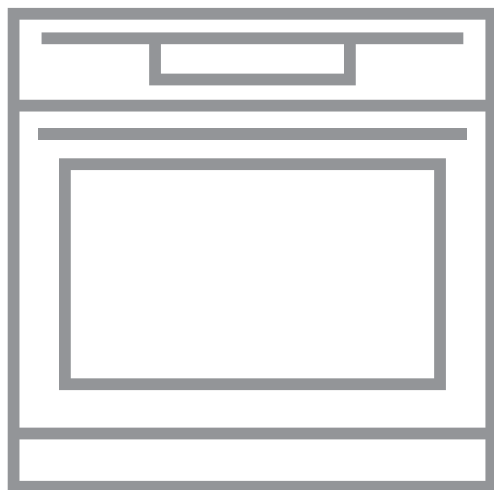


► BCE556350B
BCE556350M

EL Οδηγίες Χρήσης
Φούρνος

USER MANUAL



AEG

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	7
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	8
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	9
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	9
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	12
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	14
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	18
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	19
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	35
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	38
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	42

ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



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

www.aeg.com/webselfservice



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

ℹ Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

📄 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται αι αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- 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 φως τροφοδοσίας και το καλώδιο

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

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

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

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

- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση 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.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιστρώσης:
 - 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 ολοκλήρωσή του μαγειρέματος.
 - 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.
- Ψήντε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

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

σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

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

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

2.6 Σέρβις

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

2.7 Απόρριψη



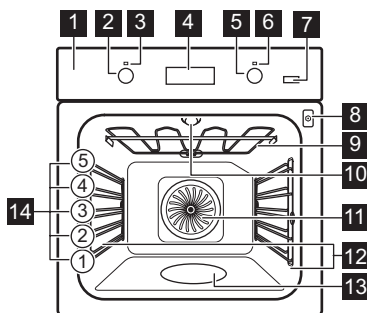
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

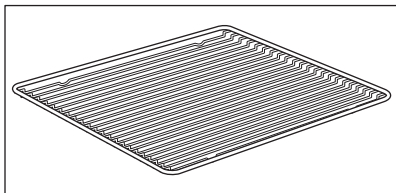
3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων
- 3 Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Ατμός Plus
- 8 Υποδοχή αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα
- 9 Αντίσταση
- 10 Λαμπτήρας
- 11 Ανεμιστήρας
- 12 Στήριγμα σάκας, αποσπώμενο
- 13 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 14 Θέσεις σχαρών

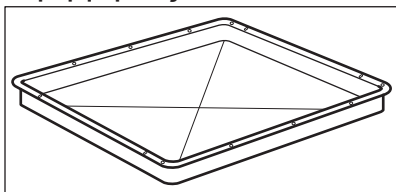
3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα



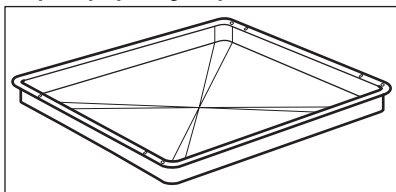
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

Ταψί ψησίματος



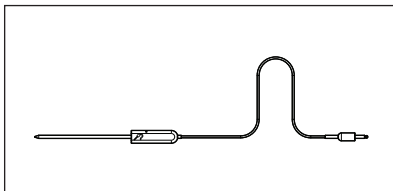
Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ



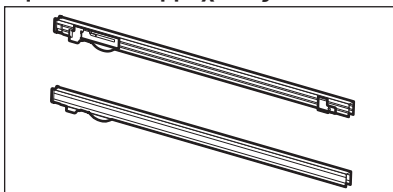
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

Αισθητήρας Φαγητού



Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.

Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για τις σχάρες και τα ταψιά.

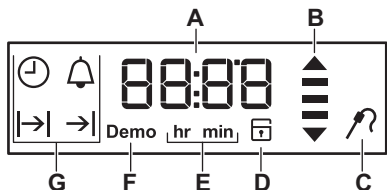
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

4.1 Κουμπιά

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

Πεδίο αφής / Κουμπί	Λειτουργία	Περιγραφή
	ΑΤΜΟΣ PLUS	Για την ενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS.

4.2 Οθόνη



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

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα».

Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ πριν από την πρώτη χρήση. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

5.1 Πρώτος καθαρισμός

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

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

6.2 Προγράμματα

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
0 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι σβηστός.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Ταχεία Προ- θέρμανση	Για μείωση του χρόνου προθέρμανσης του φούρνου.
 Θερμός Αέ- ρας / Θερμός Αέρας PLUS	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση. Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για να πετύχετε το σωστό χρώμα και τραγανή επιφάνεια κατά το ψήσιμο. Για να το κάνετε πιο ζουμερό όταν τα ξαναζεσταίνετε.
 Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση (Πάνω/Κάτω Θέρμανση)	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Κάτω Θέρμαν- ση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

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

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Γκριλ Με Θερ- μό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρό- δισμα.
 Κατάλυση	Για συμβολή στην κατα- λυτικά αυτοκαθαριζόμενη επίστρωση του φούρνου.

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

6.3 Ρύθμιση ενός προγράμματος

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

6.4 Ρύθμιση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:

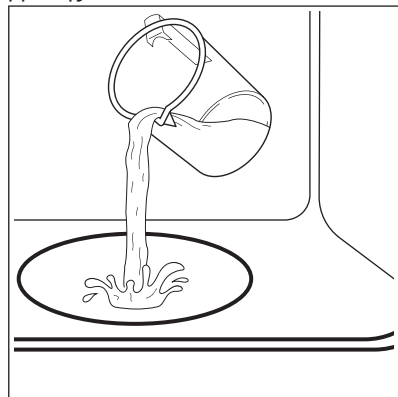
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία.

- Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου με προσοχή αφού σταματήσει η λειτουργία.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

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



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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

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

Η ένδειξη του κουμπιού Ατμού Plus σβήνει.

7. Αφαιρέστε το νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

6.5 Ταχεία Προθέρμανση

Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης.



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

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

6.6 Ένδειξη προθέρμανσης

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

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

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

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 ΧΡΟΝΟΜΕ- ΤΡΗΤΗΣ	Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

7.2 Ρύθμιση και αλλαγή της ώρας

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

1. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ορίσετε τις ώρες.
2. Πιέστε το  για επιβεβαίωση και για να ρυθμίσετε τα λεπτά.

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

3. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ορίσετε τα λεπτά.

4. Πιέστε το  για επιβεβαίωση αλλιώς η ρυθμισμένη ώρα θα αποθηκευτεί αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα.

Στην οθόνη εμφανίζεται η νέα ώρα.

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

7.3 Ρύθμιση της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.

2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .

3. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ορίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ορίσετε τις ώρες και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

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

4. Για να απενεργοποιήσετε το σήμα, πιέστε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.

5. Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

7.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΤΕΛΟΣ

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.

2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .

3. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ορίσετε τις ώρες και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ορίσετε τα λεπτά και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

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

4. Για να απενεργοποιήσετε το σήμα, πιέστε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.

5. Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

7.5 Ρύθμιση της λειτουργίας ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.

2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .

3. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ορίσετε τα λεπτά για τον χρόνο της ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ορίσετε τις ώρες για τον χρόνο της ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Στην οθόνη εμφανίζεται να αναβοσβήνει η ένδειξη .

4. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ορίσετε τις ώρες για το ΤΕΛΟΣ και πιέστε το  για επιβεβαίωση. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ορίσετε τα λεπτά για το ΤΕΛΟΣ και πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

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

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

5. Για να απενεργοποιήσετε το σήμα, πιέστε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.

6. Στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

7.6 Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

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

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο  και η ένδειξη «00» στην οθόνη.
2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ορίσετε τα δευτερόλεπτα και μετά τα λεπτά.
Όταν ο χρόνος ρύθμισης υπερβαίνει τα 60 λεπτά, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη **hr**.

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

8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 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».



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

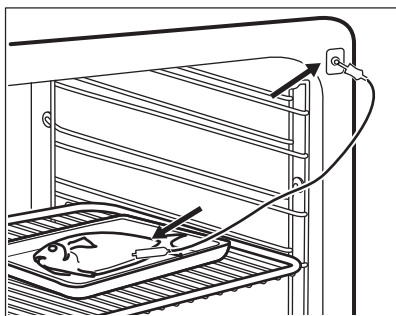
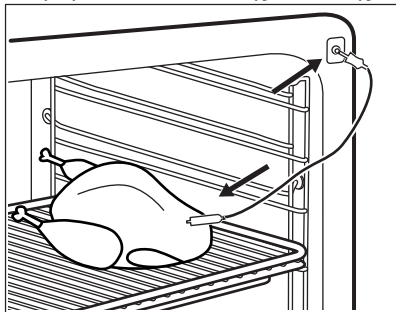


Ο φούρνος υπολογίζει τον κατά προσέγγιση χρόνο ψησίματος και μπορεί να αλλάξει.

