

USER MANUAL



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	7
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	8
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	9
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	9
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	12
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	14
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	15
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	15
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	30
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	33
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	35

ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



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

www.aeg.com/webselfservice



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

ℹ Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

📄 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται αι αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

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.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλετε τη συσκευή με επίπλωση για να αποτραπεί η επαφή με τα επικινδύνα τμήματα.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική παροχή.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντζές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους

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.

πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

- Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις Οδηγίες της ΕΟΚ.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιστρώσεως:

- μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
- μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
- μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
- κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι 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.

2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

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

χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

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

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

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

2.7 Απόρριψη



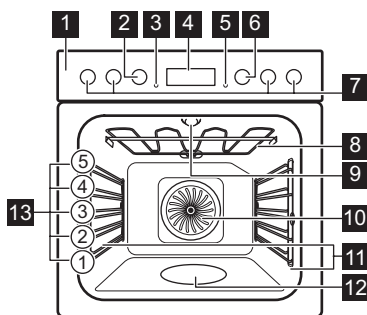
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

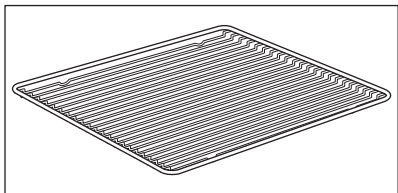
3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης προγραμμάτων
- 3 Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Οθόνη
- 5 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 6 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 7 Διακόπτες για τις ζώνες μαγειρέματος
- 8 Αντίσταση
- 9 Λαμπτήρας
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 12 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 13 Θέσεις σχαρών

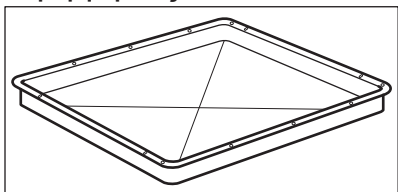
3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα



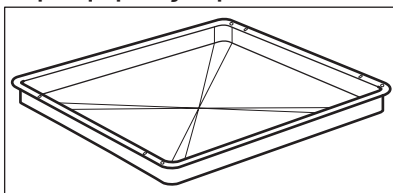
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

Ταψί ψησίματος



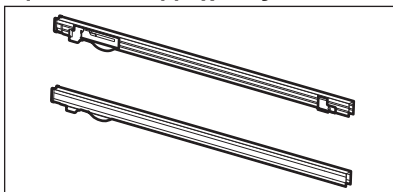
Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ



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

Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για τις σχάρες και τα ταψιά.

4. ΠΊΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

4.1 Διακόπτες για τις ζώνες μαγειρέματος

Μπορείτε να λειτουργήσετε τις εστίες με τους διακόπτες για τις ζώνες μαγειρέματος.



Πρέπει να διαβάσετε τα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια στο εγχειρίδιο χρήσης των εστιών.

4.2 Σκάλες μαγειρέματος

Ένδειξη διακόπτη	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
	Ρύθμιση Διατήρησης Θερμότητας
1 - 9	Σκάλες μαγειρέματος

1. Στρέψτε τον διακόπτη στην απαιτούμενη σκάλα μαγειρέματος.

2. Για να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, στρέψτε τον διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης.

4.3 Αυτόματη θέρμανση



Ισχύει μόνο για εστίες με λειτουργία αυτόματης θέρμανσης.

Με την λειτουργία αυτόματος θέρμανσης, η ζώνη μαγειρέματος θερμαίνεται με πλήρη ισχύ για λίγη ώρα.

1. Στρέψτε το διακόπτη για τη ζώνη μαγειρέματος τέρμα δεξιά (μετά την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος).
2. Ρυθμίστε αμέσως την επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος.
3. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, στρέψτε το διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης.

4.4 Χρήση της διπλής ζώνης (εάν ισχύει)

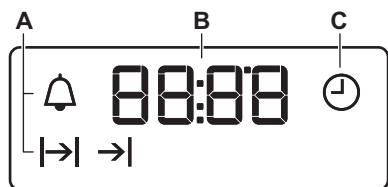
- i** Για να ενεργοποιήσετε τη διπλή ζώνη, στρέψτε το διακόπτη προς τα δεξιά. Μην τον στρέψετε μέσω της θέσης διακοπής λειτουργίας.

