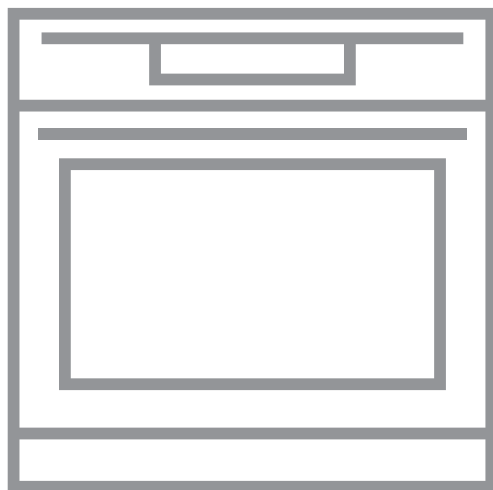


USER MANUAL



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	8
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	9
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	9
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	10
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	12
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	14
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	16
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	17
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	32
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	34
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	38

ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



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

www.aeg.com/webselfservice



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registeraeg.com



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

www.aeg.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

ℹ Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

📄 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται αι αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική παροχή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις Οδηγίες της ΕΟΚ.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

- κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των εξαρτημάτων απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ασάλι 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.
- Ψήνεται πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

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

σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

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

2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού / Πυρκαγιών / Χημικών εκπομπών (Αναθυμιάσεων) σε Πυρολυτική Λειτουργία. Μην εκκινείτε την Πυρόλυση αν το κουμπί Ατμός Plus είναι πατημένο.

- 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 ενόσω 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 βρεφών και των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.

2.6 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.7 Σέρβις

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

2.8 Απόρριψη

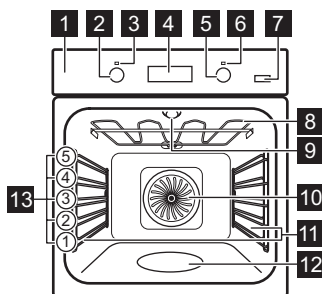


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

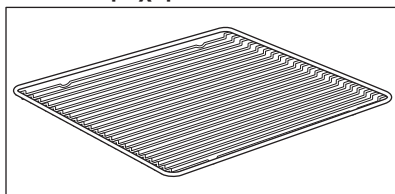
3.1 Γενική επισκόπηση



- 1** Πίνακας χειριστηρίων
- 2** Διακόπτης προγραμμάτων
- 3** Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 4** Οθόνη
- 5** Διακόπτης θερμοκρασίας
- 6** Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7** Κουμπί Ατμού Plus
- 8** Αντίσταση
- 9** Λαμπτήρας
- 10** Ανεμιστήρας
- 11** Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 12** Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 13** Θέσεις σχαρών

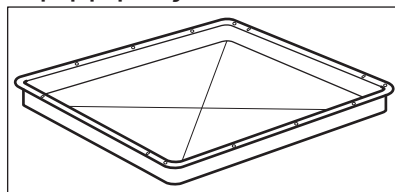
3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα

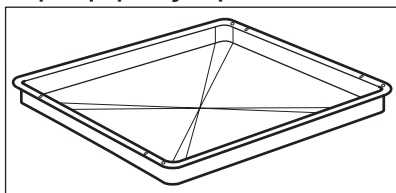


Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

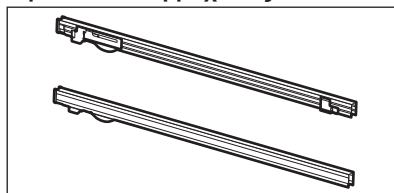
Ταψί ψησίματος



Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ

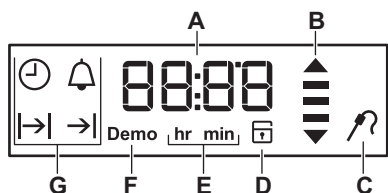
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

Τηλεσκοπικοί βραχίονες

Για τις σχάρες και τα ταψιά.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ**4.1 Κουμπιά**

Πεδίο αφής / Κουμπί	Λειτουργία	Περιγραφή
—	ΠΛΗΝ	Για ρύθμιση της ώρας.
	ΡΟΛΟΪ	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	ΣΥΝ	Για ρύθμιση της ώρας.
	ATMOΣ PLUS	Για την ενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS.

