

EOB8S31X  
EOB8S31Z  
ΚΟΒΒS31X



---

EL Φούρνος ατμού

---

Οδηγίες Χρήσης

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	7
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	9
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	11
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	22
8. ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ.....	23
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	24
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	27
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	29
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	50
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	54
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	57
15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	59

## ΣΑΣ ΣΚΕΦΤΟΜΑΣΤΕ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή Electrolux. Επιλέξατε ένα προϊόν που χαρακτηρίζεται από επαγγελματική εμπειρία και καινοτομία δεκαετιών. Έξυπνο και κομψό, έχει σχεδιαστεί για εσάς. Έτσι, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να είστε ήσυχοι ότι θα επιτυγχάνετε σπουδαία αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλωσορίσατε στην Electrolux.

**Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

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

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική 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 επιτρέψετε 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 κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπτε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμπιστευμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιστρώσης:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
  - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
  - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.

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

## 2.4 Μαγείρεμα με Ατμό



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

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

## 2.5 Φροντίδα και καθαρίσμο



#### **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 τζαμία 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 λιπαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε στρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

## 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



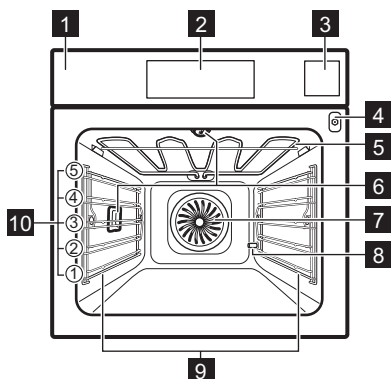
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

# 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

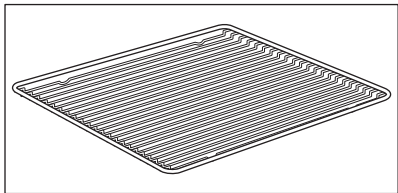
## 3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 3 Θήκη νερού
- 4 Υποδοχή αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα
- 5 Αντίσταση
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Έξοδος σωλήνα αφαίρεσης αλάτων
- 9 Πλευρική σχάρα, αποσπώμενη
- 10 Θέσεις ραφιών

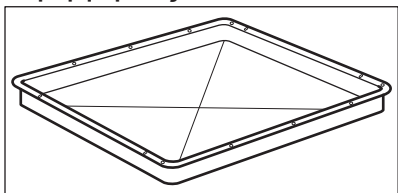
### 3.2 Αξεσουάρ

#### Μεταλλική σχάρα



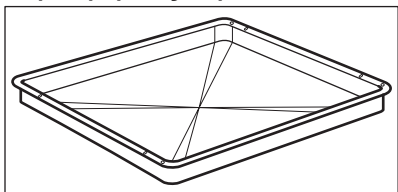
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

#### Ταψί ψησίματος



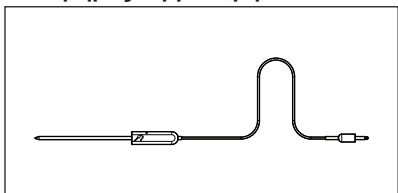
Για κέικ και μπισκότα.

#### Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ



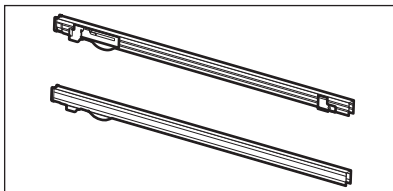
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

#### Αισθητήρας θερμ. πυρήνα



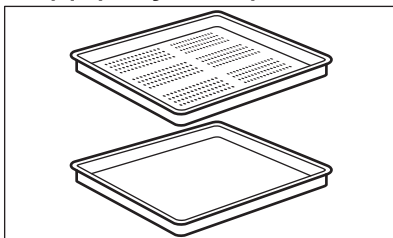
Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.

#### Τηλεσκοπικοί βραχιόνες



Για τις σχάρες και τα ταψιά.

#### Σετ ψησίματος στον ατμό

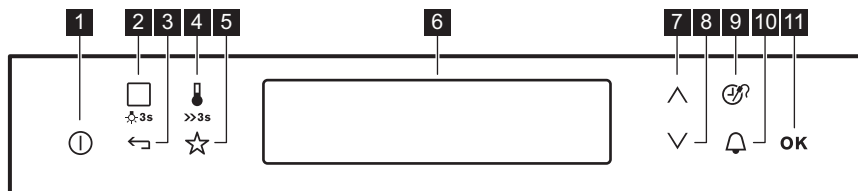


Ένα μη διάτρητο και ένα διάτρητο σκεύος τροφίμων.


Το σετ ψησίματος στον ατμό αποστραγγίζει το συμπυκνωμένο νερό από το φαγητό κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό. Χρησιμοποιήστε το για να μαγειρέψετε λαχανικά, ψάρι, στήθος κοτόπουλου. Το σετ δεν είναι κατάλληλο για φαγητά τα οποία χρειάζεται να μαγειρευτούν μέσα σε νερό π.χ. ρύζι, καλαμπόκι polenta, ζυμαρικά.




## 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

### 4.1 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής

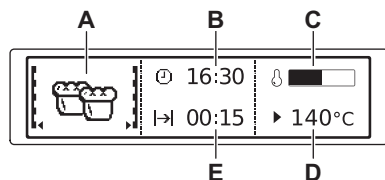


Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
<b>1</b> 	ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.
<b>2</b> 	Προγράμματα ή Μαγείρεμα Με Βοήθεια	Αγγίξτε το πεδίο αφής μία φορά για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα ή το μενού: Μαγείρεμα Με Βοήθεια. Αγγίξτε το πεδίο αφής ξανά για να πραγματοποιήσετε εναλλαγή μεταξύ των μενού: Προγράμματα, Μαγείρεμα Με Βοήθεια. Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό φούρνου, αγγίξτε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα.
<b>3</b> 	Πλήκτρο Πίσω	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού. Για να εμφανιστεί το κύριο μενού, αγγίξτε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα.
<b>4</b> 	Επιλογή θερμοκρασίας	Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ή την εμφάνιση της τρέχουσας θερμοκρασίας της συσκευής. Αγγίξτε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.
<b>5</b> 	Αγαπημένο πρόγραμμα	Για αποθήκευση και πρόσβαση στα αγαπημένα σας προγράμματα.
<b>6</b> -	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
<b>7</b> 	Πλήκτρο κύλισης προς τα πάνω	Για μετακίνηση στο μενού προς τα πάνω.
<b>8</b> 	Πλήκτρο κύλισης προς τα κάτω	Για μετακίνηση στο μενού προς τα κάτω.









Πεδίο αφή	Λειτουργία	Σχόλιο
9 	Ώρα και πρόσθετες λειτουργίες	Για ρύθμιση διαφόρων λειτουργιών. Όταν λειτουργεί ένα πρόγραμμα, αγγίξτε το πεδίο αφής για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη ή τις λειτουργίες: Κλείδωμα πλήκτρων, Αγαπημένο πρόγραμμα, Heat + hold, Set + Go. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
10 	Χρονομετρητής	Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονομετρητής.
11 	OK	Για επιβεβαίωση της επιλογής ή της ρύθμισης.




## 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 πότε ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί.
	Θερμοκρασία	Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία.
	Ένδειξη Χρόνου	Στην οθόνη εμφανίζεται η διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος. Πιέστε ταυτόχρονα τα $\checkmark$ και $\wedge$ για να μηδενίσετε τον χρόνο.
	Υπολογισμός	Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο μαγειρέματος.
	Ένδειξη Προθέρμανσης	Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου.

Σύμβολο		Λειτουργία
	Ένδειξη ταχείας θέρμανσης	Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης.
	Αυτομ. Προγρ. Βάρους	Η οθόνη δείχνει ότι είναι ενεργοποιημένο το αυτόματο σύστημα βάρους ή ότι μπορείτε να αλλάξετε το βάρος.
	Heat + hold	Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

## 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Πρώτος Καθαρισμός

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

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα».

