

# Electrolux

## Οδηγίες Χρήσης

EL

---

**CombiSteam Deluxe**  
**Φούρνος ατμού**  
EEB8587POX  
EOB8857AOX



**Electrolux**

## 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.....             | 12 |
| 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....         | 22 |
| 8. ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ.....         | 23 |
| 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....        | 24 |
| 10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....       | 27 |
| 11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....    | 29 |
| 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....      | 51 |
| 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....    | 55 |
| 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....          | 59 |

## ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

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

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

**Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:**



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

## 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

### 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

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

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

### 2.3 Χρήση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

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

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



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
  - Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να διαφύγει ατμός.
  - Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

## **2.5 Φροντίδα και καθαρίσμο**



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φως 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 επιφανείας.
- 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 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.

## 2.7 Σέρβις

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

## 2.8 Απόρριψη



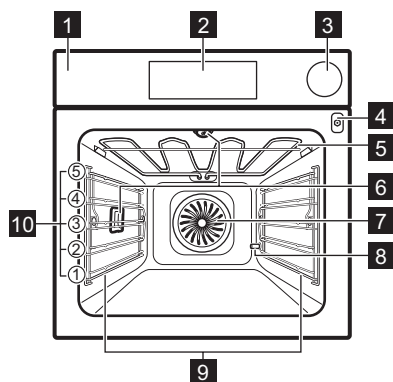
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

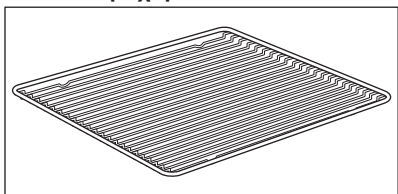
### 3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 3 Θήκη νερού
- 4 Υποδοχή αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα
- 5 Αντίσταση
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Έξοδος σωλήνα αφαίρεσης αλάτων
- 9 Στήριγμα σκόνης, αποσπώμενο
- 10 Θέσεις σχαρών

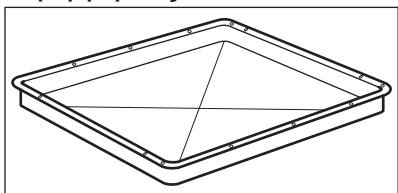
### 3.2 Αξεσουάρ

#### Μεταλλική σχάρα



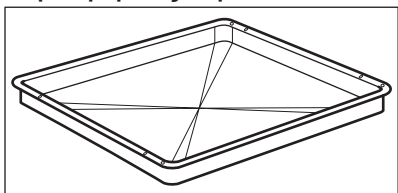
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

#### Ταψί ψησίματος



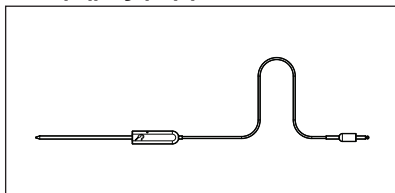
Για κέικ και μπισκότα.

#### Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ



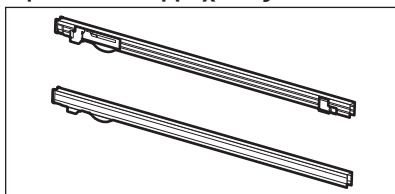
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

#### Αισθητήρας φαγητού



Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.

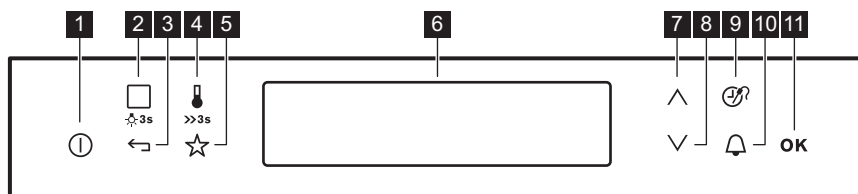
#### Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για τις σχάρες και τα ταψιά.

## 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

### 4.1 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής

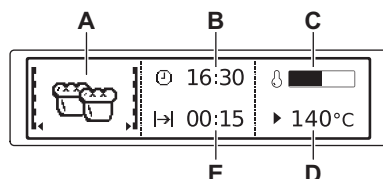


Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής.

| Πεδίο αφής | Λειτουργία                        | Σχόλιο                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>   | ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ                     | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>2</b>   | Προγράμματα ή Οδηγός μαγειρέματος | Αγγίξτε το πεδίο αφής μία φορά για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα ή το μενού: Οδηγός μαγειρέματος. Αγγίξτε το πεδίο αφής ξανά για να πραγματοποιήσετε εναλλαγή μεταξύ των μενού: Προγράμματα, Οδηγός μαγειρέματος. Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό φούρνου, αγγίξτε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα. |
| <b>3</b>   | Πλήκτρο Πίσω                      | Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού. Για να εμφανιστεί το κύριο μενού, αγγίξτε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα.                                                                                                                                                                                                 |
| <b>4</b>   | Επιλογή θερμοκρασίας              | Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ή την εμφάνιση της τρέχουσας θερμοκρασίας της συσκευής.                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>5</b>   | Αγαπημένα                         | Για αποθήκευση και πρόσβαση στα αγαπημένα σας προγράμματα.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>6</b> - | Οθόνη                             | Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>7</b>   | Πλήκτρο κύλισης προς τα πάνω      | Για μετακίνηση στο μενού προς τα πάνω.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>8</b>   | Πλήκτρο κύλισης προς τα κάτω      | Για μετακίνηση στο μενού προς τα κάτω.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>9</b>   | Ώρα και πρόσθετες λειτουργίες     | Για ρύθμιση διαφόρων λειτουργιών. Όταν λειτουργεί ένα πρόγραμμα, αγγίξτε το πεδίο αφής για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη ή τις λειτουργίες: Κλειδώμα Χειρισμού, Αγαπημένα, Heat + Hold, Set + Go. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.                                      |

| Πεδίο<br>αφή                                                                                | Λειτουργία    | Σχόλιο                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------|
| <b>10</b>  | Χρονομετρητής | Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονομετρητής.  |
| <b>11</b>  | OK            | Για επιβεβαίωση της επιλογής ή της ρύθμισης. |

## 4.2 Οθόνη



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

### Άλλες ενδείξεις της οθόνης:

| Σύμβολο                                                                             | Λειτουργία           | Λειτουργία                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Χρονομετρητής        | Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | Ώρα της ημέρας       | Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | Διάρκεια             | Στην οθόνη εμφανίζεται ο απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος.                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | 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  για να μηδενίσετε τον χρόνο. |
|  | Υπολογισμός          | Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο μαγειρέματος.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | Ένδειξη Προθέρμανσης | Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου.                                                                                                                                                                                                                               |
|  | 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 ενεργοποιημένη.                                                                                                                                                                                                                                                            |

## 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Πρώτος καθαρισμός

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



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμό».

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 Σύνδεση για πρώτη φορά

Όταν συνδέετε τον φούρνο 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  $\wedge$  ή το  $\vee$  για να ορίσετε την τιμή.
2. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

### 5.3 Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού

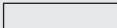
Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει το εύρος σκληρότητας νερού (dH) με την αντίστοιχη Επικάθιση ασβεστίου και την ποιότητα του νερού.

| Σκληρότητα νερού |            | Επικάθιση ασβε-<br>στίου (mmol/l) | Επικάθιση ασβε-<br>στίου (mg/l) | Ταξινόμηση<br>νερού    |
|------------------|------------|-----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| Κατηγορία        | dH         |                                   |                                 |                        |
| 1                | 0 - 7      | 0 - 1.3                           | 0 - 50                          | Μαλακό                 |
| 2                | 7 - 14     | 1.3 - 2.5                         | 50 - 100                        | Μέσης σκλη-<br>ρότητας |
| 3                | 14 - 21    | 2.5 - 3.8                         | 100 - 150                       | Σκληρό                 |
| 4                | άνω των 21 | άνω των 3,8                       | άνω των 150                     | Πολύ σκλη-<br>ρό       |

Όταν η σκληρότητα νερού ξεπερνά τις τιμές του πίνακα, γεμίζετε τη θήκη νερού με εμφιαλωμένο νερό.

1. Πάρτε τη λωρίδα αλλαγής 4 χρωμάτων που παρέχεται με το σετ ψησίματος στον ατμό στον φούρνο.
2. Τοποθετήστε όλες τις ζώνες αντίδρασης της λωρίδας στο νερό για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Μην τοποθετείτε τη λωρίδα σε τρεχούμενο νερό.
3. Τινάξτε τη λωρίδα για να αφαιρέσετε το επιπλέον νερό.

4. Περιμένετε 1 λεπτό και ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού με τον παρακάτω πίνακα. Τα χρώματα των ζωνών αντίδρασης συνεχίζουν να αλλάζουν. Μην ελέγχετε τη σκληρότητα νερού αφού παρέλθει 1 λεπτό μετά τη δοκιμή.
5. Ρυθμίστε τη σκληρότητα νερού: Βασικές Ρυθμίσεις.

| Δοκιμαστική λω-<br>ρίδα                                                           | Σκληρότητα νε-<br>ρού |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | 1                     |
|  |                       |
|  | 2                     |

| Δοκιμαστική λω-<br>ρίδα                                                           | Σκληρότητα νε-<br>ρού |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|  | 3                     |
|  | 4                     |

Μπορείτε να αλλάξετε τη σκληρότητα νερού στο μενού: Βασικές Ρυθμίσεις / Σκληρότητα νερού.

## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Περιήγηση στα μενού

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την επιλογή μενού.
3. Πιέστε το  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 / Στοι-<br>χείο μενού                                                                   | Χρήση                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Προγράμματα | Περιέχει μια λίστα προγραμμάτων.                                                             |
|  Συνταγές    | Περιέχει μια λίστα αυτόματων προγραμμάτων.                                                   |
|  Αγαπημένα   | Περιέχει μια λίστα των αγαπημένων προγραμμάτων μαγειρέματος που έχει δημιουργήσει ο χρήστης. |

| Σύμβολο / Στοι-<br>χείο μενού                                                                         | Χρήση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Καθαρισμός          | Περιέχει μια λίστα προγραμμάτων καθαρισμού.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  Βασικές Ρυθμίσεις   | Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  Ειδικά Προγράμματα  | Περιέχει μια λίστα πρόσθετων προγραμμάτων.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  Οδηγός μαγειρέματος | Περιέχει τις συνιστώμενες ρυθμίσεις φούρνου για μια μεγάλη ποικιλία φαγητών. Επιλέξτε ένα φαγητό και ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος. Η θερμοκρασία και ο χρόνος είναι ενδεικτικοί για ένα καλύτερο αποτέλεσμα και μπορούν να ρυθμιστούν. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται. |

## Υπομενού για: Βασικές Ρυθμίσεις

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

| Σύμβολο / Στοιχείο μενού                                                                                       | Περιγραφή                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Γλώσσα                    | Ρυθμίζει τη γλώσσα για την οθόνη.                                                                                                                |
| <br>Ένταση Βομβητής           | Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των ηχητικών σημάτων σε βαθμούς.                                                                   |
| <br>Ήχοι Πλήκτρων             | Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η απενεργοποίηση του ήχου του πεδίου αφής ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ. |
| <br>Alarm/Ήχητ. Σήματα        | Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τους ήχους συναγερμού.                                                                                             |
| <br>Σκληρότητα νερού          | Για ρύθμιση του επιπέδου σκληρότητας νερού (1 - 4).                                                                                              |
| <br>Υπενθύμιση Καθαρισμού     | Σας υπενθυμίζει πότε να καθαρίσετε τη συσκευή.                                                                                                   |
| <br>Λειτουργία DEMO          | Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468.                                                                                                   |
| <br>Σέρβις                  | Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.                                                                                           |
| <br>Εργοστασιακές Ρυθμίσεις | Επαναφέρει όλες τις ρυθμίσεις στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.                                                                                      |

