



ET Ahi
EL Φούρνος

Kasutusjuhend 2
Οδηγίες Χρήσης 34

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register



Electrolux

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	3
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	8
5. JUHTPANEEL.....	9
6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST.....	9
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	12
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	13
10. LISAFUNKTSIOONID.....	14
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	14
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	27
13. VEAOTSING.....	30
14. ENERGIATÕHUSUS.....	32

SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajast asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuses võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:
www.electrolux.com/webselfservice



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:
www.registerelectrolux.com



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmest eemal hoida, kui täiskasvanu nende tegevust ei jälgi.
- Ärge lubage lastel mängida seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad ahju osad minna kuumaks.
- Kui seadmest on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lastet seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- HOIATUS! Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks kareid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. Seda tuleb kasutada elektritoitega.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	590 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagumise osa kõrgus	576 mm

Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagumise osa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm
Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskravid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.

- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega.
- Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks Euroopas:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt). Võite vaadata ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
maksimaalne 1380	3 x 0.75
maksimaalne 2300	3 x 1
maksimaalne 3680	3 x 1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätkke töötavat seadet järelevalveta.

- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emaili kahjustumise või värvi muutumise ära hoidmiseks:
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Vedelikke sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus

kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutajärgselt täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Ärge puhastage katalüütilist emaili (kui see seadmel on) pesuainega.

2.5 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.
- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.7 Jäätmekäitlus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedal läbi ja visake ära.
- Eemaldage uksekäepide, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksujäämist.

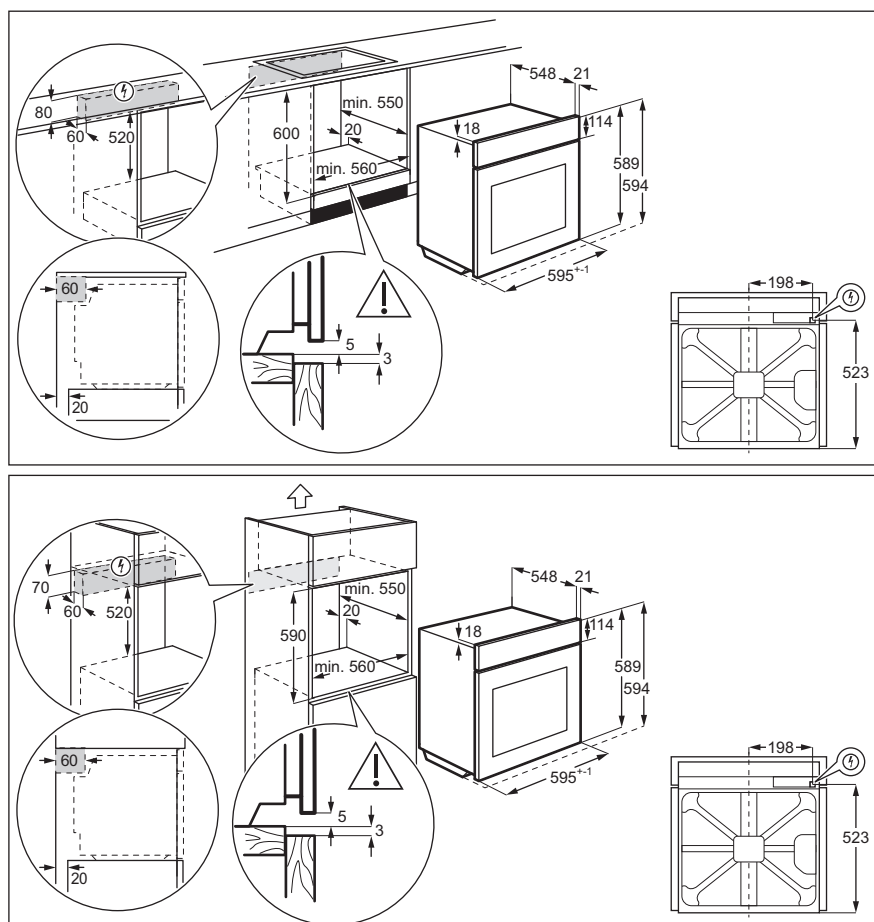
3. PAIGALDAMINE



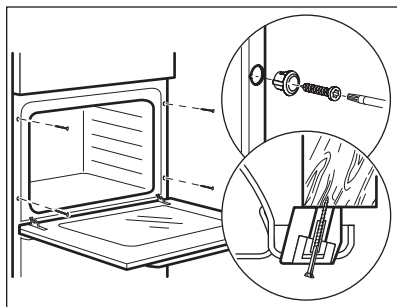
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Paigutamine mööblisse

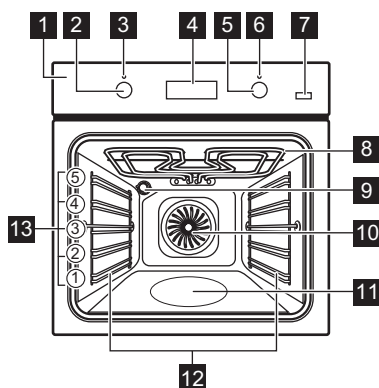


3.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Küpsetusrežiimide juhtnupp
- 3** Toitetuli/-sümbol
- 4** Ekraan
- 5** Juhtnupp (temperatuuri juhtnupp)
- 6** Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7** Lisaaur
- 8** Kütteelement
- 9** Valgusti
- 10** Ventilator
- 11** Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 12** Restitugi, eemaldatav
- 13** Ahjuriuli tasandid

4.2 Tarvikud

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Grill/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.

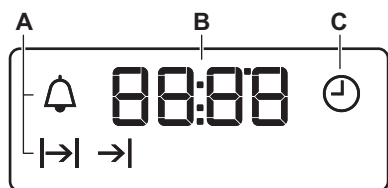
- **Eriti sügav küpsetuspann**
Moussaka valmistamiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

5. JUHTPANEEL

5.1 Nupud

Sensorväli / nupp	Kirjeldus
—	Kellaaja valimiseks.
	Kella funktsiooni määramiseks.
+	Kellaaja valimiseks.
	Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamiseks.

5.2 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer
- C. Kella funktsioon

6. ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Kellaaja valimiseks vt jaotist "Kella funktsioonid".

6.1 Esimene puhastamine

Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoid.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

Puhastage ahju ja tarvikuid enne esimest kasutamist.





Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

6.2 Eelkuumutus

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.



Teavet funktsiooni True Fan Cooking PLUS kohta vt "Igapäevane kasutamine", Funktsioon: True Fan Cooking PLUS".

1. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
2. Laske ahjul tund aega töötada.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur.
4. Laske ahjul 15 minutit töötada.
5. Valige funktsioon  . Valige maksimaalne temperatuur.
6. Laske ahjul 15 minutit töötada.
7. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Ahjust võib tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.


7.2 Küpsetusrežiimi valimine

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.

Tuli süttib, kui ahi töötab.

3. Ahju väljalülitamiseks keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas- asendisse.

7.3 Küpsetusrežiimid

Ahju funktsioon	Rakendus
0 Väljas-asend	Ahi on väljas.
 Sisevalgustus	Valgusti sisselülitamiseks.

Ahju funktsioon



Pöördõhk /
True Fan
Cooking
PLUS / Vesi-
puhastus

Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks.

Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.


Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu kuumutamisel mahlasuse lisamiseks.

Vt ptk "Hooldus ja puhastamine", et leida lisateavet järgmiste valikute kohta: Vesi- puhastamine.



Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga. Ahjuuks peaks küpsetamise ajal olema suletud, et kasutada funktsiooni mitte katkestada ning tagada, et ahi töötaks võimalikult suure energiatõhususega. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuumutusvõimsust võidakse vähendada. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest "Energia säästmine", Energia säästmine. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiatõhususe klassi määratlemiseks.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
 Kiirgrill	Suuremas koguses õhemate palade grillimiseks ja leiva/saia röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pitsa	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

7.4 Funktsiooni valimine: True Fan Cooking PLUS

See funktsioon tõstab küpsetamise ajal niiskuse taset.

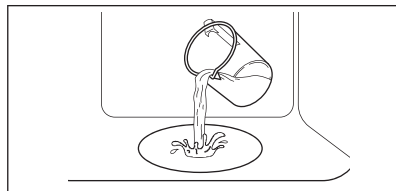


HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust. Kui funktsioon on lõppenud, avage ettevaatlikult uks.

1. Kallake süvendisse kraanivett.



Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml.

