χρόνο μαγειρέματος. Σε αυτή την περίπτωση, αφήστε κενά τα πεδία "Διάρκεια" και "Τέλος χρόνου μαγειρέματος" και μεταβείτε απευθείας στο "OK". Επιβεβαιώστε με OK για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος. Ο φούρνος απενεργοποιείται πατώντας παρατεταμένα το πλήκτρο "on/off". .

• Τροποποίηση του χρόνου μαγειρέματος



Μαγειρέψτε αμέσως και, στη συνέχεια, επιλέξτε το χρόνο μαγειρέματος .

Το σύμβολο του χρόνου μαγειρέματος  αναβοσβήνει, η ρύθμιση είναι πλέον δυνατή. Χρησιμοποιήστε το πλήκτρο + ή - για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος. Επιβεβαιώστε με OK.



ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SMART ASSIST.

Ο φούρνος σας διαθέτει τη λειτουργία «SMART ASSIST», η οποία, κατά τον προγραμματισμό, προτείνει έναν χρόνο μαγειρέματος με δυνατότητα τροποποίησης ανάλογα με τη λειτουργία μαγειρέματος που έχετε επιλέξει.




ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SMART ASSIST.


Ο φούρνος σας διαθέτει τη λειτουργία «SMART ASSIST», η οποία, κατά τον προγραμματισμό, προτείνει έναν χρόνο μαγειρέματος με δυνατότητα τροποποίησης, ανάλογα με τη λειτουργία μαγειρέματος που έχετε επιλέξει. Δείτε τον παρακάτω πίνακα.

Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
	30 λεπτά
	30 λεπτά
	30 λεπτά
	30 λεπτά
	7 λεπτά
	15 λεπτά
	30 λεπτά


• Αλλαγή της ώρας λήξης του μαγειρέματος

Προχωρήστε ως προγραμματισμένος χρόνος. Όταν ρυθμίζετε το χρόνο μαγειρέματος, ο χρόνος λήξης  αυξάνεται αυτόματα. Μπορείτε να αλλάξετε αυτή την ώρα λήξης, αν θέλετε να καθυστερήσετε το τέλος του μαγειρέματος.

Σε αυτή την περίπτωση, επιλέξτε  και προχωρήστε με τον ίδιο τρόπο όπως για τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος. Μόλις ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, επιβεβαιώστε με το πλήκτρο OK.

• Διακοπή μαγειρέματος

Εάν έχετε προγραμματίσει χρόνο μαγειρέματος, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Διαφορετικά, σταματήστε το φούρνο σας πατώντας παρατεταμένα το κουμπί "on/off". .

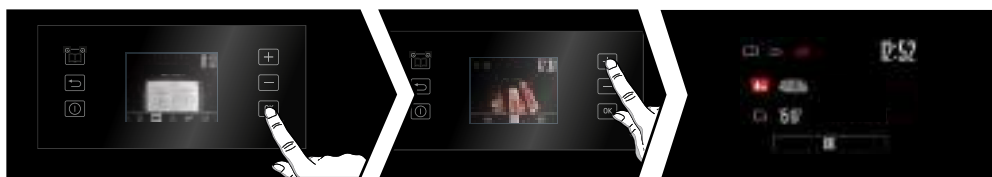



Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ "ΣΥΝΤΑΓΕΣ"


Η λειτουργία "ΣΥΝΤΑΓΕΣ" επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το φαγητό που πρόκειται να παρασκευαστεί και το βάρος του.

- Σολομός
- Μεσαίο μοσχάρι
- Πίτσα
- Ροζ ώμος αρνιού
- Σουφλέ
- Γεμιστές ντομάτες
- Ψητό χοιρινό
- Κοτόπουλο
- Κις
- Φρουτόπιτα
- Μπισκότα / Μπισκότα
- Κέικ

Επιλέξτε "Συνταγές". Ο φούρνος προσφέρει τώρα διαφορετικές οικογένειες τροφίμων. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά + και - για να επιλέξετε την οικογένεια τροφίμων:



Μόλις κάνετε την επιλογή σας, επιβεβαιώστε με το κουμπί OK. Μόλις επιλέξετε το φαγητό, ο φούρνος μπορεί να σας ζητήσει πρόσθετες πληροφορίες. Εισάγετε το βάρος  και επιβεβαιώστε με το πλήκτρο OK. Ο φούρνος θα υπολογίσει αυτόματα και θα εμφανίσει τον ιδανικό χρόνο μαγειρέματος.

