

GR	Οδηγίες Χρήσης	2
RU	Инструкция по эксплуатации	33

Φούρνος ατμού
Паровой духовой шкаф


USER MANUAL

Περιεχόμενα

Πληροφορίες ασφαλείας	2	Φροντίδα και καθάρισμα	22
Περιγραφή προϊόντος	4	Τι να κάνετε αν...	27
Πριν από την πρώτη χρήση	6	Τεχνικά χαρακτηριστικά	29
Λειτουργία	7	Οδηγίες εγκατάστασης	30
Χρήσιμες συμβουλές	12	Σέρβις και ανταλλακτικά	31
Πίνακες μαγειρέματος	14	Περιβαλλοντικά θέματα	32

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση

Πληροφορίες ασφαλείας

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Πρέπει πάντα να φυλάσσετε αυτές τις οδηγίες χρήσης κοντά στη συσκευή. Εάν η συσκευή μεταβιβαστεί σε άλλο άτομο ή πωληθεί ή εάν μετακομίσετε και δεν πάρετε μαζί σας τη συσκευή, ο νέος χρήστης πρέπει να έχει πρόσβαση σε αυτές τις οδηγίες χρήσης και τις συνοδευτικές πληροφορίες. Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για την ασφάλεια των χρηστών και όσων συμβιώνουν μαζί τους. Συνεπώς, διαβάστε τις προσεκτικά πριν συνδέσετε ή/και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Τοποθέτηση

- Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Οι επιμέρους εργασίες για την εγκατάσταση της συσκευής περιγράφονται στις οδηγίες για τον τεχνικό εγκατάστασης.
- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί από εξειδικευμένο άτομο με ειδικές γνώσεις, σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Εάν απαιτούνται τροποποιήσεις στην ηλεκτρική τροφοδοσία λόγω της εγκατάστασης, οι τροποποιήσεις αυτές πρέπει να εκτελούνται επίσης από κατάλληλα καταρτισμένο ηλεκτρολόγο.

Λειτουργία

- Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί για το μαγείρεμα τροφίμων; μην τον χρησιμοποιείτε ποτέ για άλλους σκοπούς.
- Όλα τα ψησίματα πρέπει να γίνονται με την πόρτα κλειστή.

- **Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα ή στο τέλος του μαγειρέματος πρέπει να προσέξετε το ρεύμα ζεστού αέρα που εξέρχεται από το φούρνο.**
- Πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Η μεγάλη θερμότητα των αντιστάσεων ζεσταίνει πολύ τις σχάρες και άλλα τμήματα.
- Εάν για οποιοδήποτε λόγο πρέπει να χρησιμοποιήσετε αλουμινοχαρτό για το ψήσιμο φαγητών στο φούρνο, δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να το αφήσετε να έρθει σε επαφή με τη βάση του φούρνου.
- Κατά τον καθαρισμό του φούρνου, απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή: δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να ψεκάζετε με οποιοδήποτε προϊόν το φίλτρο λίπους (εάν είναι εγκατεστημένο), τις αντιστάσεις και τον αισθητήρα του θερμοστάτη.
- Είναι επικίνδυνο να τροποποιείτε με οποιοδήποτε τρόπο τη συσκευή ή τις προδιαγραφές της.
- Στη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, ψησίματος και ψησίματος στο γκριλ, το παράθυρο του φούρνου και τα υπόλοιπα τμήματα της συσκευής ζεσταίνονται, συνεπώς πρέπει να κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Εάν συνδέσετε άλλες ηλεκτρικές συσκευές σε πρίζες κοντά στο φούρνο, βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια δεν έρχονται σε επαφή με ζεστά τμήματα του φούρνου ή δε μαγκώνουν στην πόρτα του φούρνου.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να απομακρύνετε τα ζεστά πυρίμαχα πιάτα ή σκεύη από το φούρνο.

- Το τακτικό καθάρισμα αποτρέπει το ξεθώ- ρισμα του υλικού της επιφάνειας.
- Πριν καθαρίσετε το φούρνο, περιστρέψτε το διακόπτη λειτουργίας στη θέση off ή αποσυνδέστε το φως παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης λειτουργίας του φούρνου βρίσκεται στη θέση "OFF", όταν ο φούρνος δεν χρησιμοποιείται.
- Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί ως ανε- ξάρτητη συσκευή ή ως συσκευή συνδυα- ζόμενη με ηλεκτρικές εστίες, ανάλογα με το μοντέλο, για μονοφασική σύνδεση 230 V.
- Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με συσκευή υπέρθερμου ατμού ή με ατμοκα- θαριστή.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες. Μπορεί να προκαλέσουν χαρακιές στο τζάμι της πόρ- τας του φούρνου, με αποτέλεσμα την πι- θανή θραύση του τζαμιού.

Ασφάλεια ατόμων

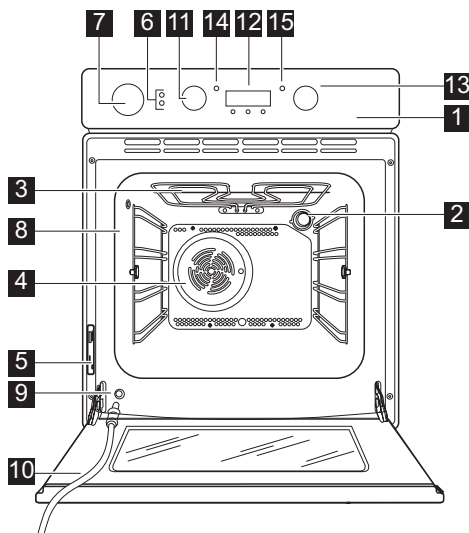
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση από ενήλικες. Είναι επικίνδυνο να επιτρέ- πτετε στα παιδιά να τη χρησιμοποιούν ή να παίζουν με αυτή.
- Τα παιδιά θα πρέπει να διατηρούνται μα- κριά όταν λειτουργεί ο φούρνος Επιπλέον,

- ο φούρνος παραμένει ζεστός για μεγάλο διάστημα μετά την απενεργοποίηση του
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άλλα άτομα, των οποίων οι φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή η έλλειψη εμπειρίας και γνώσης θα τα εμποδίσουν να χρησιμοποιήσουν τη συ- σκευή με ασφάλεια χωρίς επιτήρηση ή κα- θοδήγηση από κάποιο υπεύθυνο άτομο που θα διασφαλίσει ότι είναι σε θέση να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή με ασφά- λεια.

Σέρβις

- Οι έλεγχοι ή/και επισκευές πρέπει να πραγ- ματοποιούνται από το τμήμα σέρβις του κατασκευαστή ή από τμήμα σέρβις εξου- σιοδοτημένο από τον κατασκευαστή και πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο αυθεντι- κά ανταλλακτικά.
- Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε μόνοι σας τη συσκευή σε περίπτωση δυσλει- τουργίας ή ζημιάς. Οι επισκευές που πραγ- ματοποιούνται από ανεπίδικευτο προσωπι- κό μπορεί να προκαλέσουν ζημιά ή τραυ- ματισμό.

Περιγραφή προϊόντος

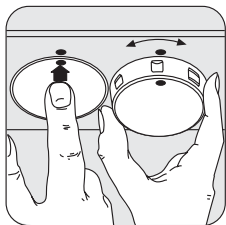


- 1** Πίνακας ελέγχου
- 2** Λαμπτήρας φούρνου
- 3** Ψήσιμο στο γκριλ
- 4** Ανεμιστήρας
- 5** Πλακέτα τεχνικών στοιχείων
- 6** Ενδείξεις δοχείου νερού
- 7** Δοχείο νερού
- 8** Είσοδος ατμού

- 9** Βαλβίδα εξαγωγής νερού
- 10** Αισθητήρας εξαγωγής νερού
- 11** Διακόπτης θερμοστάτη
- 12** Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 13** Διακόπτης λειτουργιών φούρνου
- 14** Ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
- 15** Λυχνία ελέγχου λειτουργίας

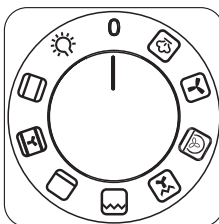
Χειριστήρια

Πιεζόμενοι διακόπτες

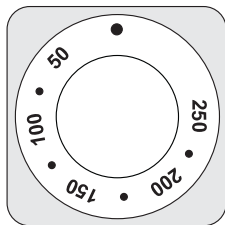


Η συσκευή παρέχεται με πιεζόμενους διακόπτες. Οι διακόπτες αυτοί μπορεί να είναι εντελώς πατημένοι μέσα στον πίνακα ελέγχου όταν ο φούρνος δεν λειτουργεί.

Διακόπτης λειτουργιών φούρνου



Διακόπτης λειτουργίας θερμοστάτη



Περιστρέψτε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας αριστερόστροφα για να επιλέξετε θερμοκρασία μεταξύ 50°C και 250°C

Λειτουργία φούρνου ψησίματος

	Απενεργοποίηση φούρνου
	Λαμπτήρας φούρνου
	Πλήρης λειτουργία φούρνου (πάνω +κάτω)
	Ψήσιμο με αντιστάσεις και αέρα
	Κάτω αντίσταση
	Πλήρης λειτουργία γκριλ
	Γκριλ και θερμός αέρας
	Ψήσιμο με αέρα
	Πίτσα
	Μαγείρεμα στον ατμό

Ένδειξη ενεργοποίησης παροχής ρεύματος

Η ενδεικτική λυχνία παροχής ρεύματος θα ανάψει όταν ρυθμιστεί ο διακόπτης λειτουργίας φούρνου.

Ένδειξη λειτουργίας θερμοστάτη

Η ένδειξη λειτουργίας θερμοστάτη θα ανάψει όταν περιστραφεί ο διακόπτης λειτουργίας

θερμοστάτη. Η ένδειξη παραμένει αναμμένη ώσπου να επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία. Στη συνέχεια θα ανάψει και θα σβήνει εναλλάξ για να υποδείξει ότι διατηρείται η θερμοκρασία.

Θερμοστάτης ασφαλείας

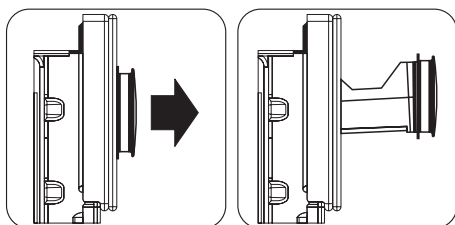
Για την αποτροπή επικίνδυνης υπερθέρμανσης (λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής ή ελαττωματικών εξαρτημάτων), ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ανάβει ξανά αυτόματα, μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.


Εάν ενεργοποιηθεί ο θερμοστάτης ασφαλείας λόγω εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, μπορείτε να διορθώσετε το σφάλμα μόλις κρυώσει ο φούρνος; Εάν όμως ο θερμοστάτης ενεργοποιηθεί λόγω ελαττωματικού εξαρτήματος, παρακαλούμε να επικοινωνήσετε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.

Ανεμιστήρας ψύξης

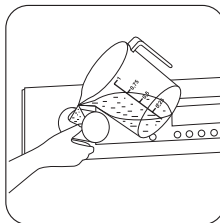
Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι σχεδιασμένος να ψύχει το φούρνο και τον πίνακα ελέγχου. Ο ανεμιστήρας ψύξης ανάβει αυτόματα μετά από μερικά λεπτά ψησίματος. Από το άνοιγμα κοντά στη λαβή της πόρτας του φούρνου εξάγεται ζεστός αέρας. Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, ο ανεμιστήρας παραμένει ενεργοποιημένος προκειμένου να ψύξει σωστά το φούρνο και τα ντουλάπια της κουζίνας και στη συνέχεια απενεργοποιείται αυτόματα.

Πώς θα χρησιμοποιήσετε το δοχείο νερού

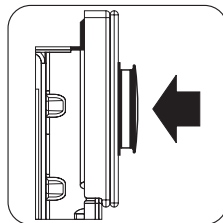


1 Επιλέξτε τη λειτουργία "ατμός"  Αρχίστε να βγάζετε το δοχείο προς την κατεύθυνση που φαίνεται στην εικόνα.

2 Συνεχίστε μέχρι να φτάσει στο τέλος διαδρομής.



3 Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι να ανάψει η "Λυχνία γεμάτου δοχείου". Κλείστε το δοχείο πιέζοντας στο κέντρο του καπακιού.



4 Για να κλείσετε το δοχείο, σπρώξτε μέχρη να επιστρέψει στην αρχική του θέση.


Πριν από την πρώτη χρήση

i Ο φούρνος λειτουργεί μόνον εάν έχει ρυθμιστεί η ώρα.

Με την πρώτη χρήση, ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα με τον προγραμματιστή (βλέπε οδηγίες στην παράγραφο "Ηλεκτρονικός προγραμματιστής").



Κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, συνιστάται να θερμανθεί ο φούρνος άδειος, ώστε να εξαλειφθούν οι δυσάρεστες οσμές που δημιουργούνται από τα κατάλοιπα της μόνωσης και της διαδικασίας κατασκευής.

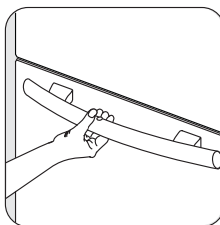
Με το πρώτο άναμμα του φούρνου:

1. Ρυθμίστε το θερμοστάτη στη θέση **250**
2. Γυρίστε τον επιλογέα στο σύμβολο 
3. Ζεστάνετε το φούρνο ΑΔΕΙΟ για περίπου 45 λεπτά.
4. Κατά τη διάρκεια αυτής της εργασίας αερίστε το χώρο.

Κατά τα πρώτα λεπτά λειτουργίας, **ΕΙΝΑΙ ΑΠΟΛΥΤΑ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΟ** ο φούρνος να παράγει καπνό και δυσάρεστες οσμές. Αυτό οφείλεται στη θέρμανση των καταλοίπων της μόνωσης και της διαδικασίας κατασκευής.

Αφού περάσουν 45 λεπτά, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια καθαρίστε το εσωτερικό με ζεστό νερό και ευαίσθητο απορρυπαντικό.

Συνιστάται να επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία επιλέγοντας τη λειτουργία διπλού γκριλ  και ψησίματος με αέρα  για περίπου 5-10 λεπτά.



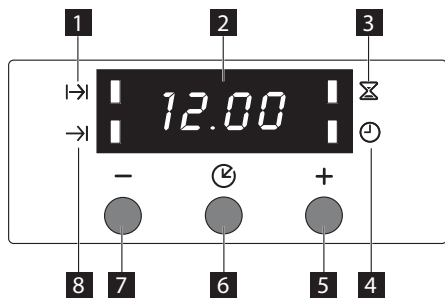
i Για να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου, πιάνετε πάντα στο κέντρο της χειρολαβής.

i Πριν να μαγειρέψετε για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά το δίσκο του ΓΚΡΙΑ

και το **ΣΚΕΥΟΣ ΨΙΣΙΜΑΤΟΣ** (δηλαδή, τον εμαγιέ μεταλλικό δίσκο με τα ανυψωμένα άκρα που βρίσκεται στο εσωτερικό του φούρνου).

Λειτουργία

Ο χρονοδιακόπτης



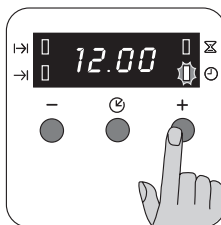
- 1** Λυχνία πιλότος "διάρκειας μαγειρέματος" I→I
- 2** Ένδειξη
- 3** Λυχνία πιλότος "υπενθύμισης λειπτών" ⏸
- 4** Λυχνία πιλότος "ώρα της ημέρας" ⌚
- 5** Κουμπί ελέγχου αύξησης " + "
- 6** Πιεζόμενο κουμπί για την επιλογή μιας λειτουργίας ⌚
- 7** Κουμπί ελέγχου μείωσης " - "
- 8** Λυχνία πιλότος "τέλος μαγειρέματος" →I

i Ο φούρνος θα λειτουργήσει μόνο εφόσον έχει ρυθμιστεί η ώρα. Ωστόσο, μπορείτε να θέσετε το φούρνο σε λειτουργία χωρίς κανένα πρόγραμμα.

i Στην περίπτωση διακοπής ρεύματος, όλες οι ρυθμίσεις (ώρα ημέρας, ρύθμιση προγράμματος ή πρόγραμμα σε λειτουργία) θα ακυρωθούν. Όταν επανέλθει το ρεύμα, οι αριθμοί στην οθόνη θα αναβοσβήνουν και το ρολόι/χρονοδιακόπτης πρέπει να επαναρρυθμιστεί.

Ρύθμιση της ώρας

Όταν η συσκευή συνδεθεί στην ηλεκτρική παροχή ή μετά από διακοπή ρεύματος, η λυχνία "Ωρα της ημέρας" αναβοσβήνει.



Για να ρυθμίσετε το ρολόι:

1. Πατήστε τα κουμπιά " - " ή " + " για να ρυθμίσετε την ώρα.
2. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα: η ένδειξη "Ωρα της ημέρας" σβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα που ρυθμίσατε.

Για να αλλάξετε την ώρα:


1. Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί Επιλογής μέχρι στην οθόνη να αναβοσβήνει η ένδειξη "Ωρα της ημέρας". Η ώρα μπορεί να αλλάξει εάν δεν έχουν ρυθμιστεί οι αυτόματες λειτουργίες (Διάρκεια μαγειρέματος ή Τέλος μαγειρέματος)
2. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα: η ένδειξη "Ωρα της ημέρας" σβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα που ρυθμίσατε.

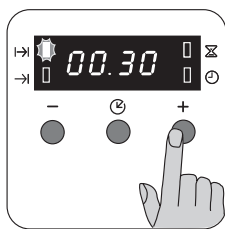
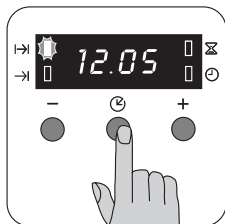
! ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Σε περίπτωση διακοπής της ηλεκτρικής τροφοδοσίας, τα στοιχεία που έχουν εισαχθεί στον προγραμματιστή διαγράφονται και πρέπει να επαναληφθεί η ρύθμιση μόλις επανέλθει το ρεύμα.

