

► BSE782320B
BSE782320M
BSE782320M
BSK782320M
BSK782320M

EL Οδηγίες Χρήσης
Φούρνος ατμού

USER MANUAL



AEG

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	8
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	9
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	11
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	22
8. ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ.....	24
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	24
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	27
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	29
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	53
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	58
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	61

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

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε 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 εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή 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 θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, προτού την τοποθετήσετε στην κατασκευή εντοιχισμού.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην 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 τις πλευρικές σχάρες στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτή τη συσκευή.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Η εντοιχιζόμενη μονάδα πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις σταθερότητας του προτύπου DIN 68930.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	600 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	550 mm
Βάθος ντουλαπιού	605 (580) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συσκευής	576 mm

Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	549 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	548 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1017 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	550 x 20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4 x 12 mm

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή 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 εργασία.
- 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.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπτε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- 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.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και 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 Μαγείρεμα με Ατμό



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

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

2.6 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

2.7 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.8 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

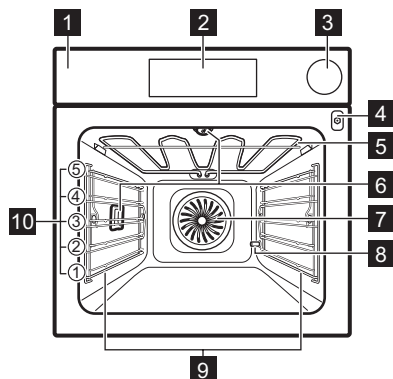
Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.

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

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

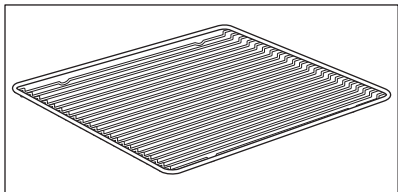
3.1 Γενική επισκόπηση



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

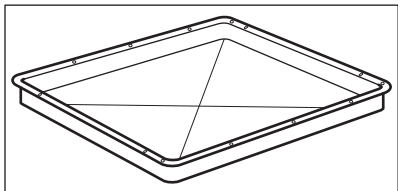
3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα



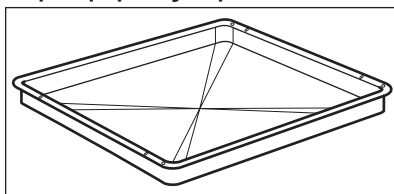
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

Ταψί ψησίματος



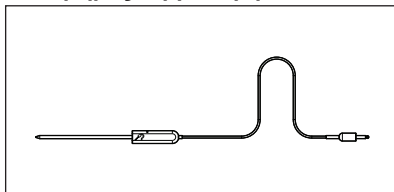
Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ



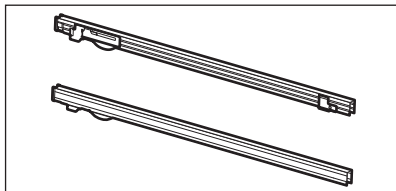
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

Αισθητήρας θερμ. πυρήνα



Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.

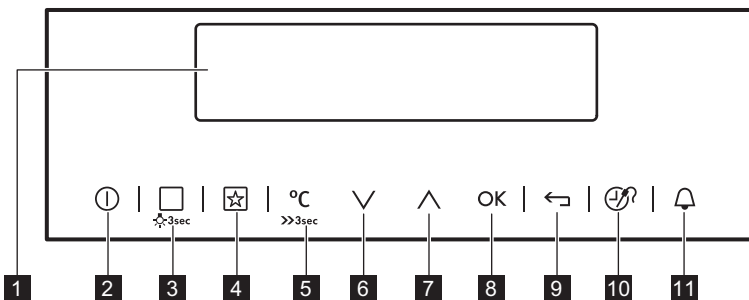
Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

4.1 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής

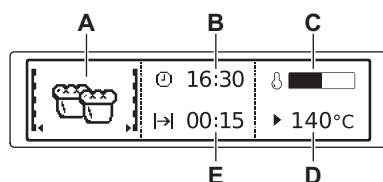


Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
1	-	Οθόνη
2	ENAPΞH / ΛΗΞΗ	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις του φούρνου.
3	Προγράμματα ή Μαγείρεμα Με Βοήθεια	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου.
4	Αγαπημένα	Πιέστε το πεδίο αφής μία φορά για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα ή το μενού: Μαγείρεμα Με Βοήθεια. Πιέστε το πεδίο αφής ξανά για να πραγματοποιήσετε εναλλαγή μεταξύ των μενού: Προγράμματα, Μαγείρεμα Με Βοήθεια. Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό φούρνου, πιέστε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα. Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό φούρνου ενώ ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
5	Επιλογή θερμοκρασίας	Για αποθήκευση και πρόσβαση στα αγαπημένα σας προγράμματα.
	°C >>3sec	Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ή την εμφάνιση της τρέχουσας θερμοκρασίας του φούρνου. Πιέστε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
6 	Πλήκτρο κύλισης προς τα κάτω	Για μετακίνηση στο μενού προς τα κάτω.
7 	Πλήκτρο κύλισης προς τα πάνω	Για μετακίνηση στο μενού προς τα πάνω.
8 	OK	Για επιβεβαίωση της επιλογής ή της ρύθμισης.
9 	Πλήκτρο Πίσω	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού. Για να εμφανιστεί το κύριο μενού, πιάστε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα.
10 	Ώρα και πρόσθετες λειτουργίες	Για ρύθμιση διαφόρων λειτουργιών. Όταν λειτουργεί ένα πρόγραμμα, πιάστε το πεδίο αφής για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη ή τις λειτουργίες: Κλειδωμά Χειρισμού, Αγαπημένα, Heat + hold, Set + Go. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
11 	Χρονομετρητής	Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονομετρητής.

4.2 Οθόνη



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

Άλλες ενδείξεις της οθόνης:

Σύμβολο	Λειτουργία	
	Χρονομετρητής	Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
	Ώρα της ημέρας	Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.
	Διάρκεια	Στην οθόνη εμφανίζεται ο απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος.
	Τέλος	Στην οθόνη εμφανίζεται τότε ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί.
	Θερμοκρασία	Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία.

Σύμβολο	Λειτουργία
	Ένδειξη Χρόνου Στην οθόνη εμφανίζεται η διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος. Πιέστε ταυτόχρονα τα ∇ και $\wedge$ για να μηδενίσετε τον χρόνο.
	Υπολογισμός Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο μαγειρέματος.
	Ένδειξη Προθέρμανσης Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου.
	Ταχεία προθέρμανση Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. 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 ενεργοποιημένη.

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πρώτος Καθαρισμός

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

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα».

Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση.

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

5.2 Σύνδεση για πρώτη φορά

Όταν συνδέετε τον φούρνο στην ηλεκτρική παροχή ή μετά από διακοπή

ρεύματος, πρέπει να ρυθμίσετε τη γλώσσα, την αντίθεση οθόνης, τη φωτεινότητα οθόνης και την ώρα.

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

5.3 Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού

Όταν συνδέετε τον φούρνο στην πρίζα, πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού.

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

Σκληρότητα νερού	Επικάθιση ασβεστίου (mmol/l)	Επικάθιση ασβεστίου (mg/l)	Ταξινόμηση νερού
Κατηγορία dH			
1 0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Μαλακό

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

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

1. Πάρτε τη λωρίδα αλλαγής 4 χρωμάτων που παρέχεται με το σετ ψησίματος στον ατμό στον φούρνο.
2. Τοποθετήστε όλες τις ζώνες αντίδρασης της λωρίδας στο νερό για περίπου 1 δευτερόλεπτο.
Μην τοποθετείτε τη λωρίδα σε τρεχούμενο νερό.
3. Τινάζτε τη λωρίδα για να αφαιρέσετε το επιπλέον νερό.
4. Περιμένετε 1 λεπτό και ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού με τον παρακάτω πίνακα.
Τα χρώματα των ζωνών αντίδρασης συνεχίζουν να αλλάζουν. Μην ελέγχετε τη σκληρότητα νερού αφού παρέλθει 1 λεπτό μετά τη δοκιμή.

5. Ρυθμίστε τη σκληρότητα νερού: μενού: Βασικές Ρυθμίσεις.

Δοκιμαστική λωρί- δα		Σκληρότητα νερού
	1	
	2	
	3	
	4	

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

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Περίγηση στα μενού

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Πιέστε το ή το για να ρυθμίσετε την επιλογή μενού.
3. Πιέστε το για να μεταβείτε στο υπομενού ή να αποδεχτείτε τη ρύθμιση.



