



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	7
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	8
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	8
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	9
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	12
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	14
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	17
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	18
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	31
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	35
13. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	39
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	40

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

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

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Παιδιά ηλικίας μεταξύ 3 και 8 ετών και άτομα με εκτεταμένες και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτή τη συσκευή.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική παροχή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο

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

- Μην επιτρέπτε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις Οδηγίες της ΕΟΚ.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέψετε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.
- κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.
- Ψήνετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επίστρωσης:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο

2.4 Φροντίδα και καθαρίσµα

ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

- Για να επισκευάσετε τη συσκευή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.7 Απόρριψη



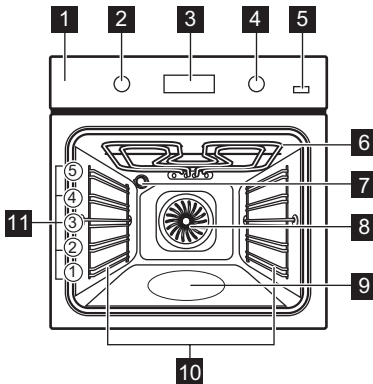
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων
- 3 Οθόνη
- 4 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 5 Ατμός Plus
- 6 Αντίσταση
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 10 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 11 Θέσεις σχαρών

3.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ**

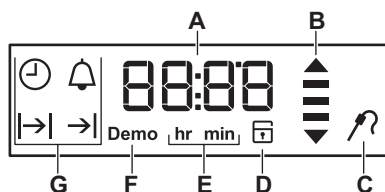
- Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.
- **Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα**
Για μέτρηση του βαθμού ψησίματος του φαγητού.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**
Για τις σχάρες και τα ταψιά.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

4.1 Κουμπιά

Πεδίο αφής / Κουμπί	Λειτουργία	Περιγραφή
	ΡΟΛΟΪ	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
	ΠΛΗΝ	Για ρύθμιση της ώρας.
	ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗΣ	Για ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον λαμπτήρα φούρνου.
	ΣΥΝ	Για ρύθμιση της ώρας.
	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Για έλεγχο της θερμοκρασίας του φούρνου ή της θερμοκρασίας του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα (εάν διατίθεται). Χρησιμοποιείται μόνο όταν είναι ενεργοποιημένη μια λειτουργία φούρνου.
	ΑΤΜΟΣ PLUS	Για την ενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS.

4.2 Οθόνη



- A.** Χρονοδιακόπτης/ Θερμοκρασία
- B.** Ένδειξη προθέρμανσης και υπολειπόμενης θερμότητας
- C.** Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- D.** Κλειδώμα πόρτας (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- E.** Ώρες / λεπτά
- F.** Λειτουργία Demo (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- G.** Λειτουργίες ρολογιού

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

5.1 Πρώτος καθαρισμός

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



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός».

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

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

5.2 Προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.



Για τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή Χρήση», Ρύθμιση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS".

1. Επιλέξτε τη λειτουργία και τη μέγιστη θερμοκρασία.

2. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία , πιέστε το κουμπί Ατμός Plus και ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.

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

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

6.2 Προγράμματα

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
0 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι σβηστός.
 Ταχεία Προθέρμανση	Για μείωση του χρόνου προθέρμανσης του φούρνου.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Θερμός Αέρας / Θερμός Αέρας PLUS	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση. Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την επίτευξη του σωστού χρώματος και τραγανής επιφάνειας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα.
 Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση (Πάνω/Κάτω Θέρμανση)	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Υγρός Θερμός Αέρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.
 Γκριλ Γρήγορο	Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Γκριλ Με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Κατάλυση	Για συμβολή στην αυτοκαθαριζόμενη καταλυτική επίστρωση του φούρνου.

6.3 Ρύθμιση ενός προγράμματος

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

6.4 Ρύθμιση της λειτουργίας:Θερμός Αέρας PLUS

Αυτή η λειτουργία βελτιώνει την υγρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

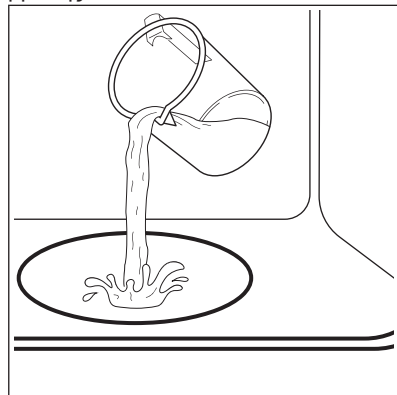
Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:

- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία.
- Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου με προσοχή αφού σταματήσει η λειτουργία.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

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



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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

2. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία:  .
4. Πιέστε το κουμπί Ατμού Plus . Το κουμπί Ατμού Plus λειτουργεί μόνο με αυτή τη λειτουργία. Ανάβει η ένδειξη.
5. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε μια θερμοκρασία.
6. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, πιέστε το κουμπί Ατμού Plus , στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.
Η ένδειξη του κουμπιού Ατμού Plus σβήνει.
7. Αφαιρέστε το νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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

6.5 Ταχεία Προθέρμανση

Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης.



Μην τοποθετείτε φαγητό στον φούρνο όταν είναι ενεργοποιημένη η Ταχεία προθέρμανση.

1. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να ρυθμίσετε την ταχεία προθέρμανση.
2. Στρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Μόλις ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα σήμα.
3. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου.

6.6 Ένδειξη προθέρμανσης

Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία φούρνου, οι γραμμές στην οθόνη  εμφανίζονται μία-μία καθώς αυξάνεται η θερμοκρασία του φούρνου και εξαφανίζονται καθώς μειώνεται.

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ**7.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού**

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 ΩΡΑ	Για εμφάνιση ή αλλαγή της ώρας. Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα μόνο όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
 ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει ρυθμιστεί ένα πρόγραμμα.
 ΤΕΛΟΣ	Για να ρυθμίσετε τότε απενεργοποιείται ο φούρνος. Χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει ρυθμιστεί ένα πρόγραμμα.
 ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ	Συνδυασμός της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ και ΤΕΛΟΣ.

