



Σαρώστε τον κωδικό QR  
για να δείτε το εγχειρίδιο χρήστη.



ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

# ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

---



Πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση, διαβάστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά. Έτσι θα απλοποιηθεί η εγκατάσταση και θα διασφαλιστεί ότι το προϊόν είναι σωστά και ασφαλώς εγκατεστημένο. Αφήστε τις οδηγίες αυτές κοντά στο προϊόν μετά την εγκατάσταση για μελλοντική αναφορά.

**ΕΛΛΗΝΙΚΑ**

WSED761\*\*, WS7D763\*\*\*



MFL71927504  
Rev.03\_061225

[www.lg.com](http://www.lg.com)

Copyright © 2024-2025 LG Electronics. Με την επιφύλαξη παντός νομίμου δικαιώματος

# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Το εγχειρίδιο αυτό μπορεί να περιέχει  
εικόνες ή περιεχόμενο διαφορετικό από  
το μοντέλο που αγοράσατε.

Το εγχειρίδιο υπόκειται σε αναθεώρηση  
από τον κατασκευαστή.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.....</b> | <b>5</b>  |
| Μηνύματα ασφαλείας.....                                 | 5         |
| <b>ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.....</b>                               | <b>6</b>  |
| Εγκατάσταση .....                                       | 6         |
| Λειτουργία.....                                         | 7         |
| Συντήρηση .....                                         | 10        |
| Κίνδυνος πυρκαγιάς και εύφλεκτα υλικά.....              | 12        |
| <b>ΠΡΟΣΟΧΗ.....</b>                                     | <b>12</b> |
| Λειτουργία.....                                         | 12        |
| Συντήρηση .....                                         | 13        |
| <b>ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ .....</b>                  | <b>15</b> |
| Απόρριψη .....                                          | 15        |
| Χρησιμοποιημένες συσκευές .....                         | 16        |
| Απόρριψη της παλιάς σας συσκευής.....                   | 17        |
| <b>ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ.....</b>                        | <b>17</b> |
| Οδηγίες ασφαλείας για τον εγκαταστάτη .....             | 18        |
| Ηλεκτρική σύνδεση .....                                 | 18        |

## ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Χαρακτηριστικά προϊόντος.....</b> | <b>19</b> |
| Εξωτερικό/εσωτερικό .....            | 19        |
| Εξαρτήματα.....                      | 20        |

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>Χειρισμός του πίνακα ελέγχου .....</b>       | <b>22</b> |
| Λειτουργίες πίνακα ελέγχου .....                | 22        |
| Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας.....          | 24        |
| <b>Αλλαγή ρυθμίσεων.....</b>                    | <b>24</b> |
| Ρυθμίσεις (InstaView, ρολόι, ένταση ήχου) ..... | 24        |
| Ρύθμιση λειτουργίας μαγειρέματος .....          | 25        |
| Κλείδωμα ελέγχου.....                           | 25        |
| Φως φούρνου .....                               | 26        |

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Wi-Fi .....                                                              | 26        |
| Απομακρυσμένη Εκκίνηση .....                                             | 26        |
| Λειτουργία επίδειξης .....                                               | 26        |
| <b>Χειρισμός του φούρνου .....</b>                                       | <b>27</b> |
| Πριν από τη χρήση του φούρνου .....                                      | 27        |
| Συναρμολόγηση ραγών (τηλεσκοπικής) σχάρας.....                           | 28        |
| Αφαίρεση ραγών σχάρας .....                                              | 28        |
| Χρήση των τηλεσκοπικών δρομέων (μοντέλο WSED7613S/B, WS7D7632WS/B) ..... | 29        |
| Χρήση τυπικών σχαρών φούρνου .....                                       | 29        |
| InstaView.....                                                           | 29        |
| Μη αυτόματο μαγείρεμα.....                                               | 30        |
| Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων.....                                              | 36        |
| Συνιστώμενος οδηγός ψησίματος αρτοσκευασμάτων .....                      | 37        |
| Θερμός αέρας/Θερμός αέρας με εξοικονόμηση ενέργειας.....                 | 43        |
| Συνιστώμενος οδηγός Θερμού αέρα με εξοικονόμηση ενέργειας.....           | 45        |
| Γκριλ.....                                                               | 45        |
| Συνιστώμενος οδηγός ψησίματος στο γκριλ.....                             | 47        |
| Απόψυξη.....                                                             | 48        |
| Ψήσιμο φαγητού.....                                                      | 48        |
| Μαγείρεμα συνταγής .....                                                 | 50        |
| Air Fry.....                                                             | 64        |
| Συνιστώμενος οδηγός τηγανίσματος με αέρα.....                            | 66        |
| Κενό αέρος .....                                                         | 69        |
| Συνιστώμενος οδηγός κενού αέρος .....                                    | 71        |
| Λειτουργία Sabbath .....                                                 | 71        |
| Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών .....                                 | 72        |

## ΕΞΥΠΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Εφαρμογή LG ThinQ .....</b>                                   | <b>74</b> |
| Λειτουργίες εφαρμογής LG ThinQ.....                              | 74        |
| Εγκατάσταση της εφαρμογής LG ThinQ και σύνδεση συσκευής LG.....  | 74        |
| Προδιαγραφές ραδιοεξοπλισμού .....                               | 75        |
| Δήλωση συμμόρφωσης .....                                         | 75        |
| Πληροφορίες σημείωσης για το λογισμικό ανοικτού κώδικα.....      | 75        |
| <b>Χαρακτηριστικό Smart Diagnosis.....</b>                       | <b>76</b> |
| Χρήση του LG ThinQ για τη διάγνωση προβλημάτων.....              | 76        |
| Χρήση της ακουστικής διάγνωσης για τη διάγνωση προβλημάτων ..... | 76        |

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>Καθαρισμός.....</b> | <b>77</b> |
|------------------------|-----------|

|                 |    |
|-----------------|----|
| Εσωτερικό ..... | 77 |
| Εξωτερικό.....  | 77 |
| EasyClean ..... | 79 |
| Πυρόλυση.....   | 81 |

## **Περιοδική συντήρηση ..... 85**

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| Αλλαγή λυχνίας φούρνου.....                                                  | 85 |
| Αφαίρεση, συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση της πόρτας του<br>φούρνου ..... | 86 |

## **ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**

### **Συχνές ερωτήσεις..... 90**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Συνήθεις ερωτήσεις ..... | 90 |
|--------------------------|----|

### **Πριν Ζητήσετε Σέρβις ..... 91**

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Μαγείρεμα.....                            | 91 |
| Εξαρτήματα και λειτουργίες.....           | 93 |
| Θόρυβοι .....                             | 94 |
| Wi-Fi .....                               | 95 |
| Εξυπηρέτηση πελατών και ανταλλακτικά..... | 95 |
| Δελτίο προϊόντος .....                    | 97 |

# ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

## ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

### Μηνύματα ασφαλείας

**Η ασφάλειά σας και η ασφάλεια των άλλων είναι πολύ σημαντική.**

Έχουμε παράσχει πολλά σημαντικά μηνύματα ασφαλείας σε αυτό το εγχειρίδιο και στη συσκευή σας. Να διαβάζετε και να τηρείτε πάντα όλα τα μηνύματα ασφαλείας.

Διαβάστε και ακολουθήστε τις οδηγίες όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, για να αποφύγετε κινδύνους πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξία, σωματικές βλάβες ή ζημιές. Ο παρών οδηγός δεν περιλαμβάνει όλες τις πιθανές καταστάσεις που θα μπορούσαν να συμβούν. Να επικοινωνείτε πάντα με τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή τον κατασκευαστή, όταν εμφανίζεται οποιοδήποτε ακατανόητο πρόβλημα. Οι παρούσες οδηγίες ισχύουν, μόνο εάν το σύμβολο χώρας εμφανίζεται στη συσκευή. Εάν το σύμβολο δεν εμφανίζεται στη συσκευή, είναι απαραίτητο να ανατρέξετε στις τεχνικές οδηγίες που θα παρέχουν τις απαραίτητες οδηγίες σχετικά με την τροποποίηση της συσκευής στις συνθήκες χρήσης της στη χώρα.



Αυτό είναι το σύμβολο συναγερμού ασφαλείας. Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους που μπορούν να οδηγήσουν σε θάνατό ή τραυματισμό δικό σας και άλλων απόμων. Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα ακολουθούν το σύμβολο συναγερμού ασφαλείας και είτε τη λέξη ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ είτε ΠΡΟΣΟΧΗ.

Οι λέξεις αυτές σημαίνουν:



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες, μπορεί να προκληθεί θάνατος ή να τραυματιστείτε σοβαρά.



### ΠΡΟΣΟΧΗ

Εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες, μπορεί να τραυματιστείτε ή να προκαλέσετε ζημιά στο προϊόν.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν ποιος είναι ο πιθανός κίνδυνος, πώς να μειώσετε την πιθανότητα τραυματισμού και τι μπορεί να συμβεί εάν δεν τηρηθούν οι οδηγίες.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Για να μειωθεί ο κίνδυνος έκρηξης, πυρκαγιάς, θανάτου, ηλεκτροπληξίας, τραυματισμού ή εγκαύματος σε άτομα όταν χρησιμοποιείται το προϊόν, τηρείτε τα βασικά προληπτικά μέτρα ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

### Εγκατάσταση

- Μην επιτρέπετε ποτέ σε κανέναν να σκαρφαλώνει, να κάθεται, να στέκεται ή να κρέμεται από την πόρτα του φούρνου. Ενδέχεται να προκληθεί τραυματισμός από επαφή με καυτό φαγητό ή με τον ίδιο τον φούρνο.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλο υλικό στα τοιχώματα, τις σχάρες, το κάτω μέρος ή οποιοδήποτε άλλο μέρος του φούρνου. Εάν το κάνετε αυτό, θα οδηγήσει σε παρεμπόδιση της διανομής θερμότητας, ελλιπή αποτελέσματα ψησίματος και θα προκληθεί μόνιμη ζημιά στο εσωτερικό του φούρνου (το αλουμινόχαρτο θα λιώσει στην εσωτερική επιφάνεια του φούρνου).
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή άλλο υλικό για να καλύψετε το κάτω μέρος του φούρνου. Η εσφαλμένη τοποθέτηση επενδύσεων φούρνου μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή σας έχει εγκατασταθεί και γειωθεί σωστά από εξειδικευμένο εγκαταστάτη, σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης. Οποιαδήποτε ρύθμιση και εργασία σέρβις πρέπει να εκτελείται μόνο από εξειδικευμένους εγκαταστάτες ή τεχνικούς σέρβις.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά συσκευασίας έχουν αφαιρεθεί από τη συσκευή πριν από τη λειτουργία. Διατηρείτε τα πλαστικά υλικά, ρούχα, χαρτιά και άλλα εύφλεκτα υλικά μακριά από μέρη της συσκευής που μπορεί να αναπτύξουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.

- Η ηλεκτρική τροφοδοσία πρέπει να απενεργοποιείται κατά τη δημιουργία ηλεκτρικών συνδέσεων.
- Η ακατάλληλη σύνδεση της καλωδίωσης του περιβλήματος από αλουμίνιο με καλώδια χαλκού μπορεί να προκαλέσει ηλεκτρικό κίνδυνο ή πυρκαγιά. Χρησιμοποιείτε μόνο συνδέσμους που έχουν σχεδιαστεί για την ένωση χαλκού σε αλουμίνιο και ακολουθείτε πιστά τη συνιστώμενη από τον κατασκευαστή διαδικασία.
- Μην ανοίγετε και μην κλείνετε με τα πόδια την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας υπερβολική δύναμη.
- Μην εμποδίζετε την οπή εξαερισμού με χαρτομάντιλο.
- Μην τοποθετείτε, αποθηκεύετε ή μαγειρεύετε ζωντανά ζώα ή οργανισμούς στον φούρνο.
  - Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο για το ψήσιμο πηλίνων αντικειμένων ή τη σκλήρυνση βαμμένων αντικειμένων.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητικές πόρτες, προκειμένου να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή στο δάπεδο.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, ώστε να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Ελέγξτε τις ρυθμίσεις της λειτουργίας επίδειξης.
  - Οι θερμαντήρες του θαλάμου μαγειρέματος δεν θα λειτουργούν όταν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία επίδειξης (Στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη «Demo» ή «D»). Εάν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιηθεί πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για μαγείρεμα.

## Λειτουργία

- Μην χρησιμοποιείτε αυτόν τον φούρνο για εμπορικές εφαρμογές. Αυτός ο φούρνος προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση.
- **ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΙΣ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΙΣ Ή ΤΙΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.** Οι αντιστάσεις μπορεί να καίνε, ακόμα και αν το χρώμα τους είναι σκούρο. Οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου

αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα. Κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση, μην αγγίζετε και μην αφήνετε ρούχα ή άλλα εύφλεκτα υλικά να έρθουν σε επαφή με τις αντιστάσεις ή τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου, μέχρι να κρυώσουν επαρκώς. Άλλες επιφάνειες, όπως ανοίγματα εξαερισμού φούρνου και επιφάνειες κοντά σε αυτά τα ανοίγματα, πόρτες φούρνου και παράθυρα πορτών φούρνου, επίσης αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα εάν δεν τις αφήσετε να κρυώσουν.

- Να είστε προσεκτικοί κατά το άνοιγμα της πόρτας. Ο καυτός αέρας και ο ατμός που διαφεύγουν μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα στα χέρια, το πρόσωπο και τα μάτια. Αφήστε να διαφύγει ο καυτός αέρας ή ατμός από τον φούρνο πριν αφαιρέσετε ή επανατοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο.
- Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά για να καλύψετε το φαγητό. Χρησιμοποιείτε μόνο αλουμινόχαρτο ή καπάκια που είναι ασφαλή για τον φούρνο.
- Μην επιχειρήσετε ποτέ να στεγνώσετε ένα κατοικίδιο στον φούρνο.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για θέρμανση του χώρου.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα πιάστρες ή γάντια φούρνου κατά την αφαίρεση φαγητού από τον φούρνο. Το μαγειρικό σκεύος θα είναι καυτό. Χρησιμοποιείτε μόνο στεγνές πιάστρες. Οι βρεγμένες ή υγρές πιάστρες πάνω σε καυτές επιφάνειες μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα από ατμό. Μην αφήνετε την πιάστρα να έρθει σε επαφή με τις καυτές αντιστάσεις. Μην χρησιμοποιείτε πετσέτα ή άλλο ογκώδες ύφασμα για να αφαιρέσετε το φαγητό.
- Μην θερμαίνετε δοχεία τροφίμων που δεν έχουν ανοιχτεί. Η πίεση στα δοχεία μπορεί να προκαλέσει διάρρηξη, με αποτέλεσμα να προκληθεί τραυματισμός.
- Μην αφήνετε αλουμινόχαρτα ή αισθητήρες θερμοκρασίας να έρθουν σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην αγγίζετε τις σχάρες του φούρνου όταν είναι καυτές.
- Εάν μια σχάρα πρέπει να μετακινηθεί ενώ ο φούρνος είναι καυτός, μην αφήνετε την πιάστρα να έρθει σε επαφή με την καυτή αντίσταση του φούρνου.

- Κατά την τοποθέτηση και την αφαίρεση φαγητού από τον φούρνο, τραβήξτε τη σχάρα του φούρνου στη θέση κλειδώματος. Αυτό βοηθά στην αποφυγή εγκαυμάτων που προκαλούνται από την επαφή με καυτές επιφάνειες της πόρτας και τα τοιχώματα του φούρνου.
- Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο εάν σε κάποια αντίσταση δημιουργείται ένα πυρακτωμένο σημείο κατά τη χρήση ή εμφανίζει άλλα σημάδια ζημιάς. Ένα πυρακτωμένο σημείο υποδεικνύει ότι η αντίσταση μπορεί να παρουσιάσει βλάβη και πιθανό κίνδυνο εγκαύματος, πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας. Σβήστε αμέσως τον φούρνο και αναθέστε την αντικατάσταση της αντίστασης σε εξειδικευμένο τεχνικό σέρβις.
- Μην φράζετε την οπή εξαερισμού του φούρνου κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρικά μέρη του φούρνου. Ο αέρας πρέπει να μπορεί να κυκλοφορεί ελεύθερα. Η κάτω επένδυση εξαερισμού θα πρέπει να τοποθετηθεί σωστά στο μπροστινό κάτω μέρος του φούρνου πριν από την εγκατάσταση της πόρτας του φούρνου.
- Μην τοποθετείτε μεγάλα, βαριά αντικείμενα, όπως ολόκληρες γαλοπούλες, στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- Προσέχετε όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, για να αποφύγετε τυχόν τραυματισμό.
- Εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί μέχρι να επισκευαστεί από αρμόδιο εξειδικευμένο άτομο.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να μπαίνουν στον φούρνο.
- Μην τοποθετείτε το χέρι σας κάτω από τον ελεγκτή ή ανάμεσα στην πόρτα και την κάτω επένδυση εξαερισμού κατά τη λειτουργία. Το εξωτερικό μέρος του φούρνου μπορεί να θερμανθεί πολύ.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω, καθώς και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν και εφόσον υπάρχει επίβλεψη ή καθοδήγηση όσον αφορά τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανόηση των εμπλεκόμενων κινδύνων. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν θα πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

- Τα μικρά παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η συσκευή θερμαίνεται πολύ. Θα πρέπει να προσέχετε, ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις στο εσωτερικό του φούρνου. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά από αυτά.
  - Οι επιφάνειες αυτές μπορεί να είναι αρκετά ζεστές ώστε να προκληθεί έγκαυμα των χεριών ακόμη και μετά το τέλος του μαγειρέματος, αν και μπορεί να μην φαίνεται ότι καίνε. Μην τοποθετείτε τα χέρια και τους βραχίονες στο εσωτερικό του φούρνου.
- Τα προσβάσιμα εξαρτήματα ενδέχεται να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση. Πρέπει να κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά από αυτά.
- Τα εκτεθειμένα μέρη του φούρνου μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Οι οδηγίες πρέπει να αναφέρουν ότι υπό τέτοιου είδους συνθήκες οι επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν περισσότερο από το συνηθισμένο και θα πρέπει να κρατάτε τα παιδιά μακριά από αυτές.

## **Συντήρηση**

- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που κινούν το ενδιαφέρον των παιδιών στο πίσω προστατευτικό ή σε ντουλάπια πάνω από μια συσκευή μαγειρέματος. Τα παιδιά που σκαρφαλώνουν στον φούρνο για να φτάσουν τα αντικείμενα μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Αφήστε τα μαγειρικά σκεύη που καίνε να κρυώσουν σε ασφαλές μέρος, μακριά από μικρά παιδιά.
- Εάν το τζάμι της πόρτας, η επιφάνεια ή η μονάδα θέρμανσης φούρνου της συσκευής έχουν υποστεί ζημιά, διακόψτε τη χρήση της συσκευής και καλέστε το τμήμα σέρβις.
- Αποσυνδέετε πάντα την τροφοδοσία από τη συσκευή πριν από το σέρβις.
- Πριν αντικαταστήσετε το φως του φούρνου, απενεργοποιήστε την ηλεκτρική τροφοδοσία του φούρνου από την κύρια ασφάλεια ή τον πίνακα διακοπών κυκλώματος.

- Μην ρίχνετε ποτέ κρύο νερό σε καυτό φούρνο για σκοπούς καθαρισμού.
- Μην καθαρίζετε με μεταλλικά συρμάτινα σφουγγαράκια. Τα κομμάτια μπορεί να κάψουν το σφουγγαράκι και να έρθουν σε επαφή με ηλεκτρικά μέρη, προκαλώντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην αποθηκεύετε οποιαδήποτε υλικά, εκτός από τα συνιστώμενα από τον κατασκευαστή παρελκόμενα, σε αυτόν τον φούρνο όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.
- Μην καλύπτετε τις σχάρες ή οποιοδήποτε άλλο μέρος του φούρνου με μεταλλικό φύλλο. Αυτό θα προκαλέσει υπερθέρμανση του φούρνου.
- Εάν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος με λάδι, πραγματοποιήστε πυρόλυση του φούρνου πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τον φούρνο. Το λάδι μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Εάν υπάρχει φωτιά στον φούρνο κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, απενεργοποιήστε τον φούρνο και περιμένετε να σβήσει η φωτιά. Μην εξαναγκάζετε το άνοιγμα της πόρτας. Η εισαγωγή φρέσκου αέρα σε θερμοκρασίες πυρόλυσης μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη φλόγας από τον φούρνο. Η μη τήρηση αυτής της οδηγίας μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Εάν ο φούρνος πέσει κάτω ή υποστεί ζημιά, αναθέστε τον διεξοδικό έλεγχο του σε έναν εξειδικευμένο τεχνικό σέρβις πριν τον χρησιμοποιήσετε.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή ομοίως εξειδικευμένο προσωπικό για την αποφυγή κινδύνων (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)
- **ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΤΙΣ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΙΣ Ή ΤΙΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ.** Κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση ή τον καθαρισμό του εσωτερικού, μην αγγίζετε άλλα εύφλεκτα υλικά που έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις ή εσωτερικές επιφάνειες του θαλάμου του φούρνου μέχρι να κρυώσουν επαρκώς. Άλλες επιφάνειες, όπως τα παράθυρα της πόρτας του φούρνου και ο λαμπτήρας του φούρνου, επίσης θερμαίνονται πολύ και μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα εάν δεν τα αφήσετε να κρυώσουν.

## **Κίνδυνος πυρκαγιάς και εύφλεκτα υλικά**

- Μην αποθηκεύετε και μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υλικά μέσα ή κοντά στον φούρνο. Στα εύφλεκτα υλικά περιλαμβάνονται χαρτιά, πλαστικά, πιάστρες, κλινοσκεπάσματα, ταπετσαρίες, κουρτίνες, βενζίνη ή άλλοι εύφλεκτοι ατμοί και υγρά, όπως μαγειρικό λίπος ή λάδι. Τα υλικά αυτά μπορεί να αναφλεγούν όταν ο φούρνος χρησιμοποιείται.
- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση ή την απόρριψη καυτού λίπους.
- Φοράτε κατάλληλα ρούχα. Μην φοράτε φαρδιά ή ρούχα που κρέμονται, τα οποία μπορεί να αναφλεγούν εάν έρθουν σε επαφή με καυτές επιφάνειες και να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα.
- Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο για να στεγνώσετε ρούχα. Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
- Εάν το ερμάριο αποθήκευσης παρέχεται ακριβώς πάνω από τον φούρνο, χρησιμοποιήστε το για να αποθηκεύσετε αντικείμενα που δεν χρησιμοποιούνται συχνά και μπορούν να αποθηκευτούν με ασφάλεια σε χώρο που υφίσταται θερμότητα. Οι θερμοκρασίες ενδέχεται να μην είναι ασφαλείς για πτητικά είδη, όπως εύφλεκτα υγρά, καθαριστικά ή σπρέι αερολυμάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε νερό σε φωτιά από λίπη. Σε περίπτωση φωτιάς στον φούρνο, αφήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή και σβήστε τον φούρνο. Εάν η φωτιά συνεχιστεί, ρίξτε μαγειρική σόδα στη φωτιά ή χρησιμοποιήστε πυροσβεστήρα. Μην ρίχνετε νερό ή αλεύρι στη φωτιά. Το αλεύρι μπορεί να είναι εκρηκτικό και το νερό μπορεί να εξαπλώσει τη φωτιά από λίπη και να προκαλέσει τραυματισμό.

## **ΠΡΟΣΟΧΗ**

### **Λειτουργία**

- Θερμαίνετε πάντα το λίπος αργά και να το παρακολουθείτε καθώς θερμαίνεται.
- Εάν τηγανίζετε συνδυασμούς λαδιών και λιπών, ανακατέψτε τα μεταξύ τους πριν από το ζέσταμα.

- Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο για βαθύ λίπος, εάν είναι δυνατόν, για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του λίπους πέρα από το σημείο καπνίσματος.
- Χρησιμοποιήστε τη μικρότερη δυνατή ποσότητα λίπους για αποτελεσματικό τηγάνισμα σε αβαθές ή βαθύ λίπος. Η πλήρωση του κάδου με υπερβολική ποσότητα λίπους μπορεί να προκαλέσει υπερχειλίση όταν προσθέσετε το φαγητό.
- Τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν χρησιμοποιείται η σχάρα.
- Όταν χρησιμοποιείτε σακούλες μαγειρέματος και ψησίματος στον φούρνο, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Η πόρτα ή η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να θερμανθεί πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτόν το φούρνο για άλλους σκοπούς εκτός από μαγείρεμα.
- Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε την πόρτα κατά τη λειτουργία του φούρνου. Οι καυτές επιφάνειες μπορεί να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα.
- Προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος λόγω ακούσιας επαναφοράς της θερμικής διακοπής, αυτή η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικής συσκευής διακόπτη, όπως χρονοδιακόπτη, ή να συνδέεται σε κύκλωμα που ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά από την εταιρεία παροχής.
- Πριν από τον καθαρισμό, πρέπει να καθαρίσετε τυχόν περίσσεια χυμένου φαγητού.
- Κατά τη χρήση της λειτουργίας καθαρισμού, αφαιρέστε τη λαμαρίνα ψησίματος, το βαθύ ταψί, τη σχάρα γκριλ, όλα τα μαγειρικά σκεύη, τα αλουμινόχαρτα ή οποιοδήποτε άλλο υλικό από τον φούρνο.

## Συντήρηση

- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν συνιστάται ειδικά στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες σέρβις θα πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.

- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά χαρακτηριστικά, διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια. Οι γρατσουνιές μπορεί να προκαλέσουν θρυμματισμό του τζαμιού.
- Βεβαιωθείτε ότι τα φώτα του φούρνου είναι κρύα πριν από τον καθαρισμό.
- Μην καθαρίζετε το παρέμβυσμα της πόρτας. Το παρέμβυσμα της πόρτας είναι απαραίτητο για την καλή στεγανότητα. Προσέξτε να μην τρίψετε, καταστρέψετε ή μετακινήσετε το παρέμβυσμα.
- Μην ξεπλένετε τους δίσκους και τις σχάρες τοποθετώντας τα σε νερό αμέσως μετά το μαγείρεμα. Αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση ή ζημιά.
- Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα φαγητού. Η μη διατήρηση του φούρνου σε καθαρή κατάσταση μπορεί να οδηγήσει σε υποβάθμιση της επιφάνειας, η οποία θα μπορούσε να μειώσει τη διάρκεια ζωής της συσκευής και ενδεχομένως να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ καθαριστικό φούρνου στον θάλαμο μαγειρέματος όταν είναι ακόμη ζεστός και μην θερμαίνετε ποτέ τον φούρνο, εκτός εάν έχετε σκουπίσει καλά το καθαριστικό φούρνο.
- Μην καθαρίζετε τα παρελκόμενα σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, συσκευές καθαρισμού με ατμό, σκληρά χημικά καθαριστικά, λευκαντικό, ξύδι, συρμάτινα σφουγγαράκια ή λειαντικά σφουγγαράκια ή καθαριστικά για τον καθαρισμό του φούρνου, καθώς μπορεί να προκαλέσουν μόνιμη ζημιά στην επιφάνεια του φούρνου.

## ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

### Απόρριψη

#### ΠΡΟΣΟΧΗ

- Ο νέος σας φούρνος έχει συσκευαστεί σωστά για μεταφορά. Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Μην ξεχάσετε να αφαιρέσετε τα αλουμινόχαρτα από τους τηλεσκοπικούς δρομείς και από τον πίνακα ελέγχου.

#### Ενιαίο υλικό συσκευασίας

| Υλικό συσκευασίας |                                  | Αλφαβητικά | Αριθμητικά |
|-------------------|----------------------------------|------------|------------|
| Πλαστικό          | Τερεφθαλικό πολυαιθυλένιο        | PET        | 1          |
|                   | Πολυαιθυλένιο υψηλής πυκνότητας  | HDPE       | 2          |
|                   | Πολυβινυλο-χλωρίδιο              | PVC        | 3          |
|                   | Πολυαιθυλένιο χαμηλής πυκνότητας | LDPE       | 4          |
|                   | Πολυπροπυ-λένιο                  | PP         | 5          |
|                   | Πολυστυρόλη                      | PS         | 6          |
| Χαρτί και χαρτόνι | Κυματοειδές χαρτόνι              | PAP        | 20         |
|                   | Άλλο χαρτόνι                     | PAP        | 21         |
|                   | Χαρτί                            | PAP        | 22         |

| Υλικό συσκευασίας |                | Αλφαβητικά | Αριθμητικά |
|-------------------|----------------|------------|------------|
| Μέταλλα           | Χάλυβας        | FE         | 40         |
|                   | Αλουμίνιο      | ALU        | 41         |
| Ξύλο              | Ξύλο           | FOR        | 50         |
|                   | Φελλός         |            | 51         |
| Ύφασμα            | Βαμβακερά      | TEX        | 60         |
|                   | Γιούτα         |            | 61         |
| Γυαλί             | Διαφανές γυαλί | GL         | 70         |
|                   | Πράσινο γυαλί  |            | 71         |
|                   | Καφέ γυαλί     |            | 72         |

- Το υλικό συσκευασίας είναι πλήρως ανακυκλώσιμο. Μπορείτε να λάβετε διευθύνσεις για φιλικές προς το περιβάλλον εργασίες απόρριψης από το τοπικό Δημοτικό συμβούλιο.
- Εάν θέλετε να αποθηκεύσετε προσωρινά τον φούρνο σας, επιλέξτε ένα στεγνό μέρος χωρίς σκόνη. Η σκόνη και η υγρασία μπορεί να επηρεάσουν αρνητικά τα εξαρτήματα εργασίας του φούρνου.

Χρησιμοποιημένες συσκευές

 ΠΡΟΣΟΧΗ

- Οι χρησιμοποιημένες συσκευές πρέπει να παροπλίζονται πριν από την απόρριψη, ώστε να μην παρουσιάζουν πλέον κίνδυνο. Για αυτό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος και αφαιρέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.

Για την προστασία του περιβάλλοντος, οι χρησιμοποιημένες συσκευές πρέπει να απορρίπτονται με κατάλληλο τρόπο.

- Η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα.

- Το τοπικό Δημοτικό συμβούλιο θα σας ενημερώσει για τις ώρες συλλογής ειδικών αποβλήτων ή τον προσδιορισμό των δημόσιων εγκαταστάσεων απόρριψης για εσάς.

## Απόρριψη της παλιάς σας συσκευής



- Αυτό το διαγραμμένο σύμβολο του τροχοφόρου κάδου υποδεικνύει ότι τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα γενικά οικιακά απορρίμματα.
- Τα παλιά ηλεκτρικά προϊόντα μπορεί να περιέχουν επικίνδυνες ουσίες και ως εκ τούτου η σωστή απόρριψη της παλιάς σας συσκευής αποτρέπει ενδεχόμενες αρνητικές συνέπειες για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Η παλιά σας συσκευή μπορεί να περιέχει επαναχρησιμοποιήσιμα ανταλλακτικά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή άλλων προϊόντων, καθώς και άλλα υλικά αξίας που μπορούν να ανακυκλωθούν για εξοικονόμηση των περιορισμένων φυσικών πόρων.
- Μπορείτε να πάτε τη συσκευή σας, είτε στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν, ή να επικοινωνήσετε με το τοπικό γραφείο απορριμμάτων για λεπτομέρειες σχετικά με το πλησιέστερο εγκεκριμένο σημείο συλλογής ΑΗΗΕ (Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού). Για τις πιο πρόσφατες πληροφορίες για τη χώρα σας επισκεφθείτε τη διεύθυνση [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Η εγκατάσταση θα πρέπει να γίνεται μόνο από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.