4.2 Οθόνη

- A. Χρονοδιακόπτης / Θερμοκρασία
- B. Ένδειξη προθέρμανσης και υπολειπόμενης θερμότητας
- C. Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- D. Κλείδωμα πόρτας (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- E. Ώρες / λεπτά
- F. Λειτουργία Demo (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- G. Λειτουργίες ρολογιού

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

5.1 Πρώτος καθαρισμός

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



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός».

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

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

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε το διακόπτη λειτουργίας. Ο διακόπτης λειτουργίας θα πεταχτεί προς τα έξω.

6.2 Προγράμματα

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
0 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι σβηστός.
 Φωτισμός Φούρνου	Για την ενεργοποίηση του λαμπτήρα χωρίς λειτουργία μαγειρέματος.
  Θερμός Αέρας PLUS	Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για να πετύχετε το σωστό χρώμα και τραγανή επιφάνεια κατά το ψήσιμο. Για να το κάνετε πιο ζουμερό όταν τα ξαναζεσταίνετε.
 Πίτσα	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.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση (Πάνω/Κάτω Θέρμανση)	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.
 Απόψυξη	Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη καταψυγμένων τροφίμων, όπως λαχανικά και φρούτα. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Υγρός Θερμός Αέρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί-τε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για περισσότερες πληροφορίες 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. Λόγω της χρήσης της υπολειπόμενης θερμότητας, η θερμοαντική 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.
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ Με Θερ- μό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Επίσης, για γκρατινάρισμα και για ρόδιασμα.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Πυρόλυση	Για ενεργοποίηση του αυτόματου πυρολυτικού καθαρισμού του φούρνου. Η λειτουργία αυτή καίει τα στερεά υπολείμματα που υπάρχουν μέσα στο φούρνο.



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

6.3 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου

1. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να επιλέξετε μια λειτουργία φούρνου.
2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε μια ρύθμιση θερμοκρασίας.
3. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

Ο λαμπτήρας ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

6.4 Ρύθμιση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαυματα:

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



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

2. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο και κλείστε την πόρτα του φούρνου.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία: .
4. Πιέστε το κουμπί Ατμού Plus .

Το κουμπί Ατμού Plus λειτουργεί μόνο με αυτή τη λειτουργία.

Ανάβει η ένδειξη.

5. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε μια θερμοκρασία.
6. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, πιέστε το κουμπί Ατμού Plus , στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

Η ένδειξη του κουμπιού Ατμού Plus σβήνει.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

6.5 Ένδειξη προθέρμανσης

Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία φούρνου, οι γραμμές στην οθόνη  εμφανίζονται μία-μία καθώς αυξάνεται η θερμοκρασία του φούρνου και εξαφανίζονται καθώς μειώνεται.

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 ΩΡΑ	Για εμφάνιση ή αλλαγή της ώρας. Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα μόνο όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
 ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει ρυθμιστεί ένα πρόγραμμα.

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 ΤΕΛΟΣ	Για να ρυθμίσετε τότε απενεργοποιείται ο φούρνος. Χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει ρυθμιστεί ένα πρόγραμμα.
   ΧΡΟΝΟΣ ΚΑ- ΘΥΣΤΕΡΗ- ΣΗΣ	Συνδυασμός της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ και ΤΕ-ΛΟΣ.