Κατηγορίες φαγητού: κρέας, πουλερικά και ψάρι

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.
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.

Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, η προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα είναι 60 °C.

Ενώ αναβοσβήνει το σύμβολο , μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα.

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

Η νέα προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα εμφανίζεται κατά την επόμενη χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα που έχετε ορίσει, αναβοσβήνει η προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα και

η ένδειξη . Ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά.

5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
6. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

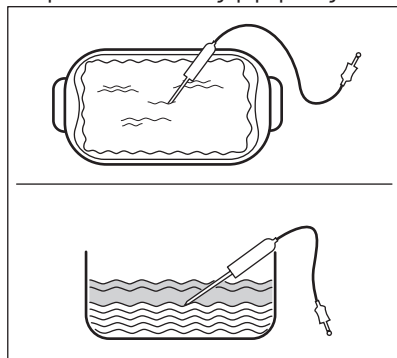


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

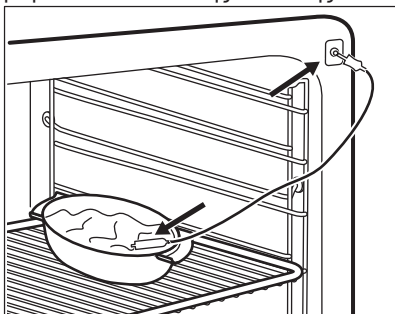
Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το σκεύος.

Κατηγορία φαγητού: γάστρα

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.
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 χέιλος 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 υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής.



Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

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

Η νέα προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα εμφανίζεται κατά την επόμενη χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα που έχετε ορίσει, αναβοσβήνει η προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα και η ένδειξη . Ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά.

7. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό 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 σκεύος.

Αλλαγή της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

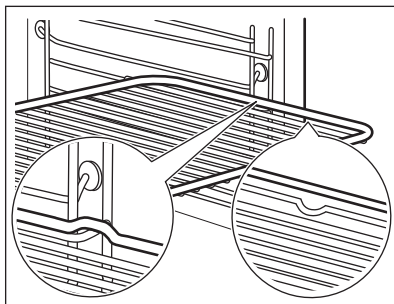
Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:

1. Πιέστε το $^{\circ}\text{C}$:
 - μία φορά - η οθόνη εμφανίζει εναλλάξ ανά 10 δευτερόλεπτα πρώτα την καθορισμένη θερμοκρασία πυρήνα και έπειτα την τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα.
 - δύο φορές - η οθόνη εμφανίζει εναλλάξ ανά 10 δευτερόλεπτα πρώτα την τρέχουσα θερμοκρασία του φούρνου και έπειτα την καθορισμένη θερμοκρασία του φούρνου.
 - τρεις φορές - η οθόνη εμφανίζει την καθορισμένη θερμοκρασία του φούρνου.
2. Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να αλλάξετε τη θερμοκρασία.

8.2 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

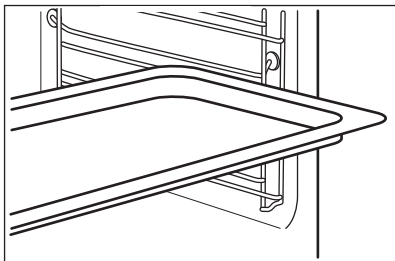
Μεταλλική σχάρα:

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



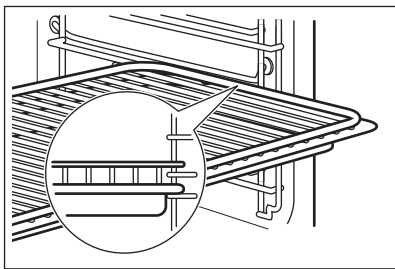
Ταψί ψησίματος/ Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος / βαθύ ταψίμαζι:

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



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

8.3 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - 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!