## Οδηγίες ασφαλείας για τον εγκαταστάτη

Ο φούρνος πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την εγκατάσταση, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο εγκατάστασης.

- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή εάν υπάρχει ζημιά κατά τη μεταφορά. Επικοινωνήστε με ένα κέντρο ενημέρωσης πελατών της LG Electronics.
- Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης, βεβαιωθείτε ότι κανένα άτομο δεν μπορεί να έρθει σε επαφή με υπό τάση εξαρτήματα.
- Ο φούρνος πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο επαγγελματία ηλεκτρολόγο, σύμφωνα με τους αντίστοιχους κανονισμούς και πρότυπα.
- Ο φούρνος είναι μια βαριά συσκευή και πρέπει να μεταφέρεται με μεγάλη προσοχή από δύο άτομα τουλάχιστον.
- Πριν από την πρώτη χρήση, αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τόσο από το εξωτερικό όσο και από το εσωτερικό της συσκευής.
- Δεν επιτρέπεται η τροποποίηση των τεχνικών χαρακτηριστικών του φούρνου.
- Αποσυνδέστε την ηλεκτρική τροφοδοσία της συσκευής από την κύρια ασφάλεια ή τον πίνακα διακοπών κυκλώματος. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός, θάνατος ή ηλεκτροπληξία.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τη λαμαρίνα και τη σχάρα γκριλ στη σωστή θέση, καθώς οι πείροι των τηλεσκοπικών δρομέων έχουν εισαχθεί στις οπές και στις δύο πλευρές.

## Ηλεκτρική σύνδεση

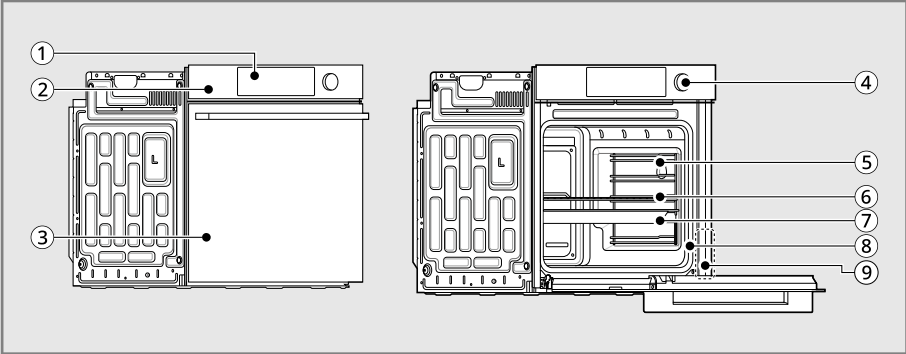
- Εάν ο διακόπτης δεν είναι προσβάσιμος μετά την εγκατάσταση, πρέπει να παρασχεθεί ένα πρόσθετο μέσο αποσύνδεσης για όλους τους πόλους. Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Αυτή η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένη σύνδεση γείωσης για λειτουργικούς σκοπούς.

# ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

## Χαρακτηριστικά προϊόντος

### Εξωτερικό/εσωτερικό

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



|   |                           |   |                                                                                      |
|---|---------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ① | Οθόνη                     | ⑥ | Σχάρα γκριλ                                                                          |
| ② | Ελεγκτής φούρνου          | ⑦ | Λαμαρίνα ψησίματος                                                                   |
| ③ | Πόρτα φούρνου             | ⑧ | Παρέμβυσμα                                                                           |
| ④ | Διακόπτης ελέγχου φούρνου | ⑨ | Πινακίδα με την ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών, το μοντέλο και τον σειριακό αριθμό |
| ⑤ | Ράγα σχάρας (2 τεμ.)      | - | -                                                                                    |

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Το μοντέλο και ο σειριακός αριθμός μπορούν να επαληθευτούν στην ετικέτα ονομαστικών τιμών.

Εξαρτήματα

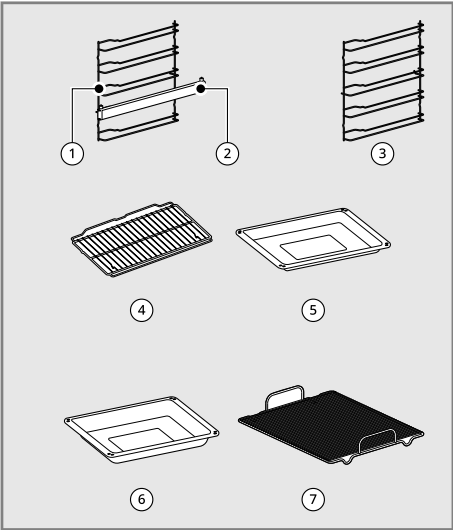
ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μετά την εγκατάσταση αφαιρέστε το προστατευτικό φιλμ από τον πίνακα καθώς και από τους τηλεσκοπικούς δρομείς.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

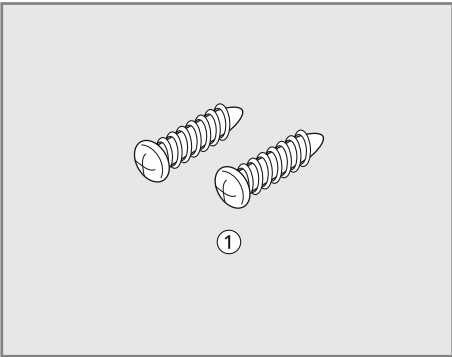
- Εάν λείπουν εξαρτήματα, επικοινωνήστε με ένα κέντρο ενημέρωσης πελατών της LG Electronics.
  - Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών στην κάρτα εγγύησης που εσωκλείεται.
- Για την ασφάλειά σας και για την παρατεταμένη διάρκεια ζωής του προϊόντος, χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένα εξαρτήματα.
- Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για δυσλειτουργία του προϊόντος ή για ατυχήματα που προκαλούνται από τη χρήση παρελκομένων ή εξαρτημάτων που αγοράζονται ξεχωριστά.
- Οι εικόνες σε αυτόν τον οδηγό ενδέχεται να διαφέρουν από τα πραγματικά παρελκόμενα και εξαρτήματα, τα οποία υπόκεινται σε αλλαγές από τον κατασκευαστή χωρίς προειδοποίηση για λόγους βελτίωσης του προϊόντος.

Εξαρτήματα για μαγείρεμα



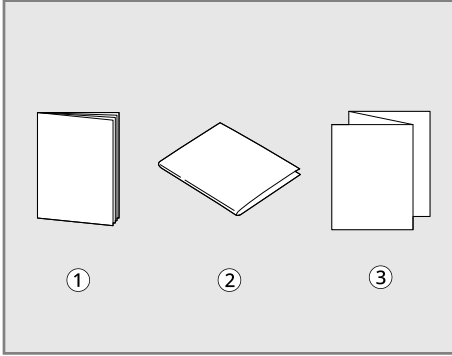
|   |                                                                                                                        |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ① | Ράγα σχάρας (2 τεμ.) <ul style="list-style-type: none"><li>• Μόνο στο μοντέλο WSED7613*, WS7D7632**</li></ul>          |
| ② | Τηλεσκοπικός δρομέας (2 τεμ.) <ul style="list-style-type: none"><li>• Μόνο στο μοντέλο WSED7613*, WS7D7632**</li></ul> |
| ③ | Ράγα σχάρας (2 τεμ.) <ul style="list-style-type: none"><li>• Μόνο στο μοντέλο WSED7612*, WS7D7631**</li></ul>          |
| ④ | Σχάρα γκριλ (1 τεμ.)                                                                                                   |
| ⑤ | Λαμαρίνα ψησίματος (1 τεμ.)                                                                                            |
| ⑥ | Βαθύ ταψί (1 τεμ.)                                                                                                     |
| ⑦ | Πολλαπλή σχάρα (1 τεμ.) <ul style="list-style-type: none"><li>• Μόνο στο μοντέλο WS7D763***</li></ul>                  |

Παρελκόμενα για εγκατάσταση



|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| ① | Ξυλόβιδες για τοποθέτηση (2 τεμ.) |
|---|-----------------------------------|

## Εγχειρίδια

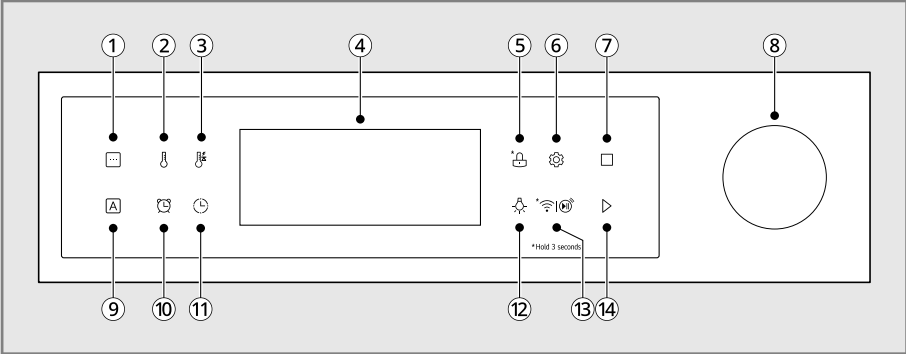


|   |                              |
|---|------------------------------|
| ① | Οδηγίες Χρήσης               |
| ② | Οδηγίες Εγκατάστασης         |
| ③ | Οδηγός μαγειρέματος συνταγής |

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Χειρισμός του πίνακα ελέγχου

Λειτουργίες πίνακα ελέγχου



|   |                                                                                                                                                          |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ① | <b>Μενού</b><br>Πατήστε για επιλογή της επιθυμητής λειτουργίας μαγειρέματος.                                                                             |
| ② | <b>Θερμοκρασία</b><br>Πατήστε για να επιλέξετε <b>Θερμοκρασία</b> .                                                                                      |
| ③ | <b>Ταχεία προθέρμανση</b><br>Πατήστε για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία <b>Ταχεία προθέρμανση</b> .                                                    |
| ④ | <b>Οθόνη</b><br>Πατήστε οποιοδήποτε κουμπί στον πίνακα ελέγχου για να ενεργοποιήσετε την οθόνη.                                                          |
| ⑤ | <b>Κλείδωμα ελέγχου</b><br>Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για 3 δευτερόλεπτα για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της λειτουργίας <b>Κλείδωμα ελέγχου</b> . |
| ⑥ | <b>Ρυθμίσεις</b><br>Πατήστε για προσαρμογή των ρυθμίσεων του φούρνου.                                                                                    |
| ⑦ | <b>Διακοπή</b><br>Πατήστε για διακοπή όλων των λειτουργιών στον φούρνο.                                                                                  |
| ⑧ | <b>Διακόπτης ελέγχου</b><br>Γυρίστε τον διακόπτη για επιλογή του τρόπου λειτουργίας του φούρνου. Ανατρέξτε στην ενότητα <b>Λειτουργία του φούρνου</b> .  |
| ⑨ | <b>Μαγείρεμα συνταγής</b><br>Πατήστε για χρήση της λειτουργίας <b>Μαγείρεμα συνταγής</b> . Ανατρέξτε στην ενότητα <b>Λειτουργία του φούρνου</b> .        |

|    |                                                                                                                                                                                                                                 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | <b>Χρονοδιακόπτης</b><br>Πατήστε για ρύθμιση ή ακύρωση του χρονοδιακόπτη του φούρνου.                                                                                                                                           |
| 11 | <b>Χρόνος μαγειρέματος και ώρα λήξης</b><br>Πατήστε για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία <b>Χρόνος μαγειρέματος και ώρα λήξης</b> .                                                                                             |
| 12 | <b>Φως</b><br>Πατήστε για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του φούρνου.                                                                                                                                             |
| 13 | <b>Απομακρυσμένη Εκκίνηση</b><br>Πατήστε για επιλογή της λειτουργίας <b>Απομακρυσμένη Εκκίνηση</b> .<br><b>Wi-Fi</b><br>Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί για 3 δευτερόλεπτα για σύνδεση της συσκευής με ένα δίκτυο <b>Wi-Fi</b> . |
| 14 | <b>Εκκίνηση</b><br>Πατήστε για εκκίνηση όλων των λειτουργιών στον φούρνο.                                                                                                                                                       |

Εικονίδια οθόνης

Τα εικονίδια εμφανίζονται στην οθόνη όταν είναι ενεργοποιημένα.

| Εικονίδιο                                                                           | Σημασία                                                                                                                     | Εικονίδιο                                                                           | Σημασία             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|    | Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας (Θερμός αέρας με εξοικονόμηση ενέργειας, Επάνω-κάτω αντίσταση με εξοικονόμηση ενέργειας) |    | Θερμοκρασία         |
|   | Λειτουργία πίτσας                                                                                                           |   | Ταχεία προθέρμανση  |
|  | Air Fry                                                                                                                     |  | Χρονοδιακόπτης      |
|  | Κενό αέρος                                                                                                                  |  | Χρόνος μαγειρέματος |
|  | Ζέσταμα                                                                                                                     |  | Ώρα λήξης           |
|  | Απόψυξη                                                                                                                     |  | Lock (Κλείδωμα)     |
|  | Φούσκωμα                                                                                                                    |  | Ρύθμιση ήχου        |

| Εικονίδιο                                                                         | Σημασία          | Εικονίδιο                                                                         | Σημασία                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Πυρόλυση         |  | Λειτουργία επίδειξης   |
|  | EasyClean        |  | Wi-Fi                  |
|  | InstaView        |  | Απομακρυσμένη Εκκίνηση |
|  | Ρύθμιση ρολογιού |  | Μαγείρεμα συνταγής     |

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Το μαγείρεμα με πολλές σχάρες εξοικονομεί χρόνο και ενέργεια. Όποτε είναι δυνατόν, μαγειρεύετε φαγητά που απαιτούν την ίδια θερμοκρασία μαγειρέματος μαζί σε έναν φούρνο.
- Για βέλτιστη απόδοση και εξοικονόμηση ενέργειας, ακολουθήστε τους οδηγούς για σωστή τοποθέτηση των σχαρών και των τηγανιών.
- Μειώστε την κατανάλωση ενέργειας καθαρίζοντας μικρές ακαθαρσίες του φούρνου με τη λειτουργία **EasyClean** αντί της λειτουργίας **Πυρόλυση**.
- Αποφεύγετε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου περισσότερες φορές από όσο χρειάζεται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Αυτό βοηθά στη διατήρηση της θερμοκρασίας του φούρνου, αποτρέπει την περιττή απώλεια θερμότητας και εξοικονομεί ενέργεια.

Αλλαγή ρυθμίσεων

Ρυθμίσεις (InstaView, ρολόι, ένταση ήχου)

Για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις μετά την αρχική ρύθμιση, πατήστε το κουμπί **ρυθμίσεων**

- στον πίνακα ελέγχου για να ανοίξετε την οθόνη ρυθμίσεων.
- Πατήστε επανειλημμένα το κουμπί **ρυθμίσεων** ή γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για εναλλαγή και αλλαγή των ρυθμίσεων του φούρνου.
- Με τις **ρυθμίσεις** μπορείτε να κάνετε τα εξής:
- Ρύθμιση της λειτουργίας InstaView
  - Ρύθμιση της λειτουργίας ώρας στο ρολόι (12 ή 24 ώρες)
  - Ρύθμιση της έντασης ήχου

Ρύθμιση InstaView

- Η λειτουργία InstaView σας επιτρέπει να βλέπετε τα περιεχόμενα του φούρνου χωρίς να ανοίξετε την πόρτα, χτυπώντας στον υαλοπίνακα.
- 1) Πατήστε το κουμπί **Ρυθμίσεις** μία φορά ή γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε τη λειτουργία InstaView. Το σύμβολο αναβοσβήνει.

|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | InstaView |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

- 2) Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου για να αλλάξετε τη ρύθμιση.
- 3) Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε το InstaView.
- 4) Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου για να αποδεχτείτε την αλλαγή.

## Ρύθμιση του ρολογιού

Η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη όταν ο φούρνος δεν χρησιμοποιείται.

- 1) Πατήστε το κουμπί **Ρυθμίσεις**  δύο φορές ή γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε το ρολόι. Το σύμβολο αναβοσβήνει.

|                                                                                   |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Ρύθμιση ρολογιού |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|

- 2) Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου για να αλλάξετε τη ρύθμιση.
- 3) Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου μία φορά για να επιλέξετε 12ωρη λειτουργία ρολογιού ή δύο φορές για να επιλέξετε 24ωρη λειτουργία ρολογιού και, στη συνέχεια, πιέστε για ρύθμιση.
- 4) Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να ρυθμίσετε την ώρα και τα λεπτά.
- 5) Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου για να αποδεχτείτε την αλλαγή.

## Ρύθμιση της έντασης ήχου

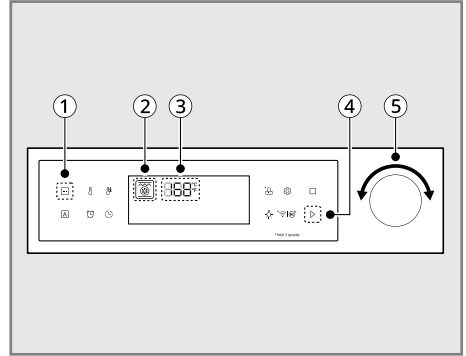
Ρυθμίστε την ένταση του ηχητικού σήματος.

- 1) Πατήστε το κουμπί **Ρυθμίσεις**  3 φορές ή γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε την ένταση ήχου. Το σύμβολο αναβοσβήνει.

|                                                                                     |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
|  | Ρύθμιση ήχου |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

- 2) Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου για να αλλάξετε τη ρύθμιση.
- 3) Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε **ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ, Χαμηλή ή Υψηλή**.
- 4) Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου για να αποδεχτείτε την αλλαγή.

## Ρύθμιση λειτουργίας μαγειρέματος



- 1) Πατήστε το κουμπί **Μενού** ① διαδοχικά ή γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου ⑤ για να επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας ②.
- 2) Πιέστε τον διακόπτη ελέγχου ⑤ για να επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας ②.
- 3) Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου ⑤ για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος ③.
- 4) Πατήστε το κουμπί **Εκκίνησης** ④ ή πατήστε τον διακόπτη ελέγχου ⑤ για να ξεκινήσετε τη λειτουργία.

## Κλείδωμα ελέγχου

Η λειτουργία **Κλείδωμα ελέγχου** αποτρέπει αυτόματα την ενεργοποίηση των περισσότερων στοιχείων ελέγχου του φούρνου. Απενεργοποιεί το ρολόι, τον χρονοδιακόπτη και το εσωτερικό φως του φούρνου. Δεν κλειδώνει την πόρτα του φούρνου.

## Κλείδωμα/Ξεκλείδωμα

- 1) Πατήστε το κουμπί **Κλείδωμα ελέγχου**  για 3 δευτερόλεπτα στην οθόνη, για να διακόψετε τη λειτουργία όλων των κουμπιών.
- 2) Πατήστε ξανά το κουμπί **Κλείδωμα ελέγχου**  για 3 δευτερόλεπτα στην οθόνη, για να απελευθερώσετε όλα τα κουμπιά από το Κλείδωμα ελέγχου.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Το **Κλείδωμα ελέγχου** δεν μπορεί να ρυθμιστεί κατά τη λειτουργία του φούρνου.

## Φως φούρνου

Το εσωτερικό φως του φούρνου ανάβει αυτόματα όταν ανοίγει η πόρτα.

- Πατήστε το κουμπί **Φωτισμού**  για να ανάψετε/να σβήσετε μη αυτόματα το φως του φούρνου.
- Όταν ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, το φως προθέρμανσης αναβοσβήνει 5 φορές.
- Το διπλό χτύπημα στον υαλοπίνακα ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί τον εσωτερικό φωτισμό.

## Wi-Fi

Συνδέστε τη συσκευή σε ένα οικιακό δίκτυο Wi-Fi, για να χρησιμοποιήσετε την Απομακρυσμένη εκκίνηση και άλλες έξυπνες λειτουργίες. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα Έξυπνες λειτουργίες.

## Ρύθμιση του Wi-Fi

- 1) Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **Απομακρυσμένος έλεγχος** για 3 δευτερόλεπτα, το εικονίδιο **Απομακρυσμένου ελέγχου** αναβοσβήνει όταν το **Wi-Fi** είναι έτοιμο για χρήση.
- 2) Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή **LG ThinQ** στο smartphone σας, για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Wi-Fi.

## Απομακρυσμένη Εκκίνηση

Εάν η συσκευή έχει δηλωθεί σε οικιακό δίκτυο Wi-Fi, η λειτουργία προθέρμανσης του φούρνου μπορεί να εκκινηθεί ή να διακοπεί χρησιμοποιώντας την εφαρμογή **LG ThinQ** για smartphone.

## Ρύθμιση Απομακρυσμένης Εκκίνησης (ενεργοποίηση θύρας δικτύου ή Απενεργοποίηση)

- 1) Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, για να βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι άδειος και έτοιμος για προθέρμανση. Μην τοποθετήσετε φαγητό στον φούρνο.
- 2) Κλείστε την πόρτα του φούρνου. Η **Απομακρυσμένη εκκίνηση** μπορεί να ρυθμιστεί μόνο όταν η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή.
- 3) Για να ενεργοποιήσετε πιέστε το κουμπί **Απομακρυσμένη εκκίνηση**. Το εικονίδιο **Απομακρυσμένη εκκίνηση** εμφανίζεται όταν είναι έτοιμο για χρήση.
- 4) Για να απενεργοποιήσετε πιέστε ξανά το κουμπί **Απομακρυσμένη εκκίνηση**. Το εικονίδιο **Απομακρυσμένη εκκίνηση** εξαφανίζεται.
- 5) Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή **LG ThinQ** για smartphone, για τη χρήση της λειτουργίας **Απομακρυσμένης εκκίνησης**.

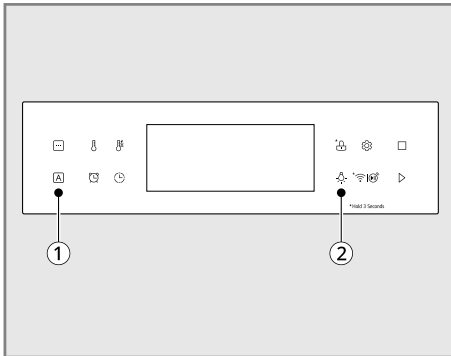
## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η Απομακρυσμένη εκκίνηση έχει αποσυνδεθεί στις ακόλουθες περιπτώσεις:
  - Η Απομακρυσμένη εκκίνηση δεν ρυθμίστηκε ποτέ στην εφαρμογή για smartphone.
  - Η Απομακρυσμένη εκκίνηση αντιμετωπίζει πρόβλημα κατά τη λειτουργία.
- Το εικονίδιο Wi-Fi στην οθόνη εμφανίζει την κατάσταση της σύνδεσης δικτύου της συσκευής. Εάν το εικονίδιο Wi-Fi δεν είναι αναμμένο, χρησιμοποιήστε την εφαρμογή για smartphone, για να επιλέξετε το δίκτυο Wi-Fi ή για να δηλώσετε ξανά το προϊόν.
- Μια ελαττωματική σύνδεση Wi-Fi μπορεί να καθυστερήσει τη λειτουργία Απομακρυσμένης εκκίνησης.

## Λειτουργία επίδειξης

Η λειτουργία Επίδειξης προορίζεται μόνο για χρήση σε εκθεσιακούς χώρους ή καταστήματα. Ο

φούρνος δεν θερμαίνεται όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Επίδειξης.



- 1) Πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί **Μαγειρέματος συνταγής** ① και το κουμπί **Φωτισμού** ② για 3 δευτερόλεπτα.
- 2) Το εικονίδιο λειτουργίας Επίδειξης εμφανίζεται στην οθόνη όταν είναι ενεργοποιημένο.

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
|  | Εικονίδιο λειτουργίας Επίδειξης |
|--|---------------------------------|

- 3) Για απενεργοποίηση, πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί **Μαγειρέματος συνταγής** ① και το κουμπί **Φωτισμού** ② για 3 δευτερόλεπτα.

## Χειρισμός του φούρνου

### Πριν από τη χρήση του φούρνου

#### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Επειδή η θερμοκρασία του φούρνου εναλλάσσεται, το θερμόμετρο φούρνου που έχει τοποθετηθεί στον θάλαμο φούρνου ενδέχεται να μην εμφανίζει την ίδια θερμοκρασία που έχει ρυθμιστεί στον φούρνο.
- Η θερμότητα απενεργοποιείται, εάν η πόρτα είναι ανοιχτή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Η θερμότητα ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις κλείσει η πόρτα.
- Αποφεύγετε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου περισσότερες φορές από όσο χρειάζεται κατά τη

διάρκεια της χρήσης. Αυτό βοηθά στη διατήρηση της θερμοκρασίας του φούρνου, αποτρέπει την περιττή απώλεια θερμότητας και εξοικονομεί ενέργεια.

### Έναρξη

Μετά τη σύνδεση της συσκευής στο ρεύμα ή μετά από διακοπή ρεύματος, αναβοσβήνει η άνω-κάτω τελεία.

Για να σταματήσει να αναβοσβήνει η ώρα, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί και ρυθμίστε ξανά το ρολόι, εάν χρειάζεται.

### Καθαρισμός του θαλάμου μαγειρέματος και των παρελκομένων

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να παρασκευάσετε φαγητό για πρώτη φορά, πρέπει να καθαρίσετε τον θάλαμο μαγειρέματος και τα παρελκόμενα.

Καθαρίστε τα παρελκόμενα με το χέρι όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο **Συντήρηση**.

- Αερίστε την κουζίνα ενώ η συσκευή θερμαίνεται.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα υλικών συσκευασίας, όπως πέλλετ πολυστυρενίου, στον θάλαμο μαγειρέματος και αφαιρέστε τυχόν κολλητική ταινία από το εσωτερικό ή το εξωτερικό της συσκευής. Ανατρέξτε στο **Μη αυτόματο μαγείρεμα** για τον τρόπο λειτουργίας του φούρνου.
- Σκουπίστε τη λεία επιφάνεια του θαλάμου μαγειρέματος με ένα απαλό, υγρό πανί πριν θερμάνετε τη συσκευή.
- Για να απαλλαγείτε από τη μυρωδιά των καινούργιων προϊόντων, θερμάνετε τα με την πόρτα του φούρνου κλειστή ενώ ο θάλαμος μαγειρέματος είναι άδειος.

### Οπή εξαερισμού φούρνου

Οι περιοχές κοντά στην οπή εξαερισμού μπορεί να θερμανθούν πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και να προκαλέσουν εγκαύματα. Αποφεύγετε την τοποθέτηση πλαστικών κοντά στην οπή εξαερισμού, καθώς η θερμότητα μπορεί να παραμορφώσει ή να λιώσει το πλαστικό.

Είναι φυσιολογικό να υπάρχει ορατός ατμός όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία.

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

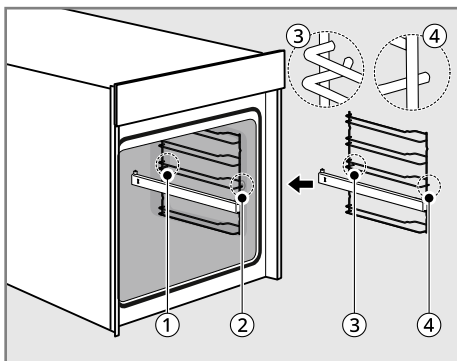
- Μην φράζετε την οπή εξαερισμού ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και τον ελεγκτή.

## Συναρμολόγηση ραγών (τηλεσκοπικής) σχάρας

Συναρμολογήστε τις ράγες σχάρας και στις δύο πλευρές του θαλάμου του φούρνου πριν θέσετε το φούρνο σε λειτουργία για πρώτη φορά. Με αυτόν τον τρόπο, τα μαγειρικά σκεύη διατηρούνται στη θέση τους.

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Αφαιρέστε το προστατευτικό φιλμ από όλους τους τηλεσκοπικούς δρομείς.



|   |                                        |
|---|----------------------------------------|
| ① | Πίσω οπή                               |
| ② | Μπροστινή οπή                          |
| ③ | Πίσω άγκιστρο ράγας σχάρας (καμπύλο)   |
| ④ | Μπροστινό άγκιστρο ράγας σχάρας (ίσιο) |

- Ευθυγραμμίστε τη σχάρα στον θάλαμο του φούρνου έτσι ώστε η καμπύλη της σχάρας να είναι στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου.

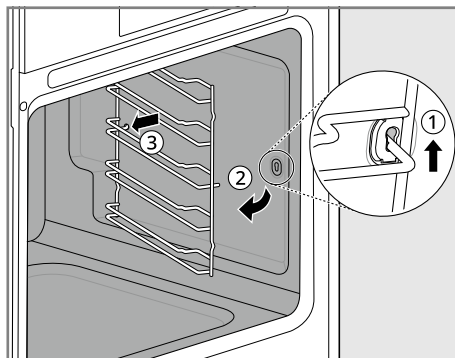
- Μοντέλο WSED7613S/B, WS7D7632WS/B:  
Οι πείροι των τηλεσκοπικών δρομέων πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα πάνω.

- Εισαγάγετε το πίσω άγκιστρο της ράγας σχάρας ③ στην οπή του θαλάμου του φούρνου ①.
- Εισαγάγετε το μπροστινό άγκιστρο της ράγας σχάρας ④ στην οπή του θαλάμου του φούρνου ② και πιέστε προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει σωστά.
- Επαναλάβετε τα βήματα 1-3 για την άλλη πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

## Αφαίρεση ραγών σχάρας

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

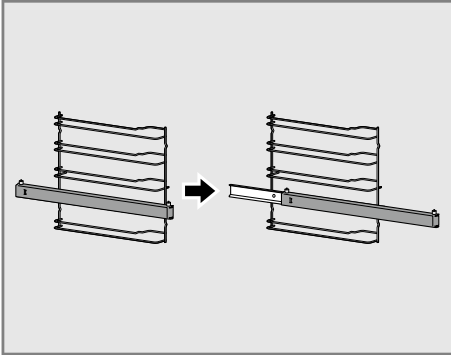
- Μην αγγίζετε τις σχάρες του φούρνου όταν είναι καυτές.



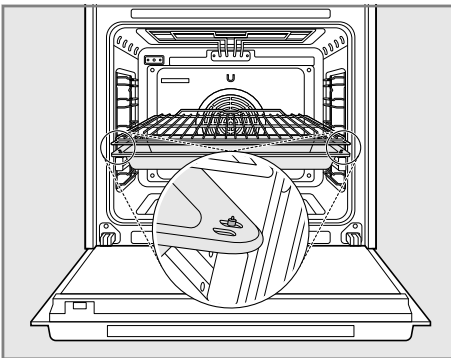
- Σηκώστε ελαφρά τη σχάρα ①.
- Τραβήξτε το μπροστινό μέρος της σχάρας μακριά από το πλαϊνό τοίχωμα ②.
- Συνεχίστε να περιστρέφετε το μπροστινό μέρος της σχάρας προς το κέντρο του φούρνου ② ενώ τραβάτε το πίσω μέρος της σχάρας μακριά από το πλαϊνό τοίχωμα για να απελευθερώσετε το άγκιστρό της ③.
- Επαναλάβετε τα βήματα 1-3 για την άλλη πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

## Χρήση των τηλεσκοπικών δρομέων (μοντέλο WSED7613S/B, WS7D7632WS/B)

Οι τηλεσκοπικοί δρομείς ολισθαίνουν προς τα μέσα και προς τα έξω σε ένα πλαίσιο. Με αυτόν τον τρόπο, τα βαριά μαγειρικά σκεύη διατηρούνται σε οριζόντια θέση και αποτρέπεται η ολίσθηση του σκεύους προς τα εμπρός, όταν ο τηλεσκοπικός δρομέας έχει εκταθεί πλήρως.



- Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τη λαμαρίνα και τη σχάρα γκριλ στη σωστή θέση, καθώς οι πείροι των τηλεσκοπικών δρομέων έχουν εισαχθεί στις οπές και στις δύο πλευρές.



## Χρήση τυπικών σχαρών φούρνου

Οι σχάρες διαθέτουν ένα πίσω άκρο γυρισμένο προς τα επάνω, που εμποδίζει την εξαγωγή τους από τον θάλαμο του φούρνου.

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Επανατοποθετήστε τις σχάρες φούρνου πριν ανάψετε τον φούρνο, για να αποφύγετε τυχόν εγκαύματα.
- Μην καλύπτετε τις σχάρες με αλουμινοχαρτό ή άλλο υλικό και μην τοποθετείτε τίποτα στο κάτω μέρος του φούρνου. Εάν το κάνετε, αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα κακό ψήσιμο και ενδέχεται να προκληθεί ζημιά στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Τακτοποιήστε τις σχάρες φούρνου μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.

### Αφαίρεση σχαρών

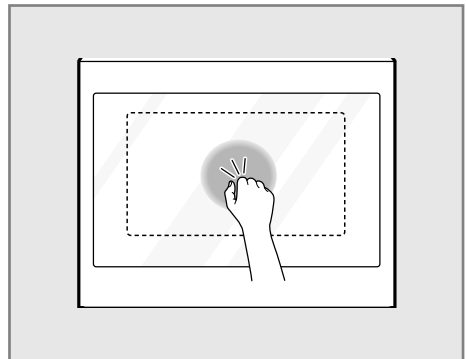
- 1) Τραβήξτε τη σχάρα ευθεία προς τα έξω μέχρι να σταματήσει.
- 2) Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος της σχάρας και τραβήξτε προς τα έξω.

### Αντικατάσταση σχαρών

- 1) Τοποθετήστε το άκρο της σχάρας στο στήριγμα.
- 2) Γείρετε το μπροστινό άκρο προς τα επάνω και σπρώξτε τη σχάρα προς τα μέσα.

## InstaView

Χτυπήστε δύο φορές στο κέντρο του υαλοπίνακα, για να δείτε το περιεχόμενο του φούρνου χωρίς να ανοίξετε την πόρτα.



## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μην χτυπάτε πολύ δυνατά το πλαίσιο της γυάλινης πόρτας. Μην αφήνετε σκληρά αντικείμενα, όπως μαγειρικά σκεύη ή γυάλινα μπουκάλια, να χτυπήσουν στο πλαίσιο της γυάλινης πόρτας. Το γυαλί μπορεί να σπάσει, με αποτέλεσμα να υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Το διπλό χτύπημα στον υαλοπίνακα ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί τον εσωτερικό φωτισμό.
- Το φως παραμένει αναμμένο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Το φως σβήνει αυτόματα μετά από 5 λεπτά και μεταβαίνει στη λειτουργία αναμονής όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα ή όταν ο φούρνος δεν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η λειτουργία InstaView απενεργοποιείται όταν ανοίγει η πόρτα ή ο ελεγκτής του φούρνου, και για ένα δευτερόλεπτο μετά το κλείσιμο της πόρτας.
- Η λειτουργία InstaView απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια των λειτουργιών **Πυρόλυση**, **Κλειδωμά ελέγχου**, **Λειτουργία Sabbath** και της αρχικής εισόδου ισχύος (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).
- Εάν πατήσετε τα άκρα του υαλοπίνακα, ενδέχεται να μην ενεργοποιηθεί η λειτουργία InstaView.
- Τα πατήματα στον υαλοπίνακα πρέπει να είναι αρκετά δυνατά, ώστε να ακούγονται.
- Τα πατήματα στον πίνακα ελέγχου ή οι δυνατοί θόρυβοι κοντά στον φούρνο ενδέχεται να ενεργοποιήσουν τη λειτουργία InstaView.

## Μη αυτόματο μαγείρεμα

### Ρύθμιση μη αυτόματου μαγειρέματος

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Εάν πατήσετε το κουμπί **Διακοπής** κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, διαγράφονται όλες οι ρυθμίσεις.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Εάν ο χρόνος μαγειρέματος δεν έχει ρυθμιστεί, μαγειρεύει για τον μέγιστο προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος για την επιλεγμένη λειτουργία μαγειρέματος.
- 1) Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου ή πατήστε το κουμπί **Μενού** διαδοχικά για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και κατόπιν πιάστε τον διακόπτη ελέγχου για να τη ρυθμίσετε.
  - 2) Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
  - 3) Εάν θέλετε, πατήστε το κουμπί **Ταχεία προθέρμανση** για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχείας προθέρμανσης. Το εικονίδιο ταχείας προθέρμανσης  εμφανίζεται στην οθόνη.
  - 4) Εάν θέλετε, πατήστε το κουμπί **Χρόνος μαγειρέματος** για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και την ώρα λήξης.
  - 5) Πατήστε το κουμπί **Εκκίνησης** ή τον διακόπτη ελέγχου.
  - 6) Πατήστε το κουμπί **Διακοπής** για ακύρωση οποιαδήποτε στιγμή ή όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

## Ρύθμιση της λειτουργίας ταχείας προθέρμανσης

Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για γρήγορη προθέρμανση του θαλάμου μαγειρέματος.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η **Ταχεία προθέρμανση** είναι διαθέσιμη στις λειτουργίες μαγειρέματος **Θερμός αέρας**,

Επάνω-κάτω αντίσταση και Αέρας με υποβοήθηση ανεμιστήρα.

- Όταν ψήνετε σε πάνω από μία σχάρες φούρνου, να απενεργοποιείτε πάντα τη λειτουργία **Ταχεία προθέρμανση**.
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε ξανά το κουμπί **Ταχεία προθέρμανση**.

- 1) Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου ή πατήστε το κουμπί **Μενού** διαδοχικά για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και κατόπιν πιέστε τον διακόπτη ελέγχου για να τη ρυθμίσετε.
- 2) Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
- 3) Πατήστε το κουμπί **Ταχεία προθέρμανση** για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχείας προθέρμανσης. Το εικονίδιο ταχείας προθέρμανσης  εμφανίζεται στην οθόνη.
- 4) Εάν θέλετε, πατήστε το κουμπί **Χρόνος μαγειρέματος** για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και την ώρα λήξης.
- 5) Πατήστε το κουμπί **Εκκίνησης** ή τον διακόπτη ελέγχου.
- 6) Πατήστε το κουμπί **Διακοπής** για ακύρωση οποιαδήποτε στιγμή ή όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Αλλαγή της θερμοκρασίας του φούρνου

- 1) Πατήστε το κουμπί **Θερμοκρασία**. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία αναβοσβήνει.
- 2) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου χρησιμοποιώντας τον διακόπτη ελέγχου.
- 3) Πατήστε το κουμπί **Εκκίνησης** ή τον διακόπτη ελέγχου.

Αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος

- 1) Πατήστε το κουμπί **Χρόνος μαγειρέματος**. Το αντίστοιχο σύμβολο αναβοσβήνει στην οθόνη.

|                                                                                     |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | Χρόνος μαγειρέματος |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|

- 2) Εάν θέλετε, γυρίστε τον διακόπτη για να επιλέξετε την επιθυμητή ώρα.
- 3) Πιέστε τον διακόπτη για να αποθηκεύσετε την ώρα και να εισέλθετε στη ρύθμιση λεπτών.
- 4) Γυρίστε τον διακόπτη για να επιλέξετε τα επιθυμητά λεπτά.
- 5) Πατήστε το κουμπί **Εκκίνησης** ή τον διακόπτη ελέγχου.

Αλλαγή της ώρας λήξης

- 1) Πατήστε το κουμπί **Χρόνος μαγειρέματος** 2 φορές. Το αντίστοιχο σύμβολο αναβοσβήνει στην οθόνη.

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  | Ώρα λήξης |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|

- 2) Προσαρμόστε την ώρα λήξης χρησιμοποιώντας τον διακόπτη ελέγχου.
- 3) Πατήστε το κουμπί **Εκκίνησης** ή τον διακόπτη ελέγχου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος και την ώρα λήξης.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

- 1) Πατήστε το κουμπί **Διακοπής**.

## Οδηγός μη αυτόματου μαγειρέματος

| Λειτουργία μαγειρέματος                            |                                                                                                                                                                            | Temp.<br>(Θερμοκρασί<br>α) Εύρος<br>(Προεπιλογή)<br>°C | Περιγραφή                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Θερμός αέρας<br>*1*2                               |                                                                                           | 30-275<br>(160)                                        | Η λειτουργία Θερμού αέρα χρησιμοποιεί μόνο την αντίσταση στο πίσω τοίχωμα και τον ανεμιστήρα θερμού αέρα. Η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 160 °C. Μπορείτε επίσης να ψήσετε σε περισσότερες από μία σχάρες στη λειτουργία Θερμού αέρα. Αυτό σημαίνει ότι είναι κατάλληλη για γλυκίσματα με φρούτα και κέικ ή ζύμη με μαγιά, όπως για παράδειγμα μια πλεξούδα ψωμιού.                                   |
| Θερμός αέρας<br>με<br>εξοικονόμηση<br>ενέργειας *1 | <br>     | 30-275<br>(160)                                        | Η λειτουργία Θερμού αέρα με εξοικονόμηση ενέργειας χρησιμοποιεί το βελτιστοποιημένο σύστημα θέρμανσης για εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα φαγητού. Η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 160 °C. Σε αυτήν τη λειτουργία, μπορεί να χρησιμοποιηθεί υπολειπόμενη θερμότητα για εξοικονόμηση ενέργειας. Για να αποφύγετε την απώλεια θερμότητας, διατηρείτε πάντα την πόρτα κλειστή κατά το μαγείρεμα. |
| Επάνω-κάτω<br>αντίσταση *1*2                       |                                                                                           | 30-300<br>(170)                                        | Στη λειτουργία Επάνω-κάτω αντίσταση, χρησιμοποιούνται η επάνω και η κρυφή κάτω αντίσταση. Αυτός ο τρόπος λειτουργίας είναι κατάλληλος για ψήσιμο κέικ, για σύντομο ψήσιμο και ευαίσθητες ζύμες. Η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 170 °C.                                                                                                                                                                |
| Ψήσιμο<br>φαγητού *1                               |                                                                                         | 30-300<br>(190)                                        | Στη λειτουργία Ψήσιματος φαγητού, η επάνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας θερμού αέρα είναι ενεργοποιημένα. Η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 190 °C. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μεγάλα κομμάτια κρέατος ή πουλερικών, όπως ψητό ρολό ή γαλοπούλα.                                                                                                                                                |
| Λειτουργία<br>πίτσας *1                            | <br> | 30-300<br>(180)                                        | Στη λειτουργία πίτσας, ενεργοποιείται η κρυφή αντίσταση στο κάτω μέρος του θαλάμου του φούρνου, η αντίσταση στο πίσω τοίχωμα και ο ανεμιστήρας θερμού αέρα. Η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 180 °C. Κατά τη χρήση της λειτουργίας πίτσας, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο και το πάχος της ζύμης και των υλικών.                                                          |

| Λειτουργία μαγειρέματος                                  |                                                                                     | Temp.<br>(Θερμοκρασί<br>α) Εύρος<br>(Προεπιλογή)<br>°C    | Περιγραφή                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Αέρας με<br>υποβοήθηση<br>ανεμιστήρα* <sup>1*</sup><br>2 |    | 30-300<br>(160)                                           | Εκτός από τις επάνω και κάτω (επάνω και κρυφή κάτω) αντιστάσεις, η λειτουργία Αέρας με υποβοήθηση ανεμιστήρα χρησιμοποιεί τον ανεμιστήρα θερμού αέρα. Αυτό σημαίνει ότι η θερμοκρασία ψησίματος φαγητού και αρτοσκευασμάτων μπορεί να μειωθεί κατά 20-40 °C. Η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 160 °C. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για κέικ και μπισκότα, καθώς μπορείτε να ψήσετε σε περισσότερες από μία σχάρες ταυτόχρονα.                                  |
| Μεγάλο γκριλ                                             |    | L3 (Υψηλό,<br>προεπιλογή)/<br>L2 (Μεσαίο)/<br>L1 (Χαμηλό) | Η λειτουργία Μεγάλου γκριλ χρησιμοποιεί ολόκληρη την αντίσταση του γκριλ. Δεν μπορεί να οριστεί συγκεκριμένη θερμοκρασία. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις ρυθμίσεις. Η λειτουργία Μεγάλου γκριλ είναι κατάλληλη για να ψήσετε μπριζόλες, κοτολέτες, ψάρια ή να φρυγανίσετε ψωμί, καθώς και για ρόδισμα όταν μαγειρεύετε γεύματα με μεγάλη γκρατιναρισμένη επιφάνεια. Το προκαθορισμένο επίπεδο είναι το υψηλό. Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα κλειστή. |
| Μικρό γκριλ                                              |   | L3 (Υψηλό,<br>προεπιλογή)/<br>L2 (Μεσαίο)/<br>L1 (Χαμηλό) | Η λειτουργία Μικρού γκριλ λειτουργεί με τον ίδιο τρόπο όπως και η λειτουργία Μεγάλου γκριλ, ωστόσο, χρησιμοποιείται μόνο ένα τμήμα της αντίστασης του γκριλ. Αυτό την καθιστά κατάλληλη για μικρότερα γεύματα. Το προκαθορισμένο επίπεδο είναι το υψηλό. Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα κλειστή.                                                                                                                                                              |
| Κάτω<br>αντίσταση* <sup>1</sup>                          |  | 30 - 250<br>(170)                                         | Στη λειτουργία Κάτω αντίστασης, χρησιμοποιείται μόνο η κρυφή αντίσταση στο δάπεδο του φούρνου. Η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 170 °C. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το τελείωμα κέικ ή πίτσας σε μία από τις κάτω θέσεις σχάρας του φούρνου.                                                                                                                                                                                                    |

| Λειτουργία μαγειρέματος                                      |                                                                                                                                                                            | Temp.<br>(Θερμοκρασί<br>α) Εύρος<br>(Προεπιλογή)<br>°C | Περιγραφή                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Επάνω-κάτω αντίσταση με εξοικονόμηση ενέργειας* <sup>1</sup> | <br>     | 30 - 300<br>(170)                                      | Η λειτουργία Επάνω-κάτω αντίστασης με εξοικονόμηση ενέργειας χρησιμοποιεί το βελτιστοποιημένο σύστημα θέρμανσης για εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα φαγητού. Η συνιστώμενη θερμοκρασία είναι 170 °C. Σε αυτήν τη λειτουργία, μπορεί να χρησιμοποιηθεί υπολειπόμενη θερμότητα για εξοικονόμηση ενέργειας. Για να αποφύγετε την απώλεια θερμότητας, διατηρείτε πάντα την πόρτα κλειστή κατά το μαγείρεμα.                                                                                                      |
| Air Fry                                                      | <br>     | 150 - 275<br>(200)                                     | Η λειτουργία Air Fry είναι ειδικά σχεδιασμένη για τηγάνισμα χωρίς λάδι.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Κενό αέρος                                                   | <br>     | 30 - 100<br>(50)                                       | Η λειτουργία Κενού αέρος χρησιμοποιεί αέρα για το «αργό και σε χαμηλή θερμοκρασία» μαγείρεμα τροφίμων. Χρησιμοποιήστε τη για να μαγειρέψετε κρέας, ψάρι, θαλασσινά, πουλερικά ή λαχανικά. Τα τρόφιμα πρέπει να συσκευάζονται σε σακούλες πριν από το μαγείρεμα.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Ζέσταμα                                                      | <br>  | 40 - 100<br>(75)                                       | Στη λειτουργία Ζεστάματος ενεργοποιούνται η επάνω αντίσταση και η κρυφή αντίσταση στο κάτω μέρος του θαλάμου του φούρνου. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό μέχρι να είναι έτοιμο για σερβίρισμα. Σε αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε μια θερμοκρασία από 40 °C έως 100 °C. Η διάρκεια αυτής της λειτουργίας μπορεί επίσης να ρυθμιστεί.                                                                                                                  |
| Απόψυξη                                                      | <br> | -                                                      | Στη λειτουργία Απόψυξης χρησιμοποιείται μόνο ο ανεμιστήρας χωρίς θέρμανση. Ο κυκλοφορών αέρας επιταχύνει τη διαδικασία απόψυξης. Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σε κατάλληλο δοχείο, για να συγκρατήσετε το υγρό που παράγεται κατά την απόψυξη. Όπου χρειάζεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα γκριλ και ένα βαθύ ταψί (ή λαμαρίνα ψησίματος) για να μην λερώσετε τον φούρνο. Εάν αφήσετε να τρέξει νερό μέσα στον φούρνο, τα παρεμβύσματα της πόρτας θα λερωθούν και μπορεί να προκληθεί δυσάρεστη οσμή. |

| Λειτουργία μαγειρέματος |                                                                                   | Temp.<br>(Θερμοκρασί<br>α) Εύρος<br>(Προεπιλογή)<br>°C | Περιγραφή                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Φούσκωμα                |  | 30 - 60<br>(40)                                        | Η λειτουργία Φουσκώματος διατηρεί τον φούρνο ζεστό για το φούσκωμα των προϊόντων με μαγιά πριν από το ψήσιμο. Για να αποφύγετε τη μείωση της θερμοκρασίας του φούρνου και την παράταση του χρόνου φουσκώματος, μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου χωρίς λόγο. Ελέγξτε τα προϊόντα ζύμης εγκαίρως, για να αποφύγετε το υπερβολικό φούσκωμα. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία φουσκώματος για να ζεστάνετε φαγητό ή να διατηρήσετε ζεστά τα τρόφιμα. Η θερμοκρασία φουσκώματος του φούρνου δεν είναι αρκετά υψηλή ώστε να διατηρεί τα τρόφιμα σε ασφαλείς θερμοκρασίες. Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Ζεστάματος για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό. |

\*1 Μόλις ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένας ήχος και το φως αναβοσβήνει 5 φορές.

\*2 Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τη λειτουργία Ταχείας προθέρμανσης.

## Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων

Κατά το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Θερμού αέρα ή τη λειτουργία Επάνω-κάτω αντίστασης.

### Φόρμες ψησίματος

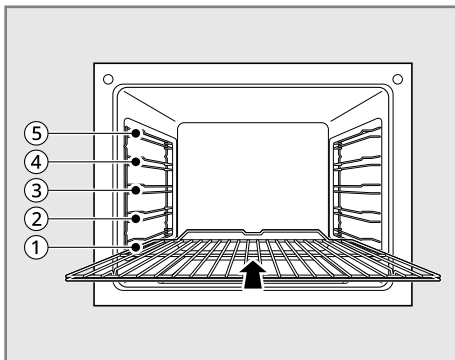
- Όταν ψήνετε στη λειτουργία Επάνω-κάτω αντίστασης, χρησιμοποιήστε φόρμες ψησίματος με σκούρο μέταλλο ή επίστρωση.
- Όταν ψήνετε με Θερμό αέρα, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε φόρμες ψησίματος με φωτεινή μεταλλική επιφάνεια.
- Τοποθετείτε πάντα τις φόρμες κέικ στον μέσον του ταψιού ή της σχάρας γκριλ.
- Όταν ψήνετε στην Επάνω-κάτω αντίσταση, μπορείτε να τοποθετήσετε δύο φόρμες ψησίματος δίπλα-δίπλα στον φούρνο. Αυτό σημαίνει ότι ο χρόνος ψησίματος είναι λίγο μεγαλύτερος.

### Θέση σχάρας φούρνου

Οι θέσεις των σχαρών του φούρνου είναι αριθμημένες από κάτω προς τα πάνω.

Όταν χρησιμοποιείτε την Επάνω-κάτω αντίσταση, μπορείτε να ψήσετε μόνο σε μία σχάρα, για παράδειγμα στη θέση σχάρας ③.

Όταν χρησιμοποιείτε Θερμό αέρα, μπορείτε να ψήσετε βάσεις από παντεσπάνι και μπισκότα σε έως και δύο λαμαρίνες ψησίματος ταυτόχρονα, για παράδειγμα στις θέσεις σχάρας ② και ④.



## Συνιστώμενος οδηγός ψησίματος αρτοσκευασμάτων

Ο οδηγός ψησίματος περιέχει τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας, τους χρόνους ψησίματος και τις θέσεις των σχαρών φούρνου για μια επιλογή τυπικών πιάτων.

- Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος πρέπει να θεωρούνται μόνο ως τιμές αναφοράς. Οι πραγματικές τιμές εξαρτώνται από τον τύπο της προετοιμασίας, την ποιότητα των υλικών και τη φόρμα ψησίματος που χρησιμοποιείται.
- Συνιστούμε πρώτα να επιλέξετε χαμηλότερη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, να την αυξήσετε, εάν είναι απαραίτητο, για παράδειγμα, εάν θέλετε υψηλότερο βαθμό ροδίσματος ή ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.
- Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, απλά χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις για την πιο παρόμοια συνταγή.
- Όταν ψήνετε κέικ σε ταψιά ή σε φόρμες σε περισσότερες από μία σχάρες, ο χρόνος ψησίματος μπορεί να παραταθεί κατά 10-15 λεπτά.
- Τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά (π.χ. πίτσα, κέικ φρούτων κ.λπ.) θα πρέπει να ψήνονται μόνο σε μία σχάρα.
- Τα κέικ και τα ψημένα είδη με διαφορετικές σχάρες ζύμης, αρχικά μπορεί να ροδίσουν ανομοιόμορφα. Σε αυτήν την περίπτωση, μην τροποποιήσετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Ο βαθμός ροδίσματος θα γίνει ομοιόμορφος κατά τη διαδικασία του ψησίματος.
- Για εξοικονόμηση ενέργειας, χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για 8 λεπτά πριν ολοκληρώσετε το ψήσιμο.
- Η πολλαπλή σχάρα χρησιμοποιείται με τη λαμαρίνα και εμποδίζει τα υγρά να στάζουν στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Κατά το μαγείρεμα λιπαρών φαγητών, συνιστάται η χρήση της σχάρας γκριλ ή της πολλαπλής σχάρας μαζί με τη λαμαρίνα για τη συλλογή υπολειμμάτων λαδιού.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μετράτε πάντα τη θέση της σχάρας από κάτω προς τα επάνω.

\*1 Προθερμάνετε τον φούρνο.

\*2 Όταν ψήνετε σε πάνω από μία σχάρες φούρνου, να απενεργοποιείτε πάντα τη λειτουργία «Ταχεία προθέρμανση».

\*3 Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί (ή λαμαρίνα ψησίματος).

Ψήσιμο σε μία σχάρα φούρνου

| Κέικ σε φόρμες ψησίματος                            |                                                                                                           |                          |                                                                                                                   |                          |                          |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Λειτουργία μαγειρέματος                             | Θερμός αέρας <div></div> |                          | Επάνω-κάτω αντίσταση <div></div> |                          | Χρόνος ψησίματος (λεπτό) |
| Κατηγορία                                           | Θέση σχάρας                                                                                               | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) | Θέση σχάρας                                                                                                       | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) |                          |
| Κέικ σε σχήμα δακτυλίου                             | 2                                                                                                         | 150-160                  | 2                                                                                                                 | 160-180                  | 50-70                    |
| Μπισκότα/τηγανίτες                                  | 2                                                                                                         | 140-160                  | 2                                                                                                                 | 150-170                  | 30-60                    |
| Σαβαγιάρ                                            | 2                                                                                                         | 150-160                  | 2                                                                                                                 | 160-180                  | 25-40                    |
| Βάση για τάρτες - γλύκισμα με τριφτή ζύμη           | 3                                                                                                         | 170-180                  | 2                                                                                                                 | 190-210 *1               | 10-25                    |
| Βάση για τάρτα - μείγμα για κέικ                    | 3                                                                                                         | 150-170                  | 2                                                                                                                 | 170-190                  | 20-25                    |
| Μηλόπιτα                                            | 3                                                                                                         | 160-180                  | 1                                                                                                                 | 170-190                  | 65-75                    |
| Πικάντικα κέικ και βάση για τάρτες (π.χ. κίς λορέν) | 2                                                                                                         | 160-180                  | 2                                                                                                                 | 190-210                  | 30-70                    |
| Cheesecake                                          | 2                                                                                                         | 140-160                  | 2                                                                                                                 | 170-190                  | 60-90                    |

| Κέικ σε λαμαρίνα ψησίματος                |                                                                                                             |                          |                                                                                                                     |                          |                          |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Λειτουργία μαγειρέματος                   | Θερμός αέρας <div></div> |                          | Επάνω-κάτω αντίσταση <div></div> |                          | Χρόνος ψησίματος (λεπτό) |
| Κατηγορία                                 | Θέση σχάρας                                                                                                 | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) | Θέση σχάρας                                                                                                         | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) |                          |
| Πλεξούδα ψωμιού/κέικ μεγαλύτερου μεγέθους | 3                                                                                                           | 160-170                  | 4                                                                                                                   | 170-190                  | 30-40                    |

| Κέικ σε λαμαρίνα ψησίματος                                                         |                                                                                                   |                                 |                                                                                                           |                                 |                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|
| Λειτουργία<br>μαγειρέματος                                                         | Θερμός αέρας<br> |                                 | Επάνω-κάτω αντίσταση<br> |                                 | Χρόνος<br>ψησίματος<br>(λεπτό) |
| Κατηγορία                                                                          | Θέση σχάρας                                                                                       | Temp.<br>(Θερμοκρασί<br>α) (°C) | Θέση σχάρας                                                                                               | Temp.<br>(Θερμοκρασί<br>α) (°C) |                                |
| Παραδοσιακά<br>χριστουγεννιά<br>τικα κέικ<br>φρούτων<br>(Stollen)                  | 3                                                                                                 | 150-170 *1                      | 4                                                                                                         | 160-180 *1                      | 40-60                          |
| Ψωμί (ψωμί<br>σίκαλης)<br>Απαιτείται<br>ζύμωση                                     | 2                                                                                                 | 180-200 *1<br>140-160           | 2                                                                                                         | 230 *1<br>160-180               | 20<br>30-60                    |
| Πίτα/εκλέρ                                                                         | 3                                                                                                 | 160-170 *1                      | 4                                                                                                         | 190-210                         | 15-30                          |
| Ελβετικό ρολό                                                                      | 3                                                                                                 | 150-170 *1                      | 4                                                                                                         | 180-200 *1                      | 10-20                          |
| Κέικ φρούτων<br>με τριφτή<br>ζύμη                                                  | 3                                                                                                 | 160-170 *1                      | 4                                                                                                         | 170-190 *1                      | 40-80                          |
| Φέτες με<br>επικάλυψη/<br>γέμιση, π.χ.<br>κουάρκ,<br>κρέμα,<br>ζάχαρη,<br>αμύγδαλα | -                                                                                                 | -                               | 4                                                                                                         | 160-180 *1                      | 40-80                          |
| Πίτσα (χοντρή<br>βάση) *2*3                                                        | 1                                                                                                 | 180-200                         | 1                                                                                                         | 190-210 *1                      | 30-60                          |
| Πίτσα (λεπτή<br>βάση) *2                                                           | 1                                                                                                 | 200-220                         | 1                                                                                                         | 230 *1                          | 10-25                          |
| Άζυμο ψωμί                                                                         | 1                                                                                                 | 200-220                         | 1                                                                                                         | 230 *1                          | 08-15                          |
| Ελβετική<br>τάρτα                                                                  | 1                                                                                                 | 180-200                         | 1                                                                                                         | 210-230                         | 35-50                          |

| Μπισκότα                                 |                                                                                                           |                          |                                                                                                                   |                          |                          |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Λειτουργία μαγειρέματος                  | Θερμός αέρας <div></div> |                          | Επάνω-κάτω αντίσταση <div></div> |                          | Χρόνος ψησίματος (λεπτό) |
| Κατηγορία                                | Θέση σχάρας                                                                                               | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) | Θέση σχάρας                                                                                                       | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) |                          |
| Μπισκότα με τριφτή ζύμη *2               | 3                                                                                                         | 150-160                  | 4                                                                                                                 | 170-190 *1               | 06-20                    |
| Γλασαρισμένα μπισκότα *2                 | 3                                                                                                         | 140-150                  | 4                                                                                                                 | 160-180                  | 10-40                    |
| Μπισκότα από μείγμα για κέικ *2          | 3                                                                                                         | 150-160                  | 4                                                                                                                 | 170-190                  | 15-20                    |
| Κέικ και γλυκά με ασπράδι αυγών, μαρέγκα | 3                                                                                                         | 80-100                   | 4                                                                                                                 | 100-120                  | 120-150                  |
| Μακαρόν                                  | 3                                                                                                         | 100-120                  | 4                                                                                                                 | 120-140                  | 30-60                    |
| Μπισκότα ζύμης με μαγιά *2               | 3                                                                                                         | 160-170                  | 4                                                                                                                 | 170-190                  | 20-40                    |
| Κέικ και γλυκά με σφολιάτα               | 3                                                                                                         | 160-180 *1               | 4                                                                                                                 | 190-210 *1               | 20-30                    |
| Ψωμάκια                                  | 3                                                                                                         | 180-200 *1               | 4                                                                                                                 | 180-220 *1               | 20-35                    |

Ψήσιμο σε περισσότερες από μία σχάρες φούρνου

| Κέικ/κέικ και γλυκά σε λαμαρίνα          |                                                                                                             |                          |                          |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Κατηγορία                                | Θερμός αέρας <div></div> |                          | Χρόνος ψησίματος (λεπτό) |
|                                          | Θέση σχάρας                                                                                                 | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) |                          |
| Πίτα/εκλέρ *2                            | 2, 4                                                                                                        | 160-180 *1               | 35-60                    |
| Στεγνό παντεσπάνι με επικάλυψη κραμπλ *2 | 2, 4                                                                                                        | 140-160                  | 30-60                    |

| Κέικ/κέικ και γλυκά σε λαμαρίνα             |                                                                                                           |                          |                          |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Κατηγορία                                   | Θερμός αέρας <div></div> |                          | Χρόνος ψησίματος (λεπτό) |
|                                             | Θέση σχάρας                                                                                               | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) |                          |
| Μπισκότα με τριφτή ζύμη *2                  | 2, 4                                                                                                      | 150-160                  | 15-35                    |
| Γλασarisμένα μπισκότα *2                    | 2, 4                                                                                                      | 140-150                  | 20-60                    |
| Μπισκότα από μείγμα για κέικ *2             | 2, 4                                                                                                      | 160-170                  | 25-40                    |
| Κέικ και γλυκά με ασπράδι αυγών, μαρέγκα *2 | 2, 4                                                                                                      | 80-100                   | 130-170                  |
| Μακαρόν *2                                  | 2, 4                                                                                                      | 100-120                  | 40-80                    |
| Μπισκότα ζύμης με μαγιά *2                  | 2, 4                                                                                                      | 160-170                  | 30-60                    |
| Κέικ και γλυκά με σφολιάτα *2               | 2, 4                                                                                                      | 170-180 *1               | 30-50                    |
| Ψωμάκια *2                                  | 2, 4                                                                                                      | 180-190 *1               | 30-55                    |

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αυτό είναι προαιρετικό για προϊόντα με δύο ταψιά.
- Τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) στη θέση σχάρας ①.