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗΣ	Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
00:00 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ	Εάν δεν ρυθμίσετε καμία άλλη λειτουργία του ρολογιού, η λειτουργία ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ παρακολουθεί αυτόματα τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου. Ενεργοποιείται αμέσως μόλις ο φούρνος αρχίσει να θερμαίνεται. Το Χρονόμετρο δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τις εξής λειτουργίες: ΔΙΑΡΚΕΙΑ, ΤΕΛΟΣ.

7.2 Ρύθμιση και αλλαγή της ώρας

Μετά την πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή, περιμένετε μέχρι στην οθόνη να εμφανιστούν οι ενδείξεις **hr** και «12:00». "Η ένδειξη «12» αναβοσβήνει.

1. Πιέστε το $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε την ώρα.
2. Πιέστε το  για επιβεβαίωση και για να μεταβείτε στη ρύθμιση των λεπτών.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **min** και η ρυθμισμένη ώρα. "Η ένδειξη «00» αναβοσβήνει.

3. Πιέστε το $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
4. Πιέστε το  για επιβεβαίωση αλλιώς η ρυθμισμένη ώρα θα αποθηκευτεί αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα.

Στην οθόνη εμφανίζεται η νέα ώρα.

Για να αλλάξετε την ώρα, πιέστε το  επανειλημμένα, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη της ώρας .

7.3 Ρύθμιση της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη $| \rightarrow |$.
3. Πιέστε το $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε τα λεπτά και κατόπιν την ώρα. Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
Όταν η ρυθμισμένη Διάρκεια φθάνει στο τέλος, ακούγεται ένα σήμα για 2 λεπτά. Η ένδειξη $| \rightarrow |$ και η ρύθμιση χρόνου αναβοσβήνουν στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα.
4. Για να απενεργοποιήσετε το σήμα, πιέστε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
5. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

7.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΤΕΛΟΣ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη $\rightarrow |$.
3. Πιέστε το $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε την ώρα και κατόπιν τα λεπτά. Πιέστε το  για επιβεβαίωση.
Στη ρυθμισμένη ώρα Τέλους ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά. Η ένδειξη $\rightarrow |$ και η ρύθμιση ώρας αναβοσβήνουν στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα.
4. Για να απενεργοποιήσετε το σήμα, πιέστε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
5. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

7.5 Ρύθμιση της λειτουργίας ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
3. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τα λεπτά και κατόπιν τις ώρες της ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ. Πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Στην οθόνη εμφανίζεται να αναβοσβήνει η ένδειξη .

4. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τις ώρες και κατόπιν τα λεπτά του ΤΕΛΟΥΣ. Πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Ο φούρνος ενεργοποιείται αυτόματα αργότερα, λειτουργεί για τη ρυθμισμένη ώρα ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και σταματάει στη ρυθμισμένη ώρα ΤΕΛΟΥΣ.

Στη ρυθμισμένη ώρα Τέλους ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά. Η ένδειξη  και η ρύθμιση ώρας αναβοσβήνουν στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει.

5. Για να απενεργοποιήσετε το σήμα, πιέστε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

7.6 Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

Ο Χρονομετρητής μπορεί να ρυθμιστεί είτε όταν ο φούρνος είναι

ενεργοποιημένος είτε όταν είναι απενεργοποιημένος.

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο  και η ένδειξη «00» στην οθόνη.
2. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τα δευτερόλεπτα και κατόπιν τα λεπτά. Όταν ο χρόνος ρύθμισης υπερβεί τα 60 λεπτά, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη **hr**.
3. Ρυθμίστε την ώρα.
4. Ο ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗΣ τίθεται αυτόματα σε λειτουργία μετά από 5 δευτερόλεπτα. Μετά την πάροδο του 90% του καθορισμένου χρόνου, ακούγεται το σήμα.
5. Μόλις παρέλθει ο χρόνος ρύθμισης, ακούγεται το σήμα για 2 λεπτά. "Η ένδειξη «00:00» και το σύμβολο  αναβοσβήνουν στην οθόνη. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

7.7 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

Για να μηδενίσετε το Χρονόμετρο, πιέστε παρατεταμένα τα $+$ και $-$. Το χρονόμετρο ξεκινά και πάλι τη μέτρηση.

8. ΧΡΉΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

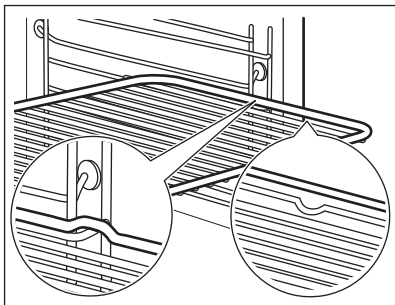
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.

8.1 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

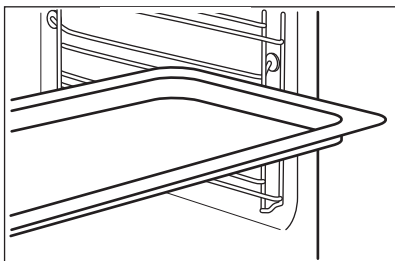
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της



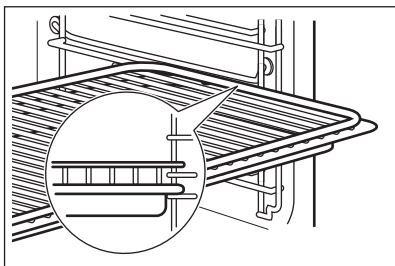
Ταψί ψησίματος/ Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος / βαθύ ταψίμαζι:

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



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

8.2 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - τοποθέτηση των αξεσουάρ

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

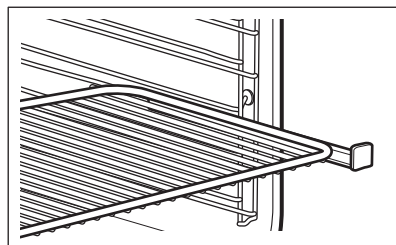
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

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

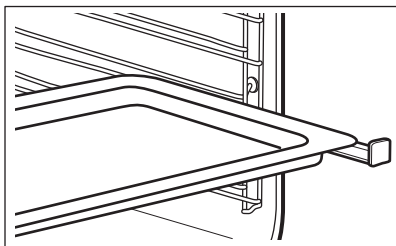


Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη μεταλλική σχάρα είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



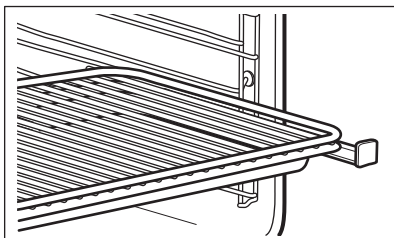
Βαθύ ταψί:

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.



9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Χρήση του Κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά

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

1. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης λειτουργιών φούρνου βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης.
2. Πιέστε ταυτόχρονα και παραπεταμένα τα κουμπιά  και  για 2 δευτερόλεπτα.

Ακούγεται το σήμα. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ενδείξεις SAFE και .



Τα σύμβολα εμφανίζονται στην οθόνη επίσης όταν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία Πυρόλυσης.

Για να απενεργοποιήσετε το Κλειδωμα ασφαλείας για παιδιά, επαναλάβετε το βήμα 2.

9.2 Χρήση του Κλειδώματος Χειρισμού

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το Κλειδωμα Χειρισμού μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

Όταν το Κλειδωμα Χειρισμού είναι ενεργοποιημένο, οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας και ώρας μιας ενεργής λειτουργίας φούρνου δεν μπορούν να αλλάχθούν ακούσια.

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και ρυθμίστε την σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.
2. Πιέστε παραπεταμένα τα  και  ταυτόχρονα για 2 δευτερόλεπτα. Ακούγεται το σήμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη Loc για 5 δευτερόλεπτα.



Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη Loc όταν στρέψετε το διακόπτη θερμοκρασίας ή πιέσετε οποιοδήποτε κουμπί όταν είναι ενεργοποιημένο το Κλειδωμα Χειρισμού.

Όταν στρέψετε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου, ο φούρνος απενεργοποιείται.

Όταν απενεργοποιήσετε τον φούρνο ενώ είναι ενεργοποιημένο το Κλειδωμα Χειρισμού, το Κλειδωμα Χειρισμού αλλάζει αυτόματα σε Κλειδωμα ασφαλείας για παιδιά. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».



Αν λειτουργεί η λειτουργία Πυρόλυσης, η πόρτα είναι κλειδωμένη και η ένδειξη  εμφανίζεται στην οθόνη.

Για να απενεργοποιήσετε το Κλειδωμα Χειρισμού επαναλάβετε το βήμα 2.

9.3 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη

υπολειπόμενης θερμότητας  εάν η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεγαλύτερη από 40 °C. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας αριστερά ή δεξιά για να ελέγξετε τη θερμοκρασία φούρνου.

9.4 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα λειτουργεί και δεν αλλάξετε τη θερμοκρασία του φούρνου.

Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος απενεργοποίησης (h)
30 - 115	12.5

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

Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί, για να θέσετε ξανά τον φούρνο σε λειτουργία μετά από μια αυτόματη απενεργοποίηση.



Η αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Διάρκεια, Τέλος.

9.5 Ανεμιστήρας ψύξης

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

10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος

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

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

10.2 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:

- τους αριθμούς των θέσεων των σχαρών.
- πληροφορίες για τις λειτουργίες του φούρνου, τις συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες και θερμοκρασίες για φαγητά.

10.3 Θερμός Αέρας PLUS

Κέικ / γλυκά / ψωμιά
Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε το ταψί ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 150 ml νερό.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μπισκότα, βουτήματα, κρουασάν	150 - 180	10 - 20
Φοκάτσια	200 - 210	10 - 20
Πίτσα	230	10 - 20
Ψωμάκια	200	20 - 25
Ψωμί	180	35 - 40
Τάρτα με δαμάσκηνα, μηλόπιτα, ψωμάκια κα- νέλας ψημένα σε φόρμα για κέικ	160 - 180	30 - 60

Κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά
Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10
λεπτά.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση
σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Πίτσα	200 - 210	10 - 20
Κρουασάν	170 - 180	15 - 25
Λαζάνια	180 - 200	35 - 50

Αναζωογόνηση φαγητού
Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση
σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 100 ml νερό.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 110 °C.

Τύπος φαγητού	Χρόνος (min)
Ψωμάκια	10 - 20

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

Ψήσιμο
Χρησιμοποιήστε το γυάλινο σκεύος
ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση
σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψητό βοδινό	200	50 - 60
Κοτόπουλο	210	60 - 80
Ψητό χοιρινό	180	65 - 80

10.4 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.

10.5 Συμβουλές για το ψήσιμο

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

10.6 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο:

Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ Στρογγυλής Φόρμας / Μπριός	Θερμός Αέρας	150 - 160	50 - 70	1

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας
Τσουρέκι / Ψωμί Μαργαρίτα	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	170 - 190	30 - 40	3
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Ψωμί (σίκαλης): 1. Πρώτο μέρος της διαδικα- σίας ψησίματος. 2. Δεύτερο μέρος της διαδι- κασίας ψησίματος.	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Κορνέ / Εκλέρ	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Κέικ κορμός	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Κέικ αμυγδαλού βουτύρου / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων (από ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Θερμός Αέρας	150	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων (από ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	170	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων με ζύμη κου- ρού	Θερμός Αέρας	160 - 170	40 - 80	3

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ μαγιάς με λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί ψησίματος.

Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα Ζύμης Κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160	10 - 20	3
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 20	3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού / Μαρέγκες	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150	3
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Σφολιατοιδή	Θερμός Αέρας	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Ψωμάκια	Θερμός Αέρας	160 ¹⁾	10 - 25	3
Ψωμάκια	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

10.7 Σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σουφλέ με ζυμαρικά	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60	1
Λαζάνια	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40	1
Λαχανικά ογκρατέν ¹⁾	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 170	15 - 30	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30	1

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Γλυκά φούρνου	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60	1
Ψάρι στον φούρνο	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60	1
Γεμιστά λαχανικά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

10.8 Υγρός Θερμός Αέρας



Για καλύτερα αποτελέσματα ακολουθήστε τους χρόνους ψησίματος που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ζυμαρικά ωγκρατέν	200 - 220	45 - 55	3
Πατάτες ωγκρατέν	180 - 200	70 - 85	3
Μουσακάς	170 - 190	70 - 95	3
Λαζάνια	180 - 200	75 - 90	3
Καννελόνια	180 - 200	70 - 85	3
Τάρτα με βάση το ψωμί	190 - 200	55 - 70	3
Ρυζόγαλο	170 - 190	45 - 60	3
Κέικ μήλου, φτιαγμένο με αφράτο μείγμα (στρογγυλή φόρμα για κέικ)	160 - 170	70 - 80	3
Λευκό ψωμί	190 - 200	55 - 70	3

10.9 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Θερμός Αέρας.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μπισκότα / small cakes / μικρά κέικ / γλυκά / ψωμάκια

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

10.10 Πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πίτσα (λεπτή ζύμη)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Πίτσα (με πλούσια υλικά)	180 - 200	20 - 30	2
Τάρτες	180 - 200	40 - 55	1
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	1
Κις Λορέν	170 - 190	45 - 55	1
Ελβετική φλαν	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Μηλόπιτα, σκεπαστή	150 - 170	50 - 60	1

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	1
Αζυμο ψωμί	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (Πίτσα Αλσατίας)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Πιροσκή (η ρωσική εκδοχή του καλτσόνε)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

10.11 Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

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

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

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

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

Για να διατηρήσει καλύτερα το κρέας τους χυμούς του:

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

10.12 Πίνακες ψησίματος

Βοδινό

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

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Χοιρινό

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

Μοσχάρι

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

Αρνί

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

Κυνήγι

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

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πουλερικά

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

Ψάρι (στον ατμό)

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

10.13 Γκριλ

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

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

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Γκριλ

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

10.14 Καταψυγμένα Τρόφιμα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Θερμού Αέρα.

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

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

10.15 Απόψυξη

- Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων και βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.
- Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας από κάτω.
- Μη σκεπάζετε το φαγητό με μπολ ή πιάτο, καθώς αυτό μπορεί να επιμηκύνει τον χρόνο απόψυξης.
- Για μεγάλες ποσότητες φαγητού, τοποθετήστε ένα αναποδογυρισμένο άδειο πιάτο στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα σε ένα βαθύ πιάτο και τοποθετήστε το επάνω στο πιάτο στο εσωτερικό του φούρνου. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαχαρών, εάν χρειάζεται.

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

10.16 Διατήρηση - 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 το πρώτο επίπεδο σχάρας από κάτω για αυτή τη λειτουργία.

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

Μαλακά φρούτα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (min)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (min)
Φράουλες / Βατόμουρα / Σμέουρα / Ωριμα φραγκοστάφυλα	160 - 170	35 - 45	-

Φρούτα με κουκούτσι

Τύπος φαγητού	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

Τύπος φαγητού	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 να παραμείνουν στον φούρνο μετά την απενεργοποίηση.

10.17 Ξήρανση - Θερμός Αέρας

- Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε το φούρνο μόλις περάσει

ο μισός χρόνος ξήρανσης, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για μια νύχτα για να ολοκληρωθεί η ξήρανση.

