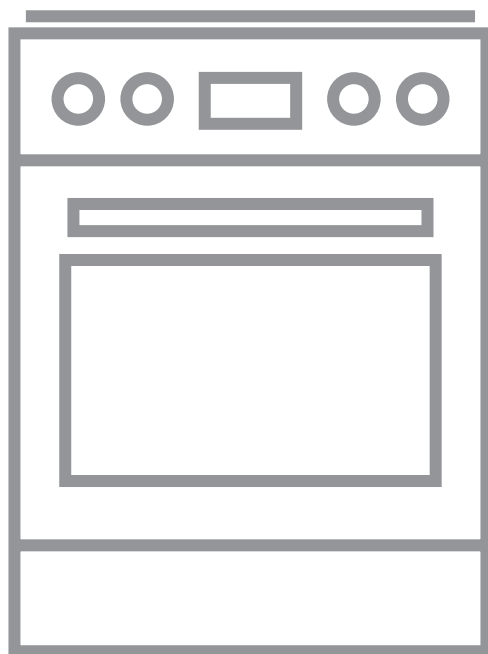


USER MANUAL



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	8
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	10
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	11
6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	12
8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	13
9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	14
10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	22
11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ.....	24
12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	25
13. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	39
14. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	43
15. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	45

ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν AEG. Το έχουμε δημιουργήσει για να σας παρέχουμε τέλεια απόδοση για πολλά χρόνια, με καινοτόμες τεχνολογίες που βοηθούν να απλοποιείτε τη ζωή σας – δυνατότητες που μπορεί να μην βρείτε σε συνηθισμένες συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

www.aeg.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

ℹ Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

📄 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή 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 Object Missing

This object is not available in the repository.

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.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στην ηλεκτρική παροχή με καλώδιο τύπου H05V2V2-F, ανθεκτικό στη θερμοκρασία του πίσω πλαισίου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο έως και 2.000 μέτρων από το επίπεδο της θάλασσας.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε σκάφη ή πλοία.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή επάνω σε πλατφόρμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα ή το τζάμι των αρθρωτών καπακιών των εστιών, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Μην τοποθετείτε πάνω στη θερμή επιφάνεια των εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια γιατί μπορεί να θερμανθούν.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- 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 τον πυρολυτικό καθαρισμό πρέπει να απομακρυνθεί η μεγαλύτερη ποσότητα από τα χυμένα υγρά. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον φούρνο.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.

- 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.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε το συρτάρι αποθήκευσης. Μπορεί να θερμανθεί πολύ.
- 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.
- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλετε τη συσκευή με επίπλωση για να αποτραπεί η επαφή με τα επικίνδυνα τμήματα.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα μέσο σταθεροποίησης, ώστε να αποτρέπεται η ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Εγκατάσταση.

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.
- Μην επιτρέπετε 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.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.

2.3 Object Missing

This object is not available in the repository.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφανείας.
- Φροντίστε να στεγνώνετε το εσωτερικό του φούρνου και την πόρτα μετά από κάθε χρήση. Ο ατμός που παράγεται κατά τη λειτουργία της συσκευής συμπυκνώνεται στα εσωτερικά τοιχώματα και μπορεί να προκαλέσει διάβρωση. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών,

- αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
 - Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
 - Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επιστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός



Κίνδυνος τραυματισμού / Πυρκαγιών / Χημικών εκπομπών (αναθυμιάσεων) σε Πυρολυτική λειτουργία.

- Πριν εκτελέσετε μια λειτουργία Πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού ή τη λειτουργία Πρώτης χρήσης, αφαιρέστε από τον θάλαμο τον φούρνο:
 - Τυχόν υπολείμματα τροφών, χυμένες ποσότητες / αποθέσεις λαδιού ή λίπους.
 - Τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σχαρών, πλευρικών ραγών, κ.λπ. που παρέχονται μαζί με το προϊόν), ειδικότερα τυχόν αντικολλητικά σκεύη, τηγάνια, ταψιά, μαχαιροπίρουνα, κ.λπ.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες που αφορούν τον Πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ο Πυρολυτικός καθαρισμός. Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ και από τα μπροστινά ανοίγματα ψύξης απελευθερώνεται θερμός αέρας.
- Ο Πυρολυτικός καθαρισμός είναι λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας που μπορεί να απελευθερώσει αναθυμιάσεις από υπολείμματα μαγειρέματος και υλικά κατασκευής. Γι' αυτό, οι καταναλωτές συνιστάται με έμφαση να κάνουν τα εξής:
 - Να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε Πυρολυτικό καθαρισμό.

- Να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από τη λειτουργία πρώτης χρήσης σε μέγιστη θερμοκρασία.
- Σε αντίθεση με τους ανθρώπους, μερικά πουλιά και ερπετά μπορεί να είναι πολύ ευαίσθητα στις αναθυμιάσεις που ίσως απελευθερωθούν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού όλων των Πυρολυτικών Φούρνων.
 - Απομακρύνετε τυχόν κατοικίδια (ειδικά πουλιά) από την περιοχή γύρω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και μετά από τον Πυρολυτικό καθαρισμό και τη λειτουργία πρώτης χρήσης σε μέγιστη θερμοκρασία, σε καλά αεριζόμενο χώρο.
- Τα μικρά κατοικίδια είναι επίσης πολύ ευαίσθητα σε τοπικές μεταβολές θερμοκρασίας στην περιοχή γύρω από Πυρολυτικούς Φούρνους όταν εκτελείται η λειτουργία Πυρολυτικού καθαρισμού.
- Οι αντικολλητικές επιφάνειες των σκευών, τηγανιών, ταψιών, μαχαιροπίρουνων, κ.λπ. μπορεί να καταστραφούν από τη λειτουργία Πυρολυτικού καθαρισμού υψηλής θερμοκρασίας όλων των Πυρολυτικών Φούρνων, ενώ μπορεί να γίνουν επίσης πηγές επιβλαβών αναθυμιάσεων χαμηλού επιπέδου.
- Οι αναθυμιάσεις που απελευθερώνονται από όλους τους Πυρολυτικούς Φούρνους / Υπολείμματα Μαγειρέματος, σύμφωνα με όσα περιγράφονται, δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ή των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.

2.6 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/ λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή

προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- 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.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

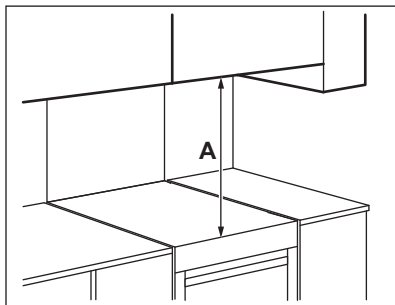
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις	
Ύψος	847 - 867 mm
Πλάτος	596 mm
Βάθος	600 mm

3.2 Θέση της συσκευής

Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια στη μία ή και τις δύο πλευρές, καθώς και στη γωνία.



2.8 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

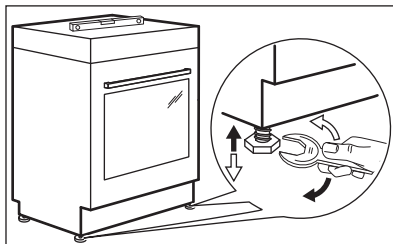
Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- 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.

