



EL Κουζίνα
LT Viryklė

Οδηγίες Χρήσης
Naudojimo instrukcija

2
42

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	6
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	9
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	11
5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	11
6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	13
8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	15
9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	15
10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	19
11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	20
12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	34
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	38
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	39
15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	41

ΣΑΣ ΣΚΕΦΤΟΜΑΣΤΕ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή Electrolux. Επιλέξατε ένα προϊόν που χαρακτηρίζεται από επαγγελματική εμπειρία και καινοτομία δεκαετιών. Έξυπνο και κομψό, έχει σχεδιαστεί για εσάς. Έτσι, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να είστε ήσυχoi ότι θα επιτυγχάνετε σπουδαία αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλωσορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

www.electrolux.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


www.electrolux.com/shop

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στην ηλεκτρική παροχή με καλώδιο τύπου H05VV-F, ανθεκτικό στη θερμοκρασία του πίσω πλαισίου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο έως και 2.000 μέτρων από το επίπεδο της θάλασσας.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε σκάφη, βάρκες ή πλοία.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή σε πλατφόρμα.
- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα ή το τζάμι των αρθρωτών καπακιών της εστίας, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό ενδέχεται να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η

συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε το συρτάρι αποθήκευσης. Μπορεί να ζεσταθεί πολύ.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι

ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλετε τη συσκευή με επίπλωση για να αποτραπεί η επαφή με τα επικίνδυνα τμήματα.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα μέσο σταθεροποίησης, ώστε να αποτρέπεται η ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Εγκατάσταση.

2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντές.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται

μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση (εσωτερικού χώρου).
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.

- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή ή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην διατηρείτε υγρά πιτάκια και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
 - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστήριων.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξτε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο και αλουμίνιο ή τα σκεύη με κατεστραμμένη βάση ίσως

προκαλέσουν γρατζουνιές. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για παράδειγμα για τη θέρμανση δωματίου.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Φροντίστε να στεγνώνετε το εσωτερικό του φούρνου και την πόρτα μετά από κάθε χρήση. Ο ατμός που παράγεται κατά τη λειτουργία της συσκευής συμπυκνώνεται στα εσωτερικά τοιχώματα και μπορεί να προκαλέσει διάβρωση. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



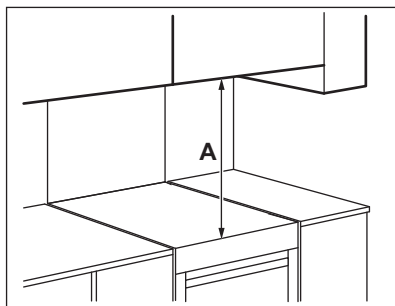
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις	
Ύψος	847 - 867 mm
Πλάτος	596 mm
Βάθος	600 mm

3.2 Θέση της συσκευής

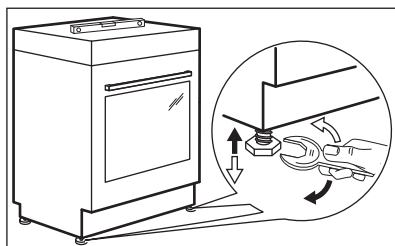
Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια στη μία ή και τις δύο πλευρές, καθώς και στη γωνία.



Ελάχιστες αποστάσεις

Διάσταση	mm
A	685

3.3 Οριζοντίωση της συσκευής



Χρησιμοποιήστε τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής για να

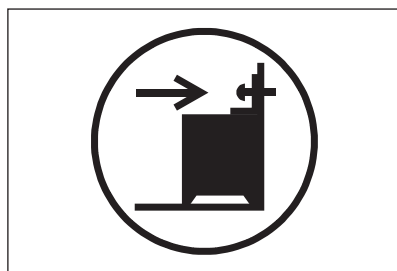
ευθυγραμμίσετε την επάνω επιφάνεια της συσκευής με τις υπόλοιπες επιφάνειες.

3.4 Προστασία από ανατροπή



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή για να αποτραπεί η πτώση της συσκευής από εσφαλμένα φορτία. Η προστασία από ανατροπή λειτουργεί μόνο όταν η συσκευή είναι τοποθετημένη σε σωστή θέση. Η συσκευή σας φέρει τα σύμβολα που φαίνονται στις εικόνες (κατά περίπτωση), προκειμένου να σας υπενθυμίσει την εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή.

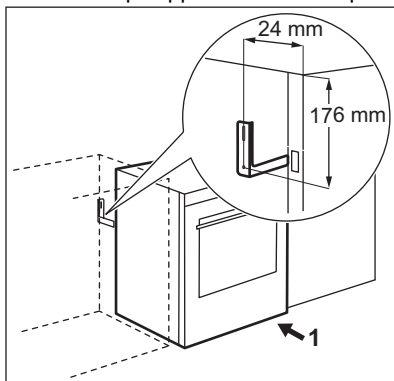


ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή πραγματοποιείται στο σωστό ύψος.

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

1. Ρυθμίστε σωστά το ύψος και τη θέση της συσκευής πριν προσαρτήσετε την προστασία από ανατροπή.
2. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή 176 mm κάτω από την άνω επιφάνεια της συσκευής και 24 mm από την αριστερή πλευρά της συσκευής εντός της κυκλικής οπής στον βραχίονα. Δείτε την εικόνα. Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοίχος).
3. Μπορείτε να εντοπίσετε την οπή στην αριστερή πλευρά στο πίσω μέρος της συσκευής. Δείτε την εικόνα. Τοποθετήστε τη συσκευή στο μέσον του χώρου μεταξύ των ντουλαπιών (1). Εάν ο χώρος ανάμεσα στα ντουλάπια κουζίνας είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής, πρέπει να προσαρμόσετε την πλαϊνή απόσταση, ώστε η συσκευή να βρίσκεται στο κέντρο.



3.5 Ηλεκτρολογική εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη αν δεν τηρείτε τις προφυλάξεις ασφάλειας που αναφέρονται στα κεφάλαια για την Ασφάλεια.

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως και χωρίς καλώδιο τροφοδοσίας.

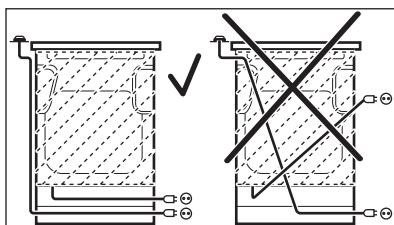
Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

Φάση	Ελάχ. μέγεθος καλωδίου
1	3x6,0 mm ²
3 με ουδέτερο	5x1,5 mm ²



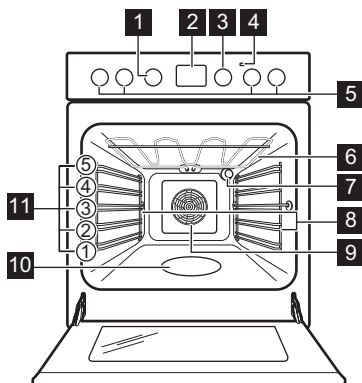
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το τμήμα της συσκευής που είναι σκιασμένο στο σχεδιάγραμμα.



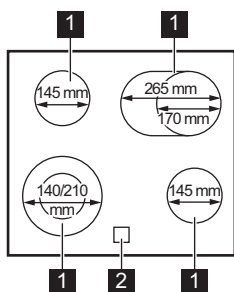
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Διακόπτης για τις λειτουργίες του φούρνου
- 2 Οθόνη
- 3 Διακόπτης για τη θερμοκρασία
- 4 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 5 Διακόπτες για την εστία
- 6 Αντίσταση
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 9 Ανεμιστήρας
- 10 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 11 Θέσεις σχάρας

4.2 Επισκόπηση εστίας



- 1 Ζώνη μαγειρέματος
- 2 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

4.3 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Επιπλέον βαθύ ταψί**
Για να φτιάξετε μουςακά.
- **AirFry ταψί**

- Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος.
- **Τηλεσκοπικοί βραχιόνες**
Για ράφια και ταψιά.
- **Συρτάρι αποθήκευσης**
Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου.

5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πρώτος Καθαρισμός


Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σαχαρών από τον φούρνο.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα».

Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

5.2 Ρύθμιση της ώρας

Πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα πριν θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο.

Η ένδειξη  αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.


Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα.

Μετά από περίπου πέντε δευτερόλεπτα, η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα που ρυθμίσατε.

5.3 Αλλαγή της ώρας



Δεν μπορείτε να αλλάξετε την ώρα ενώ εκτελείται οποιαδήποτε από τις λειτουργίες.

Πατήστε το  ξανά και ξανά μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη για τη λειτουργία Ωρα.




Για να ρυθμίσετε νέα ώρα, ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση της ώρας».

5.4 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

5.5 Προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
6. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
7. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.



Τα εξαρτήματα μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι συνήθως. Από τον φούρνο μπορεί να αναδύθει μια οσμή και καπνός. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία του αέρα στο δωμάτιο.

6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Ρύθμιση θερμοκρασίας

Σύμβολο	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
	Διπλή ζώνη
	Διατήρηση Θερμότητας

Σύμβολο	Λειτουργία
1 - 9	Ρυθμίσεις θερμοκρασίας




Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος περίπου 5 - 10 λεπτά πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.

Στρέψτε τον διακόπτη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος στην απαραίτητη ρύθμιση θερμότητας.

Για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, γυρίστε τον μοχλό στη θέση απενεργοποίησης.

6.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εξωτερικών δακτυλίων

Μπορείτε να προσαρμόσετε το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος στις διαστάσεις του μαγειρικού σκεύους.

Για την ενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου: στρέψτε το διακόπτη δεξιόστροφα με μικρή αντίσταση στη θέση . Στη συνέχεια, στρέψτε το διακόπτη αριστερόστροφα στη σωστή σκάλα μαγειρέματος.

Για την απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου: περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης. Η ένδειξη σβήνει.

6.3 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όσο η ένδειξη είναι αναμμένη, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη εμφανίζεται όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή, αλλά δεν λειτουργεί εάν η παροχή ρεύματος είναι αποσυνδεδεμένη.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

- για τις διπλανές ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Μαγειρικά σκεύη

Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος εξαρτώνται από το υλικό των μαγειρικών σκευών

- **συνιστώμενο:** αλουμίνιο, χαλκός
- **μη συνιστώμενο:** ανοξείδωτος χάλυβας, χυτοσίδηρος, γυαλί



Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο. Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.

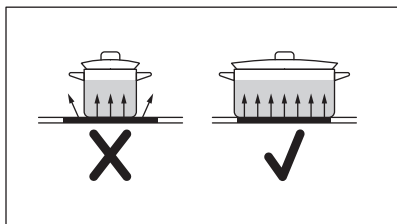


Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη σε κεραμικές εστίες με βάσεις που έχουν ακμές ή εγχοπές που εξέχουν, π.χ. σκεύη από χυτοσίδηρο. Μπορεί να προξενήσουν μόνιμες γρατζουνιές ή γδαρσίματα στην επιφάνεια των εστιών.



Τα μαγειρικά σκεύη από χάλυβα εμαγιέ και βάσεις από αλουμίνιο ή χαλκό μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

Για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να διασφαλίσετε ότι οι εστίες λειτουργούν σωστά, ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.