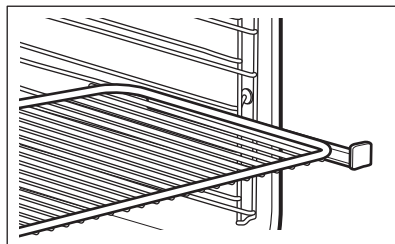
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

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

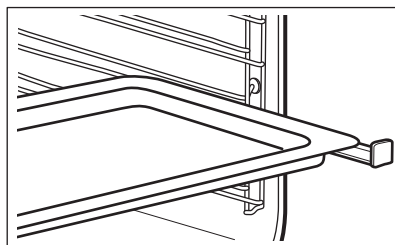


Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη μεταλλική σχάρα είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



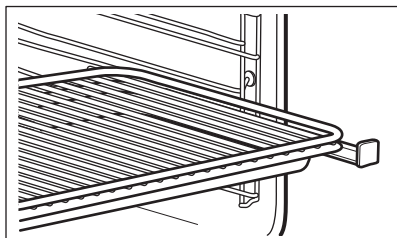
Βαθύ ταψί:

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.



9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά

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

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

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

9.2 Χρήση του Κλειδώματος Χειρισμού

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

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

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και ρυθμίστε την σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.
2. Πιέστε παρατεταμένα τα  και **°C** ταυτόχρονα για 2 δευτερόλεπτα. Ακούγεται το σήμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **Loc** για 5 δευτερόλεπτα.



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

Όταν στρέψετε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου, ο φούρνος απενεργοποιείται.

Όταν απενεργοποιήσετε τον φούρνο ενώ είναι ενεργοποιημένο το Κλείδωμα Χειρισμού, το Κλείδωμα Χειρισμού αλλάζει αυτόματα σε Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».

Για να απενεργοποιήσετε το Κλείδωμα Χειρισμού επαναλάβετε το βήμα 2.

9.3 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας  εάν η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεγαλύτερη από 40 °C. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας αριστερά ή δεξιά για να ελέγξετε τη θερμοκρασία φούρνου.

9.4 Αυτόματη Απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα λειτουργεί και δεν αλλάξετε τη θερμοκρασία του φούρνου.

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

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



Η αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα, Φωτισμός Φούρνου, Διάρκεια, Τέλος.

9.5 Ανεμιστήρας ψύξης

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

10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

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

10.3 Θερμός Αέρας PLUS

Κέικ / γλυκά / ψωμιά
Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε το ταψί ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 150 ml νερό.

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος

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

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

10.2 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μπισκότα, βουτήματα, κρουασάν	150 - 180	10 - 20
Φοκάτσια	200 - 210	10 - 20
Πίτσα	230	10 - 20

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψωμάκια	200	20 - 25
Ψωμί	180	35 - 40
Τάρτα με δαμάσκηνα, μηλόπιτα, ψωμάκια κα- νέλας ψημένα σε φόρμα για κέικ	160 - 180	30 - 60

Κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά
Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.

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

Αναζωογόνηση φαγητού
Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 100 ml νερό.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 110 °C.

Τύπος φαγητού	Χρόνος (min)
Ψωμάκια	10 - 20
Ψωμί	15 - 25

Τύπος φαγητού	Χρόνος (min)
Φοκάτσια	15 - 25
Κρέας	15 - 25
Ζυμαρικά	15 - 25
Πίτσα	15 - 25
Ρύζι	15 - 25
Λαχανικά	15 - 25

Ψήσιμο
Χρησιμοποιήστε το γυάλινο σκεύος ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψητό βοδινό	200	50 - 60
Κοτόπουλο	210	60 - 80
Ψητό χοιρινό	180	65 - 80

10.4 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.

10.5 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 κάθετει 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.

10.6 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
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	1

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Βάση Τάρτας - ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Βάση Τάρτας - αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Τσουρέκι / Ψωμί Μαργαρίτα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	30 - 40	3
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Ψωμί (σίκαλης): 1. Πρώτο μέρος της διαδικασίας ψησίματος. 2. Δεύτερο μέρος της διαδικασίας ψησίματος.	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Κορνέ / Εκλέρ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Κέικ κορμός	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Κέικ αμυγδαλού βουτύρου / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων (από ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Θερμός Αέρας	150	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων (από ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	160 - 170	40 - 80	3

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ μαγιάς με λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί ψησίματος.

Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα Ζύμης Κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160	10 - 20	3
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 20	3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού / Μαρέγκες	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150	3
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Σφολιατοιδή	Θερμός Αέρας	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Ψωμάκια	Θερμός Αέρας	160 ¹⁾	10 - 25	3
Ψωμάκια	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

10.7 Σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σουφλέ με ζυμαρικά	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60	1
Λαζάνια	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40	1
Λαχανικά ογκρατέν ¹⁾	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 170	15 - 30	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30	1

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Γλυκά φούρνου	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60	1
Ψάρι στον φούρνο	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60	1
Γεμιστά λαχανι- κά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

10.8 Υγρός Θερμός Αέρας



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

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

10.9 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία:Θερμός Αέρας.

Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	
			2 θέσεις	3 θέσεις
Κορνέ / Εκλέρ	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-

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

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μπισκότα / μικρά κέικ / γλυκά / ψωμάκια

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	
			2 θέσεις	3 θέσεις
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Μπισκότα με ασπράδι αυγού, μαρέγκες	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Σφολιατοειδή	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Ψωμάκια	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

10.10 Πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πίτσα (λεπτή ζύμη)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Πίτσα (με πλούσια υλικά)	180 - 200	20 - 30	2
Τάρτες	180 - 200	40 - 55	1
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	1
Κις Λορέν	170 - 190	45 - 55	1
Ελβετική φλαν	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Μηλόπιτα, σκεπαστή	150 - 170	50 - 60	1
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	1

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Αζυμο ψωμί	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (Πί- τσα Αλσατίας)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Πιροσκή (η ρωσική εκδοχή του καλτσό- νε)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

10.11 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.

10.12 Πίνακες ψησίματος

Βοδινό

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας
Ψητό κατσαρό- λας	1 - 1,5 kg	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	230	120 - 150	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: λίγο ψη- μένο	για κάθε εκα- τοστό πά- χους	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μέσος μαγειρεμένα	για κάθε εκα- τοστό πά- χους	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλοψη- μένο	για κάθε εκα- τοστό πά- χους	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι	1 - 1.5	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	90 - 120	1
Μπριζόλα / Κορτεζίνες	1 - 1.5	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	170 - 180	60 - 90	1
Ρολό κιμάς	0.75 - 1	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 170	50 - 60	1
Κότσι χοιρινό (προμαγειρεμένο)	0.75 - 1	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	150 - 170	90 - 120	1

Μοσχάρι

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

Αρνί

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

Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σπάλα / Μπούτι λαγού	έως 1	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	230 ¹⁾	30 - 40	1
Σπάλα ελαφιού	1.5 - 2	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	210 - 220	35 - 40	1
Μπούτι ελαφιού	1.5 - 2	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πουλερικά

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας
Μερίδες που- λερικών	0,2 - 0,25 η καθεμία	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	200 - 220	30 - 50	1
Μισό κοτό- πουλο	0,4 - 0,5 το καθένα	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	190 - 210	35 - 50	1
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1.5	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	190 - 210	50 - 70	1
Πάπια	1.5 - 2	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	180 - 200	80 - 100	1
Χήνα	3.5 - 5	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 180	1
Γαλοπούλα	2.5 - 3.5	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 150	1
Γαλοπούλα	4 - 6	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	140 - 160	150 - 240	1

Ψάρι (στον ατμό)

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας
Ψάρι ολόκλη- ρο	1 - 1.5	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	210 - 220	40 - 60	1

10.13 Γκριλ

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

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

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Γκριλ

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°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

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

10.14 Καταψυγμένα Τρόφιμα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Θερμού Αέρα.

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	200 - 220	20 - 30	3
Τηγ. Πατάτες, χοντρ.	200 - 220	25 - 35	3
Φέτες/Κροκέτες	220 - 230	20 - 35	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3
Λαζάνια / Καννελόνια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2
Λαζάνι / Καννελόνι, κατεψ.	160 - 180	40 - 60	2
Τυρί ψημένο στον φούρνο	170 - 190	20 - 30	3
Κοτόπουλο Φτερούγα	190 - 210	20 - 30	2

10.15 Απόψυξη

- Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων και βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.
- Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας από κάτω.
- Μη σκεπάζετε το φαγητό με μπουλ ή πιάτο, καθώς αυτό μπορεί να επιμηκύνει τον χρόνο απόψυξης.
- Για μεγάλες ποσότητες φαγητού, τοποθετήστε ένα αναποδογυρισμένο άδειο πιάτο στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα σε ένα βαθύ πιάτο και τοποθετήστε το επάνω στο πιάτο στο εσωτερικό του

