



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

WSED766**, WS9D76*****



MFL71927503
Rev.03_061225

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

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	5
Μηνύματα ασφαλείας.....	5
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.....	6
Εγκατάσταση	6
Λειτουργία.....	7
Συντήρηση	10
Κίνδυνος πυρκαγιάς και εύφλεκτα υλικά.....	12
ΠΡΟΣΟΧΗ.....	12
Λειτουργία.....	12
Συντήρηση	13
Χρήση της λειτουργίας ατμού	14
ΜΕΡΙΜΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	16
Απόρριψη	16
Χρησιμοποιημένες συσκευές	17
Απόρριψη της παλιάς σας συσκευής.....	18
ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	18
Οδηγίες ασφαλείας για τον εγκαταστάτη	19
Ηλεκτρική σύνδεση	19

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Χαρακτηριστικά προϊόντος.....	20
Εξωτερικό/εσωτερικό	20
Εξαρτήματα.....	21

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Χειρισμός του πίνακα ελέγχου	23
Λειτουργίες πίνακα ελέγχου	23
Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας.....	25
Αλλαγή ρυθμίσεων	25
Έναρξη.....	25
Ρυθμίσεις.....	25
Κλείδωμα ελέγχου	25

Χρόνος	25
Λειτουργία Sabbath	26
Wi-Fi	27
Απομακρυσμένη Εκκίνηση	27
Οθόνη έναρξης	27
Φωτεινότητα.....	27
Γλώσσα	28
Όγκος.....	28
InstaView.....	28
Φως προθέρμανσης.....	29
Προσαρμογή θερμοκρασίας.....	29
Smart Diagnosis	29
Επαναφορά εργοστασιακών δεδομένων.....	30
Λειτουργία επίδειξης	30
Ψύξη φούρνου.....	30
Χρονοδιακόπτης.....	30

Χειρισμός του φούρνου 31

Πριν από τη χρήση του φούρνου	31
Συναρμολόγηση ραγών (τηλεσκοπικής) σχάρας.....	31
Αφαίρεση ραγών σχάρας	32
Χρήση των τηλεσκοπικών δρομέων	32
Μη αυτόματο μαγείρεμα.....	35
Θερμός αέρας/Θερμός αέρας με εξοικονόμηση ενέργειας.....	44
Συνιστώμενος οδηγός Θερμού αέρα με εξοικονόμηση ενέργειας.....	46
Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων.....	46
Συνιστώμενος οδηγός ψησίματος αρτοσκευασμάτων	48
Ψήσιμο φαγητού.....	55
Λειτουργία αισθητήρα (Μοντέλο WSED7667M).....	57
Συνιστώμενος οδηγός αισθητήρα.....	59
Γκριλ.....	60
Συνιστώμενος οδηγός ψησίματος στο γκριλ.....	62
Air Fry.....	63
Συνιστώμενος οδηγός τηγανίσματος με αέρα.....	65
Κενό αέρος (Μοντέλο WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	68
Συνιστώμενος οδηγός κενού αέρος	70
Απόψυξη.....	70
Λειτουργία ατμού.....	72
Ψήσιμο στον ατμό	73
Κενό (Μοντέλο WSED7667M, WSED7666M).....	76
Συνιστώμενος οδηγός μαγειρέματος σε κενό	78
Μαγείρεμα συνταγής	79

Οι συνταγές μου	98
Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών	99

ΕΞΥΠΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Εφαρμογή LG ThinQ	102
Λειτουργίες εφαρμογής LG ThinQ.....	102
Εγκατάσταση της εφαρμογής LG ThinQ και σύνδεση συσκευής LG.....	102
Προδιαγραφές ραδιοεξοπλισμού	103
Δήλωση συμμόρφωσης	103
Πληροφορίες σημείωσης για το λογισμικό ανοικτού κώδικα.....	103
Χαρακτηριστικό Smart Diagnosis.....	104
Χρήση του LG ThinQ για τη διάγνωση προβλημάτων.....	104
Χρήση της ακουστικής διάγνωσης για τη διάγνωση προβλημάτων	104

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρισμός.....	105
Εσωτερικό	105
Εξωτερικό.....	105
EasyClean	106
Πυρόλυση (Μοντέλο WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***).....	109
Καθαρισμός της δεξαμενής νερού	111
Χρήση της λειτουργίας αφαλάτωσης	112
Χρήση της λειτουργίας αποστράγγισης.....	113
Χρήση της λειτουργίας εξάτμισης	113
Περιοδική συντήρηση	113
Αλλαγή λυχνίας φούρνου.....	113
Αφαίρεση, συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση της πόρτας του φούρνου	114

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Συχνές ερωτήσεις.....	118
Συνήθεις ερωτήσεις	118
Πριν Ζητήσετε Σέρβις	119
Μαγείρεμα.....	119
Εξαρτήματα και λειτουργίες.....	122
Θόρυβοι	123
Wi-Fi	124
Εξυπηρέτηση πελατών και ανταλλακτικά.....	124
Δελτίο προϊόντος	125

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 υπερχείλιση 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.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτό το μοντέλο φούρνου.

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.

Χρήση της λειτουργίας ατμού

- Ο καυτός ατμός μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- Μην ανοίγετε την πόρτα και μην αγγίζετε τις οπές εξαερισμού ενώ λειτουργεί η λειτουργία ατμού.

- 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 ανοίξετε την πόρτα.
- Ο ατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο εσωτερικό της πόρτας. Μην σκουπίζετε τα συμπυκνώματα μέχρι να κρυώσει η πόρτα.

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

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.

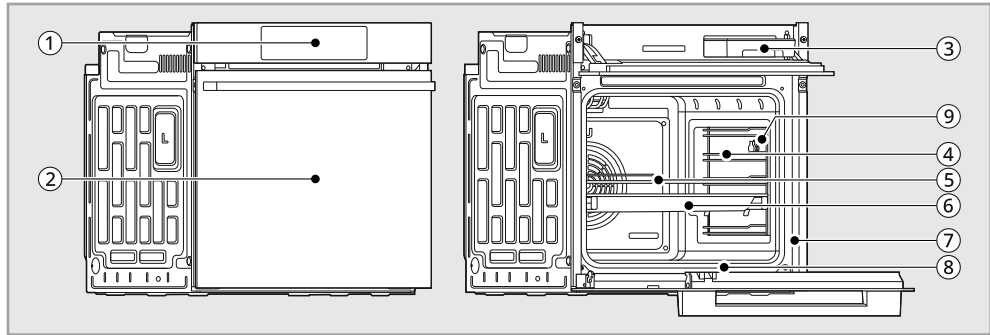
Ηλεκτρική σύνδεση

- 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



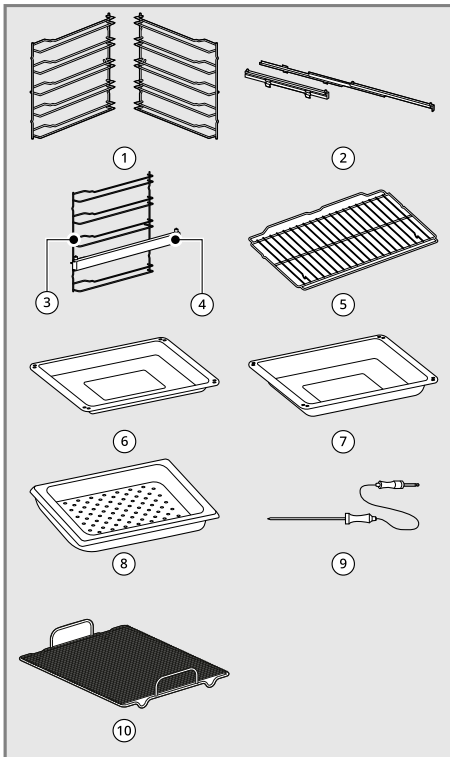
①	Ελεγκτής φούρνου	⑥	Λαμαρίνα ψησίματος
②	Πόρτα φούρνου	⑦	Πινακίδα με την ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών, το μοντέλο και τον σειριακό αριθμό
③	Δεξαμενή νερού	⑧	Παρέμβυσμα
④	Ράγα σχάρας (2 τεμ.)	⑨	Υποδοχή αισθητήρα κρέατος (Μοντέλο WSED7667M)
⑤	Σχάρα γκριλ		

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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

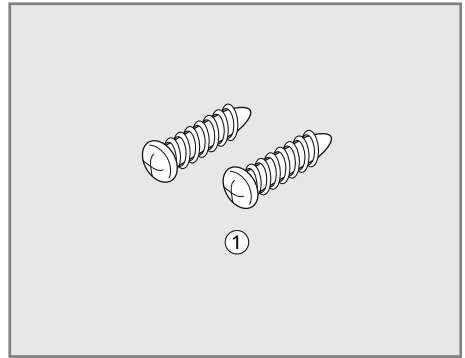
Εξαρτήματα

Εξαρτήματα για μαγείρεμα



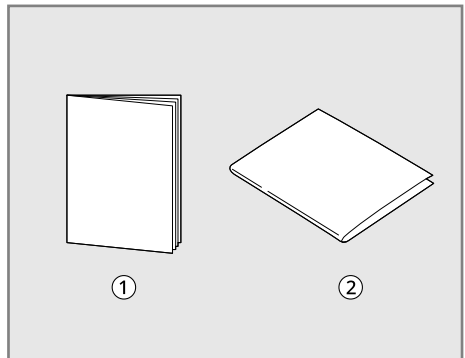
7	Βαθύ ταψί (1 τεμ.)
8	Διάτρητη λαμαρίνα (1 τεμ.) • Μοντέλο WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***
9	Αισθητήρας κρέατος (1 τεμ.) • Μοντέλο WSED7667*
10	Πολλαπλή σχάρα (1 τεμ.) • Μοντέλο WS9D767***, WS9D765***

Παρελκόμενα για εγκατάσταση



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

Εγχειρίδια



1	Οδηγίες Χρήσης
---	----------------

1	Ράγα σχάρας (2 τεμ.) • Μοντέλο WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**
2	Τηλεσκοπικός δρομέας (2 τεμ.) • Μοντέλο WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**
3	Ράγα σχάρας (2 τεμ.) • Μοντέλο WSED7664*, WS9D7651**
4	Τηλεσκοπικός δρομέας (2 τεμ.) • Μοντέλο WSED7664*, WS9D7651**
5	Σχάρα γκριλ (1 τεμ.)
6	Λαμαρίνα ψησίματος (1 τεμ.)

②	Οδηγίες Εγκατάστασης
---	----------------------

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

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

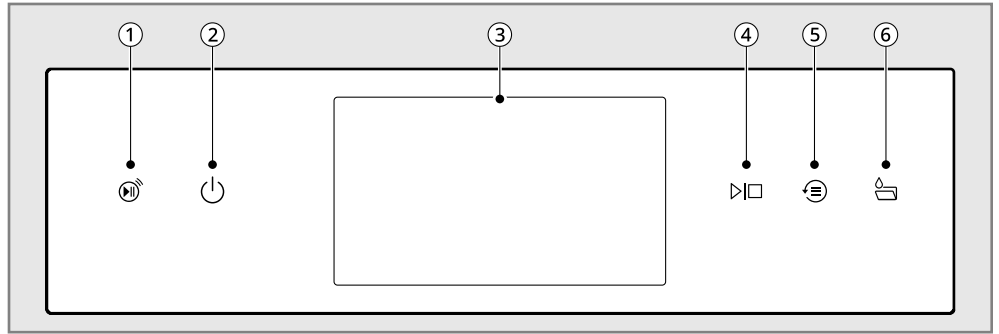
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Εάν λείπουν εξαρτήματα, επικοινωνήστε με ένα κέντρο ενημέρωσης πελατών της LG Electronics.
- 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.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Χειρισμός του πίνακα ελέγχου

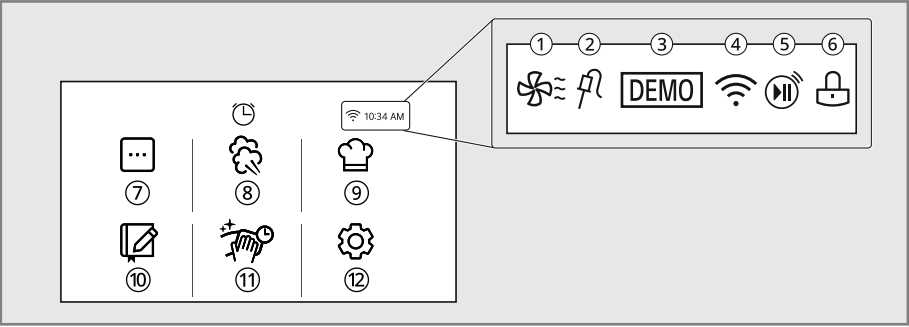
Λειτουργίες πίνακα ελέγχου



①	Ένδειξη Απομακρυσμένη έναρξη
②	Power On/Off
③	Οθόνη αφής LCD
④	Εναρξη/Διακοπη
⑤	Πρόσφατο μαγείρεμα
⑥	Δεξαμενή νερού

Εικονίδια οθόνης

Τα εικονίδια εμφανίζονται στην οθόνη όταν είναι ενεργοποιημένα.



	① Ψύξη φούρνου Εμφανίζεται κατά τη διάρκεια ή μετά τη λειτουργία του φούρνου για να υποδείξει ότι ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί στον φούρνο.
	② Θερμόμετρο Εμφανίζεται όταν είναι συνδεδεμένος ο αισθητήρας. (Μοντέλο WSED7667M)
	③ Επίδειξη Εμφανίζεται όταν η λειτουργία επίδειξης είναι ενεργή.
	④ Wi-Fi • Εμφανίζεται όταν ο φούρνος έχει συνδεθεί σε δίκτυο Wi-Fi. • Εμφανίζεται όταν ο φούρνος δεν έχει συνδεθεί σε δίκτυο Wi-Fi.
	⑤ Απομακρυσμένη έναρξη Εμφανίζεται όταν η λειτουργία Απομακρυσμένη έναρξη είναι ενεργή.
	⑥ Κλείδωμα Εμφανίζεται όταν η λειτουργία Κλείδωμα ελέγχου είναι ενεργοποιημένη. Μόλις κλειδώσει η πόρτα, η ενδεικτική λυχνία κλειδώματος σταματά να αναβοσβήνει και παραμένει αναμμένη.

⑦	Χειροκίνητο μαγείρεμα
⑧	Μαγείρεμα στον ατμό
⑨	Μαγείρεμα βάσει συνταγής
⑩	Η συνταγή μου
⑪	Καθαρισμός
⑫	Ρυθμίσεις

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Το μαγειρέμα 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

Έναρξη

Αφού ενεργοποιήσετε τον φούρνο για πρώτη φορά, προσαρμόστε τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

- 1) Πατήστε το κουμπί **Power On/Off** στον πίνακα ελέγχου εάν η οθόνη LCD είναι απενεργοποιημένη.
- 2) Μετά την κινούμενη εικόνα εκκίνησης, επιλέξτε τη γλώσσα που θέλετε και, στη συνέχεια, πατήστε το **Επόμενο**.
- 3) Ρυθμίστε την ώρα και, στη συνέχεια, πατήστε το **Τέλος**.
- 4) Εμφανίζεται η οθόνη **Κύριο μενού**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αυτές οι ρυθμίσεις αποθηκεύονται στη μνήμη, ανατρέξτε στις ενότητες **Χρόνος** και **Γλώσσα** για αλλαγή.

Ρυθμίσεις

Για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις μετά την αρχική ρύθμιση, πατήστε το κουμπί **Power On/Off** για να ανοίξετε την οθόνη του **Κύριο μενού**. Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού**.

Σύρετε την οθόνη για να περιηγηθείτε στις οθόνες **Ρυθμίσεις**.

Κλείδωμα ελέγχου

Η λειτουργία **Κλείδωμα ελέγχου** αποτρέπει αυτόματα την ενεργοποίηση των περισσότερων στοιχείων ελέγχου του φούρνου. Όλες οι λειτουργίες απενεργοποιούνται εκτός από το κουμπί **Power On/Off**. Δεν κλειδώνει την πόρτα του φούρνου.

Lock (Κλείδωμα)

- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού** και πατήστε **Κλείδωμα ελέγχου**.
- 2) Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία **Κλείδωμα ελέγχου**, το εικονίδιο κλειδώματος  θα εμφανίζεται στο επάνω μέρος της οθόνης.

Ξεκλείδωμα

- 1) Πατήστε οποιοδήποτε τμήμα της οθόνης ενώ είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία **Κλείδωμα ελέγχου**.
- 2) Θα εμφανιστεί μια αναδυόμενη οθόνη. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί **Ξεκλείδωμα** για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση.
- 3) Το εικονίδιο κλειδώματος  θα σταματήσει να εμφανίζεται στο επάνω μέρος της οθόνης.

Χρόνος

Η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη LCD.

Ρύθμιση της ώρας της ημέρας

- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού** και, στη συνέχεια, πατήστε **Χρόνος**.

- 2) Πατήστε **Τρέχουσα ώρα**. Πατήστε το **Λ** ή το **✓** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** αρκετές φορές για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις μέχρι να εμφανιστεί η οθόνη **Κύριο μενού**.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ορίσετε απευθείας τη σωστή ώρα και τα λεπτά και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 3) Πατήστε **←**.

Ρύθμιση μορφής ώρας

- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού** και, στη συνέχεια, πατήστε **Χρόνος**.
- 2) Πατήστε **Μορφή ώρας** και επιλέξτε την 12ωρη ή 24ωρη λειτουργία ρολογιού.

Λειτουργία Sabbath

Η λειτουργία Sabbath χρησιμοποιείται συνήθως κατά το Ιουδαϊκό Σάββατο και τις αργίες. 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 **Λειτουργία Sabbath** και η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

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**, ο φούρνος λειτουργεί στη λειτουργία **Κάτω Αντίσταση** και η θερμοκρασία 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 **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) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού** και, στη συνέχεια, πατήστε **Λειτουργία Sabbath**.
- 2) Πατήστε **Θερμοκρασία** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Πατήστε το **Λ** ή το **✓** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 3) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος** για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **✓** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 4) Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ**.
- 5) Για να διακόψετε τη λειτουργία **Λειτουργία Sabbath**, πατήστε το κουμπί **Power On/Off** στον πίνακα ελέγχου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Εάν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, χωρίς ηχητική ειδοποίηση. Ο φούρνος παραμένει στη λειτουργία Sabbath.
- 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.

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 **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού** και, στη συνέχεια, πατήστε **Wi-Fi**.
- 2) Πατήστε **Ρύθμιση Wi-Fi**.
- 3) Ακολουθήστε τις οδηγίες στον Οδηγό Wi-Fi στην οθόνη.

Επαναφορά Wi-Fi

- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού** και, στη συνέχεια, πατήστε **Wi-Fi**.
- 2) Πατήστε **Επαναφορά Wi-Fi**.
- 3) Ακολουθήστε τις οδηγίες στον Οδηγό Wi-Fi στην οθόνη.

Απομακρυσμένη Εκκίνηση

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τις λειτουργίες **Χειροκίνητο μαγείρεμα**. Εκκινεί ή σταματά εξ αποστάσεως τη λειτουργία μαγειρέματος. Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη σε οικιακό δίκτυο Wi-Fi για να χρησιμοποιήσετε την Απομακρυσμένη Εκκίνηση.

Ρύθμιση Απομακρυσμένης Εκκίνησης (ενεργοποίηση θύρας δικτύου ή Απενεργοποίηση)

- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού** και, στη συνέχεια, πατήστε **Απομακρυσμένη έναρξη**.
- 2) Επιλέξτε **ON** για να ενεργοποιήσετε την απομακρυσμένη εκκίνηση ή **OFF** για να την απενεργοποιήσετε.
- 3) Εάν επιλέξετε **ON**, το εικονίδιο **Απομακρυσμένη έναρξη** θα εμφανιστεί στο επάνω μέρος της οθόνης.
Η ένδειξη «**Η Απομακρυσμένη έναρξη είναι ενεργή. Ελέγξτε την εφαρμογή LG ThinQ για**

να χρησιμοποιήσετε την Απομακρυσμένη έναρξη.» θα εμφανιστεί στην οθόνη όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία **Απομακρυσμένη έναρξη**.

- 4) Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή LG ThinQ για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Απομακρυσμένης Εκκίνησης.

Οθόνη έναρξης

Διατίθενται πέντε διαφορετικά θέματα οθόνης.

Ρύθμιση οθόνης έναρξης

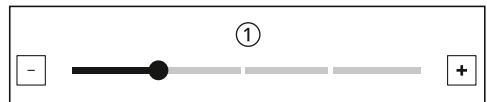
- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού** και, στη συνέχεια, πατήστε **Οθόνη έναρξης**.
- 2) Επιλέξτε το επιθυμητό θέμα οθόνης έναρξης.