## 6.3 Υπομενού για: Καθαρισμός

| Σύμβολο                                                                           | Στοιχείο μενού         | Περιγραφή                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Άδειασμα Δοχείου       | Διαδικασία για την αφαίρεση του υπολειπόμενου νερού από τη θήκη νερού μετά τη χρήση των λειτουργιών ατμού.              |
|  | Καθάρισμα Με Ατμό Plus | Διαδικασία για καθαρισμό επίμονης βρομιάς με τη βοήθεια καθαριστικού φούρνου.                                           |
|  | Καθάρισμα Με Ατμό      | Διαδικασία για καθαρισμό της συσκευής όταν είναι ελαφρώς λερωμένη και τα υπολείμματα δεν έχουν καεί πολλές φορές.       |
|  | Αφαίρεση Αλάτων        | Διαδικασία για καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επικαθίσεις αλάτων.                                    |
|  | Ξέβγαλμα               | Διαδικασία για ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού. |

## 6.4 Προγράμματα

| Πρόγραμμα                                                                                         | Χρήση                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>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. |
| <br>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.       |

| Πρόγραμμα                                                                                                                      | Χρήση                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Χαμηλή Θερμοκρασία                        | Για την παρασκευή τρυφερών, ζουμερών ψητών.                                                                           |
| <br>Πάνω + Κάτω Θέρμανση (Πάνω/Κάτω Θέρμανση) | Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.                                                                                |
| <br>Καταψυγμένα Τρόφιμα                     | Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανίτες πατάτες, οι πατάτες σε τριγωνικές φέτες ή τα σπρινγκ ρολς). |
| <br>Γκριλ Με Θερμό Αέρα                     | Για ψήσιμο μεγαλύτερων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάζισμα και για ρόδισμα. |

| Πρόγραμμα                                                                                          | Χρήση                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Γκριλ         | Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.                                                                |
| <br>Γκριλ Γρήγορο | Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.                                              |
| <br>Κάτω Θέρμανση | Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.                                                                      |
| <br>Απόψυξη       | Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων. |

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

| Πρόγραμμα                                                                                                 | Χρήση                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ογκρατέν             | Για φαγητά όπως λαζάνια ή πατάτες ωγκρατέν. Για γκρατινάζ και για ρόδισμα.                                                                                                                 |
| <br>Ψήσιμο Ψωμιού        | Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με πολύ καλά, σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και την γυαλάδα της κρούστας. |
| <br>Ατμός Intervall      | Για το ψήσιμο ψωμιού, μεγάλων μερίδων κρέατος ή το ζέσταμα κρύων και κατεψυγμένων γευμάτων.                                                                                                |
| <br>Ατμός Intervall Plus | Για φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία και για κάσταρντ ρουαγιάλ, τερν και ψάρι ποσέ.                                                                                               |
| <br>Ατμός Vital          | Για λαχανικά, ψάρι, πατάτες, ρύζι, ζυμαρικά ή σπέσιαλ συνταγές.                                                                                                                            |



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

## 6.5 Ειδικά Προγράμματα

| Πρόγραμμα                                                                                                   | Χρήση                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <br>Διατήρηση Θερμότητας | Για τη διατήρηση των φαγητών ζεστών. |

| Πρόγραμμα                                                                                            | Χρήση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Ζέσταμα Πιάτων  | Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br>Διατήρηση       | Για παρασκευή συντηρημένων λαχανικών, (π.χ. τουρσιά).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br>Ξήρανση         | Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br>Φούσκωμα Ζύμης  | Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας της ζύμης και διατηρεί τη ζύμη ελαστική.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Ζέσταμα Με Ατμό | Το ξαναζέσταμα φαγητού με ατμό αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας. Η θερμότητα διανέμεται με έναν ήπιο τρόπο, πράγμα το οποίο επιτρέπει την ανάκτηση της γεύσης και του αρώματος του φαγητού σαν να είναι φρεσκομαγειρεμένο. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ξαναζέσταμα του φαγητού απευθείας στο πιάτο. Μπορείτε να ξαναζεστάνετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας διαφορετικές θέσεις σχάρας. |

## 6.6 Οδηγός μαγειρέματος

### Κατηγορία Φαγητού: Ψάρι/Θαλασσινά

| Είδος φαγητού |                              |
|---------------|------------------------------|
| Ψάρι          | Ψάρι, ψητό                   |
|               | Μπουκίτσες Ψα-<br>ριού       |
|               | Ψάρι φιλέτο, λεπτό           |
|               | Ψάρι φιλέτο, παχύ            |
|               | Ψάρι φιλέτο, κατε-<br>ψυγμ.  |
|               | Ολόκληρο μικρό<br>Ψάρι       |
|               | Ψάρι Ολόκλ., στον<br>ατμό    |
|               | Ολ. μικρό Ψάρι,<br>στο γκριλ |
|               | Ψάρι Ολόκληρο,<br>στο γκριλ  |
| Σολομός       | Σολομός φιλέτο               |
|               | Ολόκληρος Σολο-<br>μός       |
| Γαρίδες       | Γαρίδες, φρέσκιες            |
|               | Γαρίδες, κατεψυγ-<br>μένες   |
| Μύδια         | -                            |

### Κατηγορία Φαγητού: Πουλερικά

| Είδος φαγητού                                                                                                |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Πουλερικά Με Κό-<br>καλα                                                                                     | - |
| Πουλερικά Με Κό-<br>καλα  | - |

| Είδος φαγητού                                                                                             |                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κοτόπουλο                                                                                                 | Κοτ. Φτερούγα,<br>φρέσκιες                                                                                |
|                                                                                                           | Κοτ. Φτερ., κατεψ.                                                                                        |
|                                                                                                           | Κοτ. Μπούτι, φρέ-<br>σκιες                                                                                |
|                                                                                                           | Κοτ. Μπούτι, κα-<br>τεψ.                                                                                  |
|                                                                                                           | Κοτόπουλο Στή-<br>θος, ποσέ                                                                               |
|                                                                                                           | Κοτόπουλο, 2 μισά                                                                                         |
|                                                                                                           | Ολόκληρο Κοτό-<br>πουλο  |
| Ολόκληρη Πάτια           | -                                                                                                         |
| Ολόκληρη Χήνα            | -                                                                                                         |
| Ολόκληρη Γαλο-<br>πούλα  | -                                                                                                         |

### Κατηγορία Φαγητού: Κρέας

| Είδος φαγητού |                                                                                                    |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Βοδινό        | Βραστό Βοδινό                                                                                      |
|               | Κρέας σιγοψημένο  |
|               | Ρολό Κιμάς                                                                                         |
| Ψητό Βοδινό   | Λίγο Ψημένο                                                                                        |
|               | Λίγο Ψημένο    |
|               | Μεσαία Ψημένο                                                                                      |
|               | Μεσαία Ψημένο   |
|               | Καλοψημένο                                                                                         |
|               | Καλοψημένο     |

| Είδος φαγητού            |                                                                                                        |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Σκανδιναβικό Βοδι-<br>νό | Λίγο Ψημένο           |
|                          | Μεσαία Ψημένο         |
|                          | Καλοψημένο            |
| Χοιρινό                  | Λουκάνικα<br>Chipolata                                                                                 |
|                          | Παϊδάκια                                                                                               |
|                          | Χοιρ. Κότσι,<br>προβρ.                                                                                 |
|                          | Χοιρομέρι                                                                                              |
|                          | Μπριζόλα Χοιρινή                                                                                       |
|                          | Μπριζόλα Χοιρινή      |
|                          | Μπριζόλα Χοιρινή,<br>καπνιστή                                                                          |
|                          | Μπριζόλα Χοιρινή,<br>ποσέ                                                                              |
|                          | Χοιρινός Λαιμός                                                                                        |
|                          | Χοιρινό Ωμοπλάτη                                                                                       |
|                          | Ψητό Χοιρινό          |
|                          | Βραστό Ζαμπόν                                                                                          |
| Μοσχάρι                  | Μοσχάρι Κότσι                                                                                          |
|                          | Μοσχαρίσια Μπρι-<br>ζόλα                                                                               |
|                          | Ψητό Μοσχάρι        |
| Αρνί                     | Μπούτι Αρνιού                                                                                          |
|                          | Ψητό Αρνί           |
|                          | Σπάλα Αρνιού                                                                                           |
|                          | Αρνί Κότσι, μεσαίο                                                                                     |
|                          | Αρνί Κότσι, μεσαίο  |

| Είδος φαγητού |                                                                                                   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κυνήγι        | Λαγός                                                                                             |
|               | • Μπούτι Λαγού                                                                                    |
|               | • Σπάλα Λαγού                                                                                     |
|               | • Σπάλα Λαγού    |
|               | Ελάφι                                                                                             |
|               | • Μπούτι Ελα-<br>φιού                                                                             |
|               | • Σπάλα Ελαφιού                                                                                   |
|               | Ψητό Κυνήγι     |
|               | Μπριζόλα Κυνήγι  |

### Κατηγορία Φαγητού: Φαγητά Φούρνου

| Είδος φαγητού               |   |
|-----------------------------|---|
| Λαζάνια                     | - |
| Λαζάνι/Καννερόνι,<br>κατεψ. | - |
| Ζυμαρικά                    | - |
| Πατάτες Ογκρατέν            | - |
| Λαχανικά Ογκρα-<br>τέν      | - |
| Γλυκά Πιάτα                 | - |

### Κατηγορία Φαγητού: Πίτσα/Κις

| Είδος φαγητού |                           |
|---------------|---------------------------|
| Πίτσα         | Πίτσα, λεπτή              |
|               | Πίτσα, επιπλέον<br>υλικά  |
|               | Πίτσα, κατεψυγμέ-<br>νη   |
|               | Πίτσα Αμερικής,<br>κατεψ. |
|               | Πίτσα, κρύα               |
|               | Πίτσα Σνακ, κατε-<br>ψυγ. |

| Είδος φαγητού          |   |
|------------------------|---|
| Μπαγκέτες ογκρα-τέν    | - |
| Τάρτα Φλαμπέ           | - |
| Ελβετική τάρτα, αλμυρή | - |
| Κις Λορέν              | - |
| Αλμυρή Τάρτα           | - |

#### Κατηγορία Φαγητού: Κέικ/Γλυκίσματα

| Είδος φαγητού            |   |
|--------------------------|---|
| Κέικ Στρογγυλής Φόρμας   | - |
| Μηλόπιτα, σκεπα-στή      | - |
| Αφράτο Κέικ              | - |
| Μηλόπιτα                 | - |
| Cheese Cake Σε Φόρμα     | - |
| Μπριός                   | - |
| Παντεσπάνι               | - |
| Τάρτες                   | - |
| Ελβετική τάρτα, γλυκιά   | - |
| Κέικ Αμυγδαλού           | - |
| Κέικ Muffins             | - |
| Γλυκίσματα               | - |
| Ζύμη Σε Λωρίδες          | - |
| Κορνέ                    | - |
| Σφολιάτα                 | - |
| Εκλέρ                    | - |
| Μακαρόν                  | - |
| Μπισκότα Ζύμης Κουρού    | - |
| Χριστουγεννιάτικο Στόλεν | - |

| Είδος φαγητού              |                                                                  |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Στρούντελ Μήλου, κατεψ.    | -                                                                |
| Κέικ σε ταψί               | Αφράτη Ζύμη<br>Ζύμη Με Μαγιά                                     |
| Cheese Cake Σε Ταψί        | -                                                                |
| Κέικ Brownies              | -                                                                |
| Κέικ Κορμός                | -                                                                |
| Κέικ Μαγιάς                | -                                                                |
| Κέικ Με Τρίμματα (Κραμπλ)  | -                                                                |
| Κέικ Με Επικάλυ-ψη Ζάχαρης | -                                                                |
| Βάση Τάρτας                | Ζύμη Κουρού<br>Βάσ.Τάρτ. Από Αφρ. Μείγ.                          |
| Τάρτα Φρούτων              | Τάρτα Φρ. Με Ζ. Κουρ.<br>Τάρ.Φρ. από Αφρ. Μείγ.<br>Ζύμη Με Μαγιά |

