

FR

CS

DE

EL

EN

ES

IT

NL

PL

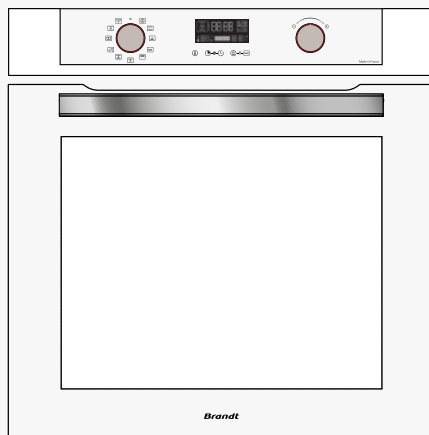
PT

# Brandt



ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ EL

ΦΟΥΡΝΟΣ



BVCert.6011825


Αγαπητοί πελάτες,

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε ένα προϊόν **BRANDT** και για την εμπιστοσύνη σας στην εταιρεία μας.

Αυτό το προϊόν σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε με γνώμονα εσάς, τον τρόπο ζωής σας, τις ανάγκες σας, ώστε να ανταποκρίνεται όσο το δυνατόν καλύτερα στις προσδοκίες σας. Εμπεριέχει την τεχνογνωσία και το πνεύμα καινοτομίας της εταιρείας, αλλά και το πάθος που μας οδηγεί εδώ και περισσότερα από 60 χρόνια.

Μεριμνούμε πάντοτε, ώστε να ικανοποιούμε όλο και καλύτερα τις απαιτήσεις σας. Η υπηρεσία εξυπηρέτησης καταναλωτών είναι στη διάθεσή σας προκειμένου να απαντήσει σε όλες τις ερωτήσεις σας και να καταγράψει τις προτάσεις σας.

Επισκεφθείτε επίσης τον ιστότοπό μας **www.brandt.com**, προκειμένου να ενημερωθείτε για τις τελευταίες καινοτομίες μας και να αντλήσετε χρήσιμες επιπλέον πληροφορίες.

	<p>Η σήμανση «Origine France Garantie» διασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα ενός προϊόντος για τον καταναλωτή, παρέχοντας σαφή και ακριβή ένδειξη προέλευσης. Η BRANDT είναι περήφανη που φέρουν τη σήμανση αυτήν τα προϊόντα που κατασκευάζονται στα γαλλικά εργοστάσια της εταιρείας στην Ορλεάνη και στη Βαντόμ.</p>
---	---

<https://brandt.com/>



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:**

**Πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, παρακαλείστε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες, ώστε να εξοικειωθείτε γρηγορότερα με τη λειτουργία της.**



Οδηγίες ασφαλείας .....	4
εγκατάσταση της συσκευής σας .....	6
Επιλογή θέσης και εγκατάσταση της συσκευής .....	6
Ηλεκτρική σύνδεση .....	7
<b>ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ</b> .....	8
Περιβάλλον .....	8
Περιγραφή της συσκευής σας .....	9
Επισκόπηση του φούρνου .....	9
Κουμπιά οθόνης και ελέγχου .....	9
Αξεσουάρ .....	10
Χρήση της συσκευής σας .....	11
Ρυθμίσεις .....	11
Μενού ρυθμίσεων .....	12
Τρόποι μαγειρέματος .....	13
Αυτόματες συνδυασμένες λειτουργίες ατμού .....	14
Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος .....	16
Η λειτουργία Steam Guide .....	17
Συντήρηση της συσκευής σας .....	18
Καθαρισμός του εσωτερικού και του εξωτερικού χώρου .....	20
Σφάλματα και λύσεις .....	12
Εξυπηρέτηση μετά την πώληση .....	23
<b>ΒΟΗΘΗΜΑΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ</b> .....	24
Διαγράμματα ψησίματος .....	24
Δοκιμές λειτουργικότητας .....	26



### **ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΜΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ.**

Αυτές οι οδηγίες χρήσης διατίθενται προς μεταφόρτωση στον δικτυακό τόπο της κατασκευάστριας εταιρείας.

Κατά την παραλαβή της συσκευής, αφαιρέστε τη συσκευασία ή φροντίστε να αποσυσκευαστεί αμέσως. Ελέγξτε τη γενική της κατάσταση. Σημειώστε τυχόν παρατηρήσεις στο δελτίο παραλαβής, του οποίου θα διατηρήσετε ένα αντίγραφο.



#### **ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:**

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 επιφάνειες της συσκευής ενδέχεται να θερμανθούν περισσότερο απ' ό τι συνήθως.

Συνιστάται να απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.

— Μην χρησιμοποιείτε συσκευή καθαρισμού με ατμό.

— Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα συντήρησης ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη 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 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.

— Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως κουζίνες που προορίζονται αποκλειστικά για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων επαγγελματικών χώρων, αγροκτήματα, χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων οικιστικών δομών και δομών τύπου ενοικιαζόμενων δωματίων.

— Όταν εκτελείτε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού μέσα στην κοιλότητα του φούρνου, ο φούρνος πρέπει να είναι εκτός λειτουργίας.

Μην τροποποιείτε τα χαρακτηριστικά αυτής της συσκευής. Κάτι τέτοιο είναι επικίνδυνο για εσάς.

Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σας ως αποθήκη τροφίμων ή για να τοποθετείτε οποιαδήποτε συστατικά μετά τη χρήση.



## ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΣΗΜΕΙΟΥ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ

Οι εικόνες προσδιορίζουν τις διαστάσεις του επίπλου, στο οποίο θα μπορέσετε να τοποθετήσετε τον φούρνο σας.

Αυτή η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας (εικ. Α) είτε σε ένα έπιπλο (εικ. Β).

Προσοχή: εάν το έπιπλο είναι ανοικτό στο πίσω μέρος του (είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο), η απόσταση ανάμεσα στον τοίχο και στο ράφι πάνω στο οποίο είναι τοποθετημένος ο φούρνος δεν πρέπει να ξεπερνά τα 70 χιλιοστά\* (εικ. Γ/ Δ).

Στερεώστε τον φούρνο μέσα στο έπιπλο. Για να το κάνετε αυτό, αφαιρέστε τα στοπ από καουτσούκ και δημιουργήστε μια οπή  $\varnothing$  2 χιλιοστών στο τοίχωμα του επίπλου για να αποφύγετε το σπάσιμο του ξύλου. Στερεώστε το φούρνο με τις 2 βίδες. Επανατοποθετήστε τα στοπ από καουτσούκ.