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

6.2 Επισκόπηση των μενού

Κύριο μενού

Σύμβολο / Στοι- χείο μενού	Χρήση
 Προγράμματα	Περιέχει μια λίστα προ- γραμμάτων.
 Συνταγές	Περιέχει μια λίστα αυ- τόματων προγραμμά- των.
 Αγαπημένα	Περιέχει μια λίστα των αγαπημένων προ- γραμμάτων μαγειρέμα- τος που έχει δημιουρ- γήσει ο χρήστης.

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

Υπομενού για: Βασικές Ρυθμίσεις

Σύμβολο / Στοιχείο μενού	Περιγραφή
 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.

Σύμβολο / Στοιχείο μενού	Περιγραφή
 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.
 Γλώσσα	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.

Σύμβολο / Στοιχείο μενού	Περιγραφή
 Alarm/Ήχητ. Σήματα	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τους ήχους συναγερμού.
 Σκληρότητα νερού	Για ρύθμιση του επιπέδου σκληρότητας νερού (1 - 4).
 Υπενθύμιση Καθαρισμού	Σας υπενθυμίζει πότε να καθαρίσετε τη συσκευή.

Σύμβολο / Στοιχείο μενού	Περιγραφή
 Λειτουργία DEMO	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468.
 Σέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.
 Εργοστασιακές Ρυθμίσεις	Επαναφέρει όλες τις ρυθμίσεις στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

6.3 Υπομενού για: Καθαρισμός

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

6.4 Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
 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.

Πρόγραμμα	Χρήση
 Λειτουργία Πίλτσα	Για ψήσιμο φαγητών σε μία θέση σχάρας με έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.

Πρόγραμμα	Χρήση
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι πατάτες σε τριγωνικές φέτες ή τα σπρινγκ ρολς).
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.

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

Πρόγραμμα	Χρήση
 Χαμηλή Υγρασία	Για το ψήσιμο ψωμιού, μεγάλων μερίδων κρέατος ή το ζέσταμα κρύων και κατεψυγμένων γευμάτων.
 Υψηλή Υγρασία	Για φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία και για κάσταντ ρουαγιάλ, τερίν και ψάρι ποσέ.
 Ατμός Vital	Για λαχανικά, ψάρι, πατάτες, ρύζι, ζυμαρικά ή σπέσιαλ συνοδευτικά.



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

6.5 Ειδικά Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
 Διατήρηση Θερμότητας	Για τη διατήρηση των φαγητών ζεστών.
 Ζέσταμα πιάτων	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
 Διατήρηση	Για παρασκευή συντηρημένων λαχανικών (π.χ. τουρσιά).
 Ξήρανση	Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες.

Πρόγραμμα	Χρήση
 Φούσκωμα ζύμης	Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας της ζύμης και διατηρεί τη ζύμη ελαστική.
 Χαμηλή Θερμοκρασία	Για την παρασκευή τρυφερών, ζουμερών ψητών.
 Ψήσιμο Ψωμιού	Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με πολύ καλά, σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.
 Ζέσταμα με ατμό	Το ξαναζέσταμα φαγητού με ατμό αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας. Η θερμότητα διανέμεται με έναν ήπιο τρόπο, πράγμα το οποίο επιτρέπει την ανάκτηση της γεύσης και του αρώματος του φαγητού σαν να είναι φρεσκομαγειρεμένο. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ξαναζέσταμα του φαγητού απευθείας στο πιάτο. Μπορείτε να ξαναζεστάνετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας διαφορετικές θέσεις σχάρας.

Πρόγραμμα	Χρήση
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 Ογκρατέν	Για φαγητά όπως λαζάνια ή πατάτες ωγκρατέν. Για γκρατινιέρα και για ρόδισμα.

6.6 Μαγείρεμα Με Βοήθεια

Κατηγορία Φαγητού: Ψάρι/Θαλασσινά

Τύπος εδέσματος	
Ψάρι	Ψάρι, ψητό
	Μπουκίτσες ψαριού
	Ψάρι φιλέτο, λεπτό
	Ψάρι φιλέτο, παχύ
	Ψάρι φιλέτο, κατεψυγμ.
	Ολόκληρο μικρό ψάρι
	Ψάρι ολόκλ., στον ατμό
	Ολ. μικρό ψάρι, στο γκριλ
	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ
	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ 
Σολομός	Σολομός φιλέτο
	Ολόκληρος σολομός
Γαρίδες	Γαρίδες, φρέσκιες
	Γαρίδες, κατεψυγμένες

Τύπος εδέσματος	
Μύδια	-
Κατηγορία Φαγητού: Πουλερικά	
Τύπος εδέσματος	
Πουλερικά με κόκαλα	-
Πουλερικά με κόκαλα 	-
Κοτόπουλο	Κοτ. φτερούγα, φρέσκιες
	Κοτ. φτερ., κατεψ.
	Κοτ. μπουτί, φρέσκιες
	Κοτ. μπουτί, κατεψ.
	Κοτόπουλο στήθος, ποσέ
	Κοτόπουλο, 2 μισά
	Ολόκληρο κοτόπουλο 
Ολόκληρη πάπια 	-
Ολόκληρη χήνα 	-
Ολόκληρη γαλοπούλα 	-
Κατηγορία Φαγητού: κρέας	
Τύπος εδέσματος	
Βοδινό	Βραστό βοδινό
	Κρέας σιγοψημένο 
	Ρολό Κιμάς

Τύπος εδέσματος	
Ψητό βοδινό	Λίγο Ψημένο
	Λίγο Ψημένο 
	Μεσαία Ψημένο
	Μεσαία Ψημένο 
	Καλοψημένο
	Καλοψημένο 
Σκανδιναβικό βοδινό	Λίγο Ψημένο 
	Μεσαία Ψημένο 
	Καλοψημένο 
Χοιρινό	Λουκάνικα Chipolata
	Κορτεζίνες
	Χοιρ. κότσι, προβρ.
	Χοιρομέρι
	Μπριζόλα Χοιρινή
	Μπριζόλα Χοιρινή 
	Μπριζόλα χοιρινή, καπνιστή
	Μπριζόλα χοιρινή, ποσέ
	Χοιρινός λαιμός
	Χοιρινό ωμοπλάτη
	Ψητό χοιρινό 
	Βραστό ζαμπόν
Μοσχάρι	Μοσχάρι κότσι
	Μοσχαρίσια μπριζόλα
	Ψητό μοσχάρι 

Τύπος εδέσματος	
Αρνί	Μπούτι Αρνιού
	Ψητό αρνί 
	Σπάλα αρνιού
	Αρνί κότσι, μεσαίο
	Αρνί κότσι, μεσαίο 
Κυνήγι	Λαγός • Μπούτι λαγού • Σπάλα λαγού • Σπάλα λαγού 
	Ελάφι • Μπούτι ελαφιού • Σπάλα ελαφιού
	Ψητό κυνήγι 
	Μπριζόλα Κυνήγι 

Κατηγορία Φαγητού: Φαγητά Φούρνου

Τύπος εδέσματος	
Λαζάνια	-
Λαζάνι/Καννελόνι, κατεψ.	-
Ζυμαρικά	-
Πατάτες ωγκρατέν	-
Λαχανικά ογκρατέν	-
Γλυκά πιάτα	-

Κατηγορία Φαγητού: Πίτσα/Κις

Τύπος edésματος	
Πίτσα	Πίτσα, λεπτό
	Πίτσα, επιπλέον υλικά
	Πίτσα, κατεψυγμένη
	Πίτσα Αμερικής, κατεψ.
	Πίτσα, κρύα
	Πίτσα Σνακ, κατεψυγ.
Μπαγκέτες ογκρατέν	-
Τάρτα φλαμπέ	-
Ελβετική τάρτα, αλμυρή	-
Κις λορέν	-
Αλμυρή τάρτα	-

Κατηγορία Φαγητού: Κέικ/Γλυκίσματα

Τύπος edésματος	
Κέικ στρογγυλής φόρμας	-
Μηλόπιτα, σκεπαστή	-
Αφράτο κέικ	-
Μηλόπιτα	-
Cheese cake σε φόρμα	-
Μπριός	-
Παντεσπάνι	-
Τάρτες	-
Ελβετική τάρτα, γλυκιά	-
Κέικ αμυγδάλου	-
Κέικ Muffins	-
Γλυκίσματα	-