7.2 Ελάχιστη διάμετρος μαγειρικού σκεύους

Ζώνη μαγειρέματος	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους (mm)	Ισχύς (W)
Πίσω αριστερά	Φ 145	1200

Ζώνη μαγειρέματος	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους (mm)	Ισχύς (W)
Πίσω δεξιά	170-265	1400/2200
Εμπρός δεξιά	Φ 145	1200
Εμπρός αριστερά	140-210	1000/2200

7.3 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

i Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

Ρύθμιση ζεστάματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (min)	Συμβουλές
$\frac{1}{2}$ - 1	Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό.	εάν χρειάζεται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας.	5 - 25	Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
1 - 2	Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρέψτε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα.
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ $\frac{1}{4}$ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σουπές και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.

Ρύθμιση ζεστάματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (min)	Συμβουλές
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίσελ, μοσχαρίσιο cordon bleu, μπριζόλες, μπριφέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς.	εάν χρειάζεται	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		

8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδική ξύστρα για τη γυάλινη επιφάνεια.

8.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν

ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα.

Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυώσει επαρκώς:** δακτυλίου από άλατα, δακτυλίου λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.









9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ




ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!


Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Λειτουργίες φούρνου

Σύμβολο	Λειτουργία φούρνου	Εφαρμογή
0	Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
	Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο έως και σε δύο θέσεις σχάρας ταυτόχρονα, καθώς και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20-40°C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 	Ρύθμιση πίτσας /AirFry	Για ψήσιμο φαγητών σε μία θέση σχάρας με πιο έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση. /Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος. Για φαγητά όπως τηγανιτές πατάτες ή πίτσα.
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
	Θερμός Αέρας PLUS	Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα.
	Γρήγορο Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
	Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδίων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Επίσης, για γκρατινάρισμα και ρόδισμα.
	Υγρός Θερμός Αέρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στο κεφάλαιο Υγρός Θερμός Αέρας, «Υποδείξεις και συμβουλές». Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την κλάση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα.

-  Μπορείτε να αποψύξετε τρόφιμα επιλέγοντας τη λειτουργία Υγρός Θερμός Αέρας χωρίς να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.


9.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου

-  **Εξαρτάται από το μοντέλο εάν η συσκευή σας έχει σύμβολα διακοπών, ενδείξεις ή λαμπτήρες:**

- Η ένδειξη ανάβει όταν ο φούρνος θερμαίνεται.
 - Ο λαμπτήρας ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.
 - Το σύμβολο υποδεικνύει κατά πόσον ο διακόπτης ελέγχει μία από τις ζώνες μαγειρέματος, τις λειτουργίες του φούρνου ή τη θερμοκρασία.
1. Στρέψτε το διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να επιλέξετε μια λειτουργία φούρνου.
 2. Στρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε μια ρύθμιση θερμοκρασίας.
 3. Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο στρέψτε το διακόπτη λειτουργιών φούρνου και το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

9.3 Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS


Αυτή η λειτουργία αυξάνει την υγρασία κατά το μαγείρεμα.


-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:

- Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS.

- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή αφού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS.

-  Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό βρύσης.
Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml.
Γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.
3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών: Θερμός Αέρας PLUS .
4. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή και κλείστε την πόρτα φούρνου.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.

6. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.
7. Αφαιρέστε το νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει προτού αφαιρέσετε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

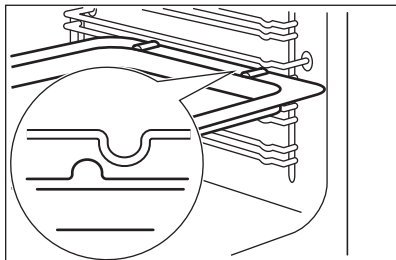
9.4 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν λειτουργεί ο φούρνος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες του φούρνου. Εάν απενεργοποιήσετε τον φούρνο, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

9.5 Εισαγωγή των αξεσουάρ του φούρνου

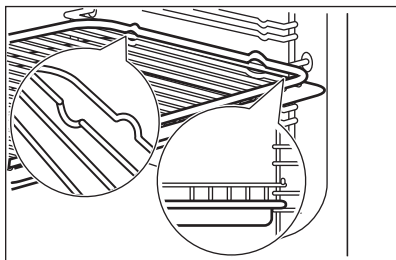
Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το βαθύ ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



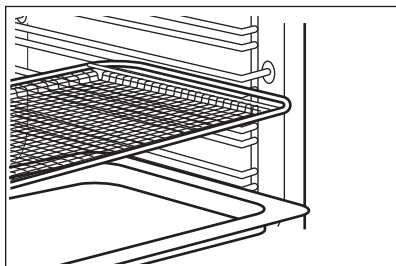
Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

Σπρώξτε το βαθύ ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.



AirFry ταψί:

Τοποθετήστε το ταψί AirFry στην τρίτη θέση σχάρας. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.



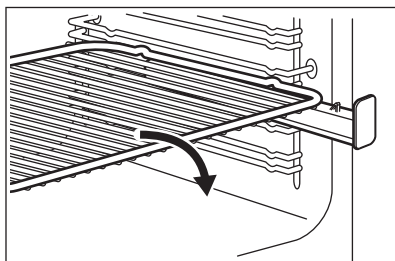
- Όλα τα αξεσουάρ έχουν μικρές εγκοπές στο επάνω μέρος της δεξιάς και της αριστερής πλευράς για αυξημένη ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής.
- Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτελεί διάταξη που αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.

9.6 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - εισαγωγή των εξαρτημάτων του φούρνου

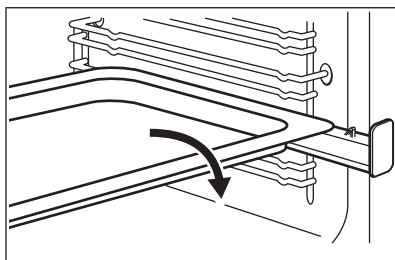


- Φυλάξτε τις οδηγίες εγκατάστασης για τους τηλεσκοπικούς βραχίονες για μελλοντική χρήση.

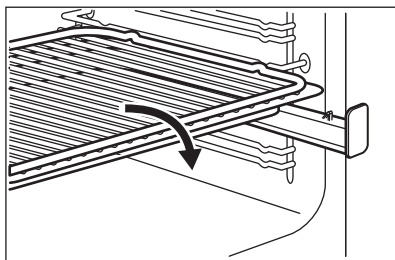
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες πιο εύκολα.



Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες, έτσι ώστε τα πόδια να είναι στραμμένα προς τα κάτω.



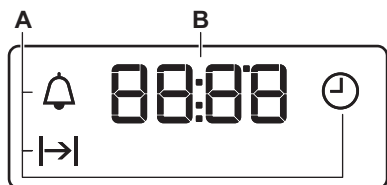
Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος ή το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στο βαθύ ταψί. Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα και το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

10.1 Οθόνη




- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

10.2 Κουμπιά


Κουμπί	Λειτουργία	Περιγραφή
—	ΠΛΗΝ	Για ρύθμιση της ώρας.
⌚	ΡΟΛΟΪ	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	ΣΥΝ	Για ρύθμιση της ώρας.

10.3 Λειτουργίες ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
⌚	ΩΡΑ Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
→	ΔΙΑΡΚΕΙΑ Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗΣ	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.



10.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη $| \rightarrow |$.
3. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη $| \rightarrow |$.


4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, η ένδειξη $| \rightarrow |$ αναβοσβήνει και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

10.5 Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .

2. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο.
Ο Χρονομετρητής τίθεται αυτόματα σε λειτουργία μετά από 5 δευτερόλεπτα.
3. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

10.6 Ακύρωση των λειτουργιών ρολογιού

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της κατάλληλης λειτουργίας.
2. Πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο $-$. Η λειτουργία ρολογιού σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

11.1 Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

Μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.

Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε

με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Τα ταψιά μέσα στον φούρνο μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

11.2 Συμβουλές για το ψήσιμο

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ψηθεί αρκετά στο κάτω μέρος.	Η θέση της σχάρας δεν είναι σωστή.	Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερη θέση σχάρας.
Το κέικ κάθεται και λασπώνει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ψήνεται ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η ζύμη του κέικ δεν είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη.	Την επόμενη φορά απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη του κέικ επάνω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος που αναγράφεται στη συνταγή.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.

11.3 Θερμός Αέρας

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο φούρνου

Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ στρογγυλής φόρμας ή μπριός	150 - 160	50 - 70	2
Παντεσπάνι / κέικ φρούτων	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	150 - 170	20 - 25	2

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξηροψηγμένο)	150 - 160	20 - 40	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ¹⁾	150	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί.

Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	10 - 20	3
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε Λωρίδες	140	20 - 35	3
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	150 - 160	15 - 20	3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες	80 - 100	120 - 150	3
Μακαρόν	100 - 120	30 - 50	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	150 - 160	20 - 40	3
Γλυκά με φύλλο κρούστας	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Ψωμάρια	160 ¹⁾	10 - 35	3

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πίνακας σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Γεμιστά λαχανικά	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα**Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος**

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας 2 θέσεις
Κορνέ / Εκλέρ	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Κέικ τριφτό, στεγνό	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μπισκότα/small cakes / γλυκά / ψωμάκια

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας 2 θέσεις
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε Λωρίδες	140	25 - 45	2 / 4
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Μπισκότα με ασπράδι αυγού, μαρέγκες	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Γλυκά με φύλλο κρούστας	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Ψωμάκια	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

11.4 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση σε ένα επίπεδο **Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες**

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ στρογγυλής φόρμας ή μπριός	160 - 180	50 - 70	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	170 - 190	20 - 25	2
Αλμυρή τάρτα (π.χ. Κις Λορέν)	180 - 220	35 - 60	1
Cheesecake	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρίτα	170 - 190	40 - 50	2
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Ψωμί (σίκαλης): 1. Πρώτο μέρος της διαδικασίας ψησίματος. 2. Δεύτερο μέρος της διαδικασίας ψησίματος.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Κορνέ / Εκλέρ	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Κέικ κορμός	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)	160 - 180	20 - 40	3
Κέικ αμυγδάλου βουτύρου / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	170	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	170 - 190	40 - 60	3
Κέικ μαγιάς και λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Αζυμο ψωμί	230 - 250	10 - 15	1
Τάρτες (Ελβετίας)	210 - 230	35 - 50	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί.

Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα ζύμης κουρού	170 - 190	10 - 20	3
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε Λωρίδες	160 ¹⁾	20 - 35	3
Μπισκότα με αφράτη ζύμη	170 - 190	20 - 30	3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες	80 - 100	120 - 150	3
Μακαρόν	120 - 130	30 - 60	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	170 - 190	20 - 40	3
Γλυκά με φύλλο κρούστας	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ψωμάκια	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πίνακας σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σουφλέ ζυμαρικών	180 - 200	45 - 60	1
Λαζάνια	180 - 200	35 - 50	1
Λαχανικά ωγκρατέν	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Γλυκά φούρνου	180 - 200	40 - 60	1
Ψάρι στον φούρνο	180 - 200	40 - 60	1
Γεμιστά λαχανικά	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

11.5 Ρύθμιση πίτσας 

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πίτσα (λεπτή ζύμη) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Πίτσα (με πλούσια υλικά) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Τάρτες	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Κις Λορέν (αλμυρή τάρτα)	170 - 190	45 - 55	1 - 2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ελβετική Φλαν	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Αζυμο ψωμί	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Πίτσα Αλαστίας	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Πιροσκή (η ρωσική εκδοχή του καλτσόνε)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί.