Φωτεινότητα

Ρυθμίστε τη φωτεινότητα της οθόνης LCD από το Επίπεδο 1 (20%) έως το Επίπεδο 5 (100%) σε βήματα του 20%.

Ρύθμιση φωτεινότητας οθόνης

- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω κεντρική πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού**, σύρετε την οθόνη ρυθμίσεων και, στη συνέχεια, πατήστε **Φωτεινότητα**.
- 2) Ρυθμίστε τη φωτεινότητα της οθόνης πατώντας και σύροντας την κουκκίδα στη γραμμή, πατώντας οπουδήποτε στη γραμμή ή πατώντας το **+** ή το **-**.



①	Επίπεδο 2
---	------------------

- 3) Πατήστε **←**.

Γλώσσα

Ρυθμίστε τη γλώσσα εμφάνισης.

Επιλογή γλώσσας

- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού**, σύρετε την οθόνη ρυθμίσεων και, στη συνέχεια, πατήστε **Γλώσσα**.
- 2) Επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.

Όγκος

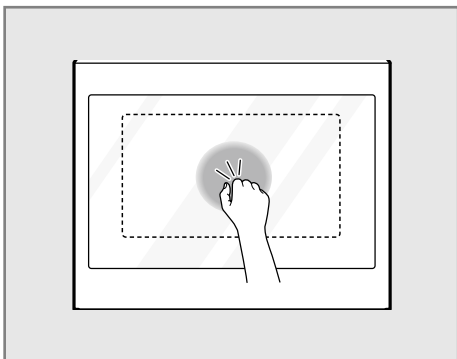
Προσαρμόστε την ένταση των ακόλουθων λειτουργιών: Εκκίνηση φούρνου, Λειτουργία κουμπιών, Ολοκλήρωση μαγειρέματος, Ολοκλήρωση προθέρμανσης.

Ρύθμιση της έντασης

- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού**, σύρετε την οθόνη ρυθμίσεων και, στη συνέχεια, πατήστε **Έντασή ήχου**.
- 2) Επιλέξτε **Σίγαση**, **Χαμηλό** ή **Υψηλό**.
- 3) Πατήστε ←.

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 της λειτουργίας **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 δυνατόι θόρυβοι κοντά στον φούρνο ενδέχεται να ενεργοποιήσουν τη λειτουργία InstaView.

Ρύθμιση InstaView

- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού** και, στη συνέχεια, πατήστε **InstaView**.
- 2) Η ένδειξη «**Χτυπήστε δύο φορές στο κέντρο της γυάλινης πόρτας για να αποκαλυφθεί το περιεχόμενο του φούρνου χωρίς να ανοίξετε την πόρτα**» θα εμφανιστεί στην

οθόνη όταν ενεργοποιηθεί **InstaView**.
Πατήστε **Εντάξει**.

Φως προθέρμανσης

Όταν ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, το φως προθέρμανσης αναβοσβήνει 5 φορές ή έως ότου να ανοίξει η πόρτα του φούρνου.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το φως προθέρμανσης.

Ρύθμιση του φωτός προθέρμανσης

- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού**, σύρετε την οθόνη και, στη συνέχεια, πατήστε **Φως προθέρμανσης**.
- 2) Επιλέξτε **ON** ή **OFF**.

Προσαρμογή θερμοκρασίας

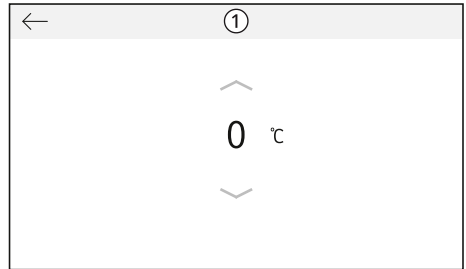
Ο νέος σας φούρνος μπορεί να μαγειρεύει διαφορετικά από αυτόν που αντικατέστησε. Χρησιμοποιήστε τον νέο σας φούρνο για μερικές εβδομάδες για να εξοικειωθείτε περισσότερο με αυτόν πριν αλλάξετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας. Εάν μετά την εξοικείωση με τον νέο φούρνο, εξακολουθείτε να πιστεύετε ότι η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του φούρνου μόνοι σας.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Αρχικά, αυξήστε ή μειώστε τη θερμοκρασία κατά 19 °C. Δοκιμάστε τον φούρνο με τη νέα ρύθμιση. Εάν ο φούρνος εξακολουθεί να χρειάζεται ρύθμιση, αυξήστε ή μειώστε ξανά τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας την πρώτη ρύθμιση ως μέτρο αναφοράς. Για παράδειγμα, εάν η ρύθμιση ήταν υπερβολική, αυξήστε ή μειώστε τη θερμοκρασία κατά 5 °C. Εάν η ρύθμιση δεν ήταν αρκετή, αυξήστε ή μειώστε τη θερμοκρασία κατά 12 °C. Συνεχίστε με αυτόν τον τρόπο μέχρι ο φούρνος να προσαρμοστεί στις προτιμήσεις σας.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας

- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού**, σύρετε την οθόνη και, στη συνέχεια, πατήστε **Προσαρμογή θερμοκρασίας**.
- 2) Πατήστε το **Λ** ή το **Υ** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία σε βήματα 1 βαθμού. Πατήστε παρατεταμένα το **Λ** ή το **Υ** για κύλιση προς τα πάνω ή προς τα κάτω στην κλίμακα.



① Προσαρμογή θερμοκρασίας

- 3) Όταν η επιθυμητή αλλαγή εμφανιστεί πάνω από το εύρος, πατήστε το **←**.

Smart Diagnosis

Η λειτουργία Smart Diagnosis μπορεί να εκτελεστεί μέσω μιας εφαρμογής για smartphone ή μέσω κλήσης για υποστήριξη. Τοποθετήστε το μικρόφωνο του smartphone σας κοντά στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης. Ανατρέξτε στη «Λειτουργία Smart Diagnosis» στην ενότητα «Εξυπνες λειτουργίες» για λεπτομερείς οδηγίες.

- 1) Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού**, σύρετε την οθόνη και, στη συνέχεια, πατήστε **Smart Diagnosis**.
- 2) Πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ** για να ξεκινήσει ο ήχος διάγνωσης.

Επαναφορά εργοστασιακών δεδομένων

Αυτή η λειτουργία επαναφέρει όλες τις ρυθμίσεις στις εργοστασιακά προεπιλεγμένες τιμές.

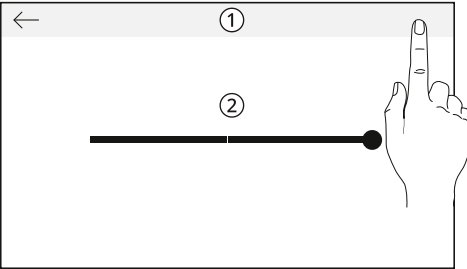
ΠΡΟΣΟΧΗ

- Όλα τα αποθηκευμένα δεδομένα θα διαγραφούν.
- Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού**, σύρετε την οθόνη και, στη συνέχεια, πατήστε **Επαναφορά εργοστασιακών δεδομένων**.
 - Εάν θέλετε να επαναφέρετε τα δεδομένα στις εργοστασιακά προεπιλεγμένες τιμές, πατήστε **ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ**. Θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο στην οθόνη και τότε πατήστε **ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ**.

Λειτουργία επίδειξης

Η λειτουργία επίδειξης προορίζεται μόνο για χρήση σε εκθεσιακούς χώρους. Ο φούρνος δεν θα θερμανθεί.

- Πατήστε **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού**, σύρετε την οθόνη και, στη συνέχεια, πατήστε **Έντασή ήχου**.
- Πατήστε την επάνω δεξιά γωνία της οθόνης 15 φορές για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία επίδειξης.
 - Εμφανίζεται η ένδειξη **ΕΠΙΔΕΙΞΗ** στη δεξιά γωνία της οθόνης **Κύριο μενού**.



① Έντασή ήχου

② Υψηλή

- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επαναλάβετε ξανά τα βήματα 1) και 2).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Όταν η λειτουργία επίδειξης είναι ενεργοποιημένη, η συσκευή δεν θα θερμανθεί.
- Στην οθόνη θα εμφανίζεται το εικονίδιο λειτουργίας επίδειξης του φούρνου, εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία επίδειξης.

Ψύξη φούρνου

Το εικονίδιο ψύξης φούρνου  εμφανίζεται στην οθόνη εάν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου είναι υψηλή κατά τη διάρκεια ή μετά τη λειτουργία. Το εικονίδιο ψύξης φούρνου σταματά να εμφανίζεται εάν η θερμοκρασία του φούρνου είναι χαμηλή.

Το εικονίδιο ψύξης φούρνου  σταματά να εμφανίζεται εάν η θερμοκρασία του φούρνου είναι χαμηλή.

- Σε ορισμένες λειτουργίες, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να λειτουργεί ανεξάρτητα από τη θερμοκρασία του φούρνου.

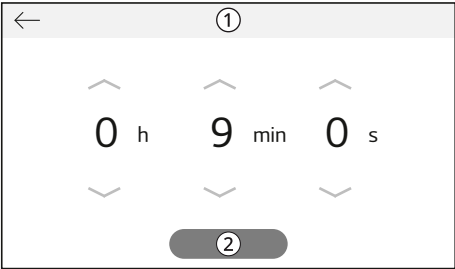
Χρονοδιακόπτης

Οι χρονοδιακόπτες φούρνου δεν επηρεάζουν τη λειτουργία του φούρνου ή τον χρόνο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε τους ως επιπλέον χρονόμετρα κουζίνας. Μόλις τελειώσει ο χρόνος, ο φούρνος παράγει μια ηχητική ειδοποίηση και η ένδειξη **Ο χρονοδιακόπτης έληξε** εμφανίζεται στην οθόνη.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

- Πατήστε το εικονίδιο ρολογιού  στο κέντρο της επάνω πλευράς της οθόνης.
- Πραγματοποιήστε κύλιση στους αριθμούς στο αναδυόμενο παράθυρο μέχρι να

εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος στην οθόνη και, στη συνέχεια, πατήστε **ΕΝΑΡΞΗ**.



①	Χρονοδιακόπτης
②	ΕΝΑΡΞΗ

- 3) Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται δίπλα στο εικονίδιο ρολογιού στην οθόνη. Ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος και η ένδειξη **Ο χρονοδιακόπτης έληξε** εμφανίζεται στην οθόνη. Η ηχητική ειδοποίηση ηχεί κάθε 15 δευτερόλεπτα μέχρι να πατήσετε **Εντάξει**.

Ρύθμιση ή ακύρωση του χρονοδιακόπτη

- 1) Πατήστε τον υπολειπόμενο χρόνο δίπλα στο εικονίδιο ρολογιού στην οθόνη.
- 2) Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.
- 3) Για να ρυθμίσετε την ώρα, πραγματοποιήστε κύλιση στους αριθμούς στο αναδυόμενο παράθυρο μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός χρόνος στην οθόνη και, στη συνέχεια, πατήστε **ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΗΣΗ**.
- 4) Θα προσαρμοστεί ο υπολειπόμενος χρόνος στην οθόνη.

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.

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

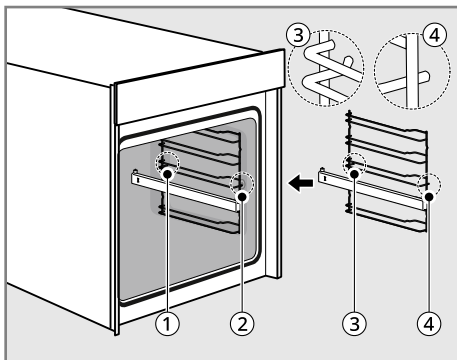
- Μην φράζετε την οπή εξαερισμού ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και τον ηλεκτή.

Συναρμολόγηση ραγών (τηλεσκοπικής) σχάρας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Αφαιρέστε το προστατευτικό φιλμ από όλους τους τηλεσκοπικούς δρομείς.

Συναρμολογήστε τις ράγες σχάρας και στις δύο πλευρές του θαλάμου του φούρνου πριν θέσετε το φούρνο σε λειτουργία για πρώτη φορά.



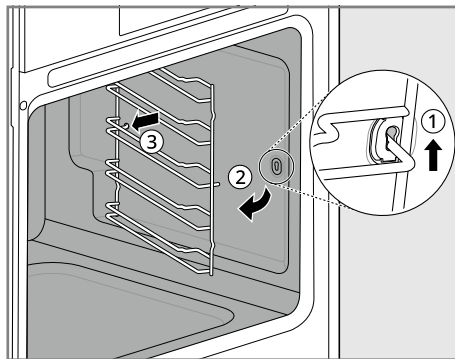
①	Πίσω οπή
②	Μπροστινή οπή
③	Πίσω άγκιστρο ράγας σχάρας (καμπύλο)
④	Μπροστινό άγκιστρο ράγας σχάρας (ίσιο)

- 1) Ευθυγραμμίστε τη σχάρα στον θάλαμο του φούρνου έτσι ώστε η καμπύλη της σχάρας να είναι στραμμένη προς την πόρτα του φούρνου.
- 2) Εισαγάγετε το πίσω άγκιστρο της ράγας σχάρας ③ στην οπή του θαλάμου του φούρνου ①.
- 3) 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.
- 4) 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.



- 1) Σηκώστε ελαφρά τη σχάρα ①.
- 2) Τραβήξτε το μπροστινό μέρος της σχάρας μακριά από το πλαϊνό τοίχωμα ②.
- 3) Συνεχίστε να περιστρέψετε 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.
- 4) Επαναλάβετε τα βήματα 1-3 για την άλλη πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

Χρήση των τηλεσκοπικών δρομέων

Εγκατάσταση των τηλεσκοπικών δρομέων (Μοντέλο WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**)

Εγκαταστήστε τους τηλεσκοπικούς δρομείς πριν θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο για πρώτη φορά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

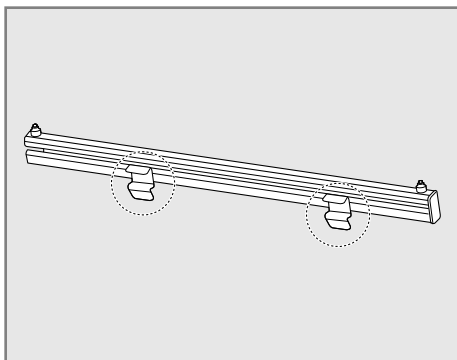
- Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει πριν εγκαταστήσετε ή αφαιρέσετε τους

τηλεσκοπικούς δρομείς για να αποφύγετε εγκαύματα.

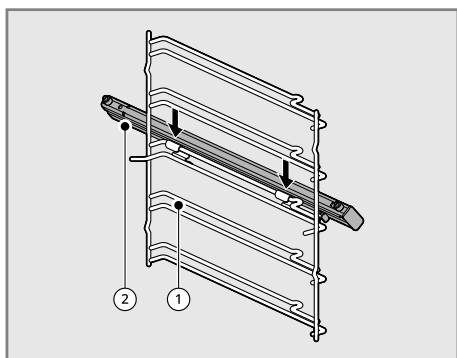
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Τοποθετήστε ένα μαλακό πανί στο δάπεδο για να αποφύγετε τυχόν ζημιά των μερών. Είναι σημαντικό οι τηλεσκοπικοί δρομείς να έχουν τοποθετηθεί και στερεωθεί σωστά. Εάν δεν το κάνετε αυτό, μπορεί να προκληθεί πτώση του δρομέα και του περιεχομένου του, προκαλώντας σοβαρή ζημιά στον φούρνο.

- 1) Ελέγξτε την κατεύθυνση του τηλεσκοπικού δρομέα, καθώς το μακρύ τμήμα του τηλεσκοπικού κλιπ είναι στραμμένο προς τα κάτω και οι πείροι του τηλεσκοπικού δρομέα είναι στραμμένοι προς τα πάνω.



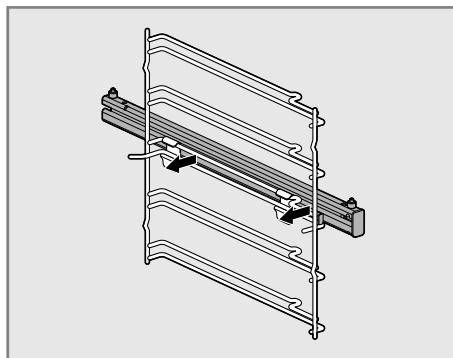
- 2) Τοποθετήστε τον τηλεσκοπικό δρομέα παράλληλα με τη ράγα σχάρας και οριζόντια.



① Ράγα σχάρας

② Τηλεσκοπικός δρομέας

- 3) Συνδέστε και τα δύο κλιπ του τηλεσκοπικού δρομέα στην επάνω ράγα στην επιθυμητή θέση σχάρας.



- 4) Τοποθετήστε τον τηλεσκοπικό δρομέα στη σχάρα της ράγας μέχρι το κάτω μέρος του κουμπώματος του κλιπ τηλεσκοπικού δρομέα να κουμπώσει στην κάτω ράγα στην επιθυμητή θέση σχάρας.
- 5) Επαναλάβετε τα βήματα 1-4 για τον άλλο τηλεσκοπικό δρομέα που θα εγκαταστήσετε στην άλλη πλευρά.

Αφαίρεση των τηλεσκοπικών δρομέων (Μοντέλο WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767*, WS9D7652***)**

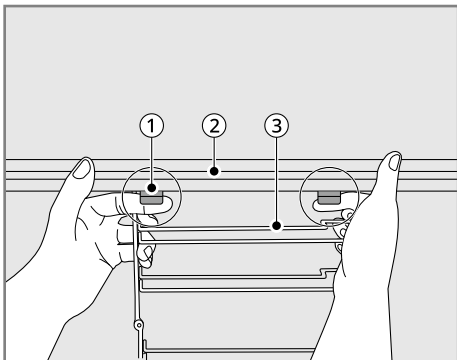
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει πριν εγκαταστήσετε ή αφαιρέσετε τους τηλεσκοπικούς δρομείς για να αποφύγετε εγκαύματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

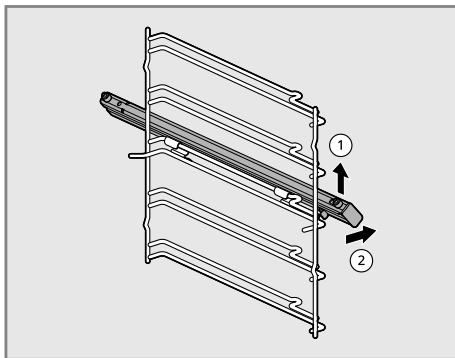
- Τοποθετήστε ένα μαλακό πανί στο δάπεδο για να αποφύγετε τυχόν ζημιά των μερών. Είναι σημαντικό οι τηλεσκοπικοί δρομείς να έχουν τοποθετηθεί και στερεωθεί σωστά. Εάν δεν το κάνετε αυτό, μπορεί να προκληθεί πτώση του δρομέα και του περιεχομένου του, προκαλώντας σοβαρή ζημιά στον φούρνο.

- 1) Τραβήξτε προς τα εμπρός τα κλιπ του τηλεσκοπικού δρομέα



①	Κλιπ τηλεσκοπικού δρομέα
②	Τηλεσκοπικός δρομέας
③	Ράγα σχάρας

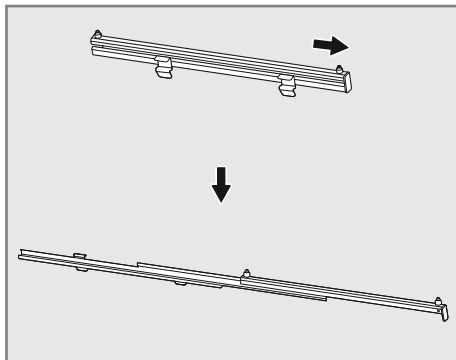
- 2) Ανασηκώστε ολόκληρο τον τηλεσκοπικό δρομέα και τραβήξτε για να τον αποσπάσετε από τη ράγα της σχάρας.



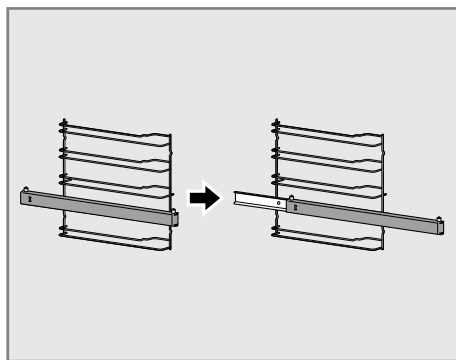
Χρήση των τηλεσκοπικών δρομέων

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.

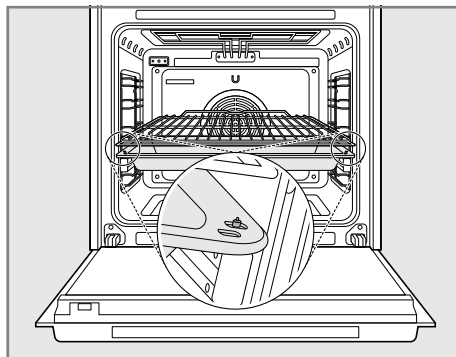
- Μοντέλο WSED7667*, WSED7666*, WSED7665*, WS9D767***, WS9D7652**



- Μοντέλο WSED7664*, WS9D7651**



- 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.



