

► BPE742320B
BPE742320M
BPK742320M
BPK74232SM

EL Οδηγίες Χρήσης
Φούρνος

USER MANUAL



AEG

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	9
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	10
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	13
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	19
8. ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ.....	20
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	21
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	24
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	26
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	45
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	49
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	51

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 τον ιστότοπό μας για να:



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

www.aeg.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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. 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 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 μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες 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.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: 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.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή προτού την τοποθετήσετε στην κατασκευή εντοιχισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό πρέπει να απομακρυνθεί η μεγαλύτερη ποσότητα από τα χυμένα υγρά. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον φούρνο.
- 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.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Προτού εγκαταστήσετε τη συσκευή, ελέγξτε ότι η πόρτα του φούρνου ανοίγει χωρίς εμπόδια.
- 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)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος του πίσω μέρους της συσκευής	576 mm

Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος του πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560 x 20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4 x 25 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 μπαλαντζές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο

- τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέψετε 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 εργαλεία.
 - Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
 - Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
 - Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
 - Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
 - Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.
 - Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέψετε 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 την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινοχάρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
 - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.

- Ο αποχρωματισμός της εμαγίε 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, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει 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 φυσικό 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.

2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού / Πυρκαγιών / Χημικών εκπομπών (Αναθυμιάσεων) σε Πυρολυτική Λειτουργία.

- Πριν πραγματοποιήσετε μια λειτουργία Πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού ή την Πρώτη Χρήση, αφαιρέστε από το εσωτερικό του φούρνου:
 - τυχόν υπερβολική ποσότητα υπολειμμάτων τροφίμων, λαδιού ή λεκέδων από λίπη / επικαθίσεων.
 - τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σχαρών, πλευρικών σχαρών κ.λπ., που παρέχονται μαζί με το προϊόν), και ιδιαίτερα τυχόν αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη, ταψιά, οικιακά σκεύη κ.λπ.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες σχετικά με τον Πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ο Πυρολυτικός καθαρισμός. Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ και απελευθερώνεται ζεστός αέρας από τα μπροστινά ανοίγματα αερισμού.
- Ο Πυρολυτικός καθαρισμός είναι μια λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας, η οποία μπορεί να προκαλέσει αναθυμιάσεις από τα υπολείμματα μαγειρέματος και τα υλικά κατασκευής. Για αυτό το λόγο, οι καταναλωτές συνιστάται να:
 - παρέχουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε διαδικασία Πυρολυτικού καθαρισμού.
 - παρέχουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά την πρώτη χρήση σε μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Σε αντίθεση με τους ανθρώπους, κάποια πουλιά και ερπετά μπορεί να είναι εξαιρετικά ευαίσθητα στις πιθανές αναθυμιάσεις που εκπέμπονται κατά τη διαδικασία

καθαρισμού κάθε Πυρολυτικού Φούρνου.

- Απομακρύνετε τυχόν κατοικίδια (ιδιαίτερα τα πουλιά) από την περιοχή γύρω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και μετά από τον Πυρολυτικό καθαρισμό, και χρησιμοποιήστε αρχικά τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο.
- Τα μικρά κατοικίδια μπορεί επίσης να είναι εξαιρετικά ευαίσθητα στις τοπικές αλλαγές θερμοκρασίας στην περιοχή κάθε Πυρολυτικού Φούρνου, όταν βρίσκεται σε λειτουργία το πρόγραμμα Πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού.
- Οι αντικολλητικές επιφάνειες μαγειρικών σκευών, ταψιών, οικιακών σκευών κ.λπ. μπορούν να υποστούν ζημιά από τη λειτουργία του Πυρολυτικού καθαρισμού υψηλής θερμοκρασίας κάθε Πυρολυτικού Φούρνου και μπορούν επίσης να είναι πηγή επιβλαβών αναθυμιάσεων χαμηλού επιπέδου.
- Οι αναθυμιάσεις που απελευθερώνονται όπως περιγράφηκε από όλους τους Πυρολυτικούς Φούρνους / Υπολείμματα Μαγειρέματος, δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών και 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.

2.8 Απόρριψη

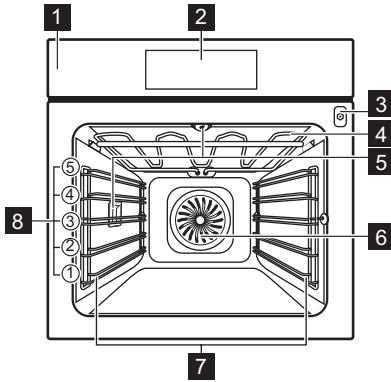


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- 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

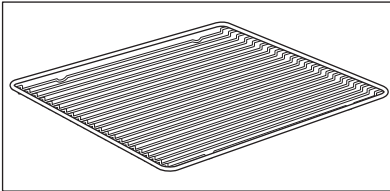
3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 3 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 4 Αντίσταση
- 5 Λαμπτήρας
- 6 Ανεμιστήρας
- 7 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 8 Θέσεις σχαρών

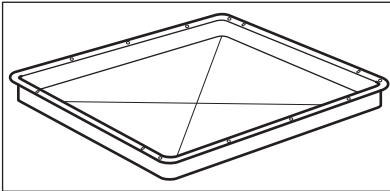
3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα



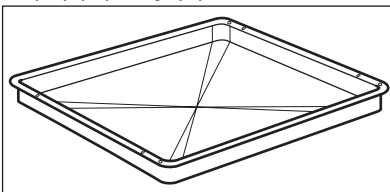
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

Ταψί ψησίματος



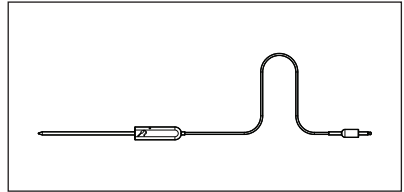
Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί ψησίματος/ γκριλ



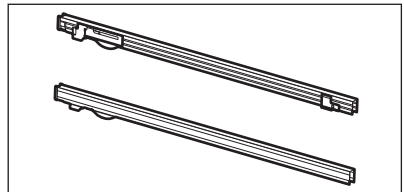
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

Αισθ. Φαγητού



Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.

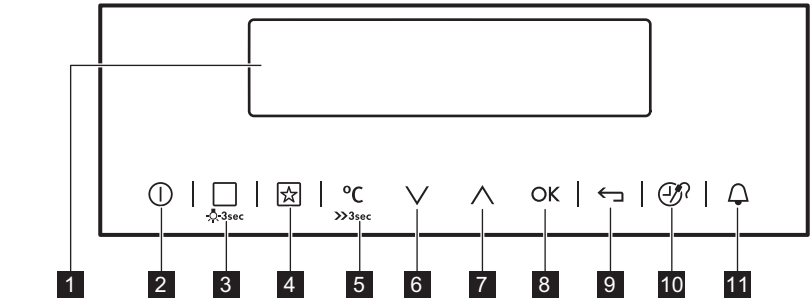
Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

4.1 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής

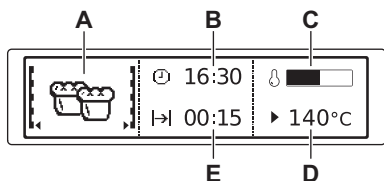


Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
1	-	Οθόνη
2	 ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου.
3	 Προγράμματα ή Μαγείρεμα Με Βοήθεια	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.
4	 Αγαπημένα	Για αποθήκευση και πρόσβαση στα αγαπημένα σας προγράμματα.
5	 Επιλογή θερμοκρασίας	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.
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.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
9 	Πλήκτρο Πίσω	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού. Για να εμφανιστεί το κύριο μενού, πιέστε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα.
10 	Ωρα και πρόσθετες λειτουργίες	Για ρύθμιση διαφόρων λειτουργιών. Όταν λειτουργεί ένα πρόγραμμα, πιέστε το πεδίο αφής για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη ή τις λειτουργίες: Κλείδωμα πλήκτρων, 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	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.
	Ένδειξη Χρόνου	Στην οθόνη εμφανίζεται η διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος. Πιέστε ταυτόχρονα τα  και  για να μηδενίσετε τον χρόνο.
	Υπολογισμός	Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο μαγειρέματος.

Σύμβολο	Λειτουργία	
	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 ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πρώτος Καθαρισμός

		
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχρών από τον φούρνο.	Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.	Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχρών στον φούρνο.

5.2 Πρώτη σύνδεση

Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής:			
Γλώσσα	Αντίθεση οθόνης	Φωτεινότητα Οθόνης	Ώρα

5.3 Αρχική προθέρμανση

	Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.		
Βήμα 1	Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχρών από τον φούρνο.		



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

Βήμα 2

Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .
Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.

Βήμα 3

Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: .
Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.

Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Περιήγηση 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 Ρύθμιση ενός προγράμματος

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

6.3 Ένδειξη προθέρμανσης.

Όταν ενεργοποιείτε ένα πρόγραμμα, η μπάρα εμφανίζει την αύξηση της θερμοκρασίας. Όταν η θερμοκρασία επιτευχθεί, το σήμα ηχεί 3 φορές, η μπάρα αναβοσβήνει και μετά εξαφανίζεται.

6.4 Χρήση: Ταχεία προθέρμανση

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία προτού τοποθετήσετε φαγητό μέσα στον φούρνο.

Αυτή η λειτουργία μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Δεν είναι διαθέσιμο για ορισμένες λειτουργίες του φούρνου.

°C - πιέστε παρατεταμένα.

6.5 Υπολειπόμενη θερμότητα

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

6.6 Επισκόπηση των μενού

Κύριο μενού

Σύμβολο / Στοιχείο μενού	Χρήση
Προγράμματα	Περιέχει μια λίστα προγραμμάτων.
Συνταγές	Περιέχει μια λίστα αυτόματων προγραμμάτων.

Σύμβολο / Στοιχείο μενού	Χρήση
 Αγαπημένα	Περιέχει μια λίστα των αγαπημένων προγραμμάτων μαγειρέματος που έχει δημιουργήσει ο χρήστης.
 Καθαρισμός	Περιέχει μια λίστα προγραμμάτων καθαρισμού.
 Βασικές ρυθμίσεις	Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της διάρκειας της συσκευής.
 Ειδικά Προγράμματα	Περιέχει μια λίστα πρόσθετων προγραμμάτων.
 Μαγειρέμα 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.