NB: Εάν επιθυμείτε, μπορείτε να αλλάξετε την ώρα λήξης επιλέγοντας την επιλογή  και εμφανίζεται η νέα ώρα λήξης. Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το πλήκτρο OK. Ο φούρνος ηχεί και απενεργοποιείται όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος.



Χρήση της συσκευής σας

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ "AUTOCOOK"

Η λειτουργία μαγειρέματος "AUTOCOOK" θα διευκολύνει τη δουλειά σας, καθώς ο φούρνος θα υπολογίζει αυτόματα όλες τις παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το επιλεγμένο πιάτο (Θερμοκρασία, χρόνος μαγειρέματος, είδος μαγειρέματος) χάρη στους ηλεκτρονικούς αισθητήρες που είναι τοποθετημένοι στο φούρνο και οι οποίοι μετρούν συνεχώς το βαθμό υγρασίας και τη διακύμανση της θερμοκρασίας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ "AUTOCOOK":

Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος πραγματοποιείται σε 2 φάσεις:

Φάση 1:

Μια φάση έρευνας κατά την οποία ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται και θα καθορίσει τον ιδανικό χρόνο ψήσιματος. Η φάση αυτή διαρκεί από 5 έως 40 λεπτά ανάλογα με το πιάτο.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης για να μην διαταραχθεί ο υπολογισμός και η καταγραφή των δεδομένων. Αυτή η φάση αναζήτησης αναπαρίσταται από την κινούμενη εικόνα δίπλα στο χρόνο μαγειρέματος.

Φάση 2:

Μια δεύτερη φάση μαγειρέματος: ο φούρνος έχει καθορίσει τον απαιτούμενο χρόνο. Ο υπολειπόμενος χρόνος που αναγράφεται λαμβάνει υπόψη το χρόνο μαγειρέματος της πρώτης φάσης. Τώρα μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα, για παράδειγμα για να περιποιηθείτε το ψητό. Ο φούρνος σας προσφέρει μια επιλογή από 12 πιάτα (βλ. δίπλα):



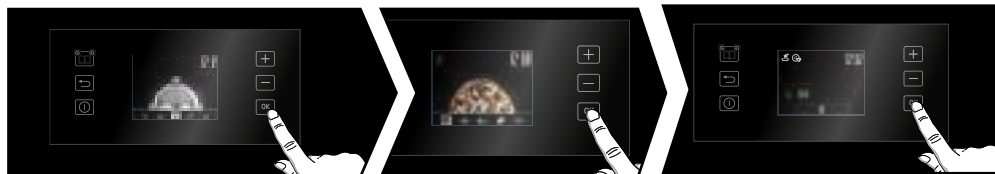
AUTOCOOK

- Ψάρια
- Ψητό μοσχάρι (rare, medium, well done)
- Πίτσα
- Αρνίσιο μπουτί (ροζ, καλοψημένο)
- Σουφλέ
- Γεμιστά λαχανικά
- Ψητό χοιρίνο
- Κοτόπουλο
- Αλμυρή πίτα
- Γλυκιά πίτα
- Μικρά μπισκότα
- Κέικ

Σημείωση: Για τη χρήση της λειτουργίας "AUTOCOOK" δεν απαιτείται προθέρμανση. Το ψησίμο ΠΡΕΠΕΙ να ξεκινά με κρύο φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει εντελώς ο φούρνος πριν ψήσετε για δεύτερη φορά. Εάν ο φούρνος σας είναι πολύ ζεστός για να ξεκινήσει το μαγείρεμα στη λειτουργία AUTOCOOK, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει.

Επιλέξτε τη λειτουργία **AUTOCOOK**  και επιβεβαιώστε με το κουμπί OK.

Επιλέξτε το πρόγραμμά σας με τα πλήκτρα +/- και επιβεβαιώστε πατώντας OK.




Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και επιβεβαιώστε πατώντας ξανά OK.

Ο φούρνος ξεκινά.

Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και επιβεβαιώστε πατώντας ξανά OK. Ο φούρνος ξεκινά. Οι πληροφορίες για το χρόνο μαγειρέματος αναβοσβήνουν κατά τη διάρκεια αυτής της φάσης υπολογισμού. Ο φούρνος απενεργοποιείται όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος και η οθόνη δείχνει ότι το πιάτο είναι έτοιμο.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΜ'ΕΝΗΣ ΕΚΚ'ΙΝΗΣΗΣ


Για να ορίσετε μια καθυστερημένη εκκίνηση :

Επιλέξτε το σύμβολο τέλους πυροδότησης  και αλλάξτε την ώρα λήξης.

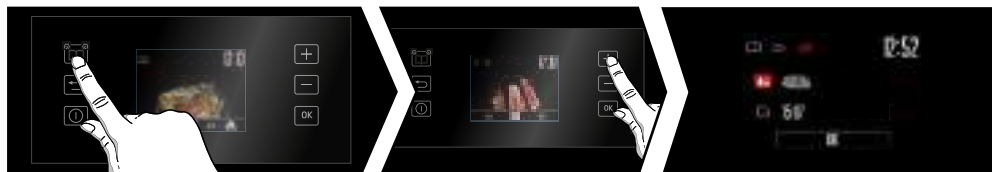


Χρήση της συσκευής σας

Η ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ "STEAM GUIDE"

Πατήστε το κουμπί "Steam Guide" .

Ο φούρνος θα προσφέρει τώρα διαφορετικές οικογένειες τροφίμων: Λευκό κρέας, Ψάρια, Πουλερικά (βλ. πίνακα). Επιλέξτε την οικογένεια τροφίμων με τα κουμπιά + και - και επιβεβαιώστε με το κουμπί OK.



Ένα βάρος αναβοσβήνει. Εισάγετε το πραγματικό βάρος του φαγητού σας με τα πλήκτρα + και - και επιβεβαιώστε με το OK. Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε τίποτα άλλο, η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος υπολογίζονται αυτόματα. Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος και επιβεβαιώστε πατώντας ξανά OK. Το μαγειρέμα σας αρχίζει αμέσως.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΩΝ ΣΥΝΔΥΑΣΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΑΤΜΟΥ

Θέση διακόπτη	Τρόφιμα	Ποσότητα νερού που πρέπει να προστεθεί
Λευκό κρέας	Ψητό χοιρινό	500 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Ψητό μοσχάρι	500 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
Ψάρια	Μεγάλα ψάρια	500 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Φιλέτα ψαριών	300 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Μεσαία ψάρι	300 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Μικρά, ολόκληρα ψάρια	300 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
Πουλερικά	Κοτόπουλο	500 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Πάπια	500 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Γαλοπούλα	500 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών
	Φραγκόκοτα	800 ml χλιαρό νερό μέσα στο ταψί συλλογής ζωμών



ΠΡΟΣΟΧΗ

Να τοποθετείτε το ταψί συλλογής ζωμών (με το χλιαρό νερό) στην κάτω ράγα στήριξης, επίπεδο 1 και το φαγητό που θέλετε να μαγειρέψετε στη ράγα στήριξης του επιπέδου 3.



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

• Καθαρισμος του εσωτερικου του φουρνου



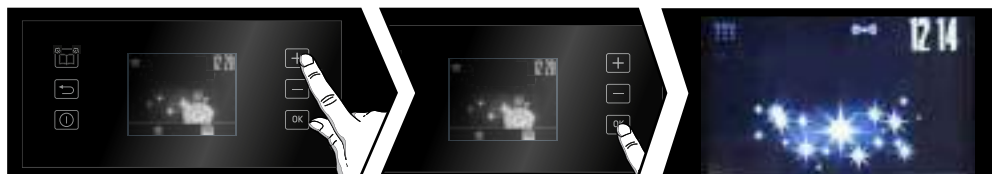
Προσοχή

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τις ράγες στήριξης του φούρνου πριν προβείτε στον καθαρισμό με πυρόλυση. Πριν προβείτε στον καθαρισμό του φούρνου σας με πυρόλυση, αφαιρέστε τους πιο έντονους λεκέδες, αν υπάρχουν. Αφαιρέστε τα υπολείμματα λίπους από την πόρτα με ένα υγρό σφουγγάρι.

Για λόγους ασφαλείας, ο καθαρισμός με πυρόλυση πρέπει να εκτελείται μόνον αφού ασφαλίσει αυτόματα η πόρτα, ώστε να είναι αδύνατον να ξεκλειδώσει.

