

# **ZANUSSI**

## **ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ Z 680 V**

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

Σας παρακαλούμε διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο με τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο

# ⚠ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ



ΠΡΕΠΕΙ να διαβάσετε αυτές τις προειδοποιήσεις με προσοχή πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε τις εστίες. Αν χρειαστείτε βοήθεια, απευθυνθείτε στο Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών μας.

## Εγκατάσταση

- Αυτή η κουζίνα θα πρέπει να εγκατασταθεί από ειδικευμένο προσωπικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και με τους σχετικούς Κανονισμούς που ισχύουν για την Βρετανία.
- Η κουζίνα αυτή είναι βαριά. Προσέξτε όταν την μετακινείτε.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας πριν χρησιμοποιήσετε την κουζίνα.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική παροχή συμφωνεί με τον τύπο που αναγράφεται στην ετικέτα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά.
- Μην αποπειραθείτε να τροποποιήσετε την κουζίνα με κανέναν τρόπο.

## Προφυλάξεις για την ασφάλεια των παιδιών

- Η κουζίνα αυτή σχεδιάστηκε για να χρησιμοποιείται από ενήλικους. Μην επιτρέπετε σε παιδιά να παίζουν με τις εστίες ή κοντά σ' αυτές.
- Η κουζίνα ζεσταίνεται κατά την χρήση. Θα πρέπει να κρατάτε τα παιδιά μακριά μέχρι να κρῶσει.
- Τα παιδιά, επίσης, μπορεί να τραυματιστούν τραβώντας από την κουζίνα κατσαρόλες και τηγάνια.

## Κατά την χρήση

- Η κουζίνα αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν είναι σχεδιασμένη για εμπορικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς.
- Μην χρησιμοποιείτε την κουζίνα αυτή αν έχει έρθει σε επαφή με νερό. Μην την χειρίζεστε με υγρά χέρια.
- Βεβαιωθείτε ότι οι διακόπτες ρύθμισης βρίσκονται στην ένδειξη "Εκτός λειτουργίας" όταν δεν χρησιμοποιούνται.
- Όταν χρησιμοποιείτε άλλες ηλεκτρικές συσκευές, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με τις ζεστές επιφάνειες της κουζίνας.
- Ασταθή ή παραμορφωμένα σκεύη δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται στις εστίες της

κουζίνας καθώς τα ασταθή σκεύη μπορεί να προκαλέσουν ατύχημα αν ανατραπούν ή αν χυθεί το περιεχόμενο.

- Ποτέ μην αφήνετε την συσκευή χωρίς να την προσέχετε όταν μαγειρεύετε με λάδι και λίπη.
- Η κουζίνα αυτή θα πρέπει πάντα να την καθαρίζετε. Λίπη ή υπολείμματα τροφής που συσσωρεύονται μπορεί να πάρουν φωτιά.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε πλαστικά πιάτα στο φούρνο ή στις ηλεκτρικές εστίες. Ποτέ μην επενδύσετε κάποιο τμήμα του φούρνου με αλουμινόχαρτο.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι η οπή εξαερισμού που βρίσκεται στο κέντρο του πίσω τμήματος της κουζίνας δεν παρεμποδίζεται για να εξασφαλίζεται ο εξαερισμός της κοιλότητας του φούρνου.
- Φθαρτά τρόφιμα, σκεύη από πλαστικό και αεροζόλ μπορεί να επηρεαστούν από την θερμότητα και δεν θα πρέπει να τα διατηρείτε στον χώρο πάνω από την κουζίνα.

## Σέρβις

- Η κουζίνα αυτή θα πρέπει να επισκευάζεται ή να της γίνεται σέρβις μόνο από έναν εξουσιοδοτημένο Μηχανικό Σέρβις και να χρησιμοποιούνται μόνο αυθεντικά εγκεκριμένα ανταλλακτικά.

## Περιβαλλοντικές Πληροφορίες

- Μετά την εγκατάσταση, σας παρακαλούμε να φροντίζετε για την αποκομιδή των υλικών της συσκευασίας με τον απαραίτητο σεβασμό στην ασφάλεια τη δική σας και των άλλων αλλά και στο περιβάλλον.
- Κατά την αποκομιδή μιας παλιάς συσκευής, αχρηστεύστε την κόβοντας το καλώδιο.

Να κρατήσετε αυτό το εγχειρίδιο με τις οδηγίες για να το συμβουλευέστε μελλοντικά και βεβαιωθείτε ότι θα παραδοθεί στον καινούριο ιδιοκτήτη.

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ .....	2
ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ .....	4
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ .....	5
ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ .....	7
Πριν από την πρώτη χρήση του φούρνου .....	8
Χρησιμοποιώντας τον φούρνο .....	8
Χρησιμοποιώντας τον Κανονικό Φούρνο .....	10
ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΕΙΔΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ .....	11
Χρησιμοποιώντας τον θερμαινόμενο αέρα ...	12
Απόψυξη κατεψυγμένων φαγητών .....	15
Ψήσιμο στο γκριλ .....	16
Καθαρίζοντας την κεραμική εστία .....	17
Καθαρίζοντας τον Φούρνο .....	18
Αν κάτι δεν πάει καλά .....	21
Σημαντικές προϋποθέσεις για την ασφάλειά σας .....	22
Οδηγίες για τον κατασκευαστή .....	22
Ηλεκτρικές συνδέσεις .....	23

## Οδηγός για να Χρησιμοποιήσετε τις Οδηγίες

Τα ακόλουθα σύμβολα υπάρχουν στο κείμενο για να σας βοηθήσουν να χρησιμοποιήσετε τις οδηγίες:



Οδηγίες για την Ασφάλειά σας



Οδηγίες βήμα προς βήμα για την λειτουργία της συσκευής



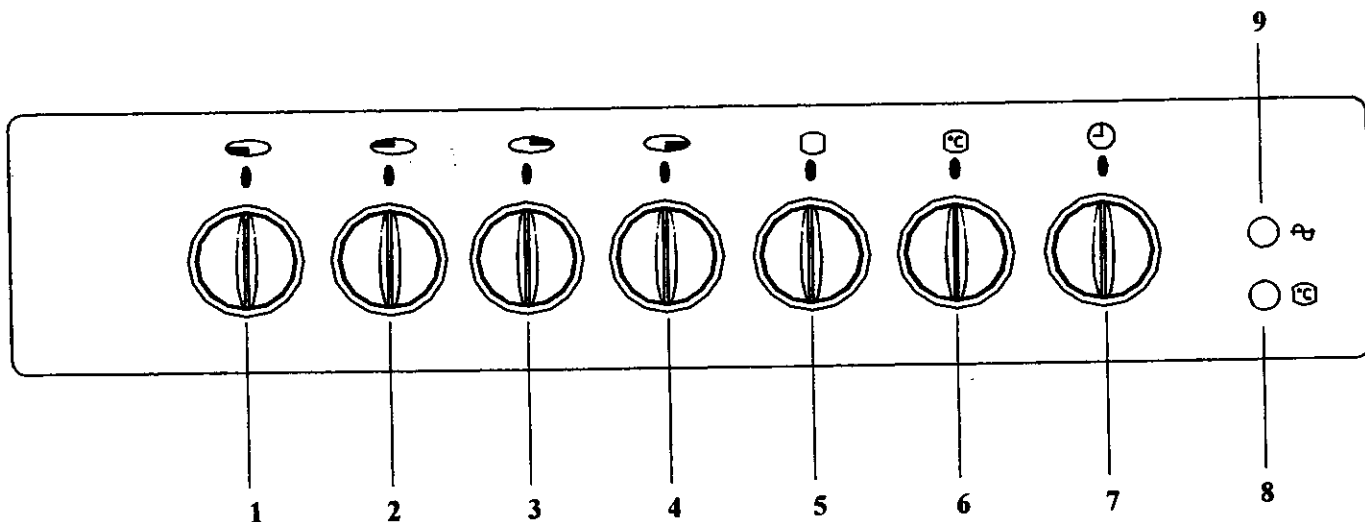
Υποδείξεις και συμβουλές



Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με τις ακόλουθες οδηγίες της ΕΕ:

73/23 ΕΕ - 90/683 ΕΕ - 93/68 ΕΕ - 89/336 ΕΕ τρέχουσα έκδοση.

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. Διακόπτης για την μπροστινή αριστερή ηλεκτρική εστία
2. Διακόπτης για την πίσω αριστερή ηλεκτρική εστία
3. Διακόπτης για την πίσω δεξιά ηλεκτρική εστία
4. Διακόπτης για την μπροστινή δεξιά ηλεκτρική εστία
5. Διακόπτης ρύθμισης της λειτουργίας του φούρνου
6. Διακόπτης θερμοστάτη του φούρνου
7. Χρονοδιακόπτης
8. Ενδεικτική λυχνία για τον θερμοστάτη του φούρνου
9. Ενδεικτική λυχνία για τη λειτουργία της κουζίνας

# ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

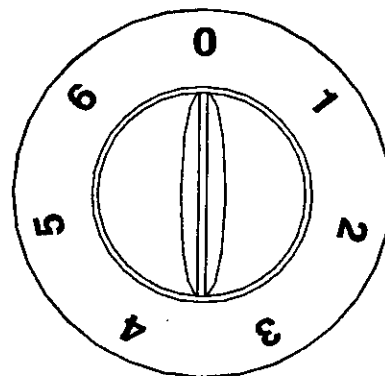
## ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Για να ανάψετε μια ηλεκτρική εστία, γυρίστε τον ανάλογο διακόπτη ρύθμισης αριστερόστροφα ως την επιθυμητή ένδειξη θερμότητας.

Ο διακόπτης ελέγχου είναι αριθμημένος από 0 ως 6.

0 -ΕΚΤΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

6 -Μέγιστο όριο



Θα σας συνιστούσαμε να ρυθμίζετε την θερμοκρασία των ηλεκτρικών εστιών στο μέγιστο όριο (6) για λίγο μέχρι να επιταχύνετε την θέρμανση της εστίας και στην συνέχεια να την προσαρμόζετε στην επιθυμητή ένδειξη.

