

Electrolux

Οδηγίες Χρήσης

EL

CombiSteam Deluxe
Φούρνος ατμού
EEB8587POX
EOB8857AOX



Electrolux

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	7
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	8
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	10
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	22
8. ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ.....	24
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	24
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	26
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	28
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	52
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	57
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	60

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

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

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

❗ Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

📄 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημίες 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 δυνατότητες με την προϋπόθεση ότι επιβλέπονται ή/και έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφάλειας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Παιδιά ηλικίας 3 ετών ή μικρότερα πρέπει να κρατούνται συνεχώς μακριά από τη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- 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 να αποσπάσετε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα που συνιστάται για αυτή τη συσκευή.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- 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 επιτρέπεται σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το 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.

2.2 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 πληροφορίες σχετικά με το ηλεκτρικό ρεύμα στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών συμφωνούν με την παροχή ρεύματος. Αν δεν συμφωνούν, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης 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.
- Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μικροκυμάτων για να προθερμάνετε τον φούρνο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιστρώσης:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το δάπεδο 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 δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.
- Ψήνετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυσώσει 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 εγκαυματα:
 - 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 καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

2.6 Εσωτερικός φωτισμός

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

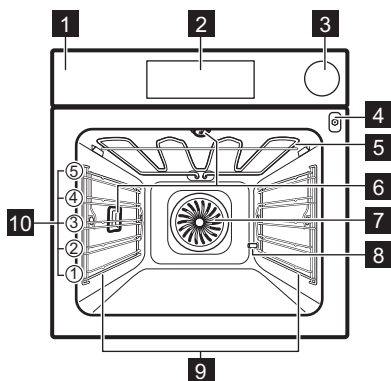
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

2.8 Σέρβις

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

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

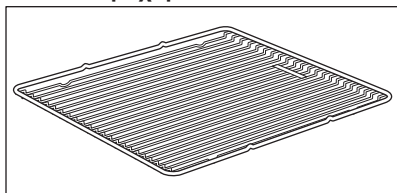
3.1 Γενική επισκόπηση



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

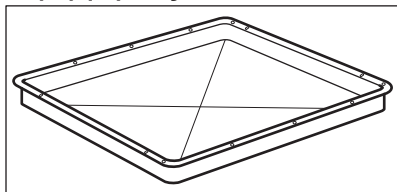
3.2 Εξαρτήματα

Μεταλλική σχάρα



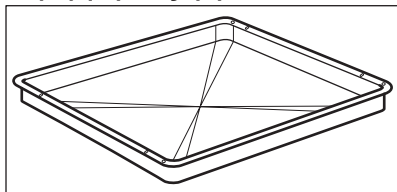
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά.

Ταψί ψησίματος



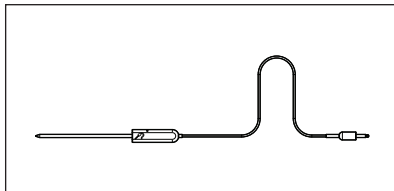
Για γλυκά και μπισκότα.

Ταψί ψησίματος/ γκριλ



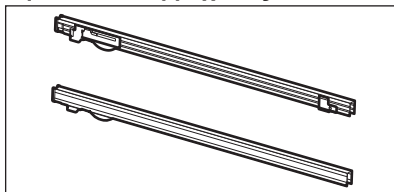
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα



Για μέτρηση του βαθμού ψησίματος του φαγητού.

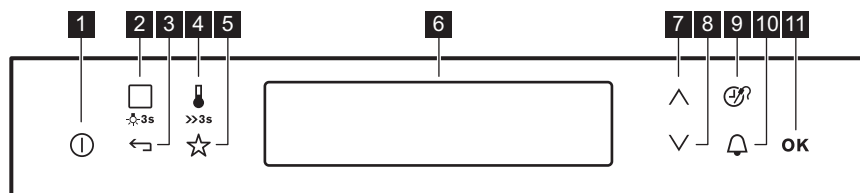
Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για τις σχάρες και τα ταψιά.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

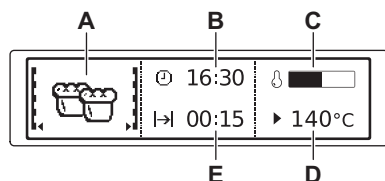
4.1 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής.

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

4.2 Οθόνη



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

Άλλες ενδείξεις της οθόνης:

Σύμβολο		Λειτουργία
	Μετρητής Λεπτών	Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
	Ωρα	Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.
	Διάρκεια	Στην οθόνη εμφανίζεται ο απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος.
	Χρόνος Λήξης	Στην οθόνη εμφανίζεται πότε ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί.
	Θερμοκρασία	Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία.
	Ένδειξη Χρόνου	Στην οθόνη εμφανίζεται η διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος. Πιέστε ταυτόχρονα τα και για να μηδενίσετε τον χρόνο.
	Υπολογισμός	Η συσκευή υπολογίζει τον χρόνο μαγειρέματος.
	Ένδειξη Προθέρμανσης	Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής.
	Ένδειξη Ταχείας Θέρμανσης	Η λειτουργία είναι ενεργή. Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης.
	Αυτομ. Προγρ. Βάρους	Η οθόνη δείχνει ότι είναι ενεργοποιημένο το αυτόματο σύστημα βάρους ή ότι μπορείτε να αλλάξετε το βάρος.
	Heat + Hold	Η λειτουργία είναι ενεργή.

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πρώτος καθαρισμός

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών από τη συσκευή.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο
«Φροντίδα και καθαρίσμα».

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

Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

5.2 Σύνδεση για πρώτη φορά

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

1. Πιέστε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να ορίσετε την τιμή.
2. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

5.3 Ρύθμιση του επιπέδου σκληρότητας του νερού

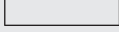
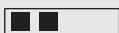
Όταν συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού.

Ο παρακάτω πίνακας επεξηγεί το εύρος σκληρότητας νερού με την αντίστοιχη Επικάθιση ασβεστίου (mmol/l) και την ποιότητα του νερού.

Σκληρότητα νερού		Επικάθιση ασβε- στίου (mmol/l)	Επικάθιση ασβε- στίου (mg/l)	Ταξινόμηση νερού
Κατηγορία	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Ανθρώπινη
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 σκλη- ρό

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

1. Πάρτε τη λωρίδα αλλαγής τεσσάρων χρωμάτων που παρέχεται με το σετ ψησίματος στον ατμό στον φούρνο.
2. Τοποθετήστε όλες τις ζώνες αντίδρασης της λωρίδας στο νερό για περίπου 1 δευτερόλεπτο.
Μην τοποθετείτε τη λωρίδα σε τρεχούμενο νερό!
3. Τινάξτε τη λωρίδα για να αφαιρέσετε το επιπλέον νερό.
4. Μετά από 1 λεπτό ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα.
Τα χρώματα των ζωνών αντίδρασης συνεχίζουν να αλλάζουν μετά από 1 λεπτό. Μην το υπολογίζετε αυτό στη μέτρηση.
5. Ορίστε τη ρύθμιση του νερού στο μενού: Βασικές Ρυθμίσεις.

Δοκιμαστική λω- ρίδα	Σκληρότητα του νερού
	1
	
	2
	
	3
	
	4

Τα μαύρα τετράγωνα στον πίνακα αντιστοιχούν στα κόκκινα τετράγωνα στη δοκιμαστική λωρίδα.

Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού στο μενού: Βασικές Ρυθμίσεις / Σκληρότητα νερού.

Έπειτα από μια διακοπή ρεύματος δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού ξανά.

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Περιήγηση στα μενού

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε την επιλογή μενού.

6.2 Επισκόπηση των μενού

Κύριο μενού

Σύμβολο	Στοιχείο μενού	Χρήση
	Προγράμματα	Περιέχει μια λίστα προγραμμάτων.
	Συνταγές	Περιέχει μια λίστα αυτόματων προγραμμάτων.
	Αγαπημένα	Περιέχει μια λίστα των αγαπημένων προγραμμάτων μαγειρέματος που έχει δημιουργήσει ο χρήστης.
	Καθαρισμός	Περιέχει μια λίστα προγραμμάτων καθαρισμού.
	Βασικές Ρυθμίσεις	Χρησιμοποιείται για τον καθορισμό άλλων ρυθμίσεων.
	Ειδικά Προγράμματα	Περιέχει μια λίστα πρόσθετων προγραμμάτων.
	Οδηγός μαγειρέματος	Περιέχει τις συνιστώμενες ρυθμίσεις φούρνου για μια μεγάλη ποικιλία φαγητών. Επιλέξτε ένα φαγητό και ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος. Η θερμοκρασία και ο χρόνος είναι ενδεικτικοί για ένα καλύτερο αποτέλεσμα και μπορούν να ρυθμιστούν. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

Υπομενού για: Βασικές Ρυθμίσεις

Σύμβολο	Υπομενού	Περιγραφή
	Ρύθμιση Ώρας	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα στο ρολόι.
	Ένδειξη Χρόνου	Όταν είναι ενεργοποιημένη η συγκεκριμένη επιλογή, η οθόνη προβάλλει την τρέχουσα ώρα κατά την απενεργοποίηση της συσκευής.