Ελάχιστες αποστάσεις

Διάσταση	mm
A	685

3.3 Οριζοντίωση της συσκευής



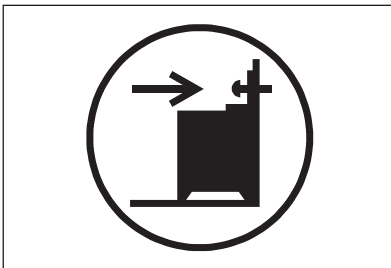
Χρησιμοποιήστε τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής για να ευθυγραμμίσετε την επάνω επιφάνεια της συσκευής με τις υπόλοιπες επιφάνειες.

3.4 Προστασία από ανατροπή



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή για να αποτραπεί η πτώση της συσκευής από εσφαλμένα φορτία. Η προστασία από ανατροπή λειτουργεί μόνο όταν η συσκευή είναι τοποθετημένη σε σωστή θέση. Η συσκευή σας φέρει τα σύμβολα που φαίνονται στις εικόνες (κατά περίπτωση), προκειμένου να σας υπενθυμίσει την εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή.



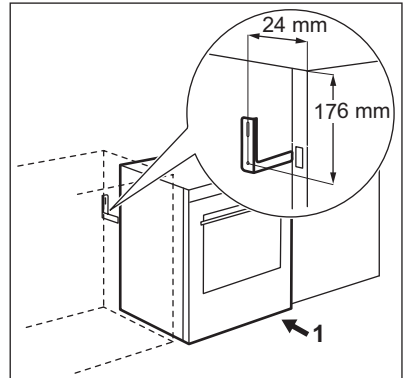
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή πραγματοποιείται στο σωστό ύψος.

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

1. Ρυθμίστε σωστά το ύψος και τη θέση της συσκευής πριν προσαρτήσετε την προστασία από ανατροπή.

2. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή 176 mm κάτω από την άνω επιφάνεια της συσκευής και 24 mm από την αριστερή πλευρά της συσκευής εντός της κυκλικής οπής στον βραχίονα. Δείτε την εικόνα. Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοιχος).
3. Μπορείτε να εντοπίσετε την οπή στην αριστερή πλευρά στο πίσω μέρος της συσκευής. Δείτε την εικόνα. Τοποθετήστε τη συσκευή στο μέσον του χώρου μεταξύ των ντουλαπιών (1). Εάν ο χώρος ανάμεσα στα ντουλάπια κουζίνας είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής, πρέπει να προσαρμόσετε την πλαϊνή απόσταση, ώστε η συσκευή να βρίσκεται στο κέντρο.



3.5 Ηλεκτρική εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την Ασφάλεια.

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως ή καλώδιο τροφοδοσίας.

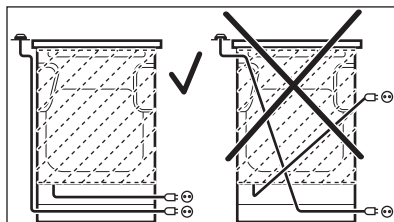
Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

Φάση	Ελάχ. μέγεθος καλωδίου
1	3x6,0 mm ²

Φάση	Ελάχ. μέγεθος καλωδίου
3 με ουδέτερο	5x1,5 mm ²

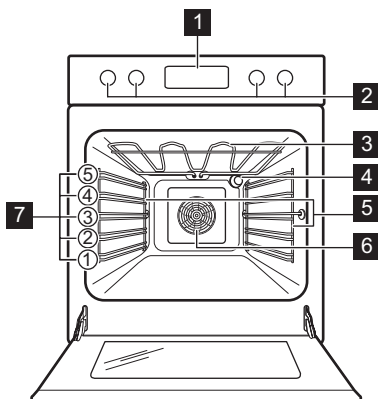
**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το τμήμα της συσκευής που είναι σκιασμένο στο σχεδιάγραμμα.



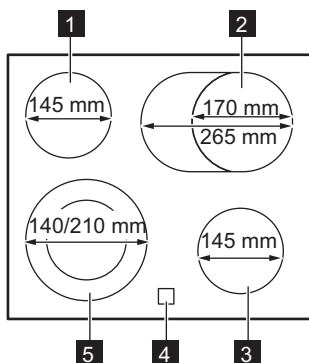
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1** Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 2** Διακόπτες εστιών
- 3** Αντίσταση
- 4** Λαμπτήρας
- 5** Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 6** Ανεμιστήρας
- 7** Θέσεις σχαρών

4.2 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1** Ζώνη μαγειρέματος 1.200 W
- 2** Ζώνη μαγειρέματος 1.400 / 2.200 W
- 3** Ζώνη μαγειρέματος 1.200 W
- 4** Ένδειξη Υπολειπόμενης Θερμότητας
- 5** Ζώνη μαγειρέματος 1.000 / 2.200 W

4.3 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ**
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**

Για τις σχάρες και τα ταψιά.

- **Συρτάρι αποθήκευσης**

Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου. Για να ανοίξετε το συρτάρι, πιέστε το συρτάρι. Το συρτάρι βγαίνει προς τα έξω.

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.



Η πόρτα είναι εξοπλισμένη με σύστημα αργού κλεισίματος. Μην ασκείτε δύναμη για να κλείσετε την πόρτα.

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 Ρύθμιση και αλλαγή της ώρας

Μετά την πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή, περιμένετε μέχρι στην οθόνη να εμφανιστούν οι ενδείξεις **h** και **12:00**. Αναβοσβήνει ο αριθμός «12».

1. Πιέστε το  ή  για να ρυθμίσετε την ώρα.
2. Πιέστε το **OK**.
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
4. Πιέστε το **OK**.
Στην οθόνη εμφανίζεται η νέα ώρα.

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

5.3 Αλλαγή της ώρας

Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα μόνο όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

Αγγίξτε επανειλημμένα το , μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη  στην οθόνη.

Για να ρυθμίσετε καινούρια ώρα, ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση της ώρας».

5.4 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

5.5 Προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
6. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
7. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.

Τα εξαρτήματα μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι συνήθως. Από τον φούρνο μπορεί να

αναδυθεί μια οσμή και καπνός. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία του αέρα στο δωμάτιο.

6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Σκάλα μαγειρέματος

Σύμβολα	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
☉	Διπλή ζώνη
⏟	Διατήρηση θερμότητας
1 - 9	Σκάλες μαγειρέματος



Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος περίπου 5 - 10 λεπτά πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.

Στρέψτε τον διακόπτη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος στην απαραίτητη σκάλα μαγειρέματος. Για να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, στρέψτε τον διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης.

6.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εξωτερικών δακτυλίων

Μπορείτε να προσαρμόσετε το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος στις διαστάσεις του μαγειρικού σκεύους.

Για την ενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου: στρέψτε το διακόπτη δεξιόστροφα με μικρή αντίσταση στη θέση ☉. Στη συνέχεια, στρέψτε το διακόπτη αριστερόστροφα στη σωστή σκάλα μαγειρέματος.

Για την απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου: περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης. Η ένδειξη σβήνει.

6.3 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη ανάβει όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή, αλλά δεν λειτουργεί αν η παροχή ρεύματος είναι αποσυνδεδεμένη.

7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Μαγειρικό σκεύος



Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη. Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.



Τα μαγειρικά σκεύη από αστάλι εμαγιέ και με χάλκινη ή αλουμινένια βάση μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

7.2 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών



Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Σκάλα μαγει- ρέματος	Χρήση:	Χρόνος (min)	Συμβουλές
1	Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών.	όσο απαιτείται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα.	5 - 25	Ανακατεύετε ανά διαστήματα.
1 - 2	Χτύπημα: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρεύετε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε στο ενδιάμεσο τις συνταγές που περιέχουν γάλα.
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς.	όσος απαιτείται	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		

8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.

- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

8.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα.

Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

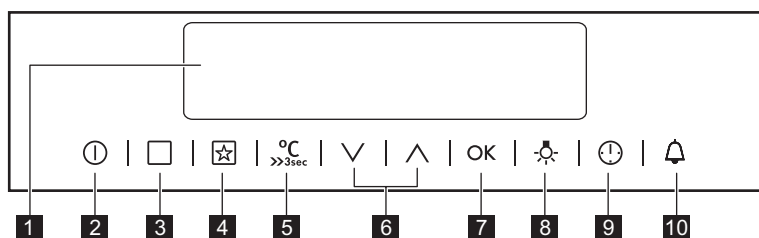
- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

9. ΦΟΨΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τον χειρισμό του φούρνου.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Περιγραφή
1	-	ΟΘΟΝΗ
2		ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ
3		ΕΠΙΛΟΓΕΣ

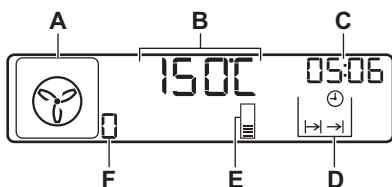
Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις του φούρνου.

Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου.

Για ρύθμιση ενός προγράμματος ή ενός αυτόματου προγράμματος.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Περιγραφή
4 	ΤΟ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΜΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	Για αποθήκευση του αγαπημένου σας προγράμματος. Το πεδίο αυτό χρησιμοποιείται για άμεση πρόσβαση στο αγαπημένο σας πρόγραμμα ή όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
5 	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ / ΤΑΧΕΙΑ ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ	Για ρύθμιση και έλεγχο της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου ή της θερμοκρασίας του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα (αν υπάρχει). Αν πιέσετε το πεδίο αυτό παρατεταμένα για τρία δευτερόλεπτα, ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ή ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΑΙ η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης. Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, το πεδίο αυτό παρέχει άμεση πρόσβαση στη ρύθμιση θερμοκρασίας της πρώτης λειτουργίας του φούρνου.
6 	ΕΠΑΝΩ, ΚΑΤΩ	Για μετακίνηση στο μενού προς τα πάνω ή προς τα κάτω.
7 	OK	Για επιβεβαίωση μιας επιλογής ή μιας ρύθμισης.
8 	ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα του φούρνου.
9 	ΡΟΛΟΪ	Για ρύθμιση των λειτουργιών του ρολογιού.
10 	ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΣΗ	Για ρύθμιση της λειτουργίας Χρονομετρητή.

9.2 Οθόνη



- A. Σύμβολο λειτουργίας φούρνου
- B. Ένδειξη θερμοκρασίας / ώρας
- C. Ρολοί / Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας / Μετρητής λεπτών
- D. Ενδείξεις λειτουργιών ρολογιού
- E. Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας / Ένδειξη προθέρμανσης / Ένδειξη ταχείας προθέρμανσης
- F. Αριθμός λειτουργίας του φούρνου / προγράμματος

Άλλες ενδείξεις της οθόνης:

Σύμβολο	Όνομα	Περιγραφή
	Λειτουργίες	Μπορείτε να επιλέξετε μια λειτουργία του φούρνου.
	Αυτόματο πρόγραμμα	Μπορείτε να επιλέξετε ένα αυτόματο πρόγραμμα.
	Το αγαπημένο μου πρόγραμμα	Έχει τεθεί σε λειτουργία το αγαπημένο σας πρόγραμμα.
kgr / gr kg / g		Έχει τεθεί σε λειτουργία ένα αυτόματο πρόγραμμα με καταχώριση βάρους.
h / min h / min		Έχει ενεργοποιηθεί μια λειτουργία ρολογιού.
°C →	Θερμοκρασία / Ταχεία προθέρμανση	Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
°C	Θερμοκρασία	Υποδεικνύεται η τρέχουσα θερμοκρασία.
	Θερμοκρασία	Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία.
	Κλειδωμά πόρτας	Έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία κλειδώματος της πόρτας.
	Φωτισμός	Έχετε απενεργοποιήσει τον φωτισμό φούρνου.
	Μετρητής λεπτών	Έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία του Μετρητή λεπτών.

9.3 Ένδειξη προθέρμανσης

Αν ενεργοποιήσετε το πρόγραμμα, εμφανίζεται η ένδειξη . Οι μπάρες υποδεικνύουν αύξηση ή μείωση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου.

Όταν ο φούρνος επιτυγχάνει την καθορισμένη θερμοκρασία, οι μπάρες σβήνουν από την οθόνη.

9.4 Λειτουργία της συσκευής

Για τη λειτουργία της συσκευής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε:

- τη χειροκίνητη λειτουργία
- τα αυτόματα προγράμματα

9.5 Λειτουργίες φούρνου

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο έως και σε δύο θέσεις σχάρας ταυτόχρονα, καθώς και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Ρύθμιση πίτσας	Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση.
 Χαμηλή Θερμοκρασία	Για την παρασκευή τρυφερών, ζουμερών ψητών.
 Πάνω / Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Καταψυγμένα Τρόφιμα	Για να γίνουν τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι πατάτες σε τριγωνικές φέτες ή τραγανά σπρινγκ ρολς).
 Γρήγορο γκριλ	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση ραφίου. Επίσης, για γκρανιρίσμα και για ρόδισμα.
 Γκριλ Γρήγορο	Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Υγρός αέρας μεταφοράς	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα σε 30 δευτερόλεπτα.
 Διατήρηση θερμοκρασίας	Για τη διατήρηση των φαγητών ζεστών.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.
 Πυρόλυση	Για ενεργοποίηση του πυρολυτικού καθαρισμού του φούρνου. Η λειτουργία αυτή καίει τα στερεά υπολείμματα που υπάρχουν μέσα στον φούρνο.

9.6 Ρύθμιση του προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο με το ①. Στην οθόνη εμφανίζεται η καθορισμένη θερμοκρασία, το σύμβολο και ο αριθμός του προγράμματος.
2. Πιέστε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
3. Πιέστε το OK, διαφορετικά ο φούρνος ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα.

Αν ενεργοποιήσετε τον φούρνο χωρίς να ρυθμίσετε κάποια λειτουργία ή πρόγραμμα, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 20 δευτερόλεπτα.

9.7 Αλλαγή της θερμοκρασίας

Πιέστε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να αλλάξετε τη θερμοκρασία σε βήματα: 5 °C. Μόλις ο φούρνος φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα σήμα και η ένδειξη Προθέρμανσης εξαφανίζεται.

9.8 Έλεγχος της θερμοκρασίας

Μπορείτε να ελέγχετε την τρέχουσα θερμοκρασία στον φούρνο όταν η λειτουργία ή το πρόγραμμα είναι ενεργοποιημένο.

1. Πιέστε το $\gg_{\text{min}}$. Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου.
2. Πιέστε το OK, διαφορετικά η οθόνη εμφανίζει πάλι την καθορισμένη

θερμοκρασία αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα.

9.9 Ταχεία προθέρμανση

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

Η λειτουργία Ταχεία προθέρμανση είναι διαθέσιμη μόνο για μερικές λειτουργίες θέρμανσης. Αν ενεργοποιηθεί ο ήχος σφάλματος στο μενού ρυθμίσεων, το σήμα ακούγεται αν η Ταχεία προθέρμανση δεν είναι διαθέσιμη για το ρυθμισμένο πρόγραμμα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πρόσθετες λειτουργίες», Χρήση του μενού ρυθμίσεων.

Η λειτουργία Ταχεία προθέρμανση μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης.