Μη αυτόματο μαγείρεμα

Διαβάστε τον παρακάτω οδηγό και επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος η οποία θα καλύπτει τις ιδιαίτερες ανάγκες σας στο μαγείρεμα.

- : Διαθέσιμο / X: Μη διαθέσιμο

1 WSED7665, WSED7664*, WS9D765***

2 WSED7667, WSED7666*, WS9D767***

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Λειτουργία α	Εύρος θερμοκρασίας	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Επιλογή		Περιγραφή
			Ταχεία προθέρμανση >>	Θερμόμετρο ρ/λ (WSED7667M)	
Ζεστός αέρας 	30-275 °C *1 30-250 °C *2	160 °C	●	●	Η λειτουργία Ζεστός αέρας χρησιμοποιεί μόνο την αντίσταση στο πίσω τοίχωμα και τον ανεμιστήρα θερμού αέρα. Μπορείτε επίσης να ψήσετε σε περισσότερα από ένα επίπεδα στη λειτουργία Ζεστός αέρας . Αυτό σημαίνει ότι είναι κατάλληλη για γλυκίσματα με φρούτα και κέικ ή ζύμες με μαγιά, όπως για παράδειγμα μια πλεξούδα ψωμιού.
Ζεστός αέρας - Economic 	30-275 °C *1 30-250 °C *2	160 °C	X	X	Η λειτουργία Ζεστός αέρας - Economic χρησιμοποιεί το βελτιστοποιημένο σύστημα θέρμανσης για εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα του φαγητού. Σε αυτήν τη λειτουργία, η υπολειπόμενη θερμότητα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για εξοικονόμηση ενέργειας.

Λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Επιλογή		Περιγραφή
			Ταχεία προθέρμανση >>	Θερμόμετρο <i>fl</i> (WSED766 7M)	
Πάνω-κάτω αντίσταση	30-300 °C *1 30-250 °C *2	170 °C	●	●	Στη λειτουργία Πάνω-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.
Ψήσιμο	30-300 °C *1 30-250 °C *2	190 °C	X	●	Στη λειτουργία Ψήσιμο , οι επάνω αντιστάσεις και ο ανεμιστήρας θερμού αέρα είναι ενεργοποιημένα. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μεγάλα κομμάτια κρέατος ή πουλερικών, όπως ψητό ρολό ή γαλοπούλα.
Λειτουργία Πίτσας	30-300 °C *1 30-250 °C *2	180 °C	X	X	Στη λειτουργία Λειτουργία Πίτσας , ενεργοποιείται η κρυφή αντίσταση στο κάτω μέρος του θαλάμου του φούρνου, η αντίσταση στο πίσω τοίχωμα και ο ανεμιστήρας θερμού αέρα. Κατά τη χρήση της λειτουργίας Λειτουργία Πίτσας , ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο και το πάχος της ζύμης και των υλικών.

Λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Επιλογή		Περιγραφή
			Ταχεία προθέρμανση >>	Θερμόμετρο <i>fl</i> (WSED766 7M)	
Αέρας με υποβοήθηση ανεμιστήρα 	30-300 °C *1 30-250 °C *2	160 °C	●	X	Εκτός από τη λειτουργία Πάνω-κάτω αντίσταση (επάνω και κρυφή κάτω αντίσταση), 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. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για κέικ και μπισκότα, καθώς μπορείτε να ψήσετε σε περισσότερα από ένα επίπεδα ταυτόχρονα.

Λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Επιλογή		Περιγραφή
			Ταχεία προθέρμανση >>	Θερμόμετρο θ (WSED766 7M)	
Μεγάλο γκριλ 	Υψηλό / Μεσαίο / Χαμηλό	Υψηλό	X	X	Η λειτουργία Μεγάλο 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 	Υψηλό / Μεσαίο / Χαμηλό	Υψηλό	X	X	Η λειτουργία Μικρό γκριλ λειτουργεί με τον ίδιο τρόπο όπως και η λειτουργία Μεγάλο 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.

Λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Επιλογή		Περιγραφή
			Ταχεία προθέρμανση >>	Θερμόμετρο <i>fl</i> (WSED766 7M)	
Κάτω Αντίσταση 	30 - 250 °C	170 °C	X	X	Στη λειτουργία Κάτω Αντίσταση χρησιμοποιείται μόνο η κρυφή αντίσταση στο κάτω μέρος του φούρνου. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το τελείωμα κέικ ή πίτσας σε ένα από τα κάτω επίπεδα του φούρνου.
Πάνω-κάτω αντίσταση η-Οικονομικό 	30 - 300 °C *1 30 - 250 °C *2	170 °C	X	X	Η λειτουργία Πάνω-κάτω αντίσταση-Οικονομικό χρησιμοποιεί το βελτιστοποιημένο σύστημα θέρμανσης για εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα φαγητού. 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.
Τηγάνισμα με αέρα 	150 - 275 °C *1 150 - 250 °C *2	200 °C	X	X	Η λειτουργία Τηγάνισμα με αέρα είναι ειδικά σχεδιασμένη για τηγάνισμα χωρίς λάδι.

Λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Επιλογή		Περιγραφή
			Ταχεία προθέρμανση >>	Θερμόμετρο <i>fl</i> (WSED766 7M)	
Air Sous-Vide ^{*1} 	30 - 100 °C	50 °C	X	X	Η λειτουργία Air Sous-Vide 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
Αποξήρανση 	30 - 150 °C	80 °C	X	X	Η λειτουργία Αποξήρανση χρησιμοποιεί μόνο την αντίσταση στο πίσω τοίχωμα και τον ανεμιστήρα θερμού αέρα. Για την ξήρανση βοτάνων, φρούτων και λαχανικών.
Ζέσταμα 	40 - 100 °C	75 °C	X	X	Στη λειτουργία Ζέσταμα 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.

Λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Επιλογή		Περιγραφή
			Ταχεία προθέρμανση >>	Θερμόμετρο <i>fl</i> (WSED766 7M)	
Απόψυξη 	-	-	X	X	Στη λειτουργία Απόψυξη 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.
Κατεψυγμένο Γεύμα 	30 - 250 °C	200 °C	X	X	Για γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων. Η θερμοκρασία εξαρτάται από τις οδηγίες του κατασκευαστή. Χρησιμοποιήστε την υψηλότερη θερμοκρασία που καθορίζεται στη συσκευασία. Ο χρόνος μαγειρέματος είναι ο καθορισμένος ή μικρότερος.

Λειτουργία α	Εύρος θερμοκρασίας	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Επιλογή		Περιγραφή
			Ταχεία προθέρμανση >>	Θερμόμετρο <i>fl</i> (WSED766 7M)	
Φούσκωμα α 	30 - 60 °C	40 °C	X	X	Η λειτουργία Φούσκωμα 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 Ζέσταμα για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.

Λειτουργία	Εύρος θερμοκρασίας	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Επιλογή		Περιγραφή
			Ταχεία προθέρμανση >>	Θερμόμετρο <i>fl</i> (WSED766 7M)	
Ζεστά πιάτα 	30 - 70 °C	50 °C	X	X	Η λειτουργία Ζεστά πιάτα χρησιμοποιείται για να διατηρεί τα πιάτα ομοιόμορφα ζεστά. Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας, το σύστημα χρησιμοποιεί την αντίσταση και τον ανεμιστήρα θερμού αέρα που βρίσκονται στο πίσω μέρος του φούρνου για την κυκλοφορία ζεστού αέρα. Μπορεί να ρυθμιστεί θερμοκρασία από 30 έως 70 °C. Η διάρκεια αυτής της λειτουργίας μπορεί επίσης να ρυθμιστεί. Βεβαιωθείτε ότι τα πιάτα είναι κατάλληλα για τοποθέτηση σε φούρνο.

Θερμός αέρα/Θερμός αέρα με εξοικονόμηση ενέργειας

ΠΡΟΣΟΧΗ

- Εάν πατήσετε το κουμπί **Power On/Off** κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, διαγράφονται όλες οι ρυθμίσεις.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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

Ρύθμιση θερμού αέρα/θερμού αέρα με εξοικονόμηση ενέργειας

- 1) Πατήστε **Χειροκίνητο μαγείρεμα** στην οθόνη **Κύριο μενού**.
- 2) Επιλέξτε **Ζεστός αέρας** ή **Ζεστός αέρας - Economic** στην οθόνη λειτουργίας μαγειρέματος.
- 3) Πατήστε **Θερμ.** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **✓** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 4) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος**.

Επίσης, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος** ή **Ώρα λήξης μαγειρέματος**, για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή την ώρα λήξης μαγειρέματος.

Πατήστε το **Λ** ή το **✓** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 5) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου. Ο φούρνος ξεκινά την προθέρμανση.
- 6) Εάν έχει ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν έχει οριστεί ώρα λήξης μαγειρέματος, η ώρα έναρξης εμφανίζεται στην οθόνη.
- 7) Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση.
- 8) Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση και εμφανίζεται μια ειδοποίηση στην οθόνη. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε το φαγητό.

Αλλαγή των ρυθμίσεων θερμού αέρα/θερμού αέρα με εξοικονόμηση ενέργειας

- 1) Πατήστε **Επεξεργασία** για να εμφανιστεί η οθόνη ρυθμίσεων μαγειρέματος.
- 2) Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις χρησιμοποιώντας το αριθμητικό πληκτρολόγιο ή τη λειτουργία κύλισης.
- 3) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

- 1) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Ο ανεμιστήρας του φούρνου λειτουργεί κατά τη διάρκεια του κύκλου λειτουργίας **Ζεστός αέρας**. Ο ανεμιστήρας σταματά όταν η πόρτα είναι ανοιχτή. Σε ορισμένες περιπτώσεις, ο ανεμιστήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια του κύκλου λειτουργίας **Ζεστός αέρας**.

Συμβουλές για τον Θερμό αέρα

- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία **Ζεστός αέρας** για πιο γρήγορο και πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα

αρτοποιημάτων, 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.
- 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. (Θερμοκρασί α) (°C)	Χρόνος (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
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

Ψήσιμο αρτοσκευασμάτων

Κατά το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία **Ζεστός αέρας** ή **Πάνω-κάτω αντίσταση**.

Φόρμες ψησίματος

- Όταν ψήνεται στη λειτουργία **Πάνω-κάτω αντίσταση**, χρησιμοποιήστε φόρμες ψησίματος με σκούρο μέταλλο ή επίστρωση.
- Όταν ψήνεται με τη λειτουργία **Ζεστός αέρας**, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε φόρμες ψησίματος με φωτεινή μεταλλική επιφάνεια.
- Τοποθετείτε πάντα τις φόρμες κέικ στον μέσον του ταψιού ή της σχάρας γκριλ.
- Όταν ψήνεται στη λειτουργία **Πάνω-κάτω αντίσταση**, μπορείτε να τοποθετήσετε δύο φόρμες ψησίματος δίπλα-δίπλα στον φούρνο.

Αυτό σημαίνει ότι η διάρκεια ψησίματος είναι ελάχιστα μεγαλύτερη.

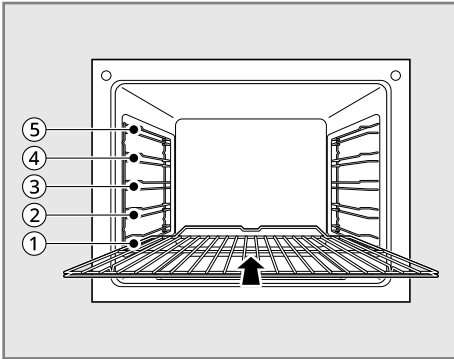
ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Το ταψί που περιλαμβάνεται ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με το προϊόν.

Θέση σχάρας φούρνου

Οι θέσεις των σχαρών του φούρνου είναι αριθμημένες από κάτω προς τα πάνω.
Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία **Πάνω-κάτω αντίσταση**, μπορείτε να ψήσετε μόνο σε μία σχάρα, για παράδειγμα στη θέση σχάρας ③.
Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία **Ζεστός αέρας**, 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.

Ψήσιμο σε μία σχάρα φούρνου

Κέικ σε φόρμες ψησίματος					
Λειτουργία μαγειρέματος	Ζεστός αέρας		Πάνω-κάτω αντίσταση		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

Κέικ σε φόρμες ψησίματος					
Λειτουργία μαγειρέματος	Ζεστός αέρας 		Πάνω-κάτω αντίσταση 		Χρόνος ψησίματος (λεπτό)
Κατηγορία	Θέση σχάρας	Temp. (Θερμοκρασία) (°C)	Θέση σχάρας	Temp. (Θερμοκρασία) (°C)	
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	Ζεστός αέρας 		Πάνω-κάτω αντίσταση 		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
Παραδοσιακά χριστουγεννιάτικα κέικ φρούτων (stollen)	3	150-170 *1	4	160-180 *1	40-60
Ψωμί (ψωμί σίκαλης) Απαιτείται ζύμωση	2	180-200 *1 140-160	2	230 *1 160-180	20 30-60

Κέικ σε λαμαρίνα ψησίματος					
Λειτουργία μαγειρέματος	Ζεστός αέρας 		Πάνω-κάτω αντίσταση 		Χρόνος ψησίματος (λεπτό)
Κατηγορία	Θέση σχάρας	Temp. (Θερμοκρασία) (°C)	Θέση σχάρας	Temp. (Θερμοκρασία) (°C)	
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 με τριφτή ζύμη	3	160-170 ^{*1}	4	170-190 ^{*1}	40-80
Φέτες με επικάλυψη/ γέμιση, π.χ. κουάρκ, κρέμα, ζάχαρη, αμύγδαλα	-	-	4	160-180 ^{*1}	40-80
Πίτσα (χοντρή βάση) ^{*2*3}	1	180-200	1	190-210 ^{*1}	30-60
Πίτσα (λεπτή βάση) ^{*2}	1	200-220	1	230 ^{*1}	10-25
Άζυμο ψωμί	1	200-220	1	230 ^{*1}	08-15
Ελβετική τάρτα	1	180-200	1	210-230	35-50

Μπισκότα					
Λειτουργία μαγειρέματος	Ζεστός αέρας 		Πάνω-κάτω αντίσταση 		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

Μπισκότα					
Λειτουργία μαγειρέματος	Ζεστός αέρας 		Πάνω-κάτω αντίσταση 		Χρόνος ψησίματος (λεπτό)
Κατηγορία	Θέση σχάρας	Temp. (Θερμοκρασία) (°C)	Θέση σχάρας	Temp. (Θερμοκρασία) (°C)	
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

*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 περισσότερες από μία σχάρες φούρνου

Κέικ/κέικ και γλυκά σε λαμαρίνα			
Κατηγορία	Ζεστός αέρας		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
Μπισκότα με τριφτή ζύμη *2	2, 4	150-160	15-35
Γλασαρισμένα 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 ⑤.

*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).

Οδηγός για στρούντελ και ψητά φαγητά

Κατηγορία	Πάνω-κάτω αντίσταση		Χρόνος ψησίματος (λεπτό)
	Θέση σχάρας	Temp. (Θερμοκρασία) (°C)	
Ψητά ζυμαρικά	1	180-200	45-60
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

*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).

Οδηγός για κατεψυγμένα έτοιμα γεύματα

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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Γυρίστε τα τσιπς 2 ή 3 φορές κατά τη θέρμανση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- 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	Κατανείμετε ομοιόμορφα το μείγμα πάνω στο ταψί/τη φόρμα ψησίματος.
Πολύ μεγάλος χρόνος ψησίματος	Πολύ χαμηλή θερμοκρασία	Την επόμενη φορά, ρυθμίστε μια ελαφρώς υψηλότερη θερμοκρασία.

Ψήσιμο φαγητού

Κατά το ψήσιμο φαγητού, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία **Ψήσιμο** ή **Πάνω-κάτω αντίσταση**.

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 τη λειτουργία **Πάνω-κάτω αντίσταση**. Για όλα τα άλλα είδη κρέατος, συνιστούμε τη λειτουργία **Ψήσιμο**.
- 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 καίτε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

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

Ρύθμιση της λειτουργίας ψησίματος φαγητού

- 1) Πατήστε **Χειροκίνητο μαγείρεμα** στην οθόνη **Κύριο μενού**.
- 2) Επιλέξτε **Ψήσιμο** στην οθόνη λειτουργίας μαγειρέματος.

Συνιστώμενος οδηγός ψησίματος

- Σχάρα: θέση σχάρας

- 3) Πατήστε **Θερμ.** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε το **▲** ή το **▼** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 4) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος**.

Επίσης, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος** ή **Ώρα λήξης μαγειρέματος**. για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή την ώρα λήξης μαγειρέματος. Πατήστε το **▲** ή το **▼** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 5) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου. Ο φούρνος ξεκινά την προθέρμανση.
- 6) Εάν έχει ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν έχει οριστεί ώρα λήξης μαγειρέματος, η ώρα έναρξης εμφανίζεται στην οθόνη.
- 7) Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση.
- 8) Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση και εμφανίζεται μια ειδοποίηση στην οθόνη. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε το φαγητό.

Φαγητό	Σχάρα	Ψήσιμο		Πάνω-κάτω αντίσταση	
					
		Temp. (Θερμοκρασία) (°C) *1	Χρόνος (λεπτό)	Temp. (Θερμοκρασία) (°C) *1	Χρόνος (λεπτό)
Μοσχάρι (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 μπούτι (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

*1 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ψησίματος στην κατσαρόλα 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

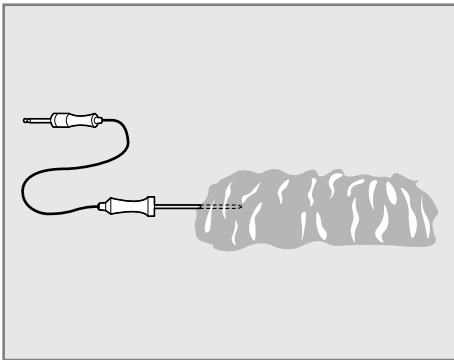
- λαμαρίνα ψησίματος) (π.χ. γαλοπούλα, χήνα, 3~4 κοτόπουλα, 3~4 μοσχαρίσια κότσια).
- Το άπαχο κρέας πρέπει να ψήνεται σε ταψί με καπάκι (π.χ. μοσχάρι, μπρεζέ βοδινό, κατεψυγμένο κρέας). Με αυτόν τον τρόπο, διατηρούνται οι χυμοί του κρέατος.
- Για το ψήσιμο τραγανής κρούστας ή μπέικον, πρέπει να χρησιμοποιείται 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.

Λειτουργία αισθητήρα (Μοντέλο WSED7667M)

Ο αισθητήρας μετρά με ακρίβεια την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος, των πουλερικών και των μαγειρευτών στον φούρνο. Πάντα να αποσυνδέετε και να αφαιρείτε τον αισθητήρα από τον φούρνο πριν αφαιρέσετε το φαγητό. Πριν από τη χρήση, εισαγάγετε τον αισθητήρα στο κέντρο στο πιο παχύ τμήμα του κρέατος ή στο εσωτερικό από το μπουτί ή το στήθος των πουλερικών, μακριά από λίπος ή κόκαλα. Βάλτε το φαγητό στον φούρνο και συνδέστε τον αισθητήρα κρέατος στην υποδοχή. Κρατήστε τον αισθητήρα όσο το δυνατόν πιο μακριά από πηγές θερμότητας.

- Ο αισθητήρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις λειτουργίες **Ζεστός αέρας**, **Πάνω-κάτω αντίσταση** ή **Ψήσιμο**.
- Για λεπτές λωρίδες κρέατος, τοποθετήστε τον αισθητήρα στην παχύτερη πλευρά του κρέατος.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Να χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτό το μοντέλο φούρνου.

Χρήση της λειτουργίας αισθητήρα κρέατος

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Να χρησιμοποιείτε πάντα ένα γάντι φούρνου για να αφαιρέσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας. ΜΗΝ αγγίζετε την αντίσταση του γκριλ. Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό τραυματισμό.
- Για να αποφύγετε τυχόν ζημιά στον αισθητήρα κρέατος, μην χρησιμοποιείτε λαβίδες για να τραβήξετε τον αισθητήρα όταν τον αφαιρείτε.
- Μην αποθηκεύετε τον αισθητήρα κρέατος στον φούρνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Για να αποφύγετε τυχόν θραύση του αισθητήρα, βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει αποψυχθεί πλήρως πριν εισαγάγετε τον αισθητήρα.
- Ανατρέξτε στο Διάγραμμα συνιστώμενης θερμοκρασίας αισθητήρα για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του αισθητήρα.