Λειτουργία Διάρκεια μαγειρέματος I→I

Η λειτουργία αυτή επιτρέπει στο φούρνο να απενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος μιας προγραμματισμένης χρονικής διάρκειας μα-

γειρέματος. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο  για να επιλέξετε τη λειτουργία "Διάρκεια μαγειρέματος". Η σχετική λυχνία πιλότος I→I αρχίζει να αναβοσβήνει. Στη συνέχεια, προχωρήστε ως εξής:




Για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια

1. Πατήστε το κουμπί " + " ή " - " .
2. Αφού διεξαχθεί η ρύθμιση, περιμένετε για 5 δευτερόλεπτα: ανάβει η ενδεικτική λυχνία "Διάρκεια μαγειρέματος" I→I και στην οθόνη εμφανίζεται ξανά η ώρα.
3. Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα και θα ηχήσει ένας ακουστικός συναγερμός και η λυχνία πιλότος θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας φούρνου και το διακόπτη λειτουργίας θερμοστάτη στο μηδέν.

Για να απενεργοποιήσετε τον ακουστικό συναγερμό, πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.


Για να ακυρώσετε τη χρονική διάρκεια

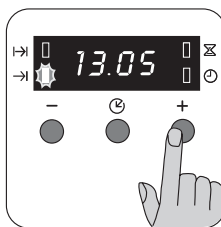
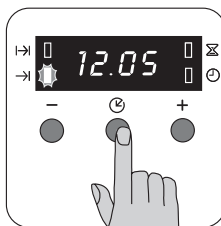
1. Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο  για να επιλέξετε τη λειτουργία "Διάρκεια μαγειρέματος". Θα αναβοσβήνει η σχετική

λυχνία πιλότος I→I και στην οθόνη θα εμφανιστεί ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει.

2. Πατήστε το κουμπί " - " μέχρι στην οθόνη να εμφανιστεί "0:00". Μετά από 5 δευτερόλεπτα η λυχνία πιλότος θα σβήσει και η οθόνη θα επιστρέψει στην ώρα.

Τέλος μαγειρέματος →I

Με τη λειτουργία αυτή, μπορείτε να ρυθμίσετε το φούρνο ώστε να απενεργοποιηθεί αυτόματα όταν παρέλθει το προγραμματισμένο τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο, επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο  για να επιλέξετε τη λειτουργία "Τέλος μαγειρέματος". Η σχετική λυχνία πιλότος →I αρχίζει να αναβοσβήνει.




Για να ρυθμίσετε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος

1. Πατήστε το κουμπί " + " ή " - " .
2. Αφού διεξαχθεί η ρύθμιση, περιμένετε για 5 δευτερόλεπτα: ανάβει η ενδεικτική λυχνία "Τέλος μαγειρέματος" →I και στην οθόνη εμφανίζεται ξανά η ώρα.
3. Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα και θα ηχήσει ένας ακουστικός συναγερμός και η λυχνία πιλότος θα αρχίσει να αναβοσβήνει. Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας φούρνου

και το διακόπτη λειτουργίας θερμοστάτη στο μηδέν.


Για να απενεργοποιήσετε τον ακουστικό συναγερμό, πιάστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Για να ακυρώσετε την προγραμματισμένη ώρα τέλους ψησίματος

1. Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο  για να επιλέξετε τη λειτουργία "Τέλος μαγειρέματος". Αναβοσβήνει η σχετική ενδεικτική λυχνία → και στην οθόνη εμφανίζεται η προγραμματισμένη ώρα τέλους ψησίματος.
2. Πατήστε το κουμπί " - " μέχρι στην οθόνη να εμφανιστεί η ώρα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από τον προγραμματιστεί και θα σβήσει η λυχνία πιλότος.

Συνδασμός διάρκεια μαγειρέματος |→ και Τέλος μαγειρέματος →|

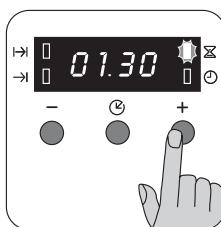
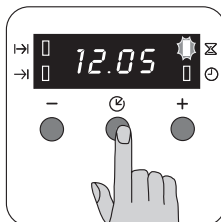
Οι λειτουργίες "Διάρκεια μαγειρέματος" και "Τέλος μαγειρέματος" μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα για να ρυθμίσετε το φούρνο να ανάψει και να σβήσει αυτόματα σε μια επόμενη χρονική στιγμή.

1. Με τη λειτουργία "Διάρκεια μαγειρέματος" |→| (πραγματοποιήστε τη ρύθμιση διάρκειας μαγειρέματος όπως περιγράφεται στο σχετικό κεφάλαιο), μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί  και στην οθόνη θα εμφανιστεί η προγραμματισμένη ρύθμιση.
2. Με τη λειτουργία "τέλος μαγειρέματος" →| (πραγματοποιήστε τη ρύθμιση Τέλος μαγειρέματος όπως περιγράφεται στο σχετικό κεφάλαιο) ρυθμίστε το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Θα ανάψουν οι σχετικές λυχνίες πιλότοι και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ώρα. Ο φούρνος ανάβει και σβήνει ανάλογα με τα ρυθμισμένα προγράμματα.




Υπενθύμιση λεπτών

Ο συναγερμός υπενθύμισης λεπτών θα ηχήσει στο τέλος μιας χρονικής περιόδου, αλλά



ο φούρνος παραμένει ενεργοποιημένος, εάν χρησιμοποιείται.



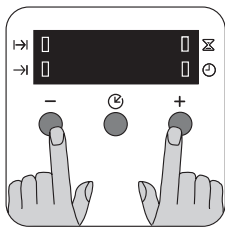
Για να ρυθμίσετε την υπενθύμιση λεπτών

1. Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο  για να επιλέξετε τη λειτουργία "υπενθύμιση λεπτών". Η σχετική λυχνία πιλότος  αρχίζει να αναβοσβήνει.
2. Πατήστε το κουμπί " + " ή " - " (μέγιστο: 2 ώρες, 30 λεπτά).
3. Αφού διεξαχθεί η ρύθμιση, περιμένετε για 5 δευτερόλεπτα: η λυχνία πιλότος "υπενθύμισης λεπτών"  θα ανάψει.
4. Στο τέλος της χρονικής περιόδου, η λυχνία πιλότος αρχίζει να αναβοσβήνει και παράγεται ένας ακουστικός συναγερμός. Για να απενεργοποιήσετε τον ακουστικό συναγερμό, πιάστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

Για να ακυρώσετε την υπενθύμιση λεπτών

1. Πιέστε επανειλημμένα το πλήκτρο  για να επιλέξετε τη λειτουργία "υπενθύμιση λεπτών". Θα αναβοσβήνει η σχετική λυχνία πιλότος  και στην οθόνη θα εμφανιστεί ο χρόνος που απομένει.
2. Πατήστε το κουμπί " - " μέχρι στην οθόνη να εμφανιστεί "0:00". Μετά από 5 δευτερόλεπτα η λυχνία πιλότος θα σβήσει και η οθόνη θα επιστρέψει στην ώρα.

Για να απενεργοποιήσετε την οθόνη

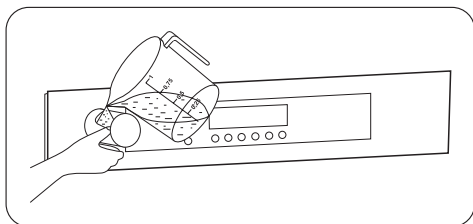
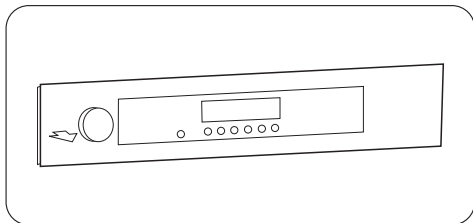



1. Πιέστε τα δύο πλήκτρα προγραμματιστή ταυτόχρονα και κρατήστε τα πιεσμένα για περίπου 5 δευτερόλεπτα. Η οθόνη θα σβήσει.
2. Για να ενεργοποιήσετε την οθόνη, πιέστε οποιοδήποτε πλήκτρο.

i Μπορείτε να σβήσετε την οθόνη μόνο εάν δεν έχουν ρυθμιστεί άλλες λειτουργίες.

Προετοιμασία του φούρνου για το ψήσιμο με ατμό

i Γεμίζετε το δοχείο νερού κάθε φορά πριν να μαγειρέψετε στον ατμό.

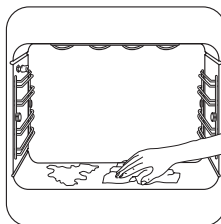


Τραβήξτε έξω το δοχείο νερού και γεμίστε το με νερό μέχρι να ανάψει η ένδειξη "δοχείο γεμάτο" . Η μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου νερού είναι 0,8 l. Επαρκεί για περίπου 40/45 λεπτά μαγειρέματος.

Στη συνέχεια, πατήστε το δοχείο νερού πίσω στην αρχική του θέση. Ο φούρνος είναι τώρα έτοιμος για μαγείρεμα στον ατμό.

i Αν γεμίσετε το δοχείο νερού με τη μέγιστη χωρητικότητά του (0,8 l) και η ένδειξη "άδειο δοχείο" παραμένει αναμμένη, το πρόβλημα απαιτεί τη βοήθεια της τεχνικής υποστήριξης.

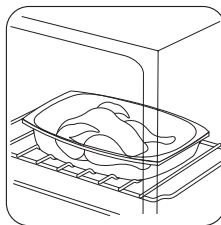
i Αν γεμίσετε το δοχείο με πολύ νερό, μια έξοδος ασφαλείας το αδειάζει στο κάτω μέρος του φούρνου. Σκουπίστε αμέσως την επιπλέον ποσότητα νερού με ένα σφουγγάρι ή ένα πανί.



Χρήση του ψησίματος με ατμό

Για να ψήσετε με ατμό, προχωρήστε με τον τρόπο που περιγράφεται παρακάτω:

1. Γεμίζετε το δοχείο νερού κάθε φορά πριν να μαγειρέψετε στον ατμό. Για να γεμίσετε το δοχείο νερού, ανατρέξτε στην ενότητα "Προετοιμασία του φούρνου για το ψήσιμο με ατμό".
2. Προετοιμάστε το φαγητό σε σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Τοποθετήστε τα στο γκριλ στο επίπεδο που συνιστάται στους πίνακες μαγειρέματος. Τα καλύτερα αποτελέσματα τα έχετε συνήθως στο 2ο επίπεδο από κάτω.



3. Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας φούρνου στη λειτουργία Ατμού 

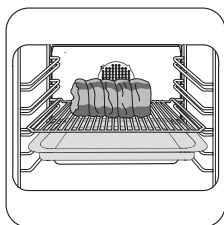
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 130 και 230 °C. Το μαγείρεμα στον ατμό δεν έχει πολύ καλά αποτελέσματα σε θερμοκρασίες πάνω από 230° C.

i Ο ατμός αρχίζει να βγαίνει όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία.

5. **Αδειάστε το δοχείο νερού μετά από κάθε ψήσιμο με ατμό (ανατρέξτε στην ενότητα "Αδειάσμα του δοχείου νερού")**

Συμβουλές και προτάσεις για το ψήσιμο με ατμό

- Αποφύγετε να καλύπτετε τα σκεύη με καπάκι, γιατί εμποδίζουν την επαφή του ατμού με τα τρόφιμα.
- Μπορείτε να ψήσετε τα τρόφιμά σας και απευθείας στη σχάρα. Σε αυτήν την περίπτωση, θυμηθείτε να ρίξετε λίγο νερό στο σκεύος ψησίματος και να το βάλετε στους οδηγούς κάτω από τη σχάρα.



- Το σκεύος ψησίματος θα συλλέξει τα λίπη που έχουν λιώσει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και το νερό εμποδίζει το κάψιμο των λιπών και τη δημιουργία δυσάρεστων οσμών ή καπνού
- Αν θέλετε να ανοίξετε την πόρτα για να ελέγξετε την εξέλιξη του ψησίματος, θυμηθείτε να **απενεργοποιήσετε** τη λειτουργία ΑΤΜΟΥ. Μετά τον έλεγχο, κλείστε την πόρτα και επιλέξτε ξανά τη λειτουργία ψησίματος με ατμό.

i Τυχόν σχηματισμός συμπυκνώματος στο κρύσταλλο της πόρτας, στα τοιχώματα και στον πυθμένα του φούρνου δεν επηρεάζει τη λειτουργία του. Σας συνιστούμε, στο τέλος κάθε ψησίματος, να καθαρίζετε την υγρασία που έχει σχηματιστεί.

i Προσέξτε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου καθώς θα βγει αμέσως ο ατμός.

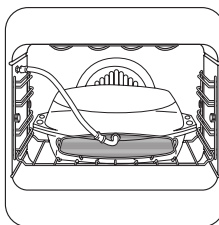
Αξεσουάρ για το ψήσιμο με ατμό

Τα αξεσουάρ για ψήσιμο με ατμό (διαθέσιμα σε ξεχωριστό κιτ) προσφέρουν την ευκαιρία επέκτασης του εύρους μαγειρέματος με ατμό και σας επιτρέπουν, για παράδειγμα, να πειραματιστείτε με συγκεκριμένους τρόπους μαγειρέματος λαχανικών, ψαριών, κλπ.

Τα αξεσουάρ περιλαμβάνουν:

- ένα ταψί διαίτης που αποτελείται από δύο ημικέλυφα από ειδικό κρύσταλλο με μία κοιλότητα από όπου περνάει ο ψεκαστήρας ατμού (Εικ. 1)
- μία μικρή σχάρα που μπαίνει μέσα στο ταψί διαίτης προκειμένου να διατηρούνται ανυψωμένα τα τρόφιμα
- 2 ψεκαστήρες για το ψήσιμο με ατμό
- ένας ειδικός αισθητήρας που χρησιμοποιείται για το ψήσιμο με ατμό με δύο διαφορετικούς ψεκαστήρες, που χρησιμοποιούνται με τον τρόπο που φαίνεται στις εικόνες 1 και 2 και τοποθετούνται μέσα στον ίδιο τον αισθητήρα.

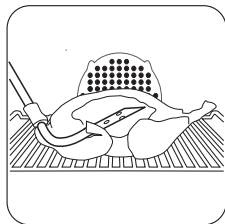
Εικ. 1



Το μαγείρεμα με ατμό στο ταψί διαίτης ταιριάζει ιδιαίτερα στα λαχανικά: ενισχύει τις γεύσεις χωρίς να τις νερώνει και διατηρεί ανέπαφες τις θρεπτικές ιδιότητες των τροφίμων. Το απευθείας μαγείρεμα με ατμό (Εικ. 2) που χρησιμοποιεί το διάτρητο ψεκαστήρα είναι ιδανικό για κοτόπουλα και γαλοπούλες. Το κρέας ψήνεται και εσωτερικά χάρη στον ατμό, ενώ εξωτερικά ροδίζει χάρη στο συμβατικό ψήσιμο, γίνεται μαλακό και γευστικό. Οι σπές του ψεκαστήρα δεν πρέπει να φράζονται για το λόγο αυτό ο ψεκαστήρας πρέπει πάντα να

τοποθετείται στο άδειο τμήμα στο εσωτερικό του κοτόπουλου ή της γαλοπούλας, όπως φαίνεται στην Εικ. 2.

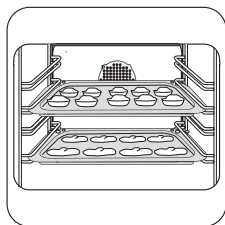
Εικ. 2



i Το τέλος του αισθητήρα με το μεταλλικό στοιχείο τοποθετείται στην οπή εξόδου ατμού. Οι δύο ψεκαστήρες πρέπει να τοποθετηθούν στο άλλο άκρο του αισθητήρα.

Χρήσιμες συμβουλές

Ο φούρνος έχει τέσσερα επίπεδα για τις σχάρες. Μετρήστε τα ράφια από το κάτω μέρος του φούρνου.



! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Δώστε προσοχή όταν τοποθετείτε και όταν βγάζετε τη σχάρα και το σκεύος ψησίματος από το φούρνο προκειμένου να μην προκληθεί ζημιά αξεσουάρ.

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Όλα τα ψησίματα πρέπει να γίνονται με την πόρτα κλειστή.

- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας για να βγάλετε τα φαγητά από το φούρνο.
- Ο φούρνος ψήνει σε θερμοκρασίες από 30 °C έως 250°C. Για αυτό το λόγο, **χρησιμοποιείτε σκεύη που μπορούν να αντέξουν σε αυτές τις θερμοκρασίες** (π.χ. μεταλλικά σκεύη, πυρίμαχα πιάτα, πιρέξ).
- Αυτός ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με ένα αποκλειστικό σύστημα μαγειρέματος που δημιουργεί κυκλοφορία φυσικού αέρα και ανακάτνει διαρκώς ατμό μαγειρέματος. Αυτό επιτρέπει το μαγείρεμα σε ένα συνθήκες συνεχούς υγρασίας, διατηρώντας το

φαγητό μαλακό στο εσωτερικό και τραγανό στο εξωτερικό του. Επιπλέον, ο χρόνος ψησίματος και η κατανάλωση ενέργειας μειώνονται στο ελάχιστο. Κατά το ψήσιμο μπορεί να παραχθεί ατμός ο οποίος μπορεί να εκτονωθεί από ένα άνοιγμα στην πόρτα του φούρνου. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό.

- **Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα στο κάτω μέρος του φούρνου και μην την καλύπτετε με αλουμινόχαρτο όσο μαγειρεύετε**, γιατί μπορεί να προκαλέσετε ζημιά στο εμαγιέ και να καταστρέψετε το φαγητό που μαγειρεύεται. Τοποθετείτε πάντα τα σκεύη σας, τα πιρέξ, το αλουμινόχαρτο στη σχάρα τοποθετημένη στους οδηγούς του φούρνου.
- Κατά τη διάρκεια ψησίματος με λάδι ή λίπη (π.χ. τηγάνισμα), **δώστε προσοχή ώστε να μην υπερθαιρμένονται**: πράγματι, οι ουσίες αυτές όταν φτάσουν σε μια ορισμένη θερμοκρασία μπορεί να προκληθεί ανάφλεξη.
- Συνεπώς, κατά την εισαγωγή ή αφαίρεση φαγητών από το φούρνο, **βεβαιωθείτε πως οι σάλτσες (λάδι, χυμοί, λιωμένα λίπη) δε χύνονται σε μεγάλες ποσότητες στο κάτω μέρος**. Σε αυτήν την περίπτωση, καθαρίστε προσεκτικά τον πυθμένα του φούρνου πριν ξεκινήσετε ξανά το ψήσιμο. Θα αποφύγετε τη δημιουργία δυσάρεστων καπνών και οσμών.

• **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, κατά τη διάρκεια ψήσιματος ή στο τέλος του, να προσέχετε το ρεύμα ζεστού αέρα που βγαίνει από το φούρνο. Όταν ο ατμός επικαθεται στην πόρτα του φούρνου, μετατρέπεται σε υγρασία. Για να μειώσετε τη δημιουργία υδρατμών, προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά πριν να μαγειρέψετε. Σας συνιστούμε, στο τέλος κάθε ψήσιματος, να καθαρίζετε την υγρασία που έχει σχηματιστεί.