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

### 5.2 Σύνδεση για πρώτη φορά

Όταν συνδέετε τον φούρνο στην ηλεκτρική παροχή ή μετά από διακοπή

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

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

### 5.3 Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού

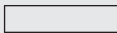
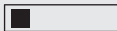
Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει το εύρος σκληρότητας νερού (dH) με την αντίστοιχη Επικάθιση ασβεστίου και την ποιότητα του νερού.




Κατηγορία	Σκληρότητα νερού dH	Επικάθιση ασβεστίου (mmol/l)	Επικάθιση ασβεστίου (mg/l)	Ταξινόμηση νερού
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Μαλακό
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Μέσης σκληρότητας
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Σκληρό
4	άνω των 21	άνω των 3,8	άνω των 150	Πολύ σκληρό

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

1. Πάρτε τη λωρίδα αλλαγής 4 χρωμάτων που παρέχεται με το σετ ψησίματος στον ατμό στον φούρνο.

2. Τοποθετήστε όλες τις ζώνες αντίδρασης της λωρίδας στο νερό για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Μην τοποθετείτε τη λωρίδα σε τρεχούμενο νερό.
3. Τινάζτε τη λωρίδα για να αφαιρέσετε το επιπλέον νερό.
4. Περιμένετε 1 λεπτό και ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού με τον παρακάτω πίνακα.  
Τα χρώματα των ζωνών αντίδρασης συνεχίζουν να αλλάζουν. Μην ελέγχετε τη σκληρότητα νερού αφού παρέλθει 1 λεπτό μετά τη δοκιμή.
5. Ρυθμίστε τη σκληρότητα νερού: μενού: Βασικές Ρυθμίσεις.

Δοκιμαστική λωρίδα	Σκληρότητα νερού
	1
	

Δοκιμαστική λωρίδα	Σκληρότητα νερού
	2
	3
	4




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

## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ




**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 Επισκόπηση των μενού





#### Κύριο μενού











Σύμβολο / Στοιχείο μενού	Χρήση
 Προγράμματα	Περιέχει μια λίστα προγραμμάτων.



Σύμβολο / Στοιχείο μενού	Χρήση
 Συνταγές	Περιέχει μια λίστα αυτόματων προγραμμάτων.
 Αγαπημένο πρόγραμμα	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 διαμόρφωσης της συσκευής.
 Ειδικά Προγράμματα	Περιέχει μια λίστα πρόσθετων προγραμμάτων.


Σύμβολο / Στοιχείο	Χρήση
 Μαγείρεμα Με Βοήθεια	Περιέχει τις συνιστώμενες ρυθμίσεις φούρνου για μια μεγάλη ποικιλία φαγητών. Επιλέξτε ένα φαγητό και ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος. Η θερμοκρασία και ο χρόνος είναι ενδεικτικοί για ένα καλύτερο αποτέλεσμα και μπορούν να ρυθμιστούν. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.

#### Υπομενού για: Βασικές Ρυθμίσεις






Σύμβολο / Στοιχείο	Περιγραφή
 Ρύθμιση Ώρας	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα στο ρολόι.
 Ένδειξη Χρόνου	Όταν είναι ενεργοποιημένη η συγκεκριμένη επιλογή, η οθόνη προβάλλει την τρέχουσα ώρα κατά την απενεργοποίηση της συσκευής.
 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.

Σύμβολο / Στοιχείο	Περιγραφή
 Heat + hold	Διατηρεί το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό για 30 λεπτά αφού ολοκληρωθεί ένας κύκλος μαγειρέματος.
 Παράταση Χρόνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη λειτουργία παράτασης χρόνου.
 Αντίθεση Οθόνης	Ρυθμίζει την αντίθεση της οθόνης σε βαθμούς.
 Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης σε βαθμούς.
 Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα για την οθόνη.
 Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των ηχητικών σημάτων σε βαθμούς.
 Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η απενεργοποίηση του ήχου του πεδίου αφής ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ.
 Συναγερμός / Ηχητ. Σήματα	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τους ήχους συναγερμού.
 Σκληρότητα νερού	Για ρύθμιση του επιπέδου σκληρότητας νερού (1 - 4).
 Υπενθύμιση Καθαρισμού	Σας υπενθυμίζει πότε να καθαρίσετε τη συσκευή.


Σύμβολο / Στοιχείο μενού	Περιγραφή
 Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468.
 Σέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.


Σύμβολο / Στοιχείο μενού	Περιγραφή
 Εργονομικές Ρυθμίσεις	Επαναφέρει όλες τις ρυθμίσεις στις εργονομικές ρυθμίσεις.

### 6.3 Υπομενού για: Καθαρισμός


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




### 6.4 Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.

Πρόγραμμα	Χρήση
 Λειτουργία 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.

Πρόγραμμα	Χρήση
  Πάνω/Κάτω Θέρμανση (Πά- νω / Κάτω Θέρμανση)	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι πατάτες σε τριγωνικές φέτες ή τα σπρινγκ ρολς).
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Κάτω Θέρμαν- ση	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. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.






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



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



## 6.5 Ειδικά Προγράμματα









Πρόγραμμα	Χρήση
 Διατήρηση Θερμότητας	Για τη διατήρηση των φαγητών ζεστών.
 Ζέσταμα πιάτων	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
 Διατήρηση	Για παρασκευή συντηρημένων λαχανικών (π.χ. τουρσιά).
 Στέγνωμα	Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες.
 Φούσκωμα ζύμης	Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας της ζύμης και διατηρεί τη ζύμη ελαστική.









Πρόγραμμα	Χρήση
 Χαμηλή Θερμοκρασία	Για την παρασκευή τρυφερών, ζουμερών ψητών.
 Ψήσιμο Ψωμιού	Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με πολύ καλά, σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλίδα της κρούστας.
 Ζέσταμα με ατμό	Το ξαναζέσταμα φαγητού με ατμό αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας. Η θερμότητα διανέμεται με έναν ήπιο τρόπο, πράγμα το οποίο επιτρέπει την ανάκτηση της γεύσης και του αρώματος του φαγητού σαν να είναι φρεσκομαγειρεμένο. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ξαναζέσταμα του φαγητού απευθείας στο πιάτο. Μπορείτε να ξαναζεστάνετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας διαφορετικές θέσεις σχάρας.
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 Ογκρατέν	Για φαγητά όπως λαζάνια ή πατάτες ωγκρατέν. Για γκρατινάρια και για ρόδισμα.




## 6.6 Μαγείρεμα Με Βοήθεια

### Κατηγορία Φαγητού: Ψάρια / Θαλασσινά

Σκεύος	
Ψάρι	Ψάρι, ψητό
	Μπουκίτσες ψαριού
	Ψάρι φιλέτο, λεπτό
	Ψάρι φιλέτο, παχύ
	Ψάρι φιλέτο, κατεψυγμένο
	Ολόκληρο μικρό ψάρι
	Ψάρι ολόκληρο, στον ατμό
	Ολόκληρο μικρό ψάρι, στο γκριλ
	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ
	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ 
Πέστροφα	
Σολομός	Σολομός φιλέτο
	Ολόκληρος σολομός
Γαρίδες	Γαρίδες, φρέσκες
	Γαρίδες, κατεψυγμένες
Μύδια	-
Κατηγορία Φαγητού: Πουλερικά	
Σκεύος	
Πουλερικά με κόκαλα	-
Πουλερικά με κόκαλα 	-

Σκεύος	
Κοτόπουλο	Κοτόπουλο φτερούγες, φρέσκες
	Κοτόπουλο φτερούγες, κατεψυγμένες
	Κοτόπουλο μπούτια, φρέσκα
	Κοτόπουλο μπούτια, κατεψυγμένα
	Στήθος κοτόπουλου, ποσέ
	Κοτόπουλο, 2 μισά
	Ολόκληρο κοτόπουλο 
	Ολόκληρη πάπια  -
Ολόκληρη χήνα  -	
Ολόκληρη γαλοπούλα  -	
Κατηγορία Φαγητού: Κρέας	
Σκεύος	
Βοδινό	Βραστό βοδινό
	Σιγοψημένο κρέας 
	Ρολό κιμάς
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	Λίγο Ψημένο
	Λίγο Ψημένο 
	Μεσαία Ψημένο
	Μεσαία Ψημένο 
	Καλοψημένο
Καλοψημένο 	

