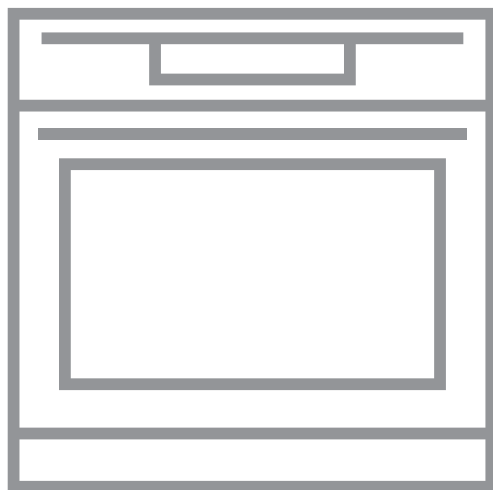


► BPE742320B
BPE742320M
BPK742320M
BPK74232SM
BPM742320M
BPR742320B

BPR742320M

EL Οδηγίες Χρήσης
Φούρνος

USER MANUAL



AEG

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.....	11
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	11
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	15
8. ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ.....	17
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	18
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	21
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	23
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	40
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	44
14. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	45
15. 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. 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.
- 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.
- Παιδιά ηλικίας 3 ετών ή μικρότερα πρέπει να κρατούνται συνεχώς μακριά από τη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.

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. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- 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 να αποσπάσετε 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 τις 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.

- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως 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 φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως 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 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 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.

- 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 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 επιίπου (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 επιίπου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επιίπου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



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

- 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 Πυρολυτικός καθαρισμός



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 σχαρών, πλευρικών σχαρών κ.λπ., που παρέχονται μαζί με το προϊόν), και ιδιαίτερα τυχόν αντικολητικά 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 αντικολητικές 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.

2.6 Εσωτερικός φωτισμός

- Ο τύπος λαμπτήρα πυράκτωσης ή αλογόνου που χρησιμοποιείται σε αυτή τη συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακές συσκευές. Μην τον χρησιμοποιείτε για οικιακό φωτισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

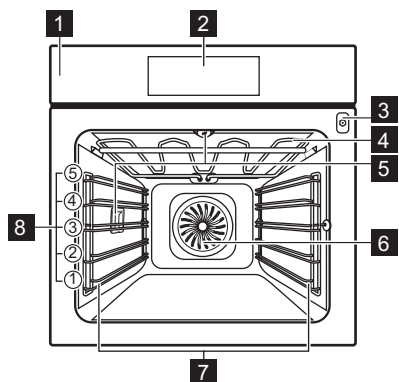
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

2.8 Σέρβις

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

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

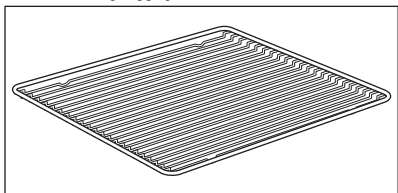
3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 3 Υποδοχή αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα
- 4 Αντίσταση
- 5 Λαμπτήρας
- 6 Ανεμιστήρας
- 7 Στήριγμα σφάρας, αποσπώμενο
- 8 Θέσεις σχαρών

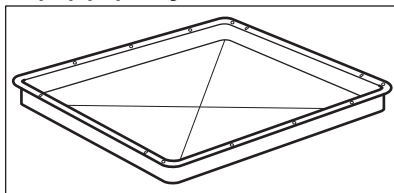
3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σφάρα



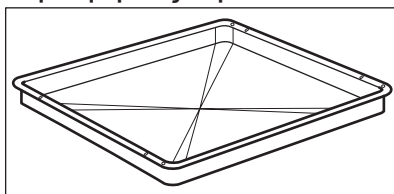
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

Ταψί ψησίματος



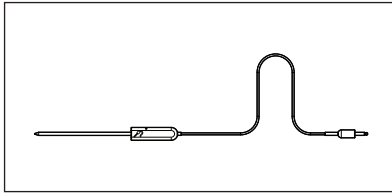
Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ



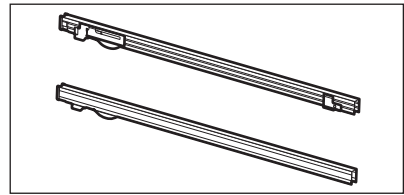
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

Αισθητήρας φαγητού



Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.

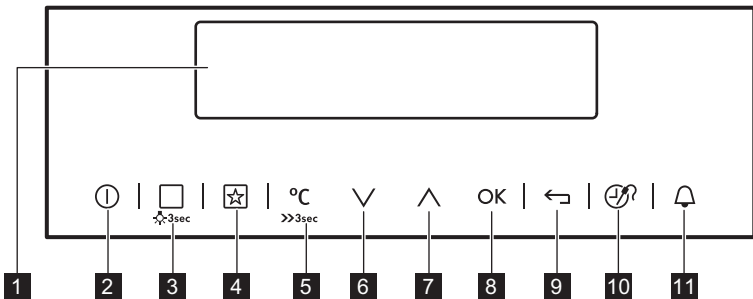
Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για τις σχάρες και τα ταψιά.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

4.1 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής

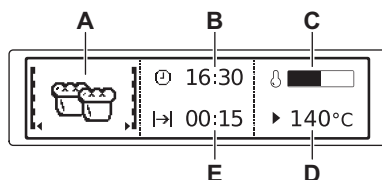


Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
1	-	Οθόνη
2	ENAPΞH / ΛHΞH	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
3	Προγράμματα ή Μαγείρεμα Με Βοήθεια	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.
4	Αγαπημένα	Πιέστε το πεδίο αφής για να επιλέξετε το μενού: Μαγείρεμα Με Βοήθεια ή Προγράμματα. Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό φούρνου, πιέστε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα. Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό φούρνου ενώ η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
		Για αποθήκευση και πρόσβαση στα αγαπημένα σας προγράμματα.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
5 	Επιλογή θερμοκρασίας	Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ή την εμφάνιση της τρέχουσας θερμοκρασίας της συσκευής. Πιέστε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.
6 	Πλήκτρο κύλισης προς τα κάτω	Για μετακίνηση στο μενού προς τα κάτω.
7 	Πλήκτρο κύλισης προς τα πάνω	Για μετακίνηση στο μενού προς τα πάνω.
8 	OK	Για επιβεβαίωση της επιλογής ή της ρύθμισης.
9 	Πλήκτρο Πίσω	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού. Για να εμφανιστεί το κύριο μενού, πιέστε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα.
10 	Ώρα και πρόσθετες λειτουργίες	Για ρύθμιση διαφόρων λειτουργιών. Όταν λειτουργεί ένα πρόγραμμα, πιέστε το πεδίο αφής για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη ή τις λειτουργίες: Κλείδωμα Χειρισμού, Αγαπημένα, Heat + Hold, Set + Go. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
11 	Χρονομετρητής	Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονομετρητής.

4.2 Οθόνη



- A. Πρόγραμμα
- B. Ώρα της ημέρας
- C. Ένδειξη θέρμανσης
- D. Θερμοκρασία
- E. Διάρκεια ή χρόνος ολοκλήρωσης μιας λειτουργίας

Άλλες ενδείξεις της οθόνης:

Σύμβολο	Λειτουργία	
	Χρονομετρητής	Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
	Ώρα της ημέρας	Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.
	Διάρκεια	Στην οθόνη εμφανίζεται ο απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος.