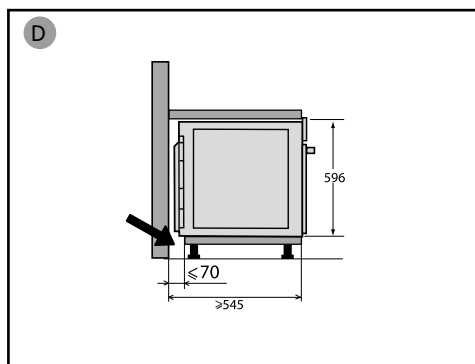
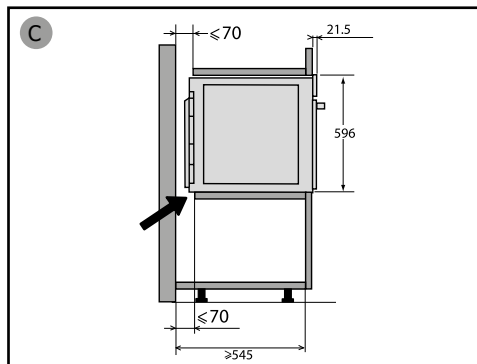
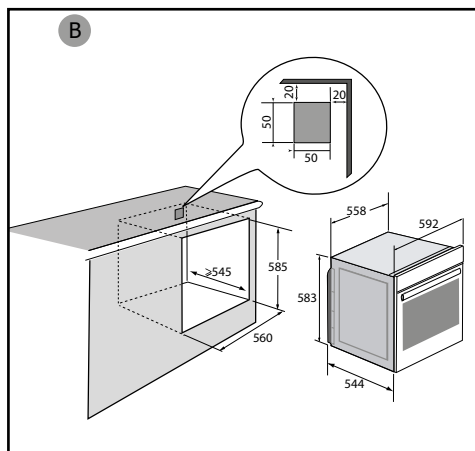
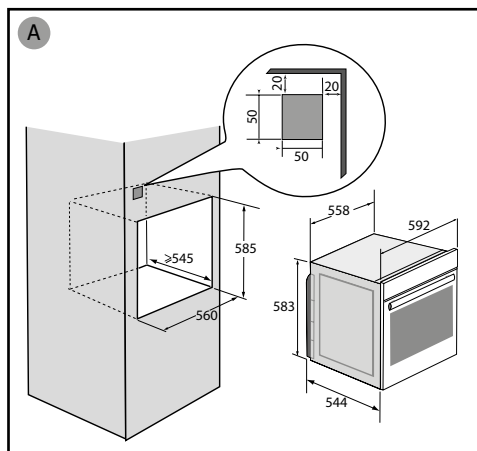
### Υπόδειξη

Για να είστε σίγουροι ότι έχετε εγκαταστήσει σωστά τη συσκευή σας, μη διστάσετε να απευθυνθείτε σε έναν ειδικό οικιακών συσκευών.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση στην κατοικία σας απαιτεί αλλαγές για να συνδέσετε τη συσκευή σας, επικοινωνήστε με έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο. Εάν ο φούρνος παρουσιάσει δυσλειτουργία με οποιονδήποτε τρόπο, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στον τομέα όπου είναι συνδεδεμένος ο φούρνος.





## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου που διαθέτει τρεις αγωγούς 1,5 mm<sup>2</sup> (1 φάση + 1 Ουδ. + γείωση) πρέπει να συνδέεται με μονοφασικό δίκτυο 220~240 Volt μέσω ηλεκτρικής πρίζας κατά το πρότυπο IEC 60083 ή μέσω μίας διάταξης αυτόματης διακοπής ρεύματος, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

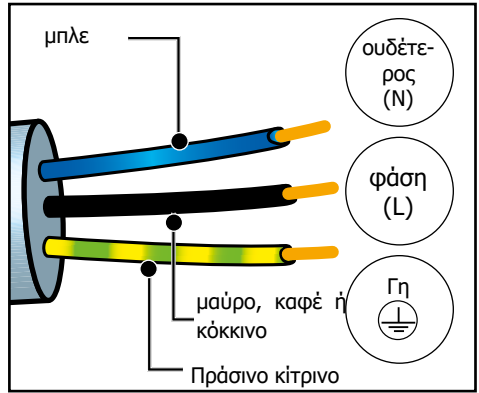
### ΠΡΟΣΟΧΗ

**Το προστατευτικό σύρμα (πράσινο-κίτρινο) είναι συνδεδεμένο στον ακροδέκτη της συσκευής και πρέπει να συνδεθεί στη γείωση της εγκατάστασης. Η ασφάλεια της εγκατάστασης πρέπει να είναι 16 αμπέρ.**

Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος ή περιστατικού λόγω ανύπαρκτης, ελαττωματικής ή ακατάλληλης γείωσης ή σε περίπτωση σύνδεσης που δεν συμβαδίζει με τους κανονισμούς.

### • 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



### ΠΡΟΣΟΧΗ:

**Εάν η ηλεκτρική εγκατάσταση της οικίας σας χρειάζεται μετατροπή προκειμένου να γίνει η σύνδεση της συσκευής σας, αναθέστε την εργασία σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Εάν ο φούρνος παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, αποσυνδέστε τη συσκευή ή αφαιρέστε την ασφάλεια που αντιστοιχεί στη γραμμή σύνδεσης του φούρνου.**



## ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Μπορείτε να συμμετάσχετε στη διαδικασία ανακύκλωσης, απορρίπτοντας τα υλικά συσκευασίας στους ειδικούς κάδους που θέτει στη διάθεσή σας ο δήμος, και να συμβάλλετε κατ' αυτόν τον τρόπο στην προστασία του περιβάλλοντος.



Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Φέρει συνεπώς αυτό το λογότυπο προκειμένου να σας υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα απορρίμματα.

Ο κατασκευαστής των συσκευών οργανώνει, υπό τις καλύτερες συνθήκες, την ανακύκλωσή τους, σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Αποταθείτε στον δήμο σας ή στον εμπορικό σας αντιπρόσωπο προκειμένου να ενημερωθείτε σχετικά με τα πλησιέστερα σημεία περισυλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών.

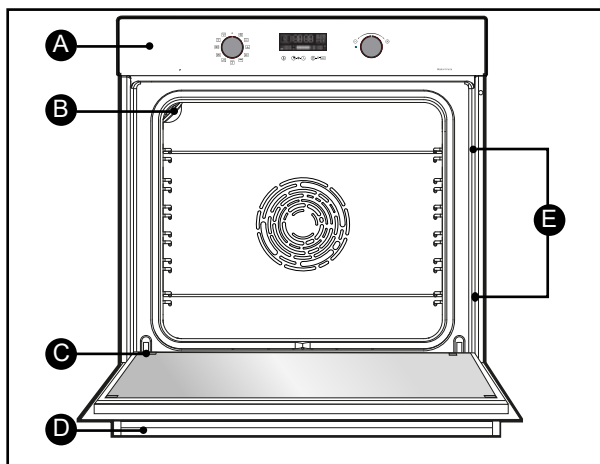
Σας ευχαριστούμε για τη συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.