Ψήσιμο κέικ

Η καλύτερη θερμοκρασία για το ψήσιμο κέικ είναι από 150 °C έως 200 °C.

Προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά πριν το ψήσιμο.

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν να περάσουν τα 3/4 του χρόνου ψήσιματος. Αν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο ταψιά, αφήστε ένα κενό ράφι ανάμεσά τους.

Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Μη μαγειρεύετε κρέας με βάρος κάτω από 1 kg. Το μαγείρεμα τόσο μικρών ποσοτήτων στεγνώνει πολύ το κρέας.

Για να διατηρήσετε το κόκκινο κρέας καλά μαγειρεμένο στο εξωτερικό και ζουμερό στο εσωτερικό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία ανάμεσα στους 200 °C με 250 °C.

Για λευκό κρέας, πουλερικά και ψάρια, ρυθμίστε τη θερμοκρασία ανάμεσα στους 150°C με 175°C

Χρησιμοποιήστε ένα ταψί για τα λίπη για τρόφιμα με πολύ λίπος, ώστε να μη λερωθεί ο φούρνος με λεκέδες που ίσως να μη βγαίνουν.

Αφήστε το κρέας να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά πριν να το κόψετε, ώστε να κρατήσει το ζουμί του.


Για να αποφύγετε τον πολύ καπνό στο φούρνο όταν ψήνετε, ρίξτε λίγο νερό στο ταψί για τα λίπη.

Για να αποφύγετε τον πολύ ατμό στο φούρνο όταν ψήνετε, προσθέστε λίγο ακόμα αφού στεγνώσει η αρχική ποσότητα.


Συμβουλές για τη χρήση του γκριλ

- Τα περισσότερα τρόφιμα θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω στη σχάρα στο ταψί του γκριλ για να υπάρχει μέγιστη κυκλοφορία αέρα και να αναστηκώνεται το φαγητό από τα λίπη και τα υγρά.
- Προσαρμόστε τη θέση οδηγού της σχάρας και του ταψιού του γκριλ για διαφορετικό πάχος τροφίμων.
- Τοποθετήστε το φαγητό κοντά στην αντίσταση για γρηγορότερο ψήσιμο και μακριά από αυτή για σιγανό ψήσιμο.
- Θα πρέπει να στεγνώνετε καλά τα τρόφιμα πριν από το ψήσιμο με γκριλ για να ελαχιστοποιήσετε το πιτσίσισμα. Αλείψτε τα άπαχα κρέατα και τα ψάρια με λίγο λάδι ή λιωμένο βούτυρο, για να διατηρήσουν τα υγρά τους κατά το ψήσιμο.
- Τα συνοδευτικά, όπως ντομάτες και μανιτάρια μπορούν να τοποθετηθούν κάτω από τη σχάρα όταν ψήνετε κρέατα στο γκριλ.
- Όταν φρυγανίζετε ψωμί, χρησιμοποιήστε το ράφι την επάνω θέση με τη σχάρα στην "ψηλή" θέση.
- Προθερμάνετε το γκριλ στην υψηλότερη ρύθμιση για μερικά λεπτά πριν τοποθετήσετε τις μπιριζόλες για ψήσιμο ή φρυγανίσετε ψωμί. Ρυθμίστε τη θερμότητα και τη σχάρα, αν χρειάζεται, κατά το ψήσιμο.
- Θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό κατά το ψήσιμο, όπως χρειάζεται.
- όταν χρησιμοποιείτε το κεντρικό τμήμα του γκριλ, βεβαιωθείτε πως τα φαγητά τοποθετούνται κεντρικά στο πλέγμα του γκριλ ακριβώς κάτω από την αντίσταση του γκριλ.


Πλήρης λειτουργία φούρνου (πάνω +κάτω)

Γυρίστε τον επιλογέα στο σύμβολο  και ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία.


Με αυτόν τον τρόπο η θερμότητα προέρχεται και από πάνω και από κάτω και το πιάτο ψήνεται ομοιόμορφα.

 : Η θερμότητα προέρχεται μόνο από κάτω. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος ή για το ζέστα του κάτω μέρους του φαγητού. Ρυθμίστε το ράφι με τους ειδικούς οδηγούς φούρνου που είναι τοποθετημένοι πιο κοντά στο κάτω μέρος.


Γκριλ

Γυρίστε τον επιλογέα στο σύμβολο  (διπλό γκριλ) και ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Ρυθμίζοντας τον επιλογέα στη θέση διπλού γκριλ έχετε τη μέγιστη διαθέσιμη θερμοκρασία ψησίματος των πιάτων σας με το γκριλ.

Ψήσιμο με λειτουργία πίτσας

Γυρίστε τον επιλογέα στο σύμβολο  και ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το ψήσιμο με τη λειτουργία πίτσας γίνεται χάρη στη λειτουργία της κάτω αντίστασης, του γκριλ και του ζεστού αέρα που διοχετεύεται από τον ανεμιστήρα. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για να μαγειρέψετε πίτσα και ψωμάκια. Για καλύτερο ψήσιμο, συνιστάται να τοποθετήσετε τις σχάρες του φούρνου στον πρώτο ή στο δεύτερο οδηγό από κάτω, ανάλογα με το πάχος του φαγητού.


Ψήσιμο με αντιστάσεις και αέρα

Γυρίστε τον επιλογέα στο σύμβολο  και ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερ-


μοκρασία. Σε αυτόν τον τύπο ψησίματος, η θερμότητα προέρχεται από την κυκλική αντίσταση που βρίσκεται στην πίσω πλευρά του φούρνου και ο ζεστός αέρας κυκλοφορεί με τη βοήθεια ενός ανεμιστήρα. Αυτό σας επιτρέπει να μαγειρέψετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά τοποθετώντας τα σε διαφορετικά ράφια. Αν θέλετε να ψήσετε δύο φαγητά ταυτόχρονα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τον πρώτο και τον τρίτο οδηγό ξεκινώντας από κάτω.

Για καλύτερα αποτελέσματα όταν χρησιμοποιείτε το φούρνο μόνο για ένα φαγητό, χρησιμοποιείτε τους οδηγούς που είναι πιο κοντά στο κάτω μέρος.

Γκριλ και θερμός αέρας

Γυρίστε τον επιλογέα στο σύμβολο  και ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Το γκριλ με αέρα επιτυγχάνεται με διαδοχική ενεργοποίηση των λειτουργιών γκριλ και αέρα. Με αυτόν τον τρόπο, η θερμότητα κατωθώνει να ειχωρήσει βαθμιαία στο εσωτερικό των τροφών χωρίς να είναι εκτεθειμένη η επιφάνειά τους για μεγάλο διάστημα στην άμεση ενέργεια του γκριλ.

Το γκριλ με αέρα ενδείκνυται ειδικά για χοντρά κομμάτια κρέατος, πουλερικών ή για ολόκληρο ψάρι (πέστροφα, σκουμπρί, κεφαλό).


 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Στην περίπτωση ψησίματος με το γκριλ με αέρα, επιλέξτε θερμοκρασία το πολύ έως τους 200 °C.

Πίνακες μαγειρέματος

Πλήρης λειτουργία φούρνου (πάνω +κάτω) .

 Στη διάρκεια ψησίματος δεν περιλαμβάνεται η προθέρμανση. Ο άδειος φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται πάντα για 10 λεπτά.

ΚΕΙΚ

ΣΥΝΤΑΓΗ	Πλήρης λειτουργία φούρνου (πάνω+κάτω)		Ψήσιμο με αέρα		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩ-ΣΕΙΣ
		θερμ. °C		θερμ. °C		
Ζύμη	2	170	2(1και3) ¹⁾	160	45-60	Σε φόρμα για κέικ
Ζύμη για τριφτό κέικ	2	170	2(1και3) ¹⁾	160	20-30	Σε φόρμα για κέικ
Τσιζ κέικ βουτύρου	1	175	2	165	60-80	Σε φόρμα για κέικ
Μηλόπιτα	1	170	2(1και3)	160	90-120	Σε φόρμα για κέικ
Στρούντελ	2	180	2	160	60-80	Σε ταψί
Πάστα φλόρα	2	190	2(1και3) ¹⁾	180	40-45	Σε φόρμα για κέικ
Κέικ φρούτων	2	170	2	150	60-70	Σε φόρμα για κέικ
Παντεσπώνι	1	170	2(1και3) ¹⁾	165	30-40	Σε φόρμα για κέικ
Χριστουγεννιάτικο κέικ	1	150	2	150	120-150	Σε φόρμα για κέικ
Κέικ με δαμάσκηνα	1	175	2	160	50-60	Σε δίσκο
Μικρό κέικ	3	170	2	150	20-35	Σε ταψί
Μπισκότα	2	160	2(1και3) ¹⁾	150	20-30	Σε ταψί
Μαρέγκες	2	135	2(1και3) ¹⁾	190	60-90	Σε ταψί
Ψωμάκια	2	200	2	170	12~20	Σε ταψί
Ζύμη: Σου	2 ή 3	210	2(1και3) ¹⁾	170	25-35	Σε ταψί
Τάρτες πιάτων	2	180	2	170	45-70	Στη φόρμα κέικ

1) Εάν ψήσετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, σας συνιστούμε να τα τοποθετήσετε στα επίπεδα που αναφέρονται μέσα σε παρενθέσεις.

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ	Πλήρης λειτουργία φούρνου (πάνω+κάτω)		Ψήσιμο με αέρα		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
		θερμ. °C		θερμ. °C		
Λευκό ψωμί	1	195	2	185	60-70	Σε δίσκο
Χωριάτικο ψωμί	1	190	1	180	30-45	Σε δίσκο
Τσουρέκια	2	200	2(1και3) ¹⁾	175	25-40	Σε ταψί
Πίτσα	2	200	2	200	20-30	Σε ταψί

1) Εάν ψήσετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, σας συνιστούμε να τα τοποθετήσετε στα επίπεδα που αναφέρονται μέσα σε παρενθέσεις.



ΣΟΥΦΛΕ

ΣΥΝΤΑΓΗ	Πλήρης λειτουργία φούρνου (πάνω+κάτω)		Ψήσιμο με αέρα		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
		θερμ. °C		θερμ. °C		
Σουφλέ ζυμαρικών	2	200	2(1και3) ¹⁾	175	40-50	Σε φόρμα
Σουφλέ λαχανικών	2	200	2(1και3) ¹⁾	175	45-60	Σε φόρμα
Κις	1	210	1	190	30-40	Σε φόρμα
Λαζάνια	2	200	2	200	25-35	Σε φόρμα
Κανελόνια	2	200	2	200	25-35	Σε φόρμα

1) Εάν ψήσετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, σας συνιστούμε να τα τοποθετήσετε στα επίπεδα που αναφέρονται μέσα σε παρενθέσεις.


ΚΡΕΑΤΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ	Πλήρης λειτουργία φούρνου (πάνω+κάτω)		Ψήσιμο με αέρα		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
		θερμ. °C		θερμ. °C		
Βοδινό	2	190	2	175	50-60	Στη σχάρα
Χοιρινό	2	180	2	175	100-130	Στη σχάρα
Μοσχάρι	2	190	2	175	90-120	Στη σχάρα


ΣΥΝΤΑΓΗ	Πλήρης λειτουργία φούρνου (πάνω+κάτω)		Ψήσιμο με αέρα		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
		θερμ. °C		θερμ. °C		
Αγγλικό ψητό μοσχάρι						
σενιάν	2	210	2	200	50-60	Στη σχάρα
μέτρια ψημένο	2	210	2	200	60-70	Στη σχάρα
καλά ψημένο	2	210	2	200	70-80	Στη σχάρα
Χοιρινή ωμοπλάτη	2	180	2	170	120-150	Με κρούστα
Μπουτί χοιρινό	2	180	2	160	100-120	2 κομμάτια
Αρνί	2	190	2	175	110-130	Πόδι
Κοτόπουλο	2	190	2	200	70-85	Ολόκληρη
Γαλοπούλα	2	180	2	160	210-240	Ολόκληρη
Πάπια	2	175	2	220	120-150	Ολόκληρη
Χήνα	2	175	2	160	150-200	Ολόκληρη
Κουνέλι	2	190	2	175	60-80	Κόψτε σε κομμάτια
Λαγός	2	190	2	175	150-200	Κόψτε σε κομμάτια
Φασιανός	2	190	2	175	90-120	Ολόκληρη
Ρολό με κιμά	2	180	2	170	150	σε ταψί για ψωμί

ΨΑΡΙ


ΣΥΝΤΑΓΗ	Πλήρης λειτουργία φούρνου (πάνω+κάτω)		Ψήσιμο με αέρα		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
		θερμ. °C		θερμ. °C		
Πέστροφα - Συναγρίδα	1	190	2(1και3) ¹⁾	175	40-55	3-4 ψάρια ολόκληρα

ΣΥΝΤΑΓΗ	Πλήρης λειτουργία φούρνου (πάνω+κάτω)		Ψήσιμο με αέρα		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
		θερμ. °C		θερμ. °C		
Τόνος / Σολωμός	2	190	2(1και3) ¹⁾	175	35-60	4-6 φιλέτα


1) Εάν ψήσετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, σας συνιστούμε να τα τοποθετήσετε στα επίπεδα που αναφέρονται μέσα σε παρενθέσεις.

 Στη διάρκεια ψησίματος δεν περιλαμβάνεται η προθέρμανση. Ο άδειος φούρνος πρέπει να προθερμαίνεται πάντα για 10 λεπτά.

Γκριλ


ΣΥΝΤΑΓΗ	Ποσότητα		Γκριλ		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	
	Κομμάτια	γρ.		θερμ. °C	1η πλευρά	2η πλευρά
Βοδινό φιλέτο	4	800	3	250	12~15	12~14
Βοδινές μπριζόλες	4	600	3	250	10~12	6~8
Λουκάνικα	8	/	3	250	12~15	10~12
Χοιρινές μπριζόλες	4	600	3	250	12~16	12~14
Κοτόπουλο (κομμένο στα δύο)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Σουβλάκια	4	/	3	250	10~15	10~12
Στήθος κοτόπουλου	4	400	3	250	12~15	12~14
Μπιφτέκι ¹⁾	6	600	2	250	20-30	
Ψάρι (φιλέτα)	4	400	3	250	12~14	10~12
Σάντουιτς	4~6	/	3	250	5~7	/
Τοστ	4~6	/	3	250	2~4	2~3

1) Προθέρμανση 5'00

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Με το γκριλ και θερμό αέρα, επιλέξτε μέγιστη θερμοκρασία 200°C.

Γκριλ + θερμός αέρας


ΣΥΝΤΑΓΗ	Ποσότητα (γρ.)	Ράφι σχάρας	Θερμ. °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	
				κάτω πλευρά	επάνω πλευρά
Ρολό (γαλοπούλα)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Κοτόπουλο (κομμένο στα δύο)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Φτερούγες κοτόπουλο	-	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Ορτύκι	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Λαχανικά γκραπινέ	-	3	200	20 ~ 25	-
Σούπα/ζωμός. με θαλασσινά	-	3	200	15 ~ 20	-
Σκουμπρί	-	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Φέτες ψαριού	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

 Τα μεγέθη θερμοκρασίας του φούρνου είναι μόνο για καθοδήγηση. Μπορεί να χρειαστεί να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερ-

μοκρασία ώστε να ταιριάζει με τις συγκεκριμένες σας απαιτήσεις.

Λειτουργία πίτσας

ΣΥΝΤΑΓΗ	Λειτουργία πίτσας		Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
	 1-2-3-4	θερμ. °C		
Πίτσα, μεγάλη	1	200	15~25	σε ταψί για γλυκά
Πίτσα, μικρή	1	200	10~20	σε ταψί ή στη σχάρα
Τσουρέκια	1	200	15~25	σε ταψί για γλυκά

 Οι θερμοκρασίες που αναφέρονται είναι ενδεικτικές. Οι θερμοκρασίες μπορεί να πρέπει να προσαρμοστούν ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.

Ψήσιμο με λειτουργία "Ατμού"

 Σύμφωνα με το χρόνο μαγειρέματος που

αναφέρεται στον πίνακα, θα χρειαστεί να γεμίσετε το δοχείο περισσότερες από μια φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Όταν το δοχείο νερού είναι άδεια, θα ανάψει η ένδειξη "άδειο δοχείο". Για να γεμίσετε το δοχείο νερού, ανατρέξτε στην ενότητα "Προετοιμασία του φούρνου για το ψήσιμο με ατμό".

ΓΛΥΚΑ

ΤΥΠΟΣ ΦΑΓΗ-ΤΟΥ	Λειτουργία "Ατμός"		Χρόνοι ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
	Επίπεδο τοποθέτησης	θερμοκρασία σε °C		
Μηλόπιτα ¹⁾	2	160	90-120	σε 20 εκ. φόρμα κέικ
Πίτες	2	175	30-40	σε 26 εκ. φόρμα κέικ
Κέικ φρούτων	2	160	80-90	σε φόρμα για γλυκά 26cm
Παντεσπάνι	1	160	40-45	σε 26 εκ. φόρμα κέικ
Χριστουγεννιάτικο κέικ ¹⁾	2	150	100-110	σε 20 εκ. φόρμα κέικ
Κέικ φρούτων ¹⁾	2	160	40-50	σε δίσκο
Μικρό κέικ	3	165	30-35	σε λαμαρίνα για γλυκά
Μπισκότα	3	150	20-35	σε λαμαρίνα για γλυκά
Γλυκά ψωμάκια ¹⁾	2	200	12-20	σε λαμαρίνα για γλυκά
Μπριός ¹⁾	3	180	20-30	σε λαμαρίνα για γλυκά

1) Οι χρόνοι ψησίματος στον πίνακα δεν περιλαμβάνουν το χρόνο προθέρμανσης. Θα πρέπει να προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά πριν το μαγείρεμα.

ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ

ΤΥΠΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΣΕ ΓΡ.	Λειτουργία "Ατμός"		Χρόνοι ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
		Επίπεδο τοποθέτησης	θερμοκρασία σε °C		
Λευκό ψωμί ¹⁾	1.000 g Φ	2	190	40-60	1-2 σειρές 500 γρ
Τσουρέκια ¹⁾	500 g Φ	2	190	20-30	6-8 ψωμάκια σε λαμαρίνα για γλυκά
Πίτσα		1	200	20-30	σε λαμαρίνα για γλυκά

1) Οι χρόνοι ψησίματος στον πίνακα δεν περιλαμβάνουν το χρόνο προθέρμανσης. Θα πρέπει να προθερμάνετε το φούρνο για περίπου 10 λεπτά πριν το μαγείρεμα.