Δείκτες υπολειμματικής θερμότητας

Η κουζίνα περιέχει τέσσερις δείκτες υπολειμματικής θερμότητας που αντιστοιχούν στην κάθε εστία.

Ο αντίστοιχος δείκτης παραμένει σε λειτουργία ώσπου η θερμοκρασία να πέσει κάτω από τους 30° C, ακόμα και μετά το κλείσιμο της ηλεκτρικής εστίας.

**i** Όταν ανάβετε μια εστία, ίσως ακουστεί ένας βόμβος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει με κανέναν τρόπο την λειτουργία της κουζίνας.

**!** Αν παρατηρήσετε γδαρσίματα ή ραγίσματα, αποσυνδέστε την κουζίνα από την ηλεκτρική παροχή και καλέστε το πλησιέστερο Κέντρο Σέρβις της Zanussi. Να κρατάτε μακριά από την επιφάνεια της ηλεκτρικής κουζίνας όλα τα αντικείμενα και τα υλικά που μπορούν να λιώσουν, π.χ. πλαστικά, αλουμινόχαρτο. Θα πρέπει να προσέχετε όταν ετοιμάζετε ποτά ή φαγητά που περιέχουν ζάχαρη. Αν κάποιο τέτοιο υλικό έρθει συμπτωματικά σε επαφή με την κεραμική επιφάνεια θα πρέπει να το αποξέσετε αμέσως ενόσω είναι ακόμα ζεστό και να το σκουπίσετε για να μην προκαλέσει φθορά στην επιφάνεια.

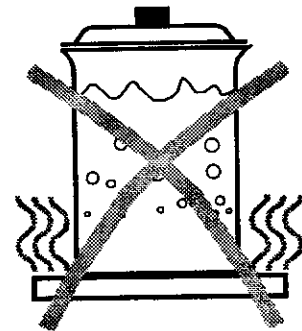
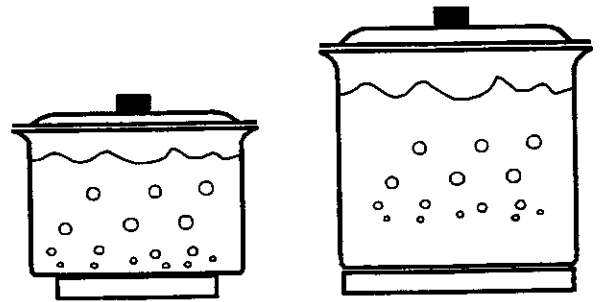
Υποδείξεις για την σωστή ρύθμιση των εστιών δίνονται στον πίνακα που ακολουθεί:

Εκτός λειτουργίας	0	
Πολύ ήπια	1	Σιγοβράσιμο λαχανικών Ψάρι στο ζουμί του
Ήπια	2	Για να σιγοβράσετε πατάτες ή σούπες
Αργή	3	Για να βράσετε μεγάλες ποσότητες φαγητού, βραστά και σούπες
Μέση	4	Αργό τηγάνισμα, ανάμιξη λίπους με αλεύρι
Υψηλή	5	Γρήγορο τηγάνισμα κρέατος ή ψαριού
Γρήγορη	6	Γρήγορο ζέσταμα λίπους ή νερού

## **i** Κατανάλωση ενέργειας

Για να εξοικονομήσετε ενέργεια, θα πρέπει

- να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με λεία, επίπεδη βάση
- να τοποθετείτε τα τηγάνια και τις κατσαρόλες στην εστία πριν την ανάψετε
- όπου είναι δυνατόν, να καλύπτετε τα σκεύη με ένα καπάκι
- να σβήνετε την εστία λίγα λεπτά πριν το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, έτσι ώστε να κάνετε χρήση της υπολειμματικής θερμότητας
- να χρησιμοποιείτε την υπολειμματική θερμότητα των εστιών για να κρατάτε ζεστά τα φαγητά ή να για να λιώνετε
- να τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο της εστίας



## **i** Κατσαρόλες και τηγάνια

Οι κατσαρόλες και τα τηγάνια δεν θα πρέπει να είναι μικρότερα από την εστία, και κατά προτίμηση όχι περισσότερο από 10-15 χιλ. μεγαλύτερα από τη διάμετρο της εστίας.

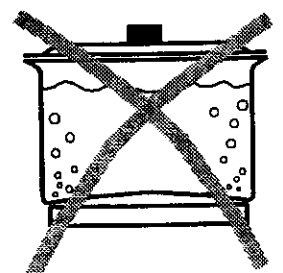
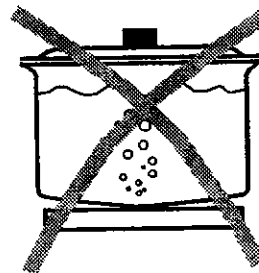
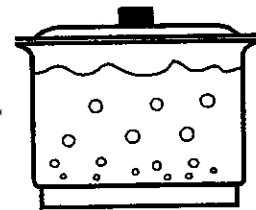
Να χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη για το βράσιμο και το τηγάνισμα με λεία, επίπεδη βάση.

Οι βάσεις θα πρέπει να είναι πάντα καθαρές και στεγνές. Να μαγειρεύετε με το καπάκι στη θέση του.

Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι λείες και δεν έχουν φθορές. Οι βάσεις που έχουν ανώμαλη επιφάνεια και αιχμηρές άκρες θα χαράξουν την υαλοκεραμική επιφάνεια.





Για να αποφύγετε τα γδαρσίματα ή την φθορά της κεραμικής επιφάνειας των εστιών, τα σκεύη θα πρέπει να τα σηκώνετε για να τα μετακινήσετε και όχι να τα σέρνετε.

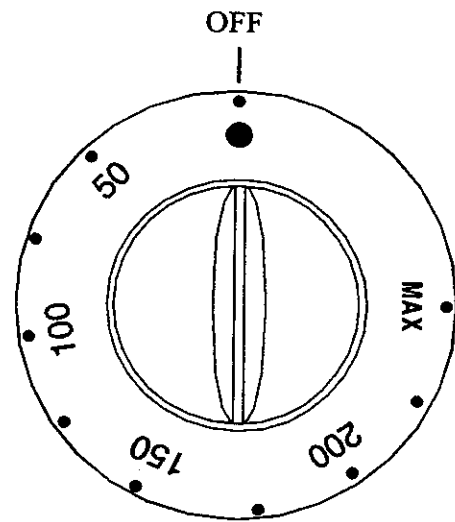
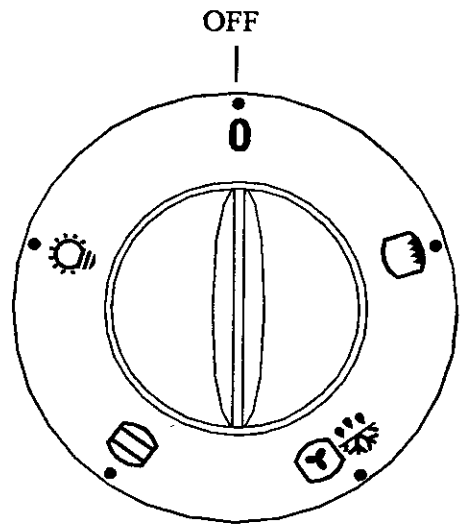
Τα σκεύη με βάση από αλουμίνιο ή χαλκό μπορεί να αφήσουν μεταλλικούς αποχρωματισμούς που αφαιρούνται με μεγάλη δυσκολία ή καθόλου.



# ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

## Διακόπτης ρύθμισης της λειτουργίας του φούρνου

-  Λυχνία φούρνου - Η λυχνία του φούρνου θα είναι αναμμένη χωρίς να λειτουργεί ο φούρνος.
-  Κανονικό μαγείρεμα - Η θερμότητα έρχεται και από την πάνω και από την κάτω αντίσταση, εξασφαλίζοντας την ίδια θερμότητα σε όλα τα σημεία στο εσωτερικό του φούρνου.
-  Γκρίλ - Η θερμότητα έρχεται μόνο από την πάνω αντίσταση.
-  Μαγείρεμα με θερμαινόμενο αέρα και ρύθμιση για απόψυξη - Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να ξεροψήσετε ή να ξεροψήσετε και να ψήσετε παράλληλα χρησιμοποιώντας οποιοδήποτε ράφι. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να βοηθήσει στην απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων (βλ σελ. 15).



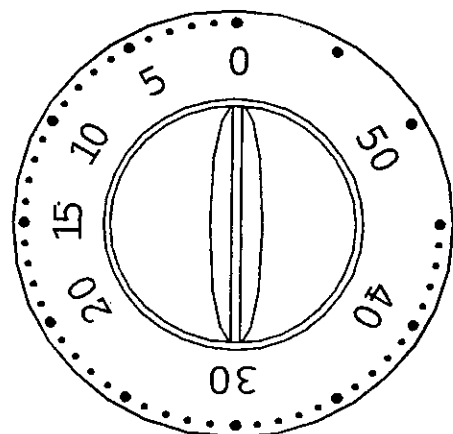
## Διακόπτης ρύθμισης του θερμοστάτη

Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης του θερμοστάτη δεξιόστροφα για να επιλέξετε θερμοκρασίες μεταξύ 50 και 250° C (μέγιστη).

## Χρονοδιακόπτης

Ο χρονοδιακόπτης θα σημάνει το τέλος μιας δεδομένης χρονικής περιόδου με ένα ακουστικό σήμα. Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα ως το τέλος, στην μέγιστη χρονική θέση (60 λεπτά) και μετά γυρίστε τον προς τα πίσω στον επιθυμητό χρόνο.

Ο χρονοδιακόπτης δεν θα επηρεάσει με κανέναν τρόπο την λειτουργία του ηλεκτρικού φούρνου κατά την χρήση του.




# Πριν από την πρώτη χρήση του φούρνου




Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, μέσα και έξω από τον φούρνο, πριν τον χρησιμοποιήσετε.