Τύπος edésματος	
Ζύμη σε λωρίδες	-
Κορνέ	-
Σφολιάτα	-
Εκλέρ	-
Μακαρόν	-
Μπισκότα ζύμης κουρού	-
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	-
Στρούντελ μήλου, κατεψ.	-
Κέικ σε ταψί	Αφράτη ζύμη
	Ζύμη με Μαγιά
Cheese cake σε ταψί	-
Κέικ Brownies	-
Κέικ κορμός	-
Κέικ μαγιάς	-
Κέικ με τρίμματα (κραμπλ)	-
Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	-
Βάση τάρτας	Ζύμη κουρού
	Βάσ.τάρτ. από αφρ. μείγ.
Τάρτα φρούτων	Τάρτα φρ. με ζ. κουρ.
	Τάρ.φρ. από αφρ. μείγ.
	Ζύμη με Μαγιά

Κατηγορία Φαγητού: Ψωμί / Ψωμάκια

Τύπος εδέσματος	
Ψωμάκια	Ψωμάκια
	Ψωμάκια, προψημένα
	Ψωμάκια, κατεψ.
Ciabatta	-
Μπαγκέτα	Μπαγκέτες, προψημένες
	Μπαγκέτες, κατεψυγμένες
Ψωμί	Ψωμί μαργαρίτα
	Λευκό ψωμί
	Τσουρέκι
	Μαύρο ψωμί
	Ψωμί σίκαλης
	Ψωμί ολικής άλεσης
	Αζυμο ψωμί
	Ψωμί / Ψωμάκια, κατεψυγμ.

Κατηγορία Φαγητού: Λαχανικά

Τύπος εδέσματος	
Μπρόκολο, τεμάχια	-
Μπρόκολο, ολόκληρο	-
Κουνουπίδι, τεμάχια	-
Κουνουπίδι, ολόκληρο	-
Καρότα	-
Κολοκυθάκια, φέτες	-
Σπαράγγια, πράσινα	-
Σπαράγγια, λευκά	-
Πιπεριές σε λωρίδες	-
Σπανάκι, φρέσκο	-

Τύπος εδέσματος

Πράσα, σε δακτύλιους	-
Φασολάκια	-
Μανιτάρια σε φέτες	-
Ντομάτες ξεφλουδισμένες	-
Λαχανάκια Βρυξελλών	-
Σέλινο, φιλοκομμένο	-
Αρακάς	-
Μελιτζάνα	-
Μάραθος	-
Αγκινάρες	-
Παντζάρια	-
Μαύρο Λαγόχ. (σκουλί)	-
Γογγυλοκράμβη, λωρίδες	-
Λευκά ξερά φασόλια	-
Λάχανο του Μιλάνου	-

Κατηγορία Φαγητού: Κρέμες/Τερν

Τύπος εδέσματος	
Κρέμα Royale	-
Τάρτα καραμέλας	-
Τερν	-
Αβγά	Αβγά, μελάτα
	Αβγά, μέτρια βραστά
	Αβγά, σφιχτά
	Ψητά αβγά

Κατηγορία Φαγητού: Συνοδευτικά πιάτα

Τύπος εδέσματος	
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές	-
Τηγ. πατάτες, χοντρ.	-
Τηγ. πατάτες, κατεψ.	-
Κροκέτες	-
Φέτες	-
Hash browns	-
Βρ. πατάτες, στα 4	-
Βραστές πατάτες	-
Πατάτες με τη φλούδα	-
Dumpling 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 Ρύθμιση ενός προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Επιλέξτε το μενού: Προγράμματα.
3. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
4. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα.
5. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
6. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

7. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

6.8 Μαγείρεμα με ατμό

Το κάλυμμα της θήκης νερού βρίσκεται στο χειριστήριο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Ο φούρνος είναι ζεστός.
Υπάρχει κίνδυνος
εγκαυμάτων.

9. Μετά το Μαγείρεμα με ατμό, μπορεί να υπάρξει συμπύκνωση ατμού στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Να σκουπίζετε πάντα το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου όταν αυτός είναι κρύος.

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

6.9 Ένδειξη προθέρμανσης

Όταν ενεργοποιείτε ένα πρόγραμμα, ανάβει η μπάρα στην οθόνη. Η μπάρα υποδεικνύει ότι η θερμοκρασία αυξάνεται. Όταν η θερμοκρασία επιτευχθεί, ο βομβητής ηχεί 3 φορές και η μπάρα αναβοσβήνει και μετά εξαφανίζεται.

6.10 Ταχεία προθέρμανση

Η λειτουργία αυτή μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης του φούρνου.



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

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, κρατήστε πατημένο το $\gggg$ για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη προθέρμανσης εναλλάσσεται.

Αυτή η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη για μερικές λειτουργίες του φούρνου.

6.11 Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ**7.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού**

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
Χρονομετρήτης	Για τη ρύθμιση αντίστροφης μέτρησης (μέγ. 2 ώρες και 30 λεπτά). Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε επίσης να την ενεργοποιήσετε όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. Χρησιμοποιήστε το για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Πιέστε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να ρυθμίσετε τα λεπτά και το OK για να ξεκινήσει.

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
$ \rightarrow $ Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου (μέγ. 23 ώρες 59 λεπτά).
$\rightarrow $ Τέλος	Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης ενός προγράμματος (μέγιστη διάρκεια 23 ώρες και 59 λεπτά).

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



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

7.2 Ρύθμιση των λειτουργιών ρολογιού



Προτού χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες: Διάρκεια, Τέλος, πρέπει πρώτα να ρυθμίσετε ένα πρόγραμμα και μια θερμοκρασία. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες: Διάρκεια και Τέλος ταυτόχρονα, αν θέλετε ο φούρνος να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε μεταγενέστερη χρονική στιγμή. Οι λειτουργίες: Διάρκεια και Τέλος δεν λειτουργούν όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

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

7.3 Heat + hold

Προϋποθέσεις για τη λειτουργία:

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

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

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

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

7.4 Παράταση Χρόνου

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



Δεν εφαρμόζεται σε προγράμματα που χρησιμοποιούν τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

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

8. ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Συνταγές στο διαδίκτυο

Μπορείτε να βρείτε τις συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα στον ιστότοπό μας. Για να βρείτε το Βιβλίο Συνταγών, δείτε τον αριθμό PNC στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.

8.2 Συνταγές με Αυτόματη Συνταγή

Αυτός ο φούρνος διαθέτει ένα σετ συνταγών που μπορείτε να

χρησιμοποιήσετε. Η τροποποίηση αυτών των συνταγών δεν είναι δυνατή.

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

9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Αισθητήρας φαγητού

Ο αισθητήρας φαγητού μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ορίσει, η συσκευή απενεργοποιείται.

Θα πρέπει να ρυθμίσετε δύο θερμοκρασίες:

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!
Χρησιμοποιείτε μόνο τον παρεχόμενο αισθητήρα φαγητού και τα γνήσια ανταλλακτικά.

Οδηγίες για βέλτιστα αποτελέσματα:

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

παραμένει εντός του σκεύους και το βύσμα στην υποδοχή.

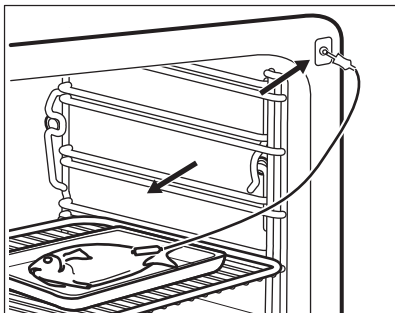
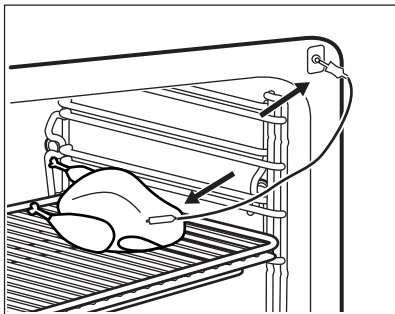
- Χρησιμοποιείτε τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας πυρήνα του φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».



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

Κατηγορίες φαγητού: κρέας, πουλερικά και ψάρι

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



Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα φαγητού.