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗΣ	Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
00:00 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ	Εάν δεν ρυθμίσετε καμία άλλη λειτουργία του ρολογιού, η λειτουργία ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ παρακολουθεί αυτόματα τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου. Ενεργοποιείται αμέσως μόλις ο φούρνος αρχίσει να θερμαίνεται. Το Χρονόμετρο δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τις εξής λειτουργίες: ΔΙΑΡΚΕΙΑ, ΤΕΛΟΣ, αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα.

7.2 Ρύθμιση και αλλαγή της ώρας

Μετά την πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή, περιμένετε μέχρι στην οθόνη να εμφανιστούν οι ενδείξεις **hr** και «12:00». "Η ένδειξη «12» αναβοσβήνει.

1. Πιέστε το $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε την ώρα.
2. Πιέστε το  για επιβεβαίωση και για να ρυθμίσετε τα λεπτά.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **min** και η ρυθμισμένη ώρα. "Η ένδειξη «00» αναβοσβήνει.

3. Πιέστε το $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
4. Πιέστε το  για επιβεβαίωση αλλιώς η ρυθμισμένη ώρα θα αποθηκευτεί αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα.

Στην οθόνη εμφανίζεται η νέα ώρα.

Για να αλλάξετε την ώρα, πιέστε το  επανειλημμένα, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη της ώρας .

7.3 Ρύθμιση της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη $| \rightarrow |$.
3. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τα λεπτά και κατόπιν τις ώρες. Πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Όταν η ρυθμισμένη Διάρκεια φθάνει στο τέλος, ακούγεται ένα σήμα για 2 λεπτά. Η ένδειξη $| \rightarrow |$ και η ρύθμιση χρόνου αναβοσβήνουν στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

4. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
5. Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

7.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΤΕΛΟΣ

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.

2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη $\rightarrow |$.
3. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τις ώρες και κατόπιν τα λεπτά. Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
Στη ρυθμισμένη ώρα Τέλους ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά. Η ένδειξη $\rightarrow |$ και η ρύθμιση ώρας αναβοσβήνουν στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα.
4. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
5. Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

7.5 Ρύθμιση της λειτουργίας ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη $| \rightarrow |$.
3. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τα λεπτά και κατόπιν τις ώρες της ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ. Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
Στην οθόνη εμφανίζεται να αναβοσβήνει η ένδειξη $\rightarrow |$.
4. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τις ώρες και κατόπιν τα λεπτά του ΤΕΛΟΥΣ. Πιέστε το  για επιβεβαίωση. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη $| \rightarrow | \rightarrow |$ και η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Ο φούρνος ενεργοποιείται αυτόματα αργότερα, λειτουργεί για τη ρυθμισμένη ώρα ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και σταματάει στη ρυθμισμένη ώρα ΤΕΛΟΥΣ.

Στη ρυθμισμένη ώρα Τέλους ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά. Η ένδειξη $\rightarrow |$ και η ρύθμιση ώρας αναβοσβήνουν στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει.

5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
6. Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

7.6 Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

Ο Χρονομετρητής μπορεί να ρυθμιστεί είτε όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος είτε όταν είναι απενεργοποιημένος.

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο  και η ένδειξη «00» στην οθόνη.
2. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα δευτερόλεπτα και κατόπιν τα λεπτά. Όταν ο χρόνος ρύθμισης υπερβαίνει τα 60 λεπτά, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη **hr**.
3. Ρυθμίστε την ώρα.

4. Ο ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗΣ τίθεται αυτόματα σε λειτουργία μετά από 5 δευτερόλεπτα. Μετά την πάροδο του 90% του καθορισμένου χρόνου, ακούγεται το σήμα.
5. Μόλις παρέλθει ο χρόνος ρύθμισης, ακούγεται το σήμα για 2 λεπτά. "Η ένδειξη «00:00» και το σύμβολο  αναβοσβήνουν στην οθόνη. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

7.7 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

Για να μηδενίσετε το Χρονόμετρο, πιέστε παρατεταμένα τα  και . Το χρονόμετρο ξεκινά και πάλι τη μέτρηση.

8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα μετρά τη θερμοκρασία στον πυρήνα του κρέατος. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ο φούρνος απενεργοποιείται.

Θα πρέπει να ρυθμίσετε δύο θερμοκρασίες:

- Τη θερμοκρασία φούρνου. Ανατρέξτε στον πίνακα ψησίματος.
- Τη θερμοκρασία πυρήνα. Ανατρέξτε στον πίνακα για τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.



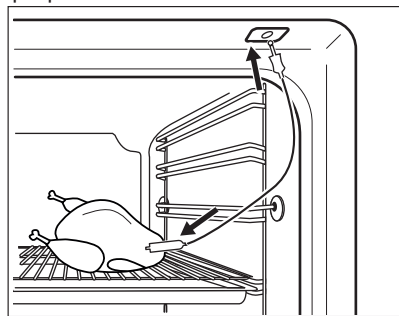
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα που συνόδευε τον φούρνο ή γνήσια ανταλλακτικά.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία φούρνου.
2. Τοποθετήστε τη μύτη του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα (με το

σύμβολο  στη λαβή) στο κέντρο του κρέατος.

3. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στην υποδοχή που βρίσκεται στο επάνω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.



Βεβαιωθείτε ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα παραμένει τοποθετημένος στο κρέας και στην υποδοχή καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, η προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα είναι 60 °C. Ενώ αναβοσβήνει το σύμβολο , μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον διακόπτη

θερμοκρασίας για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα.

4. Πιέστε το κουμπί  για να αποθηκεύσετε τη νέα θερμοκρασία πυρήνα ή περιμένετε 10 δευτερόλεπτα για να αποθηκευτεί η ρύθμιση αυτόματα.

Η νέα προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα εμφανίζεται κατά την επόμενη χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα. Μόλις το κρέας φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία πυρήνα, το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα  και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα αναβοσβήνουν. Θα ακουστεί για 2 λεπτά το σήμα.

