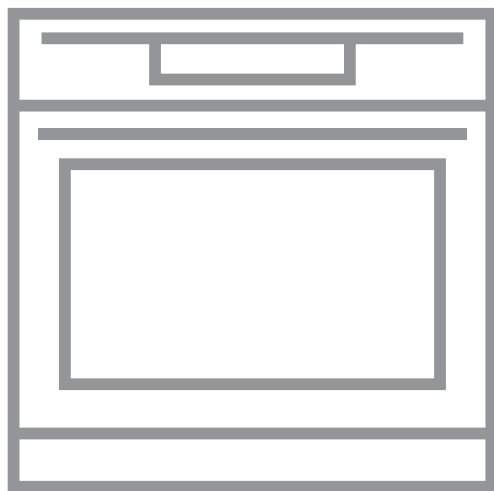


USER MANUAL



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	8
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	9
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	9
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	10
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	13
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	15
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	20
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	21
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	35
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	40
13. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	44
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	46

ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν της AEG. Το σχεδιάσαμε για να σας παρέχει άψογη απόδοση για πολλά χρόνια, με πρωτοποριακές τεχνολογίες που θα κάνουν τη ζωή σας πιο απλή και με χαρακτηριστικά που ενδεχομένως δεν θα βρείτε σε κοινές συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



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

www.aeg.com/webselfservice



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.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. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ 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.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό πρέπει να απομακρυνθεί η μεγαλύτερη ποσότητα από τα χυμένα υγρά. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον φούρνο.
- 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.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπεται σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, 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.

- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.
- 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 όταν μαγειρεύετε.
- 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 επιτρέπτε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιστρώσης:

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

2.4 Μαγείρεμα με Ατμό



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
 - Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.

- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

2.5 Φροντίδα και καθάρισμα



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 τζαμίων.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

2.6 Πυρολυτικός καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού / Πυρκαγιών / Χημικών εκπομπών (Αναθυμιάσεων) σε Πυρολυτική Λειτουργία.

- Πριν πραγματοποιήσετε μια λειτουργία Πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού ή την Πρώτη Χρήση, αφαιρέστε από το εσωτερικό του φούρνου:

- τυχόν υπερβολική ποσότητα υπολειμμάτων τροφίμων, λαδιού ή λεκέδων από λίπη / επικαθίσεων.
- τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σαχαρών, πλευρικών σαχαρών κ.λπ., που παρέχονται μαζί με το προϊόν), και ιδιαίτερα τυχόν αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη, ταψιά, οικιακά σκεύη κ.λπ.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες σχετικά με τον Πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενόσω βρίσκεται σε λειτουργία ο Πυρολυτικός καθαρισμός. Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ και απελευθερώνεται ζεστός αέρας από τα μπροστινά ανοίγματα αερισμού.
- Ο Πυρολυτικός καθαρισμός είναι μια λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας, η οποία μπορεί να προκαλέσει αναθυμιάσεις από τα υπολείμματα μαγειρέματος και τα υλικά κατασκευής. Για αυτό το λόγο, οι καταναλωτές συνιστάται να:
 - παρέχουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε διαδικασία Πυρολυτικού καθαρισμού.
 - παρέχουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά την πρώτη χρήση σε μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Σε αντίθεση με τους ανθρώπους, κάποια πουλιά και ερπετά μπορεί να είναι εξαιρετικά ευαίσθητα στις πιθανές αναθυμιάσεις που εκπέμπονται κατά τη διαδικασία καθαρισμού κάθε Πυρολυτικού Φούρνου.
 - Απομακρύνετε τυχόν κατοικίδια (ιδιαίτερα τα πουλιά) από την περιοχή γύρω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και μετά από τον Πυρολυτικό καθαρισμό, και χρησιμοποιήστε αρχικά τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο.
- Τα μικρά κατοικίδια μπορεί επίσης να είναι εξαιρετικά ευαίσθητα στις τοπικές αλλαγές θερμοκρασίας στην περιοχή κάθε Πυρολυτικού Φούρνου, όταν βρίσκεται σε λειτουργία το πρόγραμμα Πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού.
- Οι αντικολλητικές επιφάνειες μαγειρικών σκευών, ταψιών, οικιακών

σκευών κ.λπ. μπορούν να υποστούν ζημιά από τη λειτουργία του Πυρολυτικού καθαρισμού υψηλής θερμοκρασίας κάθε Πυρολυτικού Φούρνου και μπορούν επίσης να είναι πηγή επιβλαβών αναθυμιάσεων χαμηλού επιπέδου.

- Οι αναθυμιάσεις που απελευθερώνονται όπως περιγράφηκε από όλους τους Πυρολυτικούς Φούρνους / Υπολείμματα Μαγειρέματος, δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των βρεφών και των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.

2.7 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.

2.8 Σέρβις

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

2.9 Απόρριψη



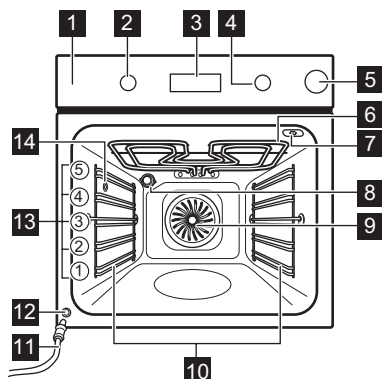
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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 θερμοκρασίας
- 5 Θήκη νερού
- 6 Αντίσταση
- 7 Υποδοχή αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα
- 8 Λαμπτήρας
- 9 Ανεμιστήρας
- 10 Στήριγμα σφάρας, αποσπώμενο
- 11 Σωλήνας αποχέτευσης
- 12 Βαλβίδα εξαγωγής νερού
- 13 Θέσεις σχαρών
- 14 Εισαγωγή ατμού



3.2 Αξεσουάρ

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

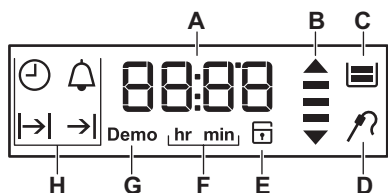
- Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.
- **Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα**
Για μέτρηση του βαθμού ψησίματος του φαγητού.
- **Τηλεσκοπικοί βραχιόνες**
Για τις σχάρες και τα ταψιά.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

4.1 Κουμπιά

Πεδίο αφής / Κουμπιά	Λειτουργία	Περιγραφή
	ΜΕΤΡΗΤΗΣ ΛΕΠΤΩΝ	Για ρύθμιση του ΜΕΤΡΗΤΗ ΛΕΠΤΩΝ. Κρατήστε το πατημένο για περισσότερα από 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου.
	ΡΟΛΟΪ	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
°C	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Για έλεγχο της θερμοκρασίας του φούρνου ή της θερμοκρασίας του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα (εάν διατίθεται). Χρησιμοποιείται μόνο όταν ένα πρόγραμμα λειτουργεί.

4.2 Οθόνη



- A. Χρονοδιακόπτης / Θερμοκρασία
- B. Ένδειξη προθέρμανσης και υπολειπόμενης θερμότητας
- C. Θήκη νερού
- D. Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- E. Κλείδωμα πόρτας (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- F. Ώρες / λεπτά
- G. Λειτουργία Demo (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- H. 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 καθαρίσμα».

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.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία.

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

Τα εξαρτήματα 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. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ









ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



6.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες




Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε το διακόπτη λειτουργίας. Ο διακόπτης λειτουργίας θα πεταχτεί προς τα έξω.