#### Κατηγορία Φαγητού: Ψωμί / Ψωμάκια

| Είδος φαγητού |                                                    |
|---------------|----------------------------------------------------|
| Ψωμάκια       | Ψωμάκια<br>Ψωμάκια, προψη-μένα<br>Ψωμάκια, κατεψ.  |
| Ciabatta      | -                                                  |
| Μπαγκέτα      | Μπαγκέτες, προ-ψημένες<br>Μπαγκέτες, κατε-ψυγμένες |

| Είδος φαγητού |                           |
|---------------|---------------------------|
| Ψωμί          | Ψωμί Μαργαρίτα            |
|               | Λευκό Ψωμί                |
|               | Τσουρέκι                  |
|               | Μαύρο Ψωμί                |
|               | Ψωμί Σίκαλης              |
|               | Ψωμί Ολικής Άλεσης        |
|               | Αζυμο Ψωμί                |
|               | Ψωμί / Ψωμάκια, κατεψυγμ. |

#### Κατηγορία Φαγητού: Λαχανικά

| Είδος φαγητού           |   |
|-------------------------|---|
| Μπρόκολο, Τεμάχια       | - |
| Μπρόκολο, ολόκληρο      | - |
| Κουνουπίδι, Τεμάχια     | - |
| Κουνουπίδι, ολόκληρο    | - |
| Καρότα                  | - |
| Κολοκυθάκια, Φέτες      | - |
| Σπαράγγια, πράσινα      | - |
| Σπαράγγια, λευκά        | - |
| Πιπεριά, Λωρίδες        | - |
| Σπανάκι, φρέσκο         | - |
| Πράσα Σε Δακτύλιους     | - |
| Φασολάκια               | - |
| Μανιτάρια Σε Φέτες      | - |
| Ντομάτες Ξεφλουδισμένες | - |

| Είδος φαγητού          |   |
|------------------------|---|
| Λαχανάκια Βρυξελλών    | - |
| Σέλινο, ψιλοκομμένο    | - |
| Αρακάς                 | - |
| Μελιτζάνα              | - |
| Μάραθος                | - |
| Αγκινάρες              | - |
| Παντζάρια              | - |
| Μαύρο Λαγόχ. (Σκουλι)  | - |
| Γογγυλοκράμβη, Λωρίδες | - |
| Λευκά Ξερά Φασόλια     | - |
| Λάχανο του Μιλάνου     | - |

#### Κατηγορία Φαγητού: Κρέμες/Τερίν

| Είδος φαγητού   |                     |
|-----------------|---------------------|
| Κρέμα Royale    | -                   |
| Τάρτα Καραμέλας | -                   |
| Τερίν           | -                   |
| Αβγά            | Αβγά, μελάτα        |
|                 | Αβγά, μέτρια βραστά |
|                 | Αβγά, σφιχτά        |
|                 | Ψητά αβγά           |

#### Κατηγορία Φαγητού: Συνοδευτικά Πιάτα

| Είδος φαγητού             |   |
|---------------------------|---|
| Τηγανιτές Πατάτες, λεπτές | - |
| Τηγ. Πατάτες, χοντρ.      | - |

| Είδος φαγητού              |   |
|----------------------------|---|
| Τηγ. Πατάτες, κα-<br>τεψ.  | - |
| Κροκέτες                   | - |
| Φέτες                      | - |
| Hash Browns                | - |
| Βρ. Πατάτες, στα 4         | - |
| Βραστές Πατάτες            | - |
| Πατάτες με τη<br>φλούδα    | - |
| Dumpling Πατάτας           | - |
| Dumpling Ψωμιού            | - |
| Dumpling Μαγιάς,<br>αλμυρά | - |
| Dumpling Μαγιάς,<br>γλυκά  | - |
| Ρύζι                       | - |
| Ταλιατέλες, φρέ-<br>σκες   | - |
| Καλαμπόκι Polenta          | - |



Όταν είναι απαραίτητο να αλλάξετε το βάρος ή τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού, χρησιμοποιήστε το  $\wedge$  ή το  $\vee$  για να ορίσετε τις νέες τιμές.

## 6.7 Ρύθμιση ενός προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
4. Πιέστε το **OK** για επιβεβαίωση.

## 6.8 Μαγείρεμα με ατμό

Το κάλυμμα της θήκης νερού βρίσκεται στο χειριστήριο.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

1. Πιέστε το κάλυμμα της θήκης νερού για να την ανοίξετε.
2. Γεμίστε τη θήκη νερού με κρύο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml) μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη. Η ποσότητα νερού επαρκεί για 50 λεπτά περίπου. Μη γεμίσετε τη θήκη νερού πάνω από τη μέγιστη χωρητικότητά της. Υπάρχει κίνδυνος διαρροής νερού, υπερχείλισης και πρόκλησης ζημιάς στο ντουλάπι.
3. Σπρώξτε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση.
4. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
5. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα ατμού και τη θερμοκρασία.
6. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε τη λειτουργία: Διάρκεια  $\rightarrow$  | ή: Τέλος  $\rightarrow$  |. Ο ατμός είναι ορατός μετά από 2 λεπτά περίπου. Όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Όταν τελειώνει το νερό στη θήκη νερού, ακούγεται το σήμα και πρέπει να γεμίσετε ξανά τη θήκη νερού για να συνεχιστεί το μαγείρεμα με ατμό όπως περιγράφεται παραπάνω. Το σήμα ενεργοποιείται στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος.
7. Απενεργοποιήστε τον φούρνο.
8. Αδειάζετε τη θήκη νερού μετά από την ολοκλήρωση του μαγειρέματος με ατμό. Ανατρέξτε στη λειτουργία καθαρισμού: Αδειασμα Δοχείου.



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο φούρνος είναι ζεστός. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

9. Μετά το Μαγείρεμα με ατμό, μπορεί να υπάρξει συμπίκνωση ατμού στο

κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Να σκουπίζετε πάντα το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου όταν αυτός είναι κρύος.

Αφήστε την πόρτα ανοιχτή μέχρι να στεγνώσει εντελώς ο φούρνος. Για να επιταχύνετε το στέγνωμα, μπορείτε να κλείσετε την πόρτα και να προθερμάνετε τον φούρνο με τη λειτουργία: Θερμός Αέρας σε θερμοκρασία 150°C για περίπου 15 λεπτά.

## 6.9 Ένδειξη προθέρμανσης

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.

## 6.10 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 (μέγ. 2 ώρες και 30 λεπτά). Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου.<br><br>Χρησιμοποιήστε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και το OK για να ξεκινήσει. |
|  Διάρκεια    | Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου (μέγ. 23 ώρες 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, ο φούρνος απενεργοποιεί τις αντιστάσεις μετά την πάροδο του 90 % του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Ο φούρνος 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. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες: Διάρκεια και Τέλος ταυτόχρονα, αν θέλετε ο φούρνος 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 OK για επιβεβαίωση. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα. Ο φούρνος σβήνει. 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 τον φούρνο.
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 OK για επιβεβαίωση. Όταν τελειώσει η λειτουργία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η λειτουργία παραμένει ενεργή αν αλλάξετε το πρόγραμμα.

### 7.4 Παράταση Χρόνου

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



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 αυτού του φούρνου στον ιστότοπό μας. Για να βρείτε το σωστό Βιβλίο Συνταγών, δείτε τον αριθμό PNC στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.

### 8.2 Συνταγές με Αυτόματη Συνταγή

Αυτός ο φούρνος διαθέτει ένα σετ συνταγών που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε. Η τροποποίηση αυτών των συνταγών δεν είναι δυνατή.

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Επιλέξτε το μενού: Συνταγές. 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.

## 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 9.1 Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ο φούρνος απενεργοποιείται.

Πρέπει να ρυθμιστούν δύο θερμοκρασίες:

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



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο τον παρεχόμενο αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα και τα γνήσια ανταλλακτικά.

Οδηγίες για βέλτιστα αποτελέσματα:

- Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για υγρά πιάτα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα 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».

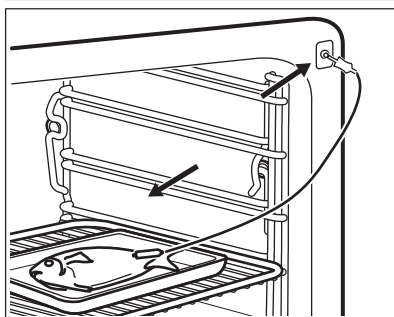
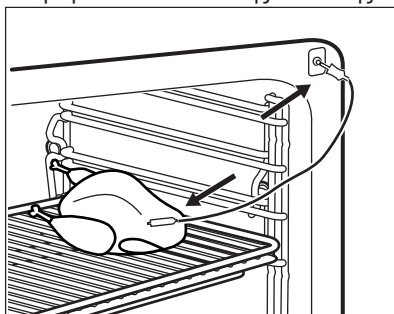


Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία που ρυθμίσατε.

**Κατηγορίες φαγητού: κρέας, πουλερικά και ψάρι**

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

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



Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

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  $\mathcal{P}$ .

Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του φαγητού, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

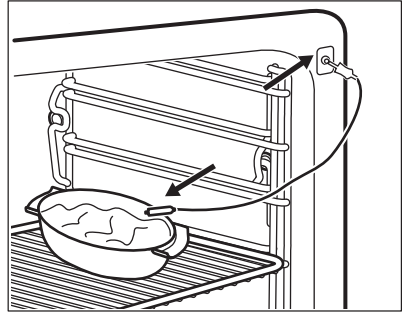
7. Αγγίξτε οποιοδήποτε σύμβολο για να σταματήσετε το σήμα.
8. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

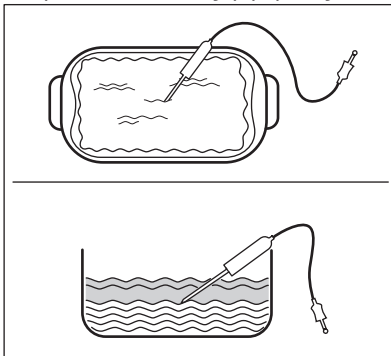
Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής.



### Κατηγορία φαγητού: γάστρα

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



4. Καλύψτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα με τα υπόλοιπα υλικά.
5. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

6. Πιέστε  $\wedge$  ή  $\vee$  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  $\mathcal{B}$ .

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 θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.



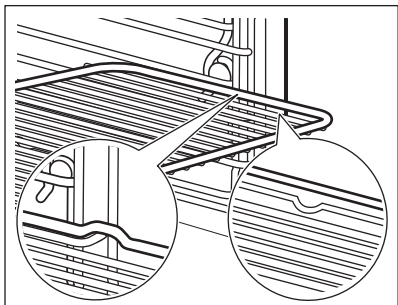
#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

## 9.2 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

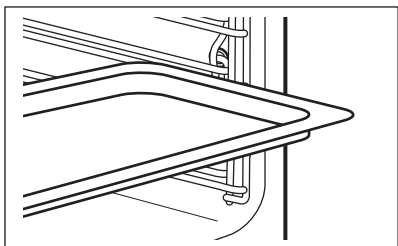
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας.



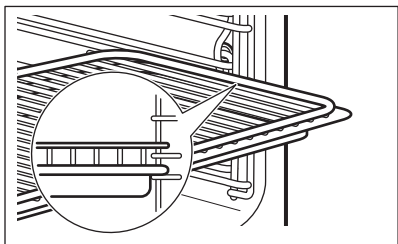
Ταψί ψησίματος/ Βαθύ ταψί:

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.

### 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 τις τηλεσκοπικές ράγες.



#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

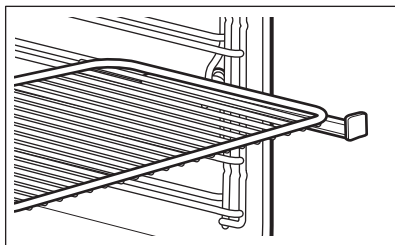
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

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

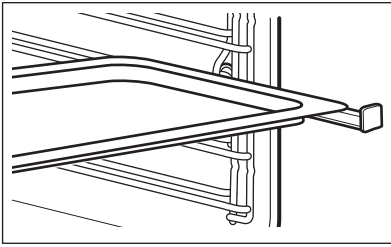


Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη μεταλλική σχάρα είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



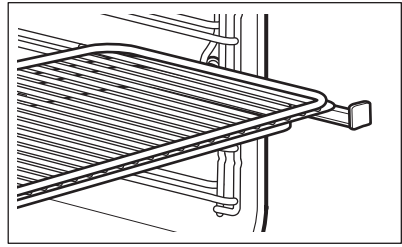
Βαθύ ταψί:

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 τον φούρνο.
2. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ή ένα αυτόματο πρόγραμμα.
3. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: 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. Πιέστε 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, πιέστε το  $\vee$  ή  $\wedge$  και πιέστε το OK για να αντικαταστήσετε ένα υπάρχον πρόγραμμα.