4. Πιέστε $\wedge$ ή $\vee$ εντός 5 δευτερολέπτων για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα φαγητού.
5. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
6. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πυρήνα φαγητού, πιέστε ⌂ . Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του φαγητού, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
7. Αγγίξτε οποιοδήποτε σύμβολο για να σταματήσετε το σήμα.
8. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

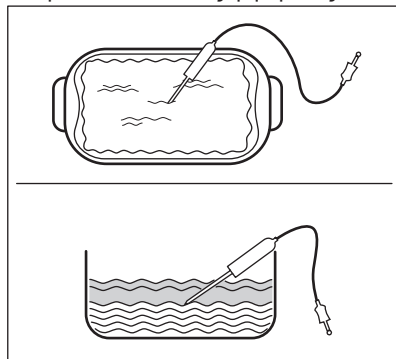


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

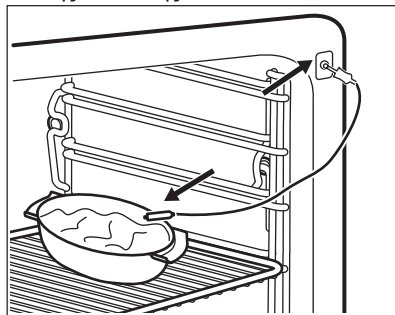
Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητήρας φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

Κατηγορία φαγητού: γάστρα

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



4. Καλύψτε τον αισθητήρα φαγητού με τα υπόλοιπα υλικά.
5. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής.



Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα φαγητού.

6. Πιέστε $\wedge$ ή $\vee$ εντός 5 δευτερολέπτων για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα φαγητού.
7. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
8. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία

πυρήνα φαγητού, πιέστε .

Μόλις το φαγητό φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

9. Αγγίξτε οποιοδήποτε σύμβολο για να σταματήσετε το σήμα.
10. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.



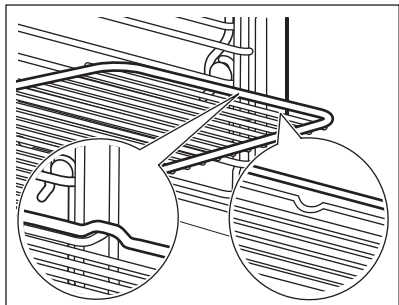
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

9.2 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

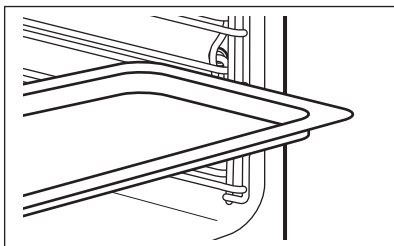
Μεταλλική σχάρα:

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



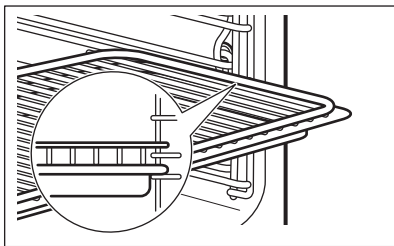
Ταψί ψησίματος/ Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος / βαθύ ταψίμαζι:

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



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

9.3 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - τοποθέτηση των αξεσουάρ

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

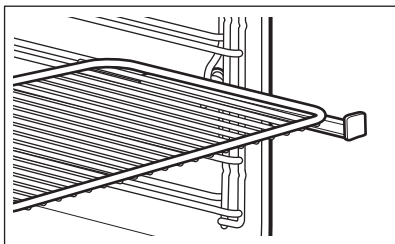
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

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

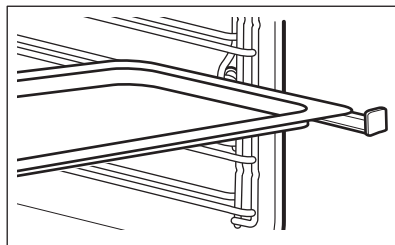


Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη μεταλλική σχάρα είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



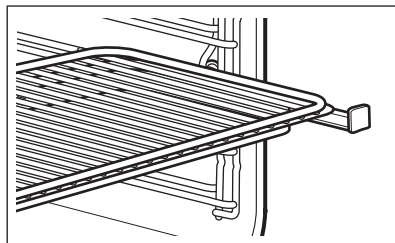
Βαθύ ταψί:

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

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



10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

10.1 Αγαπημένα

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

Αποθήκευση ενός προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ή ένα αυτόματο πρόγραμμα.
3. Πιέστε το επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ.
4. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση. Στην οθόνη εμφανίζεται η πρώτη ελεύθερη θέση μνήμης.

5. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
6. Καταχωρήστε το όνομα του προγράμματος.
Το πρώτο γράμμα αναβοσβήνει.
7. Πιέστε το ή το για να αλλάξετε το γράμμα.
8. Πιέστε το OK.
Το επόμενο γράμμα αναβοσβήνει.
9. Επαναλάβετε το βήμα 7 κατά περίπτωση.
10. Πιέστε παρατεταμένα το OK για αποθήκευση.
Μπορείτε να αντικαταστήσετε μια θέση μνήμης. Όταν στην οθόνη εμφανίζεται η πρώτη ελεύθερη θέση μνήμης, πιέστε το ή το και πιέστε το OK για να αντικαταστήσετε ένα υπάρχον πρόγραμμα.

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

Ενεργοποίηση του προγράμματος

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

10.2 Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά

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

1. Πιέστε το ① για να ενεργοποιήσετε την οθόνη.
2. Πιέστε το  και το  ταυτόχρονα μέχρι να εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά, επαναλάβετε το βήμα 2.

10.3 Κλειδωμα Χειρισμού

Αυτή η λειτουργία εμποδίζει την ακούσια αλλαγή του προγράμματος. Μπορείτε να την ενεργοποιήσετε μόνο όταν ο φούρνος λειτουργεί.

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ή μια ρύθμιση.
3. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Κλειδωμα Χειρισμού.

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



Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, απενεργοποιείται και η λειτουργία.

10.4 Set + Go

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

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
3. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Διάρκεια.
4. Ρυθμίστε την ώρα.
5. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Set + Go.
6. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

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

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα σήμα.



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

10.5 Αυτόματη Απενεργοποίηση

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Η Αυτόματη Απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθητήρας Θερμ. πυρήνα, Διάρκεια, Τέλος.

10.6 Φωτεινότητα της οθόνης

Υπάρχουν δύο λειτουργίες φωτεινότητας οθόνης:

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

- αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος και ρυθμίσετε τη λειτουργία: Χρονομετρητής. Όταν πατήσετε κάποιο κουμπί, η οθόνη επιστρέφει στη φωτεινότητα νύχτας.

10.7 Ανεμιστήρας

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

11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

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

11.3 Συμβουλές για ειδικά προγράμματα του φούρνου

Διατήρηση Θερμότητας

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

Ζέσταμα πιάτων

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

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

Φούσκωμα ζύμης

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

11.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε. Οι παρακάτω πίνακες δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

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

11.2 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:

- τους αριθμούς των θέσεων των σχαρών.

Απόψυξη

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

11.4 Ατμός Vital

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

Αποστείρωση

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

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

Γεμίστε τη θήκη στ μέγιστο επίπεδο και ρυθμίστε τη διάρκεια στα 40 λεπτά.

Μαγείρεμα

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

Μπορείτε να μαγειρέψετε ένα γεύμα που αποτελείται από μερικά πιάτα κατά τη διάρκεια μίας περιόδου μαγειρέματος. Για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα πιάτα θα είναι έτοιμα την ίδια ώρα, ξεκινήστε με το φαγητό που απαιτεί τη μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος και κατόπιν προσθέστε τα υπόλοιπα πιάτα την κατάλληλη στιγμή, όπως προσδιορίζεται στους πίνακες μαγειρέματος

Παράδειγμα: Ο συνολικός χρόνος αυτής της περιόδου μαγειρέματος είναι 40 min. Πρώτα βάλτε τις Βρ. πατάτες, στα 4, μετά από 20 min προσθέστε τα Σολομός φιλέτα και τα Μπρόκολο, τεμάχια μετά από 30 min.



(min)

Βρ. πατάτες, στα 4 40

Σολομός φιλέτα 20

Μπρόκολο, τεμάχια 10

Χρησιμοποιείτε τη μεγαλύτερη ποσότητα του απαιτούμενου νερού όταν μαγειρεύετε περισσότερα από ένα φαγητά ταυτόχρονα.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.



ΛΑΧΑΝΙΚΑ



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 99 °C.