ΣΟΥΦΛΕ

ΤΥΠΟΣ ΦΑΓΗ-ΤΟΥ	Λειτουργία "Ατμός"		Χρόνοι ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ
	Επίπεδο τοποθέτησης	θερμοκρασία σε °C		
Λαχανικά	1	175	30-40	πιρέξ
Κις	2	200	50-60	σε φόρμα
Λαζάνια	2	190	45-60	πιρέξ
Πατάτες σε ατμό	1	180	32-42	πιρέξ
Πατάτες ογκρα-ντέν	1	185	50-60	πιρέξ


ΚΡΕΑΤΑ

ΤΥΠΟΣ ΦΑ-ΓΗΤΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΣΕ ΓΡ.	Λειτουργία "Ατμός"		Χρόνοι ψησίματος σε λεπτά	ΣΗΜΕΙΩ-ΣΕΙΣ
		Επίπεδο τοποθέτησης	θερμοκρασία σε °C		
Ψητό χοιρινό	1000 γρ	2	180	80-90	Ψητό στη σχάρα
Μοσχάρι	1000 γρ	2	180	90-100	Ψητό στη σχάρα
Roast beef σεσιάν	1000 γρ	2	210	53-55	Ψητό στη σχάρα
Roast beef μεσαίο ψήσιμο	1000 γρ	2	210	61-65	Ψητό στη σχάρα
Roast beef καλοψημένο	1000 γρ	2	210	65-70	Ψητό στη σχάρα
Αρνί	1000 γρ	2	175	120-150	Μπούτι
Κοτόπουλο	1000 γρ	2	200	50-60	Ολόκληρη
Γαλοπούλα	4000 γρ	1	175	150-180	Ολόκληρη
Πάπια		1	175	150-180	Ολόκληρη
Χήνα	3000 γρ	1	160	120-150	Ολόκληρο
Κουνέλι		2	180	90-120	Κόψτε σε κομμάτια

ΨΑΡΙ

ΤΥΠΟΣ ΦΑ- ΓΗΤΟΥ	ΒΑΡΟΣ ΣΕ ΓΡ.	Λειτουργία "Ατμός"		Χρόνοι ψησί- ματος σε λε- πτά	ΣΗΜΕΙΩ- ΣΕΙΣ
		Επίπεδο το- ποθέτησης	θερμοκρασία σε °C		
Πέστροφα	1500 γρ	2	180	30-45	3-4 ψάρια
Τόνος	1200 γρ	2	180	35-60	4-6 φιλέτα
Μπακαλιά- ρος		2	210	20-30	

Φροντίδα και καθάρισμα

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Πριν καθαρίσετε, σβήστε το φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.

Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με συσκευή υπέρθερμου ατμού ή με ατμοκαθαριστή.

Σημαντικό: Πριν διεξάγετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού, πρέπει να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.

Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής στη συσκευή σας, είναι απαραίτητο να πραγματοποιείτε τακτικά τις ακόλουθες διαδικασίες καθαρισμού:

- Πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο εφόσον έχει κρυώσει ο φούρνος.
- Καθαρίστε τα εμαγιέ τμήματα με σαπουνό-νερο.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που χαράζουν.
- Σκουπίστε τα τμήματα από ανοξειδωτο χάλυβα και γυαλί με μαλακό πανί.
- Εάν υπάρχουν επίμονοι λεκέδες, χρησιμοποιήστε προϊόντα καθαρισμού ανοξειδω-του χάλυβα ή ζεστό ξύδι.

Το σμάλτο του φούρνου είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό και στεγανό. Η δράση των ζεστών οξέων των φρούτων (από λεμόνια, δαμάσκηνα κτλ) μπορεί ωστόσο να αφήσει μόνιμα, θαμπά, τραχιά σημάδια στην επιφάνεια του σμάλτου. Ωστόσο, τέτοια σημάδια στη γυαλι-σμένη επιφάνεια του σμάλτου δεν επηρεάζουν τη λειτουργία του φούρνου. Καθαρίστε σχολαστικά το φούρνο μετά από κάθε χρήση.

Αυτός είναι ο καλύτερος τρόπος για καθαρό φούρνο. Αποτρέπει το κάψιμο της βρομιάς.

Υλικά καθαρισμού

Πριν χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε υλικά καθαρισμού στο φούρνο σας, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλα και ότι η χρήση τους συνιστάται από τον κατασκευαστή.

Καθαριστικά τα οποία περιέχουν λευκαντικό ΔΕΝ πρέπει να χρησιμοποιηθούν καθώς μπορεί να θαμπώσουν το φινίρισμα των επιφανειών. Τα σκληρά λειαντικά καθαριστικά πρέπει επίσης να αποφεύγονται.

Εξωτερικός καθαρισμός

Σκουπίστε τακτικά τον πίνακα ελέγχου, την πόρτα του φούρνου και το λάστιχο της πόρτας με ένα καλά στυμμένο μαλακό πανί βρεγμένο με χλιαρό νερό στο οποίο έχει προστεθεί λίγο υγρό απορρυπαντικό.

Για να προστατέψετε τους υαλοπίνακες της πόρτας από ζημιά ή φθορά αποφύγετε τη χρήση των παρακάτω:

- Οικιακά απορρυπαντικά και λευκαντικά.
- Εμποτισμένα σφουγγαράκια ακατάλληλα για αντικολητικά σκεύη.
- Σφουγγαράκια Brillo/Ajax ή σφουγγαράκια από ατσαλόμαλλο.
- Σφουγγαράκια φούρνου με χημικά ή σπρέι.
- Αντισκωριακά.

• Καθαριστικά λεκέδων μπάνιου/νεροχύτη. Καθαρίστε το εξωτερικό και εσωτερικό τζάμι της πόρτας με χλιαρό σαπουνόνερο. Εάν το εσωτερικό τζάμι της πόρτας λερωθεί πολύ,

συνιστάται η χρήση ενός καθαριστικού προϊόντος όπως το Hob Brite. Μη χρησιμοποιήσετε ξύστρες για να αφαιρέσετε τους λεκέδες.

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Εάν από τον υαλοπίνακα της πόρτας σπάσουν κομματάκια ή αποκτήσει βαθιά γδαρσίματα, το γυαλί θα αποδυναμωθεί και θα πρέπει να αντικατασταθεί για να προληφθεί η περίπτωση να σπάσει. Επικοινωνήστε με το τοπικό σας κέντρο σέρβις το οποίο θα χαρεί να σας συμβουλευτεί περαιτέρω.

Θάλαμος φούρνου

Η εμαγιέ βάση του θαλάμου του φούρνου είναι καλύτερο να καθαρίζεται όσο ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός.

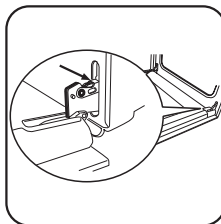
Σκουπίστε το φούρνο με ένα μαλακό πανί βρεγμένο με χλιαρό σαπουνόνερο μετά από κάθε χρήση. Περιστασιακά χρειάζεται να εκτελείται έναν καλύτερο καθαρισμό, με κάποιο ειδικό καθαριστικό φούρνου.

Πόρτα φούρνου

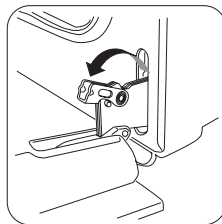
Η πόρτα του φούρνου αποτελείται από δύο υαλοπίνακες. Μπορείτε να βγάλετε την πόρτα από τους μεντεσέδες και να αφαιρέσετε τους υαλοπίνακες για πιο εύκολο καθαρισμό.

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Προσοχή - Η πόρτα του φούρνου πρέπει να βγαίνει πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει απότομα και να χτυπήσει, αν προσπαθείτε να τραβήξετε τα εσωτερικά τζάμια της πόρτας ενώ είναι αγκιστρωμένη στο φούρνο.

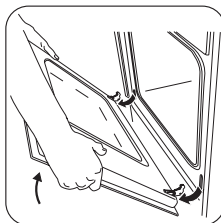
Κατά την αποσυναρμολόγηση προχωρήστε ως εξής.



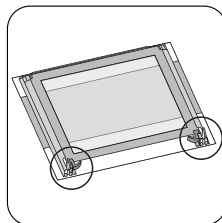
1 Ανοίξτε εντελώς την πόρτα. Περάστε στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



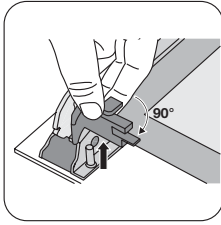
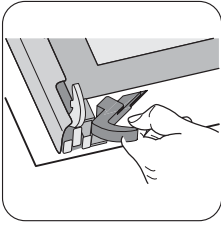
2 Σηκώστε το μοχλό στους δύο μεντεσέδες και αναποδογυρίστε την προς τα εμπρός.



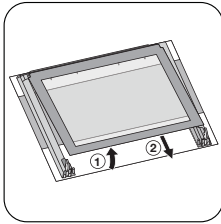
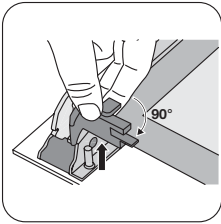
3 Πιάστε την πόρτα από τα δύο εξωτερικά άκρα και κλείστε την πόρτα κατά περίπου 45°. Τραβήξτε μπροστά την πόρτα και αφαιρέστε την από την έδρα της.



4 Ακουμπήστε την πόρτα σε μια σταθερή επιφάνεια και προστατέψτε την επιφάνεια της χειρολαβής με ένα μαλακό πανί.



5 Ενεργοποιήστε το σύστημα μπλοκαρίσματος προκειμένου να αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια.



6 Στρέψτε τα δύο στοπ κατά 90° και αφαιρέστε τα από τις έδρες τους.

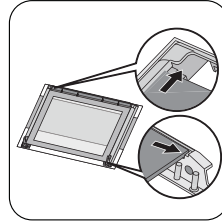
7 Σηκώστε λίγο τον επάνω υαλοπίνακα και αφαιρέστε τον υαλοπίνακα που είναι καθραρισμένος και στις 4 πλευρές με ένα διακοσμητικό πλαίσιο.

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου με χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί. Για τον καθαρισμό μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγάρια, μεταλλικά νήματα, διαβρωτικά σφουγγαράκια ή οξέα, που μπορεί να καταστρέψουν τις ειδικές θερμοανакλαστικές επιφάνειες των εσωτερικών τζαμιών.

Προχωρήστε ως εξής:

- Το εσωτερικό κρύσταλλο με το διακοσμητικό πλαίσιο στις 4 πλευρές πρέπει να τοποθετηθεί με τρόπο ώστε η μεταξοτυπία να είναι γυρισμένη προς την εξωτερική πλευρά του φούρνου. Για να βεβαιωθείτε πως έχει τοποθετηθεί σωστά το τζάμι, περάστε τα δάκτυλά σας πάνω από την επιφάνεια

που φαίνεται για να βεβαιωθείτε πως η τυπωμένη επιφάνεια είναι ομαλή. Το εσωτερικό κρύσταλλο πρέπει να τοποθετείται στην έδρα του με τον τρόπο που φαίνεται στην εικόνα. Μετά την εισαγωγή των κρυστάλλων στην πόρτα του φούρνου, στερεώστε σύμφωνα με τη διαδικασία στην παράγραφο 8.



! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Μη καθαρίζετε ποτέ την πόρτα του φούρνου όσο είναι ζεστή, καθώς μπορεί να θρυμματιστούν οι υαλοπίνακες. Αν παρατηρήσετε χαράξεις ή ραγίσματα στο κρύσταλλο, καλέστε αμέσως την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης για αντικατάσταση των κρυστάλλων.

Μοντέλα από ανοξείδωτο ασάλι ή αλουμίνιο:

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου και τον πίνακα ελέγχου από ανοξείδωτο ασάλι ή αλουμίνιο με ένα υγρό σφουγγάρι και στεγνώστε προσεκτικά με ένα μαλακό πανί. Για τον καθαρισμό μη χρησιμοποιήσετε μεταλλικά σφουγγαράκια, μεταλλικά νήματα, οξέα ή διαβρωτικά απορρυπαντικά, που θα μπορούσαν να χαράξουν τις επιφάνειες.

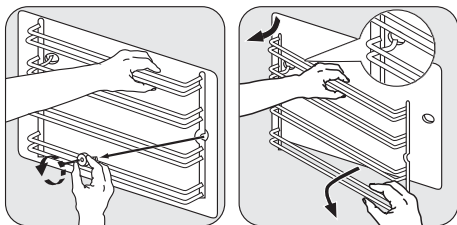
Καθαρισμός της τσιμούχας της πόρτας του φούρνου

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Ελέγχετε τακτικά την κατάσταση της τσιμούχας. Εάν χρειαστεί καθαρίστε την τσιμούχα, χωρίς να χρησιμοποιήσετε αντικείμενα ή προϊόντα διαβρωτικά. Αν η τσιμούχα είναι κατεστραμμένη, επικοινωνήστε αμέσως με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις. Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο μέχρι να αντικατασταθεί το λάστιχο.

Καθαρισμός των ραφιών του φούρνου και των στηριγμάτων τους

Για να καθαρίσετε τις σχάρες του φούρνου, μουσκεύστε τις σε χλιαρό σαπουνόνερο και αφαιρέστε τους επίμονους λεκέδες με ένα καλά βρεγμένο σφουγγαράκι διαποτισμένο με σαπούνι. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε καλά και σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.

Τα στηρίγματα των σχαρών μπορούν να αφαιρεθούν για να καθαριστούν πιο εύκολα. Για να αφαιρέσετε τα ράφια του φούρνου:



1 Αφαιρέστε την μπροστινή βίδα ενώ με το άλλο σας χέρι διατηρείτε το στήριγμα σχάρας στη θέση του.

2 Αοσυμπλέξτε το πίσω άγκιστρο και αφαιρέστε το στήριγμα των σχαρών.

Αού ολοκληρωθεί αυτός ο καθαρισμός, επανατοποθετήστε τα στηρίγματα των σχαρών ακολουθώντας τη διαδικασία σε αντίστροφη σειρά.

Παρακαλούμε, βεβαιωθείτε ότι τα παξιμάδια συγκράτησης είναι καλά στερεωμένα όταν επανατοποθετήσετε το στήριγμα των σχαρών.

Αντικατάσταση λαμπτήρα φούρνου

i Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκ-

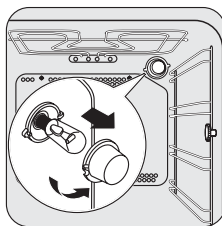
τρική τροφοδοσία.

Εάν ο λαμπτήρας του φούρνου χρειάζεται αντικατάσταση, πρέπει να τηρεί τις εξής προδιαγραφές:

- Ηλεκτρική ισχύς: 15 W/25 W
- Ηλεκτρική τάση: 230 V (50 Hz)
- Αντοχή σε θερμοκρασία 300°C
- Τύπος σύνδεσης: E14.

Για να αντικαταστήσετε το λαμπτήρα του φούρνου

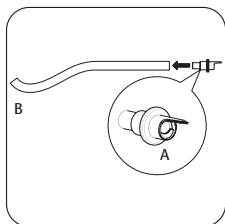
1. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι αποσυνδεδεμένος από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
2. Πίστετε και περιστρέψτε το γυάλινο καπάκι αριστερόστροφα.



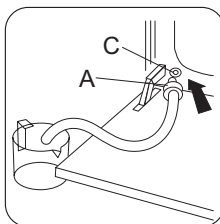
3. Αφαιρέστε τον ελαττωματικό λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με τον καινούριο.
4. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο καπάκι και επανασυνδέστε την παροχή ρεύματος.

Άδειασμα του δοχείου νερού

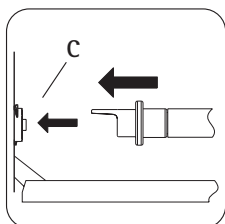
! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε στο άδειασμα του δοχείου.



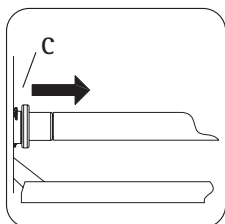
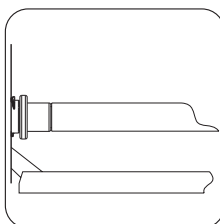
Προετοιμάστε τον αισθητήρα για το άδειασμα του νερού. Στερεώστε στο ένα άκρο το ρακόρ που επισημαίνεται στην εικόνα με το γράμμα (A).



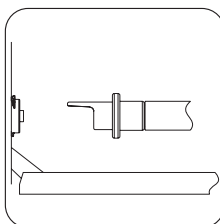
Τοποθετήστε το άλλο άκρο του αισθητήρα εκκένωσης σε ένα δοχείο. Τοποθετήστε το ρακόρ (A) στη βαλβίδα εκροής (C).



Τοποθετήστε το ρακόρ στη βαλβίδα πιέζοντάς το ελαφρά προς την κατεύθυνση που φαίνεται στην εικόνα. Αποστραγγίστε το νερό.



Όταν έχει αποστραγγιστεί όλο το νερό, αποσυνδέστε το ρακόρ από τη βαλβίδα.



Καθαρισμός του δοχείου

Όπως με όλες τις συσκευές που χρησιμοποιούν νερό (για παράδειγμα, τα σίδερα σιδερώματος), είναι απολύτως φυσιολογικό να σχηματιστούν επικαθίσεις αλάτων στο φούρνο σας. Μετά που θα έχετε χρησιμοποιήσει μερικές φορές το φούρνο για μαγείρεμα με ατμό, τα άλατα που θα έχουν επικαθίσει στο δοχείο μπορεί να προκαλέσουν μείωση του ατμού. Μετά από περίπου 6 μήνες λειτουργίας είναι πιθανό να έχει επικαθίσει μια ποσότητα αλάτων. Συνιστάται, λοι-

πόν, να πραγματοποιήσετε ένα καλό καθαρισμό των τμημάτων του φούρνου που παράγουν τον ατμό.

Σε εκείνη την περίπτωση, προχωρήστε ως εξής:

Άδειάστε το δοχείο μετά από κάθε ψήσιμο με ατμό (ακολουθήστε τη διαδικασία που υποδεικνύεται στην ενότητα "Άδειασμα του δοχείου νερού").