Σύμβολο		Λειτουργία
	Τέλος	Στην οθόνη εμφανίζεται τότε ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί.
	Θερμοκρασία	Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία.
	Ένδειξη Χρόνου	Στην οθόνη εμφανίζεται η διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος. Πιέστε ταυτόχρονα τα ∇ και $\blacktriangle$ για να μηδενίσετε τον χρόνο.
	Υπολογισμός	Η συσκευή υπολογίζει τον χρόνο μαγειρέματος.
	Ένδειξη θέρμανσης	Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής.
	Ένδειξη Ταχείας Θέρμανσης	Η λειτουργία είναι ενεργή. Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης.
	Αυτομ. Προγρ. Βάρους	Η οθόνη δείχνει ότι είναι ενεργοποιημένο το αυτόματο σύστημα βάρους ή ότι μπορείτε να αλλάξετε το βάρος.
	Heat + Hold	Η λειτουργία είναι ενεργή.

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Αρχικός καθαρισμός

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σαρών από τη συσκευή.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα».

Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ πριν από την πρώτη χρήση.

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

5.2 Σύνδεση για πρώτη φορά

Όταν συνδέετε τη συσκευή στην ηλεκτρική παροχή ή μετά από διακοπή ρεύματος, πρέπει να ρυθμίσετε τη γλώσσα, την αντίθεση οθόνης, τη φωτεινότητα οθόνης και την ώρα.

1. Πιέστε το $\blacktriangle$ ή το ∇ για να ορίσετε την τιμή.
2. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Περιήγηση στα μενού

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε το ∇ ή το $\blacktriangle$ για να ρυθμίσετε την επιλογή μενού.

3. Πιέστε το OK για να μεταβείτε στο υπομενού ή να αποδεχτείτε τη ρύθμιση.



Ανά πάσα στιγμή μπορείτε να επιστρέψετε στο κύριο μενού με το ↵.

6.2 Επισκόπηση των μενού

Κύριο μενού

Σύμβολο	Στοιχείο μενού	Χρήση
	Προγράμματα	Περιέχει μια λίστα προγραμμάτων.
	Μαγείρεμα Με Βοήθεια	Περιέχει μια λίστα αυτόματων προγραμμάτων.
	Αγαπημένα	Περιέχει μια λίστα των αγαπημένων προγραμμάτων μαγειρέματος που έχει δημιουργήσει ο χρήστης.
	Πυρόλυση	Πυρολυτικός καθαρισμός.
	Βασικές Ρυθμίσεις	Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
	Ειδικά Προγράμματα	Περιέχει μια λίστα πρόσθετων προγραμμάτων.

Υπομενού για: Βασικές Ρυθμίσεις

Σύμβολο	Υπομενού	Περιγραφή
	Ρύθμιση Ώρας	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα στο ρολόι.
	Ένδειξη Χρόνου	Όταν είναι ενεργοποιημένη η συγκεκριμένη επιλογή, η οθόνη προβάλλει την τρέχουσα ώρα κατά την απενεργοποίηση της συσκευής.
	Ταχεία προθέρμανση	Όταν είναι ενεργοποιημένη, η λειτουργία αυτή μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης του φούρνου.
	Set + Go	Για τη ρύθμιση μιας λειτουργίας και την ενεργοποίησή της αργότερα με το πάτημα οποιουδήποτε συμβόλου στο χειριστήριο.
	Heat + Hold	Διατηρεί το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό για 30 λεπτά αφού ολοκληρωθεί ένας κύκλος μαγειρέματος.
	Παράταση Χρόνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη λειτουργία παράτασης χρόνου.
	Αντίθεση Οθόνης	Ρυθμίζει την αντίθεση της οθόνης σε βαθμούς.
	Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης σε βαθμούς.

Σύμβολο	Υπομενού	Περιγραφή
	Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα για την οθόνη.
	Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των ηχητικών σημάτων σε βαθμούς.
	Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η απενεργοποίηση του ήχου του πεδίου αφής ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ.
	Alarm/Ηχητ. Σήματα	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τους ήχους συναγερμού.
	Υπενθύμιση Καθαρισμού	Σας υπενθυμίζει πότε να καθαρίσετε τη συσκευή.
	Λειτουργία DEMO	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468
	Σέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.
	Εργοστασιακές Ρυθμίσεις	Επαναφέρει όλες τις ρυθμίσεις στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

6.3 Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχάρας 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 φαγητών σε μία θέση σχάρας με έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία: Πάνω + Κάτω Θέρμανση.
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση (Πάνω/Κάτω Θέρμανση)	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Καταψυγμένα Τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά, όπως οι τηγανιτές πατάτες, οι πατάτες σε τριγωνικές φέτες ή τα σπρινγκ ρολς.
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ Με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.

Πρόγραμμα	Χρήση
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.
 Υγρός Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο ψωμιού, κέικ και μπισκότων. Για την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το ψήσιμο. Αυτή η λειτουργία πρέπει να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τον πίνακα Υγρός Θερμός Αέρας ώστε να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα μαγειρέματος. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις συνιστώμενες ρυθμίσεις, ανατρέξτε στο κεφάλαιο Υποδείξεις και συμβουλές στον πίνακα Υγρός Θερμός Αέρας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για τον προσδιορισμό της τάξης ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.



Ο λαμπτήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε θερμοκρασία κάτω των 60 °C κατά τη διάρκεια ορισμένων λειτουργιών φούρνου.

6.4 Ειδικά Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
 Διατήρηση Θερμότητας	Για τη διατήρηση των φαγητών ζεστών.
 Ζέσταμα Πιάτων	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
 Διατήρηση	Για παρασκευή συντηρημένων λαχανικών, όπως τουρσιά.
 Ξήρανση	Για την ξήρανση κομμένων φρούτων (π.χ. μήλα, δαμάσκηνα, ροδάκινα) και λαχανικών (π.χ. ντομάτες, κολοκυθάκια, μανιτάρια).
 Φούσκωμα Ζύμης	Για ελεγχόμενο φούσκωμα της ζύμης με μαγιά πριν από το ψήσιμο.
 Χαμηλή Θερμοκρασία	Για την παρασκευή τρυφερών, ζουμερών ψητών.
 Ψωμί	Για ψήσιμο ψωμιού.

Πρόγραμμα	Χρήση
 Απόψυξη	Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη καταψυγμένων τροφίμων, όπως λαχανικά και φρούτα. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

6.5 Ενεργοποίηση ενός προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε το μενού: Προγράμματα.
3. Πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.
4. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα.
5. Πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.
6. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
7. Πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.

6.6 Ένδειξη θέρμανσης

Όταν ενεργοποιείτε ένα πρόγραμμα, ανάβει η μπάρα στην οθόνη. Η μπάρα υποδεικνύει ότι η θερμοκρασία αυξάνεται. Όταν η θερμοκρασία επιτευχθεί, ο βομβητής ηχεί 3 φορές και η μπάρα αναβοσβήνει και μετά εξαφανίζεται.

6.7 Ένδειξη Ταχείας Θέρμανσης

Η λειτουργία αυτή μειώνει το χρόνο προθέρμανσης του φούρνου.



Μην τοποθετείτε φαγητό στον φούρνο όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Ταχείας προθέρμανσης.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, κρατήστε πατημένο το »C για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη θέρμανσης εναλλάσσεται.

6.8 Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Χρονομετρητής	Για τη ρύθμιση αντίστροφης μέτρησης (μέγιστη διάρκεια 2 ώρες και 30 λεπτά). Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής. Μπορείτε επίσης να την ενεργοποιήσετε όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Χρησιμοποιήστε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και το OK για να ξεκινήσει.

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας μιας λειτουργίας (μέγ. 23 ώρες και 59 λεπτά).
 Τέλος	Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης ενός προγράμματος (μέγιστη διάρκεια 23 ώρες και 59 λεπτά).

Εάν ρυθμίσετε την ώρα για μια λειτουργία ρολογιού, η αντίστροφη μέτρηση αρχίζει μετά από 5 δευτερόλεπτα.



