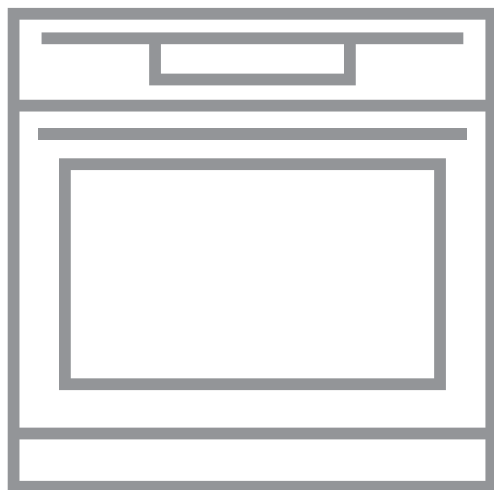


► BSK892330M

EL Οδηγίες Χρήσης
Φούρνος ατμού

USER MANUAL



AEG

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	7
4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....	8
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	9
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	10
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	23
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	24
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	27
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	28
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	52
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	57
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	60

ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



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

www.aeg.com/webselfservice



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

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.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική παροχή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.

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

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπτε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

- κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των εξαρτημάτων απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ 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.
- Ψήνεται πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επιίπου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επιίπου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επιίπου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

2.4 Μαγείρεμα με ατμό



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 καθαρίσμα



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 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 επιστρωση (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



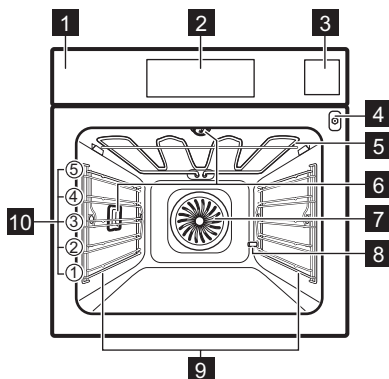
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

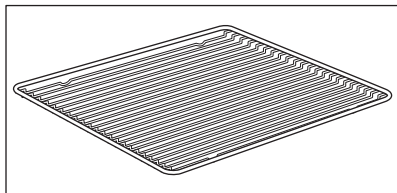
3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Οθόνη
- 3 Θήκη νερού
- 4 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 5 Αντίσταση
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Έξοδος σωλήνα αφαίρεσης αλάτων
- 9 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 10 Θέσεις σχαρών

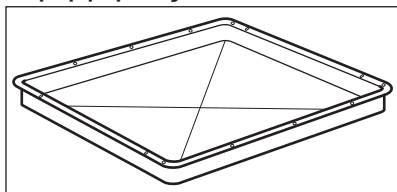
3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα



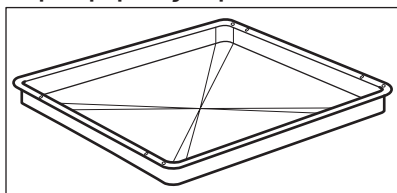
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

Ταψί ψησίματος



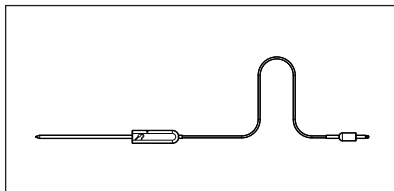
Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ



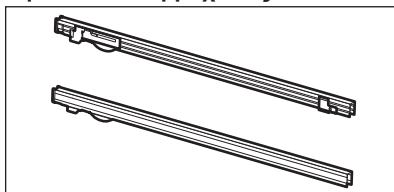
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

Αισθητήρας Φαγητού



Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.

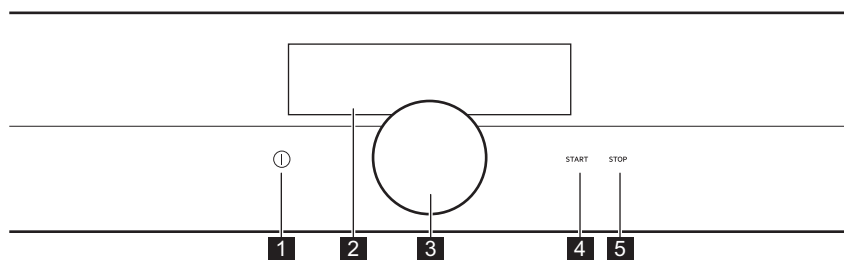
Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για τις σχάρες και τα ταψιά.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

4.1 Πίνακας χειριστηρίων



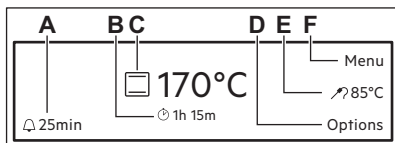
Λειτουργία	Σχόλιο
1 Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση	Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2 Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
3 Περιστρεφόμενος διακόπτης	Για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις και να πλοηγηθείτε στο μενού. Πιέστε ① για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Κρατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ενεργοποιήσετε την οθόνη ρυθμίσεων. Κρατήστε και στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να πλοηγηθείτε στο μενού. Κρατήστε και πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να επιβεβαιώσετε μια ρύθμιση ή να μεταβείτε στο επιλεγμένο υπομενού. Για να επιστρέψετε στο προηγούμενο μενού, βρείτε την επιλογή Πίσω στη λίστα του μενού ή επιβεβαιώστε μια επιλεγμένη ρύθμιση.
4 START	Για να ενεργοποιήσετε την επιλεγμένη λειτουργία.
5 STOP	Για να απενεργοποιήσετε την επιλεγμένη λειτουργία.

4.2 Οθόνη

Μετά την ενεργοποίηση, στην οθόνη εμφανίζεται η τελευταία λειτουργία προγράμματος που επιλέξατε.



Η οθόνη με τον μέγιστο αριθμό ρυθμισμένων λειτουργιών.



- A. Υπενθύμιση
- B. Χρονόμετρο
- C. Πρόγραμμα και θερμοκρασία
- D. Επιλογές ή Ώρα
- E. Διάρκεια και Τέλος ενός προγράμματος ή Αισθητήρας Φαγητού
- F. Μενού

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 καθαρίσμα».

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

5.2 Σύνδεση για πρώτη φορά

Μετά τη σύνδεση για πρώτη φορά, θα εμφανιστεί για 7 δευτερόλεπτα η έκδοση λογισμικού.

Πρέπει να ρυθμίσετε τη γλώσσα, καθώς και τις επιλογές Φωτεινότητα Οθόνης, Σκληρότητα νερού και Ωρα.

5.3 Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού

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

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

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. Τινάζτε 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 λωρί- δα	Σκληρότητα νερού
	1
	2
	3
	4

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

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Προγράμματα

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των προγραμμάτων.

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
 2. Κρατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Το τελευταίο πρόγραμμα που χρησιμοποιήσατε εμφανίζεται υπογραμμισμένο.
3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να μεταβείτε στο υπομενού και στρέψτε τον για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
 4. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για επιβεβαίωση.
 5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και επιβεβαιώστε.
 6. Πιέστε το ^{START}. Ο αισθητήρας Αισθητήρας Φαγητού μπορεί να

συνδεθεί ανά πάσα στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Μερικά προγράμματα περιλαμβάνουν μια ακολουθία αναδυόμενων στοιχείων. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να μεταβείτε στο επόμενο αναδυόμενο στοιχείο. Μετά την τελευταία επιβεβαίωση, το πρόγραμμα ξεκινά.

Για να απενεργοποιήσετε μια λειτουργία, πιέστε το STOP.



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

Προγράμματα: Ειδικά Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
 Χαμηλή Θερμοκρασία	Για την παρασκευή τρυφερών, ζουμερών ψητών.
 Διατήρηση Θερμότητας	Για τη διατήρηση των φαγητών ζεστών.
 Ζέσταμα Πιάτων	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
 Διατήρηση	Για παρασκευή συντηρημένων λαχανικών, όπως τουρσιά.
 Ξήρανση	Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες.
 Λειτουργία Γιαουτιού	Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να φτιάξετε γιαούρτι. Ο λαμπτήρας σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.
 Απόψυξη	Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη καταψυγμένων τροφίμων, όπως λαχανικά και φρούτα. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 Ογκρατέν	Για φαγητά όπως λαζάνια ή πατάτες ωγκρατέν. Επίσης, για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.