φούρνου. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών, εάν χρειάζεται.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Χρόνος απόψυξης (min)	Επιπλέον χρόνος απόψυξης (min)	Σχόλια
Κοτόπου-λο	1	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	1	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστρο-φα	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Φράου-λες	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Κρέμα	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Χτυπήστε την κρέμα όταν είναι ακόμη ελαφρώς παγωμένη σε μερικά σημεία.
Κέικ	1.4	60	60	-

10.16 Διατήρηση - Κάτω Θέρμανση

- 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 / Βατόμου-ρα / Σμέουρα / Ώριμα 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 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Αγγούρια	160 - 170	50 - 60	-
Ανάμικτα τουρσιά	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ρέβα / Αρακάς / Σπαράγγια	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

10.17 Ξήρανση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.

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

Λαχανικά

Για ένα ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

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

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

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (h)
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3

Φρούτα

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

10.18 Πίνακας Αισθητήρας Φαγητού

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

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

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

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

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

Κυνήγι	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Σπάλα λαγού, Σπάλα ελαφιού	65	70	75
Μπούτι λαγού, Ολόκληρος λαγός, Μπούτι ελαφιού	70	75	80

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

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

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

Στη γάστρα - Αλμυρά	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Καννελόνια, Λαζάνια, Σουφλέ ζυμαρικών	85	88	91

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

10.19 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 σχά- ρας
Αφράτο κέικ χωρίς λι- παρά	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	2
Αφράτο κέικ χωρίς λι- παρά	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	160	35 - 50	2
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημέ- νες διαγώνια)	Θερμός Αέρας	160	60 - 90	2
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημέ- νες διαγώνια)	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	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 ¹⁾	20 - 30

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Θερμός Αέρας	150 ¹⁾	20 - 35
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα. Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	
				2 Θέ-σεις	3 Θέ-σεις
Μπισκότα σόρτμ-πρεντ / Ζύμη σε Λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Θερμός Αέρας	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ 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 ¹⁾	4

¹⁾ Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

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

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

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και κάποιο καθαριστικό. Τα αξεσουάρ δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους. Μη

χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου στις καταλυτικές επιφάνειες.

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

Καθαρίζετε την υγρασία από το εσωτερικό έπειτα από κάθε χρήση.

11.2 Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου

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



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

1. Τοποθετήστε 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.
2. Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί.

11.3 Αφαίρεση των στηρίγματος σχαρών .

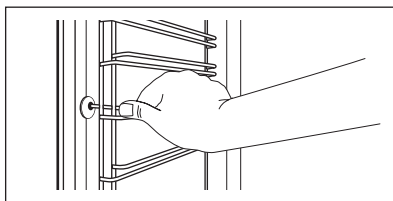
Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.



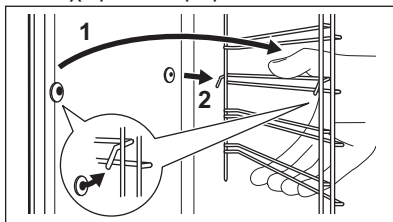
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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



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

11.4 Καταλυτικός καθαρισμός

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

Προτού ενεργοποιήσετε τον καταλυτικό καθαρισμό:

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

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία .

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

2. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

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

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

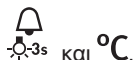
Οι κηλίδες ή ο αποχρωματισμός της καταλυτικής επίστρωσης δεν επηρεάζει τον Καταλυτικό καθαρισμό.

11.5 Υπενθύμιση καθαρισμού

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

Η υπενθύμιση καθαρισμού σβήνει:

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



11.6 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

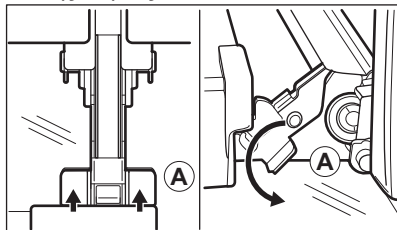
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η πόρτα είναι βαριά.