Αν χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ρολογιού: Διάρκεια, Τέλος, η συσκευή απενεργοποιεί τις αντιστάσεις μετά την πάροδο του 90 % του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Η συσκευή χρησιμοποιεί την υπολειπόμενη θερμότητα για να συνεχίσει τη διαδικασία μαγειρέματος μέχρι το τέλος του χρόνου (3 - 20 λεπτά).

7.2 Ρύθμιση των λειτουργιών ρολογιού



Προτού χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες: Διάρκεια, Τέλος, πρέπει πρώτα να ρυθμίσετε ένα πρόγραμμα και μια θερμοκρασία. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες: Διάρκεια και Τέλος ταυτόχρονα, αν θέλετε η συσκευή να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε μεταγενέστερη χρονική στιγμή. Οι λειτουργίες: Διάρκεια και Τέλος δεν λειτουργούν όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η επιθυμητή λειτουργία ρολογιού και το αντίστοιχο σύμβολο.

3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο.
4. Πιέστε το  για επιβεβαίωση. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται. Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα.
5. Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

7.3 Heat + Hold

Προϋποθέσεις για τη λειτουργία:

- Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πάνω από 80 °C.
- Η λειτουργία: Διάρκεια έχει ρυθμιστεί.

Η λειτουργία: Heat + Hold διατηρεί το φαγητό που έχετε ετοιμάσει ζεστό στους 80 °C για 30 λεπτά. Ενεργοποιείται μετά το τέλος της διαδικασίας ψησίματος.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία στο μενού: Βασικές Ρυθμίσεις.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα.
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πάνω από 80 °C.
4. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Heat + Hold.
5. Πιέστε το  για επιβεβαίωση. Όταν τελειώσει η λειτουργία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η λειτουργία παραμένει ενεργή αν αλλάξετε τα προγράμματα.

7.4 Παράταση Χρόνου

Η λειτουργία: Παράταση Χρόνου κάνει το πρόγραμμα να συνεχίζει μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας Διάρκεια.

i Εφαρμόζεται σε όλα τα προγράμματα με Διάρκεια ή Αυτομ. Προγρ. Βάρους. Δεν εφαρμόζεται σε προγράμματα που χρησιμοποιούν τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

1. Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο.

Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα.

2. Πιέστε το  για ενεργοποίηση ή το  για ακύρωση.
3. Ρυθμίστε τη διάρκεια της λειτουργίας.
4. Πιέστε το OK.

8. ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Συνταγές στο διαδίκτυο



Μπορείτε να βρείτε τις συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα αυτής της συσκευής στον ιστότοπό μας. Για να βρείτε το σωστό Βιβλίο συνταγών, δείτε τον κωδικό προϊόντος (PNC) στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής.

8.2 Μαγείρεμα Με Βοήθεια με Αυτόματη Συνταγή

Αυτή η συσκευή διαθέτει ένα σετ συνταγών που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε. Η τροποποίηση αυτών των συνταγών δεν είναι δυνατή.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε το μενού: Μαγείρεμα Με Βοήθεια. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
3. Επιλέξτε την κατηγορία και το φαγητό. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
4. Επιλέξτε μια συνταγή. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.



Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία: Χειροκίνητα, η συσκευή χρησιμοποιεί τις αυτόματες ρυθμίσεις. Μπορείτε να τις αλλάξετε όπως και τις άλλες λειτουργίες.

8.3 Μαγείρεμα Με Βοήθεια με Αυτομ. Προγρ. Βάρους

Αυτή η λειτουργία υπολογίζει αυτόματα τον χρόνο ψησίματος. Για να τη χρησιμοποιήσετε, είναι απαραίτητο να καταχωρίσετε το βάρος του φαγητού.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε το μενού: Μαγείρεμα Με Βοήθεια. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
3. Επιλέξτε την κατηγορία και το φαγητό. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία: Αυτομ. Προγρ. Βάρους. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
5. Αγγίξτε το  ή το  για να ρυθμίσετε το βάρος του φαγητού. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση. Το αυτόματο πρόγραμμα αρχίζει.
6. Μπορείτε να αλλάξετε το βάρος ανά πάσα στιγμή. Πιέστε το  ή το  για να αλλάξετε το βάρος.
7. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το σήμα.



Σε ορισμένα προγράμματα, γυρίστε το φαγητό μετά από 30 λεπτά. Στην οθόνη εμφανίζεται μια υπενθύμιση.

9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Αισθητήρας φαγητού

Ο αισθητήρας φαγητού μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ορίσει, η συσκευή απενεργοποιείται.

Θα πρέπει να ρυθμίσετε δύο θερμοκρασίες:

- τη θερμοκρασία φούρνου (τουλάχιστον 120 °C),
- τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού.



ΠΡΟΣΟΧΗ!
Χρησιμοποιείτε μόνο τον παρεχόμενο αισθητήρα φαγητού και τα γνήσια ανταλλακτικά.

Οδηγίες για βέλτιστα αποτελέσματα:

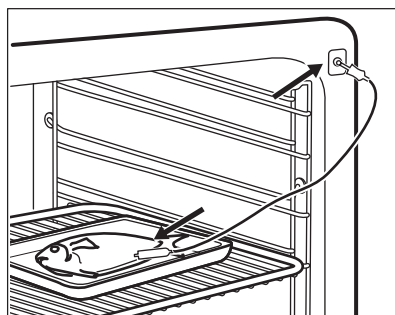
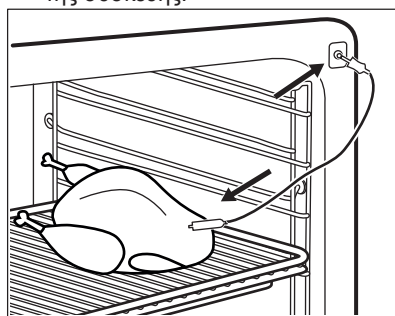
- Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Ο αισθητήρας φαγητού δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για υγρά πιάτα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο αισθητήρας φαγητού πρέπει να παραμένει εντός του σκεύους και το βύσμα στην υποδοχή.
- Χρησιμοποιείτε τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας πυρήνα του φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».



Η συσκευή υπολογίζει την ώρα ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, τη λειτουργία και τη θερμοκρασία φούρνου που ορίσατε.

Κατηγορίες φαγητού: κρέας, πουλερικά και ψάρι

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Εισαγάγετε το άκρο του αισθητήρα φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος εάν είναι δυνατό. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του αισθητήρα φαγητού είναι εντός του σκεύους.
3. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής.



Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα φαγητού.

4. Πιέστε $\wedge$ ή $\vee$ εντός 5 δευτερολέπτων για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα φαγητού.
5. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.

6. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πυρήνα φαγητού, πιέστε . Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του φαγητού, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
7. Αγγίξτε οποιοδήποτε σύμβολο για να σταματήσετε το σήμα.
8. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

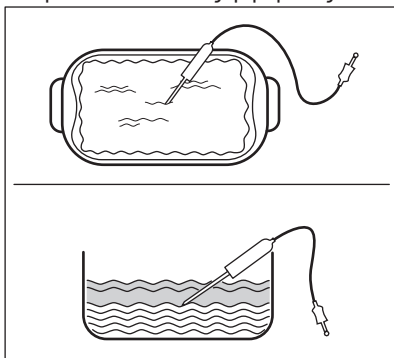


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

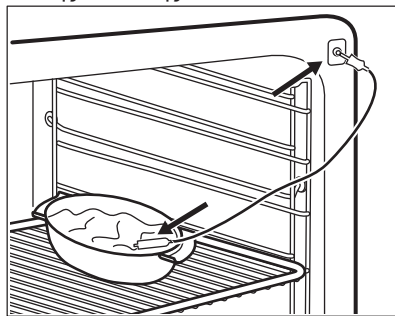
Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητήρας φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

Κατηγορία φαγητού: γάστρα

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Τοποθετήστε τα μισά υλικά σε ένα σκεύος ψησίματος.
3. Εισαγάγετε το άκρο του αισθητήρα φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο αισθητήρας φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χέιλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του αισθητήρα φαγητού. Το άκρο του αισθητήρα φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα του σκεύους ψησίματος.