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



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

Σύμβολο	Υπομενού	Περιγραφή
°C>>	Ταχεία Προθέρμανση	Όταν είναι ενεργοποιημένη, η λειτουργία αυτή μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης του φούρνου.
	Set + Go	Για τη ρύθμιση μιας λειτουργίας και την ενεργοποίησή της αργότερα με το πάτημα οποιουδήποτε συμβόλου στο χειριστήριο.
	Heat + Hold	Διατηρεί το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό για 30 λεπτά αφού ολοκληρωθεί ένας κύκλος μαγειρέματος.
	Παράταση Χρόνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη λειτουργία παράτασης χρόνου.
	Αντίθεση Οθόνης	Ρυθμίζει την αντίθεση της οθόνης σε βαθμούς.
	Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης σε βαθμούς.
	Ρύθμιση Γλώσσας	Ρυθμίζει τη γλώσσα για την οθόνη.
	Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των ηχητικών σημάτων σε βαθμούς.
	Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η απενεργοποίηση του ήχου του πεδίου αφής ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ.
	Alarm/Ηχητ. Σήματα	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τους ήχους συναγερμού.
	Σκληρότητα νερού	Για ρύθμιση του επιπέδου σκληρότητας νερού (1 - 4).
	Υπενθυμιση Καθαρισμού	Σας υπενθυμίζει πότε να καθαρίσετε τη συσκευή.
	Λειτουργία DEMO	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468
	Σέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.
	Εργοστασιακές Ρυθμίσεις	Επαναφέρει όλες τις ρυθμίσεις στις εργοστασιακές τιμές.

6.3 Υπομενού για: Καθαρισμός

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

6.4 Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε 3 θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Πίτσα	Για ψήσιμο φαγητών σε 1 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.
 Χαμηλή Θερμοκρασία	Για την παρασκευή τρυφερών, ζουμερών ψητών.
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε 1 μόνο θέση σχάρας.
 Κατεψυγμένα Τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά, όπως οι τηγανιτές πατάτες, οι πατάτες σε τριγωνικές φέτες ή τα σπρινγκ ρολς.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε 1 θέση σχάρας. Επίσης, για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.

Πρόγραμμα	Χρήση
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ Γρήγορο	Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.
 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.
 Υγρός Θερμός Αέρας	Για εξοικονόμηση ενέργειας όταν ψήνετε και για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων σε φόρμες σε 1 θέση σχάρας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για τον προσδιορισμό της τάξης ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.
 Ογκρατέν	Για φαγητά όπως λαζάνια ή πατάτες ωγκρατέν. Επίσης, για γκρατινάζισμα και για ρόδισμα.
 Ψωμί	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.
 Ατμός Intervall	Για το ψήσιμο ψωμιού, μεγάλων μερίδων κρέατος ή το ζέσταμα κρύων και κατεψυγμένων γευμάτων.
 Ατμός Intervall Plus	Για φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία και για ψάρι ποσέ, κάσαρντ ρουαγιάλ και τερν.
 Ατμός Vital	Για λαχανικά, ψάρι, πατάτες, ρύζι, ζυμαρικά ή σπέσιαλ συνοδευτικά.

6.5 Ειδικά Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
 Διατήρηση Θερμότητας	Για τη διατήρηση των φαγητών ζεστών.

Πρόγραμμα	Χρήση
 Ζέσταμα πιάτων	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
 Διατήρηση	Για παρασκευή συντηρημένων λαχανικών, όπως τουρσιά.
 Ξήρανση	Για την ξήρανση κομμένων φρούτων (π.χ. μήλα, δαμάσκηνα, ροδάκινα) και λαχανικών (π.χ. ντομάτες, κολοκυθάκια, μανιτάρια).
 Φούσκωμα ζύμης	Η δράση της ύγρανσης με ατμό βελτιώνει και επιταχύνει το φούσκωμα της ζύμης, αποτρέποντας την ξήρανση της επιφάνειας και διατηρώντας τη ζύμη ελαστική.
 Ζέσταμα με Ατμό	Το ξαναζέσταμα του φαγητού με ατμό αποτρέπει την επιφανειακή ξήρανση, θερμαίνοντας με απαλό και ομοιόμορφο τρόπο, ανακτώντας τη γεύση και το άρωμα του φαγητού σαν να ήταν φρεσκομαγειρεμένο. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ξαναζέσταμα του φαγητού απευθείας στο πιάτο. Μπορείτε να ξαναζεστάνετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας διαφορετικές θέσεις σχάρας.

6.6 Υπομενού για: Οδηγός μαγειρέματος

Κατηγορία Φαγητού: Ψάρι/Θαλασσινά

Φαγητό	
Ψάρι	Ψάρι, ψητό
	Μπουκίτσες Ψαριού
	Φιλέτο ψαριού, λεπτό
	Φιλέτο ψαριού, παχύ
	Φιλέτο ψαριού, κατεψυγμένο
	Ολόκληρο μικρό Ψάρι
	Ψάρι Ολόκλ., στον ατμό
	Ολ. μικρό Ψάρι, στο γκριλ
	Ψάρι Ολόκληρο, στο γκριλ
Σολομός	Ψάρι Ολόκληρο, στο γκριλ
	Πέστροφα
Γαρίδες	Σολομός φιλέτο
	Ολόκληρος Σολομός
Μύδια	Γαρίδες, φρέσκες
	Γαρίδες, κατεψυγμένες

Κατηγορία Φαγητού: Πουλερικά

Φαγητό	
Πουλερικά με κόκαλα	-
Πουλερικά με κόκαλα	-

Φαγητό	
Κοτόπουλο	Κοτόπουλο Φτερούγες, φρέσκες
	Κοτόπουλο Φτερούγες, κατεψυγμένες
	Κοτόπουλο Μπούτια, φρέσκα
	Κοτόπουλο Μπούτια, κατεψυγμένα
	Κοτόπουλο Στήθος, ποσέ
	Κοτόπουλο, 2 μισά
	Ολόκληρο Κοτόπουλο
Ολόκληρη Πάτια	-
Ολόκληρη Χήνα	-
Ολόκληρη Γαλοπούλα	-

Κατηγορία Φαγητού: Κρέας

Φαγητό	
Βοδινό	Βραστό Βοδινό
	Κρέας σιγοψημένο
	Ρολό κιμάς
Ψητό βοδινό	Λίγο Ψημένο
	Λίγο Ψημένο
	Μέτρια Ψημένο
	Μέτρια Ψημένο
	Καλοψημένο
	Καλοψημένο

Φαγητό	
Σκανδιναβικό Βοδι- νό	Λίγο Ψημένο 
	Μέτρια Ψημένο 
	Καλοψημένο 
Χοιρινό	Λουκάνικα Chipolata
	Κορτεζίνες
	Χοιρινό Κότσι, προμαγειρεμένο
	Χοιρινό Κότσι
	Χοιρινό κόντρα
	Χοιρινό κόντρα 
	Χοιρινό Κόντρα, καπνιστό
	Χοιρινό Κόντρα, ποσέ
	Χοιρινό Λαιμός
	Χοιρινό Ωμοπλάτη
	Ψητό Χοιρινό 
	Βραστό ζαμπόν
Μοσχάρι	Μοσχάρι κότσι
	Μοσχάρι Κόντρα
	Ψητό Μοσχάρι 
Αρνί	Αρνί μπούτι
	Ψητό Αρνί 
	Σπάλα Αρνιού
	Αρνί Κότσι, μεσαίο
	Αρνί Κότσι, μεσαίο 

Φαγητό	
Κυνήγι	Λαγός • Μπούτι Λαγού • Σπάλα Λαγού • Σπάλα Λαγού 
	Ελάφι • Μπούτι Ελα- φιού • Σπάλα Ελαφιού
	Ψητό Κυνήγι 
	Μπριζόλα Κυνήγι 

Κατηγορία Φαγητού: Φαγητά Φούρνου

Φαγητό	
Λαζάνια	-
Λαζάνι/Καννελόνι, κατεψ.	-
Ζυμαρικά	-
Πατάτες Ωγκρατέν	-
Λαχανικά ογκρατέν	-
Γλυκά πιάτα	-