Πριν από την πρώτη χρήση, η φούρνος θα πρέπει να θερμανθεί χωρίς να περιέχει τρόφιμα. Κατά την διάρκεια αυτής της θέρμανσης, ίσως αισθανθείτε μια δυσάρεστη οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό.



1. Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης της λειτουργίας του φούρνου στην ένδειξη κανονικού μαγειρέματος .
2. Ρυθμίστε τον διακόπτη ρύθμισης του θερμοστάτη στο MAX.
3. Ανοίξτε ένα παράθυρο για εξαερισμό.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει άδειος για 45 λεπτά περίπου.

Η διαδικασία αυτή θα πρέπει να επαναληφθεί με τη λειτουργία του γκριλ  για 5-10 λεπτά περίπου.

## Χρησιμοποιώντας τον φούρνο



Μην μένετε πολύ κοντά όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου που πέφτει προς τα πίσω. Μην την αφήσετε να πέσει, στηρίξτε την πόρτα χρησιμοποιώντας το χερούλι της, ώσπου να ανοίξει εντελώς.



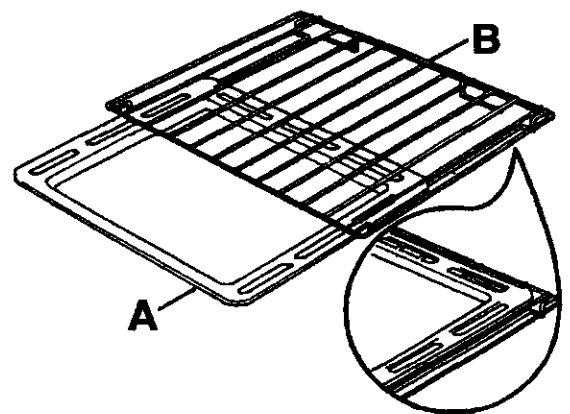
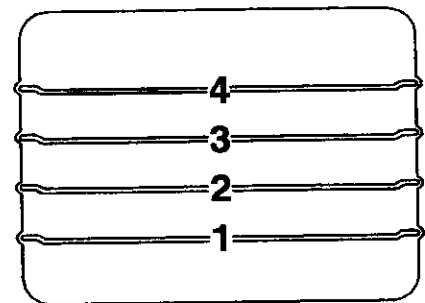
Ο φούρνος έχει ράφια σε τέσσερα επίπεδα.

Οι θέσεις των ραφιών μετρούνται από το δάπεδο του φούρνου όπως φαίνεται στο διάγραμμα.

Είναι σημαντικό τα ράφια αυτά να είναι σωστά τοποθετημένα όπως φαίνεται στο διάγραμμα.

Το υποστήριγμα του ραφιού ("B") διαθέτει οδηγούς για το ταγί στο οποίο στάζουν τα υγρά από το μαγείρεμα των ψητών ("A").

Μην τοποθετείτε σκεύη μαγειρέματος κατευθείαν πάνω στη βάση του φούρνου. Βεβαιωθείτε ότι το γυάλινο καπάκι της κουζίνας είναι ανοιχτό όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο.





# **i** Υποδείξεις και Συμβουλές

## Συμπύκνωση και ατμός

Όταν η τροφή θερμαίνεται παράγει ατμό έτσι όπως παράγει ατμό και μια χύτρα που βράζει. Οι οπές εξαερισμού του φούρνου αφήνουν ένα μέρος αυτού του ατμού να διαφύγει. Ωστόσο, πάντα να κρατιέστε μακριά από τον φούρνο όταν ανοίγετε την πόρτα για να αφήνετε πρώτα τον ατμό ή τη θερμότητα που έχει συσσωρευτεί να διαφύγει.

Αν ο ατμός έρθει σε επαφή με μια ψυχρή επιφάνεια στο εξωτερικό του φούρνου, πχ μια ταπετσαρία θα συμπυκνωθεί και θα μετατραπεί σε σταγόνες νερού. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν αποτελεί βλάβη του φούρνου.

Για να αποφύγετε τον αποχρωματισμό, να σκουπίζετε συχνά την υγρασία και τους ρύπους από τις επιφάνειες.

## Μαγειρικά σκεύη

- Να χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα σε φούρνο που αντέχουν θερμοκρασίες 250° C.
- Ταψιά και άλλα σκεύη κατάλληλα για μαγείρεμα σε φούρνο δεν θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε να φράσσουν τη σχάρα που καλύπτει τον ανεμιστήρα στο πίσω μέρος του φούρνου, ή να τοποθετούνται απευθείας πάνω στη βάση του φούρνου.
- Μην χρησιμοποιείτε ταψιά μεγαλύτερα από 30 εκ. x 35 εκ (12 ίντσες x 14 ίντσες) καθώς περιορίζουν την κυκλοφορία της θερμότητας και μπορεί να επηρεάσουν την απόδοση του φούρνου.

## Πώς το είδος του ταψιού επηρεάζει το μαγείρεμα

Τα πιάτα και τα ταψιά που μπαίνουν στο φούρνο ποικίλουν σε πάχος, αγωγιμότητα, χρώμα κτλ, γεγονός που επηρεάζει τον τρόπο με τον οποίο μεταδίδουν θερμότητα στην τροφή που βρίσκεται στο εσωτερικό τους.

- A Τα σκεύη από αλουμίνιο, πηλό, πυρέξ και τα φωτεινά και γυαλιστερά μαγειρικά σκεύη μειώνουν το ψήσιμο και το ξεροψήσιμο των φαγητών από κάτω.
- B Σκεύη εμαγιέ, από ανοξείδωτο αλουμίνιο, από αλουμίνιο με αντικολλητική επένδυση στο εσωτερικό και χρωματιστά εξωτερικά και τα σκούρα, βαριά σκεύη αυξάνουν το ψήσιμο και το ξεροψήσιμο από κάτω.

# Χρησιμοποιώντας τον Κανονικό Φούρνο ☹

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη ρύθμιση, η θερμότητα έρχεται και από την πάνω αλλά και από την κάτω ανίσταση. Αυτό σας επιτρέπει να ψήνετε σε ένα μόνο επίπεδο και είναι ιδιαίτερας κατάλληλο για φαγητά των οποίων η βάση καλό είναι να γίνεται λίγο πιο σκούρα, όπως η πίτσα, τα κικς και οι τάρτες. Τα σγκραντέν, τα λαζάνια και τα ψητά φούρνου που καλό είναι να ξεροψήνονται λίγο περισσότερο, μαγειρεύονται πολύ καλά και στον κανονικό φούρνο. Αυτό το είδος μαγειρέματος σας δίνει την δυνατότητα να ψήσετε χωρίς τη λειτουργία του θερμαινόμενου αέρα.

## ☞ Πώς να χρησιμοποιήσετε τον Κανονικό Φούρνο

1. Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης της λειτουργίας του φούρνου στην επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος ☹
2. Γυρίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία.

## ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Η λυχνία του φούρνου θα ανάγει όταν ρυθμίσετε τον διακόπτη ρύθμισης της λειτουργίας του φούρνου.
- Η λυχνία του διακόπτη του θερμοστάτη θα παραμείνει αναμμένη ώσπου να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Τότε σε τακτά διαστήματα θα ανάβει και θα σβήνει για να δείξει ότι η θερμοκρασία διατηρείται.

## i Υποδείξεις και Συμβουλές

Η θέση του μεσαίου ραφιού επιτρέπει την καλύτερη δυνατή κατανομή της θερμότητας. Για να ξεροψηθούν τα φαγητά περισσότερο από κάτω απλά χαμηλώστε τη θέση του ραφιού. Για να ξεροψηθούν περισσότερο από πάνω, ανυψώστε τη θέση του ραφιού.

Το υλικό και η επένδυση των ταβλιών και των πιάτων που χρησιμοποιούνται επηρεάζει το ψήσιμο των φαγητών από κάτω. Τα εμαγιέ, τα σκούρα, βαριά ή αντικολλητικά σκεύη ξεροψήνουν περισσότερο τα φαγητά από κάτω, ενώ τα πυρέξ, τα ταβλιά από γυαλιστερό αλουμίνιο ή στιλβωμένο ασάλι αντανακλούν και διώχνουν τη θερμότητα και δεν ξεροψήνουν αρκετά τα φαγητά από κάτω.

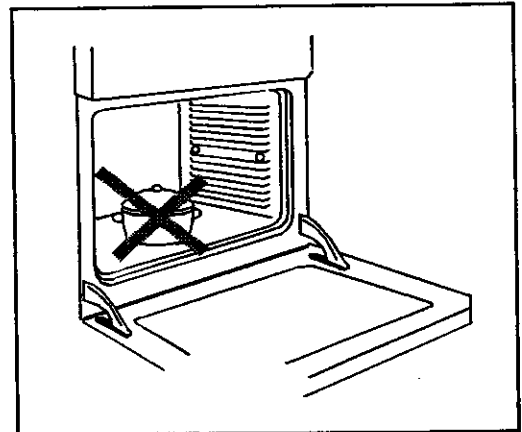
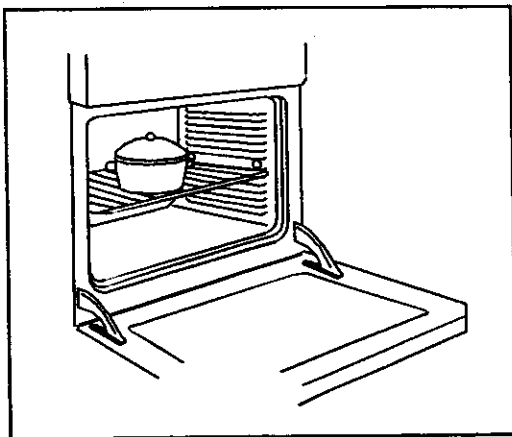
Πάντα να τοποθετείτε τα πιάτα στο κέντρο του φούρνου για να εξασφαλίσετε ανάλογο ψήσιμο σε όλα τα σημεία.