(min)



8 - 10 Μπρόκολο, τεμάχια, προ-θερμάνετε τον άδειο φούρνο

10 Ντομάτες ξεφλουδισμένες

10 - 15 Σπανάκι, φρέσκο

10 - 15 Κολοκυθάκια, φέτες

15 Λαχανικά, ζεματισμένα

15 - 20 Μανιτάρια, σε φέτες

15 - 20 Πιπεριά, λωρίδες

15 - 25 Μπρόκολο, ολόκληρο

15 - 25 Σπαράγγια, πράσινα

15 - 25 Μελιτζάνες

 ΛΑΧΑΝΙΚΑ	
 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 99 °C.	
 (min)	
15 - 25	Κολοκύθα, σε κύβους
15 - 25	Ντομάτες
20 - 25	Φασόλια, ζεματισμένα
20 - 25	Βαλεριανέλλα, τεμάχια
20 - 25	Λάχανο του Μιλάνου
20 - 30	Σέλινο, ψιλοκομμένο
20 - 30	Πράσα, σε δακτύλιους
20 - 30	Αρακάς
20 - 30	Γλυκομπίζελα / Πιπεριές kaiser
20 - 30	Γλυκοπατάτες
20 - 30	Μάραθος
20 - 30	Καρότα
25 - 35	Σπαράγγια, λευκά
25 - 35	Λαχανάκια Βρυξελλών
25 - 35	Κουνουπίδι, τεμάχια
25 - 35	Ρέβα, λωρίδες
25 - 35	Λευκά ξερά φασόλια
30 - 40	Φρέσκο καλαμπόκι
35 - 45	Μαύρο Λαγόχ. (σκουλί)
35 - 45	Κουνουπίδι, ολόκληρο
35 - 45	Φασολάκια
40 - 45	Λευκό ή κόκκινο λάχανο, λωρίδες
50 - 60	Αγκινάρες

 ΛΑΧΑΝΙΚΑ	
 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 99 °C.	
 (min)	
55 - 65	Ξερά φασόλια, μουλιασμένα, αναλογία νερού / φασιολιών 2:1
60 - 90	Σουκροút (άσπρο λάχανο τουρσί)
70 - 90	Παντζάρια
 ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ	
 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 99 °C.	
 (min)	
15 - 20	Κουσκούς, αναλογία νερού / κουσκούς 1:1
15 - 25	Ταλιατέλες, φρέσκες
20 - 25	Κρέμα με σιμιγδάλι, αναλογία γάλακτος / σιμιγδαλιού 3,5:1
20 - 30	Φακές, κόκκινες, αναλογία νερού / φακών 1:1
25 - 30	Σπέτσλε
25 - 35	Πλιγούρι, αναλογία νερού / πλιγουριού 1:1
25 - 35	Dumplings μαγιάς
30 - 35	Αρωματικό ρύζι, αναλογία νερού / ρυζιού 1:1
30 - 40	Βρ. πατάτες, στα 4

 ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ	
 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 99 °C.	
 (min)	
35 - 45	Dumpling ψωμιού
35 - 45	Dumpling Πατάτας
35 - 45	Ρύζι, αναλογία νερού / ρυζιού 1:1, η αναλογία του νερού με το ρύζι μπορεί να αλλάξει ανάλογα με τον τύπο του ρυζιού
40 - 50	Καλαμπόκι Polenta, αναλογία υγρού 3:1
40 - 55	Ρυζόγαλο, αναλογία γάλακτος / ρυζιού 2,5:1
45 - 55	Πατάτες με τη φλούδα, μέτριες
55 - 60	Φακές, καφέ και πράσινες, αναλογία νερού / φακών 2:1

 ΦΡΟΥΤΑ	
 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 99 °C.	
 (min)	
10 - 15	Φέτες μήλου
10 - 15	Ζεστά batόμουρα
10 - 20	Λιώσιμο σοκολάτας
20 - 25	Κομπόστα φρούτων

 ΨΑΡΙ		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Λεπτό φιλέτο ψαριού	75 - 80
20 - 25	Γαρίδες, φρέσκιες	75 - 85
20 - 30	Μύδια	100
20 - 30	Σολομός φιλέτα	85
20 - 30	Πέστροφα, 0,25 kg	85
30 - 40	Γαρίδες, κατεψυγμένες	75 - 85
40 - 45	Άγρια πέστροφα, 1 kg	85

 ΚΡΕΑΣ		
 (min)		 (°C)
15 - 20	Λουκάνικα Chipolata	80
20 - 30	Μοσχαρίσιο λουκάνικο Βαυαρίας / Λευκό λουκάνικο	80
20 - 30	Λουκάνικο Βιέννης	80
25 - 35	Κοτόπουλο στήθος, ποσέ	90
55 - 65	Βραστό ζαμπόν, 1 kg	99
60 - 70	Κοτόπουλο, ποσέ, 1 - 1,2 kg	99

 ΚΡΕΑΣ		
 (min)		 (°C)
70 - 90	Kasseler, ποσέ	90
80 - 90	Μοσχάρι / Χοιρινή μπριζόλα, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Μοσχάρι Tafelspitz	99

 ΑΒΓΑ		
 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 99 °C.		
 (min)		
10 - 11	Αβγά, μελάτα	
12 - 13	Αβγά, μέτρια βραστά	
18 - 21	Αβγά, σφιχτά	

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας για το κρέας και την τρίτη θέση σχάρας για τα λαχανικά.

11.5 Συνδυασμός λειτουργιών: Γκριλ με Θερμό Αέρα + Ατμός Vital

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

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

		 Γκριλ με Θερμό Αέρα Βήμα πρώτο: μαγειρέψτε το κρέας		 Ατμός Vital Βήμα δεύτερο: προσθέστε τα λαχανικά	
		 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Ψητό βοδινό, 1 kg / Λαχανάκια Βρυξελλών, καλαμπόκι Polenta		180	60 - 70	99	40 - 50

	 Γκριλ με Θερμό Αέρα Βήμα πρώτο: μαγειρέψτε το κρέας		 Ατμός Vital Βήμα δεύτερο: προσθέστε τα λαχανικά	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Ψητό χοιρινό, 1 kg / Πατάτες / Λαχανικά, ζωμός	180	60 - 70	99	30 - 40
Ψητό μοσχάρι, 1 kg / Ρύζι / Λαχανικά	180	50 - 60	99	30 - 40

11.6 Υψηλή Υγρασία

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

	 (°C)	 (min)
Κρέμα / Τάρτα, σε μικρές μερίδες	90	35 - 45
Ψητά αβγά	90 - 110	15 - 30
Τερίν	90	40 - 50
Λεπτό φιλέτο ψαριού	85	15 - 25
Παχύ φιλέτο ψαριού	90	25 - 35
Μικρό ψάρι, έως 0,35 kg	90	20 - 30
Ψάρι Ολόκληρο, έως 1 kg	90	30 - 40
Dumpling	120 - 130	40 - 50

11.7 Χαμηλή Υγρασία

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά.

	 (°C)	 (min)
Έτοιμα ψωμάκια για ψήσιμο	200	15 - 20
Μπαγκέτες έτοιμες για ψήσιμο, 40 - 50 g	200	15 - 20
Ψωμάκια, 40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Μπαγκέτες έτοιμες για ψήσιμο, κατεψυγμένες, 40 - 50 g	200	25 - 35
Ρολό Κιμάς, ωμό, 0,5 kg	180	30 - 40
Σουφλέ με ζυμαρικά	170 - 190	40 - 50
Λαζάνια	170 - 180	45 - 55
Ψωμί, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Πατάτες ωγκρατέν	160 - 170	50 - 60
Κοτόπουλο, 1 kg	180 - 210	50 - 60

	 (°C)	 (min)
Χοιρινή μπριζόλα, καπνιστή, 0,6 - 1 kg, μουλιάστε για 2 ώρες	160 - 180	60 - 70
Ψητό βοδινό, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Πάπια, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Ψητό μοσχάρι, 1 kg	180	80 - 90
Ψητό χοιρινό, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Χήνα, 3 kg, χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας	170	130 - 170

11.8 Ζέσταμα με ατμό

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

	 (°C)	 (min)
Φαγητά ενός πιάτου	110	10 - 15

	 (°C)	 (min)
Ζυμαρικά	110	10 - 15
Ρύζι	110	10 - 15
Dumpling	110	15 - 25

11.9 Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.