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

#### Ενεργοποίηση του προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
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.

### 10.2 Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά

Όταν το Κλειδώμα ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργοποιημένο, δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον φούρνο ακούσια.

1. Πιέστε το ① για να ενεργοποιήσετε την οθόνη.
2. Πιέστε το  και το ☆ 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 ο φούρνος λειτουργεί.

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
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. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιέστε το . Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα. Πιέστε το  επανειλημμένα και στη συνέχεια το OK για επιβεβαίωση.



Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, απενεργοποιείται 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 τον φούρνο.
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 ) για να εκκινήσετε τη λειτουργία: Set + Go. Το επιλεγμένο πρόγραμμα αρχίζει.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα 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, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

| Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος απενεργοποίησης (h) |
|------------------|----------------------------|
| 30 - 115         | 12.5                       |
| 120 - 195        | 8.5                        |
| 200 - 230        | 5.5                        |



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 ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται από τις 10 μ.μ. έως τις 6 π.μ.
- Φωτεινότητα ημέρας:
  - όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος.
  - αν αγγίξετε οποιοδήποτε σύμβολο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας φωτεινότητας νύχτας (εκτός από το σύμβολο ENAPΞH / ΛΗΞH), η οθόνη επιστρέφει σε λειτουργία φωτεινότητας ημέρας για τα επόμενα 10 δευτερόλεπτα.
  - αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος και ρυθμίσετε τη λειτουργία: Χρονομετρητής. Όταν πατήσετε κάποιο κουμπί, η

οθόνη επιστρέφει στη φωτεινότητα  
νύχτας.

## 10.7 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.

# 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.

## 11.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να  
ψηνει 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.

## 11.2 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

**Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας  
του φούρνου θα βρείτε:**

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

## 11.3 Συμβουλές για ειδικά προγράμματα του φούρνου

### Διατήρηση Θερμότητας

Η λειτουργία σας επιτρέπει να διατηρείτε  
το φαγητό ζεστό. Η θερμοκρασία  
ρυθμίζεται αυτόματα στους 80 °C.

### Ζέσταμα Πιάτων

Η λειτουργία σας επιτρέπει να ζεστάνετε  
τα πιάτα πριν από το σερβίρισμα. Η  
θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα στους  
70 °C.

Τοποθετήστε τα πιάτα σας ομοιόμορφα  
σε στοιβές επάνω στη μεταλλική σχάρα.  
Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση  
σχάρας. Μετά από τον μισό χρόνο  
θέρμανσης αλλάξτε τους θέση.

### Φούσκωμα Ζύμης

Η λειτουργία επιτρέπει το φούσκωμα της  
ζύμης με μαγιά. Τοποθετήστε τη ζύμη σε  
ένα μεγάλο σκεύος. Χρησιμοποιήστε την  
πρώτη θέση σχάρας. Ρυθμίστε τη  
λειτουργία: Φούσκωμα Ζύμης και τον  
χρόνο μαγειρέματος.

### Απόψυξη

Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων  
και βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο. Μην  
καλύπτετε το φαγητό καθώς αυτό μπορεί  
να επιμηκύνει τον χρόνο απόψυξης.  
Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση  
σχάρας.

## 11.4 Ατμός Vital



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Προσέχετε όταν ανοίγετε την  
πόρτα του φούρνου όταν η  
λειτουργία είναι  
ενεργοποιημένη. Μπορεί να  
διαφύγει ατμός.

### Αποστείρωση

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να  
αποστειρώσετε δοχεία (π.χ. μπιμπερό).

Τοποθετήστε τα καθαρά δοχεία ανάποδα στο κέντρο της σχάρας στην πρώτη θέση σχάρας.

Γεμίστε τη θήκη με τη μέγιστη ποσότητα νερού και ρυθμίστε τη διάρκεια στα 40 λεπτά.

### Μαγείρεμα

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε όλους τους τύπους φαγητών, φρέσκων ή κατεψυγμένων. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για μαγείρεμα, ζέσταμα, απόψυξη, ποσάρισμα ή ζεμάτισμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού, ζυμαρικών, ρυζιού, σιμιγδαλιού και αβγών.

Μπορείτε να προετοιμάσετε ταυτόχρονα ένα πλήρες μενού. Μαγειρέψτε μαζί φαγητά με παρόμοιους χρόνους μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε τη μεγαλύτερη απαιτούμενη ποσότητα νερού όταν μαγειρεύετε φαγητά ταυτόχρονα.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 99 °C εκτός αν ο παρακάτω πίνακας συνιστά διαφορετική ρύθμιση.

### Λαχανικά

| Τύπος φαγητού                   | Χρόνος (min) |
|---------------------------------|--------------|
| Ντομάτες ξεφλουδισμένες         | 10           |
| Μπρόκολο, τεμάχια <sup>1)</sup> | 13 - 15      |
| Λαχανικά, ζεματισμένα           | 15           |
| Μανιτάρια σε φέτες              | 15 - 20      |
| Πιπεριές, λωρίδες               | 15 - 20      |
| Σπανάκι, φρέσκο                 | 15 - 20      |
| Σπαράγγια, πράσινα              | 15 - 25      |
| Μελιτζάνες                      | 15 - 25      |
| Κολοκυθάκια, φέτες              | 15 - 25      |
| Κολοκύθα, σε κύβους             | 15 - 25      |
| Ντομάτες                        | 15 - 25      |
| Φασόλια, ζεματισμένα            | 20 - 25      |

| Τύπος φαγητού                                             | Χρόνος (min) |
|-----------------------------------------------------------|--------------|
| Βαλεριανέλλα, τεμάχια                                     | 20 - 25      |
| Λάχανο του Μιλάνου                                        | 20 - 25      |
| Σέλινο, ψιλοκομμένο                                       | 20 - 30      |
| Πράσα, δακτύλιοι                                          | 20 - 30      |
| Αρακάς                                                    | 20 - 30      |
| Γλυκομπίζελα (πιπεριές kaiser)                            | 20 - 30      |
| Γλυκοπατάτες                                              | 20 - 30      |
| Σπαράγγια, λευκά                                          | 25 - 35      |
| Λαχανάκια Βρυξελλών                                       | 25 - 35      |
| Καρότα                                                    | 25 - 35      |
| Κουνουπίδι, τεμάχια                                       | 25 - 35      |
| Μάραθος                                                   | 25 - 35      |
| Ρέβα, λωρίδες                                             | 25 - 35      |
| Λευκά ξερά φασόλια                                        | 25 - 35      |
| Μπρόκολο, ολόκληρο                                        | 30 - 40      |
| Φρέσκο καλαμπόκι                                          | 30 - 40      |
| Μαύρο Λαγόχ. (σκουλι)                                     | 35 - 45      |
| Κουνουπίδι, ολόκληρο                                      | 35 - 45      |
| Φασολάκια                                                 | 35 - 45      |
| Λευκό ή κόκκινο λάχανο, λωρίδες                           | 40 - 45      |
| Αγκινάρες                                                 | 50 - 60      |
| Ξερά φασόλια, μουλιασμένα (αναλογία νερού / φασολιών 2:1) | 55 - 65      |
| Σουκρούτ (άσπρο λάχανο τουρσί)                            | 60 - 90      |
| Παντζάρια                                                 | 70 - 90      |

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.

**Συνοδευτικά πιάτα**

| Τύπος φαγητού                                                | Χρόνος (min) |
|--------------------------------------------------------------|--------------|
| Κουσκούς (αναλογία νερού / κουσκούς 1:1)                     | 15 - 20      |
| Ταλιατέλες, φρέσκες                                          | 15 - 25      |
| Πουτίγκα σιμιγδαλιού (αναλογία γάλακτος / σιμιγδαλιού 3,5:1) | 20 - 25      |
| Φακές, κόκκινες (αναλογία νερού / φακών 1:1)                 | 20 - 30      |
| Σπένσλε                                                      | 25 - 30      |
| Πλιγούρι (αναλογία νερού / πλιγουριού 1:1)                   | 25 - 35      |
| Dumplings μαγιάς                                             | 25 - 35      |
| Αρωματικό ρύζι (αναλογία νερού / ρυζιού 1:1)                 | 30 - 35      |
| Βρ. Πατάτες, στα 4                                           | 35 - 45      |
| Dumpling ψωμιού                                              | 35 - 45      |
| Dumpling Πατάτας                                             | 35 - 45      |
| Ρύζι (αναλογία νερού / ρυζιού 1:1) <sup>1)</sup>             | 35 - 45      |

| Τύπος φαγητού                                         | Χρόνος (min) |
|-------------------------------------------------------|--------------|
| Καλαμπόκι Polenta (αναλογία υγρού 3:1)                | 40 - 50      |
| Ρυζόγαλο (αναλογία γάλακτος / ρυζιού 2,5:1)           | 40 - 55      |
| Πατάτες με τη φλούδα, μέτριες                         | 45 - 55      |
| Φακές, καφέ και πράσινες (αναλογία νερού / φακών 2:1) | 55 - 60      |

<sup>1)</sup> Η αναλογία του νερού με το ρύζι μπορεί να αλλάξει ανάλογα με τον τύπο του ρυζιού.

**Φρούτα**

| Τύπος φαγητού     | Χρόνος (min) |
|-------------------|--------------|
| Φέτες μήλου       | 10 - 15      |
| Ζεστά batóμουρα   | 10 - 15      |
| Λιώσιμο σοκολάτας | 10 - 20      |
| Κομπόστα φρούτων  | 20 - 25      |

**Ψάρι**

| Τύπος φαγητού         | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) |
|-----------------------|------------------|--------------|
| Επίπεδο ψάρι φιλέτο   | 80               | 15           |
| Γαρίδες, φρέσκιες     | 85               | 20 - 25      |
| Μύδια                 | 99               | 20 - 30      |
| Σολομός φιλέτα        | 85               | 20 - 30      |
| Πέστροφα 0,25 kg      | 85               | 20 - 30      |
| Γαρίδες, κατεψυγμένες | 85               | 30 - 40      |
| Άγρια πέστροφα 1 kg   | 85               | 40 - 45      |

**Κρέας**

| Τύπος φαγητού       | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) |
|---------------------|------------------|--------------|
| Λουκάνικα Chipolata | 80               | 15 - 20      |

| Τύπος φαγητού                                   | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) |
|-------------------------------------------------|------------------|--------------|
| Μοσχαρίσιο λουκάνικο Βαυαρίας (λευκό λουκάνικο) | 80               | 20 - 30      |
| Λουκάνικο Βιέννης                               | 80               | 20 - 30      |
| Κοτόπουλο Στήθος, ποσέ                          | 90               | 25 - 35      |
| Βραστό ζαμπόν 1 kg                              | 99               | 55 - 65      |
| Κοτόπουλο, ποσέ, 1 - 1,2 kg                     | 99               | 60 - 70      |
| Kasseler (καπνιστή μπριζόλα χοιρινή), ποσέ      | 90               | 70 - 90      |
| Μπριζόλα μοσχαρίσια / χοιρινή, 0,8 - 1 kg       | 90               | 80 - 90      |
| Tafelspitz (βραστό βοδινό)                      | 99               | 110 - 120    |

## Αβγά

| Τύπος φαγητού       | Χρόνος (min) |
|---------------------|--------------|
| Αβγά, μελάτα        | 10 - 11      |
| Αβγά, μέτρια σφιχτά | 12 - 13      |
| Αβγά, σφιχτά        | 18 - 21      |

## 11.5 Γκριλ Με Θερμό Αέρα και Ατμός Vital ταυτόχρονα

Μπορείτε να συνδυάσετε αυτές τις λειτουργίες για να μαγειρέψετε κρέας,

λαχανικά και συνοδευτικά πιάτα ταυτόχρονα.