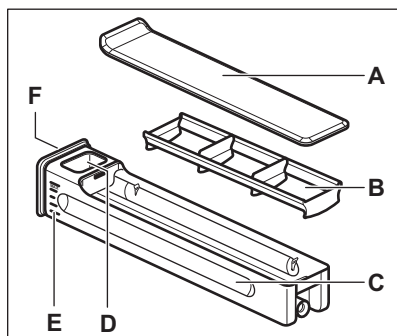
Προγράμματα: Βασικός

Πρόγραμμα	Χρήση
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία: Πάνω + Κάτω Θέρμανση.
 Θερμός Αέρας + Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητών σε μία θέση σχάρας με έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία: Πάνω + Κάτω Θέρμανση.
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση (Πάνω/Κάτω Θέρμανση)	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Κάτω Θέρμανση + Γκριλ + Αέρας	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά, όπως οι τηγανιτές πατάτες, οι πατάτες σε τριγωνικές φέτες ή τα σπρινγκ ρολς.
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ + Αέρας	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Επίσης, για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.
 Υγρός Θερμός Αέρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για περισσότερες πληροφορίες 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. Λόγω της χρήσης της υπολειπόμενης θερμότητας, η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο: κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση ενέργειας.

Προγράμματα: Ατμός

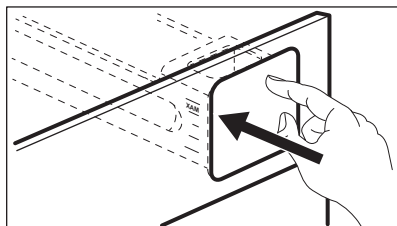
Πρόγραμμα	Χρήση
 Ατμός Vital	Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, συνοδευτικών πιάτων ή ψαριού.
 Υψηλή Υγρασία	Η λειτουργία είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών όπως κρέμες, τάρτες, τερίν και ψάρι.
 Μεσαία Υγρασία	Η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα σιγοβρασμένου και σιγοψημένου κρέατος καθώς και για ψωμί και για γλυκιά ζύμη μαγιάς. Λόγω του συνδυασμού του ατμού και της θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή και τα βουτήματα από ζύμη μαγιάς αποκτούν μια τραγανή και γυαλιστερή επιφάνεια.
 Χαμηλή Υγρασία	Η λειτουργία είναι κατάλληλη για κρέας, πουλερικά, φαγητά φούρνου και φαγητά στη γάστρα. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια.
 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.
 Μαγείρεμα SousVide	Η ονομασία του προγράμματος αναφέρεται στη μέθοδο μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκρασία σε πλαστικές σακούλες σφραγισμένες σε κενό αέρος. Ανατρέξτε στην ενότητα Μαγείρεμα SousVide παρακάτω και στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και Συμβουλές» με τους πίνακες μαγειρέματος, για να βρείτε περισσότερες πληροφορίες.
 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.
 Φούσκωμα Ζύμης	Η δράση της ύγρανσης με ατμό βελτιώνει και επιταχύνει το φούσκωμα της ζύμης, αποτρέποντας την ξήρανση της επιφάνειας και διατηρώντας τη ζύμη ελαστική.

Θήκη νερού



- A. Καπάκι
- B. Κυματοθραύστης
- C. Σώμα δοχείου νερού
- D. Οπή πλήρωσης νερού
- E. Κλίμακα
- F. Μπροστινό κουμπί

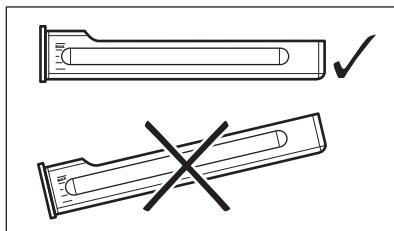
Μπορείτε να αφαιρέσετε τη θήκη νερού από τον φούρνο. Πιέστε το απαλά στο μπροστινό κουμπί. Αφού πιέσετε τη θήκη νερού, θα εξέλθει μόνο της από τον φούρνο.



Μπορείτε να γεμίσετε τη θήκη νερού με δύο τρόπους:

- αφήστε τη θήκη νερού μέσα στον φούρνο και γεμίστε τη χρησιμοποιώντας μια κανάτα με νερό,
- ή αφαιρέστε τη θήκη νερού από τον φούρνο και γεμίστε τη από τη βρύση νερού.

Όταν γεμίζετε τη θήκη νερού από τη βρύση, μεταφέρετε τη θήκη κρατώντας τη σε οριζόντια θέση για να αποφύγετε να χύσετε νερό.



Αφού γεμίσετε τη θήκη νερού, τοποθετήστε τη στην ίδια θέση. Πιέστε το μπροστινό κουμπί έως ότου η θήκη νερού είναι μέσα στον φούρνο.

Αδειάζετε τη θήκη νερού μετά από κάθε χρήση.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην τοποθετείτε τη θήκη νερού κοντά σε ζεστές επιφάνειες.

Μαγείρεμα με ατμό

Το κάλυμμα της θήκης νερού βρίσκεται στον πίνακα χειριστηρίων.



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 και να τη βγάλετε από τη συσκευή.
2. Γεμίστε τη θήκη νερού με κρύο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml). Η ποσότητα νερού επαρκεί για 50 λεπτά περίπου. Χρησιμοποιήστε την κλίμακα στη θήκη νερού.
3. Σπρώξτε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση.



Σκουπίστε τη βρεγμένη θήκη νερού με ένα μαλακό πανί προτού την τοποθετήσετε στη συσκευή.

4. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
 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 η συσκευή 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 μαγείρεματος.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
 8. Αδειάζετε τη θήκη νερού μετά από την ολοκλήρωση του μαγείρεματος με ατμό.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

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 της συσκευής όταν αυτή είναι κρύα.
- Αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει εντελώς με την πόρτα ανοικτή. Για να επιταχύνετε το στέγνωμα, μπορείτε να κλείσετε την πόρτα και να θερμάνετε τη συσκευή με τη λειτουργία: Θερμός Αέρας σε θερμοκρασία 150°C για περίπου 15 λεπτά.



Στο τέλος ενός προγράμματος ατμού, ο ανεμιστήρας ψύξης κινείται γρηγορότερα για να αφαιρέσει τον ατμό.

- Απαιτούνται λιγότερα καρυκεύματα γιατί το φαγητό διατηρεί τη φυσική του γεύση.
- Καλύτερη οργάνωση καθώς δεν είναι απαραίτητη η προετοιμασία και το σερβίρισμα του φαγητού την ίδια ώρα και στο ίδιο μέρος.
- Η χαμηλή θερμοκρασία μαγειρέματος ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο υπερβολικού ψησίματος.
- Η διαίρεση του φαγητού σε μερίδες διευκολύνει τη φύλαξη.

Προετοιμασία του φαγητού

1. Καθαρίστε και κόψτε τα συστατικά.
2. Αλατίστε τα συστατικά.
3. Τοποθετήστε τα συστατικά στις κατάλληλες σακούλες κενού αέρος.
4. Σφραγίστε τις σακούλες σε κενό αέρος έτσι ώστε να έχετε αφαιρέσει όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα.
5. Πρέπει να αποθηκεύσετε τις σακούλες σε ψυχρό περιβάλλον σε περίπτωση που δεν μαγειρέψετε αμέσως.
6. Συνεχίστε με το πρόγραμμα Μαγείρεμα SousVide ακολουθώντας τις υποδείξεις του πίνακα μαγείρεματος για τον αντίστοιχο τύπο φαγητού ή τις συνταγές του μαγείρεματος με βοήθεια.
7. Ανοίξτε τη σακούλα και σερβίρετε.
8. Προαιρετικά, ολοκληρώστε το μαγείρεμα με ένα τελικό σοτάρισμα ή ψήσιμο στο γκριλ έτσι ώστε π.χ. το κρέας να αποκτήσει μια ωραία κρούστα και τη συνηθισμένη γεύση ψητού.

Μαγείρεμα SousVide

- Λόγω μη εξάτμισης των πτητικών ουσιών γεύσης και της υγρασίας, το φαγητό διατηρεί πλήρως τα αρώματά του.
- Τρυφερό κρέας και ψάρι.
- Το φαγητό διατηρεί όλα τα μέταλλα και τις βιταμίνες του.