Σύμβολο / Στοιχείο μενού	Περιγραφή
 Ένδειξη Χρόνου	Όταν είναι ενεργοποιημένη η συγκεκριμένη επιλογή, η οθόνη προβάλλει την τρέχουσα ώρα κατά την απενεργοποίηση της συσκευής.
 Ταχεία προθέρμανση	Όταν είναι ενεργοποιημένη, η λειτουργία αυτή μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης του φούρνου.
 Set + Go	Για τη ρύθμιση μιας λειτουργίας και την ενεργοποίησή της αργότερα με το πάτημα οποιουδήποτε συμβόλου στο χειριστήριο.
 Heat + hold	Διατηρεί το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό για 30 λεπτά αφού ολοκληρωθεί ένας κύκλος μαγειρέματος.
 Παράταση Χρόνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη λειτουργία παράτασης χρόνου.
 Αντίθεση Οθόνης	Ρυθμίζει την αντίθεση της οθόνης σε βαθμούς.
 Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης σε βαθμούς.
 Ρύθμιση Γλώσσας	Ρυθμίζει τη γλώσσα για την οθόνη.
 Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πληκτρών και των ηχητικών σημάτων σε βαθμούς.

Σύμβολο / Στοιχείο μενού	Περιγραφή
 Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η απενεργοποίηση του ήχου του πεδίου αφής ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ.
 Συναγερμός / Ηχητ. Σήματα	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τους ήχους συναγερμού.
 Υπενθύμιση Καθαρισμού	Σας υπενθυμίζει πότε να καθαρίσετε τη συσκευή.
 Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468.
 Σέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.
 Εργοστασιακές Ρυθμίσεις	Επαναφέρει όλες τις ρυθμίσεις στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

6.7 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 Πίτσας	Για ψήσιμο φαγητών σε μία θέση σχάρας με έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Κατεψυγμένα 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 λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκραπινάρισμα και για ρόδισμα.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.

Πρόγραμμα	Χρήση
 Υγρός Θερμός Αέρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. 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 περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας.



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

6.8 Ειδικά Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
 Διατήρηση Θερμότητας	Για τη διατήρηση των φαγητών ζεστών.
 Ζέσταμα πιάτων	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
 Διατήρηση	Για τη διατήρηση λαχανικών (π.χ. τουρσί).
 Αποξήρανση	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 σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.
 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 ογκρατέν. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.

6.9 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014. Δοκιμές σύμφωνα με το EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

6.10 Μαγείρεμα Με Βοήθεια

Κατηγορία Φαγητού: Ψάρι/Θαλασσινά

Τύπος εδέσματος	
Ψάρι	Ψάρι, ψητό
	Μπουκίτσες ψαριού
	Ψάρι φιλέτο, κατεψυγμ.
	Ολ. μικρό ψάρι, στο γκριλ
	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ
Ολόκληρος σολομός	-

Κατηγορία Φαγητού: Πουλερικά

Τύπος εδέσματος	
Πουλερικά με κόκαλα	-
Κοτόπουλο	Κοτ. φτερούγα, φρέσκιες
	Κοτ. φτερ., κατεψ.
	Κοτ. μπούτι, φρέσκιες
	Κοτ. μπούτι, κατεψ.
	Κοτόπουλο, 2 μισά

Κατηγορία Φαγητού: Κρέας

Τύπος εδέσματος	
Βοδινό	Κρέας σιγοψημένο
	Ρολό Κιμάς
Ψητό βοδινό	Λίγο Ψημένο
	Λίγο Ψημένο 
	Μεσαία Ψημένο
	Μεσαία Ψημένο 
	Καλοψημένο
Σκανδιναβικό βοδινό	Καλοψημένο 
	Λίγο Ψημένο 
	Μεσαία Ψημένο 
Χοιρινό	Καλοψημένο 
	Κορτεζίνες
	Χοιρ. κότσι, προβρ.
	Χοιρομέρι
	Μπριζόλα Χοιρινή
	Χοιρινός λαιμός
Μοσχάρι	Χοιρινό ωμοπλάτη
	Μοσχάρι κότσι
	Μοσχαρίσια μπριζόλα
Αρνί	Μπούτι Αρνιού
	Σπάλα αρνιού
	Αρνί Κότσι, μεσαίο

Τύπος εδέσματος	
Κυνήγι	Λαγός • Μπούτι λαγού • Σπάλα λαγού • Σπάλα λαγού 
	Ελάφι • Μπούτι ελαφιού • Σπάλα ελαφιού
	Ψητό κυνήγι 
	Μπριζόλα Κυνήγι 

Κατηγορία Φαγητού: Φαγητά φούρνου

Τύπος εδέσματος	
Λαζάνι/Καννελόνι, κατεψ.	-
Λαχανικά ογκρατέν	-
Γλυκά πιάτα	-

Κατηγορία Φαγητού: Πίτσα/Κις

Τύπος εδέσματος	
Πίτσα	Πίτσα, λεπτό
	Πίτσα, επιπλέον υλικά
	Πίτσα, κατεψυγμένη
	Πίτσα Αμερικής, κατεψ.
	Πίτσα, κρύα
	Πίτσα σνακ, κατεψυγμ.
Μπαγκέτες ογκρατέν	-
Τάρτα φλαμπέ	-
Ελβετική τάρτα, αλμυρή	-
Κις λορέν	-