Veesüvendi täitmisel peab ahi olema külm.



ETTEVAATUST!

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veesüvendisse vett valada.

2. Valige funktsioon: 

3. Vajutage: Plus Steam .

Töötab ainult funktsiooniga: True Fan Cooking PLUS.

Indikaator süttib.

4. Temperatuuri valimiseks keerake juhtnuppu.


5. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit.

6. Pange toit ahju.

Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

Ärge avage ahju ust küpsetuse ajal.

7. Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, vajutage Plus

Steam  et ahi välja lülitada.

Indikaator kustub.

8. Eemaldage veesüvendist vesi.








HOIATUS!

Enne süvendist järelejäädud vee eemaldamist peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.


8. KELLA FUNKTSIOONID



8.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
 KELLAAEG	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks.
 KESTUS	Seadme tööaja kestuse määramiseks.
 LÖPP	Seadme väljalülitusaja määramiseks.
 EDASILÜKKAMINE	KESTUSE ja LÖPU funktsiooni kombineerimiseks.
 MINUTILUGEJA	Pöördloendusaja valimiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.



8.2 Kellaaja valimine. Kellaaja muutmine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.





 vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.


Õige aja valimiseks vajutage nuppe  või .


Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaage.

Kellaaja muutmiseks vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.

8.3 KESTUSE määramine







1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Vajutage  või  KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse .









4. Kui aeg saab täis, vilgub  ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.

6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

8.4 LÖPU määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Puudutage  või , et valida aeg. Ekraanil kuvatakse .
4. Kui aeg saab täis, vilgub  ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Kasutage suvalist nuppu, et signaali välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.



8.5 EDASILÜKKAMISE valimine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
3. Vajutage  või , et valida KESTUSE aeg.
4. Vajutage .
5. Vajutage  või , et valida LÖPU aeg.
6. Kinnitamiseks vajutage .

Seade lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab valitud KESTUSE aja ning lõpetab töö valitud LÕPU ajal. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali.

7. Seade lülitub automaatselt välja. Kasutage suvalist nuppu, et signaal välja lülitada.
8. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.


8.6 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest , kuni  hakkab vilkuma.
2. Vajutage \oplus või \ominus vajaliku aja valimiseks.

Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.

3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

8.7 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke — . Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

9. TARIKUTE KASUTAMINE



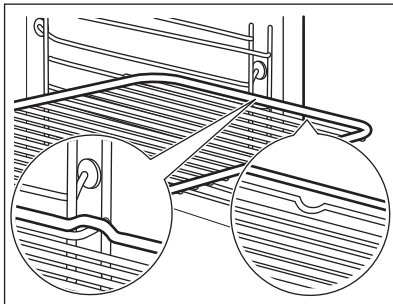
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarkute sisestamine

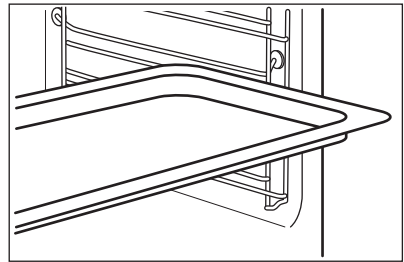
Ahjures:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



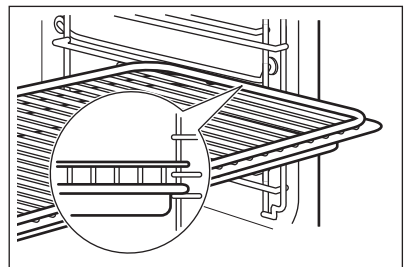
sügav pann:

Lükake sügav pann ahjuriuli tugele juhikute vahele.




Traatrest jasügav pannkoos:

Lükake sügav pann ahjuriuli tugele vahele ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.




Väike ülaosas asuv sälg suurendab turvalisust. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

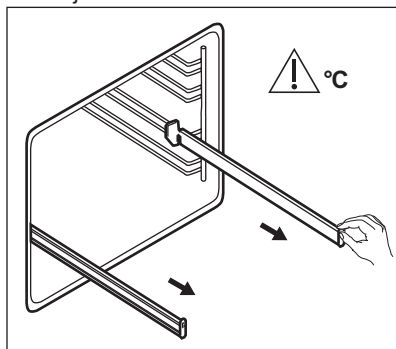
9.2 Teleskoopsiinid

 Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

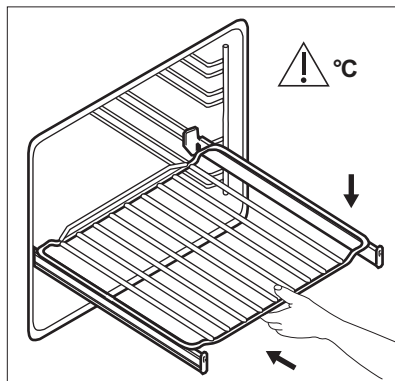
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

 **ETTEVAATUST!**
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



2. Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult ahju sisse.



Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.

10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate ahju välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

10.2 Turvatermostaat

Ahju vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku

ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

 **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning

kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

11.1 Soovitused küpsetamiseks

Ahjus on viis tasandit.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Teie uus ahi võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate temperatuuri, küpsetusaja ja riulitasandite standardseaded.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Ärge pange sügavat küpsetusspanni kõige alumisele riulitasandile.

Ahjus on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav spetsiaalne süsteem. See võimaldab toitu valmistada auru keskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. See lühendab küpsetusaega ja vähendab energiatarbimist.

Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.

Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

Liha ja kala küpsetamine

Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.

Kasutage küpsetusplaati.

Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.

Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

11.2 True Fan Cooking PLUS

Kasutage teist tasandit.



KOOGID / KÜPSETISED / LEIVAD



(ml)







(°C)



(min)




	(ml)	(°C)	(min)
Küpsised / Kuklid / Sarvesaiad	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pitsa	100	230	10 - 20
Kuklid	100	200	20 - 25
Leib	100	180	35 - 40
Ploomikook / Õunakook / Kaneelirullid, koogivormis	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Kasutage 150 ml vett, kui pole öeldud teisiti.

 KÜLMUTATUD VALMISTOIDUD		
	 (°C)	 (min)
Pitsa	200 - 210	10 - 20
Sarvesaiad	170 - 180	15 - 25
Lasanje, kasutage 200 ml	180 - 200	35 - 50

Kasutage 100 ml vett.





Valige temperatuuriks 110 °C.

 VALMISTOIDU SOOJENDAMINE	
	 (min)
Kuklid	10 - 20
Leib	15 - 25
Focaccia	15 - 25









 VALMISTOIDU SOOJENDAMINE	
	 (min)
liha	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pitsa	15 - 25
Riis	15 - 25
Köögiviljad	15 - 25









Kasutage 200 ml vett.









Kasutage klaasvormi.

 KÜPSETAMINE		
	 (°C)	 (min)
Rostbiif	200	50 - 60
Kanaliha	210	60 - 80
Seapraad	180	65 - 80









11.3 Küpsetamine ja röstimine

 KOOGID						
	Ülemine + alumine Pöördõhk kuumutus				 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivorm
Muretainas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivorm
Peti-juustu- kook	170	1	165	2	60 - 80	Koogi- vorm, Ø 26 cm

 KOOGID						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Ahjupann
Keedisekook	170	2	165	2	30 - 40	Koogi- vorm, Ø 26 cm
Jõulukook, eelsoojenda- ge tühi ahi	160	2	150	2	90 - 120	Koogi- vorm, Ø 20 cm
Ploomikook, eelsoojenda- ge tühi ahi	175	1	160	2	50 - 60	Leib, vor- mis
Muffinid	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Ahjupann
Muffinid, kaks tasandit	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Ahjupann
Muffinid, kolm tasandit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Ahjupann
Küpsised	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Ahjupann
Küpsised, kaks tasandit	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Ahjupann
Küpsised, kolm tasandit	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Ahjupann
Beseed	120	3	120	3	80 - 100	Ahjupann
Beseed, kaks tasandit, eel- soojendage tühi ahi	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Ahjupann
Kuklid, eel- soojendage tühi ahi	190	3	190	3	12 - 20	Ahjupann
Ekleerid	190	3	170	3	25 - 35	Ahjupann
Ekleerid, kaks tasandit	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Ahjupann

 KOOGID						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Plaadikoogid	180	2	170	2	45 - 70	Koogivorm, Ø 20 cm
Rikkaliku puu- viljatäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	Koogivorm, Ø 24 cm

Eelkuumutage tühja ahju.