Στερεώστε τα πιάτα σε ταβλιά ανάλογου μεγέθους για να μην στάζουν στην βάση του φούρνου και δυσκολεύουν το καθάρισμα.

Μην τοποθετείτε πιάτα, ταβλιά ή άλλα σκεύη κατευθείαν πάνω στην βάση του φούρνου γιατί θερμαίνεται πολύ και μπορεί να προκληθεί κάποια βλάβη.

Για γρηγορότερη προθέρμανση χρησιμοποιήστε τη λειτουργία του θερμαινόμενου αέρα του φούρνου για να προθερμάνετε τον φούρνο ώσπου να σβήσει ο δείκτης νέον του φούρνου και μετά γυρίστε τον διακόπτη στην κανονική λειτουργία του φούρνου.

Το μαγείρεμα σε ένα μόνο επίπεδο δίνει καλύτερα αποτελέσματα. Αν επιθυμείτε μαγείρεμα σε περισσότερα από ένα επίπεδα χρησιμοποιήστε τη λειτουργία του θερμαινόμενου αέρα.



# ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΕΙΔΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

## ΕΠΙΛΟΓΕΑΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Φαγητό	Θερμοστάτης	Οδηγός	Χρόνος
Μπισκότα, κουλούρια	170-200	3	25-20 λεπ
Ψωμί, ζυματά με μαγιά	200-230	2	35-45 λεπ
Φαγητό κατασρόλας	140-170	2	90-180 λεπ
Μικρά κέικ	170-180	2	18-25 λεπ
Κέικ Μαδέιρα	160-180	2	60-90 λεπ
φρούτων	130-140	2	60-150 λεπ
Σου, εκλαίρ	200-230	2	30-35 λεπ
Ψάρια	200-230	2 ή 3	20-40 λεπ
Γλυκά με φρούτα, τάρτες, πουτίγκες	180-210	2	50-65 λεπ
Μαρέγκες	90-100	2	90-150 λεπ
Ρυζόγαλο	140-160	2	90-150 λεπ
Πατέ, τερίν (σε μπαιν μαρί)	160-180	1	60-90 λεπ
Πίτσες	200-230	2	25-30 λεπ
Γλυκά που φουσκώνουν, μπουρεκάκια	230-260	2	15-25 λεπ
Κις, φλαν	170-200	2	50-60 λεπ
Μικρά κέικ	210-220	2	8-12 λεπ
Σουφλέ	200-230	2	35-45 λεπ
Γεμιστά λαχανικά	230-250	2	34-45 λεπ
Ψητά κρέας - πουλερικά			
Πουτίγκα Γιορκσάιρ	200-230	2	40-50 λεπ
Για να διατηρείτε ζεστά ή να θερμαίνετε τα φαγητά	90-100	2	

# Χρησιμοποιώντας τον θερμαινόμενο αέρα

Ο αέρας στο εσωτερικό του φούρνου θερμαίνεται από την αντίσταση γύρω από τον ανεμιστήρα που βρίσκεται πίσω από το πίσω φάνωμα. Ο ανεμιστήρας βοηθά στην κυκλοφορία του ζεστού αέρα για να διατηρείται η ίδια θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου.

Τα πλεονεκτήματα του να μαγειρεύετε με την λειτουργία αυτή είναι:

## • Γρηγορότερη προθέρμανση

Καθώς ο φούρνος με θερμαινόμενο αέρα γρήγορα φτάνει στην επιθυμητή θερμοκρασία, δεν είναι συνήθως απαραίτητο να προθερμαίνετε τον φούρνο αν μπορεί να δείτε ότι χρειάζεται να προσθέτετε 5-7 λεπτά επιπλέον στους χρόνους μαγειρέματος. Για συνταγές που απαιτούν υψηλότερες θερμοκρασίες, τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται όταν ο φούρνος έχει προηγουμένως προθερμανθεί, πχ για ψωμί, ζυμαρικά, μικρά κέικ, σουφλέ κτλ.

## • Χαμηλότερες θερμοκρασίες


Το μαγείρεμα με θερμαινόμενο αέρα γενικά απαιτεί χαμηλότερες θερμοκρασίες απ' ό τι το κανονικό μαγείρεμα. Ακολουθήστε τις θερμοκρασίες που συνιστώνται στον πίνακα της σελίδας 14. Θυμηθείτε να μειώσετε τις θερμοκρασίες γύρω στους 20-25° C για τις δικές σας συνταγές που απαιτούν κανονικό μαγείρεμα.

## • Ομοιόμορφη θέρμανση για ψήσιμο

Ο φούρνος με θερμαινόμενο αέρα έχει ομοιόμορφη θέρμανση σε όλες τις θέσεις του οδηγού. Αυτό σημαίνει ότι διάφορες ποσότητες από το ίδιο φαγητό μπορούν να ψηθούν στον φούρνο παράλληλα. Ωστόσο, το πάνω ράφι ίσως να ξεροψηνει ελαφρώς γρηγορότερα απ' ό τι το κάτω.

Αυτό είναι σύνηθες. Δεν αναμιγνύονται οι μρωδιές των διαφόρων φαγητών.

## Πώς να χρησιμοποιήσετε τον θερμαινόμενο αέρα

1. Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης της λειτουργίας του φούρνου στο 
2. Γυρίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

## ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Η λυχνία του φούρνου θα ανάψει όταν θα έχετε ρυθμίσει τον διακόπτη ρύθμισης της λειτουργίας του φούρνου.
- Η λυχνία στον διακόπτη του θερμοστάτη θα παραμείνει αναμμένη ώσπου να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία. Τότε σε τακτά διαστήματα θα ανάβει και θα σβήνει για να δείξει ότι διατηρείται η θερμοκρασία.

# Πίνακας Μαγειρέματος

Τον πίνακα αυτό πρέπει να τον χρησιμοποιήσετε μόνο ως οδηγό. Μπορεί να είναι απαραίτητο να αυξήσετε ή να μειώσετε την θερμοκρασία για να τον προσαρμόσετε στις απαιτήσεις των δικών σας συνταγών. Μόνο η εμπειρία θα σας δώσει την δυνατότητα να αποφασίσετε ποια είναι η σωστή ρύθμιση στην κάθε περίπτωση.

Φαγητό		Θερμοστάτης	Θέση οδηγού	Χρόνος
Μπισκότα, κουλούρια	2 ταψιά	160-190	1-3	18-25 λεπ
Ψωμί, ζυμωτά με μαγιά	2 ταψιά	170-200	1-3	35-45 λεπ
Κέικ, σάντουιτς Βικτόρια	2 ταψιά	160-170	1-3	20-28 λεπ
Σου, εκλαίρ	2 ταψιά	170-200	1-3	30-35 λεπ
Γλυκά με φρούτα, τάρτες, πουτίγκες	2 ταψιά	170-200	1-3	50-65 λεπ
Μαρέγκες	2 ταψιά	70-90	1-3	90-150 λεπ
Ζύμη που φουσκώνει, μπουρεκάκια	2 ταψιά	200-230	1-3	20-35 λεπ
Μικρά κέικ	2 ταψιά	200-210	1-3	8-12 λεπ

# Πίνακας ψησίματος

Όταν ψήνετε, βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει ψηθεί καλά, χρησιμοποιήστε ένα θερμομέτρο κρέατος αν θέλετε για να ελέγξετε αν η θερμοκρασία στο κέντρο έχει φτάσει τα απαιτούμενα επίπεδα (βλ πίνακα πιο κάτω).

Κρέας	Θερμοστάτης	Μαγείρεμα
Μοσχάρι	170-180° C	20-30 min ανά 1/2 kg (1 lb) και 20-30 min επιπλέον
Αρνάκι	170-180° C	25-35 min ανά 1/2 kg (1 lb) και 25-35 min επιπλέον
Χοιρινό	170-180° C	25-35 min ανά 1/2 kg (1 lb) και 25-35 min επιπλέον
Κοτόπουλο	170-180° C	15-20 min ανά 1/2 kg (1 lb) και 20 min επιπλέον
Γαλοπούλα και χήνα	170-180° C	15-20 min ανά 1/2 kg (1 lb) μέχρι τα 3 1/2 kg (7 lb) και μετά 15 min ανά 1/2 kg (1 lb)
Πάπια	170-180° C	25-35 min ανά 1/2 kg (1 lb) και 25-35 min επιπλέον
Φασιανός	170-180° C	35-40 min ανά 1/2 kg (1 lb) και 35-40 min επιπλέον
Κουνέλι	170-180° C	20 min ανά 1/2 kg (1 lb) και 20 min επιπλέον

## **i** Υποδείξεις και συμβουλές

Οι θέσεις του οδηγού δεν είναι σημαντικές, αλλά βεβαιωθείτε ότι τα ράφια είναι ομοιόμορφα κατανομημένα.

Όταν μαγειρεύετε περισσότερα από ένα φαγητά με το σύστημα του θερμανόμενου αέρα, τοποθετήστε τα ταψιά στο κέντρο των ραφιών παρά πολλά ταψιά σε ένα μόνο ράφι.

Όταν ο φούρνος είναι γεμάτος, ίσως χρειαστεί να αφήσετε επιπλέον χρόνο για το μαγείρεμα των φαγητών.

Ένα ράφι μπορεί να τοποθετηθεί στη βάση του φούρνου. Τοποθετήστε τα ταψιά σε ένα ράφι στη θέση αυτή αντί να το τοποθετήσετε απ' ευθείας στο δάπεδο του φούρνου, για να επιτρέψετε την κυκλοφορία του αέρα γύρω από το φαγητό.