Οδηγός για στρούντελ και ψητά φαγητά

| Κατηγορία     | Επάνω-κάτω αντίσταση <div></div> |                          | Χρόνος ψησίματος (λεπτό) |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
|               | Θέση σχάρας                                                                                                         | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) |                          |
| Ψητά ζυμαρικά | 1                                                                                                                   | 180-200                  | 45-60                    |

| Κατηγορία          | Επάνω-κάτω αντίσταση |                                 | Χρόνος ψησίματος<br>(λεπτό) |
|--------------------|----------------------|---------------------------------|-----------------------------|
|                    | Θέση σχάρας          | Temp.<br>(Θερμοκρασί<br>α) (°C) |                             |
| Λαζάνια            | 1                    | 180-200                         | 30-60                       |
| Ψητά λαχανικά      | 1                    | 200-220 *1                      | 15-30                       |
| Μπαγκέτα για πίτσα | 1                    | 200-220 *1                      | 15-30                       |
| Σουφλέ             | 1                    | 180-200                         | 20-50                       |
| Πίτα ψαριών        | 1                    | 180-200                         | 30-60                       |
| Γεμιστά λαχανικά   | 1                    | 180-200                         | 30-60                       |

Οδηγός για κατεψυγμένα έτοιμα γεύματα

| Κατηγορία                | Επάνω-κάτω αντίσταση |                                            | Χρόνος ψησίματος<br>(λεπτό)                |
|--------------------------|----------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
|                          | Θέση<br>σχάρας       | Temp. (Θερμοκρασία) (°C)                   |                                            |
| Κατεψυγμένη<br>πίτσα     | 3                    | Ακολουθήστε τις οδηγίες στη<br>συσκευασία. | Ακολουθήστε τις οδηγίες στη<br>συσκευασία. |
| Μπαγκέτες                | 3                    | Ακολουθήστε τις οδηγίες στη<br>συσκευασία. | Ακολουθήστε τις οδηγίες στη<br>συσκευασία. |
| Βάση για κέικ<br>φρούτων | 3                    | Ακολουθήστε τις οδηγίες στη<br>συσκευασία. | Ακολουθήστε τις οδηγίες στη<br>συσκευασία. |
| Τσιπς                    | 3                    | 200-220                                    | 15-25                                      |

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Γυρίστε τα τσιπς 2 ή 3 φορές κατά τη θέρμανση.
- Όταν θερμαίνετε κατεψυγμένα γεύματα, η λαμαρίνα ψησίματος μπορεί να λυγίσει λόγω της μεγάλης διαφοράς στη θερμοκρασία του κατεψυγμένου φαγητού και του φούρνου. Οι λαμαρίνες ανακτούν κανονικά το αρχικό τους σχήμα μόλις κρυώσουν.

Συμβουλές για το ψήσιμο

| Αποτελέσματα ψησίματος                  | Πιθανή αιτία                                                                        | Λύση                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η βάση για κέικ είναι πολύ ανοιχτόχρωμη | Εσφαλμένη θέση σχάρας φούρνου                                                       | Χρησιμοποιήστε μια σκούρα φόρμα ψησίματος ή τοποθετήστε το κέικ μία θέση σχάρας χαμηλότερα.                                               |
| Το κέικ καταρρέει (σβολιάζει, λασπώνει) | Υπερβολικά υψηλή θερμοκρασία φούρνου                                                | Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ελαφρώς χαμηλότερα.                                                                                               |
|                                         | Πολύ σύντομος χρόνος ψησίματος                                                      | Ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος. Ο χρόνος ψησίματος δεν μπορεί να μειωθεί ρυθμίζοντας υψηλότερη θερμοκρασία.                          |
|                                         | Το μείγμα περιέχει υπερβολικά πολλά υγρά                                            | Χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά. Ακολουθήστε τις οδηγίες για τους χρόνους ανάμειξης της ζύμης, ειδικά όταν χρησιμοποιείτε συσκευές κουζίνας. |
| Τα κέικ είναι πολύ στεγνά               | Υπερβολικά χαμηλή θερμοκρασία φούρνου                                               | Την επόμενη φορά, ρυθμίστε μια ελαφρώς υψηλότερη θερμοκρασία.                                                                             |
|                                         | Πολύ μεγάλος χρόνος ψησίματος                                                       | Ρυθμίστε λίγο συντομότερο χρόνο ψησίματος.                                                                                                |
| Τα κέικ ροδίζουν ανομοιόμορφα           | Η θερμοκρασία ψησίματος είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σύντομος | Ρυθμίστε ελαφρώς χαμηλότερη θερμοκρασία ψησίματος και ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.                                                 |
|                                         | Ανομοιόμορφα κατανεμημένο μείγμα                                                    | Καταναίμετε ομοιόμορφα το μείγμα πάνω στο ταψί/τη φόρμα ψησίματος.                                                                        |
| Πολύ μεγάλος χρόνος ψησίματος           | Πολύ χαμηλή θερμοκρασία                                                             | Την επόμενη φορά, ρυθμίστε μια ελαφρώς υψηλότερη θερμοκρασία.                                                                             |

Θερμός αέρας/Θερμός αέρας με εξοικονόμηση ενέργειας

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Εάν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει αυτόματα μετά από 12 ώρες.

- Ο ανεμιστήρας του φούρνου λειτουργεί κατά τη διάρκεια του κύκλου **Θερμού αέρα**. Σε ορισμένες περιπτώσεις, ο ανεμιστήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια του κύκλου **Θερμού αέρα**.

## Συμβουλές για τον Θερμό αέρα

- Χρησιμοποιήστε Θερμό αέρα για πιο γρήγορο και πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα αρτοσκευασμάτων, cookies, μάφιν, μπισκότων και ψωμιού κάθε είδους σε πολλές σχάρες.
- Ψήστε cookies και μπισκότα σε ταψιά χωρίς πλευρές ή με πολύ χαμηλές πλευρές, ώστε να κυκλοφορεί θερμός αέρας γύρω από το φαγητό. Το φαγητό που ψήνεται σε ταψιά με σκούρο φινίρισμα, μαγειρεύεται πιο γρήγορα.
- Όταν χρησιμοποιείτε Θερμό αέρα με μία σχάρα, τοποθετήστε τη σχάρα γκριλ στη θέση ③. Εάν μαγειρεύετε με πολλές σχάρες, τοποθετήστε τη σχάρα γκριλ στις θέσεις ② και ④ (για δύο σχάρες).
- Το μαγείρεμα σε πολλές σχάρες του φούρνου μπορεί να αυξήσει ελαφρώς τους χρόνους μαγειρέματος για ορισμένα τρόφιμα.
- Τα κέικ, τα cookies και τα μάφιν ψήνονται καλύτερα όταν χρησιμοποιούνται πολλές σχάρες.

## Συμβουλές για τον Θερμό αέρα με εξοικονόμηση ενέργειας

- Όταν είναι δυνατόν, μην προθερμαίνετε τον φούρνο πριν τοποθετήσετε φαγητό στο εσωτερικό του.
- Προθερμάνετε μόνο αν καθορίζεται στη συνταγή.
- Για να μεγιστοποιήσετε την ενεργειακή απόδοση, μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε σκούρα μαύρα εμαγιέ ταψιά που απορροφούν τη θερμότητα πολύ καλά.
- Αφαιρέστε τα παρελκόμενα που δεν χρησιμοποιείτε από τον φούρνο.

## Συνιστώμενος οδηγός Θερμού αέρα με εξοικονόμηση ενέργειας

Αυτός ο πίνακας προορίζεται μόνο ως οδηγός, καθώς οι προσωπικές προτιμήσεις και οι κοπές κρέατος διαφέρουν.

Μετράτε πάντα τη θέση της σχάρας του φούρνου από κάτω προς τα επάνω.

Οι διάρκειες που παρέχονται αφορούν φούρνο ο οποίος δεν έχει προθερμανθεί.

- Σχάρα: θέση σχάρας

| Φαγητό                |                                                     | Σχάρα | Temp.<br>(Θερμοκρασί<br>α)<br>(°C) | Χρόνος<br>(λεπτό) |
|-----------------------|-----------------------------------------------------|-------|------------------------------------|-------------------|
| Σε φόρμα ψησίματος    | Βάση για τάρτα - μείγμα για κέικ                    | 3     | 150-170                            | 35-45             |
|                       | Πικάντικα κέικ και βάση για τάρτες (π.χ. κίς λορέν) | 2     | 160-180                            | 30-70             |
| Σε λαμαρίνα ψησίματος | Πίτσα (λεπτή βάση)                                  | 1     | 200-220                            | 15-30             |
|                       | Μαρέγκα                                             | 3     | 80                                 | 120-150           |
| Μπισκότα              | Με γλάσο                                            | 3     | 140-150                            | 10-40             |
|                       | Μείγμα για κέικ                                     | 3     | 150-160                            | 25-35             |
| Κρέας                 | Βόειο κρέας (περίπου 1 kg)                          | 2     | 190                                | 60-80             |
|                       | Πουλερικά (περίπου 1 kg)                            | 2     | 210                                | 50-70             |
|                       | Πουλερικά (περίπου 2 kg)                            | 2     | 210                                | 60-80             |

## Γκριλ

Για το ψήσιμο σε γκριλ, μπορείτε να επιλέξετε από 2 διαφορετικούς τρόπους λειτουργίας.

- Για μεγαλύτερες ποσότητες επίπεδων τροφίμων για ψήσιμο στο γκριλ, για ψήσιμο της επιφάνειας σε μεγάλες φόρμες. Επιλέξτε επίπεδα ισχύος (L3 Υψηλό, L2 Μεσαίο, L1 Χαμηλό), ανάλογα με το φαγητό που ψήνεται.
- Για μικρότερες ποσότητες επίπεδων τροφίμων για ψήσιμο στο γκριλ, για ψήσιμο της επιφάνειας σε μικρές φόρμες. Επιλέξτε 1 από τα 3 επίπεδα ισχύος (L3 Υψηλό, L2 Μεσαίο, L1 Χαμηλό), ανάλογα με το φαγητό που ψήνεται.

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Τα εκτεθειμένα μέρη του φούρνου μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Κλείστε την πόρτα για να ρυθμίσετε τη λειτουργία Γκριλ. Εάν η πόρτα είναι ανοιχτή, η λειτουργία Γκριλ δεν μπορεί να ρυθμιστεί και η ένδειξη door εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ, η αντίσταση του γκριλ απενεργοποιείται. Μόλις κλείσει η πόρτα, η αντίσταση του γκριλ ενεργοποιείται ξανά αυτόματα.

στη ρύθμιση **L1** του γκριλ ή στη λειτουργία Επάνω-κάτω αντίστασης.

- Κατά κανόνα, τα πιο λιπαρά κομμάτια κρέατος και ψαριών παράγουν περισσότερο καπνό από τα πιο άπαχα είδη.
- Τηρείτε τις συνιστώμενες ρυθμίσεις ψησίματος στο γκριλ και τις οδηγίες μαγειρέματος που αναφέρονται στον πίνακα της επόμενης σελίδας, όποτε είναι δυνατόν.

## Συμβουλές για τη μείωση του καπνού

Λόγω της έντονης θερμότητας που σχετίζεται με το ψήσιμο στο γκριλ, είναι φυσιολογικό να υπάρχει καπνός κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτός ο καπνός είναι ένα φυσικό παραπροϊόν της καύσης και δεν πρέπει να σας προκαλεί ανησυχία. Εάν υπάρχει περισσότερος καπνός που σας ανησυχεί, χρησιμοποιήστε τις παρακάτω συμβουλές για να μειώσετε τον καπνό στον φούρνο σας.

- Η σχάρα γκριλ πρέπει πάντα να καθαρίζεται σχολαστικά και σε θερμοκρασία δωματίου κατά την έναρξη του μαγειρέματος.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ, πρέπει να χρησιμοποιείτε ΠΑΝΤΑ το σύστημα εξαερισμού της επιφάνειας μαγειρέματος ή τον απορροφητήρα.
- Διατηρείτε το εσωτερικό του φούρνου όσο το δυνατόν πιο καθαρό. Τα υπολείμματα από προηγούμενα γεύματα μπορεί να καούν ή να πιάσουν φωτιά.
- Αποφεύγετε τις λιπαρές μαρινάδες και τα ζαχαρώδη γλάσα. Και οι δύο αυτές επιλογές αυξάνουν τον καπνό. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ένα γλάσο, εφαρμόστε το στο τέλος του μαγειρέματος.
- Εάν υπάρχει πολύς καπνός με οποιοδήποτε τρόφιμο, λάβετε υπόψη τα εξής:
  - Χαμηλώστε τη σχάρα στη ρύθμιση **L1**.
  - Χαμηλώστε τη θέση της σχάρας, για να μαγειρέψετε τα τρόφιμα πιο μακριά από την αντίσταση του γκριλ.
  - Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση **L3** του γκριλ για να επιτύχετε το επιθυμητό επίπεδο θωρακίσματος και, στη συνέχεια, μεταβείτε

Συνιστώμενος οδηγός ψησίματος στο γκριλ

Οι χρόνοι ψησίματος στο γκριλ αποτελούν μόνο κατά προσέγγιση τιμές. Οι πραγματικοί χρόνοι μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποιότητα του κρέατος ή των ψαριών. Το ψήσιμο στο γκριλ είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για το μαγείρεμα επίπεδων κομματιών κρέατος και ψαριού. Γυρίστε το ψητό φαγητό περίπου στο μισό του χρόνου μαγειρέματος.

Μετράτε πάντα τη θέση της σχάρας του φούρνου από κάτω προς τα επάνω.

\*1 Σχάρα γκριλ ή βαθύ ταψί ή λαμαρίνα ψησίματος.

- Σχάρα: θέση σχάρας

| Φαγητό                                                  | Σχάρα | Μεγάλο γκριλ - Βήμα 3 (λεπτό) |           |
|---------------------------------------------------------|-------|-------------------------------|-----------|
|                                                         |       | 1η πλευρά                     | 2η πλευρά |
| Κροκέτες                                                | 5     | 8-10                          | 6-8       |
| Χοιρινό φιλέτο                                          | 5     | 10-12                         | 8-12      |
| Ψητά λουκάνικα                                          | 5     | 8-10                          | 6-8       |
| Μοσχαρίσια μπριζόλα/<br>μοσχαρίσια μπριζόλα<br>γάλακτος | 4     | 8-12                          | 5-10      |
| Μοσχαρίσιο φιλέτο<br>(1 kg περίπου)                     | 4     | 10-12                         | 10-12     |
| Φρυγανι-σμένο ψωμί *1                                   | 4     | 2-4                           | 2-4       |
| Φρυγανισμένο ψωμί με<br>επικάλυψη                       | 4     | 6-8                           | -         |

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Χρησιμοποιήστε τη θέση σχάρας ④ ή ⑤ για να ψήσετε στο γκριλ επίπεδα κομμάτια κρέατος.
- Τοποθετήστε ένα βαθύ ταψί ή λαμαρίνα ψησίματος κάτω από τη σχάρα γκριλ, για τη συλλογή υγρών ή λίπους που στάζουν από τα τρόφιμα.

Απόψυξη

Χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας ξεπαγώματος  για να ξεπαγώσετε τα τρόφιμα.

Απόψυξη φαγητών

- Αφαιρέστε το φαγητό από τη συσκευασία του, τοποθετήστε το σε πιάτο και τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα γκριλ.
- Μην καλύπτετε το φαγητό με πιάτο ή μπολ, καθώς αυτό μπορεί να παρατείνει σημαντικά τον χρόνο απόψυξης.

- Μην χρησιμοποιείτε το υγρό που παράγεται κατά την απόψυξη για να μαγειρέψετε το φαγητό, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο σαλμονέλλας. Βεβαιωθείτε ότι το υγρό που παράγεται κατά τη διάρκεια της απόψυξης τρέχει ελεύθερα από το φαγητό στο πιάτο ή σε ένα ταψί, εάν χρησιμοποιείτε τη σχάρα γκριλ.

Θέση σχάρας φούρνου

Για απόψυξη, χρησιμοποιήστε τη σχάρα γκριλ στη θέση ① ή ② για μεγαλύτερα τρόφιμα.

Συνιστώμενος οδηγός απόψυξης

| Φαγητό     | Βάρος (kg) | Χρόνος (λεπτό) | Οδηγίες                                                                                                                      |
|------------|------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κοτόπου-λο | 1,0        | 100-140        | Χρησιμοποιήστε τη σχάρα γκριλ με το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος). Γυρίστε το κοτόπουλο μετά τον μισό χρόνο ψησίματος. |
| Κρέας      | 1,0        | 100-140        | Γυρίστε το κρέας μετά τον μισό χρόνο ψησίματος ή καλύψτε το με αλουμινόχαρτο.                                                |
|            | 0,5        | 90-120         |                                                                                                                              |
| Πέστροφα   | 0,15       | 25-35          | Μην καλύπτετε.                                                                                                               |
| Φράουλες   | 0,3        | 20-30          | Μην καλύπτετε.                                                                                                               |

Ψήσιμο φαγητού

Κατά το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες Ψησίματος και Επάνω-κάτω αντίστασης. Ο οδηγός ψησίματος περιέχει τις απαιτούμενες θερμοκρασίες, τους χρόνους ψησίματος και τις θέσεις σχάρας φούρνου για διάφορα είδη κρέατος. Τα αριθμητικά στοιχεία που αναφέρονται είναι μόνο κατά προσέγγιση.

- Συνιστούμε να μαγειρεύετε στον φούρνο κρέας και ψάρια βάρους άνω του 1 kg.
- Για άπαχο κρέας και ψάρι, χρησιμοποιήστε την Επάνω-κάτω αντίστασης. Για όλα τα άλλα είδη κρέατος, συνιστούμε τη λειτουργία Ψησίματος.

- Προσθέστε λίγο υγρό, για να μην καούν οι χυμοί ή το λίπος στις επιφάνειες του σκεύους.
- Γυρίστε το φαγητό περίπου στα μισά ή στα δύο τρίτα του χρόνου μαγειρέματος.

 ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει αρκετά, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να καείτε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αυτός ο οδηγός ψησίματος προορίζεται μόνο ως οδηγός, καθώς οι προσωπικές προτιμήσεις και οι κοπές κρέατος διαφέρουν.

Συνιστώμενος οδηγός ψησίματος

- Σχάρα: θέση σχάρας

| Φαγητό                         | Σχάρα | Ψήσιμο φαγητού            |                   | Επάνω-κάτω αντίσταση      |                   |
|--------------------------------|-------|---------------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|
|                                |       | Temp.<br>(Θερμοκρασία) *1 | Χρόνος<br>(λεπτά) | Temp.<br>(Θερμοκρασία) *1 | Χρόνος<br>(λεπτά) |
| Βόειο κρέας (περίπου 1 kg)     | 2     | 190                       | 50-70             | 200                       | 70-90             |
| Ελάφι (περίπου 1 kg)           | 2     | 180                       | 75-100            | 200-230                   | 100-120           |
| Χοιρομέρι (περίπου 1 kg)       | 2     | 180-190                   | 80-110            | 200                       | 100-120           |
| Χοιρινό ρολό (περίπου 1 kg)    | 2     | 180-190                   | 90-120            | 200-220                   | 110-130           |
| Αρνίσιο μπουτί (περίπου 1 kg)  | 2     | 180                       | 110-130           | 200                       | 150               |
| Πουλερικά (περίπου 1 kg)       | 2     | 210                       | 50-60             | 200-220                   | 70-90             |
| Πουλερικά (περίπου 2 kg)       | 2     | 200                       | 60-80             | 200-220                   | 110-120           |
| Πουλερικά (περίπου 4 kg)       | 2     | 180-190                   | 120-140           | 190-210                   | 130-150           |
| Ολόκληρο ψάρι (περίπου 1,5 kg) | 2     | 160-180                   | 35-55             | 200-220                   | 35-55             |
| Ψητό κοτόπουλο                 | 4     | 190                       | 55-65             | -                         | -                 |

\*1 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ψησίματος στην κατασρόλα κατά 20 °C υψηλότερα.

Συμβουλές ψησίματος

- Για καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, σιγοβράστε το κρέας και τα πουλερικά στους χυμούς τους αρκετές φορές κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ψησίματος.
- Χρησιμοποιείτε θερμοανθεκτικά πιάτα κατά το ψήσιμο (ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Τα σκεύη ψησίματος από ανοξείδωτο χάλυβα είναι περιορισμένης χρήσης, καθώς αντανακλούν τη θερμότητα σε πολύ μεγάλο βαθμό.
- Όταν χρησιμοποιείτε πιάτα με πλαστικές λαβές, βεβαιωθείτε ότι οι λαβές είναι ανθεκτικές στη θερμότητα (ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Μπορείτε να τοποθετήσετε μεγάλα κομμάτια για ψήσιμο ή διάφορα κομμάτια απευθείας στη σχάρα γκριλ πάνω από το βαθύ ταψί (ή τη

- λαμαρίνα ψησίματος) (π.χ. γαλοπούλα, χήνα, 3~4 κοτόπουλα, 3~4 μοσχάρια κότσια).
- Το άπαχο κρέας πρέπει να ψήνεται σε ταψί με καπάκι (π.χ. μοσχάρι, μπρεζέ βοδινό, κατεψυγμένο κρέας). Με αυτόν τον τρόπο, διατηρούνται οι χυμοί του κρέατος.
- Για το ψήσιμο τραγανής κρούστας ή μπέικον, πρέπει να χρησιμοποιείται πυρέξ χωρίς καπάκι (π.χ. χοιρινό κρέας, κιμάς, αρνί, πρόβειο κρέας, πάπια, μοσχαρίσιο κότσι, κοτόπουλο, κρέας πουλερικών, ψητό βοδινό κρέας, φιλέτο βοδινού, κυνήγι).
- Ρίξτε αρκετό νερό μέσα στο βαθύ ταψί (ή στη λαμαρίνα ψησίματος), ώστε να μην δημιουργείται καπνός όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ψησίματος.
- Καθαρίστε τον φούρνο το συντομότερο δυνατό μετά τη χρήση, εάν ψήνετε σε ανοικτή φόρμα ή πιάτο. Είναι ευκολότερο να απομακρύνετε πιτσιλίσματα λίπους όταν ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός.

Μαγείρεμα συνταγής

Η λειτουργία Μαγειρέματος συνταγής παρέχει καθοδήγηση για το μαγείρεμα φαγητών ή γευμάτων που μπορεί να μην γνωρίζετε. Περιλαμβάνει προκαθορισμένα προγράμματα για το μαγείρεμα πολλών δημοφιλών φαγητών, με πληροφορίες σχετικά με τη συνιστώμενη προθέρμανση, τα παρελκόμενα και τη θέση των σχαρών για βέλτιστα αποτελέσματα.

Ρύθμιση λειτουργίας Μαγειρέματος συνταγής

- 1) Πατήστε το κουμπί **Μαγειρεμα συνταγής** στον πίνακα ελέγχου.

- 2) Πατήστε ξανά το κουμπί **Μαγείρεμα συνταγής** ή γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και κατόπιν πατήστε τον διακόπτη ελέγχου για να τη ρυθμίσετε.
  - Ανατρέξτε στον οδηγό μαγειρέματος συνταγής για περισσότερες λεπτομέρειες.
- 3) Πατήστε το κουμπί **Εκκίνησης** ή τον διακόπτη ελέγχου για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- 4) Πατήστε το κουμπί **Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου για ακύρωση οποιαδήποτε στιγμή ή όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Οδηγός μαγειρέματος συνταγής

- Σχάρα: θέση σχάρας

| Πουλερικά |                         |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|-------------------------|-------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι       | Μενού                   | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|           |                         |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 1         | Κοτόπουλο, μπουτία *1*2 | 1,2 kg      | Στην ψύξη           | Αλείψτε τα μπουτία κοτόπουλου με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε τα μπουτία κοτόπουλου στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε υγρά ή λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινοχαρτο για 3 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα. |
|           |                         |             | 3                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Πουλερικά |                          |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------|--------------------------|-------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι       | Μενού                    | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|           |                          |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2         | Κοτόπουλο, Ολόκληρο *1*2 | 1,4 kg      | Στην ψύξη           | Αλείψτε το κοτόπουλο με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τυλίξτε το λεπτό τμήμα των μπουτιών με αλουμινόχαρτο και τοποθετήστε το κοτόπουλο στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά ή τα λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, ρίξτε ένα μεγάλο φλιτζάνι νερό στο βαθύ ταψί (ή στη λαμαρίνα ψησίματος) και τοποθετήστε το κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 3 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα. |
|           |                          |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3         | Πάπια, Ολόκληρη *1*2     | 2,1 kg      | Στην ψύξη           | Αλείψτε την πάπια με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τυλίξτε το λεπτό τμήμα των μπουτιών με αλουμινόχαρτο και τοποθετήστε την πάπια στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά ή τα λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, ρίξτε ένα μεγάλο φλιτζάνι νερό στο βαθύ ταψί (ή στη λαμαρίνα ψησίματος) και τοποθετήστε το κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 3 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα.       |
|           |                          |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Πουλερικά |                          |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------|--------------------------|-------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι       | Μενού                    | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|           |                          |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 4         | Γαλοπούλα, Ολόκληρη *1*2 | 4,2 kg      | Στην ψύξη           | <p>Αλείψτε τη γαλοπούλα με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τυλίξτε το λεπτό τμήμα των μπουτιών με αλουμινόχαρτο και τοποθετήστε τη γαλοπούλα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά ή τα λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, ρίξτε ένα μεγάλο φλιτζάνι νερό στο βαθύ ταψί (ή στη λαμαρίνα ψησίματος) και τοποθετήστε το κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 3 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα.</p> |
|           |                          |             | 1                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Βόειο κρέας |                        |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------|------------------------|-------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι         | Μενού                  | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|             |                        |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 5           | Ψητό βοδινό κρέας *1*2 | 1,5 kg      | Στην ψύξη           | <p>Αλείψτε το βόειο κρέας με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε το βόειο κρέας στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά ή τα λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, ρίξτε ένα μεγάλο φλιτζάνι νερό στο βαθύ ταψί (ή στη λαμαρίνα ψησίματος) και τοποθετήστε το κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα.</p> |
|             |                        |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Βόειο κρέας |                            |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------|----------------------------|-------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι         | Μενού                      | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|             |                            |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 6           | Ψητό μοσχάρι γάλακτος *1*2 | 1,5 kg      | Στην ψύξη           | Αλείψτε το μοσχάρι γάλακτος (μοσχαρίσιες μπριζόλες) με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε το μοσχάρι γάλακτος στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά ή τα λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, ρίξτε ένα μεγάλο φλιτζάνι νερό στο βαθύ ταψί (ή στη λαμαρίνα ψησίματος) και τοποθετήστε το κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα. |
|             |                            |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 7           | Βοδινό φιλέτο *1*2         | 0,8 kg      | Στην ψύξη           | Αλείψτε το βοδινό φιλέτο με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε το βόειο κρέας στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε υγρά ή λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 5 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα.                                                                                |
|             |                            |             | 4                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Βόειο κρέας |                             |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------|-----------------------------|-------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι         | Μενού                       | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|             |                             |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 8           | Μοσχάρι Μπουργκινιόν *3*4*8 | 1 μερίδα    | Άτομα               | <b>Υλικά</b><br>1 kg βόειο κρέας, 150 g καπνιστό μπέικον, 50 g λάδι, 750 ml κόκκινο κρασί, 200-300 ml ζωμός, 5 κρεμμύδια, 5 σκελίδες σκόρδο, 200 g μανιτάρια, 100 g πολτός τομάτας, 1 κ.γ. γλυκιά πάπρικα, 5 φύλλα δάφνης, αλάτι, πιπέρι                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|             |                             |             | 2                   | <b>Μέθοδος</b><br>Κόψτε το βοδινό σε κύβους του 1 cm. Κόψτε το μπέικον σε μικρούς κύβους. Βάλτε το λάδι σε ένα σκεύος ψησίματος, προσθέστε το κρέας και το μπέικον και ψήστε το πάνω σε μια εστία μαγειρέματος. Ντεγλασάρετε το ψημένο κρέας με κόκκινο κρασί και ζωμό. Ξεφλουδίστε και κόψτε τα κρεμμύδια και το σκόρδο. Καθαρίστε τα μανιτάρια και κόψτε σε φέτες. Προσθέστε τα υλικά, αλατοπιπερώστε και ανακατέψτε τα, σκεπάστε με ένα καπάκι. Τοποθετήστε το σκεύος ψησίματος στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά. |
| 9           | Γκούλας *3*4*8              | 1 μερίδα    | Άτομα               | <b>Υλικά</b><br>500 g χοιρινό κρέας, 500 g βόειο κρέας, 50 g λάδι, 1 kg κρεμμύδια, 2 κ.σ. πολτός τομάτας, 1 κ.γ. γλυκιά πάπρικα, 1 κ.γ. αλάτι, 500-750 ml νερό                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|             |                             |             | 2                   | <b>Μέθοδος</b><br>Κόψτε το χοιρινό και το βοδινό σε κύβους των 2 cm. Βάλτε το λάδι σε ένα σκεύος ψησίματος και προσθέστε το κρέας. Ψήστε σε εστία. Ξεφλουδίστε και κόψτε τα κρεμμύδια. Προσθέστε τα κρεμμύδια και τον ποτό και ψήστε τα κι αυτά. Προσθέστε και ανακατέψτε, σκεπάστε με ένα καπάκι. Τοποθετήστε το σκεύος ψησίματος στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά.                                                                                                                                                 |