Το μαγείρεμα με αυτό το πρόγραμμα έχει ως αποτέλεσμα την παρουσία υπολειπόμενου νερού στις σακούλες κενού αέρος και στο εσωτερικό του φούρνου. Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, ανοίξετε την πόρτα με προσοχή ώστε να αποφύγετε το στάξιμο του νερού στα ντουλάπια. Χρησιμοποιήστε ένα πιάτο και μια πετσέτα για να βγάλετε τις σακούλες κενού αέρος. Στεγνώστε την πόρτα, τον συλλέκτη νερού στο κάτω μέρος και το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί ή με ένα σφουγγάρι. Αφήστε την πόρτα ανοιχτή μέχρι να στεγνώσει εντελώς ο φούρνος. Για να επιταχύνετε το στέγνωμα, μπορείτε να προθερμάνετε τον φούρνο με ζεστό αέρα στους 150 °C για περίπου 15 λεπτά.

6.2 Μενού - επισκόπηση



Μενού

Στοιχείο μενού	Χρήση
Μαγείρεμα Με Βοήθεια	Περιέχει μια λίστα αυτόματων προγραμμάτων.
Καθαρισμός	Περιέχει μια λίστα προγραμμάτων καθαρισμού.
Βασικές Ρυθμίσεις	Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.

Υπομενού για: Καθαρισμός

Υπομενού	Περιγραφή
Καθάρισμα Με Ατμό	Διαδικασία για καθαρισμό της συσκευής όταν είναι ελαφρώς λερωμένη και τα υπολείμματα δεν έχουν καεί πολλές φορές.
Καθάρισμα Με Ατμό Plus	Διαδικασία για καθαρισμό επίμονης βρομιάς με τη βοήθεια καθαριστικού φούρνου.
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.

Υπομενού για: Βασικές Ρυθμίσεις

Υπομενού	Περιγραφή
Κλειδ. Ασφ. Για Παιδ.	Όταν το Κλειδωμα ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργοποιημένο, δεν μπορείτε να χειριστείτε τον φούρνο ακούσια. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία μέσω του Μενού Βασικών Ρυθμίσεων. Αφού ενεργοποιηθεί, το Κλειδωμα ασφαλείας για παιδιά εμφανίζεται στην οθόνη όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή. Για να γίνει δυνατή η χρήση του φούρνου, επιλέξτε τα γράμματα κωδικού με τον περιστρεφόμενο διακόπτη με την ακόλουθη σειρά: A B C. Όταν το Κλειδωμα Ασφαλείας για Παιδιά είναι ενεργοποιημένο και ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, η πόρτα του φούρνου είναι κλειδωμένη.
Ταχεία Προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης ως προεπιλογή. Λάβετε υπόψη ότι αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο για μερικά από τα προγράμματα.
Heat + Hold	Διατηρεί το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό για 30 λεπτά αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Για να την απενεργοποιήσετε νωρίτερα, πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Όταν αυτή η λειτουργία είναι ενεργή, το μήνυμα «Έναρξη διατήρησης θερμότητας» εμφανίζεται στην οθόνη. Λάβετε υπόψη ότι αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο για μερικά από τα προγράμματα και εφόσον είναι ρυθμισμένη η επιλογή Διάρκεια.
Παράταση Χρόνου	Για την επιμήκυνση προκαθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Λάβετε υπόψη ότι αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο για μερικά από τα προγράμματα.
Ρύθμιση	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης του φούρνου.
Σέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.

Υπομενού για: Ρύθμιση

Υπομενού	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα για την οθόνη.
Ωρα	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία.
Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η απενεργοποίηση του ήχου της ΕΝΑΡΞΗΣ / ΛΗΞΗΣ και της ΔΙΑΚΟΠΗΣ.
Alarm/Ήχητ. Σήματα	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τους ήχους συναγερμού.
Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των ηχητικών σημάτων σε βαθμούς.

Υπομενού	Περιγραφή
Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης σε βαθμούς.
Σκληρότητα νερού	Ρυθμίζει τη σκληρότητα του νερού.

Υπομενού για: Σέρβις

Υπομενού	Περιγραφή
DEMO	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468
Εμφάνιση Αδειών Χρήσης	Πληροφορίες σχετικά με τις άδειες χρήσης.
Εμφάνιση Έκδοσης Λογισμικού	Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού.
Εργοστασιακές Ρυθμίσεις	Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων.

Υπομενού για: Μαγείρεμα Με Βοήθεια

Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Αυτές οι παράμετροι μπορούν να προσαρμοστούν χειροκίνητα, σύμφωνα με την προτίμηση του χρήστη.

Για ορισμένα από τα φαγητά μπορείτε επίσης να επιλέξετε τρόπο μαγειρέματος:

- Αυτομ. Προγρ. Βάρους
- Αισθητήρας Φαγητού

Το επίπεδο στο οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:

- Λίγο Ψημένο ή Λιγότερο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο ή Περισσότερο

Κατηγορία Φαγητού: Κρέας και Ψάρι

Κρέας	
Βοδινό	Φιλέτο
	Ψητό
	Μπριζόλα
	Φιλέτο
	Βραστό Βο- δινό
	Ρολό Κιμάς
	Σκανδιναβι- κό Βοδινό
Κατνιστό	

Κρέας		
Ψητό		
Μοσχάρι	Φιλέτο	
	Ψητό	
	Κότσι	
Αρνί	Φιλέτο	
	Ψητό	
	Σπάλα	
	Μπούτι	
Κυνήγι	Ελάφι	Σπάλα
		Μπούτι
	Λαγός	Σπάλα
		Μπούτι

Πουλερικά		
Κοτόπουλο	Ολόκληρος	
	Μισό	
	Στήθος	Στον Ατμό
		SousVide
	Μπούτια	
	Φτερούγες	
Πάπια	Ολόκληρος:	
	Στήθος	
Χήνα		
Γαλοπούλα	Ολόκληρος:	
	Στήθος	

Ψάρι		
Ψάρι Ολό-κληρο	Μικρό	Ψητό Στον Ατμό
		Ψητό Στον Ατμό
	Μεσαία Ψη-μένο	Ψητό Στον Ατμό
		Ψητό Στον Ατμό
	Μεγάλο	Ψητό Στον Ατμό
Φιλέτα	Λεπτή	Στον Ατμό SousVide
		Στον Ατμό SousVide
	Χοντρό	Στον Ατμό SousVide
Ψάρι στον Φούρνο		
Μπουκίτσες Ψαριού		

Θαλασσινά		
Γαρίδες	Στον Ατμό	
	SousVide	

Θαλασσινά	
Μύδια	Στον Ατμό
	SousVide
Χτένια	

Κατηγορία Φαγητού: Συνοδευτικά / Φαγητά Φούρνου

Φαγητά		
Συνοδευτικά Πιάτα	Πατάτες Φρέσκο	Στον Ατμό SousVide
		Τηγανιτές Πατάτες
	Πατάτες Κατεψυγμέ-να	Κροκέτες
		Φέτες
		Hash Browns
	Ρύζι	
	Ζυμαρικά, φρέσκα	
	Καλαμπόκι Polenta	
	Dumpling	Dumpling Ψωμιού
		Dumpling Πατάτας
		Dumplings μαγιός

Φαγητά	
Φαγητά Φούρνου	Λαζάνια
	Πατάτες Ογκρατέν
	Σουφλέ ζυ- μαρικών
	Λαχανικά Ογκρατέν
	Στη γάστρα, αλμυρά
	Στη γάστρα, λαχανικά
Όσπρια και Δημητριακά	
Τερίν	
Αβγά	Μελάτα
	Μεσαία Ψη- μένο
	Σφιχτά
	Ψητά αβγά

Κατηγορία Φαγητού: Ψήσιμο Αλμυρών

Φαγητό	
Πίτσα	Φρέσκο
	Λεπτή
	Χοντρό
	Κατεψυγμέ- να
	Λεπτή
	Χοντρό
Κις	Σνακ
	Κρύα
	Λεπτή
Χοντρό	

Φαγητό		
Ψωμί	Φρέσκο	Μπαγκέτα
		Ciabatta
		Λευκό Ψωμί
		Μαύρο Ψωμί
		Ψωμί Σίκα- λης
		Πολύσπορο Ψωμί
	Κατεψυγμέ- να	Αζυμο Ψωμί
		Τσουρέκι
		Μπαγκέτα
		Ψωμί
Ψωμάκια	Προψημένο	
	Φρέσκο	
	Κατεψυγμέ- να	
	Προψημένο	

Κατηγορία Φαγητού: Επιδόρπια / Ψήσιμο

Φαγητό	
Κέικ σε Βαθύ ταψί/φόρμα	Κέικ Αμυγδαλού
	Μηλόπιτα
	Cheese Cake
	Μηλόπιτα, σκεπαστή
	Βάση με Ζύμη Κουρού
	Βάση Τάρτας από Αφράτη Ζύμη
	Παντεσπάνι
	Αφράτο Κέικ
Τάρτες	