2) Προθερμάνετε τον φούρνο.

11.6 Υγρός Θερμός Αέρας

Ψωμί και πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Φραντζολάκια	180	25 - 35	3
Κατεψυγμένη πίτσα 350 g	190	25 - 35	3

Κέικ σε ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ κορμός	180	20 - 30	3
Κέικ Brownie	180	30 - 40	3

Κέικ σε φόρμα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σουφλέ	200	30 - 40	3
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	180	20 - 30	3
Κέικ «σάντουιτς»	150	25 - 35	3

Ψάρια

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψάρι σε πουγκιά 300 g	180	25 - 35	3
Ψάρι ολόκληρο 200 g	180	25 - 35	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψάρι φιλέτο 300 g	180	25 - 35	3

Κρέας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κρέας σε πουγκί 250 g	200	25 - 35	3
Σουβλάκι με κρέας 500 g	200	30 - 40	3

Μικρά ψητά αρτοσκευάσματα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα	180	25 - 35	3
Μακαρόν	160	25 - 35	3
Κέικ muffins	180	25 - 35	3
Αλμυρά κράκερ	170	20 - 30	3
Μπισκότα βουτύρου	150	25 - 35	3
Ταρτάκια	170	15 - 25	3

Χορτοφαγικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ανάμικτα λαχανικά σε πουγκί 400 g	180	25 - 35	3
Ομελέτα	200	20 - 30	3
Λαχανικά σε ταψί 700 g	180	25 - 35	3

11.7 Θερμός Αέρας PLUS

Αρτοσκευάσματα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Χρόνος προθέρμανσης (min)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Λευκό ψωμί	180	150	10	30 - 40	2
Ψωμάκια	200	150	5	20 - 25	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Χρόνος προθέρμανσης (min)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Φοκάτσια	190	150	10	20 - 25	1
Σπιτική πίτσα	230	150	10	15 - 20	2
Μπισκότα, βουτήγματα, κρουασάν	160	150	10	10 - 20	2
Τάρτα με δαμάσκηνα, ψωμάκια κανέλας	160	150	10	70 - 80	2

Κατεψυγμένα τρόφιμα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Χρόνος προθέρμανσης (min)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πίτσα	200	100	10	15	2
Κρουασάν	170	50	10	25	2
Λαζάνια	200	200	10	35 - 45	2

Αναζωογόνηση φαγητού

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Χρόνος προθέρμανσης (min)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Λευκό ψωμί	110	100	-	30 - 40	2
Ψωμάκια	110	100	-	20 - 25	2
Σπιτική πίτσα	110	100	-	15 - 20	2
Φοκάτσια	110	100	-	20 - 30	2
Λαχανικά	110	100	-	15 - 25	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Χρόνος προθέρμανσης (min)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ρύζι	110	100	-	15 - 26	2
Ζυμαρικά	110	100	-	15 - 27	2
Κρέας	110	100	-	15 - 28	2

Ψήσιμο

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Χρόνος προθέρμανσης (min)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κοτόπουλο	210	200	-	70 - 75	2
Μισό κοτόπουλο	210	200	-	35 - 50	2
Ψητό χοιρινό	180	200	-	65 - 70	2
Ψητό βοδινό 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
Ψητή γαλοπούλα	200	200	-	70 - 85	2

11.8 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

Ψήνετε τα άπαχα κρέατα καλυμμένα (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλουμινόχαρτο).

Ψήστε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος απευθείας στο ταψί ή στη μεταλλική σχάρα πάνω από το ταψί.

Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί ώστε να μην καεί το λίπος που θα στάξει.

Γυρίστε το ψητό αφού περάσει το 1/2 - 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

Ψήστε κρέας και ψάρι σε μεγάλα κομμάτια (άνω του 1 kg).

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείψτε αρκετές φορές τις μερίδες κρέατος με τους χυμούς τους.

11.9 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση

Βοδινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψητό κατσαρόλας	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρομέρι	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Μπριζόλα, κορτεζίνες	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Ρολό κιμάς	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Χοιρινό Κότσι (προβρασμένο)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψητό μοσχάρι ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Μοσχάρι κότσι	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Χρησιμοποιήστε ένα κλειστό σκεύος ψησίματος.

Αρνί

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπούτι αρνιού, ψητό αρνί	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Σπάλα αρνιού	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σπάλα λαγού, μπούτι λαγού	έως 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Σπάλα ελαφιού	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Μπούτι ελαφιού	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μερίδες πουλερικών	200 – 250 g το καθένα	220 - 250	20 - 40	1
Πάπια	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Χήνα	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Γαλοπούλα	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Γαλοπούλα	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψάρι ολόκληρο	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

11.10 Ψήσιμο σε Γκριλ με Θερμό Αέρα **Χοιρινό**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρομέρι	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Μπριζόλα, κορτεζίνες	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Ρολό κιμάς	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Χοιρινό Κότσι (προβρασμένο)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψητό μοσχάρι	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Μοσχάρι κότσι	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Αρνί

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπούτι αρνιού, ψητό αρνί	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Σπάλα αρνιού	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μερίδες πουλερικών	200 – 250 g το καθένα	200 - 220	30 - 50	1
Πάπια	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Χήνα	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Γαλοπούλα	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Γαλοπούλα	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

11.11 Ψήσιμο στο γκριλ γενικά

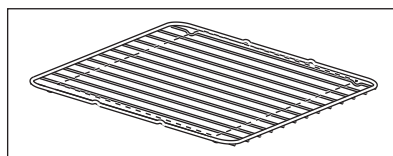


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

- Ψήνετε πάντα στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Τοποθετείτε τη σχάρα στη συνιστώμενη θέση σχάρας, σύμφωνα με τον πίνακα ψησίματος στο γκριλ.
- Τοποθετείτε πάντα το βαθύ ταψί για τη συλλογή λίπους στην πρώτη θέση σχάρας.

- Ψήνετε στο γκριλ μόνο επίπεδα κομμάτια κρέατος ή ψαριού.



Το ψήσιμο στο γκριλ περιορίζεται στην κεντρική περιοχή της σχάρας.

11.12 AirFry

Αρτοσκευάσματα

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κρουασάν, κατεψυγμ.	περίπου 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Σφολιάτα, κατεψυγμ.	περίπου 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Σφολιάτα, φρέσκια	περίπου 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Πίτσα, κατεψυγμ.	περίπου 340 g	180 - 220	20 - 35	3

Προϊόντα πατάτας

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Τηγανιτές πατάτες, κατεψυγμ.	περίπου 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Τηγανιτές πατάτες χοντροκομμένες, κατεψυγμ.	περίπου 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Πατάτες κυδωνάτες, κατεψυγμ.	περίπου 650 g	180 - 220	15 - 25	3

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κροκέτες	περίπου 450 g	180 - 220	15 - 30	3

Φρέσκα λαχανικά

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Φέτες κολοκυθιού, φρέσκες ¹⁾	περίπου 500 g	180 - 220	25 - 35	3

1) προσθέστε 1 κουταλάκι ελαιόλαδο για να μην κολλήσουν

Άλλο

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σνίτσελ, κατεψυγμ.	περίπου 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Γαρίδες σε ζύμη ψησίματος, κατεψυγμ.	περίπου 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Δακτύλιοι καλαμαριού, κατεψυγμ.	περίπου 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Μπουκιές κοτόπουλου, κατεψυγμ.	περίπου 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Μπουκίτσες ψαριού, κατεψυγμ.	περίπου 500 g	180 - 220	15 - 25	3

11.13 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Αξεσουάρισμα	Θέση σχάρας
Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30	Ταψί	4
Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί)	Θερμός Αέρας	150	20 - 30	Ταψί	2
Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί)	Θερμός Αέρας	150	25 - 35	Ταψί/ Ταψί για τα λίπη	1 + 4
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	Σχάρα	1
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση	Θερμός Αέρας	160	70 - 90	Σχάρα	2

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση	Ρύθμιση πίτσας	160	60 - 80	Σχάρα	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση. ¹⁾	Θερμός Αέρας PLUS	160	70 - 80	Ταψί	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	30 - 40	Σχάρα	3
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα	Θερμός Αέρας	150	35 - 45	Σχάρα	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα	Θερμός Αέρας	160	25 - 35	Σχάρα	1 + 4
Μπισκότα σόρτμπρεντ/Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	20 - 35	Ταψί	3
Μπισκότα σόρτμπρεντ/Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	20 - 30	Ταψί	1 + 4
Μπισκότα σόρτμπρεντ/Ζύμη σε λωρίδες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	20 - 35	Ταψί	3
Τοστ	Ψήσιμο στη σχάρα	Μέγιστο	1 - 5	Σχάρα	4
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι	Ψήσιμο στη σχάρα	Μέγιστο	15 - 20 πρώτη πλευρά. 10 - 15 δεύτερη πλευρά.	Σχάρα/ Ταψί για τα λίπη	4

¹⁾ Προσθέστε 150 ml νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη του φούρνου με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην αποθηκεύετε φαγητό στον φούρνο για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίζετε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρισμα

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων (εκτός από το AirFry ταψί).

Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ και το AirFry ταψί χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

12.2 Καθαρισμός του ταψιού AirFry

1. Τοποθετήστε το ταψί AirFry στο ταψί ψησίματος.
2. Ρίξτε ζεστό νερό με απορρυπαντικό και αφήστε το να μουλιάσει.
3. Καθαρίστε το ταψί AirFry με ένα σφουγγάρι ή χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα.

Μπορείτε επίσης να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

12.3 Φούρνοι από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε σύρμα, οξέα ή προϊόντα που χαράσσουν, διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου. Καθαρίστε το χειριστήριο του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

12.4 Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου

Η διαδικασία καθαρισμού αφαιρεί τα κατάλοιπα αλάτων από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου μετά το μαγείρεμα με ατμό.



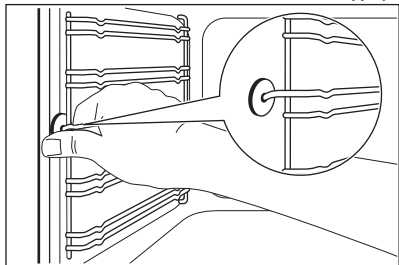
Για τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS συνιστάται να κάνετε τον καθαρισμό τουλάχιστον κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

1. Τοποθετήστε 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.
2. Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί.

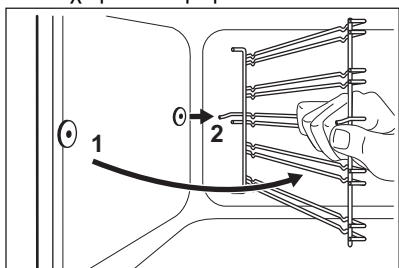
12.5 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

1. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.



2. Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.



- i** Οι πείροι στερέωσης των τηλεσκοπικών βραχιόνων πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.

Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

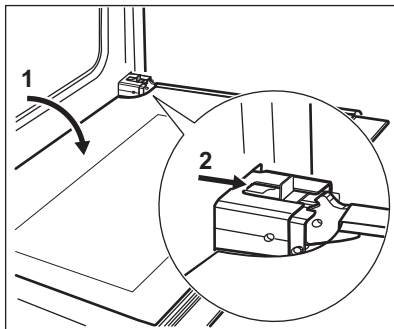


ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι το μακρύτερο σύρμα στερέωσης βρίσκεται μπροστά. Τα άκρα των δύο συρμάτων πρέπει να είναι στραμμένα προς τα πίσω. Η λανθασμένη τοποθέτηση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.

12.6 Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Για πιο εύκολο καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα.



1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Μετακινήστε το μηχανισμό ολίσθησης μέχρι να ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ.
3. Κλείστε την πόρτα μέχρι ο μηχανισμός ολίσθησης να ασφαλίσει.
4. Αφαιρέστε την πόρτα. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, τραβήξτε την προς τα έξω από τη μία πλευρά πρώτα και, στη συνέχεια, από την άλλη.

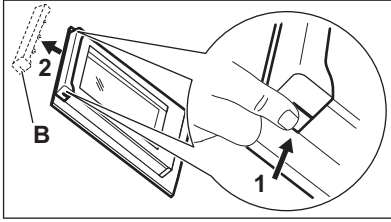
Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι ακούσατε ένα χαρακτηριστικό κλικ, όταν τοποθετήσατε την πόρτα. Σπρώξτε με δύναμη, εάν απαιτείται.

12.7 Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

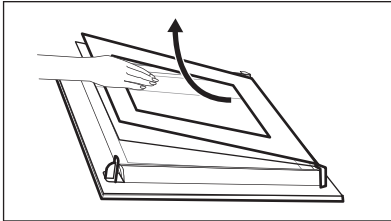


Το τζάμι της πόρτας της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει σε τύπο και σχήμα από τα παραδείγματα που βλέπετε στις εικόνες. Ο αριθμός των τζαμιών μπορεί επίσης να διαφέρει.

1. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας Β στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



2. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
3. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω από τον οδηγό.



4. Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας. Για να τοποθετήσετε τα τζάμια, πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.

12.8 Αντικατάσταση του λαμπτήρα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
2. Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.
3. Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Ο πίσω λαμπτήρας



Το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα βρίσκεται στο πίσω μέρος του θαλάμου του φούρνου.

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε.

2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα του φούρνου με κατάλληλο λαμπτήρα φούρνου ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C. Χρησιμοποιήστε τον ίδιο τύπο λαμπτήρα φούρνου.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

12.9 Αφαίρεση του συρταριού

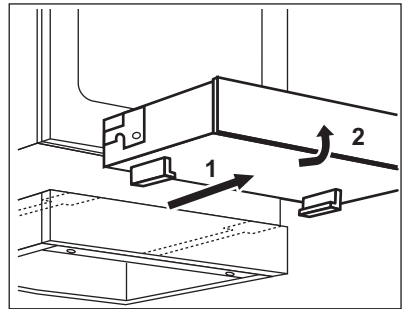


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος, μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα στο συρτάρι. Μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα σ' αυτό (π.χ. υλικά καθαρισμού, πλαστικές σακούλες, γάντια φούρνου, χαρτιά, σπρέι καθαρισμού κ.λπ.).

Το συρτάρι που βρίσκεται κάτω από το φούρνο μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό.

1. Τραβήξτε το συρτάρι προς τα έξω μέχρι να σταματήσει.



2. Ανασηκώστε το συρτάρι υπό μικρή γωνία και αφαιρέστε το από τις ράγες στήριξης του συρταριού.

Τοποθέτηση του συρταριού:

1. Για να εισαγάγετε το συρτάρι τοποθετήστε το επάνω στις ράγες στήριξης. Βεβαιωθείτε ότι οι διατάξεις εμπλοκής έχουν ασφαλίσει σωστά στις ράγες
2. Κατεβάστε το συρτάρι μέχρι να βρίσκεται σε οριζόντια θέση και σπρώξτε το μέσα.

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.	Ελέγξτε αν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.	Αν η ζώνη λειτούργησε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο.		Ενεργοποιήστε πρώτα την εσωτερική αντίσταση.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «12.00».	Υπήρξε διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε ξανά το ρολόι.
Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS.	Δεν γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της Λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου δεν βράζει.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία τουλάχιστον στους 110 °C. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
Το νερό εξέρχεται από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Σκουπίστε το νερό με ένα σφουγγάρι ή ένα πανί. Προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS».

13.2 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:	
Μοντέλο (Mod.):
Κωδικός Προϊόντος (PNC)
Αριθμός σειράς (S.N.)

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

14.1 Πληροφορίες προϊόντος για τις εστίες σύμφωνα με το Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος της ΕΕ 66/2014

Ταυτότητα μοντέλου	LKR66020MX
Τύπος εστίας	Εστία εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4
Τεχνολογία θέρμανσης	Θερμαντήρας ακτινοβολίας

Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος	Πίσω δεξιά	Μ 26,5 cm Π 17,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	178,9 Wh/kg 181,8 Wh/kg 181,8 Wh/kg 174,1 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		179,2 Wh/kg

14.2 Εστίες - Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.

- Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

14.3 Πληροφορίες Προϊόντος για φούρνους και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Ταυτότητα μοντέλου	LKR66020MX
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	95.3
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.95 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.82 kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	73 l
Τύπος φούρνου	Φούρνος εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας
Μάζα	50.0 kg

* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους Κανονισμούς της ΕΕ 65/2014 και 66/2014.

Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παράρτημα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παραρτήματα A και B.

Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

14.4 Φούρνος - Εξοικονόμηση ενέργειας



Ο φούρνος διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά του φούρνου θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.


Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού


Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.

Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	43
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	45
3. ĮRENGIMAS.....	48
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	49
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	50
6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	51
7. KAITLENTĖ – PATARIMAI.....	51
8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	53
9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	53
10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	57
11. ORKAITĖ – PATARIMAI.....	58
12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	72
13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	74
14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	76
15. APLINKOS APSAUGA.....	78

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinčių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

⚠ Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

ℹ Bendroji informacija ir patarimai

🌿 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie su prietaisu nežaistų.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrosios saugos nuorodos

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas asmuo.
- Šį prietaisą prie maitinimo tinklo reikia prijungti H05VV-F tipo kabeliu, kad atlaikytų galinės plokštės temperatūrą.
- Šis prietaisas skirtas naudoti iki 2 000 m aukštyje virš jūros lygio.

- Prietaisas nėra skirtas naudoti laivuose, jachtose ar kateriuose.
- Norėdami išvengti prietaiso perkaitimo, neįrenkite jo už dekoratyvinių durelių.
- Nemontuokite prietaiso ant platformos.
- Šio prietaiso negalima valdyti išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniui. Vietoj to išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną dangčiu arba nedegančiu uždangalu.
- ATSARGIAI: Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- DĖMESIO: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių ar kaitlentės dangčio stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš techninės priežiūros darbus, atjunkite maitinimą.

- **DĖMESIO:** Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- Liesdami stalčių būkite atsargūs. Jis gali būti įkaitęs.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Atjungimo elementas turi būti integruotas fiksuotoje elektros grandinėje, vadovaujantis vietinėmis elektros saugos taisyklėmis.
- **DĖMESIO:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Virtuvės spintelė ir niša privalo būti tinkamų matmenų.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Prietaiso dalimis teka elektros srovė. Įmontuokite prietaisą balduose, kad

negalėtumėte liestis prie pavojingų dalių.

- Prietaiso šonai turi būti greta to paties aukščio prietaisų ar įrenginių.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Būtinai įrenkite stabilizavimo priemones, kad prietaisas neapvirstų. Skaitykite skyrių „Įrengimas“.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi atlikti įgaliotojo techninės priežiūros centro rekomenduotas kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka

- maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
 - Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
 - Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
 - Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
 - Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
 - Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
 - Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
 - Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (išukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
 - Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
 - Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Nusideginimo ir susižalojimo pavojus
Elektros smūgio pavojus.

- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.

- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sproginimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.
- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sproginimą.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamas aliejus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos ant prietaiso dugno ar ant prietaiso.
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.

- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be prikaistuvių arba su tuščiais prikaistuviais
- Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti paviršių. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso kambariui šildyti.

2.4 Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami techninės priežiūros darbus, išjunkite prietaisą. Ištraukite maitinimo kištuką iš maitinimo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Po kiekvieno naudojimo įsitinkinkite, kad vidus ir durelės sausai nuvalytos. Prietaisui veikiant susidarę garai kondensuojasi ant orkaitės sienelių ir gali sukelti koroziją. Kondensavimuisi sumažinti prieš gaminimą maždaug 10 minučių pakaitinkite prietaisą.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius

ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.
- Nevalykite katalizinio emalio (jeigu taikytina) jokios rūšies plovikliu.

2.5 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.6 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.7 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekiate su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Išimkite durų užraktą, kad vaikai arba naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaise.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

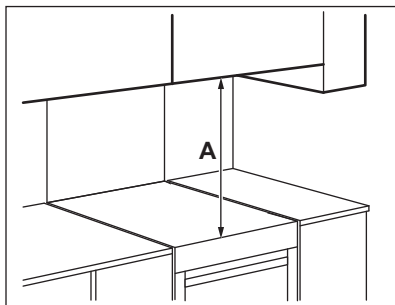
Žr. saugos skyrius.

3.1 Techniniai duomenys

Matmenys	
Aukštis	847 - 867 mm
Plotis	596 mm
Ilgis	600 mm

3.2 Prietaiso pastatymo vieta

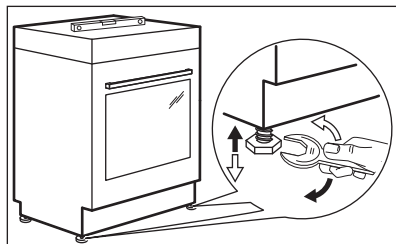
Atskirai stovintį prietaisą galite montuoti su spintelėmis iš vienos arba dviejų pusių, o taip pat statyti kampe.



Mažiausi atstumai

Matmuo	mm
A	685

3.3 Prietaiso išlygiavimas



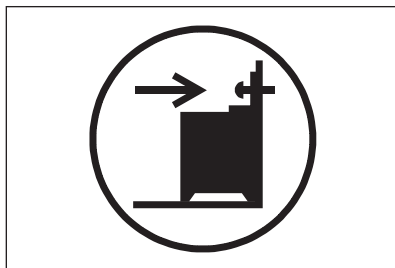
Naudodami mažas kojeles prietaiso apačioje, sulyginkite prietaiso viršų su kitais paviršiais.

3.4 Apsauga nuo pasvirimo



DĖMESIO

Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo, kad esant netolygiai apkrovai, prietaisas nenuvirstų. Apsauga nuo pasvirimo veikia tik kai prietaisas yra tinkamoje vietoje. Šis prietaisas turi paveikslėliuose pavaizduotus simbolius (jeigu taikytina), kad primintų jums apie apsaugos nuo pasvirimo įrengimą.



DĖMESIO

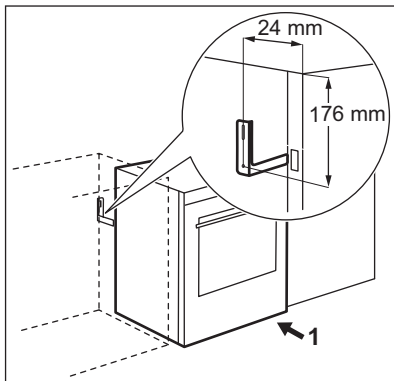
Užtikrinkite, kad apsauga nuo pasvirimo įrengsite tinkamame aukštyje.