| Χοιρινό |                       |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------|-----------------------|-------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι     | Μενού                 | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|         |                       |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 10      | Ψητό χοιρινό *2       | 1,5 kg      | Στην ψύξη           | Αλείψτε το χοιρινό κρέας με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε το χοιρινό στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά ή τα λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, ρίξτε ένα μεγάλο φλιτζάνι νερό στο βαθύ ταψί (ή στη λαμαρίνα ψησίματος) και τοποθετήστε το κάτω από τη σχάρα γκριλ. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα..                                                                                                                     |
|         |                       |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 11      | Χοιρινά παϊδάκια *1*2 | 1,0 kg      | Στην ψύξη           | Αλείψτε τα χοιρινά παϊδάκια με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε τα χοιρινά παϊδάκια στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε υγρά ή λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 5 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα.                                                                                            |
|         |                       |             | 4                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 12      | Χοιρινό κότσι *3*4*8  | 1,4 kg      | Στην ψύξη           | <b>Υλικά</b><br>1,4 kg χοιρινό κότσι, 1 κρεμμύδι, 2 καρότα, ένα μάτσο πράσα, σέλινο, τεμαχισμένο βασιλικό, αλάτι, πιπέρι, 300 ml νερό<br><b>Μέθοδος</b><br>Κόψτε το χοιρινό δέρμα με ένα αιχμηρό μαχαίρι σε τετράγωνα κομμάτια. Προσθέστε τον τεμαχισμένο βασιλικό, αλάτι και πιπέρι, ξεφλουδίστε και ψιλοκόψτε το σέλινο, το κρεμμύδι, τα καρότα και τα πράσα. Τοποθετήστε τα λαχανικά σε ένα σκεύος ψησίματος, τοποθετήστε το κότσι πάνω του και προσθέστε νερό. Τοποθετήστε το σκεύος ψησίματος στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά. |
|         |                       |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Χοιρινό |                                |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------|--------------------------------|-------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι     | Μενού                          | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|         |                                |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 13      | Χοιρινό πουλντ *3*4*8          | 2,0 kg      | Στην ψύξη           | <b>Υλικά</b><br>2 kg χοιρινός λαιμός χωρίς κόκαλο, 2 κ.γ. αλάτι, 1 κ.γ. γλυκιά πάπρικα, 2 κ.γ. καπνιστή πάπρικα, 3 κ.γ. μαύρη ζάχαρη, 1 κ.γ. τριμμένο κύμινο, ½ κ.γ. τσίλι, 1 κ.γ. τριμμένο κόλιανδρο, 1 κ.γ. τριμμένο μαύρο πιπέρι, 3 κ.γ. σιρόπι σφενδάμου, 100 ml χυμό πορτοκάλι, 100 ml κέτσαπ<br><b>Μέθοδος</b><br>Ανακατέψτε τα μπαχαρικά και τα υγρά μεταξύ τους και αλείψτε το κρέας με το μείγμα. Τοποθετήστε το καρυκευμένο κρέας σε ένα σκεύος ψησίματος και αφήστε το να μαριναριστεί για 12 ώρες στο ψυγείο. Τοποθετήστε το σκεύος ψησίματος στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Μετά το μαγείρεμα αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 5 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα. |
|         |                                |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 14      | Ψητό χοιρινό με κρούστα *3*4*8 | 1,0 kg      | Στην ψύξη           | <b>Υλικά</b><br>1 kg χοιρινό καρέ, 6 κ.γ. τριμμένο τυρί (Gouda), 4 κ.σ. τριμμένη φρυγανιά, 3 κ.σ. καυτερή μουστάρδα, 10 g ψιλοκομμένο μαϊντανό, 1 κ.σ. αποξηραμένο δενδρολίβανο, 100 ml κρέμα, αλάτι, πιπέρι, πάπρικα σε σκόνη, κάρυ σε σκόνη, σκόρδο σε σκόνη<br><b>Μέθοδος</b><br>Προσθέστε αλατοπίπερο στο κρέας. Αναμείξτε τα υλικά για την κρούστα και προσθέστε τα μπαχαρικά. Αλείψτε το κρέας με το μείγμα καρυκευμάτων. Τοποθετήστε το καρυκευμένο κρέας σε ένα σκεύος ψησίματος. Τοποθετήστε το σκεύος ψησίματος στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Μετά το μαγείρεμα αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 5 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα.                                 |
|         |                                |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Αρνί |                       |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|-----------------------|-------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι  | Μενού                 | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|      |                       |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 15   | Αρνίσιο μπούτι *1*2   | 1,5 kg      | Στην ψύξη           | Αλείψτε το αρνίσιο μπούτι με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε το αρνί στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά ή τα λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, ρίξτε ένα μεγάλο φλιτζάνι νερό στο βαθύ ταψί (ή στη λαμαρίνα ψησίματος) και τοποθετήστε το κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα. |
|      |                       |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 16   | Αρνίσια παϊδάκια *1*2 | 0,8 kg      | Στην ψύξη           | Αλείψτε τα αρνίσια παϊδάκια με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε τα αρνίσια παϊδάκια στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε υγρά ή λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 3 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα.                                  |
|      |                       |             | 4                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| Ψάρι |                   |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|-------------------|-------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι  | Μενού             | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|      |                   |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 17   | Σολομός<br>*1*2   | 0,8 kg      | Στην ψύξη           | Επιλέξτε φιλέτα σολομού βάρους 200 g και πάχους 2,5 cm το καθένα. Αλείψτε τον σολομό με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε τον σολομό στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε υγρά ή λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 3 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα. |
|      |                   |             | 4                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 18   | Πέστροφ<br>α *1*2 | 0,8 kg      | Στην ψύξη           | Επιλέξτε πέστροφα βάρους 200 g η καθεμία. Αλείψτε την πέστροφα με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε την πέστροφα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε υγρά ή λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 3 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα.                     |
|      |                   |             | 4                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 19   | Τόνος<br>*1*2     | 0,8 kg      | Στην ψύξη           | Επιλέξτε φιλέτα τόνου βάρους 200 g και πάχους 2,5 cm το καθένα. Αλείψτε τον τόνο με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε τον τόνο στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε υγρά ή λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 3 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα.       |
|      |                   |             | 4                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Ψάρι |             |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------|-------------|-------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι  | Μενού       | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|      |             |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 20   | Γαρίδα *1*2 | 0,6 kg      | Στην ψύξη           | Αλείψτε τη γαρίδα με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε τη γαρίδα στο βαθύ ταψί. Βάλτε στον φούρνο. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 5 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα. |
|      |             |             | 4                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 21   | Χτένια *2   | 0,6 kg      | Στην ψύξη           | Ρίξτε σέρι στα χτένια. Τοποθετήστε τα χτένια στο βαθύ ταψί. Αλείψτε λιωμένο βούτυρο στα χτένια. Καλύψτε με τριμμένη φρυγανιά. Προσθέστε λιωμένο βούτυρο πάνω από την τριμμένη φρυγανιά. Βάλτε στον φούρνο. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 5 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα.       |
|      |             |             | 3                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Λαχανικά |                              |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------|------------------------------|-------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι      | Μενού                        | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|          |                              |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 22       | Ψητά λαχανικά στο γκριλ *1*2 | 0,8 kg      | Στην ψύξη           | <b>Υλικά</b><br>μελιτζάνες, κόψτε σε πάχος 1-2 cm<br>κολοκυθάκια, κόψτε σε πάχος 1-2 cm<br>κρεμμύδια, κόψτε σε φέτες<br>πιπεριές, κόψτε στη μέση κατά μήκος και πετάξτε τους σπόρους, ολόκληρα τοματίνια, μανιτάρια κομμένα στη μέση, βούτυρο (ή λάδι)<br><b>Μέθοδος</b><br>Αλείψτε τα λαχανικά με λιωμένο βούτυρο ή λάδι και αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε το φαγητό στο βαθύ ταψί. Βάλτε το στον φούρνο. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο για 5 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα. |
|          |                              |             | 4                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Πατάτα |                        |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------|------------------------|-------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι    | Μενού                  | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|        |                        |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 23     | Ψητές πατάτες *1*3*5*8 | 1,0 kg      | Άτομα               | Επιλέξτε πατάτες μικρού μεγέθους (150-200 g η καθεμία). Ξεφλουδίστε, πλύνετε, στεγνώστε και κόψτε τις πατάτες στη μέση. Ανακατέψτε τις πατάτες με αλάτι, πιπέρι και λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Τοποθετήστε τις πατάτες σε σκεύος ανθεκτικό στη θερμότητα. Βάλτε στον φούρνο. Όταν ο φούρνος εκπέμψει ένα ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. |
|        |                        |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 24     | Πατάτες ογκρατέν *3*8  | 1,0 kg      | Άτομα               | Κόψτε τις προμαγειρεμένες πατάτες ογκρατέν με φέτες. Τοποθετήστε τις πατάτες σε ανθεκτικό στη θερμότητα ταψί, καλύψτε τις με τριμμένο τυρί (30 g ανά 500 g πατάτες ογκρατέν). Βάλτε στον φούρνο.                                                                                                                                       |
|        |                        |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Ψωμί/αρτοσκευάσματα |            |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|------------|-------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι                 | Μενού      | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                     |            |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 25                  | Cookies *6 | 1 μερίδα    | Στην ψύξη           | <b>Υλικά (2 μερίδες)</b><br>250 g βούτυρο, 250 g ζάχαρη, 500 g αλεύρι, 3 αυγά, 2 g αλάτι, 1 πακέτο ζάχαρη βανίλια (περίπου 8 g), 1 κρόκος αυγού και γάλα<br><b>Μέθοδος</b><br>Χτυπήστε το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη ζάχαρη βανίλιας και το αλάτι, μέχρι να ασπρίσει το μείγμα. Προσθέστε σταδιακά τα αυγά. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε το με το μείγμα βουτύρου. Καλύψτε και τοποθετήστε τη ζύμη κατά τη διάρκεια της νύχτας στο ψυγείο. Οι μερίδες ζύμης πρέπει να έχουν πάχος περίπου 5 mm. Κόψτε την απλωμένη ζύμη με διάφορα κουπάτ και τοποθετήστε τη σε λαδωμένη λαμαρίνα. Αναμείξτε τον κρόκο αυγού με λίγο γάλα και αλείψτε την επιφάνεια των cookies. Βάλτε στον φούρνο. |
|                     |            |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Ψωμί/αρτοσκευάσματα |                   |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-------------------|-------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι                 | Μενού             | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                     |                   |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 26                  | Μάφιν<br>*3*7*8   | 1 μερίδα    | Άτομα               | <b>Υλικά</b><br>150 g αλεύρι, 1 ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ, 60 g κρυσταλλική ζάχαρη, 1 χτυπημένο αυγό, 130 ml γάλα, 70 ml φυτικό λάδι, ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας, 50 g κομματάκια ημίγλυκης σοκολάτας, 50 g ψιλοκομμένα καρύδια, κοσκινισμένη ζάχαρη άχνη<br><b>Μέθοδος</b><br>Ανακατέψτε το αλεύρι και τη ζάχαρη σε ένα μπολ ανάμειξης και ανοίξτε μια τρύπα στο κέντρο του μείγματος. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά, εκτός από τη ζάχαρη άχνη, προσθέστε τα στα στεγνά υλικά και ανακατέψτε μέχρι να γίνει υγρή η ζύμη. Ρίξτε τη ζύμη με κουτάλι σε λαδωμένη και αλευρωμένη φόρμα για μάφιν, γεμίζοντας περίπου τα δύο τρίτα. Βάλτε στον φούρνο. Βγάλτε από τις φόρμες και πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.                                                                                                                                                                                  |
|                     |                   |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 27                  | Ψωμάκια<br>*3*6*8 | 1 μερίδα    | Άτομα               | <b>Υλικά</b><br>400 g αλεύρι, 200 ml ζεστό γάλα, 70 g ζάχαρη, 30 g μαγιά, 50 g βούτυρο, 15 g ζάχαρη βανίλιας, 2 g αλάτι, 120 g σταφίδες (προαιρετικά)<br><b>Μέθοδος</b><br>Βάλτε το αλεύρι σε ένα μπολ ανάμειξης και κάντε μια τρύπα στο κέντρο. Προσθέστε τη μαγιά και 20 g ζάχαρη στο γάλα και ανακατέψτε. Ρίξτε το υγρό μέσα στην τρύπα και καλύψτε με λίγο αλεύρι. Αφήστε να φουσκώσει σε ζεστό μέρος μέχρι να εμφανιστούν ρωγμές στην επιφάνεια. Προσθέστε την υπόλοιπη ζάχαρη, το μαλακωμένο βούτυρο, τη βανίλια, το αλάτι και ζυμώστε τη ζύμη μαγιάς μέχρι να είναι μαλακή. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί σε μέγεθος. Προσθέστε τις σταφίδες στη ζύμη. Χωρίστε τη ζύμη σε 12 κομμάτια και σχημάτιστε μπάλες. Τοποθετήστε τες σε μια λαμαρίνα στρωμένη με λαδόκολλα. Αφήστε τες να φουσκώσουν ξανά και αλείψτε με γάλα. Βάλτε στον φούρνο. |
|                     |                   |             | 3                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

| Ψωμί/αρτοσκευάσματα |                 |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------|-----------------|-------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι                 | Μενού           | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                     |                 |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 28                  | Brownies *3*5*8 | 1 μερίδα    | Άτομα               | <b>Υλικά</b><br>225 g λιωμένο βούτυρο, 400 g λευκή ζάχαρη, 100 g κακάο σε σκόνη, 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας, 2 αυγά, 130 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ, ½ κ.γ. αλάτι, 70 g καρύδια κομμένα στη μέση<br><b>Μέθοδος</b><br>Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο, τη ζάχαρη και το κακάο σε σκόνη και ανακατέψτε καλά. Προσθέστε τη βανίλια, τα αυγά, το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Απλώστε τη ζύμη σε ένα ταψί ανθεκτικό στη θερμότητα στρωμένο με λαδόκολλα. Διακοσμήστε με τα κομμένα στη μέση καρύδια, εάν θέλετε. Βάλτε στον φούρνο.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                     |                 |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 29                  | Μηλόπιτα *3*8   | 1 μερίδα    | Στην ψύξη           | <b>Υλικά</b><br>150 g λευκή ζάχαρη, 2 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, ½ κ.γ. τριμμένη κανέλα, ¼ κ.γ. τριμμένο μοσχοκάρυδο, ½ κ.γ. ξύσμα λεμονιού, 1,2 kg ψιλοκομμένα μήλα, 2 κ.γ. χυμός λεμονιού, 1 κ.σ. βούτυρο, 1 συνταγή ζαχαροπλαστικής για διπλό φύλλο κρούστας 9 ιντσών, 4 κ.σ. γάλα (προαιρετικά)<br><b>Μέθοδος</b><br>Ανακατέψτε τη ζάχαρη, το αλεύρι, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο και το ξύσμα λεμονιού. Τοποθετήστε ένα φύλλο κρούστας σε ένα βαθύ ταψί για πίτα 9 ιντσών. Απλώστε μία στρώση με το 1/3 των μήλων στο φύλλο κρούστας. Πασπαλίστε με μείγμα ζάχαρης και επαναλάβετε μέχρι να τελειώσετε. Πασπαλίστε με χυμό λεμονιού και ρίξτε το βούτυρο. Τοποθετήστε το δεύτερο φύλλο κρούστας στο επάνω μέρος της γέμισης και δώστε κυματιστό σχήμα στα άκρα. Ανοίξτε τρύπες στο επάνω φύλλο κρούστας και αλείψτε με γάλα για γλασαρισμένη όψη, εάν θέλετε. Βάλτε στον φούρνο. |
|                     |                 |             | 3                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Πίτσα |                                               |             |                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|-----------------------------------------------|-------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Όχι   | Μενού                                         | Όριο βάρους | Θερμοκρασία φαγητού | Οδηγίες                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|       |                                               |             | Σχάρα               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 30    | Κατεψυγμένη πίτσα (λεπτή βάση) <sup>*3</sup>  | 0,3 kg      | Κατεψυγμένη         | Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Χρησιμοποιήστε μόνο μία κατεψυγμένη πίτσα κάθε φορά.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|       |                                               |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 31    | Κατεψυγμένη πίτσα (χοντρή βάση) <sup>*3</sup> | 0,5 kg      | Κατεψυγμένη         | Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Χρησιμοποιήστε μόνο μία κατεψυγμένη πίτσα κάθε φορά.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|       |                                               |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 32    | Σπιτική πίτσα <sup>*3*8</sup>                 | 1 μερίδα    | Άτομα               | <b>Υλικά</b><br>20 g μαγιά, 200 ml ζεστό νερό, 5 g αλάτι, 350 g αλεύρι, 10 g ζάχαρη, 10 g φυτικό λάδι, 1 μικρή κανάτα σάλτσα ντομάτας, 250 g τριμμένο τυρί, 200 g τυρί μοτσαρέλα, 1 μικρή κονσέρβα ψιλοκομμένα μανιτάρια, 150 g βραστό ζαμπόν, ρίγανη, αλάτι, πιπέρι<br><b>Μέθοδος</b><br>Διαλύστε τη μαγιά σε ζεστό νερό. Ανακατέψτε στο αλάτι και τη ζάχαρη. Προσθέστε αργά το αλεύρι ζυμώνοντας συνεχώς. Προσθέστε λάδι και συνεχίστε να ζυμώνετε. Εάν η ζύμη κολλάει, προσθέστε λίγο παραπάνω αλεύρι. Σκεπάστε τη ζύμη και αφήστε τη να φουσκώσει για ½ ώρα. Αλευρώστε τα χέρια σας, ζυμώστε τη ζύμη και απλώστε την σε λαδωμένη λαμαρίνα με τις άκρες των δακτύλων σας. Απλώστε τη σάλτσα ντομάτας πάνω στη ζύμη, προσθέστε τις γαρνιτούρες σε στρώσεις. Πασπαλίστε τη ζύμη με το τυρί. Βάλτε στον φούρνο. |
|       |                                               |             | 2                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

\*1 Μετά το ΜΠΠ, γυρίστε το φαγητό.

\*2 Χρησιμοποιήστε τη σχάρα γκριλ πάνω από το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος).

\*3 Χρησιμοποιήστε τη σχάρα γκριλ.

\*4 Χρησιμοποιήστε το σκεύος ψησίματος.

\*5 Χρησιμοποιήστε το ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος.

\*6 Χρησιμοποιήστε τη λαμαρίνα.

\*7 Χρησιμοποιήστε τη φόρμα για μάφιν.

\*8 Χρησιμοποιήστε δικά σας μαγειρικά δοχεία.

## Air Fry

Αυτή η λειτουργία αυξάνει αυτόματα την εισαγόμενη θερμοκρασία κατά 25 °C για βέλτιστη απόδοση κατά τη χρήση της λειτουργίας Air Fry. Η λειτουργία Air Fry είναι ειδικά σχεδιασμένη για τηγάνισμα χωρίς λάδι.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Δεν απαιτείται προθέρμανση κατά τη χρήση της λειτουργίας Air Fry.
- Αν μαγειρεύετε πολλές δόσεις, οι επόμενες μπορεί να χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να μαγειρευτούν.
- Οι υγρές ζύμες και οι επικαλύψεις δεν θα είναι τραγανές ή θα στεγνώσουν κατά τη χρήση της λειτουργίας Air Fry.

## Συμβουλές για τη λειτουργία Air Fry

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, μαγειρέψτε τα τρόφιμα σε μία σχάρα τοποθετημένη στις θέσεις που προτείνονται στον πίνακα του παρόντος εγχειριδίου.
- Απλώστε ομοιόμορφα το φαγητό σε μία στρώση.
- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί για τηγάνισμα με αέρα ή ένα σκούρο ταψί χωρίς πλευρές ή με μικρές πλευρές που δεν καλύπτουν ολόκληρη τη σχάρα. Αυτό επιτρέπει την καλύτερη κυκλοφορία του αέρα.
- Εάν θέλετε, ψεκάστε το ταψί ψησίματος ή τηγανίσματος με σπρί για μαγειρικά σκεύη. Χρησιμοποιήστε λάδι που μπορεί να θερμανθεί σε υψηλή θερμοκρασία πριν από το κάπνισμα, όπως έλαιο αβοκάντο, έλαιο από σπόρους σταφυλιών, αραχιδέλαιο ή ηλιέλαιο.
- Τοποθετήστε ένα ταψί καλυμμένο με αλουμινοχαρτό σε μια σχάρα στη θέση 1, για να συλλέξετε το λάδι που στάζει από το φαγητό. Για

τροφές με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος, όπως φτερούγες κοτόπουλου, προσθέστε μερικά φύλλα λαδόκολλας για να απορροφήσετε το λίπος.

- Ελέγχετε συχνά το φαγητό και ανακινήστε το ή γυρίστε το για πιο τραγανά αποτελέσματα.
- Τα έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά μπορεί να μαγειρεύονται πιο γρήγορα με τη λειτουργία Air Fry από ό,τι αναγράφεται στη συσκευασία. Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος κατά περίπου 20%, ελέγξτε το φαγητό εγκαίρως και ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος όπως απαιτείται.
- Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο για τρόφιμα, για να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει φτάσει σε ασφαλή θερμοκρασία για κατανάλωση. Η κατανάλωση κρέατος που δεν έχει μαγειρευτεί επαρκώς μπορεί να αυξήσει τον κίνδυνο εμφάνισης ασθένειας που μεταδίδεται από τρόφιμα.
- Για τα πιο τραγανά αποτελέσματα, αλείψτε φρέσκες φτερούγες κοτόπουλου ή μαλακά κομμάτια κοτόπουλου σε αλεύρι με καρυκεύματα. Χρησιμοποιήστε 1/3 φλιτζάνι αλεύρι για 0,9 kg κοτόπουλου.

## Συστάσεις για το τηγάνισμα με αέρα τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά

Τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά καπνίζουν κατά τη χρήση της λειτουργίας Air Fry. Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις παρακάτω συστάσεις όταν τηγανίζετε σε αέρα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, όπως φτερούγες κοτόπουλου, μπέικον, λουκάνικο, hot dog, μπουτία γαλοπούλας, αρνίσια παϊδάκια, παϊδάκια, χοιρινό καρέ, στήθος πάπιας ή ορισμένες φυτικές πρωτεΐνες.

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μην καλύπτετε ποτέ τις σχισμές, τις οπές ή τις διόδους στο κάτω μέρος του φούρνου και μην καλύπτετε ολόκληρες σχάρες με υλικά όπως αλουμινόχαρτο. Με αυτόν τον τρόπο, η ροή αέρα στον φούρνο μπορεί να προκαλέσει δηλητηρίαση από μονοξείδιο του άνθρακα. Το αλουμινόχαρτο μπορεί επίσης να παγιδεύσει τη θερμότητα, προκαλώντας κίνδυνο πυρκαγιάς ή μειωμένη απόδοση του φούρνου.
  - Καθαρίζετε τακτικά τα φίλτρα λίπους στον απορροφητήρα.
- 
- Ανοίξτε τον απορροφητήρα σε υψηλή ρύθμιση ανεμιστήρα πριν ξεκινήσετε το τηγάνισμα με αέρα και αφήστε τον αναμμένο για 15 λεπτά μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας.
  - Ανοίξτε ένα παράθυρο ή μια συρόμενη γυάλινη πόρτα, εάν είναι δυνατόν, για να βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα αερίζεται καλά.
  - Διατηρείτε τον φούρνο ελεύθερο από συσσωρευμένα λίπη. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου πριν και μετά το τηγάνισμα με αέρα (αφού κρυώσει ο φούρνος).
  - Εκτελείτε τακτικά κύκλους καθαρισμού του φούρνου (Easy Clean ή πυρόλυση), ανάλογα με τη συχνότητα και τους τύπους τροφίμων που τηγανίζετε με αέρα.
  - Αποφεύγετε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου περισσότερο από όσο χρειάζεται, για να διατηρήσετε τη θερμοκρασία του φούρνου, να αποτρέψετε την απώλεια θερμότητας και να εξοικονομήσετε ενέργεια.
  - Το τηγάνισμα φρέσκων κομματιών κοτόπουλου με αέρα, όπως φτερούγες ή κοπανάκι με την πέτσα, μπορεί να προκαλέσει καπνό καθώς το λίπος λιώνει σε υψηλές θερμοκρασίες. Εάν ο καπνός είναι υπερβολικός, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Ψησίματος αντί της λειτουργίας Air Fry.

Συνιστώμενος οδηγός τηγανίσματος με αέρα

Μαγείρεμα σε λαμαρίνα ψησίματος

- Τακτοποιήστε το φαγητό ομοιόμορφα σε μία στρώση.
- Τοποθετήστε τη λαμαρίνα ψησίματος στη θέση σχάρας ③.
- Αναποδογυρίστε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να μην καεί.
- Σχάρα: θέση σχάρας

| Κατεψυγμένες ΠΑΤΑΤΕΣ                                  |               |                          |       |                |
|-------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|-------|----------------|
| Μενού                                                 | Ποσότητα (kg) | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) | Σχάρα | Χρόνος (λεπτό) |
| Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες (τσιπς)                | 0,4           | 200                      | 3     | 15-25          |
| Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες (κυματιστές, 10x10 mm) | 0,8           | 200                      | 3     | 20-30          |
| Κατεψυγμένες τηγανητές γλυκοπατάτες                   | 0,6           | 200                      | 3     | 17-27          |
| Κατεψυγμένες πατατοκροκέτες                           | 1,0           | 220                      | 3     | 17-27          |
| Κατεψυγμένα χας μπράουνς                              | 1,0           | 220                      | 3     | 15-25          |

| Φρέσκες/σπιτικές ΠΑΤΑΤΕΣ   |               |                          |       |                |
|----------------------------|---------------|--------------------------|-------|----------------|
| Μενού                      | Ποσότητα (kg) | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) | Σχάρα | Χρόνος (λεπτό) |
| Σπιτικές κυδωνάτες πατάτες | 1,3           | 230                      | 3     | 25-35          |

| Κατεψυγμένο ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ                      |               |                          |       |                |
|--------------------------------------------|---------------|--------------------------|-------|----------------|
| Μενού                                      | Ποσότητα (kg) | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) | Σχάρα | Χρόνος (λεπτό) |
| Κατεψυγμένες μπουκιές κοτόπουλου, τραγανές | 0,6           | 200                      | 3     | 15-25          |
| Κατεψυγμένες λωρίδες κοτόπουλου            | 0,8           | 210                      | 3     | 20-30          |

| Φρέσκο ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, με την πέτσα |               |                          |       |                |
|--------------------------------|---------------|--------------------------|-------|----------------|
| Μενού                          | Ποσότητα (kg) | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) | Σχάρα | Χρόνος (λεπτό) |
| Φρέσκες φτερούγες κοτόπουλου   | 1,2           | 230                      | 3     | 27-37          |
| Φρέσκα κοπανάκια κοτόπουλου    | 2,0           | 230                      | 3     | 35-45          |
| Μπούτια                        | 1,2           | 230                      | 3     | 27-37          |
| Στήθος                         | 1,2           | 230                      | 3     | 27-37          |

| ΑΛΛΟ                                             |               |                          |       |                |
|--------------------------------------------------|---------------|--------------------------|-------|----------------|
| Μενού                                            | Ποσότητα (kg) | Temp. (Θερμοκρασία) (°C) | Σχάρα | Χρόνος (λεπτό) |
| Κατεψυγμένες ροδέλες κρεμμυδιού, παναρισμένες    | 0,5           | 200                      | 3     | 15-25          |
| Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολς (20 g το καθένα)        | 1,2           | 210                      | 3     | 20-30          |
| Λεπτό λουκάνικο (70 g το καθένα, διαμέτρου 2 cm) | 2,0           | 220                      | 3     | 15-25          |
| Κατεψυγμένες γαρίδες με καρύδα                   | 0,7           | 200                      | 3     | 20-30          |
| Φρέσκα χτένια στο μισό κέλυφος                   | 1,0           | 210                      | 3     | 15-25          |
| Φρέσκες γαρίδες                                  | 1,0           | 200                      | 3     | 20-30          |
| Ανάμεικτα λαχανικά                               | 1,0           | 220                      | 3     | 17-27          |

Μαγείρεμα σε κάδο τηγανίσματος με αέρα

- Τακτοποιήστε το φαγητό ομοιόμορφα σε μία στρώση.
- Τοποθετήστε ένα ταψί με επένδυση αλουμινίου σε μια σχάρα στη θέση ②, για να συλλέξετε τα υγρά που στάζουν. Εάν χρειάζεται, προσθέστε λαδόκολλα, για να απορροφήσει το λάδι και να μειωθεί το κάπνισμα.
- Αναποδογυρίστε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να μην καεί.
- Σχάρα: θέση σχάρας

| Κατεψυγμένες ΠΑΤΑΤΕΣ                                     |               |                                |       |                   |
|----------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------|-------|-------------------|
| Μενού                                                    | Ποσότητα (kg) | Temp.<br>(Θερμοκρασία)<br>(°C) | Σχάρα | Χρόνος<br>(λεπτό) |
| Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες (τοιπς)                   | 0,4           | 200                            | 3     | 15-25             |
| Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες<br>(κυματιστές, 10x10 mm) | 0,8           | 200                            | 3     | 20-30             |
| Κατεψυγμένες τηγανητές γλυκοπατάτες                      | 0,6           | 200                            | 3     | 17-27             |
| Κατεψυγμένες πατατοκροκέτες                              | 1,0           | 220                            | 3     | 17-27             |
| Κατεψυγμένα χας μπράουνς                                 | 1,0           | 220                            | 3     | 15-25             |

| Φρέσκες/σπιτικές ΠΑΤΑΤΕΣ              |               |                                |       |                   |
|---------------------------------------|---------------|--------------------------------|-------|-------------------|
| Μενού                                 | Ποσότητα (kg) | Temp.<br>(Θερμοκρασία)<br>(°C) | Σχάρα | Χρόνος<br>(λεπτό) |
| Σπιτικές τηγανιτές πατάτες (10x10 mm) | 0,6           | 220                            | 3     | 20-30             |
| Σπιτικές κυδωνάτες πατάτες            | 1,3           | 230                            | 3     | 25-35             |

| Κατεψυγμένο ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ                            |               |                                |       |                   |
|--------------------------------------------------|---------------|--------------------------------|-------|-------------------|
| Μενού                                            | Ποσότητα (kg) | Temp.<br>(Θερμοκρασία)<br>(°C) | Σχάρα | Χρόνος<br>(λεπτό) |
| Κατεψυγμένες μπουκιές κοτόπουλου, τραγανές       | 0,6           | 200                            | 3     | 15-25             |
| Κατεψυγμένες λωρίδες κοτόπουλου                  | 0,8           | 210                            | 3     | 20-30             |
| Κατεψυγμένες πικάντικες φτερούγες, με το κόκκαλο | 1,2           | 200                            | 3     | 30-40             |

| Φρέσκο ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, με την πέτσα |               |                                |       |                   |
|--------------------------------|---------------|--------------------------------|-------|-------------------|
| Μενού                          | Ποσότητα (kg) | Temp.<br>(Θερμοκρασία)<br>(°C) | Σχάρα | Χρόνος<br>(λεπτό) |
| Φρέσκες φτερούγες κοτόπουλου   | 1,2           | 230                            | 3     | 27-37             |
| Φρέσκα κοπανάκια κοτόπουλου    | 2,0           | 230                            | 3     | 35-45             |
| Μπούτια                        | 1,2           | 230                            | 3     | 27-37             |
| Στήθος                         | 1,2           | 230                            | 3     | 27-37             |

| ΑΛΛΟ                                             |               |                                |       |                   |
|--------------------------------------------------|---------------|--------------------------------|-------|-------------------|
| Μενού                                            | Ποσότητα (kg) | Temp.<br>(Θερμοκρασία)<br>(°C) | Σχάρα | Χρόνος<br>(λεπτό) |
| Κατεψυγμένες ροδέλες κρεμμυδιού, παναρισμένες    | 0,5           | 200                            | 3     | 15-25             |
| Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολς (20 g το καθένα)        | 1,2           | 210                            | 3     | 20-30             |
| Λεπτό λουκάνικο (70 g το καθένα, διαμέτρου 2 cm) | 2,0           | 220                            | 3     | 15-25             |
| Κατεψυγμένες γαρίδες με καρύδα                   | 0,7           | 200                            | 3     | 20-30             |
| Φρέσκα χτένια στο μισό κέλυφος                   | 1,0           | 210                            | 3     | 15-25             |

Κενό αέρος

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Το μαγείρεμα σε κενό αέρος χρησιμοποιεί αέρα για «αργό και σε χαμηλή θερμοκρασία» μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε το για να μαγειρέψετε κρέας, ψάρι, θαλασσινά, πουλερικά ή λαχανικά. Τα τρόφιμα πρέπει να συσκευάζονται σε κενό σε σακούλες.

Δεν είναι απαραίτητο να προθερμάνετε τον φούρνο όταν χρησιμοποιείτε το Κενό αέρος. Ανατρέξτε στον οδηγό μαγειρέματος για τις συνιστώμενες ρυθμίσεις Κενού αέρος.

Πλεονεκτήματα του Κενού αέρος

- Οι χαμηλότερες θερμοκρασίες και οι παρατεταμένοι χρόνοι μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται στο μαγείρεμα με κενό αέρος προσφέρουν πολλά πλεονεκτήματα.
- **Πιο υγιεινό**  
Σε σύγκριση με άλλες μεθόδους μαγειρέματος, το Κενό αέρος διατηρεί τα περισσότερα από τα αρχικά θρεπτικά συστατικά των τροφίμων.
  - **Ασφαλές και βολικό**  
Οι παρατεταμένοι χρόνοι μαγειρέματος στο μαγείρεμα με Κενό αέρος επιτρέπουν την παστερίωση του φαγητού. Επειδή τα τρόφιμα συσκευάζονται σε κενό πριν από το μαγείρεμα, οι κλειστές σακούλες μπορούν να ψυχθούν

γρήγορα και αποθηκεύονται εύκολα μετά το μαγείρεμα.