Για να ενεργοποιήσετε την Ταχεία προθέρμανση πιέστε παρατεταμένα το $\gg_{\text{min}}$ για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα. Αν η Ταχεία προθέρμανση είναι ενεργοποιημένη στην οθόνη εμφανίζονται μπάρες που αναβοσβήνουν:

9.10 Χρήση της λειτουργίας Το αγαπημένο μου πρόγραμμα

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να αποθηκεύσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις θερμοκρασίας και διάρκειας για μια λειτουργία ή ένα πρόγραμμα του φούρνου.

1. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τη διάρκεια για μια λειτουργία ή ένα πρόγραμμα του φούρνου.

2. Αγγίξτε παρατεταμένα το  για περισσότερο από τρία δευτερόλεπτα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
3. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

- **Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία**, αγγίξτε το . Η συσκευή ενεργοποιεί το αγαπημένο σας πρόγραμμα.

 Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια και τη θερμοκρασία.

- **Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία**, αγγίξτε το . Η συσκευή απενεργοποιεί το αγαπημένο σας πρόγραμμα.

9.11 Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά

Το Κλείδωμα Ασφαλείας για Παιδιά εμποδίζει την ακούσια λειτουργία του φούρνου.

 Αν λειτουργεί η λειτουργία Πυρόλυσης, η πόρτα είναι κλειδωμένη. Όταν πιέσετε ένα πεδίο αφής, εμφανίζεται ένα μήνυμα στην οθόνη.

1. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. Μη ρυθμίστε κάποιο πρόγραμμα.
2. Πιέστε παρατεταμένα το  για 3 δευτερόλεπτα.
3. Πιέστε παρατεταμένα τα κουμπιά  και  ταυτόχρονα για 2 δευτερόλεπτα.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη SAFE. Η πόρτα κλειδώνει.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά, επαναλάβετε το βήμα 3.

9.12 Χρήση του Κλειδώματος Χειρισμού

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

Το Κλείδωμα χειρισμού εμποδίζει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας του φούρνου.

1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Ενεργοποιήστε μια λειτουργία ή ρύθμιση του φούρνου.
3. Αγγίξτε παρατεταμένα τα  και  ταυτόχρονα για 2 δευτερόλεπτα.

Ηχεί ένα ακουστικό σήμα.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη κλειδώματος.

Για να απενεργοποιήσετε το Κλείδωμα Χειρισμού επαναλάβετε το βήμα 3.

 Αν λειτουργεί η λειτουργία Πυρόλυσης, η πόρτα είναι κλειδωμένη. Όταν αγγίξετε ένα πεδίο αφής, εμφανίζεται ένα μήνυμα στην οθόνη.

 Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον φούρνο όταν είναι ενεργοποιημένο το Κλείδωμα Χειρισμού. Όταν απενεργοποιήσετε τον φούρνο, απενεργοποιείται και το Κλείδωμα Χειρισμού.

9.13 Χρήση του μενού ρυθμίσεων

Το μενού ρυθμίσεων σας επιτρέπει να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε λειτουργίες στο κεντρικό μενού. Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη SET και τον αριθμό της ρύθμισης.

Περιγραφή	Τιμή προς ρύθμιση
1 SET+GO	ENAPΞΗ / ΛΗΞΗ

	Περιγραφή	Τιμή προς ρύθμιση
2	ΕΝΔΕΙΞΗ ΥΠΟΛΕΙΠΟΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ	ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ
3	ΥΠΕΝΘΥΜΙΣΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ
4	ΗΧΟΙ ΠΛΗΚΤΡΩΝ ¹⁾	ΚΛΙΚ / ΗΧΗΤΙΚΟ ΣΗΜΑ / ΛΗΞΗ
5	ΗΧΟΣ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ	ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ
6	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ DEMO	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468
7	MENΟΥ ΣΕΡΒΙΣ	-
8	ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΡΥΘΜΙΣΕΩΝ	ΝΑΙ / ΟΧΙ

¹⁾ Δεν είναι δυνατή η απενεργοποίηση του ήχου του πεδίου αφής ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ.

1. Πιέστε παρατεταμένα το ☐ για 3 δευτερόλεπτα.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη SET1 και αναβοσβήνει ο αριθμός «1».
2. Πιέστε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να ορίσετε τη ρύθμιση.
3. Πιέστε το OK.
4. Πιέστε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να αλλάξετε την τιμή της ρύθμισης.
5. Πιέστε το OK.
Για έξοδο από το μενού Ρυθμίσεων, πιέστε το $\textcircled{1}$ ή πιέστε παρατεταμένα το ☐.

9.14 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από λίγη ώρα αν μια λειτουργία του φούρνου λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

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

Για να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία μετά από Αυτόματη

απενεργοποίηση, αγγίξτε ένα πεδίο αφής.



Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Χαμηλή Θερμοκρασία, Διάρκεια, Τέλος, Χρόνος καθυστέρησης.

9.15 Φωτεινότητα της οθόνης

Υπάρχουν δύο λειτουργίες φωτεινότητας οθόνης:

- Φωτεινότητα νύχτας - όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται από τις 10 μμ έως τις 6 πμ.
- Φωτεινότητα ημέρας:
 - όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
 - αν αγγίξετε οποιοδήποτε πεδίο αφής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας φωτεινότητας νύχτας (εκτός από το πεδίο ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ), η οθόνη επιστρέφει σε λειτουργία φωτεινότητας ημέρας για τα επόμενα 10 δευτερόλεπτα.
 - αν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ρυθμίσετε τη λειτουργία Χρονομετρητής. Μόλις ολοκληρωθεί η λειτουργία του Χρονομετρητή, η οθόνη επιστρέφει σε λειτουργία φωτεινότητας νύχτας.

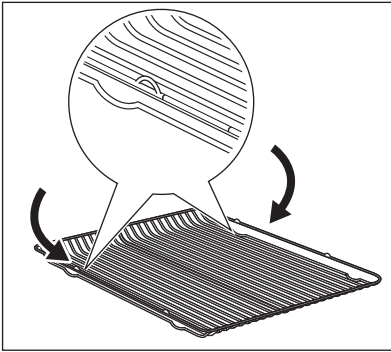
9.16 Ανεμιστήρας

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.

9.17 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

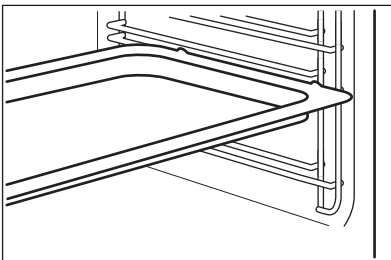
Μεταλλική σχάρα:

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



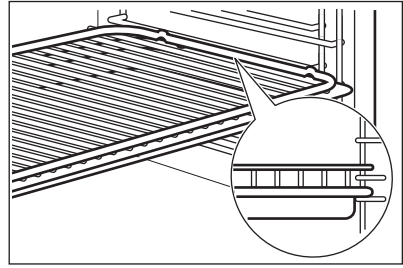
Ταψί ψησίματος/ Βαθύ ταψί:

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.



9.18 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!

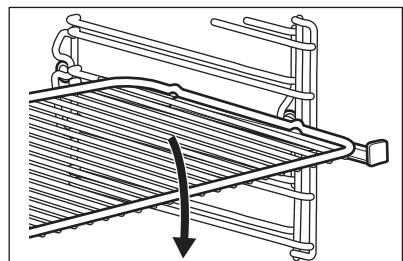
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

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

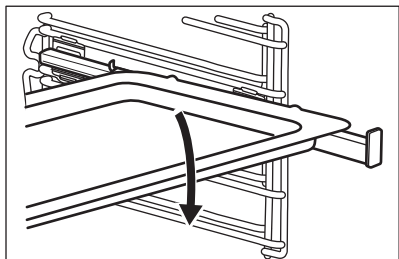


Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη μεταλλική σχάρα είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.