Τύπος εδέσματος	
Αλμυρή τάρτα	-

Κατηγορία Φαγητού: Κέικ/Γλυκίσματα

Τύπος εδέσματος	
Κέικ στρογγυλής φόρμας	-
Μηλόπιτα, σκεπαστή	-
Αφράτο κέικ	-
Μηλόπιτα	-
Cheese cake σε φόρμα	-
Μπριός	-
Παντεσπάνι	-
Τάρτες	-
Ελβετική τάρτα, γλυκιά	-
Κέικ αμυγδαλού	-
Κέικ Muffins	-
Γλυκίσματα	-
Ζύμη σε λωρίδες	-
Κορνέ	-
Σφολιάτα	-
Εκλέρ	-
Μακαρόν	-
Μπισκότα Ζύμης κουρού	-
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	-
Στρούντελ μήλου, κατεψ.	-
Κέικ σε ταψί	Αφράτη ζύμη
	Ζύμη με μαγιά

Τύπος εδέσματος	
Cheese cake σε τα-ψί	-
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, κατεψ.

Τύπος εδέσματος	
Ciabatta	-
Ψωμί	Ψωμί μαργαρίτα
	Τσουρέκι
	Αζυμο ψωμί

Κατηγορία Φαγητού: Συνοδευτικά πιάτα

Τύπος εδέσματος	
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές	-
Τηγ. πατάτες, χοντρ.	-
Τηγ. πατάτες, κα-τεψ.	-
Κροκέτες	-
Φέτες	-
Hash browns	-



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.

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρο-λογιού	Εφαρμογή
 Χρονομετρητής	Για να ορίσετε μια αντί-στροφη μέτρηση (η μέ-γιστη τιμή είναι 2 ώ και 30 λεπ.). Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επί-δραση στη λειτουργία του φούρνου.

Λειτουργία ρο-λογιού	Εφαρμογή
 Διάρκεια	Γνα να ορίσετε τη διάρ-κεια της λειτουργίας του φούρνου (η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ.) Δεν είναι διαθέσιμο για: Αισθ. Φαγητού.

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
→ Τέλος	Για να ρυθμίσετε την ώρα απενεργοποίησης ενός προγράμματος (η μέγιστη τιμή είναι 23 ώ 59 λεπ.). Δεν είναι διαθέσιμο για: Αισθ. Φαγητού.

Αν ορίσετε τον χρόνο για μια λειτουργία ρολογιού, ο χρόνος ξεκινά να μετράει αντίστροφα ύστερα από 5 δευτ.

Διάρκεια, Τέλος - πριν χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες, πρέπει να ορίσετε ένα πρόγραμμα και μια θερμοκρασία. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

Διάρκεια, Τέλος - και μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ταυτόχρονα, αν θέλετε ο φούρνος να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε μεταγενέστερη χρονική στιγμή.

7.2 Ρύθμιση των λειτουργιών ρολογιού

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
2.  - πιάστε επανειλημμένα μέχρι η οθόνη να εμφανίζει την απαραίτητη λειτουργία ρολογιού και το σχετικό σύμβολο.
3.  - πιάστε για να ρυθμίσετε την ώρα.
4. Πιάστε: OK.
Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα. Ο φούρνος σβήνει. Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα.
5. Πιάστε οποιοδήποτε σύμβολο για να διακόψετε το 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. Πιάστε το  επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Heat + hold.
5. Πιάστε 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.



Εφαρμόζεται σε όλα τα προγράμματα με Διάρκεια ή Αυτομ. Προγρ. Βάρους.
Δεν εφαρμόζεται σε προγράμματα που χρησιμοποιούν τον αισθητήρα φαγητού.

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

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 Αισθ. Φαγητού

Ο αισθητήρας φαγητού μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ο φούρνος απενεργοποιείται.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμίζονται:

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο τον παρεχόμενο αισθητήρα φαγητού και τα γνήσια ανταλλακτικά.

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

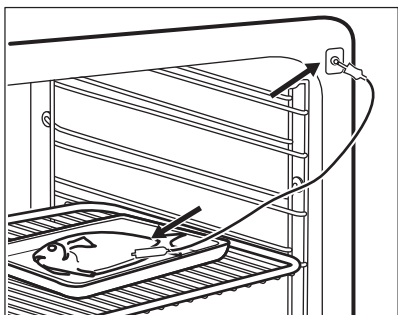
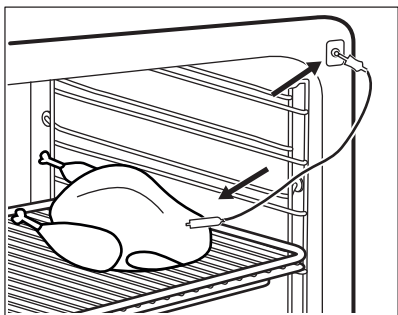
- Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.
- Ο αισθητήρας φαγητού δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για υγρά πιάτα.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ο αισθητήρας φαγητού πρέπει να παραμένει εντός του σκεύους και το βύσμα στην υποδοχή.
- Χρησιμοποιείτε τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας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



Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία που ρυθμίσατε.

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 $\mathcal{P}$.

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.