5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
6. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή. Αφαιρέστε το κρέας από τον φούρνο.
7. Απενεργοποιήστε τον φούρνο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Αφαιρείτε τη μύτη και το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα με προσοχή. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα είναι ζεστός. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Κάθε φορά που τοποθετείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στην υποδοχή, πρέπει να ρυθμίζετε ξανά τη θερμοκρασία πυρήνα. Δεν μπορείτε να επιλέξετε τη διάρκεια και την ώρα τέλους.

Όταν ο φούρνος υπολογίζει για πρώτη φορά την προσωρινή διάρκεια,

αναβοσβήνει το σύμβολο  στην οθόνη. Μόλις ολοκληρωθεί ο υπολογισμός, η οθόνη εμφανίζει τη διάρκεια μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πραγματοποιούνται υπολογισμοί στο παρασκήνιο, και η τιμή της διάρκειας ενημερώνεται στην οθόνη εάν απαιτείται.

Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:

1. Πιέστε το $^{\circ}\text{C}$:

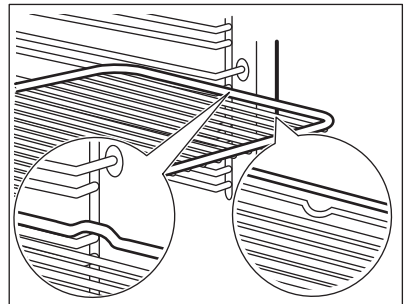
- μία φορά - η οθόνη εμφανίζει την καθορισμένη θερμοκρασία πυρήνα. Αν θέλετε, μπορείτε να την αλλάξετε εντός 5 δευτερολέπτων.
- δύο φορές - στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του φούρνου.
- τρεις φορές - η οθόνη εμφανίζει την καθορισμένη θερμοκρασία φούρνου. Αν θέλετε, μπορείτε να την αλλάξετε εντός 5 δευτερολέπτων. Οι πληροφορίες αυτές είναι διαθέσιμες μόνο κατά τη φάση προθέρμανσης.

2. Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να αλλάξετε τη θερμοκρασία.

8.2 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

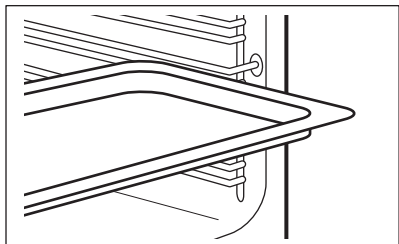
Μεταλλική σχάρα:

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



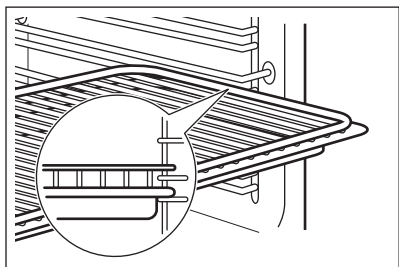
Ταψί ψησίματος/ Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος / βαθύ ταψίμαζι:

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



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

8.3 Τηλεσκοπικοί Βραχίονες



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

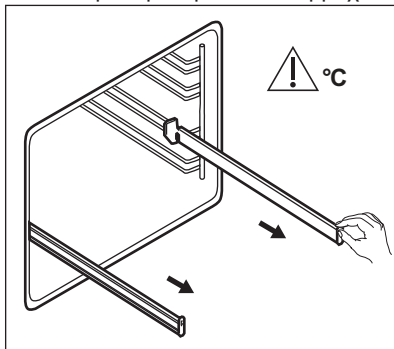
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες πιο εύκολα.



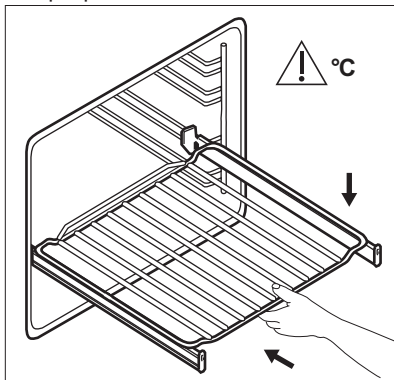
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην πλένετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στο πλυντήριο πιάτων. Μη λιπαίνετε τις τηλεσκοπικές ράγες.

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



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



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

9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά

Όταν το Κλειδωμα ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργοποιημένο, δεν μπορείτε να χειριστείτε τον φούρνο ακούσια.

1. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης λειτουργιών φούρνου βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης.
2. Πιέστε ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα κουμπιά  και  για 2 δευτερόλεπτα.

Ακούγεται το σήμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη SAFE . Για να απενεργοποιήσετε το Κλειδωμα ασφαλείας για παιδιά, επαναλάβετε το βήμα 2.

9.2 Χρήση του Κλειδώματος Χειρισμού

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το Κλειδωμα Χειρισμού μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

Όταν το Κλειδωμα Χειρισμού είναι ενεργοποιημένο, οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας και ώρας μιας ενεργής λειτουργίας φούρνου δεν μπορούν να αλλαχθούν ακούσια.

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και ρυθμίστε την σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.
2. Πιέστε παρατεταμένα τα  και  ταυτόχρονα για 2 δευτερόλεπτα.

Ακούγεται το σήμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη Loc για 5 δευτερόλεπτα.

 Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη Loc όταν στρέψετε το διακόπτη θερμοκρασίας ή πιέσετε οποιοδήποτε κουμπί όταν είναι ενεργοποιημένο το Κλειδωμα Χειρισμού.

Όταν στρέψετε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου, ο φούρνος απενεργοποιείται.

Όταν απενεργοποιήσετε τον φούρνο ενώ είναι ενεργοποιημένο το Κλειδωμα Χειρισμού, το Κλειδωμα Χειρισμού

αλλάζει αυτόματα σε Κλειδωμα ασφαλείας για παιδιά. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».

Για να απενεργοποιήσετε το Κλειδωμα Χειρισμού επαναλάβετε το βήμα 2.

9.3 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη

υπολειπόμενης θερμότητας  εάν η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεγαλύτερη από 40 °C.