Σκεύος	
Σκανδιναβικό βοδι- νό	Λίγο Ψημένο 
	Μεσαία Ψημένο 
	Καλοψημένο 
Χοιρινό	Λουκάνικα Chipolata
	Παϊδάκια
	Χοιρινό κότσι, προβρασμένο
	Χοιρομέρι
	Χοιρινή μπριζόλα
	Χοιρινή μπριζόλα 
	Μπριζόλα χοιρινή, καπνιστή
	Μπριζόλα χοιρινή, ποσέ
	Χοιρινός λαιμός
	Χοιρινό ωμοπλάτη
	Ψητό χοιρινό 
	Βραστό ζαμπόν
	Μοσχάρι
Μοσχαρίσια μπρι- ζόλα	
Ψητό μοσχάρι 	
Αρνί	Μπούτι αρνιού
	Ψητό αρνί 
	Σπάλα αρνιού
	Χοιρομέρι, μέτρια ψημένο
	Χοιρομέρι, μέτρια ψημένο 

Σκεύος	
Κυνήγι	Λαγός <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μπούτι λαγού</li> <li>• Σπάλα λαγού</li> <li>• Σπάλα λαγού </li> </ul>
	Ελάφι <ul style="list-style-type: none"> <li>• Μπούτι ελαφιού</li> <li>• Σπάλα ελαφιού</li> </ul>
	Ψητό κυνήγι 
	Κόντρα κυνηγιού 

### Κατηγορία Φαγητού: Φαγητά Φούρνου

Σκεύος	
Λαζάνια	-
Λαζάνια / Κανελό- νια, κατεψυγμένα	-
Ζυμαρικά	-
Πατάτες Ογκρατέν	-
Λαχανικά ογκρατέν	-
Γλυκά πιάτα	-

### Κατηγορία Φαγητού: Πίτσα / Κις

Σκεύος	
Πίτσα	Πίτσα, λεπτή
	Πίτσα, επιπλέον υλικά
	Πίτσα, κατεψυγμέ- νη
	Αμερικάνικη πίτσα, κατεψυγμένη
	Πίτσα, κρύα
	Πίτσα σνακ, κατε- ψυγμένη
Μπαγκέτες ογκρα- τέν	-
Τάρτα φλαμπέ	-

<b>Σκεύος</b>	
Ελβετική τάρτα, αλμυρή	-
Κις λορέν	-
Αλμυρή τάρτα	-
<b>Κατηγορία Φαγητού: Κέικ / Γλυκίσματα</b>	
<b>Σκεύος</b>	
Κέικ στρογγυλής φόρμας	-
Μηλόπιτα, σκεπαστή	-
Αφράτο κέικ	-
Μηλόπιτα	-
Cheese cake σε φόρμα	-
Μπριός	-
Παντεσπάνι	-
Τάρτα	-
Ελβετ. Τάρτα, γλυκ.	-
Κέικ αμυγδάλου	-
Κέικ Muffins	-
Γλυκίσματα	-
Ζύμη σε λωρίδες	-
Κορνέ	-
Σφολιάτα	-
Εκλέρ	-
Μακαρόν	-
Μπισκότα ζύμης κουρού	-
Χριστουγ. Στόλεν	-
Στρούντελ μήλου, κατεψυγμένο	-
Κέικ σε ταψί	Αφράτη ζύμη Ζύμη με Μαγιά

<b>Σκεύος</b>	
Cheese cake σε ταψί	-
Κέικ Brownies	-
Κέικ Κορμός	-
Κέικ μαγιάς	-
Κέικ κραμπλ	-
Κέικ με Επικ. Ζάχ.	-
Βάση τάρτας	Ζύμη κουρού Βάση τάρτας από αφράτο μείγμα
Τάρτα φρούτων	Τάρτα φρούτων με ζύμη κουρού Τάρτα φρούτων από αφράτο μείγμα Ζύμη με Μαγιά

**Κατηγορία Φαγητού: Ψωμί / Ψωμάκια**

<b>Σκεύος</b>	
Ψωμάκια	Ψωμάκια Ψωμάκια, προψημένα Ψωμάκια, κατεψυγμένα
Ciabatta	-
Μπαγκέτα	Μπαγκέτες, προψημένες Μπαγκέτες, κατεψυγμένες

Σκεύος	
Ψωμί	Ψωμί μαργαρίτα
	Λευκό ψωμί
	Τσουρέκι
	Μαύρο ψωμί
	Ψωμί Σίκαλης
	Ψωμί ολικής άλεσης
	Αζυμο Ψωμί
	Ψωμί/Ψωμάκια, κατεψυγμ

### Κατηγορία Φαγητού: Λαχανικά

Σκεύος	
Μπρόκολο, τεμάχια	-
Μπρόκολο, ολόκληρο	-
Κουνουπίδι, τεμάχια	-
Κουνουπίδι, ολόκληρο	-
Καρότα	-
Κολοκυθάκια, Φέτες	-
Σπαράγγια, πράσινα	-
Σπαράγγια, λευκά	-
Λωρίδες πιπεριάς	-
Σπανάκι, φρέσκο	-
Πράσα, σε δακτύλιους	-
Φασολάκια	-
Μανιτάρια σε φέτες	-
Ντομάτες ξεφλουδισμένες	-
Λαχανάκια Βρυξελλών	-

Σκεύος	
Σέλινο, φιλοκομμένο	-
Αρακάς	-
Μελιτζάνα	-
Μάραθος	-
Αγκινάρες	-
Παντζάρια	-
Μαύρο Λαγόχ. (σκουλί)	-
Λωρίδες γογγυλοκράμβης	-
Λευκά ξερά φασόλια	-
Λάχανο Σαβόι	-

### Κατηγορία Φαγητού: Κρέμες / Τερίν

Σκεύος	
Κρέμα Royale	-
Τάρτα καραμέλας	-
Τερίν	-
Αβγά	Αβγά, μελάτα
	Αβγά, μέτρια βραστά
	Αβγά, σφιχτά
	Ψητά αβγά

### Κατηγορία Φαγητού: Συνοδευτικά Πιάτα

Σκεύος	
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές	-
Τηγανιτές πατάτες, χοντρές	-
Τηγανιτές πατάτες, κατεψυγμένες	-
Κροκέτες	-
Φέτες	-

Σκεύος	
Hash Browns	-
Βραστές πατάτες, κομμένες στα τέσσερα	-
Βραστές πατάτες	-
Πατάτες με τη φλούδα	-
Dumpling πατάτας	-
Dumpling ψωμιού	-
Dumpling μαγιάς, αλμυρά	-
Dumpling μαγιάς, γλυκά	-
Ρύζι	-
Ταλιατέλες, φρέσκες	-
Καλαμπόκι πολέντα	-



Όταν είναι απαραίτητο να αλλάξετε το βάρος ή τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού, χρησιμοποιήστε το  $\wedge$  ή το  $\vee$  για να ορίσετε τις νέες τιμές.

## 6.7 Ρύθμιση ενός προγράμματος

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

## 6.8 Μαγείρεμα με ατμό

Το κάλυμμα της θήκης νερού βρίσκεται στο χειριστήριο.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ο φούρνος είναι ζεστός. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

9. Μετά το Μαγείρεμα με ατμό, μπορεί να υπάρξει συμπίκνωση ατμού στο κάτω μέρος του εσωτερικού του

φούρνου. Να σκουπίζετε πάντα το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου όταν αυτός είναι κρύος.

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

## 6.9 Ένδειξη προθέρμανσης


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

## 6.10 Ένδειξη ταχείας θέρμανσης

Η λειτουργία αυτή μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης του φούρνου.



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







Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, κρατήστε πατημένο το  για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη προθέρμανσης εναλλάσσεται. Αυτή η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη για μερικές λειτουργίες του φούρνου.