# Περιγραφή της συσκευής σας

## ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ



**A** Πίνακας χειρισμού

**B** Λυχνία

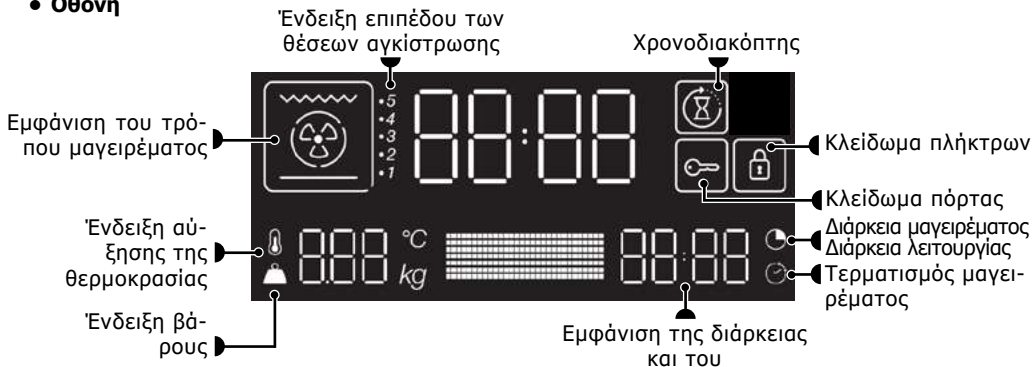
**C** Πόρτα

**D** Λαβή

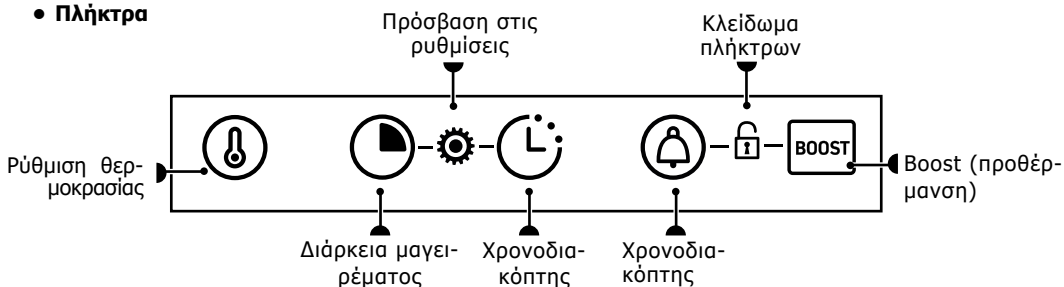
**E** Θέσεις  
Αυτός ο φούρνος διαθέτει 6 θέσεις αγκίστρωσης για τα εξαρτήματα.

## ΟΘΟΝΗ ΚΑΙ ΠΛΗΚΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

### • Οθόνη



### • Πλήκτρα



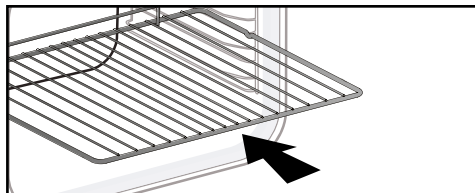


### ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

#### • Σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση

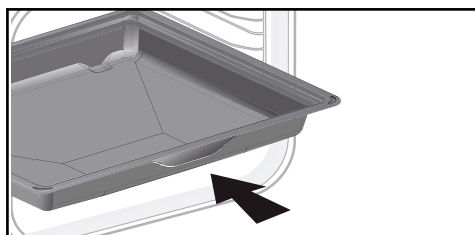
Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ταψιά και τις φόρμες που περιέχουν τρόφιμα για μαγείρεμα ή γκρατινάρισμα. Χρησιμοποιείται για τα ψητά (μπορείτε να τα τοποθετείτε απευθείας πάνω στη σχάρα).

Τοποθετήστε τη σχάρα ασφαλείας για σταθεροποίηση προς το βάθος του φούρνου.



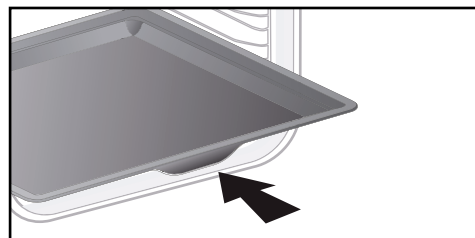
#### • Ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm

Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης, κάτω από τη σχάρα. Συλλέγει τους ζωμούς και τα λίπη από τα ψητά. Μπορείτε επίσης να το γεμίσετε με νερό μέχρι τη μέση για μαγείρεμα σε μπεν μαρί.



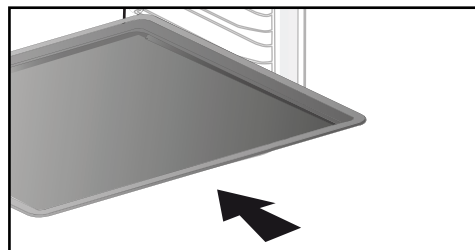
#### • Ταψί πολλαπλών χρήσεων 20 mm

Τοποθετημένο μέσα στις ράγες στήριξης, 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.



#### • Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής 8 mm

Τοποθετείται μέσα στις ράγες στήριξης. Ιδανικό για να ψήνετε κούκικς, 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.



#### ΣΥΜΒΟΥΛΗ:

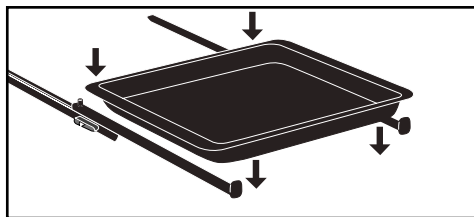
Για να αποφευχθεί η έκλυση καπνού όταν μαγειρεύετε λιπαρά κρέατα, συνιστάται να προσθέτετε μικρή ποσότητα νερού ή λαδιού στο ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm.



## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ (ανάλογα με το μοντέλο)

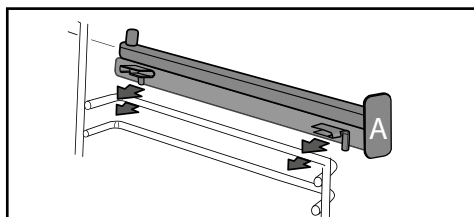
### • Σύστημα συρόμενων ραγών

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.

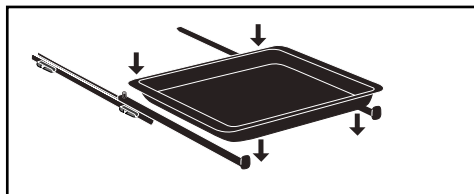


### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΩΝ ΣΥΡΟΜΕΝΩΝ ΡΑΓΩΝ

Αφού αφαιρέσετε τις 2 ράγες στήριξης ταψιών, 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 ασφαλιστούν στη θέση τους, στη ράγα στήριξης ταψιών. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για την αριστερή συρόμενη ράγα.

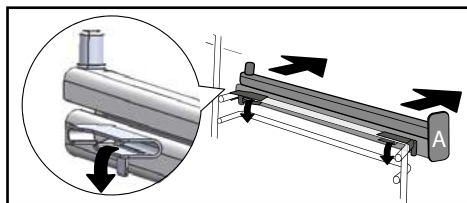


**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** το συρόμενο τηλεσκοπικό μέρος της ράγας πρέπει να ξεδιπλώνεται προς το μπροστινό μέρος του φούρνου, ενώ το στοπ βρίσκεται απέναντί σας.



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

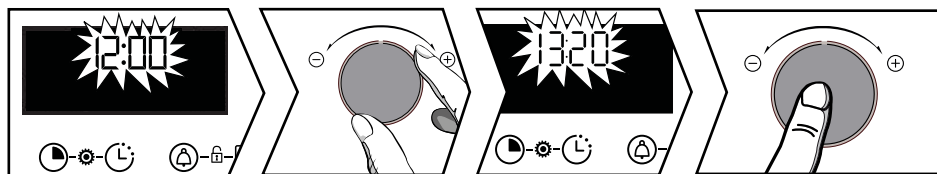
Πίστετε προς τα κάτω ελαφρώς τις προεξοχές που υπάρχουν πάνω σε κάθε συρόμενη ράγα, για να τις αφαιρέσετε από τη ράγα στήριξης. Τραβήξτε τη συρόμενη ράγα προς το μέρος σας.