- **Τραγανό και ζουμερό αποτέλεσμα**

Ο λεπτομερής έλεγχος θερμοκρασίας του μαγειρέματος με Κενό αέρος είναι ένας εξαιρετικός τρόπος για να επιτύχετε την τέλεια υφή κατά το μαγείρεμα κρέατος και πουλερικών. Οι χαμηλές θερμοκρασίες που χρησιμοποιούνται διατηρούν περισσότερο την υγρασία στα τρόφιμα από ό,τι οι συμβατικές μέθοδοι μαγειρέματος. Μετά το μαγείρεμα, για τέλειο και τραγανό αποτέλεσμα, τελειώστε με ένα τελικό θωράκισμα στο τηγάνι.

Συνιστώμενος οδηγός κενού αέρος

Το μέγεθος, το βάρος, το πάχος, η θερμοκρασία εκκίνησης και οι προσωπικές σας προτιμήσεις επηρεάζουν τους χρόνους λειτουργίας. Αυτός ο οδηγός προορίζεται μόνο για αναφορά. Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

- Σχάρα: θέση σχάρας

| Φαγητό              | Ποσότητα<br>(εκάστη)       | Σχάρα | Temp.<br>(Θερμοκρασία)<br>(°C) | Ώρα (ελάχ.) |        |      |
|---------------------|----------------------------|-------|--------------------------------|-------------|--------|------|
|                     |                            |       |                                | Ελάχ.       | Στόχος | Μέγ. |
| Μοσχαρίσια μπριζόλα | Πάχος 2,5 cm<br>0,3~0,5 kg | 2     | 58                             | -           | 150    | 180  |
| Στήθος κοτόπουλου   | 0,1~0,2 kg                 | 2     | 67                             | -           | 120    | 180  |
| Σολομός             | Πάχος 2,5 cm<br>0,1~0,2 kg | 2     | 60                             | -           | 120    | 150  |
| Σπαράγγια           | 15~20 g                    | 2     | 85                             | 20          | 30     | 45   |

- Μαγειρέψτε για 30 λεπτά ή 1 ώρα παραπάνω, εάν μαγειρεύετε κρέατα πάχους πάνω από 2,5 cm.
- Εάν χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος, κόψτε τα σύμφωνα με το συνιστώμενο βάρος. Προσέξτε να μην τοποθετήσετε κομμάτια κρέατος πολύ κοντά μεταξύ τους.

Λειτουργία Sabbath

Η λειτουργία Sabbath χρησιμοποιείται συνήθως κατά το Ιουδαϊκό Σάββατο. Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Sabbath, ο φούρνος δεν απενεργοποιείται μέχρι να απενεργοποιηθεί η λειτουργία Sabbath. Στη λειτουργία Sabbath, όλα τα κουμπιά λειτουργιών του φούρνου είναι ανενεργά. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 5b.

Η λειτουργία **Λειτουργία Sabbath** επιτρέπει, κατά κανόνα, στον πελάτη μόνο να διατηρεί το φαγητό ζεστό, επειδή απαγορεύεται να δουλέψει κατά το **Λειτουργία Sabbath** (Σάββατο) και να παρασκευάσει γεύματα.

Κατά τη λειτουργία **Λειτουργία Sabbath**, η θερμοκρασία του φούρνου μπορεί να ρυθμιστεί από 30 °C έως 250 °C.

Όταν η λειτουργία **Λειτουργία Sabbath** είναι ενεργοποιημένη, η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς να χρειάζεται να ενεργοποιηθεί ή να απενεργοποιηθεί, το οποίο απαγορεύεται κατά τη διάρκεια του χρόνου ρύθμισης.

Όσο ο φούρνος βρίσκεται στη λειτουργία Sabbath, οι ακόλουθες λειτουργίες είναι απενεργοποιημένες:

Ρυθμίσεις θερμοκρασίας, Χρόνος μαγειρέματος, Οθόνη, Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση του φωτός φούρνου, Λειτουργίες συναγερμού και Wi-Fi.

Ρύθμιση της λειτουργίας Sabbath

- 1) Γυρίστε και πιέστε τον διακόπτη λειτουργίας φούρνου, για να επιλέξετε την **Κάτω αντίσταση**.
- 2) Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
- 3) Πιέστε τον διακόπτη λειτουργίας φούρνου.
- 4) Ορίστε χρόνο μαγειρέματος, εάν θέλετε.
- 5) Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **Ρυθμίσεις** για 3 δευτερόλεπτα. Θα εμφανιστεί η ένδειξη 5b στην οθόνη όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Sabbath.
- 6) Για να διακόψετε τη λειτουργία Sabbath, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **ρυθμίσεων** για 3 δευτερόλεπτα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η λειτουργία Sabbath είναι διαθέσιμη, μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται στη λειτουργία **Κάτω αντίστασης**.
- Εάν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, χωρίς ηχητική ειδοποίηση. Ο φούρνος παραμένει στη

- λειτουργία Sabbath, αλλά η αντίσταση είναι απενεργοποιημένη.
- Εάν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος δεν θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
  - Μετά από διακοπή ρεύματος, η οθόνη θα ενεργοποιηθεί ξανά στη λειτουργία Sabbath, αλλά ο φούρνος θα είναι σβηστός.

Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Αυτός ο πίνακας προορίζεται για χρήση μόνο από ινστιτούτα δοκιμών. Περιλαμβάνει τις ιδανικές ρυθμίσεις για τις δοκιμαστικές συνταγές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

Εξαρτ.: Εξαρτήματα

Σχάρα: θέση σχάρας

| Πιάτο      | Λειτουργία<br>α<br>θέρμανση<br>ς | Temp.<br>(Θερμο<br>κρασί<br>α)<br>(°C) | Εξαρτ.                                      | Σχάρ<br>α   | Προθέρμ<br>ανση | Χρόνος<br>(λεπτό) | Χειρισμοί                                                         |
|------------|----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|-------------|-----------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Μικρό κέικ | Επάνω-<br>κάτω<br>αντίσταση      | 170                                    | Λαμαρίνα<br>ψησίματο<br>ς                   | 3           | Ναι             | 20-30             | -                                                                 |
|            | Θερμός<br>αέρας                  | 150                                    | Λαμαρίνα<br>ψησίματο<br>ς                   | 3           | Ναι             | 20-30             | -                                                                 |
|            | Θερμός<br>αέρας                  | 150                                    | Λαμαρίνα<br>ψησίματο<br>ς<br>/<br>Βαθύ ταψί | 4<br>/<br>2 | Ναι             | 25-35             | Λαμαρίνα<br>ψησίματος<br>στο 4,<br>Βαθύ ταψί<br>στο 2 από<br>κάτω |
| Παντεσπάνι | Επάνω-<br>κάτω<br>αντίσταση      | 170                                    | Σχάρα<br>γκριλ                              | 2           | Ναι             | 20-30             | -                                                                 |
|            | Θερμός<br>αέρας                  | 160                                    | Σχάρα<br>γκριλ                              | 3           | Ναι             | 30-40             | -                                                                 |

| Πιάτο                  | Λειτουργία<br>α<br>θέρμανσης | Temp.<br>(Θερμο-<br>κρασία)<br>(°C) | Εξαρτ.                                  | Σχάρα       | Προθέρμ-<br>ανση | Χρόνος<br>(λεπτό)       | Χειρισμοί                                                                                      |
|------------------------|------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|-------------|------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Μηλόπιτα               | Επάνω-<br>κάτω<br>αντίσταση  | 180                                 | Σχάρα<br>γκριλ                          | 1           | Όχι              | 65-75                   | Μία φόρμα<br>στην πίσω<br>αριστερή<br>πλευρά και<br>η άλλη στη<br>δεξιά<br>μπροστινή<br>πλευρά |
|                        | Θερμός<br>αέρας              | 170                                 | Σχάρα<br>γκριλ                          | 2           | Όχι              | 65-75                   |                                                                                                |
| Σφολιάτα σε<br>λωρίδες | Επάνω-<br>κάτω<br>αντίσταση  | 170                                 | Λαμαρίνα<br>ψησίματος                   | 3           | Ναι              | 20-30                   | -                                                                                              |
|                        | Θερμός<br>αέρας              | 140                                 | Λαμαρίνα<br>ψησίματος                   | 3           | Ναι              | 20-30                   | -                                                                                              |
|                        | Θερμός<br>αέρας              | 140                                 | Λαμαρίνα<br>ψησίματος<br>/<br>Βαθύ ταψί | 4<br>/<br>2 | Ναι              | 20-30                   | Λαμαρίνα<br>ψησίματος<br>στο 4,<br>Βαθύ ταψί<br>στο 2 από<br>κάτω                              |
| Φρυγανι-<br>σμένο ψωμί | Μεγάλο<br>γκριλ              | L1                                  | Σχάρα<br>γκριλ                          | 4           | Ναι<br>(5 λεπτά) | 2-4                     | -                                                                                              |
| Μοσχαρίσια<br>μπριζόλα | Μεγάλο<br>γκριλ              | L3                                  | Σχάρα<br>γκριλ                          | 4<br>/<br>1 | Ναι<br>(5 λεπτά) | 10-15<br>κάθε<br>πλευρά | Γυρίστε<br>μετά από<br>τον μισό<br>χρόνο                                                       |
| Μαρέγκα                | Θερμός<br>αέρας              | 80                                  | Λαμαρίνα<br>ψησίματος                   | 3           | Όχι              | 120-150                 | -                                                                                              |
| Ψητό<br>κοτόπουλο      | Ψήσιμο<br>φαγητού            | 190                                 | Σχάρα<br>γκριλ<br>/<br>Βαθύ ταψί        | 2           | Ναι              | 55-65                   | Γυρίστε<br>μετά από<br>τον μισό<br>χρόνο                                                       |

## ΕΞΥΠΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### Εφαρμογή LG ThinQ

Αυτό το χαρακτηριστικό είναι διαθέσιμο μόνο σε μοντέλα με Wi-Fi.

Η εφαρμογή **LG ThinQ** σας επιτρέπει να επικοινωνείτε με τη συσκευή χρησιμοποιώντας ένα smartphone.

### Λειτουργίες εφαρμογής LG ThinQ

Συνδεθείτε με τη συσκευή με τη βοήθεια ενός smartphone, χρησιμοποιώντας τις πρακτικές έξυπνες λειτουργίες.

#### • Ρυθμίσεις

- Σας επιτρέπει να ρυθμίσετε διάφορες επιλογές στον φούρνο και στην εφαρμογή.

#### • Smart Diagnosis

- Αυτή η λειτουργία παρέχει χρήσιμες πληροφορίες για τη διάγνωση και την επίλυση προβλημάτων της συσκευής.

#### • Παρακολούθηση

- Αυτή η λειτουργία σας βοηθά να ελέγχετε την τρέχουσα κατάσταση, τον υπολειπόμενο χρόνο, τις ρυθμίσεις μαγειρέματος και τον χρόνο λήξης από ένα σημείο.

#### • Ειδοποιήσεις προϊόντος

- Ενεργοποιήστε τις ειδοποιήσεις push, για να λαμβάνετε ειδοποιήσεις κατάστασης συσκευής. Οι ειδοποιήσεις ενεργοποιούνται, ακόμα και αν η εφαρμογή **LG ThinQ** δεν είναι ανοιχτή.

#### • Χρονοδιακόπτης

- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη από την εφαρμογή.

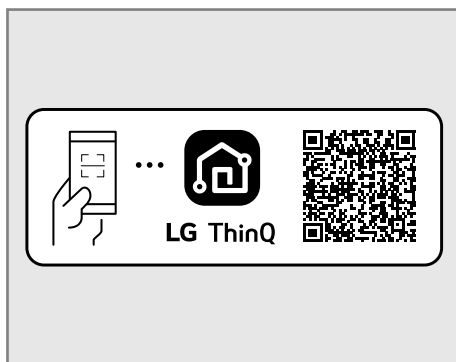
#### • Ενημέρωση λογισμικού (firmware)

- Διατηρείτε τη συσκευή ενημερωμένη.

- αλλαγή ασύρματου δρομολογητή
- αλλαγή κωδικού πρόσβασης ασύρματου δρομολογητή
- αλλαγή παρόχου υπηρεσιών διαδικτύου
- Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο **Wi-Fi**, διαγράψτε την από τη λίστα των συνδεδεμένων προϊόντων στην εφαρμογή **LG ThinQ**.
- Η συσκευή μπορεί να υποστεί αλλαγές για λόγους βελτίωσης του προϊόντος χωρίς προειδοποίηση προς τους χρήστες.
- Οι λειτουργίες μπορεί να διαφέρουν ανάλογα το μοντέλο.

### Εγκατάσταση της εφαρμογής LG ThinQ και σύνδεση συσκευής LG

Σαρώστε τον κωδικό QR που αναγράφεται στο προϊόν χρησιμοποιώντας την κάμερα ή μια εφαρμογή σάρωσης κωδικών QR στο smartphone σας.



### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Στις παρακάτω περιπτώσεις απαιτείται η ενημέρωση των πληροφοριών δικτύου για κάθε συσκευή στην εφαρμογή **LG ThinQ**, στην ενότητα **Κάρτες συσκευής → Ρυθμίσεις → Αλλαγή δικτύου**.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Για να επαληθεύσετε την ασύρματη σύνδεση, ελέγξτε ότι έχει ενεργοποιηθεί το εικονίδιο  στον πίνακα ελέγχου.
- Η συσκευή υποστηρίζει μόνο ασύρματα δίκτυα 2,4 GHz. Για να ελέγξετε τη συχνότητα του

δικτύου σας, επικοινωνήστε με τον πάροχο διαδικτύου ή ανατρέξτε στο εγχειρίδιο του δρομολογητή σας.

- Η εφαρμογή **LG ThinQ** δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε προβλήματα σύνδεσης στο δίκτυο ή τυχόν αστοχίες, δυσλειτουργίες, ή σφάλματα που προκαλούνται από τη σύνδεση δικτύου.
- Το ευρύτερο ασύρματο περιβάλλον μπορεί να επιβραδύνει την ασύρματη λειτουργία.
- Εάν η συσκευή έχει πρόβλημα σύνδεσης με το δίκτυο ασύρματης σύνδεσης, ενδέχεται να βρίσκεται σε πολύ μακρινή απόσταση από το δρομολογητή. Αγοράστε έναν αναμεταδότη ασύρματης σύνδεσης (εξοπλισμός επέκτασης εμβέλειας) για να βελτιωθεί η ισχύς του σήματος ασύρματης σύνδεσης.
- Η σύνδεση με το δίκτυο μπορεί να μην λειτουργεί σωστά ανάλογα με τον πάροχο υπηρεσιών διαδικτύου.
- Η ασύρματη σύνδεση ίσως δεν είναι δυνατή ή μπορεί να διακοπεί λόγω του περιβάλλοντος οικιακού δικτύου.
- Αν η συσκευή δεν μπορεί να συνδεθεί εξαιτίας προβλημάτων με τη μετάδοση του ασύρματου σήματος, βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε για περίπου ένα λεπτό προτού ξαναπροσπαθήσετε.
- Εάν το λογισμικό στο ασύρματο δρομολογητή είναι ενεργοποιημένο, απενεργοποιήστε το ή εφαρμόστε μια εξαίρεση.
- Το όνομα του ασύρματου δικτύου (SSID) θα πρέπει να είναι ένας συνδυασμός Αγγλικών γραμμάτων και αριθμών. (Μη χρησιμοποιείτε ειδικούς χαρακτήρες)
- Η διεπαφή χρήστη της συσκευής έξυπνου τηλεφώνου σας μπορεί να ποικίλει αναλόγως το λειτουργικό σύστημα του κινητού σας και τον κατασκευαστή.
- Εάν το πρωτόκολλο ασφαλείας του δρομολογητή είναι ρυθμισμένο στο **WEP**, μπορεί να μην καταφέρετε να συνδεθείτε στο δίκτυο. Αλλάξτε το πρωτόκολλο ασφαλείας (προτείνουμε το **WPA2**) και συνδέστε το προϊόν ξανά.
- Για να επανασυνδέσετε τη συσκευή ή να προσθέσετε άλλον χρήστη, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **Wi-Fi** για 3 δευτερόλεπτα για να σβήσει προσωρινά. Εκτελέστε την εφαρμογή **LG ThinQ** και

ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή για να καταχωρήσετε τη συσκευή.

## Προδιαγραφές ραδιοεξοπλισμού

| Τύπος           | Εύρος<br>συχνότητας<br>λειτουργίας | Ισχύς εξόδου<br>(Μεγ.) |
|-----------------|------------------------------------|------------------------|
| Ασύρματο<br>LAN | 2400 MHz -<br>2483,5 MHz           | < 100 mW               |
| Bluetooth*1     |                                    |                        |

\*1 Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Έκδοση λογισμικού ασύρματης λειτουργίας: V 1.0  
Πληροφοριακά για το χρήστη, αυτή η συσκευή θα πρέπει να εγκατασταθεί να λειτουργήσει με μια ελάχιστη απόσταση 20 cm μεταξύ της συσκευής και του σώματος.

## Δήλωση συμμόρφωσης



Δια του παρόντος, η LG Electronics δηλώνει ότι ο τύπος ραδιοεξοπλισμού Ενσωματωμένου ηλεκτρικού φούρνου συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/53/ΕΕ. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη ηλεκτρονική διεύθυνση:  
<http://www.lg.com/global/support/cedoc/cedoc#>

## Πληροφορίες σημείωσης για το λογισμικό ανοικτού κώδικα

Για τη λήψη του πηγαίου κώδικα που διέπεται από τις άδειες χρήσης GPL, LGPL, MPL και άλλες άδειες χρήσης ανοικτού κώδικα που έχουν την υποχρέωση να αποκαλύπτουν τον πηγαίο κώδικα ο οποίος περιλαμβάνεται στο προϊόν και για την πρόσβαση σε όλους τους αναφερόμενους όρους

αδειών χρήσης, στις σημειώσεις πνευματικών δικαιωμάτων και σε άλλα σχετικά έγγραφα, επισκεφτείτε τη διεύθυνση <https://opensource.lge.com>.

Η LG Electronics θα σας παρέχει επίσης τον κώδικα ανοιχτής πηγής σε μορφή CD-ROM έναντι χρέωσης που θα καλύπτει τα έξοδα της διανομής (όπως το κόστος των πολυμέσων, της αποστολής και της διαχείρισης), κατόπιν αιτήματος μέσω email στη διεύθυνση [opensource@lge.com](mailto:opensource@lge.com).

Η προσφορά ισχύει για όλους τους παραλήπτες αυτής της πληροφορίας και για περίοδο τριών ετών από την τελευταία μας αποστολή αυτού του προϊόντος.

## Χαρακτηριστικό Smart Diagnosis

Χρησιμοποιήστε αυτό το χαρακτηριστικό για να διαγνώσετε και να επιλύσετε προβλήματα στη συσκευή σας.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Για λόγους που δεν οφείλονται σε αμέλεια της LGE, η υπηρεσία μπορεί να μην λειτουργεί λόγω εξωτερικών παραγόντων, όπως, μεταξύ άλλων, μη διαθέσιμο δίκτυο Wi-Fi, αποσύνδεση του δικτύου Wi-Fi, πολιτική του τοπικού καταστήματος εφαρμογών ή μη διαθεσιμότητα της εφαρμογής.
- Το χαρακτηριστικό ενδέχεται να υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση και να έχει διαφορετική μορφή, ανάλογα με την τοποθεσία σας.

## Χρήση του LG ThinQ για τη διάγνωση προβλημάτων

Αν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα με τη συσκευή σας που διαθέτει λειτουργία Wi-Fi, αυτή μπορεί να μεταδώσει δεδομένα αντιμετώπισης προβλημάτων σε ένα smartphone χρησιμοποιώντας την εφαρμογή **LG ThinQ**.

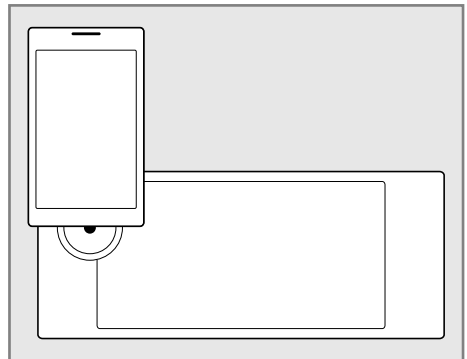
- Εκκινήστε την εφαρμογή **LG ThinQ** και επιλέξτε το χαρακτηριστικό **Smart Diagnosis** από το μενού. Ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται από την εφαρμογή **LG ThinQ**.

## Χρήση της ακουστικής διάγνωσης για τη διάγνωση προβλημάτων

Ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες για να χρησιμοποιήσετε τη μέθοδο ακουστικής διάγνωσης.

- Εκκινήστε την εφαρμογή **LG ThinQ** και επιλέξτε το χαρακτηριστικό **Smart Diagnosis** από το μενού. Ακολουθήστε τις οδηγίες για την ακουστική διάγνωση που παρέχονται από την εφαρμογή **LG ThinQ**.

- 1) Πατήστε το κουμπί **εκκίνησης** για 3 δευτερόλεπτα.
  - Εάν η οθόνη είναι κλειδωμένη, πρέπει να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα και να το ενεργοποιήσετε ξανά.
- 2) Τοποθετήστε το μικρόφωνο του τηλεφώνου σας κοντά στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης.



- 3) Κρατήστε το τηλέφωνο στη θέση του μέχρι να ολοκληρωθεί η μετάδοση του τόνου. Θα πραγματοποιηθεί αντίστροφη μέτρηση στην οθόνη. Μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση και σταματήσουν οι ήχοι, η διάγνωση θα εμφανιστεί στην εφαρμογή.

### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, μην μετακινείτε το τηλέφωνο κατά τη μετάδοση των ηχητικών σημάτων.

# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

## Καθαρισμός

### Εσωτερικό

#### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μην σκουπίζετε ποτέ μια ζεστή ή καυτή πορσελάνη επιφάνεια με βρεγμένο σφουγγάρι, καθώς μπορεί να προκληθεί ξεφλούδισμα ή δημιουργία ρωγμών (микροσκοπικές ρωγμές).

#### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, συσκευές καθαρισμού με ατμό, σκληρά χημικά καθαριστικά, λευκαντικό, ξύδι, συρμάτινα σφουγγαράκια ή λειαντικά σφουγγαράκια ή καθαριστικά για τον καθαρισμό του φούρνου, καθώς μπορεί να προκαλέσουν μόνιμη ζημιά στην επιφάνεια του φούρνου.
- Μην καθαρίζετε το παρέμβυσμα.
- Μην καθαρίζετε το εσωτερικό με το φως του φούρνου αναμμένο.
- Για να αποφύγετε τα εγκαύματα, περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος προτού αγγίξετε κάποιο από τα μέρη του.

Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου για να καθαρίσετε τον θάλαμο του φούρνου.

Χρησιμοποιείτε τακτικά τη λειτουργία **EasyClean** του προϊόντος για τον καθαρισμό ελαφριάς βρωμιάς. Για επίμονη βρωμιά, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία **Πυρόλυση** ή καθαρίστε με το χέρι, χρησιμοποιώντας τις παρακάτω συμβουλές.

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια πλαστική σπάτουλα ως ξύστρα, για να ξύσετε τυχόν κομμάτια ή υπολείμματα πριν και μετά τον καθαρισμό του φούρνου.
- Η χρήση της τραχιάς πλευράς ενός σφουγγαριού που δεν χαράσσει μπορεί να βοηθήσει στην αφαίρεση καμένων λεκέδων καλύτερα από ό,τι ένα μαλακό σφουγγάρι ή πετσέτα.
- Ορισμένα σφουγγάρια τριψίματος που δεν χαράσσουν, όπως αυτά που κατασκευάζονται από αφρό μελαμίνης, και τα οποία διατίθενται

σε τοπικά καταστήματα, μπορούν επίσης να βοηθήσουν στη βελτίωση του καθαρισμού.

- Το φαγητό που έχει χυθεί πρέπει να καθαρίζεται όταν ο φούρνος κρυώσει αμέσως μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος. Εάν αφήσετε το φαγητό που έχει χυθεί ή πιτσιλιστεί χωρίς να το καθαρίσετε, μπορεί να προκληθούν γρατσουνιές ή αποχρωματισμός της επιφάνειας.
- Σε υψηλή θερμοκρασία, τα τρόφιμα αντιδρούν με την πορσελάνη και μπορεί να προκύψει ένα μόνιμο θαμπό σημείο. Κατά τον καθαρισμό ενός σημείου, χρησιμοποιείτε μόνο καθαριστικά που δεν χαράσσουν ή σφουγγάρια με τραχιά επιφάνεια.
- Κατά τον καθαρισμό ενός σημείου, χρησιμοποιείτε μόνο καθαριστικά που δεν χαράσσουν ή σφουγγάρια με τραχιά επιφάνεια.

### Εξωτερικό

#### Βαμμένη και διακοσμητική επένδυση

Για γενικό καθαρισμό, χρησιμοποιήστε ένα πανί και ζεστό σαπουνόνερο. Για πιο δύσκολη βρωμιά και συσσωρευμένα λίπη, απλώστε υγρό απορρυπαντικό απευθείας στη βρωμιά. Αφήστε το να δράσει για 30 έως 60 λεπτά. Ξεπλύνετε με ένα υγρό πανί και στεγνώστε. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά.

#### Επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα

#### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Για να αποφύγετε τις γρατσουνιές, μην χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια από ατσάλουρμα.

#### ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Για να καθαρίσετε την επιφάνεια από ανοξείδωτο χάλυβα, χρησιμοποιήστε ζεστό σαπουνόνερο ή καθαριστικό για ανοξείδωτο χάλυβα ή γυαλιστικό.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Σκουπίζετε πάντα προς την κατεύθυνση του φινιρίσματος της μεταλλικής επιφάνειας.
- Μπορείτε να αγοράσετε το καθαριστικό ή το γυαλιστικό για συσκευές από ανοξείδωτο χάλυβα ηλεκτρονικά ή από τα περισσότερα καταστήματα λιανικής πώλησης συσκευών ή οικιακών ειδών.

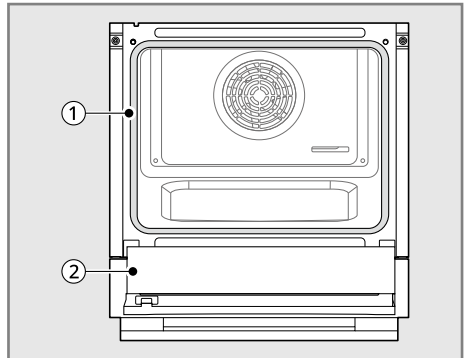
- 1) Τοποθετήστε μια μικρή ποσότητα καθαριστικού συσκευών από ανοξείδωτο χάλυβα ή γυαλιστικού σε υγρό πανί ή χαρτοπετσέτα.
- 2) Καθαρίστε μια μικρή περιοχή, τρίβοντας με τον κόκκο ανοξείδωτου χάλυβα, εάν υπάρχει.
- 3) Στεγνώστε και γυαλίστε με καθαρή, στεγνή χαρτοπετσέτα ή μαλακό πανί.
- 4) Επαναλάβετε αν χρειάζεται.

## Πόρτα φούρνου

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά ή σκληρά λειαντικά υλικά καθαρισμού στο εξωτερικό της πόρτας φούρνου. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά.
- Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου, σκόνες καθαρισμού ή σκληρά λειαντικά υλικά καθαρισμού στο εξωτερικό της πόρτας του φούρνου.
- Χρησιμοποιήστε σαπουνόνερο για να καθαρίσετε σχολαστικά την πόρτα του φούρνου. Ξεπλύνετε καλά. Μην βυθίζετε την πόρτα σε νερό.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καθαριστικό για τα τζάμια στο εξωτερικό τζάμι της πόρτας του φούρνου. Μην ψεκάζετε νερό ή καθαριστικό για τα τζάμια στις οπές εξαερισμού της πόρτας.

- Μην καθαρίζετε το παρέμβυσμα της πόρτας του φούρνου. Το παρέμβυσμα της πόρτας του φούρνου είναι κατασκευασμένο από υλικό από υαλόνημα που είναι απαραίτητο για την καλή στεγανοποίηση. Προσέξτε να μην τρίψετε, καταστρέψετε ή αφαιρέσετε αυτό το παρέμβυσμα.



|   |                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------|
| ① | Μην καθαρίζετε με το χέρι το παρέμβυσμα της πόρτας του φούρνου |
| ② | Καθαρίστε με το χέρι την πόρτα                                 |

- Ανατρέξτε στην ενότητα «Αφαίρεση, συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση της πόρτας του φούρνου» για αποσυναρμολόγηση της πόρτας.

## Σχάρες φούρνου

Αφαιρέστε τις σχάρες του φούρνου πριν τις καθαρίσετε.

- 1) Καθαρίστε με ένα ήπιο, λειαντικό καθαριστικό.
  - Τα φαγητά που χύνονται στις ράγες μπορεί να προκαλέσουν εμπλοκή των σχαρών.
- 2) Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε.

## Εξαρτήματα

- Καθαρίστε τη σχάρα γκριλ, τη λαμαρίνα ψησίματος και άλλα παρελκόμενα με ένα μαλακό πανί και καυτό σαπουνόνερο.
- Μην καθαρίζετε τα παρελκόμενα στο πλυντήριο πιάτων.

## Κάλυμμα λαμπτήρα

Αποσυναρμολογήστε το κάλυμμα του λαμπτήρα πριν το καθαρίσετε.

- Ανατρέξτε στην ενότητα «**Αλλαγή φωτός φούρνου**» για την αποσυναρμολόγηση του καλύμματος του λαμπτήρα.
- Καθαρίστε το κάλυμμα του λαμπτήρα με ένα απαλό πανί και ζεστό σαπουνόνερο.

## EasyClean

Η λειτουργία **EasyClean** αξιοποιεί το νέο εμαγιέ της LG για την αφαίρεση βρωμιάς χωρίς σκληρά χημικά και λειτουργεί ΜΟΝΟ ΜΕ ΝΕΡΟ μόλις για 10 λεπτά σε χαμηλές θερμοκρασίες, για το μαλάκωμα ΕΛΑΦΡΙΑΣ βρωμιάς πριν από τον χειροκίνητο καθαρισμό.

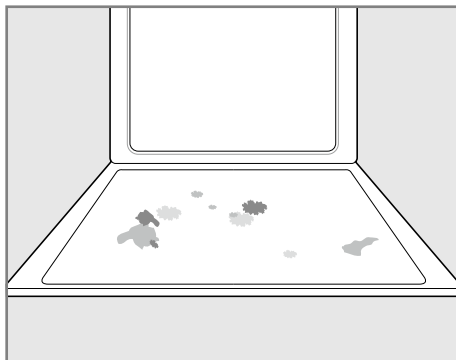
Ο φούρνος LG σας παρέχει τη δυνατότητα καθαρισμού με ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ, ΣΕ ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΧΡΟΝΟ και σχεδόν ΧΩΡΙΣ ΚΑΘΟΛΟΥ ΚΑΠΝΟ Ή ΑΝΑΘΥΜΙΑΣΕΙΣ. Μπορείτε να μειώσετε τη χρήση ενέργειας καθαρίζοντας την ελαφριά βρωμιά του φούρνου με τη λειτουργία **EasyClean** αντί για τη λειτουργία πυρόλυσης.