Σε αυτήν την περίπτωση προχωρήστε ως εξής:

- Αφού αδειάσετε το νερό από το δοχείο, ετοιμάστε ένα διάλυμα 800 ε.εκ. με νερό και 50-60 γραμμάρια (ίσο με δύο γεμάτα κουτάλια σούπας) κιτρικού οξέως.

i Το **κιτρικό οξύ** είναι ουσία που έχει εγκριθεί για τη διατροφή παρουσιάζεται σε μορφή λευκών μικρόκοκκων όπως της ζάχαρης. Χρησιμοποιείται συνήθως στη βιομηχανία τροφίμων και μπορεί να αγοραστεί από καταστήματα που πουλούν **κρασιά**, σε **παντοπωλεία** καθώς και σε ορισμένα **φαρμακεία**

- Ρίξτε αυτό το διάλυμα στο συρτάρι πλήρωσης.
- Αφήστε το διάλυμα κιτρικού οξέως να ηρεμήσει στο δοχείο για περίπου 60 λεπτά, με το φούρνο κρύο.
- Ανάψτε το φούρνο, επιλέξτε τη λειτουργία ατμού σε θερμοκρασία μεταξύ 130 και 230 °C. Μετά από 20-25 λεπτά σβήστε τον.
- Αφήστε το φούρνο να κρυώσει και, στη συνέχεια, προχωρήστε στην αφαίρεση των περιεχομένων του δοχείου ακολουθώντας τη διαδικασία που περιγράφηκε παραπάνω.
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας, ξεπλύνετε μερικές φορές το δοχείο, ρίχνοντας το νερό από το συρτάρι πλήρωσης και αφήνοντάς το να βγει από αισθητήρα εξαγωγής, μέχρι το νερό που βγαίνει να μην έχει πλέον κατάλοιπα αλάτων. Σκουπίστε τα άλατα που απομένουν στο εσωτερικό του φούρνου με ένα πανί.

Τι να κάνετε αν...

Ορισμένα μικροπροβλήματα λειτουργίας ενδέχεται να εξαρτώνται από απλές εργασίες συντήρησης ή παραβλέψεις και μπορούν να

Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας, ο φούρνος και η γύρω περιοχή θα έχουν την τυπική μυρωδιά λεμονιού. Αν δεν προβλέπεται να χρησιμοποιήσετε το φούρνο για περίοδο 2-3 εβδομάδων, σας συνιστούμε να αδειάσετε το νερό που έχει απομείνει στο δοχείο του φούρνου.

Καθαρισμός του αισθητήρα εκροής




Στο τέλος κάθε πλήυσης, καθαρίζετε προσεκτικά τον αισθητήρα. Μπορεί να πλυθεί με το χέρι σε χλιαρό νερό με τα συνηθισμένα απορρυπαντικά "πλυντηρίου πιάτων". Μη χρησιμοποιείτε οξέα, σπρέι ή παρόμοιες ουσίες στα μέρη του αισθητήρα ατμού προκειμένου να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς.

Συμβουλές για τη χρήση διαφορετικών τύπων νερού

Αν χρησιμοποιείτε φυσικό μεταλλικό νερό ή νερό με χαμηλή περιεκτικότητα σε άλατα, η συχνότητα των κύκλων καθαρισμού μειώνεται δραστικά (π.χ. κάθε 100 - 150 ψησίματα). Αν η παροχή νερού είναι εξοπλισμένη με συσκευή εξαγνισμού ή γλύκανσης του νερού, τότε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε νερό βρύσης χωρίς προβλήματα.

i Η χρήση πιο σκληρών νερών (δηλαδή, νερών με μεγάλο περιεχόμενο σε άλατα) θα επιβάλλει την πιο συχνή εκτέλεση της διαδικασίας καθαρισμού, ωστόσο δεν προκαλεί κανένα πρόβλημα στην απόδοση της συσκευής.

αντιμετωπιστούν εύκολα χωρίς την επέμβαση της Υπηρεσίας Τεχνικής Υποστήριξης.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ	Ελέγξτε αν οι διακόπτες έχουν ρυθμιστεί σωστά για το ψήσιμο και επαναλάβετε τις διαδικασίες που προβλέπονται στο εγχειρίδιο. ή Ελέγξτε του διακόπτες ασφαλείας ("αυτόματοι διακόπτες") της ηλεκτρικής εγκατάστασης. Αν η βλάβη αφορά την εγκατάσταση, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.
ΔΕΝ ΑΝΑΒΕΙ ΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΦΩΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	Περιστρέψτε τον επιλογέα σε μία λειτουργία. ή Αγοράστε από ένα Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης ένα λαμπτήρα για υψηλές θερμοκρασίες και τοποθετήστε τον σύμφωνα με τις οδηγίες στην αντίστοιχη παράγραφο.
ΔΕΝ ΑΝΑΒΕΙ Η ΛΥΧΝΙΑ ΤΟΥ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ	Γυρίστε το διακόπτη του θερμοστάτη σε μία θερμοκρασία. ή Περιστρέψτε τον επιλογέα σε μία λειτουργία.
Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΠΑΙΤΕΙ ΠΟΛΥ ΧΡΟΝΟ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ Ή ΨΗΝΕΙ ΠΟΛΥ ΓΡΗΓΟΡΑ.	Συμβουλευτείτε το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου (στην παράγραφο "Συμβουλές για τη χρήση του φούρνου").
ΣΧΗΜΑΤΙΖΕΤΑΙ ΥΓΡΑΣΙΑ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ	Μην αφήσετε τρόφιμα στο φούρνο για περισσότερο από 15-20 λεπτά μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
ΣΤΗΝ ΟΘΟΝΗ ΕΜΦΑΝΙΖΕΤΑΙ "12.00".	Ρυθμίστε την ώρα (δείτε την ενότητα "Ρύθμιση ώρας").
ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΥΠΑΡΧΕΙ ΝΕΡΟ	Ρίξτε πολύ νερό στο δοχείο. Απενεργοποιήστε όλες τις λειτουργίες του φούρνου και μαζέψτε το νερό που έτρεξε με ένα σφουγγάρι ή ένα πανί.
ΛΥΧΝΙΑ "ΔΟΧΕΙΟ ΓΕΜΑΤΟ"  ΣΒΗΣΤΗ	βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτη του φούρνου βρίσκεται στο σύμβολο  ή Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι να ανάψει η λυχνία. Αν αρχίσει να τρέχει νερό από το εσωτερικό του φούρνου και η λυχνία "δοχείο γεμάτο" εξακολουθεί να είναι σβηστή, καλέστε έναν τεχνικό.
ΛΥΧΝΙΑ "ΔΟΧΕΙΟ ΓΕΜΑΤΟ"  ΑΝΑΜΜΕΝΗ	Γεμίστε το δοχείο. Αν αφού ρίξετε ένα λίτρο νερού περίπου, η λυχνία παραμένει αναμμένη, η βλάβη απαιτεί την επέμβαση του τεχνικού.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ	Ελέγξτε αν είναι επιλεγμένη η λειτουργία ατμού κλείστε καλά την πόρτα του φούρνου. Γεμίστε το δοχείο με νερό. Προχωρήστε σε καθαρισμό του δοχείου νερού (όπως περιγράφεται στην αντίστοιχη παράγραφο). Ενδέχεται να είναι αποφραγμένη η οπή εισαγωγής ατμού. Καθαρίστε τα άλατα που φράζουν την οπή.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ισχύς αντιστάσεων

Κάτω αντίσταση φούρνου	1000 W
Επάνω + κάτω αντίσταση	1800 W
Αντίσταση διπλού γκριλ	2450 W
Πίσω αντίσταση	2000 W
Αντίσταση γκριλ με αέρα	1650 W
Λειτουργία "Ατμός"	2825 W
Λειτουργία "Πίτσα"	3025 W
Λαμπτήρας φούρνου	25 W
Ανεμιστήρας φούρνου	25 W
Ανεμιστήρας ψύξης	25 W
Συνολική μέγιστη ισχύς	3075 W
Τάση τροφοδοσίας (50 Hz)	230 V

Ελάχ. διαστάσεις χώρου εντοιχισμού

ύψος σε κολώνα:	580 mm
ύψος κάτω από το τραπέζι:	593 mm
πλάτος	560 mm
Βάθος	550 mm

Χρήσιμες διαστάσεις εσοχής φούρνου

ύψος	335 mm
πλάτος	395 mm
Βάθος	400 mm
ωφέλιμος όγκος	53 ltr

Οδηγίες εγκατάστασης

Η εγκατάσταση και η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Όλες οι εργασίες πρέπει να πραγματοποιούνται όταν η συσκευή είναι σβηστή. Οι εργασίες στη συσκευή πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των μέτρων ασφαλείας.

Σύνδεση της παροχής ρεύματος

Πριν συνδέσετε την παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

- Οι ασφάλειες και η οικιακή ηλεκτρική εγκατάσταση είναι κατάλληλες για το μέγιστο φορτίο της συσκευής (βλ. πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών).
- Η οικιακή ηλεκτρική εγκατάσταση έχει εξοπλιστεί με κατάλληλη σύνδεση γείωσης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Υπάρχει εύκολη πρόσβαση στην πρίζα ή στον πολυπολικό διακόπτη απενεργοποίησης μετά την εγκατάσταση της συσκευής.

Αυτή η συσκευή παραδίδεται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος.

Θα πρέπει να τοποθετηθεί ένα κατάλληλο φως στο καλώδιο, σύμφωνα με το ηλεκτρικό φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Το φως πρέπει να τοποθετηθεί σε κατάλληλη πρίζα τοίχου. Εάν επιθυμείτε απευθείας σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο (κεντρική παροχή), θα χρειαστεί να τοποθετήσετε μεταξύ της οικιακής συσκευής και της κεντρικής παροχής, ένα πολυπολικό διακόπτη με κενό μεταξύ των επαφών τουλάχιστον 3 mm, κατάλληλο για το ζητούμενο φορτίο και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες. Το πράσινο/κίτρινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να παρεμποδίζεται από το διακόπτη και θα πρέπει να έχει μήκος 2-3 εκ. μεγαλύτερο σε σχέση με τα άλλα καλώδια.

Το καλώδιο παροχής και το φως που παρέχονται πρέπει να συνδεθούν σε πρίζα ασφαλείας (230 V~, 50 Hz). Η πρίζα ασφαλείας


πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.

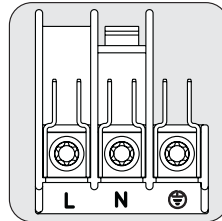
Οι ακόλουθοι τύποι καλωδίων ρεύματος είναι κατάλληλοι, λαμβάνοντας υπόψη την απαιτούμενη ονομαστική διατομή: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει σε κάθε περίπτωση να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην αναπτύξει ποτέ θερμοκρασία 50°C (υψηλότερη από τη θερμοκρασία δωματίου). Μετά την πραγματοποίηση της σύνδεσης, πρέπει να ελεγχθούν οι αντιστάσεις ενεργοποιώντας τη συσκευή για περίπου 3 λεπτά.

Μπλοκ ακροδεκτών

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με ένα εύκολα προσβάσιμο μπλοκ ακροδεκτών, το οποίο είναι σχεδιασμένο να λειτουργεί με μονοφασική παροχή ρεύματος 230 V.

Γράμμα L	Τερματικό ρεύματος
Γράμμα N	Ουδέτερο τερματικό
 ή E	Τερματικό γείωσης



Οδηγίες για τον εντοιχισμό

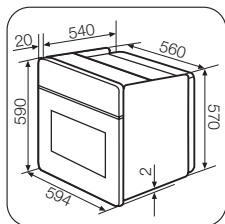
Για τη σωστή λειτουργία της εντοιχισμένης συσκευής, η μονάδα κουζίνας ή η εσοχή στην οποία εντοιχίζεται η συσκευή, πρέπει να έχει κατάλληλες διαστάσεις.

Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, όλα τα εξαρτήματα που παρέχουν προστασία από ηλεκτροπληξία για υπό τάση ή μονωμένα μέρη πρέπει να στερεώνονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαιρεσή τους χωρίς εργαλεία.

Αυτά περιλαμβάνουν επίσης τη στερέωση των ακραίων τοιχωμάτων στην αρχή ή το τέλος της γραμμής της εντοιχισμένης μονάδας. Πρέπει να διασφαλίζεται σε κάθε περίπτωση η προστασία από ηλεκτροπληξία κατά τον εντοιχισμό της συσκευής.

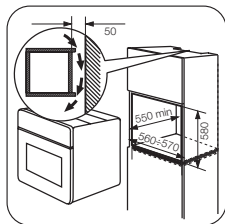
Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί με το πίσω ή το πλευρικό τοίχωμα σε επαφή με μονάδες κουζίνας, συσκευές ή τοίχους που βρίσκονται πιο ψηλά. Ωστόσο, στο άλλο πλευρικό τοίχωμα μπορούν να τοποθετηθούν μόνο συσκευές ή μονάδες του ίδιου ύψους με τη συσκευή.

Συνολικές διαστάσεις φούρνου



Εντοιχισμός σε κολώνα

Η υποδοχή θα πρέπει να έχει τις διαστάσεις που φαίνονται στην εικόνα παρακάτω.

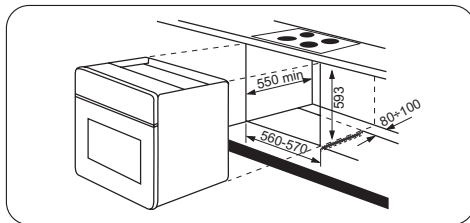


Εντοιχισμός σε πάγκο κουζίνας

Η υποδοχή θα πρέπει να έχει τις διαστάσεις που φαίνονται στην εικόνα παρακάτω.

Σέρβις και ανταλλακτικά

Αν οι έλεγχοι που προτείνονται στην προηγούμενη ενότητα δεν είναι χρήσιμοι για την επίλυση του προβλήματος, επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο σέρβις, αναφέροντας τον τύπο του προβλήματος, το μοντέλο της συσκευής appliance model (Mod.), τον κωδικό προϊόντος (Prod. no.) και τον αριθμό σει-

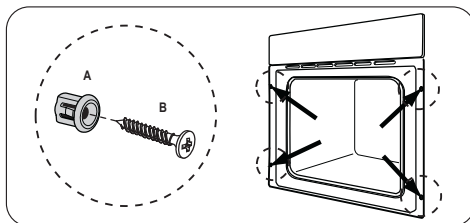


Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι

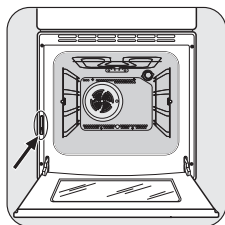
1. Ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.
2. Στερεώστε το φούρνο στο ντουλάπι, τοποθετώντας τους τέσσερις αποστάτες που παρέχονται με τη συσκευή (**A**), οι οποίοι εφαρμόζουν ακριβώς στις οπές του πλαισίου, και στη συνέχεια τοποθετήστε τέσσερις ξυλόβιδες (**B**).

Όταν τοποθετούνται εστίες πάνω από φούρνο, η ηλεκτρικές συνδέσεις των εστιών και του φούρνου πρέπει να πραγματοποιούνται ξεχωριστά για λόγους ασφαλείας και για επιτρέπεται η ευκολότερη απομάκρυνση του φούρνου από το ντουλάπι εάν χρειαστεί.

Οποιοσδήποτε προεκτάσεις πρέπει να γίνονται με καλώδια κατάλληλα για την απαιτούμενη ισχύ.



ράς (Ser. No.) που θα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων του φούρνου. Η πινακίδα τεχνικών στοιχείων βρίσκεται στην εξωτερική πλευρά του φούρνου και φαίνεται, ανοίγοντας την πόρτα, στο σημείο που απεικονίζεται στην Εικόνα.




Τα γνήσια ανταλλακτικά, πιστοποιημένα από τον κατασκευαστή της συσκευής, και που φέρουν αυτό το σήμα, είναι διαθέσιμα μόνο στα Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξης και στα Εξουσιοδοτημένα Καταστήματα Ανταλλακτικών.

 **Electrolux**


Distriparts

Περιβαλλοντικά θέματα

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.

Υλικό συσκευασίας


 Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και μπορούν να ανακυκλωθούν. Τα πλαστικά εξαρτήματα αναγνωρίζονται από τη σήμανση, π.χ.. >PE<, >PS<, κλπ. Παρακαλούμε απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας στο κατάλληλο δοχείο στην τοπική εγκατάσταση διάθεσης απορριμμάτων.

Содержание

Сведения по технике безопасности _____	33	Уход и чистка _____	55
Описание изделия _____	35	Что делать, если ... _____	60
Перед первым использованием _____	37	Технические данные _____	62
Описание работы _____	38	Инструкции по установке _____	63
Полезные советы _____	43	Сервис и запасные части _____	65
Таблицы приготовления пищи _____	46	Охрана окружающей среды _____	65

Право на изменения сохраняется

Сведения по технике безопасности

 **ВНИМАНИЕ!** Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором. В случае продажи или передачи прибора другому лицу или в случае, если вы переезжаете на новое место, оставляя прибор новому хозяину, очень важно, чтобы новый владелец мог ознакомиться с настоящим руководством пользователя и сопроводительной информацией.

Данные предостережения приведены в интересах безопасности пользователей и проживающих с ними лиц. Поэтому внимательно прочтите их перед тем, как приступить к подключению и (или) эксплуатации прибора.

Установка

- Установка должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими правилами и нормативами. Отдельные операции по установке прибора описаны в инструкциях для установщика.
- Прибор должен устанавливаться и подключаться квалифицированным специалистом, обладающим специальными знаниями и работающим в соответствии с директивами.
- При необходимости внесения изменений в домашнюю электропроводку они должны выполняться только квалифицированным электриком.

Эксплуатация

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления продуктов питания; ни в коем случае не используйте его в каких-либо других целях.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа, в том числе при использовании гриля.
- **При открывании дверцы духового шкафа во время приготовления пищи или по его окончании стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти скопившемуся пару или теплу.**
- При пользовании духовым шкафом будьте очень осторожны. Сильное тепло, исходящее от нагревательных элементов, приводит к сильному нагреву решеток и других частей прибора.
- Если по каким-либо причинам для приготовления пищи в духовом шкафу вам необходимо использовать алюминиевую фольгу, никогда не допускайте ее непосредственного контакта с дном духового шкафа.
- При чистке духового шкафа действуйте с осторожностью: ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жирославящий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Изменение или попытка изменения характеристик данного прибора, или внесение каких-либо изменений в его конструкцию сопряжены с опасностью.