## 6.11 Υπολειπόμενη θερμότητα

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

# 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

## 7.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Χρονομετρητής	Για τη ρύθμιση αντίστροφης μέτρησης (μέγ. 2 ώρες και 30 λεπτά). Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου.  Χρησιμοποιήστε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και το  για να ξεκινήσει.
 Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου (μέγ. 23 ώρες 59 λεπτά).


Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Τέλος	Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης ενός προγράμματος (μέγιστη διάρκεια 23 ώρες και 59 λεπτά).





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



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

## 7.2 Ρύθμιση των λειτουργιών ρολογιού

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

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



### 7.3 Heat + hold

Προϋποθέσεις για τη λειτουργία:

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


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




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

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

### 7.4 Παράταση Χρόνου

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

 Δεν εφαρμόζεται σε προγράμματα που χρησιμοποιούν τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

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

## 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 αυτού του φούρνου στον ιστότοπό μας. Για να βρείτε το σωστό Βιβλίο Συνταγών, δείτε τον αριθμό PNC στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.

## 8.2 Συνταγές με Αυτόματα Συνταγή

Αυτός ο φούρνος διαθέτει ένα σετ συνταγών που μπορείτε να

χρησιμοποιήσετε. Η τροποποίηση αυτών των συνταγών δεν είναι δυνατή.

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

# 9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



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

## 9.1 Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα

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

Πρέπει να ρυθμιστούν δύο θερμοκρασίες:

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



**ΠΡΟΣΟΧΗ!**  
Χρησιμοποιείτε μόνο τον παρεχόμενο αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα και τα γνήσια ανταλλακτικά.

Οδηγίες για βέλτιστα αποτελέσματα:

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

πρέπει να παραμένει εντός του σκεύους και το βύσμα στην υποδοχή.

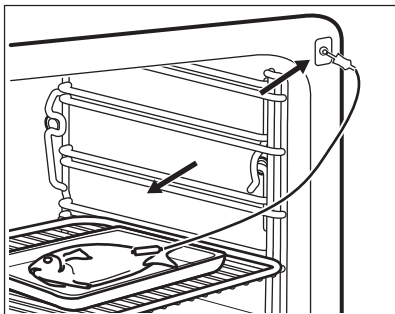
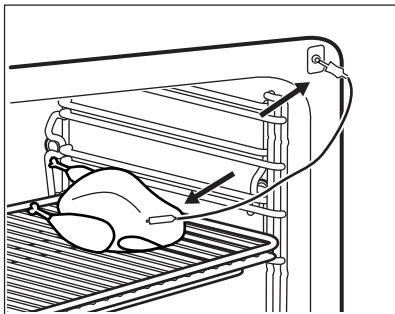
- Χρησιμοποιείτε τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας πυρήνα του φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».



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 θερμοκρασίας πυρήνα στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος εάν είναι δυνατό. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα είναι εντός του σκεύους.
3. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής.



Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

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  $\text{Ⓢ}$ . 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 θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.

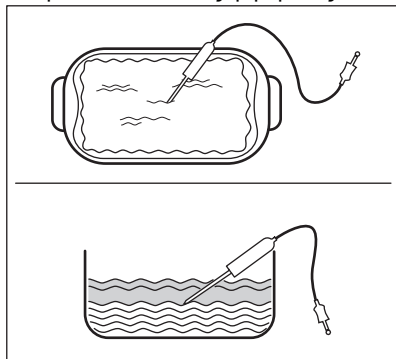


#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

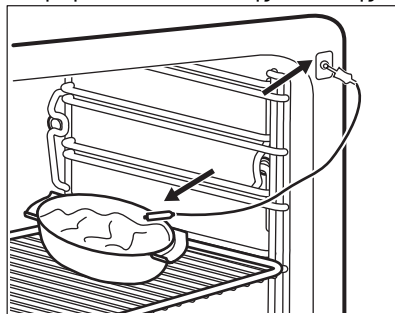
Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος καθώς ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

## Κατηγορία φαγητού: γάστρα

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



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



Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

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  $\text{Ⓢ}$ .

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 θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.



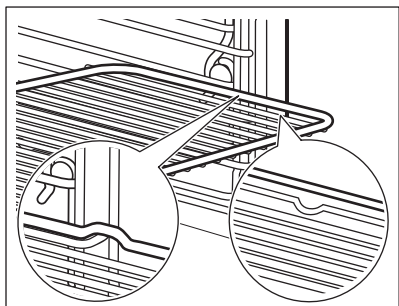
#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

## 9.2 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

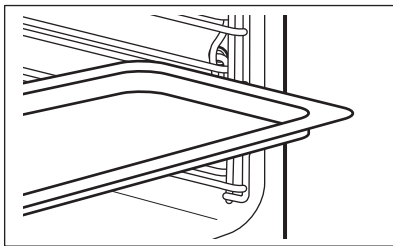
Μεταλλική σχάρα:

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



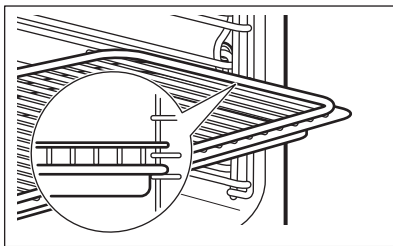
Ταψί ψησίματος/ Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος / βαθύ ταψίμαζι:

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



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

## 9.3 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - τοποθέτηση των αξεσουάρ

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



#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

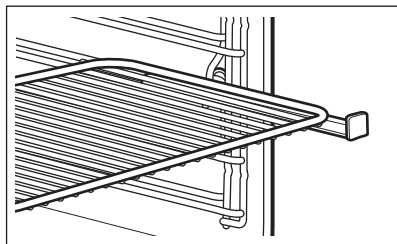
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

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

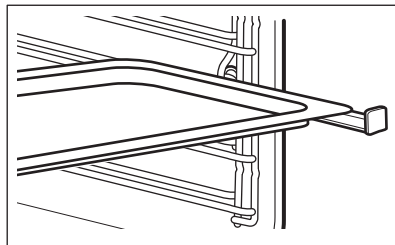


Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη μεταλλική σχάρα είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



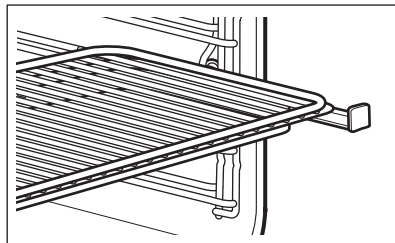
Βαθύ ταψί:

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

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



## 10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 10.1 Αγαπημένο πρόγραμμα

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

#### Αποθήκευση ενός προγράμματος

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

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

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

## Ενεργοποίηση του προγράμματος

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

## 10.2 Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά

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

1. Πιέστε το **Ⓛ** 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.  
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 **Ⓛ**) για να εκκινήσετε τη λειτουργία: Set + Go. Το επιλεγμένο πρόγραμμα αρχίζει.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα σήμα.



- Η ένδειξη Κλειδωμα 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 αυτόματα μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος απενεργοποίησης (ώ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



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

## 10.6 Φωτεινότητα της οθόνης

Υπάρχουν δύο λειτουργίες φωτεινότητας οθόνης:

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

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

## 10.7 Ανεμιστήρας 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.

# 11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

## 11.1 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.

## 11.2 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 ομοίμορφα σε στοίβες επάνω στη μεταλλική σχάρα. Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας. Μετά από τον μισό χρόνο θέρμανσης αλλάξτε τους θέση.

### Φούσκωμα ζύμης

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

### Απόψυξη

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

## 11.3 Ατμός Vital



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

### Αποστείρωση

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

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

Γεμίστε τη θήκη με τη μέγιστη ποσότητα νερού και ρυθμίστε τη διάρκεια στα 40 λεπτά.