9.4 Αυτόματη Απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - μέγιστη	3

Η Αυτόματη Απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθητήρας Φαγητού, Διάρκεια, Τέλος.

9.5 Ανεμιστήρας ψύξης

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

9.6 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση.

Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο

φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο φούρνος έχει πέντε θέσεις σχαρών.

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

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

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

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

Ψήσιμο κέικ

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

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

Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

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

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

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

Χρόνοι μαγειρέματος

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

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

10.2 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:

- τους αριθμούς των θέσεων των σχαρών.
- πληροφορίες για τις λειτουργίες του φούρνου, τις συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες και θερμοκρασίες για φαγητά.

10.3 Θερμός Αέρας PLUS

Κέικ / γλυκά / ψωμιά

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε το ταψί ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 150 ml νερό.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μπισκότα, βουτήματα, κρουασάν	150 - 180	10 - 20
Φοκάτσια	200 - 210	10 - 20
Πίτσα	230	10 - 20
Ψωμάκια	200	20 - 25
Ψωμί	180	35 - 40
Τάρτα με δαμάσκηνα, μηλόπιτα, ψωμάκια κα- νέλας ψημένα σε φόρμα για κέικ	160 - 180	30 - 60

Κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Πίτσα	200 - 210	10 - 20
Κρουασάν	170 - 180	15 - 25
Λαζάνια	180 - 200	35 - 50

Αναζωογόνηση φαγητού

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 100 ml νερό.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 110 °C.

Τύπος φαγητού	Χρόνος (min)
Ψωμάκια	10 - 20
Ψωμί	15 - 25
Φοκάτσια	15 - 25
Κρέας	15 - 25
Ζυμαρικά	15 - 25
Πίτσα	15 - 25
Ρύζι	15 - 25
Λαχανικά	15 - 25

Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε το γυάλινο σκεύος ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψητό βοδινό	200	50 - 60
Κοτόπουλο	210	60 - 80

10.4 Πίνακας μαγειρέματος και ψησίματος

Κέικ

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Ζύμη	170	2	160	3 (2 και 4)	45 - 60	Σε φόρμα για κέικ
Ζύμη για μπισκότα σόρτμπρεντ	170	2	160	3 (2 και 4)	20 - 30	Σε φόρμα για κέικ
Cheese cake με βουτυρόγαλα	170	1	165	2	60 - 80	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Κέικ μήλου (Μηλόπιτα) ¹⁾	170	2	160	2 (αριστερά και δεξιά)	80 - 100	Σε δύο φόρμες για κέικ των 20 cm επάνω σε μεταλλική σχάρα
Στρούντελ	175	3	150	2	60 - 80	Σε ταψί ψησίματος
Πάστα φλώρα	170	2	165	2 (αριστερά και δεξιά)	30 - 40	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Αφράτο κέικ	170	2	160	2	50 - 60	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Χριστουγεννιάτικο κέικ / Κέικ φρούτων ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Τάρτα με δαμάσκηνα ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Σε μακρόστενη φόρμα
Μικρά κέικ - ένα επίπεδο	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Σε ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Μικρά κέικ - δύο επίπεδα	-	-	140 - 150	2 και 4	25 - 35	Σε ταψί ψησίματος
Μικρά κέικ - τρία επίπεδα	-	-	140 - 150	1, 3 και 5	30 - 45	Σε ταψί ψησίματος
Μπισκότα / ζύμη σε λωρίδες - ένα επίπεδο	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Σε ταψί ψησίματος
Μπισκότα / ζύμη σε λωρίδες - δύο επίπεδα	-	-	140 - 150	2 και 4	35 - 40	Σε ταψί ψησίματος
Μπισκότα / ζύμη σε λωρίδες - τρία επίπεδα	-	-	140 - 150	1, 3 και 5	35 - 45	Σε ταψί ψησίματος
Μαρέγκες - ένα επίπεδο	120	3	120	3	80 - 100	Σε ταψί ψησίματος
Μαρέγκες - δύο επίπεδα ¹⁾	-	-	120	2 και 4	80 - 100	Σε ταψί ψησίματος
Φραντζολάκια ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Σε ταψί ψησίματος
Εκλέρ - ένα επίπεδο	190	3	170	3	25 - 35	Σε ταψί ψησίματος
Εκλέρ - δύο επίπεδα	-	-	170	2 και 4	35 - 45	Σε ταψί ψησίματος
Τάρτες	180	2	170	2	45 - 70	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Κέικ φρούτων	160	1	150	2	110 - 120	Σε φόρμα για κέικ των 24 cm
Κέικ «σάντουιτς»	170	1	160	2 (αριστερά και δεξιά)	50 - 60	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Ψωμί και πίτσα

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Λευκό ψωμί ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 τεμάχια, 500 g το τεμάχιο
Ψωμί σίκαλης	190	1	180	1	30 - 45	Σε μακρόστενη φόρμα
Ψωμάκια ¹⁾	190	2	180	2 (2 και 4)	25 - 40	6 - 8 ψωμάκια σε ταψί ψησίματος
Πίτσα ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Σε ταψί ψησίματος ή βαθύ ταψί
Βουτήματα ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Σε ταψί ψησίματος

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Τάρτες

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Σουφλέ ζυμαρικών	200	2	180	2	40 - 50	Σε φόρμα
Σουφλέ λαχανικών	200	2	175	2	45 - 60	Σε φόρμα
Κις ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Σε φόρμα
Λαζάνια ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Σε φόρμα
Καννελόνια ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Σε φόρμα

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Κρέας

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Βοδινό	200	2	190	2	50 - 70	Σε μεταλλική σχάρα
Χοιρινό	180	2	180	2	90 - 120	Σε μεταλλική σχάρα
Μοσχάρι	190	2	175	2	90 - 120	Σε μεταλλική σχάρα
Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	210	2	200	2	50 - 60	Σε μεταλλική σχάρα
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	210	2	200	2	60 - 70	Σε μεταλλική σχάρα
Ψητό βοδινό, καλοψημένο	210	2	200	2	70 - 75	Σε μεταλλική σχάρα
Χοιρινό ωμοπλάτη	180	2	170	2	120 - 150	Με την πέτσα

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Μπούτι χοιρινό	180	2	160	2	100 - 120	2 κομμάτια
Αρνί	190	2	175	2	110 - 130	Μπούτι
Κοτόπουλο	220	2	200	2	70 - 85	Ολόκληρη
Γαλοπούλα	180	2	160	2	210 - 240	Ολόκληρη
Πάπια	175	2	220	2	120 - 150	Ολόκληρη
Χήνα	175	2	160	1	150 - 200	Ολόκληρη
Κουνέλι	190	2	175	2	60 - 80	Σε κομμάτια
Λαγός	190	2	175	2	150 - 200	Σε κομμάτια
Φασιανός	190	2	175	2	90 - 120	Ολόκληρη

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Πέστροφα / Συναγρίδα	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ψάρια
Τόνος / Σολομός	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 φιλέτα

10.5 Γκριλ

Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.

Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε την τέταρτη θέση σχάρας.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα		Χρόνος (min)	
	Κομμάτια	Ποσότητα (kg)	1η πλευρά	2η πλευρά
Μοσχαρίσια φιλέτα	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Βοδινές μπριζόλες	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Λουκάνικα	8	-	12 - 15	10 - 12
Χοιρινές μπριζόλες	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Κοτόπουλο (κομμένο στα 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Κεμπάπ	4	-	10 - 15	10 - 12
Στήθος κοτόπουλο	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Μπιφτέκι	6	0.6	20 - 30	-
Ψάρι φιλέτο	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Τοστ (σάντουιτς)	4 - 6	-	5 - 7	-
Φρυγανισμένο ψωμί	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.6 Γκριλ Με Θερμό Αέρα

Χρησιμοποιήστε την πρώτη ή τη δεύτερη θέση σχάρας.

Βοδινό

Προθερμάνετε το φούρνο.

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

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

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρομέρι 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Μπριζόλα, κορτεζίνες, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Ρολό κιμάς, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Χοιρ. Κότσι (προβρ.), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψητό μοσχάρι, 1 kg	160 - 180	90 - 120

Τύπος φα- γητού	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μοσχαρίσιο κότσι, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Αρνί

Τύπος φα- γητού	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μπούτι αρ- νιού, αρνί ψητό, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Σπάλα αρ- νιού, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Πουλερικά

Τύπος φα- γητού	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μερίδες πουλερικών, 0,2 - 0,25 kg η κάθε μια	200 - 220	30 - 50
Κοτόπουλο, μισό, 0,4 - 0,5 kg το κά- θε ένα	190 - 210	35 - 50

Τύπος φα- γητού	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)
Κοτόπουλο, κότα, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Πάπια, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Χήνα, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Γαλοπούλα, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Γαλοπούλα, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Ψάρι (στον ατμό)

Τύπος φα- γητού	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψάρι ολό- κληρο, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.7 Υγρός Θερμός Αέρας

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

Τύπος φαγη- τού	Αξεσουάρ	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας	Χρόνος (min)
Γλυκά ψωμά- κια, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Ψωμάκια, 9 τε- μάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	30 - 40
Πίτσα, κατε- ψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	220	2	10 - 15
Κέικ κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	25 - 35

Τύπος φαγη- τού	Αξεσουάρ	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας	Χρόνος (min)
Κέικ Brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	175	3	25 - 30
Σουφλέ, 6 τε- μάχια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	200	3	25 - 30
Βάση Τάρτας από Αφράτη Ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	15 - 25
Κέικ «σά- ντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	40 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	20 - 25
Ψάρι ολόκλη- ρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλι- κή σχάρα	180	3	25 - 30
Κρέας ποσέ (0,25 kg)	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	200	3	25 - 30
Μπισκότα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Αλμυρά με σφολιάτα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 30
Μπισκότα βου- τύρου, 20 τεμά- χια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	25 - 35
Ταρτάκια, 8 τε- μάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	20 - 30
Λαχανικά πο- σέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλι- κή σχάρα	200	3	25 - 30

Τύπος φαγη- τού	Αξεσουάρ	Θερμοκρα- σία (°C)	Θέση σχάρας	Χρόνος (min)
Λαχανικά, με- σογειακά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	25 - 30

10.8 Απόψυξη

Τύπος φαγη- τού	Ποσότη- τα (kg)	Χρόνος απόψυξης (min)	Επιπλέον χρό- νος απόψυξης (min)	Σχόλια
Κοτόπουλο	1.0	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτό- πουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πια- τάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρό- νος.
Κρέας	1.0	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	0.5	90 - 120	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστροφα	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Κρέμα	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Μπορείτε να χτυπήσετε την κρέμα ακόμη και αν παραμένει ελαφρώς πα- γωμένη σε κάποια ση- μεία.
Τούρτα	1.4	60	60	-

10.9 Ξήρανση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο
λίπος ή λαδόκολλα.

Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε
το φούρνο μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Λαχανικά

Για ένα ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

ξηράνσης, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε
τον να κρυώσει για μια νύχτα για να
ολοκληρωθεί η ξήρανση.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (h)
Φασόλια	60 - 70	6 - 8
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	5 - 6
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3

Φρούτα

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (h)	Θέση σχάρας	
			1 θέση	2 θέσεις
Δαμάσκηνα	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Βερίκοκα	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Φέτες μήλου	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Αχλάδια	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.10 Πίνακας αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία πυ- ρήνα φαγητού (°C)
Ψητό μοσχάρι	75 - 80
Μοσχάρι κότσι	85 - 90
Ψητό βοδινό, λί- γο ψημένο	45 - 50
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	60 - 65
Ψητό βοδινό, καλοψημένο	70 - 75
Χοιρινό ωμο- πλάτη	80 - 82

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία πυ- ρήνα φαγητού (°C)
Μπούτι χοιρινό	75 - 80
Αρνί	70 - 75
Κοτόπουλο	98
Λαγός	70 - 75
Πέστροφα / Συν- αγρίδα	65 - 70
Τόνος / Σολομός	65 - 70

10.11 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Αξε- σουάρ	Θέση σχά- ρας	Θερ- μοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Μικρό κέικ	Πάνω + Κά- τω Θέρμαν- ση	Ταψί ψη- σίματος	3	170	20 - 30	Τοποθετήστε 20 μικρά κέικ ανά ταψί ψησίματος.