Κατηγορία Φαγητού: Πίτσα/Κις

Φαγητό	
Πίτσα	Πίτσα, λεπτή
	Πίτσα, επιπλέον υλικά
	Πίτσα, κατεψυγμέ- νη
	Πίτσα Αμερικάνικη, κατεψυγμένη
	Πίτσα, κρύα
	Πίτσα Σνακ, κατε- ψυγμένη

Φαγητό	
Μπαγκέτες ογκρα-τέν	-
Τάρτα Φλαμπέ	-
Ελβετική τάρτα, αλμυρή	-
Κις Λορέν	-
Αλμυρή Τάρτα	-

Κατηγορία Φαγητού: Κέικ/Γλυκίσματα

Φαγητό	
Κέικ Στρογγυλής Φόρμας	-
Μηλόπιτα, σκεπαστή	-
Αφράτο κέικ	-
Μηλόπιτα	-
Cheese cake, φόρμα	-
Μπριός	-
Παντεσπάνι	-
Τάρτες	-
Ελβετική τάρτα, γλυκιά	-
Κέικ Αμυγδαλού	-
Κέικ Muffins	-
Γλυκίσματα	-
Ζύμη σε λωρίδες	-
Κορνέ	-
Φύλλο κρούστας	-
Εκλέρ	-
Μακαρόν	-
Μπισκότα ζύμης κουρού	-
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	-

Φαγητό	
Μηλόπιτα, κατεψυγμένη	-
Κέικ σε ταψί	Αφράτη ζύμη Ζύμη με μαγιά
Cheese cake, ταψί	-
Κέικ Brownies	-
Κέικ κορμός	-
Κέικ μαγιάς	-
Κέικ με τρίμματα (κραμπλ)	-
Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	-
Βάση τάρτας	Ζύμη κουρού, Βάση τάρτας Βάση τάρτας από Αφράτο μείγμα
Τάρτα φρούτων	Τάρτα Φρούτων με Ζύμη Κουρού Τάρτα φρούτων από Αφράτο μείγμα Ζύμη με μαγιά

Κατηγορία Φαγητού: Ψωμί/Ψωμάκια

Φαγητό	
Ψωμάκια	Ψωμάκια Ψωμάκια, προψημένα Ψωμάκια, κατεψ.
Ciabatta	-
Μπαγκέτα	Μπαγκέτα, προψημένη Μπαγκέτα, κατεψυγμένη

Φαγητό	
Ψωμί	Ψωμί μαργαρίτα
	Λευκό ψωμί
	Τσουρέκι
	Μαύρο ψωμί
	Ψωμί σίκαλης
	Ψωμί ολικής άλεσης
	Αζυμο ψωμί
	Ψωμί/Ψωμάκια, κατεψ.

Κατηγορία Φαγητού: Λαχανικά

Φαγητό	
Μπρόκολο, τεμάχια	-
Μπρόκολο, ολόκληρο	-
Κουνουπίδι, τεμάχια	-
Κουνουπίδι, ολόκληρο	-
Καρότα	-
Κολοκυθάκια, φέτες	-
Σπαράγγια, πράσινα	-
Σπαράγγια, λευκά	-
Πιπεριές σε λωρίδες	-
Σπανάκι, φρέσκο	-
Πράσα σε δακτύλιους	-
Φασολάκια	-
Μανιτάρια σε φέτες	-
Ντομάτες Ξεφλουδισμένες	-

Φαγητό	
Λαχανάκια Βρυξελλών	-
Σέλινο, σε κύβους	-
Αρακάς	-
Μελιτζάνα	-
Μάραθο	-
Αγκινάρες	-
Παντζάρια	-
Μαύρο λαγόχορτο (σκουλί)	-
Γογγύλι σε λωρίδες	-
Λευκά ξερά φασόλια	-
Λάχανο του Μιλάνου	-

Κατηγορία Φαγητού: Κρέμες/Τερίν

Φαγητό	
Κρέμα Royale	-
Τάρτα Καραμέλας	-
Τερίν	-
Αβγά	Αβγά, μελάτα
	Αβγά, μέτρια βρασμένα
	Αβγά, σφιχτά
	Αβγά, ψητά

Κατηγορία Φαγητού: Συνοδευτικά Πιάτα

Φαγητό	
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές	-
Τηγανιτές πατάτες, χοντρές	-
Τηγ. Πατάτες, κατεψ.	-

Φαγητό	
Κροκέτες	-
Τηγανιτές πατάτες με τη φλούδα	-
Hash Browns	-
Βραστές πατάτες, κομμένες στα τέσσερα	-
Βραστές Πατάτες	-
Πατάτες με τη φλούδα	-
Dumplings πατάτας	-
Dumpling Ψωμιού	-
Dumpling Μαγιάς, αλμυρά	-
Dumpling Μαγιάς, γλυκά	-
Ρύζι	-
Ταλιατέλες, φρέσκες	-
Καλαμπόκι Polenta	-



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

6.7 Ενεργοποίηση ενός προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
4. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

6.8 Μαγείρεμα με ατμό

Το κάλυμμα της θήκης νερού βρίσκεται στο χειριστήριο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

1. Πιέστε το κάλυμμα της θήκης νερού για να την ανοίξετε.
2. Γεμίστε τη θήκη νερού με κρύο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml) μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
Η ποσότητα νερού επαρκεί για 50 λεπτά περίπου.
Μη γεμίσετε τη θήκη νερού πάνω από τη μέγιστη χωρητικότητά της. Υπάρχει κίνδυνος διαρροής νερού, υπερχειλίσσης και πρόκλησης ζημιών στο ντουλάπι.
3. Τοποθετήστε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση.
4. Προετοιμάστε το φαγητό σε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.
5. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
6. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ατμού και τη θερμοκρασία.
7. Αν χρειαστεί, ρυθμίστε τη λειτουργία Διάρκεια $\rightarrow$ ή Χρόνος Λήξης $\rightarrow$.
Ο ατμός αρχίζει να είναι ορατός μετά από 2 λεπτά περίπου. Μόλις η συσκευή πλησιάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Το σήμα ενεργοποιείται στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

8. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
9. Αδειάστε τη θήκη νερού μετά από την ολοκλήρωση του μαγειρέματος με ατμό.
Δείτε τη λειτουργία: Άδειασμα Δοχείου.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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



Όταν τελειώνει το νερό στη θήκη νερού, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και πρέπει να γεμίσετε ξανά τη θήκη νερού για να συνεχιστεί το μαγείρεμα με ατμό όπως περιγράφεται παραπάνω.



Αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει εντελώς με την πόρτα ανοικτή. Για να επιταχύνετε το στέγνωμα, μπορείτε να θερμάνετε τη συσκευή με ζεστό αέρα στους 150 °C για περίπου 15 λεπτά.

Μπορεί να υπάρξει συμπίκνωση του ατμού στο κάτω μέρος του εσωτερικού και η ορατότητα μέσα στη συσκευή μπορεί να είναι περιορισμένη. Αν συμβεί αυτό, σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής όταν αυτή είναι κρύα.

6.9 Ένδειξη θέρμανσης

Όταν ενεργοποιείτε ένα πρόγραμμα, ανάβει η μπάρα στην οθόνη. Η μπάρα

υποδεικνύει ότι η θερμοκρασία αυξάνεται. Όταν η θερμοκρασία επιτευχθεί, ο βομβητής ηχεί 3 φορές και η μπάρα αναβοσβήνει και μετά εξαφανίζεται.

6.10 Ένδειξη Ταχείας Θέρμανσης

Η λειτουργία αυτή μειώνει το χρόνο προθέρμανσης του φούρνου.



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

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

6.11 Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, στην οθόνη εμφανίζεται η υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Μετρητής Λεπτών	Για τη ρύθμιση αντίστροφης μέτρησης (μέγ. 2 ώρες και 30 λεπτά). Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής. Χρησιμοποιήστε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και το OK για να ξεκινήσει.
 Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας μιας λειτουργίας (μέγ. 23 ώρες και 59 λεπτά).
 Χρόνος Λήξης	Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης ενός προγράμματος (μέγιστη διάρκεια 23 ώρες και 59 λεπτά).

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



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

7.2 Ρύθμιση των λειτουργιών ρολογιού



Προτού χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες: Διάρκεια, Χρόνος Λήξης, πρέπει πρώτα να ρυθμίσετε ένα πρόγραμμα και μια θερμοκρασία. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες: Διάρκεια και Χρόνος Λήξης ταυτόχρονα, αν θέλετε η συσκευή να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε μεταγενέστερη χρονική στιγμή.