- В процессе выпекания, жарки и приготовления пищи на гриле окошко духового шкафа и другие части прибора сильно нагреваются, поэтому следите, чтобы дети не приближались к прибору. При подключении других электроприборов к розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом, следите за тем, чтобы их провода не соприкасались с горячими частями и не цеплялись за дверцу духового шкафа.
- Доставая посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Перед тем как чистить духовой шкаф, отключите питание или выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- После окончания использования духового шкафа убедитесь, что он находится в положении "Выкл".
- Данный духовой шкаф изготовлен в виде отдельного прибора или, в зависимости от модели, в комбинации с электрической варочной панелью, и предназначен для подключения к однофазной сети напряжением 230 В.
- Данный прибор нельзя чистить струйным пароочистителем или пароочистителем с перегретым паром.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки. Ими можно поцарапать стекло дверцы духового шкафа, в результате чего оно может лопнуть.

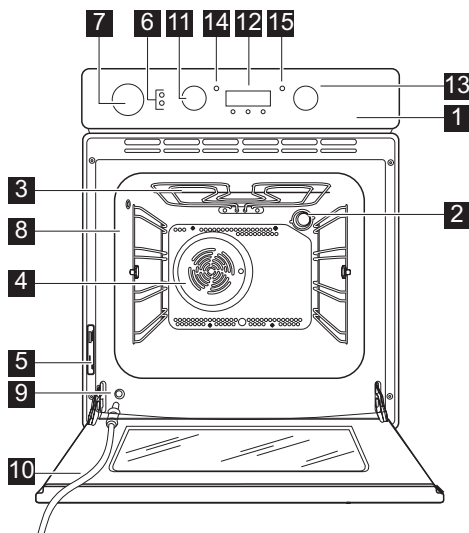
Указания по безопасности людей

- Данный прибор предназначен для использования взрослыми. Позволять детям пользоваться или играть им - опасно.
- Во время работы духового шкафа не позволяйте детям приближаться к нему. Даже после выключения духового шкафа он остается горячим в течение длительного времени.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми или лицами, чьи физические, сенсорные или ментальные способности либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им обеспечить безопасную эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны ответственного лица, которое должно обеспечить осуществление такой безопасной эксплуатации с их стороны.

Техническое обслуживание

- В случае необходимости проверки и (или) ремонта данные работы должны выполняться авторизованным сервисным центром; при этом должны использоваться только оригинальные запчасти.
- В случае неполадок или повреждений не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к получению травм или к выходу изделия из строя.

Описание изделия

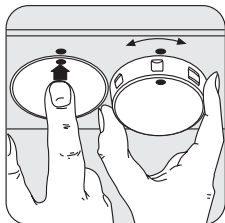


- 1** Панель управления
- 2** Лампочка освещения духового шкафа
- 3** Гриль
- 4** Вентилятор
- 5** Табличка с техническими данными
- 6** Индикаторы состояния бака для воды
- 7** Бак для воды
- 8** Вход пара
- 9** Клапан слива воды

- 10** Шланг для слива воды
- 11** Ручка выбора температуры (ручка термостата)
- 12** Электронный программатор (таймер)
- 13** Ручка выбора режима духового шкафа
- 14** Индикатор температуры
- 15** Индикатор включения

Органы управления

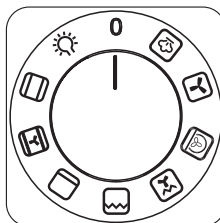
Утапливаемые ручки управления



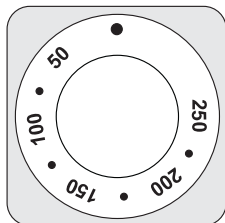
Данный прибор оснащен утапливаемыми ручками управления. Эти ручки могут быть полностью утоплены в панели упра-

вления в то время, когда духовой шкаф не эксплуатируется.

Ручка выбора режима духового шкафа



Ручка выбора температуры (ручка термостата)



Поворачивая ручку выбора температуры против часовой стрелки, вы можете выбрать температуру приготовления в пределах от 50°C до 250°C.

Режимы духового шкафа

	Духовой шкаф выключен
	Внутреннее освещение духового шкафа
	Традиционный режим приготовления
	Режим "Нагрев с конвекцией"
	Режим "Нижний нагрев"
	Режим "Полный гриль"
	Режим "Гриль с конвекцией"
	Режим "Конвекция"
	Режим "Пицца"
	Режим "Пар"

Индикаторная лампочка включения

Индикатор включения загорается при повороте в какое-либо рабочее положение ручки выбора режима духового шкафа.

Индикаторная лампочка термостата

Эта лампочка загорается после выбора температуры приготовления поворотом ручки термостата. Она будет гореть до тех пор, пока не будет достигнута заданная температура. Затем она будет гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Предохранительный термостат

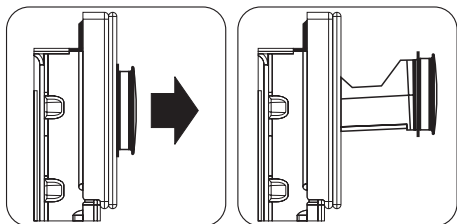
Для предотвращения чрезмерного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается автоматически.

Если термостат сработал вследствие неверной эксплуатации духового шкафа, просто исправьте ошибку после того, как он остынет; если же срабатывание термостата вызвано неисправным компонентом, следует обратиться в местный авторизованный сервисный центр.


Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор предназначен для охлаждения камеры духового шкафа и панели управления. Он автоматически включается через несколько минут после начала приготовления. Теплый воздух удаляется наружу через отверстие, расположенное рядом с ручкой дверцы духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать для обеспечения должного охлаждения духового шкафа и кухонной мебели, а затем автоматически выключается.

Использование бака для воды

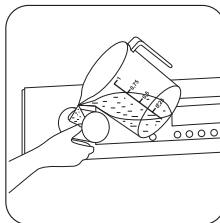


1

Выберите режим "Пар" 
Потяните бак наружу, как показано на рисунке.

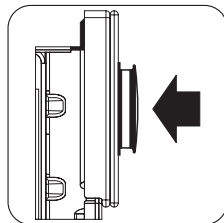
2

Вытяните бак до упора.



3


Наливайте в бак воду до тех пор, пока не загорится индикатор "Полный бак". Затем начните задвигать бак, нажимая на центр его крышки.



4

Задвиньте бак, надавив на него так, чтобы он вернулся в первоначальное положение.


Перед первым использованием

 Духовой шкаф работает только в случае установки текущего времени.

При первом включении духового шкафа задайте на программаторе текущее время (см. параграф "Электронный программатор").

Перед первым приготовлением пищи рекомендуется прогреть духовой шкаф вхолостую для устранения специфического запаха, вызванного тепловой изоляцией и сгоранием в духовом шкафу остатков производственных материалов.



При первом включении духового шкафа:

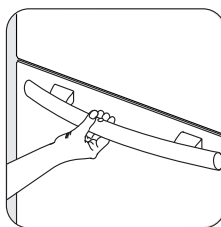
1. Установите ручку термостата в положение **250** ;
2. Установите ручку выбора режима на символ 
3. Дайте духовому шкафу поработать **ВХОЛОСТУЮ** в течение примерно 45 минут;
4. В течение всего этого времени проветривайте помещение.


В течение первых минут работы появление специфического запаха и дыма представляет собой **АБСОЛЮТНО НОРМАЛЬНОЕ** явление. Оно вызвано нагревом теп-


ловой изоляции и выгоранием остатков производственных материалов.

По истечении 45 минут дайте духовому шкафу остыть, затем вымойте его изнутри теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.

Рекомендуется повторить вышеописанную процедуру с использованием режимов "Двойной гриль"  и "Конвекция"  в течение 5-10 минут.

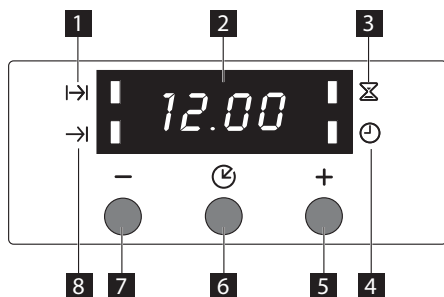


 Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

 **Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте РЕШЕТКУ и ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА** (металлический эмалированный противень с высокими краями, который вы найдете внутри духового шкафа).

Описание работы

Таймер



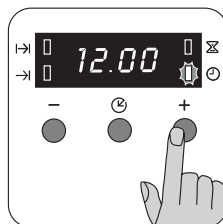
- 1 Индикатор "Продолжительность приготовления" I→
- 2 Дисплей
- 3 Индикатор "Таймер" ⌚
- 4 Индикатор "Текущее время" ⌚
- 5 Кнопка увеличения значений " + "
- 6 Кнопка выбора режима ⌚
- 7 Кнопка уменьшения значений " - "
- 8 Индикатор "Окончание приготовления" →I

i Духовой шкаф будет работать только после установки текущего времени суток. Однако, духовой шкаф можно эксплуатировать и без установки какой-либо программы.

i В случае сбоя электропитания все заданные параметры (текущее время, заданная или выполнявшаяся программа) будут утеряны. При восстановлении электропитания цифры на дисплее начнут мигать, и потребуются снова установить часы и таймер.

Установка текущего времени

При включении духового шкафа в сеть электропитания или после сбоя в подаче электропитания мигает индикатор "Текущее время".



Установка текущего времени:

1. Установите время, нажимая кнопку " - " или " + ".
2. Подождите 5 секунд: индикатор "Текущее время" погаснет, а на дисплее высветится установленное время.

Изменение текущего времени:

1. Нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор "Текущее время". Время можно изменить только в том случае, когда не заданы автоматические режимы работы ("Продолжительность приготовления" или "Время окончания приготовления").
2. Подождите 5 секунд: индикатор "Текущее время" погаснет, а на дисплее высветится установленное время.

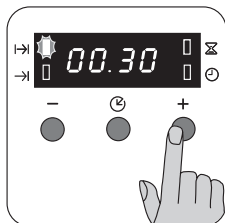
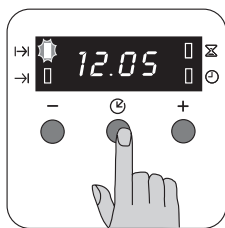
! ВНИМАНИЕ!

В случае сбоя в подаче электропитания данные, введенные в программатор, теряются, значит, по восстановлении электропитания их ввод должен быть повторен.

Режим "Продолжительность приготовления" I→

Этот режим обеспечивает автоматическое выключение духового шкафа по истечении заданного времени (продолжительности) приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, выберите нужный режим духового шкафа и отрегулируйте температуру приготовления. Нажимая кнопку ⌚, выберите режим "Продолжительность приготовления". При этом

замигает соответствующий индикатор $\rightarrow\leftarrow$. Затем действуйте следующим образом:



Установка продолжительности приготовления

1. Нажмите кнопку "+" или "-".
2. После выполнения установки подождите 5 секунд: по их истечении загорится индикатор "Продолжительность приготовления" $\rightarrow\leftarrow$, а дисплей вернется в режим отображения текущего времени.
3. По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, при этом будет подан звуковой сигнал и замигает соответствующий индикатор. Поверните в нулевое положение ручку выбора режимов и ручку термостата.
Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

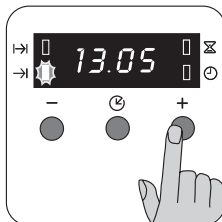
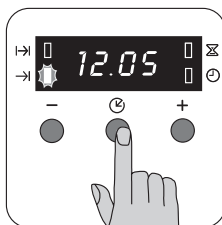
Отмена продолжительности приготовления

1. Нажимая кнопку \odot , выберите режим "Продолжительность приготовления". Соответствующий индикатор $\rightarrow\leftarrow$ начнет мигать, а дисплей покажет оставшееся время приготовления.

2. Нажимайте кнопку "-" до тех пор, пока на дисплее не высветится "0:00". Через 5 секунд индикатор погаснет, а дисплей вернется в режим индикации текущего времени.

Режим "Время окончания приготовления" $\rightarrow\leftarrow$

С помощью этого режима вы можете устанавливать автоматическое выключение духового шкафа при наступлении заданного времени окончания приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, выберите нужный режим духового шкафа и отрегулируйте температуру приготовления. Нажимая кнопку \odot , выберите режим "Время окончания приготовления". При этом замигает соответствующий индикатор $\rightarrow\leftarrow$.




Задание времени окончания приготовления

1. Нажмите кнопку "+" или "-".
2. После выполнения установки подождите 5 секунд: по их истечении загорится индикатор "Время окончания приготовления" $\rightarrow\leftarrow$, а дисплей вернется в режим отображения текущего времени.
3. По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, при этом будет подан звуковой


сигнал и замигает индикатор. Поверните в нулевое положение ручку выбора режимов и ручку термостата. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Отмена заданного времени окончания приготовления

1. Нажимая кнопку , выберите режим "Время окончания приготовления". Соответствующий индикатор →I начнет мигать, а дисплей покажет заданное время окончания приготовления.
2. Нажимайте кнопку " - " до тех пор, пока на дисплее не высветится текущее время суток. Программатор выдаст звуковой сигнал, и индикатор погаснет.

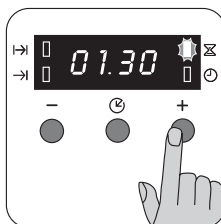
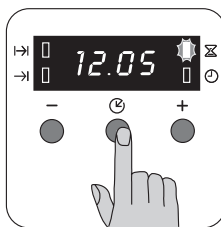
Совместное использование режимов "Продолжительность приготовления" →I и "Время окончания приготовления" →I

Режимы "Продолжительность приготовления" и "Время окончания приготовления" можно использовать совместно для обеспечения автоматического включения и выключения духового шкафа в более позднее время.




1. В режиме "Продолжительность приготовления" →I задайте продолжительность приготовления (действуйте, как указано в разделе, в котором описан режим "Продолжительность приготовления"). Затем нажмите кнопку , и заданное время высветится на дисплее.
2. В режиме "Время окончания приготовления" →I задайте время окончания приготовления (действуйте, как указано в разделе, в котором описан режим "Время окончания приготовления"). При этом загорится соответствующий индикатор, а на дисплее высветится текущее время. Духовой шкаф включится и выключится в соответствии с заданными программами.

Таймер



По окончании заданного времени таймера будет подан звуковой сигнал, но выключения духового шкафа при этом не произойдет.



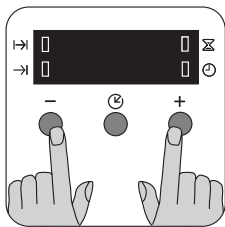
Установка таймера

1. Нажимая кнопку , выберите режим "Таймер". При этом замигает соответствующий индикатор .
2. Нажмите кнопку " + " или " - " (максимум 2 часа 30 минут).
3. После выполнения установки подождите 5 секунд: по их истечении загорится индикатор "Таймер" .
4. По истечении заданного периода времени индикатор начнет мигать, и будет подан звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Отмена установки таймера

1. Нажимая кнопку , выберите режим "Таймер". Соответствующий индикатор  начнет мигать, а дисплей покажет оставшееся время.
2. Нажимайте кнопку " - " до тех пор, пока на дисплее не высветится "0:00". Через 5 секунд индикатор погаснет, а дисплей вернется в режим индикации текущего времени.

Выключение дисплея

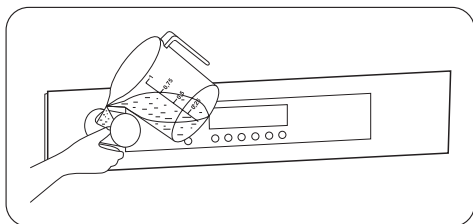
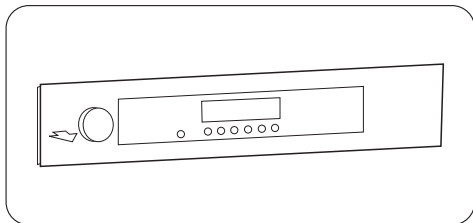



1. Нажмите одновременно две кнопки программатора и держите их нажатыми примерно 5 секунд. Дисплей выключится.
2. Для включения дисплея нажмите любую кнопку.

i Дисплей можно выключить только в том случае, если не заданы никакие другие режимы.

Подготовка духового шкафа к приготовлению на пару

i Перед каждым циклом приготовления на пару залейте воду в бак.

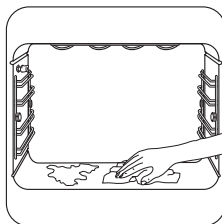


Выдвиньте бак для воды и наливайте в него воду до тех пор, пока не загорится индикатор "Полный бак" . Максимальная емкость бака для воды составляет 0,8 л. Этого хватает для приготовления в течение примерно 40/45 минут.

После этого задвиньте бак для воды в исходное положение. Теперь духовой шкаф готов к приготовлению на пару.

i Если после заливки в бак максимального допустимого количества воды (0,8 л) индикатор "Пустой бак" продолжает гореть, это означает, что прибор неисправен и нуждается в ремонте.

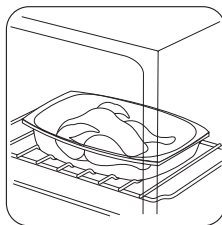
i Если вы зальете в бак слишком много воды, будет выполнен ее аварийный слив на дно камеры духового шкафа. Сразу же вытрите губкой или тряпкой пролившуюся воду.




Приготовление на пару

Выполняя приготовление на пару, действуйте следующим образом:

1. Перед каждым циклом приготовления на пару залейте воду в бак. О заливке воды см. в разделе "Подготовка духового шкафа к приготовлению на пару".
2. Подготовьте продукты, поместив их в посуду, пригодную для использования в духовом шкафу. Установите их на уровень, рекомендованный в таблицах приготовления. 2-й уровень снизу обычно дает наилучшие результаты.



3. Установите ручку выбора режима в положение, соответствующее режиму "Пар" .

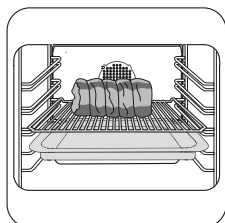
4. Установите температуры между 130°C и 230°C. При температуре более 230°C приготовление на пару не дает хороших результатов.

i Пар начинает выходить по достижении заданной температуры духового шкафа.

5. После каждого цикла приготовления на пару сливайте воду из бака (см. процедуру "Слив воды из бака")

Советы и рекомендации по приготовлению на пару

- Не накрывайте емкости крышками, т.к. они препятствуют контакту пара с продуктами.
- Продукты можно также готовить, разместив их непосредственно на решетке. Во этом случае ВСЕГДА следует наливать немного воды на противень для сбора жира и устанавливать его под решеткой.