6.2 Προγράμματα

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

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Θερμός Αέρας	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.
 Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση (Πάνω/Κάτω Θέρμανση)	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 <p>Απόψυξη</p>	<p>Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.</p>
 <p>Υγρός Θερμός Αέρας</p>	<p>Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί 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.</p>

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 <p>Γκριλ Με Θερμό Αέρα</p>	<p>Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.</p>
 <p>Θερμός Αέρας + Ατμός</p>	<p>Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για να πετύχετε το σωστό χρώμα και τραγανή επιφάνεια κατά το ψήσιμο. Για να το κάνετε πιο ζουμερό όταν τα ξαναζεσταίνετε.</p>
 <p>Πυρόλυση</p>	<p>Για ενεργοποίηση του πυρολυτικού καθαρισμού του φούρνου. Η λειτουργία αυτή καίει τα στερεά υπολείμματα που υπάρχουν μέσα στο φούρνο.</p>

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 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.


6.5 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.

6.6 Μαγείρεμα με Ατμό



Χρησιμοποιείτε μόνο νερό. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μη χρησιμοποιείτε άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στη θήκη νερού.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία .
2. Πιέστε το κάλυμμα της θήκης νερού για να την ανοίξετε.
3. Γεμίστε τη θήκη νερού με νερό μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη του Γεμάτου Δοχείου.
Η μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου είναι 900 ml. Επαρκεί για 55 - 60 λεπτά περίπου μαγειρέματος.
4. Σπρώξτε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση.
5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 130 °C και 230 °C.

Το μαγείρεμα με ατμό επιτυγχάνει ικανοποιητικά αποτελέσματα σε αυτό το εύρος θερμοκρασίας.

6. Αδειάζετε το δοχείο νερού μετά από την ολοκλήρωση του μαγειρέματος με ατμό.

Περιμένετε τουλάχιστον 60 λεπτά μετά από κάθε χρήση της λειτουργίας ατμού για την αποφυγή εξόδου καυτού νερού από τη βαλβίδα εξαγωγής νερού.






ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η συσκευή είναι ζεστή. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε τη θήκη νερού.

6.7 Ένδειξη δοχείου νερού

Κατά το μαγείρεμα με ατμό, η ένδειξη Δοχείου Νερού υποδεικνύει τη στάθμη του νερού στο δοχείο.

- Όταν το δοχείο είναι γεμάτο, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και ακούγεται ένα σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
- Όταν το δοχείο νερού είναι γεμάτο μέχρι τη μέση, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Όταν το δοχείο είναι άδειο, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και ακούγεται ένα σήμα. Γεμίστε ξανά το δοχείο.



Αν γεμίσετε το δοχείο με πολύ νερό, η έξοδος ασφαλείας αδειάζει το επιπλέον νερό στο κάτω μέρος του φούρνου. Αφαιρέστε το νερό με ένα σφουγγάρι.

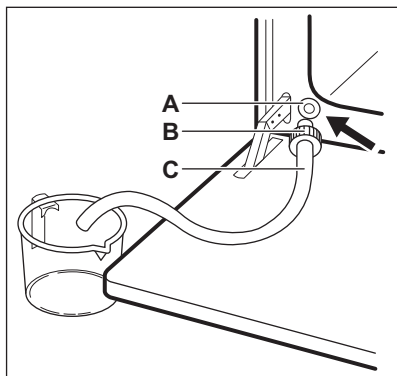
6.8 Άδειασμα του δοχείου νερού



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν αρχίσετε το άδειασμα του δοχείου νερού.

1. Προετοιμάστε τον σωλήνα αποχέτευσης (C), που περιλαμβάνεται στη συσκευασία με το εγχειρίδιο χρήστη. Τοποθετήστε το ρακόρ (B) στη μια άκρη του σωλήνα αποχέτευσης.
2. Τοποθετήστε το άλλο άκρο του σωλήνα αποχέτευσης (C) σε ένα δοχείο. Τοποθετήστε το σε χαμηλότερη θέση από τη βαλβίδα εξαγωγής (A).



3. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και εισαγάγετε το ρακόρ (B) στη βαλβίδα εξαγωγής (A).
4. Πιέστε επανειλημμένα το ρακόρ για να αδειάσετε το δοχείο νερού.



Το νερό μπορεί να παραμείνει στο εσωτερικό αφού η οθόνη εμφανίσει την ένδειξη:

Περιμένετε μέχρι να σταματήσει η ροή νερού από τη βαλβίδα εξαγωγής νερού.

5. Αφαιρέστε το ρακόρ από τη βαλβίδα όταν πλέον έχει σταματήσει η ροή νερού.



Μη χρησιμοποιείτε το νερό της αποστράγγισης για να γεμίσετε πάλι το δοχείο νερού.

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 πότε απενεργοποιείται ο φούρνος. Χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει ρυθμιστεί ένα πρόγραμμα.
ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ	Συνδυασμός της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ και ΤΕΛΟΣ.

Λειτουργία ρολογιού

Χρήση

ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΣΗΣ


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.

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. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας δεξιά ή αριστερά για να ρυθμίσετε την ώρα.
2. Πιέστε το για επιβεβαίωση και για να μεταβείτε στη ρύθμιση των λεπτών.




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

3. 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. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη **|→|**.
3. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας δεξιά ή αριστερά για να ορίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας δεξιά ή αριστερά για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Όταν η ρυθμισμένη διάρκεια φθάνει στο τέλος, ακούγεται ένα σήμα για 2 λεπτά. Η ένδειξη **|→|** και η ρύθμιση χρόνου αναβοσβήνουν στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

4. Για να απενεργοποιήσετε το σήμα, πιέστε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
5. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.




7.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΤΕΛΟΣ



1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη **→|**.
3. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας δεξιά ή αριστερά για να ρυθμίσετε την ώρα και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας δεξιά ή αριστερά για να ρυθμίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

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

4. Για να απενεργοποιήσετε το σήμα, πιέστε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
5. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

7.5 Ρύθμιση της λειτουργίας ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη **|→|**.
3. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας δεξιά ή αριστερά για να ορίσετε τα λεπτά για τον χρόνο της ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας δεξιά ή αριστερά για να ρυθμίσετε τις ώρες για τον χρόνο της ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Στην οθόνη εμφανίζεται να αναβοσβήνει η ένδειξη **→|**.

4. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας δεξιά ή αριστερά για να ρυθμίσετε τις ώρες για το ΤΕΛΟΣ και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας δεξιά ή αριστερά για να ρυθμίσετε τα λεπτά για το ΤΕΛΟΣ και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

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 **→|** και η ρύθμιση ώρας αναβοσβήνουν στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει.

5. Για να απενεργοποιήσετε το σήμα, πιέστε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου 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  3sec.

Οι ενδείξεις  και «00» αναβοσβήνουν στην οθόνη.

2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας δεξιά ή αριστερά 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.

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.



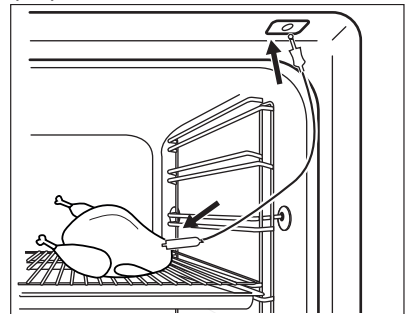
ΠΡΟΣΟΧΗ!


Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα που συνοδεύει 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. Για να απενεργοποιήσετε το σήμα, πιέστε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
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.

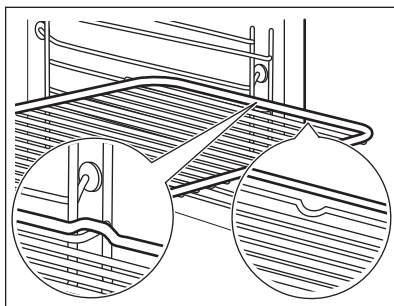
Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:

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

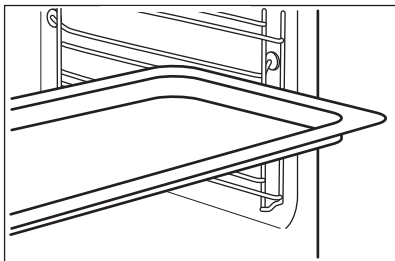
Μεταλλική σχάρα:

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



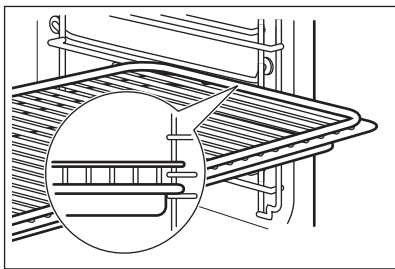
Ταψί ψησίματος/ Βαθύ ταψί:

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.

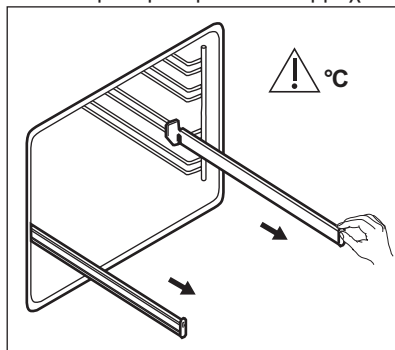
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες πιο εύκολα.



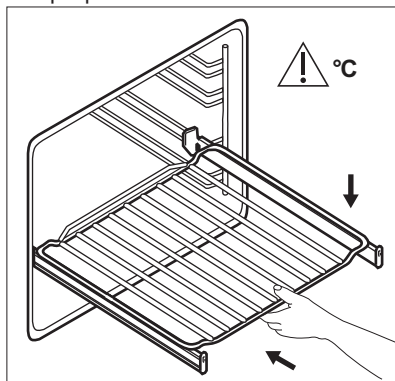
ΠΡΟΣΟΧΗ!

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.

8.4 Αξεσουάρ για το μαγείρεμα με ατμό



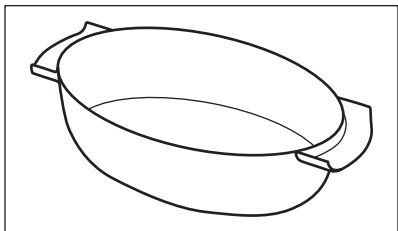
Το σετ αξεσουάρ ψησίματος με ατμό δεν παρέχεται μαζί με τον φούρνο. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον πωλητή της περιοχής σας.

Το σκεύος ψησίματος διαίτης για λειτουργίες μαγειρέματος με ατμό

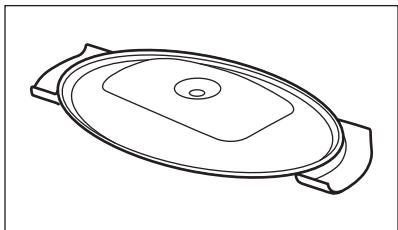
Το σκεύος αποτελείται από ένα γυάλινο μπολ, ένα καπάκι με μια οπή για το

σωλήνα του εγχυτήρα (C) και μια χαλύβδινη σχάρα για να τοποθετήσετε στο κάτω μέρος του σκεύους ψησίματος.

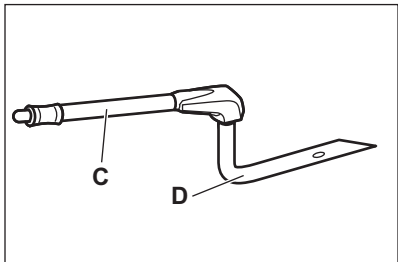
Γυάλινο μπολ (A)



Καπάκι (B)

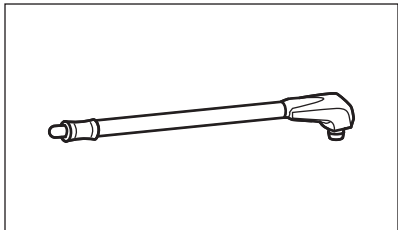


Ο εγχυτήρας και ο σωλήνας εγχυτήρα

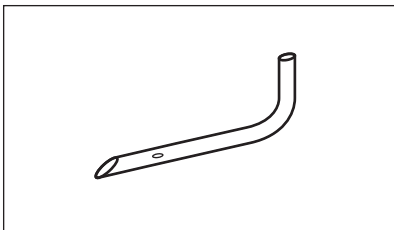


«C» είναι ο σωλήνας εγχυτήρα για μαγείρεμα με ατμό. «D» είναι ο εγχυτήρας για απευθείας μαγείρεμα με ατμό.

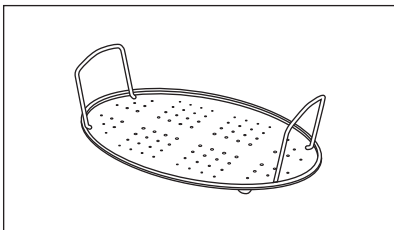
Σωλήνας εγχυτήρα (C)



Εγχυτήρας για απευθείας μαγείρεμα με ατμό (D)



Χαλύβδινη σχάρα (E)



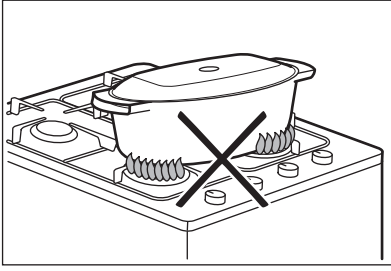
- Μην τοποθετείτε καυτό το σκεύος ψησίματος πάνω σε κρύες / υγρές επιφάνειες.



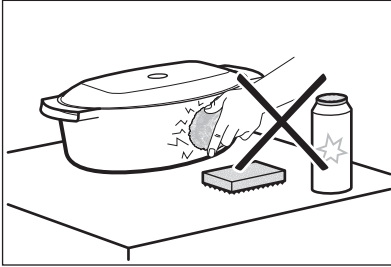
- Μην τοποθετείτε κρύα υγρά στο σκεύος ψησίματος όταν είναι καυτό.



- Μη χρησιμοποιείτε το σκεύος ψησίματος πάνω σε καυτή επιφάνεια μαγειρέματος.



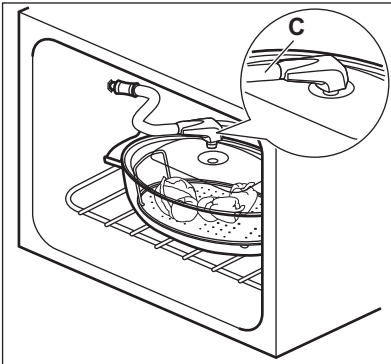
- Μην καθαρίζετε το σκεύος ψησίματος με λειαντικά, συρμάτινα σφουγγάρια και σκόνες καθαρισμού.