Λαχανικά

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

Φρούτα

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

10.18 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

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

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας
Αφράτο κέικ χωρίς λι- παρά	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	2
Αφράτο κέικ χωρίς λι- παρά	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	160	35 - 50	2
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημέ- νες διαγώνια)	Θερμός Αέρας	160	60 - 90	2
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημέ- νες διαγώνια)	Πάνω/Κάτω Θέρ- μανση	180	70 - 90	1

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 40	3
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 ¹⁾	20 - 30	3
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Θερμός Αέρας	150 ¹⁾	20 - 35	3
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα. Μπισκότα

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Γκριλ

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

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

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

Γκριλ Γρήγορο

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 3 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

Τύπος φαγητού	Χρόνος (min)		Θέση σχάρας
	1η πλευρά	2η πλευρά	
Μπιφτέκια	8 - 10	6 - 8	4
Φρυγανισμένο ψωμί	1 - 3	1 - 3	4

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

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

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

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

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.

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

Καθαρίζετε την υγρασία από το εσωτερικό έπειτα από κάθε χρήση.

11.2 Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου

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



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

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

11.3 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών .

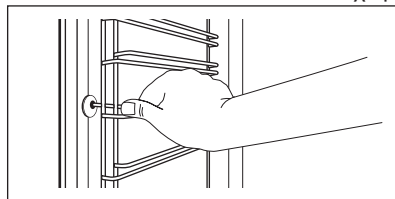
Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.



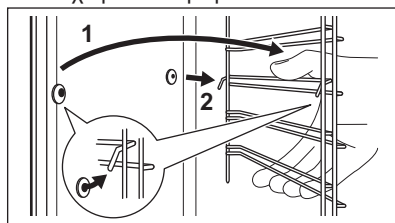
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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

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

11.4 Πυρόλυση

-  **ΠΡΟΣΟΧΗ!**
Μην εκκινείτε την Πυρόλυση αν το κουμπί Ατμού Plus είναι πατημένο.

-  **ΠΡΟΣΟΧΗ!**
Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.

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

-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Ο φούρνος ζεσταίνεται πολύ. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

-  **ΠΡΟΣΟΧΗ!**
Αν άλλες συσκευές έχουν εγκατασταθεί στο ίδιο ντουλάπι, μην τις χρησιμοποιείτε όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Πυρόλυσης. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.

1. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό, μαλακό πανί.
2. Καθαρίστε την εσωτερική πλευρά της πόρτας με ζεστό νερό για να αποτρέψετε το κάψιμο τυχόν υπολειμμάτων από τον καυτό αέρα.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία Πυρόλυσης. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», «Λειτουργίες φούρνου».
4. Όταν αναβοσβήνει η ένδειξη , πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τη διάρκεια πυρόλυσης:

Επιλογή	Περιγραφή
P1	Ελαφρύς καθαρισμός. Διάρκεια: 1 ώρα 30 λεπτά.
P2	Κανονικός καθαρισμός. Διάρκεια: 3 ώρες.

- Μετά από 2 δευτερόλεπτα, ξεκινάει η πυρόλυση.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ΤΕΛΟΣ για να καθυστερήσετε την έναρξη του καθαρισμού.
Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, ο λαμπτήρας φούρνου παραμένει σβηστός.
5. Για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη διάρκεια της πυρόλυσης (**P1** ή **P2**), πιέστε το  για να επιλέξετε , στη συνέχεια πιέστε το  ή το .
 6. Όταν ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, η πόρτα κλειδώνει. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και οι ράβδοι της ένδειξης θερμότητας μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα.
 7. Όταν η πυρόλυση ολοκληρωθεί, η οθόνη προβάλλει την ώρα της ημέρας. Η πόρτα του φούρνου παραμένει κλειδωμένη.
 8. Όταν ο φούρνος έχει πλέον κρυώσει, η πόρτα ξεκλειδώνει.