Οι λειτουργίες: Διάρκεια και Χρόνος Λήξης δεν λειτουργούν όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η επιθυμητή λειτουργία ρολογιού και το αντίστοιχο σύμβολο.
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο.
4. Πιέστε το  για επιβεβαίωση. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται. Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα.

5. Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

7.3 Heat + Hold

Προϋποθέσεις για τη λειτουργία:

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

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

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

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

Η λειτουργία παραμένει ενεργή αν αλλάξετε τα προγράμματα.

7.4 Παράταση Χρόνου

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



Δεν εφαρμόζεται σε προγράμματα που χρησιμοποιούν τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

1. Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο. Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα.
2. Πιέστε το  για ενεργοποίηση ή το  για ακύρωση.
3. Ρυθμίστε τη διάρκεια της λειτουργίας.
4. Πιέστε το .

8. ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Συνταγές στο διαδίκτυο



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

8.2 Συνταγές με Αυτόματη Συνταγή

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

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

9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα

Θα πρέπει να ρυθμίσετε δύο θερμοκρασίες: τη θερμοκρασία φούρνου και τη θερμοκρασία πυρήνα.

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα μετρά τη θερμοκρασία στον πυρήνα του κρέατος. Όταν το κρέας φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ορίσει, η συσκευή απενεργοποιείται.



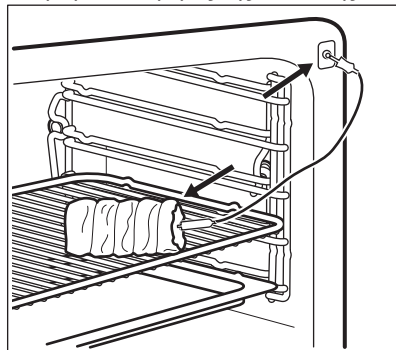
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο τον παρεχόμενο αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα ή σωστά ανταλλακτικά.



Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα πρέπει να παραμένει τοποθετημένος στο κρέας και στην υποδοχή καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

2. Τοποθετήστε το άκρο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο κέντρο του κρέατος.
3. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής.



Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

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

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Η συσκευή υπολογίζει την ώρα ολοκλήρωσης κατά προσέγγιση. Η ώρα ολοκλήρωσης διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού, την επιλεγμένη θερμοκρασία του φούρνου (ελάχιστη 120 °C) και τον τρόπο λειτουργίας. Η συσκευή υπολογίζει την ώρα ολοκλήρωσης σε περίπου 30 λεπτά.

6. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία

πυρήνα, πιέστε .

Όταν το κρέας φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα που έχετε ορίσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

7. Αγγίξτε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το σήμα.

8. Αφαιρέστε το φινι του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή και βγάλτε το κρέας από τον φούρνο.



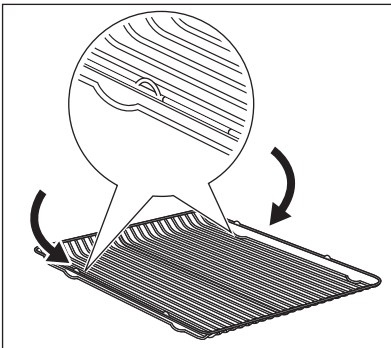
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα είναι ζεστός. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Αφαιρείτε το άκρο και το φινι του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα με προσοχή.

9.2 Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

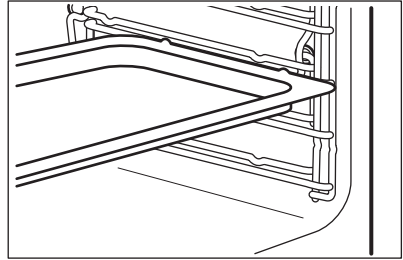
Μεταλλική σχάρα:

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



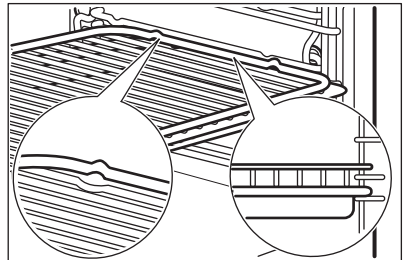
Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

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



Όλα τα εξαρτήματα έχουν μικρές εγκοπές στο πάνω μέρος της δεξιάς και αριστερής πλευράς για αυξημένη ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν και ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα είναι μια διάταξη που αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.

9.3 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - εισαγωγή των εξαρτημάτων

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

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Μην πλένετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στο πλυντήριο πιάτων. Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

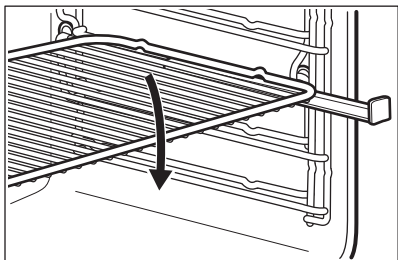
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στη συσκευή πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

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

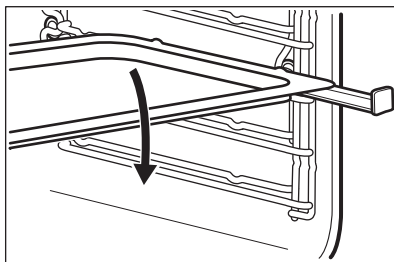


Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη μεταλλική σχάρα είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



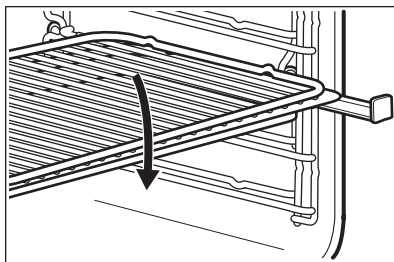
Ταψί ψησίματος ή βαθύ ταψί:

Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος ή το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος μαζί:

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στο βαθύ ταψί. Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα και το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

10.1 Αγαπημένα

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

Αποθήκευση ενός προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

2. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ή ένα αυτόματο πρόγραμμα.
3. Αγγίξτε επανειλημμένα το  μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ.
4. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση. Στην οθόνη εμφανίζεται η πρώτη ελεύθερη θέση μνήμης.
5. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
6. Καταχωρήστε το όνομα του προγράμματος.
Το πρώτο γράμμα αναβοσβήνει.

7. Αγγίξτε το $\vee$ ή το $\wedge$ για να αλλάξετε το γράμμα.
8. Πιέστε το OK.
- Το επόμενο γράμμα αναβοσβήνει.
9. Επαναλάβετε το βήμα 7 κατά περίπτωση.
10. Πιέστε παρατεταμένα το OK για αποθήκευση.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε μια θέση μνήμης. Όταν στην οθόνη εμφανίζεται η πρώτη ελεύθερη θέση μνήμης, αγγίξτε το $\vee$ ή το $\wedge$ και πιέστε το OK για να επανεγγράψετε ένα υπάρχον πρόγραμμα.

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

Ενεργοποίηση του προγράμματος

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

10.2 Χρήση του Κλειδ. ασφ. για παιδ.

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

1. Αγγίξτε το ① για να ενεργοποιήσετε την οθόνη.
2. Αγγίξτε τα $\mathcal{E}$ και ☆ ταυτόχρονα μέχρι να εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη.

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

10.3 Κλείδωμα Χειρισμού

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

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

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας, πιέστε το $\mathcal{E}$. Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα. Πιέστε το $\mathcal{E}$ επανειλημμένα και στη συνέχεια το OK για επιβεβαίωση.



Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, απενεργοποιείται επίσης και η λειτουργία.

10.4 Set + Go

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

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
3. Πιέστε το $\mathcal{E}$ επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Διάρκεια.
4. Ρυθμίστε την ώρα.
5. Πιέστε το $\mathcal{E}$ επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Set + Go.
6. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

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

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.



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

10.5 Αυτόματη απενεργοποίηση

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

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



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

10.6 Φωτεινότητα της οθόνης

Υπάρχουν δύο λειτουργίες φωτεινότητας οθόνης:

- Φωτεινότητα νύχτας - όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, η

φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται από τις 10 μμ έως τις 6 πμ.

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

10.7 Ανεμιστήρας ψύξης

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

11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

11.1 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

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

- τους αριθμούς των θέσεων των σχαρών.

- πληροφορίες για τα προγράμματα, τις συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες και θερμοκρασίες για αντιπροσωπευτικά φαγητά.

11.2 Συμβουλές για ειδικά προγράμματα του φούρνου

Διατήρηση Θερμότητας

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

Η θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα στους 80 °C.