- 1) Εισαγάγετε τον αισθητήρα στο φαγητό.
- 2) Ανοίξτε τη γλωττίδα προς τα πάνω και συνδέστε τον αισθητήρα στην υποδοχή του φούρνου. Εμφανίζεται η ένδειξη **Το θερμόμετρο είναι συνδεδεμένο** στην οθόνη και το εικονίδιο του αισθητήρα εμφανίζεται στο επάνω μέρος της οθόνης.

Εικονίδιο αισθητήρα



- 3) Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος. Ο αισθητήρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τις λειτουργίες **Ζεστός αέρας**, **Πάνω-κάτω αντίσταση** και **Ψήσιμο**.
- 4) Πατήστε **Θερμ.** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **Υ** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία

μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία του αισθητήρα είναι 65 °C, αλλά μπορεί να αλλάξει σε οποιαδήποτε θερμοκρασία μεταξύ 30 °C και 99 °C σε βήματα 1 °C.

- Ενώ εκτελείται η λειτουργία αισθητήρα κρέατος, η λειτουργία EasyClean δεν αποκρίνεται.

Εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου	
-------------------------------------	---

- 5) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος** για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος.
- Πατήστε το **Λ** ή το **V** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.
- 6) Πατήστε το κουμπί **Έναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου. Εάν έχει οριστεί ώρα έναρξης με καθυστέρηση, η ώρα έναρξης θα εμφανιστεί στην οθόνη.
- 7) Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία αισθητήρα, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Αλλαγή της θερμοκρασίας του αισθητήρα κατά το μαγείρεμα

- 1) Πατήστε **Επεξεργασία** στην οθόνη για να εμφανιστεί η οθόνη ρυθμίσεων μαγειρέματος.
- 2) Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
- 3) Πατήστε το κουμπί **Έναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

Πατήστε το κουμπί **Έναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Πατήστε το κουμπί **Έναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου οποιαδήποτε στιγμή για να ακυρώσετε μια λειτουργία μαγειρέματος.

Συνιστώμενος οδηγός αισθητήρα

Διάγραμμα συνιστώμενης τοποθέτησης αισθητήρα

Κατηγορία	Παραδείγματα φαγητών	Τοποθέτηση αισθητήρα
Κιμάς και μείγματα κρέατος	Ρολό κιμά	Εισαγάγετέ τον στο παχύτερο τμήμα
	Κεφτεδάκια	
Φρέσκο βόειο, μοσχαρίσιο, αρνίσιο κρέας	Μπριζόλες, ψητά, παιδάκια	Εισαγάγετέ τον στο παχύτερο τμήμα, μακριά από κόκαλα, λίπος και χόνδρους
Πουλερικά	Ολόκληρο κοτόπουλο ή γαλοπούλα	Εισαγάγετέ τον στο παχύτερο τμήμα από το μπούτι, αποφεύγοντας το κόκαλο
	Στήθη πουλερικών ή ψητά	
	Πάπια, χήνα, φασιανός	
	Γέμιση (μόνη ή μέσα σε πουλερικό)	Εισαγάγετέ τον στο παχύτερο τμήμα του φαγητού
Χοιρινό και ζαμπόν	Φρέσκο χοιρινό κρέας	Εισαγάγετέ τον στο παχύτερο τμήμα, μακριά από κόκαλα, λίπος και χόνδρους
	Φρέσκο ζαμπόν (ωμό)	
	Προμαγειρεμένο ζαμπόν (για ζέσταμα και σερβίρισμα)	
Περισσεύματα και μαγειρευτά στον φούρνο	Περισσεύματα	Εισαγάγετέ τον στο παχύτερο τμήμα του φαγητού
	Βραστά	
Θαλασσινά	Ολόκληρο ψάρι	Εισαγάγετέ τον στο παχύτερο τμήμα του ψαριού
	Φιλέτο ψαριού (πλευρά ψαριού)	
	Μπριζόλες ή μερίδες ψαριού	

Διάγραμμα συνιστώμενης θερμοκρασίας αισθητήρα

Κατηγορία	Παραδείγματα φαγητών	Στόχος εσωτερικής θερμοκρασίας	Επιθυμητό ψήσιμο
Κιμάς και μείγματα κρέατος	Ρολό κιμά	71 °C	-
	Κεφτεδάκια	74 °C	

Κατηγορία	Παραδείγματα φαγητών	Στόχος εσωτερικής θερμοκρασίας	Επιθυμητό ψήσιμο
Φρέσκο βόειο, μοσχαρίσιο, αρνίσιο κρέας	Ψητά	63 °C	Ελαφρά ψημένο: 49 °C Μισοψημένο προς ελαφρά ψημένο: 52 °C Μισοψημένο: 54 °C Μισοψημένο προς καλοψημένο: 57 °C Καλοψημένο: 60 °C
Πουλερικά	Ολόκληρο κοτόπουλο ή γαλοπούλα	74 °C	-
	Στήθη πουλερικών ή ψητά		
	Πάπια, χήνα, φασιανός		
	Γέμιση (μόνη ή μέσα σε πουλερικό)		
Χοιρινό και ζαμπόν	Φρέσκο χοιρινό κρέας	63 °C	Καλοψημένο: 77 °C
	Φρέσκο ζαμπόν (ωμό)		Καλοψημένο: 71 °C
	Προμαγειρεμένο ζαμπόν (για ζέσταμα και σερβίρισμα)	60 °C	-
Περισσεύματα και μαγειρευτά στον φούρνο	Περισσεύματα	74 °C	-
	Βραστά		
Θαλασσινά	Ολόκληρο ψάρι	63 °C	-
	Φιλέτο ψαριού (πλευρά ψαριού)		
	Μπριζόλες ή μερίδες ψαριού		

Γκριλ

Για το ψήσιμο σε γκριλ, μπορείτε να επιλέξετε από 2 διαφορετικούς τρόπους λειτουργίας. Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά όταν ψήνετε στο γκριλ.

- Για μεγαλύτερες ποσότητες επίπεδων τροφίμων για ψήσιμο στο γκριλ, για ψήσιμο της επιφάνειας σε μεγάλες φόρμες. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο ισχύος (**Χαμηλό, Μεσαία,**

Υψηλή), ανάλογα με το φαγητό που ψήνεται στο γκριλ.

- Για μικρότερες ποσότητες επίπεδων τροφίμων για ψήσιμο στο γκριλ, για ψήσιμο της επιφάνειας σε μικρές φόρμες. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο ισχύος (**Χαμηλό, Μεσαία, Υψηλή**), 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. Εάν η πόρτα είναι ανοιχτή, η αντίσταση του γκριλ απενεργοποιείται. Μόλις κλείσει η πόρτα, η αντίσταση του γκριλ ενεργοποιείται ξανά αυτόματα.

λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή ή όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Αλλαγή των ρυθμίσεων γκριλ

- 1) Πατήστε **Επεξεργασία** στην οθόνη για να εμφανιστεί η οθόνη ρυθμίσεων μαγειρέματος.
- 2) Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις χρησιμοποιώντας τη λειτουργία κύλισης.
- 3) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

Ρύθμιση της λειτουργίας γκριλ

- 1) Πατήστε **Χειροκίνητο μαγείρεμα** στην οθόνη **Κύριο μενού**.
- 2) Επιλέξτε **Μεγάλο γκριλ** ή **Μικρό γκριλ** στην οθόνη λειτουργίας μαγειρέματος.
- 3) Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία: **Χαμηλό, Μεσαία** ή **Υψηλή**.
- 4) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος**.
Επίσης, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος** ή **Ώρα λήξης μαγειρέματος**: για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή την ώρα λήξης μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **Υ** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.
- 5) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.
- 6) Αφήστε τον φούρνο να προθερμανθεί για περίπου 5 λεπτά πριν μαγειρέψετε το φαγητό.
- 7) Εάν έχει ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν έχει οριστεί ώρα λήξης μαγειρέματος, η ώρα έναρξης εμφανίζεται στην οθόνη.
- 8) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου για να ακυρώσετε τη

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.

- Σχάρα: θέση σχάρας

Φαγητό	Σχάρα	Μεγάλο γκριλ Βήμα 3 (λεπτά)	
		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/ μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος	5	10-15	10-15
Μοσχαρίσιο φιλέτο (1 kg περίπου)	4	10-12	10-12
Φρυγανι-σμένο ψωμί*1	4	2-4	2-4
Φρυγανισμένο ψωμί με επικάλυψη	4	6-8	-

*1 Σχάρα γκριλ ή βαθύ ταψί ή λαμαρίνα ψησίματος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Χρησιμοποιήστε τη θέση σχάρας ④ ή ⑤ για να ψήσετε στο γκριλ επίπεδα κομμάτια κρέατος.

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.

- Χρησιμοποιείτε πάντα μια γκριλιέρα. Μην χρησιμοποιείτε σωτέζες ή κανονικές λαμαρίνες ψησίματος για λόγους ασφαλείας.
- Η γκριλιέρα 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 **Χαμηλό**.
 - Χαμηλώστε τη θέση της σχάρας, για να μαγειρέψετε το φαγητό πιο μακριά από την αντίσταση του γκριλ.
 - Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση **Υψηλή** του γκριλ για να επιτύχετε το επιθυμητό επίπεδο θωρακίσματος και, στη συνέχεια, μεταβείτε στη ρύθμιση **Χαμηλό** ή στη ρύθμιση **Μεσαία** του γκριλ.
- 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.

Air Fry

Η λειτουργία **Τηγάνισμα με αέρα** είναι ειδικά σχεδιασμένη για τηγάνισμα χωρίς λάδι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Δεν απαιτείται προθέρμανση κατά τη χρήση της λειτουργίας **Τηγάνισμα με αέρα**.
- 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 δεν θα πήξουν κατά τη χρήση της λειτουργίας **Τηγάνισμα με αέρα**.

Ρύθμιση της λειτουργίας Air Fry

- 1) Πατήστε **Χειροκίνητο μαγείρεμα** στην οθόνη **Κύριο μενού**.
- 2) Επιλέξτε **Τηγάνισμα με αέρα** στην οθόνη λειτουργίας μαγειρέματος.
- 3) Πατήστε **Θερμ.** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **Υ** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.
- 4) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος**.

Επίσης, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος** ή **Ώρα λήξης μαγειρέματος** για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή την ώρα λήξης μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **Υ** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 5) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου. Ο φούρνος ξεκινά την προθέρμανση.
- 6) Εάν έχει ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν έχει οριστεί ώρα λήξης μαγειρέματος, η ώρα έναρξης εμφανίζεται στην οθόνη.
- 7) Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση και εμφανίζεται μια ειδοποίηση στην οθόνη. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε το φαγητό.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

- 1) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

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 σπρέι 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 αλουμινόχαρτο 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 παγιδεύει τη θερμότητα, προκαλώντας κίνδυνο πυρκαγιάς ή μειωμένη απόδοση του φούρνου.
- 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 (EasyClean 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 μια λαμαρίνα ψησίματος καλυμμένη με αλουμινόχαρτο στη θέση σχάρας ②, για να συλλέξετε τα υγρά που στάζουν. Εάν χρειάζεται, προσθέστε λαδόκολλα, για να απορροφήσει το λάδι και να μειωθεί ο καπνός.
- 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 χαρς μπράουνς	1,0	220	3	15-25

Φρέσκες/σπιτικές ΠΑΤΑΤΕΣ

Μενού	Ποσότητα (kg)	Temp. (Θερμοκρασία) (°C)	Σχάρα	Χρόνος (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. (Θερμοκρασία) (°C)	Σχάρα	Χρόνος (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. (Θερμοκρασία) (°C)	Σχάρα	Χρόνος (λεπτό)
Φρέσκες φτερούγες κοτόπουλου	1,2	230	3	27-37
Φρέσκα κοπάνακια κοτόπουλου	2,0	230	3	35-45
Μπούτσια	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

Κενό αέρος (Μοντέλο **WSED7665***, **WSED7664***, **WS9D765*****)

Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Το μαγείρεμα στη λειτουργία **Air Sous-Vide** χρησιμοποιεί αέρα για «αργό και σε χαμηλή θερμοκρασία» μαγείρεμα τροφίμων. 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 τη λειτουργία **Air Sous-Vide**. Ανατρέξτε στον οδηγό μαγειρέματος για τις συνιστώμενες ρυθμίσεις της λειτουργίας **Air Sous-Vide**.

- Ρύθμιση λειτουργίας κενού αέρος**
- 1) Τοποθετήστε τη σχάρα γκριλ και τοποθετήστε τη σφραγισμένη σακούλα τροφίμων σε αυτήν.
 - 2) Πατήστε **Χειροκίνητο μαγείρεμα** στην οθόνη **Κύριο μενού**.

- 3) Επιλέξτε **Air Sous-Vide** στην οθόνη λειτουργίας μαγειρέματος.
- 4) Πατήστε **Θερμ.** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **✓** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.
- 5) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος**.
Επίσης, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος** ή **Ώρα λήξης μαγειρέματος**. για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή την ώρα λήξης μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **✓** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.
- 6) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου. Ο φούρνος ξεκινά την προθέρμανση.
- 7) Εάν έχει ρυθμιστεί ο χρόνος μαγειρέματος, ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν έχει οριστεί ώρα λήξης μαγειρέματος, η ώρα έναρξης εμφανίζεται στην οθόνη.
- 8) Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση και εμφανίζεται μια ειδοποίηση στην οθόνη. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε το φαγητό.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

- 1) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

Πλεονεκτήματα του Κενού αέρος

Οι χαμηλότερες θερμοκρασίες και οι παρατεταμένοι χρόνοι μαγειρέματος που

χρησιμοποιούνται στο μαγείρεμα στη λειτουργία **Air Sous-Vide** 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 (κάθε)	Temp. (Θερμο- κρασία) (°C)	Σχάρα	Χρόνος (ελάχ.)		
				Ελάχ.	Στόχος	Μέγ.
Μοσχαρίσια μπριζόλα (Μισοψημένη προς ελαφρά ψημένη)	Πάχος 2,5 cm 0,3~0,5 kg	58	2	-	150	180
Κοτόπουλο, Στήθος	0,1~0,2 kg	67	2	-	120	180
Σολομός	Πάχος 2,5 cm 0,1~0,2 kg	60	2	-	120	150
Σπαράγγι	15~20 g	85	2	20	30	45

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

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.

Ρύθμιση της λειτουργίας απόψυξης

- 1) Πατήστε **Χειροκίνητο μαγείρεμα** στην οθόνη **Κύριο μενού**.
- 2) Επιλέξτε **Απόψυξη** στην οθόνη λειτουργίας μαγειρέματος.
- 3) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος**.
Επίσης, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος** ή **Ώρα λήξης μαγειρέματος**· για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή την ώρα λήξης μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **✓** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να

- ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

4) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου. Ο φούρνος ξεκινά την προθέρμανση.

5) Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν έχει οριστεί ώρα λήξης μαγειρέματος, η ώρα έναρξης εμφανίζεται στην οθόνη.
- 6) Στο τέλος του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση και εμφανίζεται μια ειδοποίηση στην οθόνη. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και αφαιρέστε το φαγητό.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

1) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

Συνιστώμενος οδηγός απόψυξης

- Σχάρα: θέση σχάρας

Φαγητό	Βάρος (kg)	Χρόνος (λεπτό)	Οδηγίες
Κοτόπουλο	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.

Λειτουργία ατμού

Το μαγείρεμα στον ατμό χρησιμοποιεί την υγρή θερμότητα του ατμού για το μαγείρεμα του φαγητού. Αυτή είναι ιδανική μέθοδος μαγειρέματος για ευαίσθητα τρόφιμα όπως τα θαλασσινά, τα οποία μπορούν να χάσουν τα θρεπτικά συστατικά τους όταν βράσουν. Οι λειτουργίες **Μαγείρεμα στον ατμό** ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τη συσκευή. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για να δείτε τις διαθέσιμες λειτουργίες μαγειρέματος.

Μοντέλο	Λειτουργίες μαγειρέματος στον ατμό
WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***	Ατμός, Ατμός-Θερμός αέρας, Ατμός-Ψήσιμο, Ατμός-Μαγείρεμα, Ατμός - Παραγωγή, Sous-Vide
WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***	Ατμός-Θερμός αέρας, Ατμός-Ψήσιμο, Ατμός-Μαγείρεμα, Ατμός - Παραγωγή

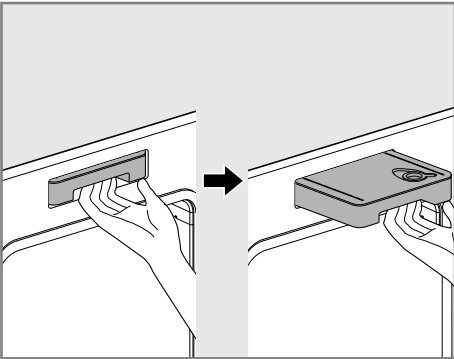
▲ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα στον ατμό. Ο καυτός ατμός μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
- Μετά από οποιονδήποτε κύκλο μαγειρέματος στον ατμό, θα εκτελεστεί αυτόματα η λειτουργία στεγνώματος. Είναι φυσιολογικό να ακούτε την αντλία ατμού να λειτουργεί κατά τη λειτουργία στεγνώματος.

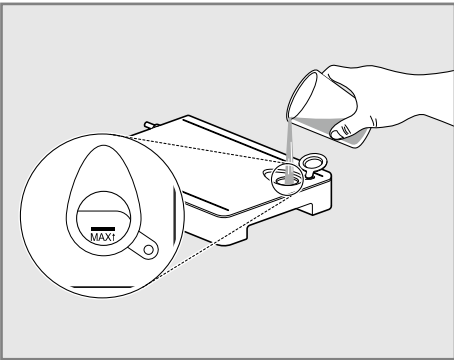
Χρήση της δεξαμενής νερού

Η δεξαμενή νερού βρίσκεται πίσω από τον πίνακα ελέγχου.

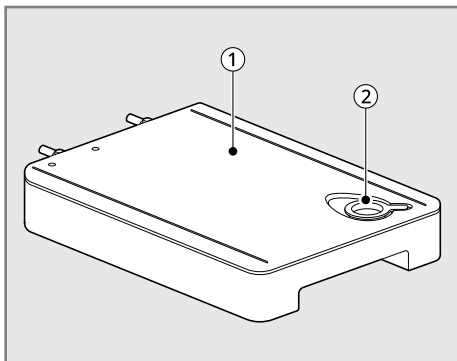
- 1) Πατήστε το κουμπί **Δεξαμενή νερού** στον πίνακα ελέγχου.



- Για τα μοντέλα WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***, ο πίνακας ελέγχου ανοίγει πλήρως αυτόματα.
 - Για τα μοντέλα WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***, ο πίνακας ελέγχου ανοίγει αυτόματα μέχρι ενός σημείου. Μπορείτε να τον ανοίξετε πλήρως χειροκίνητα.
- 2) Αφαιρέστε τη δεξαμενή και τοποθετήστε τη σε μια οριζόντια, επίπεδη επιφάνεια.
- 3) Αφαιρέστε το κάλυμμα της δεξαμενής ή ανοίξτε το καπάκι πλήρωσης στο μπροστινό μέρος του καλύμματος της δεξαμενής.
- 4) Γεμίστε τη δεξαμενή μέχρι τη γραμμή **Max**. Χρησιμοποιήστε μαλακό, φιλτραρισμένο νερό, εάν είναι δυνατόν. Το σκληρό νερό μπορεί να φράξει τη γεννήτρια ατμού πιο γρήγορα λόγω της συσσώρευσης αλάτων.



- 5) Τοποθετήστε το κάλυμμα της δεξαμενής και το καπάκι πλήρωσης.



①	Κάλυμμα δεξαμενής
②	Καπάκι πλήρωσης

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Βεβαιωθείτε ότι το κάλυμμα της δεξαμενής και το καπάκι πλήρωσης έχουν κλείσει πριν τοποθετήσετε τη δεξαμενή στον φούρνο.
- Χρησιμοποιήστε μόνο πόσιμο νερό.
- Μην γεμίζετε τη δεξαμενή νερού με άλλο υγρό ή μείγμα εκτός από νερό.
- Μην γεμίζετε τη δεξαμενή με ζεστό νερό.
- Γεμίστε τη δεξαμενή νερού μέχρι τη γραμμή που υποδεικνύεται στην μπροστινή πλευρά.
- Μην γέρνετε τη δεξαμενή νερού όσο είναι γεμάτη.
- Απορρίψτε το νερό που έχει απομείνει και καθαρίστε τη δεξαμενή νερού μετά το μαγείρεμα.
- Χρησιμοποιήστε τη δεξαμενή νερού μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό της παροχής νερού για μαγείρεμα στον ατμό.
- Παρακολουθήστε τη στάθμη του νερού στη δεξαμενή και συμπληρώστε νερό εάν χρειάζεται για το μαγείρεμα στον ατμό. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αποφύγετε τα εγκαύματα όταν χειρίζεστε την καυτή δεξαμενή.