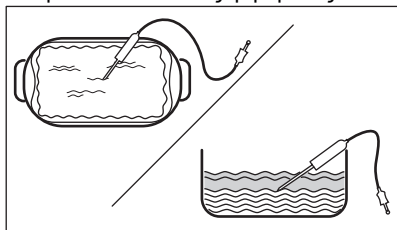
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

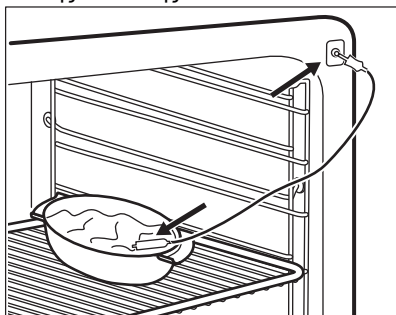
Κατηγορία φαγητού: γάστρα

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 σλικόνης 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 $\mathcal{P}$.

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!

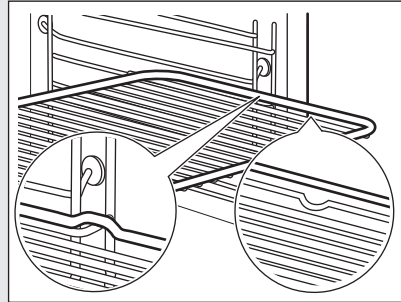
Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητήρας φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

9.2 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια 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.

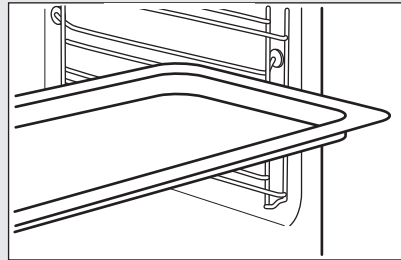
Μεταλλική σχάρα:

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



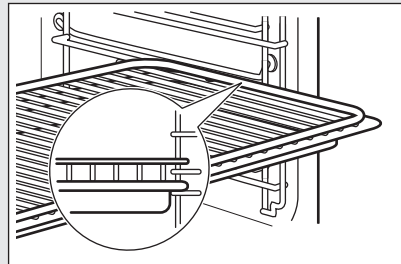
Ταψί ψησίματος /Βαθύ Ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



Μεταλλική σχάρα, Ταψί ψησίματος / Βαθύ Ταψί:

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



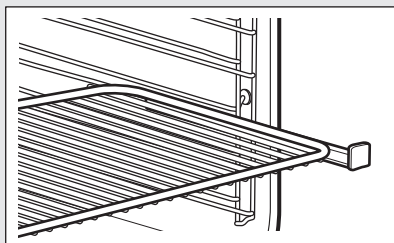
9.3 Χρήση των τηλεσκοπικών βραχιόνων

Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

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

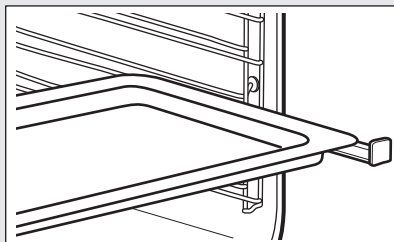
Μεταλλική σχάρα:

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



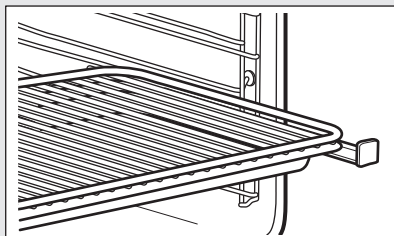
Βαθύ ταψί:

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.

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

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

Μπορείτε να αντικαταστήσετε μια θέση μνήμης. Όταν στην οθόνη εμφανίζεται η πρώτη ελεύθερη θέση μνήμης, πιέστε το $\vee$ ή το $\wedge$ 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.

Μπορείτε να πιέσετε το  για να μεταβείτε απευθείας στο μενού: Αγαπημένα. Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

10.2 Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά

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



Αν λειτουργεί η λειτουργία Πυρόλυσης, η πόρτα κλειδώνει αυτόματα. Όταν πιέσετε οποιοδήποτε σύμβολο, εμφανίζεται ένα μήνυμα στην οθόνη.

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 πλήκτρων

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 πλήκτρων.
4. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.



Αν λειτουργεί η λειτουργία Πυρόλυσης, η πόρτα είναι κλειδωμένη και το σύμβολο ενός κλειδιού εμφανίζεται στην οθόνη.

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 Κλείδωμα πλήκτρων 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 μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

 (°C)	 (ώ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - μέγιστη	3

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Διάρκεια, Τέλος.

10.6 Φωτεινότητα οθόνης

Υπάρχουν δύο λειτουργίες φωτεινότητας οθόνης:

 Φωτεινότητα ημέρας	 Φωτεινότητα νύχτας
Ανάβει όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος.	
Ανάβει για 10 δευτ. όταν πατάτε οποιοδήποτε πεδίο του αισθητήρα ενώ βρίσκεται σε λειτουργία φωτεινότητας νύχτας.	Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, η οθόνη βρίσκεται σε λειτουργία φωτεινότητας νύχτας από τις 10 μ.μ. έως τις 6 π.μ.
Ανάβει όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος και ρυθμίζετε τη λειτουργία: Χρονομετρητής. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, 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. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Συστάσεις μαγειρέματος



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

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.
- 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 στοιβες 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 και σκεπάστε την με μια βρεγμένη πετσέτα ή με πλαστική μεμβράνη. Ρυθμίστε τη λειτουργία: Φούσκωμα ζύμης και τον χρόνο μαγειρέματος.

