

▶ BPE842320B
BPE842320M
BPK842320B
BPK842320M
BPR842320M

EL Οδηγίες Χρήσης
Φούρνος

USER MANUAL



AEG

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	9
4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.....	10
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	11
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	19
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	19
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	23
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	24
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	42
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	47
13. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	49
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	49

ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



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

www.aeg.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registreaeg.com



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


www.aeg.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή προτού την τοποθετήσετε στην κατασκευή εντοιχισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό πρέπει να απομακρυνθεί η μεγαλύτερη ποσότητα από τα χυμένα υγρά. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον φούρνο.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τις πλευρικές σχάρες στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτή τη συσκευή.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος του πίσω μέρους της συσκευής	576 mm

Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος του πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχιισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560 x 20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4 x 25 mm

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντζές.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φινιρίσμα 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 επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
 - Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
 - Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
 - Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
 - Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
 - Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
 - Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
 - Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.
 - Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.
- 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 επιτρέπετε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
 - Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
 - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.

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.

- Ο αποχρωματισμός της εμαγί 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, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και απασυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

καθαρισμού κάθε Πυρολυτικού Φούρνου.

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

2.6 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/ λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.7 Σέρβις

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

2.8 Απόρριψη

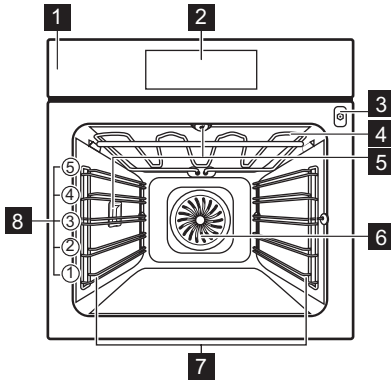


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

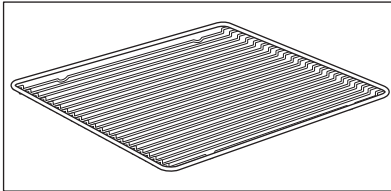
3.1 Γενική επισκόπηση



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

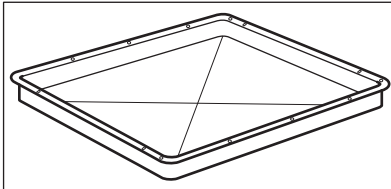
3.2 Αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα



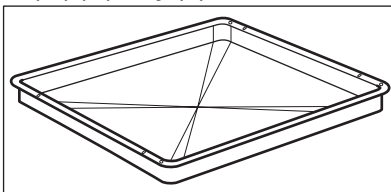
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

Ταψί ψησίματος



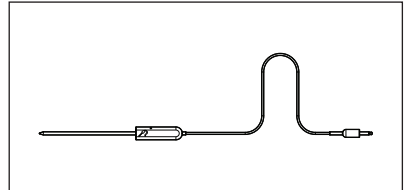
Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί ψησίματος/ γκριλ



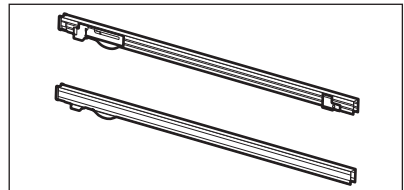
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

Αισθ. φαγητού



Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.

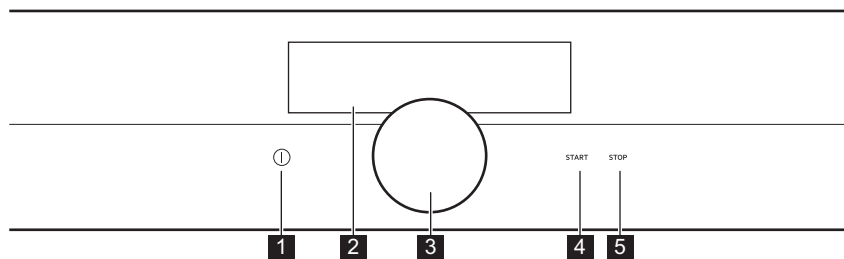
Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

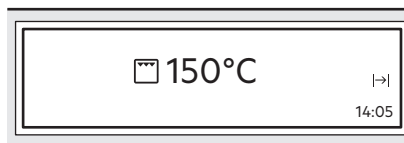
4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