Paviršius už prietaiso būtinai turi būti lygus.

1. Prieš pritvirtindami apsaugą nuo pasvirimo, nustatykite tinkamą prietaiso aukštį ir jo pastatymo vietą.
2. Įrenkite apsaugą nuo pasvirimo 176 mm žemiau nuo prietaiso viršaus ir 24 mm nuo kairės prietaiso pusės laikiklio apvalioje skylėje. Žr.

paveikslėlyje. Įsriekite ją į tvirtą medžiagą arba naudokite tinkamas tvirtinimo medžiagas (sieną).

3. Skylę galite rasti prietaiso gale, kairėje pusėje. Žr. paveikslėlyje. Pastatykite prietaisą tarpo tarp spintelių viduryje (1). Jei tarpas tarp spintelių yra didesnis už prietaiso plotį, jums reikia jį išmatuoti, kad galėtumėte prietaisą pastatyti tiksliai centre.



Prietaisas tiekiamas be pagrindinio laido ar kištuko.

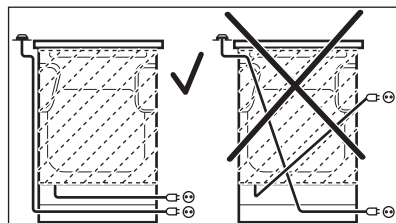
Kabėlių tipai skirtingoms fazėms:

Fazė	Min. kabelio dydis
1	3 x 6,0 mm ²
3 su neutrale	5 x 1,5 mm ²



ĮSPĖJIMAS!

Maitinimo kabelis neturi liesti jokios prietaiso dalies, kaip parodyta paveikslėlyje.



3.5 Elektros instaliacija

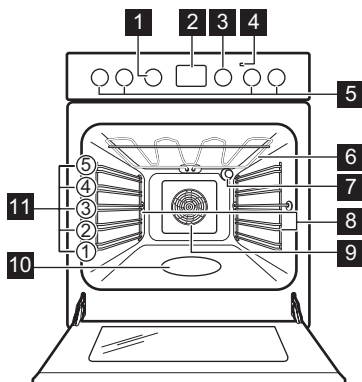


ĮSPĖJIMAS!

Gamintojas už pasekmes neatsako, jei naudotojai nesilaiko Saugos skyriuose pateiktų saugos nurodymų.

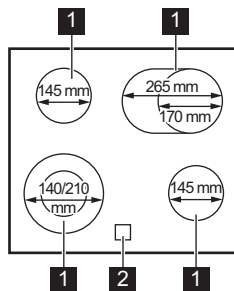
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Bendroji apžvalga



- 1 Orkaitės funkcijų rankenėlė
- 2 Valdymo skydelis (ekranas)
- 3 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 4 Temperatūros indikatorius / simbolis
- 5 Viryklės rankenėlės
- 6 Šildymo elementas
- 7 Lemputė
- 8 Lentynos atrama, išimama
- 9 Ventilatorius
- 10 Įduba vandeniui
- 11 Lentynos padėty

4.2 Viryklės apžvalga



- 1** Kaitvietė
- 2** Liekamojo karščio indikatorius

4.3 Priedai

- **Grotelės**
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Ypač gilus prikaistuvis**
Musakai gaminti.
- **AirFry dėklas**

Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus.

- **Teleskopiniai bėgeliai**
Lentynėlėms ir skardoms.
- **Laikymo stalčius**
Stalčius yra po orkaitę.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMAŲ KARTĄ



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pradinis valymas

Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

Prieš pirmąjį naudojimą orkaitę ir priedus išvalykite.

Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

5.2 Laiko nustatymas

Prieš naudojant orkaitę, pirmiausiai privaloma nustatyti laiką.

⌚ mirksi, kai prijungiate prietaisą prie elektros maitinimo, kai išsijungia maitinimas arba kai nenustatytas laikmatis.

Spauskite \oplus arba \ominus tinkamam laikui nustatyti.

Maždaug po penkių sekundžių indikatorius nustos mirksėti ir ekrane bus rodomas nustatytas paros laikas.

5.3 Laiko keitimas



Kol veikia nors viena funkcija, paros laiko pakeisti negalima.

Paspauskite ⌚ tiek kartų, kad paros laiko indikatorius pradėtų mirksėti. Kaip nustatyti naują laiką skaitykite skyriuje „Laiko nustatymas“.


5.4 Įstumiamos rankenėlės

Norėdami naudoti prietaisą, paspauskite rankenėlę. Rankenėlė iššoka.

5.5 Išankstinis įkaitinimas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1. Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą.
2. Palikite orkaitę veikti 1 valandą.
3. Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą.
4. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.

5. Nustatykite funkciją  Nustatykite didžiausią temperatūrą.
6. Palikite orkaitę veikti 15 minučių.
7. Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Priedai gali įkaisti labiau nei įprastai. Iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai. Būtinai pasirūpinkite tinkamu patalpų vėdinimu.



6. KAITLENTĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitros parinktis

Simboliai	Funkcija
0	Padėtis „Išjungta“
	Sudvejinta zona
	Šilumos palaikymas
1 - 9	Kaitros parinktys




Naudokitės likutine šiluma ir sumažinkite energijos sąnaudas. Išjunkite kaitvietę maždaug 5–10 minučių iki baigsite gaminti maistą.

Pasukite kaitvietės rankenėlę į pageidaujamos kaitros lygio padėtį. Jei norite baigti maisto ruošimą, pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį.

6.2 Išorinių kaitvietės žiedų įjungimas ir išjungimas

Galite pritaikyti kaitinimo paviršių pagal prikaistuvių matmenis.

Norėdami įjungti išorinį kaitvietės

žiedą: pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kai dega pastovi šviesa iki . Tada pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki tinkamo kaitinimo lygio.

Norėdami išjungti išorinį kaitvietės

žiedą: pasukite rankenėlę į išjungimo padėtį. Indikatorius išsijungia.

6.3 Liekamojo karščio indikatorius



ISPĖJIMAS!

Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

Indikatorius įsijungia, kai kaitvietė yra įkaitusi, tačiau jis neveiks, jei maitinimas bus išjungtas.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitviete atvėsus.

7. KAITLENTĖ – PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Indai

Rezultatai priklausys nuo naudojamo indo

- **Rekomenduojama:** aliuminis, varis
- **Nerekomenduojama:** nerūdijantis plienas, ketus, stiklas

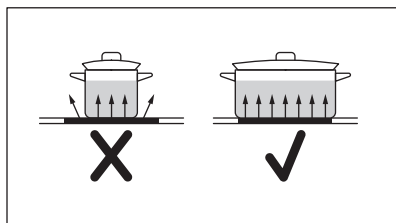


Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis. Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.

i Ant keraminės kaitlės nedėkite indų su išsikišusiomis briaunomis, pavyzdžiui, ketaus keptuvių. Jos gali subraižyti keraminį paviršių.

i Emale dengto plieno, aliuminio arba vario dugno indai gali pakeisti keramikos stiklo paviršiaus spalvą.

Siekiant taupyti energiją ir užtikrinti tinkamą kaitlės veikimą, indai turi būti atitinkamo skersmens.



7.2 Mažiausias prikaistuvio skersmuo

Kaitvietė	Prikaistuvio skersmuo (mm)	Galia (W)
Kairysis galinis	Φ 145	1200

Kaitvietė	Prikaistuvio skersmuo (mm)	Galia (W)
Dešynysis galinis	170-265	1400/2200
Dešynysis priekinis	Φ 145	1200
Kairysis priekinis	140-210	1000/2200

7.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai

i Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
<u>1</u> - 1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
1 - 2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
2 - 3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.

Kaitros pasirinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
3 - 4	Garuose ruošti daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
4 - 5	Garuose ruošti bulves.	20 - 60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinių ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 litrų skysčio ir ingredientų.
6 - 7	Švelniai kepinai: eskalopus, veršienos muštinius, kotlečius, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Laikui įpusėjus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepinai: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Laikui įpusėjus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinai mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		

8. KAITLENTĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

8.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir

maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.








9. ORKAITĖ. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Orkaitės funkcijos

Simbolis	Orkaitės funkcija	Paskirtis
0	Padėtis „Išjungta“	Orkaitė išjungta.
	Karšto oro srautas	Maistui vienu metu kepti iki dviejų vietų ant lentynų ir maistui džiovinti. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.
	Picos nustatymas /AirFry	Vienoje lentynos padėtyje kepti patiekalus, kuriems reikia intensyvesnio skrudinimo ir traškaus pagrindo. Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus. Kepant tokius patiekalus, kaip gruzdintos bulvytės ar pica.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	Konvekcija PLUS	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Suteikti pašildomiems patiekalams sultingumo.
	Greitasis kepimas grilyje	Dideliems plokščių produktų kiekiams kepti grilyje arba duonai skrudinti.
	Terminis kepintuvus	Didesniems mėsos gabalams arba paukštienai su kaulais skrudinti vienoje lentynos padėtyje. Taip pat tinka apkepams ir skrudinimui.
	Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Nurodymų dėl maisto ruošimo ieškokite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Naudojantis šia funkcija orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų pertraukta, ir taip užtikrinamas didžiausias orkaitės veiksmingumas. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“ („Energijos taupymas“). Ši funkcija buvo naudojama energijos vartojimo efektyvumo klasei nustatyti, vadovaujantis EN 60350-1 standarto nuostatomis. Kai naudojate šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungia.



Maistą galite atšildyti pasirinkę Drėgnas konvek. kepimas funkciją; tokiu atveju temperatūros nustatyti nereikia.

9.2 Orkaitės įjungimas ir išjungimas

i Priklauso nuo modelio, ar jūsų prietaise yra rankenėlių simboliai, indikatoriai ar lemputės.

- Orkaitei įkaitus užsidega indikatorius.
- Kai orkaitė veikia, užsidega lemputė.
- Simbolis rodo, ar rankenėlė valdo vieną iš kaitviečių, orkaitės funkcijas ar temperatūrą.

1. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę orkaitės funkcijai pasirinkti.
2. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai pasirinkti.
3. Norėdami išjungti orkaitę, pasukite orkaitės funkcijų rankenėles ir temperatūrą į išjungimo padėtį.

9.3 Funkcijos įjungimas: Konvekcija PLIUS


Šia funkcija padidinamas drėgmės kiekis gaminant.

! **ISPĖJIMAS!**
Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus:

- Neatidarykite prietaiso durelių, kai naudojate funkciją Konvekcija PLIUS.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles panaudoję funkciją: Konvekcija PLIUS.

i Žr. skyrių „Patarimai“.

1. Atidarykite orkaitės dureles.
2. Pripildykite ertmės įdubą vandeniu iš čiaupo.
Maksimali ertmės įdubos talpa – 250 ml.
Pilkite į ertmės įdubą vandens tik kai orkaitė yra atvėsusi.
3. Pasukite funkcijų rankenėlę: Konvekcija PLIUS .
4. Pasukite temperatūros rankenėlę temperatūrai nustatyti.

5. Įdėkite maistą į prietaisą ir uždarykite orkaitės dureles.

! **DĖMESIO**
Nepilkite į orkaitės ertmę vandens, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.

6. Norėdami išjungti prietaisą, pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.
7. Pašalinkite vandenį iš ertmės įdubos.