Φαγητό	
Κέικ σε Ταψί	Κατεψ. Στρούντελ Μήλου
	Κέικ Brownies
	Cheese Cake
	Χριστουγεννιάτικο Στόλεν
	Τάρτα Φρούτων
	Ζύμη Κουρού
	Αφράτη Ζύμη
	Ζύμη Με Μαγιά
	Αφράτο Κέικ
	Κέικ Με Επικάλυψη Ζάχαρης
Μικρά Αρτοσκευάσματα	Κέικ Κορμός
	Ελβετική τάρτα, γλυκιά
	Κέικ Μαγιάς
	Κέικ, μικρά
	Κορνέ
	Εκλέρ
	Μακαρόν
	Κέικ Muffins
	Ζύμη Σε Λωρίδες
	Σφολιάτα
Τάρτα	Μπισκότα Ζύμης Κουρού

Φαγητό	
Κρέμα	
Στη γάστρα, γλυκά	
Γλυκά Dumpling	

Κατηγορία Φαγητού: Λαχανικά

Φαγητό	
Αγκινάρες	Στον Ατμό
	SousVide
Σπαράγγια, πράσινα	Στον Ατμό
	SousVide
Σπαράγγια, λευκά	Στον Ατμό
	SousVide
Παντζάρια	
Μαύρο Λαγόχ. (Σκουλί)	
Μπρόκολο	Τεμάχια
	Ολόκληρος
Λαχανάκια Βρυξελλών	
Γογγυλοκράμβη	
Καρότα	Στον Ατμό
	SousVide
Κουνουπίδι	Τεμάχια
	Ολόκληρος
Σέλινο	Στον Ατμό
	SousVide
Σελινόριζα	
Κολοκυθάκια, Φέτες	Στον Ατμό
	SousVide

Φαγητό	
Μελιτζάνα	Στον Ατμό
	SousVide
Μάραθος	Στον Ατμό
	SousVide
Φασολάκια	
Πράσα Σε Δακτύλιους	Στον Ατμό
	SousVide
Μανιτάρια Σε Φέτες	
Αρακάς	
Πιπεριά	Στον Ατμό
	SousVide
Κολοκύθα	
Λάχανο του Μιλάνου	
Σπανάκι, φρέσκο	
Ντομάτες	

Κατηγορία Φαγητού: Φρούτα

Φαγητό	
Μήλα	
Μάνγκο	
Νεκταρίνια	
Ροδάκινα	
Αχλάδια	
Ανανάς	
Δαμάσκηνα	

6.3 Επιλογές

170°C

Menu

Options

Επιλογές	Περιγραφή
Ρυθμίσεις Χρονοδιακόπτη	Περιέχει μια λίστα λειτουργιών ρολογιού.
Ταχεία Προθέρμανση	Για να μειώσετε τον χρόνο προθέρμανσης στο πρόγραμμα που εκτελείται επί του παρόντος. Εναρξη / Ληξη
Set + Go	Για ρύθμιση μιας λειτουργίας και την ενεργοποίησή της αργότερα. Αφού επιλεγεί, το μήνυμα «Το SET + GO είναι ενεργοποιημένο» εμφανίζεται στην οθόνη. Πιέστε Έναρξη για να την ενεργοποιήσετε. Όταν αυτή η λειτουργία είναι ενεργή, το μήνυμα εξαφανίζεται από την οθόνη και ο φούρνος ξεκινά να λειτουργεί. Λάβετε υπόψη ότι αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο για μερικά από τα προγράμματα και εφόσον είναι ρυθμισμένες οι επιλογές Διάρκεια / Τέλος.
Φωτισμός Φούρνου	Εναρξη / Ληξη

6.4 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 Ρυθμίσεις Χρονοδιακόπτη

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Χρονόμετρο	Παρακολουθεί αυτόματα τη διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την εμφάνιση της ένδειξης Χρονόμετρο.
 Διάρκεια	Για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μιας λειτουργίας. ¹⁾
 Τέλος	Για να ρυθμίσετε την ώρα απενεργοποίησης ενός προγράμματος. Αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο όταν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία Διάρκεια. Χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες Διάρκεια και Τέλος ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε αυτομάτως τον φούρνο σε μεταγενέστερη χρονική στιγμή. ¹⁾

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Υπενθύμιση	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση.¹⁾ Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Επιλέξτε  και ρυθμίστε τον χρόνο. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται το σήμα. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να σταματήσετε το σήμα. Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία.

1) Μέγιστη διάρκεια 23 h 59 min

8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

8.1 Αισθητήρας Φαγητού

Ο αισθητήρας Αισθητήρας Φαγητού μετρά τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, η συσκευή απενεργοποιείται.

Θα πρέπει να ρυθμίσετε δύο θερμοκρασίες:

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο αξεσουάρ και τα γνήσια ανταλλακτικά.

Οδηγίες για βέλτιστα αποτελέσματα:

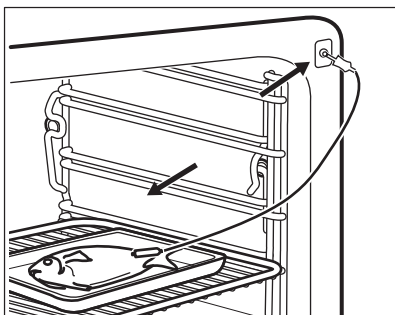
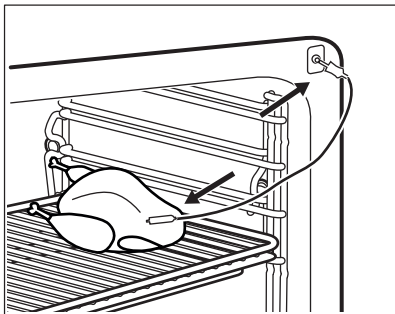
- Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Ο αισθητήρας Αισθητήρας Φαγητού δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για υγρά πιάτα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο αισθητήρας Αισθητήρας Φαγητού πρέπει να παραμένει εντός του σκεύους και το βύσμα στην υποδοχή.
- Χρησιμοποιείτε τις συνιστώμενες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



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

Κατηγορίες φαγητού: κρέας, πουλερικά και ψάρι

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Εισαγάγετε το άκρο του αισθητήρα Αισθητήρας Φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος εάν είναι δυνατό. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του αισθητήρα Αισθητήρας Φαγητού είναι εντός του φαγητού.
3. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα Αισθητήρας Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου.



Στην οθόνη εμφανίζονται η ένδειξη:
Αισθητήρας Φαγητού.

4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πυρήνα.
5. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα.
6. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να σταματήσετε το σήμα.
7. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα Αισθητήρας Φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.



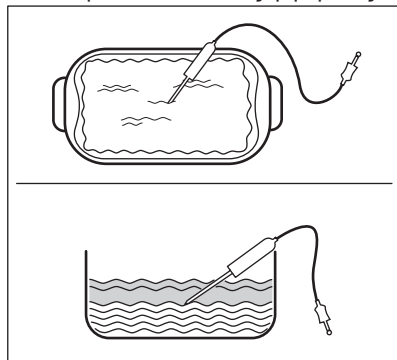
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων καθώς ο αισθητήρας Αισθητήρας Φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

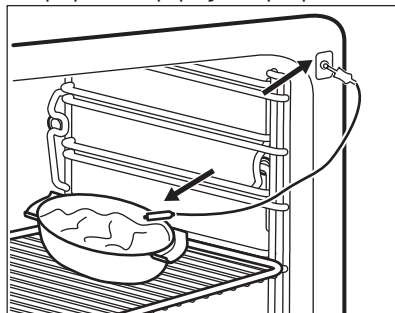
Κατηγορία φαγητού: γάστρα

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Τοποθετήστε τα μισά υλικά σε ένα σκεύος ψησίματος.

3. Εισαγάγετε το άκρο του αισθητήρα Αισθητήρας Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο αισθητήρας Αισθητήρας Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χέιλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του αισθητήρα Αισθητήρας Φαγητού. Το άκρο του αισθητήρα Αισθητήρας Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα του σκεύους ψησίματος.



4. Καλύψτε τον αισθητήρα Αισθητήρας Φαγητού με τα υπόλοιπα υλικά.
5. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα Αισθητήρας Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου.



Στην οθόνη εμφανίζονται η ένδειξη:
Αισθητήρας Φαγητού.

6. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πυρήνα.
7. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.

Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του φαγητού, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

8. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να σταματήσετε το σήμα.
9. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα Αισθητήρας Φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων καθώς ο αισθητήρας Αισθητήρας Φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

Αλλαγή της θερμοκρασίας πυρήνα

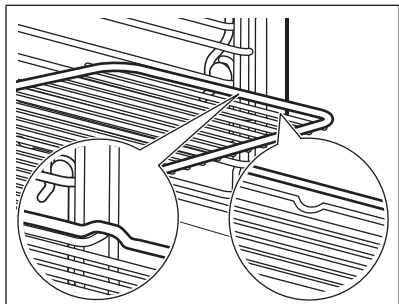
Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία πυρήνα και τη θερμοκρασία φούρνου ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

1. Επιλέξτε  στην οθόνη.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να αλλάξετε τη θερμοκρασία.
3. Πιέστε για επιβεβαίωση.

8.2 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

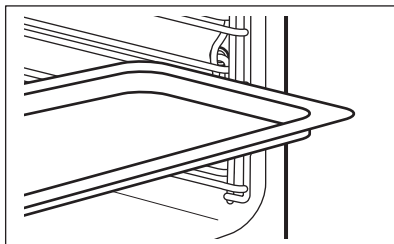
Μεταλλική σχάρα:

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



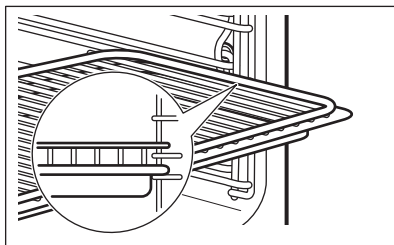
Ταψί ψησίματος/ Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος / βαθύ ταψίμαζι:

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



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

8.3 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - 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!**

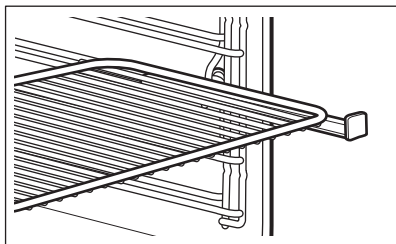
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

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

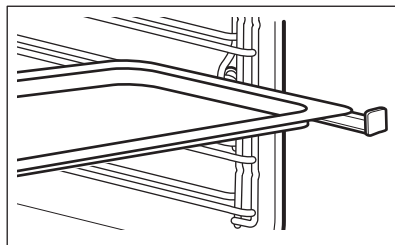


Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη μεταλλική σχάρα είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



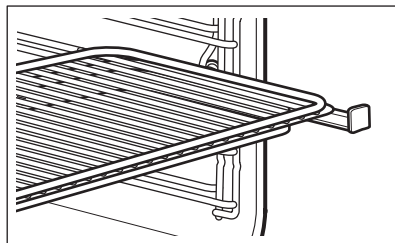
Βαθύ ταψί:

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 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.

9.2 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.

10.1 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:

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

10.2 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 θέσης.

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.

10.3 Μαγείρεμα SousVide

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί χαμηλότερες θερμοκρασίες μαγειρέματος από το κανονικό μαγείρεμα.

Μαγείρεμα SousVide Συστάσεις

Χρησιμοποιείτε ωμά, φρέσκα τρόφιμα υψηλής ποιότητας. Πάντοτε καθαρίζετε τα τρόφιμα πριν το μαγείρεμα. Να προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε ωμά αβγά.

Οι χαμηλές θερμοκρασίες είναι κατάλληλες μόνο για τους τύπους φαγητού που μπορούν να καταναλωθούν ωμά.

Μη μαγειρεύετε το φαγητό για πολλή ώρα όταν χρησιμοποιείτε θερμοκρασία χαμηλότερη από 60 °C.

Βράζετε τα συστατικά που περιέχουν αλκοόλ προτού τα συσκευάσετε σε κενό αέρος.

Τοποθετείτε τις σακούλες κενού αέρος στη σχάρα δίπλα δίπλα.

Μπορείτε να διατηρήσετε το μαγειρεμένο φαγητό στο ψυγείο για 2 – 3 ημέρες. Μειώστε γρήγορα τη θερμοκρασία του φαγητού (χρησιμοποιώντας εμβάπτιση σε νερό με πάγο).

Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για το ξαναζέσταμα φαγητού που έχει περिसσέψει.

Συσκευασία κενού αέρος

Χρησιμοποιείτε μόνο τις σακούλες κενού αέρος και τη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης που συνιστάται για μαγείρεμα με sous-vide. Μόνο αυτός ο τύπος συσκευής αεροστεγούς σφράγισης μπορεί να σφραγίσει αεροστεγώς υγρά.

Μην επαναχρησιμοποιείτε τις σακούλες κενού αέρος.

Για ταχύτερα και καλύτερα αποτελέσματα ρυθμίστε τον μέγιστο βαθμό κενού αέρος.

Για εγγυημένο ασφαλές κλείσιμο της σακούλας κενού αέρος, βεβαιωθείτε ότι η

περιοχή στην οποία πρόκειται να σφραγιστεί είναι καθαρή.

Βεβαιωθείτε ότι οι άκρες της εσωτερικής πλευράς της σακούλας κενού αέρος είναι καθαρές προτού τη σφραγίσετε.

10.4 Μαγείρεμα SousVide: Κρέας

Χρησιμοποιείτε μόνο κρέας χωρίς κόκκαλο για να αποφύγετε τη διάτρηση των σακουλών κενού αέρος.

Για να έχουν καλύτερη γεύση τα φιλέτα πουλερικών, τηγανίστε τα από την πλευρά της πέτσας πριν τη συσκευασία στη σακούλα κενού αέρος.

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Βοδινό

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Βοδινό φιλέτο μέτρια ψημένο, πάχους 4 cm, 0,8 kg	60	110 - 120
Βοδινό φιλέτο καλοψημένο, πάχους 4 cm, 0,8 kg	65	90 - 100
Μοσχαρίσιο φιλέτο μέτρια ψημένο, πάχους 4 cm, 0,8 kg	60	110 - 120
Βοδινό φιλέτο καλοψημένο, πάχους 4 cm, 0,8 kg	65	90 - 100

Αρνί / Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Αρνί λίγο ψημένο, πάχους 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Αρνί μέτρια ψημένο, πάχους 3 cm, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Κουνέλι, πάχους 1,5 cm, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60

Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Στήθος κοτόπουλου, πάχους 3 cm, 0,75 kg	70	70 - 80
Στήθος πάπιας, πάχους 2 cm, 0,9 kg	60	140 - 160
Στήθος γαλοπούλας, πάχους 2 cm, 0,8 kg	70	75 - 85

10.5 Μαγείρεμα SousVide: Ψάρι και θαλασσινά

Στεγνώστε τα φιλέτα ψαριού με χαρτί κουζίνας πριν τα τοποθετήσετε στη σακούλα κενού αέρος.

Προσθέστε ένα φλιτζάνι νερό στη σακούλα κενού αέρος όταν μαγειρεύετε τα μύδια.

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Τύπος φαγητού	Πάχος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Συναγριίδα φιλέτο, 0,5 kg	4 φιλέτα 1 cm	70	25
Λαβράκι φιλέτο, 0,5 kg	4 φιλέτα 1 cm	70	25
Ψάρι Ψημένο στον Αέρα, 0,65 kg	2 φιλέτα 2 cm	65	70 - 75
Χτένια, 0,65 kg	μεγάλο μέγεθος	60	100 - 110
Μύδια με κέλυφος, 1 kg		95	20 - 25
Γαρίδες χωρίς κέλυφος, 0,5 kg	μεγάλο μέγεθος	75	26 - 30
Χταπόδι, 1 kg		85	100 - 110
Πέστροφα φιλέτο, 0,65 kg ¹⁾	2 φιλέτα 1,5 εκ.	65	55 - 65
Σολομός φιλέτο, 0,8 kg ¹⁾	3 cm	65	100 - 110

¹⁾ Για να αποτρέψετε τη διαφυγή πρωτεϊνών, μαρινάρετε το ψάρι σε διάλυμα αλατιού 10% (100 g αλάτι σε 1 λίτρο νερό) για 30 λεπτά και στεγνώστε το με χαρτί κουζίνας προτού το τοποθετήσετε σε σακούλα κενού αέρος.