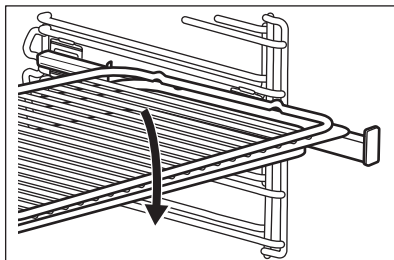


Βαθύ ταψί:

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



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



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

10.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Ώρα	Για εμφάνιση ή αλλαγή της ώρας. Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα μόνο όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος.
 Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.
 Τέλος	Για να ρυθμίσετε πότε απενεργοποιείται ο φούρνος.
 Καθυστέρηση έναρξης	Για τον συνδυασμό της Διάρκειας και της λειτουργίας Τέλος.
 Set and Go	Για την ενεργοποίηση του φούρνου με τις απαραίτητες ρυθμίσεις με ένα μόνο πάτημα του πεδίου αφής, σε οποιαδήποτε μεταγενέστερη χρονική στιγμή.
 Μετρητής Λεπτών	Για τη ρύθμιση του χρόνου αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον Μετρητής Λεπτών οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
 Χρονόμετρο 	Για ρύθμιση του χρονομέτρου, το οποίο εμφανίζει τον χρόνο που λειτουργεί ο φούρνος. Ενεργοποιείται αμέσως μόλις ο φούρνος αρχίσει να θερμαίνεται. Το Χρονόμετρο δεν ενεργοποιείται αν οι λειτουργίες Διάρκεια και Τέλος είναι ρυθμισμένες. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου.

10.2 Ρύθμιση: Χρονόμετρο

1. Για να μηδενίσετε το Χρονόμετρο, πιέστε:  επανειλημμένα μέχρι να

αναβοσβήνουν ταυτόχρονα στην οθόνη οι ενδείξεις .

2. Πιέστε παρατεταμένα το: . Όταν στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη

«00:00», το Χρονόμετρο ξεκινά να μετράει ξανά.

10.3 Ρύθμιση της λειτουργίας Διάρκεια

1. Καθορίστε ένα πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά για τη Διάρκεια.
4. Πιέστε το , διαφορετικά η Διάρκεια ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα.
5. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τις ώρες για τη Διάρκεια.
6. Πιέστε το , διαφορετικά η Διάρκεια ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα.

Μόλις παρέλθει ο χρόνος ρύθμισης, ακούγεται το σήμα για 2 λεπτά. Στην οθόνη αναβοσβήνουν η ένδειξη  και η ρύθμιση του χρόνου. Ο φούρνος σβήνει.

7. Πατήστε ένα πεδίο αφής για να απενεργοποιήσετε το σήμα.
8. Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

10.4 Ρύθμιση της λειτουργίας Τέλος

1. Καθορίστε ένα πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε το Τέλος και πιέστε το . Πρώτα ρυθμίζετε τα λεπτά και μετά τις ώρες.

Μόλις παρέλθει ο χρόνος ρύθμισης, ακούγεται το σήμα για 2 λεπτά. Στην οθόνη αναβοσβήνουν η ένδειξη  και η ρύθμιση του χρόνου. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

4. Πατήστε ένα πεδίο αφής για να απενεργοποιήσετε το σήμα.
5. Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

10.5 Ρύθμιση: Set and Go

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Set and Go μόνο όταν είναι ρυθμισμένη η λειτουργία Διάρκεια.

1. Καθορίστε ένα πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
2. Ρυθμίστε τη Διάρκεια.
3. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αναβοσβήνει η ένδειξη  στην οθόνη.
4. Πιέστε το  για να ρυθμίσετε τη λειτουργία Set and Go.

Στην οθόνη εμφανίζονται οι ενδείξεις  και  με μια ένδειξη. Η ένδειξη αυτή υποδεικνύει ποια λειτουργία ρολογιού έχει ενεργοποιηθεί.

5. Πιέστε ένα πεδίο αφής (εκτός από το Ενεργοποίηση Απενεργοποίηση) για να ξεκινήσετε τη λειτουργία Set and Go.

10.6 Ρύθμιση: Μετρητής Λεπτών

1. Πιέστε το .

Στην οθόνη αναβοσβήνουν η ένδειξη  και ο αριθμός «00».

2. Πατήστε το  για να πραγματοποιήσετε εναλλαγή μεταξύ των επιλογών. Πρώτα ρυθμίζετε τα δευτερόλεπτα και μετά τα λεπτά και τις ώρες.
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε το Μετρητής Λεπτών και το  για επιβεβαίωση.
4. Πιέστε το , διαφορετικά ο Μετρητής Λεπτών ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα.

Όταν η ώρα φθάσει στο τέλος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά και στην οθόνη αναβοσβήνουν ο αριθμός 00:00 και η ένδειξη .

5. Πατήστε ένα πεδίο αφής για να απενεργοποιήσετε το σήμα.

10.7 Ρύθμιση της λειτουργίας Χρόνου καθυστέρησης

Οι λειτουργίες ΔΙΑΡΚΕΙΑ $\rightarrow$ και ΤΕΛΟΣ $\rightarrow$ μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα, για αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής σε μεταγενέστερη χρονική στιγμή. Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να ρυθμίσετε πρώτα τη λειτουργία ΔΙΑΡΚΕΙΑ $\rightarrow$ και μετά τη λειτουργία ΤΕΛΟΣ $\rightarrow$ (ανατρέξτε στις ενότητες «Ρύθμιση της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ» και «Ρύθμιση της λειτουργίας ΤΕΛΟΣ»).

i Όταν ενεργοποιείται η λειτουργία Χρόνου καθυστέρησης, στην οθόνη εμφανίζεται ένα στατικό σύμβολο της λειτουργίας φούρνου, $\rightarrow$ μαζί με μια κουκίδα και την ένδειξη $\rightarrow$. Η κουκίδα υποδεικνύει ποια λειτουργία ρολογιού είναι ενεργοποιημένη στην ένδειξη Θερμολογίου / υπολειπόμενης θερμότητας.

11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Αυτόματα προγράμματα

	Ονομασία προγράμματος
1	ΨΗΤΟ ΒΟΔΙΝΟ
2	ΨΗΤΟ ΧΟΙΡΙΝΟ
3	ΨΗΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ
4	ΨΗΤΟ ΑΡΝΙ
5	ΨΗΤΟ ΚΥΝΗΓΙ
6	ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΟΛΟΚΛΗΡΟ
7	ΨΑΡΙ ΟΛΟΚΛΗΡΟ
8	ΠΙΤΣΑ
9	ΚΙΣ ΛΟΡΕΝ
10	ΑΦΡΑΤΟ ΚΕΙΚ ΛΕΜΟΝΙ
11	CHEESE CAKE
12	ΨΩΜΑΚΙΑ
13	ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ
14	ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΖΥΜΗΣ
15	ΠΑΤΑΤΕΣ ΟΓΚΡΑΤΕΝ
16	ΛΑΖΑΝΙΑ

	Ονομασία προγράμματος
17	KANNEΛONIA
18	ΕΥΚΟΛΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΚΕΪΚ
19	ΕΥΚΟΛΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ
20	ΕΥΚΟΛΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΑΤΑΤΕΣ

11.2 Αυτόματα προγράμματα

- Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Αγγίξτε το .
- Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη , ένα σύμβολο και τον αριθμό του αυτόματου προγράμματος.
- Αγγίξτε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να επιλέξετε την αυτόματο πρόγραμμα.
- Αγγίξτε το OK ή περιμένετε πέντε δευτερόλεπτα μέχρι η συσκευή να αρχίσει να λειτουργεί αυτόματα.
- Μόλις παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για δύο λεπτά. Το σύμβολο $\rightarrow$ αναβοσβήνει.
- Για να διακόψετε το ηχητικό σήμα, αγγίξτε ένα πεδίο αφής ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

11.3 Αυτόματα προγράμματα με καταχώριση βάρους

Εάν καταχωρίσετε το βάρος του κρέατος, η συσκευή υπολογίζει το χρόνο ψησίματος.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Αγγίξτε το .
3. Αγγίξτε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να ορίσετε το πρόγραμμα καταχώρισης βάρους. Η οθόνη εμφανίζει τα εξής: τη διάρκεια μαγειρέματος, το σύμβολο διάρκειας $\mapsto$, ένα προεπιλεγμένο βάρος, μια μονάδα μέτρησης (kg, g).
4. Αγγίξτε το OK, διαφορετικά οι ρυθμίσεις αποθηκεύονται αυτόματα μετά από πέντε δευτερόλεπτα. Η συσκευή ενεργοποιείται.
5. Μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη τιμή βάρους με το $\wedge$ ή το $\vee$. Αγγίξτε το OK.
6. Μόλις παρέλθει ο χρόνος ρύθμισης, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για δύο λεπτά. Το σύμβολο $\mapsto$ αναβοσβήνει.
7. Για να διακόψετε το ηχητικό σήμα, αγγίξτε ένα πεδίο αφής ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
8. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

11.4 Αυτόματα προγράμματα με χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα (σε επιλεγμένα μοντέλα)

Στα προγράμματα με τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, η θερμοκρασία

πυρήνα του φαγητού είναι προεπιλεγμένη και παραμένει σταθερή. Το πρόγραμμα ολοκληρώνεται όταν η συσκευή επιτυγχάνει τη θερμοκρασία πυρήνα που έχετε ορίσει.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Αγγίξτε επανειλημμένα το , μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη  στην οθόνη.
3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα».
4. Αγγίξτε το $\wedge$ ή το $\vee$ για να ρυθμίσετε το πρόγραμμα για τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος και οι ενδείξεις  και $\nearrow$.
5. Αγγίξτε το OK, διαφορετικά οι ρυθμίσεις αποθηκεύονται αυτόματα μετά από πέντε δευτερόλεπτα. Μόλις παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για δύο λεπτά. Η τιμή της θερμοκρασίας πυρήνα και η ένδειξη $\nearrow$ αναβοσβήνουν.
6. Για να διακόψετε το ηχητικό σήμα, αγγίξτε ένα πεδίο αφής ή ανοίξτε την πόρτα.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ 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.

12.1 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.

12.2 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 κάθεται 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.
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.

12.3 Θερμός Αέρας

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο φούρνου

Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ στρογγυλής φόρμας ή μπριός	150 - 160	50 - 70	2
Παντεσπάνι / κέικ φρούτων	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	150 - 170	20 - 25	2
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημένες διαγώνια)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)	150 - 160	20 - 40	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ¹⁾	150	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	10 - 20	3
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε Λωρίδες	140	20 - 35	3
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	150 - 160	15 - 20	3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες	80 - 100	120 - 150	3
Μακαρόν	100 - 120	30 - 50	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	150 - 160	20 - 40	3
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Ψωμάκια	160 ¹⁾	10 - 35	3
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Πίνακας σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Γεμιστά λαχανικά	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

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

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Μπισκότα/small cakes / γλυκά / ψωμάκια

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
			2 θέσεις
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε Λωρίδες	140	25 - 45	2 / 4
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Μπισκότα με ασπράδι αυγού, μαρέγκες	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Ψωμάκια	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

12.4 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση σε ένα επίπεδο ☐

Ψήσιμο σε φόρμες

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ στρογγυλής φόρμας ή μπριός	160 - 180	50 - 70	2
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	170 ¹⁾	25 - 40	3
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	170 - 190	20 - 25	2
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20cm, τοποθετημένες διαγώνια)	180	60 - 90	1 - 2
Αλμυρή τάρτα (π.χ. Κις Λορέν)	180 - 220	35 - 60	1
Cheesecake	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρίτα	170 - 190	40 - 50	2
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Ψωμί (σίκαλης): 1. Πρώτο μέρος της διαδικασίας ψησίματος. 2. Δεύτερο μέρος της διαδικασίας ψησίματος.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Κορνέ / Εκλέρ	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Κέικ κορμός	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)	160 - 180	20 - 40	3
Κέικ αμυγδαλού βουτύρου / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	170	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	170 - 190	40 - 60	3
Κέικ μαγιάς και λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πίτσα (με πλούσια υλικά)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Πίτσα (λεπτή ζύμη)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Αζυμο ψωμί	230 - 250	10 - 15	1
Τάρτες (Ελβετίας)	210 - 230	35 - 50	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί.

Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα ζύμης κουρού	170 - 190	10 - 20	3
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	160 ¹⁾	20 - 35	3
Μπισκότα με αφράτη ζύμη	170 - 190	20 - 30	3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες	80 - 100	120 - 150	3
Μακαρόν	120 - 130	30 - 60	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	170 - 190	20 - 40	3
Γλυκά με φύλλο κρούστας	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ψωμάκια	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Μικρά κέικ (20 ανά δίσκο)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πίνακας σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σουφλέ με ζυμαρικά	180 - 200	45 - 60	1
Λαζάνια	180 - 200	35 - 50	1
Λαχανικά ωγκρατέν	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Γλυκά φούρνου	180 - 200	40 - 60	1
Ψάρι στον φούρνο	180 - 200	40 - 60	1

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Γεμιστά λαχανικά	180 - 200	40 - 60	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

12.5 Πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πίτσα (λεπτή ζύμη) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Πίτσα (με πλούσια υλικά) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Τάρτες	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Κις Λορέν (αλμυρή τάρτα)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Ελβετική φλαν	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Μηλόπιτα, σκεπαστή	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Αζυμο ψωμί	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Τάρτα με φύλλο κρούστας	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
Flammekuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Πιροσκή (η ρωσική εκδοχή του καλτσόνε)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί.

2) Προθερμάνετε τον φούρνο.

12.6 Υγρός Θερμός Αέρας

Ψωμί και πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Φραντζολάκια	180	25 - 35	3
Κατεψυγμένη πίτσα 350 g	190	25 - 35	3

Κέικ σε ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ κορμός	180	20 - 30	3
Κέικ Brownie	180	30 - 40	3

Κέικ σε φόρμα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σουφλέ	200	30 - 40	3
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	180	20 - 30	3
Κέικ «σάντουιτς»	150	25 - 35	3

Ψάρια

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψάρι σε πουγκιά 300 g	180	25 - 35	3
Ψάρι ολόκληρο 200 g	180	25 - 35	3
Ψάρι φιλέτο 300 g	180	25 - 35	3

Κρέας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κρέας σε πουγκί 250 g	200	25 - 35	3
Σουβλάκι με κρέας 500 g	200	30 - 40	3

Μικρά ψητά αρτοσκευάσματα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα	180	25 - 35	3
Μακαρόν	160	25 - 35	3
Κέικ muffins	180	25 - 35	3
Αλμυρά κράκερ	170	20 - 30	3
Μπισκότα βουτύρου	150	25 - 35	3
Ταρτάκια	170	15 - 25	3

Χορτοφαγικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ανάμικτα λαχανικά σε πουγκί 400 g	180	25 - 35	3
Ομελέτα	200	20 - 30	3
Λαχανικά σε ταψί 700 g	180	25 - 35	3

12.7 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, αλείψτε αρκετές φορές τις μερίδες κρέατος με τους χυμούς τους.