## ΡΥΘΜΙΣΕΙΣ

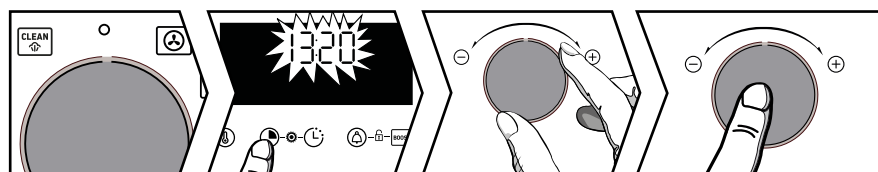
### • Ρύθμιση της ώρας




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

Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

### • Αλλαγή της ώρας



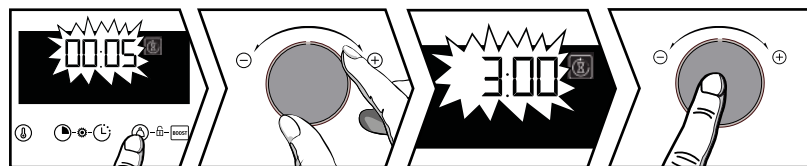
Ο περιστρεφόμενος διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται υποχρεωτικά στη θέση 0.



Πατήστε το πλήκτρο  έως ότου η ώρα αρχίσει να αναβοσβήνει.


Προσαρμόστε τη ρύθμιση με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.


### • Χρονοδιακόπτης

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



Πατήστε το πλήκτρο  και θα εμφανιστεί το σύμβολο . Ο χρονοδιακόπτης αναβοσβήνει.

Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η ώρα εμφανίζεται ξανά, η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά. Πατήστε το πλήκτρο  για να εμφανιστεί η αντίστροφη μέτρηση. Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Για να σταματήσει, πατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ** : Μπορείτε να αλλάξετε ή να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη. Για να ακυρώσετε ή να τροποποιήσετε το χρονοδιακόπτη, πατήστε το κουμπί  δύο φορές, επιστρέψτε στο μενού του χρονοδιακόπτη και ρυθμίστε ξανά το χρονοδιακόπτη, για να το ακυρώσετε, ρυθμίστε στις 00:00.

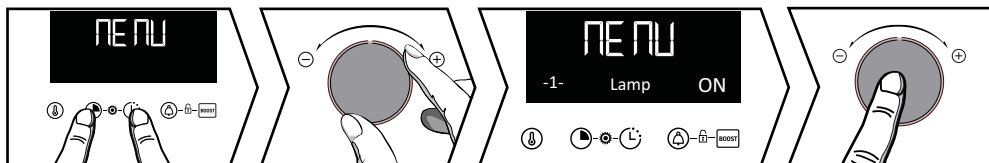


## • Κλειδωμα πλήκτρων (ασφάλεια παιδιών)



Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και έως ότου εμφανιστεί το σύμβολο στην οθόνη. Για να ξεκλειδώσετε τα πλήκτρα, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και έως ότου το σύμβολο εξαφανιστεί από την οθόνη.

## MENΟΥ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ



Πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα και έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο "MENU". Κάντε κύλιση στα διάφορα μενού χρησιμοποιώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη +/- (βλ. πίνακα). Επιβεβαιώστε την επιλογή πατώντας με τον περιστρεφόμενο διακόπτη +/- και - επιλέξτε OFF ή ON και στη συνέχεια επιβεβαιώστε την επιλογή σας επιλέγοντας με τον περιστρεφόμενο διακόπτη +/-.

Για έξοδο από την επιλογή ""Για έξοδο από το "MENU" πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

1- Λυχνία	<b>AUTO:</b> Σε λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία του θαλάμου σβήνει μετά από 90 δευτερόλεπτα <b>ON:</b> Σε λειτουργία μαγειρέματος, η λυχνία είναι πάντα αναμμένη, εκτός εάν είναι ενεργοποιημένη
2- Ήχος	<b>ON :</b> Ενεργοποίηση <b>OFF :</b> Απενεργοποίηση των χαρακτηριστικών ήχων των πλήκτρων
3- Démo	Ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση του δοκιμαστικού τρόπου λειτουργίας
4- Γλώσσα	Επιλογή γλώσσας: FR, EN, ES, PL, CZ Διεθνείς γλώσσες



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

### Μη αυτόματες λειτουργίες:



#### ΘΕΡΜΟΣ ΑΕΡΑΣ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 250°C

Συνιστώμενη: 180°C

Συνιστάται για να διατηρούνται μαλακά τα λευκά κρέατα και τα ψάρια και για πολλαπλό μαγείρεμα έως 3 επιπέδα.

Ταχεία αύξηση της θερμοκρασίας: Ορισμένα πιάτα μπορούν να μπουν στο φούρνο ακόμη και όταν είναι κρύος.



#### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΜΕ ΑΕΡΑ\*

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C

Συνιστώμενη: 200°C

Συνιστάται για κρέατα, ψάρια, λαχανικά, που κατά προτίμηση τοποθετούνται σε κεραμικό ταψί.



#### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C

Συνιστώμενη: 200°C Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος δεν είναι συμβατή με το μαγείρεμα σε μπεν μαρί.

Συνιστάται για αργό μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών: τρυφερό κυνήγι. Για ροδοκοκκίνισμα ψητών κόκκινων κρεάτων. Για σιγομαγείρεμα σε κλειστή γάστρα φαγητών που έχετε αρχίσει να μαγειρεύετε προηγουμένως στην εστία (κόκορας κρασάτος, σπιράδο).



#### ΚΑΤΩ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 75°C μέγιστη 250°C

Συνιστώμενη: 180°C

Συνιστάται για ζουμερά φαγητά (κις, τάρτες με ζουμερά φρούτα...). Η ζύμη θα ψηθεί καλά από κάτω. Συνιστάται για παρασκευάσματα που φουσκώνουν (κέικ, μπριός, κουγκλόφ...) και για σουφλέ χωρίς κρούστα.



#### ECO\*

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 275°C

Συνιστώμενη: 200°C

Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος δεν είναι συμβατή με το μαγείρεμα σε μπεν μαρί.

Αυτή η θέση επιτρέπει την εξοικονόμηση ενέργειας ενώ διατηρούνται οι ιδιότητες του μαγειρέματος.

Το μαγείρεμα γίνεται χωρίς προθέρμανση.



#### ΔΥΝΑΤΟ ΓΚΡΙΑ

Θέσεις 1 έως 4

Συνιστώμενη: Θέση 4

Συνιστάται για να ψησετε τοστ, να γκρατινάρετε το φαγητό, να ροδίσετε μια κρεμ μπρουλέ...



#### ΓΚΡΙΑ ΜΕ ΑΕΡΑ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 100°C μέγιστη 250°C

Συνιστώμενη: 200°C

Πουλερικά και ψητά ζουμερά και τραγανιστά από όλες τις πλευρές.

Τοποθετήστε το ταψί πολλαπλών χρήσεων 45 mm στην κάτω ράγα στήριξης.