4.1 Πίνακας χειριστηρίων

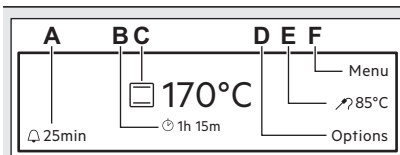


Λειτουργία	Σχόλιο
1 Ενεργοποίηση/ Απενεργοποίηση	Για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2 Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
3 Περιστρεφόμενος διακόπτης	<p>Για να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις και να πλοηγηθείτε στο μενού.</p> <p>Πιέστε ① για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Κρατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να ενεργοποιήσετε την οθόνη ρυθμίσεων.</p> <p>Κρατήστε και στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να πλοηγηθείτε στο μενού.</p> <p>Κρατήστε και πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να επιβεβαιώσετε μια ρύθμιση ή να μεταβείτε στο επιλεγμένο υπομενού.</p> <p>Για να επιστρέψετε στο προηγούμενο μενού, βρείτε την επιλογή Πίσω στη λίστα του μενού ή επιβεβαιώστε μια επιλεγμένη ρύθμιση.</p>
4 START	Για να ενεργοποιήσετε την επιλεγμένη λειτουργία.
5 STOP	Για να απενεργοποιήσετε την επιλεγμένη λειτουργία.

4.2 Οθόνη



Μετά την ενεργοποίηση, η οθόνη εμφανίζει την κύρια οθόνη με το πρόγραμμα και την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.



Η οθόνη με τον μέγιστο αριθμό ρυθμισμένων λειτουργιών:

- A. Υπενθύμιση
- B. Χρονόμετρο
- C. Πρόγραμμα και θερμοκρασία
- D. Επιλογές ή Ωρα
- E. Διάρκεια και Τέλος μιας λειτουργίας ή Αισθ. φαγητού
- F. Μενού

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πρώτος Καθαρισμός



Βήμα 1

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών από τον φούρνο.



Βήμα 2

Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Βήμα 3

Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών στον φούρνο.

5.2 Πρώτη σύνδεση


Πρέπει να ρυθμίσετε τη γλώσσα, καθώς και τις επιλογές Φωτεινότητα οθόνης και Ωρα.


5.3 Αρχική προθέρμανση




Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

Βήμα 1 Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών από τον φούρνο.

Βήμα 2 Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.

Βήμα 3 Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία: . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.

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

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Προγράμματα

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των προγραμμάτων.

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Κρατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

Το τελευταίο πρόγραμμα που χρησιμοποιήσατε εμφανίζεται υπογραμμισμένο.






3. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να μεταβείτε στο υπομενού και στρέψτε τον για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
4. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για επιβεβαίωση.
5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και επιβεβαιώστε.




6. Πιέστε το START . Ο αισθητήρας Αισθ. φαγητού μπορεί να συνδεθεί ανά πάσα στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Μερικά προγράμματα περιλαμβάνουν μια ακολουθία αναδυόμενων στοιχείων. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να μεταβείτε στο επόμενο αναδυόμενο στοιχείο. Μετά την τελευταία επιβεβαίωση, το πρόγραμμα ξεκινά. Για να απενεργοποιήσετε μια λειτουργία, πιέστε το STOP .










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


Προγράμματα: Ειδικά Προγράμματα

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Χαμηλή Θερμοκρασία	Για την παρασκευή τρυφερών, ζουμερών ψητών.
 Διατήρηση Θερμότητας	Για τη διατήρηση των φαγητών ζεστών.
 Ζέσταμα πιάτων	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
 Διατήρηση	Για τη διατήρηση λαχανικών (π.χ. τουρσί).
 Στέγνωμα	Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Φούσκωμα ζύμης	Για φούσκωμα της ζύμης με μαγιά πριν από το ψήσιμο.
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 Ψήσιμο Ψωμιού	Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.

Προγράμματα: Βασικό

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 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.
 Θερμός Αέρας + Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητών σε μία θέση σχάρας με έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Κάτω Θέρμανση + Γκριλ + Αέρας	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι πατάτες σε τριγωνικές φέτες ή τα σπρινγκ ρολς).
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ + Αέρας	Για ψήσιμο μεγάλων μεριδίων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Υγρός Θερμός Αέρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας.

Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

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

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να

μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

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

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

6.2 Μενού

Στοιχείο μενού	Εφαρμογή
Μαγείρεμα με βοήθεια	Περιέχει μια λίστα αυτόματων προγραμμάτων.
Καθαρισμός	Περιέχει μια λίστα προγραμμάτων καθαρισμού.
Βασικές ρυθμίσεις	Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.

Υπομενού για: Καθαρισμός

Υπομενού	Περιγραφή
Σύντομος	Πυρολυτικός καθαρισμός. 1 h για λίγα υπολείμματα.
Κανονικός	Πυρολυτικός καθαρισμός. 1 h 30 min για κανονική ποσότητα υπολειμμάτων.
Εντατικός	Πυρολυτικός καθαρισμός. 3 h για μεγάλη ποσότητα υπολειμμάτων.