4. Καλύψτε τον αισθητήρα φαγητού με τα υπόλοιπα υλικά.
5. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής.



Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα φαγητού.

6. Πιέστε  ή  εντός 5 δευτερολέπτων για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα φαγητού.
7. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
8. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πυρήνα φαγητού, πιέστε . Μόλις το φαγητό φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
9. Αγγίξτε οποιοδήποτε σύμβολο για να σταματήσετε το σήμα.
10. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.



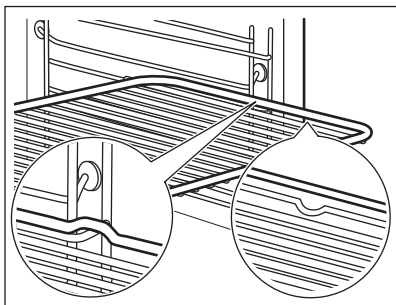
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητήρας φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

9.2 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

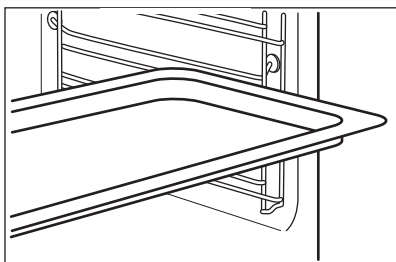
Μεταλλική σχάρα:

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



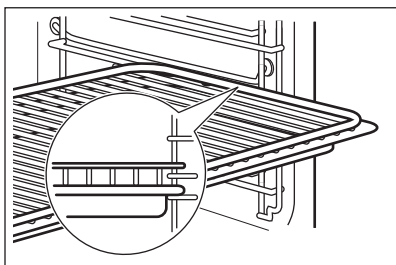
Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος / βαθύ ταψί μαζί:

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.

9.3 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - τοποθέτηση των αξεσουάρ

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 τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

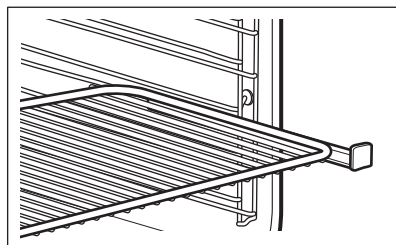
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στη συσκευή πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες, έτσι ώστε τα πόδια να είναι στραμμένα προς τα κάτω.

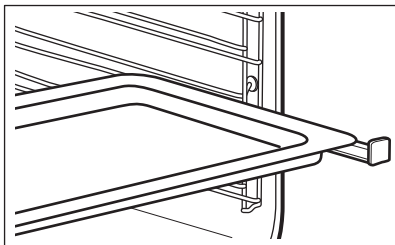


Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη μεταλλική σχάρα είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέψει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



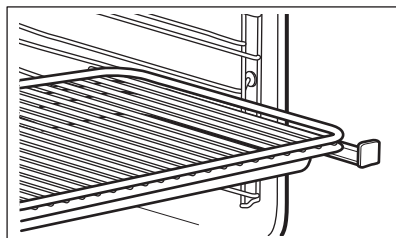
Βαθύ ταψί:

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα και το βαθύ ταψί μαζί επάνω στον τηλεσκοπικό βραχίονα.



10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

10.1 Αγαπημένα

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως διάρκεια, θερμοκρασία ή πρόγραμμα. Αυτές οι ρυθμίσεις είναι διαθέσιμες στο μενού: Αγαπημένα. Μπορείτε να αποθηκεύσετε 20 προγράμματα.

Αποθήκευση ενός προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ή ένα αυτόματο πρόγραμμα.
3. Αγγίξτε επανειλημμένα το  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ.
4. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση. Στην οθόνη εμφανίζεται η πρώτη ελεύθερη θέση μνήμης.
5. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
6. Καταχωρήστε το όνομα του προγράμματος.
Το πρώτο γράμμα αναβοσβήνει.
7. Αγγίξτε το $\vee$ ή $\wedge$ για να αλλάξετε το γράμμα.
8. Πιέστε το OK.
Το επόμενο γράμμα αναβοσβήνει.
9. Επαναλάβετε το βήμα 7 κατά περίπτωση.
10. Πιέστε παρατεταμένα το OK για αποθήκευση.
Μπορείτε να αντικαταστήσετε μια θέση μνήμης. Όταν στην οθόνη εμφανίζεται η

πρώτη ελεύθερη θέση μνήμης, αγγίξτε το $\vee$ ή $\wedge$ και πιέστε το OK για να επανεγγράψετε ένα υπάρχον πρόγραμμα.

Μπορείτε να αλλάξετε το όνομα ενός προγράμματος στο μενού: Ονομάστε Το Πρόγραμμα.

Ενεργοποίηση του προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε το μενού: Αγαπημένα.
3. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
4. Επιλέξτε το όνομα του αγαπημένου σας προγράμματος.
5. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Πιέστε το  για να μεταβείτε απευθείας στο μενού: Αγαπημένα. Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

10.2 Χρήση του Κλειδ. ασφ. για παιδ.

Όταν το Κλειδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένο, δεν μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή.



Αν λειτουργεί η λειτουργία Πυρόλυσης, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα. Όταν αγγίξετε οποιοδήποτε σύμβολο, εμφανίζεται ένα μήνυμα στην οθόνη.

1. Αγγίξτε το ① για να ενεργοποιήσετε την οθόνη.
2. Αγγίξτε τα ⏸ και ⏻ ταυτόχρονα μέχρι να εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά επαναλάβετε το βήμα 2.

10.3 Κλείδωμα Χειρισμού

Αυτή η λειτουργία εμποδίζει την ακούσια αλλαγή του προγράμματος. Μπορείτε να την ενεργοποιήσετε μόνο όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ή μια ρύθμιση.
3. Πιέστε το ⏸ επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Κλείδωμα Χειρισμού.
4. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.



Αν λειτουργεί η λειτουργία Πυρόλυσης, η πόρτα είναι κλειδωμένη και το σύμβολο ενός κλειδιού εμφανίζεται στην οθόνη.

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας, πιέστε το ⏸. Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα. Πιέστε το ⏸ επανειλημμένα και στη συνέχεια το OK για επιβεβαίωση.



Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, απενεργοποιείται επίσης και η λειτουργία.

10.4 Set + Go

Η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίσετε ένα πρόγραμμα και να το χρησιμοποιήσετε αργότερα με ένα πάτημα ενός συμβόλου.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
3. Πιέστε το ⏸ επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Διάρκεια.
4. Ρυθμίστε την ώρα.
5. Πιέστε το ⏸ επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Set + Go.

6. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Πιέστε ένα σύμβολο (εκτός από το ①) για να εκκινήσετε τη λειτουργία: Set + Go. Το επιλεγμένο πρόγραμμα αρχίζει.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.



- Η ένδειξη Κλείδωμα Χειρισμού είναι αναμμένη όταν το πρόγραμμα λειτουργεί.
- Το μενού: Βασικές Ρυθμίσεις σας επιτρέπει να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Set + Go.

10.5 Αυτόματη απενεργοποίηση

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

Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος απενεργοποίησης (ώρες)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - μέγιστη	1.5



Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθητήρας φαγητού, Διάρκεια, Τέλος.