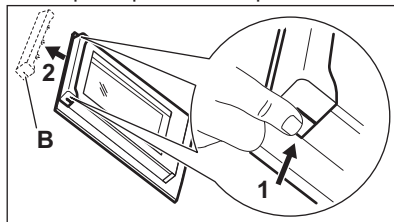
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Πιέστε μέχρι τέρμα τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



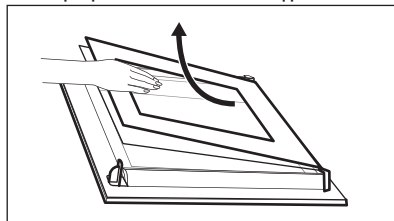
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (γωνία 70° περίπου).
4. Κρατώντας την πόρτα με ένα χέρι σε κάθε πλευρά, τραβήξτε για να την

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.



Ο ένας από τους δύο μεντεσέδες (συνήθως ο δεξιός) κινείται ελεύθερα. Βεβαιωθείτε ότι και οι δύο μεντεσέδες βρίσκονται στην ίδια θέση (γωνία 70° περίπου).

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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

11.7 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

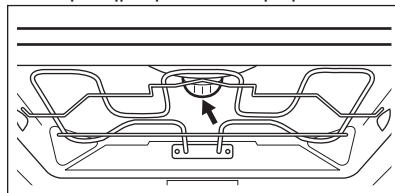
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τον φούρνο.	Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.	Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή (ανατρέξτε στο διάγραμμα συνδεσμολογίας αν διατίθεται).
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει τεθεί σε λειτουργία η αυτόματη απενεργοποίηση.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Αυτόματη απενεργοποίηση».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Είναι ενεργοποιημένο το Κλειδώμα Ασφαλείας για Παιδιά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα δεν λειτουργεί.	Το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα δεν είναι σωστά εγκατεστημένο στην υποδοχή.	Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα όσο το δυνατόν βαθύτερα μέσα στην υποδοχή.
Το ψήσιμο των φαγητών διαρκεί πάρα πολύ ή τα φαγητά ψήνονται πολύ γρήγορα.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή πολύ υψηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία, αν χρειάζεται. Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης.
Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψήσιματος.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «C2».	Επιθυμείτε να ξεκινήσετε τη λειτουργία Κατάλυσης ή τη λειτουργία Απόψυξης, χωρίς όμως να έχετε αφαιρέσει το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή.	Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή.
Η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	- Απενεργοποιήστε τον φούρνο από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά. - Αν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS.	Δεν ενεργοποιήσατε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS.	Δεν ενεργοποιήσατε σωστά τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS μαζί με το κουμπί Ατμού Plus.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS».
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS.	Δεν γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS».
Επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Θερμός Αέρας, αλλά η ένδειξη του κουμπιού Ατμός Plus είναι αναμμένη.	Η λειτουργία Θερμός Αέρας PLUS είναι σε λειτουργία.	Πιέστε το κουμπί Ατμός Plus  για να διακόψετε τη λειτουργία Θερμός Αέρας PLUS.
Θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού, αλλά η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη "C4".	Το κουμπί Ατμού Plus είναι πατημένο.	Πιέστε το κουμπί Ατμού Plus ξανά.
Το νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου δεν βράζει.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία τουλάχιστον στους 110 °C. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
Το νερό εξέρχεται από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Σκουπίστε το νερό με ένα σφουγγάρι ή ένα πανί. Προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Ανατρέξτε στη συγκεκριμένη διαδικασία.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η συσκευή ενεργοποιείται και δεν θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Demo" .	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία demo.	1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. 2. Πιέστε ταυτόχρονα και παρατεταμένα τα  3s  °C. 3. Το πρώτο ψηφίο στην οθόνη και η ένδειξη Demo αρχίζουν να αναβοσβήνουν. 4. Εισαγάγετε τον κωδικό 2468 στρέφοντας τον διακόπτη θερμοκρασίας δεξιά ή αριστερά για να αλλάξετε τις τιμές και πιέστε το  για επιβεβαίωση. 5. Το επόμενο ψηφίο ξεκινά να αναβοσβήνει. 6. Η λειτουργία Demo απενεργοποιείται όταν επιβεβαιώσετε το τελευταίο ψηφίο και ο κωδικός είναι σωστός.

12.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

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

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

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή	AEG	
Αναγνωριστικό μοντέλου	BC3003001M BC3303001M	
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	81.2	
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	0.69 kWh/κύκλο	
Πλήθος θαλάμων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Όγκος	71 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	BC3003001M	34.0 kg
	BC3303001M	34.0 kg

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

13.2 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.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

www.aeg.com/shop



867352267-A-342018



AEG