### Μαγείρεμα

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

Μπορείτε να προετοιμάσετε ταυτόχρονα ένα πλήρες μενού. Μαγειρέψτε μαζί φαγητά με παρόμοιους χρόνους μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε τη μεγαλύτερη απαιτούμενη ποσότητα νερού όταν μαγειρεύετε φαγητά ταυτόχρονα.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 99 °C εκτός αν ο παρακάτω πίνακας συνιστά διαφορετική ρύθμιση.

### Λαχανικά

Τύπος φαγητού	Χρόνος (λεπ.)
Ντομάτες ξεφλουδισμένες	10
Μπρόκολο, τεμάχια <sup>1)</sup>	13 - 15
Λαχανικά, ζεματισμένα	15
Μανιτάρια σε φέτες	15 - 20

Τύπος φαγητού	Χρόνος (λεπ.)
Πιπεριές, λωριδες	15 - 20
Σπανάκι, φρέσκο	15 - 20
Σπαράγγια, πράσινα	15 - 25
Μελιτζάνες	15 - 25
Κολοκυθάκια, φέτες	15 - 25
Κολοκύθα, σε κύβους	15 - 25
Ντομάτες	15 - 25
Φασόλια, ζεματισμένα	20 - 25
Βαλεριανέλλα, τεμάχια	20 - 25
Λάχανο του Μιλάνου	20 - 25
Σέλινο, ψιλοκομμένο	20 - 30
Πράσα, δακτύλιοι	20 - 30
Αρακάς	20 - 30
Γλυκομπίζελα (πιπεριές kaiser)	20 - 30
Γλυκοπατάτες	20 - 30
Σπαράγγια, λευκά	25 - 35
Λαχανάκια Βρυξελλών	25 - 35
Καρότα	25 - 35
Κουνουπίδι, τεμάχια	25 - 35
Μάραθος	25 - 35
Ρέβα, λωριδες	25 - 35
Λευκά ξερά φασόλια	25 - 35
Μπρόκολο, ολόκληρο	30 - 40
Φρέσκο καλαμπόκι	30 - 40
Μαύρο Λαγόχ. (σκουλί)	35 - 45
Κουνουπίδι, ολόκληρο	35 - 45
Φασολάκια	35 - 45
Λευκό ή κόκκινο λάχανο, λωριδες	40 - 45
Αγκινάρες	50 - 60

Τύπος φαγητού	Χρόνος (λεπ.)
Ξερά φασόλια, μουλιασμένα (αναλογία νερού / φασολιών 2:1)	55 - 65
Σουκροút (άσπρο λάχανο τουρσί)	60 - 90
Παντζάρια	70 - 90

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.

#### Συνοδευτικά πιάτα

Τύπος φαγητού	Χρόνος (λεπ.)
Κουσκούς (αναλογία νερού / κουσκούς 1:1)	15 - 20
Ταλιατέλες, φρέσκες	15 - 25
Πουτίγκα σιμιγδαλιού (αναλογία γάλακτος / σιμιγδαλιού 3,5:1)	20 - 25
Φακές, κόκκινες (αναλογία νερού / φακών 1:1)	20 - 30
Σπέτσλε	25 - 30
Πλιγούρι (αναλογία νερού / πλιγουριού 1:1)	25 - 35
Dumplings μαγιάς	25 - 35
Αρωματικό ρύζι (αναλογία νερού / ρυζιού 1:1)	30 - 35

#### Ψάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)
Επίπεδο ψάρι φιλέτο	80	15
Γαρίδες, φρέσκιες	85	20 - 25
Μύδια	99	20 - 30
Σολομός φιλέτα	85	20 - 30
Πέστροφα 0,25 kg	85	20 - 30
Γαρίδες, κατεψυγμένες	85	30 - 40
Άγρια πέστροφα 1 kg	85	40 - 45

Τύπος φαγητού	Χρόνος (λεπ.)
Βρ. Πατάτες, στα 4	35 - 45
Dumpling ψωμιού	35 - 45
Dumpling Πατάτας	35 - 45
Ρύζι (αναλογία νερού / ρυζιού 1:1) <sup>1)</sup>	35 - 45
Καλαμπόκι Polenta (αναλογία υγρού 3:1)	40 - 50
Ρυζόγαλο (αναλογία γάλακτος / ρυζιού 2,5:1)	40 - 55
Πατάτες με τη φλούδα, μέτριες	45 - 55
Φακές, καφέ και πράσινες (αναλογία νερού / φακών 2:1)	55 - 60

1) Η αναλογία του νερού με το ρύζι μπορεί να αλλάξει ανάλογα με τον τύπο του ρυζιού.

#### Φρούτα

Τύπος φαγητού	Χρόνος (λεπ.)
Φέτες μήλου	10 - 15
Ζεστά batόμουρα	10 - 15
Λιώσιμο σοκολάτας	10 - 20
Κομπόστα φρούτων	20 - 25

**Κρέας**

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)
Λουκάνικα Chiroolata	80	15 - 20
Μοσχαρίσιο λουκάνικο Βαυαρίας (λευκό λουκάνικο)	80	20 - 30
Λουκάνικο Βιέννης	80	20 - 30
Κοτόπουλο Στήθος, ποσέ	90	25 - 35
Βραστό ζαμπόν 1 kg	99	55 - 65
Κοτόπουλο, ποσέ, 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Kasseler (καπνιστή μπριζόλα χοιρινή), ποσέ	90	70 - 90
Μπριζόλα μοσχαρίσια / χοιρινή, 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (βραστό βοδινό)	99	110 - 120

**Αβγά**

Τύπος φαγητού	Χρόνος (λεπ.)
Αβγά, μελάτα	10 - 11
Αβγά, μέτρια σφιχτά	12 - 13
Αβγά, σφιχτά	18 - 21

**11.4 Γκριλ με Θερμό Αέρα και Ατμός Vital ταυτόχρονα**

Μπορείτε να συνδυάσετε αυτές τις λειτουργίες για να μαγειρέψετε κρέας,

λαχανικά και συνοδευτικά πιάτα ταυτόχρονα.

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

Τύπος φαγητού	Γκριλ με Θερμό Αέρα (πρώτο βήμα: μαγείρεμα κρέατος)			Ατμός Vital (δεύτερο βήμα: προσθήκη λαχανικών)		
	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό 1 kg Λαχανάκια Βρυξελλών, καλαμπόκι Polenta	180	60 - 70	κρέας: 1	99	40 - 50	κρέας: 1 λαχανικά: 3

Τύπος φαγητού	Γκριλ με Θερμό Αέρα (πρώτο βήμα: μαγείρεμα κρέατος)			Ατμός Vital (δεύτερο βήμα: προσθήκη λαχανικών)		
	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Ψητό χοιρινό 1 kg, Πατάτες, λαχανικά, σάλτσα κρέατος	180	60 - 70	κρέας: 1	99	30 - 40	κρέας: 1 λαχανικά: 3
Ψητό μοσχάρι 1 kg, Ρύζι, λαχανικά	180	50 - 60	κρέας: 1	99	30 - 40	κρέας: 1 λαχανικά: 3

## 11.5 Υψηλή Υγρασία

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)
Πουτίγκα / τάρτα σε μικρές μερίδες	90	35 - 45
Ψητά αυγά	90 - 110	15 - 30
Τερνίν	90	40 - 50
Λεπτό φιλέτο ψαριού	85	15 - 25

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)
Παχύ φιλέτο ψαριού	90	25 - 35
Μικρό ψάρι έως 0,35 kg	90	20 - 30
Ψάρι ολόκληρο έως 1 kg	90	30 - 40
Dumpling φούρνου	120 - 130	40 - 50

## 11.6 Χαμηλή Υγρασία

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Ψητό χοιρινό 1.000 g	160 - 180	90 - 100	2
Ψητό βοδινό 1.000 g	180 - 200	60 - 90	2
Ψητό μοσχάρι 1.000 g	180	80 - 90	2
Ρολό κιμάς, ωμός 500 g	180	30 - 40	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Καπνιστή μπριζόλα χοιρινή 600 -1.000 g (μαρινάρετε για 2 ώρες)	160 - 180	60 - 70	2
Κοτόπουλο 1.000 g	180 - 210	50 - 60	2
Πάπια 1.500 - 2.000 g	180	70 - 90	2
Χήνα 3.000 g	170	130 - 170	1
Πατάτες ωγκρατέν	160 - 170	50 - 60	2
Σουφλέ ζυμαρικών	170 - 190	40 - 50	2
Λαζάνια	170 - 180	45 - 55	2
Διαφορετικά ψωμιά 500 - 1.000 g	180 - 190	45 - 60	2
Ψωμάκια	180 - 210	25 - 35	2
Έτοιμα ψωμάκια για ψήσιμο	200	15 - 20	2
Μπαγκέτες έτοιμες για ψήσιμο 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Μπαγκέτες έτοιμες για ψήσιμο 40 - 50 g, κατεψυγμένες	200	25 - 35	2

## 11.7 Ζέσταμα με ατμό

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Φαγητά ενός πιάτου	110	10 - 15	2
Ζυμαρικά	110	10 - 15	2
Ρύζι	110	10 - 15	2
Dumpling	110	15 - 25	2

## 11.8 Ψήσιμο

- Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.
- Μπορείτε να παρατείνετε τους χρόνους 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 ομοίμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοίμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.