10.6 Φωτεινότητα της οθόνης

Υπάρχουν δύο λειτουργίες φωτεινότητας οθόνης:

- Φωτεινότητα νύχτας - όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται από τις 10 μμ έως τις 6 πμ.
- Φωτεινότητα ημέρας:
 - όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

- αν αγγίξετε οποιοδήποτε σύμβολο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας φωτεινότητας νύχτας (εκτός από το σύμβολο ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ), η οθόνη επιστρέφει σε λειτουργία φωτεινότητας ημέρας για τα επόμενα 10 δευτερόλεπτα.
- αν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ρυθμίσετε τη λειτουργία: Χρονομετρητής. Όταν πατήσετε κάποιο κουμπί, η οθόνη επιστρέφει στη φωτεινότητα νύχτας.

10.7 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν λειτουργεί η συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα, ώστε να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

11. 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.

Για το ζέσταμα των πιάτων σας.

Κατανείμειτε τα πιάτα σας ομοιόμορφα επάνω στη μεταλλική σχάρα. Μετακινήστε τις στοίβες μόλις περάσει ο μισός χρόνος θέρμανσης (αλλάξτε τις επάνω με τις κάτω).

Η αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας είναι 70 °C.

Συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες: 3.

11.1 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Σε ορισμένα μοντέλα, στην εσωτερική πλευρά της πόρτας θα βρείτε:

- τους αριθμούς των θέσεων των σχαρών.
- πληροφορίες για τα προγράμματα, τις συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες και θερμοκρασίες για αντιπροσωπευτικά φαγητά.

11.2 Συμβουλές για ειδικά προγράμματα του φούρνου

Διατήρηση Θερμότητας

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία εάν θέλετε να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.

Η θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα στους 80 °C.

Φούσκωμα Ζύμης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την αυτόματη λειτουργία με όποια συνταγή για ζύμη με μαγιά θέλετε. Παρέχει καλή ατμόσφαιρα για το φούσκωμα. Βάλτε τη ζύμη σε ένα πιάτο που να είναι αρκετά μεγάλο ώστε να την χωρά όταν φουσκώσει και σκεπάστε το με μια βρεγμένη πετσέτα ή μεμβράνη. Τοποθετήστε μια μεταλλική σχάρα στην πρώτη θέση σχάρας και βάλτε μέσα το πιάτο. Κλείστε την πόρτα και ενεργοποιήστε τη λειτουργία: Φούσκωμα Ζύμης. Ρυθμίστε τον απαραίτητο χρόνο.

11.3 Ψήσιμο

- Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Προσαρμόστε τις συνήθειες ρυθμίσεις σας, όπως θερμοκρασία, χρόνος ψησίματος και θέση σχάρας, στις τιμές που αναφέρονται στους πίνακες.
- Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.

Ζέσταμα Πιάτων

- Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια ορισμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.
- Μπορείτε να παρατείνετε τους χρόνους ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.
- Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο στην αρχή. Σε μια τέτοια περίπτωση, μην αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Τα ταψιά μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυσώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

11.4 Συμβουλές για το ψήσιμο

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ροδίσει αρκετά στο κάτω μέρος.	Η θέση της σχάρας δεν είναι σωστή.	Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερη θέση σχάρας.
Το κέικ κάθεται και λασπώνει, σβολιάζει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ κάθεται και λασπώνει, σβολιάζει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σύντομος.	Αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Οι χρόνοι ψησίματος δεν μπορούν να μειωθούν, επιλέγοντας υψηλότερες θερμοκρασίες.
Το κέικ κάθεται και λασπώνει, σβολιάζει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Υπάρχουν πάρα πολλά υγρά στο μείγμα.	Χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά. Προσέχετε τους χρόνους ανάμειξης, ειδικά εάν χρησιμοποιείτε μίξερ.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου και αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα.	Το μείγμα δεν έχει απλωθεί ομοιόμορφα.	Απλώστε το μείγμα ομοιόμορφα επάνω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.

11.5 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο:

Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κέικ Στρογγυλής Φόρμας / Μπριός	Θερμός Αέρας	150 - 160	50 - 70	1
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Αφράτο κέικ χωρίς λιπα- ρά	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Αφράτο κέικ χωρίς λιπα- ρά	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	160	35 - 50	2
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Μη- λόπιτα (2 βαθιά ταψιά/φόρμες Ø20 cm, τοπο- θετημένες δια- γώνια)	Θερμός Αέρας	160	60 - 90	2
Apple pie / Μη- λόπιτα (2 βαθιά ταψιά/φόρμες Ø20 cm, τοπο- θετημένες δια- γώνια)	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	1
Cheesecake	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρίτα	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	170 - 190	30 - 40	3

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Χριστουγεννιάτι- κο Στόλεν	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Ψωμί (σίκαλης): 1. Πρώτο μέ- ρος της δια- δικασίας ψησίματος. 2. Δεύτερο μέ- ρος της δια- δικασίας ψησίματος.	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Κορνέ / Εκλέρ	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Κέικ κορμός	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξε- ροψημένο)	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Κέικ αμυγδαλού βουτύρου / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μα- γιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Θερμός Αέρας	150	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μα- γιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	170	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	160 - 170	40 - 80	3
Κέικ μαγιάς με λεπτή επικάλυ- ψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

²⁾ Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

Μπισκότα

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μπισκότα ζύμης κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	20 - 35	3
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	160 ¹⁾	20 - 30	3
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 20	3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού / Μαρέγκες	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150	3
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας	Θερμός Αέρας	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Ψωμάκια	Θερμός Αέρας	160 ¹⁾	10 - 25	3
Ψωμάκια	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Θερμός Αέρας	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

11.6 Σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Σουφλέ με ζυμα- ρικά	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60	1

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Λαζάνια	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40	1
Λαχανικά ογκ- ρατέν ¹⁾	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 170	15 - 30	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιω- μένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30	1
Γλυκά φούρνου	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60	1
Ψάρι στον φούρνο	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60	1
Γεμιστά λαχανι- κά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60	1

1) Προθερμάνετε το φούρνο.

11.7 Υγρός Θερμός Αέρας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ζυμαρικά ωγκρατέν	200 - 220	45 - 55	3
Πατάτες ωγκρατέν	180 - 200	70 - 85	3
Μουσακάς	170 - 190	70 - 95	3
Λαζάνια	180 - 200	75 - 90	3
Καννελόνια	180 - 200	70 - 85	3
Τάρτα με βάση το ψωμί	190 - 200	55 - 70	3
Ρυζόγαλο	170 - 190	45 - 60	3
Κέικ μήλου, φτιαγμένο με αφράτο μείγμα (στρογγυλή φόρμα για κέικ)	160 - 170	70 - 80	3
Λευκό ψωμί	190 - 200	55 - 70	3

11.8 Ψήσιμο σε πολλά
επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός
Αέρας.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	
			2 θέσεις	3 θέσεις
Κορνέ / Εκλέρ	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Κέικ τριφτό, στε- γνό	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μπισκότα / small cakes / μικρά κέικ / γλυκά / ψωμάκια

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	
			2 θέσεις	3 θέσεις
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Μπισκότα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Γλυκά με φύλλο κρούστας	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Ψωμάκια	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

11.9 Πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Πίτσα (λεπτή ζύμη)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Πίτσα (με πλούσια υλικά)	180 - 200	20 - 30	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Τάρτες	180 - 200	40 - 55	1
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	1
Κις Λορέν	170 - 190	45 - 55	1
Ελβετική φλαν	170 - 190	45 - 55	1
Μηλόπιτα, σκεπαστή	150 - 170	50 - 60	1
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	1
Αζυμο ψωμί	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (Πί- τσα Αλσατίας)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Πιροσκή (η ρωσική εκδοχή του καλτσό- νε)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Προθερμάνετε το φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