Υπομενού για: Βασικές ρυθμίσεις

Υπομενού	Περιγραφή
Κλειδ. ασφ. για παιδ.	Όταν η επιλογή «Κλειδ. ασφ. για παιδ.» είναι ενεργοποιημένη, δεν μπορείτε να χειριστείτε τον φούρνο ακούσια. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και απενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία μέσω του Μενού «Βασικές Ρυθμίσεις». Αφού ενεργοποιηθεί, η επιλογή «Κλειδ. ασφ. για παιδ.» εμφανίζεται στην οθόνη όταν ενεργοποιείτε τον φούρνο. Για να γίνει δυνατή η χρήση του φούρνου, επιλέξτε τα γράμματα κωδικού με τον περιστρεφόμενο διακόπτη με την ακόλουθη σειρά: A B C. Όταν η επιλογή «Κλειδ. ασφ. για παιδ.» είναι ενεργοποιημένη και ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, η πόρτα του φούρνου είναι κλειδωμένη.
Ταχεία προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης ως προεπιλογή. Λάβετε υπόψη ότι αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο για μερικά από τα προγράμματα.
Heat + hold	Διατηρεί το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό για 30 λεπτά αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Για να την απενεργοποιήσετε νωρίτερα, πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Όταν αυτή η λειτουργία είναι ενεργή, το μήνυμα «Έναρξη διατήρησης θερμότητας» εμφανίζεται στην οθόνη. Λάβετε υπόψη ότι αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο για μερικά από τα προγράμματα και εφόσον είναι ρυθμισμένη η επιλογή Διάρκεια.
Παράταση Χρόνου	Για την επιμήκυνση προκαθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Λάβετε υπόψη ότι αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη μόνο για μερικά από τα προγράμματα.
Ρύθμιση	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης του φούρνου.
Σέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.

Υπομενού για: Ρύθμιση

Υπομενού	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα του φούρνου.
Ωρα	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία.
Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση των ήχων για: ①, STOP.
Συναγερμός /Ηχητ. Σήματα	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τους ήχους συναγερμού.

Υπομενού	Περιγραφή
Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων.
Φωτεινότητα οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπομενού για: Σέρβις

Υπομενού	Περιγραφή
Επίδειξη	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468
Εμφάνιση Αδειών Χρήσης	Πληροφορίες σχετικά με τις άδειες χρήσης.
Εμφάνιση Έκδ. Λογισμικού	Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού.
Εργοστασιακές Ρυθμίσεις	Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων.

Υπομενού για: Μαγείρεμα με βόθθεια

Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Αυτές οι παράμετροι μπορούν να προσαρμοστούν χειροκίνητα, σύμφωνα με την προτίμηση του χρήστη.

Για ορισμένα από τα φαγητά μπορείτε επίσης να επιλέξετε τρόπο μαγειρέματος:

- Αυτομ. Προγρ. Βάρους
- Αισθ. φαγητού

Το επίπεδο στο οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:

- Λίγο Ψημένο ή Λιγότερο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο ή Περισσότερο

Κατηγορία Φαγητού: Κρέας και Ψάρι

κρέας	
Βοδινό	Φιλέτο
	Ψητό
	Ρολό Κιμάς
	Σκανδιναβικό βοδινό

κρέας		
Χοιρινό	Φιλέτο	Φρέσκο
		Καπνιστό
	Ψητό	
	Ζαμπόν	
	Κότσι	
	Παϊδάκια	
Μοσχάρι	Φιλέτο	
	Ψητό	
	Κότσι	
Αρνί	Ψητό	
	Σπάλα	
	Μπούτι	
Κυνήγι	Ελάφι	Σπάλα
		Μπούτι
	Λαγός	Σπάλα
		Μπούτι

Πουλερικά	
Κοτόπουλο	Ολόκληρο
	Μισό
	Μπούτια
	Φτερούγες
Πάπια	
Χήνα	
Γαλοπούλα	Ολόκληρο:
	Στήθος

Ψάρι	
Ψάρι Ολόκληρο	μικρό
	Μεσαία Ψημένο
	μεγάλο
Ψάρι στον φούρνο	
Μπουκίτσες ψαριού	

Κατηγορία Φαγητού: Συνοδευτικά / Φαγητά Φούρνου

Είδος φαγητού	
Συνοδευτικά πιάτα	Τηγανιτές πατάτες
	Κροκέτες
	Φέτες
	Hash browns
Φαγητά φούρνου	Λαζάνια
	Πατάτες ωγκρατέν
	Σουφλέ με ζυμαρικά
	Λαχανικά ογκρατέν
	Στη γάστρα, αλμυρά
	Στη γάστρα, λαχανικά