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

Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Τα ταψιά μέσα στον φούρνο μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

11.10 Συμβουλές για το ψήσιμο

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ψηθεί αρκετά στο κάτω μέρος.	Η θέση της σχάρας δεν είναι σωστή.	Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερη θέση σχάρας.
Το κέικ κάθετοι και λασπώνει, σβολιάζει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε το χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ψήνεται ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου και αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
	Η ζύμη του κέικ δεν είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη.	Την επόμενη φορά απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη του κέικ επάνω στη λαμαρίνα.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος που αναγράφεται στη συνταγή.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.

11.11 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ				
		 (°C)	 (min)	
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, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 30	2
Βάση τάρτας - μείγμα αφράτου κέικ	Θερμός Αέρας	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	60 - 90	1



ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙ ΣΕ ΤΑΨΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά.



(°C)



(min)



Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρίτα, δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180	50 - 70	2
Ψωμί σίκαλης:	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	πρώτα: 230 μετά: 160 - 180	20 30 - 60	1
Κορνέ / Εκλέρ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	20 - 35	3
Κέικ κορμός,	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	10 - 20	3
Κέικ με τραγανή επικάλυψη, δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Κέικ αμυγδάλου με βούτυρο / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων, δεν είναι απαραίτητη η προθέρμανση	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	35 - 55	3
Κέικ μαγιάς με λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κάσταρντ)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180	40 - 60	3

 ΜΠΙΣΚΟΤΑ			
 Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.			
		 (°C)	 (min)
Ζύμη κουρού / Μείγμα αφράτου κέικ	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 25
Μαρέγκες	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	170 - 180	20 - 30
Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	10 - 25

11.12 Σουφλέ και ογκρατέν

 Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.			
		 (°C)	 (min)
Σουφλέ με ζυμαρικά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60
Λαζάνια	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40
Λαχανικά ογκρατέν, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Γκριλ με Θερμό Αέρα	170 - 190	15 - 35
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30
Ρυζόγαλο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60
Ψάρι στο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60
Γεμιστά λαχανικά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60

11.13 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

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

 ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙ ΣΕ ΤΑΨΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ			
		 (°C)	 (min)
Κορνέ / Εκλέρ, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο		160 - 180	25 - 45
Κέικ τριφτό, απλό		150 - 160	30 - 45

 ΜΠΙΣΚΟΤΑ			
		 (°C)	 (min)
Μπισκότα ζύμης κουρού		150 - 160	20 - 40
Μαρέγκες		80 - 100	130 - 170
Μακαρόν		100 - 120	40 - 80
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά		160 - 170	30 - 60

 ΜΠΙΣΚΟΤΑ			
		 (°C)	 (min)
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο		170 - 180	30 - 50
Ψωμάκια		180	20 - 30

11.14 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

Ψήστε άπαχα κρέατα καλυμμένα.

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

Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί ώστε να μην καεί το λίπος που θα στάξει.

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

Ψήστε κρέας και ψάρι σε μεγάλα κομμάτια (άνω του 1 kg).

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείψετε αρκετές φορές τις μερίδες κρέατος με τους χυμούς τους.

11.15 Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

 ΒΟΔΙΝΟ					
				 (°C)	 (min)
Ψητό κατσαρόλας		1 - 1,5 kg	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	230	120 - 150

 ΒΟΔΙΝΟ				
			 (°C)	 (min)
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	πάχους 1 cm	Γκριλ με Θερμό Αέρα	190 - 200	5 - 6
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	πάχους 1 cm	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 190	6 - 8
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	πάχους 1 cm	Γκριλ με Θερμό Αέρα	170 - 180	8 - 10

 ΧΟΙΡΙΝΟ				
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Μπριζόλες / Κορτεζίνες	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Ρολό Κιμάς	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Κότσι χοιρινό, προβρασμένο	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

**ΜΟΣΧΑΡΙ**

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Ψητό μοσχάρι

1

160 - 180

90 - 120

Μοσχάρι κότσι

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150

**ΑΡΝΙ**

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Αρνί μπούτι / Ψητό
αρνί

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Αρνί σπάλα

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

**ΚΥΝΗΓΙ**

(kg)



(°C)



(min)

Σπάλα / Λαγός
μπούτι, προθερ-
μάνετε τον άδειο
φούρνο

1

Γκριλ με Θερμό
Αέρα

180 - 200

35 - 55

Ελάφι σπάλα

1.5 - 2

Πάνω/Κάτω
Θέρμανση

180 - 200

60 - 90

Μπούτι ελαφιού

1.5 - 2

Πάνω/Κάτω
Θέρμανση

180 - 200

60 - 90

**ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ**

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Πουλερικά, μερίδες	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Κοτόπουλο, μισό	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Πάπια	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Χήνα	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Γαλοπούλα	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Γαλοπούλα	4 - 6	140 - 160	150 - 240

**ΨΑΡΙ**

(kg)



(°C)



(min)

Ψάρι Ολόκληρο	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 200	30 - 50
---------------	---------	---------------------	-----------	---------

11.16 Ψήσιμο Ψωμιού

Δεν συνιστάται προθέρμανση.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

**ΨΩΜΙ**

(°C)



(min)

Λευκό ψωμί	170 - 190	40 - 60
Μπαγκέτα	200 - 220	35 - 45
Μπριός	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45

 ΨΩΜΙ		
	 (°C)	 (min)
Ψωμί σίκαλης	170 - 190	50 - 70
Ψωμί ολικής άλεσης	170 - 190	50 - 70
Ψωμί ολικής άλεσης	170 - 190	40 - 60
Ψωμάκια	190 - 210	20 - 35

11.17 Ψήσιμο με κρούστα με Λειτουργία Πίτσα

 ΠΙΤΣΑ		
 Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.		
	 (°C)	 (min)
Τάρτες	180 - 200	40 - 55
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60
Κις λορέν / Ελβετική φλαν	170 - 190	45 - 55
Μηλόπιτα, σκεπαστή	150 - 170	50 - 60

 ΠΙΤΣΑ		
 Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.		
 Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.		
	 (°C)	 (min)
Πίτσα, λεπτή ζύμη, χρησιμο- ποιήστε το βαθύ ταψί	210 - 230	15 - 25
Πίτσα, χοντρή ζύμη	180 - 200	20 - 30



ΠΙΤΣΑ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.



Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

Αζυμο ψωμί	210 - 230	10 - 20
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180	45 - 55
Πίτσα Αλσατίας	210 - 230	15 - 25
Πιερόγκι	180 - 200	15 - 25
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60

11.18 Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.

Τοποθετήστε το ταψί στην πρώτη θέση σχάρας για να συλλέγει τα λίπη.



ΓΚΡΙΛ



(°C)



(min)

1η πλευρά



(min)

2η πλευρά



Ψητό βοδινό	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Βοδινό φιλέτο	230	20 - 30	20 - 30	3
Χοιρινή μπριζόλα	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Μοσχαρίσια μπριζόλα	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Αρνί σπάλα	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Ψάρι Ολόκληρο, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.19 Χαμηλή Θερμοκρασία

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε άπαχο τρυφερό κρέας και ψάρι. Δεν είναι συμβατή για: πουλερικά,

ψητό χοιρινό με λίπος, ψητό κατσαρόλας. Η θερμοκρασία του Αισθητήρας θερμ. πυρήνα δεν θα πρέπει να είναι υψηλότερη από 65 °C.

1. Τσιγαρίστε το κρέας για 1 - 2 λεπτά από την κάθε πλευρά σε ένα τηγάνι σε υψηλή θερμοκρασία.
2. Τοποθετήστε το κρέας στο ταψί ψησίματος ή απευθείας στη μεταλλική σχάρα. Τοποθετήστε ένα ταψί κάτω από τη μεταλλική σχάρα για να συλλέγει τα λίπη. Μαγειρεύετε πάντα χωρίς καπάκι όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία.
3. Χρησιμοποιήστε τον Αισθητήρας θερμ. πυρήνα.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία: Χαμηλή Θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μεταξύ 80 °C και 150 °C για τα πρώτα 10 λεπτά. Η προεπιλογή είναι 90 °C. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία για τον Αισθητήρα θερμ. πυρήνα.
5. Μετά από 10 λεπτά, ο φούρνος μειώνει αυτόματα τη θερμοκρασία στους 80 °C.



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 120 °C.