11.10 Ψήσιμο

- Χρησιμοποιείτε σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα για το ψήσιμο στον φούρνο. Ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του σκεύους.
- Μπορείτε να τοποθετήσετε μεγάλα κομμάτια για ψήσιμο απευθείας στο βαθύ ταψί ή στη μεταλλική σχάρα πάνω από το βαθύ ταψί.
- Προσθέστε κάποιο υγρό στο βαθύ ταψί ώστε οι χυμοί ή το λίπος από το κρέας να μην καούν στην επιφάνεια του ταψιού.
- Όλα τα είδη κρέατος που θέλετε να ροδίσουν ή να αποκτήσουν κρούστα, μπορούν να ψηθούν στο ταψί ψησίματος χωρίς καπάκι.
- Αν χρειάζεται, γυρίστε το ψητό μετά από το 1/2 - 2/3 του συνολικού χρόνου μαγειρέματος.
- Για να διατηρήσει καλύτερα το κρέας τους χυμούς του:
 - ψήστε άπαχα κρέατα σε ταψί ψησίματος με το καπάκι ή χρησιμοποιήστε σακούλα ψησίματος.
 - ψήστε κρέας και ψάρι σε κομμάτια με βάρος άνω του 1 kg.
 - κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείφετε αρκετές φορές τα μεγάλα κομμάτια ψητού και τα πουλερικά με τους χυμούς τους.

11.11 Πίνακες ψησίματος

Βοδινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό κατσαρόλας	1 - 1,5 kg	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	230	120 - 150	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: λίγο ψημένο	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μέσος μαγειρεμένα	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλοψημένο	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι	1 - 1,5 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	90 - 120	1
Μπριζόλα / Κορτεζίνες	1 - 1,5 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	170 - 180	60 - 90	1
Ρολό κιμάς	750 g - 1 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 170	50 - 60	1
Κότσι χοιρινό (προμαγειρεμένο)	750 g - 1 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	150 - 170	90 - 120	1

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό μοσχάρι	1	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	90 - 120	1
Μοσχάρι κότσι	1.5 - 2	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 150	1

Αρνί

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχά- ρας
Μπούτι Αρ- νιού / Ψητό Αρνί	1 - 1.5	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	150 - 170	100 - 120	1
Σπάλα Αρ- νιού	1 - 1.5	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	40 - 60	1

Κυνήγι

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχά- ρας
Σπάλα / Μπούτι λα- γού	έως 1 kg	Πάνω + Κά- τω Θέρμανση	230 ¹⁾	30 - 40	1
Σπάλα ελα- φιού	1,5 - 2 kg	Πάνω + Κά- τω Θέρμανση	210 - 220	35 - 40	1
Μπούτι ελα- φιού	1,5 - 2 kg	Πάνω + Κά- τω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Πουλερικά

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχά- ρας
Μερίδες που- λερικών	200 – 250 g η μερίδα	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	200 - 220	30 - 50	1
Μισό κοτό- πουλο	400 – 500 g η μερίδα	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	190 - 210	35 - 50	1
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1,5 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	190 - 210	50 - 70	1
Πάπια	1,5 - 2 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	180 - 200	80 - 100	1
Χήνα	3,5 - 5 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 180	1
Γαλοπούλα	2,5 - 3,5 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 150	1
Γαλοπούλα	4 - 6 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	140 - 160	150 - 240	1

Ψάρι (στον ατμό)

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψάρι Ολόκληρο	1 - 1.5	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	210 - 220	40 - 60	1

11.12 Γκριλ

- Ψήνετε πάντα στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Τοποθετείτε τη σχάρα στη συνιστώμενη θέση σχάρας, σύμφωνα με τον πίνακα ψησίματος στο γκριλ.
- Τοποθετείτε πάντα το ταψί συλλογής λίπους στην πρώτη θέση σχάρας.
- Ψήνετε στο γκριλ μόνο επίπεδα κομμάτια κρέατος ή ψαριού.

- Προθερμαίνετε πάντα τον κενό φούρνο με τις λειτουργίες γκριλ για 5 λεπτά.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Γκριλ

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)		Θέση σχάρας
		1η πλευρά	2η πλευρά	
Ψητό βοδινό	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Βοδινό φιλέτο	230	20 - 30	20 - 30	3
Χοιρινή πλάτη	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Μοσχαρίσιες μπιριζόλες	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Αρνίσια πλάτη	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Ψάρι Ολόκληρο, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Γκριλ Γρήγορο

Τύπος φαγητού	Χρόνος (λεπτά)		Θέση σχάρας
	1η πλευρά	2η πλευρά	
Burgers / Μπιφιτέκια	8 - 10	6 - 8	4
Χοιρινό φιλέτο	10 - 12	6 - 10	4
Λουκάνικα	10 - 12	6 - 8	4
Μοσχαρίσιο φιλέτο / μπιριζόλες	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Φρυγανισμένο ψωμί	1 - 3	1 - 3	5
Τοστ με υλικά επτάλυσης	6 - 8	-	4

11.13 Καταψυγμένα Τρόφιμα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25	2
Πίτσα Αμερικής, κατεψ.	190 - 210	20 - 25	2
Πίτσα, κρύα	210 - 230	13 - 25	2
Πίτσα Σνακ, κατεψυγ.	180 - 200	15 - 30	2
Τηγανιτές Πατάτες, λεπτές	200 - 220	20 - 30	3
Τηγ. Πατάτες, χοντρ.	200 - 220	25 - 35	3
Φέτες/Κροκέτες	220 - 230	20 - 35	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3
Λαζάνια / Καννελόνια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2
Λαζάνι/Καννελόνι, κατεψ.	160 - 180	40 - 60	2
Τυρί ψημένο στον φούρνο	170 - 190	20 - 30	3
Κοτόπουλο Φτερούγα	190 - 210	20 - 30	2

Κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κατεψυγμένη πίτσα	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	3
Τηγανιτές πατάτες ¹⁾ (300 - 600 g)	Πάνω + Κάτω Θέρμανση ή Γκριλ Με Θερμό Αέρα	200 - 220	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	3
Μπαγκέτες	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	3
Τάρτες φρούτων	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	3

¹⁾ Γυρίστε τις τηγανιτές πατάτες 2 ή 3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

11.14 Χαμηλή Θερμοκρασία

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ετοιμάσετε άπαχα, τρυφερά κομμάτια κρέατος και ψαριού με θερμοκρασίες πυρήνα όχι μεγαλύτερες από 65 °C. Αυτή η λειτουργία δεν εφαρμόζεται σε συνταγές όπως το ψητό καtsαρόλας ή το ψητό χοιρινό με λίπος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει τη σωστή θερμοκρασία πυρήνα (ανατρέξτε στον πίνακα για τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα).

Στα πρώτα 10 λεπτά μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία φούρνου μεταξύ 80 °C και 150 °C. Η προεπιλογή είναι 90 °C. Μετά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, ο φούρνος συνεχίζει να

μαγειρεύει στους 80 °C. Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για πουλερικά.



Μαγειρεύετε πάντα χωρίς καπάκι όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία.

1. Τσιγαρίστε το κρέας σε ένα ταψί στην εστία σε πολύ υψηλή θερμοκρασία για 1 - 2 λεπτά από την κάθε πλευρά.
2. Τοποθετήστε το κρέας με το ζεστό ταψί ψησίματος στον φούρνο επάνω στη μεταλλική σχάρα.
3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο κρέας.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία: Χαμηλή Θερμοκρασία και ρυθμίστε τη σωστή τελική θερμοκρασία πυρήνα.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Βοδινό φιλέτο	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Ψητό μοσχάρι	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Μπριζόλες	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.15 Απόψυξη

- Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων και βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.
- Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας από κάτω.