επίπεδη ενώ τη μεταφέρετε. Εάν η δεξαμενή δεν διατηρηθεί επίπεδη, το νερό θα διαρρεύσει από τους σωλήνες στο πίσω μέρος.

- 7) Κλείστε τον πίνακα ελέγχου.

Ψήσιμο στον ατμό

Ρύθμιση ατμού-θερμού αέρα

Η λειτουργία **Ατμός-Θερμός αέρας** ζεσταίνει το φαγητό σταδιακά, χρησιμοποιώντας την αντίσταση στο πίσω τοίχωμα και θέρμανση με υγρό ατμό. Ο φούρνος μπορεί να προγραμματιστεί να μαγειρεύει σε οποιαδήποτε θερμοκρασία από 30 °C έως 250 °C. Οι προκαθορισμένες επιλογές θερμοκρασίας ξεκινούν από τους 160 °C.

- 1) Πατήστε **Μαγείρεμα στον ατμό** στην οθόνη **Κύριο μενού**.

- 2) Πατήστε **Ατμός-Θερμός αέρας**.

- 3) Πατήστε **Επίπεδο ατμού** και επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση μεταξύ των **Επίπεδο ατμού Υψηλή, Μεσαία** και **Χαμηλό**.

- Η λειτουργία **Επίπεδο ατμού** είναι ρυθμιζόμενη από προεπιλογή στη ρύθμιση **Υψηλή** εκτός εάν αλλάξει από τον χρήστη.

- 4) Πατήστε **Θερμ.** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **Υ** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 5) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος**.

Επίσης, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος** ή **Ώρα λήξης μαγειρέματος** για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή την ώρα λήξης μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **Υ** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να

- 6) Εισαγάγετε προσεκτικά τη δεξαμενή νερού στη σωστή θέση στον πίνακα ελέγχου, φροντίζοντας να διατηρήσετε τη δεξαμενή

ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 6) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.
- 7) Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει εντελώς και, στη συνέχεια, σκουπίστε τυχόν νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

- 1) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

Ρύθμιση ατμού-ψήσιματος

Η λειτουργία **Ατμός-Ψήσιμο** έχει σχεδιαστεί για γρήγορο ψήσιμο πουλερικών. Ο συνδυασμός της έντονης θερμότητας από τις επάνω αντιστάσεις και του ατμού έχει ως αποτέλεσμα πιο τραγανό φαγητό και μικρότερους χρόνους μαγειρέματος. Η λειτουργία ατμού-ψήσιματος είναι κατάλληλη κυρίως για πουλερικά μεσαίου μεγέθους. Ο φούρνος μπορεί να προγραμματιστεί να μαγειρεύει σε οποιαδήποτε θερμοκρασία από 30 °C έως 250 °C. Οι προκαθορισμένες επιλογές θερμοκρασίας ξεκινούν από τους 190 °C.

- 1) Πατήστε **Μαγείρεμα στον ατμό** στην οθόνη **Κύριο μενού**.

- 2) Πατήστε **Ατμός-Ψήσιμο**.

- 3) Πατήστε **Θερμ.** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **Υ** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 4) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος**.

Επίσης, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος ή Ώρα λήξης μαγειρέματος**· για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή την ώρα λήξης μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **Υ** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και,

στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 5) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.
- 6) Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει εντελώς και, στη συνέχεια, σκουπίστε τυχόν νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η λειτουργία **Ατμός-Ψήσιμο** έχει σχεδιαστεί για να μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος των ξεπαγωμένων τροφίμων. Δεν απαιτείται προθέρμανση.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

- 1) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

Ρύθμιση ατμού-μαγειρέματος

Η λειτουργία **Ατμός-Μαγείρεμα** ζεσταίνει το φαγητό σταδιακά, χρησιμοποιώντας την επάνω και την κάτω αντίσταση του φούρνου και θέρμανση με υγρό ατμό. Ο φούρνος μπορεί να προγραμματιστεί να μαγειρεύει σε οποιαδήποτε θερμοκρασία από 30 °C έως 250 °C. Οι προκαθορισμένες επιλογές θερμοκρασίας ξεκινούν από τους 180 °C.

- 1) Πατήστε **Μαγείρεμα στον ατμό** στην οθόνη **Κύριο μενού**.

- 2) Πατήστε **Ατμός-Μαγείρεμα**.

- 3) Πατήστε **Επίπεδο ατμού** και επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση μεταξύ των **Επίπεδο ατμού Υψηλή**, **Μεσαία** και **Χαμηλό**.

- Η λειτουργία **Επίπεδο ατμού** είναι ρυθμιζόμενη από προεπιλογή στη ρύθμιση **Υψηλή** εκτός εάν αλλάξει από τον χρήστη.

- 4) Πατήστε **Θερμ.** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **Υ** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια,

πατήστε το ← για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

5) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος**.

Επίσης, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος** ή **Ώρα λήξης μαγειρέματος**· για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή την ώρα λήξης μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **V** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το ← για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

6) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.

7) Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει εντελώς και, στη συνέχεια, σκουπίστε τυχόν νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

πατήστε το ← για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

4) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος**.

Επίσης, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος** ή **Ώρα λήξης μαγειρέματος**· για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή την ώρα λήξης μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **V** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το ← για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

5) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.

6) Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει εντελώς και, στη συνέχεια, σκουπίστε τυχόν νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

- 1) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

- 1) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

Ρύθμιση ατμού-ανανέωσης

Η λειτουργία **Ατμός - Παραγωγή** ζεσταίνει το φαγητό προσεκτικά και κάνει τις ζύμες τραγανές. Ο ατμός εξασφαλίζει ότι το φαγητό δεν στεγνώνει. Ο φούρνος μπορεί να προγραμματιστεί να μαγειρεύει σε οποιαδήποτε θερμοκρασία από 80 °C έως 180 °C. Οι προκαθορισμένες επιλογές θερμοκρασίας ξεκινούν από τους 120 °C.

- 1) Πατήστε **Μαγείρεμα στον ατμό** στην οθόνη **Κύριο μενού**.
- 2) Πατήστε **Ατμός - Παραγωγή**.
- 3) Πατήστε **Θερμ.** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **V** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια,

Ρύθμιση ατμού (Μοντέλο WSED7667M, WSED7666M)

Η λειτουργία **Ατμός** μαγειρεύει το φαγητό χωρίς τη βοήθεια των αντιστάσεων του φούρνου, χρησιμοποιώντας μόνο την υγρή θερμότητα που παράγεται από τον ατμό. Το διαθέσιμο εύρος θερμοκρασίας είναι από 80 °C έως 99 °C. Φροντίστε να αδειάσετε τη δεξαμενή νερού μετά τη χρήση.

- 1) Πατήστε **Μαγείρεμα στον ατμό** στην οθόνη **Κύριο μενού**.
- 2) Πατήστε **Ατμός**.
- 3) Πατήστε **Θερμ.** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **V** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια,

πατήστε το ◀ για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

4) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος**.

Επίσης, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος** ή **Ώρα λήξης μαγειρέματος**. για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή την ώρα λήξης μαγειρέματος. Πατήστε το ▲ ή το ▼ για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το ◀ για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

5) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.

6) Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει εντελώς και, στη συνέχεια, σκουπίστε τυχόν νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

1) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μόλις ξεκινήσει το μαγείρεμα στον ατμό, μια ένδειξη στην οθόνη δείχνει την κατάσταση της λειτουργίας ατμού.
- Βεβαιωθείτε ότι η δεξαμενή νερού είναι γεμάτη με νερό πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα στον ατμό. Εάν το νερό στη δεξαμενή τελειώσει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο στην οθόνη. Ο φούρνος θα συνεχίσει το μαγείρεμα χωρίς ατμό μέχρι την πλήρωση και επανατοποθέτηση της δεξαμενής νερού.
- Θυμηθείτε να αδειάσετε τη δεξαμενή νερού μετά τη χρήση.

- Όταν η θερμοκρασία αυξηθεί στον φούρνο, ο ατμός μπορεί να μην είναι ορατός.
- Είναι φυσιολογικό να ακούτε τον ήχο νερού που βράζει από τη γεννήτρια ατμού κατά την εκτέλεση των λειτουργιών ατμού.
- Εάν παραμείνουν κατάλοιπα ανόργανων ουσιών στο κάτω μέρος του φούρνου μετά τη λειτουργία ατμού, χρησιμοποιήστε ένα πανί ή ένα σφουγγάρι εμποτισμένο με ξύδι ή ένα ήπιο διάλυμα κιτρικού οξέος για να τα αφαιρέσετε πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη λειτουργία ατμού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Συντήρηση», στη λειτουργία «Αφαλάτωση» για περισσότερες πληροφορίες. Για να αφαιρέσετε τα επίμονα άλατα από το σκληρό νερό, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αφαλάτωσης.
- Σκουπίστε την περίσσεια νερού που έχει απομείνει αφού ο φούρνος κρυώσει.
- Για να αποφύγετε ζημιές και να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής του προϊόντος, αφαλάτωνατε τον τροφοδότη ατμού κάθε 8 ώρες χρήσης ή πιο συχνά εάν χρειάζεται.
- Εάν εμφανιστεί η υπενθύμιση αφαλάτωσης, πατήστε **Εντάξει** για να εκτελέσετε τη λειτουργία αφαλάτωσης.
- Αφού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ατμού για 8 ώρες, εμφανίζεται μια υπενθύμιση για την αφαλάτωση του προϊόντος στην οθόνη την επόμενη φορά που θα επιλεγεί η λειτουργία ατμού. Δεν θα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ατμού μέχρι να εκτελεστεί η λειτουργία αφαλάτωσης. Για να αποφύγετε αυτήν την καθυστέρηση, εκτελέστε τη λειτουργία αφαλάτωσης κάθε 2-3 φορές χρήσης της λειτουργίας ατμού, σύμφωνα με τις οδηγίες αφαλάτωσης.

Κενό (Μοντέλο WSED7667M, WSED7666M)

Το μαγείρεμα σε κενό χρησιμοποιεί ατμό για «αργό και σε χαμηλή θερμοκρασία» μαγείρεμα τροφίμων. Χρησιμοποιήστε το για να μαγειρέψετε κρέας, ψάρι, θαλασσινά, πουλερικά ή λαχανικά. Τα τρόφιμα πρέπει να συσκευάζονται σε σακούλες. Δεν είναι απαραίτητο να προθερμάνετε τον φούρνο όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία κενού.

Ανατρέξτε στον οδηγό μαγειρέματος για τις συνιστώμενες ρυθμίσεις του κενού.

Οι προκαθορισμένες επιλογές θερμοκρασίας ξεκινούν από τους 60 °C.

Πλεονεκτήματα της λειτουργίας κενού

Οι χαμηλότερες θερμοκρασίες και οι παρατεταμένοι χρόνοι μαγειρέματος που χρησιμοποιούνται στο μαγείρεμα σε κενό προσφέρουν πολλά πλεονεκτήματα.

• Πιο υγιεινό

Σε σύγκριση με άλλες μεθόδους μαγειρέματος, το κενό διατηρεί τα περισσότερα από τα αρχικά θρεπτικά συστατικά των τροφίμων.

• Ασφαλές και βολικό

Οι παρατεταμένοι χρόνοι μαγειρέματος που εφαρμόζονται στο μαγείρεμα με κενό επιτρέπουν την παστερίωση του φαγητού. Επειδή τα τρόφιμα συσκευάζονται σε κενό πριν από το μαγείρεμα, οι κλειστές σακούλες μπορούν να ψυχθούν γρήγορα και να αποθηκευτούν εύκολα μετά το μαγείρεμα.

• Τραγανό και ζουμερό αποτέλεσμα

Ο λεπτομερής έλεγχος θερμοκρασίας του μαγειρέματος σε κενό 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.

Ρύθμιση λειτουργίας κενού

- 1) Γεμίστε τη δεξαμενή μέχρι τη γραμμή **Max**. Χρησιμοποιήστε μαλακό, φιλτραρισμένο νερό, εάν είναι δυνατόν. Το σκληρό νερό μπορεί να φράξει τη γεννήτρια ατμού πιο γρήγορα λόγω της συσσώρευσης αλάτων.
- 2) Τοποθετήστε τη σχάρα γκριλ στη θέση ③ και τοποθετήστε τη σφραγισμένη σακούλα τροφίμων σε αυτήν.
- 3) Πατήστε **Μαγείρεμα στον ατμό** στην οθόνη **Κύριο μενού**.
- 4) Πατήστε **Sous-Vide**.

- 5) Πατήστε **Θερμ.** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **✓** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τη θερμοκρασία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 6) Εάν θέλετε, πατήστε **Χρόνος**.

Επίσης, πατήστε **Χρόνος μαγειρέματος** ή **Ώρα λήξης μαγειρέματος** για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή την ώρα λήξης μαγειρέματος. Πατήστε το **Λ** ή το **✓** για να αυξήσετε ή να μειώσετε τους αριθμούς και, στη συνέχεια, πατήστε το **←** για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο αριθμητικού πληκτρολογίου για να ρυθμίσετε απευθείας τον χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, να πατήσετε **Εντάξει**.

- 7) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.
- 8) Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει εντελώς. Στη συνέχεια, σκουπίστε τυχόν νερό που έχει παραμείνει στο εσωτερικό του φούρνου.

Αλλαγή των ρυθμίσεων της λειτουργίας κενού

- 1) Πατήστε **Επεξεργασία** στην οθόνη για να εμφανιστεί η οθόνη ρυθμίσεων μαγειρέματος.
- 2) Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις χρησιμοποιώντας τη λειτουργία κύλισης.
- 3) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

- 1) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

Συνιστώμενος οδηγός μαγειρέματος σε κενό

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 (εκάστη)	Temp. (Θερμοκρασία) (°C)	Σχάρα	Χρόνος (ελάχ.)		
				Ελάχ.	Στόχος	Μέγ.
Μοσχαρίσι α μπριζόλα	Πάχος 2,5 cm 0,3~0,5 kg	58	2	-	150	180
Κοτόπουλο , Στήθος	0,1~0,2 kg	67	2	-	120	180
Σολομός	Πάχος 2,5 cm 0,1~0,2 kg	60	2	-	120	150
Σπαράγγι	15~20 g	85	2	20	30	45

Μαγείρεμα συνταγής

Η λειτουργία **Μαγείρεμα βάσει 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 σαρώων για βέλτιστα αποτελέσματα. Ο υπολειπόμενος χρόνος προσαρμόζεται αυτόματα και εμφανίζεται στην οθόνη.

Ρύθμιση λειτουργίας Μαγειρέματος συνταγής

- 1) Πατήστε **Μαγείρεμα βάσει συνταγής** στην οθόνη **Κύριο μενού**.
- 2) Πατήστε μια κατηγορία για να φιλτράρετε τις επιλογές.
- 3) Πραγματοποιήστε κύλιση ή πατήστε τα γράμματα για να βρείτε και να επιλέξετε ένα στοιχείο.
- 4) Πατήστε **Βάρος** για να ρυθμίσετε το βάρος του φαγητού. Πατήστε το **Λ** ή το **V** για να αυξήσετε ή να μειώσετε το βάρος και, στη συνέχεια, πατήστε το **←**.
 - Η λειτουργία βάρους μπορεί να χρησιμοποιηθεί με κάποιο μενού. Ανατρέξτε στον Οδηγό μαγειρέματος συνταγής για περισσότερες πληροφορίες.
- 5) Πατήστε **Πληροφορίες** για να δείτε τη συνιστώμενη συνταγή.
 - Οι συστάσεις μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την κατηγορία και το βάρος του φαγητού σας.
 - Ακολουθήστε τις συστάσεις στην οθόνη σχετικά με τα παρελκόμενα και τη θέση της σχάρας.
- 6) Πατήστε **←**.
- 7) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στην οθόνη.

Οδηγός μαγειρέματος συνταγής

- Προθερμάνετε πρώτα τον φούρνο για τα περισσότερα είδη.
- Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά όταν ψήνετε στο γκριλ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Όταν μαγειρεύετε λεπτές λωρίδες κρέατος, εισάγετε τον αισθητήρα στο πιο παχύ μέρος του κρέατος. Εάν ο αισθητήρας εισαχθεί λανθασμένα, ο φούρνος μπορεί να απενεργοποιηθεί πολύ σύντομα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Αισθητήρας» για οδηγίες.

Οδηγός μαγειρέματος συνταγής

Πουλερικά					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Κοτόπουλο, Μπούτι *1*3	0,6-1,8 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	3	Αλείψτε τα μπούτια κοτόπουλου με λάδι ή λιωμένο βούτυρο, αλατοπιπερώστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε τα μπούτια 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 αλουμινόχαρτο για 3 λεπτά. Χρησιμοποιήστε τους χυμούς που δημιουργήθηκαν για ζωμό ή σάλτσα.
	Προεπιλογή 1,2 kg				
Κοτόπουλο, Στήθος *11*12	0,2-1,0 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	3	Μοντέλο WSED7667M,WSED7666M Ετοιμάστε το στήθος κοτόπουλου (περίπου 200 g το καθένα). Τοποθετήστε το στήθος κοτόπουλου στη διάτρητη λαμαρίνα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά ή τα λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ.
	Προεπιλογή 0,6 kg				
Κοτόπουλο, Ολόκληρο *1*3	1,0-2,0 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	2	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.
	Προεπιλογή 1,4 kg				

Πουλερικά					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Πάπια, Στήθος *11*12	0,2-1,0 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	3	Μοντέλο WSED7667M,WSED7666M Ετοιμάστε το στήθος πάπιας (περίπου 200 g το καθένα). Τοποθετήστε το στήθος πάπιας στη διάτρητη λαμαρίνα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά ή τα λίπη που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ.
	Προεπιλογή 0,6 kg				
Πάπια, Ολόκληρη *1*3	1,7-2,5 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	2	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.
	Προεπιλογή 2,1 kg				
Γαλοπούλα, Ολόκληρη *1*3	3,2-4,7 kg	0,5 kg	Στην ψύξη	1	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.
	Προεπιλογή 4,2 kg				

Μοσχάρι					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Ροσμπί φ *1*3	1,0-2,5 kg	0,5 kg	Στην ψύξη	2	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.
	Προεπιλογή 1,5 kg				
Ψητό μοσχαρίσιο γάλακτος *1*3	1,0-2,0 kg	0,5 kg	Στην ψύξη	2	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.
	Προεπιλογή 1,5 kg				
Μοσχαρίσιο φιλέτο *1*3	0,4-1,2 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	4	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.
	Προεπιλογή 0,8 kg				

Μοσχάρι					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Μοσχάρι μπουργκινιόν *4*7*13	1 μερίδα	-	Άτομα	2	Υλικά 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 Μέθοδος 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.
Γκούλας *4*7*13	1 μερίδα	-	Άτομα	2	Υλικά 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 Μέθοδος 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					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Ψητό χοιρινό *3	1,0-2,5 kg	0,5 kg	Στην ψύξη	2	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..
	Προεπιλογή 1,5 kg				
Χοιρινά παϊδάκια *1*3	0,8-1,4 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	4	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.
	Προεπιλογή 1,0 kg				

Χοιρινό					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Χοιρινό κότσι *4*7*13	1,2-1,8 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	2	Υλικά 1,2-1,8 kg χοιρινό κότσι, 1 κρεμμύδι, 2 καρότα, ένα μάτσο πράσα, σέλινο, τεμαχισμένο βασιλικό, αλάτι, πιπέρι, 300 ml νερό Μέθοδος Μέθοδος: Κόψτε το δέρμα του χοιρινού με ένα αιχμηρό μαχαίρι σε τετράγωνα κομμάτια. Προσθέστε τον ψιλοκομμένο 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 από πάνω 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.
	Προεπιλογή 1,4 kg				
Pulled Pork (Ψιλοκομμένο χοιρινό) *4*7*13	2,0 kg	-	Στην ψύξη	2	Υλικά 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 Μέθοδος 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.

Χοιρινό					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Ψητό χοιρινό με κρούστα *4*7*13	1,0 kg	-	Στην ψύξη	2	Υλικά 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 Μέθοδος 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.