 SAI, LEIB JA PITSA						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Sai, 1 - 2 tükki, 0,5 kg tükid	190	1	190	1	60 - 70	-
Rukkileib, eel- soojendamine pole vajalik	190	1	180	1	30 - 45	Leib, vormis
Kuklid, 6 - 8 ku- klit	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	Ahjupann
Pitsa	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Emailitud plaat
Kuklid	200	3	190	3	10 - 20	Ahjupann

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage koogivormi.



LAHTISED PIRUKAD

	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		(min)
	(°C)		(°C)		
Pastavorm, eelsoojendamise pole vajalik	200	2	180	2	40 - 50
Juurviljavorm, eelsoojendamise pole vajalik	200	2	175	2	45 - 60
Quiche	180	1	180	1	50 - 60
Lasanje	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40








Kasutage teist tasandit.

Kasutage traatrestit.








LIHA

	Ülemine + alumine kuumutus		(min)
	(°C)	(°C)	
Loomaliha	200	190	50 - 70
Sealiha	180	180	90 - 120
Vasikaliha	190	175	90 - 120
Inglise rostbiif, väheküps	210	200	50 - 60
Inglise rostbiif, poolküps	210	200	60 - 70
Inglise rostbiif, täisküps	210	200	70 - 75

 LIHA						
	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Sea abatükk, kamaraga	180	2	170	2	120 - 150	
Seakoot, 2 tükki	180	2	160	2	100 - 120	
Lambakoot	190	2	175	2	110 - 130	
Terve kana	220	2	200	2	70 - 85	
Kalkun, terve	180	2	160	2	210 - 240	
Part, terve	175	2	220	2	120 - 150	
Hani, terve	175	2	160	1	150 - 200	
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	60 - 80	
Küülik, tükeldatud	190	2	175	2	150 - 200	
Terve faasan	190	2	175	2	90 - 120	

Kasutage teist tasandit.






 KALA			
	Ülemine + alumine kuumutus		 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Forell / Merikoger, 3-4 kala	190	175	40 - 55
Tuunikala / Lõhe, 4-6 fileed	190	175	35 - 60

11.4 Grill

Eelkuumutage tühja ahju.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Grill maksimaalse temperatuuriseadega.





 GRILLIMINE			
	 (kg)	 (min) 1. külg	 (min) 2. külg
Sisefilee, 4 tükki	0.8	12 - 15	12 - 14
Biifsteek, 4 tükki	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid, 8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad, 4 tükki	0.6	12 - 16	12 - 14
Pool kana, 2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid, 4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind, 4 tükki	0.4	12 - 15	12 - 14
Burgerid, 6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee, 4 tükki	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvitšid, 4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





11.5 Turbogrill





Eelkuumutage tühja ahju.





Kasutage esimest või teist ahjutasandit.





Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.





 VEISELIHA		
	 (°C)	 (min)
Rostbiif või filee, väheküps	190 - 200	5 - 6
Rostbiif või filee, poolküps	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee, täisküps	170 - 180	8 - 10





 SEALIHA		
	 (°C)	 (min)
Abatükk / Kael / Sink, seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Lihalõigud / Searibi, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Seakoot, eelküpsatud, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VASIKALIHA			
	 (°C)	 (min)	
Vasikapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Vasikakoot, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	






 TALLELIHA			
	 (°C)	 (min)	
Tallekoot / Tallepraad, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Talle seljatükk, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	






 LINNULIHA			
	 (°C)	 (min)	
Linnuliha portsjoni- tükkid, 0,2 - 0,25 kg tükkid	200 - 220	30 - 50	

 LINNULIHA			
	 (°C)	 (min)	
Pool kana, 0,4 - 0,5 kg tükkid	190 - 210	35 - 50	
Kana, broiler, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Part, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Hani, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 KALA (AURUTATUD)			
	 (°C)	 (min)	
Kala, terve, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

11.6 Sulatamine

	 (kg)	 Sulatamise aeg (min.)	 Täiendav sulata- misaeg (min)	
Kanaliha	1	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummilikeeratud alustassi peale. Pööra-ke poole aja möödudes.

	 (kg)	 Sulutamise aeg (min.)	 Täiendav sulata- misaeg (min)	
liha	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödukes.
Koor	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmu- nud tükke.
Forell	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Või	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Kreemikook	1.4	60	60	-





11.7 Kuivatamine - Pöördõhk

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.




Paremate tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal välja, tehke üks lahti ja jätke üheks ööks jahtuma.

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

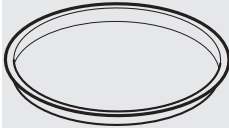
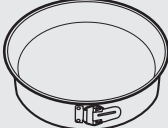

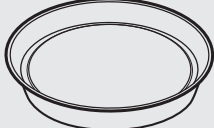
 JUURVILI		
	 (°C)	 (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Piprad	60 - 70	5 - 6
Supiköögivilj	60 - 70	5 - 6
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3

Valige temperatuuriks 60 - 70 °C.

 PUUVILI	
	 (h)
Ploomid	8 - 10
Aprikoosid	8 - 10
Õunaviilud	6 - 8
Pirnid	6 - 9






11.8 Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad tarvikud






Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.

			
Pitsaplaat	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukapõhjavorm
Tume, tuhmi pinnaga 28 cm läbimõõduga	Tume, tuhmi pinnaga 26 cm läbimõõduga	Keraamika 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, tuhmi pinna- ga 28 cm läbimõõduga

11.9 Niiske küpsetus pöördõhuga








Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.




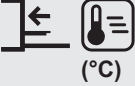

		 (°C)		 (min)
Magusad kuklid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	40 - 50
Saiakesed, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	180	2	45 - 55
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	45 - 50
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	190	3	45 - 55
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	35 - 45
Victoria kook	ahjuvorm ahjures	170	2	35 - 50
Poseeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Kala, terve, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	170	3	30 - 40
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45








		 (°C)		 (min)
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	40 - 50
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	30 - 45
Makroonid, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	45 - 55
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	35 - 45
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	40 - 50
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Köögivili, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	180	3	35 - 45
Vahemerepära- ne köögivili, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	35 - 45

11.10 Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 30	-
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35	-

						
			(°C)	(min)		
Väikesed koogid, 20 tk küpsetusplaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjurest	2	180	70 - 90	-
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Ahjurest	2	160	70 - 90	-
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Ülemine + alumine kuumutus	Ahjurest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Ahjurest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Tordipõhi, 26 cm koogivormis	Pöördõhk	Ahjurest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 minutit.
Muretainaküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Muretainaküpsetised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Muretainaküpsetised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/sai, 4 - 6 tk	Grill	Ahjurest	4	maks.	2-3 minutit ühelt poolt; 2-3 minutit teiselt poolt	Eelkuumutage ahju 3 minutit.

						
				(°C)	(min)	
Veiseli- habur- ger, 6 tk, 0,6 kg	Grill	Ahjurest ja rasva- pann	4	maks.	20 - 30	Pange ahjurest neljandale ahju- tasandile ja rasva- pann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusa- ja möödumisel. Eelkuumutage ahju 3 minutit.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pehmetoimelise pesuvahendiga.

Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

Eemaldage tugev mustus spetsiaalse ahjupuhastiga.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.

Niiskus võib kondenseeruda ahju või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist 10 minutit töötada. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



Tarvikud

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid tugevatoimeliste puhastusvahenditega ega teravate esemetega või nõudepesumasinas.

12.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

Puhastage ahjuust ainult niiske lappi või käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

12.3 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädid.

i Funktsiooni True Fan Cooking PLUS puhul on puhastustoimingut soovitatav läbi viia vähemalt iga 5 -10 tsükli järel.

1. Kallake ahju põhjal olevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädid lahustada.
3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

12.4 Uksetihendi puhastamine

Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõone raami ümber. Ärge kasutage ahju, kui uksetihend on kahjustatud. Võtke ühendust hoolduskeskusega.

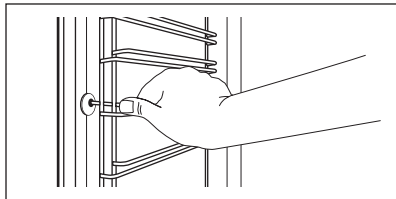
Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

12.5 Kuidas eemaldada: riiluitesid

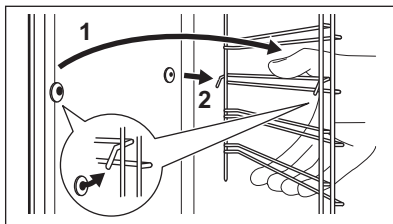
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

! **ETTEVAATUST!**
Olge restitugede eemaldamisel ettevaatlik.

1. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresi toe tagaosa külgešina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage väljavõetud tagasi vastupidises järjekorras.

i Teleskoopsiinide tökked peavad olema suunatud ettepoole.

12.6 Vesipuhastamine

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäädid.

1. Kallake ahju põhjal olevasse süvendisse 200 ml vett.
2. Valige funktsioon: ja vajutage .
3. Valige temperatuuriks 90 °C.
4. Laske ahjul 30 minutit töötada.
5. Lülitage ahi välja.
6. Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga.

! **HOIATUS!**
Enne ahju puudutamist veenduge, et see on jahtunud. Põletusohht!

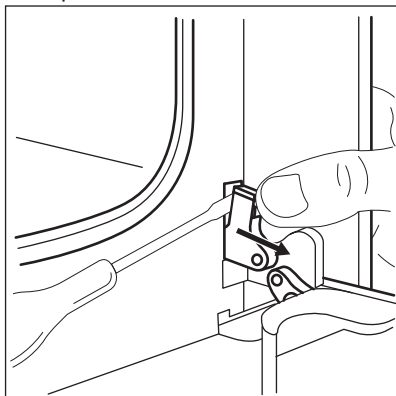
12.7 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuksel on kaks klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja seesmise klaaspaneeli eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi kogu peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

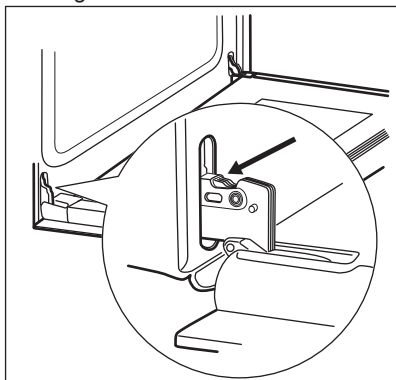
i Kui te üritate klaaspaneele eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

! **ETTEVAATUST!**
Ärge kasutage ahju ilma sisemise klaaspaneelita.

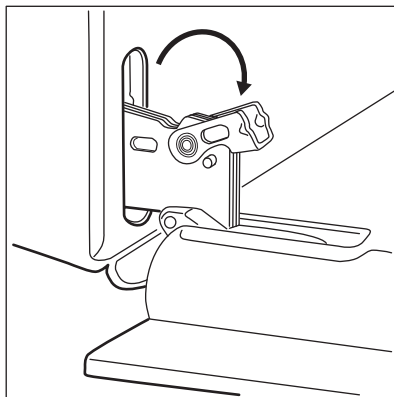
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
2. Kasutage kruvikeerajat, et parempoolse hinge hoob üles tõsta ja lõpuni keerata.



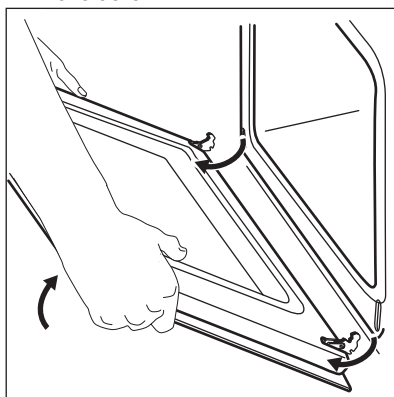
3. Leidke üles ukse vasakul poolel asuv hing.



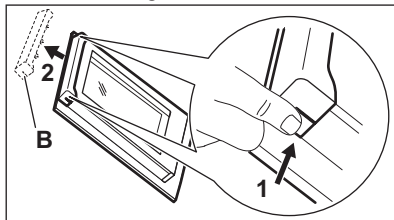
4. Tõstke ja keerake vasaku hinge hoob täiesti üles.



5. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke oma kohalt ära.

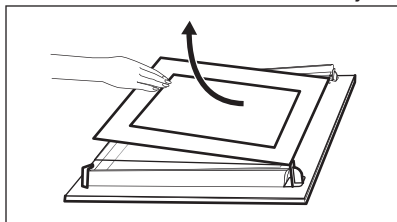


6. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.
7. Võtke mõlemalt poolt ukseliistu (B) ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnitusnaga.



8. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
9. Võtke kinni ukse klaaspaneeli ülemisest servast ja tõmmake see

ettevaatlikult välja. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



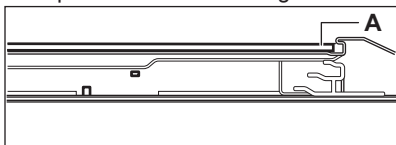
- 10.** Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske terakomplekti nõudepesumasinas.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel ja ahjuuks tagasi kohale.

Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks kirja piirkonnas puudutades kare.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.

Veenduge, et paigaldate sisemise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



13. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, kas seadistused on õiged.

12.8 Kuidas asendada: Lamp



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi voluvõrgust.
3. Pange ahju põhjale riie.



ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

Tagumine valgusti

1. Keerake valgusti klaaskatet selle eemaldamiseks.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga .
4. Paigaldage klaaskate.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ahjuvalgusti ei põle.	Lamp on katki.	Asendage lamp uuega.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensatsioonivett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: True Fan Cooking PLUS.	Te ei lülitanud õigesti sisse funktsiooni: True Fan Cooking PLUS lisaauruga.	Vt "Kuidas valida funktsiooni: True Fan Cooking PLUS".
Tulemused ei ole head, kui kasutate funktsiooni: True Fan Cooking PLUS.	Te ei valanud veeanumasse vett.	Vt "Kuidas valida funktsiooni: True Fan Cooking PLUS".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Pöördõhk PLUS, kuid lisaauru nupu indikaator ei lülitu sisse.	Te ei valinud lisaauru funktsioon toetavat küpsetusrežiimi.	Vt "Kuidas valida funktsiooni: True Fan Cooking PLUS".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Pöördõhk PLUS, kuid lisaauru nupu indikaator ei lülitu sisse.	Lisaaur ei tööta.	Lülitage seade elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit kasutades välja ja taas sisse. Vt "Kuidas valida funktsiooni: True Fan Cooking PLUS".
Veeanumas olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Vesi valgub veeanumast välja.	Veeanumas on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.
Ekraanil on näit "12.00".	On olnud elektrikatkestus.	Seadistage kell uuesti.

13.2 Hooldusteave

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesilt asub ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti ahju sisemusest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:	
Mudel (MOD.)
Tootenumber (PNC)
Seerianumber (S.N.)

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja toote infoleht*

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOD3H70X 949499337
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsüklis
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.81 kWh/tsüklis
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Maht	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	29.9 kg

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014. Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B. Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. – Toimivuse mõõtemeetodid.

14.2 Energia kokkuhoid



Ahjul on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahju töötamise ajal oleks ahjuuks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal ust liiga tihti avage.

Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Ärge eelkuumutage ahju enne küpsetamist, kui võimalik.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.


Toidu soojashoidmine


Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks.

15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	35
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	37
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	40
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	42
5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	42
6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	43
7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	43
8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	46
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	47
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	48
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	49
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	61
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	65
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	67

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια συσκευή της Electrolux. Έχετε επιλέξει ένα προϊόν το οποίο συνοδεύεται από δεκαετίες επαγγελματικής εμπειρίας και καινοτομίας. Εύχρηστο και κομψό, έχει σχεδιαστεί με γνώμονα τις ανάγκες σας. Επομένως, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να αισθάνεστε ασφαλείς γνωρίζοντας ότι θα έχετε τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης:

www.electrolux.com/webselfservice



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

ℹ 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 μεταξύ 3 και 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- 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.
- 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, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή προτού την τοποθετήσετε στην κατασκευή εντοιχισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- 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.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τις πλευρικές σχάρες στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

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.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, ελέγξτε ότι η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς εμπόδια.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική τροφοδοσία.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	590 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος του πίσω μέρους της συσκευής	576 mm

Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος του πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	569 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	548 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1022 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Ανοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

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.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που

πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.