- Ρυθμίστε τη λειτουργία: Γκριλ Με Θερμό Αέρα για ψήσιμο κρέατος.
- Προσθέστε τα λαχανικά και συνοδευτικά πιάτα που έχετε προετοιμάσει.
- Χαμηλώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 90 °C περίπου. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου στην πρώτη θέση για 15 λεπτά περίπου.
- Ρυθμίστε τη λειτουργία: Ατμός Vital. Μαγειρέψτε όλα τα πιάτα μαζί μέχρι να είναι έτοιμα.

| Τύπος φαγητού                                                 | Γκριλ Με Θερμό Αέρα (πρώτο βήμα: μαγείρεμα κρέατος) |              |             | Ατμός Vital (δεύτερο βήμα: προσθήκη λαχανικών) |              |                         |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------|-------------|------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
|                                                               | Θερμοκρασία (°C)                                    | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας | Θερμοκρασία (°C)                               | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας             |
| Ψητό βοδινό 1 kg<br>Λαχανάκια Βρυξελλών, καλαμπόκι<br>Polenta | 180                                                 | 60 - 70      | κρέας: 1    | 99                                             | 40 - 50      | κρέας: 1<br>λαχανικά: 3 |

| Τύπος φαγητού                                        | Γκριλ Με Θερμό Αέρα (πρώτο βήμα: μαγείρεμα κρέατος) |              |             | Ατμός Vital (δεύτερο βήμα: προσθήκη λαχανικών) |              |                         |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|--------------|-------------|------------------------------------------------|--------------|-------------------------|
|                                                      | Θερμοκρασία (°C)                                    | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας | Θερμοκρασία (°C)                               | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας             |
| Ψητό χοιρινό 1 kg, Πατάτες, λαχανικά, σάλτσα κρέατος | 180                                                 | 60 - 70      | κρέας: 1    | 99                                             | 30 - 40      | κρέας: 1<br>λαχανικά: 3 |
| Ψητό μοσχάρι 1 kg, Ρύζι, λαχανικά                    | 180                                                 | 50 - 60      | κρέας: 1    | 99                                             | 30 - 40      | κρέας: 1<br>λαχανικά: 3 |

## 11.6 Ατμός Intervall Plus

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

| Τύπος φαγητού                      | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) |
|------------------------------------|------------------|--------------|
| Πουτίγκα / τάρτα σε μικρές μερίδες | 90               | 35 - 45      |
| Ψητά αβγά                          | 90 - 110         | 15 - 30      |
| Τερίν                              | 90               | 40 - 50      |
| Λεπτό φιλέτο ψαριού                | 85               | 15 - 25      |

| Τύπος φαγητού          | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) |
|------------------------|------------------|--------------|
| Παχύ φιλέτο ψαριού     | 90               | 25 - 35      |
| Μικρό ψάρι έως 0,35 kg | 90               | 20 - 30      |
| Ψάρι ολόκληρο έως 1 kg | 90               | 30 - 40      |
| Dumpling φούρνου       | 120 - 130        | 40 - 50      |

## 11.7 Ατμός Intervall

| Τύπος φαγητού          | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|------------------------|------------------|--------------|-------------|
| Ψητό χοιρινό 1.000 g   | 160 - 180        | 90 - 100     | 2           |
| Ψητό βοδινό 1.000 g    | 180 - 200        | 60 - 90      | 2           |
| Ψητό μοσχάρι 1.000 g   | 180              | 80 - 90      | 2           |
| Ρολό κιμάς, ωμός 500 g | 180              | 30 - 40      | 2           |

| Τύπος φαγητού                                                  | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|----------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-------------|
| Καπνιστή μπριζόλα χοιρινή 600 -1.000 g (μαρινάρετε για 2 ώρες) | 160 - 180        | 60 - 70      | 2           |
| Κοτόπουλο 1.000 g                                              | 180 - 210        | 50 - 60      | 2           |
| Πάπια 1.500 - 2.000 g                                          | 180              | 70 - 90      | 2           |
| Χήνα 3.000 g                                                   | 170              | 130 - 170    | 1           |
| Πατάτες ωγκρατέν                                               | 160 - 170        | 50 - 60      | 2           |
| Σουφλέ ζυμαρικών                                               | 170 - 190        | 40 - 50      | 2           |
| Λαζάνια                                                        | 170 - 180        | 45 - 55      | 2           |
| Διαφορετικά ψωμιά 500 - 1.000 g                                | 180 - 190        | 45 - 60      | 2           |
| Ψωμάκια                                                        | 180 - 210        | 25 - 35      | 2           |
| Έτοιμα ψωμάκια για ψήσιμο                                      | 200              | 15 - 20      | 2           |
| Μπαγκέτες έτοιμες για ψήσιμο 40 - 50 g                         | 200              | 15 - 20      | 2           |
| Μπαγκέτες έτοιμες για ψήσιμο 40 - 50 g, κατεψυγμένες           | 200              | 25 - 35      | 2           |

## 11.8 Ζέσταμα Με Ατμό

| Τύπος φαγητού      | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|--------------------|------------------|--------------|-------------|
| Φαγητά ενός πιάτου | 110              | 10 - 15      | 2           |
| Ζυμαρικά           | 110              | 10 - 15      | 2           |
| Ρύζι               | 110              | 10 - 15      | 2           |
| Dumpling           | 110              | 15 - 25      | 2           |

## 11.9 Ψήσιμο

- Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.
- 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. Δεν χρειάζεται να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

- Τα ταψιά μέσα στον φούρνο μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι,

επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

## 11.10 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.                                      |
|                                                                 | Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σύντομος.                                          | Αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Οι χρόνοι ψησίματος δεν μπορούν να μειωθούν, επιλέγοντας υψηλότερες θερμοκρασίες. |
|                                                                 | 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.                                           |
|                                                                 | 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 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.                                      |

## 11.11 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

### Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

| Τύπος φαγητού                   | Λειτουργία   | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|---------------------------------|--------------|------------------|--------------|-------------|
| Κέικ Στρογγυλής Φόρμας / Μπριός | Θερμός Αέρας | 150 - 160        | 50 - 70      | 1           |

| Τύπος φαγη-<br>τού             | Λειτουργία              | Θερμοκρασία<br>(°C)     | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------|-------------|
| Παντεσπάνι /<br>Κέικ φρούτων   | Θερμός Αέρας            | 140 - 160               | 70 - 90      | 1           |
| Βάση τάρτας -<br>ζύμη κουρού   | Θερμός Αέρας            | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 2           |
| Βάση τάρτας -<br>αφράτο μείγμα | Θερμός Αέρας            | 150 - 170               | 20 - 25      | 2           |
| Cheesecake                     | Πάνω + Κάτω<br>Θέρμανση | 170 - 190               | 60 - 90      | 1           |

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

#### Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

| Τύπος φαγη-<br>τού                                                           | Λειτουργία              | Θερμοκρασία<br>(°C)                  | Χρόνος (min)        | Θέση σχάρας |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|---------------------|-------------|
| Τσουρέκι / Ψω-<br>μί μαργαρίτα                                               | Πάνω + Κάτω<br>Θέρμανση | 170 - 190                            | 30 - 40             | 3           |
| Χριστουγεννιά-<br>τικο Στόλεν                                                | Πάνω + Κάτω<br>Θέρμανση | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 50 - 70             | 2           |
| Ψωμί (σίκα-<br>λης):<br>1. Τα πρώτα<br>20 λεπτά:<br>2. Μετά μειώ-<br>στε σε: | Πάνω + Κάτω<br>Θέρμανση | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1           |
| Κορνέ / Εκλέρ                                                                | Πάνω + Κάτω<br>Θέρμανση | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3           |
| Κέικ κορμός                                                                  | Πάνω + Κάτω<br>Θέρμανση | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 10 - 20             | 3           |
| Κέικ με τραγα-<br>νή επικάλυψη<br>(ξεροψημένο)                               | Θερμός Αέρας            | 150 - 160                            | 20 - 40             | 3           |
| Κέικ αμυγδά-<br>λου βουτύρου /<br>Κέικ με επικά-<br>λυψη ζάχαρης             | Πάνω + Κάτω<br>Θέρμανση | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 30             | 3           |
| Τάρτες φρού-<br>των                                                          | Πάνω + Κάτω<br>Θέρμανση | 180                                  | 35 - 55             | 3           |

| Τύπος φαγη-<br>τού                                         | Λειτουργία           | Θερμοκρασία<br>(°C)     | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------|-------------|
| Κέικ μαγιάς με επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα) | Πάνω + Κάτω Θέρμανση | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 60      | 3           |

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

### Μπισκότα

| Τύπος φαγη-<br>τού                 | Λειτουργία           | Θερμοκρασία<br>(°C)     | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------|-------------|
| Ζύμη κουρού / αφράτο μείγμα        | Θερμός Αέρας         | 150 - 160               | 15 - 25      | 3           |
| Γλυκίσματα από μαρέγκα             | 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 κρού-<br>στας | Θερμός Αέρας         | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30      | 3           |
| Ψωμάκια                            | Πάνω + Κάτω Θέρμανση | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25      | 3           |

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

## 11.12 Σουφλέ και γκρατινέ

| Τύπος φαγη-<br>τού                          | Λειτουργία               | Θερμοκρασία<br>(°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|---------------------------------------------|--------------------------|---------------------|--------------|-------------|
| Σουφλέ με ζυ-<br>μαρικά                     | Πάνω + Κάτω Θέρμανση     | 180 - 200           | 45 - 60      | 1           |
| Λαζάνια                                     | Πάνω + Κάτω Θέρμανση     | 180 - 200           | 25 - 40      | 1           |
| Λαχανικά ογκ-<br>ρατέν <sup>1)</sup>        | Γκριλ Με Θερ-<br>μό Αέρα | 170 - 190           | 15 - 35      | 1           |
| Μπαγκέτες με επικάλυψη λιω-<br>μένου τυριού | Θερμός Αέρας             | 160 - 170           | 15 - 30      | 1           |
| Ρυζόγαλο                                    | Πάνω + Κάτω Θέρμανση     | 180 - 200           | 40 - 60      | 1           |

| Τύπος φαγη-<br>τού    | Λειτουργία              | Θερμοκρασία<br>(°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|-----------------------|-------------------------|---------------------|--------------|-------------|
| Ψάρι στον<br>φούρνο   | Πάνω + Κάτω<br>Θέρμανση | 180 - 200           | 30 - 60      | 1           |
| Γεμιστά λαχανι-<br>κά | Θερμός Αέρας            | 160 - 170           | 30 - 60      | 1           |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

### 11.13 Υγρός Θερμός Αέρας

| Τύπος φαγητού                                                           | Θερμοκρασία<br>(°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχά-<br>ρας |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|------------------|
| 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<br>αφράτο μείγμα (στρογγυλή<br>φόρμα για κέικ) | 160 - 170           | 70 - 80      | 3                |
| Λευκό ψωμί                                                              | 190 - 200           | 55 - 70      | 3                |

### 11.14 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός  
Αέρας.

#### Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

| Τύπος φαγη-<br>τού     | Θερμοκρασία<br>(°C)     | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |          |
|------------------------|-------------------------|--------------|-------------|----------|
|                        |                         |              | 2 θέσεις    | 3 θέσεις |
| Κορνέ / Εκλέρ          | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45      | 1 / 4       | -        |
| Κέικ τριφτό,<br>στεγνό | 150 - 160               | 30 - 45      | 1 / 4       | -        |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