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Αξε- σουάρ	Θέση σχά- ρας	Θερ- μοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Μικρό κέικ	Θερμός Αέ- ρας / Ψήσι- μο με Αέρα	Ταψί ψη- σίματος	3	150 - 160	20 - 35	Τοποθετήστε 20 μικρά κέικ ανά ταψί ψησίματος.
Μικρό κέικ	Θερμός Αέ- ρας / Ψήσι- μο με Αέρα	Ταψί ψη- σίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35	Τοποθετήστε 20 μικρά κέικ ανά ταψί ψησίματος.
Μηλόπι- τα	Πάνω + Κά- τω Θέρμαν- ση	Μεταλλι- κή σχά- ρα	2	180	70 - 90	Χρησιμοποιήστε 2 βαθιά ταψιά/ φόρμες (διαμέ- τρου 20 cm), το- ποθετημένα δια- γώνια.
Μηλόπι- τα	Θερμός Αέ- ρας / Ψήσι- μο με Αέρα	Μεταλλι- κή σχά- ρα	2	160	70 - 90	Χρησιμοποιήστε 2 βαθιά ταψιά/ φόρμες (διαμέ- τρου 20 cm), το- ποθετημένα δια- γώνια.
Άπαχο αφράτο κέικ	Πάνω + Κά- τω Θέρμαν- ση	Μεταλλι- κή σχά- ρα	2	170	40 - 50	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ (διάμετρος 26 cm). Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.
Άπαχο αφράτο κέικ	Θερμός Αέ- ρας / Ψήσι- μο με Αέρα	Μεταλλι- κή σχά- ρα	2	160	40 - 50	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ (διάμετρος 26 cm). Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.
Άπαχο αφράτο κέικ	Θερμός Αέ- ρας / Ψήσι- μο με Αέρα	Μεταλλι- κή σχά- ρα	2 και 4	160	40 - 60	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ (διάμετρος 26 cm). Τοποθετη- μένη διαγώνια. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Θερμός Αέρας / Ψήσιμο με Αέρα	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40	-
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Θερμός Αέρας / Ψήσιμο με Αέρα	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45	-
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45	-
Φρυγανισμένο ψωμί 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	2 - 3 λεπτά πρώτη πλευρά, 2 - 3 λεπτά δεύτερη πλευρά	Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.
Μοσχάρισιο μπιφτέκι 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Σε μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί	4	μέγ.	20 - 30	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Καθαρίστε την πρόσοψη του φούρνου με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και κάποιο απαλό καθαριστικό.

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

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

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να

στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και κάποιο καθαριστικό. Τα αξεσουάρ δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου στις καταλυτικές επιφάνειες.

Αν χρησιμοποιείτε αντικοληκτικά αξεσουάρ, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικοληκτική επικάλυψη.

Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας του φούρνου. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Καθαρίζετε την υγρασία από το εσωτερικό έπειτα από κάθε χρήση.

11.2 Φούρνοι από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο

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

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

11.3 Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου

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



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

1. Τοποθετήστε 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του

φούρνου που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου.

Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.

2. Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί.

11.4 Καθαρισμός του λάστιχου της πόρτας

Ελέγχετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας. Το λάστιχο της πόρτας βρίσκεται περιφερειακά του πλαισίου του εσωτερικού του φούρνου. Μη χρησιμοποιήσετε τον φούρνο εάν έχει καταστραφεί το λάστιχο της πόρτας. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

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

11.5 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών / καταλυτικών πινάκων.

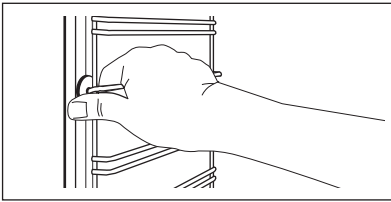
Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών / τους καταλυτικούς πινάκες.



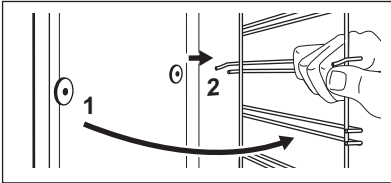
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε τα στηρίγματα σχαρών. Οι καταλυτικοί πινάκες δεν είναι στερεωμένοι στα τοιχώματα του φούρνου και μπορεί να πέσουν όταν αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών.

1. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα. Κρατήστε τους πίσω βραχίονες και τον καταλυτικό πίνακα στη θέση τους με το άλλο χέρι.



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



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



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

11.6 Καταλυτικός καθαρισμός

Το εσωτερικό του φούρνου με καταλυτική επίστρωση είναι αυτοκαθαριζόμενο. Απορροφά τα λίπη.

Προτού ενεργοποιήσετε τον καταλυτικό καθαρισμό:

- αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ .
- καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου με χλιαρό νερό και ένα απαλό απορρυπαντικό.
- καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό και ένα απαλό πανί.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία

Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του Καταλυτικού καθαρισμού. Μπορείτε να καθυστερήσετε την εκκίνηση του καθαρισμού με τη λειτουργία: ΤΕΛΟΣ. Το σήμα ενεργοποιείται στο τέλος του καθαρισμού.

2. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
3. Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

Για να διακόψετε τον καθαρισμό προτού ολοκληρωθεί, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

4. Όταν κρυώνει ο φούρνος, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό μαλακό πανί.

Οι κηλίδες ή ο αποχρωματισμός της καταλυτικής επίστρωσης δεν επηρεάζει τον Καταλυτικό καθαρισμό.

11.7 Υπενθύμιση καθαρισμού

Ως υπενθύμιση ότι απαιτείται καταλυτικός καθαρισμός, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη CATA για 10 δευτερόλεπτα μετά από κάθε ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου.