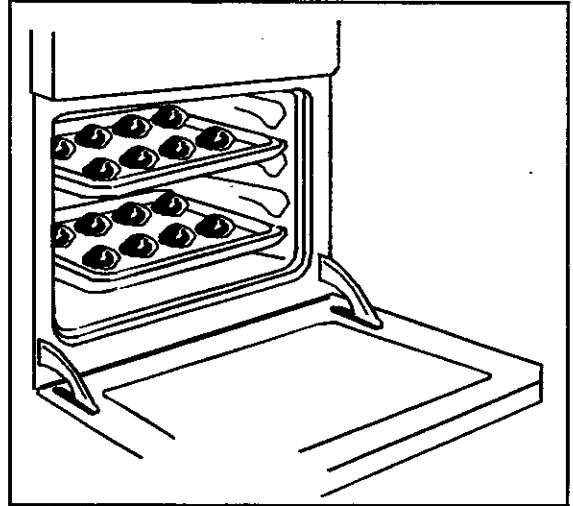
Όταν ο φούρνος είναι γεμάτος από ποσότητες του ίδιου φαγητού, πχ ταψιά με ίδιες ποσότητες από μικρά κέικ ή σάντουιτς Βικτόρια, τότε θα χρειαστούν τον ίδιο χρόνο μαγειρέματος και θα πρέπει να βγουν από τον φούρνο όλα μαζί. Όταν τα ταψιά που έχετε τοποθετήσει δεν έχουν όλα το ίδιο μέγεθος ή τα φαγητά δεν είναι όλα ίδια, πχ μπισκότα και κέικ, τότε δεν είναι σίγουρο ότι θα χρειαστούν τον ίδιο χρόνο μαγειρέματος.

Η λειτουργία του θερμαινόμενου αέρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ζεστάνετε φαγητά χωρίς πρώτα να τους έχετε κάνει απόψυξη, πχ τάρτες φρούτων, κρεατόπιτες, πιρσκι με λουκάνικο και άλλα φαγητά που περιλαμβάνουν ζύμη σε μικρή κομμάτια. Χρησιμοποιήστε μια θερμοκρασία 190-200° C και αφήστε 20-40 λεπτά (εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού που βρίσκεται μέσα στον φούρνο).

Η χρήση πολύ μεγάλων θερμοκρασιών μπορεί να ξερωνήσει ανομοιόμορφα το φαγητό. Συμβουλευθείτε τις συστάσεις σχετικά με τις θερμοκρασίες για τα φαγητά φούρνου που δίνονται στους πίνακες μαγειρέματος, αλλά να είστε προετοιμασμένοι να προσαρμόσετε την θερμοκρασία κατά 10° C αν χρειαστεί. Θυμηθείτε να μειώσετε τις θερμοκρασίες κατά 20-25°C για τις συνταγές σας που απαιτούν κανονικό μαγείρεμα.

Όταν ψήνετε κρέας χρησιμοποιήστε τον ειδικό δίσκο που συλλέγει τα υγρά από το ψήσιμο. Το λίπος και οι χυμοί του κρέατος θα συγκεντρωθούν στον δίσκο αυτό που θα βρίσκεται από κάτω μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε για την παρασκευή σάλτσας. Ο δίσκος αυτός, επίσης, δεν αφήνει τις κηλίδες από το λίπος που στάζει να λερώσουν το εσωτερικό του φούρνου.



Δεν θα πρέπει να τοποθετείτε αυτόν τον δίσκο για το κρέας πάνω σε ζεστές εστίες ή σε καυστήρες καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την εμαγιέ επιστρώση.



# Απόψυξη κατεψυγμένων φαγητών

Ο φούρνος με θερμαινόμενο αέρα λειτουργεί χωρίς θερμότητα και επιτρέπει την κυκλοφορία του αέρα, σε θερμοκρασία δωματίου, στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό αυξάνει την ταχύτητα απόψυξης. Ωστόσο, σας παρακαλούμε να δώσετε προσοχή στο ότι η θερμοκρασία της κουζίνας θα επηρεάσει την ταχύτητα απόψυξης. Η λειτουργία αυτή είναι ιδιαίτερος κατάλληλη για ευαίσθητα τρόφιμα τα οποία θα μπορούσαν να χαλάσουν λόγω θερμότητας, πχ γλυκά γεμιστά με κρέμα, παγωμένα κέικ, πάστες, ψωμιά και άλλα προϊόντα με μαγιά.

## Πώς να χρησιμοποιήσετε την Απόψυξη

1. Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης της λειτουργίας του φούρνου στο  
2. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ρύθμισης του θερμοστάτη βρίσκεται στην θέση Εκτός Λειτουργίας.

## Υποδείξεις και Συμβουλές

- Σκεπάστε το φαγητό με ένα καπάκι, αλουμινόχαρτο ή πλαστική μεμβράνη για να μην στεγνώσει κατά την απόψυξη.
- ΠΑΝΤΑ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΟΛΟΚΛΗΡΩΤΙΚΑ ΤΗΝ ΤΡΟΦΗ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να τοποθετούνται σε ένα μόνο στρώμα αν είναι δυνατόν και να τα γυρνάτε από την άλλη πλευρά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας απόψυξης.
- Για κρέας και πουλερικά, μόνο ποσότητες μέχρι 2 κιλά (4 λίμπρες) μπορούν να αποψυχθούν κατ' αυτό τον τρόπο.


Συμβουλευθείτε τον ακόλουθο πίνακα για τον χρόνο απόψυξης κατά προσέγγιση των διαφόρων φαγητών.

Φαγητό	Χρόνος απόψυξης (λεπτά)	Χρόνος διατήρησης (λεπτά)	Παρατηρήσεις
Κοτόπουλο 1000γρ	100-140	20-30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο σε ένα ανεστραμμένο δίσκο μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Αποψύξτε το χωρίς κάλυμμα και γυρίστε το στα μισά του χρόνου ή αποψύξτε καλυμμένο με αλουμινόχαρτο. Αφαιρέστε τα εντόσθια το συντομότερο δυνατό.
Κρέας 1000γρ	100-140	20-30	Αποψύξτε το χωρίς κάλυμμα και γυρίστε το στα μισά του χρόνου ή καλύψτε το με αλουμινόχαρτο.
Κρέας 500γρ	90-120	20-30	Όπως και πιο πάνω
Πέστοφα 150γρ	23-35	10-15	Αποψύξτε χωρίς κάλυμμα
Φράουλες 300γρ	30-40	10-20	Αποψύξτε χωρίς κάλυμμα
Βούτυρο 250γρ	30-40	10-15	Αποψύξτε χωρίς κάλυμμα
Κρέμα 2 x 200γρ	80-100	10-15	Αποψύξτε χωρίς κάλυμμα (την κρέμα μπορείτε εύκολα να την χτυπήσετε ακόμα κι αν μερικά μέρη της είναι ακόμα ελαφρώς φρπαγωμένα).
Κέικ 1400γρ	60	60	Αποψύξτε χωρίς κάλυμμα

Οι χρόνοι μαγειρέματος που αναγράφονται στον πίνακα θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν μόνο ως οδηγός, καθώς η ταχύτητα απόψυξης θα εξαρτηθεί από την θερμοκρασία της κουζίνας. Για παράδειγμα, όσο πιο κρύο είναι το περιβάλλον, τόσο περισσότερο θα διαρκέσει η απόψυξη.

# Ψήσιμο στο γκριλ

## Πώς να χρησιμοποιήσετε το γκριλ

Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης του φούρνου στο σύμβολο . Θα ανάψει η λυχνία του φούρνου. Η κουζίνα διαθέτει και προστατευτική οθόνη για τον πίνακα των διακοπών (Σχήμα 1).



Όταν μαγειρεύετε στο γκριλ, η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να μένει μισάνοιχτη και η προστατευτική οθόνη θα πρέπει να στερεώνεται στον σκελετό της εσοχής του φούρνου, έτσι όπως φαίνεται στα σχήματα 1 και 2.

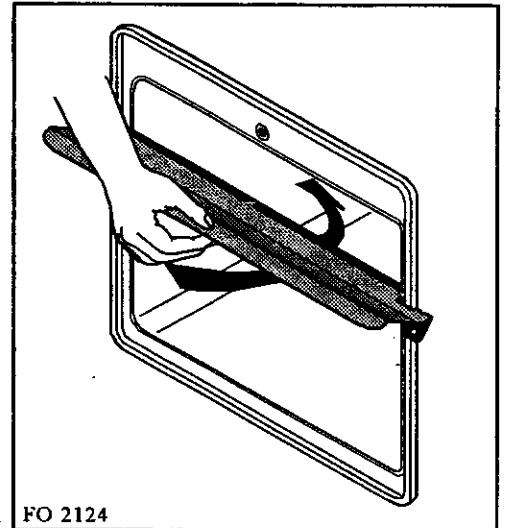
Όταν μαγειρεύετε κρέας τοποθετημένο απ' ευθείας πάνω στο υποστήριγμα του ραφιού, να θυμάστε πάντα να τοποθετείτε στον αντίστοιχο οδηγό τον δίσκο μέσα στον οποίο θα στάζουν οι χυμοί του κρέατος κατά το μαγείρεμα, αφού προηγουμένως θα έχετε ρίξει μέσα στον δίσκο περίπου ένα ποτήρι νερό.