Κατηγορία Φαγητού: Ψήσιμο αλμυρών

Είδος φαγητού		
Πίτσα	Φρέσκο	Λεπτό
		Χοντρό
	Κατεψυγμένα	Λεπτό
		Χοντρό
		Σνακ
	Κρύο	
Κις	Λεπτό	
	Χοντρό	
Ψωμί	Φρέσκο	Μπαγκέτα
		Ciabatta
		Λευκό ψωμί
		Μαύρο ψωμί
		Ψωμί σικάλης
	Κατεψυγμένα	Ψωμί ολικής άλεσης
		Αζυμο ψωμί
		Τσουρέκι
		Μπαγκέτα
		Ψωμί
Ψωμάκια	Προψημένο	
	Φρέσκο	
	Κατεψυγμένα	
	Προψημένο	

Κατηγορία Φαγητού: Επιδόρπια / Ψήσιμο

Είδος φαγητού		
Κέικ σε φόρμα	Κέικ αμυγδαλού	
	Μηλόπιτα	
	Cheesecake	
	Μηλόπιτα, σκεπαστή	
	Βάση με ζύμη κουρού	
	Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	
	Παντεσπάνι	
	Αφράτο κέικ	
	Τάρτες	
Κέικ σε ταψί	Στρούντελ μήλου, κατεψ.	
	Κέικ Brownies	
	Cheesecake	
	Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	
	Τάρτα φρούτων	Ζύμη κουρού
		Αφράτη ζύμη
		Ζύμη με μαγιά
	Αφράτο κέικ	
	Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	
	Κέικ κορμός	
Ελβετική τάρτα, γλυκιά		
Κέικ μαγιάς		

Είδος φαγητού	
Μικρά αρτοσκευάσματα	Μικρά κέικ
	Κορνέ
	Εκλέρ
	Μακαρόν
	Κέικ Muffins
	Ζύμη σε λωρίδες
	Σφολιάτα
	Μπισκότα Ζύμης κουρού
	Στη γάστρα, γλυκά

6.3 Επιλογές

Επιλογές	Περιγραφή
Ρυθμίσεις Χρονοδιακόπτη	Περιέχει μια λίστα λειτουργιών ρολογιού.
Ταχεία προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Είναι διαθέσιμος μόνο για μερικές από τις λειτουργίες του φούρνου.
Set + Go	Για τη ρύθμιση μιας λειτουργίας και την ενεργοποίησή της αργότερα με το πάτημα οποιουδήποτε συμβόλου στο χειριστήριο.






6.4 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 Ρυθμίσεις Χρονοδιακόπτη

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
 Χρονόμετρο	Παρακολουθεί τη διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος. Χρονόμετρο - μπορείτε να την ενεργοποιήσετε και να την απενεργοποιήσετε.
 Διάρκεια	Για να ρυθμίσετε τη διάρκεια μιας λειτουργίας. Ο μέγιστος χρόνος είναι 23 ώ 59 λεπ.
 Τέλος	Για να ρυθμίσετε την ώρα απενεργοποίησης ενός προγράμματος (μέγ. 23 ώ 59 λεπ.). Δεν είναι διαθέσιμο για: Αισθ. φαγητού.
 Υπενθύμιση	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Ο μέγιστος χρόνος είναι 23 ώ 59 λεπ. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.  - επιλέξτε και ορίστε την ώρα. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται το σήμα. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να σταματήσετε το σήμα.

8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Αισθ. φαγητού

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

Θα πρέπει να ρυθμίσετε δύο θερμοκρασίες:

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο το παρεχόμενο αξεσουάρ και τα γνήσια ανταλλακτικά.

Οδηγίες για βέλτιστα αποτελέσματα:

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

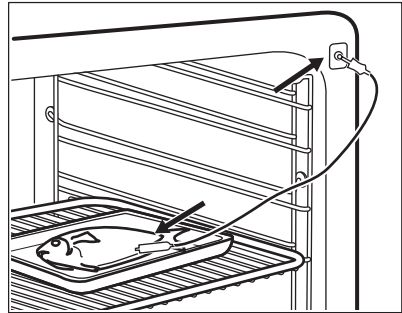
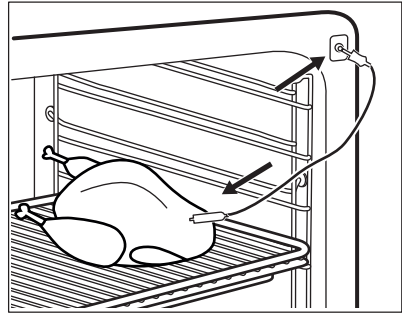
Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».



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

Κατηγορίες φαγητού: κρέας, πουλερικά και ψάρι

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Εισαγάγετε το άκρο του αισθητήρα Αισθ. φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος εάν είναι δυνατό. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του αισθητήρα Αισθ. φαγητού είναι εντός του φαγητού.
3. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα Αισθ. φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου.