Συνιστάται για όλα τα πουλερικά ή ψητά, για να ροδοκοκκινίζετε και να ψηνέτε καλά κυνήγι, βοδινά παιδάκια. Για να διατηρούνται ζουμερά τα φιλέτα ψαριών.



#### ΨΩΜΙ

Θερμοκρασία: ελάχιστη 35°C μέγιστη 220°C

Συνιστώμενη: 205°C

Πρόγραμμα που συνιστάται για το ψήσιμο ψωμιού. Μην ξεχάσετε να τοποθετήσετε ένα μικρό σκεύος με νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου για να πετύχετε τραγανή και ροδοψημένη κόρα.




#### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»

Η λειτουργία «Οδηγός μαγειρικής» επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος και το βάρος του τροφίμου που ετοιμάζετε.



#### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΑΤΜΟΥ»

Επιλέξτε τη λειτουργία «Οδηγός ατμού» . Ο φούρνος θα σας προτείνει διάφορες οικογένειες τροφίμων: Κοτόπουλο, μεγάλα ψάρια και ψητά (μοσχάρι, χοιρινό).

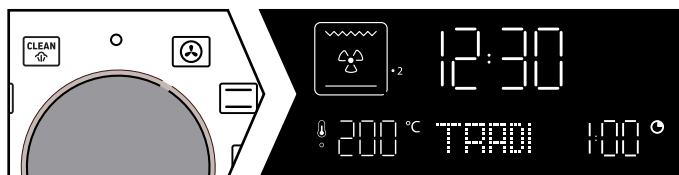
*\*Λειτουργία μαγειρέματος σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρότυπο EN 60350-1: για να αποδειχθεί η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 65/2014 για την ένδειξη της κατανάλωσης ενέργειας.*



## Χρήση της συσκευής σας

### ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

#### • Έναρξη άμεσου μαγειρέματος



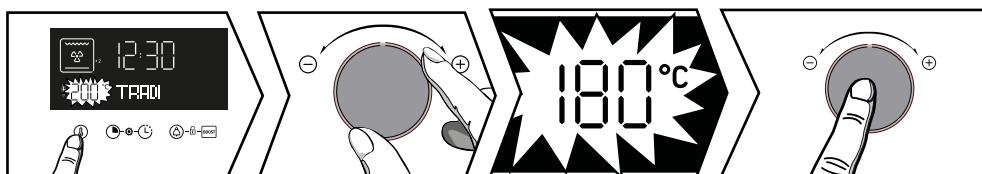
Μόλις ξεκινήσει ο φούρνος, εμφανίζεται η διάρκεια λειτουργίας

Ο προγραμματιστής εμφανίζει την ώρα, η οποία δεν πρέπει να αναβοσβήνει. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση που θέλετε.

Για τις μη αυτόματες λειτουργίες:

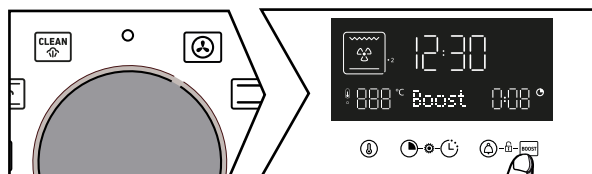
Η αύξηση της θερμοκρασίας ξεκινά αμέσως. Ο φούρνος προτείνει μια θερμοκρασία, την οποία μπορείτε να αλλάξετε. Ο φούρνος θερμαίνεται και η ένδειξη θερμοκρασίας (Ⓢ) αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί. Μπορείτε να βάλετε στον φούρνο το ταψί σας.

#### • Αλλαγή της θερμοκρασίας



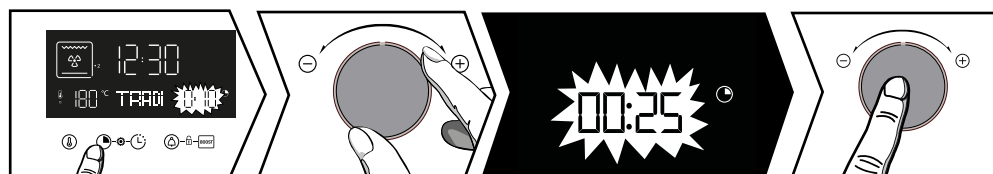
Με το πάτημα του πλήκτρου (Ⓢ) η θερμοκρασία αρχίζει να αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

#### • Χρήση της λειτουργίας Boost (προθέρμανση)



Πατήστε το κουμπι Boost για γρήγορη αύξηση της θερμοκρασίας. Η ένδειξη θερμοκρασίας (Ⓢ) αναβοσβήνει. Μια σειρά χαρακτηριστικών ήχων ακούγεται όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχει οριστεί.

#### • Αλλαγή της διάρκειας



Πατήστε το πλήκτρο (Ⓢ). Ο φούρνος προτείνει μια διάρκεια την οποία μπορείτε να αλλάξετε. Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.



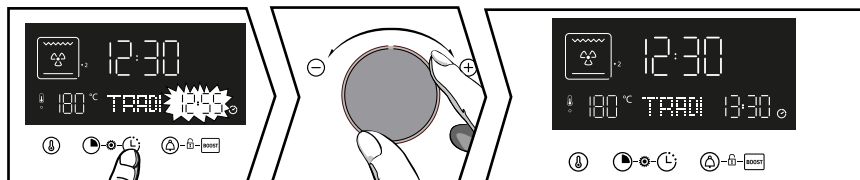
## Σύστημα «Smart Assist»

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με τη λειτουργία «Smart Assist», η οποία, κατά τον προγραμματισμό του μαγειρέματος, συνιστά μια διάρκεια μαγειρέματος που αλλάζει ανάλογα με την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος (βλ. πίνακα).

Εάν αλλάξετε τη διάρκεια, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ
	30 λεπτά
	30 λεπτά
	30 λεπτά
ECO	30 λεπτά
	7 λεπτά
	7 λεπτά
	15 λεπτά
	30 λεπτά

## • Αλλαγή της ώρας τέλους του μαγειρέματος



Μετά τη ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος, πατήστε το , η ένδειξη ώρας τέλους του μαγειρέματος αναβοσβήνει.

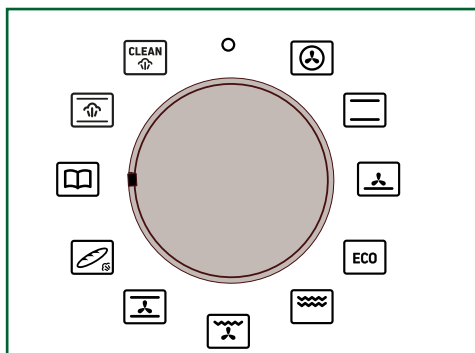
Ρυθμίστε τη νέα ώρα τέλους του μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + ή -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει. Ο φούρνος θα τεθεί σε λειτουργία αργότερα, ώστε το μαγείρεμα να ολοκληρωθεί την ώρα που επιλέξατε.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αυτή η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη με τη λειτουργία Γκριλ.



## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»

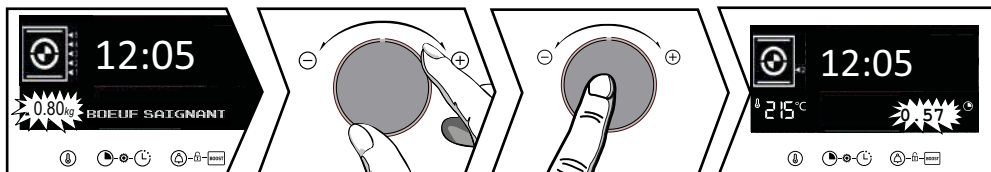
Η λειτουργία «Οδηγός μαγειρικής» επιλέγει για εσάς τις κατάλληλες παραμέτρους μαγειρέματος ανάλογα με το είδος και το βάρος του τροφίμου που ετοιμάζετε.



- r1** : βοδινό μέτρια ψημένο
- r2** : βοδινό καλοψημένο
- r3** : βοδινό σενιάν
- r4** : Πατάτες ογκρατέν
- r5** : Πατάτες με τη φλούδα
- r6** : Ντομάτες γεμιστές
- r7** : λαχανικά σε φόρμες
- r8** : Πίτσα
- r9** : Κις
- r10** : Λαζάνια
- r11** : Τάρτα φρούτων
- r12** : Κούκισ\*

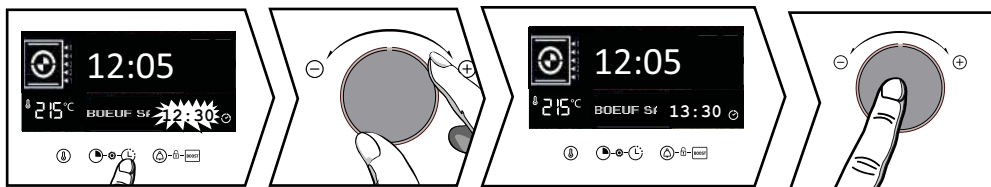
\*Για αυτά τα φαγητά, απαιτείται προθέρμανση. Βάλτε το ταψί σας στο φούρνο μετά το ηχητικό σήμα προθέρμανσης.

Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη λειτουργιών στη λειτουργία «Οδηγός μαγειρικής». Πρέπει να επιλέξετε μια προ-προγραμματισμένη συνταγή χρησιμοποιώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και - . Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη+ και - .



Ανάλογα με το ταψί σας, αναβοσβήνει ένα προτεινόμενο βάρος . Εισαγάγετε το πραγματικό βάρος του τροφίμου με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και- και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Εμφανίζεται η ιδανική διάρκεια μαγειρέματος, η οποία υπολογίζεται αυτόματα. Ο φούρνος σας προτείνει το επίπεδο στο οποίο πρέπει να βάλετε το φαγητό σας. Βάλτε το φαγητό σας στο φούρνο στο συνιστώμενο επίπεδο (από 1 έως 6 από κάτω προς τα πάνω). Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία.

### • Αλλαγή της ώρας τέλους του μαγειρέματος



Πατήστε το πλήκτρο , η ένδειξη ώρας τέλους του μαγειρέματος αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τη νέα ώρα τέλους του μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και - . Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει. Εμφανίζεται το προγραμματισμένο μαγείρεμα, το μαγείρεμά σας θα τελειώσει την

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:


Οι συνταγές για τις οποίες απαιτείται προθέρμανση, δεν υποστηρίζουν τη λειτουργία μαγειρέματος με καθυστερημένη έναρξη.

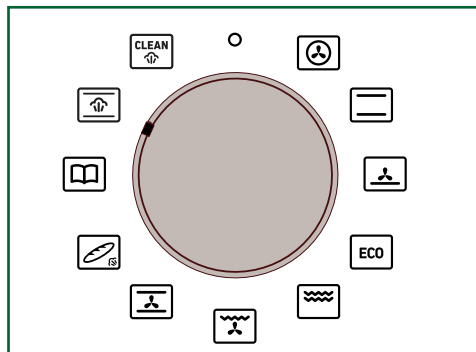


## Περιγραφή της συσκευής σας

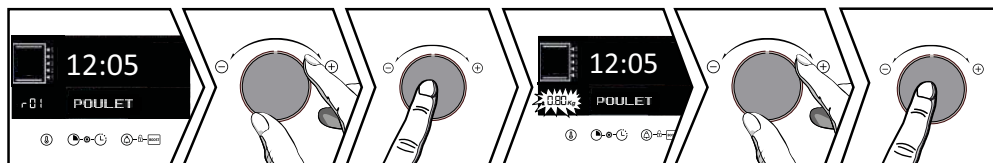


### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΑΤΜΟΥ»


Επιλέξτε τη λειτουργία «Οδηγός ατμού» . Ο φούρνος θα σας προτείνει διάφορες οικογένειες τροφίμων: Κοτόπουλο, μεγάλα ψάρια και ψητά (μοσχάρι, χοιρινό).



Πίνακας ΣΥΝΔΥΑΣΜΕΝΩΝ λειτουργιών Αυτόματες ΜΕ ΣΥΝΔΕΣΗ του ατμού		
Τύποι τροφίμων	Τρόφιμα	Ποσότητα νερού για προσθήκη
<b>A Πουλερικά</b>	A1 Κοτόπουλο	500ml χλιαρό νερό στο σκεύος πολλαπλών χρήσεων 45mm
	A2 Φασιανός	
	A3 Πάπια	
	A4 Γαλοπούλα	
<b>B Ψάρια</b>	B1 Μεγάλα ψάρια	
	B2 Πλατύψαρα	
	B3 Μικρά ψάρια	
	B4 Φιλέτα	
<b>C Ψητά</b>	C1 Ψητό μοσχάρι	
	C2 Ψητό χοιρινό	



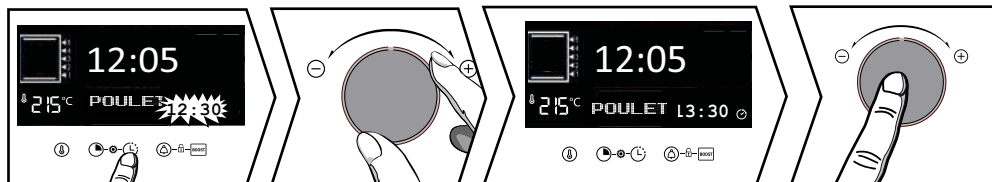
Επιλέξτε οικογένεια τροφίμων χρησιμοποιώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και -, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Στη συνέχεια, επιλέξτε το τρόφιμό σας χρησιμοποιώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και -, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.


Αναβοσβήνει ένα βάρος . Εισαγάγετε το πραγματικό βάρος του τροφίμου με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και - και, στη συνέχεια, επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

**Τοποθετήστε το σκεύος πολλαπλών χρήσεων 45 mm (με χλιαρό νερό) στο κάτω επίπεδο, επίπεδο 1 και το φαγητό σας να μαγειρευτεί στο επίπεδο 3.**

Δεν θα χρειαστεί να πραγματοποιήσετε καμία άλλη ρύθμιση. Η θερμοκρασία και η διάρκεια μαγειρέματος υπολογίζονται αυτόματα. Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε τον τερματισμό του μαγειρέματος και επιβεβαιώστε. Το μαγείρεμα ξεκινά αμέσως.