10.6 Μαγείρεμα SousVide: Λαχανικά

- Ξεφλουδίστε τα λαχανικά όπου απαιτείται.
- Μερικά λαχανικά μπορεί να αλλάξουν χρώμα όταν τα ξεφλουδίζετε και τα μαγειρεύετε σε σακούλα με κενό

αέρος. Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέψτε το φαγητό αμέσως μετά την προετοιμασία.

- Για να διατηρήσετε το χρώμα στις αγκινάρες, τοποθετήστε τις σε νερό με χυμό λεμονιού αφού τις καθαρίσετε και τις κόψετε.

Τύπος φα- γητού	Πάχος φαγητού	Ποσότητα φα- γητού για 4 άτομα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας
Σπαράγγια, πράσινα	ολόκληρα	700 - 800	90	40 - 50	3
Σπαράγγια, λευκά	ολόκληρα	700 - 800	90	50 - 60	3
Κολοκυθά- κια	φέτες 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Πράσα	λωρίδες ή δακτύλιοι	600 - 700	95	40 - 45	3
Μελιτζάνα	φέτες 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Κολοκύθα	κομμάτια με πάχος 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3

Τύπος φα- γητού	Πάχος φαγητού	Ποσότητα φα- γητού για 4 άτομα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας
Πιπεριά	λωρίδες ή στα τέσ- σερα	700 - 800	95	35 - 40	3
Σέλινο	δακτύλιοι 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Καρότα	φέτες 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Σελινόριζα	φέτες 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Μάραθο	φέτες 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Πατάτες	φέτες 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Καρδιές αγκινάρας	κομμένες στα τέσσε- ρα	400 - 600	95	45 - 55	3

10.7 Μαγείρεμα SousVide: Φρούτα και λαχανικά

- Ξεφλουδίστε τα φρούτα, αφαιρέστε τους σπόρους και τον πυρήνα όποτε απαιτείται
- Για να διατηρήσετε το χρώμα στα μήλα και στα αχλάδια, τοποθετήστε τα

σε νερό με χυμό λεμονιού αφού τα καθαρίσετε και τα κόψετε.

- Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέψτε το φαγητό αμέσως μετά την προετοιμασία.

Τύπος φα- γητού	Πάχος φαγητού	Ποσότητα φα- γητού για 4 άτομα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας
Ροδάκινο	κομμένα στη μέση	4 φρούτα	90	20 - 25	3
Δαμάσκηνο	κομμένα στη μέση	600 g	90	10 - 15	3
Μάνγκο	κομμένο σε κύβους περίπου 2 x 2 cm	2 φρούτα	90	10 - 15	3
Νεκταρίνι	κομμένα στη μέση	4 φρούτα	90	20 - 25	3
Ανανάς	φέτες 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Μήλο	κομμένα στα τέσσερα	4 φρούτα	95	25 - 30	3
Αχλάδι	κομμένα στη μέση	4 φρούτα	95	15 - 30	3
Κρέμα βα- νίλια	350 g σε κάθε σακού- λα	700 g	85	20 - 22	3

10.8 Μαγείρεμα με ατμό

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη χρωμιούχου χάλυβα ανθεκτικά στην οξείδωση και τη θερμότητα.

Όταν μαγειρεύετε σε περισσότερα από ένα επίπεδα, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει απόσταση ανάμεσα στις σχάρες ώστε να κυκλοφορεί ο ατμός.

Ξεκινήστε να μαγειρεύετε με κρύο φούρνο εκτός αν συνιστάται η προθέρμανση στον παρακάτω πίνακα.

10.9 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 ¹⁾	13 - 15

Τύπος φαγητού	Χρόνος (min)
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
Βαλεριανέλλα, τεμάχια	20 - 25
Λάχανο του Μιλάνου	20 - 25
Σέλινο, φιλοκομμένο	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. (σκουλί)	35 - 45
Κουνουπίδι, ολόκληρο	35 - 45
Φασολάκια	35 - 45

Τύπος φαγητού	Χρόνος (min)
Λευκό ή κόκκινο λάχανο, λωρίδες	40 - 45
Αγκινάρες	50 - 60
Ξερά φασόλια, μουλιασμένα (αναλογία νερού / φασολιών 2:1)	55 - 65
Σουκροút (άσπρο λάχανο τουρσί)	60 - 90
Παντζάρια	70 - 90

¹⁾ 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
Σπέντσε	25 - 30
Πλιγούρι (αναλογία νερού / πλιγουριού 1:1)	25 - 35
Dumplings μαγιός	25 - 35

Τύπος φαγητού	Χρόνος (min)
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) ¹⁾	35 - 45
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

¹⁾ 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 βατόμουρα	10 - 15
Λιώσιμο σοκολάτας	10 - 20
Κομπόστα φρούτων	20 - 25

Ψάρι

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

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Αγρια πέστροφα 1 kg	85	40 - 45

Κρέας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μοσχαρίσιο λουκάνικο Βαυαρίας (λευκό λουκάνικο)	80	20 - 30
Κοτόπουλο Στήθος, ποσέ	90	25 - 35
Κοτόπουλο, ποσέ, 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Tafelspitz (βραστό βοδινό)	99	110 - 120

Αβγά

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

- Ρυθμίστε τη λειτουργία: Γκριλ + Αέρας 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.

10.10 Γκριλ + Αέρας και Ατμός Vital ταυτόχρονα

Μπορείτε να συνδυάσετε αυτές τις λειτουργίες για να μαγειρέψετε κρέας, λαχανικά και συνοδευτικά πιάτα ταυτόχρονα.

Τύπος φα- γητού	Γκριλ + Αέρας (πρώτο βήμα: μαγεί- ρεμα κρέατος)			Ατμός Vital (δεύτερο βήμα: προ- σθήκη λαχανικών)		
	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας
Ψητό βοδι- νό 1 kg Λαχανάκια Βρυξελ- λών, καλα- μπόκι Polenta	180	60 - 70	κρέας: 1	99	40 - 50	κρέας: 1 λαχανικά: 3
Ψητό μο- σχάρι 1 kg, Ρύζι, λαχα- νικά	180	50 - 60	κρέας: 1	99	30 - 40	κρέας: 1 λαχανικά: 3

10.11 Χαμηλή Υγρασία

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
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
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

10.12 Μαγείρεμα Με Υγρασία - Υψηλή Υγρασία

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κρέμα / τάρτα σε ατομικές μερίδες ¹⁾	90	35 - 45	2
Ψητά αβγά ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Τερίν ¹⁾	90	40 - 50	2
Λεπτό φιλέτο ψαριού	85	15 - 25	2
Παχύ φιλέτο ψαριού	90	25 - 35	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μικρό ψάρι έως 0,35 kg	90	20 - 30	2
Ψάρι ολόκληρο έως 1 kg	90	30 - 40	2
Dumpling φούρνου	120 - 130	40 - 50	2

1) Συνεχίστε για μισή ώρα επιπλέον με την πόρτα κλειστή.

10.13 Μαγείρεμα Με Υγρασία - Μεσαία Υγρασία

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Διάφοροι τύποι ψωμιού 0,5 - 1kg	180 - 190	45 - 60	2
Ψωμάκια	180 - 200	25 - 35	2
Γλυκό ψωμί	160 - 170	30 - 45	2
Γλυκά βουτήματα από ζύμη με μαγιά	170 - 180	20 - 35	2
Γλυκά φαγητά φούρνου	160 - 180	45 - 60	2
Σιγοβρασμένο / σιγομαγειρεμένο κρέας	140 - 150	100 - 140	2
Ψητό φιλέτο ψαριού	170 - 180	25 - 40	2
Ψητό ψάρι	170 - 180	35 - 45	2

10.14 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

10.15 Λειτουργία Γιαουρτιού

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να φτιάξετε γιαούρτι.

Αναμίξτε 0,25 kg γιαούρτι με 1 l γάλα. Τοποθετήστε το σε βάζα γιαουρτιού.

Αν χρησιμοποιείτε ωμό γάλα, βράστε το πρώτα και αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σάκας.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 42 °C.

Τύπος φαγητού	Χρόνος (h)
Κρεμώδες γιαούρτι	5 - 6
Γιαούρτι, παχύ	7 - 8

10.16 Ψήσιμο

- Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.

- Μπορείτε να παρατείνετε τους χρόνους ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνεται κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σάκας.
- 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.

10.17 Συμβουλές για το ψήσιμο

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ροδίσει αρκετά στο κάτω μέρος.	Η θέση της σάκας δεν είναι σωστή.	Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερη θέση σάκας.
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 ανάμιξης, 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.

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
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.