! **ISPĖJIMAS!**
Prieš šalindami likusį vandenį iš ertmės įdubos, patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs.

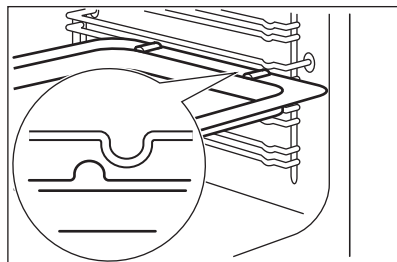
9.4 Ventilatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Išjungus orkaitę ventilatorius veikia toliau, kad orkaitė atvėstų.

9.5 Orkaitės priedų įdėjimas

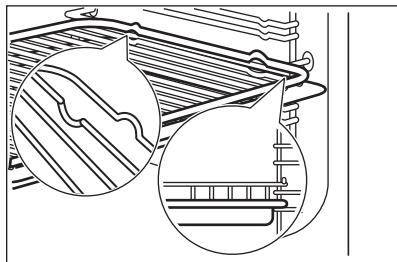
Gilus prikaistuvis:

Įstumkite gilų prikaistuvį tarp lentynėlių kreipiamųjų laikiklių.



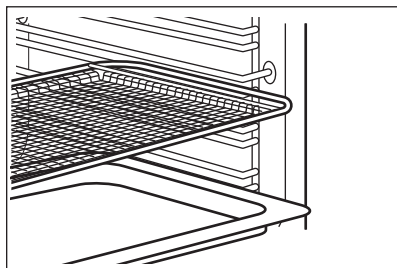
Kartu naudojami vielinė lentynėlė ir gilus prikaistuvis:

Gilų prikaistuvį įstumkite tarp kreipiamųjų laikiklių, o vielinę lentynėlę aukščiau, ant laikiklių.



AirFry Kepimo padėklas:

Įdėkite AirFry padėklą trečioje lentynos padėtyje. Įstumkite kepimo padėklą pirmoje padėtyje.



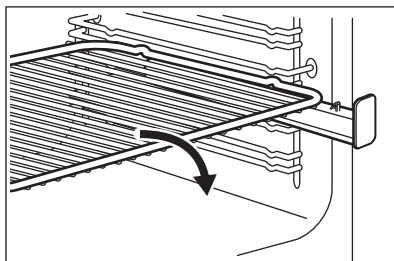
- Kiekvieno priedo viršuje, kairėje ir dešinėje pusėse, yra nedideli saugumą didinantys įlinkiai. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.
- Aukšta briauna lentynų pakraščiuose apsaugo prikaistuvius nuo slydimo.

9.6 Ištraukiami bėgeliai – orkaitės priedų įdėjimas

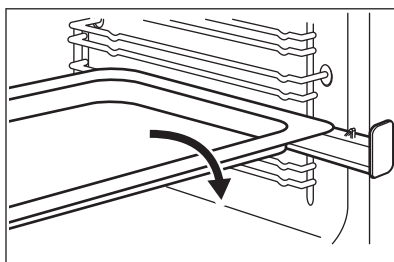


Išsaugokite šią ištraukiamų bėgelių įrengimo instrukciją, kad ją galima būtų pasinaudoti ateityje.

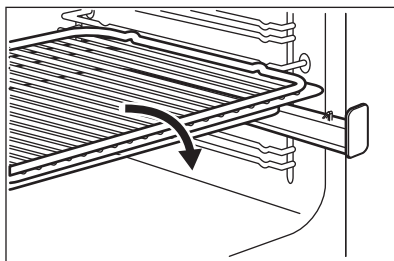
Naudojant ištraukiamus bėgelius, galima lengviau įstatyti ir ištraukti lentynas.



Groteles ant ištraukiamų bėgelių padėkite taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn.



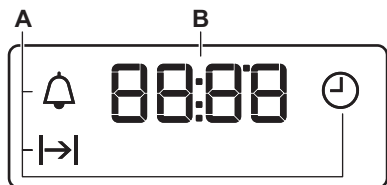
Dėkite kepimo skardą arba gilų kepimo indą ant ištraukiamų bėgelių.



Dėkite groteles ant gilaus kepimo indo. Dėkite groteles ir gilų kepimo indą ant ištraukiamų bėgelių.

10. ORKAITĖ - LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

10.1 Valdymo skydelis



- A. Laikrodžio funkcijos
B. Laikmatis

10.2 Mygtukai

Mygtukas	Funkcija	Aprašas
—	MAŽINIMAS	Laikui nustatyti.
⌚	LAIKRODIS	Laikrodžio funkcijai nustatyti.
+	DIDINIMAS	Laikui nustatyti.

10.3 Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcija		Paskirtis
⌚	PAROS LAIKAS	Paros laikui nustatyti, patikrinti arba pakeisti.
→	TRUKMĖ	Orkaitės veikimo trukmei nustatyti.
🔔	LAIKMATIS	Nustatyti atskaitos laiką. Ši funkcija orkaitės veikimui įtakos neturi. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei orkaitė išjungta.

10.4 Funkcijos

„TRUKMĖ“ nustatymas

1. Pasirinkite orkaitės funkciją ir temperatūrą.
2. Spaudinėkite ⌚, kol pradės mirksėti |→|.

3. Spauskite + arba —, kad nustatytumėte TRUKMĖS laiką.

Ekране rodoma |→|.

4. Laikui pasibaigus, mirksi |→| ir pasigirsta garso signalas. Prietaisas automatiškai išsijungia.

5. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
6. Pasukite orkaitės funkcijų rankenėlę ir temperatūros nustatymo rankenėlę į išjungimo padėtį.


10.5 LAIKMAČIO nustatymas

1. Spaudinėkite ⌚, kol pradės mirksėti 🔔.
2. Spauskite + arba —, kad nustatytumėte reikiamą laiką. Funkcija „Laikmatis“ įsijungs automatiškai po 5 sekundžių.

3. Nustatytam laikui pasibaigus, pasigirsta garso signalas. Norėdami išjungti garso signalą, paspauskite bet kurį mygtuką.
4. Pasukite orkaitės funkcijų ir temperatūros rankenėles į išjungimo padėtį.

2. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę —.
Laikrodžio funkcija išsijungia po kelių sekundžių.

10.6 Laikrodžio funkcijos atšaukimas

1. Kelis kartus paspauskite , kol pradės mirksėti reikiamos funkcijos indikatorius.

11. ORKAITĖ – PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.



Lentelėse nurodyta temperatūra ir kepimo laikas yra tik orientacinio pobūdžio. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Jei pyragus kepaite ne vienoje lentynos padėtyje, kepimo laiką galima pailginti 10–15 minučių.

Pyragai ir tešlainiai skirtinguose aukščiuose gali skrusti nevienodai. Jeigu skruna nevienodai, temperatūros nuostatos keisti nereikia. Skirtumas išnyks kepat.

Kepat skardos orkaitėje gali deformuotis. Kepimo skardoms atvėsus, jos išsitiesins.

11.1 Kepimas

Pirmą kartą kepdami naudokite žemą temperatūrą.

11.2 Patarimai, kaip kepti

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Attaisymo būdas
Pyrago apačia nepakankamai iškepusi.	Netinkama lentynos padėtis.	Padėkite pyragą ant žemesnės lentynos.
Pyragas sukrenta ir pasidaro tąsus ar suskilinėja.	Orkaitės temperatūra per aukšta.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
Pyragas pernelyg sausas.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite aukštesnę orkaitės temperatūrą.
	Per ilgas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite trumpesnį kepimo laiką.

Kepimo rezultatai	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Pyragas nevienodai iškepa.	Per aukšta orkaitės temperatūra ir per trumpas kepimo laikas.	Kitą kartą nustatykite ilgesnį kepimo laiką ir žemesnę orkaitės temperatūrą.
	Pyrago tešla nevienodai paskirstyta.	Kitą kartą kepimo skardose vienodai paskirstykite kepimo tešlą.
Pyragas neiškepa per recepte nurodytą kepimo laiką.	Orkaitės temperatūra per žema.	Kitą kartą nustatykite šiek tiek aukštesnę orkaitės temperatūrą.

11.3 Karšto oro srautas

Kepimas viename orkaitės lygyje

Kepimas skardose

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Riestainis arba sviestinės bandelės	150–160	50–70	2
Trapus pyragas / vaisių tortas	140–160	50–90	1–2
Biskvitinis pyragas be riebalų	150–160 ¹⁾	25–40	3
Apkepas, biskvito tešla	150–170	20–25	2

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trupininis pyragas (sausas)	150–160	20–40	3
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) ¹⁾	150	35–55	3
Vaisių pyragai iš trapios tešlos	160–170	40–80	3

¹⁾ Naudokite gilų kepimo indą.

Sausainiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapios tešlos sausainiai	150–160	10–20	3
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	140	20–35	3
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	150–160	15–20	3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pyragai su kiaušinio baltymu, merengos	80–100	120–150	3
Migdolų sausainiai	100–120	30–50	3
Sausainiai iš mielinės tešlos	150–160	20–40	3
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	170–180 ¹⁾	20–30	3
Bandelės	160 ¹⁾	10–35	3

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Kepinių ir apkepų lentelė

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu	160–170 ¹⁾	15–30	1
Įdarytos daržovės	160–170	30–60	1

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Kepimas keliais lygiais

Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
			2 padėtys
Pyragaičiai su kremu / eklerai	160–180 ¹⁾	25–45	2 / 4
Trupininis pyragas	150–160	30–45	2 / 4

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Sausainiai / small cakes / pyragaičiai / bandelės

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
			2 padėtys
Trapios tešlos sausainiai	150–160	20–40	2 / 4
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	140	25–45	2 / 4
Sausainiai iš biskvitinės tešlos	160–170	25–40	2 / 4
Sausainiai su kiaušinio baltymu, merengos	80–100	130–170	2 / 4
Migdolų sausainiai	100–120	40–80	2 / 4

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
			2 padėtys
Sausainiai iš mielinės tešlos	160–170	30–60	2 / 4
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	170–180 ¹⁾	30–50	2 / 4
Bandelės	180 ¹⁾	25–40	2 / 4

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

11.4 Tradicinis kepimas viename lygyje

Kepimas skardose

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Riestainis arba sviestinės bandelės	160–180	50–70	2
Trapus pyragas / vaisių tortas	150–170	50–90	1–2
Apkepas, trapus pyragas	190–210 ¹⁾	10–25	2
Apkepas, biskvito tešla	170–190	20–25	2
Daržovių apkepas (pvz., „quiche lorraine“)	180–220	35–60	1
Sūrio pyragas	160–180	60–90	1–2

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Kepimo padėkluose kepami pyragai / pyragaičiai / duona

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mielinė pynutė / riestainis	170–190	40–50	2
Kalėdinis pyragas	160–180 ¹⁾	50–70	2
Duona (ruginė duona): 1. Pirmoji kepimo proceso dalis. 2. Antroji kepimo proceso dalis.	1. 230 ¹⁾ 2. 160–180 ¹⁾	1. 20 2. 30–60	1–2
Pyragaičiai su kremu / eklerai	190–210 ¹⁾	20–35	3
Biskvitinis vyniotinis	180–200 ¹⁾	10–20	3
Trupininis pyragas (sausas)	160–180	20–40	3
Sviestinis migdolų pyragas / saldūs pyragai	190–210 ¹⁾	20–30	3
Vaisių pyragai (iš mielinės / biskvito tešlos) ²⁾	170	35–55	3

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Vaisių pyragai iš trapios tešlos	170–190	40–60	3
Mieliniai pyragėliai su jautriais karščiui produktais (pvz., varške, grietinėle, pieno ir kiaušinių kremu)	160–180 ¹⁾	40–80	3
Nerauginta duona	230–250	10–15	1
Tortai (CH)	210–230	35–50	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

2) Naudokite gilų kepimo indą.