**Μπισκότα**

| Τύπος φαγη-<br>τού                                  | Θερμοκρασία<br>(°C)     | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------|--------------|-------------|-----------|
|                                                     |                         |              | 2 θέσεις    | 3 θέσεις  |
| Ζύμη κουρού /<br>μπισκότα<br>αφράτου μείγ-<br>ματος | 150 - 160               | 20 - 40      | 1 / 4       | 1 / 3 / 5 |
| Γλυκίσματα<br>από μαρέγκα                           | 80 - 100                | 130 - 170    | 1 / 4       | -         |
| Μακαρόν                                             | 100 - 120               | 40 - 80      | 1 / 4       | -         |
| Μπισκότα από<br>ζύμη με μαγιά                       | 160 - 170               | 30 - 60      | 1 / 4       | -         |
| Γλυκά με φύλλο<br>κρούστας                          | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50      | 1 / 4       | -         |
| Ψωμάκια                                             | 180                     | 20 - 30      | 1 / 4       | -         |

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

**11.15 Ψήσιμο με κρούστα με Πίτσα**

| Τύπος φαγητού                  | Θερμοκρασία (°C)          | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|--------------------------------|---------------------------|--------------|-------------|
| Πίτσα (λεπτή)                  | 210 - 230 <sup>1)2)</sup> | 15 - 25      | 2           |
| Πίτσα (χοντρή)                 | 180 - 200                 | 20 - 30      | 2           |
| Τάρτες                         | 180 - 200                 | 40 - 55      | 1           |
| Σουφλέ με σπανάκι              | 160 - 180                 | 45 - 60      | 1           |
| Κις Λορέν / Ελβετι-<br>κή Φλαν | 170 - 190                 | 45 - 55      | 1           |
| Μηλόπιτα, σκεπα-<br>στή        | 150 - 170                 | 50 - 60      | 1           |
| Πίτα με λαχανικά               | 160 - 180                 | 50 - 60      | 1           |
| Αζυμο ψωμί                     | 210 - 230 <sup>1)</sup>   | 10 - 20      | 2           |
| Τάρτα με σφολιάτα              | 160 - 180 <sup>1)</sup>   | 45 - 55      | 2           |
| Πίτσα Αλσατίας                 | 210 - 230 <sup>1)</sup>   | 15 - 25      | 2           |
| Πιερόγκι                       | 180 - 200 <sup>1)</sup>   | 15 - 25      | 2           |

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

<sup>2)</sup> Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

## 11.16 Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

Ψήστε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος απευθείας στο ταψί ή στη μεταλλική σχάρα πάνω από το ταψί.

Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί ώστε να μην καούν τα υγρά ή το λίπος του κρέατος.

Το κρέας με κρούστα μπορεί να ψηθεί στο ταψί ψησίματος χωρίς καπάκι.

Γυρίστε το ψητό αφού περάσει το 1/2 - 2/3 του 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 μεγάλα κομμάτια (άνω του 1 kg).
- κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείφετε αρκετές φορές τα μεγάλα κομμάτια ψητού και τα πουλερικά με τους χυμούς τους.

## 11.17 Ψήσιμο

### Βοδινό

| Τύπος φαγητού                       | Ποσότητα (kg) | Λειτουργία           | Θερμοκρασία (°C)        | Χρόνος (min) |
|-------------------------------------|---------------|----------------------|-------------------------|--------------|
| Κρέας σιγοψημένο                    | 1 - 1.5       | Πάνω + Κάτω Θέρμανση | 230                     | 120 - 150    |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο: λίγο ψημένο   | πάχους 1 cm   | Γκριλ Με Θερμό Αέρα  | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6        |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μεσαία ψημένο | πάχους 1 cm   | Γκριλ Με Θερμό Αέρα  | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8        |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλοψημένο    | πάχους 1 cm   | Γκριλ Με Θερμό Αέρα  | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10       |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

### Χοιρινό

| Τύπος φαγητού                  | Ποσότητα (kg) | Λειτουργία          | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) |
|--------------------------------|---------------|---------------------|------------------|--------------|
| Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι  | 1 - 1.5       | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | 150 - 170        | 90 - 120     |
| Μπριζόλα / Κορτεζίνες          | 1 - 1.5       | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | 170 - 190        | 30 - 60      |
| Ρολό κιμάς                     | 0.75 - 1      | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | 160 - 170        | 50 - 60      |
| Κότσι χοιρινό (προμαγειρεμένο) | 0.75 - 1      | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | 150 - 170        | 90 - 120     |

**Μοσχάρι**

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

**Αρνί**

| Τύπος φαγητού             | Ποσότητα (kg) | Λειτουργία          | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) |
|---------------------------|---------------|---------------------|------------------|--------------|
| Μπούτι αρνιού / Ψητό αρνί | 1 - 1.5       | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | 150 - 170        | 100 - 120    |
| Σπάλα αρνιού              | 1 - 1.5       | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | 160 - 180        | 40 - 60      |

**Κυνήγι**

| Τύπος φαγητού        | Ποσότητα (kg) | Λειτουργία           | Θερμοκρασία (°C)        | Χρόνος (min) |
|----------------------|---------------|----------------------|-------------------------|--------------|
| Σπάλα / Μπούτι λαγού | 1             | Γκριλ Με Θερμό Αέρα  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 35 - 55      |
| Σπάλα ελαφιού        | 1.5 - 2       | Πάνω + Κάτω Θέρμανση | 180 - 200               | 60 - 90      |
| Μπούτι ελαφιού       | 1.5 - 2       | Πάνω + Κάτω Θέρμανση | 180 - 200               | 60 - 90      |

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

**Πουλερικά**

| Τύπος φαγητού      | Ποσότητα (kg) | Λειτουργία          | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) |
|--------------------|---------------|---------------------|------------------|--------------|
| Μερίδες πουλερικών | 0.2 - 0.25    | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | 200 - 220        | 30 - 50      |
| Μισό κοτόπουλο     | 0.4 - 0.5     | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | 190 - 210        | 40 - 50      |
| Κοτόπουλο, κότα    | 1 - 1.5       | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | 190 - 210        | 50 - 70      |
| Πάπια              | 1.5 - 2       | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | 180 - 200        | 80 - 100     |
| Χήνα               | 3.5 - 5       | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | 160 - 180        | 120 - 180    |
| Γαλοπούλα          | 2.5 - 3.5     | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | 160 - 180        | 120 - 150    |

| Τύπος φαγη-<br>τού | Ποσότητα (kg) | Λειτουργία               | Θερμοκρασία<br>(°C) | Χρόνος (min) |
|--------------------|---------------|--------------------------|---------------------|--------------|
| Γαλοπούλα          | 4 - 6         | Γκριλ Με Θερ-<br>μό Αέρα | 140 - 160           | 150 - 240    |

**Ψάρι**

| Τύπος φαγη-<br>τού | Ποσότητα (kg) | Λειτουργία               | Θερμοκρασία<br>(°C) | Χρόνος (min) |
|--------------------|---------------|--------------------------|---------------------|--------------|
| Ψάρι Ολόκληρο      | 1 - 1.5       | Γκριλ Με Θερ-<br>μό Αέρα | 180 - 200           | 30 - 50      |

**11.18 Γκριλ**

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Τοποθετήστε το ταψί συλλογής λίπους στην πρώτη θέση σχάρας.

**Γκριλ**

| Τύπος φαγη-<br>τού             | Θερμοκρασία<br>(°C) | Χρόνος (min) |           | 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<br>μπριζόλες       | 210 - 230           | 30 - 40      | 30 - 40   | 2           |
| Αρνίσια πλάτη                  | 210 - 230           | 25 - 35      | 20 - 25   | 3           |
| Ψάρι Ολόκλη-<br>ρο, 0,5 - 1 kg | 210 - 230           | 15 - 30      | 15 - 30   | 3 / 4       |

**Γκριλ Γρήγορο**

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 3 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

| Τύπος φαγητού                    | Χρόνος (min) |           | Θέση σχάρας |
|----------------------------------|--------------|-----------|-------------|
|                                  | 1η πλευρά    | 2η πλευρά |             |
| Χοιρινό φιλέτο                   | 10 - 12      | 6 - 10    | 4           |
| Λουκάνικα                        | 10 - 12      | 6 - 8     | 4           |
| Μοσχαρίσιο φιλέτο /<br>μπριζόλες | 7 - 10       | 6 - 8     | 4           |
| Τοστ με υλικά επι-<br>κάλυψης    | 6 - 8        | -         | 4           |

## 11.19 Καταψυγμένα Τρόφιμα

| Τύπος φαγητού                | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | 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    | 190 - 210        | 15 - 25      | 3           |
| Τηγ. Πατάτες, χοντρ.         | 190 - 210        | 20 - 30      | 3           |
| Φέτες/Κροκέτες               | 190 - 210        | 20 - 40      | 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           | 180 - 200        | 40 - 50      | 2           |

### Κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά

| Τύπος φαγητού                                 | Λειτουργία                                 | Θερμοκρασία (°C)                        | Χρόνος (min)                            | Θέση σχάρας |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------|-------------|
| Κατεψυγμένη πίτσα                             | Πάνω + Κάτω Θέρμανση                       | σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή | σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή | 3           |
| Τηγανιτές πατάτες <sup>1)</sup> (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           |

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

## 11.20 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 κατσαρόλας 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.

**Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 120 °C.**

| Τύπος φαγη-<br>τού         | Χρόνος<br>(min) | Θέση σχά-<br>ρας |
|----------------------------|-----------------|------------------|
| Ψητό βοδινό, 1<br>- 1,5 kg | 120 - 150       | 1                |

| Τύπος φαγη-<br>τού           | Χρόνος<br>(min) | Θέση σχά-<br>ρας |
|------------------------------|-----------------|------------------|
| Βοδινό φιλέτο,<br>1 - 1,5 kg | 90 - 150        | 3                |
| Ψητό μοσχάρι,<br>1 - 1,5 kg  | 120 - 150       | 1                |
| Μπριζόλες, 0,2<br>- 0,3 kg   | 20 - 40         | 3                |

## 11.21 Διατήρηση

Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ιδίων 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 (min) | Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (min) |
|------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Φράουλες / Βατόμουρα / Σμέουρα / Ωριμα φραγκοστάφυλα | 160 - 170        | 35 - 45                                         | -                                        |

**Φρούτα με κουκούτσι**

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

**Λαχανικά**

| Τύπος φαγητού             | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (min) | Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (min) |
|---------------------------|------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Καρότα <sup>1)</sup>      | 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                                  |

<sup>1)</sup> Αφήστε τα να παραμείνουν στον φούρνο μετά την απενεργοποίηση.