1. Στρέψτε το διακόπτη δεξιόστροφα στη θέση 9.
2. Στρέψτε το διακόπτη αργά μέχρι να ακούσετε ένα κλικ. Οι δύο ζώνες μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένες.
3. Για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη σκάλα μαγειρέματος, ανατρέξτε στην ενότητα «Σκάλες μαγειρέματος».

4.5 Κουμπιά

Πεδίο αφής / Κουμπί	Λειτουργία	Περιγραφή
—	ΠΛΗΝ	Για ρύθμιση της ώρας.
	ΡΟΛΟΪ	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	ΣΥΝ	Για ρύθμιση της ώρας.

4.6 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
B. Χρονοδιακόπτης
C. Λειτουργία ρολογιού

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ

- !** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

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

- i** Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός».

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

5.1 Πρώτος καθαρισμός

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

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

- !** **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

6.2 Ρύθμιση ενός προγράμματος

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

6.3 Προγράμματα

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι σβηστός.
 Φωτισμός Φούρνου	Για την ενεργοποίηση του λαμπτήρα χωρίς λειτουργία μαγειρέματος.
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση.
 Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση (Πάνω/Κάτω Θέρμανση)	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχαράς.
 Ψήσιμο με Υγρασία	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Ψήσιμο με Υγρασία. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 Θερμός Αέρας / Θερμός Αέρας PLUS / Καθαρισμός με Νερό	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση. Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για να πετύχετε το σωστό χρώμα και τραγανή επιφάνεια κατά το ψήσιμο. Για να γίνει πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον Καθαρισμό με Νερό, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα».
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ Με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.

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

6.4 Ρύθμιση της Λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

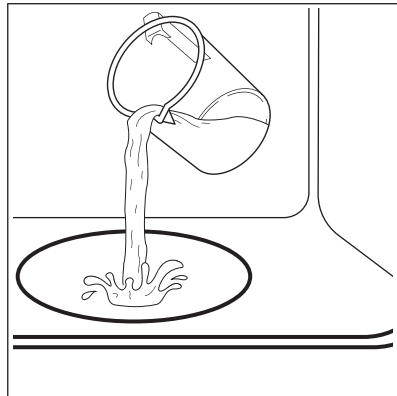
Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:

- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία.
- Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου με προσοχή αφού σταματήσει η λειτουργία.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

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



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

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

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

2. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία: .
4. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε μια θερμοκρασία.
5. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

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

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 ΩΡΑ	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
 ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής.
 ΤΕΛΟΣ	Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης της συσκευής.
 ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥ-ΣΤΕΡΗΣΗΣ	Για συνδυασμό της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ και ΤΕΛΟΣ.
 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗ-ΤΗΣ	Για τη ρύθμιση του χρόνου αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

7.2 Ρύθμιση της ώρας. Αλλαγή της ώρας

Πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα πριν θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο.

Η ένδειξη  αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

Πίστετε το  ή το  για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα.

Μετά από περίπου πέντε δευτερόλεπτα, η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα που ρυθμίσατε.

Για να αλλάξετε την ώρα, πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .

7.3 Ρύθμιση της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.

2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
 3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, η ένδειξη  αναβοσβήνει και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
 5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
 6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

7.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΤΕΛΟΣ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
3. Πιέστε το  ή  για να ρυθμίσετε την ώρα.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .

4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, η ένδειξη  αναβοσβήνει και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

7.5 Ρύθμιση της λειτουργίας ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.

4. Πιέστε το .
5. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον χρόνο για το ΤΕΛΟΣ.
6. Πιέστε το  για επιβεβαίωση. Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα αργότερα, λειτουργεί για τη ρυθμισμένη ώρα ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και σταματάει στη ρυθμισμένη ώρα ΤΕΛΟΥΣ. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
7. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
8. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

7.6 Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
 2. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο.
- Ο Χρονομετρητής τίθεται αυτόματα σε λειτουργία μετά από 5 δευτερόλεπτα.
3. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
 4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

7.7 Ακύρωση των λειτουργιών ρολογιού

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της κατάλληλης λειτουργίας.
2. Πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο . Η λειτουργία ρολογιού σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

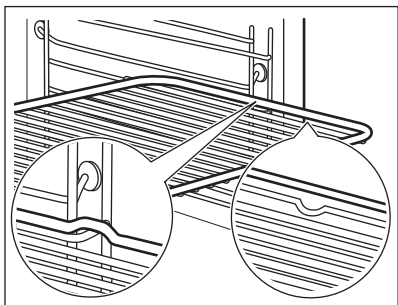


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια
σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