Προθερμάνετε το γκριλ στην μέγιστη θερμοκρασία για λίγα λεπτά πριν σκεπάσετε τις μπριζόλες ή πριν φρυγανίσετε. Προσαρμόστε ανάλογα την ρύθμιση της θερμοκρασίας και την θέση του ραφιού, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

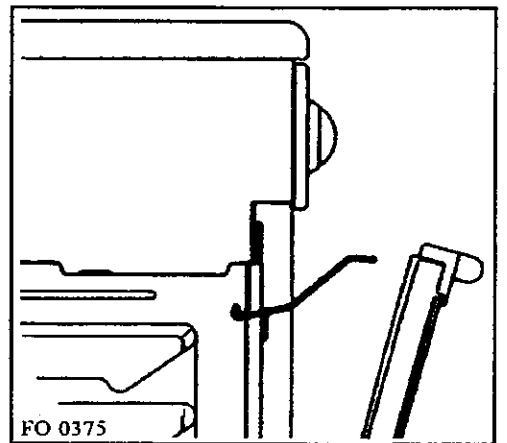
## Υποδείξεις και Συμβουλές

- Τα περισσότερα φαγητά θα πρέπει να τοποθετούνται στην σχάρα μέσα στο ταψί που προορίζεται για ψήσιμο στο γκριλ, για να επιτρέπεται η όσο το δυνατόν καλύτερη κυκλοφορία του αέρα και για να μην μένουν στο κρέας υγρά και λίπη. Τροφές όπως τα ψάρια, το συκώτι και τα νεφρά μπορούν να τοποθετούνται απ' ευθείας στο ειδικό ταψί, αν το επιθυμείτε.
- Η τροφή θα πρέπει να μην είναι υγρή όταν μπει στο γκριλ για να μειωθούν στο ελάχιστο οι κηλίδες από τα υγρά που στάζουν. Αλείψτε τα άπαχα κρέατα και το ψάρι ελαφρά με λίγο λάδι ή βούτυρο για να μην ξεραίνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Τα συμπληρώματα όπως οι ντομάτες και τα μανιτάρια μπορείτε να τα τοποθετείτε κάτω από την σχάρα όταν ψήνετε κρέατα στο γκριλ.
- Όταν φρυγανίζετε ψωμί, θα προτείναμε να χρησιμοποιείτε την μέγιστη ρύθμιση του οδηγού.
- Το φαγητό θα πρέπει να το γυρίζετε κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, όσο χρειάζεται.

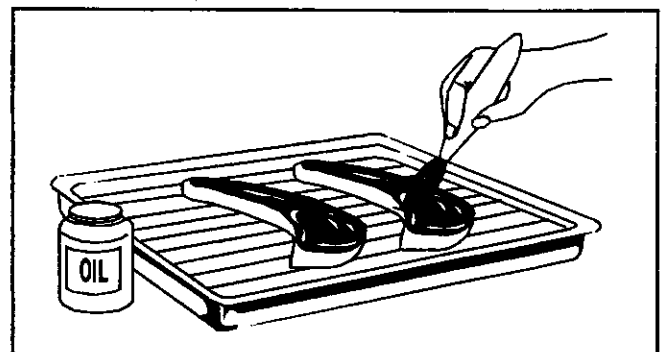
Η αντίσταση του γκριλ ελέγχεται από τον θερμοστάτη. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, το γκριλ σε τακτά διαστήματα ανάβει και σβήνει για να μην προκύψει υπερθέρμανση.



Σχήμα 1 FO 2124



Σχήμα 2 FO 0375





# Καθαρίζοντας την κεραμική εστία



Πριν από οποιαδήποτε συντήρηση ή καθαρισμό, θα πρέπει να **ΑΠΟΣΥΝΔΕΕΤΕ** την κουζίνα από την ηλεκτρική παροχή.

Πριν από το καθάρισμα, βεβαιωθείτε ότι η εστία δεν είναι ζεστή. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού με καυστική ενέργεια ή που ξύνουν τις επιφάνειες, όπως τα σπρέι για φούρνους, προϊόντα που αφαιρούν τους λεκέδες ή την σκουριά, σκόνη τριψίματος με χοντρούς κόκκους ή συρμάτινο σφουγγάρι που ξύνει τις επιφάνειες.

Ειδικά καθαριστικά προϊόντα όπως το Vitroclen και ξύστες για κεραμικές εστίες διατίθενται στα πολυκαταστήματα.

## Καθαρισμός μετά από κάθε χρήση

Οι ελαφροί ρύποι που δεν έχουν καεί μπορούν να αφαιρεθούν με ένα υγρό πανί. Οι καμένοι ρύποι θα πρέπει να αφαιρεθούν με έναν ξύστη. Στη συνέχεια σκουπίστε την κεραμική εστία με ένα υγρό πανί και Vitroclen.

## Αφαίρεση των λεκέδων

Οι ελαφροί μεταλλικοί λεκέδες (υπολείμματα αλουμινίου) μπορούν να αφαιρεθούν από την εστία με ένα προϊόν καθαρισμού κεραμικών εστιών όπως το Vitroclen όταν δεν είναι πια ζεστοί. Τα διαλύματα ζάχαρης, τροφές με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη θα πρέπει να αφαιρούνται αμέσως με έναν ξύστη. Αν αυτού του είδους ρύποι δεν αφαιρεθούν αμέσως μπορούν να προκαλέσουν ανεπανόρθωτη φθορά στην κεραμική επιφάνεια. Όταν η επιφάνεια δεν είναι πια πολύ ζεστή σκουπίστε την με ένα υγρό πανί και Vitroclen.

Πριν χρησιμοποιήσετε κάποιο απορρυπαντικό ή καθαριστικό προϊόν στην κεραμική επιφάνεια, βεβαιωθείτε ότι συνιστώνται από τον κατασκευαστή για χρήση τους σε κεραμικές εστίες.

Μην χρησιμοποιείτε κανένα καθαριστικό προϊόν πάνω στις ζεστές εστίες. Βεβαιωθείτε ότι σκουπίσατε τα διάφορα υπολείμματα πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τις κεραμικές εστίες.

## Ειδικά προβλήματα

Αν ένα χημικό καθαριστικό δεν έχει αποτελέσματα	Ελέγξτε αν η χρήση του ξύστη είναι πιο αποτελεσματική
Όταν μένουν σκούροι λεκέδες	Αν η χρήση του ξύστη κι ενός καθαριστικού για κεραμικές εστίες δεν έχει αποτελέσματα, η επιφάνειά των εστιών σας ίσως έχει φθαρεί από τη χρήση ακατάλληλων καθαριστικών προϊόντων, ή από τη βάση σκευών που έγδαραν την επιφάνεια. Αυτό δεν θα επηρεάσει την αποτελεσματικότητα της κεραμικής εστίας σας.
Όταν εμφανίζονται μεταλλικοί αποχρωματισμοί στις κεραμικές εστίες	Χρησιμοποιήθηκαν σκεύη με ακατάλληλη βάση, ή ακατάλληλα καθαριστικά προϊόντα. Οι αποχρωματισμοί αφαιρούνται μόνο με μεγάλη προσπάθεια, χρησιμοποιώντας ένα καθαριστικό προϊόν για υαλοκεραμικές επιφάνειες.
Όταν η επιφάνεια εμφανίζει γδαρσίματα	Μπορεί να προκλήθηκαν από αντικείμενα με αιχμηρές άκρες ή αντικείμενα που έλιωσαν και δεν είναι δυνατόν να αφαιρεθούν. Αυτό δεν θα επηρεάσει την αποτελεσματικότητα των κεραμικών εστιών σας.

# Καθαρίζοντας τον Φούρνο



Πριν το καθάρισμα να αποσυνδέετε πάντα την κουζίνα από την ηλεκτρική παροχή και να την αφήνετε να κρυώσει. Ο φούρνος θα πρέπει να διατηρείται καθαρός πάντα. Η συσσώρευση λίπους ή υπολειμμάτων από άλλες τροφές μπορεί να προκαλέσει φωτιά, ιδιαιτέρως στο ταπί για το ψήσιμο στο γκριλ.

## Καθαριστικά προϊόντα

Πριν χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε καθαριστικό προϊόν στον φούρνο σας, ελέγξτε αν είναι κατάλληλο και αν η χρήση του συνιστάται από τον κατασκευαστή.

Τα καθαριστικά προϊόντα που περιέχουν λευκαντικό δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται γιατί μπορεί να ξεθωριάσουν την επένδυση της επιφάνειας. Τα πολύ δραστικά προϊόντα που ξύνουν τις επιφάνειες θα πρέπει επίσης να αποφεύγονται.

## Εξωτερικό καθάρισμα

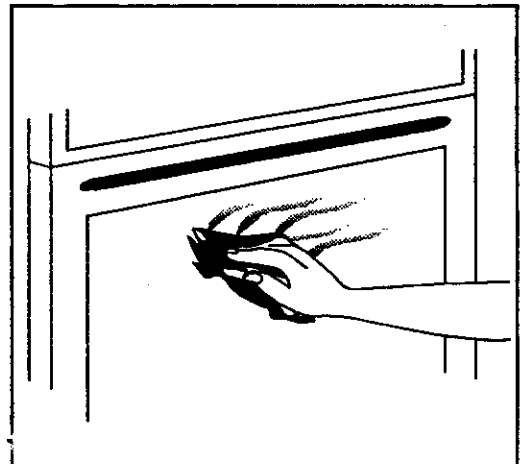
Τακτικά να σκουπίζετε τον πίνακα των διακοπών, την πόρτα του φούρνου και το σφράγισμα της πόρτας χρησιμοποιώντας ένα μαλακό πανί που θα το έχετε βουτήξει σε χλιαρό νερό με λίγο καθαριστικό υγρό και θα το έχετε στραγγίσει καλά.



Για να μην καταστρέψετε ή αδυνατίσετε τα γυάλινα φατνώματα της πόρτας αποφύγετε την χρήση των ακόλουθων:

- Απορρυπαντικά και λευκαντικά για οικιακή χρήση
- Εμποτισμένα πανιά ακατάλληλα για αντικολλητικές επιφάνειες
- Συρμάτινα σφουγγάρια
- Χημικά σφουγγάρια για φούρνους ή αεροζόλ
- Προϊόντα που αφαιρούν την σκουριά
- Προϊόντα που αφαιρούν τους λεκέδες από την λεκάνη και τους νεροχύτες.

Καθαρίστε το γυαλί από την εσωτερική και την εξωτερική πλευρά της πόρτας χρησιμοποιώντας χλιαρό νερό με σαπούνι. Αν το γυαλί από την εσωτερική πλευρά λερωθεί πολύ, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσετε ένα κανονικό προϊόν καθαρισμού.



ΜΗΝ καθαρίσετε την πόρτα του φούρνου ενόσω τα γυάλινα φατνώματα είναι ακόμα ζεστά. Αν δεν τηρήσετε αυτή την προφύλαξη το γυάλινο φατνώμα μπορεί να θρυμματιστεί.