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

## 11.9 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.

## 11.10 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

### Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

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

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	1
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	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 / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρίτα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	30 - 40	3
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Ψωμί (σίκαλης): 1. Τα πρώτα 20 λεπτά: 2. Μετά μειώστε σε:	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Κορνέ / Εκλέρ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Κέικ κορμός	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Κέικ αμυγδαλού βουτύρου / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	35 - 55	3

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Κέικ μαγιάς με επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 60	3

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

### Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Ζύμη κουρού / αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 25	3
Γλυκίσματα από μαρέγκα	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
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας	Θερμός Αέρας	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Ψωμάκια	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

### 11.11 Σουφλέ και γκρατινέ

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Σουφλέ με ζυμαρικά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60	1
Λαζάνια	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40	1
Λαχανικά ογκρατέν <sup>1)</sup>	Γκριλ με Θερμό Αέρα	170 - 190	15 - 35	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30	1
Ρυζόγαλο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60	1
Ψάρι στον φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60	1

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Γεμιστά λαχανικά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

## 11.12 Υγρός Θερμός Αέρας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	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

## 11.13 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

### Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας	
			2 θέσεις	3 θέσεις
Κορνέ / Εκλέρ	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Κέικ τριφτό, στεγνό	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

**Μπισκότα**

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας	
			2 θέσεις	3 θέσεις
Ζύμη κουρού / μπισκότα αφράτου μείγματος	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Γλυκίσματα από μαρέγκα	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Γλυκά με φύλλο κρούστας	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Ψωμάκια	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

**11.14 Ψήσιμο με κρούστα με Λειτουργία Πίτσα**

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Πίτσα (λεπτή)	210 - 230 <sup>1) 2)</sup>	15 - 25	2
Πίτσα (χοντρή)	180 - 200	20 - 30	2
Τάρτες	180 - 200	40 - 55	1
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	1
Κις Λορέν / Ελβετική Φλαν	170 - 190	45 - 55	1
Μηλόπιτα, σκεπαστή	150 - 170	50 - 60	1
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	1
Άζυμο ψωμί	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Πίτσα Αλσατίας	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Πιερόγκι	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

**11.15 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.

## 11.16 Ψήσιμο

### Βοδινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)
Κρέας σιγοψημένο	1 - 1.5	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	230	120 - 150
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: λίγο ψημένο	πάχους 1 cm	Γκριλ με Θερμό Αέρα	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μεσαία ψημένο	πάχους 1 cm	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλοψημένο	πάχους 1 cm	Γκριλ με Θερμό Αέρα	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

### Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)
Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	150 - 170	90 - 120
Μπριζόλα / Κορτεζίνες	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	170 - 190	30 - 60
Ρολό κιμάς	0.75 - 1	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 170	50 - 60
Κότσι χοιρινό (προμαγειρεμένο)	0.75 - 1	Γκριλ με Θερμό Αέρα	150 - 170	90 - 120

### Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)
Ψητό μοσχάρι	1	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	90 - 120
Μοσχάρι κότσι	1.5 - 2	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 150

**Αρνί**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)
Μπούτι αρνιού / Ψητό αρνί	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	150 - 170	100 - 120
Σπάλα αρνιού	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	40 - 60

**Κυνήγι**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)
Σπάλα / Μπούτι λαγού	1	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 200 1)	35 - 55
Σπάλα ελαφιού	1.5 - 2	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90
Μπούτι ελαφιού	1.5 - 2	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

**Πουλερικά**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)
Μερίδες πουλερικών	0.2 - 0.25	Γκριλ με Θερμό Αέρα	200 - 220	30 - 50
Μισό κοτόπουλο	0.4 - 0.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	190 - 210	40 - 50
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	190 - 210	50 - 70
Πάπια	1.5 - 2	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 200	80 - 100
Χήνα	3.5 - 5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 180
Γαλοπούλα	2.5 - 3.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 150
Γαλοπούλα	4 - 6	Γκριλ με Θερμό Αέρα	140 - 160	150 - 240

**Ψάρι**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)
Ψάρι Ολόκληρο	1 - 1.5	Γκριλ με Θερμό Αέρα	180 - 200	30 - 50

**11.17 Γκριλ**

Τοποθετήστε το ταψί συλλογής λίπους στην πρώτη θέση σχάρας.

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

## Γκριλ

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)		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, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 11.18 Καταψυγμένα τρόφιμα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	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, λεππές	190 - 210	15 - 25	3
Τηγ. Πατάτες, χοντρ.	190 - 210	20 - 30	3
Φέτες/Κροκέτες	190 - 210	20 - 40	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3
Λαζάνια / Καννελό- νια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2
Λαζάνι / Καννελό- νια, κατεψ.	160 - 180	40 - 60	2
Τυρί ψημένο στον φούρνο	170 - 190	20 - 30	3
Κοτόπουλο Φτε- ρούγα	180 - 200	40 - 50	2

## Κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Κατεψυγμένη πίτσα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	3
Τηγανιτές πατάτες <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση ή Γκριλ με Θερμό Αέρα	200 - 220	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	3
Μπαγκέτες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	3
Τάρτες φρούτων	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	3

<sup>1)</sup> Γυρίστε τις τηγανιτές πατάτες 2 ή 3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

## 11.19 Χαμηλή Θερμοκρασία

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ετοιμάσετε άπαχα, τρυφερά κομμάτια κρέατος και ψαριού με θερμοκρασίες πυρήνα όχι μεγαλύτερες από 65 °C. Αυτή η λειτουργία δεν εφαρμόζεται σε συνταγές όπως το ψητό κατσαρόλας ή το ψητό χοιρινό με λίπος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει τη σωστή θερμοκρασία πυρήνα (ανατρέξτε στον πίνακα για τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα).

Στα πρώτα 10 λεπτά μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία φούρνου μεταξύ 80 °C και 150 °C. Η προεπιλογή είναι 90 °C. Μετά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, ο φούρνος συνεχίζει να μαγειρεύει στους 80 °C. Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για πουλερικά.



Μαγειρεύετε πάντα χωρίς καπάκι όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία.

1. Τσιγαρίστε το κρέας σε ένα ταψί στην εστία σε πολύ υψηλή θερμοκρασία για 1 - 2 λεπτά από την κάθε πλευρά.
2. Τοποθετήστε το κρέας με το ζεστό ταψί ψησίματος στον φούρνο επάνω στη μεταλλική σχάρα.

3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο κρέας.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία: Χαμηλή Θερμοκρασία και ρυθμίστε τη σωστή τελική θερμοκρασία πυρήνα.

**Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 120 °C.**

Τύπος φαγητού	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Βοδινό φιλέτο, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Ψητό μοσχάρι, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Μπιριζόλες, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

## 11.20 Διατήρηση

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 (λεπ.)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπ.)
Φράουλες / Βατόμουρα / Σμέουρα / Ωριμα φραγκοστάφυλα	160 - 170	35 - 45	-

### Φρούτα με κουκούτσι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (λεπ.)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπ.)
Αχλάδια / Κυδώνια / Δαμάσκηνα	160 - 170	35 - 45	10 - 15

### Λαχανικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (λεπ.)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπ.)
Καρότα <sup>1)</sup>	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.