- Μη σκεπάζετε το φαγητό με μπολ ή πιάτο, καθώς αυτό μπορεί να επιμηκύνει το χρόνο απόψυξης.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Χρόνος απόψυξης (λεπτά)	Επιπλέον χρόνος απόψυξης (λεπτά)	Σχόλια
Κοτόπουλο	1 kg	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 kg	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Χρόνος απόψυξης (λεπτά)	Επιπλέον χρόνος απόψυξης (λεπτά)	Σχόλια
Κρέας	500 g	90 - 120	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστροφα	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Κρέμα	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Χτυπήστε την κρέμα όταν είναι ακόμη ελαφρώς παγωμένη σε μερικά σημεία.
Τούρτα	1,4 kg	60	60	-

11.16 Διατήρηση

- Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ίδιων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.
- Μη χρησιμοποιείτε δοχεία με καπάκια βιδωτά και τύπου μπαγιονέτ ή μεταλλικά δοχεία.
- Χρησιμοποιήστε το πρώτο επίπεδο σχάρας από κάτω για αυτή τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι γυάλινα δοχεία του ενός λίτρου στο ταψί ψησίματος.
- Γεμίστε τα δοχεία στην ίδια στάθμη και κλείστε τα με σφιγκτήρα.
- Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.
- Προσθέστε περίπου 1/2 λίτρο νερό στο ταψί ψησίματος, ώστε να υπάρχει αρκετή υγρασία στο φούρνο.
- Όταν το υγρό στα δοχεία αρχίσει να σιγοβράζει (μετά από περίπου 35 - 60 λεπτά για δοχεία του ενός λίτρου), σβήστε τον φούρνο ή μειώστε τη θερμοκρασία στους 100 °C (δείτε τον πίνακα).

Μαλακά φρούτα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (λεπτά)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπτά)
Φράουλες / Βατόμουρα / Σμέουρα / Ωριμα φραγκοστάφυλα	160 - 170	35 - 45	-

Φρούτα με κουκούτσι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (λεπτά)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπτά)
Αχλάδια / Κυδώνια / Δαμάσκηνα	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Λαχανικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (λεπτά)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπτά)
Καρότα ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Αγγούρια	160 - 170	50 - 60	-
Ανάμικτα τουρσιά	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ρέβα / Αρακάς / Σπαράγγια	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Αφήστε τα να παραμείνουν στον φούρνο μετά την απενεργοποίηση.

11.17 Ξήρανση

- Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε τον 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 (ώρες)	Θέση σχάρας	
			1 θέση	2 θέσεις
Φασόλια	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Λαχανικά για σουππα	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Φρούτα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώρες)	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

11.18 Ψωμί

Δεν συνιστάται προθέρμανση.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Λευκό Ψωμί	180 - 200	40 - 60	2
Μπαγκέτα	200 - 220	35 - 45	2
Μπριός	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Ψωμί Σίκαλης	190 - 210	50 - 70	2
Μαύρο Ψωμί	180 - 200	50 - 70	2
Πολύσπορο ψωμί	170 - 190	60 - 90	2

11.19 Πίνακας Αισθητήρας φαγητού

Βοδινό	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λίγο Ψημένο	Μέσος Μαγειρεμένα	Καλοψημένο
Ψητό βοδινό	45	60	70
Φιλέτο	45	60	70

Βοδινό	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μέσος Μαγειρεμένα	Περισσότερο
Ρολό κιμάς	80	83	86

Χοιρινό	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μέσος Μαγειρεμένα	Περισσότερο
Χοιρομέρι, Ψητό	80	84	88
Μπριζόλα (σπάλα), Χοιρινό καπνιστό κόντρα, Καπνιστό κόντρα ποσέ	75	78	82

Μοσχάρι	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μέσος Μαγειρεμένα	Περισσότερο
Ψητό μοσχάρι	75	80	85
Μοσχάρι κότσι	85	88	90

Πρόβατο / αρνί	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μέσος Μαγειρε- μένα	Περισσότερο
Αρνίσιο μπούτι	80	85	88
Αρνίσια σπάλα	75	80	85
Μπούτι αρνιού, Ψητό αρνί	65	70	75

Κυνήγι	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μέσος Μαγειρε- μένα	Περισσότερο
Σπάλα λαγού, Σπάλα ελαφιού	65	70	75
Μπούτι λαγού, Ολόκληρος λαγός, Μπούτι ελαφιού	70	75	80

Πουλερικά	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μέσος Μαγει- ρεμένα	Περισσότερο
Κοτόπουλο (ολόκληρο / μισό / στήθος)	80	83	86
Πάπια (ολόκληρη / μισή), Γαλοπούλα (ολόκληρη / στήθος)	75	80	85
Πάπια (στήθος)	60	65	70

Ψάρι (σολομός, πέστροφα, λα- βράκι ποταμίσιο)	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μέσος Μαγειρε- μένα	Περισσότερο
Ψάρι (ολόκληρο / μεγάλο / στον ατμό), Ψάρι (ολόκληρο / μεγάλο / ψητό)	60	64	68

Στη γάστρα - Προμαγειρεμένα λαχανικά	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μέσος Μαγει- ρεμένα	Περισσότερο
Κολοκυθάκια στη Γάστρα, Μπρόκολο στη Γάστρα, Μάραθος στη Γάστρα	85	88	91

Στη γάστρα - Αλμυρά	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μέσος Μαγει- ρεμένα	Περισσότερο
Καννελόνια, Λαζάνια, Σουφλέ με ζυμαρικά	85	88	91

Στη γάστρα - Γλυκά	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μέσος Μαγει- ρεμένα	Περισσότερο
Λευκό ψωμί στη γάστρα με / χωρίς φρούτα, Χυλός ρυζιού στη γάστρα με / χω- ρίς φρούτα, Γλυκά νουντλ στη γάστρα	80	85	90

12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού.
- Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα εξειδικευμένο καθαριστικό.
- Καθαρίζετε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Ο κίνδυνος είναι μεγαλύτερος για το ταψί του γκριλ.
- Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού.
- Αν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά εξαρτήματα, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων.

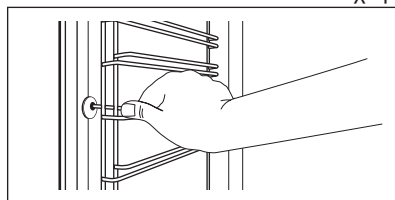
Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επικάλυψη.

- Στεγνώστε το φούρνο όταν το εσωτερικό του είναι υγρό μετά από τη χρήση.

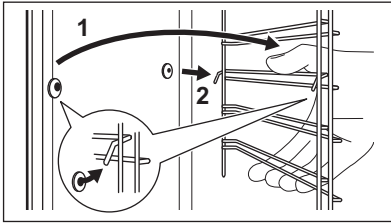
12.2 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε 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 στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.



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

12.3 Πυρόλυση



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.



Η έναρξη της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού δεν είναι δυνατή στις παρακάτω περιπτώσεις:

- εάν δεν έχετε αφαιρέσει το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή.
- εάν δεν έχετε κλείσει καλά την πόρτα του φούρνου.

Αφαιρέστε τις πλέον εμφανείς βρομιές με το χέρι.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αν άλλες συσκευές έχουν εγκατασταθεί στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα με τη λειτουργία: Πυρόλυση. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.

1. Καθαρίστε την εσωτερική πλευρά της πόρτας με ζεστό νερό για να αποτρέψετε το κάψιμο τυχόν υπολειμμάτων από τον καυτό αέρα.
2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και επιλέξτε από το κύριο μενού τη λειτουργία: Πυρόλυση. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

3. Ρυθμίστε τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού:

Επιλογή	Περιγραφή
Σύντομη	1 h για λίγα υπολείμματα
Κανονική	1 h 30 min για κανονική ποσότητα υπολειμμάτων
Εντατική	3 h για μεγάλη ποσότητα υπολειμμάτων

4. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.