### • Τροποποίηση της ώρας τέλους του μαγειρέματος



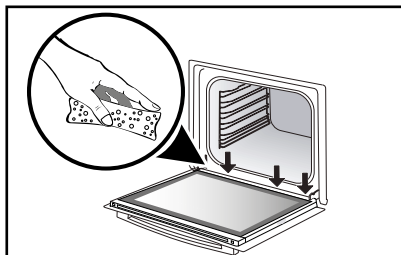
Με το πάτημα του πλήκτρου , η ώρα τερματισμού μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει. Ρυθμίστε τη νέα ώρα τέλους του μαγειρέματος με τον περιστρεφόμενο διακόπτη + και -. Επιβεβαιώστε πατώντας τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Η ένδειξη τερματισμού μαγειρέματος σταματά να αναβοσβήνει. Εμφανίζεται το προγραμματισμένο μαγείρεμα, το μαγείρεμά σας θα τελειώσει την επιλεγμένη ώρα.



## Περιγραφή της συσκευής σας



### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ «ΟΔΗΓΟΣ ΑΤΜΟΥ»



Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, σχηματίζεται συμπύκνωση στο εσωτερικό τζάμι.

Μπορεί το νερό που προκύπτει από αυτή τη συμπύκνωση να συγκρατείται από τον αγωγό (\*), στην περίπτωση αυτή το νερό πρέπει να καθαριστεί με σφουγγάρι στο τέλος του μαγειρέματος για να αποφευχθεί η συσσώρευση (\*). Ο αγωγός βρίσκεται κάτω από τον αρμό της πόρτας, στο κάτω μέρος του πλαισίου του φούρνου.




## Συντήρηση της συσκευής σας

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

#### • Καθαρισμός του θαλάμου με ατμό

Χάρη σε αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να μειώσετε τον χρόνο καθαρισμού του φούρνου σας με μια ενέργεια φιλική προς το περιβάλλον. Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία ψεκάστε τον θάλαμο με 300 ml νερό και ξεκινήστε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό, γυρίζοντας τον διακόπτη στη θέση

 για 35 λεπτά.

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

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

#### Αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας

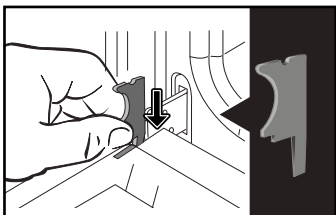
#### ΠΡΟΣΟΧΗ:

**Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού, σφουγγάρια για τρίψιμο ή σκληρά μεταλλικά σφουγγάρια για να καθαρίζετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να χαρακωθεί η επιφάνεια και να σπάσει το γυαλί.**

Απομακρύνετε πρώτα με μαλακό πανί και υγρό για τα πιάτα τα υπολείμματα λίπους από το εσωτερικό τζάμι. Για να καθαρίσετε τα διάφορα εσωτερικά τζάμια, αφαιρέστε τα ως εξής:

#### • Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

Ανοίξτε διάπλατα την πόρτα και στερεώστε την με το πλαστικό στοπ που παρέχεται με τη συσκευή σας.

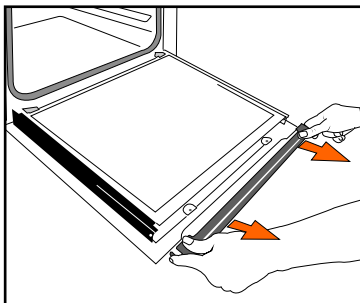
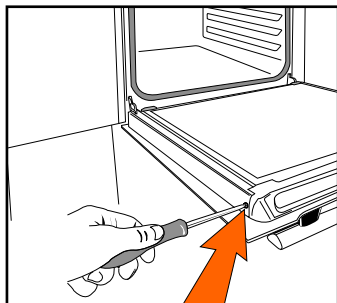




## Συντήρηση της συσκευής σας

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΣ - ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Ξεβιδώστε τις δύο βίδες που βρίσκονται σε κάθε πλευρά του πλαισίου της πόρτας με ένα κατσαβίδι torx (T20) και, στη συνέχεια, αφαιρέστε τη ράβδο τραβώντας την προς το μέρος σας.



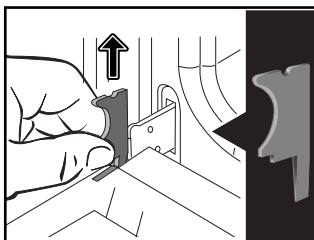
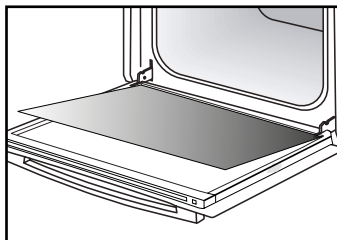
### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑΣ

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

#### • Επανατοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

Μετά τον καθαρισμό, επανατοποθετήστε όλα τα παράθυρα.

Επανατοποθετήστε το εγκάρσιο τεμάχιο και βιδώστε το ξανά. Αφαιρέστε την πλαστική σφήνα πριν κλείσετε την πόρτα. Η συσκευή σας είναι ξανά σε λειτουργία.

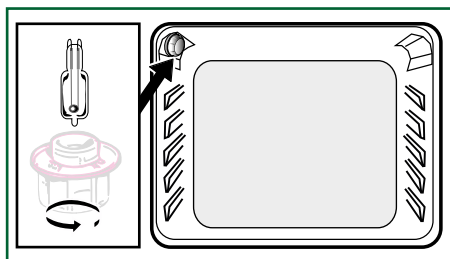


#### • Αντικατάσταση της λυχνίας



#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Πριν αντικαταστήσετε τη λυχνία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Εκτελείτε αυτήν την εργασία όταν η συσκευή είναι κρύα.



#### Χαρακτηριστικά της λυχνίας:

25 W, 220-240 V~, 300°C, υποδοχή G9.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε εσείς τη λυχνία, εάν δεν λειτουργεί πλέον. Ξεβιδώστε το κάλυμμα και βγάλτε τη λυχνία (χρησιμοποιήστε ένα γάντι από καουτσούκ, το οποίο θα διευκολύνει την αποσυρμαμολόγηση). Τοποθετήστε τη νέα λυχνία και επανατοποθετήστε το κάλυμμα. Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.



### ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΥΣΕΙΣ

#### **Ο φούρνος δεν ζεσταίνεται.**

Ελέγξτε εάν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος ή εάν η ασφάλεια της εγκατάστασής σας λειτουργεί κανονικά. Αυξήστε την επιλεγμένη θερμοκρασία.

#### **Η λυχνία του φούρνου δεν λειτουργεί.**

Αντικαταστήστε τη λυχνία ή την ασφάλεια. Ελέγξτε ότι ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος.

#### **Ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να περιστρέφεται αφού ο φούρνος πάψει να λειτουργεί.**

Είναι φυσιολογικό, ο αερισμός μπορεί να λειτουργεί έως και μία ώρα μετά το μαγείρεμα, ώστε να μειωθεί η εσωτερική και εξωτερική θερμοκρασία του φούρνου. Μετά τη μία ώρα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

#### **Το σύμβολο αναβοσβήνει στην οθόνη.**

Σφάλμα στο κλείδωμα της πόρτας, απευθυνθείτε στην Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

#### **Μαγείρεμα σε μπεν μαρί.**

Χρησιμοποιείτε μεθόδους μαγειρέματος με εξαερισμό όταν μαγειρεύετε σε μπεν μαρί.