Στην οθόνη εμφανίζονται η ένδειξη: Αισθ. φαγητού.

4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πυρήνα.
5. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου. Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα.
6. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να σταματήσετε το σήμα.
7. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα Αισθ. φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.



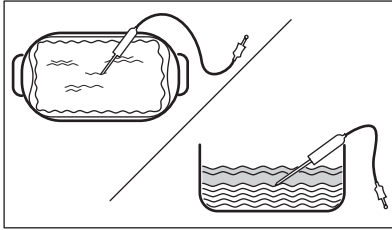
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων καθώς ο αισθητήρας Αισθ. φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον απασυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

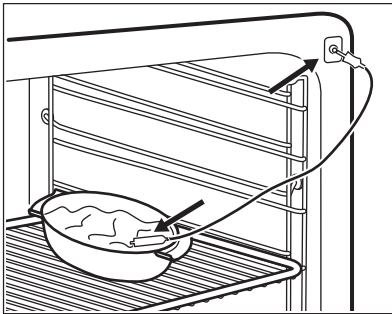
Κατηγορία φαγητού: γάστρα

1. Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. Τοποθετήστε τα μισά υλικά σε ένα σκεύος ψησίματος.
3. Εισαγάγετε το άκρο του αισθητήρα Αισθ. φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο αισθητήρας Αισθ.

φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του αισθητήρα Αισθ. φαγητού. Το άκρο του αισθητήρα Αισθ. φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα του σκεύους ψησίματος.



4. Καλύψτε τον αισθητήρα Αισθ. φαγητού με τα υπόλοιπα υλικά.
5. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα Αισθ. φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου.



Στην οθόνη εμφανίζονται η ένδειξη: Αισθ. φαγητού.

6. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πυρήνα.
7. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.

Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του φαγητού, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

8. Πιέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να σταματήσετε το σήμα.
9. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα Αισθ. φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.




ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

Αλλαγή της θερμοκρασίας πυρήνα

Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία πυρήνα και τη θερμοκρασία φούρνου ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

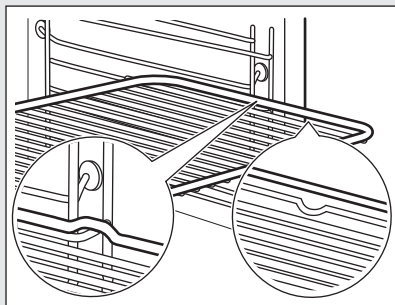
1. Επιλέξτε  στην οθόνη.
2. Στρέψτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για να αλλάξετε τη θερμοκρασία.
3. Πιέστε για επιβεβαίωση.

8.2 Εισαγωγή αξεσουάρ

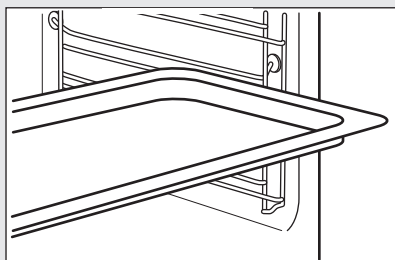
Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν και ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Μεταλλική σχάρα:

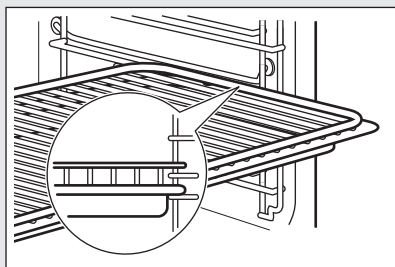
Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας.

**Ταψί ψησίματος / Βαθύ Ταψί:**

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.

**Μεταλλική σχάρα, Ταψί ψησίματος / Βαθύ Ταψί:**

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



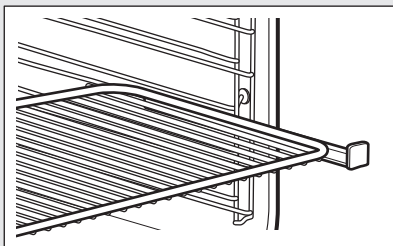
8.3 Χρήση των τηλεσκοπικών βραχιόνων

Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

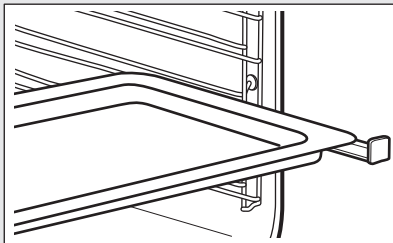
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

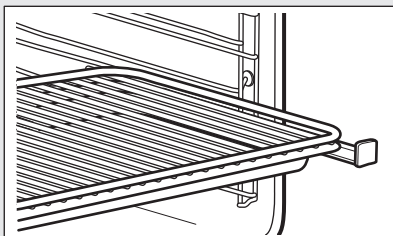
Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