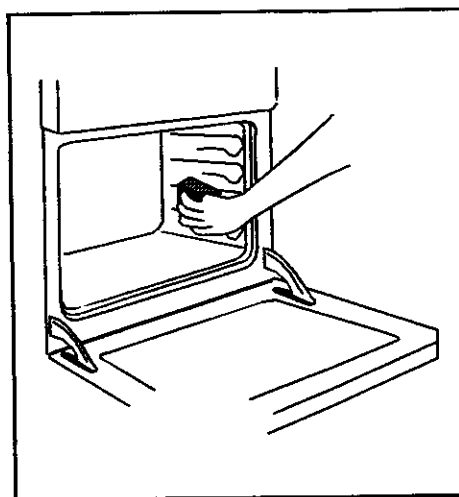
Αν το γυάλινο φατνώμα της πόρτας ξεφλουδιστεί ή αποκτήσει βαθιά γδαρσίματα, το γυαλί θα αδυνατίσει και θα πρέπει να αντικατασταθεί για να μην υπάρξει η πιθανότητα να σπάσει. Απευθυνθείτε στον κοντινότερο Κέντρο Σέρβις, όπου ευχαρίστως θα σας δοθούν περαιτέρω συμβουλές.


## Το εσωτερικό του φούρνου

Το εσωτερικό του φούρνου με την εμαγιέ επένδυση καθαρίζεται καλύτερα όσο ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός.

Σκουπίστε τον φούρνο με ένα μαλακό πανί βουτηγμένο σε χλιαρό νερό με σαπούνι μετά από κάθε χρήση. Κατά καιρούς θα πρέπει να γίνεται ένα πιο προσεκτικό καθάρισμα, με την χρήση ενός καθαριστικού προϊόντος κατάλληλου για φούρνους.

Αν οι ρύποι έχουν σκληρύνει, αφού ο φούρνος αφήθηκε να κρυώσει, η ακόλουθη διαδικασία θα βοηθήσει να μαλακώσουν οι κηλίδες και έτσι να καθαριστούν πιο εύκολα.



1. Τοποθετήστε το ταψί για το γκρίλ / κρέας στο ράφι του φούρνου που βρίσκεται στον χαμηλότερο οδηγό.
2. Προσθέστε μερικές σταγόνες καθαριστικού υγρού στο ταψί και γεμίστε το μέχρι τα 12 χιλ περίπου με βραστό νερό από τον βραστήρα.
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου, γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης της λειτουργίας του φούρνου στην λειτουργία με θερμαινόμενο αέρα  και ρυθμίστε τον θερμοστάτη στους 50° C.
4. Μετά από 15 λεπτά, σβήστε τον θερμοστάτη και αφήστε τον ανεμιστήρα του θερμαινόμενου αέρα να συνεχίσει χωρίς θερμότητα για 5 λεπτά ακόμα, όταν η θερμοκρασία του νερού θα έχει κατεβεί.
5. Προσεκτικά αφαιρέστε το ταψί με το νερό από τον φούρνο και χρησιμοποιήστε κανονικά προϊόντα καθαρισμού για φούρνους για να καθαρίσετε τα υπολείμματα ρύπων.
6. Αφήστε λίγη από την σαπουνάδα να μουσκέψει κάποιον καμένο ρύπο ή τις κηλίδες που έχουν μείνει στο δάπεδο του φούρνου για περισσότερο χρόνο άμα χρειαστεί.

## Τα ράφια του φούρνου

Για να καθαρίσετε τα ράφια του φούρνου, μουσκέψτε τα σε χλιαρή σαπουνάδα και αφαιρέστε τους επίμονους ρύπους με ένα πανί εμποτισμένο με σαπουνάδα που θα το έχετε βρέξει καλά. Ξεπλύνετε καλά και σκουπίστε με ένα μαλακό πανί.

## Αφαιρώντας την πόρτα του φούρνου (Σχ. 3 και 4)

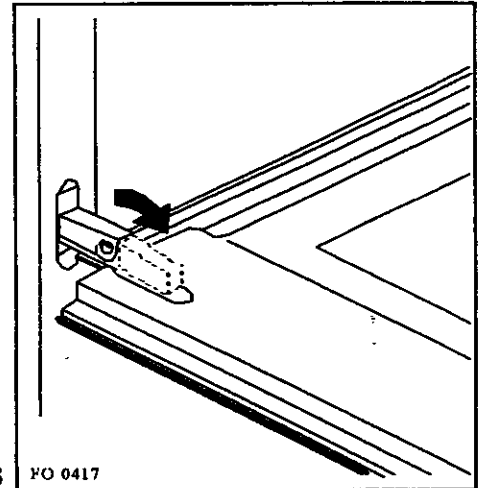


### Προειδοποίηση:

Είναι σημαντικό οι δίσκοι συγκράτησης να είναι πλήρως γυρισμένοι και τοποθετημένοι καθώς οι αρμοί βρίσκονται υπό μεγάλη πίεση ελαστικής δύναμης.



1. Ανοίξτε την πόρτα εντελώς έτσι ώστε να βρίσκεται στην οριζόντια θέση
2. Υψώστε τις δύο ράβδους
3. Σηκώστε την πόρτα ως το μισό του ύψους της
4. Στο στάδιο αυτό, σφίξτε τους δύο αρμούς και στις δύο πλευρές της πόρτας ταυτόχρονα. Η πόρτα τότε μπορεί να αφαιρεθεί αν συνεχίσετε να τραβάτε προς τα κάτω, διατηρώντας την γωνία.



Σχήμα 3 FO 0417

## Επανατοποθετώντας την πόρτα του φούρνου



1. Σφίξτε ταυτόχρονα τους δύο αρμούς στις δύο πλευρές της πόρτας
2. Θηλυκώστε τον πάνω αρμό στην πάνω οπή, έτσι ώστε το άγκιστρο να συνδεθεί με τον στροφέα.
3. Αφήστε να πέσει ο κάτω αρμός στην κάτω οπή, έτσι ώστε να εφαρμόσει ακριβώς στην υποδοχή. Αφήστε την πόρτα να πέσει προς τα κάτω ώστε να είναι σε οριζόντια θέση.

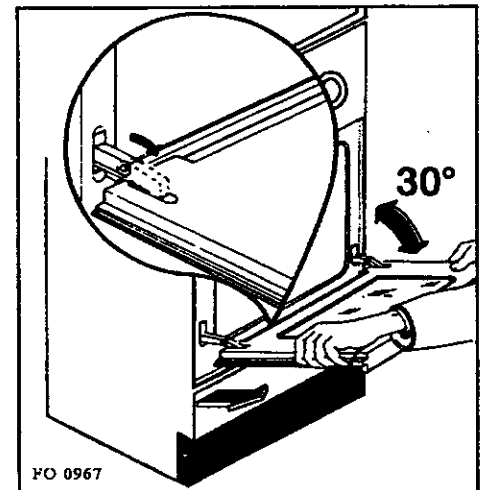


### Παρατήρηση

Είναι σημαντικό κατά την διαδικασία αυτή, να τοποθετήσετε ταυτόχρονα τους δύο αρμούς στη θέση τους.

4. Γυρίστε τις ράβδους.

Τώρα η πόρτα μπορεί να κλείσει.



Σχήμα 4 FO 0967

## Αντικατάσταση της λυχνίας του φούρνου

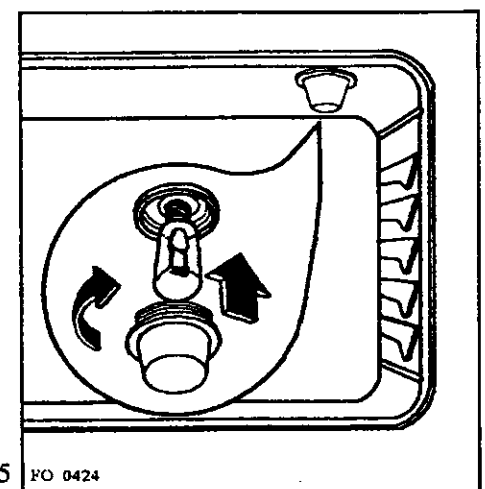
Αποσυνδέστε την συσκευή από την ηλεκτρική παροχή

Ξεβιδώστε την λυχνία και αντικαταστήστε την με μία άλλη κατάλληλη για υψηλότερες θερμοκρασίες (300° C) που να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Τάση: 230 (50Hz)

Ισχύς: 15W

Μετάδοση: E14



Σχήμα 5 FO 0424

# Αν κάτι δεν πάει καλά

ΣΥΜΠΤΩΜΑ	ΛΥΣΗ
<ul style="list-style-type: none"><li>• Η κουζίνα δεν λειτουργεί</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Ελέγξτε αν η συσκευή είναι στην πρίζα και αν είναι ανοιχτή η ηλεκτρική παροχή</li><li>-Ελέγξτε μήπως το RCCB έχει αποσυνδεθεί (αν το έχετε εγκαταστήσει)</li><li>-Ελέγξτε μήπως έχει καεί η κεντρική ασφάλεια</li><li>-Βεβαιωθείτε ότι ρυθμίσατε τον σωστό διακόπτη</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Οι κεραμικές εστίες δεν έχουν ικανοποιητικά αποτελέσματα</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι καθαρή και στεγνή</li><li>-Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος έχει το σωστό μέγεθος για την εστία</li><li>-Βεβαιωθείτε ότι το σκεύος έχει επίπεδη βάση</li><li>-Βεβαιωθείτε ότι η ρύθμιση που δώσατε είναι η κατάλληλη για αυτό το είδος του μαγειρέματος</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ο φούρνος δεν ανάβει</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι σε κατάσταση λειτουργίας και αν έχετε επιλέξει μια λειτουργία μαγειρέματος και την ανάλογη θερμοκρασία</li><li>-Ο διακόπτης της πρίζας ή ο κεντρικός διακόπτης είναι σε κατάσταση λειτουργίας</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Δεν ανάβει η λυχνία που δείχνει την θερμοκρασία του φούρνου</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Επιλέξτε μια θερμοκρασία με τον διακόπτη του θερμοστάτη</li><li>-Επιλέξτε μια λειτουργία με τον διακόπτη ρύθμισης της λειτουργίας του φούρνου</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Δεν ανάβει η λυχνία του φούρνου</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Επιλέξτε μια λειτουργία με τον διακόπτη ρύθμισης της λειτουργίας</li><li>-Ελέγξτε την λάμπα και αντικαταστήστε την αν χρειάζεται (βλ. "Αντικαθιστώντας την λυχνία του φούρνου")</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Τα φαγητά αργούν να ψηθούν ή ψήνονται ναργότερα απ' το κανονικό</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Ίσως χρειάζεται να προσαρμόσετε την θερμοκρασία</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ατμός και συμπύκνωση κάθονται πάνω στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Δείτε τα περιεχόμενα αυτού του φυλλαδίου, κυρίως το κεφ. "Χρησιμοποιώντας τον φούρνο"</li><li>-Μην αφήνετε φαγητά μέσα στο φούρνο περισσότερο από 15-20 λεπ. από τη στιγμή που θα είναι πλέον έτοιμα</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ο ανεμιστήρας του φούρνου κάνει θόρυβο</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Βεβαιωθείτε ότι τα ράφια και τα σκεύη στο εσωτερικό δεν δονούνται επειδή έρχονται σε επαφή με το πίσω φάτνωμα του φούρνου</li></ul>