Απόψυξη

Αφαιρέστε τη συσκευασία του φαγητού και βάλτε το φαγητό σε ένα πιάτο. Μην καλύπτετε το φαγητό καθώς αυτό μπορεί να επιμηκύνει τον χρόνο απόψυξης. Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

11.4 Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

Μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο ψήσιματος 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.

11.5 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 ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον 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 τον χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ψήνεται ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η ζύμη του κέικ δεν είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη.	Την επόμενη φορά απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη του κέικ επάνω στο ταψί ψησίματος.
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.

11.6 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	170 - 180	10 - 25	2

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ				
		 (°C)	 (min)	
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, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180	50 - 70	2
Ψωμί σικάλης:	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, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Κέικ αμυγδάλου με βούτυρο / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	20 - 30	3



ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙ ΣΕ ΤΑΨΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά.



(°C)



(min)



Τάρτες φρούτων, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη

Πάνω/Κάτω Θέρμανση

180

35 - 55

3

Κέικ μαγιάς με λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)

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

10 - 20

Γλυκίσματα από μαρέγκα

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

11.7 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	160 - 170	15 - 30
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30
Ρυζόγαλο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60
Ψάρι στον φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60
Γεμιστά λαχανικά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60

11.8 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

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



**ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙ ΣΕ ΤΑ-
ΨΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**

	 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Κορνέ / Εκλέρ, προθερ- μάνετε τον άδειο φούρ- νο	160 - 180	25 - 45
Κέικ τριφτό, απλό	150 - 160	30 - 45



ΜΠΙΣΚΟΤΑ

	 (°C)	 (ΛΕΠ.)
Μπισκότα Ζύμης κου- ρού	150 - 160	20 - 40
Γλυκίσματα από μαρέ- γκα	80 - 100	130 - 170
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας, προθερμάνε- τε τον άδειο φούρνο	170 - 180	30 - 50
Ψωμάκια	180	20 - 30

11.9 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

Ψήνετε τα άπαχα κρέατα καλυμμένα (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλουμινόχαρτο).

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.

11.10 Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

 ΒΟΔΙΝΟ				
			 (°C)	 (min)
Ψητό κατσαρόλας	1 - 1,5 kg	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	230	120 - 150
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	160 - 180	90 - 120	

**ΧΟΙΡΙΝΟ**

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.



(kg)



(°C)



(min)

Μπριζόλες / Κορτεζίνες

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Ρολό Κιμάς

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Κότσι χοιρινό, προμαγει-
ρεμένο

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	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	230	30 - 40
Ελάφι σπάλα	1.5 - 2	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	210 - 220	35 - 40
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	35 - 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	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	210 - 220	40 - 60

11.11 Ψήσιμο Ψωμιού

Δεν συνιστάται προθέρμανση.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

 ΨΩΜΙ		
	 (°C)	 (min)
Λευκό ψωμί	180 - 200	40 - 60
Μπαγκέτα	200 - 220	35 - 45
Μπριός	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Ψωμί σικάλης	190 - 210	50 - 70
Ψωμί ολικής άλεσης	180 - 200	50 - 70
Ψωμί ολικής άλεσης	170 - 190	60 - 90
Ψωμάκια	190 - 210	20 - 35

11.12 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	200 - 230	15 - 20
Πίτσα, χοντρή ζύμη	180 - 200	20 - 30
Αζυμο ψωμί	230 - 250	10 - 20
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180	45 - 55
Πίτσα Αλσατίας	230 - 250	12 - 20
Πιερόγκι	180 - 200	15 - 25
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60

11.13 Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.

Ψήνετε στο γκριλ μόνο λεπτά κομμάτια κρέατος ή ψαριού.

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



ΓΚΡΙΛ



(°C)



(ΛΕΠ.)

1η πλευρά



(ΛΕΠ.)

2η πλευρά



Βοδινό φιλέτο	230	20 - 30	20 - 30	3
Χοιρινή μπριζόλα	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Αρνί σπάλα	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

11.14 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 Αισθ. Φαγητού 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. Χρήση: Αισθ. Φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Χρήση των εξαρτημάτων», Χρήση: Αισθ. Φαγητού.
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 Αισθ. Φαγητού.

5. Μετά από 10 λεπτά, ο φούρνος μειώνει αυτόματα τη θερμοκρασία στους 80 °C.



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 120 °C.



(kg)



(λεπ.)



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

11.15 Κατεψυγμένα τρόφιμα



(°C)



(λεπ.)



Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25	2
Πίτσα Αμερικής, κατεψ.	190 - 210	20 - 25	2
Πίτσα, κρύα	210 - 230	13 - 25	2
Πίτσα σνακ, κατεψυγμ.	180 - 200	15 - 30	2
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές	200 - 220	20 - 30	3
Τηγ. πατάτες, χοντρ.	200 - 220	25 - 35	3
Φέτες / Κροκέτες	220 - 230	20 - 35	3
Hash browns	210 - 230	20 - 30	3
Λαζάνια / Καννελόνια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2
Λαζάνια / Καννελόνια, κατεψυγμένα	160 - 180	40 - 60	2
Ψητό τυρί	170 - 190	20 - 30	3
Κοτόπουλο φτερούγα	190 - 210	20 - 30	2

11.16 Απόψυξη

Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων και βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

Μην καλύπτετε το φαγητό καθώς αυτό μπορεί να επιμηκύνει τον χρόνο απόψυξης.