**Βαθύ ταψί:**

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

**Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:**



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





9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Αυτόματη απενεργοποίηση

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

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

 (°C)	 (ώ)
250 - μέγιστη	3

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

9.2 Ανεμιστήρας

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

ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

10. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται. Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε. Οι παρακάτω πίνακες δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού. Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

10.2 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Στην εσωτερική πλευρά της πόρτας του φούρνου θα βρείτε:

- τους αριθμούς των θέσεων των σχαρών.
- πληροφορίες για τα προγράμματα, τις συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες και θερμοκρασίες για φαγητά.

10.3 Συμβουλές για ειδικά προγράμματα του φούρνου

Διατήρηση Θερμότητας

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

Ζέσταμα πιάτων

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

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

Φούσκωμα ζύμης

Η λειτουργία επιτρέπει το φούσκωμα της ζύμης με μαγιά. Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μεγάλο σκεύος και σκεπάστε την με μια βρεγμένη πετσέτα ή με πλαστική μεμβράνη. Ρυθμίστε τη λειτουργία: Φούσκωμα ζύμης και τον χρόνο μαγειρέματος.

Απόψυξη

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

10.4 Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

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

Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να

αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.







Τα ταψιά μέσα στον φούρνο μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν







τα ταψιά κρυσώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.








10.5 Συμβουλές για το ψήσιμο

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ψηθεί αρκετά στο κάτω μέρος.	Η θέση της σχάρας δεν είναι σωστή.	Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερη θέση σχάρας.
Το κέικ κάθεται και λασπώνει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
Το κέικ φήνεται ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η ζύμη του κέικ δεν είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη.	Την επόμενη φορά απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη του κέικ επάνω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος που αναγράφεται στη συνταγή.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.

10.6 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ				
		 (°C)	 (min)	
Κέικ στρογγυλής φόρμας / Μπριός	Θερμός Αέρας	150 - 160	50 - 70	1

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ				
		 (°C)	 (min)	
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	1
Βάση Τάρτας - ζύμη κουρού, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	170 - 180	10 - 25	2
Βάση τάρτας - μείγμα αφράτου κέικ	Θερμός Αέρας	150 - 170	20 - 25	2
Cheesecake	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	60 - 90	1

 ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙ ΣΕ ΤΑΨΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ				
 Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά.				
		 (°C)	 (min)	
Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρίτα, η προθερμάνση δεν είναι απαραίτητη	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	30 - 40	3
Christstollen	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180	50 - 70	2
Ψωμί σίκαλης:	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	πρώτα: 230 μετά: 160 - 180	20 30 - 60	1
Κορνέ / Εκλέρ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	20 - 35	3
Κέικ κορμός,	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	10 - 20	3
Κέικ με τραγανή επικάλυψη, η προθερμάνση δεν είναι απαραίτητη	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3



ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙ ΣΕ ΤΑΨΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά.



(°C)



(min)



Κέικ αμυγδάλου με βούτυρο / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων, η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	35 - 55	3
Κέικ μαγιάς με λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180	40 - 60	3



ΜΠΙΣΚΟΤΑ



Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.








(°C)



(min)

Ζύμη κουρού / Μείγμα αφράτου κέικ	Θερμός Αέρας	150 - 160	10 - 20
Γλυκίσματα από μαρέγκα	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	170 - 180	20 - 30
Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	10 - 25





10.7 Σουφλέ και ογκρατέν





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

10.8 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

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

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

 ΜΠΙΣΚΟΤΑ		
	 (°C)	 (Λεπ.)
Μπισκότα Ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40
Γλυκίσματα από μαρέγκα	80 - 100	130 - 170
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	170 - 180	30 - 50
Ψωμάκια	180	20 - 30

10.9 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

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

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

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







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







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







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







10.10 Ψήσιμο







Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.







 ΒΟΔΙΝΟ				 (°C)	 (min)
Ψητό κατσαρόλας	1 - 1,5 kg	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		230	120 - 150
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	πάχους 1 cm	Γκριλ + Αέρας		190 - 200	5 - 6
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	πάχους 1 cm	Γκριλ + Αέρας		180 - 190	6 - 8
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	πάχους 1 cm	Γκριλ + Αέρας		170 - 180	8 - 10







 ΧΟΙΡΙΝΟ		 (kg)	 (°C)	 (min)
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ + Αέρας.				
Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι	1 - 1.5		160 - 180	90 - 120