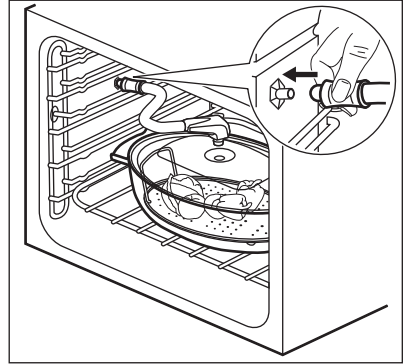
8.5 Μαγείρεμα με ατμό σε σκεύος ψησίματος διαίτης

Τοποθετήστε το φαγητό επάνω στη χαλύβδινη σχάρα μέσα στο σκεύος ψησίματος και τοποθετήστε το καπάκι.

1. Εισαγάγετε το σωλήνα του εγχυτήρα στην ειδική οπή στο καπάκι του σκεύους ψησίματος διαίτης.



2. Τοποθετήστε το σκεύος ψησίματος στη δεύτερη θέση σχάρας από κάτω.
3. Τοποθετήστε την άλλη άκρη του σωλήνα εγχυτήρα στην είσοδο ατμού.



Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας του εγχυτήρα δεν έχει συνθλιβεί και ότι δεν αγγίζει κάποια αντίσταση στην επάνω πλευρά του φούρνου.

4. Ρυθμίστε το φούρνο για τη λειτουργία μαγειρέματος με ατμό.

8.6 Απευθείας μαγείρεμα με ατμό

Τοποθετήστε το φαγητό επάνω στη χαλύβδινη σχάρα μέσα στο σκεύος ψησίματος. Προσθέστε λίγο νερό.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιήσετε το καπάκι του σκεύους.



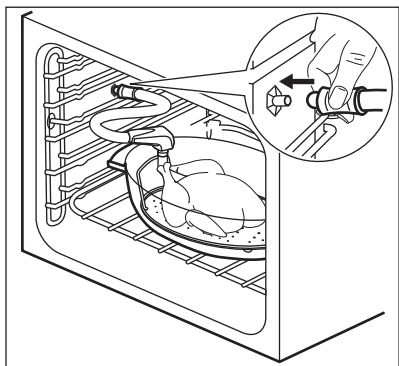
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Απαιτείται προσοχή κατά τη χρήση του εγχυτήρα, όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να πιάσετε τον εγχυτήρα, όταν ο φούρνος είναι ζεστός. Αφαιρείτε πάντα τον εγχυτήρα από τον φούρνο, όταν δεν χρησιμοποιείτε λειτουργία μαγειρέματος με ατμό.



Ο σωλήνας εγχυτήρα είναι ειδικά κατασκευασμένος για μαγείρεμα και δεν περιέχει επικίνδυνα υλικά.

1. Τοποθετήστε τον εγχυτήρα (D) μέσα στο σωλήνα εγχυτήρα (C). Τοποθετήστε την άλλη άκρη στην είσοδο ατμού.

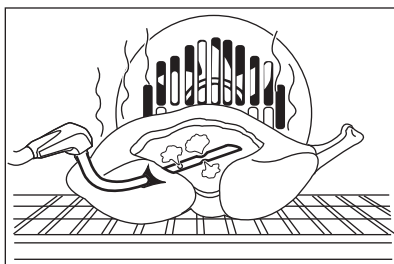


2. Τοποθετήστε το σκεύος ψησίματος στην πρώτη ή τη δεύτερη θέση σχάρας από κάτω.

Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας του εγχυτήρα δεν έχει συνθλιβεί και ότι δεν αγγίζει κάποια αντίσταση στην επάνω πλευρά του φούρνου.

3. Ρυθμίστε το φούρνο για τη λειτουργία μαγειρέματος με ατμό.

Όταν μαγειρεύετε φαγητά όπως κοτόπουλο, πάπια, γαλοπούλα, κατσίκι ή μεγάλο ψάρι, εισαγάγετε τον εγχυτήρα (D) απευθείας μέσα στο άδειο τμήμα του κρέατος. Βεβαιωθείτε ότι δεν προκαλείτε φράξιμο των οπών.





Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το μαγείρεμα με ατμό, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος για μαγείρεμα με ατμό στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές».


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 $^{\circ}\text{C}$ για 2 δευτερόλεπτα.

Ακούγεται το σήμα. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ένδειξεις SAFE και .

 Τα σύμβολα εμφανίζονται στην οθόνη επίσης όταν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία Πυρόλυσης.


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 $^{\circ}\text{C}$ 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 Κλειδίωμα Χειρισμού, το Κλειδίωμα Χειρισμού αλλάζει αυτόματα σε Κλειδίωμα ασφαλείας για παιδιά. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδιώματος Ασφαλείας για Παιδιά».




Αν λειτουργεί η λειτουργία Πυρόλυσης, η πόρτα είναι κλειδωμένη και η ένδειξη  εμφανίζεται στην οθόνη.

Για να απενεργοποιήσετε το Κλειδίωμα 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. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας αριστερά ή δεξιά για να ελέγξετε τη θερμοκρασία φούρνου.

9.4 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από λίγη ώρα αν μια λειτουργία του φούρνου λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος απενεργοποίησης (h)
30 - 115	12.5

Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος απενεργοποίησης (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - μέγιστη	3

Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί, για να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία μετά από μια αυτόματη απενεργοποίηση.



Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα, Φωτισμός Φούρνου, 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 κρυσώσει 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 συμπίκνωση 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 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

Τύπος φα- γητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμο- κρασία (°C)	Θέση σχά- ρας	Θερμο- κρασία (°C)	Θέση σχά- ρας		
Cheese cake με βουτυρό- γαλα	170	1	165	2	80 - 100	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Κέικ μήλου (Μηλόπι- τα) ¹⁾	170	2	160	2 (αριστε- ρά και δε- ξιά)	80 - 100	Σε δύο φόρμες για κέικ των 20 cm επάνω σε μεταλλι- κή σχάρα
Στρούντελ	175	3	150	2	60 - 80	Σε ταψί ψησίματος
Πάστα φλώρα	170	2	165	2 (αριστε- ρά και δε- ξιά)	30 - 40	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Αφράτο κέικ	170	2	150	2	40 - 50	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Χριστου- γεννιάτικο κέικ / Κέικ φρούτων ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Τάρτα με δαμάσκη- να ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Σε μακρό- στενη φόρ- μα
Μικρά κέικ - ένα επί- πεδο ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Σε ταψί ψησίματος
Μικρά κέικ - δύο επί- πεδα ¹⁾	-	-	140 - 150	2 και 4	25 - 35	Σε ταψί ψησίματος
Μικρά κέικ - τρία επί- πεδα ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 και 5	30 - 45	Σε ταψί ψησίματος