12.8 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση

Βοδινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψητό κατσαρόλας	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: λίγο ψημένο	ανά εκατοστό πάχους	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μέτρια ψημένο	ανά εκατοστό πάχους	220 - 230	8 - 10	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλοψημένο	ανά εκατοστό πάχους	200 - 220	10 - 12	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρινό μπούτι	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Μπριζόλα, κορτεζίνες	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Ρολό κιμάς	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κότσι χοιρινό (προβρασμένο)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψητό μοσχάρι ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Μοσχάρι κότσι	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Χρησιμοποιήστε ένα κλειστό σκεύος ψησίματος.

Αρνί

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπούτι Αρνιού, ψητό αρνί	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Αρνίσια σπάλα	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σπάλα λαγού, μπούτι λαγού	έως 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Σπάλα ελαφιού	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Μπούτι ελαφιού	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μερίδες πουλερικών	200 - 250 g η μερίδα	220 - 250	20 - 40	1
Μισό κοτόπουλο	400 - 500 g η μερίδα	220 - 250	35 - 50	1
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Πάπια	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Χήνα	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Γαλοπούλα	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Γαλοπούλα	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψάρι ολόκληρο	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

12.9 Ψήσιμο με γκριλ με θερμό αέρα

Βοδινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: λίγο ψημένο	ανά εκατοστό πάχους	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μέτρια ψημένο	ανά εκατοστό πάχους	180 - 190	6 - 8	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλοψημένο	ανά εκατοστό πάχους	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρινό μπούτι	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Μπριζόλα, παιδάκια	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Ρολό κιμάς	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Κότσι χοιρινό (προβρασμένο)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψητό μοσχάρι	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Μοσχάρι κότσι	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Αρνί

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Αρνί μπούτι, ψητό αρνί	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Αρνίσια σπάλα	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μερίδες πουλερικών	200 – 250 g η μερίδα	200 - 220	30 - 50	1
Μισό κοτόπουλο	400 – 500 g η μερίδα	190 - 210	35 - 50	1
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Πάπια	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Χήνα	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Γαλοπούλα	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Γαλοπούλα	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

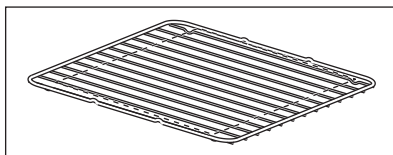
12.10 Ψήσιμο στο γκριλ γενικά

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ψήνεται πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

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

- Ψήνετε στο γκριλ μόνο επίπεδα κομμάτια κρέατος ή ψαριού.



Το ψήσιμο στο γκριλ περιορίζεται στην κεντρική περιοχή της σχάρας.

12.11 Γκριλ

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)		Θέση σχάρας
		1η πλευρά	2η πλευρά	
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο	230	20 - 30	20 - 30	3

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

12.12 Γκριλ Γρήγορο

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)		Θέση σχάρας
		1η πλευρά	2η πλευρά	
Μπιφτέκια	μέγ. 1)	9 - 15	8 - 13	4
Χοιρινό φιλέτο	μέγ.	10 - 12	6 - 10	4
Λουκάνικα	μέγ.	10 - 12	6 - 8	4
Μοσχαρίσια φιλέτα, μοσχαρίσιες μπριζόλες	μέγ.	7 - 10	6 - 8	4
Φρυγανισμένο ψωμί	μέγ. 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Τοστ με υλικά επικάλυψης	μέγ.	6 - 8	-	4

1) Προθερμάνετε τον φούρνο

12.13 Διατήρηση - Κάτω Θέρμανση

- Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ιδίων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.
- Μη χρησιμοποιείτε δοχεία με καπάκια βιδωτά και τύπου μπαγιονέτ ή μεταλλικά δοχεία.
- Χρησιμοποιήστε το πρώτο επίπεδο σχάρας από κάτω για αυτή τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι γυάλινα δοχεία του ενός λίτρου στο ταψί ψησίματος.

- Γεμίστε τα δοχεία στην ίδια στάθμη και κλείστε τα με σφιγκτήρα.
- Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.
- Προσθέστε περίπου 1/2 λίτρο νερό στο ταψί ψησίματος, ώστε να υπάρχει αρκετή υγρασία στο φούρνο.
- Όταν το υγρό στα δοχεία αρχίσει να σιγοβράζει (μετά από περίπου 35 - 60 λεπτά για δοχεία του ενός λίτρου), σβήστε το φούρνο ή μειώστε τη θερμοκρασία στους 100 °C (δείτε τον πίνακα).

Μαλακά φρούτα

Συντηρήστε	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (min)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (min)
Φράουλες, βατόμουρα, σμέουρα, ώριμα φραγκοστάφυλα	160 - 170	35 - 45	-

Φρούτα με κουκούτσι

Συντηρήστε	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (min)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (min)
Αχλάδια, κυδώνια, δαμάσκηνα	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Λαχανικά

Συντηρήστε	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (min)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (min)
Καρότα ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Αγγούρια	160 - 170	50 - 60	-
Ανάμικτα τουρσιά	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ρέβα, αρακάς, σπαράγγια	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Αφήστε τα μέσα στον σβησμένο φούρνο.

12.14 Απόψυξη

- Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων. Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.
- Μην τα σκεπάζετε με μπουλ ή πιάτο. Κάτι τέτοιο μπορεί να παρατείνει τον χρόνο απόψυξης.

- Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας του φούρνου. Τη χαμηλότερη.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Χρόνος απόψυξης (min)	Επιπλέον χρόνος απόψυξης (min)	Σχόλια
Κοτόπουλο	1 kg	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα	Χρόνος από- ψυξης (min)	Επιπλέον χρόνος απόψυξης (min)	Σχόλια
Κρέας	1 kg	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	500 g	90 - 120	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστροφα	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Κρέμα	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Χτυπήστε την κρέμα όταν είναι ακόμη ελαφρώς παγωμένη σε μερικά σημεία.
Κέικ	1,4 kg	60	60	-

13. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Κα- θαρισμού

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.

13.2 Φούρνοι από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί.

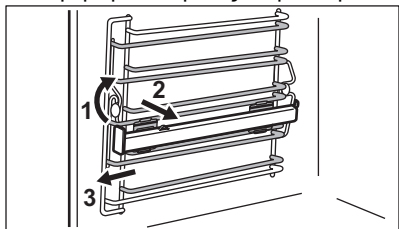
Μη χρησιμοποιείτε σύρμα, οξέα ή προϊόντα που χαράσσουν, διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου. Καθαρίστε το χειριστήριο του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

13.3 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.

13.4 Πυρόλυση



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.



Η έναρξη της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού δεν είναι δυνατή στις παρακάτω περιπτώσεις:

- εάν δεν έχετε κλείσει καλά την πόρτα του φούρνου. Σε ορισμένα μοντέλα, η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη «C3» όταν παρουσιαστεί αυτό το σφάλμα.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τις εστίες ταυτόχρονα με τη λειτουργία Πυρόλυσης. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού, η πόρτα είναι κλειδωμένη.

Εμφανίζεται το σύμβολο  και οι μπάρες της ένδειξης θερμότητας, μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα. Η πόρτα ξεκλειδώνει όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου είναι σε ασφαλή επίπεδα και έχει ολοκληρωθεί ο πυρολυτικός καθαρισμός.

Κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού καθαρισμού, ο λαμπτήρας παραμένει σβηστός.

1. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ζεστό νερό και ένα απαλό απορρυπαντικό. Καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό και ένα μαλακό πανί.
2. Καθαρίστε την εσωτερική πλευρά της πόρτας με ζεστό νερό για να αποτρέψετε το κάψιμο τυχόν υπολειμμάτων από τον καυτό αέρα.
3. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
4. Πιέστε επανειλημμένα το , μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "Pyro" στην οθόνη και ο αριθμός του προγράμματος καθαρισμού.
5. Πιέστε το OK.
6. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού:

Επιλογή	Περιγραφή
1	1:00 για ελαφρύ καθαρισμό
2	1:30 για κανονικό καθαρισμό
3	2:30 για σχολαστικό καθαρισμό

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Τέλος για να καθυστερήσετε την έναρξη της διαδικασίας καθαρισμού.

7. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

13.5 Υπενθύμιση καθαρισμού

Ως υπενθύμιση ότι απαιτείται πυρολυτικός καθαρισμός, στην οθόνη αναβοσβήνει το σύμβολο υπενθύμισης καθαρισμού  για 10 δευτερόλεπτα μετά από κάθε απενεργοποίηση της συσκευής.

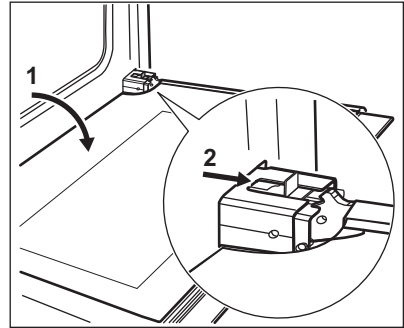


Η υπενθύμιση καθαρισμού σβήνει:

- μετά την ολοκλήρωση του πυρολυτικού καθαρισμού.
- όταν την απενεργοποιείτε από τις βασικές ρυθμίσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του μενού ρυθμίσεων».

13.6 Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Για πιο εύκολο καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα.



1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Μετακινήστε το μηχανισμό ολίσθησης μέχρι να ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ.
3. Κλείστε την πόρτα μέχρι ο μηχανισμός ολίσθησης να ασφαλίσει.
4. Αφαιρέστε την πόρτα.

Για να αφαιρέσετε την πόρτα, τραβήξτε την προς τα έξω από τη μία πλευρά πρώτα και, στη συνέχεια, από την άλλη.

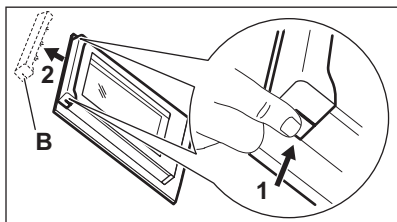
Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι ακούσατε ένα χαρακτηριστικό κλικ, όταν τοποθετήσατε την πόρτα. Σπρώξτε με δύναμη, εάν απαιτείται.

13.7 Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

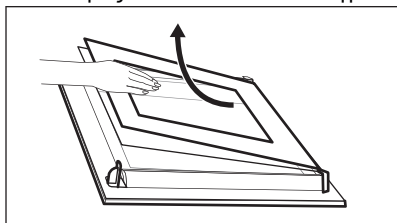


Το τζάμι της πόρτας της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει σε τύπο και σχήμα από τα παραδείγματα που βλέπετε στις εικόνες. Ο αριθμός των τζαμιών μπορεί επίσης να διαφέρει.

1. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας Β στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



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



4. Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας. Για να τοποθετήσετε τα τζάμια, πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.

13.8 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.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πιάνετε πάντα το λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στο λαμπτήρα.

Ο πίσω λαμπτήρας



Το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα βρίσκεται στο πίσω μέρος του θαλάμου του φούρνου.

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα του φούρνου με κατάλληλο λαμπτήρα φούρνου ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C. Χρησιμοποιήστε τον ίδιο τύπο λαμπτήρα φούρνου.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

13.9 Αφαίρεση του συρταριού



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα (όπως υλικά καθαρισμού, πλαστικές σακούλες, γάντια φούρνου, χαρτιά ή σπρέι καθαρισμού) μέσα στο συρτάρι. Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος, το συρτάρι μπορεί να θερμανθεί. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς

Το συρτάρι που βρίσκεται κάτω από το φούρνο μπορεί να αφαιρεθεί για καθαρισμό.

1. Τραβήξτε το συρτάρι προς τα έξω μέχρι να σταματήσει.
2. Ανασηκώστε ελαφρά το συρτάρι, έτσι ώστε ανυψούμενο υπό γωνία, να είναι δυνατή η αφαίρεσή του από τους οδηγούς.

Για να τοποθετήσετε το συρτάρι, ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

14. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

14.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.	Ελέγξτε αν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.	Αν η ζώνη λειτούργησε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο.		Ενεργοποιήστε πρώτα την εσωτερική αντίσταση.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει τεθεί σε λειτουργία η αυτόματη απενεργοποίηση.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Αυτόματη απενεργοποίηση».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Είναι ενεργοποιημένο το Κλειδώμα Ασφαλείας για Παιδιά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.
Το ψήσιμο των φαγητών διαρκεί πάρα πολύ ή τα φαγητά ψήνονται πολύ γρήγορα.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή πολύ υψηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία, αν χρειάζεται. Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Υπάρχει επικάθηση ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.
Στην οθόνη φούρνου εμφανίζεται η ένδειξη «C3».	Η λειτουργία καθαρισμού δεν λειτουργεί. Δεν έχετε κλείσει καλά την πόρτα ή το κλειδωμα πόρτας είναι ελαττωματικό.	Κλείστε καλά την πόρτα.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «F102».	- Δεν έχετε κλείσει καλά την πόρτα. - Το κλειδωμα πόρτας είναι ελαττωματικό.	- Κλείστε καλά την πόρτα. - Απενεργοποιήστε τον φούρνο από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από το διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά. - Αν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά η ένδειξη «F102», επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.
Η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε την ξανά. Αν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.
Η συσκευή ενεργοποιείται και δεν θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Demo".	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία demo.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του μενού ρυθμίσεων» στο κεφάλαιο «Πρόσθετες λειτουργίες».

14.2 Δεδομένα Σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας 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.)	

15. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

15.1 Πληροφορίες προϊόντος για τις εστίες σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ 66/2014

Αναγνωριστικό μοντέλου	69476VS-MN	
Τύπος εστιών	Εστίες εντός Ανεξάρτητης Κουζίνας	
Πλήθος ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Θέρμανση διά Ακτινοβολίας	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά	21,0 cm
	Πίσω αριστερά	14,5 cm
	Εμπρός δεξιά	14,5 cm
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος	Πίσω δεξιά	Μ 26,5 cm
		Π 17,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά	178,9 Wh/kg
	Πίσω αριστερά	181,8 Wh/kg
	Εμπρός δεξιά	181,8 Wh/kg
	Πίσω δεξιά	174,1 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		179,2 Wh/kg

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης.

15.2 Εστίες - Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.

- Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

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

Όνομα προμηθευτή	AEG
Αναγνωριστικό μοντέλου	69476VS-MN
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	78.8
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0.99 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.67 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	72 l
Τύπος φούρνου	Φούρνος εντός Ανεξάρτητης Κουζίνας
Μάζα	55.6 kg

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

15.4 Φούρνος - 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 εξακολουθούν 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 ζεσάνετε 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. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

16. 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



867338603-F-022021



AEG