(kg)



(min)



Μπριζόλες	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Βοδινό φιλέτο	1 - 1.5	90 - 150	3
Ψητό βοδινό	1 - 1.5	120 - 150	1
Ψητό μοσχάρι	1 - 1.5	120 - 150	1

11.20 Καταψυγμένα τρόφιμα



ΑΠΟΨΥΞΗ



(°C)



(min)



Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25	2
Πίτσα Αμερικής, κατεψ.	190 - 210	20 - 25	2
Πίτσα, κρύα	210 - 230	13 - 25	2
Πίτσα Σνακ, κατεψυγ.	180 - 200	15 - 30	2
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές	190 - 210	15 - 25	3
Τηγ. πατάτες, χοντρ.	190 - 210	20 - 30	3
Φέτες / Κροκέτες	190 - 210	20 - 40	3
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3
Λαζάνια / Καννελόνια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2



ΑΠΟΨΥΞΗ



(°C)



(min)



Λαζάνια / Καννελόνια, κατεψυγμένα

160 - 180

40 - 60

2

Ψητό τυρί

170 - 190

20 - 30

3

Κοτόπουλο φτερούγα

180 - 200

40 - 50

2

11.21 Διατήρηση

Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ίδιων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.

Μη χρησιμοποιείτε δοχεία με καπάκια βιδωτά και τύπου μπαγιονέτ ή μεταλλικά δοχεία.

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

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).

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 - 170 °C.



ΜΑΛΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ



(min)

Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγα-νό βράσιμο

Φράουλες / Μύρτιλα / 35 - 45
Σμέουρα / Ωριμα
φραγκοστάφυλα



ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ



(min)

Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγα-νό βράσιμο



(min)

Συνεχίστε το μαγείρε-μα στους 100 °C

Ροδάκια /
Κυδώνια /
Δαμάσκηνα

35 - 45

10 - 15

 ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
	 (min) Χρόνος μέ- χρι να αρχί- σει το σιγα- νό βράσιμο	 (min) Συνεχίστε το μαγείρε- μα στους 100 °C
Καρότα	50 - 60	5 - 10
Αγγούρια	50 - 60	-
Ανάμικτα τουρσιά	50 - 60	5 - 10
Ρέβα / Αρα- κάς / Σπα- ράγγια	50 - 60	15 - 20

11.22 Ξήρανση - Θερμός Αέρας

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.

Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

11.23 Αισθητήρας θερμ. πυρήνα

 ΒΟΔΙΝΟ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λίγο Ψημένο	Μεσαία Ψημέ- νο	Καλοψημένο
Ψητό βοδινό	45	60	70
Φιλέτο	45	60	70

 ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
	 (°C)	 (h)
Φασόλια	60 - 70	6 - 8
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	5 - 6
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70 °C.

 ΦΡΟΥΤΑ	
	 (h)
Δαμάσκηνα	8 - 10
Βερίκοκα	8 - 10
Φέτες μήλου	6 - 8
Αχλάδια	6 - 9

 ΒΟΔΙΝΟ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Ρολό Κιμάς	80	83	86

 ΧΟΙΡΙΝΟ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Ζαμπόν / Ψητό	80	84	88
Παϊδάκια σπάλας / Χοιρινή μπριζό- λα, καπνιστή / Χοιρινή μπριζόλα, προσέ	75	78	82

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

 ΠΡΟΒΑΤΟ / ΑΡΝΙ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Πρόβατο μπούτι	80	85	88
Πρόβατο σπάλα	75	80	85
Ψητό αρνί / Αρνί μπούτι	65	70	75

 ΚΥΝΗΓΙ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Λαγός σπάλα / Ελάφι σπάλα	65	70	75
Λαγός μπούτι / Λαγός, ολόκληρος / Ελάφι μπούτι	70	75	80

 ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Κοτόπουλο	80	83	86
Πάπια, ολόκληρη / μισή / Γαλοπούλα, ολόκληρη / στήθος	75	80	85
Πάπια, στήθος	60	65	70

 ΨΑΡΙ (ΣΟΛΟΜΟΣ, ΠΕ-ΣΤΡΟΦΑ, ΛΑΒΡΑΚΙ ΠΟΤΑΜΙΣΙΟ)	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Ψάρι, ολόκληρο / μεγάλο / στον ατμό / Ψάρι, ολόκληρο / μεγάλο / ψητό	60	64	68

 ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ - ΠΡΟΜΑ-ΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Κολοκυθάκια στη γάστρα / Μπρόκολο στη γάστρα / Μάραθος στη γάστρα	85	88	91

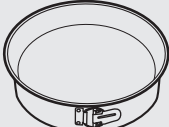
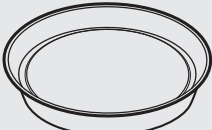
 ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ - ΑΛΜΥΡΑ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Καννελόνια / Λαζάνια / Σουφλέ με ζυμαρικά	85	88	91

 ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ - ΓΛΥΚΑ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Λευκό ψωμί στη γάστρα με / χωρίς φρούτα / Χυλός ρυζιού στη γάστρα με / χωρίς φρούτα / Γλυκά νουντλ στη γάστρα	80	85	90

11.24 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και

δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

			
Ταψί πίτσας	Σκεύος ψησίματος	Μικρή φόρμα	Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας
Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 26 cm	Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm

11.25 Υγρός αέρας μεταφοράς

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

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

11.26 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες				
		 (°C)	 (min)	
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	Θερμός Αέρας	160	60 - 90	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	1

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα				
 Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.				
		 (°C)	 (min)	
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 40	
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	20 - 30	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	20 - 35	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30	

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΠΟΛΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ. Μπισκότα						
		 (°C)	 (min)		2 θέ- σεις	3 θέσεις
Μπισκότα σόρτμ- πρεντ / Ζύμη σε λωρί- δες	Θερμός Αέρας	140	25 - 45		1 / 4	1 / 3 / 5
Μικρά κέικ, 20 τεμά- χια/ταψί, προθερμά- νετε τον άδειο φούρ- νο	Θερμός Αέρας	150	23 - 40		1 / 4	-

 ΓΚΡΙΛ						
 Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.						
 Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.						
		 (min)				
Φρυγανισμένο ψωμί	Γκριλ	1 - 3		5		
Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος	Γκριλ	24 - 30		4		

11.27 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές για τη λειτουργία: Ατμός Vital.

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC
60350.

 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 99 °C.						
	 Δοχείο (Gastronorm)	 (g)		 (min)		
Μπρόκολο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	1 x 2/3διάτρητο	300	3	13 - 15		Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Μπρόκολο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	2 x 2/3 διάτρητο	2 x 300	2 και 4	13 - 15		Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Μπρόκολο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	1 x 2/3διάτρητο	μέγ.	3	15 - 18		Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Αρακάς, κατεψυγμένος	2 x 2/3 διάτρητο	2 x 1500	2 και 4	Μέχρι η θερμοκρασία στο ψυχρότερο σημείο να φτάσει τους 85 °C.		Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.

12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

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.

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.



Καθημερινή Χρήση

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.

Σκουπίζετε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και κάποιο καθαριστικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων.

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.

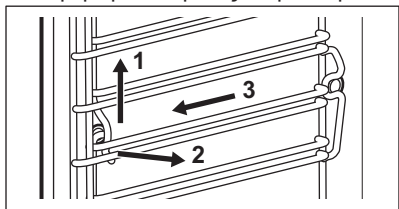
Μπορείτε να αγοράσετε τα προϊόντα μας από τη διεύθυνση www.aeg.com/shop και στα κορυφαία καταστήματα λιανικής.

12.3 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

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

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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

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

12.4 Καθάρισμα με ατμό

Αφαιρέστε με το χέρι όσο το δυνατόν περισσότερη βρομιά.

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

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

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

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

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

Καθάρισμα με ατμό - η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 30 λεπτά..

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

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

- a) Ψεκάστε ένα κατάλληλο καθαριστικό ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου στις εμαγιέ επιφάνειες και στα εξαρτήματα από ατσάλι.
 - b) Ενεργοποιήστε τη λειτουργία. Το πρώτο μέρος του προγράμματος ολοκληρώνεται μετά από περίπου 50 λεπτά.
 - c) Πιέστε το OK.
- i** Ακολουθήστε το μήνυμα στην οθόνη για να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό.
- d) Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου με ένα σφουγγάρι που δεν χαράσσει. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό ή καθαριστικά φούρνου.
 - e) Πιέστε το OK.
- Το τελικό μέρος της διαδικασίας ξεκινά. Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 25 λεπτά.
3. Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου με ένα σφουγγάρι που δεν χαράσσει. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό.
- Μετά το καθάρισμα, αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοικτή για 1 ώρα περίπου. Περιμένετε μέχρι να στεγνώσει ο φούρνος. Για να επιταχύνετε το στέγνωμα, μπορείτε να προθερμάνετε τον φούρνο με ζεστό αέρα στους 150 °C για περίπου 15 λεπτά. Μπορείτε να επιτύχετε τα μέγιστα αποτελέσματα της λειτουργίας καθαρισμού αν καθαρίσετε με το χέρι τον φούρνο αμέσως μετά τη λήξη της λειτουργίας.