## Πλεονεκτήματα του EasyClean

- Βοηθά στο μαλάκωμα ελαφριάς βρωμιάς πριν από τον καθαρισμό με το χέρι.
- Η λειτουργία **EasyClean** χρησιμοποιεί μόνο νερό, όχι χημικά καθαριστικά.
- Προσφέρει καλύτερη εμπειρία **Πυρόλυση**.
  - Καθυστερεί την ανάγκη ενός κύκλου **Πυρόλυση**
  - Ελαχιστοποιεί τον καπνό και τις οσμές
  - Καθιστά δυνατή μικρότερη διάρκεια του κύκλου **Πυρόλυση**

## Πότε πρέπει να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία EasyClean

- Παράδειγμα βρωμιάς στον φούρνο



### Περίπτωση 1

- Μοτίβο βρωμιάς: Μικρές σταγόνες ή κηλίδες
- Τύποι βρωμιάς: Τυρί ή άλλα συστατικά
- Συνήθεις τροφές που μπορούν να λερώσουν τον φούρνο σας: Πίτσα

### Περίπτωση 2

- Μοτίβο βρωμιάς: Ελαφρύ πιτσιλίσμα
- Τύποι βρωμιάς: Λίπος
- Συνήθεις τροφές που μπορούν να λερώσουν τον φούρνο σας: Μπριζόλες, μαγειρεμένες στο γκριλ/ψάρι, μαγειρεμένο στο γκριλ/κρέας ψημένο σε χαμηλές θερμοκρασίες

## Οδηγός χρήσης της λειτουργίας EasyClean

### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Ο φούρνος θα πρέπει να είναι επίπεδος, ώστε να διασφαλίζεται ότι η κάτω επιφάνεια του θαλάμου του φούρνου καλύπτεται πλήρως από νερό στην αρχή του κύκλου **EasyClean**.
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του κύκλου **EasyClean**. Εάν ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του κύκλου, το νερό δεν θα ζεσταθεί αρκετά.

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

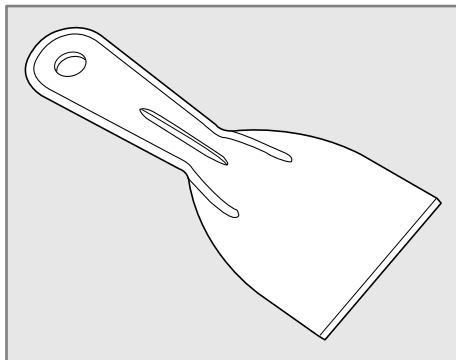
- Αφαιρέστε τη λαμαρίνα ψησίματος, το βαθύ ταψί, τη σχάρα γκριλ, όλα τα μαγειρικά σκεύη, τα αλουμινόχαρτα ή οποιοδήποτε άλλο υλικό από τον φούρνο.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν χρησιμοποιήσετε τον κύκλο **EasyClean**. Εάν η θερμοκρασία του θαλάμου του φούρνου σας είναι πάνω από 65 °C, ο κύκλος **EasyClean** δεν θα ενεργοποιηθεί μέχρι να κρυώσει ο θάλαμος του φούρνου.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε αποσταγμένο ή φιλτραρισμένο νερό. Το νερό βρύσης μπορεί να αφήσει κατάλοιπα ανόργανων ουσιών στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Η βρωμιά που έχει ψηθεί στη διάρκεια πολλών κύκλων μαγειρέματος θα είναι πιο δύσκολο να αφαιρεθεί με τον κύκλο **EasyClean**.
- Εάν καθαρίζετε πολλά ταψιά, χρησιμοποιήστε ένα ολόκληρο μπουκάλι νερό για να καθαρίσετε κάθε ταψί. Μην ψεκάζετε νερό απευθείας επάνω στην πόρτα. Εάν το κάνετε αυτό, θα στάξει νερό στο πάτωμα.
- Είναι φυσιολογικό ο ανεμιστήρας να λειτουργεί κατά τη διάρκεια του κύκλου **EasyClean**.
- Δεν συνιστάται η χρήση καθαριστικών φούρνου ή λευκαντικού του εμπορίου για τον καθαρισμό του φούρνου. Αντ' αυτού, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο υγρό καθαριστικό με τιμή pH κάτω από 12,7, για να αποφύγετε τον αποχρωματισμό του εμαγιέ.

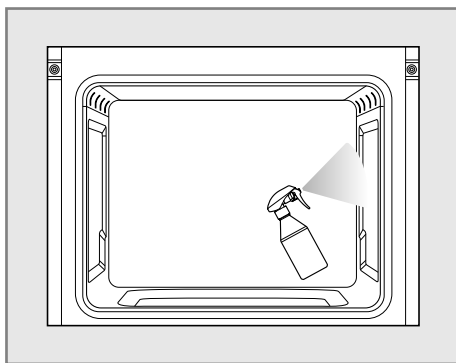
- 1) Αφαιρέστε τις σχάρες και τα παρελκόμενα του φούρνου από τον φούρνο.

- 2) Ξύστε και αφαιρέστε τυχόν καμένα υπολείμματα με μια πλαστική ξύστρα.



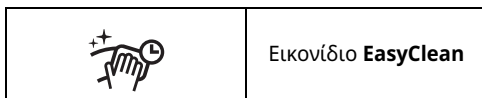
- Προτεινόμενες πλαστικές ξύστρες:
  - Σκληρή πλαστική σπάτουλα
  - Πλαστική ξύστρα για τηγάνια
  - Πλαστική ξύστρα βαφής
  - Παλιά πιστωτική κάρτα

- 3) Γεμίστε ένα μπουκάλι ψεκασμού με 500 ml νερό και χρησιμοποιήστε το μπουκάλι ψεκασμού για να ψεκάσετε καλά τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου.
- 4) Χρησιμοποιήστε τουλάχιστον 50 ml νερού στο μπουκάλι, για να μουλιάσετε πλήρως τη βρωμιά τόσο στα τοιχώματα όσο και στις γωνίες του φούρνου.



- 5) Ψεκάστε ή ρίξτε 450 ml νερό στο κάτω κεντρικό μέρος του θαλάμου του φούρνου. Η εσοχή στο κάτω μέρος του φούρνου θα πρέπει να είναι πλήρως καλυμμένη, για να καλυφθούν όλες οι βρομιές. Προσθέστε νερό, εάν είναι απαραίτητο.

- 6) Γυρίστε και πιέστε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε τη λειτουργία **EasyClean**.
- Τα εικονίδια εμφανίζονται όταν η λειτουργία **EasyClean** είναι έτοιμη για χρήση.



- 7) Πατήστε **Εκκίνηση** ή πατήστε τον διακόπτη ελέγχου. Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη.

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Ορισμένες επιφάνειες μπορεί να είναι καυτές μετά τον κύκλο **EasyClean**. Φοράτε λαστιχένια γάντια κατά τον καθαρισμό, για να αποφύγετε εγκαύματα.
- Κατά τη διάρκεια του κύκλου **EasyClean**, ο φούρνος θερμαίνεται αρκετά ώστε να προκαλέσει εγκαύματα. Περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος, προτού σκουπίσετε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθούν εγκαύματα.
- Αποφεύγετε να σκύβετε ή να ακουμπάτε στο τζάμι της πόρτας του φούρνου κατά τον καθαρισμό του θαλάμου του φούρνου.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια, λειαντικά σφουγγαράκια ή καθαριστικά, καθώς αυτά τα υλικά μπορεί να προκαλέσουν μόνιμη ζημιά στην επιφάνεια του φούρνου.

- 8) Στο τέλος του κύκλου διάρκειας 10 λεπτών, θα ακουστεί ένας ήχος και θα εμφανιστεί η ένδειξη End στην οθόνη.
- 9) Μετά τον κύκλο καθαρισμού και κατά τη διάρκεια του χειροκίνητου καθαρισμού, θα πρέπει να παραμένει αρκετό νερό στο κάτω μέρος του φούρνου, ώστε να καλυφθούν πλήρως όλες οι βρωμιές. Προσθέστε νερό, εάν είναι απαραίτητο. Τοποθετήστε μια πετσέτα στο πάτωμα μπροστά από τον φούρνο, για να συλλέξετε το νερό που μπορεί να χυθεί κατά τη διάρκεια του χειροκίνητου καθαρισμού.
- 10) Καθαρίστε τον θάλαμο του φούρνου αμέσως μετά τον κύκλο **EasyClean**, τρίβοντας με ένα βρεγμένο συρμάτινο σφουγγάρι που δεν χαράσσει. (Η συρμάτινα πλευρά δεν θα χαράξει το φινιρίσμα.) Κατά τον καθαρισμό,

ενδέχεται να χυθεί λίγο νερό στις κάτω οπές εξαερισμού, αλλά θα συλλεχθεί σε ένα δοχείο κάτω από τον θάλαμο του φούρνου και δεν θα προκαλέσει ζημιά στον καυστήρα.

- 11) Αφού καθαρίσετε τον θάλαμο του φούρνου, σκουπίστε το νερό που περισσεύει με μια καθαρή, στεγνή πετσέτα. Επανατοποθετήστε τις σχάρες και τυχόν άλλα παρελκόμενα.
- 12) Εάν παραμένει ελαφριά βρωμιά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα, φροντίζοντας να μουλιάσετε καλά τις λερωμένες περιοχές.
- Εάν η επίμονη βρωμιά παραμένει μετά από πολλούς κύκλους **EasyClean**, εκτελέστε τον κύκλο **Πυρόλυση**. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει τις σχάρες και άλλα παρελκόμενα από τον θάλαμο του φούρνου και ότι η επιφάνεια του θαλάμου του φούρνου είναι στεγνή πριν εκτελέσετε τον κύκλο **Πυρόλυση**. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα **Πυρόλυση** του εγχειριδίου κατόχου.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Το παρέμβυσμα του θαλάμου μπορεί να είναι υγρό όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος **EasyClean**. Είναι φυσιολογικό. Μην καθαρίζετε το παρέμβυσμα.
- Εάν παραμένουν υπολείμματα ανόργανων ουσιών στο κάτω μέρος του φούρνου μετά τον καθαρισμό, χρησιμοποιήστε ένα πανί ή ένα σφουγγάρι εμποτισμένο σε ξύδι για να τα αφαιρέσετε.

## Πυρόλυση

Ο κύκλος **Πυρόλυση** χρησιμοποιεί εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες για τον καθαρισμό του θαλάμου του φούρνου. Κατά τη διάρκεια του κύκλου **Πυρόλυση**, μπορεί να παρατηρήσετε καπνό ή οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό, ειδικά αν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος. Κατά τη διάρκεια του κύκλου **Πυρόλυση**, η κουζίνα θα πρέπει να αερίζεται καλά, ώστε να ελαχιστοποιούνται οι οσμές από τον καθαρισμό.

## Πριν από την έναρξη της πυρόλυσης

- Η κουζίνα θα πρέπει να αερίζεται καλά, ώστε να ελαχιστοποιούνται οι οσμές από τον καθαρισμό. Ανοίξτε ένα παράθυρο ή ενεργοποιήστε έναν ανεμιστήρα ή απορροφητήρα πριν από τον κύκλο **Πυρόλυση**.
- Πριν από τον καθαρισμό, πρέπει να καθαρίσετε τυχόν περίσσεια χυμένου φαγητού.
- Σκουπίστε τυχόν μεγάλους λεκέδες από χυμένο φαγητό στο κάτω μέρος του φούρνου.
- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα φωτισμού του φούρνου βρίσκεται στη θέση του και ότι ο φωτισμός του φούρνου είναι σβηστός.
- Καθαρίστε το πλαίσιο του φούρνου και την πόρτα με ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε καλά.

## ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Εάν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος με λάδι, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία **Πυρόλυση** για να καθαρίσετε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε ξανά. Εάν παραμένει λάδι, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά.
- Εάν υπάρχει φωτιά στον φούρνο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας **Πυρόλυση**, απενεργοποιήστε τον φούρνο και περιμένετε να σβήσει η φωτιά. Μην εξαναγκάσετε το άνοιγμα της πόρτας. Η εισαγωγή φρέσκου αέρα σε θερμοκρασίες **Πυρόλυση** μπορεί να οδηγήσει σε έκρηξη φλόγας από τον φούρνο. Η μη τήρηση αυτής της οδηγίας μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

## ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά φούρνου. Απαγορεύεται η χρήση οποιουδήποτε καθαριστικού φούρνου του εμπορίου ή προστατευτικής επίστρωσης της επένδυσης του φούρνου μέσα ή γύρω από οποιοδήποτε μέρος του φούρνου.
- Αφαιρέστε τη λαμαρίνα ψησίματος, το βαθύ ταψί, τη σχάρα γκριλ, όλα τα μαγειρικά σκεύη, τα αλουμινοχάρτα ή οποιοδήποτε άλλο υλικό από τον φούρνο.
- Στον φούρνο εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος F και εκπέμπονται τρία παρατεταμένα ηχητικά σήματα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού

**Πυρόλυση**, σε περίπτωση δυσλειτουργίας στη λειτουργία **Πυρόλυση**. Διακόψτε την παροχή ρεύματος στην κύρια ασφάλεια ή στον ασφαλειοδιακόπτη και αναθέστε το σέρβις του φούρνου σε εξειδικευμένο τεχνικό.

- Εάν η λειτουργία **Πυρόλυση** παρουσιάσει δυσλειτουργία, απενεργοποιήστε τον φούρνο πατώντας το κουμπί **Διακοπής** και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος. Αναθέστε το σέρβις σε εξειδικευμένο τεχνικό.
- Είναι φυσιολογικό τα μέρη του φούρνου να ζεσταθούν πολύ κατά τη διάρκεια ενός κύκλου **Πυρόλυση**. Αποφεύγετε να πατάτε την πόρτα, το παράθυρο ή την περιοχή εξερισμού του φούρνου κατά τη διάρκεια του κύκλου **Πυρόλυση**.
- Μην αφήνετε μικρά παιδιά χωρίς επίβλεψη κοντά στη συσκευή. Κατά τη διάρκεια του κύκλου **Πυρόλυση**, το εξωτερικό του φούρνου μπορεί να θερμανθεί πολύ.
- Εάν έχετε κατοικίδια πτηνά, μετακινήστε τα σε άλλον καλά αεριζόμενο χώρο. Η υγεία ορισμένων πτηνών είναι εξαιρετικά ευαίσθητη στις αναθυμιάσεις που εκλύονται κατά τη διάρκεια του κύκλου **Πυρόλυση** του φούρνου.
- Μην εξαναγκάσετε το άνοιγμα της πόρτας. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σύστημα αυτόματος κλειδώματος της πόρτας. Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου μετά τον κύκλο **Πυρόλυση**. Σταθείτε στο πλάι του φούρνου όταν ανοίγετε την πόρτα, για να διαφύγει ο καυτός αέρας ή ο ατμός. Ο φούρνος ενδέχεται να εξακολουθεί να είναι ακόμα ΠΟΛΥ ΚΑΥΤΟΣ.

## ΣΗΜΕΙΩΣΗ

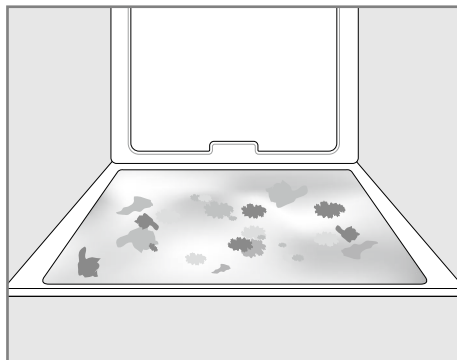
- Ο φωτισμός του φούρνου δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια ενός κύκλου **Πυρόλυση**. Ο φωτισμός του φούρνου δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, μέχρι η θερμοκρασία του φούρνου να μειωθεί κάτω από 250 °C μετά την ολοκλήρωση ενός κύκλου **Πυρόλυση**.
- Καθαρίστε το πλαίσιο του φούρνου και την πόρτα με ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε καλά.
- Μην καθαρίζετε το παρέμβυσμα. Το υλικό από υαλόνημα του παρεμβύσματος της πόρτας του φούρνου δεν είναι ανθεκτικό στην τριβή. Είναι σημαντικό το παρέμβυσμα να παραμένει άθικτο. Εάν διαπιστώσετε ότι έχει φθαρεί ή

ξεφτίζει, αναθέστε την αντικατάστασή του σε έναν τεχνικό σέρβις.

- Είναι φυσιολογικό ο ανεμιστήρας να λειτουργεί κατά τη διάρκεια του κύκλου **Πυρόλυση**.
- Καθώς θερμαίνεται ο φούρνος, μπορεί να ακούσετε ήχους από μεταλλικά εξαρτήματα που διαστέλλονται και συστέλλονται. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν θα προκαλέσει ζημιά στον φούρνο.
- Ενδέχεται να παρατηρήσετε λευκή τέφρα στον φούρνο. Σκουπίστε τη με ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγαράκι από ατσάλομαλλο και σαπούνι, αφού κρυώσει ο φούρνος. Εάν ο φούρνος δεν είναι καθαρός μετά από έναν κύκλο **Πυρόλυση**, επαναλάβετε τον κύκλο.
- Μετά από έναν κύκλο **Πυρόλυση**, μπορεί να εμφανιστούν λεπτές γραμμές στην πορσελάνη, επειδή υποβλήθηκε σε θέρμανση και ψύξη. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν θα επηρεάσει την απόδοση.
- Ο κύκλος **Πυρόλυση** δεν μπορεί να εκκινηθεί, εάν η λειτουργία **Κλειδωμά Ελέγχου** είναι ενεργή.
- Μόλις ρυθμιστεί ο κύκλος **Πυρόλυση**, η πόρτα του φούρνου κλειδώνει αυτόματα. Δεν θα μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μέχρι να κρυώσει ο φούρνος. Η κλειδαριά απελευθερώνεται αυτόματα.
- Μόλις κλειδώσει η πόρτα, η ενδεικτική λυχνία κλειδώματος  σταματά να αναβοσβήνει και παραμένει αναμμένη. Περιμένετε περίπου 15 δευτερόλεπτα, για να ενεργοποιηθεί το κλειδωμά της πόρτας του φούρνου.

## Πότε πρέπει να χρησιμοποιείτε την πυρόλυση

- Παράδειγμα βρωμιάς στον φούρνο



### Περίπτωση 1

- Μοτίβο βρωμιάς: Μέτριο έως έντονο πιτσιλισμα
- Τύποι βρωμιάς: Λίπος
- Συνήθεις τροφές που μπορούν να λερώσουν τον φούρνο σας: Κρέας ψημένο σε υψηλές θερμοκρασίες

### Περίπτωση 2

- Μοτίβο βρωμιάς: Σταγόνες ή κηλίδες
- Τύποι βρωμιάς: Βρωμιά από γέμιση ή με βάση τη ζάχαρη
- Συνήθεις τροφές που μπορούν να λερώσουν τον φούρνο σας: Πίτες

### Περίπτωση 3

- Μοτίβο βρωμιάς: Σταγόνες ή κηλίδες
- Τύποι βρωμιάς: Κρέμα ή σάλτσα ντομάτας
- Συνήθεις τροφές που μπορούν να λερώσουν τον φούρνο σας: Βραστά

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Ο κύκλος **Πυρόλυση** μπορεί να χρησιμοποιηθεί για βρωμιά που έχει συσσωρευτεί με την πάροδο του χρόνου. Το φινιρίσμα της επιφάνειας, ωστόσο, μπορεί να εξακολουθήσει να φθείρεται σε περίπτωση που παραμένει λερωμένο με υπολείμματα φαγητού χωρίς να καθαρίζεται μετά από κάθε κύκλο μαγειρέματος. Αυτό δεν αποτρέπεται μέσω του κύκλου **Πυρόλυση**.

Ρύθμιση της πυρόλυσης

- Αφαιρέστε όλες τις σχάρες και τα παρελκόμενα του φούρνου από τον φούρνο.
- Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου ή πατήστε το κουμπί **Μενού** για να επιλέξετε τη λειτουργία **Πυρόλυση**.
  - Το εικονίδιο **Πυρόλυση** αναβοσβήνει όταν επιλεγεί η λειτουργία **Πυρόλυση**.

|                                                                                   |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | Εικονίδιο <b>Πυρόλυση</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|

- Πατήστε τον διακόπτη ελέγχου για ρύθμιση.
  - Το εικονίδιο **Πυρόλυση** σταματά να αναβοσβήνει.
- Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου για να επιλέξετε τον κύκλο της λειτουργίας **Πυρόλυση** ανάλογα με το επίπεδο λερώματος (ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα).

| Επίπεδο λερώματος                 | Ρύθμιση κύκλου |
|-----------------------------------|----------------|
| Ελαφρώς λερωμένος θάλαμος φούρνου | 1 ώρα 15 λεπτά |
| Μέτρια λερωμένος θάλαμος φούρνου  | 1 ώρα 30 λεπτά |
| Πολύ λερωμένος θάλαμος φούρνου    | 2 ώρες         |

- Το εικονίδιο **Χρόνος μαγειρέματος** αναβοσβήνει.

|                                                                                   |                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  | Εικονίδιο <b>Χρόνος μαγειρέματος</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|

- Εάν θέλετε, πατήστε το κουμπί **Χρόνος μαγειρέματος και ώρα λήξης** για να χρησιμοποιήσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος.
  - Ρυθμίστε την ώρα λήξης χρησιμοποιώντας τον διακόπτη ελέγχου.
  - Το εικονίδιο **Ώρα λήξης** αναβοσβήνει.

|                                                                                   |                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | Εικονίδιο <b>Ώρα λήξης</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|

- Πατήστε το κουμπί **Εκκίνησης** ή τον διακόπτη ελέγχου.

|                                                                                   |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  | Κουμπί <b>εκκίνησης</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|

- Μόλις ρυθμιστεί ο κύκλος **Πυρόλυση**, η πόρτα του φούρνου κλειδώνει αυτόματα και εμφανίζεται το εικονίδιο κλειδώματος 
  - Δεν θα μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου μέχρι να κρυώσει ο φούρνος. Το κλειδωμά απελευθερώνεται αυτόματα όταν κρυώσει ο φούρνος.

 **ΠΡΟΣΟΧΗ**

- Μην ανοίγετε με δύναμη την πόρτα του φούρνου όταν εμφανίζεται το εικονίδιο κλειδώματος. Η πόρτα του φούρνου παραμένει κλειδωμένη μέχρι να μειωθεί η θερμοκρασία του φούρνου. Εάν εξαναγκάσετε το άνοιγμα της πόρτας, θα προκληθεί ζημιά στην πόρτα.
- Ενδέχεται να χρειαστεί να ακυρώσετε ή να διακόψετε έναν κύκλο **Πυρόλυση** λόγω υπερβολικού καπνού ή φωτιάς στον φούρνο. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία **Πυρόλυση**, πατήστε το κουμπί **Διακοπής** στην οθόνη.

|                                                                                     |                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Κουμπί <b>διακοπής</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|

# Περιοδική συντήρηση

## Αλλαγή λυχνίας φούρνου

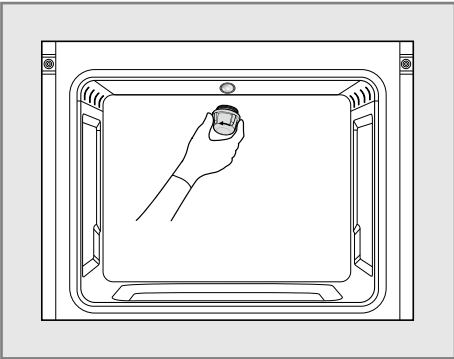
Η λυχνία του φούρνου είναι ένας τυπικός λαμπτήρας αλογόνου συσκευής 25 ή 40 Watt.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, ώστε να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος και ο λαμπτήρας είναι κρύα.
- Αποσυνδέστε την ηλεκτρική τροφοδοσία της συσκευής από την κύρια ασφάλεια ή τον πίνακα διακοπών κυκλώματος. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός, θάνατος ή ηλεκτροπληξία.
- Φοράτε γάντια κατά την αλλαγή της λυχνίας του φούρνου. Τα θραύσματα γυαλιού από σπασμένους λαμπτήρες μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό.
- Εάν ασκήσετε δύναμη, το γυαλί ή ο φούρνος μπορεί να ραγίσει ή να υποστεί ζημία.

- 1) Αποσυνδέστε τον φούρνο από την πρίζα ή αποσυνδέστε την τροφοδοσία ρεύματος.
- 2) Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.
- 3) Αφαιρέστε τον λαμπτήρα αλογόνου από την υποδοχή και απορρίψτε τον με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
- 4) Τοποθετήστε τον νέο λαμπτήρα αλογόνου.
- 5) Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα και περιστρέψτε το δεξιόστροφα.

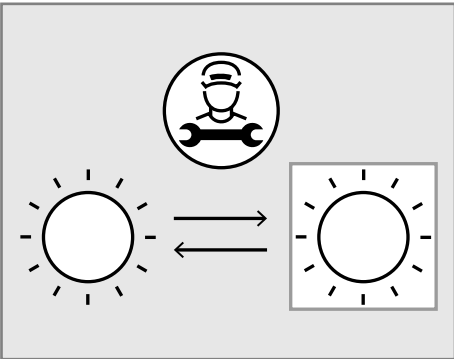
- 6) Συνδέστε στην πρίζα ή επανασυνδέστε την τροφοδοσία ρεύματος.



### Στοιχεία σχετικά με τη φωτεινή πηγή

Αυτή η συσκευή περιέχει φωτεινή πηγή της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G.

- Το φως ανάβει και σβήνει αυτόματα σε οποιαδήποτε από τις παρακάτω περιπτώσεις:
  - κατά το άνοιγμα/κλείσιμο της πόρτας.
  - κατά το πάτημα του κουμπιού **φωτισμού**.
  - όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία InstaView.



- Για την αλλαγή της υποδοχής του λαμπτήρα, επικοινωνήστε με έναν τεχνικό σέρβις.

| Πληροφορίες φωτεινής πηγής                                                             |                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Ρυθμίσεις ελέγχου αναφοράς και οδηγίες σχετικά με τον τρόπο εφαρμογής, κατά περίπτωση. | Δ/Υ χωρίς ρύθμιση ελέγχου αναφοράς. |

| Πληροφορίες φωτεινής πηγής                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Οδηγίες σχετικά με τον τρόπο αφαίρεσης των εξαρτημάτων ελέγχου φωτισμού ή/και των εξαρτημάτων που δεν αφορούν τον φωτισμό, εάν υπάρχουν, ή σχετικά με τον τρόπο απενεργοποίησης ή ελαχιστοποίησης της κατανάλωσης ενέργειας. | Ο σύνδεσμος πηγής τροφοδοσίας πρέπει να αποσυνδεθεί, για να σβήσει το φως.                           |
| Εάν η ένταση της φωτεινής πηγής είναι ρυθμιζόμενη: κατάλογος ροοστατών, με τους οποίους είναι συμβατή και η φωτεινή πηγή — τα πρότυπα συμβατότητας ροοστάτη με τα οποία συμμορφώνεται, εάν υπάρχουν.                         | Χωρίς ροοστάτη.                                                                                      |
| Εάν η φωτεινή πηγή περιέχει υδράργυρο: οδηγίες σχετικά με τον τρόπο καθαρισμού των υπολειμμάτων σε περίπτωση τυχαίας θραύσης.                                                                                                | Χωρίς υδράργυρο.                                                                                     |
| Συστάσεις σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της φωτεινής πηγής στο τέλος της διάρκειας ζωής της.                                                                                                                                | Ανατρέξτε στη διεύθυνση <a href="http://www.lg.com/global/recycling">www.lg.com/global/recycling</a> |

Αφαίρεση, συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση της πόρτας του φούρνου

Ενδέχεται να χρειαστεί να αφαιρέσετε και να αποσυναρμολογήσετε την πόρτα του φούρνου, για να επιτύχετε καλύτερη απόδοση καθαρισμού. Η πόρτα του φούρνου περιέχει γυαλί που μπορεί να σπάσει. Θα πρέπει να προσέχετε κατά την αφαίρεση, τη συναρμολόγηση και την αποσυναρμολόγηση της πόρτας του φούρνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Για να αποφύγετε τα εγκαύματα, περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος προτού αγγίξετε κάποιο από τα μέρη του.
- Η πόρτα είναι πολύ βαριά. Να είστε προσεκτικοί κατά την αφαίρεση, την ανύψωση και την επανατοποθέτηση της πόρτας.
- Μην ανυψώνετε την πόρτα από τη λαβή της. Η λαβή δεν έχει σχεδιαστεί για να υποστηρίξει το βάρος της πόρτας, κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει σοβαρή βλάβη στην πόρτα της συσκευής.
- Μην χτυπάτε το γυαλί με κατσαρόλες, τηγάνια ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο.
- Οι γρατσουνιές, τα χτυπήματα, τα τραντάγματα ή η καταπόνηση του γυαλιού μπορεί να

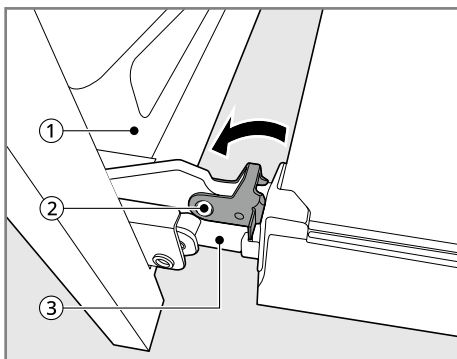
- αποδυναμώσουν τη δομή του, προκαλώντας αυξημένο κίνδυνο θραύσης αργότερα.
- Μην κλείσετε την πόρτα του φούρνου, μέχρι να τοποθετηθούν όλες οι σχάρες του φούρνου στη θέση τους.

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

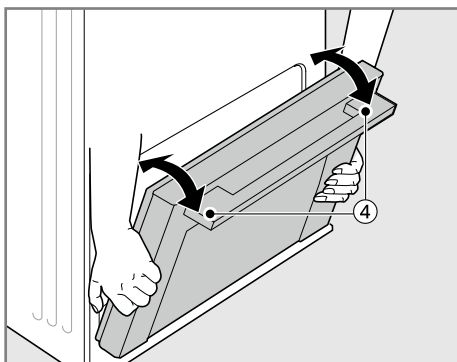
ΠΡΟΣΟΧΗ

- Κόψτε τελείως τον σφικκτήρα για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στον θάλαμο του φούρνου.
- 1) Ανοίξτε εντελώς την πόρτα.

- 2) Ανασηκώστε τον σφιγκτήρα της πόρτας ② και γυρίστε τον εντελώς προς τον φούρνο ①.



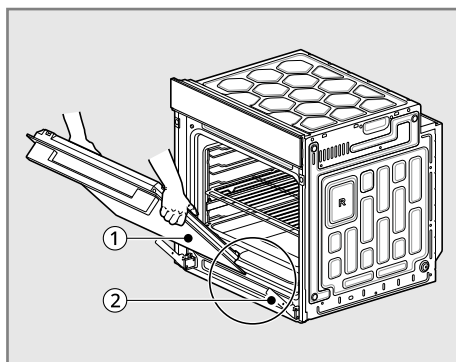
- 3) Πιάστε σταθερά και τις δύο πλευρές της πόρτας από το επάνω μέρος.
- 4) Κλείστε εν μέρει την πόρτα κατά περίπου 70 μοίρες ④. Εάν η θέση είναι σωστή, οι μεντεσέδες ③ κινούνται ελεύθερα.