**11.22 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 (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 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 φαγη-<br>τού | Θερμοκρασία<br>(°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    |

**11.23 Ψήσιμο Ψωμιού**

Δεν συνιστάται προθέρμανση.

| Τύπος φαγητού  | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|----------------|------------------|--------------|-------------|
| Λευκό Ψωμί     | 170 - 190        | 40 - 60      | 2           |
| Μπαγκέτα       | 200 - 220        | 35 - 45      | 2           |
| Μπριός         | 180 - 200        | 40 - 60      | 2           |
| Ciabatta       | 200 - 220        | 35 - 45      | 2           |
| Ψωμί Σίκαλης   | 170 - 190        | 50 - 70      | 2           |
| Μαύρο Ψωμί     | 170 - 190        | 50 - 70      | 2           |
| Πολύσπορο ψωμί | 170 - 190        | 40 - 60      | 2           |
| Ψωμάκια        | 190 - 210        | 20 - 35      | 2           |

**11.24 Πίνακας Αισθητήρας φαγητού**

| Βοδινό      | Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C) |                    |            |
|-------------|---------------------------------|--------------------|------------|
|             | Λίγο Ψημένο                     | Μεσαία Ψη-<br>μένο | Καλοψημένο |
| Ψητό βοδινό | 45                              | 60                 | 70         |
| Φιλέτο      | 45                              | 60                 | 70         |

| Βοδινό     | Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C) |                    |             |
|------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
|            | Λιγότερο                        | Μεσαία Ψημέ-<br>νο | Περισσότερο |
| Ρολό κιμάς | 80                              | 83                 | 86          |

| Χοιρινό                                                               | Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C) |                    |             |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
|                                                                       | Λιγότερο                        | Μεσαία Ψημέ-<br>νο | Περισσότερο |
| Χοιρομέρι,<br>Ψητό                                                    | 80                              | 84                 | 88          |
| Μπριζόλα (σπάλα),<br>Χοιρινό καπνιστό κόντρα,<br>Καπνιστό κόντρα ποσέ | 75                              | 78                 | 82          |

| Μοσχάρι       | Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C) |                    |             |
|---------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
|               | Λιγότερο                        | Μεσαία Ψημέ-<br>νο | Περισσότερο |
| Ψητό μοσχάρι  | 75                              | 80                 | 85          |
| Μοσχάρι κότσι | 85                              | 88                 | 90          |

| Πρόβατο / αρνί              | Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C) |                    |             |
|-----------------------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
|                             | Λιγότερο                        | Μεσαία Ψημέ-<br>νο | Περισσότερο |
| Αρνίσιο μπούτι              | 80                              | 85                 | 88          |
| Αρνίσια σπάλα               | 75                              | 80                 | 85          |
| Μπούτι αρνιού,<br>Ψητό αρνί | 65                              | 70                 | 75          |

| Κυνήγι                                              | Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C) |                    |             |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
|                                                     | Λιγότερο                        | Μεσαία Ψημέ-<br>νο | Περισσότερο |
| Σπάλα λαγού,<br>Σπάλα ελαφιού                       | 65                              | 70                 | 75          |
| Μπούτι λαγού,<br>Ολόκληρος λαγός,<br>Μπούτι ελαφιού | 70                              | 75                 | 80          |

| Πουλερικά                                                      | Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C) |                    |             |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
|                                                                | Λιγότερο                        | Μεσαία Ψημέ-<br>νο | Περισσότερο |
| Κοτόπουλο (ολόκληρο / μισό /<br>στήθος)                        | 80                              | 83                 | 86          |
| Πάπια (ολόκληρη / μισή),<br>Γαλοπούλα (ολόκληρη / στή-<br>θος) | 75                              | 80                 | 85          |

| Πουλερικά      | Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C) |                    |             |
|----------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
|                | Λιγότερο                        | Μεσαία Ψημέ-<br>νο | Περισσότερο |
| Πάπια (στήθος) | 60                              | 65                 | 70          |

| Ψάρι (σολομός, πέστροφα, λαβράκι ποταμίσιο)                              | Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C) |                    |             |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
|                                                                          | Λιγότερο                        | Μεσαία Ψημέ-<br>νο | Περισσότερο |
| Ψάρι (ολόκληρο / μεγάλο / στον ατμό),<br>Ψάρι (ολόκληρο / μεγάλο / ψητό) | 60                              | 64                 | 68          |

| Στη γάστρα - Προμαγειρεμένα λαχανικά                                  | Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C) |                    |             |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
|                                                                       | Λιγότερο                        | Μεσαία Ψημέ-<br>νο | Περισσότερο |
| Κολοκυθάκια στη Γάστρα,<br>Μπρόκολο στη Γάστρα,<br>Μάραθος στη Γάστρα | 85                              | 88                 | 91          |

| Στη γάστρα - Αλμυρά                         | Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C) |                    |             |
|---------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
|                                             | Λιγότερο                        | Μεσαία Ψημέ-<br>νο | Περισσότερο |
| Καννελόνια,<br>Λαζάνια,<br>Σουφλέ ζυμαρικών | 85                              | 88                 | 91          |

| Στη γάστρα - Γλυκά                                                                                                        | Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C) |                    |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|-------------|
|                                                                                                                           | Λιγότερο                        | Μεσαία Ψημέ-<br>νο | Περισσότερο |
| Λευκό ψωμί στη γάστρα με / χω-<br>ρίς φρούτα,<br>Χυλός ρυζιού στη γάστρα με /<br>χωρίς φρούτα,<br>Γλυκά νουντλ στη γάστρα | 80                              | 85                 | 90          |

## 11.25 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο EN  
60350-1:2013 και IEC 60350-1:2011.

**Ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες**

| Τύπος φαγητού                                      | Λειτουργία         | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|----------------------------------------------------|--------------------|------------------|--------------|-------------|
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά                           | Θερμός Αέρας       | 140 - 150        | 35 - 50      | 2           |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά                           | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 160              | 35 - 50      | 2           |
| Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημένες διαγώνια) | Θερμός Αέρας       | 160              | 60 - 90      | 2           |
| Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημένες διαγώνια) | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 180              | 70 - 90      | 1           |

**Ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Μπισκότα**  
Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

| Τύπος φαγητού                         | Λειτουργία         | Θερμοκρασία (°C)  | Χρόνος (min) |
|---------------------------------------|--------------------|-------------------|--------------|
| Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες | Θερμός Αέρας       | 140               | 25 - 40      |
| Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30      |
| Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)          | Θερμός Αέρας       | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 35      |
| Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)          | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 170 <sup>1)</sup> | 20 - 30      |

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.**Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα. Μπισκότα**

| Τύπος φαγητού                         | Λειτουργία   | Θερμοκρασία (°C)  | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |           |
|---------------------------------------|--------------|-------------------|--------------|-------------|-----------|
|                                       |              |                   |              | 2 θέσεις    | 3 θέσεις  |
| Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες | Θερμός Αέρας | 140               | 25 - 45      | 1 / 4       | 1 / 3 / 5 |
| Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)          | Θερμός Αέρας | 150 <sup>1)</sup> | 23 - 40      | 1 / 4       | -         |

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.**Γκριλ**

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

| Τύπος φαγητού     | Λειτουργία | Χρόνος (min)          | Θέση σχάρας |
|-------------------|------------|-----------------------|-------------|
| Φρυγανισμένο ψωμί | Γκριλ      | 1 - 3                 | 5           |
| Βοδινή Μπριζόλα   | Γκριλ      | 24 - 30 <sup>1)</sup> | 4           |

<sup>1)</sup> Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

### Γκριλ Γρήγορο

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 3 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

Χρησιμοποιήστε την τέταρτη θέση σχάρας.

| Τύπος φαγητού     | Χρόνος (min) |           |
|-------------------|--------------|-----------|
|                   | 1η πλευρά    | 2η πλευρά |
| Μπιφτέκια         | 8 - 10       | 6 - 8     |
| Φρυγανισμένο ψωμί | 1 - 3        | 1 - 3     |

## 11.26 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

Δοκιμές για τη λειτουργία: Ατμός Intervall Plus.

| Τύπος φα-<br>γητού          | Δοχείο<br>(Gastrono-<br>rm) | Ποσότητα<br>(g) | Θέση<br>σχάρας | Θερμο-<br>κρασία<br>(°C) | Χρόνος<br>(min) | Σχόλια                                                                   |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------|----------------|--------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Μπρόκο-<br>λο <sup>1)</sup> | 1 x 1/2 διά-<br>τρητο       | 300             | 3              | 99                       | 13 - 15         | Τοποθετή-<br>στε το ταψί<br>ψησίματος<br>στην πρώτη<br>θέση σχά-<br>ρας. |
| Μπρόκο-<br>λο <sup>1)</sup> | 2 x 1/2 διά-<br>τρητο       | 2 x 300         | 2 και 4        | 99                       | 13 - 15         | Τοποθετή-<br>στε το ταψί<br>ψησίματος<br>στην πρώτη<br>θέση σχά-<br>ρας. |
| Μπρόκο-<br>λο <sup>1)</sup> | 1 x 1/2 διά-<br>τρητο       | μέγ.            | 3              | 99                       | 15 - 18         | Τοποθετή-<br>στε το ταψί<br>ψησίματος<br>στην πρώτη<br>θέση σχά-<br>ρας. |

| Τύπος φα-<br>γητού            | Δοχείο<br>(Gastrono-<br>m) | Ποσότητα<br>(g) | Θέση<br>σχάρας | Θερμο-<br>κρασία<br>(°C) | Χρόνος<br>(min)                                                                              | Σχόλια                                                                   |
|-------------------------------|----------------------------|-----------------|----------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Κατεψυγ-<br>μένος αρα-<br>κάς | 2 x 1/2 διά-<br>τρητο      | 2 x 1.300       | 2 και 4        | 99                       | Μέχρι η<br>θερμο-<br>κρασία<br>στο ψυ-<br>χρότερο<br>σημείο<br>να φτά-<br>σει τους<br>85 °C. | Τοποθετή-<br>στε το ταψί<br>ψησίματος<br>στην πρώτη<br>θέση σχά-<br>ρας. |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.

## 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 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 επίστρωση.

Καθαρίζετε την υγρασία από το εσωτερικό έπειτα από κάθε χρήση.

### 12.2 Προτεινόμενα προϊόντα καθαρισμού

Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια που χαράσσουν ή ισχυρά καθαριστικά. Μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια και στα εξαρτήματα από ανοξείδωτο ατσάλι.

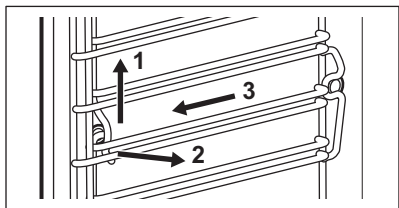
Μπορείτε να αγοράσετε τα προϊόντα μας από τη διεύθυνση [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) και στα κορυφαία καταστήματα λιανικής.

### 12.3 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Πριν από τη συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

1. Τραβήξτε προσεκτικά τα στηρίγματα προς τα πάνω και προς τα έξω από την μπροστινή τους ασφάλιση.



2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
3. Τραβήξτε τα στηρίγματα ώστε να αφαιρεθούν από την πίσω ασφάλιση. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

## 12.4 Καθάρισμα Με Ατμό

Αφαιρέστε με το χέρι όσο το δυνατόν περισσότερη βρομιά.

Αφαιρέστε τα αξεσουάρ και το στηρίγμα σχαρών για τον καθαρισμό των πλαϊνών τοιχωμάτων.

Οι λειτουργίες καθαρισμού με ατμό υποστηρίζουν τον καθαρισμό με ατμό του εσωτερικού του φούρνου.

Προτού αρχίσετε μια διαδικασία καθαρισμού, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.

Όταν η λειτουργία καθαρισμού με ατμό είναι ενεργή, ο φωτισμός είναι σβηστός.

1. Γεμίστε τη θήκη νερού μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml νερό) μέχρι να ακουστεί ένα σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
2. Επιλέξτε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό στο κύριο μενού: Καθαρισμός.

**Καθάρισμα Με Ατμό** - η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 30 λεπτά..

- a) Ενεργοποιήστε τη λειτουργία.
- b) Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
- c) Πιέστε ένα πεδίο αφής για να απενεργοποιήσετε το σήμα.

**Καθάρισμα Με Ατμό Plus** - η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 75 λεπτά.

- a) Ψεκάστε ένα κατάλληλο καθαριστικό ομοιόμορφα στο

εσωτερικό του φούρνου στις εμαγιέ επιφάνειες και στα εξαρτήματα από ασάλι.

- b) Ενεργοποιήστε τη λειτουργία. Το πρώτο μέρος του προγράμματος ολοκληρώνεται μετά από περίπου 50 λεπτά.
- c) Πιέστε το OK.



Ακολουθήστε το μήνυμα στην οθόνη για να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό.

- d) Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου με ένα σφουγγάρι που δεν χαράσσει. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό ή καθαριστικά φούρνου.
- e) Πιέστε το OK.

Το τελικό μέρος της διαδικασίας ξεκινά. Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 25 λεπτά.

3. Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου με ένα σφουγγάρι που δεν χαράσσει. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό.

Μετά το καθάρισμα, αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοικτή για 1 ώρα περίπου. Περιμένετε μέχρι να στεγνώσει ο φούρνος. Για να επιταχύνετε το στέγνωμα, μπορείτε να προθερμάνετε τον φούρνο με ζεστό αέρα στους 150 °C για περίπου 15 λεπτά. Μπορείτε να επιτύχετε τα μέγιστα αποτελέσματα της λειτουργίας καθαρισμού αν καθαρίσετε με το χέρι τον φούρνο αμέσως μετά τη λήξη της λειτουργίας.