Αρνί					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Αρνίσιο μπουτί *1*3	1,0-2,0 kg	0,5 kg	Στην ψύξη	2	Αλείψτε το αρνίσιο μπουτί 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.
	Προεπιλογή 1,5 kg				

Αρνί					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Αρνίσια παϊδάκια *1*3	0,4-1,2 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	4	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.
	Προεπιλογή 0,8 kg				

Ψάρι					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Σολομός *1*3	0,4-1,2 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	4	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.
	Προεπιλογή 0,8 kg				

Ψάρι					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Πέστροφα *1*3	0,4-1,2 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	4	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.
	Προεπιλογή 0,8 kg				
Τόνος *1*3	0,4-1,2 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	4	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.
	Προεπιλογή 0,8 kg				
Γαρίδες *1*3	0,4-0,8 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	4	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.
	Προεπιλογή 0,6 kg				

Ψάρι					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Χτένια *3	0,4-0,8 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	4	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.
	Προεπιλογή 0,6 kg				

Λαχανικά					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Μπρόκολο *11*12	0,2-0,6 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	3	Μοντέλο WSED7667M,WSED7666M Κόψτε το μπρόκολο σε ισομεγέθη κομμάτια (περίπου 15 g το καθένα). Πλύνετε το μπρόκολο. Τοποθετήστε το μπρόκολο στη διάτρητη λαμαρίνα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ.
	Προεπιλογή 0,4 kg				
Φασολάκια *11*12	0,1-0,3 kg	0,1 kg	Στην ψύξη	3	Μοντέλο WSED7667M,WSED7666M Πλύνετε τα φασολάκια. Τοποθετήστε τα φασολάκια στη διάτρητη λαμαρίνα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ.
	Προεπιλογή 0,2 kg				
Σπαράγγι *11*12	0,2-0,4 kg	0,1 kg	Στην ψύξη	3	Μοντέλο WSED7667M,WSED7666M Πλύνετε τα σπαράγγια. Τοποθετήστε τα σπαράγγια στη διάτρητη λαμαρίνα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά που στάζουν από το φαγητό, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ.
	Προεπιλογή 0,3 kg				

Λαχανικά					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Σπανάκι *11*12	0,1-0,3 kg	0,1 kg	Στην ψύξη	3	Μοντέλο WSED7667M,WSED7666M Πλύνετε το σπανάκι. Τοποθετήστε το σπανάκι στη διάτρητη λαμαρίνα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά που στάζουν από το φαγητό, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ.
	Προεπιλογή 0,2 kg				
Καρότο *11*12	0,2-0,6 kg	0,2 kg	Στην ψύξη	3	Μοντέλο WSED7667M,WSED7666M Κόψτε τα καρότα σε ισομεγέθη κομμάτια (σε κύβους περίπου 1-2 cm). Πλύνετε τα καρότα. Τοποθετήστε τα καρότα στη διάτρητη λαμαρίνα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ.
	Προεπιλογή 0,4 kg				
Ψητά λαχανικά *1*3	0,8 kg	-	Στην ψύξη	4	Υλικά Μελιτζάνες κομμένες σε φέτες πάχους 1-2 cm, κολοκυθάκια κομμένα σε φέτες πάχους 1-2 cm, κρεμμύδια κομμένα σε φέτες, πιπεριές που έχετε κόψει στη μέση κατά μήκος και έχετε αφαιρέσει τα σπόρια, ντοματίνια ολόκληρα, μανιτάρια κομμένα στη μέση, βούτυρο (ή λάδι) Μέθοδος 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 εκπέμπει 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.

Πατάτες					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Ψητές πατάτες *1*4*8*13	0,4-1,6 kg	0,2 kg	Άτομα	2	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.
	Προεπιλογή 1,0 kg				
Γκρατιν αρισμένες πατάτες *4*8*13	0,5-1,5 kg	0,5 kg	Άτομα	2	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.
	Προεπιλογή 1,0 kg				
Πατάτες σε κύβους *11*12	0,2-0,8 kg	0,2 kg	Άτομα	3	Μοντέλο WSED7667M, WSED7666M Κόψτε τις πατάτες σε ισομεγέθη κομμάτια (σε κύβους περίπου 1-2 cm). Πλύνετε τις πατάτες. Τοποθετήστε τις κομμένες πατάτες στη διάτρητη λαμαρίνα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Για να συλλέξετε τα υγρά που στάζουν από τα τρόφιμα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί (ή τη λαμαρίνα ψησίματος) κάτω από τη σχάρα γκριλ.
	Προεπιλογή 0,4 kg				

Ψωμί/Αρτοσκευάσματα					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Μπισκότα *4*9*13	1 μερίδα	-	Στην ψύξη	2	Υλικά (2 μερίδες) 250 g βούτυρο, 250 g ζάχαρη, 500 g αλεύρι, 3 αυγά, 2 g αλάτι, 1 πακέτο ζάχαρη βανίλιας (περίπου 8 g), 1 κρόκος αυγού και γάλα Μέθοδος Μέθοδος: 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. Ανοίξτε τα κομμάτια ζύμης σε πάχος περίπου 5 mm. Κόψτε την ανοιγμένη 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.

Ψωμί/Αρτοσκευάσματα					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Μάφινς *4*10*13	1 μερίδα	-	Άτομα	2	Υλικά 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 Μέθοδος Υλικά 150 g αλεύρι, 1 ½ κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ, 60 g κρυσταλλική ζάχαρη, 1 αυγό χτυπημένο, 130 ml γάλα, 70 ml φυτικό λάδι, ½ κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας, 50 g ημίγλυκα κομματάκια σοκολάτας, 50 g καρύδια ψιλοκομμένα, κοσκινισμένη ζάχαρη άχνη Μέθοδος: Ανακατέψτε το αλεύρι και τη ζάχαρη σε ένα μπολ ανάμειξης και ανοίξτε μια τρύπα στο κέντρο του μείγματος. Ανακατέψτε 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.

Ψωμί/Αρτοσκευάσματα					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Ψωμάκι α *4*9	1 μερίδα	-	Άτομα	3	Υλικά 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) Μέθοδος Μέθοδος Βάλτε το αλεύρι σε ένα μπολ ανάμειξης και κάντε μια τρύπα. 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 ζάχαρη βανίλιας, το αλάτι και ζυμώστε μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη μαγιάς. 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 σχηματίστε μπάλες. Τοποθετήστε τες σε μια λαμαρίνα στρωμένη με λαδόκολλα στη σχάρα γκριλ. Αφήστε τες να φουσκώσουν ξανά και αλείψτε με γάλα. Βάλτε στον φούρνο.
Μπράουνις *4*8*13	1 μερίδα	-	Άτομα	2	Υλικά 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 Μέθοδος 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.

Ψωμί/Αρτοσκευάσματα					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Μηλόπιτα *4*13	1 μερίδα	-	Στην ψύξη	3	Υλικά 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) Μέθοδος 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.

Πίτσα					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Κατεψυγμένη πίτσα (λεπτή ζύμη)	0,2-0,4 kg	0,1 kg	Κατεψυγμένη	2	Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Χρησιμοποιήστε μόνο μία κατεψυγμένη πίτσα κάθε φορά.
	Προεπιλογή 0,3 kg				
Κατεψυγμένη πίτσα (αφράτη ζύμη)	0,5 kg	-	Κατεψυγμένη	2	Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο. Χρησιμοποιήστε μόνο μία κατεψυγμένη πίτσα κάθε φορά.

Πίτσα					
Μενού	Βάρος	Βήμα	Θερμοκρασία φαγητού	Θέση σχάρας	Οδηγίες
Σπιτική πίτσα *4*9*13	1 μερίδα	-	Άτομα	2	Υλικά 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 Μέθοδος 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.

- **Λευκό ψωμί** (1 μερίδα)^{*4*11*13}
 - Κατηγορία: **Ψωμί/Αρτοποιήματα**
 - Θερμοκρασία φαγητού: θερμοκρασία δωματίου
 - Θέση σχάρας: 3
 - Υλικά: 400 g αλεύρι για ψωμί, 100 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 300 g νερό, 10 g μαγιά στιγμής, 8 g αλάτι
 - Μέθοδος
 - 1) Στον κάδο ενός επιτραπέζιου μίξερ ανακατέψτε το αλεύρι για ψωμί με το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τη μαγιά και το αλάτι. Βεβαιωθείτε ότι το αλάτι και η μαγιά δεν έρχονται σε άμεση επαφή.
 - 2) Ρίξτε αργά το νερό και ανακατέψτε με το σύρμα. Στη συνέχεια, αλλάξτε στον γάντζο ζύμης και ζυμώστε για 8 λεπτά.
 - 3) Μεταφέρετε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας. Πλάστε τη ζύμη σε μια μπάλα. Καλύψτε με πλαστική μεμβράνη. Αφήστε τη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.
 - 4) Ζυμώστε τη ζύμη για 5 λεπτά με το χέρι. Σκεπάστε τη ζύμη και αφήστε τη να ξεκουραστεί για 1½ ώρα. Ανοίξτε και διπλώστε τη ζύμη. Ξεκινήστε από την επάνω πλευρά της ζύμης και τραβήξτε προς τα εμπρός (μακριά από εσάς) και στη συνέχεια φέρτε τη στη μέση.
 - 5) Στη συνέχεια, τραβήξτε την κάτω πλευρά της ζύμης προς τα πίσω (προς τον εαυτό σας) και διπλώστε τη στη μέση.

6) Τοποθετήστε μια φόρμα για ψωμί στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο.

• **Μπαγκέτα** (1 μερίδα)^{*11*12*13}

- Κατηγορία: **Ψωμί/Αρτοσκευάσματα**

- Θερμοκρασία φαγητού: θερμοκρασία δωματίου

- Θέση σχάρας: 3

- Υλικά: 400 g αλεύρι για ψωμί, 100 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 300 g νερό, 10 g μαγιά στιγμής, 8 g αλάτι

- Μέθοδος

- 1) Στον κάδο ενός επιτραπέζιου μίξερ, ανακατέψτε το αλεύρι για ψωμί, το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τη μαγιά και το αλάτι.
- 2) Προσθέστε αργά το νερό και ανακατέψτε με το σύρμα. Στη συνέχεια, αλλάξτε στον γάντζο ζύμης και ζυμώστε για 8 λεπτά.
- 3) Μεταφέρετε τη ζύμη σε έναν ελαφρώς αλευρωμένο πάγκο. Πλάστε τη σε μπάλα. Καλύψτε με πλαστική μεμβράνη. Αφήστε τη να ξεκουραστεί για 30 λεπτά.
- 4) Ζυμώστε τη ζύμη με το χέρι για 1-3 λεπτά. Σκεπάστε τη ζύμη και αφήστε τη να ξεκουραστεί για 1½ ώρα.
- 5) Ξεφουσκώστε τη ζύμη πιέζοντας απαλά με τα δάχτυλα στο κέντρο της ζύμης. Ανοίξτε και διπλώστε τη ζύμη. Δουλεύοντας κατά μήκος της ζύμης, ξεκινήστε από την επάνω πλευρά της ζύμης, τραβήξτε την προς τα εμπρός, μακριά από εσάς, και μετά φέρτε τη στο κέντρο. Τραβήξτε την κάτω πλευρά της ζύμης προς τα πίσω (προς τον εαυτό σας) και διπλώστε στο κέντρο.
- 6) Κάντε το ίδιο για την αριστερή και τη δεξιά πλευρά της ζύμης.
- 7) Αναποδογυρίστε τη ζύμη και καλύψτε τη με πλαστική μεμβράνη. Αφήστε τη να ξεκουραστεί για 1 ώρα.
- 8) Χωρίστε τη ζύμη σε δύο ίσα μέρη. Πλάστε τη ζύμη σε κυλίνδρους 6". Δουλεύοντας με ένα κομμάτι ζύμης κάθε φορά (ενώ διατηρείτε το άλλο καλυμμένο με πλαστική μεμβράνη), πλάστε σε ορθογώνιο. Δουλεύοντας σε όλο το μήκος της ζύμης, πατήστε με τρία δάχτυλα απαλά κάνοντας αρκετές εσοχές στη ζύμη.
- 9) Επαναλάβετε τη διαδικασία. Ανοίξτε και διπλώστε τρεις φορές τη ζύμη προς τα μέσα μέχρι η πάνω πλευρά να συναντήσει την κάτω πλευρά και να δημιουργηθεί μια βαθιά ένωση. Σφραγίστε κάθε στροφή με τα δάχτυλά σας. Κλείστε σφιχτά την ένωση και αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περίπου 5 λεπτά (ή όταν η ζύμη έχει ξεκουραστεί αρκετά ώστε να ανοίγει) με την ένωση προς τα επάνω. Σκεπάστε με μια πετσέτα. Ανοίξτε και πλάστε τις μπαγκέτες σε τέτοιο σχήμα ώστε να χωρέσουν σε μια διάτρητη φόρμα για μπαγκέτες.
- 10) Τοποθετήστε τις σε μια φόρμα για μπαγκέτες με την ένωση προς τα κάτω και αφήστε τις να ξεκουραστούν για περίπου 5 λεπτά σκεπασμένες με μια πετσέτα. Κάντε πέντε κοψίματα στην επιφάνεια της ζύμης.
- 11) Τοποθετήστε τη διάτρητη φόρμα για μπαγκέτες στη σχάρα γκριλ. Βάλτε στον φούρνο.

*1 Μετά το ΜΠΙΠ, γυρίστε το φαγητό.

*2 Μετά το ΜΠΙΠ, αφαιρέστε το καπάκι.

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

*4 Χρησιμοποιήστε τη σχάρα γκριλ.

*5 Χρησιμοποιήστε το δικό σας πυρίμαχο γυάλινο σκεύος στη σχάρα γκριλ.

*6 Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί (ή λαμαρίνα ψησίματος).

*7 Χρησιμοποιήστε το σκεύος ψησίματος.

*8 Χρησιμοποιήστε το ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος.

*9 Χρησιμοποιήστε τη λαμαρίνα.

*10 Χρησιμοποιήστε τη φόρμα για μάφιν.

*11 Γεμίστε τη δεξαμενή νερού μέχρι τη γραμμή μέγιστης πλήρωσης που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της δεξαμενής.

*12 Χρησιμοποιήστε τη διάτρητη λαμαρίνα στη σχάρα γκριλ πάνω από το βαθύ ταψί.

*13 Χρησιμοποιήστε δικά σας μαγειρικά δοχεία.

2) Επιλέξτε μία από τις συνταγές που δημιουργήσατε.

3) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.

Για να διακόψετε το μαγείρεμα

1) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου και, στη συνέχεια, πατήστε **ΔΙΑΚΟΠΗ** στην οθόνη.

Οι συνταγές μου

Η λειτουργία **Η συνταγή μου** σας επιτρέπει να κατεβάσετε μια νέα και ιδιαίτερη συνταγή μαγειρικής στη συσκευή σας με ένα smartphone. Μαγειρέψτε το φαγητό σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

Εγκαταστήστε την εφαρμογή **LG ThinQ** στο smartphone σας. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή **LG ThinQ** για να δημιουργήσετε, να επεξεργαστείτε ή να διαγράψετε το **Η συνταγή μου**. Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε οικιακό δίκτυο Wi-Fi και βρίσκεστε στην εφαρμογή **LG ThinQ**, μπορείτε να κατεβάσετε το **Η συνταγή μου** στη συσκευή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Η δημιουργία, η επεξεργασία ή η διαγραφή του **Η συνταγή μου** είναι διαθέσιμη μόνο στην εφαρμογή **LG ThinQ**.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει τον αισθητήρα από τον φούρνο πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία **Η συνταγή μου** (Μοντέλο WSED7667M).
- Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις της λειτουργίας **Η συνταγή μου** μόνιμα, επεξεργαστείτε τη συνταγή στην εφαρμογή **LG ThinQ**.

Ρύθμιση της λειτουργίας «Οι συνταγές μου»

1) Πατήστε **Η συνταγή μου** στην οθόνη **Κύριο μενού**.

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.

Πιάτο	Λειτουργία θέρμανσης	Temp. (Θερμοκρασία) (°C)	Εξαρτήματα	Θέση σχάρας	Προθέρμανση	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτό)	Χειρισμοί
Μικρό κέικ	Πάνω-κάτω αντίσταση	170	Λαμαρίνα ψησίματος	3	Ναι	20-30	-
	Ζεστός αέρας	150	Λαμαρίνα ψησίματος	3	Ναι	20-30	-
	Ζεστός αέρας	150	Λαμαρίνα ψησίματος / Βαθύ ταψί	4 / 2	Ναι	25-35	Λαμαρίνα ψησίματος στο 4, Βαθύ ταψί στο 2 από κάτω
Παντεσπάνι	Πάνω-κάτω αντίσταση	170	Σχάρα γκριλ	2	Ναι	20-30	-
	Ζεστός αέρας	160	Σχάρα γκριλ	3	Ναι	30-40	-
Μηλόπιτα	Πάνω-κάτω αντίσταση	180	Σχάρα γκριλ	1	Όχι	65-75	Μία φόρμα στην πίσω αριστερή πλευρά και η άλλη στη δεξιά μπροστινή πλευρά
	Ζεστός αέρας	170	Σχάρα γκριλ	2	Όχι	65-75	

Πιάτο	Λειτουργία θέρμανσης	Temp. (Θερμοκρασία) (°C)	Εξαρτήματα	Θέση σχάρας	Προθέρμανση	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτό)	Χειρισμοί
Σφολιάτα σε λωρίδες	Πάνω-κάτω αντίσταση	170	Λαμαρίνα ψησίματος	3	Ναι	20-30	-
	Ζεστός αέρας	140	Λαμαρίνα ψησίματος	3	Ναι	20-30	-
			Λαμαρίνα ψησίματος / Βαθύ ταψί	4 / 2	Ναι	20-30	Λαμαρίνα ψησίματος στο 4, Βαθύ ταψί στο 2 από κάτω
Φρυγανισμένο ψωμί	Μεγάλο γκριλ	Χαμηλό	Σχάρα γκριλ	4	Ναι (5 λεπτά)	2-4	-
Μοσχαρίσια μπριζόλα	Μεγάλο γκριλ	Υψηλή	Σχάρα γκριλ	4 / 1	Ναι (5 λεπτά)	10-15 κάθε πλευρά	Γυρίστε μετά από τον μισό χρόνο
Μαρέγκα	Ζεστός αέρας	80	Λαμαρίνα ψησίματος	3	Όχι	120-150	-
Ψητό κοτόπουλο	Ψήσιμο	190	Σχάρα γκριλ / Βαθύ ταψί	2	Ναι	55-65	Γυρίστε μετά από τον μισό χρόνο

Ατμός

- Μοντέλο WSED7667M, WSED7666M

Πιάτο	Λειτουργία θέρμανσης	Temp. (Θερμοκρασία) (°C)	Εξαρτήματα	Θέση σχάρας	Προθέρμανση	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτό)	Χειρισμοί
Μπρόκολο: 300 g	Ατμός	99	Διάτρητη λαμαρίνα	3	Όχι	12-18	Λαμαρίνα ψησίματος στο 2, από κάτω
Μπρόκολο: 2 x 300 g	Ατμός	99	Διάτρητη λαμαρίνα	3	Όχι	12-18	Λαμαρίνα ψησίματος στο 2, από κάτω
Μπρόκολο: μέγ. ποσότητα	Ατμός	99	Διάτρητη λαμαρίνα	3	Όχι	15-20	Λαμαρίνα ψησίματος στο 2, από κάτω
Αρακάς: 800 g	Ατμός	99	Διάτρητη λαμαρίνα	3	Όχι	-	Λαμαρίνα ψησίματος στο 2, από κάτω

ΕΞΥΠΝΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Εφαρμογή LG ThinQ

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

Η εφαρμογή **LG ThinQ** σάς 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.

• Η συνταγή μου

- Κατεβάστε νέες και ιδιαίτερες συνταγές μαγειρέματος που δεν περιλαμβάνονται στην τυπική λειτουργία μαγειρέματος της συσκευής. Μόλις ολοκληρωθεί η λήψη του **Η συνταγή μου** στη συσκευή, η συσκευή θα διατηρεί τις συνταγές. Μπορείτε να δημιουργήσετε, να επεξεργαστείτε ή να διαγράψετε τις συνταγές μόνο στην εφαρμογή **LG ThinQ**.

• Smart Diagnosis

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

• Παρακολούθηση

- Αυτή η λειτουργία σάς 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)

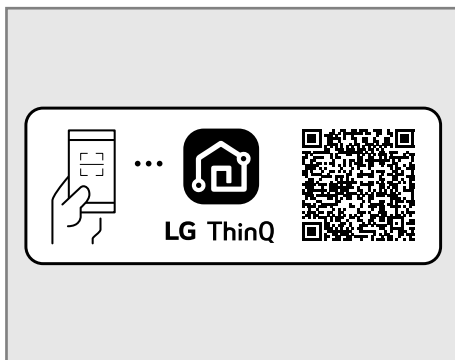
- Διατηρείτε τη συσκευή ενημερωμένη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Στις παρακάτω περιπτώσεις απαιτείται η ενημέρωση των πληροφοριών δικτύου για κάθε συσκευή στην εφαρμογή **LG ThinQ**, στην ενότητα **Κάρτες συσκευής → Ρυθμίσεις → Αλλαγή δικτύου**.
 - αλλαγή ασύρματου δρομολογητή
 - αλλαγή κωδικού πρόσβασης ασύρματου δρομολογητή
 - αλλαγή παρόχου υπηρεσιών διαδικτύου
- Αυτές οι πληροφορίες ισχύουν κατά τον χρόνο της δημοσίευσης. Η εφαρμογή υπόκειται σε αλλαγές για λόγους βελτίωσης του προϊόντος χωρίς ειδοποίηση 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

- 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.