	 (kg)	 (min) Χρόνος απόψυξης	 (min) Επιπλέον χρόνος απόψυξης	
Κοτόπουλο	1	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
κρέας	1	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
κρέας	0.5	90 - 120	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστροφα	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Κρέμα	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Χτυπήστε την κρέμα όταν είναι ακόμη ελαφρώς παγωμένη σε μερικά σημεία.
Κέικ	1.4	60	60	-

11.17 Διατήρηση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Κάτω Θέρμανση.

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 στον 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	 (λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο
Φράουλες / Μύρτιλα / 35 - 45 Σμέουρα / Ωριμα φραγκοστάφυλα	

 ΦΡΟΥ- ΤΑ ΜΕ ΚΟΥ- ΚΟΥΤΣΙ	 (λεπτά) Χρόνος μέ- χρι να αρχί- σει το σιγα- νό βράσιμο	 (λεπτά) Συνέχεια μαγειρέμα- τος στους 100 °C
Ροδάκινα / Κυδώνια / Δαμάσκηνα	35 - 45	10 - 15

 ΛΑ- ΧΑΝΙΚΑ	 (λεπτά) Χρόνος μέ- χρι να αρχί- σει το σιγα- νό βράσιμο	 (λεπτά) Συνέχεια μαγειρέμα- τος στους 100 °C
Καρότα	50 - 60	5 - 10
Αγγούρια	50 - 60	-
Ανάμικτα τουρσιά	50 - 60	5 - 10
Ρέβα / Αρακάς / Σπαράγγια	50 - 60	15 - 20

11.18 Αποξήρανση - Θερμός Αέρας

Καλύπτε τα ταψιά με αντικολλητικό χαρτί ή λαδόκολλα.

Για καλύτερο αποτέλεσμα, σταματήστε τον φούρνο στη μέση του χρόνου στεγνώματος, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για ένα βράδυ για να ολοκληρωθεί το στέγνωμα.

Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

 ΛΑΧΑΝΙΚΑ	 (°C)	 (ώ)
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	 (ώ)
Δαμάσκηνα	8 - 10
Βερίκοκα	8 - 10
Φέτες μήλου	6 - 8
Αχλάδια	6 - 9

11.19 Αισθ. Φαγητού

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

 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 μπριζόλα, καπνιστή / Χοιρινή μπριζόλα, προσέ	75	78	82

 ΜΟΣΧΑΡΙ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	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

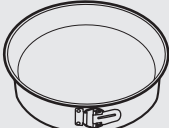
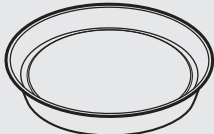
 ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ - ΠΡΟΜΑ-ΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Κολοκυθάκια στη γάστρα / Μπρόκολο στη γάστρα / Μάραθος στη γάστρα	85	88	91

 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

11.20 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

			
Ταψί πίτσας	Πυρίμαχο ταψί	Κεραμικά φορμάκια	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

11.21 Υγρός Θερμός Αέρας

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

	 (°C)	 (min)
Κέικ μήλου, φτιαγμένο με μείγμα αφράτου κέικ (στρογγυλή φόρμα για κέικ)	160 - 170	70 - 80
Λευκό ψωμί	190 - 200	55 - 70

11.22 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες				
		 (°C)	 (λεπτά)	
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)	 (λεπτά)
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



ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα



Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.



(°C)



(ΛΕΠΤΑ)

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)



(ΛΕΠΤΑ)



Μπισκότα σόρτμπρεντ /
Ζύμη σε λωρίδες

Θερμός Αέρας

140

25 - 45

1 / 4

Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/
ταψί, προθερμάνετε τον
άδειο φούρνο

Θερμός Αέρας

150

23 - 40

1 / 4

Αφράτο κέικ χωρίς λιπα-
ρά

Θερμός Αέρας

160

35 - 50

1 / 4



ΓΚΡΙΛ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά.



Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



(ΛΕΠΤΑ)



Τοστ

Γκριλ

1 - 3

5

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

12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Κα- θαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη του φούρνου με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην αποθηκεύετε φαγητό στον φούρνο για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε χρήση.



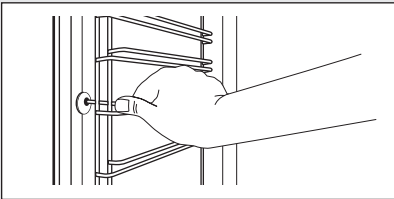
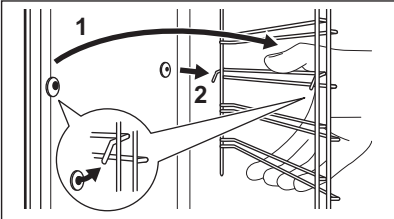
Αξεσουάρ

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

Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

12.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

Βήμα 1	Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	
Βήμα 2	Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.	
Βήμα 3	Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.	
Βήμα 4	Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι στερέωσης των τηλεσκοπικών βραχιόνων πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.	