• Άμεσος αυτοκαθαρισμός

Ο χρονοδιακόπτης πρέπει να εμφανίζει την ώρα της ημέρας, χωρίς να αναβοσβήνει. Επιλέξτε έναν από τους κύκλους αυτοκαθαρισμού με τα κουμπιά + ή -. Επιβεβαιώστε την επιλογή σας με το κουμπί **OK**.



Καθαρισμός σε 39 λεπτά

- Στο τέλος κάθε πυροδότησης, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη "Clean 39", η οποία σας προτρέπει να ξεκινήσετε τον καθαρισμό. Μεταβείτε στο μενού καθαρισμού και επιβεβαιώστε "Καθαρισμός 39". Η ώρα 0:39 εμφανίζεται στην κάτω αριστερή γωνία της οθόνης, η διαδικασία καθαρισμού ξεκινά. Μετά από λίγα λεπτά, θα εμφανιστεί ένα κλειδί και η πόρτα του φούρνου θα κλειδώσει αυτόματα για λόγους ασφαλείας καθ' όλη τη διάρκεια του προγράμματος.

Εάν θέλετε να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα "Καθαρισμός 39", ο φούρνος είναι κρύος ή δεν είναι αρκετά ζεστός, αλλά οι συνθήκες για την έναρξη του προγράμματος δεν επιτρέπουν αυτόν τον καθαρισμό. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη PYRO 1:30.

Πυρόλυση **2 ωρών ή 1,5 ώρας**, ανάλογα με την επιθυμία.

Επιλέξτε μία από τις δύο λειτουργίες καθαρισμού ανάλογα με το πόσο βρώμικος είναι ο φούρνος σας.

Ανάλογα με την επιλογή σας, εμφανίζεται η ώρα 2:00 (ή 1:30). Επιβεβαιώστε με το κουμπί OK.

Η πυρόλυση αρχίζει. Στο τέλος της διαδικασίας καθαρισμού, η οθόνη δείχνει ότι η ψύξη και η πυρόλυση ολοκληρώθηκαν και η πόρτα ξεκλειδώνει.

• Αναβολή της πυρόλυσης

Έχετε τη δυνατότητα να καθυστερήσετε την έναρξη του προγράμματος πυρόλυσης. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη η διάρκεια του προγράμματος, επιλέξτε ☹ και ρυθμίστε τη νέα ώρα λήξης με τα πλήκτρα + και - και επιβεβαιώστε με το OK. Η διαδικασία αυτοκαθαρισμού θα ξεκινήσει αργότερα και θα τελειώσει στη νέα ρυθμισμένη ώρα.

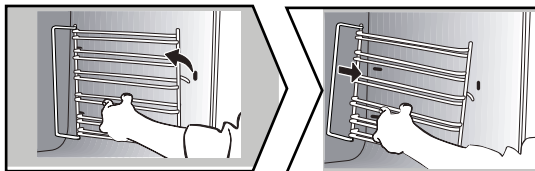


• Καθαρισμος της εξωτερικης επιφανειας

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με υγρό καθαρισμού για τα τζάμια. Μην χρησιμοποιείτε κρέμες καθαρισμού ή σκληρά σφουγγάρια.

• Καθαρισμός των συρμάτων

Αποσυναρμολογήστε τα καλώδια για να τα καθαρίσετε. Σηκώστε το μπροστινό μέρος του βήματος προς τα πάνω. σπρώξτε όλο το βήμα προς τα πάνω και αφήστε το μπροστινό άγκιστρο από το περίβλημά του. Στη συνέχεια, τραβήξτε ελαφρά ολόκληρο το βήμα προς εσάς για να απελευθερώσετε τα πίσω άγκιστρα από το περίβλημά τους. Αφαιρέστε τα 2 βήματα.



• Καθαρισμός του γυαλιού της πόρτας

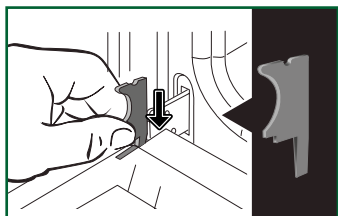
Προειδοποίηση:

Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά καθαρισμού, λειαντικά σφουγγάρια ή μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, η οποία μπορεί να γρατσουνίσει την επιφάνεια και να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

Αρχικά αφαιρέστε το υπερβολικό γράσο από τον εσωτερικό πίνακα με ένα μαλακό πανί και υγρό έκπλυσης. Για να καθαρίσετε τα διάφορα εσωτερικά τζάμια, προχωρήστε στην αποσυναρμολόγηση τους ως εξής:

• Καθαρισμός του γυαλιού της πόρτας

Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και μπλοκάρτε τη χρησιμοποιώντας την πλαστική σφήνα που παρέχεται στην πλαστική θήκη της συσκευής σας.