Όταν ξεκινήσει ο πυρολυτικός καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα του φούρνου και ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.



Για να διακόψετε τον πυρολυτικό καθαρισμό προτού ολοκληρωθεί, απενεργοποιήστε τη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας, η συσκευή είναι πολύ ζεστή. Αφήστε την να κρυώσει. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.



Μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας, η πόρτα παραμένει κλειδωμένη για να κρυώσει η συσκευή. Ορισμένες από τις λειτουργίες της συσκευής δεν είναι διαθέσιμες όσο κρυώνει η συσκευή.

12.4 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

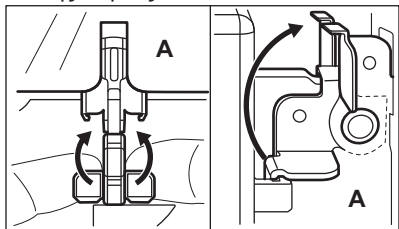
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



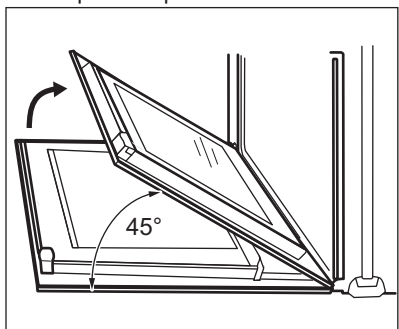
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά.

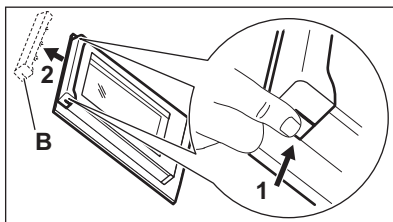
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε πλήρως τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



3. Κλείστε την πόρτα μέχρι να βρίσκεται σε γωνία περίπου 45°.



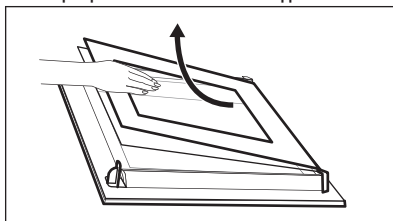
4. Κρατώντας την πόρτα με ένα χέρι σε κάθε πλευρά, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τη συσκευή με γωνία προς τα πάνω.
5. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω. Έτσι, αποτρέπονται οι γρατζουνιές.
6. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η βίαιη μεταχείριση των τζαμιών, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη θραύση του κρυστάλλου.

7. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
8. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.



9. Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά.

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά. Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα.

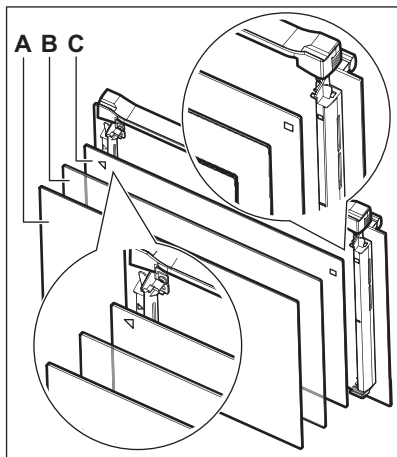


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια φούρνου (C, B και A) έχουν επανατοποθετηθεί με τη σωστή σειρά. Πρώτα τοποθετήστε το τζάμι C, το οποίο έχει τυπωμένο ένα τετράγωνο στην αριστερή πλευρά και ένα τρίγωνο στη δεξιά. Θα βρείτε επίσης αυτά

τα σύμβολα με ανάγλυφη μορφή στο πλαίσιο της πόρτας. Το τριγωνικό σύμβολο στο τζάμι πρέπει να ταιριάζει με το τρίγωνο στο πλαίσιο της πόρτας, και το τετράγωνο σύμβολο με το τετράγωνο. Μετά από αυτό, τοποθετήστε τα άλλα δύο τζάμια.



12.5 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής. Αποτρέπει τη ζημιά στο γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα και στο εσωτερικό του φούρνου.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

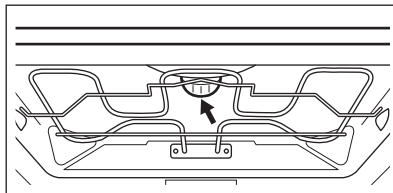
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Αποσυνδέστε την ασφάλεια προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα.

Ο λαμπτήρας και το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα μπορεί να είναι ζεστά.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Αφαιρέστε τις ασφάλειες από τον πίνακα ασφαλειών ή απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη κυκλώματος.

Ο επάνω λαμπτήρας

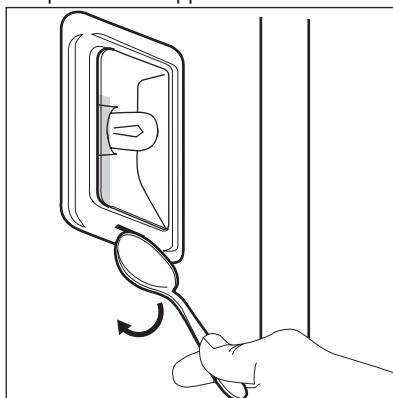
1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.



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.

Ο πλαϊνός λαμπτήρας

1. Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στο λαμπτήρα.
2. Χρησιμοποιήστε ένα στενό, μη αιχμηρό αντικείμενο (π.χ. ένα κουταλάκι) για να αφαιρέσετε το γυάλινο κάλυμμα.



3. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
4. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
5. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.
6. Τοποθετήστε στη θέση του το αριστερό στήριγμα σχαρών.

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 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 Κλειδωμα Ασφαλείας για Παιδιά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει κλείσει σωστά η πόρτα.	Κλείστε καλά την πόρτα.
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.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη F111.	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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
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.
Υπάρχει επικάθηση 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.

13.2 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 του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)	
Κωδικός προϊόντος (PNC)	
Αριθμός σειράς (S.N.)	

14. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

14.1 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	230 / 400 V
Συχνότητα	50 Hz

15. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή	AEG	
Αναγνωριστικό μοντέλου	BPE742320B BPE742320M BPK742320M BPK74232SM BPM742320M BPR742320B BPR742320M	
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	81.2	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+ ¹⁾	
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	1.09 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	71 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	BPE742320B	40.5 kg
	BPE742320M	39.5 kg
	BPK742320M	39.5 kg
	BPK74232SM	40.5 kg
	BPM742320M	40.5 kg
	BPR742320B	40.5 kg
	BPR742320M	40.5 kg

¹⁾ **Σημείωση:**Επισημαίνεται ότι η κατανάλωση ενέργειας ενός ηλεκτρικού φούρνου στην τάξη A+/A++/A+++ σύμφωνα με τον ευρωπαϊκό κανονισμό (ΕΕ) 65/2014 επιτρέπεται να θεωρηθεί ο ηλεκτρικός φούρνος ως τάξης A σύμφωνα με την Απόφαση αρ. 1222 της κυβέρνησης της Ρωσικής Ομοσπονδίας της 31.12.2009.

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1:
Κουζίνες, φούρνοι, φούρνοι με ατμό και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης.

15.2 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 η συσκευή 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 της υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

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

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Λειτουργεί με τέτοιο τρόπο που η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη θερμοκρασία που εμφανίζεται στην οθόνη κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος και οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να είναι διαφορετικοί από τους χρόνους άλλων προγραμμάτων.

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

16. 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



867343214-A-232017

AEG