 ΧΟΙΡΙΝΟ				
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ + Αέρας.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Μπριζόλες / Κορτεζίνες	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Ρολό Κιμάς	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Κότσι χοιρινό, προμαγει- ρεμένο	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 ΜΟΣΧΑΡΙ				
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ + Αέρας.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Ψητό Μοσχάρι	1	160 - 180	90 - 120	
Μοσχάρι κότσι	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

 ΑΡΝΙ				
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ + Αέρας.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Αρνί σπάλα	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 ΚΥΝΗΓΙ				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Σπάλα / Λαγός μπούτι, προθερ- μάνετε τον άδειο φούρνο	1	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	230	30 - 40
Ελάφι σπάλα	1.5 - 2	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	210 - 220	35 - 40
Μπούτι ελαφιού	1.5 - 2	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90





 ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ				
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ + Αέρας.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Πουλερικά, μερίδες	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Κοτόπουλο, μισό	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50	
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Πάπια	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Χήνα	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Γαλοπούλα	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Γαλοπούλα	4 - 6	140 - 160	150 - 240	

 ΨΑΡΙ				
	 (kg)		 (°C)	 (min)
Ψάρι Ολόκληρο	1 - 1.5	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	210 - 220	40 - 60






10.11 Ψήσιμο Ψωμιού







Δεν συνιστάται προθέρμανση.

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

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

10.12 Ψήσιμο με κρούστα με Θερμός Αέρας + Κάτω Θέρμανση

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






 ΠΙΤΣΑ		
 Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.		
 Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.		
	 (°C)	 (min)
Πίτσα, λεπτή ζύμη	200 - 230	15 - 20
Πίτσα, χοντρή ζύμη	180 - 200	20 - 30
Αζυμο ψωμί	230 - 250	10 - 20
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180	45 - 55
Πίτσα Αλσατίας	230 - 250	12 - 20
Πιερόγκι	180 - 200	15 - 25
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60

10.13 Γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.




Ψήνετε στο γκριλ μόνο λεπτά κομμάτια κρέατος ή ψαριού.

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

 ΓΚΡΙΛ	 (°C)	 (ΛΕΠ.) 1η πλευρά	 (ΛΕΠ.) 2η πλευρά	
Βοδινό φιλέτο	230	20 - 30	20 - 30	3
Χοιρινή μπριζόλα	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Αρνί σπάλα	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Χρησιμοποιήστε την τέταρτη θέση σχάρας.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.





 ΓΚΡΙΑ ΓΡΗΓΟΡΟ	 (Λεπ.)	 (Λεπ.)
	1η πλευρά	2η πλευρά
Χοιρινό φιλέτο	10 - 12	6 - 10
Λουκάνικα	10 - 12	6 - 8
Φιλέτο / Μοσχαρίσιες μπριζόλες	7 - 10	6 - 8
Τοστ με υλικά επικάλυψης	6 - 8	-

10.14 Χαμηλή Θερμοκρασία





Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να μαγειρέψετε άπαχο τρυφερό κρέας και ψάρι. Δεν είναι συμβατή για: πουλερικά, ψητό χοιρινό με λίπος, ψητό κατσαρόλας. Η θερμοκρασία του Αισθ. φαγητού δεν θα πρέπει να είναι υψηλότερη από 65 °C.

1. Τσιγαρίστε το κρέας για 1 - 2 λεπτά από την κάθε πλευρά σε ένα τηγάνι σε υψηλή θερμοκρασία.
2. Τοποθετήστε το κρέας στο ταψί ψησίματος ή απευθείας στη μεταλλική σχάρα. Τοποθετήστε ένα ταψί κάτω από τη μεταλλική σχάρα για να συλλέγει τα λίπη.
Μαγειρεύετε πάντα χωρίς καπάκι όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία.

3. Χρήση: Αισθ. φαγητού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Χρήση των εξαρτημάτων», Χρήση: Αισθ. φαγητού.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία: Χαμηλή Θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μεταξύ 80 °C και 150 °C για τα πρώτα 10 λεπτά. Η προεπιλογή είναι 90 °C. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία για τον Αισθ. φαγητού.
5. Μετά από 10 λεπτά, ο φούρνος μειώνει αυτόματα τη θερμοκρασία στους 80 °C.

 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 120 °C.	 (kg)	 (Λεπ.)	
Μπριζόλες	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Βοδινό φιλέτο	1 - 1.5	90 - 150	3
Ψητό βοδινό	1 - 1.5	120 - 150	1
Ψητό Μοσχάρι	1 - 1.5	120 - 150	1

10.15 Κάτω Θέρμανση + Γκριλ + Αέρας






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






10.16 Απόψυξη

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

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

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

	 (kg)	 (min) Χρόνος απόψυξης	 (min) Επιπλέον χρόνος απόψυξης	
Κοτόπουλο	1	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
κρέας	1	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
κρέας	0.5	90 - 120	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

	 (kg)	 (min) Χρόνος απόψυξης	 (min) Επιπλέον χρόνος απόψυξης	
Πέστροφα	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Κρέμα	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Χτυπήστε την κρέμα όταν είναι ακόμη ελαφρώς παγωμένη σε μερικά σημεία.
Κέικ	1.4	60	60	-

10.17 Διατήρηση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ίδιων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.