Αφαιρέστε το πρώτο περικομμένο παράθυρο: πατήστε χρησιμοποιώντας ένα εργαλείο (κατσαβίδι) στις θέσεις (A) για να ξεκουμπώσετε το παράθυρο και αφαιρέστε το.

Σπουδαίος:

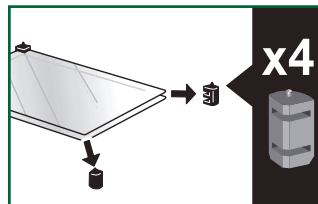
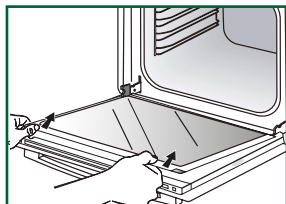
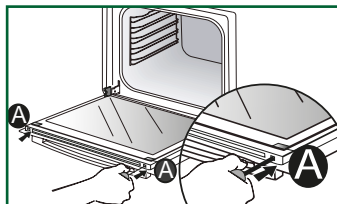
Βεβαιωθείτε ότι έχετε επισημάνει την κατεύθυνση συναρμολόγησης αυτού του 1ου παραθύρου (λαμπερή πλευρά προς εσάς)



Καθαρισμός

Ανάλογα με το μοντέλο, η πόρτα αποτελείται από δύο πρόσθετα τζάμια με μαύρο ελαστικό διαχωριστικό σε κάθε γωνία. Εάν είναι απαραίτητο, αφαιρέστε τα για καθαρισμό.

Μην βυθίζετε τα παράθυρα σε νερό. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί χωρίς χνούδι.

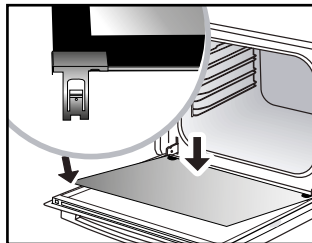
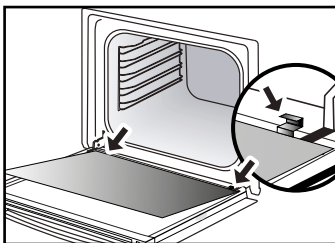
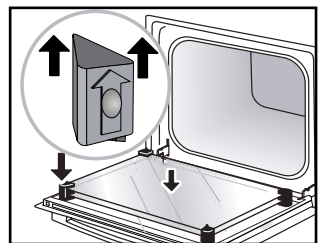


• Επανατοποθέτηση των παραθύρων της πόρτας

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε τις τέσσερις στάσεις λαστιχένιου βέλους προς τα πάνω και επανατοποθετήστε τη γυάλινη διάταξη.

Εμπλέξτε το τελευταίο τζάμι στα μεταλλικά στηρίγματα και μετά στερεώστε το, γυαλιστερή πλευρά προς το μέρος σας.

Η συσκευή σας λειτουργεί ξανά.

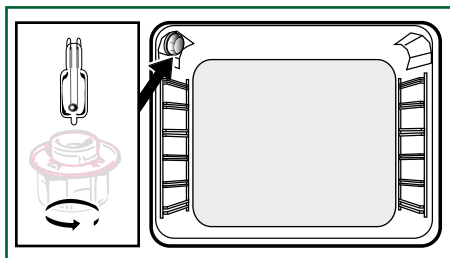


• Αντικατάσταση της λυχνίας του φούρνου



Προειδοποίηση:

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πριν να αντικαταστήσετε τη λυχνία προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Προβείτε στην αλλαγή αφού κρυώσει η συσκευή.



Προδιαγραφές λαμπτήρα:

25 W, 220-240 V~, 300°C, cap G9.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Ξεβιδώστε το κάλυμμα και βγάλτε τη λυχνία (χρησιμοποιείτε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυναρμολόγηση). Τοποθετήστε τη νέα λυχνία και επανατοποθετήστε το κάλυμμα.

Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός με κλάση ενεργειακής απόδοσης G.