Προδιαγραφές ραδιοεξοπλισμού

Τύπος	Εύρος συχνότητας λειτουργίας	Ισχύς εξόδου (Μεγ.)
Ασύρματο LAN	2400 MHz - 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 ανοιχτού 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.

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

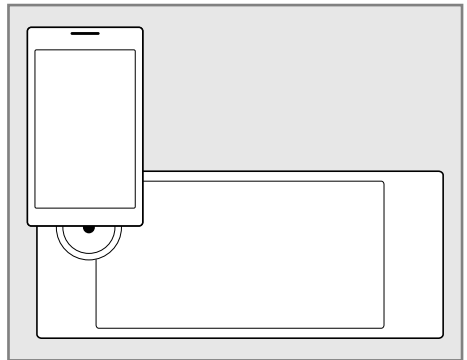
Αν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα με τη συσκευή σας που διαθέτει λειτουργία Wi-Fi, αυτή μπορεί να μεταδώσει δεδομένα αντιμετώπισης προβλημάτων σε ένα smartphone χρησιμοποιώντας την εφαρμογή **LG ThinQ**.

- 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 **Ρυθμίσεις** στην κάτω δεξιά πλευρά της οθόνης **Κύριο μενού**, σύρετε την οθόνη και, στη συνέχεια, πατήστε **Smart Diagnosis**.
 - 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 πορσελάνηνη 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.

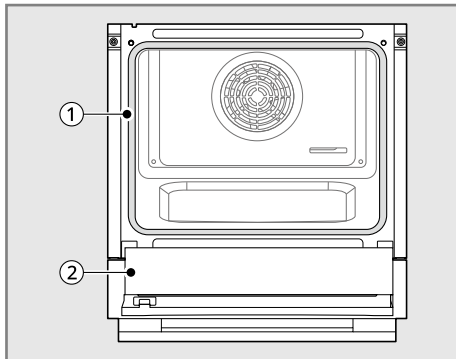
- 1) Τοποθετήστε μια μικρή ποσότητα καθαριστικού συσκευών από ανοξείδωτο χάλυβα ή γυαλιστικού σε υγρό πανί ή χαρτοπετσέτα.
- 2) Καθαρίστε μια μικρή περιοχή, τρίβοντας με τον κόκκο ανοξείδωτου χάλυβα, εάν υπάρχει.
- 3) Στεγνώστε και γυαλίστε με καθαρή, στεγνή χαρτοπετσέτα ή μαλακό πανί.
- 4) Επαναλάβετε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

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 σαπουνό νερό.
- Μην καθαρίζετε τα παρελκόμενα στο πλυντήριο πιάτων.

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.

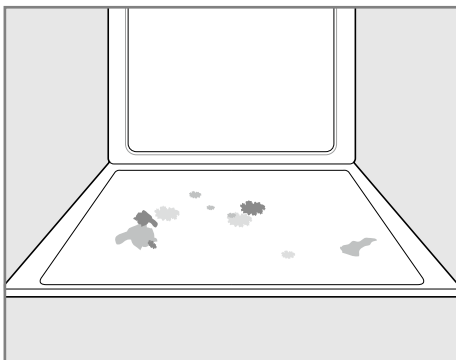
Ο φούρνος LG σας παρέχει τη δυνατότητα καθαρισμού με ΛΙΓΟΤΕΡΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ, ΣΕ ΛΙΓΟΤΕΡΟ ΧΡΟΝΟ και σχεδόν ΧΩΡΙΣ ΚΑΘΟΛΟΥ ΚΑΠΝΟ Ή ΑΝΑΘΥΜΙΑΣΕΙΣ. Μπορείτε να μειώσετε τη χρήση ενέργειας καθαρίζοντας την ελαφριά βρωμιά του φούρνου με τη λειτουργία **EasyClean** αντί για τη λειτουργία **Πυρόλυση**.

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

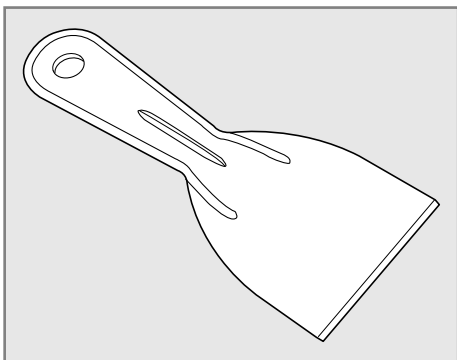
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- 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.
- 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.
- Αφαιρέστε τη λαμαρίνα ψησίματος, το βαθύ ταψί, τη σχάρα γκριλ, όλα τα μαγειρικά σκεύη, τα αλουμινοχαρτα 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**.

- 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 τη δεξαμενή μέχρι τη γραμμή **Max**. Χρησιμοποιήστε μαλακό, φιλτραρισμένο νερό, εάν είναι δυνατόν. Το σκληρό νερό μπορεί να φράξει τη γεννήτρια ατμού πιο γρήγορα λόγω της συσσώρευσης αλάτων.
- 4) Πατήστε **Καθαρισμός** στην οθόνη **Κύριο μενού** και, στη συνέχεια, πατήστε **EasyClean**.

- 5) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου. Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη.
- 6) Στο τέλος του κύκλου διάρκειας 10 λεπτών θα ακουστεί ένας ήχος και θα εμφανιστεί η ένδειξη **Ο καθαρισμός ολοκληρώθηκε** στην οθόνη. Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στην οθόνη.
- 7) 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.
- 8) 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.
- 9) Αφού καθαρίσετε τον θάλαμο του φούρνου, σκουπίστε το νερό που περισσεύει με μια καθαρή, στεγνή πετσέτα. Επανατοποθετήστε τις σχάρες και τυχόν άλλα παρελκόμενα.
- 10) Εάν παραμένει ελαφριά βρωμιά, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα, φροντίζοντας να μουλιάσετε καλά τις λερωμένες περιοχές.
 - Εάν η επίμονη βρωμιά παραμένει μετά από πολλούς κύκλους της λειτουργίας **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 της λειτουργίας **Πυρόλυση**. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στην ενότητα **Πυρόλυση** του εγχειριδίου κατόχου (Μοντέλο WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***).

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.
- 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.

Πυρόλυση (Μοντέλο WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

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.
- 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 παραμείνει 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.
- Καθαρίστε μόνο τα μέρη που αναφέρονται στο εγχειρίδιο. Αφαιρέστε τη λαμαρίνα ψησίματος, το βαθύ ταψί, τη σχάρα γκριλ, όλα τα μαγειρικά σκεύη, τα αλουμινοχάρτα ή οποιοδήποτε άλλο υλικό από τον φούρνο.
 - Εάν παραμείνουν σχάρες στον θάλαμο του φούρνου κατά τη διάρκεια του κύκλου **Πυρόλυση**, θα αποχρωματιστούν και θα είναι δύσκολο να τις τραβήξετε προς τα έξω ή να τις σπρώξετε προς τα μέσα.
- 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, σβήστε τον φούρνο και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος. Αναθέστε το σέρβις σε εξειδικευμένο τεχνικό.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- 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 εξαερισμού 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 τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή άλλο υλικό στα τοιχώματα, τις σχάρες, το κάτω μέρος ή οποιοδήποτε άλλο μέρος του φούρνου. Εάν το κάνετε αυτό, θα ανασταλεί η διανομή θερμότητας, θα προκληθούν ανεπαρκή αποτελέσματα ψησίματος και μόνιμη ζημιά στο εσωτερικό του φούρνου (το αλουμινόχαρτο θα λιώσει στην εσωτερική επιφάνεια του φούρνου).
- Μην εξαναγκάσετε το άνοιγμα της πόρτας. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σύστημα αυτόματου 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

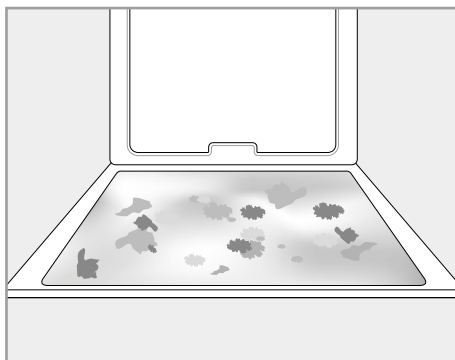
- Ο φωτισμός του φούρνου δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια ενός κύκλου **Πυρόλυση**. Ο φωτισμός του φούρνου δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, μέχρι η θερμοκρασία του φούρνου να μειωθεί κάτω από 250 °C μετά την ολοκλήρωση ενός κύκλου **Πυρόλυση**.
- Καθαρίστε το πλαίσιο του φούρνου και την πόρτα 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 παραμείνει άθικτο. Εάν διαπιστώσετε ότι έχει φθαρεί ή

ξεφτίσει, 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 ατσάλωμαλλο 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 **Κλειδωμα έλέγχου** 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.

Πότε πρέπει να χρησιμοποιείτε την πυρόλυση

- Παράδειγμα βρωμιάς στον φούρνο



Περίπτωση 1

- Μοτίβο βρωμιάς: Μέτριο έως έντονο πιτσίλισμα
- 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**.

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

- 4) 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 της λειτουργίας **Πυρόλυση** λόγω υπερβολικού καπνού ή φωτιάς στον φούρνο. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία **Πυρόλυση**, πατήστε το κουμπί **Εναρξη/ Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου.

Ρύθμιση της πυρόλυσης

- 1) Αφαιρέστε όλες τις σχάρες και τα παρελκόμενα του φούρνου από τον φούρνο.
- 2) Πατήστε «Καθαρισμός» και, στη συνέχεια, πατήστε **Πυρόλυση**.
- 3) Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο κύκλου και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί **Εναρξη/ Διακοπή** στον πίνακα ελέγχου. Ο υπολειπόμενος χρόνος θα εμφανιστεί στην οθόνη.

Καθαρισμός της δεξαμενής νερού

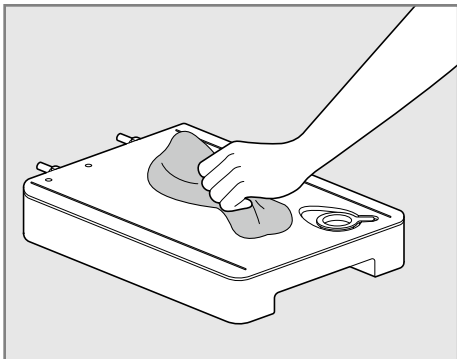
Η δεξαμενή νερού χρησιμοποιείται κατά τις λειτουργίες μαγειρέματος με ατμό. Χρησιμοποιήστε φιλτραρισμένο, μαλακό νερό εάν είναι δυνατόν.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μετά τη χρήση της λειτουργίας ατμού, η δεξαμενή νερού πρέπει να εκκενώνεται. Για να αποφύγετε βακτήρια ή οσμές, να καθαρίζετε και να στεγνώνετε τη δεξαμενή του τροφοδότη ατμού μετά από κάθε χρήση.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μην την πλένετε σε πλυντήριο πιάτων.
- Εάν η δεξαμενή νερού δεν γλιστράει τόσο ομαλά όσο θα έπρεπε, καθαρίστε την κάτω πλευρά της δεξαμενής.



Άλατα από σκληρό νερό

Εάν χρησιμοποιείται σκληρό νερό στη δεξαμενή νερού, η γεννήτρια ατμού μπορεί να βουλώσει από άλατα από σκληρό νερό. Σε περιοχές με σκληρό νερό, εκτελέστε τη λειτουργία **Αφαλάτωση** συχνά ή χρησιμοποιήστε μαλακό νερό.

Χρήση της λειτουργίας αφαλάτωσης

Για να αφαιρέσετε κατάλοιπα ανόργανων ουσιών που παραμένουν στο κάτω μέρος του φούρνου μετά τη χρήση της λειτουργίας ατμού, χρησιμοποιήστε ένα πανί ή σφουγγάρι εμποτισμένο με ξύδι ή ένα ήπιο διάλυμα κιτρικού οξέος. Για πιο επίμονα ή εκτεταμένα άλατα, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία **Αφαλάτωση**.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αφαλάτωσης κάθε 2-3 χρήσεις της λειτουργίας ατμού.

Αφαλάτωση

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για να αφαιρέσετε τα λευκά κατάλοιπα που

σχηματίζονται μετά τη χρήση της γεννήτριας ατμού για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Η λειτουργία **Αφαλάτωση** εκτελείται για 1 ώρα και 43 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού θα εξέλθει νερό από τη γεννήτρια ατμού.

Για οδηγίες σχετικά με την αφαίρεση και την πλήρωση της δεξαμενής νερού, ανατρέξτε στην ενότητα «**Χρήση της δεξαμενής νερού**».

Ρύθμιση αφαλάτωσης

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Μετά από τυχόν διακοπή ρεύματος, η λειτουργία **Αφαλάτωση** θα συνεχιστεί αυτόματα ακόμα και αν εκτελούνταν η λειτουργία **Ξέβγαλμα**.
- Εάν παραμένει νερό στο κάτω μέρος του φούρνου μετά την αφαλάτωση, ανατρέξτε στις οδηγίες στην ενότητα «Χρήση της λειτουργίας **Αποστράγγιση**» για το υπολειπόμενο νερό στο εσωτερικό της γεννήτριας ατμού.
- Μετά την εκτέλεση της λειτουργίας **Αφαλάτωση**, καθαρίστε τη δεξαμενή νερού.

- 1) Γεμίστε τη δεξαμενή νερού με ένα προαναμεμιγμένο μείγμα νερού και κιτρικού οξέος σε αναλογία 50:1. Για παράδειγμα, χρησιμοποιήστε 4 κουταλάκια του γλυκού κιτρικού οξέος σε 4 1/4 φλιτζάνια νερό (20 g κιτρικό οξύ σε 1000 ml νερό).
- 2) Εισαγάγετε προσεκτικά τη δεξαμενή νερού στη σωστή θέση στον πίνακα ελέγχου, φροντίζοντας να διατηρήσετε τη δεξαμενή επίπεδη ενώ τη μεταφέρετε. Εάν η δεξαμενή δεν διατηρηθεί επίπεδη, το νερό θα διαρρεύσει από τους σωλήνες στο πίσω μέρος.
- 3) Πατήστε **Καθαρισμός** στην οθόνη **Κύριο μενού**. Πατήστε **Συντήρηση με ατμό** και, στη συνέχεια, πατήστε **Αφαλάτωση**.
- 4) Αφού η αφαλάτωση εκτελεστεί για 1 ώρα και 32 λεπτά, θα εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο στην οθόνη. Εκκενώστε τη δεξαμενή και γεμίστε την με καθαρό νερό ακολουθώντας τις οδηγίες.
- 5) Τοποθετήστε τη δεξαμενή και εκκινήστε τη λειτουργία **Ξέβγαλμα**. Η λειτουργία **Ξέβγαλμα** διαρκεί περίπου 11 λεπτά.

- 6) Μόλις ολοκληρωθεί η λειτουργία **Ξέβγαλμα**, στεγνώστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα απαλό πανί. Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και αφήστε τον φούρνο να στεγνώσει εντελώς.

Χρήση της λειτουργίας αποστράγγισης

Η λειτουργία **Αποστράγγιση** αφαιρεί το υπολειπόμενο νερό από το εσωτερικό της γεννήτριας ατμού. Η λειτουργία διαρκεί λίγο περισσότερο από 1 λεπτό και εκτελείται αυτόματα μετά από οποιονδήποτε κύκλο μαγειρέματος στον ατμό. Η λειτουργία **Αποστράγγιση** μπορεί επίσης να εκκινηθεί μη αυτόματα, εάν χρειάζεται.

Ρύθμιση αποστράγγισης

- 1) Βεβαιωθείτε ότι η δεξαμενή νερού είναι άδεια.
- 2) Πατήστε **Καθαρισμός** στην οθόνη **Κύριο μενού**. Πατήστε **Συντήρηση με ατμό** και, στη συνέχεια, πατήστε **Αποστράγγιση**.
- 3) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στην οθόνη για να ξεκινήσετε τη λειτουργία **Αποστράγγιση**. Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη.

Χρήση της λειτουργίας εξάτμισης

Η λειτουργία **Εξάτμιση** αφαιρεί το νερό που απομένει μέσα στην κοιλότητα του φούρνου. Η λειτουργία διαρκεί λίγο περισσότερο από 20 λεπτά.

Ρύθμιση εξάτμισης

- 1) Πατήστε **Καθαρισμός** στην οθόνη **Κύριο μενού**. Πατήστε **Συντήρηση με ατμό** και, στη συνέχεια, πατήστε **Εξάτμιση**.
- 2) Πατήστε το κουμπί **Εναρξη/Διακοπή** στην οθόνη για να ξεκινήσετε τη λειτουργία **Εξάτμιση**. Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη.

Περιοδική συντήρηση

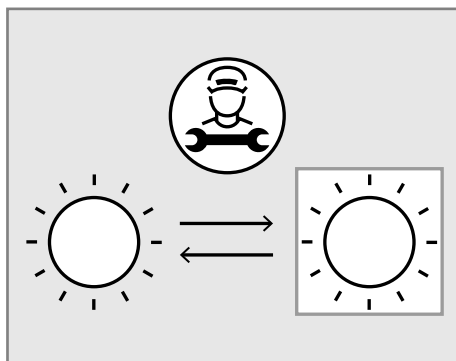
Αλλαγή λυχνίας φούρνου

Μοντέλο WSED7667*, WSED7666*, WS9D767***

Το φως του φούρνου είναι μια τυπική λυχνία LED. Εάν η λυχνία LED δεν ανάβει, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών της LG Electronics. Μην επιχειρήσετε να αντικαταστήσετε ή να αφαιρέσετε τη λυχνία LED.

Μοντέλο WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***

Το φως του φούρνου είναι ένας τυπικός λαμπτήρας αλογόνου συσκευής 25 ή 40 watt. Διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες για να αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα αλογόνου. Αυτή η συσκευή περιέχει φωτεινή πηγή της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G.



⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

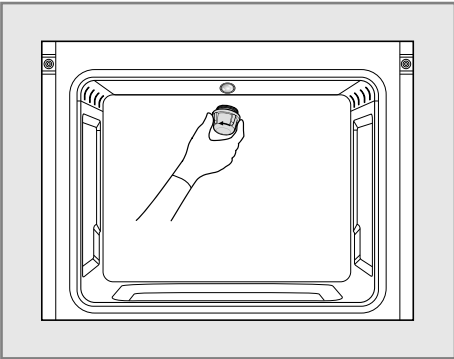
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, ώστε να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος και ο λαμπτήρας είναι κρύα.
- Αποσυνδέστε την ηλεκτρική τροφοδοσία της συσκευής από την κύρια ασφάλεια ή τον πίνακα διακοπών κυκλώματος. Σε αντίθετη περίπτωση, μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός, θάνατος ή ηλεκτροπληξία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- 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 ζημιά.

- 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**
- Το φως ανάβει και σβήνει αυτόματα σε οποιαδήποτε από τις παρακάτω περιπτώσεις:
 - κατά το άνοιγμα/κλείσιμο της πόρτας.
 - κατά τη χρήση της λειτουργίας **InstaView**.

Πληροφορίες φωτεινής πηγής	
Ρυθμίσεις ελέγχου αναφοράς και οδηγίες σχετικά με τον τρόπο εφαρμογής, κατά περίπτωση.	Δ/Υ χωρίς ρύθμιση ελέγχου αναφοράς.
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 www.lg.com/global/recycling

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.

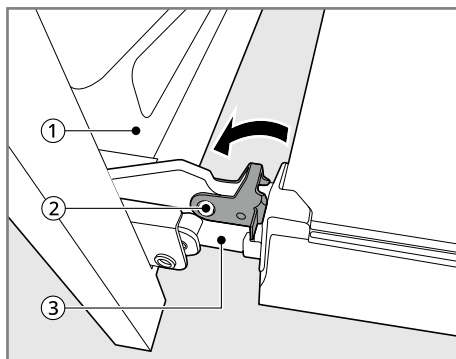
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ

- Κόψτε τελείως τον σφικκτήρα για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στον θάλαμο του φούρνου.

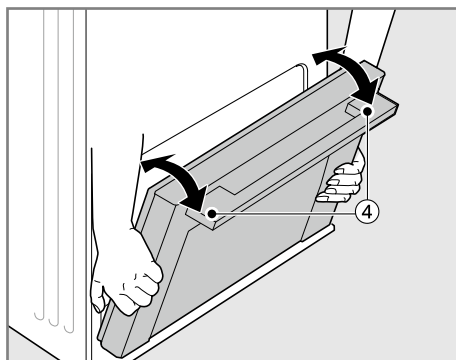
1) Ανοίξτε εντελώς την πόρτα.

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



3) Πιάστε σταθερά και τις δύο πλευρές της πόρτας από το επάνω μέρος.