Η υπενθύμιση καθαρισμού σβήνει:

- μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας Κατάλυσης.
- εάν πιέσετε ταυτόχρονα τα κουμπιά και

11.8 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει τρία τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας» προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.



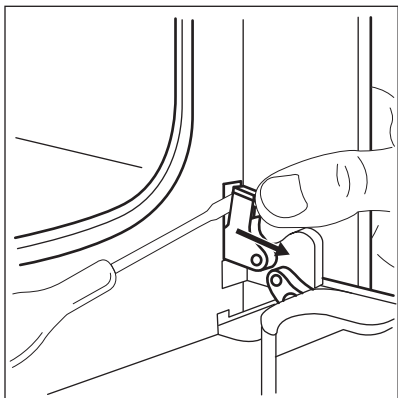
Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει, αν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε τα τζάμια πριν αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.



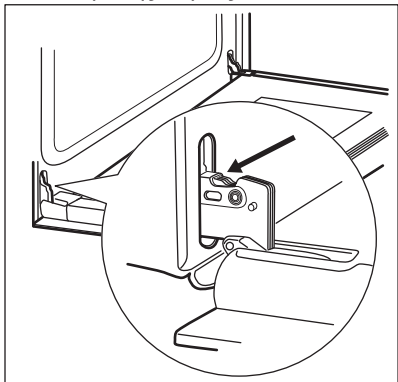
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

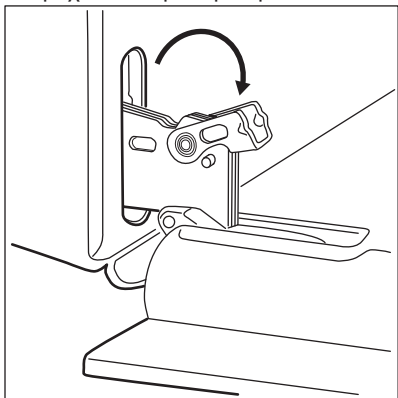
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και εντοπίστε τον μεντεσέ στη δεξιά πλευρά της πόρτας.
2. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι για να ανασηκώσετε και να στρέψετε πλήρως τον μοχλό του μεντεσέ της δεξιάς πλευράς.



3. Εντοπίστε τον μεντεσέ στην αριστερή πλευρά της πόρτας.

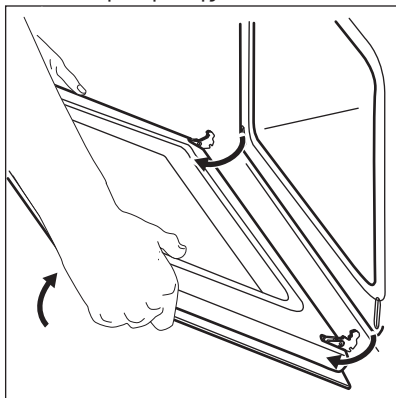


4. Ανασηκώστε και στρέψτε πλήρως τον μοχλό του αριστερού μεντεσέ.

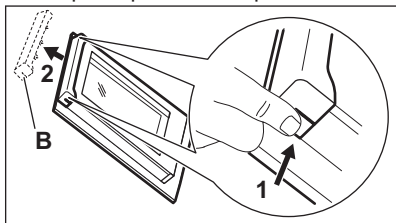


5. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα

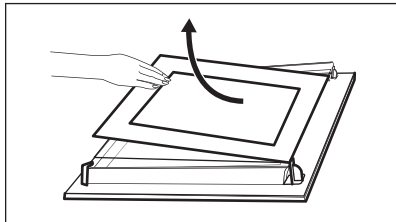
προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.



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



8. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
9. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από την επάνω πλευρά τους και τραβήξτε τα προσεκτικά προς τα έξω ένα - ένα. Αρχίστε από το επάνω τζάμι. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.



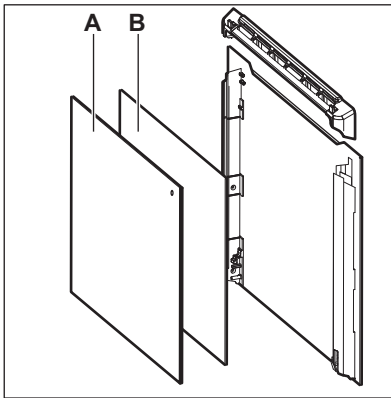
10. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα

τζάμια. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

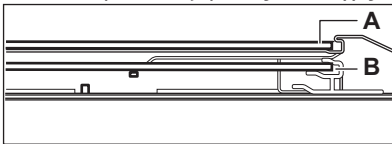
Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε τα τζάμια και την πόρτα του φούρνου.

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια φούρνου (Α και Β) έχουν επανατοποθετηθεί με τη σωστή σειρά. Αναζητήστε το σύμβολο / την εκτυπωμένη ζώνη στο πλαίσιο του τζαμιού, κάθε τζάμι είναι διαφορετικό ώστε να είναι ευκολότερη η αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση.

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



Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει σωστά το μεσαίο τζάμι στις υποδοχές.



11.9 Αντικατάσταση του λαμπτήρα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Ο πίσω λαμπτήρας