Ανωμαλίες και λύσεις

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος και ότι η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί. Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία.

Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.

Επανατοποθετήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μετά τη διακοπή λειτουργίας του φούρνου.

Αυτό είναι φυσιολογικό. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί, το πολύ για 1 ώρα μετά το μαγείρεμα για να μειωθεί η θερμοκρασία εντός και εκτός του φούρνου. Εάν ο ανεμιστήρας λειτουργεί για περισσότερο από μια ώρα, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

Ο κύκλος καθαρισμού με πυρόλυση δεν ξεκινά.

Ελέγξτε εάν η πόρτα είναι κλειδωμένη. Εάν υπάρχει σφάλμα κλειδώματος της πόρτας ή βλάβη στον αισθητήρα θερμοκρασίας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

Το σύμβολο αναβοσβήνει στην οθόνη.

Σε περίπτωση σφάλματος στο κλειδί της πόρτας, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών.

Δόνηση θορύβου.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι σε επαφή με τον πίσω τοίχο.

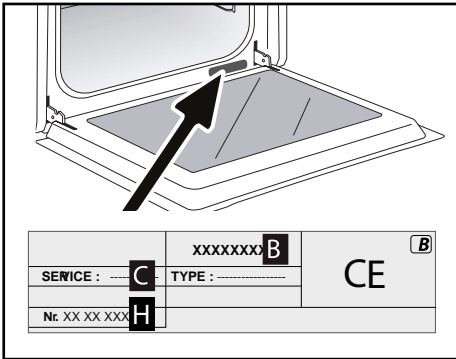
Αυτό δεν έχει καμία επίδραση στη σωστή λειτουργία της συσκευής σας, αλλά μπορεί ωστόσο να προκαλέσει δονήσιμο θόρυβο κατά τον αερισμό. Αφαιρέστε τη συσκευή σας και μετακινήστε το καλώδιο. Αντικαταστήστε το φούρνο σας.



Κλήσεις Σέρβις

ΚΛΗΣΕΙΣ ΣΕΡΒΙΣ

Οποιοσδήποτε επισκευές στη συσκευή σας πρέπει να εκτελούνται από έμπειρο επαγγελματία εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, να παρέχετε τα πλήρη στοιχεία αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικά στοιχεία αναφοράς, στοιχεία αναφοράς σέρβις, αριθμός σειράς), για να μπορούμε να διαχειριστούμε καλύτερα την κλήση σας. Αυτές οι πληροφορίες εμφανίζονται στην ετικέτα του κατασκευαστή που είναι τοποθετημένη στη συσκευή σας.



- B: Εμπορικά στοιχεία αναφοράς
- Γ: Στοιχεία αναφοράς σέρβις
- H: Σειριακός αριθμός;

ΑΡΧΙΚΑ ΜΕΡΗ

Κατά τη διάρκεια μιας παρέμβασης, ζητήστε την αποκλειστική χρήση πιστοποιημένων γνήσιων ανταλλακτικών.





ΦΑΓΗΤΑ	* * * * * * *											ΕΠΤΑ	
	Κρέας												
Χοιρινό (1 kg)	200	2					180	2					60
Μοσχαρί (1 kg)	200	2					180	2					60-70
Ροσμπίφ	240	2											30-40
Αρνί (μπούτι, ώμος, 2,5 kg)	220	1			220					200	2		60
Πουλερικά (1 kg)	200	2			220		180	2		210	3		60
Μεγάλα κομμάτια πουλερικών	180	1											60-90
Μπούτια κοτόπουλου					220	3				210	3		20-30
Παϊδάκια χοιρινά/μοσχαρίσια					210	3							20-30
Μοσχαρίσιες μπριζόλες (1 kg)					210	3				210	3		20-30
Αρνίσια παϊδάκια					210	3							20-30
Ψάρια													
Ψάρι στο γκριλ					275	4							15-20
Ψητό ψάρι (τύπου σπάρος)	200	3					180	3					30-35
Ψάρι στη λαδόκολλα	220	3					200	3					15-20
Λαχανικά													
Γκρατινέ (μαγειρεμένα τρόφιμα)					275	2							30
Πατάτα γκρατινέ	200	2					180	2					45
Λαζάνια	200	3					180	3					45
Γεμιστές ντομάτες	170	3					160	2					30
Αρτοσκευάσματα													
Παντεσπάνι			180	2							180	2	35
Σφολιατοειδή	220	3									180	2	5-10
Ψωμάκια	180	1	210								180	2	35-45
Brownies	180	2					175	3					20-25
Κέικ - Ζουμερό κέικ (round cake)	180	1	180	1							180	2	45-50
Τάρτα	200	2					180	3					30-35
Ψημένες κρέμες	165	2									150	2	30-40