Τύπος φα- γητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμο- κρασία (°C)	Θέση σχά- ρας	Θερμο- κρασία (°C)	Θέση σχά- ρας		
Μπισκότα / ζύμη σε λωρίδες - ένα επίπε- δο	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Σε ταψί ψησίματος
Μπισκότα / ζύμη σε λωρίδες - δύο επίπε- δα	-	-	140 - 150	2 και 4	35 - 40	Σε ταψί ψησίματος
Μπισκότα / ζύμη σε λωρίδες - τρία επίπε- δα	-	-	140 - 150	1, 3 και 5	35 - 45	Σε ταψί ψησίματος
Μαρέγκες - ένα επίπε- δο	120	3	120	3	80 - 100	Σε ταψί ψησίματος
Μαρέγκες - δύο επίπε- δα ¹⁾	-	-	120	2 και 4	80 - 100	Σε ταψί ψησίματος
Φραντζο- λάκια ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Σε ταψί ψησίματος
Εκλέρ - ένα επίπεδο	190	3	170	3	25 - 35	Σε ταψί ψησίματος
Εκλέρ - δύο επίπε- δα	-	-	170	2 και 4	35 - 45	Σε ταψί ψησίματος
Τάρτες	180	2	170	2	45 - 70	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Κέικ φρού- των	160	1	150	2	110 - 120	Σε φόρμα για κέικ των 24 cm
Κέικ «σά- ντουιτς» ¹⁾	170	1	160	2 (αριστε- ρά και δε- ξιά)	30 - 50	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Ψωμί και πίτσα

Τύπος φα- γητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμο- κρασία (°C)	Θέση σχά- ρας	Θερμο- κρασία (°C)	Θέση σχά- ρας		
Λευκό ψω- μί ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 τεμά- χια, 500 g το τεμάχιο
Ψωμί σίκα- λης	190	1	180	1	30 - 45	Σε μακρό- στενη φόρ- μα
Ψωμάκια ¹⁾	190	2	180	2 (2 και 4)	25 - 40	6 - 8 ψω- μάκια σε ταψί ψησί- ματος
Πίτσα ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Σε ταψί ψησίματος ή βαθύ τα- ψί
Βουτήμα- τα ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Σε ταψί ψησίματος

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Τάρτες

Τύπος φα- γητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμο- κρασία (°C)	Θέση σχά- ρας	Θερμο- κρασία (°C)	Θέση σχά- ρας		
Σουφλέ ζυ- μαρικών	200	2	180	2	40 - 50	Σε φόρμα
Σουφλέ λα- χανικών	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
Καννελό- νια ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Σε φόρμα

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Κρέας

Τύπος φα- γητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμο- κρασία (°C)	Θέση σχά- ρας	Θερμο- κρασία (°C)	Θέση σχά- ρας		
Βοδινό	200	2	190	2	50 - 70	Σε μεταλλι- κή σχάρα
Χοιρινό	180	2	180	2	90 - 120	Σε μεταλλι- κή σχάρα
Μοσχάρι	190	2	175	2	90 - 120	Σε μεταλλι- κή σχάρα
Ψητό βοδι- νό, λίγο ψημένο	210	2	200	2	50 - 60	Σε μεταλλι- κή σχάρα
Ψητό βοδι- νό, μέτρια ψημένο	210	2	200	2	60 - 70	Σε μεταλλι- κή σχάρα
Ψητό βοδι- νό, καλο- ψημένο	210	2	200	2	70 - 75	Σε μεταλλι- κή σχάρα
Χοιρινό ωμοπλάτη	180	2	170	2	120 - 150	Με την πέ- τσα
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 κομμά- τια
Λαγός	190	2	175	2	150 - 200	Σε κομμά- τια
Φασιανός	190	2	175	2	90 - 120	Ολόκληρη

Ψάρι

Τύπος φα- γητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμο- κρασία (°C)	Θέση σχά- ρας	Θερμο- κρασία (°C)	Θέση σχά- ρας		
Πέστροφα / Συναγριδα	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ψάρια
Τόνος / Σο- λομός	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 φιλέτα

10.4 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 φα- γητού	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο	190 - 200	5 - 6
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέ- τρια ψημένο	180 - 190	6 - 8
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, κα- λοψημένο	170 - 180	8 - 10

Χοιρινό

Τύπος φα- γητού	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοι- ρομέρι 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Μπριζόλα, κορτεζίνες, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90

Τύπος φα- γητού	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)
Ρολό κιμάς, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Χοιρ. Κότσι (προβρ.), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Μοσχάρι

Τύπος φα- γητού	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)
Ψητό μοσχά- ρι, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Μοσχारीσιο κότσι, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Αρνί

Τύπος φα- γητού	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)
Μπουτί 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 φαγητού	Θερμοκρασία (°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 κάθε ένα	190 - 210	35 - 50
Κοτόπουλο, κότα, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Πάπια, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Χήνα, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Γαλοπούλα, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Γαλοπούλα, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Ψάρι (στον ατμό)

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψάρι ολόκληρο, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.5 Υγρός Θερμός Αέρας

i Για καλύτερα αποτελέσματα ακολουθήστε τους χρόνους ψησίματος που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

i Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ανοίγετε την πόρτα της συσκευής μόνο όταν είναι απαραίτητο.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ζυμαρικά ωγκρατέν	190 - 200	45 - 55	2
Πατάτες ωγκρατέν	160 - 170	60 - 75	2
Μουσακάς	180 - 200	75 - 90	2
Λαζάνια	160 - 170	55 - 70	2
Καννελόνια	170 - 190	65 - 75	2
Τάρτα με βάση το ψωμί	150 - 160	75 - 90	2
Ρυζόγαλο	170 - 190	45 - 60	2
Κέικ μήλου	150 - 160	75 - 85	2
Λευκό ψωμί	180 - 190	50 - 60	2

10.6 Απόψυξη

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Χρόνος απόψυξης (min)	Επιπλέον χρόνος απόψυξης (min)	Σχόλια
Κοτόπουλο	1.0	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	1.0	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	0.5	90 - 120	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστοροφα	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 παγωμένη σε κάποια σημεία.
Τούρτα	1.4	60	60	-

10.7 Ξήρανση - Θερμός Αέρας

- Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε το φούρνο μόλις περάσει

ο μισός χρόνος ξήρανσης, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για μια νύχτα για να ολοκληρωθεί η ξήρανση.

Λαχανικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (h)	Θέση σχάρας	
			1 θέση	2 θέσεις
Φασόλια	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (h)	Θέση σχάρας	
			1 θέση	2 θέσεις
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Φρούτα

Τύπος φαγητού	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

10.8 Θερμός Αέρας + Ατμός

Κέικ και γλυκά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	Σχόλια
Κέικ μήλου ¹⁾	160	60 - 80	2	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Τάρτες	175	30 - 40	2	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Κέικ φρούτων	160	80 - 90	2	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Αφράτο κέικ	160	35 - 45	2	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Τάρτα με δαμάσκηνα ¹⁾	160	40 - 50	2	Σε μακρόστενη φόρμα
Μικρά κέικ	150 - 160	25 - 30	3 (2 και 4)	Σε ταψί ψησίματος
Μπισκότα	150	20 - 35	3 (2 και 4)	Σε ταψί ψησίματος
Γλυκά ψωμάκια ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Σε ταψί ψησίματος
Μπριός ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 και 4)	Σε ταψί ψησίματος

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.Σουφλέ
Μαγειρέψτε σε φόρμα για κέικ

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Λαχανικά γεμιστά	170 - 180	30 - 40	1
Λαζάνια	170 - 180	40 - 50	2
Πατάτες ωγκρατέν	160 - 170	50 - 60	1 (2 και 4)

Κρέας
Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψητό χοιρινό, 1 kg	180	90 - 110
Μοσχάρι, 1 kg	180	90 - 110
Ψητό βοδινό - λίγο ψημένο, 1 kg	210	45 - 50
Ψητό βοδινό - μέτρια ψημένο, 1 kg	200	55 - 65
Ψητό βοδινό - καλοψημένο, 1 kg	190	65 - 75

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Αρνί, μπούτι, 1 kg	175	110 - 130
Κοτόπουλο, ολόκληρο 1 kg	200	55 - 65
Γαλοπούλα, ολόκληρη, 4 kg	170	180 - 240
Πάπια, ολόκληρη, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Κουνέλι, κομμάτια	170 - 180	60 - 90

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Χήνα, ολόκληρη, 3 kg	160 - 170	150 - 200

Ψάρι
Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Πέστροφα, 3 - 4 ψάρια, 1,5 kg	180	25 - 35
Τόνος, 4 - 6 φιλέτα, 1,2 kg	175	35 - 50
Μπακαλιάρος	200	20 - 30

Ξαναζέσταμα με ατμό
Ξαναζεστάνετε το φαγητό σας στο πιάτο.

Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Γάστρα / Ωγκρατέν	130	15 - 25

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ζυμαρικά και σάλτσα	130	10 - 15
Συνοδευτικά πιάτα (π.χ. ρύζι, πατάτες, ζυμαρικά)	130	10 - 15
Φαγητά ενός πιάτου	130	10 - 15

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Κρέας	130	10 - 15
Λαχανικά	130	10 - 15

10.9 Μαγείρεμα σε σκεύος ψησίματος διαίτης

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Θερμός Αέρας + Ατμός.

Λαχανικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπρόκολο, τεμάχια	130	20 - 25	2
Μελιτζάνα	130	15 - 20	2
Κουνουπίδι, τεμάχια	130	25 - 30	2
Ντομάτες	130	15	2
Λευκά σπαράγγια	130	25 - 35	2
Πράσινα σπαράγγια	130	35 - 45	2
Κολοκυθάκια, φέτες	130	20 - 25	2
Καρότα	130	35 - 40	2
Μάραθος	130	30 - 35	2
Ρέβα	130	25 - 30	2
Πιπεριές σε λωρίδες	130	20 - 25	2
Σέλινο σε φέτες	130	30 - 35	2

Κρέας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Βραστό ζαμπόν	130	55 - 65	2
Ποσέ στήθος κοτόπουλου	130	25 - 35	2
Kasseler (χοιρινό κπνιστό κόντρα)	130	80 - 100	2

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πέστροφα	130	25 - 30	2
Φιλέτο σολομού	130	25 - 30	2

Συνοδευτικά πιάτα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ρύζι	130	35 - 40	2
Πατάτες με τη φλούδα, μέτριες	130	50 - 60	2
Βραστές πατάτες, κομμένες στα τέσσερα	130	35 - 45	2
Καλαμπόκι Polenta	130	40 - 45	2

10.10 Πίνακας αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Ψητό μοσχάρι	75 - 80
Μοσχάρι κότσι	85 - 90
Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	45 - 50
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	60 - 65
Ψητό βοδινό, καλοψημένο	70 - 75
Χοιρινό ωμοπλάτη	80 - 82

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Μπουτί χοιρινό	75 - 80
Αρνί	70 - 75
Κοτόπουλο	98
Λαγός	70 - 75
Πέστροφα / Συναγρίδα	65 - 70
Τόνος / Σολομός	65 - 70

10.11 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Αξιοσύρα	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Μικρό κέικ	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	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.
Μηλόπιτα	Πάνω + Κά- τω Θέρμαν- ση	Μεταλλι- κή σχάρα	2	180	70 - 90	Χρησιμοποιήστε 2 βαθιά ταψιά/ φόρμες (διάμε- τρου 20 cm), το- ποθετημένα δια- γώνια.
Μηλόπιτα	Θερμός Αέ- ρας / Ψήσι- μο με Αέρα	Μεταλλι- κή σχάρα	2	160	70 - 90	Χρησιμοποιήστε 2 βαθιά ταψιά/ φόρμες (διάμε- τρου 20 cm), το- ποθετημένα δια- γώνια.
Άπαχο αφράτο κέικ	Πάνω + Κά- τω Θέρμαν- ση	Μεταλλι- κή σχάρα	2	170	40 - 50	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ (διάμετρος 26 cm). Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λε- πτά.
Άπαχο αφράτο κέικ	Θερμός Αέ- ρας / Ψήσι- μο με Αέρα	Μεταλλι- κή σχάρα	2	160	40 - 50	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ (διάμετρος 26 cm). Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λε- πτά.
Άπαχο αφράτο κέικ	Θερμός Αέ- ρας / Ψήσι- μο με Αέρα	Μεταλλι- κή σχάρα	2 και 4	160	40 - 60	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ (διάμετρος 26 cm). Τοποθετημέ- νη διαγώνια. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λε- πτά.

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.
Μοσχαρίσιο 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.

Αν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά αξεσουάρ, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική 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 Αφαίρεση των στηρίγματων σχαρών .

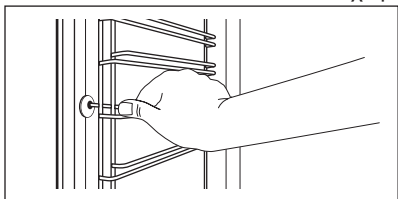
Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.



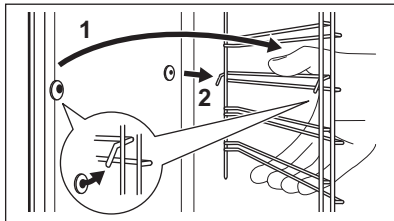
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε τα στηρίγματα σχαρών.

1. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.



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



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



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

11.4 Πυρόλυση



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.



Μην αρχίσετε την Πυρόλυση εάν δεν έχετε κλείσει καλά την πόρτα του φούρνου. Σε ορισμένα μοντέλα, η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη «C3» όταν παρουσιαστεί αυτό το σφάλμα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!


Ο φούρνος ζεσταίνεται πολύ. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.



ΠΡΟΣΟΧΗ!


Αν άλλες συσκευές έχουν εγκατασταθεί στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Πυρόλυσης. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.

1. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό, μαλακό πανί.
2. Καθαρίστε την εσωτερική πλευρά της πόρτας με ζεστό νερό για να

- αποτρέψετε το κάψιμο τυχόν υπολειμμάτων από τον καυτό αέρα.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία Πυρόλυσης. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», «Λειτουργίες φούρνου».
 4. Όταν αναβοσβήνει η ένδειξη , στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη διάρκεια πυρόλυσης:

Επιλογή	Περιγραφή
P1	Ελαφρύς καθαρισμός. Διάρκεια: 1 ώρα 30 λεπτά.
P2	Κανονικός καθαρισμός. Διάρκεια: 2 ώρες 30 λεπτά.

Μετά από 2 δευτερόλεπτα, ξεκινάει η πυρόλυση. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ΤΕΛΟΣ για να καθυστερήσετε την έναρξη του καθαρισμού. Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, ο λαμπτήρας φούρνου παραμένει σβηστός.

5. Όταν ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, η πόρτα κλειδώνει. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και οι ράβδοι της ένδειξης θερμότητας μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα. Για να διακόψετε την πυρόλυση πριν ολοκληρωθεί, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.
6. Όταν η πυρόλυση ολοκληρωθεί, η οθόνη προβάλλει την ώρα της ημέρας. Η πόρτα του φούρνου παραμένει κλειδωμένη.
7. Όταν ο φούρνος έχει πλέον κρυώσει, η πόρτα ξεκλειδώνει.