Ζέσταμα πιάτων

Για το ζέσταμα των πιάτων σας.

Καταλείψτε τα πιάτα σας ομοιόμορφα επάνω στη μεταλλική σχάρα.

Μετακινήστε τις στοιβές μόλις περάσει ο

μίσος χρόνος θέρμανσης (αλλάξε τις επάνω με τις κάτω).

Η αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας είναι 70 °C.

Συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες: 3.

Φούσκωμα ζύμης

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

Απόψυξη

Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων και βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο. Μη σκεπάζετε το φαγητό με μπολ ή πιάτο, καθώς αυτό μπορεί να επιμηκύνει το χρόνο απόψυξης. Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας από κάτω.

11.3 Ατμός Vital



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να διαφύγει ατμός.

Η λειτουργία είναι κατάλληλη για όλους τους τύπους τροφίμων, φρέσκων ή κατεψυγμένων. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για μαγείρεμα, ζέσταμα, απόψυξη, ποσάρισμα ή ζεμάτισμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού, ζυμαρικών, ρυζιού, καλαμποκιού, σιμιγδαλιού και αβγών.

Μπορείτε να προετοιμάσετε ταυτόχρονα ένα πλήρες μενού. Για να μαγειρευτούν σωστά όλα τα φαγητά, επιλέξτε τα ώστε να έχουν παραπλήσιους χρόνους μαγειρέματος. Γεμίστε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο. Τοποθετήστε τα φαγητά στα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και, στη συνέχεια, στις μεταλλικές σχάρες. Ρυθμίστε την απόσταση μεταξύ των μαγειρικών σκευών, ώστε ο ατμός να μπορεί να κυκλοφορεί.

Αποστείρωση

- Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να αποστειρώσετε δοχεία (π.χ. μπιμπερό).
- Τοποθετήστε τα καθαρά δοχεία στο κέντρο της σχάρας στην πρώτη θέση σχάρας. Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα είναι προς τα κάτω, σχηματίζοντας μια μικρή γωνία.
- Γεμίστε τη θήκη με τη μέγιστη ποσότητα νερού και ρυθμίστε τη διάρκεια στα 40 λεπτά.

Λαχανικά

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Αγκινάρες	99	50 - 60	2
Μελιτζάνες	99	15 - 25	2
Κουνουτίδι, ολόκληρο	99	35 - 45	2
Κουνουτίδι, Τε- μάχια	99	25 - 35	2

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μπρόκολο, ολό- κληρο	99	30 - 40	2
Μπρόκολο, τε- μάχια ¹⁾	99	13 - 15	2
Μανιτάρια σε φέτες	99	15 - 20	2
Αρακάς	99	20 - 30	2
Μάραθος	99	25 - 35	2
Καρότα	99	25 - 35	2
Ρέβα, λωρίδες	99	25 - 35	2
Πιπεριές, λωρί- δες	99	15 - 20	2
Πράσα, δακτύ- λιοι	99	20 - 30	2
Φασολάκια	99	35 - 45	2
Βαλεριανέλλα, τεμάχια	99	20 - 25	2
Λαχανάκια Βρυ- ξελλών	99	25 - 35	2
Παντζάρια	99	70 - 90	2
Μαύρο Λαγόχ. (σκουλί)	99	35 - 45	2
Σέλινο, ψιλοκομ- μένο	99	20 - 30	2
Σπαράγγια, πράσινα	99	15 - 25	2
Σπαράγγια, λευ- κά	99	25 - 35	2
Σπανάκι, φρέ- σκο	99	15 - 20	2
Ντομάτες ξε- φλουδισμένες	99	10	2
Λευκά ξερά φα- σόλια	99	25 - 35	2
Λάχανο του Μι- λάνου	99	20 - 25	2

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κολοκυθάκια, φέτες	99	15 - 25	2
Φασόλια, ζεμα- τισμένα	99	20 - 25	2
Λαχανικά, ζεμα- τισμένα	99	15	2
Ξερά φασόλια, μουλιασμένα (αναλογία νε- ρού / φασολιών 2:1)	99	55 - 65	2
Γλυκομπίζελα (πιπεριές kaiser)	99	20 - 30	2
Λευκό ή κόκκινο λάχανο, λωρίδες	99	40 - 45	2
Κολοκύθα, σε κύβους	99	15 - 25	2
Σουκρούτ (άσπ- ρο λάχανο τουρ- σί)	99	60 - 90	2
Γλυκοπατάτες	99	20 - 30	2
Ντομάτες	99	15 - 25	2
Φρέσκο καλα- μπόκι	99	30 - 40	2

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.

Συνοδευτικά πιάτα

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Dumplings μα- γιάς	99	25 - 35	2
Dumpling Πατά- τας	99	35 - 45	2
Πατάτες με τη φλούδα, μέτριες	99	45 - 55	2
Ρύζι (αναλογία νερού / ρυζιού 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Βρ. Πατάτες, στα 4	99	35 - 45	2
Dumpling ψω- μιού	99	35 - 45	2
Ταλιατέλες, φρέ- σκες	99	15 - 25	2
Καλαμπόκι Polenta (αναλο- γία υγρού 3:1)	99	40 - 50	2
Πλιγούρι (ανα- λογία νερού / πλιγουριού 1:1)	99	25 - 35	2
Κουσκούς (ανα- λογία νερού / κουσκούς 1:1)	99	15 - 20	2
Σπέτσλε (ζυμα- ρικά γερμανικού τύπου)	99	25 - 30	2
Αρωματικό ρύζι (αναλογία νε- ρού / ρυζιού 1:1)	99	30 - 35	2
Φακές, κόκκινες (αναλογία νε- ρού / φακών 1:1)	99	20 - 30	2
Φακές, καφέ και πράσινες (ανα- λογία νερού / φακών 2:1)	99	55 - 60	2
Ρυζόγαλο (ανα- λογία γάλακτος / ρυζιού 2,5:1)	99	40 - 55	2
Πουτίγκα σιμιγ- δαλιού (αναλο- γία γάλακτος / σιμιγδαλιού 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

Φρούτα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Φέτες μήλου	99	10 - 15	2
Ζεστά βατόμου- ρα	99	10 - 15	2
Κομπόστα φρούτων	99	20 - 25	2
Λιώσιμο σοκο- λάτας	99	10 - 20	2

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Πέστροφα, περι- που 250 g	85	20 - 30	2
Γαρίδες, φρέ- σκες	85	20 - 25	2
Γαρίδες, κατε- ψυγμένες	85	30 - 40	2
Σολομός φιλέτα	85	20 - 30	2
Άγρια πέστρο- φα, περίπου 1.000 g	85	40 - 45	2
Μύδια	99	20 - 30	2
Επίπεδο ψάρι φιλέτο	80	15	2

Κρέας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Βραστό ζαμπόν 1.000 g	99	55 - 65	2
Κοτόπουλο Στήθος, ποσέ	90	25 - 35	2
Κοτόπουλο, ποσέ, 1.000 - 1.200 g	99	60 - 70	2
Μοσχαρίσια / χοιρινή μπριζόλα χωρίς κό- καλο, 800 - 1.000 g	90	80 - 90	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε-πτά)	Θέση σχάρας
Kasseler (καπνιστή μπριζόλα χοιρινή), ποσέ	90	70 - 90	2
Tafelspitz (βραστό βοδινό)	99	110 - 120	2
Λουκάνικα Chipolata	80	15 - 20	2
Μοσχαρίσιο λουκάνικο Βαυαρίας (λευκό λουκάνικο)	80	20 - 30	2
Λουκάνικο Βιέννης	80	20 - 30	2

Αβγά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Αβγά, σφιχτά	99	18 - 21	2
Αβγά, μέτρια βραστά	99	12 - 13	2
Αβγά, μελάτα	99	10 - 11	2

11.4 Γκριλ με Θερμό Αέρα και Ατμός Vital εναλλάξ

Όταν συνδυάζετε τις λειτουργίες, μπορείτε να μαγειρέψετε κρέας, λαχανικά και συνοδευτικά πιάτα σε ακολουθία. Όλα τα πιάτα είναι έτοιμα για σερβίρισμα ταυτόχρονα.

- Για να ψήσετε αρχικά το φαγητό χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.
- Τοποθετήστε τα λαχανικά και τα συνοδευτικά που έχετε προετοιμάσει

σε ένα μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για φούρνο και βάλτε το στον φούρνο μαζί με το ψητό.

- Χαμηλώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 80 °C περίπου. Για να χαμηλώσετε γρηγορότερα τη θερμοκρασία της συσκευής ανοίξτε την πόρτα του φούρνου στην πρώτη θέση για 15 λεπτά περίπου.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία: Ατμός Vital. Μαγειρέψτε τα όλα μαζί μέχρι να είναι έτοιμα.

Τύπος φαγητού	Γκριλ με Θερμό Αέρα (πρώτο βήμα: μαγείρεμα κρέατος)			Ατμός Vital (δεύτερο βήμα: προσθήκη λαχανικών)		
	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό 1 kg Λαχανάκια Βρυξελλών, καλαμπόκι Polenta	180	60 - 70	κρέας: 1	99	40 - 50	κρέας: 1 λαχανικά: 3
Ψητό χοιρινό 1 kg, Πατάτες, λαχανικά, σάλτσα κρέατος	180	60 - 70	κρέας: 1	99	30 - 40	κρέας: 1 λαχανικά: 3
Ψητό μοσχάρι 1 kg, Ρύζι, λαχανικά	180	50 - 60	κρέας: 1	99	30 - 40	κρέας: 1 λαχανικά: 3

11.5 Ατμός Intervall Plus

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κρέμα / τάρτα σε 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
Μικρό ψάρι έως 350 g	90	20 - 30	2
Ψάρι ολόκληρο έως 1.000 g	90	30 - 40	2
Dumplings φούρνου	120 - 130	40 - 50	2

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

11.6 Ατμός Intervall

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό χοιρινό 1.000 g	160 - 180	90 - 100	2
Ψητό βοδινό 1.000 g	180 - 200	60 - 90	2
Ψητό μοσχάρι 1.000 g	180	80 - 90	2
Ρολό κιμάς, ωμός 500 g	180	30 - 40	2
Καπνιστή μπριζόλα χοιρινή 600 -1.000 g (μαρινάρετε για 2 ώρες)	160 - 180	60 - 70	2
Κοτόπουλο 1.000 g	180 - 210	50 - 60	2
Πάπια 1.500 - 2.000 g	180	70 - 90	2
Χήνα 3.000 g	170	130 - 170	1
Πατάτες ωγκρατέν	160 - 170	50 - 60	2
Σουφλέ με ζυμαρικά	170 - 190	40 - 50	2
Λαζάνια	170 - 180	45 - 55	2
Διαφορετικά ψωμιά 500 - 1.000 g	180 - 190	45 - 60	2
Ψωμάκια	180 - 210	25 - 35	2
Έτοιμα ψωμάκια για ψήσιμο	200	15 - 20	2
Μπαγκέτες έτοιμες για ψήσιμο 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Μπαγκέτες έτοιμες για ψήσιμο 40 - 50 g, κατεψυγμένες	200	25 - 35	2

11.7 Ζέσταμα με Ατμό

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Φαγητά ενός πιάτου	110	10 - 15	2
Ζυμαρικά	110	10 - 15	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ρύζι	110	10 - 15	2
Dumplings	110	15 - 25	2

11.8 Ψήσιμο

- Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Προσαρμόστε τις συνήθειες ρυθμίσεις σας (θερμοκρασία, χρόνο ψησίματος) και τις θέσεις για τις σχάρες στις τιμές που αναφέρονται στους πίνακες.
- Ο κατασκευαστής συνιστά να χρησιμοποιείτε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.
- Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, επιλέξτε μια παρόμοια.
- Μπορείτε να παρατείνετε τους χρόνους ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.

- Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο στην αρχή. Σε μια τέτοια περίπτωση, μην αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Στους χρόνους ψησίματος μεγαλύτερης διάρκειας, μπορείτε να σβήσετε τον φούρνο περίπου 10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος, για να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.

Όταν μαγειρεύετε κατεψυγμένα τρόφιμα, τα ταψιά μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, θα επιστρέψουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

11.9 Συμβουλές για το ψήσιμο

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

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου και αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα.	Το μείγμα δεν έχει απλωθεί ομοιόμορφα.	Απλώστε το μείγμα ομοιόμορφα επάνω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.

11.10 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο:

Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κέικ Στρογγυλής Φόρμας / Μπριός	Θερμός Αέρας	150 - 160	50 - 70	1
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	35 - 50	2
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Μηλόπιτα (2 βαθιά ταψιά/φόρμες Ø20 cm, τοποθετημένες διαγώνια)	Θερμός Αέρας	160	60 - 90	2

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Apple pie / Μη- λόπιτα (2 βαθιά ταψιά/φόρμες Ø20 cm, τοπο- θετημένες δια- γώνια)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	1
Cheesecake	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	60 - 90	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Τσουρέκι / Ψω- μί μαργαρίτα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	30 - 40	3
Χριστουγεννιά- τικο Στόλεν	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Ψωμί (σικά- λης): 1. Πρώτο μέ- ρος της δια- δικασίας ψησίματος. 2. Δεύτερο μέ- ρος της δια- δικασίας ψησίματος.	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Κορνέ / Εκλέρ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Κέικ κορμός	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Κέικ με τραγα- νή επικάλυψη (ξεροψημένο)	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Κέικ αμυγδά- λου βουτύρου / Κέικ με επικά- λυψη ζάχαρης	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Τάρτες φρού- των (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Θερμός Αέρας	150 - 170	30 - 55	3

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Τάρτες φρού- των (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	35 - 55	3
Τάρτες φρού- των με ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	160 - 170	40 - 80	3
Κέικ μαγιάς με λεπτή επικάλυ- ψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

Μπισκότα

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Μπισκότα Ζύ- μης Κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρί- δες	Θερμός Αέρας	140	20 - 35	3
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρί- δες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 ¹⁾	20 - 30	3
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 20	3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβ- γού / Μαρέγκες	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150	3
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Σφολιατοειδή	Θερμός Αέρας	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Ψωμάκια	Θερμός Αέρας	160 ¹⁾	10 - 25	3

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σκάρας
Ψωμάκια	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Θερμός Αέρας	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

11.11 Σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σκάρας
Σουφλέ με ζυμαρικά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60	1
Λαζάνια	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40	1
Λαχανικά ωγκρατέν ¹⁾	Γκριλ με Θερμό Αέρα	170 - 190	15 - 35	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30	1
Γλυκά φούρνου	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60	1
Ψάρι στον φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60	1
Γεμιστά λαχανικά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

11.12 Υγρός Θερμός Αέρας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σκάρας
Ζυμαρικά ωγκρατέν	200 - 220	35 - 45	3
Πατάτες ωγκρατέν	180 - 200	60 - 75	3
Μουσακάς	170 - 190	55 - 70	3
Λαζάνια	180 - 200	60 - 75	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Καννελόνια	170 - 190	55 - 70	3
Πουτίγκα με βάση το ψωμί	180 - 200	45 - 60	3
Ρυζόγαλο	170 - 190	40 - 55	3
Κέικ μήλου, φτιαγμένο με αφράτο μείγμα (στρογγυλή φόρμα για κέικ)	160 - 170	55 - 70	3
Λευκό ψωμί	190 - 200	40 - 50	3

11.13 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μπισκότα / small cakes / μικρά κέικ / γλυκά / ψωμάκια

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	
			2 θέσεις	3 θέσεις
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Μπισκότα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας	
			2 θέσεις	3 θέσεις
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Γλυκά με φύλλο κρούστας	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Ψωμάκια	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

11.14 Πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Πίτσα (λεπτή ζύμη)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Πίτσα (με πολλά υλικά)	180 - 200	20 - 30	2
Τάρτες	180 - 200	40 - 55	1
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	1
Κις λορέν	170 - 190	45 - 55	1
Ελβετική φλαν	170 - 190	45 - 55	1
Μηλόπιτα, σκεπα- στή	150 - 170	50 - 60	1
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	1
Άζυμο ψωμί	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (Πί- τσα Αλσατίας)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Πιροσκή (η ρωσική εκδοχή του καλτσό- νε)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

²⁾ Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

11.15 Ψήσιμο

- Χρησιμοποιείτε σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα για το ψήσιμο (ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή).