10.18 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
Βάση Τάρτας - ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	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 / ψωμιά 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. Τα πρώτα 20 λεπτά: 2. Μετά μειώστε σε:	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

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξε-ροψημένο)	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Κέικ αμυγδάλου βουτύρου / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180	35 - 55	3
Κέικ μαγιάς με επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σα-ντιγί, κρέμα)	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μπισκότα

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°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
Γλυκά με φύλλο κρούστας	Θερμός Αέρας	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Ψωμάκια	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

10.19 Σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σουφλέ ζυμαρι-κών	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60	1
Λαζάνια	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40	1

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Λαχανικά ογκ- ρατέν ¹⁾	Γκριλ + Αέρας	170 - 190	15 - 35	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιω- μένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30	1
Ρυζόγαλο	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.

10.20 Υγρός Θερμός Αέρας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ζυμαρικά ωγκρατέν	210 - 220	45 - 60	3
Τάρτα με βάση το ψωμί	200 - 210	45 - 60	3
Ρυζόγαλο	200 - 210	45 - 60	3

10.21 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	-
Κέικ τριφτό, στε- γνό	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μπισκότα

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

10.22 Ψήσιμο με κρούστα με Θερμός Αέρας + Κάτω Θέρμανση

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πίτσα (λεπτή)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Πίτσα (χοντρή)	180 - 200	20 - 30	2
Τάρτες	180 - 200	40 - 55	1
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	1
Μηλόπιτα, σκεπαστή	150 - 170	50 - 60	1
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	1
Αζυμο ψωμί	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Πιερόγκι	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

²⁾ Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

10.23 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, αλείψετε αρκετές φορές τα μεγάλα κομμάτια ψητού και τα πουλερικά με τους χυμούς τους.

10.24 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 + Αέρας	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μεσαία ψημένο	πάχους 1 cm	Γκριλ + Αέρας	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλοψημένο	πάχους 1 cm	Γκριλ + Αέρας	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψητό Μοσχάρι	1	Γκριλ + Αέρας	160 - 180	90 - 120
Μοσχάρι κότσι	1.5 - 2	Γκριλ + Αέρας	160 - 180	120 - 150

Αρνί

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μπούπι αρνιού / Ψητό αρνί	1 - 1.5	Γκριλ + Αέρας	150 - 170	100 - 120
Σπάλα αρνιού	1 - 1.5	Γκριλ + Αέρας	160 - 180	40 - 60

Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Σπάλα / Μπούπι λαγού	1	Γκριλ + Αέρας	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Σπάλα ελαφιού	1.5 - 2	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μπουτί ελαφιού	1.5 - 2	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πουλερικά

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μερίδες πουλε- ρικών	0.2 - 0.25	Γκριλ + Αέρας	200 - 220	30 - 50
Μισό κοτόπουλο	0.4 - 0.5	Γκριλ + Αέρας	190 - 210	40 - 50
Κοτόπουλο, κό- τα	1 - 1.5	Γκριλ + Αέρας	190 - 210	50 - 70
Πάπια	1.5 - 2	Γκριλ + Αέρας	180 - 200	80 - 100
Χήνα	3.5 - 5	Γκριλ + Αέρας	160 - 180	120 - 180
Γαλοπούλα	2.5 - 3.5	Γκριλ + Αέρας	160 - 180	120 - 150
Γαλοπούλα	4 - 6	Γκριλ + Αέρας	140 - 160	150 - 240

Ψάρι

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψάρι Ολόκληρο	1 - 1.5	Γκριλ + Αέρας	180 - 200	30 - 50

10.25 Γκριλ

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Τοποθετήστε το ταψί συλλογής λίπους στην πρώτη θέση σχάρας.

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
Μοσχαρίσιες μπριζόλες	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Αρνίσια πλάτη	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Ψάρι Ολόκληρο, 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	
Μοσχαρίσιο φιλέτο / μπριζόλες	7 - 10	6 - 8	4
Τοστ με υλικά επιπλέον	6 - 8	-	4

10.26 Κάτω Θέρμανση + Γκριλ + Αέρας

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

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

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

10.27 Χαμηλή Θερμοκρασία

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ετοιμάσετε άπαχα, τρυφερά κομμάτια κρέατος και ψαριού με θερμοκρασίες πυρήνα όχι μεγαλύτερες από 65 °C. 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 φαγητού	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Βοδινό φιλέτο, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Ψητό μοσχάρι, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Μπριζόλες, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

10.28 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 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.

10.29 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

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (h)	Θέση σχάρας	
			1 θέση	2 θέσεις
Λαχανικά για σουππα	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Φρούτα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (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

10.30 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

10.31 Πίνακας Αισθητήρας Φαγητού

Βοδινό	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λίγο Ψημένο	Μεσαία Ψημένο	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

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
Πάτια (ολόκληρη / μισή), Γαλοπούλα (ολόκληρη / στήθος)	75	80	85
Πάτια (στήθος)	60	65	70

Ψάρι (σολομός, πέστροφα, λαβράκι 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 Ψημένο	Περισσότερο
Λευκό ψωμί στη γάστρα με / χωρίς φρούτα, Χυλός ρυζιού στη γάστρα με / χωρίς φρούτα, Γλυκά νουντλ στη γάστρα	80	85	90

10.32 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

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
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

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 40	3
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 ¹⁾	20 - 30	3
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Θερμός Αέρας	150 ¹⁾	20 - 35	3
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ 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 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Γκριλ
Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Φρυγανισμένο ψωμί	Γκριλ	μέγ.	1 - 3	5

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Βοδινή Μπριζόλα	Γκριλ	μέγ.	24 - 30 ¹⁾	4

1) Γυρίστε το 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.

Τύπος φαγητού	Χρόνος (min)		Θέση σχάρας
	1η πλευρά	2η πλευρά	
Μπιφτέκια	8 - 10	6 - 8	4
Φρυγανισμένο ψωμί	1 - 3	1 - 3	4

10.33 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

Δοκιμές για τη λειτουργία: Υψηλή Υγρασία.

Τύπος φα- γητού	Δοχείο (Gastronorm)	Ποσότητα (g)	Θέση σχάρας	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Μπρόκο- λο ¹⁾	1 x 2/3διά- τρητο	300	3	99	13 - 15	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Μπρόκο- λο ¹⁾	2 x 2/3 διά- τρητο	2 x 300	2 και 4	99	13 - 15	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Μπρόκο- λο ¹⁾	1 x 2/3διά- τρητο	μέγ.	3	99	15 - 18	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.

Τύπος φα- γητού	Δοχείο (Gastronor m)	Ποσότητα (g)	Θέση σχάρας	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Κατεψυγμέ- νος αρακάς	2 x 2/3 διά- τρητο	2 x 1500	2 και 4	99	Μέχρι η θερμο- κρασία στο ψυ- χρότερο σημείο να φτά- σει τους 85 °C.	Τοποθετήστε το ταψί ψη- σίματος στην πρώτη θέση σχάρας.

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

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

Για τον καθαρισμό της κάτω πλευράς σε περίπτωση κατάλοιπων αλάτων, χρησιμοποιήστε μερικές σταγόνες ξύδι.

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.

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.

Αν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά αξεσουάρ, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο

πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επικάλυψη.

Καθαρίζετε την υγρασία από το εσωτερικό έπειτα από κάθε χρήση.

11.2 Προτεινόμενα προϊόντα καθαρισμού

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

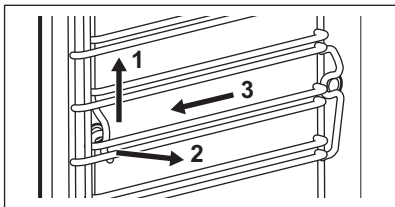
Μπορείτε να αγοράσετε τα προϊόντα μας από τη διεύθυνση www.aeg.com/shop και στα κορυφαία καταστήματα λιανικής.

11.3 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.

11.4 Καθάρισμα Με Ατμό

Αφαιρέστε με το χέρι όσο το δυνατόν περισσότερη βρομιά.

Αφαιρέστε τα αξεσουάρ και το στήριγμα 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 στο μέγιστο επίπεδο.
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 τον περιστρεφόμενο διακόπτη 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 ατσάλι.

- b) Ενεργοποιήστε τη λειτουργία. Το πρώτο μέρος του προγράμματος ολοκληρώνεται μετά από περίπου 50 λεπτά.
 - c) Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου με ένα σφουγγάρι που δεν χαράσσει την επιφάνεια. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό ή καθαριστικά φούρνου.
 - d) 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.
 4. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από τη θήκη νερού.
- 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.