11.5 Υπενθύμιση καθαρισμού

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



Η υπενθύμιση καθαρισμού σβήνει:

- μετά την ολοκλήρωση της πυρόλυσης.
- εάν πιέσετε ταυτόχρονα

 τα κουμπιά  και , ενώ στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη PYR.

11.6 Καθαρισμός του δοχείου νερού



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη βάζετε νερό στο δοχείο νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού.



Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού, μπορεί να στάξει νερό από την είσοδο ατμού στο εσωτερικό του φούρνου. Τοποθετήστε ένα ταψί για τα λίπη στο επίπεδο σχάρας ακριβώς κάτω από την είσοδο ατμού ώστε να μην πέσει νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Με την πάροδο του χρόνου μπορεί να σχηματιστούν επικαθίσεις αλάτων στο εσωτερικό του φούρνου. Για να το αποτρέψετε αυτό, καθαρίζετε τα τμήματα του φούρνου που δημιουργούν τον ατμό. Αδειάζετε το δοχείο μετά από κάθε μαγείρεμα με ατμό.

Τύποι νερού

- **Μαλακό νερό με χαμηλή περιεκτικότητα σε άλατα** - ο συνιστώμενος τύπος. Μειώνει τον αριθμό των διαδικασιών καθαρισμού.
- **Νερό της βρύσης** - μπορεί να χρησιμοποιηθεί αν διαθέτετε φίλτρο καθαρισμού ή αφαλάτωσης στην οικιακή παροχή νερού.
- **Σκληρό νερό με υψηλή περιεκτικότητα σε άλατα** - δεν επηρεάζει την απόδοση του φούρνου, ωστόσο αυξάνει τον αριθμό των διαδικασιών καθαρισμού.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΟΣΟΤΗΤΑΣ ΑΣΒΕΣΤΙΟΥ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΤΟΥ Π.Ο.Υ.
(Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας)

Επικάλυψη ασβεστίου	Σκληρότητα νερού		Ταξινόμηση νερού	Εκτελείτε αφαίρεση αλάτων ανά
	(Γαλλικοί βαθμοί)	(Γερμανικοί βαθμοί)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Μαλακό	75 κύκλους - 2,5 μήνες
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Μέτριας σκληρότητας	50 κύκλους - 2 μήνες
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Σκληρό ή ασβεστόυχο	40 κύκλους - 1,5 μήνες
άνω των 180 mg/l	άνω των 18	άνω των 10	Πολύ σκληρό	30 κύκλους - 1 μήνα

- Γεμίστε το δοχείο νερού με 850 ml νερού και 50 ml κιτρικού οξέος (πέντε κουταλιές του γλυκού). Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε για περίπου 60 λεπτά.
- Ενεργοποιήστε τον φούρνο και επιλέξτε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας + Ατμός. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 230 °C. Απενεργοποιήστε τον φούρνο μετά από 25 λεπτά και αφήστε τον να κρυώσει για 15 λεπτά.
- Ενεργοποιήστε τον φούρνο και επιλέξτε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας + Ατμός. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ 130 και 230 °C. Απενεργοποιήστε τον φούρνο μετά από 10 λεπτά.

Αφήστε τον να κρυώσει και κατόπιν αδειάστε το περιεχόμενο του δοχείου. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή Χρήση», Άδειασμα του δοχείου νερού.

- Ξεπλύνετε το δοχείο νερού και καθαρίστε τις επικαθίσεις αλάτων που έχουν παραμείνει στο εσωτερικό του φούρνου με ένα πανάκι.
- Καθαρίστε τον σωλήνα αποστράγγισης στο χέρι με ζεστό σαπουνόνερο. Μη χρησιμοποιείτε οξέα, σπρέι ή παρόμοια καθαριστικά μέσα, για την αποφυγή πρόκλησης βλάβης.

11.7 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.



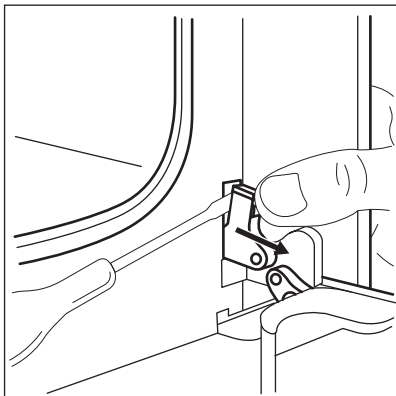
Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει, αν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε τα τζάμια πριν αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.



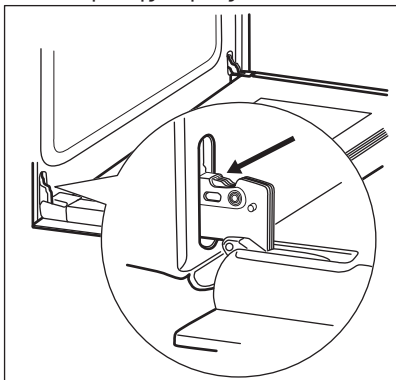
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

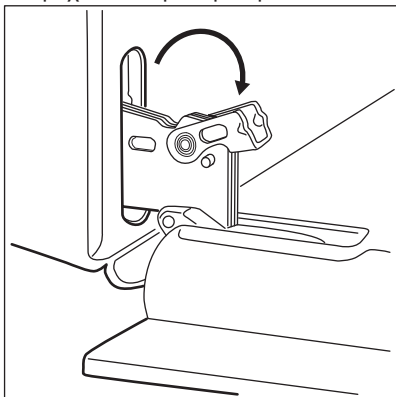
- Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και εντοπίστε τον μεντεσέ στη δεξιά πλευρά της πόρτας.
- Χρησιμοποιήστε ένα κατασβίδι για να ανασηκώσετε και να στρέψετε πλήρως τον μοχλό του μεντεσέ της δεξιάς πλευράς.



3. Εντοπίστε τον μεντεσέ στην αριστερή πλευρά της πόρτας.

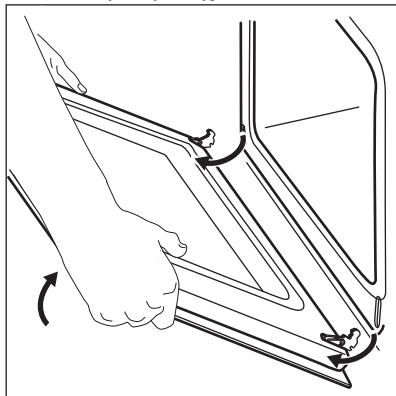


4. Ανασηκώστε και στρέψτε πλήρως τον μοχλό του αριστερού μεντεσέ.

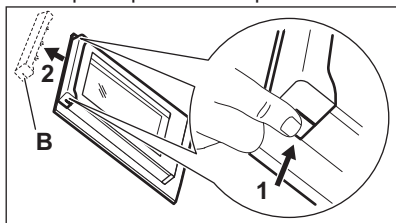


5. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα

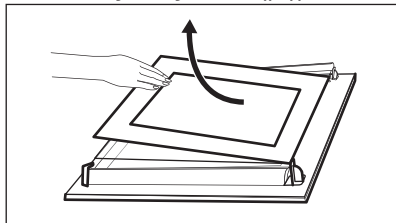
προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.



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



8. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
9. Κρατήστε 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.