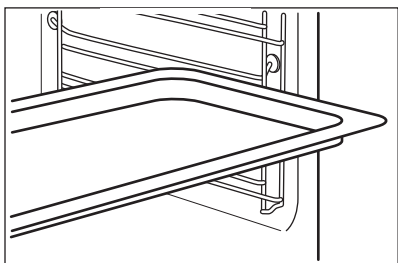
Μεταλλική σχάρα:

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



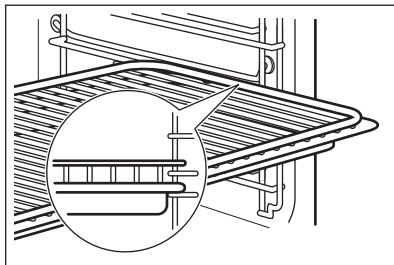
Ταψί ψησίματος/ Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος /
βαθύ ταψίμαζι:

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



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

8.2 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - τοποθέτηση των αξεσουάρ

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!
Μην πλένετε τους
τηλεσκοπικούς βραχίονες
στο πλυντήριο πιάτων. Μη
λιπαίνετε τις τηλεσκοπικές
ράγες.



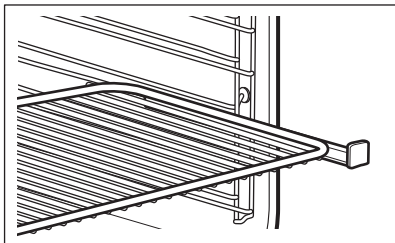
ΠΡΟΣΟΧΗ!
Βεβαιωθείτε ότι έχετε
σπρώξει τους τηλεσκοπικούς
βραχίονες πλήρως μέσα
στον φούρνο πριν κλείσετε
την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

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

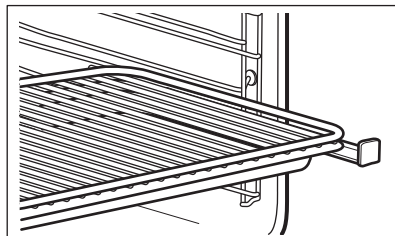


Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη μεταλλική σχάρα είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



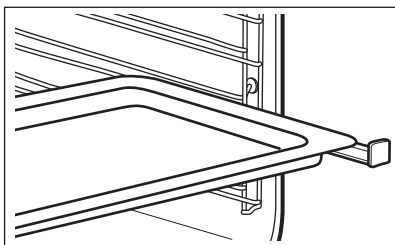
Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

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



Βαθύ ταψί:

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν λειτουργεί ο φούρνος, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρούνται ψυχρές οι

επιφάνειες του φούρνου. Εάν απενεργοποιήσετε τον φούρνο, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

10.1 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών των εστιών

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση	Χρόνος (min)	Συμβουλές
1	Για τη διατήρηση των μαγειρεμένων φαγητών ζεστών.	όσος απαιτείται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Για να παρασκευάσετε σάλτσα ολλαντέζ, καθώς και για να λιώσετε βούτυρο, σοκολάτα και ζελατίνα.	5 - 25	Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
1 - 2	Για να στερεοποιήσετε αφράτες ομελέτες και ψητά αβγά.	10 - 40	Μαγειρεύετε με το καπάκι.
2 - 3	Για να σιγοβράσετε ρύζι και πιάτα με βάση το γάλα, καθώς και για να ζεσταίνετε έτοιμα φαγητά.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι. Ανακατεύετε τα πιάτα με βάση το γάλα μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
3 - 4	Για να μαγειρέψετε στον ατμό λαχανικά, ψάρι και κρέας.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρό.
4 - 5	Για να μαγειρέψετε πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ 1 / 4 λίτρου νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Για να μαγειρέψετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Προσθέστε τουλάχιστον 3 λίτρα υγρό στα υλικά.
6 - 7	Για να τηγανίσετε ελαφρά σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κροκέτες, λουκάνικα, σικώτι, αβγά, τηγανίτες και ντόνατς, καθώς και για να τηγανίσετε σε κουρκούτι.	όσος απαιτείται	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Για να τηγανίσετε Hash Browns, κομμάτια παντσέτας και μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
9	Για να βράσετε μεγάλη ποσότητα νερού, να μαγειρέψετε ζυμαρικά, να σοτάρετε κρέας (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα) και για να τηγανίσετε πατάτες.		