12.5 Υπενθύμιση Καθαρισμού

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

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

12.6 Σύστημα παραγωγής ατμού - Αφαίρεση αλάτων

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

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.

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

Η διάρκεια της συνολικής διαδικασίας είναι περίπου 2 ώρες.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.

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

Αυτό ενεργοποιεί το πρώτο στάδιο της διαδικασίας: Αφαίρεση αλάτων.

- i** Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 1 ώρα και 40 λεπτά.
8. Μετά την ολοκλήρωση του πρώτου σταδίου, αδειάστε το ταψί ψησίματος/γκριλ και τοποθετήστε το πάλι στην πρώτη θέση σχάρας.
 9. Πιέστε το OK.
 10. Γεμίστε τη θήκη νερού με φρέσκο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
 11. Πιέστε το OK.

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



Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 35 λεπτά.

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



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

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

12.7 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

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

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

Η υποχρεωτική υπενθύμιση σας υποχρεώνει να εκτελέσετε την αφαίρεση αλάτων.



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

12.8 Σύστημα παραγωγής ατμού - Ξέβγαλμα

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.

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

Η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 30 λεπτά.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.

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

4. Πιέστε το OK.

Αφαιρέστε το ταψί ψησίματος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας.

12.9 Άδειασμα Δοχείου

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα.

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

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

Η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 6 λεπτά.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.

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

12.10 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

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

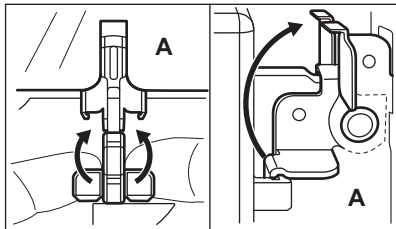


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

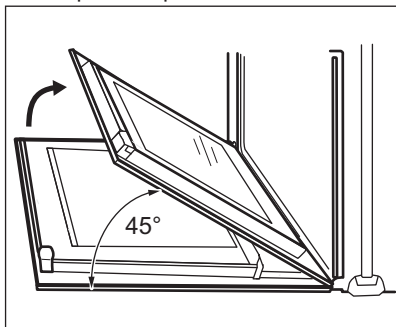
Η πόρτα είναι βαριά.

1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.

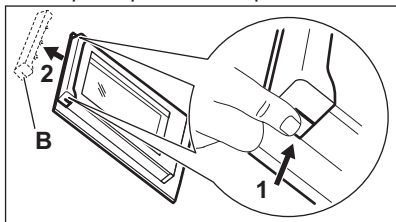
2. Ανασηκώστε πλήρως τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



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



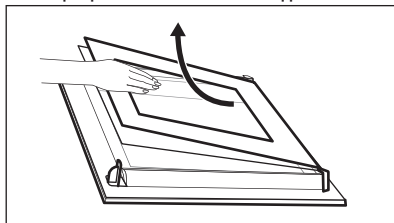
4. Κρατώντας την πόρτα με ένα χέρι σε κάθε πλευρά, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω.
5. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.
6. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

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



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

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

12.11 Αντικατάσταση του λαμπτήρα



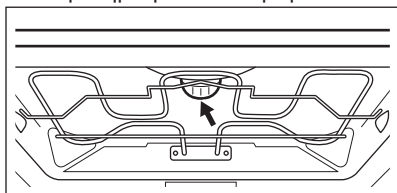
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

Ο επάνω λαμπτήρας

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



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

Ο πλαϊνός λαμπτήρας

1. Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα.
2. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι Torx 20 για την αφαίρεση του καλύμματος.
3. Αφαιρέστε και καθαρίστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό.
4. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
5. Τοποθετήστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό. Σφίξτε τις βίδες.
6. Τοποθετήστε στη θέση του το αριστερό στήριγμα σχαρών.

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Τι να κάνετε αν...

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

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε ότι 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 το λαμπτήρα.
Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα δεν λειτουργεί.	Το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα δεν είναι σωστά εγκατεστημένο στην υποδοχή.	Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα όσο το δυνατόν βαθύτερα μέσα στην υποδοχή.
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 έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	- Απενεργοποιήστε τον φούρνο από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά. - Αν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.
Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.
Η συσκευή ενεργοποιείται και δεν θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Demo" .	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία demo.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Βασικές Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.	Υπήρξε διακοπή ρεύματος.	Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.	Η λειτουργία διακόπηκε από τον χρήστη.	Επαναλάβετε τη διαδικασία.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν υπάρχει νερό μέσα στο ταψί ψησίματος/ γκριλ μετά τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων.	Δεν γεμίσατε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο.	Ελέγξτε αν το προϊόν αφαιρέσης αλάτων / νερό βρίσκεται στο σώμα της θήκης νερού. Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Υπάρχει βρόμικο νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου έπειτα από τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων.	Το ταψί ψησίματος/ γκριλ βρίσκεται σε λάθος θέση σχάρας.	Αφαιρέστε το υπολειπόμενο νερό και το προϊόν αφαίρεσης αλάτων από το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ στην πρώτη θέση σχάρας.
Η λειτουργία καθαρισμού διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.	Υπήρξε διακοπή ρεύματος.	Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Η λειτουργία καθαρισμού διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.	Η λειτουργία διακόπηκε από τον χρήστη.	Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Υπάρχει μεγάλη ποσότητα νερού στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου έπειτα από την ολοκλήρωση της λειτουργίας καθαρισμού.	Ψεκάσατε υπερβολική ποσότητα καθαριστικού στη συσκευή πριν από την ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.	Καλύψτε όλα τα μέρη του εσωτερικού του φούρνου με μια λεπτή στρώση καθαριστικού. Ψεκάστε το καθαριστικό ομοιόμορφα.
Η απόδοση της διαδικασίας καθαρισμού δεν είναι καλή.	Η αρχική θερμοκρασία του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διαδικασία καθαρισμού με ατμό ήταν πολύ υψηλή.	Επαναλάβετε τον κύκλο. Εκτελέστε τον κύκλο όταν η συσκευή είναι κρύα.
Η απόδοση της διαδικασίας καθαρισμού δεν είναι καλή.	Δεν αφαιρέσατε τις πλευρικές σχάρες πριν από την εκκίνηση της διαδικασίας καθαρισμού. Μπορούν να μεταφέρουν θερμότητα στα τοιχώματα και να μειώσουν την απόδοση.	Αφαιρέστε τις πλευρικές σχάρες από τη συσκευή και επαναλάβετε τη λειτουργία.
Η απόδοση της διαδικασίας καθαρισμού δεν είναι καλή.	Δεν αφαιρέσατε τα αξεσουάρ από τη συσκευή πριν από την εκκίνηση της διαδικασίας καθαρισμού. Μπορούν να παρεμβληθούν στον κύκλο ατμού και να μειώσουν την απόδοση.	Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από τη συσκευή και επαναλάβετε τη λειτουργία.

13.2 Δεδομένα Σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με

τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο στο εσωτερικό του

φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

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

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

14.1 Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος

Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ 65-66/2014

Όνομα προμηθευτή	AEG	
Αναγνωριστικό μοντέλου	BSE782320B 944187995 BSE782320M 944187788 BSE782320M 944187789 BSK782320M 944187786 BSK782320M 944187787	
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	81.0	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+	
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	1.09 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.68 kWh/κύκλο	
Πλήθος θαλάμων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Όγκος	70 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	BSE782320B	39.5 kg
	BSE782320M	40.0 kg
	BSK782320M	39.5 kg

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1:

Μαγειρεία, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της επίδοσης.

14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο πριν το μαγείρεμα.

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

Μαγείρεμα με αέρα

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

Υπολειπόμενη θερμότητα

Αν ένα πρόγραμμα με τις επιλογές Διάρκεια ή Τέλος ενεργοποιηθεί και ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται νωρίτερα αυτόματα σε μερικές λειτουργίες φούρνου.

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξασκοιούνται να λειτουργούν. Όταν

απενεργοποιείτε τον φούρνο, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση του φαγητού ζεστού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό ένα φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

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

Υγρός αέρας μεταφοράς

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

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

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

www.aeg.com/shop



867336117-D-322019

AEG