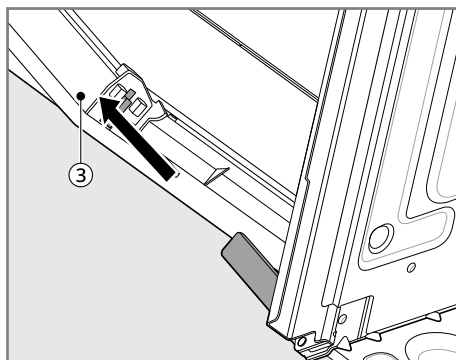
- 5) Ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα προς το μέρος σας, μέχρι να χαλαρώσουν εντελώς οι ασφάλειες των μεντεσέδων.

## Συναρμολόγηση της πόρτας του φούρνου

- 1) Πιάστε σταθερά και τις δύο πλευρές της πόρτας ① κοντά στο επάνω μέρος.

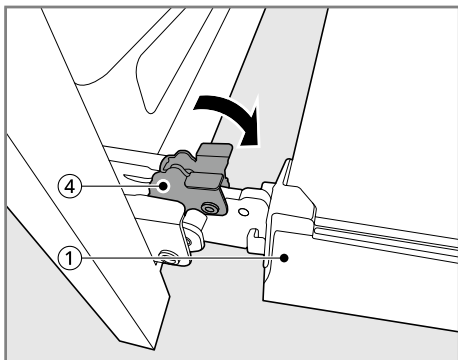


- 2) Τοποθετήστε πλήρως τους μεντεσέδες ② στις υποδοχές ③.



- 3) Ανοίξτε αργά την πόρτα εντελώς. Βεβαιωθείτε ότι οι μεντεσέδες ② έχουν εμπλακεί σωστά στις υποδοχές ③.

- 4) Ανασηκώστε τον σφιγκτήρα της πόρτας ④ και γυρίστε τον προς την πόρτα του φούρνου ① μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.

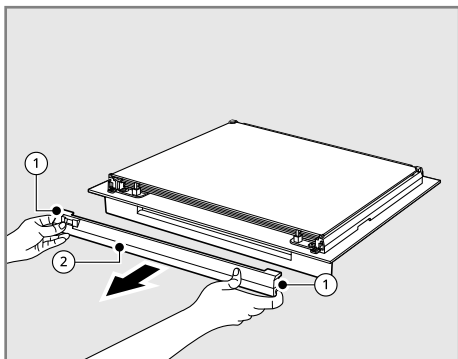


- 5) Κλείστε την πόρτα.

## Αποσυναρμολόγηση της πόρτας του φούρνου

Η πόρτα του φούρνου περιέχει τρία επίπεδα υαλοπίνακα. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου από το φούρνο πριν αποσυναρμολογήσετε την πόρτα του φούρνου.

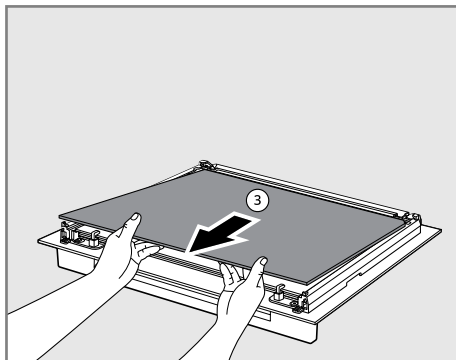
- 1) Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου από το φούρνο και τοποθετήστε την σε μια μαλακή, επίπεδη επιφάνεια για να αποφύγετε τυχόν θραύση και γρατσουνιές με τη λαβή της πόρτας στραμμένη προς το πάτωμα.
- 2) Πιέστε τις ασφάλειες ① και στις δύο πλευρές του επάνω καλύμματος της πόρτας ② και τραβήξτε προς τα εμπρός.



- 3) Με τα δύο χέρια, πιάστε και ανασηκώστε ελαφρά τον υαλοπίνακα ③ και τραβήξτε τον

προς τα εμπρός για να τον αφαιρέσετε από την πόρτα του φούρνου.

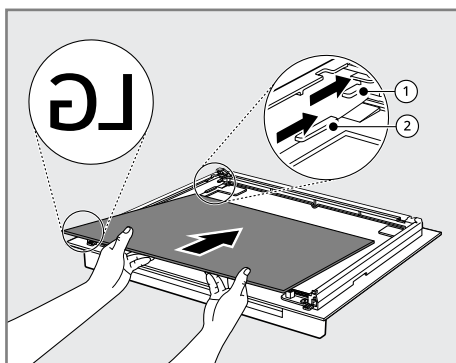
Αφήστε στην άκρη το παρέμβυσμα (4 τεμ.) που έχετε τοποθετήσει στον υαλοπίνακα. Επαναλάβετε για να αφαιρέσετε και τα τρία στρώματα υαλοπινάκων.



## Συναρμολόγηση του υαλοπίνακα

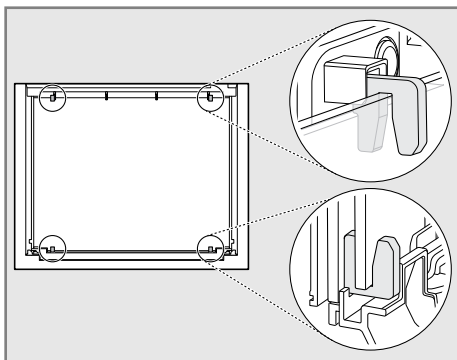
Συναρμολογήστε τους υαλοπίνακες με την αντίστροφη σειρά από εκείνη της αφαίρεσής τους.

- 1) Σύρετε προς τα μέσα τον κάτω υαλοπίνακα στο ② και τον δεύτερο υαλοπίνακα στο ① της πόρτας του φούρνου.
  - Τοποθετήστε τον υαλοπίνακα με την εκτυπωμένη πλευρά **LG** προς τη λαβή της πόρτας του φούρνου.

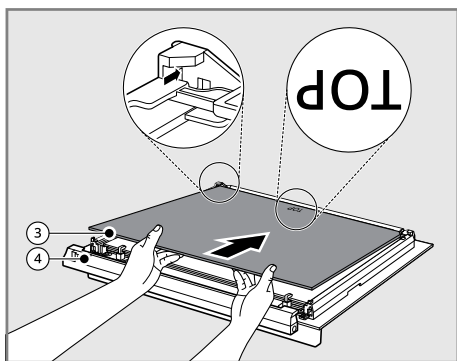


- 2) Συναρμολογήστε τα 4 επιθέματα στον δεύτερο υαλοπίνακα ως εξής.

- Τα επιθέματα συγκρατούν το γυαλί στη θέση του, μειώνοντας τον θόρυβο και τους κραδασμούς της πόρτας.



- 3) Σύρετε προς τα μέσα τον επάνω υαλοπίνακα ③ στο επάνω μέρος του δεύτερου υαλοπίνακα μέσα στην πόρτα του φούρνου.
- Εάν τοποθετηθεί σωστά, θα βλέπετε την ένδειξη **TOP** τυπωμένη στο κάτω μέρος του υαλοπίνακα η οποία υποδεικνύει τον σωστό προσανατολισμό της επιφάνειας.



- 4) Συναρμολογήστε το επάνω κάλυμμα της πόρτας ④.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί (έχει ακουστεί «κλικ»).

## ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

### Συχνές ερωτήσεις

#### Συνήθεις ερωτήσεις

- E:** Είναι φυσιολογικό να ακούγεται ένας ήχος κλικαρίσματος από το πίσω μέρος του φούρνου όταν τον χρησιμοποιώ;
- A:** Η νέα σας συσκευή έχει σχεδιαστεί για να διατηρεί πιο αυστηρό έλεγχο της θερμοκρασίας του φούρνου σας. Μπορεί να ακούσετε τις αντιστάσεις του φούρνου να παράγουν έναν ήχο κλικαρίσματος πιο συχνά στον νέο σας φούρνο. Είναι ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΟ.
- E:** Γιατί αναβοσβήνει η άνω-κάτω τελεία στην ώρα;
- A:** Αυτό σημαίνει ότι το προϊόν μόλις συνδέθηκε στην πρίζα ή αντιμετώπισε διακοπή ρεύματος. Για να σταματήσει να αναβοσβήνει η ώρα, πατήστε οποιοδήποτε κουμπί και ρυθμίστε ξανά το ρολόι, εάν χρειάζεται.
- E:** Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με μεταφορά θερμού αέρα, ο ανεμιστήρας σταματά όταν ανοίγω την πόρτα. Είναι φυσιολογικό;
- A:** Ναι, αυτό είναι φυσιολογικό. Όταν ανοίξετε την πόρτα, ο ανεμιστήρας θα σταματήσει μέχρι να κλείσετε την πόρτα.
- E:** Μπορώ να χρησιμοποιήσω αλουμινόχαρτο για να συλλέξω τα υγρά που στάζουν στον θάλαμο του φούρνου;
- A:** Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο για να καλύψετε το κάτω μέρος ή τα πλαϊνά του φούρνου. Το αλουμινόχαρτο θα λιώσει και θα κολλήσει στην κάτω επιφάνεια του φούρνου και δεν θα μπορεί να αφαιρεθεί. Χρησιμοποιήστε ένα ταψί επενδυμένο με αλουμινόχαρτο, τοποθετημένο στη χαμηλότερη σχάρα φούρνου, για να συλλέξετε τα υγρά που στάζουν. (Εάν το αλουμινόχαρτο έχει ήδη λιώσει στο κάτω μέρος του φούρνου, δεν θα επηρεάσει την απόδοση του φούρνου.)
- E:** Μπορώ να χρησιμοποιήσω αλουμινόχαρτο στις σχάρες;
- A:** Μην καλύπτετε τις σχάρες με αλουμινόχαρτο. Η κάλυψη ολόκληρων σχαρών με αλουμινόχαρτο περιορίζει τη ροή αέρα, με αποτέλεσμα την κακή ποιότητα μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε ένα ταψί αλουμινίου επενδυμένο με αλουμινόχαρτο κάτω από πίτες φρούτων ή άλλα όξινα ή ζαχαρώδη τρόφιμα, ώστε να μην προκληθεί ζημιά στο φινιρίσμα του φούρνου.

---

### ΠΡΟΣΟΧΗ

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλουμινόχαρτο για να τυλίξετε το φαγητό στον φούρνο, αλλά μην αφήσετε το αλουμινόχαρτο να έρθει σε επαφή με τις εκτεθειμένες αντιστάσεις στον φούρνο. Το αλουμινόχαρτο μπορεί να λιώσει ή να αναφλεγεί, προκαλώντας καπνό, φωτιά ή τραυματισμό.
- 

- E:** Μπορώ να αφήσω τις σχάρες στον φούρνο κατά την εκτέλεση ενός κύκλου πυρόλυσης;
- A:** Όχι. Αφαιρέστε όλα τα αντικείμενα από τον φούρνο πριν ξεκινήσετε έναν κύκλο **Πυρόλυση**.

- E:** Τι πρέπει να κάνω εάν οι σχάρες κολλήσουν και είναι δύσκολο να ολισθήσουν προς τα μέσα και προς τα έξω;
- A:** Με την πάροδο του χρόνου, οι σχάρες ενδέχεται να ολισθαίνουν με δυσκολία προς τα μέσα και προς τα έξω. Απλώστε μια μικρή ποσότητα ελαιολάδου στα πλαινά των σχαρών. Αυτό θα λειτουργήσει ως λιπαντικό για πιο εύκολη ολίσθηση.
- E:** Πρέπει να ψήνω στο γκριλ με την πόρτα ανοιχτή ή κλειστή;
- A:** Ο ηλεκτρικός φούρνος δεν είναι σχεδιασμένος για ψήσιμο στο γκριλ με ανοιχτή πόρτα. Εάν ψήσετε στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου ανοιχτή, μπορεί να προκληθεί ζημιά στους διακόπτες ή στην οθόνη του φούρνου.
- E:** Γιατί δεν λειτουργούν τα κουμπιά λειτουργιών;
- A:** Ελέγξτε εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία **Κλειδωμα ελέγχου**. Το εικονίδιο κλειδώματος  θα εμφανιστεί στην οθόνη, εάν το **Κλειδωμα ελέγχου** είναι ενεργοποιημένο. Για να απενεργοποιήσετε το **Κλειδωμα ελέγχου**, ανατρέξτε στην ενότητα **Ρύθμιση κλειδώματος ελέγχου** στο κεφάλαιο **Λειτουργία**.
- E:** Πώς μπορώ να κρατήσω τα παιδιά ασφαλή γύρω από τη συσκευή;
- A:** Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται γύρω από τη συσκευή κάθε φορά που τη χρησιμοποιείτε και μετά τη χρήση, μέχρι να κρυώσουν οι επιφάνειες του φούρνου. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το **Κλειδωμα ελέγχου**, για να αποτρέψετε την ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου από παιδιά. Το **Κλειδωμα ελέγχου** απενεργοποιεί τα περισσότερα κουμπιά του πίνακα ελέγχου. Ανατρέξτε στην ενότητα **Ρύθμιση κλειδώματος ελέγχου** στο κεφάλαιο **Λειτουργία**.

## Πριν Ζητήσετε Σέρβις

### Μαγείρεμα

| Συμπτώματα               | Πιθανή αιτία και λύση                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ο φούρνος δεν λειτουργεί | <b>Το φις της συσκευής δεν έχει εισαχθεί πλήρως στην πρίζα.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό βύσμα είναι συνδεδεμένο σε πρίζα με κατάλληλη γείωση.</li></ul>                 |
|                          | <b>Μπορεί να έχει καεί μια ασφάλεια στο σπίτι σας ή να έχει ενεργοποιηθεί ο ασφαλειοδιακόπτης.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή επαναφέρετε τον ασφαλειοδιακόπτη.</li></ul> |
|                          | <b>Τα στοιχεία ελέγχου του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Ανατρέξτε στην ενότητα «Λειτουργία του φούρνου» στο κεφάλαιο «Λειτουργία».</li></ul>                       |
|                          | <b>Ο φούρνος είναι πολύ ζεστός.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Αφήστε τη θερμοκρασία του φούρνου να μειωθεί κάτω από τη θερμοκρασία κλειδώματος.</li></ul>                                              |

| Συμπτώματα                                                                       | Πιθανή αιτία και λύση                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ο ατμός εξάγεται μέσω της οπής εξαερισμού του φούρνου.                           | <b>Το μαγείρεμα τροφίμων με υψηλή υγρασία παράγει ατμό.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Είναι φυσιολογικό.</li> </ul>                                                                                                                                  |
| Η συσκευή δεν λειτουργεί.                                                        | <b>Το καλώδιο δεν έχει συνδεθεί σωστά.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα. Ελέγξτε τους ασφαλειοδιακόπτες.</li> </ul>                                                                       |
|                                                                                  | <b>Η καλωδίωση σέρβις δεν έχει ολοκληρωθεί.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Επικοινωνήστε με τον ηλεκτρολόγο σας για βοήθεια.</li> </ul>                                                                                                               |
|                                                                                  | <b>Διακοπή ρεύματος.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ελέγξτε τα φώτα του σπιτιού για να βεβαιωθείτε. Καλέστε την τοπική εταιρεία παροχής ηλεκτρικού ρεύματος για σέρβις.</li> </ul>                                                                    |
| Υπάρχει υπερβολικός καπνός στον φούρνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. | <b>Το στοιχείο ελέγχου δεν έχει ρυθμιστεί σωστά.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα Ρύθμιση στοιχείων ελέγχου φούρνου.</li> </ul>                                                                                    |
|                                                                                  | <b>Το κρέας βρίσκεται πολύ κοντά στην αντίσταση.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Επανατοποθετήστε τη σχάρα για την παροχή του σωστού κενού μεταξύ του κρέατος και της αντίστασης. Προθερμάνετε την αντίσταση του γκριλ για τη θωράκιση.</li> </ul>     |
|                                                                                  | <b>Το κρέας δεν έχει προετοιμαστεί σωστά.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Αφαιρέστε το πλεονάζον λίπος από το κρέας. Κόψτε τα υπόλοιπα λιπαρά άκρα, για να αποφύγετε το κύττωμα.</li> </ul>                                                            |
|                                                                                  | <b>Έχουν συσσωρευθεί λίπη στις επιφάνειες του φούρνου. Τα παλιά λίπη ή οι πιτσιλιές φαγητού προκαλούν υπερβολικό κάπνισμα.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ο τακτικός καθαρισμός είναι απαραίτητος σε περίπτωση συχνού ψησίματος στο γκριλ.</li> </ul> |
|                                                                                  | <b>Το φαγητό δεν ψήνεται σωστά</b>                                                                                                                                                                                                                                |
| Το φαγητό δεν ψήνεται σωστά                                                      | <b>Τα στοιχεία ελέγχου του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ανατρέξτε στην ενότητα «Λειτουργία του φούρνου» στο κεφάλαιο «Λειτουργία».</li> </ul>                                                                    |
|                                                                                  | <b>Η θέση της σχάρας είναι εσφαλμένη ή η σχάρα δεν είναι επίπεδη.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ανατρέξτε στην ενότητα «Λειτουργία του φούρνου» στο κεφάλαιο «Λειτουργία».</li> </ul>                                                                |
|                                                                                  | <b>Χρήση εσφαλμένου μαγειρικού σκεύους ή μαγειρικού σκεύους ακατάλληλου μεγέθους.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ανατρέξτε στην ενότητα «Λειτουργία του φούρνου» στο κεφάλαιο «Λειτουργία».</li> </ul>                                                |

| Συμπτώματα                                                                                           | Πιθανή αιτία και λύση                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Συγκεντρώνεται υγρασία στο παράθυρο του φούρνου ή εξέρχεται ατμός από την οπή εξαερισμού του φούρνου | Αυτό συμβαίνει όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία. <ul style="list-style-type: none"><li>Είναι φυσιολογικό.</li></ul>                                                                                              |
|                                                                                                      | Χρησιμοποιήθηκε υπερβολική υγρασία κατά τον καθαρισμό του παραθύρου. <ul style="list-style-type: none"><li>Μην χρησιμοποιείτε υπερβολική υγρασία κατά τον καθαρισμό του παραθύρου.</li></ul>                                                |
| Ο θερμός αέρας εξαερίζεται στην κουζίνα μετά το σβήσιμο του φούρνου.                                 | Απαιτείται εξαγωγή του θερμού αέρα για τη διατήρηση και την ψύξη των θερμοκρασιών του φούρνου. Απενεργοποιείται αυτόματα όταν η θερμότητα μειωθεί σε ασφαλή θερμοκρασία. <ul style="list-style-type: none"><li>Είναι φυσιολογικό.</li></ul> |

Εξαρτήματα και λειτουργίες

| Συμπτώματα                                                                                                                               | Πιθανή αιτία και λύση                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η ένδειξη  ανάβει στην οθόνη όταν θέλετε να μαγειρέψετε | Η πόρτα του φούρνου είναι κλειδωμένη, επειδή η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου δεν έχει μειωθεί κάτω από τη θερμοκρασία κλειδώματος. <ul style="list-style-type: none"><li>Πατήστε το κουμπί ΔΙΑΚΟΠΗΣ. Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.</li></ul> |
|                                                                                                                                          | Το Κλειδώμα ελέγχου είναι ενεργοποιημένο. <ul style="list-style-type: none"><li>Πατήστε το κουμπί Κλειδώματος ελέγχου για 3 δευτερόλεπτα για να επαναφέρετε τη λειτουργία.</li></ul>                                                                 |
| Ο φωτισμός του φούρνου δεν λειτουργεί.                                                                                                   | Ήρθε η στιγμή να αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα ή ο λαμπτήρας έχει χαλαρώσει. <ul style="list-style-type: none"><li>Αντικαταστήστε ή σφίξτε τον λαμπτήρα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Αλλαγή λυχνίας του φούρνου» στο παρόν Εγχειρίδιο κατόχου.</li></ul>  |
| Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μετά την απενεργοποίηση του φούρνου.                                                         | Ο ανεμιστήρας απενεργοποιείται αυτόματα, όταν τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα έχουν κρυώσει επαρκώς. <ul style="list-style-type: none"><li>Είναι φυσιολογικό.</li></ul>                                                                                    |
| Ο φούρνος δεν εκκινεί την πυρόλυση.                                                                                                      | Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή για να ρυθμίσετε μια λειτουργία πυρόλυσης. <ul style="list-style-type: none"><li>Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και ρυθμίστε ξανά τα στοιχεία ελέγχου.</li></ul>                                            |
|                                                                                                                                          | Τα στοιχεία ελέγχου του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά. <ul style="list-style-type: none"><li>Ανατρέξτε στην ενότητα Πυρόλυση.</li></ul>                                                                                                          |
|                                                                                                                                          | Ένας κύκλος πυρόλυσης δεν μπορεί να εκκινηθεί, εάν η πόρτα του φούρνου είναι ανοικτή. <ul style="list-style-type: none"><li>Κλείστε την πόρτα του φούρνου.</li></ul>                                                                                 |

| Συμπτώματα                                                                                             | Πιθανή αιτία και λύση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει μετά από έναν κύκλο πυρόλυσης.                                         | <b>Ο φούρνος είναι πολύ ζεστός.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Αφήστε τη θερμοκρασία του φούρνου να μειωθεί κάτω από τη θερμοκρασία κλειδώματος.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                        | <b>Το στοιχείο ελέγχου και η πόρτα μπορεί να είναι κλειδωμένα.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει για περίπου μία ώρα μετά την ολοκλήρωση ενός κύκλου πυρόλυσης. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα όταν δεν εμφανίζεται πλέον η ένδειξη κλειδώματος  κατά τη διάρκεια του κύκλου πυρόλυσης.</li></ul> |
|                                                                                                        | <b>Το Κλειδωμα ελέγχου είναι ενεργοποιημένο.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Πατήστε το κουμπί Κλειδώματος ελέγχου για 3 δευτερόλεπτα για να επαναφέρετε τη λειτουργία.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                             |
| Ο φούρνος δεν είναι καθαρός μετά από έναν κύκλο πυρόλυσης.                                             | <b>Τα στοιχεία ελέγχου του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Ανατρέξτε στην ενότητα Πυρόλυση.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                        | <b>Ο φούρνος ήταν πολύ λερωμένος.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Καθαρίστε τους μεγάλους λεκέδες από χυμένο φαγητό πριν ξεκινήσετε τον κύκλο καθαρισμού. Σε πολύ λερωμένους φούρνους, μπορεί να χρειαστεί να πραγματοποιήσετε ξανά πυρόλυση ή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.</li></ul>                                                                                                                     |
| Ο ανεμιστήρας θερμού αέρα σταματά.                                                                     | <b>Ο ανεμιστήρας θερμού αέρα σταματά να λειτουργεί κατά τη διάρκεια ενός κύκλου ψησίματος με μεταφορά θερμού αέρα. Αυτό συμβαίνει, για να επιτραπεί πιο ομοιόμορφη θέρμανση κατά τη διάρκεια του κύκλου.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Αυτό δεν αποτελεί βλάβη του εύρους τιμών και θα πρέπει να θεωρείται κανονική λειτουργία.</li></ul>                                                                   |
| Οι σχάρες του φούρνου ολισθαίνουν δύσκολα (WSED7613S/ B, WS7D7632WS/B).                                | <b>Οι γυαλιστερές, ασημί σχάρες έχουν καθαριστεί.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Απλώστε μια μικρή ποσότητα φυτικού λαδιού σε μια χαρτοπετσέτα και σκουπίστε τις άκρες των σχαρών του φούρνου με την χαρτοπετσέτα.</li></ul>                                                                                                                                                                                 |
| Ο θάλαμος μαγειρέματος δεν θερμαίνεται και στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο επίδειξης "Demo" ή "D". | <b>Η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία επίδειξης.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Δείτε την ενότητα "Λειτουργία επίδειξης" στις Οδηγίες χρήσης και απενεργοποιήστε τη λειτουργία.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                     |

Θόρυβοι

| Συμπτώματα           | Πιθανή αιτία και λύση                                                                                                                                                                             |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κροτάλισμα ή σκάσιμο | <b>Αυτός είναι ο ήχος της θέρμανσης και ψύξης των μετάλλων κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και της λειτουργίας Πυρόλυση.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Είναι φυσιολογικό.</li></ul> |

| Συμπτώματα         | Πιθανή αιτία και λύση                                                                                                                                           |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Θόρυβος ανεμιστήρα | <p>Ένας ανεμιστήρας θερμού αέρα μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Είναι φυσιολογικό.</li></ul> |

Wi-Fi

| Συμπτώματα                                                                       | Πιθανή αιτία και λύση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η οικιακή σας συσκευή και το κινητό δεν είναι συνδεδεμένα με το ασύρματο δίκτυο. | <p><b>Ο κωδικός για το ασύρματο δίκτυο στο οποίο προσπαθείτε να συνδεθείτε δεν είναι σωστός.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Βρείτε το ασύρματο δίκτυο στο οποίο είναι συνδεδεμένο το κινητό σας και αφαιρέστε το. Κατόπιν καταγράψτε τη συσκευή στο <b>LG ThinQ</b>.</li></ul>                                                                                    |
|                                                                                  | <p><b>Η χρήση δεδομένων για το κινητό σας είναι ενεργοποιημένη.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Απενεργοποιήστε τη <b>χρήση δεδομένων κινητού</b> του smartphone σας και καταγράψτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το ασύρματο δίκτυο.</li></ul>                                                                                                                       |
|                                                                                  | <p><b>Το όνομα του ασύρματου δικτύου (SSID) ρυθμίστηκε σωστά.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Το όνομα του ασύρματου δικτύου (SSID) θα πρέπει να είναι ένας συνδυασμός Αγγλικών γραμμάτων και αριθμών. (Μη χρησιμοποιείτε ειδικούς χαρακτήρες)</li></ul>                                                                                                           |
|                                                                                  | <p><b>Η συχνότητα του δρομολογητή δεν είναι 2,4 GHz.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Υποστηρίζεται μόνο η συχνότητα 2,4 GHz. Ρυθμίστε το δρομολογητή στα 2,4 GHz και συνδέστε τη συσκευή στον ασύρματο δρομολογητή. Για να ελέγξετε τη συχνότητα του δρομολογητή, ελέγξτε με τον πάροχο του διαδικτύου σας ή τον κατασκευαστή του δρομολογητή.</li></ul>           |
|                                                                                  | <p><b>Η απόσταση μεταξύ της συσκευής και του δρομολογητή είναι πολύ μεγάλη.</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Εάν η απόσταση μεταξύ της συσκευής και του δρομολογητή είναι πολύ μεγάλη, το σήμα μπορεί να είναι ασθενές και η σύνδεση να μην πραγματοποιηθεί με τη σωστή ρύθμιση. Μετακινήστε τη θέση του δρομολογητή ώστε να είναι πιο κοντά στη συσκευή.</li></ul> |

Εξυπηρέτηση πελατών και ανταλλακτικά

Εξυπηρέτηση πελατών

Εάν η βλάβη δεν μπορεί να διορθωθεί με τις παραπάνω ενέργειες, επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις της LG.

Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών στην κάρτα εγγύησης που εσωκλείεται.

- Εάν είναι ελαττωματική, η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί. Σε περίπτωση βλάβης, η συσκευή πρέπει να απομονωθεί αφαιρώντας το φις ή απενεργοποιώντας την αφαιρώντας την ασφάλεια, ή απενεργοποιώντας τον ασφαλειοδιακόπτη στο ασφαλειοκιβώτιο του σπιτιού.

- Η συσκευή πρέπει να επισκευάζεται μόνο από ειδικά εκπαιδευμένο και εξειδικευμένο επαγγελματία ηλεκτρολόγο. Οι επισκευές που δεν εκτελούνται σωστά μπορεί να προκαλέσουν σημαντική ζημιά.

### ΠΡΟΣΟΧΗ

- Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να εκτελούνται μόνο από ειδικά εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Μπορεί να προκύψει σημαντικός κίνδυνος από λανθασμένες επισκευές.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει υποστεί ζημιά. Σε περίπτωση βλάβης ή αστοχίας, διακόψτε την παροχή ρεύματος. Σε περίπτωση βλάβης, οι επισκέψεις τεχνικών από το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή τους αντιπροσώπους ενδέχεται να μην καλύπτονται από την εγγύηση, εάν η αιτία της βλάβης είναι αποτέλεσμα μη φυσιολογικής χρήσης από τον πελάτη.

### Ανταλλακτικά

Εάν χρειάζεστε ανταλλακτικά ή τεχνικό, επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις της LG.

- Η κλήση σας θα μεταβιβαστεί αυτόματα στο Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών που είναι αρμόδιο για την περιοχή του ταχυδρομικού κώδικα.
- Μπορείτε να βρείτε τη διεύθυνση του τοπικού Κέντρου εξυπηρέτησης πελατών και άλλες πληροφορίες για τους πελάτες στο διαδίκτυο στη διεύθυνση [www.lg.com](http://www.lg.com)

Βεβαιωθείτε ότι έχετε στη διάθεσή σας τα ακόλουθα στοιχεία:

- Το όνομα και τη διεύθυνσή σας, συμπεριλαμβανομένου του ταχυδρομικού σας κώδικα.
- Τον αριθμό τηλεφώνου σας.
- Ακριβείς λεπτομέρειες της φύσης του προβλήματος.
- Το μοντέλο, τη σειρά και τον σειριακό αριθμό. Αυτές οι λεπτομέρειες βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο αριστερό εσωτερικό άκρο της πόρτας του φούρνου.
- Την απόδειξη αγοράς με ημερομηνία. Λάβετε υπόψη ότι για οποιαδήποτε αξίωση εγγύησης, απαιτείται η απόδειξη αγοράς. Πριν ζητήσετε μια αξίωση εγγύησης, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει την ενότητα «ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ». Θα υπάρχει χρέωση για κάθε έλεγχο που θα διενεργηθεί από τεχνικό, εάν διαπιστωθεί ότι δεν υπάρχει μηχανική ή ηλεκτρική βλάβη στη συσκευή.

Δελτίο προϊόντος

ΚΑΤ' ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΣΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 65/2014 και 66/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ, εφαρμοστέο πρότυπο EN 60350-1:2016

|                                                                                             |                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Σήμα κατατεθέν                                                                              | LG                                                                                                    |
| Αναγνωριστικό μοντέλου                                                                      | WSED7613S, WSED7613B, WSED7612S, WSED7612B, WS7D7630S, WS7D7632WB, WS7D7632WS, WS7D7631WS, WS7D7631WB |
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης (EEIcavity)                                                    | 65,6                                                                                                  |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης                                                                   | A+                                                                                                    |
| Κατανάλωση ενέργειας (συμβατική λειτουργία)                                                 | 0,89 kWh/κύκλο                                                                                        |
| Κατανάλωση ενέργειας (λειτουργία εξαναγκασμένης από τον ανεμιστήρα κυκλοφορίας θερμού αέρα) | 0,57 kWh/κύκλο                                                                                        |
| Αριθμός θαλάμων                                                                             | 1                                                                                                     |
| Πηγή θερμότητας                                                                             | Ηλεκτρική ενέργεια                                                                                    |
| Όγκος                                                                                       | 76 L                                                                                                  |
| Βάρος                                                                                       | 43,0 kg                                                                                               |

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 2023/826 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ, εφαρμοστέο πρότυπο EN 50564:2011

|                                                                                                                                                                                                                                                 |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Κατανάλωση ενέργειας στη λειτουργία ενημέρωσης                                                                                                                                                                                                  | 0,8 W   |
| Κατανάλωση ρεύματος αναμονής δικτύου                                                                                                                                                                                                            | 2,0 W   |
| Το χρονικό διάστημα μετά την παρέλευση του οποίου η λειτουργία διαχείρισης ισχύος, ή παρεμφερής λειτουργία, μετάγει αυτομάτως τον εξοπλισμό στη λειτουργία αναμονής και/ή εκτός λειτουργίας και/ή σε κατάσταση δικτυωμένης λειτουργίας αναμονής | 5 λεπτά |

# Υπόμνημα

# Υπόμνημα