10.2 Συστάσεις μαγειρέματος

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

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

10.3 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:

- τους αριθμούς των θέσεων των
σχάρων.
- πληροφορίες για τις λειτουργίες του
φούρνου, τις συνιστώμενες θέσεις για

τις σχάρες και θερμοκρασίες για
φαγητά.

10.4 Θερμός Αέρας PLUS

Κέικ / γλυκά / ψωμιά

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε το ταψί ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μπισκότα, βουτήμα- τα, κρουασάν	100	150 - 180	10 - 20
Φοκάτσια	100	200 - 210	10 - 20
Πίτσα	100	230	10 - 20
Ψωμάκια	100	200	20 - 25
Ψωμί	100	180	35 - 40
Τάρτα με δαμάσκη- να, μηλόπιτα, ψωμά- κια κανέλας ψημένα σε φόρμα για κέικ.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Πίτσα	150	200 - 210	10 - 20
Κρουασάν	150	170 - 180	15 - 25
Λαζάνια	200	180 - 200	35 - 50

Αναζωογόνηση φαγητού

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση
σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 100 ml νερό.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 110 °C.

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

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

Ψήσιμο
Χρησιμοποιήστε το γυάλινο σκεύος ψησίματος.
Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.
Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.

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

10.6 Συμβουλές για το ψήσιμο

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

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψητό χοιρινό	180	65 - 80

10.5 Ψήσιμο

- Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.
- Μπορείτε να παρατείνετε τους χρόνους ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.
- Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Τα ταψιά μέσα στον φούρνο μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

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

10.7 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο:

Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ Στρογγυλής Φόρμας / Μπριός	Θερμός Αέρας	150 - 160	50 - 70	1
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	1
Βάση Τάρτας - ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Βάση Τάρτας - αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Τσουρέκι / Ψωμί Μαργαρίτα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	30 - 40	3
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψωμί (σίκαλης): 1. Πρώτο μέρος της διαδικασίας ψησίματος. 2. Δεύτερο μέρος της διαδικασίας ψησίματος.	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Κορνέ / Εκλέρ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Κέικ κορμός	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξηροψημένο)	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Κέικ αμυγδαλού βουτύρου / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων (από ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Θερμός Αέρας	150	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων (από ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	160 - 170	40 - 80	3
Κέικ μαγιάς με λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί ψησίματος.

Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα Ζύμης Κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160	10 - 20	3
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 20	3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού / Μαρέγκες	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150	3
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σφολιατοειδή	Θερμός Αέρας	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Ψωμάκια	Θερμός Αέρας	160 ¹⁾	10 - 25	3
Ψωμάκια	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

10.8 Σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σουφλέ με ζυμα- ρικά	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60	1
Λαζάνια	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40	1
Λαχανικά ογκ- ρατέν ¹⁾	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 170	15 - 30	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιω- μένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30	1
Γλυκά φούρνου	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60	1
Ψάρι στον φούρνο	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60	1
Γεμιστά λαχανι- κά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

10.9 Ψήσιμο με Υγρασία



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

Τύπος φαγη- τού	Αξεσουάρ	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχά- ρας	Χρόνος (min)
Γλυκά ψωμάκια, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	190	3	45 - 55

Τύπος φαγη- τού	Αξεσουάρ	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχά- ρας	Χρόνος (min)
Πίτσα, κατεψυγ- μένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	190	2	45 - 50
Κέικ κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	45 - 55
Κέικ Brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	55 - 60
Βάση τάρτας από αφράτη ζύ- μη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχά- ρα	180	2	40 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	40 - 50
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	190	3	40 - 50
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	190	3	35 - 45
Μπισκότα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	160	2	40 - 50
Μακαρόν, 24 τε- μάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	35 - 45
Κέικ Muffins, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	160	2	35 - 45
Αλμυρά με σφο- λιάτα, 20 τεμά- χια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βου- τύρου, 20 τεμά- χια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	40 - 45
Ταρτάκια, 8 τε- μάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	35 - 45
Λαχανικά ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	45 - 55
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	190	3	40 - 50

10.10 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία:Θερμός Αέρας.

Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μπισκότα / μικρά κέικ / γλυκά / ψωμάκια

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

10.11 Πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πίτσα (λεπτή ζύμη)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Πίτσα (με πλούσια υλικά)	180 - 200	20 - 30	2
Τάρτες	180 - 200	40 - 55	1
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	1

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κις Λορέν	170 - 190	45 - 55	1
Ελβετική φλαν	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Μηλόπιτα, σκεπαστή	150 - 170	50 - 60	1
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	1
Αζυμο ψωμί	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (Πί- τσα Αλσατίας)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Πιροσκή (η ρωσική εκδοχή του καλτσό- νε)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

10.12 Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

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

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

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

Γυρίστε το ψητό αφού περάσει το 1/2 - 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

Για να διατηρήσει καλύτερα το κρέας τους χυμούς του:

- ψήστε άπαχα κρέατα σε ταψί ψησίματος με το καπάκι ή χρησιμοποιήστε σακούλα ψησίματος.
- ψήστε κρέας και ψάρι σε μεγάλα κομμάτια (άνω του 1 kg).
- κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείφετε αρκετές φορές τα μεγάλα κομμάτια ψητού και τα πουλερικά με τους χυμούς τους.

10.13 Πίνακες ψησίματος

Βοδινό

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

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μέσος μαγειρεμένα	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλοψημένο	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Χοιρινό

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

Μοσχάρι

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

Αρνί

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

Κυνήγι

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας
Σπάλα / Μπούτι λα- γού	έως 1	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	230 ¹⁾	30 - 40	1
Σπάλα ελα- φίου	1.5 - 2	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	210 - 220	35 - 40	1
Μπούτι ελα- φίου	1.5 - 2	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90	1

1) Προθερμαίνετε τον φούρνο.

Πουλερικά

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

Ψάρι (στον ατμό)

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

10.14 Γκριλ

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

- Ψήνετε στο γκριλ μόνο επίπεδα κομμάτια κρέατος ή ψαριού.
- Προθερμαίνετε πάντα τον κενό φούρνο με τις λειτουργίες γκριλ για 5 λεπτά.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Γκριλ

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

10.15 Καταψυγμένα Τρόφιμα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Θερμού Αέρα.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25	2
Πίτσα Αμερικής, κα- τεψ.	190 - 210	20 - 25	2
Πίτσα, κρύα	210 - 230	13 - 25	2
Πίτσα Σνακ, κατε- ψυγ.	180 - 200	15 - 30	2
Τηγανιτές Πατάτες, λεπτές	200 - 220	20 - 30	3
Τηγ. Πατάτες, χοντρ.	200 - 220	25 - 35	3
Φέτες/Κροκέτες	220 - 230	20 - 35	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3
Λαζάνια / Καννελό- νια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2
Λαζάνι / Καννελόνι, κατεψ.	160 - 180	40 - 60	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Τυρί ψημένο στον φούρνο	170 - 190	20 - 30	3
Κοτόπουλο Φτερού-γα	190 - 210	20 - 30	2

10.16 Απόψυξη

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

- Για μεγάλες ποσότητες φαγητού, τοποθετήστε ένα αναποδογυρισμένο άδειο πιάτο στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα σε ένα βαθύ πιάτο και τοποθετήστε το επάνω στο πιάτο στο εσωτερικό του φούρνου. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαχαρών, εάν χρειάζεται.

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

10.17 Ξήρανση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.

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

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

Λαχανικά

Για ένα ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (h)
Φασόλια	60 - 70	6 - 8
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6
Λαχανικά για σουπτα	60 - 70	5 - 6
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3

Φρούτα

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

10.18 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

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

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

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

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

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

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα. Μπισκότα

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

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Γκριλ
Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Ψήντε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

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

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

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

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

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

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

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.

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

Καθαρίζετε την υγρασία από το εσωτερικό έπειτα από κάθε χρήση.

11.2 Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου

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



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

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

11.3 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών .

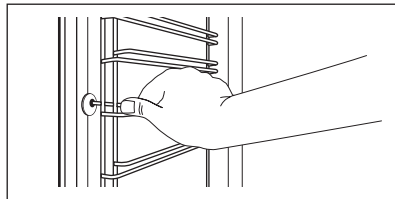
Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.



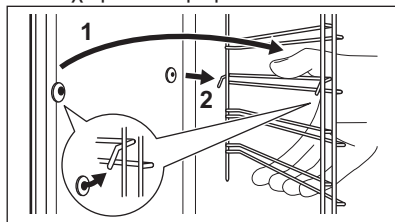
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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



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

11.4 Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία προκειμένου να συμβάλει στην αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τον φούρνο.