## 11.21 Στέγνωμα

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

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

**Λαχανικά**

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώ)	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 φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώ)	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

**11.22 Ψήσιμο Ψωμιού**

Δεν συνιστάται προθέρμανση.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Λευκό Ψωμί	170 - 190	40 - 60	2
Μπαγκέτα	200 - 220	35 - 45	2
Μπιρός	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Ψωμί Σίκαλης	170 - 190	50 - 70	2
Μαύρο Ψωμί	170 - 190	50 - 70	2
Πολύσπορο ψωμί	170 - 190	40 - 60	2
Ψωμάκια	190 - 210	20 - 35	2

**11.23 Πίνακας Αισθητήρας θερμ. πυρήνα**

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

<b>Βοδινό</b>	<b>Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)</b>		
	<b>Λίγο Ψημένο</b>	<b>Μεσαία Ψημένο</b>	<b>Καλοψημένο</b>
Φιλέτο	45	60	70

<b>Βοδινό</b>	<b>Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)</b>		
	<b>Λιγότερο</b>	<b>Μεσαία Ψημένο</b>	<b>Περισσότερο</b>
Ρολό κιμάς	80	83	86

<b>Χοιρινό</b>	<b>Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)</b>		
	<b>Λιγότερο</b>	<b>Μεσαία Ψημένο</b>	<b>Περισσότερο</b>
Χοιρομέρι, Ψητό	80	84	88
Μπριζόλα (σπάλα), Χοιρινό καπνιστό κόντρα, Καπνιστό κόντρα ποσέ	75	78	82

<b>Μοσχάρι</b>	<b>Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)</b>		
	<b>Λιγότερο</b>	<b>Μεσαία Ψημένο</b>	<b>Περισσότερο</b>
Ψητό μοσχάρι	75	80	85
Μοσχάρι κότσι	85	88	90

<b>Πρόβατο / αρνί</b>	<b>Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)</b>		
	<b>Λιγότερο</b>	<b>Μεσαία Ψημένο</b>	<b>Περισσότερο</b>
Αρνίσιο μπούπι	80	85	88
Αρνίσια σπάλα	75	80	85
Μπούπι αρνιού, Ψητό αρνί	65	70	75

<b>Κυνήγι</b>	<b>Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)</b>		
	<b>Λιγότερο</b>	<b>Μεσαία Ψημένο</b>	<b>Περισσότερο</b>
Σπάλα λαγού, Σπάλα ελαφιού	65	70	75

<b>Κυνήγι</b>	<b>Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)</b>		
	<b>Λιγότερο</b>	<b>Μεσαία Ψημέ- νο</b>	<b>Περισσότερο</b>
Μπούτι λαγού, Ολόκληρος λαγός, Μπούτι ελαφιού	70	75	80
<b>Πουλερικά</b>	<b>Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)</b>		
	<b>Λιγότερο</b>	<b>Μεσαία Ψημέ- νο</b>	<b>Περισσότερο</b>
Κοτόπουλο (ολόκληρο / μισό / στήθος)	80	83	86
Πάπια (ολόκληρη / μισή), Γαλοπούλα (ολόκληρη / στή- θος)	75	80	85
Πάπια (στήθος)	60	65	70
<b>Ψάρι (σολομός, πέστροφα, λαβράκι ποταμίσιο)</b>	<b>Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)</b>		
	<b>Λιγότερο</b>	<b>Μεσαία Ψημέ- νο</b>	<b>Περισσότερο</b>
Ψάρι (ολόκληρο / μεγάλο / στον ατμό), Ψάρι (ολόκληρο / μεγάλο / ψητό)	60	64	68
<b>Στη γάστρα - Προμαγειρεμένα λαχανικά</b>	<b>Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)</b>		
	<b>Λιγότερο</b>	<b>Μεσαία Ψημέ- νο</b>	<b>Περισσότερο</b>
Κολοκυθάκια στη Γάστρα, Μπρόκολο στη Γάστρα, Μάραθος στη Γάστρα	85	88	91
<b>Στη γάστρα - Αλμυρά</b>	<b>Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)</b>		
	<b>Λιγότερο</b>	<b>Μεσαία Ψημέ- νο</b>	<b>Περισσότερο</b>
Καννελόνια, Λαζάνια, Σουφλέ ζυμαρικών	85	88	91

Στη γάστρα - Γλυκά	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημέ- νο	Περισσότερο
Λευκό ψωμί στη γάστρα με / χω- ρίς φρούτα, Χυλός ρυζιού στη γάστρα με / χωρίς φρούτα, Γλυκά νουντλ στη γάστρα	80	85	90

## 11.24 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 τασιά/φόρμες

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχά- ρας
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, τοποθετη- μένες διαγώνια)	Θερμός Αέρας	160	60 - 90	2
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετη- μένες διαγώνια)	Πάνω / Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	1

### Ψήσιμο σε ένα επίπεδο. Μπισκότα

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 40
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Πάνω / Κάτω Θέρ- μανση	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ τασί)	Θερμός Αέρας	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ τασί)	Πάνω / Κάτω Θέρ- μανση	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

**Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα. Μπισκότα**

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	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 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

**Γκριλ**

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Φρυγανισμένο ψωμί	Γκριλ	1 - 3	5
Βοδινή Μπριζόλα	Γκριλ	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

<sup>1)</sup> Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

**11.25 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών**

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

Δοκιμές για τη λειτουργία: Ατμός Vital.

Τύπος φαγητού	Δοχείο (Gastronorm)	Ποσότητα (g)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Σχόλια
Μπρόκολο <sup>1)</sup>	1 x 1/2 διάτρητο	300	3	99	13 - 15	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Μπρόκολο <sup>1)</sup>	2 x 1/2 διάτρητο	2 x 300	2 και 4	99	13 - 15	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.

Τύπος φαγητού	Δοχείο (Gastronom)	Ποσότητα (g)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Σχόλια
Μπρόκολο <sup>1)</sup>	1 x 1/2 διάτρητο	μέγ.	3	99	15 - 18	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Κατεψυγμένος αρσκάς	2 x 1/2 διάτρητο	2 x 1.300	2 και 4	99	Μέχρι η θερμοκρασία στο ψυχρότερο σημείο να φτάσει τους 85 °C.	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.

## 12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

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

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

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

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.

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

Καθαρίζετε την υγρασία από το εσωτερικό έπειτα από κάθε χρήση.

### 12.2 Προτεινόμενα προϊόντα καθαρισμού

Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια που χαράσσουν ή ισχυρά καθαριστικά. Μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια και στα εξαρτήματα από ανοξείδωτο ατσάλι.

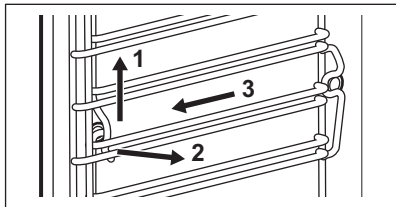
Μπορείτε να αγοράσετε τα προϊόντα μας από τη διεύθυνση [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) και στα κορυφαία καταστήματα λιανικής.

### 12.3 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

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

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

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



2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
3. Τραβήξτε τα στηρίγματα ώστε να αφαιρεθούν από την πίσω ασφάλιση. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

## 12.4 Καθάρισμα με ατμό

Αφαιρέστε με το χέρι όσο το δυνατόν περισσότερη βρομιιά.

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) Ψεκάστε ένα κατάλληλο καθαριστικό ομοίμορφα στο εσωτερικό του φούρνου στις εμαγιέ επιφάνειες και στα εξαρτήματα από ασάλι.
- b) Ενεργοποιήστε τη λειτουργία. Το πρώτο μέρος του προγράμματος ολοκληρώνεται μετά από περίπου 50 λεπτά.
- c) Πιέστε το OK.