- Μην επιτρέπεται 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.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση για την Ευρώπη:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Για τη διατομή του καλωδίου, ανατρέξτε στη συνολική ισχύ στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Διατομή του καλωδίου (mm ²)
μέγιστη 1.380	3 x 0.75
μέγιστη 2.300	3 x 1
μέγιστη 3.680	3 x 1.5

Το καλώδιο της γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι 2 cm μακρύτερο από τα καλώδια της φάσης και του ουδέτερου (καφέ και μπλε καλώδια, αντίστοιχα).

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπεται σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή

αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επίστρωσης:
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
 - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.
- Ψήνετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθάρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και 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!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- 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 απορρυπαντικά.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Ο τύπος λαμπτήρα πυράκτωσης ή αλογόνου που χρησιμοποιείται σε αυτήν τη συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακές συσκευές. Μην τον χρησιμοποιείτε για οικιακό φωτισμό.
- Πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- 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.

- 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.

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

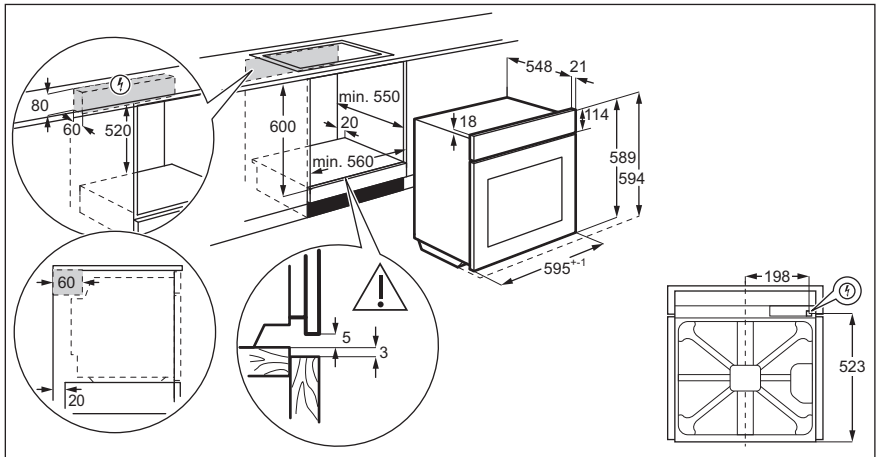
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

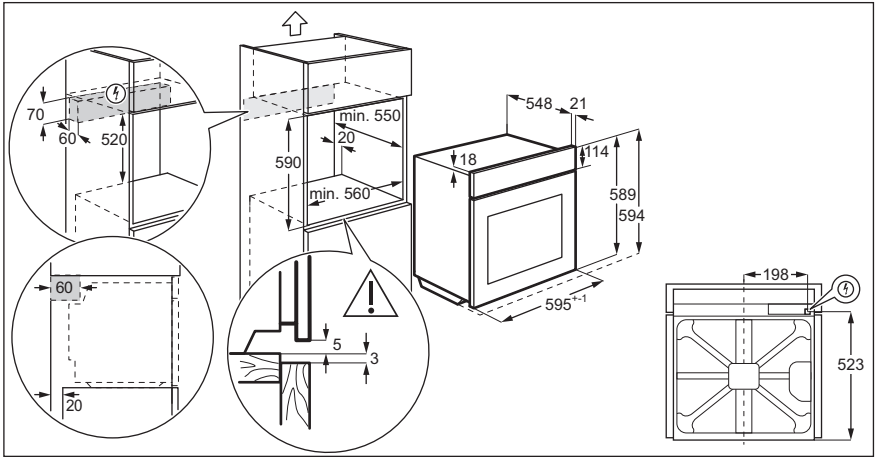


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

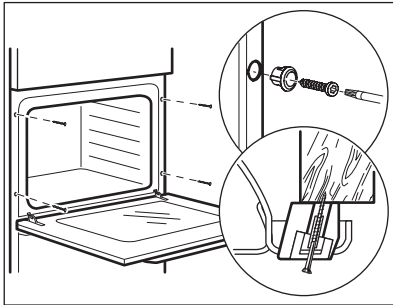
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Εντοιχισμός



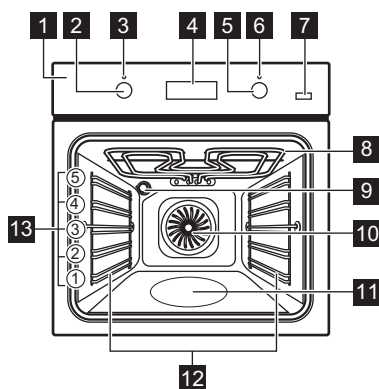


3.2 Στερέωση του φούρνου στο ντουλάπι



4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων
- 3 Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Ατμός Plus
- 8 Αντίσταση
- 9 Λαμπτήρας
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου - Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 12 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 13 Θέσεις σχαρών

4.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ**
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

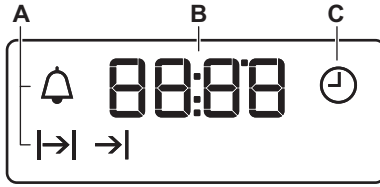
- **Βαθύ ταψί ψησίματος**
Για παρασκευή μουςακά.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**
Για τις σχάρες και τα ταψιά.

5. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

5.1 Κουμπιά

Πεδίο αφής / Κουμπί	Περιγραφή
—	Για ρύθμιση της ώρας.
⚠	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	Για ρύθμιση της ώρας.
☁	Για την ενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS.

5.2 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης
- C. Λειτουργία ρολογιού

6. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Για να ρυθμίσετε την ώρα, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Λειτουργίες ρολογιού».

6.1 Πρώτος Καθαρισμός

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

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός».

Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση.

Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

6.2 Προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.



Για τη λειτουργία: True Fan Cooking PLUS ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή Χρήση», Ρύθμιση της λειτουργίας: True Fan Cooking PLUS".

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

7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.





7.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες



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






7.2 Ρύθμιση ενός προγράμματος

1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
 2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.
- Ο λαμπτήρας ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.
3. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

7.3 Προγράμματα

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι σβηστός.
 Φωτισμός	Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.
  Θερμός Αέρας / True Fan Cooking PLUS / Καθαρισμός με Νερό	<p>Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση.</p> <p>Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για να πετύχετε το σωστό χρώμα και τραγανή επιφάνεια κατά το ψήσιμο. Για να γίνει πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα.</p> <p>Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: Καθαρισμός με Νερό.</p>

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Υγρός αέρας μεταφοράς	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός αέρας μεταφοράς. 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 τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 Γρήγορο γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού σε μεγάλες ποσότητες καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Λειτουργία πίτσας	Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.

7.4 Ρύθμιση της λειτουργίας: True Fan Cooking PLUS

Αυτή η λειτουργία αυξάνει την υγρασία κατά το μαγείρεμα.

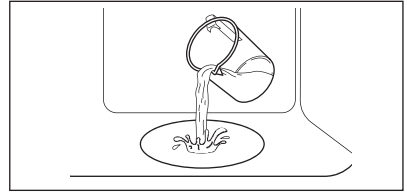


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Αφού σταματήσει η λειτουργία, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα.

1. Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό βρύσης.







Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Γεμίξτε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

2. Ρυθμίστε τη λειτουργία:  .
3. Πιέστε το: Plus Steam . Λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία: True Fan Cooking PLUS. Ανάβει η ένδειξη.
4. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
5. Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπτά για να δημιουργηθεί υγρασία.
6. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές». Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα.
7. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης, πιέστε Plus Steam  για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. Η ένδειξη σβήνει.
8. Αφαιρέστε το νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.








ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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


8. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ



8.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 ΩΡΑ	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
 ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής.
 ΤΕΛΟΣ	Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης της συσκευής.
 ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥ- ΣΤΕΡΗΣΗΣ	Για συνδυασμό της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ και ΤΕΛΟΣ.
 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗ- ΤΗΣ	Για τη ρύθμιση του χρόνου αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.



8.2 Ρύθμιση της ώρας. Αλλαγή 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.

Για να αλλάξετε την ώρα, πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .





8.3 Ρύθμιση της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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


Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .

4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, η ένδειξη  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.

8.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΤΕΛΟΣ




1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την ώρα.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .

4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, η ένδειξη  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.

8.5 Ρύθμιση της λειτουργίας ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ


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.
4. Πιέστε το .
5. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τον χρόνο για το ΤΕΛΟΣ.
6. Πιέστε το  για επιβεβαίωση. Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα αργότερα, λειτουργεί για τη ρυθμισμένη ώρα ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και σταματάει στη ρυθμισμένη ώρα ΤΕΛΟΥΣ. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
7. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
8. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη

θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

8.6 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.