# Οδηγίες για τον κατασκευαστή

## Τεχνικά στοιχεία

Αριθμός μοντέλου Z 680 V

Συσκευή Κατηγορία 2 υποκατηγορία 1 και Κατηγορία 1

### Διαστάσεις

Ύψος	900 mm
Βάθος	595 mm
Φάρδος	597 mm
Χωρητικότητα φούρνου	56,6 dm <sup>3</sup>

### Κεραμική εστία

Εστία μπροστά αριστερά (κανονική)	1700 W/Ø 180 mm
Εστία πίσω αριστερά (κανονική)	1200 W/Ø 145 mm
Εστία πίσω δεξιά (κανονική)	1700 W/Ø 180 mm
Εστία μπροστά δεξιά (κανονική)	1200 W/Ø 145 mm

### Φούρνος

Πάνω θερμαντική αντίσταση	1,000 kW
Κάτω θερμαντική αντίσταση	1,200 kW
Αντίσταση για το γκριλ	1,800 kW
Ανεμιστήρας μετάδοσης	30 kW
Λυχνία φούρνου	15 kW
Συνολική μέτρηση	8,045 kW
Τάση παροχής	230 V

## Σημαντικές προϋποθέσεις για την ασφάλειά σας

Η κουζίνα αυτή θα πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τους σχετικούς ισχύοντες κανονισμούς. Η εγκατάσταση πρέπει γίνει μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

### Τοποθέτηση

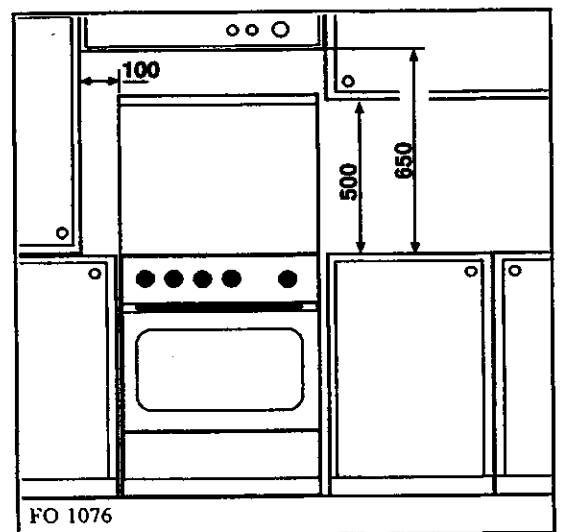
Η κουζίνα αυτή έχει καταχωρηθεί ως συσκευή "Κατηγορίας X" σύμφωνα με τους Κανονισμούς για την πρόληψη πυρκαγιάς.

Οποιαδήποτε διπλανά έπιπλα ή τοίχοι δεν πρέπει να υπερβαίνουν το ύψος της κουζίνας.

Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί στην κουζίνα, στην τραπεζαρία ή το καθιστικό, αλλά όχι σε μπάνιο ή δωμάτιο με ντους.

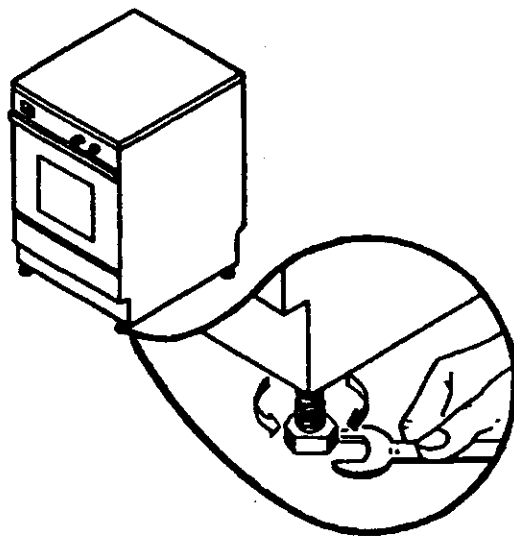
Η ελάχιστη απόσταση στην οποία μπορεί να τοποθετηθεί εύφλεκτο υλικό πάνω από την συσκευή ευθυγραμμισμένο με τις άκρες της είναι 420 χιλ. Θα πρέπει να αφήσετε να διάστημα 50 χιλ. από τις άκρες της κουζίνας.

Η ελάχιστη απόσταση στην οποία μπορεί να τοποθετηθεί εύφλεκτο υλικό κατευθείαν πάνω από την συσκευή είναι 700 χιλ.



## ΟΡΙΖΟΝΤΙΩΣΗ

Η συσκευή διαθέτει προσαρμοζόμενα μικρά υποστηρίγματα που βρίσκονται τοποθετημένα στις μπροστινές και στις πίσω γωνίες της βάσης. Προσαρμόζοντας κατάλληλα τα μικρά υποστηρίγματα (σχήμα 26) είναι δυνατόν να αλλάξετε το ύψος της συσκευής έτσι ώστε να εξασφαλίσετε καλύτερη οριζοντίωση σε σχέση με άλλες επιφάνειες και μια ομοιόμορφη κατανομή των υγρών που περιέχονται σε ταψιά ή κατσαρόλες.



## Ηλεκτρικές συνδέσεις



Οποιαδήποτε ηλεκτρική εργασία απαιτείται για την εγκατάσταση αυτής της κουζίνας θα πρέπει να γίνεται από ειδικό ηλεκτρολόγο ή κάποιο άλλο αρμόδιο πρόσωπο, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς.



**Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΝΕΤΑΙ.**

Ο κατασκευαστής δεν δέχεται καμία ευθύνη αν δεν τηρηθούν αυτά τα μέτρα ασφαλείας.

Η εστία αυτή σχεδιάστηκε για να συνδεθεί σε μια ηλεκτρική παροχή 230 V 50 Hz AC.

Πριν την θέσετε σε λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η τάση τα ηλεκτρικής παροχής είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στην ετικέτα με τις μετρήσεις της εστίας. Η ετικέτα αυτή βρίσκεται στο πλαίσιο του φούρνου.

Η κουζίνα διατίθεται χωρίς καλώδιο για την σύνδεση με την παροχή. Θα πρέπει να προσαρμόσετε ένα εύκαμπτο καλώδιο παροχής, σύμφωνα με τα χαρακτηριστικά που δίνονται στους σχετικούς πίνακες.



### ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

Το καλώδιο για την γείωση θα πρέπει να είναι περίπου 2 εκ. μακρύτερο από τα ενεργά και τα ουδέτερα καλώδια.

Οι κατάλληλοι τύποι καλωδίου παροχής δίνονται στη συνέχεια:

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H05 RR-F
- H05 VV-F

Η κουζίνα θα πρέπει να συνδεθεί σε ένα διπολικό διακόπτη με ελάχιστο κενό 3 χιλ. ανάμεσα στις επαφές του διακόπτη και τύπου κατάλληλου για το απαιτούμενο φορτίο σύμφωνα με τους τρέχοντες ηλεκτρικούς κανονισμούς.

Ο διακόπτης δεν θα πρέπει να σπάει το κίτρινο και το πράσινο καλώδιο γείωσης σε κανένα σημείο.



Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο παροχής της συσκευής δεν έρχεται σε επαφή με επιφάνειες που έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη από 50 βαθμούς C.

## Χαρακτηριστικά του καλωδίου παροχής και Διάγραμμα καλωδίωσης

230V 3~	1 2 3 4 5	⊕	Τμήμα του καλωδίου (ελ.) 4x1.5 mm <sup>2</sup>
	L1 L2 L3 PE		
230V 1~	1 2 3 4 5	⊕	Τμήμα του καλωδίου (ελ.) 3x2.5 mm <sup>2</sup>
	L1 N PE		
400V 2N~	1 2 3 4 5	⊕	Τμήμα του καλωδίου (ελ.) 4x2.5 mm <sup>2</sup>
	L1 L2 N PE		
400V 3N~	1 2 3 4 5	⊕	Τμήμα του καλωδίου (ελ.) 5x1.5 mm <sup>2</sup>
	L1 L2 L3 N PE		

**ΕΛΕΚΤΡΟΛΟΥΞ ΕΛΛΑΣ ΑΕ**

**ΕΔΡΑ : Λήμνου 4 # 546 27 Θεσσαλονίκη # Τηλ. (031) 555.011 (5 γραμμές) # Fax (031) 530.256**

**SERVICE : (031) 525-725    ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ : (031) 552-772**

**ΑΘΗΝΑ : Αγ. Γερασίμου 2 & Τριών Ιεραρχών 1 # 174 55 # Άλιμος # Αθήνα # Τηλ.:985 48 89 # fax 985 48 87**