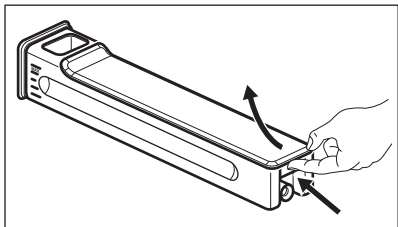
11.5 Υπενθύμιση Καθαρισμού

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

11.6 Καθαρισμός της θήκης νερού

Αφαιρέστε τη θήκη νερού από τον φούρνο.

1. Αφαιρέστε το καπάκι της θήκης νερού. Σηκώστε το κάλυμμα από την προεξοχή στο πίσω μέρος.

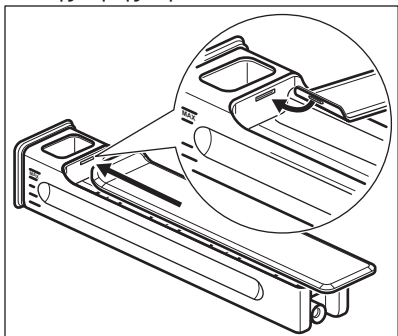


2. Αφαιρέστε τον κυματοθραύστη. Τραβήξτε το από το σώμα της θήκης μέχρι να ξεκουμπώσει.
3. Πλύνετε τα εξαρτήματα της θήκης νερού στο χέρι. Χρησιμοποιήστε νερό βρύσης και σαπούνι.

Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια που χαράσσουν. Μην τοποθετείτε τη θήκη νερού στο πλυντήριο πιάτων.

Αφού καθαρίσετε τα εξαρτήματα της θήκης νερού, επανασυναρμολογήστε την.

1. Κουμπώστε τον κυματοθραύστη. Σπρώξτε τον μέσα στο σώμα της θήκης νερού.
2. Συναρμολογήστε το καπάκι. Πρώτα εισαγάγετε το εμπρός κούμπωμα και κατόπιν σπρώξτε το προς το σώμα της θήκης νερού.



3. Τοποθετήστε τη θήκη νερού μέσα στη συσκευή.
4. Σπρώξτε τη θήκη νερού προς τον φούρνο μέχρι να ασφαλίσει.

11.7 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. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ στην πρώτη θέση σχάρας.
2. Τοποθετήστε 250 ml από το προϊόν αφαίρεσης αλάτων στη θήκη νερού.
3. Γεμίστε την υπόλοιπη θήκη νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο.
4. Τοποθετήστε τη θήκη νερού.
5. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Αυτό ενεργοποιεί το πρώτο στάδιο της διαδικασίας: Αφαίρεση Αλάτων.



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

6. Μετά την ολοκλήρωση του πρώτου σταδίου, αδειάστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ και τοποθετήστε το πάλι στην πρώτη θέση σχάρας.
7. Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει απομείνει διάλυμα καθαρισμού εντός της θήκης νερού.
8. Τοποθετήστε τη θήκη νερού.

9. Πιέστε το START.

Αυτό ενεργοποιεί το δεύτερο στάδιο της διαδικασίας: Αφαίρεση Αλάτων. Θα ξεβγάλε 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.

- i** 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.

11.8 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

Υπάρχουν δύο υπενθυμίσεις αφαίρεσης αλάτων οι οποίες θα σας υπενθυμίσουν να εκτελέσετε τη λειτουργία: Αφαίρεση Αλάτων.

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

Η υποχρεωτική υπενθύμιση σας υποχρεώνει να εκτελέσετε την αφαίρεση αλάτων.

- i** 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.

11.9 Σύστημα παραγωγής ατμού - Ξέβγαλμα

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα.

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. Γεμίστε τη θήκη νερού με φρέσκο νερό.

3. Πιέστε το START.

Αφαιρέστε το ταψί ψησίματος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας.

11.10 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

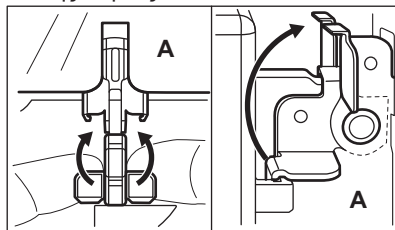
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



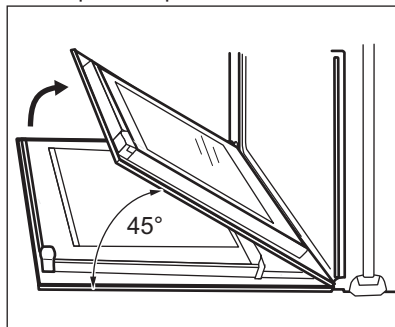
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η πόρτα είναι βαριά.

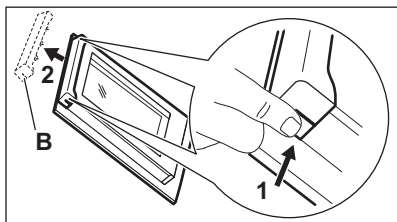
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Ανασηκώστε πλήρως τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



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

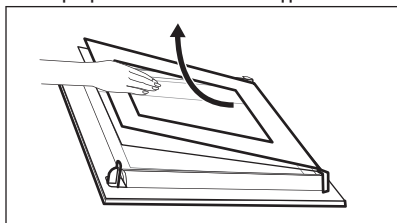


4. Κρατώντας την πόρτα με ένα χέρι σε κάθε πλευρά, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω.
5. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.
6. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από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

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

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

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



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

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

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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

11.11 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

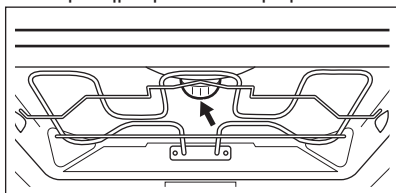
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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 στο λαμπτήρα.
2. Χρησιμοποιήστε ένα καταβίδι Torx 20 για την αφαίρεση του καλύμματος.
3. Αφαιρέστε και καθαρίστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό.
4. Αντικαταστήστε το 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.

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.	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 σας ζητείται να ρυθμίσετε την επιλογή Γλώσσα.	Υπήρξε διακοπή ρεύματος διάρκειας μεγαλύτερης των 3 ημερών.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».
Στην οθόνη σας ζητείται να ρυθμίσετε την επιλογή Γλώσσα.	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία demo.	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία demo από την επιλογή: Μενού / Βασικές Ρυθμίσεις / DEMO. Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη F111.	Το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα δεν είναι σωστά εγκατεστημένο στην υποδοχή.	Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα όσο το δυνατόν βαθύτερα μέσα στην υποδοχή.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	- Απενεργοποιήστε τον φούρνο από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά. - Αν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.
Υπάρχει επικάθηση ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.
Η συσκευή δεν συγκρατεί τη θήκη νερού μετά την τοποθέτησή της.	Έχετε συναρμολογήσει λάθος το καπάκι της θήκης νερού.	Συναρμολογήστε σωστά το καπάκι της θήκης νερού.
Εξέρχεται νερό από τη θήκη νερού κατά τη μεταφορά ή κατά την τοποθέτησή της εντός της συσκευής.	Έχετε συναρμολογήσει λάθος το καπάκι της θήκης νερού.	Συναρμολογήστε σωστά το καπάκι της θήκης νερού.
Εξέρχεται νερό από τη θήκη νερού κατά τη μεταφορά ή κατά την τοποθέτησή της εντός της συσκευής.	Έχετε συναρμολογήσει λάθος τον κυματοθραύστη.	Συναρμολογήστε τον κυματοθραύστη σωστά μέσα στο σώμα της θήκης νερού.
Η συσκευή δεν συγκρατεί τη θήκη νερού αφού πιέσετε το καπάκι.	Δεν έχετε πιέσει εντελώς το σώμα της θήκης νερού.	Εισαγάγετε το σώμα της θήκης νερού στη συσκευή πιέζοντάς την μέχρι να φτάσει στο τέλος.
Η θήκη νερού είναι δύσκολη στο καθάρισμα.	Δεν έχετε αφαιρέσει το καπάκι και τον κυματοθραύστη.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθαρισμός της θήκης νερού».
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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
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 αφαιρέσης 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.
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.

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	BSK892330M
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	61.9
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A++
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0.89 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.52 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	70 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	39.0 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 υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

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

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο.

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Υγρός Θερμός Αέρας, 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



867336448-C-022018



AEG