*Ανάλογα με το μοντέλο



ΦΑΓΗΤΑ	* * * * * * *														
	ΕΠΤΑ														
Αρτοσκευάσματα															
Μαντλέν	220	3						200	3						5-10
Ζύμη για σουδάκια	200	3						180	3				180	3	30-40
Μικρά ορεκτικά με σφολιάτα	220	3						200	3						5-10
Κέικ σαβαρέν	180	3											175	3	30-35
Τάρτα με λεπτή ζύμη	200	1						195	1						30-40
Τάρτα με ζύμη κουρού	215	1						200	1						20-25
Τάρτα με ζύμη με μαγιά	210	1						200	1						10-30
Άλλο															
Σουβλάκια	220	3			210	4									10-15
Τερίν	200	2						190	2						80-100
Πίτσα με λεπτή ζύμη	200	2													30-40
Πίτσα με αφράτη ζύμη															15-18
Κίς															35-40
Σουφλέ													180	2	50
Πίτες	200	2													40-45
Ψωμί	220							200		220					30-40
Ψωμί	180				275	4-5									2-3
Μαγειρευτά (βραστά)	180	2											180	2	90-180

*Ανάλογα με το μοντέλο



Όλες οι θερμοκρασίες (°C) και οι χρόνοι μαγειρέματος δίνονται για προθερμασμένους φούρνους.

Σημείωση: Πριν τα βάλετε στο φούρνο, όλα τα κρεατικά πρέπει να παραμένουν τουλάχιστον για 1 ώρα σε θερμοκρασία δωματίου.

ΣΧΕΣΗ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΚΑΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ T °C

° Κελσίου	30	60	90	120	150	180	210	240	275
Ρύθμιση	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi



Συνταγή με μαγιά (ανάλογα με το μοντέλο)

Συστατικά:

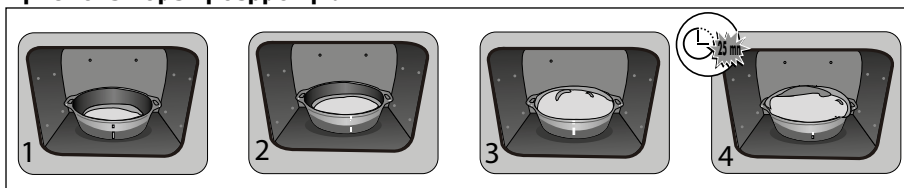
• Αλεύρι 2 kg • Νερό 1240 ml • Αλάτι 40 g • 4 συσκευασίες ξηρή μαγιά

Ανακατέψτε τη ζύμη με ένα μίξερ και αφήστε την στο φούρνο να φουσκώσει.

Εκτέλεση: Για συνταγές ζύμης με μαγιά. Βάλτε τη ζύμη σε πυρίμαχο σκεύος. Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης και τοποθετήστε το ταψί στο κάτω μέρος.

Προθερμάνετε το φούρνο στους 40–50°C βαθμούς με τη λειτουργία αέρα για πέντε λεπτά.

Σβήστε το φούρνο και αφήστε τη ζύμη να αυξηθεί σε όγκο για 25-30 λεπτά με την υπολειπόμενη θερμότητα.





ΔΟΚΙΜΕΣ ΑΠΟΔΟΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ CEI 60350

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	* ΤΡΟΠΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΠΕΔΟ	ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ	°C	ΔΙΑΡΚΕΙΑ λεπ.	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	30-40	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		5	ταψί 45 mm	150	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	25-45	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	175	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	160	30-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		5	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	20-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	170	25-35	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		4	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 5	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	90-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	90-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		3	σχάρα	180	90-120	ναι
Γκραπναρισμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	σχάρα	275	3-6	ναι

* Ανάλογα με το μοντέλο

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά τα ψήσιματα σε 2 επίπεδα, μπορείτε να βγάξετε τα ταψιά από το φούρνο σε διαφορετικές στιγμές.