- Μπορείτε να τοποθετήσετε μεγάλα κομμάτια για ψήσιμο απευθείας στο βαθύ ταψί (αν υπάρχει) ή στη

- μεταλλική σχάρα πάνω από το βαθύ ταψί.
- Ψήστε άπαχα κρέατα σε ταψί με το καπάκι. Έτσι, το κρέας διατηρεί καλύτερα τους χυμούς του.
 - Όλα τα είδη κρέατος που θέλετε να ροδίσουν ή να αποκτήσουν κρούστα, μπορούν να ψηθούν σε ταψί χωρίς καπάκι.
 - Προτείνουμε να ψήνεται στη συσκευή κρέας και ψάρια τουλάχιστον 1 kg.
 - Για να αποφύγετε το κάψιμο των χυμών ή του λίπους του κρέατος στο σκεύος, προτείνουμε να προσθέσετε λίγο νερό στο μαγειρικό σκεύος.
 - Αν χρειάζεται, γυρίστε το ψητό (μετά από το 1/2 - 2/3 του συνολικού χρόνου μαγειρέματος).
 - Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείφετε αρκετές φορές τα μεγάλα κομμάτια ψητού και τα πουλερικά με τους χυμούς τους. Έτσι εξασφαλίζονται καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο.
 - Μπορείτε να σβήσετε τη συσκευή περίπου 10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος, για να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.

11.16 Πίνακες ψησίματος

Βοδινό

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

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι	1 - 1,5 kg	Γκριλ με Θερμό Αέρα	150 - 170	90 - 120	1
Μπριζόλα / Κορτεζίνες	1 - 1,5 kg	Γκριλ με Θερμό Αέρα	170 - 190	30 - 60	1
Ρολό κιμάς	750 g - 1 kg	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 170	50 - 60	1
Κότσι χοιρινό (προμαγειρεμένο)	750 g - 1 kg	Γκριλ με Θερμό Αέρα	150 - 170	90 - 120	1

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό μοσχάρι	1	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	90 - 120	1
Μοσχάρι κότσι	1,5 - 2	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 150	1

Αρνί

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί	1 - 1,5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	150 - 170	100 - 120	1
Σπάλα αρνιού	1 - 1,5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	40 - 60	1

Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Σπάλα / Μπούτι λαγού	έως 1 kg	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Σπάλα ελαφιού	1,5 - 2 kg	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90	1
Μπούτι ελαφιού	1,5 - 2 kg	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μερίδες πουλερικών	200 – 250 g η μερίδα	Γκριλ με Θερμό Αέρα	200 - 220	30 - 50	1
Μισό κοτόπουλο	400 – 500 g η μερίδα	Γκριλ με Θερμό Αέρα	190 - 210	40 - 50	1
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1,5 kg	Γκριλ με Θερμό Αέρα	190 - 210	50 - 70	1
Πάπια	1,5 - 2 kg	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 200	80 - 100	1
Χήνα	3,5 - 5 kg	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 180	1

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχά- ρας
Γαλοπούλα	2,5 - 3,5 kg	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 150	1
Γαλοπούλα	4 - 6 kg	Γκριλ με Θερμό Αέρα	140 - 160	150 - 240	1

Ψάρι (στον ατμό)

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχά- ρας
Ψάρι ολό- κληρο	1 - 1,5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 200	30 - 50	1

11.17 Γκριλ

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

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Γκριλ

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

Γκριλ Γρήγορο

Τύπος φαγητού	Χρόνος (λεπτά)		Θέση σχάρας
	1η πλευρά	2η πλευρά	
Burgers / Μπιφτέκια	8 - 10	6 - 8	4

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

11.18 Κατεψυγμένα τρόφιμα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25	2
Πίτσα Αμερικάνικη, κατεψυγμένη	190 - 210	20 - 25	2
Πίτσα, κρύα	210 - 230	13 - 25	2
Πίτσα Σνακ, κατεψυγμένη	180 - 200	15 - 30	2
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές	190 - 210	15 - 25	3
Τηγανιτές πατάτες, χοντρές	190 - 210	20 - 30	3
Τηγανιτές πατάτες με τη φλούδα / 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 φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Κατεψυγμένη πίτσα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του πα- ρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του πα- ρασκευαστή	3
Τηγανιτές πα- τάτες ¹⁾ (300 - 600 g)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση ή Γκριλ με Θερμό Αέρα	200 - 220	σύμφωνα με τις οδηγίες του πα- ρασκευαστή	3
Μπαγκέτες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του πα- ρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του πα- ρασκευαστή	3
Τάρτες φρού- των	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του πα- ρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του πα- ρασκευαστή	3

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

11.19 Χαμηλή Θερμοκρασία

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

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

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



Μαγειρεύετε πάντα χωρίς καπάκι όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία.

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

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

11.20 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 (λεπτά)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπτά)
Φράουλες / Βατόμουρα / Σμέουρα / Ωριμα φραγκοστάφυλα	160 - 170	35 - 45	-

Φρούτα με κουκούτσι

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

Λαχανικά

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

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

11.21 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 φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώρες)	Θέση σχάρας	
			1 θέση	2 θέσεις
Φασόλια	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Φρούτα

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

11.22 Ψωμί

Δεν συνιστάται προθέρμανση.

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

11.23 Πίνακας αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα**Βοδινό**

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Σπαλομπριζόλα / φιλέτο: λίγο ψημένο	45 - 50

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Σπαλομπριζόλα / φιλέτο: μέτρια ψημένο	60 - 65
Σπαλομπριζόλα / φιλέτο: καλοψημένο	70 - 75

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Ωμοπλάτη / Μπούτι / Λαιμός χοιρινού	80 - 82
Παϊδάκια (σπάλα) / Χοιρινό καπνιστό κόντρα	75 - 80
Ρολό κιμάς	75 - 80

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Ψητό μοσχάρι	75 - 80
Μοσχάρι κότσι	85 - 90

Πρόβατο / Αρνί

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Αρνίσιο μπούτι	80 - 85
Αρνίσια σπάλα	80 - 85
Ψητό Αρνί / Αρνί Μπούτι	70 - 75

Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Σπάλα λαγού	70 - 75
Μπούτι λαγού	70 - 75
Ολόκληρος λαγός	70 - 75
Σπάλα ελαφιού	70 - 75
Ελάφι μπούτι	70 - 75

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Σολομός	65 - 70
Πέστροφες	65 - 70

11.24 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές για τη λειτουργία: Ατμός Vital.

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

Τύπος φα- γητού	Δοχείο (Gastrono- rm)	Ποσότητα (g)	Θέση σχάρας	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Σχόλια
Μπρόκο- λο ¹⁾	1 x 1/2 διά- τρητο	300	3	99	13 - 15	Τοποθετή- στε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχά- ρας.
Μπρόκο- λο ¹⁾	2 x 1/2 διά- τρητο	2 x 300	2 και 4	99	13 - 15	Τοποθετή- στε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχά- ρας.
Μπρόκο- λο ¹⁾	1 x 1/2 διά- τρητο	μέγ.	3	99	15 - 18	Τοποθετή- στε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχά- ρας.
Κατεψυγ- μένος αρα- κάς	2 x 1/2 διά- τρητο	2 x 1.300	2 και 4	99	Μέχρι η θερμο- κρασία στο ψυ- χρότερο σημείο να φτά- σει τους 85 °C.	Τοποθετή- στε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχά- ρας.

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.

12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια
σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού.
- Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα εξειδικευμένο καθαριστικό.
- Καθαρίζετε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η

συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Ο κίνδυνος είναι μεγαλύτερος για το ταψί του γκριλ.

- Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και κάποιο καθαριστικό.
- Αν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά εξαρτήματα, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων.

Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικαταστατική επικάλυψη.

12.2 Προτεινόμενα προϊόντα καθαρισμού

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

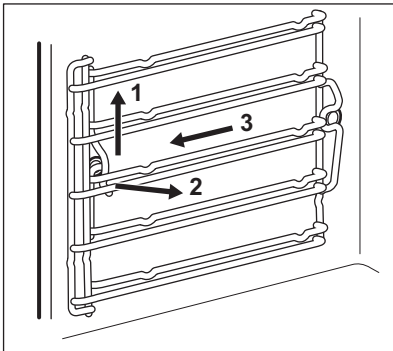
Μπορείτε να αγοράσετε τα προϊόντα μας από τη διεύθυνση www.electrolux.com/shop και στα κορυφαία καταστήματα λιανικής.

12.3 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Πριν από τη συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Για να καθαρίσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

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



2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
3. Τραβήξτε τα στηρίγματα ώστε να αφαιρεθούν από την πίσω ασφάλιση.

Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

12.4 Καθάρισμα με ατμό

Αφαιρέστε με το χέρι όσο το δυνατόν περισσότερη βρομιά.

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

Οι λειτουργίες καθαρισμού με ατμό υποστηρίζουν τον καθαρισμό με ατμό του εσωτερικού της συσκευής.



Για καλύτερη απόδοση, εκκινήστε τη λειτουργία καθαρισμού όταν η συσκευή είναι κρύα.



Ο καθορισμένος χρόνος σχετίζεται με τη διάρκεια της λειτουργίας και δεν συμπεριλαμβάνει τον χρόνο που απαιτείται για τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου από τον χρήστη.