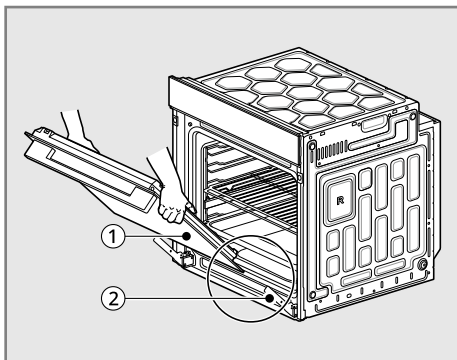
4) Κλείστε εν μέρει την πόρτα κατά περίπου 70 μοίρες ④. Εάν η θέση είναι σωστή, οι μεντεσέδες ③ κινούνται ελεύθερα.



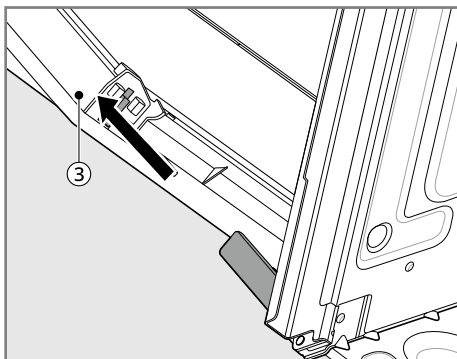
5) Ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα προς το μέρος σας, μέχρι να χαλαρώσουν εντελώς οι ασφάλειες των μεντεσέδων.

Συναρμολόγηση της πόρτας του φούρνου

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

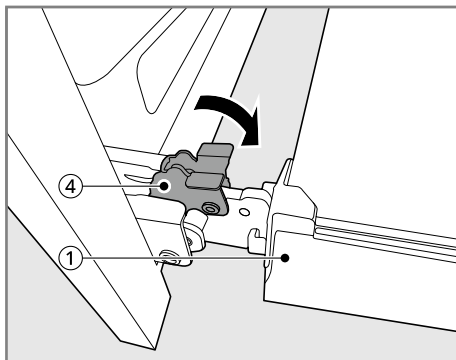


- 2) Τοποθετήστε πλήρως τους μεντεσέδες ② στις υποδοχές ③.



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

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

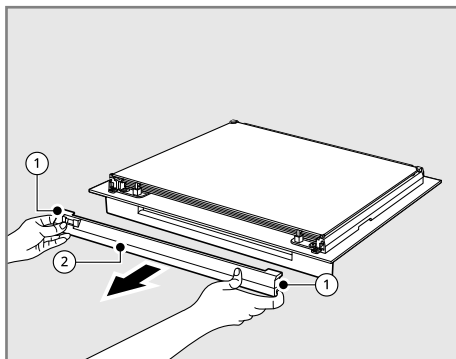


- 5) Κλείστε την πόρτα.

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.

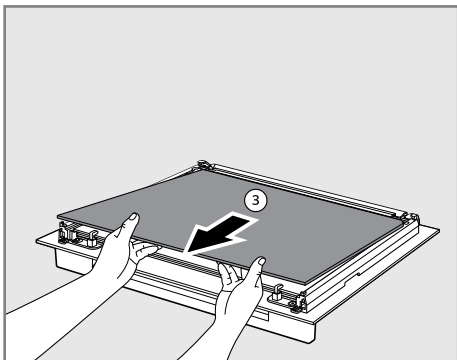


- 3) Με τα δύο χέρια, πιάστε και ανασηκώστε ελαφρά τον υαλοπίνακα ③ και τραβήξτε τον

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

Αφήστε στην άκρη το παρέμβυσμα (4 τεμ.) που έχετε τοποθετήσει στον υαλοπίνακα.

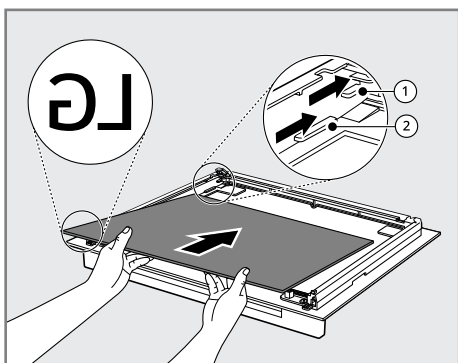
Επαναλάβετε για να αφαιρέσετε και τα τρία στρώματα υαλοπινάκων.



Συναρμολόγηση του υαλοπίνακα

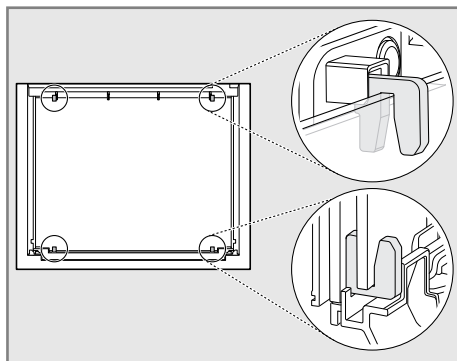
Συναρμολογήστε τους υαλοπίνακες με την αντίστροφη σειρά από εκείνη της αφαίρεσής τους.

- 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.

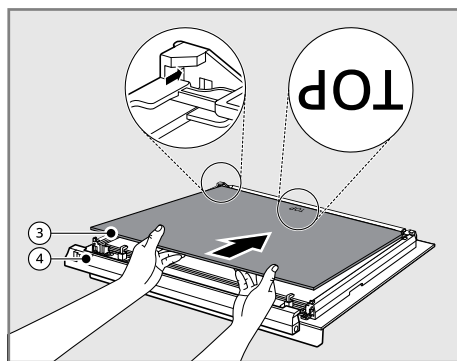


- 2) Συναρμολογήστε τα 4 επιθέματα στον δεύτερο υαλοπίνακα ως εξής.

- 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: Ο νέος μου φούρνος δεν μαγειρεύει όπως ο παλιός. Υπάρχει κάποιο σφάλμα στις ρυθμίσεις θερμοκρασίας;

A: Όχι. Ο φούρνος σας έχει δοκιμαστεί και βαθμονομηθεί στο εργοστάσιο. Για τις πρώτες χρήσεις, ακολουθήστε προσεκτικά τους χρόνους και τις θερμοκρασίες της συνταγής σας. Εάν εξακολουθείτε να πιστεύετε ότι ο νέος σας φούρνος έχει πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή θερμοκρασία, μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία του φούρνου μόνοι σας για να καλύψετε τις ιδιαίτερες ανάγκες σας στο μαγείρεμα. Ανατρέξτε στην ενότητα **Αλλαγή ρυθμίσεων** στο παρόν εγχειρίδιο για εύκολες οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ρύθμισης του θερμοστάτη σας.

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 φυσιολογικό.

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 φινίρισμα 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:** 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 μία μικρή ποσότητα ελαιολάδου στα πλαϊνά 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 στην πόρτα ή στην οθόνη του φούρνου.
- E:** Γιατί δεν λειτουργούν τα κουμπιά λειτουργιών;
- A:** Ελέγξτε εάν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία **Κλείδωμα ελέγχου**. Το εικονίδιο κλειδώματος  θα εμφανιστεί στην οθόνη, εάν η είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία **Κλείδωμα ελέγχου**. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία **Κλείδωμα ελέγχου**, ανατρέξτε στη λειτουργία **Κλείδωμα ελέγχου** στην ενότητα **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 τη λειτουργία **Κλείδωμα ελέγχου**, για να αποτρέψετε την ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου από παιδιά. Η λειτουργία **Κλείδωμα ελέγχου** απενεργοποιεί τα περισσότερα στοιχεία ελέγχου του φούρνου. Ανατρέξτε στη λειτουργία **Κλείδωμα ελέγχου** στην ενότητα **Λειτουργία**.

Πριν Ζητήσετε Σέρβις

Μαγείρεμα

Συμπτώματα	Πιθανή αιτία και λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί	Το φις της συσκευής δεν έχει εισαχθεί πλήρως στην πρίζα. • Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό βύσμα είναι συνδεδεμένο σε πρίζα με κατάλληλη γείωση.
	Μπορεί να έχει καεί μια ασφάλεια στο σπίτι σας ή να έχει ενεργοποιηθεί ο ασφαλειοδιακόπτης. • Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή επαναφέρετε τον ασφαλειοδιακόπτη.

Συμπτώματα	Πιθανή αιτία και λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί	Τα στοιχεία ελέγχου του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά. Ανατρέξτε στην ενότητα «Λειτουργία του φούρνου» στο κεφάλαιο «Λειτουργία».
	Ο φούρνος είναι πολύ ζεστός. Αφήστε τη θερμοκρασία του φούρνου να μειωθεί κάτω από τη θερμοκρασία κλειδώματος.
Ο ατμός εξάγεται μέσω της οπής εξαερισμού του φούρνου.	Το μαγείρεμα τροφίμων με υψηλή υγρασία παράγει ατμό. Είναι φυσιολογικό.
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Το καλώδιο δεν έχει συνδεθεί σωστά. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα. Ελέγξτε τους ασφαλειοδιακόπτες.
	Η καλωδίωση σέρβις δεν έχει ολοκληρωθεί. Επικοινωνήστε με τον ηλεκτρολόγο σας για βοήθεια.
	Διακοπή ρεύματος. Ελέγξτε τα φώτα του σπιτιού για να βεβαιωθείτε. Καλέστε την τοπική εταιρεία παροχής ηλεκτρικού ρεύματος για σέρβις.
Υπάρχει υπερβολικός καπνός στον φούρνο κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ.	Ο φούρνος δεν έχει εγκατασταθεί σωστά. Ανατρέξτε στις Οδηγίες εγκατάστασης.
	Το κρέας βρίσκεται πολύ κοντά στην αντίσταση. Επανατοποθετήστε τη σχάρα για την παροχή του σωστού κενού μεταξύ του κρέατος και της αντίστασης. Προθερμάνετε την αντίσταση του γκριλ για τη θωράκιση.
	Το κρέας δεν έχει προετοιμαστεί σωστά. Αφαιρέστε το πλεονάζον λίπος από το κρέας. Κόψτε τα υπόλοιπα λιπαρά άκρα, για να αποφύγετε το κύρτωμα.
	Έχουν συσσωρευθεί λίπη στις επιφάνειες του φούρνου. Τα παλιά λίπη ή οι πιτσιλιές φαγητού προκαλούν υπερβολικό κάπνισμα. Ο τακτικός καθαρισμός είναι απαραίτητος σε περίπτωση συχνού ψησίματος στο γκριλ.
Το φαγητό δεν ψήνεται σωστά	Τα στοιχεία ελέγχου του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά. Ανατρέξτε στην ενότητα «Λειτουργία του φούρνου» στο κεφάλαιο «Λειτουργία».
	Η θέση της σχάρας είναι εσφαλμένη ή η σχάρα δεν είναι επίπεδη. Ανατρέξτε στην ενότητα «Λειτουργία του φούρνου» στο κεφάλαιο «Λειτουργία».

Συμπτώματα	Πιθανή αιτία και λύση
Το φαγητό δεν ψήνεται σωστά	Χρήση εσφαλμένου μαγειρικού σκεύους ή μαγειρικού σκεύους ακατάλληλου μεγέθους. Ανατρέξτε στην ενότητα «Λειτουργία του φούρνου» στο κεφάλαιο «Λειτουργία».
Το φαγητό δεν ψήνεται σωστά στο γκριλ	Τα στοιχεία ελέγχου του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά. Βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει σωστά τη λειτουργία γκριλ.
	Χρησιμοποιείται ακατάλληλη θέση σχάρας. Ανατρέξτε στον Συνιστώμενο οδηγό ψησίματος στο γκριλ.
	Τα μαγειρικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ. Χρησιμοποιήστε γκριλιέρα και σχάρα.
	Σε ορισμένες περιοχές η τάση ισχύος μπορεί να είναι χαμηλή. Προθερμάνετε την αντίσταση του γκριλ για 5-7 λεπτά.
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. Είναι φυσιολογικό.
	Χρησιμοποιήθηκε υπερβολική υγρασία κατά τον καθαρισμό του παραθύρου. Μην χρησιμοποιείτε υπερβολική υγρασία κατά τον καθαρισμό του παραθύρου.
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 θερμοότητα μειωθεί σε ασφαλή θερμοκρασία. Είναι φυσιολογικό.
Ο φούρνος δεν μαγειρεύει στον ατμό	Ακατάλληλη συναρμολόγηση Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τη δεξαμενή νερού στη σωστή θέση στον πίνακα ελέγχου.
	Η έξοδος αποστράγγισης στη δεξαμενή νερού μπορεί να έχει βουλώσει από άλατα από σκληρό νερό. Εάν συμβαίνει κάτι τέτοιο, πρέπει να εκτελεστεί η λειτουργία αφαλάτωσης για να είναι δυνατή η χρήση της λειτουργίας ατμού.
Συγκεντρώνεται νερό στο κάτω μέρος του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά το μαγείρεμα στον ατμό	Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, το νερό στη δεξαμενή νερού μεταφέρεται στο κάτω μέρος του φούρνου. - Είναι φυσιολογικό να γεμίζει νερό το κάτω μέρος του φούρνου κατά τη διάρκεια ή μετά τη λειτουργία Ατμός. - Εάν το νερό αφήνει κατάλοιπα ανόργανων ουσιών στο κάτω μέρος του φούρνου, αφαιρέστε τα κατάλοιπα με ένα πανί ή σφουγγάρι εμποτισμένο με ξύδι.

Συμπτώματα	Πιθανή αιτία και λύση
Στο κάτω μέρος του φούρνου εμφανίζονται λευκά κατάλοιπα μετά το μαγείρεμα στον ατμό	Η χρήση σκληρού νερού στη δεξαμενή νερού μπορεί να προκαλέσει τον σχηματισμό αλάτων από σκληρό νερό στο κάτω μέρος του φούρνου. • Για να αφαιρέσετε τα κατάλοιπα ανόργανων ουσιών που παραμένουν στο κάτω μέρος του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα πανί ή σφουγγάρι εμποτισμένο με ξύδι ή ένα ήπιο διάλυμα κιτρικού οξέος.

Εξαρτήματα και λειτουργίες

Συμπτώματα	Πιθανή αιτία και λύση
Ο έλεγχος φούρνου παράγει ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται οποιοσδήποτε κωδικός σφάλματος F.	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει εντοπίσει μια κατάσταση βλάβης. • Απενεργοποιήστε τη λειτουργία φούρνου που χρησιμοποιείτε, για να απομακρύνετε την ένδειξη και να σταματήσετε το ηχητικό σήμα. Επαναπρογραμματίστε τον φούρνο. Εάν η βλάβη επανεμφανιστεί, καταγράψτε τον αριθμό της βλάβης και καλέστε το τμήμα σέρβις.
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. • Πατήστε το κουμπί Εναρξη/Διακοπή στον πίνακα ελέγχου. Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.
	Η λειτουργία Κλείδωμα ελέγχου ενεργοποιείται • Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Κλείδωμα ελέγχου, ανατρέξτε στη λειτουργία Κλείδωμα ελέγχου στην ενότητα «Λειτουργία».
Το φως του φούρνου δεν λειτουργεί. (Μοντέλο WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Ήρθε η στιγμή να αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα ή ο λαμπτήρας έχει χαλαρώσει. • Αντικαταστήστε ή σφίξτε τον λαμπτήρα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Αλλαγή φωτός φούρνου» στην ενότητα «Περιοδική συντήρηση».
Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μετά την απενεργοποίηση του φούρνου.	Ο ανεμιστήρας απενεργοποιείται αυτόματα, όταν τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα έχουν κρυώσει επαρκώς. • Είναι φυσιολογικό.
Ο φούρνος δεν ξεκινά την πυρόλυση. (Μοντέλο WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή για να ρυθμίσετε μια λειτουργία πυρόλυσης. • Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και ρυθμίστε ξανά τα στοιχεία ελέγχου.
	Τα στοιχεία ελέγχου του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά. • Ανατρέξτε στη λειτουργία Πυρόλυση στην ενότητα «Καθαρισμός». (Μοντέλο WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)

Συμπτώματα	Πιθανή αιτία και λύση
Ο φούρνος δεν ξεκινά την πυρόλυση. (Μοντέλο WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Ένας κύκλος πυρόλυσης δεν μπορεί να εκκινήθει, εάν η πόρτα του φούρνου είναι ανοικτή. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει μετά από έναν κύκλο πυρόλυσης (Μοντέλο WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Ο φούρνος είναι πολύ ζεστός. - Αφήστε τη θερμοκρασία του φούρνου να μειωθεί κάτω από τη θερμοκρασία κλειδώματος. Το στοιχείο ελέγχου και η πόρτα μπορεί να είναι κλειδωμένα. - Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει για περίπου μία ώρα μετά την ολοκλήρωση ενός κύκλου πυρόλυσης. Η πόρτα μπορεί να ανοίξει όταν δεν εμφανίζεται πλέον η ένδειξη κλειδώματος .
Ο φούρνος δεν είναι καθαρός μετά από έναν κύκλο πυρόλυσης. (Μοντέλο WSED7665*, WSED7664*, WS9D765***)	Τα στοιχεία ελέγχου του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά. - Ανατρέξτε στη λειτουργία Πυρόλυση στην ενότητα «Καθαρισμός». Ο φούρνος ήταν πολύ λερωμένος. - Καθαρίστε τους έντονους λεκέδες από χυμένο φαγητό πριν ξεκινήσετε τον κύκλο καθαρισμού. Σε πολύ λερωμένους φούρνους, μπορεί να χρειαστεί να εκτελέσετε τη λειτουργία Πυρόλυση ξανά ή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
Ο ανεμιστήρας θερμού αέρα σταματά.	Ο ανεμιστήρας θερμού αέρα σταματά να λειτουργεί κατά τη διάρκεια ενός κύκλου Ζεστός αέρας. Αυτό συμβαίνει για να επιτραπεί ακόμα πιο ομοιόμορφη θέρμανση κατά τη διάρκεια του κύκλου. Αυτό δεν αποτελεί βλάβη του εύρους τιμών και θα πρέπει να θεωρείται κανονική λειτουργία.
Ο θάλαμος μαγειρέματος δεν θερμαίνεται και στην οθόνη εμφανίζεται το εικονίδιο επίδειξης "Demo" ή "D".	Η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία επίδειξης. Δείτε την ενότητα "Λειτουργία επίδειξης" στις Οδηγίες χρήσης και απενεργοποιήστε τη λειτουργία.

Θόρυβοι

Συμπτώματα	Πιθανή αιτία και λύση
Κροτάλισμα ή σκάσιμο	Αυτός είναι ο ήχος της θέρμανσης και ψύξης των μετάλλων κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και της λειτουργίας EasyClean. Είναι φυσιολογικό.
Θόρυβος ανεμιστήρα	Ένας ανεμιστήρας θερμού αέρα μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα. Είναι φυσιολογικό.

Wi-Fi

Συμπτώματα	Πιθανή αιτία και λύση
Η οικιακή σας συσκευή και το κινητό δεν είναι συνδεδεμένα με το ασύρματο δίκτυο.	Ο κωδικός για το ασύρματο δίκτυο στο οποίο προσπαθείτε να συνδεθείτε δεν είναι σωστός. Βρείτε το ασύρματο δίκτυο στο οποίο είναι συνδεδεμένο το κινητό σας και αφαιρέστε το. Κατόπιν καταγράψτε τη συσκευή στο LG ThinQ.
	Η χρήση δεδομένων για το κινητό σας είναι ενεργοποιημένη. Απενεργοποιήστε τη χρήση δεδομένων κινητού του smartphone σας και καταγράψτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το ασύρματο δίκτυο.
	Το όνομα του ασύρματου δικτύου (SSID) ρυθμίστηκε σωστά. Το όνομα του ασύρματου δικτύου (SSID) θα πρέπει να είναι ένας συνδυασμός Αγγλικών γραμμάτων και αριθμών. (Μη χρησιμοποιείτε ειδικούς χαρακτήρες)
	Η συχνότητα του δρομολογητή δεν είναι 2,4 GHz. 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.
	Η απόσταση μεταξύ της συσκευής και του δρομολογητή είναι πολύ μεγάλη. 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.

Εξυπηρέτηση πελατών και ανταλλακτικά

Εξυπηρέτηση πελατών

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

- 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

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

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

Σήμα κατατεθέν	LG
Αναγνωριστικό μοντέλου	WSED7667M, WSED7666M, WSED7665B, WSED7664S, WS9D7651B, WS9D7672WM, WS9D7651WS, WS9D7651WB
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης (EEIcavity)	58,7
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A++
Κατανάλωση ενέργειας (συμβατική λειτουργία)	0,83 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας (λειτουργία εξαναγκασμένης από τον ανεμιστήρα κυκλοφορίας θερμού αέρα)	0,51 kWh/κύκλο
Αριθμός θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	76 L

Βάρος	45,0 kg
-------	---------

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

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

Υπόμνημα