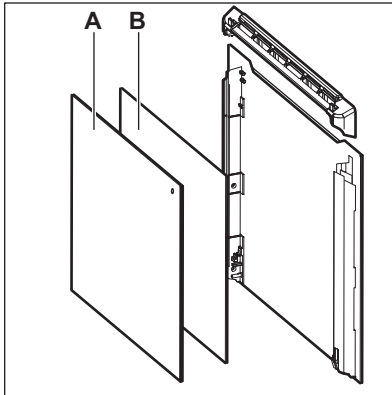


10. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

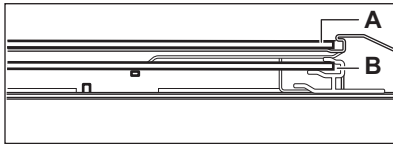
Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε τα τζάμια και την πόρτα του φούρνου.

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 ασφαρίζει στη θέση του.



Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει σωστά το μεσαίο τζάμι στις υποδοχές.



12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.8 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.

12.1 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 Κλειδί ασφαλείας για Παιδιά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδιώματος 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 ψήσιματος.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «C2».	Επιθυμείτε να ξεκινήσετε τη λειτουργία Πυρόλυσης 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.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «C3».	Η λειτουργία καθαρισμού δεν λειτουργεί. Δεν έχετε κλείσει καλά την πόρτα ή το κλειδίωμα πόρτας είναι ελαττωματικό.	Κλείστε καλά την πόρτα.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «F102».	<ul style="list-style-type: none"> • Δεν έχετε κλείσει καλά την πόρτα. • Το κλειδίωμα πόρτας είναι ελαττωματικό. 	<ul style="list-style-type: none"> • Κλείστε καλά την πόρτα. • 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 η ένδειξη «F102», επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.
Η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Υπάρχει νερό μέσα στον φούρνο.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο δοχείο.	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και σκουπίστε το νερό με ένα πανί ή ένα σφουγγάρι.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
<p>Η ένδειξη «Γεμάτο δοχείο»  είναι σβηστή.</p>	Δεν υπάρχει αρκετό νερό στο δοχείο.	Γεμίστε το δοχείο με νερό μέχρι να ανάψει η ένδειξη. Εάν αρχίσει να βγαίνει νερό στο εσωτερικό του φούρνου, και η ένδειξη παραμένει σβηστή, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο τεχνικό σέρβις.
<p>Η ένδειξη «Άδειο δοχείο»  είναι αναμμένη.</p>	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο.	Γεμίστε το δοχείο. Εάν η ένδειξη παραμένει αναμμένη, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο τεχνικό σέρβις.
Δεν λειτουργεί το μαγείρεμα με ατμό.	Επικαθήσεις αλάτων έχουν αποφράξει την οπή.	Ελέγξτε την οπή εισαγωγής ατμού. Αφαιρέστε τις επικαθήσεις αλάτων.
Δεν λειτουργεί το μαγείρεμα με ατμό.	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο.	Γεμίστε το δοχείο με νερό.
Χρειάζονται περισσότερα από τρία λεπτά για το άδειασμα του δοχείου νερού ή υπάρχει διαρροή νερού από την οπή εισαγωγής ατμού.	Έχουν σχηματιστεί επικαθήσεις αλάτων στον φούρνο.	Καθαρίστε το δοχείο νερού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός του δοχείου νερού».
<p>Η συσκευή ενεργοποιείται και δεν θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Demo".</p>	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία demo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. 2. Πιέστε ταυτόχρονα και  παρατεταμένα τα -3sec . 3. Το πρώτο ψηφίο στην οθόνη και η ένδειξη Demo αρχίζουν να αναβοσβήνουν. 4. Εισαγάγετε τον κωδικό 2468 στρέφοντας τον διακόπτη θερμοκρασίας δεξιά ή αριστερά 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 μόνι 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.)

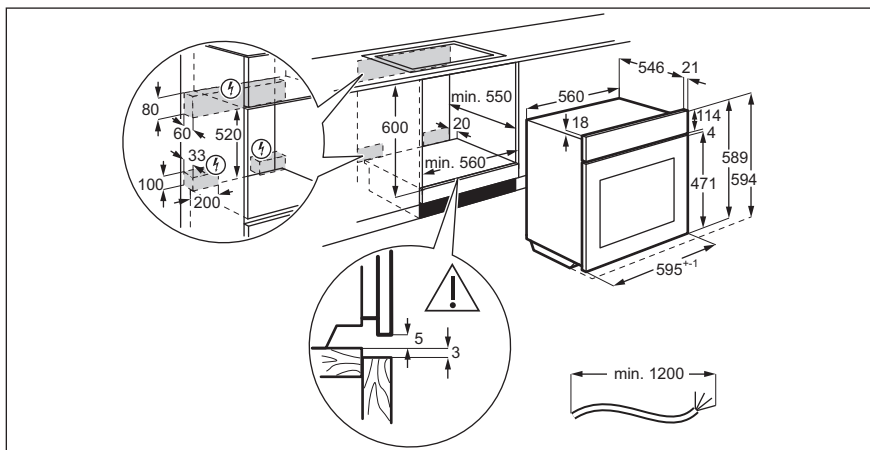
13. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

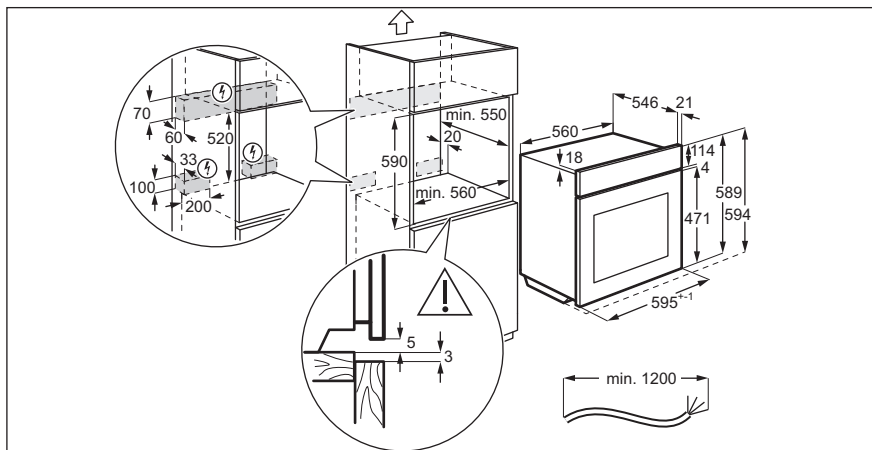


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

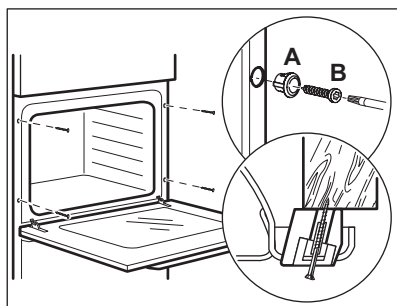
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Εντοιχισμός





13.2 Στερέωση της συσκευής στο ντουλάπι



13.3 Ηλεκτρική εγκατάσταση

- i** 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 φως 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 ΑΠΟΔΟΣΗ

14.1 Δελτίο προϊόντος και πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ 65-66/2014

Όνομα προμηθευτή	AEG
Αναγνωριστικό μοντέλου	BSE577321M
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	32.3 kg

EN 60350-1 - Ηλεκτρικές οικιακές 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.

Γενικές συμβουλές

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο προτού τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο.

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

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.

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 εξοικονομεί ενέργεια κατά το ψήσιμο.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

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.aeg.com/shop



867355643-A-102019



AEG