#### **Θόρυβος δόνησης.**

Ελέγξτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με το πίσω τοίχωμα.

Αυτό δεν επηρεάζει την καλή λειτουργία της συσκευής, αλλά μπορεί να προκληθεί θόρυβος δόνησης κατά τη διάρκεια του αερισμού. Βγάλτε τη συσκευή και μετακινήστε το καλώδιο. Επανατοποθετήστε τον φούρνο.

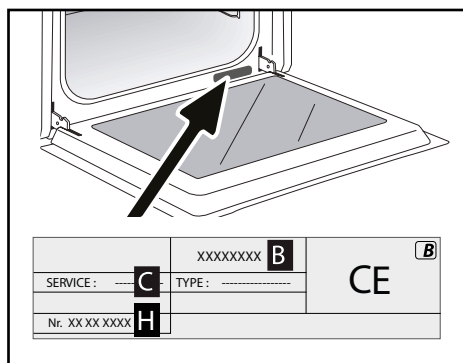


## ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Οι ενδεχόμενες παρεμβάσεις στη συσκευή σας θα πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο προσωπικό εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία. Όταν τηλεφωνείτε, έχετε πρόχειρους όλους τους κωδικούς αναφοράς της συσκευής σας (εμπορικό κωδικό, κωδικό σέρβις, σειριακό αριθμό), προκειμένου να διευκολύνετε τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας. Αυτές οι πληροφορίες αναγράφονται στην πινακίδα σήμανσης.

## ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ

Κατά τη διάρκεια των παρεμβάσεων, απαιτήστε την αποκλειστική χρήση γνήσιων εγκεκριμένων ανταλλακτικών.



- B: Εμπορική αναφορά
- C: Αναφορά υπηρεσίας
- H: Σειριακός αριθμός

# Πίνακας μαγειρέματος

ΠΙΑΤΑ												
	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-ΔΟ	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-ΔΟ	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-ΔΟ	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-ΔΟ	ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-ΔΟ	ΛΕΠΤΑ	
<b>Γλυκά</b>												
Κούκις – Μπισκότα σαμπλέ	175	3									15-20	
Kugelhorph			180	2						180	2	40-45
Μαρέγκες μικρού μοντέλου	100	2								100	3	60-90
Μαρέγκες μεγάλου μοντέλου	100	2								100	3	70-90
Μαντλέν	220	3			200	3						5-10
Σου (μεσαίο)	200	3			180	3				180	3	30-40
Πτι-φουρ σφολιάτας	220	3			200	3						5-10
Σαβαρέν	180	3								175	3	30-35
Τάρτα με ζύμη μπριζέ	215	1			200	1				180		30-40
Τάρτα με λεπτή σφολιάτα	215	1			200	1						20-25
Πίτα με μαγιά	210	1			200	1						10-30
<b>Διάφορα</b>												
Σουβλάκια	220	3		210	4							10-15
Τερίν σε μπεν μαρί	200	2				190	2					80-100
Πίτσα με ζύμη μπριζέ	200	2										30-40
Πίτσα με ζύμη για ψωμί												15-18
Κις	220	2										35-40
Σουφλέ										180	2	50
Πίτες	200	2										40-45
Ψωμί	220				200	220						30-40
Ψωμί στο γκριλ	180			275	4-5							2-3
Φαγητά γάστρας	180	2								180	2	90-180

\* Ανάλογα με το μοντέλο


















**Όλες οι θερμοκρασίες (°C) και οι χρόνοι ψησίματος δίνονται για προθερμασμένο φούρνο.**

Σημείωση: Πριν τοποθετηθούν στον φούρνο, όλα τα κρέατα πρέπει να μείνουν τουλάχιστον 1 ώρα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

## ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΕΣ: ΑΡΙΘΜΟΙ ΒΑΘΜΟΙ °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
<b>Αριθμοί</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9 μέγιστο</b>

# Πίνακας μαγειρέματος




















ΠΙΑΤΑ	 *		 *		 *		 *		 *		 *		 *		 Λεπτά
	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	 ΔΟ	ΕΠΙΠΕ-	
<b>Κρεατικά</b>															
Ψητό χοιρινό (1 kg)	200	2					180	2							60
Ψητό μοσχάρι (1 kg)	200	2					180	2							60-70
Ψητό βοδινό σενιάν (1 kg)	240	2													30-40
Αρνί (μπουτί, σάλα 2,5 kg)	220	1			220						200	2			60
Πουλερικά (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3			60
Πουλερικά (μεγάλα κομμάτια)	180	1													60-90
Μπούτια κοτόπουλο					220	3					210	3			20-30
Χοιρινά παιδάκια					210	3									30-40
Μοσχαρίσια παιδάκια					210	3									20-30
Βοδινά παιδάκια σενιάν (1 kg)					210	3					210	3			20-30
Πρόβεια παιδάκια					210	3									20-30
<b>Ψάρια</b>															
Μικρά ψάρια					275	4									15-20
Μεσαίο ψάρι (1 kg έως 1,5 kg)	200	3					180	3							30-35
Φιλέτα ψαριού	220	3					200	3							15-20
<b>Λαχανικά</b>															
Ογκρατέν (μαγειρεμένα τρόφιμα)					275	2									15
Πατάτες ογκρατέν	200	2					180	2							45
Λαζάνια	200	3					180	3							45
Ντομάτες γεμιστές	170	3					160	2							30
<b>Γλυκά</b>															
Κέικ Biscuit de Savoie - Génoise (παντεσπάνι)			150	3											35
Κέικ ρολό	220	3													25-35
Μπριός	170	1	210												35-45
Μπράουνις	180	2					175	3							20-25
Κέικ quatre-quarts	180	1	180	1											45-50
Κλαφρουτί	200	2					180	3							30-35
Κρέμες	165	2													30-40

\* Ανάλογα με το μοντέλο



## ΔΟΚΙΜΕΣ ΕΠΙΔΟΣΗΣ

### ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ CEI 60350

ΤΡΟΦΙΜΟ	*Λειτουργία μαγειρέματος	ΕΠΙΠΕΔΟ	Εξαρτήματα	°C	ΔΙΑΡΚΕΙΑ Λεπτά	ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	150	25-35	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	150	20-30	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	150	20-30	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		3	ταψί 45 mm	175	20-30	ναι
Μπισκότα σαμπλέ (8.4.1)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	160	20-30	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	25-35	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	170	20-30	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		3	ταψί 45 mm	170	30-40	ναι
Κεκάκια (8.4.2)		2 + 3	ταψί 45 mm + σχάρα	170	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2	σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	150	30-40	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		3		150	25-35	ναι
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά (8.5.1)		2 + 4	ταψί 45 mm + σχάρα	150	25-35	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	80-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		1	σχάρα	170	80-120	ναι
Μηλόπιτα (8.5.2)		3	σχάρα	180	80-120	ναι
Γκρατιναρισμένη επιφάνεια (9.2.2)		5	σχάρα	275	3-4	ναι

\* Ανάλογα με το μοντέλο

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