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

1. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml με νερό) μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
2. Επιλέξτε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό στο κύριο μενού: Καθαρισμός. **Καθάρισμα με ατμό** - η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 30 λεπτά.
 - a) Ενεργοποιήστε τη λειτουργία.
 - b) Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί.
 - c) Αγγίξτε ένα πεδίο αφής για να απενεργοποιήσετε το σήμα.

Καθάρισμα με ατμό Plus - η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 75 λεπτά.

- a) Ψεκάστε ένα κατάλληλο καθαριστικό ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου στις εμαγιέ επιφάνειες και στα εξαρτήματα από ατσάλι. Προτού αρχίσετε τη διαδικασία καθαρισμού, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.

- b) Ενεργοποιήστε τη λειτουργία. Ύστερα από περίπου 50 λεπτά ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, όταν το πρώτο στάδιο του προγράμματος ολοκληρωθεί.
 - c) Πιέστε το OK.
-  Αυτό δεν είναι το τέλος της διαδικασίας καθαρισμού. Ακολουθήστε το μήνυμα στην οθόνη για να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό.
- d) Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα σφουγγάρι που δεν χαράσσει την επιφάνεια. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό ή καθαριστικά φούρνου για να καθαρίσετε το εσωτερικό.
 - e) Πιέστε το OK.
- Το τελικό στάδιο της διαδικασίας αρχίζει. Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 25 λεπτά.
- 3. Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα σφουγγάρι που δεν χαράσσει την επιφάνεια. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό για να καθαρίσετε το εσωτερικό.

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

12.5 Υπενθυμιση Καθαρισμου

Αυτή η λειτουργία σας υπενθυμίζει ότι ο καθαρισμός είναι απαραίτητος και ότι θα πρέπει να εκτελείτε αυτή τη λειτουργία: Καθάρισμα με ατμό Plus.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Υπενθυμιση Καθαρισμου στο μενού: Βασικές Ρυθμίσεις.

12.6 Σύστημα παραγωγής ατμού - Αφαίρεση αλάτων

Όταν λειτουργεί το σύστημα παραγωγής ατμού, υπάρχει συγκέντρωση και εναπόθεση αλάτων στο εσωτερικό εξαίτιας του ασβεστίου που περιέχεται στο νερό. Αυτό ενδέχεται να έχει αρνητική επίπτωση στην ποιότητα ατμού, στην απόδοση του συστήματος παραγωγής ατμού και στην ποιότητα του φαγητού. Για να το αποτρέψετε αυτό, καθαρίζετε το κύκλωμα του συστήματος παραγωγής ατμού από τις επικαθίσεις αλάτων.

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα.

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

Η διάρκεια της συνολικής διαδικασίας είναι περίπου 2 ώρες.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.

1. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού είναι άδειο.
 2. Πιέστε το OK.
 3. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ στην πρώτη θέση σχάρας.
 4. Πιέστε το OK.
 5. Τοποθετήστε 250 ml από το προϊόν αφαίρεσης αλάτων στο δοχείο νερού.
 6. Γεμίστε το υπόλοιπο του δοχείου νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
 7. Πιέστε το OK.
- Αυτό ενεργοποιεί το πρώτο στάδιο της διαδικασίας: Αφαίρεση αλάτων.

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

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

11. Πιέστε το OK.

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



Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 35 λεπτά.

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



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

Αν η συσκευή είναι υγρή και βρεγμένη, σκουπίστε την με ένα στεγνό πανί. Αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει εντελώς με την πόρτα ανοικτή.

12.7 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

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

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

Η υποχρεωτική υπενθύμιση σας υποχρεώνει να εκτελέσετε την αφαίρεση αλάτων.



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

12.8 Σύστημα παραγωγής ατμού - Ξέβγαλμα

Αφαιρέστε όλα τα 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. Πιέστε το OK.
3. Γεμίστε το δοχείο νερού με φρέσκο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το ηχητικό σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
4. Πιέστε το OK.

Αφαιρέστε το ταψί ψησίματος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας.

12.9 Άδειασμα Δοχείου

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα.

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

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

Η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 6 λεπτά.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.

1. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
2. Πιέστε το OK.

Αφαιρέστε το ταψί ψησίματος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας.

12.10 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Ο

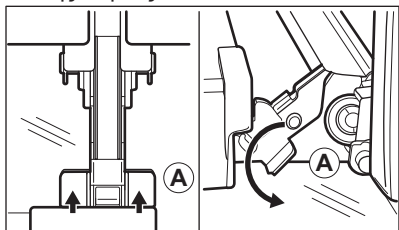
αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



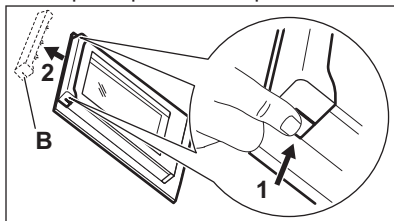
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

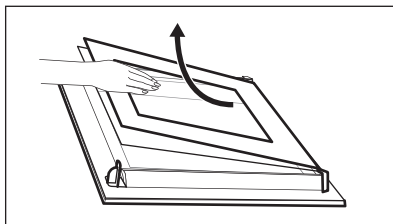
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Πιέστε μέχρι τέρμα τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (γωνία 70° περίπου).
4. Κρατώντας την πόρτα με ένα χέρι σε κάθε πλευρά, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τη συσκευή με γωνία προς τα πάνω.
5. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω. Έτσι, αποτρέπονται οι γρατζουνιές.
6. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



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.

Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε τα τζάμια και την πόρτα στη θέση τους. Πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά. Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο.

12.11 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

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



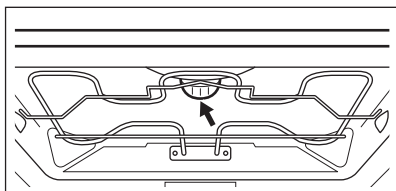
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Αποσυνδέστε την ασφάλεια προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα. Ο λαμπτήρας και το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα μπορεί να είναι ζεστά.

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

Ο επάνω λαμπτήρας

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



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

2. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι 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.

Ο πλαινός λαμπτήρας

1. Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στο λαμπτήρα.

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Επίλυση
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».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Επίλυση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει κλείσει σωστά η πόρτα.	Κλείστε καλά την πόρτα.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη F111.	Το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα δεν είναι σωστά εγκατεστημένο στην υποδοχή.	Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα όσο το δυνατόν βαθύτερα μέσα στην υποδοχή.
Η οθόνη εμφανίζει ένα κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	- Απενεργοποιήστε το φούρνο από το γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από το διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά. - Εάν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.
Στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου συσσωρεύονται ατμοί και υγρασία.	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 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	Επίλυση
Δεν υπάρχει νερό μέσα στο ταψί ψησίματος/ γκριλ μετά τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων.	Δεν γεμίσατε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο.	Ελέγξτε αν το προϊόν αφαίρεσης αλάτων / νερό βρίσκεται στο σώμα της θήκης νερού. Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Υπάρχει βρόμικο νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου έπεται 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 έπεται από την ολοκλήρωση της λειτουργίας καθαρισμού.	Ψεκάσατε μεγάλη 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 εξαρτήματα από τη συσκευή πριν από την εκκίνηση της διαδικασίας καθαρισμού. Μπορούν να παρεμβληθούν στον κύκλο ατμού και να μειώσουν την απόδοση.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τη συσκευή και επαναλάβετε τη λειτουργία.

13.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

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

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

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

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΌΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή	Electrolux	
Αναγνωριστικό μοντέλου	EEB8587POX EOB8857AOX	
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	81.2	
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	0.69 kWh/κύκλο	
Πλήθος θαλάμων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Όγκος	71 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	EEB8587POX	42.5 kg
	EOB8857AOX	42.5 kg

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

14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Η συσκευή περιλαμβάνει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Γενικές συμβουλές

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και διατηρήστε την κλειστή όσο το δυνατόν περισσότερο κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

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 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.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Σε μερικά προγράμματα, αν ένα πρόγραμμα με επιλογή χρόνου όπως η

Διάρκεια ή το Χρόνος Λήξης ενεργοποιηθεί και ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα κατά 10% νωρίτερα. Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά το μαγείρεμα και ενεργοποιήστε τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Διατήρηση του φαγητού ζεστού

Αν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε το γεύμα ζεστό, επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία της υπολειπόμενης θερμότητας.

Υγρός Θερμός Αέρας

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

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

www.electrolux.com/shop



867300448-A-172016