1. Τοποθετήστε 200 ml νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία:  .
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.
6. Όταν ο φούρνος κρυώσει, καθαρίστε τον με ένα μαλακό πανί.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει κρυώσει πριν τον αγγίξετε. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

11.5 Πάνω μέρος του φούρνου

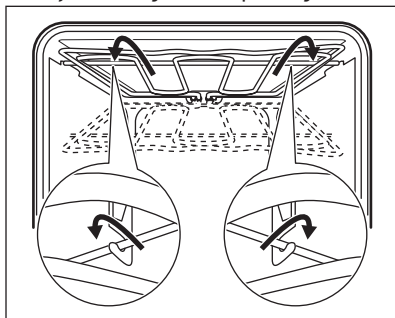
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε την αντίσταση. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

Για να καθαρίσετε εύκολα το πάνω μέρος του φούρνου, μπορείτε να διπλώσετε προς τα κάτω την αντίσταση που υπάρχει στο πάνω μέρος του φούρνου.

1. Κρατήστε την αντίσταση στο μπροστινό μέρος και με τα δύο χέρια.
2. Τραβήξτε την προς τα εμπρός, ενάντια στην πίεση του ελατηρίου και έξω από τις δύο ασφάλειες.



Η αντίσταση διπλώνει προς τα κάτω.

3. Καθαρίστε το πάνω μέρος του φούρνου.
4. Τοποθετήστε την αντίσταση στη θέση της, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.



Τοποθετήστε σωστά την αντίσταση πάνω από τα στηρίγματα στα εσωτερικά τοιχώματα της συσκευής.

5. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών.

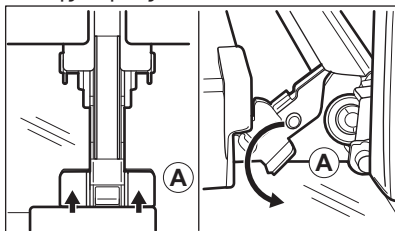
11.6 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

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

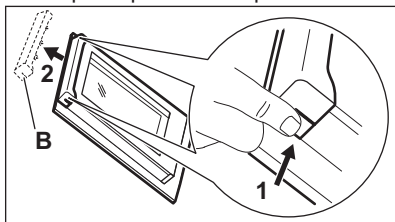
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Η πόρτα είναι βαριά.

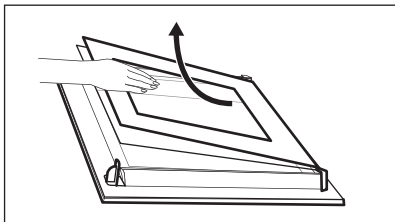
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Πιέστε μέχρι τέρμα τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



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



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



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

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



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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

11.7 Αντικατάσταση του λαμπτήρα



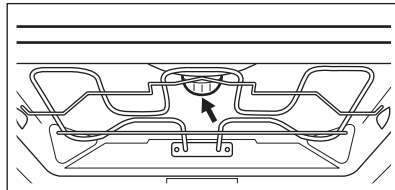
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.
2. Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.
3. Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Ο επάνω λαμπτήρας

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



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

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν.	Ανατρέξτε στις οδηγίες λειτουργίας για την εντοχιζόμενη επιφάνεια μαγειρέματος.	

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τον φούρνο. Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη «400» και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Ο φούρνος είναι εσφαλμένα συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή.	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 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.
Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS.	Δεν ενεργοποιήσατε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS».
Το νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου δεν βράζει.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία τουλάχιστον στους 110 °C. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
Το νερό εξέρχεται από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Σκουπίστε το νερό με ένα σφουγγάρι ή ένα πανί. Προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Ανατρέξτε στη συγκεκριμένη διαδικασία.

12.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

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

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

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή	AEG
Αναγνωριστικό μοντέλου	EEE451110M
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	95.3
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0.99 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.81 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	71 l
Τύπος φούρνου	Φούρνος κάτω πάγκου
Μάζα	35.0 kg

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

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Ο φούρνος περιλαμβάνει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Γενικές συμβουλές

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο προτού τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ο χρόνος μαγειρέματος ολοκληρωθεί, ανάλογα με τη διάρκεια μαγειρέματος. Η υπολειπόμενη θερμότητα μέσα στον φούρνο θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

Όταν μαγειρεύετε λίγα φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

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

Διατήρηση του φαγητού ζεστού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό ένα φαγητό.

Ψήσιμο με Υγρασία

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

www.aeg.com/shop



867344694-B-372018



AEG