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

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τον φούρνο.	Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.	Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή (ανατρέξτε στο διάγραμμα συνδεσμολογίας αν διατίθεται).
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει τεθεί σε λειτουργία η αυτόματη απενεργοποίηση.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Αυτόματη απενεργοποίηση».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Είναι ενεργοποιημένο το Κλειδώμα Ασφαλείας για Παιδιά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα δεν λειτουργεί.	Το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα δεν είναι σωστά εγκατεστημένο στην υποδοχή.	Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα όσο το δυνατόν βαθύτερα μέσα στην υποδοχή.
Το ψήσιμο των φαγητών διαρκεί πάρα πολύ ή τα φαγητά ψήνονται πολύ γρήγορα.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή πολύ υψηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία, αν χρειάζεται. Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης.
Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «C2».	Επιθυμείτε να ξεκινήσετε τη λειτουργία Κατάλυσης ή τη λειτουργία Απόψυξης, χωρίς όμως να έχετε αφαιρέσει το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή.	Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή.
Η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	- Απενεργοποιήστε τον φούρνο από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά. - Αν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS.	Δεν ενεργοποιήσατε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS».
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS.	Δεν ενεργοποιήσατε σωστά τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS μαζί με το κουμπί Ατμού Plus.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS».
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS.	Δεν γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS».
Επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Θερμός Αέρας, αλλά η ένδειξη του κουμπιού Ατμός Plus είναι αναμμένη.	Η λειτουργία Θερμός Αέρας PLUS είναι σε λειτουργία.	Πιέστε το κουμπί Ατμός Plus  για να διακόψετε τη λειτουργία Θερμός Αέρας PLUS.
Θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού, αλλά η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη "C4".	Το κουμπί Ατμού Plus είναι πατημένο.	Πιέστε το κουμπί Ατμού Plus ξανά.
Το νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου δεν βράζει.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία τουλάχιστον στους 110 °C. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το νερό εξέρχεται από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Σκουπίστε το νερό με ένα σφουγγάρι ή ένα πανί. Προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Ανατρέξτε στη συγκεκριμένη διαδικασία.
Η συσκευή ενεργοποιείται και δεν θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Demo" .	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία demo.	1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. 2. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί +. 3. Το πρώτο ψηφίο στην οθόνη και η ένδειξη Demo αρχίζουν να αναβοσβήνουν. 4. Εισαγάγετε τον κωδικό 2468 πιέζοντας τα κουμπιά + ή — για να αλλάξετε τις τιμές και πιέστε το ⓘ για επιβεβαίωση. 5. Το επόμενο ψηφίο ξεκινά να αναβοσβήνει. 6. Η λειτουργία Demo απενεργοποιείται όταν επιβεβαιώσετε το τελευταίο ψηφίο και ο κωδικός είναι σωστός.

12.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο στο εσωτερικό του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

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

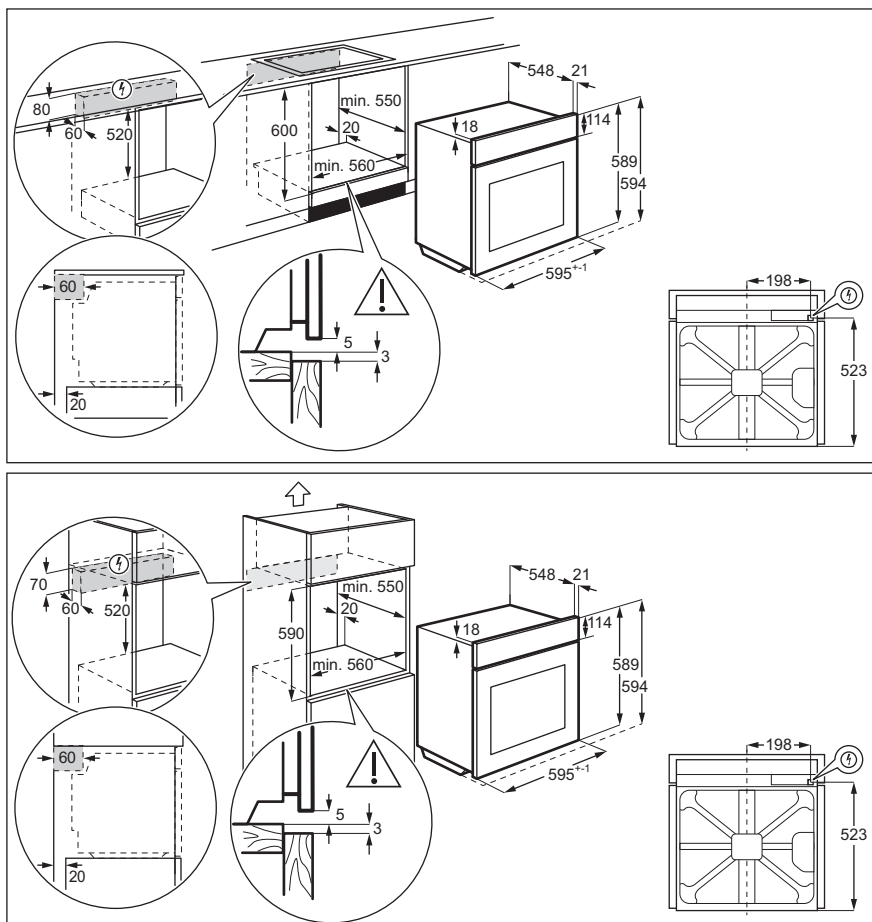
13. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



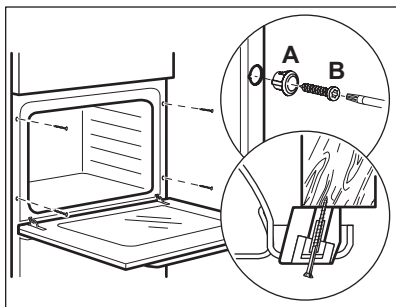
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια
σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Εντοιχισμός



13.2 Στερέωση της συσκευής στο ντουλάπι



13.3 Ηλεκτρική εγκατάσταση



Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την ασφάλεια.

Αυτή η συσκευή παρέχεται με φισ και καλώδιο τροφοδοσίας.

13.4 Καλώδιο

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση:

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

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

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

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

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

14.1 Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος

Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ 65-66/2014

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Αναγνωριστικό μοντέλου	EOA5654AOX 949499500
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0.93 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.69 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια

Όγκος	72 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	33.2 kg

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

14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

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

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

Μαγείρεμα με αέρα

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

Υπολειπόμενη θερμότητα

Αν ένα πρόγραμμα με τις επιλογές Διάρκεια ή Τέλος ενεργοποιηθεί και ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται νωρίτερα αυτόματα σε μερικές λειτουργίες φούρνου.

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση του φαγητού ζεστού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό ένα φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για

ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες

ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.
Μην απορρίπτετε με τα οικιακά
απορρίμματα συσκευές που φέρουν το
σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην

τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή
επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

www.electrolux.com/shop



867355463-B-192019