## 12.5 Υπενθύμιση Καθαρισμού

Όταν εμφανίζεται υπενθύμιση στην οθόνη, χρειάζεται να γίνει καθαρισμός. Εκτελέστε τη λειτουργία Καθάρισμα Με Ατμό Plus.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Υπενθύμιση Καθαρισμού στο μενού: Βασικές Ρυθμίσεις.

## 12.6 Σύστημα παραγωγής ατμού - Αφαίρεση Αλάτων

Όταν λειτουργεί η γεννήτρια ατμού, συγκεντρώνονται άλατα στο εσωτερικό της (εξαιτίας του ασβεστίου που περιέχεται στο νερό). Αυτό ενδέχεται να έχει αρνητική επίπτωση στην ποιότητα ατμού, στην απόδοση της γεννήτριας ατμού και στην ποιότητα του φαγητού. Για να αποτρέψετε τη συγκέντρωση αλάτων, καθαρίζετε το κύκλωμα της γεννήτριας ατμού.

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.

Επιλέξτε τη λειτουργία από το μενού: Καθαρισμός. Το περιβάλλον χρήστη θα σας καθοδηγήσει κατά τη διαδικασία.

Η διάρκεια της συνολικής διαδικασίας είναι περίπου 2 ώρες.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.

1. Βεβαιωθείτε ότι η θήκη νερού είναι άδεια.
2. Πιέστε το OK.
3. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ στην πρώτη θέση σχάρας.
4. Πιέστε το OK.
5. Τοποθετήστε 250 ml από το προϊόν αφαίρεσης αλάτων στη θήκη νερού.
6. Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
7. Πιέστε το OK.

Αυτό ενεργοποιεί το πρώτο στάδιο της διαδικασίας: Αφαίρεση Αλάτων.



Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 1 ώρα και 40 λεπτά.

8. Μετά την ολοκλήρωση του πρώτου σταδίου, αδειάστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ και τοποθετήστε το πάλι στην πρώτη θέση σχάρας.
9. Πιέστε το OK.
10. Γεμίστε τη θήκη νερού με φρέσκο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
11. Πιέστε το OK.

Αυτό ενεργοποιεί το δεύτερο στάδιο της διαδικασίας: Αφαίρεση Αλάτων. Θα ξεβγάλει το κύκλωμα του συστήματος παραγωγής ατμού.



Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 35 λεπτά.

Αφαιρέστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας.



Αν η λειτουργία: Αφαίρεση Αλάτων δεν εκτελεστεί με τον σωστό τρόπο, η οθόνη θα εμφανίσει ένα μήνυμα για την επανάληψή της.

Αν ο φούρνος είναι υγρός ή βρεγμένος, σκουπίστε τον με ένα στεγνό πανί. Αφήστε την πόρτα ανοιχτή μέχρι να στεγνώσει εντελώς ο φούρνος.

## 12.7 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

Υπάρχουν δύο υπενθυμίσεις αφαίρεσης αλάτων οι οποίες θα σας υπενθυμίσουν να εκτελέσετε τη λειτουργία: Αφαίρεση Αλάτων. Αυτές οι υπενθυμίσεις ενεργοποιούνται κάθε φορά που απενεργοποιείτε τη συσκευή.

Η προαιρετική υπενθύμιση σας υπενθυμίζει και σας προτείνει να εκτελέσετε τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων.

Η υποχρεωτική υπενθύμιση σας υποχρεώνει να εκτελέσετε την αφαίρεση αλάτων.



Αν δεν κάνετε αφαίρεση αλάτων στη συσκευή όταν η υποχρεωτική υπενθύμιση είναι ενεργοποιημένη, δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού. Δεν μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων.

## 12.8 Σύστημα παραγωγής ατμού - Ξέβγαλμα

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.

Επιλέξτε τη λειτουργία από το μενού: Καθαρισμός. Το περιβάλλον χρήστη θα σας καθοδηγήσει κατά τη διαδικασία.

Η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 30 λεπτά.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.

1. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
2. Πιέστε το OK.
3. Γεμίστε τη θήκη νερού με φρέσκο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
4. Πιέστε το OK.  
Αφαιρέστε το ταψί ψησίματος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας.

## 12.9 Άδειασμα Δοχείου

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα.

Η λειτουργία καθαρισμού αφαιρεί το υπολειπόμενο νερό από τη θήκη νερού. Χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μετά τη λειτουργία μαγειρέματος με ατμό.

Επιλέξτε τη λειτουργία από το μενού: Καθαρισμός. Το περιβάλλον χρήστη θα σας καθοδηγήσει κατά τη διαδικασία.

Η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 6 λεπτά.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.

1. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
2. Πιέστε το OK.  
Αφαιρέστε το ταψί ψησίματος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας.

## 12.10 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

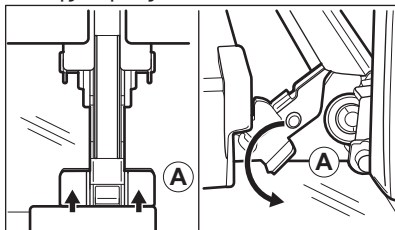
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



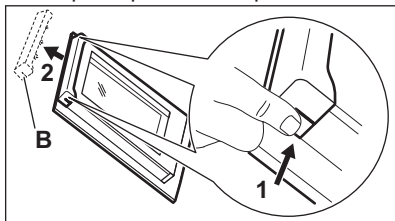
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Η πόρτα είναι βαριά.

1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.

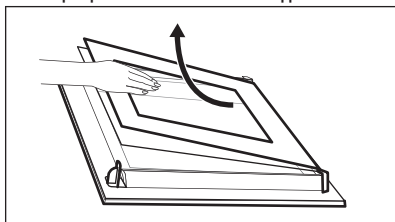
2. Πιέστε μέχρι τέρμα τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (γωνία 70° περίπου).
4. Κρατώντας την πόρτα με ένα χέρι σε κάθε πλευρά, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο 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.
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.



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.

### 12.11 Αντικατάσταση του λαμπτήρα



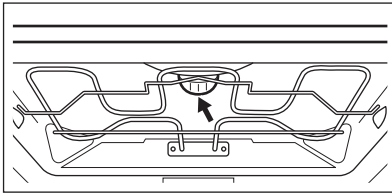
#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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.

#### Ο επάνω λαμπτήρας

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



2. Αφαιρέστε τον μεταλλικό δακτύλιο και καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
4. Προσαρτήστε τον μεταλλικό δακτύλιο στο γυάλινο κάλυμμα.
5. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

#### Ο πλαϊνός λαμπτήρας

1. Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα.
2. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι Torx 20 για την αφαίρεση του καλύμματος.
3. Αφαιρέστε και καθαρίστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό.
4. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
5. Τοποθετήστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό. Σφίξτε τις βίδες.
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 λειτουργήσει τον φούρνο. | Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.   | Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή (ανατρέξτε στο διάγραμμα συνδεσμολογίας αν διατίθεται).                  |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.                                   | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.                                                     | Ενεργοποιήστε τον φούρνο.                                                                                                                    |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.                                   | Δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.                                                           | Ρυθμίστε το ρολόι.                                                                                                                           |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.                                   | Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.                                              | Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.                                                                                                   |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.                                   | Έχει τεθεί σε λειτουργία η αυτόματη απενεργοποίηση.                                    | Ανατρέξτε στην ενότητα «Αυτόματη απενεργοποίηση».                                                                                            |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.                                   | Είναι ενεργοποιημένο το Κλειδώμα Ασφαλείας για Παιδιά.                                 | Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».                                                                         |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.                                   | 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.                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Απενεργοποιήστε τον φούρνο από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά.</li> <li>Αν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.</li> </ul> |
| Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.                                             | Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα. | Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.                                                                                                                                                                                                      |
| Η συσκευή ενεργοποιείται και δεν θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη <b>"Demo"</b> . | Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία demo.                                   | Ανατρέξτε στην ενότητα «Βασικές Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».                                                                                                                                                                                                                                        |
| Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.                                                                  | Υπήρξε διακοπή ρεύματος.                                                  | Επαναλάβετε τη διαδικασία.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.                                                                  | Η λειτουργία διακόπηκε από τον χρήστη.                                    | Επαναλάβετε τη διαδικασία.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Δεν υπάρχει νερό μέσα στο ταψί ψησίματος/ γκριλ μετά τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων.                                         | Δεν γεμίσατε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο.                           | Ελέγξτε αν το προϊόν αφαίρεσης αλάτων / νερό βρίσκεται στο σώμα της θήκης νερού. Επαναλάβετε τη διαδικασία.                                                                                                                                                                                                        |
| Υπάρχει βρόμικο νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου έπειτα από τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων.                        | Το ταψί ψησίματος/ γκριλ βρίσκεται σε λάθος θέση σχάρας.                  | Αφαιρέστε το υπολειπόμενο νερό και το προϊόν αφαίρεσης αλάτων από το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ στην πρώτη θέση σχάρας.                                                                                                                                           |
| Η λειτουργία καθαρισμού διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.                                                                        | Υπήρξε διακοπή ρεύματος.                                                  | Επαναλάβετε τη διαδικασία.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Πρόβλημα                                                                                                                      | Πιθανή αιτία                                                                                                                                                      | Αντιμετώπιση                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η λειτουργία καθαρισμού διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.                                                                         | Η λειτουργία διακόπηκε από τον χρήστη.                                                                                                                            | Επαναλάβετε τη διαδικασία.                                                                                          |
| Υπάρχει μεγάλη ποσότητα νερού στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου έπειτα από την ολοκλήρωση της λειτουργίας καθαρισμού. | Ψεκάσατε υπερβολική ποσότητα καθαριστικού στη συσκευή πριν από την ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.                                                            | Καλύψτε όλα τα μέρη του εσωτερικού του φούρνου με μια λεπτή στρώση καθαριστικού. Ψεκάστε το καθαριστικό ομοιόμορφα. |
| Η απόδοση της διαδικασίας καθαρισμού δεν είναι καλή.                                                                          | Η αρχική θερμοκρασία του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διαδικασία καθαρισμού με ατμό ήταν πολύ υψηλή.                                                            | Επαναλάβετε τον κύκλο. Εκτελέστε τον κύκλο όταν η συσκευή είναι κρύα.                                               |
| Η απόδοση της διαδικασίας καθαρισμού δεν είναι καλή.                                                                          | Δεν αφαιρέσατε τις πλευρικές σχάρες πριν από την εκκίνηση της διαδικασίας καθαρισμού. Μπορούν να μεταφέρουν θερμότητα στα τοιχώματα και να μειώσουν την απόδοση.  | Αφαιρέστε τις πλευρικές σχάρες από τη συσκευή και επαναλάβετε τη λειτουργία.                                        |
| Η απόδοση της διαδικασίας καθαρισμού δεν είναι καλή.                                                                          | Δεν αφαιρέσατε τα αξεσουάρ από τη συσκευή πριν από την εκκίνηση της διαδικασίας καθαρισμού. Μπορούν να παρεμβληθούν στον κύκλο ατμού και να μειώσουν την απόδοση. | Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από τη συσκευή και επαναλάβετε τη λειτουργία.                                                 |

### 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 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.)   | ..... |

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

|                                                                              |                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------|
| Όνομα προμηθευτή                                                             | Electrolux               |         |
| Αναγνωριστικό μοντέλου                                                       | EEB8587POX<br>EOB8857AOX |         |
| Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης                                                 | 81.0                     |         |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης                                                    | A+                       |         |
| 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 | 0.68 kWh/κύκλο           |         |
| Πλήθος θαλάμων                                                               | 1                        |         |
| Πηγή θερμότητας                                                              | Ηλεκτρική ενέργεια       |         |
| Όγκος                                                                        | 70 l                     |         |
| Τύπος φούρνου                                                                | Εντοιχιζόμενος φούρνος   |         |
| Μάζα                                                                         | EEB8587POX               | 40.5 kg |
|                                                                              | EOB8857AOX               | 40.5 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 της υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

### **Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο**

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

### **Υγρός Θερμός Αέρας**

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

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

## **15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ**

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.

Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867300448-B-262018