- В этом противне будет собираться жир, расплавленный во время приготовления, а вода предотвратит его выгорание с образованием неприятных запахов и дыма
- Если вы хотите открыть дверцу, чтобы проверить состояние продуктов, не забудьте **выключить** режим "Пар". После проверки закройте дверцу и снова выберите режим "Пар".

i Возможное образование конденсата на стекле дверцы, стенках и дне духового шкафа не влияет на его работу. Мы рекомендуем вам удалять конденсат по окончании каждого цикла приготовления.

i Будьте осторожны при открывании дверцы духового шкафа: станьте по-

дальше, чтобы дать выйти скопившемуся пару.

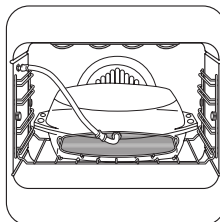
Принадлежности для приготовления на пару

Принадлежности для приготовления на пару (их комплект приобретается отдельно) расширяют возможности приготовления на пару, позволяя особым образом готовить овощи, рыбу и т.д.

К этим принадлежностям относятся:

- емкость для диетического приготовления, образованная двумя половинками из специального стекла, с отверстием, в которое вставляется паровая форсунка (Рис. 1);
- небольшая решетка, которая устанавливается в эту емкость для того, чтобы продукты оказались приподняты относительно ее дна;
- 2 форсунки для приготовления на пару;
- специальный шланг для приготовления на пару, который используется с двумя различными форсунками, как показано на рис. 1 - 2.

Рис. 1

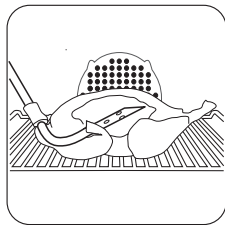


Использование емкости для диетического приготовления особо рекомендуется для приготовления овощей: оно подчеркивает вкусовые качества, не ослабляя их, и сохраняет неизменными питательную ценность продуктов.

Приготовление непосредственно на пару (Рис. 2) с использованием перфорированной форсунки позволяет идеально готовить курицу и индейку. Мясо прожаривается изнутри благодаря действию пара, а снаружи подрумянивается за счет традиционного нагрева: оно получается

нежным, мягким и вкусным. Отверстия форсунки не должны быть засорены; поэтому форсунка должна всегда вставляться в полость внутри тушки курицы или индейки, как показано на Рис. 2.

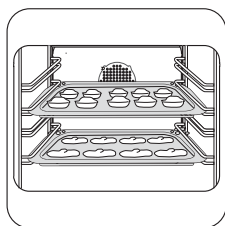
Рис. 2



i Конец шланга, содержащий металлическую насадку, вставляется в отверстие для выхода пара. Обе форсунки устанавливаются на другой конец шланга.

Полезные советы

Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа.



! **ВНИМАНИЕ!** Помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, будьте осторожны, чтобы не повредить внутренние эмалированные поверхности духового шкафа..

! **ВНИМАНИЕ!** Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа, в том числе при использовании гриля.

- Ставя посуду в духовой шкаф или вынимая ее из него, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Приготовление продуктов в духовом шкафу ведется в диапазоне температур от 30°C до 250°C. Поэтому **необходимо использовать посуду, которая выдерживает такие температуры** (например,

металлические кастрюли, жаропрочную и специально предназначенную для использования в духовых шкафах посуду).

- Данный духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Эта система позволяет готовить под постоянным воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления пищи образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.
- **Не кладите никакие предметы на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления**, т.к. это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов. Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу на решетку духового шкафа.

- Будьте осторожны при приготовлении пищи на масле или жире, **чтобы не допустить их перегрева**: при высокой температуре они могут воспламениться.
- Поэтому, помещая продукты в духовой шкаф или доставая их из него, **не допускайте, чтобы масло, соки, растопленный жир падали на дно духового шкафа в значительных количествах**. В противном случае тщательно вычистите дно духового шкафа перед началом следующего приготовления. Это предотвратит образование неприятных запахов и дыма.

⚠ ВНИМАНИЕ! При открывании дверцы духового шкафа во время приготовления пищи или по его окончании стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти скопившемуся горячему воздуху. При попадании пара на дверцу духового шкафа он конденсируется. Для уменьшения образования конденсата перед началом приготовления необходимо прогреть духовой шкаф в течение 10 минут. Мы рекомендуем вам удалять конденсат по окончании каждого цикла приготовления.

Приготовление выпечки

Оптимальная температура для приготовления выпечки лежит в пределах между 150°C и 200°C.

Перед началом приготовления выпечки прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 заданного времени приготовления.

При одновременном использовании нескольких противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

Не готовьте мясо весом меньше 1 кг. При приготовлении мяса в слишком малом количестве оно окажется пересохшим.

Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным, устанавливай-

те температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.

Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне 150°C-175°C

При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.

Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для сбора жира.


После того, как она выкипит, долейте еще немного воды.

Советы и рекомендации по использованию гриля


- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков.
- Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска.
- Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - подальше от него.
- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, следует класть под решетку.

- При приготовлении тостов устанавливайте решетку в "высокое" положение на самом верхнем уровне.
- Перед тем как приступить к приготовлению мяса или тостов, прогрейте гриль на полной мощности в течение нескольких минут. Во время приготовления при необходимости перекадывайте продукты на другой уровень и регулируйте температуру.
- Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.
- При использовании центрального гриля размещайте продукты на решетке прямо под нагревательным элементом гриля.


Традиционный режим приготовления

Установите ручку выбора режима духового шкафа на символ , а ручку термостата - на нужную температуру.


В этом случае тепло подается как сверху, так и снизу, обеспечивая равномерное пропекание/ прожаривание приготавливаемого блюда.

 : Тепло подается только снизу. Этот режим может использоваться для доведения блюда до готовности или для подрумянивания его низа. При этом устанавливайте решетку на один из нижних уровней.

Приготовление в режиме "Гриль"


Установите ручку выбора режима духового шкафа на символ  (двойной гриль), а ручку термостата - на нужную температуру. При установке ручки в положение, соответствующее режиму "Двойной гриль", достигается максимальный нагрев.

Приготовление в режиме "Пицца"

Установите ручку выбора режима духового шкафа на символ , а ручку термостата - на нужную температуру. В режиме "Пицца" выпекание происходит за счет тепла от нижнего нагревательного эле-


мента, гриля и циркуляции горячего воздуха, создаваемой вентилятором. Этот режим особо рекомендуется для выпекания пиццы и лепешек. Для получения оптимальных результатов рекомендуется устанавливать решетки на первый или второй уровень снизу, в зависимости от толщины приготавливаемого продукта.


Режим "Нагрев с конвекцией"

Установите ручку выбора режима духового шкафа на символ , а ручку термостата - на нужную температуру. В этом режиме тепло поступает от кольцевого нагревательного элемента, расположенного в задней части духового шкафа, а циркуляция горячего воздуха обеспечивается вентилятором. При этом вы можете одновременно готовить несколько блюд, разместив их на разных уровнях. Если вы хотите одновременно готовить два блюда, мы рекомендуем вам использовать первый и третий уровни снизу.

Если же вы хотите готовить в духовом шкафу только одно блюдо, используйте нижние уровни, т.к. это позволит получать лучшие результаты.

Режим "Гриль с конвекцией"


Установите ручку выбора режима духового шкафа на символ , а ручку термостата - на нужную температуру. В режиме "Гриль с конвекцией" приготовление осуществляется за счет чередующегося действия гриля и вентилятора. В этом режиме тепло постепенно проникает внутрь приготавливаемого продукта; при этом исключается прямое продолжительное воздействие гриля на его поверхность. Использование гриля с конвекцией в особенности подходит для приготовления крупных кусков мяса, птицы и цельной тушки рыбы (форели, скумбрии, кефали).

 **ВНИМАНИЕ!** При использовании режима "Гриль с конвекцией" максимальная задаваемая температура составляет 200°C.

Таблицы приготовления пищи



Традиционный режим приготовления





 Время приготовления не включает в

себя предварительный разогрев. Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

ПИРОГИ И ТОРТЫ

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		темп. °C		темп. °C		
Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3) ¹⁾	160	45-60	В форме для выпечки
Песочный торт	2	170	2 (1 и 3) ¹⁾	160	20-30	В форме для выпечки
Сырный сливочный пирог	1	175	2	165	60-80	В форме для выпечки
Яблочный пирог	1	170	2 (1 и 3)	160	90-120	В форме для выпечки
Штрудель	2	180	2	160	60-80	На противне для выпечки
Торт с джемом	2	190	2 (1 и 3) ¹⁾	180	40-45	В форме для выпечки
Сливовый торт	2	170	2	150	60-70	В форме для выпечки
Бисквитный торт	1	170	2 (1 и 3) ¹⁾	165	30-40	В форме для выпечки
Рождественский пирог	1	150	2	150	120-150	В форме для выпечки
Сливовый торт	1	175	2	160	50-60	В форме для хлеба

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		темп. °C		темп. °C		
Небольшой торт	3	170	2	150	20-35	На противне для выпечки
Бисквиты	2	160	2 (1 и 3) ¹⁾	150	20-30	На противне для выпечки
Безе	2	135	2 (1 и 3) ¹⁾	190	60-90	На противне для выпечки
Булочки	2	200	2	170	12~20	На противне для выпечки
Выпечка: Заварные пирожные	2 или 3	210	2 (1 и 3) ¹⁾	170	25-35	На противне для выпечки
Открытые пироги	2	180	2	170	45-70	В форме для выпечки

1) Если вы одновременно готовите несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		темп. °C		темп. °C		
Белый хлеб	1	195	2	185	60-70	В форме для хлеба
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	200	2 (1 и 3) ¹⁾	175	25-40	На противне для выпечки

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		темп. °C		темп. °C		
Пицца	2	200	2	200	20-30	На противне для выпечки

1) Если вы одновременно готовите несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.



ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		темп. °C		темп. °C		
Пирог с пастой	2	200	2 (1 и 3) ¹⁾	175	40-50	В форме
Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3) ¹⁾	175	45-60	В форме
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	1	210	1	190	30-40	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-35	В форме
Канелло-ни	2	200	2	200	25-35	В форме

1) Если Вы одновременно готовите несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

МЯСО


Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		темп. °C		темп. °C		
Говядина	2	190	2	175	50-60	На решетке
Свинина	2	180	2	175	100-130	На решетке

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		темп. °C		темп. °C		
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решетке
Английский рост-биф						
слабо прожаренный	2	210	2	200	50-60	На решетке
умеренно прожаренный	2	210	2	200	60-70	На решетке
сильно прожаренный	2	210	2	200	70-80	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 штуки
Баранина	2	190	2	175	110-130	Нога
Курица	2	190	2	200	70-85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210-240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120-150	Целиком
Гусь	2	175	2	160	150-200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60-80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150-200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком
Мясной рулет	2	180	2	170	150	В форме для выпечки хлеба

Рыба


Блюдо	Традиционный режим приготовления		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		темп. °C		темп. °C		
Форель/морской лещ	1	190	2 (1 и 3) ¹⁾	175	40-55	3-4 рыбы
Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3) ¹⁾	175	35-60	4-6 филе

1) Если вы одновременно готовите несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

 Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Всегда предварительно


разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Режим "Гриль"

Блюдо	Количество		Режим "Гриль"		Продолжительность приготовления в минутах	
	штук	Вес, г.		температура, °C	1-я сторона	2-ая сторона
Говяжье филе	4	800	3	250	12~15	12~14
Бифштексы	4	600	3	250	10~12	6~8
Сосиски	8	/	3	250	12~15	10~12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12~16	12~14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Кебаб	4	/	3	250	10~15	10~12
Курица (грудка)	4	400	3	250	12~15	12~14
Гамбургеры ¹⁾	6	600	2	250	20-30	
Рыба (филе)	4	400	3	250	12~14	10~12
Сэндвичи	4~6	/	3	250	5~7	/


Блюдо	Количество		Режим "Гриль"		Продолжительность приготовления в минутах	
	штук	Вес, г.		температура, °С	1-я сторона	2-я сторона
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

1) Предварительно разогреть в течение 5 минут

 **ВНИМАНИЕ!** При использовании режима "Гриль с конвекцией" максимальная задаваемая температура составляет 200°C.


Режим "Гриль с конвекцией"

Блюдо	Количество (г)	Уровень решетки	Темп. °С	Продолжительность приготовления в минутах	
				нижняя сторона	верхняя сторона
Мясо на косточке (индейка)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Курица (разрезанная пополам)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Куриные ножки	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Перепела	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Запеканка из овощей	—	3	200	20 ~ 25	—
Гребешки	—	3	200	15 ~ 20	—
Скумбрия	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Ломтики рыбы	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10


 Значения температуры духового шкафа указаны ориентировочно. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличение или уменьшение температуры.

Режим "Пицца"

Блюдо	Режим "Пицца"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		температура, °C		
Большая пицца	1	200	15~25	на противне для выпечки
Маленькая пицца	1	200	10~20	на противне для выпечки или на решетке
Булочки	1	200	15~25	на противне для выпечки

 Значения температуры являются ориентировочными. Может потребоваться изменение значений температуры в соответствии с вашими личными требованиями.

Приготовление в режиме "Пар"

 В зависимости от времени пригото-

ления, указанного в таблицах, может потребоваться более, чем одна заливка воды в бак. Когда в баке заканчивается вода, загорается индикатор "Пустой бак". О заливке воды см. в разделе "Подготовка духового шкафа к приготовлению на пару".

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

БЛЮДО	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень	температура, °C		
Яблочный пирог ¹⁾	2	160	90-120	в 20-см форме для выпечки
Открытые пироги	2	175	30-40	в 26-см форме для выпечки
Фруктовый пирог	2	160	80-90	в 26-см форме для выпечки
Бисквитный торт	1	160	40-45	в 26-см форме для выпечки
Плетенка из дрожжевого теста ¹⁾	2	150	100-110	в 20-см форме для выпечки
Фруктовый торт ¹⁾	2	160	40-50	в форме для выпечки хлеба

БЛЮДО	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень	температура, °С		
Маленькие пирожные	3	165	30-35	на противне для выпечки
Бисквиты	3	150	20-35	на противне для выпечки
Сдобные булочки ¹⁾	2	200	12-20	на противне для выпечки
Сдобные булочки ¹⁾	3	180	20-30	на противне для выпечки

1) Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Перед началом приготовления необходимо прогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Вес, г.	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень	температура, °С		
Белый хлеб ¹⁾	1000 г	2	190	40-60	1-2 батона по 500 г
Булочки ¹⁾	500 г	2	190	20-30	6-8 булочек на противне для выпечки
Пицца		1	200	20-30	на противне для выпечки

1) Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Перед началом приготовления необходимо прогреть духовой шкаф в течение 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень	температура, °С		
Пирог с овощами	1	175	30-40	емкость из огнеупорн. стекла ругех
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	2	200	50-60	в форме

БЛЮДО	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень	температура, °С		
Лазанья	2	190	45-60	емкость из огнеупорн. стекла ругех
Картофель на пару	1	180	32-42	емкость из огнеупорн. стекла ругех
Картофельная запеканка	1	185	50-60	емкость из огнеупорн. стекла ругех


МЯСО

БЛЮДО	Вес, г.	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень	температура, °С		
Жаркое из свинины	1000 г	2	180	80-90	На решетке
Телятина	1000 г	2	180	90-100	На решетке
Ростбиф (с кровью)	1000 г	2	210	53-55	На решетке
Ростбиф (среднепрожаренный)	1000 г	2	210	61-65	На решетке
Ростбиф (хорошо прожаренный)	1000 г	2	210	65-70	На решетке
Баранина	1000 г	2	175	120-150	Нога
Курица	1000 г	2	200	50-60	Целиком
Индейка	4000 г	1	175	150-180	Целиком
Утка		1	175	150-180	Целиком
Гусь	3000 г	1	160	120-150	Целиком
Кролик		2	180	90-120	Разрезанный на куски

Рыба

БЛЮДО	Вес, г.	Режим "Пар"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень	температура, °С		
Форель	1500 г	2	180	30-45	3-4 целых рыбы
Тунец	1200 г	2	180	35-60	4-6 филе
Хек		2	210	20-30	

Уход и чистка

 **ВНИМАНИЕ!** Перед проведением любых операций по чистке духового шкафа отсоедините прибор от сети электропитания и подождите, пока он остынет.

Данный прибор нельзя чистить струйным парочистителем или парочистителем с перегретым паром.

Важная информация: Перед выполнением любой операции следует отключить прибор от сети электропитания.

Для обеспечения продолжительного срока службы вашего прибора необходимо регулярно выполнять следующие операции по его чистке:

- Выполняйте чистку только тогда, когда духовой шкаф остынет.
- Мойте эмалированные детали мыльной водой.
- Не применяйте абразивные чистящие средства.
- Протирайте детали из нержавеющей стали и стекла мягкой тканью.
- При наличии стойких пятен используйте имеющиеся в продаже специальные средства для нержавеющей стали или теплый уксус.

Эмаль духового шкафа чрезвычайно прочная и герметичная. Под воздействием горячих фруктовых кислот (из лимона, слив и подобных продуктов) на эмалиро-

ванной поверхности могут оставаться стойкие тусклые шероховатые пятна. Однако, подобные пятна на блестящей отполированной поверхности эмали не влияют на работу духового шкафа. Тщательно очищайте шкаф после каждого приготовления пищи. Это самый простой способ быстро отчистить грязь. При этом предотвращается пригорание остатков пищи.

Средства для чистки

Перед использованием каких-либо моющих или чистящих средств для чистки духового шкафа убедитесь, что они соответствуют этой цели и рекомендованы изготовителем..

Нельзя использовать средства, содержащие отбеливатели, так как они могут привести к потускнению поверхностей духового шкафа. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

Чистка духового шкафа снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и прокладку дверцы мягкой тряпкой, смоченной (и после этого хорошо отжатой) в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.

Во избежание повреждения или ослабления стеклянных панелей дверцы не используйте следующие средства:

- Бытовые моющие средства и отбеливатели
- Пропитанные губки, неподходящие для чистки посуды с антипригарным покрытием
- Металлические губки
- Химические средства и аэрозоли
- Средства для удаления ржавчины.
- Средства для удаления пятен с ванн/раковин.

Мойте как внутреннее, так и наружное стекло дверцы теплой водой с мылом. В случае сильного загрязнения внутреннего стекла дверцы рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовых шкафов. Не используйте шпатели для удаления остатков пищи.

⚠ ВНИМАНИЕ! Появление на стеклянной панели трещин или глубоких царапин означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, иначе панель может лопнуть. Обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.

Камера духового шкафа

Эмалированное дно духового шкафа лучше всего чистить, пока шкаф еще не остыл.

Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако, периодически потребуется выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

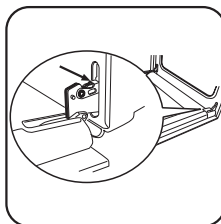
Дверца духового шкафа

Дверца духового шкафа содержит две стеклянные панели. Для облегчения чистки дверцу можно снять и вынуть из нее внутренние панели.

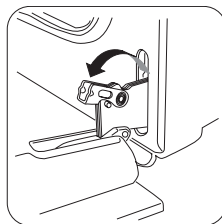
⚠ ВНИМАНИЕ! Внимание: перед выполнением чистки дверцу духового

шкафа следует снять. В противном случае дверца духового шкафа может внезапно захлопнуться при попытке вынуть из нее внутренние панели.

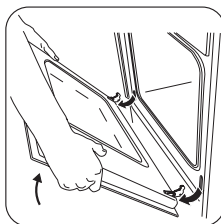
Выполняя разборку, действуйте следующим образом.



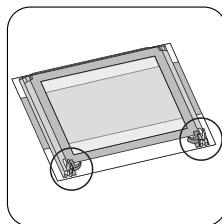
1 Полностью откройте дверцу. Перейдите к обеим петлям дверцы.



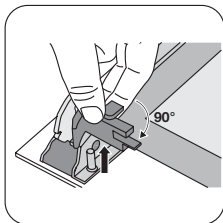
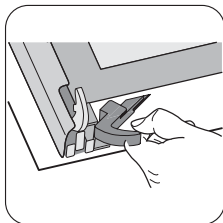
2 Поднимите рычажки на обеих петлях и откните на себя.



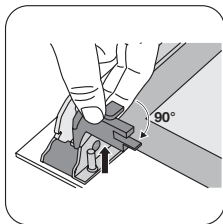
3 Возьмитесь за края дверцы и прикройте ее так, чтобы она встала под углом примерно 45°. Выньте дверцу, потянув ее на себя.



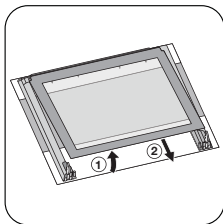
4 Уложите дверцу на твердую подставку и накройте ручку мягкой тряпкой.



5 Для снятия внутренних панелей необходимо отжать фиксаторы.



6 Поверните оба фиксатора на 90° и выньте их из своих гнезд.



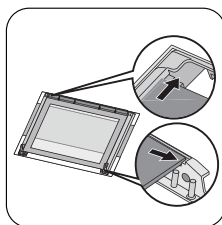
7 Слегка приподнимите верхнюю панель и выньте нижнюю панель (имеющую декоративный орнамент по периметру с четырех сторон).

Чистите дверцу духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде. Не используйте для чистки металлические губки, кислоты или абразивные чистящие средства, так как их применение может привести к повреждению специальных теплоотражающих поверхностей внутренних стекол.

Действуйте следующим образом:

- Внутреннее стекло (с декоративным орнаментом по периметру) должно быть установлено так, чтобы шелкографированный рисунок был обращен к наружной стороне духового шкафа. Стекло установлено правильно, если при касании пальцами видимой поверхности рисунка не ощущается шероховатость.

Внутреннее стекло дверцы должно быть установлено на свое место так, как показано на рисунке. После установки внутренних панелей в дверцу закрепите их, как указано в п. 8.



! **ВНИМАНИЕ!** Никогда не приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока она не остынет, т.к. иначе стеклянные панели могут лопнуть. В случае обнаружения на стеклянных панелях царапин или трещин немедленно обращайтесь в авторизованный сервисный центр для их замены.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Мы рекомендуем чистить дверцу и панель управления духового шкафа из нержавеющей стали или алюминия только влажной губкой и затем тщательно вытирать мягкой тряпкой. Не используйте металлические губки, кислоты или абразивные чистящие средства, так как их применение может привести к появлению царапин на поверхности.

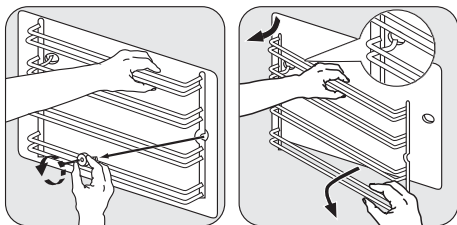
Чистка прокладки дверцы

! **ВНИМАНИЕ!** Регулярно проверяйте состояние прокладки. При необходимости прочищайте прокладку, не используя абразивные средства или материалы. При обнаружении повреждения прокладки немедленно обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр. Не используйте духовой шкаф до замены прокладки.

Чистка решеток и держателей решеток

Для чистки решеток духового шкафа обильно промойте их теплой водой с мылом; стойкие загрязнения удаляйте с помощью хорошо смоченной в мыльном растворе губки. Затем хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой.

Держатели решеток можно снять для большего удобства чистки. Снятие держателей решеток:



1 Снимите передний винт, придерживая держатель на месте другой рукой.

2 Отцепите задний крюк и снимите держатель.

После окончания чистки установите держатели на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

После установки держателей на место проверьте, чтобы все гайки были плотно затянуты.

Замена лампочки освещения духового шкафа

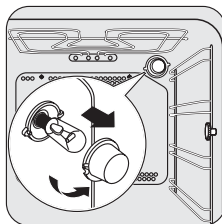
i Отключите прибор от сети.

В случае необходимости замены лампочки следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Мощность: 15 Вт/ 25 Вт;
- Напряжение: 230 В (50 Гц);
- Устойчивость к температурам до 300°C;
- Тип цоколя: E14.

Замена лампочки

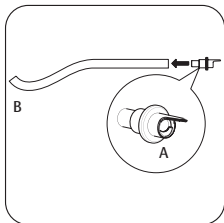
1. Убедитесь, что духовой шкаф отключен от сети электропитания.
2. Надавите на стеклянный плафон и поверните его против часовой стрелки.



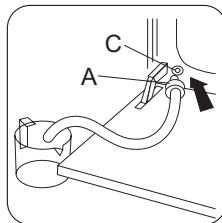
3. Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
4. Установите на место стеклянный плафон и подайте на духовой шкаф электропитание.

Слив воды из бака

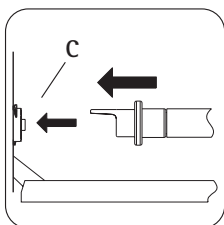
! **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как приступить к сливу, убедитесь, что духовой шкаф остыл.



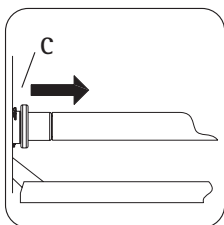
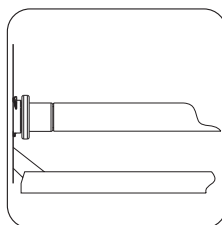
Приготовьте сливной шланг. Присоедините к одному из его концов разъем, помеченный на рисунке буквой А.



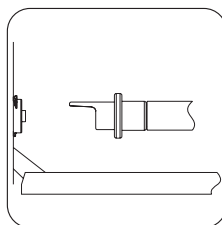
Поместите другой конец шланга в емкость, в которую вы будете сливать воду. Вставьте разъем (А) в выходной клапан (С).



Для того чтобы вставить разъем в клапан, слегка надавите на него в направлении, указанном на рисунке. Дайте воде стечь из бака.



По окончании стока воды отсоедините разъем от клапана.



Чистка бака

Образование накипи в вашем духовом шкафу является естественным явлением, присущим всем устройствам, в которых используется вода (например, утюгу). После выполнения ряда циклов приготовления на пару накипь, откладывающаяся внутри бака для воды, может привести к уменьшению количества создаваемого пара. После 6 месяцев эксплуатации количество накипи может достичь существенной величины. Поэтому по истече-

нии этого срока рекомендуется выполнить чистку соответствующих деталей духового шкафа.

В этом случае действуйте следующим образом:

После каждого цикла приготовления на пару сливайте воду из бака (см. процедуру "Слив воды из бака").

В этом случае действуйте следующим образом:

- Слив воду из бака, приготовьте раствор в составе 800 куб. см. воды и 50-60 граммов (две полные столовые ложки) лимонной кислоты.

i Лимонная кислота является пищевым продуктом; обычно она имеет форму маленьких белых гранул, напоподобие сахарного песка. Обычно она используется в пищевой промышленности и может быть приобретена в **винных магазинах**, бакалеях и иногда в **аптеках**

- Вылейте этот раствор в бак для воды.
- Дайте раствору лимонной кислоты постоять в баке холодного духового шкафа в течение примерно 60 минут.
- Включите духовой шкаф, поместите в него продукты, выберите режим "Пар" и температуру в диапазоне между 130°C и 230°C. Примерно через 20-25 минут выключите его.
- Дайте духовому шкафу остыть, затем слейте содержимое бака, используя ранее описанную процедуру.
- По окончании этой операции несколько раз сполосните бак, заливая в него воду и сливая ее через сливной шланг, до тех пор, пока из него не начнет выходить вода без остатков накипи. Протрите тряпкой камеру духового шкафа для удаления возможных остатков накипи.

При выполнении этой операции в духовом шкафу и в окружающем воздухе будет ощущаться характерный запах лимона. Если вы предполагаете не использовать духовой шкаф более 2-3 недель, рекомендуем слить остатки воды из бака.

Чистка сливного шланга

По окончании каждой промывки тщательно прочищайте шланг. Его следует мыть вручную в теплой воде, используя обычные моющие средства для мытья посуды. Не используйте кислоты, спреи или подобные вещества, которые могут повредить элементы парового шланга.

Рекомендации по использованию воды различных типов



В случае использования натуральной минеральной воды или воды с малым содержанием извести, чистка можно выполняться значительно реже (например, после 100 -150 циклов). Если ваша система водоснабжения оснащена очистным устройством или установкой по смягчению воды, можно спокойно использовать воду из-под крана.


i Использование жесткой воды (т.е. воды с высоким содержанием извести) требует более частого удаления накипи, но никак не влияет на работу прибора.

Что делать, если ...

Некоторые неисправности вызваны отсутствием правильного ухода за прибором или недосмотром, и их можно легко

устранить, не обращаясь в сервисный центр.

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ	<p>Убедитесь, что заданы как режим работы духового шкафа, так и температура, и повторите операции, описанные в настоящем руководстве.</p> <p><i>или</i></p> <p>Проверьте предохранители ("автоматы") в системе электроснабжения вашей квартиры. Если неисправность относится к самой системе электроснабжения, обратитесь к квалифицированному электрику.</p>
НЕ ЗАГОРАЕТСЯ ЛАМПОЧКА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА	<p>Поворотом ручки выбора режима задайте какой-либо режим работы духового шкафа.</p> <p><i>или</i></p> <p>Приобретите в авторизованном сервисном центре новую лампочку и замените старую лампочку освещения в соответствии с указаниями, приведенными в соответствующем разделе настоящей инструкции.</p>
НЕ ЗАГОРАЕТСЯ ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПОЧКА ТЕРМОСТАТА	<p>Поворотом ручки термостата задайте какую-либо температуру.</p> <p><i>или</i></p> <p>Поворотом ручки выбора режима задайте какой-либо режим работы духового шкафа.</p>
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ДУХОВОМ ШКАФУ ТРЕБУЕТСЯ СЛИШКОМ МНОГО ИЛИ СЛИШКОМ МАЛО ВРЕМЕНИ.	<p>См. содержание настоящей инструкции, в частности, главу "Рекомендации по использованию духового шкафа".</p>
НА ПРОДУКТАХ И В КАМЕРЕ ДУХОВОГО ШКАФА ОСАЖДАЕТСЯ ВЛАГА	<p>Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.</p>
НА ДИСПЛЕЕ ВЫСВЕЧИВАЕТСЯ "12.00".	<p>Установите текущее время (см. раздел "Установка текущего времени").</p>
ВОДА В КАМЕРЕ ДУХОВОГО ШКАФА	<p>Вы налили в бак слишком много воды. Отключите все режимы духового шкафа и вытрите воду губкой или тряпкой.</p>
ИНДИКАТОР "ПОЛНЫЙ БАК"  НЕ ГОРИТ	<p>Убедитесь, что ручка выбора режима духового шкафа установлена в положение  или</p> <p>Наливайте в бак воду до тех пор, пока не загорится соответствующий индикатор. Если в камеру духового шкафа начинает поступать вода, а индикатор "Полный бак" по-прежнему не горит, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.</p>

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
ГОРИТ ИНДИКАТОР "ПУСТОЙ БАК" 	Заполните водой бак. Если индикатор продолжает гореть и после того, как вы залили в бак примерно 1 литр воды, необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
НЕТ ПАРА	Убедитесь в том, что выбран режим "Пар" Хорошо закройте дверцу духового шкафа. Заполните водой бак. Выполните чистку бака для воды (как указано в соответствующем параграфе). Возможно, засорено отверстие, через которое пар попадает в камеру духового шкафа. Удалите накипь, забившую отверстие.

Технические данные

Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний и нижний нагревательный элементы	1800 Вт
Нагревательный элемент двойного гриля	2450 Вт
Задний нагревательный элемент	2000 Вт
Нагревательный элемент гриля с конвекцией	1650 Вт
Мощность в режиме "Пар"	2825 Вт
Мощность в режиме "Пицца"	3025 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Вентилятор духового шкафа	25 Вт
Вентилятор охлаждения	25 Вт
Максимальная потребляемая мощность	3075 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В

Минимальные размеры ниши для встраивания

высота при встраивании в колонну:	580 мм
высота при встраивании под столешницу:	593 мм
ширина	560 мм
глубина	550 мм

Размеры камеры духового шкафа

высота	335 мм
ширина	395 мм
глубина	400 мм
полезный объем	53 л

Инструкции по установке

Установка прибора и его подключение должны выполняться в соответствии с действующими нормативами. Любые операции по техническому обслуживанию должны выполняться на выключенном духовом шкафу. Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированными специалистами.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения правил техники безопасности.

Подключение к электрической сети

Перед подключением к электрической сети, убедитесь, что:

- Предохранитель и домашняя электропроводка в состоянии выдерживать максимально допустимый ток, потребляемый прибором (см. таблицу технических данных).
- Домашняя электропроводка должна быть оснащена надлежащим заземлением, в соответствии с действующими нормативами.
- К сетевой розетке или многополюсному размыкателю после установки духового шкафа должен быть обеспечен легкий доступ.

Данный прибор поставляется в комплекте с кабелем электропитания (сетевым шнуром).

Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на паспортной табличке. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку. При необходимости прямого подключения к сети между прибором и сетью следует установить многополюсный раз-

мыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий номинальной нагрузке и действующим нормативам. Желто-зеленый провод заземления не должен прерываться этим размыкателем, а его длина должна быть на 2-3 см больше, чем у других проводов.

Сетевой шнур с вилкой, входящий в комплект поставки, должен включаться в электробезопасную розетку (230 В~, 50 Гц). Данная розетка должна устанавливаться в соответствии с действующими нормативами.


Подходящими являются следующие виды сетевых кабелей, с учетом необходимого поперечного сечения: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

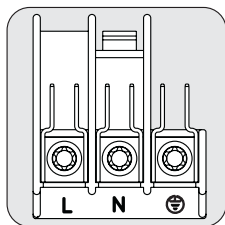
В любом случае сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 50°C превышающей комнатную температуру.

После выполнения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение около 3 минут.

Клеммная колодка

Духовой шкаф оснащен легко доступной клеммной колодкой, предназначенной для подключения к однофазной сети электропитания напряжением 230 В.

Буква L	Клемма фазы
Буква N	Клемма нейтрали
 или E	Клемма земли



Инструкции по встраиванию

Для обеспечения безотказной работы встроенного прибора, шкаф или ниша, в которую он встраивается, должны иметь надлежащие размеры.

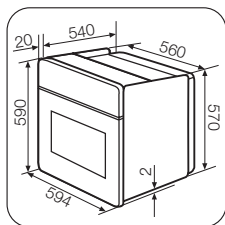
В соответствии с действующими нормами все детали, закрывающие токоведущие либо изолированные части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.

Эти требования распространяются также на крепление всех торцевых стенок в начале или в конце линии встроенных изделий.

В любом случае, при встраивании прибора должна быть обеспечена защита от поражения электрическим током.

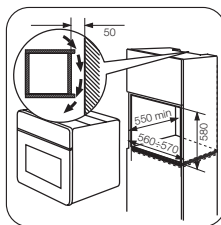
Прибор можно расположить задней или боковой стенкой рядом с другими кухонными приборами, мебелью или стенами. Однако, рядом с другой стороной стенки можно расположить только другие приборы или мебель той же высоты, что и прибор.

Общие размеры духового шкафа



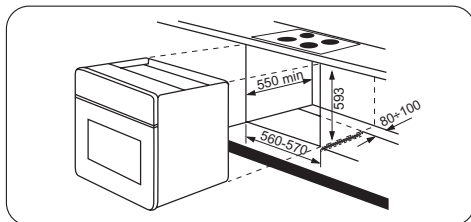
Встраивание в колонну

Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на нижеприведенном рисунке.



Встраивание под столешницу кухонной мебели

Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на нижеприведенном рисунке.

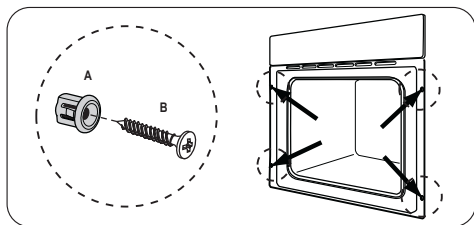


Крепление духового шкафа к кухонной мебели

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели при помощи четырех дюбелей, входящих в комплект поставки (**A**), которые устанавливаются через отверстия, имеющиеся в раме духового шкафа, и четырех шурупов (**B**).

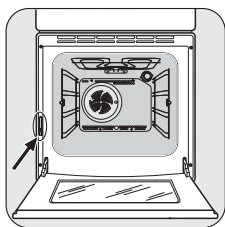
При установке над духовым шкафом варочной панели их электрические подключения должны быть выполнены по отдельности для обеспечения безопасности, а также для удобства вынимания духового шкафа в случае необходимости.

При необходимости удлинения проводов должны использоваться провода, рассчитанные на соответствующую мощность.



Сервис и запасные части

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (Mod.), продуктовый номер (Prod. no.) и серийный номер (Ser. No.), указанные на табличке с техническими данными. Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны и хорошо видна после открытия дверцы (см. рисунок).




Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей.

 **Electrolux**


Distriparts

Охрана окружающей среды

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с

подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы

 Упаковка изготовлена из экологичных материалов и может быть повторно переработана. На пластмассовых деталях указан материал, из которого они из-

готовлены, например, >PE<, >PS< (полиэтилен, полистирол) и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

www.zanussi.ru

397103001-B-012009

www.zanussi.com