8.7 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.

9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



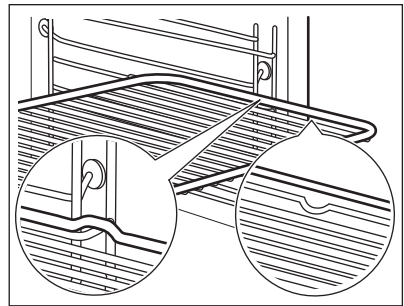
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

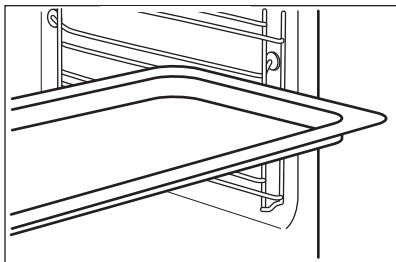
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.



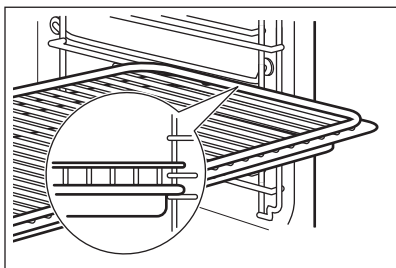
Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψίμαζι:

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



Η μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν και ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

9.2 Τηλεσκοπικοί Βραχίονες



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

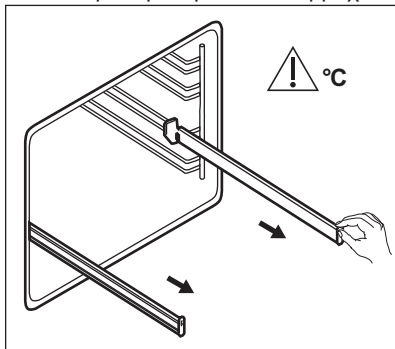
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες πιο εύκολα.



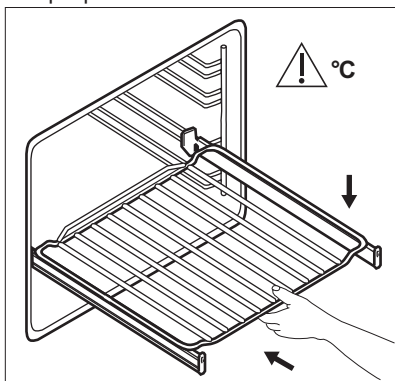
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην πλένετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στο πλυντήριο πιάτων. Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

1. Τραβήξτε προς τα έξω τον δεξιό και τον αριστερό τηλεσκοπικό βραχίονα.



2. Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες και σπρώξτε τους προσεκτικά στο εσωτερικό του φούρνου.



Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

10.1 Ανεμιστήρας

Όταν λειτουργεί ο φούρνος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται

αυτόματα για να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες του φούρνου. Εάν απενεργοποιήσετε τον φούρνο, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

10.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος

διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

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

11.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο φούρνος έχει πέντε θέσεις σχαρών.

Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε. Στους παρακάτω πίνακες μπορείτε να δείτε τις τυπικές ρυθμίσεις για τη θερμοκρασία, τον χρόνο μαγειρέματος και τη θέση σχάρας.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Μην τοποθετείτε το βαθύ ταψί ψησίματος στη χαμηλότερη θέση σχάρας.

Ο φούρνος διαθέτει ένα ειδικό σύστημα για την κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει διαρκώς τον ατμό. Με το σύστημα αυτό, μπορείτε να μαγειρέψετε σε ένα περιβάλλον ατμού, διατηρώντας τα τρόφιμα μαλακά εσωτερικά και τραγανά εξωτερικά. Μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Ψήσιμο κέικ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν 3/4 του καθορισμένου χρόνου ψησίματος.

Εάν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο ταψιά ψησίματος, αφήστε ένα κενό επίπεδο ανάμεσά τους.

Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Για τρόφιμα με πολύ λίπος, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί, προκειμένου να μη λερωθεί ο φούρνος με λεκέδες που ίσως να μη βγαίνουν.

Αφήστε το κρέας να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, ώστε να μη χάσει τους χυμούς του.

Για να αποφύγετε τον πολύ καπνό στο φούρνο όταν ψήνετε, προσθέστε λίγο νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που το νερό εξατμίζεται.






Χρόνοι μαγειρέματος

Η διάρκεια μαγειρέματος εξαρτάται από το είδος του φαγητού, τη σύσταση και τον όγκο του.





Αρχικά, παρακολουθείτε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Βρείτε τις πλέον κατάλληλες ρυθμίσεις (σκάλα μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές σας και τις ποσότητες όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή.

11.2 True Fan Cooking PLUS




Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.




 ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ			
	 (ml)	 (°C)	 (min)
Μπισκότα / Βουτήματα / Κρουασάν	100	150 - 180	10 - 20
Φοκάτσια	100	200 - 210	10 - 20
Πίτσα	100	230	10 - 20
Ψωμάκια	100	200	20 - 25
Ψωμί	100	180	35 - 40
Κέικ με δαμάσκηνα / Μηλόπιτα / Ψωμάκια κανέλας, ψημένα σε φόρμα για κέικ	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Χρησιμοποιήστε 150 ml νερό, εκτός κι αν ορίζεται διαφορετικά.





 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΤΟΙΜΑ ΦΑΓΗΤΑ			
	 (°C)	 (min)	
Πίτσα	200 - 210	10 - 20	
Κρουασάν	170 - 180	15 - 25	
Λαζάνια, χρησιμοποιήστε 200 ml	180 - 200	35 - 50	

Χρησιμοποιήστε 100 ml νερό.
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 110 °C.









 ΑΝΑΖΩΟΓΟΝΗΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ	
	 (min)
Ψωμάκια	10 - 20
Ψωμί	15 - 25









 ΑΝΑΖΩΟΓΟΝΗΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ	
	 (min)
Φοκάτσια	15 - 25
Κρέας	15 - 25
Ζυμαρικά	15 - 25
Πίτσα	15 - 25
Ρύζι	15 - 25
Λαχανικά	15 - 25

Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.
Χρησιμοποιήστε ένα γυάλινο σκεύος ψησίματος.









 ΨΗΣΙΜΟ		
	 (°C)	 (min)
Ψητό βοδινό	200	50 - 60
Κοτόπουλο	210	60 - 80
Ψητό χοιρινό	180	65 - 80









11.3 Μαγείρεμα και ψήσιμο

 ΚΕΙΚ						
	Πάνω + Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Αφράτα κέικ	170	2	160	3 (2 και 4)	45 - 60	Φόρμα για κέικ
Ζύμη για μπισκότα σόρτμπρεντ	170	2	160	3 (2 και 4)	20 - 30	Φόρμα για κέικ
Cheese cake με βουτυρόγαλα	170	1	165	2	60 - 80	Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm
Στρούντελ	175	3	150	2	60 - 80	Ταψί ψησίματος
Πάστα φλόρα	170	2	165	2	30 - 40	Φόρμα για κέικ, Ø 26 cm
Χριστουγεννιάτικο κέικ, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	160	2	150	2	90 - 120	Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm
Κέικ με δαμάσκηνα, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	175	1	160	2	50 - 60	Μακρόστενη φόρμα
Κέικ Muffins	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Ταψί ψησίματος
Κέικ Muffins, δύο επίπεδα	-	-	140 - 150	2 και 4	25 - 35	Ταψί ψησίματος
Κέικ Muffins, τρία επίπεδα	-	-	140 - 150	1, 3 και 5	30 - 45	Ταψί ψησίματος
Μπισκότα	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Ταψί ψησίματος
Μπισκότα, δύο επίπεδα	-	-	140 - 150	2 και 4	35 - 40	Ταψί ψησίματος
Μπισκότα, τρία επίπεδα	-	-	140 - 150	1, 3 και 5	35 - 45	Ταψί ψησίματος








 ΚΕΙΚ							
	Πάνω + Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		 (min)		
	 (°C)		 (°C)				
Γλυκίσματα από μαρέγκα	120	3	120	3	80 - 100		Ταψί ψησίματος
Γλυκίσματα από μαρέγκα, δύο επίπεδα, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	-	-	120	2 και 4	80 - 100		Ταψί ψησίματος
Φραντζολάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	190	3	190	3	12 - 20		Ταψί ψησίματος
Εκλέρ	190	3	170	3	25 - 35		Ταψί ψησίματος
Εκλέρ, δύο επίπεδα	-	-	170	2 και 4	35 - 45		Ταψί ψησίματος
Τάρτες	180	2	170	2	45 - 70		Φόρμα για κέικ, Ø 20 cm
Κέικ φρούτων	160	1	150	2	110 - 120		Φόρμα για κέικ, Ø 24 cm

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.






 ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ							
	Πάνω + Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		 (min)		
	 (°C)		 (°C)				
Λευκό ψωμί, 1 - 2 τεμάχια, 0,5 kg το καθένα	190	1	190	1	60 - 70	-	








 ΨΩΜΙ ΚΑΙ ΠΙΤΣΑ							
		Πάνω + Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		 (min)	
		 (°C)		 (°C)			
	Ψωμί σίκαλης, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη	190	1	180	1	30 - 45	Μακρόστενη φόρμα
	Ψωμάκια, 6 - 8 ψωμάκια	190	2	180	2 (2 και 4)	25 - 40	Ταψί ψησίματος
	Πίτσα	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Ταψί εμαγιέ
	Βουτήματα	200	3	190	3	10 - 20	Ταψί ψησίματος

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.
Χρησιμοποιήστε τη φόρμα για κέικ.






 ΤΑΡΤΕΣ							
		Πάνω + Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		 (min)	
		 (°C)		 (°C)			
	Σουφλέ ζυμαρικών, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη	200	2	180	2	40 - 50	
	Σουφλέ λαχανικών, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη	200	2	175	2	45 - 60	
	Κις	180	1	180	1	50 - 60	
	Λαζάνια	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
	Κανελόνια	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.
Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα.

 ΚΡΕΑΣ			
	Πάνω + Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας 
	 (°C)	 (°C)	(min)
Βοδινό	200	190	50 - 70
Χοιρινό	180	180	90 - 120
Μοσχάρι	190	175	90 - 120
Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	210	200	50 - 60
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	210	200	60 - 70
Ψητό βοδινό, καλοψημένο	210	200	70 - 75

 ΚΡΕΑΣ					
	Πάνω + Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Χοιρινό ωμοπλάτη, με την πέτσα	180	2	170	2	120 - 150
Χοιρινό πόδι, 2 τεμάχια	180	2	160	2	100 - 120
Μπουύτι Αρνιού	190	2	175	2	110 - 130
Ολόκληρο κοτόπουλο	220	2	200	2	70 - 85
Ολόκληρη γαλοπούλα	180	2	160	2	210 - 240
Ολόκληρη πάπια	175	2	220	2	120 - 150
Ολόκληρη χήνα	175	2	160	1	150 - 200
Κουνέλι, κομμάτια	190	2	175	2	60 - 80
Λαγός, κομμένος σε κομμάτια	190	2	175	2	150 - 200
Ολόκληρος φασιανός	190	2	175	2	90 - 120

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.






 ΨΑΡΙ			
	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Θερμός Αέρας	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Πέστροφα / Συναγριδα, 3 - 4 ψάρια	190	175	40 - 55
Τόνος / Σολομός, 4 - 6 φιλέτα	190	175	35 - 60

11.4 Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.

Χρησιμοποιήστε την τέταρτη θέση σχάρας.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.





 ΓΚΡΙΛ			
	 (kg)	 (min) 1η πλευρά	 (min) 2η πλευρά
	Μπριζόλες φιλέτα, 4 τεμάχια	0.8	12 - 15
Βοδινή μπριζόλα, 4 τεμάχια	0.6	10 - 12	6 - 8
Λουκάνικα, 8	-	12 - 15	10 - 12
Χοιρινές μπριζόλες, 4 τεμάχια	0.6	12 - 16	12 - 14
Κοτόπουλο, μισό, 2	1	30 - 35	25 - 30
Κεμπάπ, 4	-	10 - 15	10 - 12
Στήθος κοτόπουλου, 4 τεμάχια	0.4	12 - 15	12 - 14
Μπιφτέκια, 6	0.6	20 - 30	-
Ψάρι φιλέτο, 4 τεμάχια	0.4	12 - 14	10 - 12
Τοστ (σάντουιτς), 4 - 6	-	5 - 7	-
Τοστ, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3





11.5 Γκριλ με Θερμό Αέρα





Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.





Χρησιμοποιήστε την πρώτη ή τη δεύτερη θέση σχάρας.





Για τον υπολογισμό του χρόνου ψήσιματος πολλαπλασιάστε τον χρόνο που δίνεται στον παρακάτω πίνακα με τα εκατοστά πάχους του φιλέτου.





 ΒΟΔΙΝΟ			
	 (°C)	 (min)	
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο	190 - 200	5 - 6	
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο	180 - 190	6 - 8	
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο	170 - 180	8 - 10	

 ΧΟΙΡΙΝΟ			
	 (°C)	 (min)	
Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Μπριζόλες / Κορτεζίνες, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Ρολό Κιμάς, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Κότσι χοιρινό, προμαγειρεμένο, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	






 ΜΟΣΧΑΡΙ			
	 (°C)	 (min)	
Ψητό Μοσχαρί, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Μοσχαρί κότσι, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

 ΑΡΝΙ			
	 (°C)	 (min)	
Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	
Αρνί σπάλα, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	

 ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ			
	 (°C)	 (min)	
Πουλερικά, μερίδες, 0,2 - 0,25 kg η καθεμία	200 - 220	30 - 50	
Κοτόπουλο, μισό, 0,4 - 0,5 kg το καθένα	190 - 210	35 - 50	
Κοτόπουλο, κότα, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	
Πάπια, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	
Χήνα, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	
Γαλοπούλα, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	
Γαλοπούλα, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	

 ΨΑΡΙ (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)			
	 (°C)	 (min)	
Ψάρι Ολόκληρο, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	

11.6 Απόψυξη

	 (kg)	 Χρόνος απόψυξης (min)	 Επιπλέον χρόνος απόψυξης (min)	
Κοτόπουλο	1	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	1	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
	0.5	90 - 120		
Κρέμα	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Μπορείτε να χτυπήσετε την κρέμα ακόμη και αν παραμένει ελαφρώς παγωμένη σε κάποια σημεία.
Πέστοφα	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Κέικ	1.4	60	60	-





11.7 Ξήρανση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.


Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε τον φούρνο μόλις περάσει ο μισός χρόνος ξήρανσης, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για μια νύχτα για να ολοκληρωθεί η ξήρανση.

Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Για 2 ταψιά, χρησιμοποιήστε την πρώτη και την τέταρτη θέση σχάρας.

	 (°C)	 (h)
 ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
Φασόλια	60 - 70	6 - 8
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6
Λαχανικά για σουπιά	60 - 70	5 - 6
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70 °C.

 ΦΡΟΥΤΑ	
	 (h)
Δαμάσκηνα	8 - 10
Βερίκοκα	8 - 10
Φέτες μήλου	6 - 8
Αχλάδια	6 - 9






11.8 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ






Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

			
Ταψί πίτσας	Σκεύος ψησίματος	Μικρή φόρμα	Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας
Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 26 cm	Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm

11.9 Υγρός αέρας μεταφοράς






Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.







		 (°C)		 (min)
Γλυκά ψωμάκια, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	175	3	40 - 50
Ψωμάκια, 9 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	180	2	45 - 55
Κέικ κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Κέικ Brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	45 - 50

		 (°C)		 (min)
Σουφλέ, 6 κομμάτια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	190	3	45 - 55
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	35 - 45
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	35 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Ψάρι Ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	170	3	30 - 40
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	40 - 50
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	30 - 45
Μακαρόν, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	45 - 55
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά με σφολιάτα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	40 - 50
Μικρές τάρτες, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Λαχανικά, ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	35 - 45
Μεσογειακά λαχανικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	35 - 45

11.10 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC
60350-1.