12.3 Τρόπος χρήσης: Πυρολυτικός καθαρισμός

Καθαρίστε τον φούρνο με πυρολυτικό καθαρισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αν άλλες συσκευές έχουν εγκατασταθεί στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα με αυτήν τη λειτουργία. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό:

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.	Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
--	--	--

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Ενεργοποιήστε τον φούρνο.	Πιέστε: Μενού / Πυρόλυση	Ρυθμίστε τη λειτουργία καθαρισμού. Πιέστε: ΟΚ.

Επιλογή	Λειτουργία καθαρισμού	Διάρκεια
Σύντομος	Ελαφρύς καθαρισμός	1 h
Κανονικός	Κανονικός καθαρισμός	1 h 30 min
Εντατικός	Σχολαστικός καθαρισμός	3 h

❗ Όταν αρχίζει ο καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα του φούρνου και ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.

Για να διακόψετε τον καθαρισμό προτού ολοκληρωθεί, απενεργοποιήστε τον φούρνο. Ο φούρνος παραμένει κλειδωμένος μέχρι να κρυώσει.

12.4 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μεταχειριστείτε προσεκτικά το τζάμι, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού. Το τζάμι μπορεί να σπάσει.

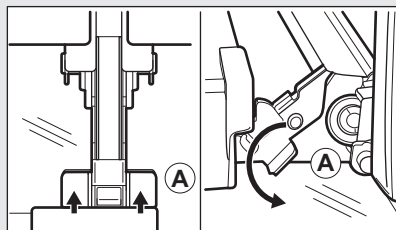


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

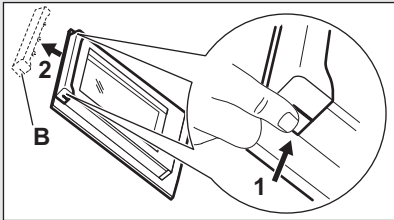
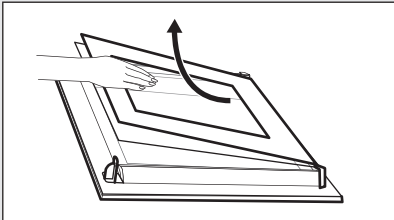
Η πόρτα είναι βαριά.

Βήμα 1 Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.

Βήμα 2 Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



Βήμα 3 Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 70°). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.

Βήμα 4	Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.	
Βήμα 5	Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.	
Βήμα 6	Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.	
Βήμα 7	Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.	
Βήμα 8	Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.	
Βήμα 9	Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα.	

12.5 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας

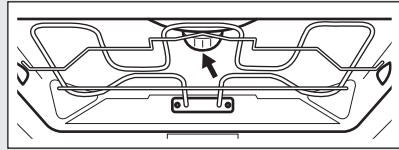


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

Επάνω λαμπτήρας

- Βήμα 1** Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.



- Βήμα 2** Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

- Βήμα 3** Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C.

- Βήμα 4** Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

Πλαϊνός λαμπτήρας

- Βήμα 1** Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα.

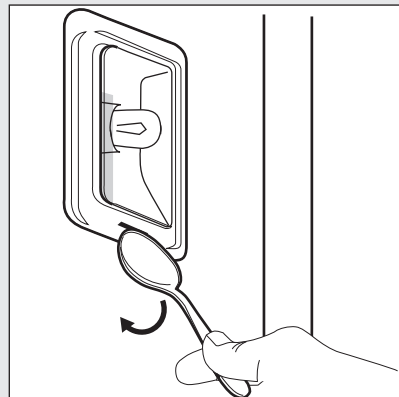
- Βήμα 2** Χρησιμοποιήστε ένα στενό, μη αιχμηρό αντικείμενο (π.χ. ένα κουταλάκι) για να αφαιρέσετε το γυάλινο κάλυμμα.

- Βήμα 3** Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

- Βήμα 4** Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C.

- Βήμα 5** Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

- Βήμα 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 Κλειδ. ασφ. για παιδ.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδ. ασφ. για παιδ.».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει κλείσει σωστά η πόρτα.	Κλείστε καλά την πόρτα.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Ο αισθητήρας φαγητού δεν λειτουργεί.	Το βύσμα του αισθητήρα φαγητού δεν είναι σωστά εγκατεστημένο στην υποδοχή.	Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού όσο το δυνατόν βαθύτερα μέσα στην υποδοχή.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη F111.	Το βύσμα του αισθητήρα φαγητού δεν είναι σωστά εγκατεστημένο στην υποδοχή.	Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού όσο το δυνατόν βαθύτερα μέσα στην υποδοχή.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	- Απενεργοποιήστε τον φούρνο από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά. - Αν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.
Υπάρχει 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 στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Βασικές Ρυθμίσεις.

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 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*

Όνομα προμηθευτή

AEG

Αναγνωριστικό μοντέλου	BPE742320B 944187996 BPE742320M 944187791,944187944 BPK742320M 944187933 BPK74232SM 944187962	
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	81.2	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+	
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη συμβατική λειτουργία	1.09 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο	
Πλήθος θαλάμων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Όγκος	71 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος Φούρνος	
Μάζα	BPE742320M	37.0 kg
	BPE742320B	37.0 kg
	BPK742320M	38.0 kg
	BPK74232SM	37.0 kg

* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους Κανονισμούς της ΕΕ 65/2014 και 66/2014. Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παράρτημα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτηματα A και B. Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

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 διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου 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 από 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 ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. 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. Ανοίγέτε τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας
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



867353861-B-382020



AEG