Sausainiai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Trapios tešlos sausainiai	170–190	10–20	3
Trapios tešlos kepiniai / sausainių juostelės	160 ¹⁾	20–35	3
Sausainiai iš skystos tešlos	170–190	20–30	3
Pyragai su kiaušinio baltymu, meringos	80–100	120–150	3
Migdolų sausainiai	120–130	30–60	3
Sausainiai iš mielinės tešlos	170–190	20–40	3
Sluoksniuotos tešlos kepiniai	190–210 ¹⁾	20–30	3
Bandelės	190–210 ¹⁾	10–55	3

1) Įkaitinkite orkaitę.

Kepinių ir apkepų lentelė

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Makaronų apkepas	180–200	45–60	1
Lazanija	180–200	35–50	1
Daržovių užkepėlė	180–200 ¹⁾	15–30	1
Prancūziškieji batonai su lydytu sūriu	200–220 ¹⁾	15–30	1
Saldūs kepiniai	180–200	40–60	1
Žuvies apkepai	180–200	40–60	1
Įdarytos daržovės	180–200	40–60	1

1) Įkaitinkite orkaitę.

11.5 Picos nuostata

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica (plonapadė) ¹⁾	200–230 ²⁾	10–20	1–2
Pica (su dideliu kiekiu garnyro) ¹⁾	180–200	20–35	1–2
Apkepai	170–200	35–55	1–2
Špinatų apkepas	160–180	45–60	1–2
Lotaringiškas apkepas (aštrus pyragas)	170–190	45–55	1–2
Biskvitinis apkepas	170–200	35–55	1–2
Sūrio pyragas	140–160	60–90	1–2
Daržovių pyragas	160–180	50–60	1–2
Nerauginta duona	230 - 250 ²⁾	10–20	2–3
Sluoksniuotos tešlos apkepas	160–180 ²⁾	45–55	2–3
Flammekuchen	230–230 ²⁾	12–20	2–3
Piroggen (rusiška perlenktos picos versija)	180–200 ²⁾	15–25	2–3

1) Naudokite gilų kepimo indą.

2) Įkaitinkite orkaitę.

11.6 Drėgnas konvek. kepimas

Duona ir pica

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Bandelės	180	25–35	3
Šaldyta pica 350 g	190	25–35	3

Pyragaičiai kepimo skardoje

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Biskvitinis vyniotinis	180	20–30	3
Šokoladinis pyragas	180	30–40	3

Pyragaičiai formoje

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Suflė	200	30–40	3
Biskvitinis pagrindas	180	20–30	3
Viktorijos pyragaičiai	150	25–35	3

Žuvis

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žuvis maišeliuose, 300 g	180	25–35	3
Visa žuvis, 200 g	180	25–35	3
Žuvies filė, 300 g	180	25–35	3

Mėsa

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mėsa maišelyje, 250 g	200	25–35	3
Mėsos iešmai, 500 g	200	30–40	3

Maži kepiniai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Sausainiai	180	25–35	3
Migdolų sausainiai	160	25–35	3
Keksiukai	180	25–35	3
Pikantiško skonio krekeriai	170	20–30	3
Trapios tešlos sausainiai	150	25–35	3
Tarteletės	170	15–25	3

Vegetariški patiekalai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Įvairios daržovės maišelyje, 400 g	180	25–35	3
Omletas	200	20–30	3
Daržovės skardoje, 700 g	180	25–35	3

11.7 Konvekcija

Kepiniai

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Balta duona	180	150	10	30–40	2
Duonos bandelės	200	150	5	20–25	2
Fokačija	190	150	10	20–25	1
Naminė pica	230	150	10	15–20	2
Sausainiai, paplotėliai, prancūziškieji rageliai	160	150	10	10–20	2
Slyvų pyragas, bandelės su cinamonu	160	150	10	70–80	2

Šaldytas maistas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Pica	200	100	10	15	2
Prancūziškieji rageliai	170	50	10	25	2
Lazanija	200	200	10	35–45	2

Maisto atgaminimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Balta duona	110	100	–	30–40	2
Duonos bandelės	110	100	–	20–25	2
Naminė pica	110	100	–	15–20	2
Fokačija	110	100	–	20–30	2
Daržovės	110	100	–	15–25	2
Ryžiai	110	100	–	15–26	2

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Makaronai	110	100	–	15–27	2
Mėsa	110	100	–	15–28	2

Kepsnių kepimas

Patiekalas	Temperatūra (°C)	Vandens kiekis ertmės įduboje (ml)	Įkaitinimo laikas (min.)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Viščiukas	210	200	–	70–75	2
Vištienos puselės	210	200	–	35–50	2
Kepta kiauliena	180	200	–	65–70	2
Jautienos kepsnys, 1–1,5 kg	200	200	–	1. 50–55 2. 60–65 3. 65–70	2
Kepta kalakutiena	200	200	–	70–85	2

11.8 Rekomendacijos kepimui

Naudokite orkaitėms skirtus karščiui atsparius indus.

Liesą mėšą kepkite uždengtą (galite naudoti aliuminio foliją).

Kepsnius kepkite tiesiai skardoje arba ant virš skardos padėtų grotelių.

Į skardą įpilkite šiek tiek vandens, kad riebalai nepridegtų.

Kepsnį apverskite praėjus 1/2–2/3 gaminimo laiko.

Mėšą ir žuvį kepkite dideliais gabalais (sveriančiais ne mažiau kaip 1 kg).

Kepimo metu kelis kartus palaistykite kepsnius jų sultimis.

11.9 Tradicinis kepimas

Jautiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Troškinta mėsa	1–1,5 kg	200–230	105–150	1

Kiauliena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mentė, sprandinė, kumpis	1–1,5 kg	210–220	90–120	1
Kapotinis, kiaulienos / jautienos šonkauliukai	1–1,5 kg	180–190	60–90	1
Mėsos vyniotinis	750 g – 1 kg	170–190	50–60	1
Kiaulienos karka (iš anksto išvirta)	750 g – 1 kg	200–220	90–120	1

Veršiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kepta veršiena ¹⁾	1 kg	210–220	90–120	1
Veršienos kulninė	1,5–2 kg	200–220	150–180	1

¹⁾ Uždaro kepimo indo naudojimas.

Aviena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Ėriuko koja, kepta aviena	1–1,5 kg	210–220	90–120	1
Ėrienos nugarinė	1–1,5 kg	210–220	40–60	1

Žvėriena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kiščio nugarinė, kiškio šlaunelė	iki 1 kg	220–240 ¹⁾	30–40	1
Elnienos nugarinė	1,5–2 kg	210–220	35–40	1
Elnienos kumpis	1,5–2 kg	200–210	90–120	1

¹⁾ Įkaitinkite orkaitę.

Paukštiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	200–250 g porcija	220–250	20–40	1
Antis	1,5–2 kg	210–220	80–100	1

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žąsis	3,5–5 kg	200–210	150–180	1
Kalakutas	2,5–3,5 kg	200–210	120–180	1
Kalakutas	4–6 kg	180–200	180–240	1

Žuvis

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Visa žuvis	1–1,5 kg	210–220	40–70	1

11.10 Kepimas terminiam kepinuve

Kiauliena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Mentė, sprandinė, kumpis	1–1,5 kg	160–180	90–120	1
Kapotinis, kiaulienos / jautienos šonkauliukai	1–1,5 kg	170–180	60–90	1
Mėsos vyniotinis	750 g – 1 kg	160–170	50–60	1
Kiaulienos karka (iš anksto išvirta)	750 g – 1 kg	150–170	90–120	1

Veršiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kepta veršiena	1 kg	160–180	90–120	1
Veršienos kulninė	1,5–2 kg	160–180	120–150	1

Aviena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Ēriuko koja, kepta aviena	1–1,5 kg	150–170	100–120	1
Ērienos nugarinė	1–1,5 kg	160–180	40–60	1

Paukštiena

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Paukštiena, supjaustyta porcijomis	200–250 g porcija	200–220	30–50	1
Antis	1,5–2 kg	180–200	80–100	1

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Žąsis	3,5–5 kg	160–180	120–180	1
Kalakutas	2,5–3,5 kg	160–180	120–150	1
Kalakutas	4–6 kg	140–160	150–240	1

11.11 Kepimas ant grotelių

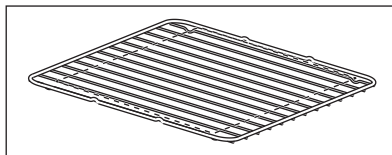


ĮSPĖJIMAS!

Maistą visada ruoškite uždare užkaitės dureles.

- **Kepdami grilyje, visada nustatykite maksimalią temperatūrą.**
- Lentyną dėkite į kepimo griliu lentelėje nurodytą padėtį.
- Pirmoje lentynos padėtyje visada padėkite gilų indą nuvarvėjusiems riebalams surinkti.

- Grilyje kepkite tik plokščius mėsos arba žuvies gabalus.



Grilio sritis yra lentynos viduryje.

11.12 AirFry

Kepiniai

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kruasanai, šaldyti	maždaug 350 g	180–220	15–30	3
Sluoksnuotos tešlos kepiniai, šaldyti	maždaug 400 g	180–220	15–35	3
Sluoksnuotos tešlos kepiniai, švieži	maždaug 300 g	180–220	15–35	3
Pica, šaldyta	maždaug 340 g	180–220	20–35	3

Bulvių gaminiai

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Gruzdintos bulvytės, šaldytos	maždaug 650 g	180–220	20–30	3
Gruzdintos bulvytės storos, šaldytos	maždaug 600 g	180–220	20–30	3
Bulvių skiltelės, šaldytos	maždaug 650 g	180–220	15–25	3

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Kroketai	maždaug 450 g	180–220	15–30	3

Šviežios daržovės

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Cukinių griežinėliai, švieži ¹⁾	maždaug 500 g	180–220	25–35	3

¹⁾ įpilkite 1 arbatinį šaukštelį alyvuogių aliejaus, kad griežinėliai nesuliptų

Kita

Patiekalas	Kiekis	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Lentynos padėtis
Eskalopai, šaldyti	maždaug 300 g	180–220	15–25	3
Krevetės tešloje, šaldytos	maždaug 200 g	180–220	15–25	3
Kalmarų žiedai, šaldyti	maždaug 250 g	180–220	15–25	3
Vištienos kepsneliai, šaldyti	maždaug 300 g	180–220	15–25	3
Žuvies piršteliai, šaldyti	maždaug 500 g	180–220	15–25	3

11.13 Informacija bandymų laboratorijoms

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis
Maži pyragaičiai (20 mažų pyragaičių skardoje)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30	Padėklas	4
Maži pyragaičiai (20 mažų pyragaičių skardoje)	Karšto oro srautas	150	20 - 30	Padėklas	2

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis
Maži pyragaičiai (20 mažų pyragaičių skardoje)	Karšto oro srautas	150	25 - 35	Padėklas / skarda varvantiems riebalams surinkti	1 + 4
Obuolių pyragas, 2 skardos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70 - 90	Grotelės	1
Obuolių pyragas, 2 skardos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Karšto oro srautas	160	70 - 90	Grotelės	2
Obuolių pyragas, 2 skardos (20 cm ø) ant grotelių, pakreiptos įstrižai	Picos nustatymas	160	60 - 80	Grotelės	2
Obuolių pyragas, 2 skardos (ø20 cm) ant grotelių, pakreiptos įstrižai. ¹⁾	Konvekcija PLIUS	160	70 - 80	Padėklas	2
Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 skarda (26 cm ø) ant grotelių	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	30 - 40	Grotelės	3
Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 skarda (26 cm ø) ant grotelių	Karšto oro srautas	150	35 - 45	Grotelės	2
Biskvitinis pyragas be riebalų, 1 skarda (26 cm ø) ant grotelių	Karšto oro srautas	160	25 - 35	Grotelės	1 + 4
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Karšto oro srautas	140	20 - 35	Padėklas	3
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Karšto oro srautas	140	20 - 30	Padėklas	1 + 4
Trapūs / juostiniai tešlainiai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	20 - 35	Padėklas	3
Skrebutis	Grilis	Maks.	1 - 5	Grotelės	4

Patiekalas	Funkcija	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)	Pagalbiniai reikmenys	Lentynos padėtis
Mėsainis su jautiena	Grilis	Maks.	15–20 viena pusė. 10–15 antra pusė.	Grotelės / 4 skarda varvantiems riebalams surinkti	4

1) Į ertmės įdubą įpilkite 150 ml vandens.