Ακολουθήστε το μήνυμα στην οθόνη για να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό.

- d) Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου με ένα σφουγγάρι που δεν χαράσσει. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό ή καθαριστικά φούρνου.
  - e) Πιέστε το OK.
- Το τελικό μέρος της διαδικασίας ξεκινά. Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 25 λεπτά.

3. Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια του φούρνου με ένα σφουγγάρι που δεν χαράσσει. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό.

Μετά το καθάρισμα, αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοικτή για 1 ώρα περίπου. Περιμένετε μέχρι να στεγνώσει ο φούρνος. Για να επιταχύνετε το στέγνωμα, μπορείτε να προθερμάνετε τον φούρνο με ζεστό αέρα στους 150 °C για περίπου 15 λεπτά. Μπορείτε να επιτύχετε τα μέγιστα αποτελέσματα της λειτουργίας καθαρισμού αν καθαρίσετε με το χέρι τον φούρνο αμέσως μετά τη λήξη της λειτουργίας.

## 12.5 Υπενθύμιση Καθαρισμού

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

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

## 12.6 Σύστημα παραγωγής ατμού - Αφαίρεση αλάτων

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

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.


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

Η διάρκεια της συνολικής διαδικασίας είναι περίπου 2 ώρες.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.


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

Αυτό ενεργοποιεί το πρώτο στάδιο της διαδικασίας: Αφαίρεση αλάτων.


 Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 1 ώρα και 40 λεπτά.

8. Μετά την ολοκλήρωση του πρώτου σταδίου, αδειάστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ και τοποθετήστε το πάλι στην πρώτη θέση σχάρας.
  9. Πιέστε το OK.
  10. Γεμίστε τη θήκη νερού με φρέσκο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
  11. Πιέστε το OK.
- Αυτό ενεργοποιεί το δεύτερο στάδιο της διαδικασίας: Αφαίρεση αλάτων. Θα

ξεβγάλε το κύκλωμα του συστήματος παραγωγής ατμού.

 Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 35 λεπτά.

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

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


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

## 12.7 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

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

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

Η υποχρεωτική υπενθύμιση σας υποχρεώνει να εκτελέσετε την αφαίρεση αλάτων.

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

## 12.8 Σύστημα παραγωγής ατμού - Ξέβγαλμα

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ.

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

Η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 30 λεπτά.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.

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

## 12.9 Άδειασμα Δοχείου

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα.

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

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

Η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 6 λεπτά.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.

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

## 12.10 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

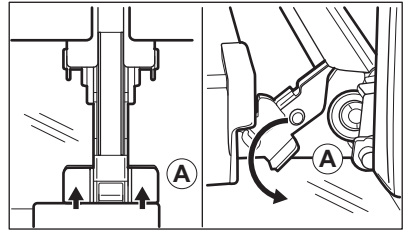
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



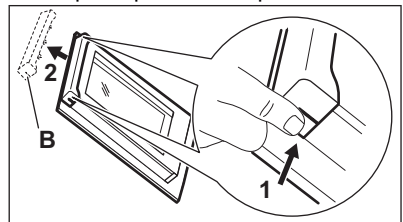
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η πόρτα είναι βαριά.

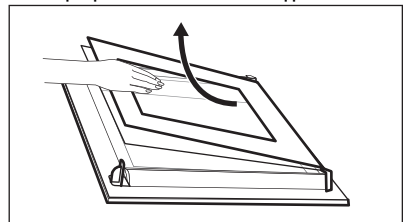
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Πιέστε μέχρι τέρμα τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



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



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



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

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά. Τοποθετήστε

πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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

### 12.11 Αντικατάσταση του λαμπτήρα



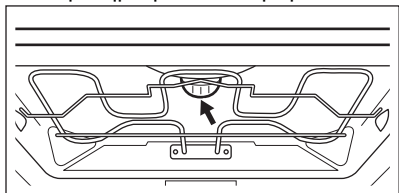
#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

#### Ο επάνω λαμπτήρας

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



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

#### Ο πλαϊνός λαμπτήρας

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

## 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 13.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τον φούρνο.	Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.	Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή (ανατρέξτε στο διάγραμμα συνδεσμολογίας αν διατίθεται).

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει τεθεί σε λειτουργία η αυτόματη απενεργοποίηση.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Αυτόματη απενεργοποίηση».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Είναι ενεργοποιημένο το Κλειδώμα Ασφαλείας για Παιδιά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».
Ο 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.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη F111.	Το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα δεν είναι σωστά εγκατεστημένο στην υποδοχή.	Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα όσο το δυνατόν βαθύτερα μέσα στην υποδοχή.
Η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Απενεργοποιήστε τον φούρνο από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά.</li> <li>Αν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.</li> </ul>
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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η συσκευή ενεργοποιείται και δεν θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη <b>"Demo"</b> .	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία demo.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Βασικές Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.	Υπήρξε διακοπή ρεύματος.	Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.	Η λειτουργία διακόπηκε από τον χρήστη.	Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Δεν υπάρχει νερό μέσα στο ταψί ψησίματος/ γκριλ μετά τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων.	Δεν γεμίσατε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο.	Ελέγξτε αν το προϊόν αφαίρεσης αλάτων / νερό βρίσκεται στο σώμα της θήκης νερού. Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Υπάρχει βρόμικο νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου έπειτα από τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων.	Το ταψί ψησίματος/ γκριλ βρίσκεται σε λάθος θέση σχάρας.	Αφαιρέστε το υπολειπόμενο νερό και το προϊόν αφαίρεσης αλάτων από το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ στην πρώτη θέση σχάρας.
Η λειτουργία καθαρισμού διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.	Υπήρξε διακοπή ρεύματος.	Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Η λειτουργία καθαρισμού διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.	Η λειτουργία διακόπηκε από τον χρήστη.	Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Υπάρχει μεγάλη ποσότητα νερού στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου έπειτα από την ολοκλήρωση της λειτουργίας καθαρισμού.	Ψεκάσατε υπερβολική ποσότητα καθαριστικού στη συσκευή πριν από την ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.	Καλύψτε όλα τα μέρη του εσωτερικού του φούρνου με μια λεπτή στρώση καθαριστικού. Ψεκάστε το καθαριστικό ομοιόμορφα.
Η απόδοση της διαδικασίας καθαρισμού δεν είναι καλή.	Η αρχική θερμοκρασία του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διαδικασία καθαρισμού με ατμό ήταν πολύ υψηλή.	Επαναλάβετε τον κύκλο. Εκτελέστε τον κύκλο όταν η συσκευή είναι κρύα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η απόδοση της διαδικασίας καθαρισμού δεν είναι καλή.	Δεν αφαιρέσατε τις πλευρικές σχάρες πριν από την εκκίνηση της διαδικασίας καθαρισμού. Μπορούν να μεταφέρουν θερμότητα στα τοιχώματα και να μειώσουν την απόδοση.	Αφαιρέστε τις πλευρικές σχάρες από τη συσκευή και επαναλάβετε τη λειτουργία.
Η απόδοση της διαδικασίας καθαρισμού δεν είναι καλή.	Δεν αφαιρέσατε τα αξεσουάρ από τη συσκευή πριν από την εκκίνηση της διαδικασίας καθαρισμού. Μπορούν να παρεμβληθούν στον κύκλο ατμού και να μειώσουν την απόδοση.	Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από τη συσκευή και επαναλάβετε τη λειτουργία.

### 13.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

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

#### Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)	.....
Κωδικός προϊόντος (PNC)	.....
Αριθμός σειράς (S.N.)	.....

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Αναγνωριστικό μοντέλου	EOB8S31X EOB8S31Z KOBBS31X
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	81.0
Κλάση ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	1.09 kWh/κύκλο

Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.68 kWh/κύκλο	
Πλήθος θαλάμων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Όγκος	70 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	EOB8S31X	38.5 kg
	EOB8S31Z	40.0 kg
	KOBBS31X	39.0 kg

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

## 14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

### 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 ζεσάνετε 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 της υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

### Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο


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


### Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί 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.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867352802-D-442023