11.5 Υπενθύμιση καθαρισμού

Ως υπενθύμιση ότι απαιτείται πυρόλυση, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη PYR για 10 δευτερόλεπτα μετά από κάθε ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου.

Η υπενθύμιση καθαρισμού σβήνει:

- μετά την ολοκλήρωση της πυρόλυσης.
- εάν πιέσετε ταυτόχρονα τα κουμπιά  και , ενώ στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη PYR.

11.6 Αντικατάσταση του λαμπτήρα



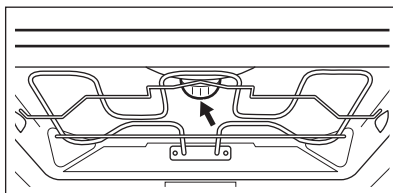
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

Ο επάνω λαμπτήρας

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



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

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

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

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε 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.
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.
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 ψήσιματος.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «C3».	Η λειτουργία καθαρισμού δεν λειτουργεί. Δεν έχετε κλείσει καλά την πόρτα ή το κλείδωμα πόρτας είναι ελαττωματικό.	Κλείστε καλά την πόρτα.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «F102».	- Δεν έχετε κλείσει καλά την πόρτα. - Το κλείδωμα πόρτας είναι ελαττωματικό.	- Κλείστε καλά την πόρτα. - 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 η ένδειξη «F102», επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.

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.
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας Θερμού Αέρα PLUS.	Δεν ενεργοποιήσατε τη λειτουργία Θερμού Αέρα PLUS.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμού Αέρα PLUS».
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας Θερμού Αέρα PLUS.	Δεν ενεργοποιήσατε σωστά τη λειτουργία Θερμού Αέρα PLUS με το κουμπί Ατμού Plus.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμού Αέρα PLUS».
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας Θερμού Αέρα PLUS.	Δεν γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμού Αέρα PLUS».
Επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Θερμός Αέρας, αλλά η ένδειξη του κουμπιού Ατμός Plus είναι αναμμένη.	Η λειτουργία Θερμός Αέρας PLUS είναι σε λειτουργία.	Πιέστε το κουμπί Ατμός Plus  για να διακόψετε τη λειτουργία Θερμός Αέρας PLUS.
Θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία καθαρισμού, αλλά η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη "C4".	Το κουμπί Ατμού Plus είναι πατημένο.	Πιέστε το κουμπί Ατμού Plus ξανά.
Το νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου δεν βράζει.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία τουλάχιστον στους 110 °C. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το νερό εξέρχεται από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Σκουπίστε το νερό με ένα σφουγγάρι ή ένα πανί. Προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Ανατρέξτε στη συγκεκριμένη διαδικασία.
Η συσκευή ενεργοποιείται και δεν θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Demo" .	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία demo.	1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. 2. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί +. 3. Το πρώτο ψηφίο στην οθόνη και η ένδειξη Demo αρχίζουν να αναβοσβήνουν. 4. Εισαγάγετε τον κωδικό 2468 πιέζοντας τα κουμπί + ή - για να αλλάξετε τις τιμές και πιέστε το ⓘ για επιβεβαίωση. 5. Το επόμενο ψηφίο ξεκινά να αναβοσβήνει. 6. Η λειτουργία Demo απενεργοποιείται όταν επιβεβαιώσετε το τελευταίο ψηφίο και ο κωδικός είναι σωστός.

12.2 Δεδομένα σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

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

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)

Κωδικός προϊόντος (PNC)

Αριθμός σειράς (S.N.)

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή	AEG
Αναγνωριστικό μοντέλου	BPS351120M
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	1.09 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.69 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	71 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	36.5 kg

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

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

Γενικές συμβουλές

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

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

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

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

Μαγείρεμα με αέρα

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

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.

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.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο.

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Υγρός Θερμός Αέρας, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

www.aeg.com/shop



867336333-C-522017

AEG