12. ORKAITĖ. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima (išskyrus iš AirFry skardos).

Priedams su nesvylančia danga ir AirFry skardai valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

12.2 AirFry skardos valymas

1. Uždėkite AirFry skardą ant kepimo skardos.
 2. Įpilkite karšto vandens su plovikliu ir pamirkykite.
 3. Valykite AirFry skardą kempine arba šepetėliu pašalinkite likučius.
- Taip pat galima plauti indaplovėje.

12.3 Nerūdijančiojo plieno ar aliuminio orkaitės

Orkaitės dureles valykite tik drėgna šluoste ar kempine. Nusausinkite minkštu audiniu.

Nenaudokite plieno vilnos, rūgšties arba šveičiamųjų medžiagų, nes jos gali pažeisti orkaitės paviršius. Orkaitės

valdymo pultą valykite vadovaudamiesi tais pačiais perspėjimais.

12.4 Apatinės įdubos valymas

Valant iš apatinės įdubos po maisto gaminimo naudojant garus pašalinami kalkių nuosėdų likučiai.

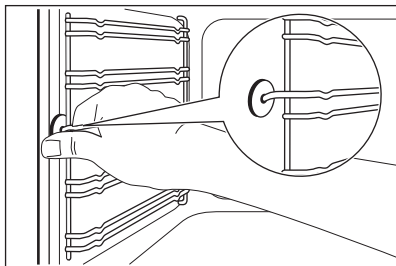
- i** Naudojant šią funkciją: Konvekcija **PLIUS** rekomenduojame šį valymo procesą atlikti bent kas 5–10 maisto ruošimo ciklų.

1. Įpilkite 250 ml baltojo acto į apatinę įdubą, esančią orkaitės apačioje. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.
2. Palaukite 30 minučių, kol actas ištirpdyt likusias kalkių nuosėdas aplinkos temperatūroje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

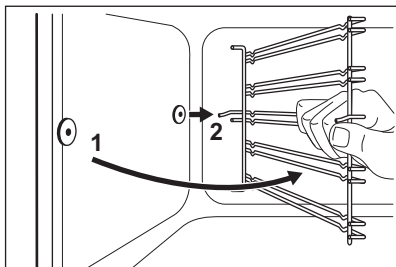
12.5 Lentynos atramų išėmimas

Norėdami išvalyti orkaitę, išimkite lentynų atramas.

1. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.



2. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ją ištraukite.



- i** Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

Įdėkite lentynos atramas atvirkščia tvarka.

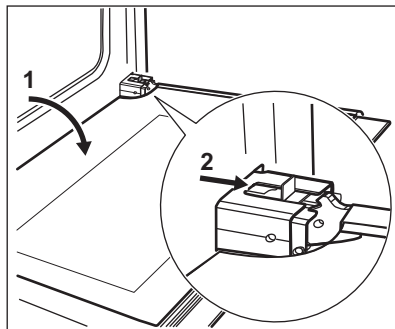


DĖMESIO

Užtikrinkite, kad ilgesnė tvirtinimo viela būtų priekyje. Dviejų vielų galai turi būti nukreipti į galą. Netinkamai įdėjus gali būti pažeistas emalis.

12.6 Orkaitės durelių išėmimas

Kad būtų lengviau valyti, nuimkite dureles.



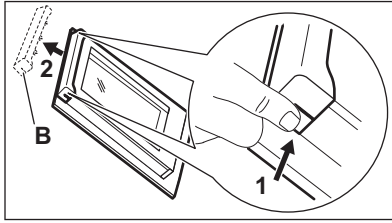
1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Stumkite slankiklį, kol išgirsite spragtelėjimą.
3. Uždarykite dureles, kol slankiklis užsifiksuos.
4. Nuimkite dureles.
Norint nuimti dureles, pirmiausia patraukite dureles į išorę iš vienos pusės, o tada – iš kitos.

Baigę valyti, įdėkite orkaitės dureles atvirkščia tvarka. Būtinai turite girdėti spragtelėjimą, kai įdedate dureles. Jei reikia, naudokite jėgą.

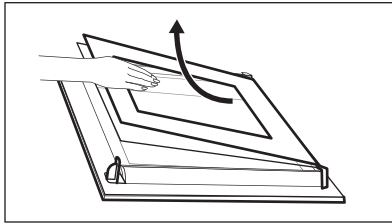
12.7 Durelių stiklų išėmimas ir valymas

- i** Jūsų gaminio durelių stiklo rūšis ir forma gali skirtis nuo paveikslėliuose pateiktų pavyzdžių. Taip pat gali skirtis stiklų skaičius.

1. Laikydami durelių apdailą B už abiejų pusių durelių viršutinių kampų, paspauskite į vidų ir atleiskite fiksavimo tarpiklį.



2. Patraukite durelių apdailą pirmyn ir nuimkite ją.
3. Laikydami durelių stiklo plokštes už viršutinių jų kraštų, ištraukite jas po vieną iš kreiptuvo.



4. Nuvalykite durelių stiklo plokštes. Norėdami įdėti plokštes, tuos pačius veiksmus atlikite atvirkštine tvarka.

12.8 Lemputės keitimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.
2. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.
3. Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Galinė lempuotė



Stiklinis lempuotės gaubtelis yra orkaitės gale.

1. Sukite stiklinį lempuotės gaubtelį prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį.
2. Nuvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lempuotę pakeiskite tinkama, 300 °C karščiu atsparia orkaitės lempuote.
Naudokite to paties tipo orkaitės lempuotę.
4. Uždėkite stiklinį gaubtelį.

12.9 Kaip išimti stalčių

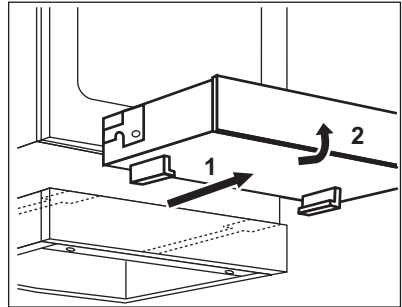


ĮSPĖJIMAS!

Orkaitei veikiant, stalčius gali įkaisti. Nelaikykite čia degių daiktų (pvz., valomųjų medžiagų, plastikinių maišelių, orkaitės pirštinių, popieriaus, valomųjų purškiklių ir kt.).

Po orkaitės esantį stalčių galima išimti – taip jį lengviau valyti.

1. Traukite stalčių, kol jis sustos.



2. Pakelkite stalčių nedideliu kampu ir išimkite jį iš stalčiaus atraminių bėgelių.

Kaip įdėti stalčių:

1. Norėdami įdėti stalčių, dėkite jį ant atraminių bėgelių. Įsitikinkite, kad pagaujamieji įtaisai tinkamai susijungtų su bėgeliais.
2. Nuleiskite stalčių į horizontalią padėtį ir įstumkite.

13. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

13.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Nepavyksta įjungti prietaiso.	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veiktas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Neįsijungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikia pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikia pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
Neįsijungia išorinis kaitvietės žiedas.		Pirmiausia įjunkite vidinį kaitvietės žiedą.
Orkaitė nekaista.	Orkaitė yra išjungta.	Įjunkite orkaitę.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nenustatytos būtinos nuostatos.	Patikrinkite, ar nuostatos yra tinkamos.
Lemputė nešviečia.	Perdegusi lemputė.	Pakeiskite lemputę.
Ekrane rodoma „12.00“.	Nutrūko elektros tiekimas.	Iš naujo nustatykite laikrodį.
Ant maisto produktų ir orkaitės viduje kaupiasi garai ir kondensatas.	Pernelyg ilgai palikote patiekalą orkaitėje.	Baigę gaminti, nepalikite patiekalų orkaitėje ilgiau negu 15–20 minučių.
Kepimo rezultatai prasti, kai naudojama funkcija Konvekcija PLIUS.	Nepripildėte įdubos vandeniui.	Žr. skyrių „Funkcijos Konvekcija PLIUS aktyvinimas“.
Neverda vanduo ertmės įduboje.	Per žema temperatūra.	Nustatykite bent 110 °C temperatūrą. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“.
Iš ertmės įdubos teka vanduo.	Ertmės įduboje per daug vandens.	Išjunkite orkaitę ir įsitikinkite, kad prietaisas atvėso. Iššluostykite vandenį šluoste ar kempine. Į ertmės įdubą pripilkite tinkamą kiekį vandens. Žr. skyrių „Funkcijos Konvekcija PLIUS aktyvinimas“.

13.2 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)
Prekės numeris (PNC)
Serijos numeris (S.N.)

14. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

14.1 Informacija apie kaitlentę pagal ES 66/2014

Modelio identifikatorius	LKR66020MX	
Viryklės tipas	Laisvai pastatomos viryklės kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Šildytuvai	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairysis priekinis Kairysis galinis Dešinysis priekinis	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (L) ir plotis (W)	Dešinė galinė	L 26,5 cm W 17,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairysis priekinis Kairysis galinis Dešinysis priekinis Dešinė galinė	178,9 Wh/kg 181,8 Wh/kg 181,8 Wh/kg 174,1 Wh/kg
Viryklės energijos sąnaudos (EC electric hob)	179,2 Wh/kg	

14.2 Kaitlentė. Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.

- Prikaistuvio dugnas turi būti tokio paties skersmens kaip ir kaitvietė.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

14.3 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	LKR66020MX

Energijos efektyvumo rodyklė	95,3
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,95 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,82 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	73 l
Orkaitės tipas	Laisvai pastatomos viryklės orkaitė
Masė	50.0 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014. Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus. Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

14.4 Orkaitė – energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitėi veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.


Patiekalų laikymas šilumoje


Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

15. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Electrolux Appliances AB - Contact Address: Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

www.electrolux.com/shop



867363599-A-372021