				(°C)	(min)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Πάνω + Κά- τω Θέρμαν- ση	Ταψί ψη- σίματος	3	170	20 - 30	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Θερμός Αέ- ρας	Ταψί ψη- σίματος	3	150 - 160	20 - 35	-
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί	Θερμός Αέ- ρας	Ταψί ψη- σίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35	-
Μηλόπι- τα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω + Κά- τω Θέρμαν- ση	Μεταλλι- κή σχά- ρα	2	180	70 - 90	-
Μηλόπι- τα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέ- ρας	Μεταλλι- κή σχά- ρα	2	160	70 - 90	-
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Πάνω + Κά- τω Θέρμαν- ση	Μεταλλι- κή σχά- ρα	2	170	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέ- ρας	Μεταλλι- κή σχά- ρα	2	160	40 - 50	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.
Αφράτο κέικ, φόρμα για κέικ Ø26 cm	Θερμός Αέ- ρας	Μεταλλι- κή σχά- ρα	2 και 4	160	40 - 60	Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

				(°C)		(min)	
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40	-	
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Θερμός Αέρας	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45	-	
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45	-	
Τοστ, 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	2 - 3 λεπτά η πρώτη πλευρά, 2 - 3 λεπτά η δεύτερη πλευρά	Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.	
Μοσχάρι μπιφτέκι, 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα και ταψί για τα λίπη	4	μέγ.	20 - 30	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.	

12. 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 κάποιο απαλό καθαριστικό.

Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα εξειδικευμένο καθαριστικό.

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.



Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Ο κίνδυνος είναι μεγαλύτερος για το ταψί του γκριλ.

Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας του φούρνου. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και κάποιο καθαριστικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων.

12.2 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.

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

12.3 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: True Fan Cooking 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.

12.4 Καθαρισμός του λάστιχου της πόρτας

Ελέγχετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας. Το λάστιχο της πόρτας βρίσκεται περιφερειακά του πλαισίου του εσωτερικού του φούρνου. Μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο εάν έχει

καταστραφεί το λάστιχο της πόρτας. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Για το καθάρισμα του λάστιχου της πόρτας, ανατρέξτε στις γενικές πληροφορίες για το καθάρισμα.

12.5 Τρόπος αφαίρεσης: στηρίγματα σχαρών

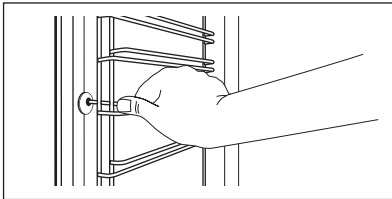
Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.



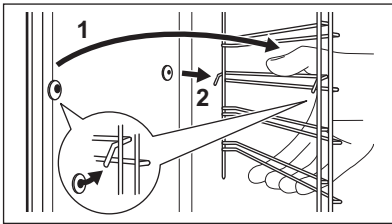
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε 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.






Τοποθετήστε τα αξεσουάρ που αφαιρέσατε ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.



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

12.6 Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία προκειμένου να συμβάλει στην αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τον φούρνο.

1. Τοποθετήστε 200 ml νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία:   και πιέστε .
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε τον φούρνο.
6. Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει κρυώσει πριν τον αγγίξετε. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

12.7 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας» προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.



Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει αν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι πριν αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

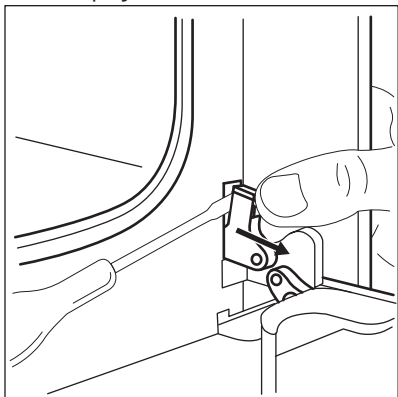


ΠΡΟΣΟΧΗ!

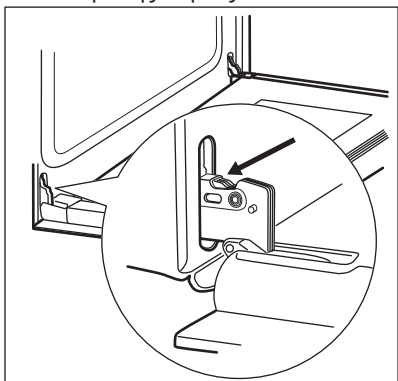
Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς το εσωτερικό τζάμι.

1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και εντοπίστε τον μεντεσέ στη δεξιά πλευρά της πόρτας.

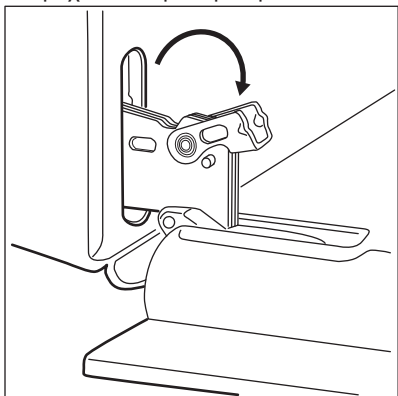
2. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι για να ανασηκώσετε και να στρέψετε πλήρως τον μοχλό του μεντεσέ της δεξιάς πλευράς.



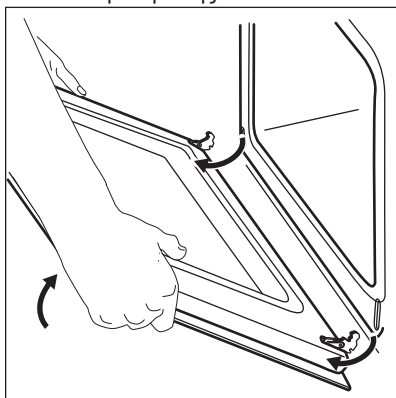
3. Εντοπίστε τον μεντεσέ στην αριστερή πλευρά της πόρτας.



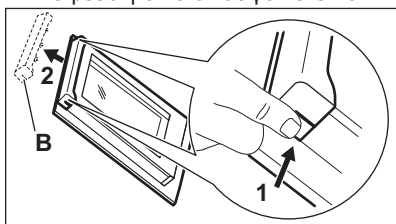
4. Ανασηκώστε και στρέψτε πλήρως τον μοχλό του αριστερού μεντεσέ.



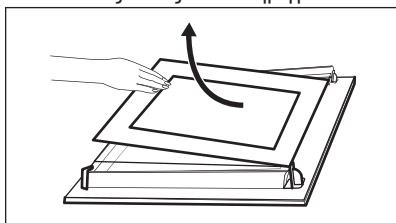
5. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.



6. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.
7. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



8. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
9. Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την επάνω πλευρά του και τραβήξτε το προσεκτικά προς τα έξω. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των σπυριγμάτων.



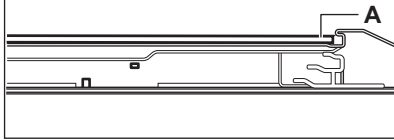
10. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε.

Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει σωστά το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές.



12.8 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



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.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στο λαμπτήρα.

Ο πίσω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.
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: True Fan Cooking PLUS.	Δεν ενεργοποιήσατε σωστά τη λειτουργία: True Fan Cooking PLUS με τον Ατμό Plus.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση της λειτουργίας: True Fan Cooking PLUS».
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: True Fan Cooking PLUS.	Δεν γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση της λειτουργίας: True Fan Cooking PLUS».
Επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Θερμός Αέρας, PLUS αλλά η ένδειξη του κουμπιού Ατμός Plus δεν είναι αναμμένη.	Δεν επιλέξατε τη λειτουργία θέρμανσης που υποστηρίζει τη λειτουργία Ατμός Plus.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση της λειτουργίας: True Fan Cooking PLUS».
Επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Θερμός Αέρας, PLUS αλλά η ένδειξη του κουμπιού Ατμός Plus δεν είναι αναμμένη.	Δεν λειτουργεί ο Ατμός Plus.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε την ξανά. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση της λειτουργίας: True Fan Cooking PLUS».
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».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
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 στη συγκεκριμένη διαδικασία.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «12.00».	Υπήρξε διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε ξανά το ρολόι.

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 στο εσωτερικό του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:	
Μοντέλο (MOD.)
Κωδικός προϊόντος (PNC)
Αριθμός σειράς (S.N.)

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

14.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Αναγνωριστικό μοντέλου	EOD3H70X 949499337
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	95.3
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη συμβατική λειτουργία	0.93 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.81 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1

Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	72 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος Φούρνος
Μάζα	29.9 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, Παράρτηματα 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: Μαγειρεία, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της επίδοσης.

14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα 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 λίγα 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 το μαγείρεμα ολοκληρωθεί. Η υπολειπόμενη θερμότητα μέσα στον φούρνο θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεσάνετε άλλα φαγητά.


Διατήρηση του φαγητού ζεστού


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

Υγρός αέρας μεταφοράς

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε 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.

www.electrolux.com/shop



867359042-A-472019