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

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι γυάλινα δοχεία του ενός λίτρου στο ταψί ψησίματος.






Γεμίστε τα δοχεία στην ίδια στάθμη και κλείστε τα με σφιγκτήρα.




Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.

Προσθέστε περίπου 1/2 λίτρο νερό στο ταψί ψησίματος, ώστε να υπάρχει αρκετή υγρασία στον φούρνο.

Όταν το υγρό στα δοχεία αρχίσει να σιγοβράζει (μετά από περίπου 35 - 60 λεπτά για δοχεία του ενός λίτρου), σβήστε τον φούρνο ή μειώστε τη θερμοκρασία στους 100 °C (δείτε τον πίνακα).

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 - 170 °C.

 ΜΑΛΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ	 (λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγαλό βράσιμο	
Φράουλες / Μύρtila / Σμέουρα / Ωριμα φραγκοστάφυλα	35 - 45	
 ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΚΟΥ-ΚΟΥΤΣΙ	 (λεπτά) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγαλό βράσιμο	 (λεπτά) Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C
Ροδάκινα / Κυδώνια / Δαμάσκηνα	35 - 45	10 - 15

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



10.18 Στέγνωμα - Θερμός Αέρας



Καλύψτε τα ταψιά με αντικολλητικό χαρτί ή λαδόκολλα.

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




Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

10.19 Αισθ. φαγητού

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



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



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



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



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 60 - 70 °C.



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



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



 ΜΟΣΧΑΡΙ	 Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)		
	Λιγότερο	Μεσαία Ψημένο	Περισσότερο
Ψητό Μοσχαρί	75	80	85
Μοσχαρί κότσι	85	88	90



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



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

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

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

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

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

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

10.20 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

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






Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 26 cm	Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm
---	---	--	---

10.21 Υγρός Θερμός Αέρας





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

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

10.22 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες				
		 (°C)	 (λεπτά)	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	2


ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες


(°C)



(λεπτά)



Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά

Πάνω/Κάτω Θέρμανση

160

35 - 50

2

 Μηλόπιτα, 2 φόρμες
Ø20 cm

Θερμός Αέρας

160

60 - 90

2

 Μηλόπιτα, 2 φόρμες
Ø20 cm

Πάνω/Κάτω Θέρμανση

180

70 - 90

1


ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα


Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.



(°C)



(λεπτά)

 Μπισκότα σόρτμπρεντ /
Ζύμη σε λωρίδες

Θερμός Αέρας

140

25 - 40

 Μπισκότα σόρτμπρεντ /
Ζύμη σε λωρίδες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

Πάνω/Κάτω Θέρμανση

160

20 - 30

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

Θερμός Αέρας

150

20 - 35

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

Πάνω/Κάτω Θέρμανση

170

20 - 30


ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΠΟΛΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ. Μπισκότα


(°C)



(λεπτά)








 Μπισκότα σόρτμπρεντ /
Ζύμη σε λωρίδες







Θερμός Αέρας

140

25 - 45

1 / 4

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΠΟΛΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ. Μπισκότα				
		 (°C)	 (λεπτά)	
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	23 - 40	1 / 4
Αφράτο κέικ χωρίς λιπα- ρά	Θερμός Αέρας	160	35 - 50	1 / 4

 ΓΚΡΙΛ ΓΡΗΓΟΡΟ		
	Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 3 λεπτά.	
	Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.	
	Χρησιμοποιήστε την τέταρτη θέση σχάρας.	
	 (λεπτά)	
	1η πλευρά	2η πλευρά
Μπιφτέκια	8 - 10	6 - 8
Τοστ	1 - 3	1 - 3

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια
σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



**Προϊόντα Κα-
θαρισμού**

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

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

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

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



Αξεσουάρ

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

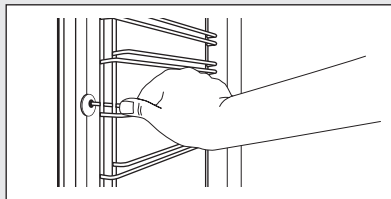
Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

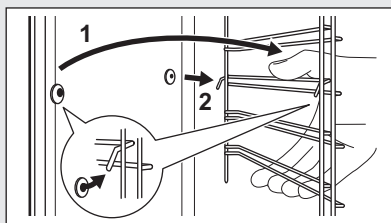
Βήμα 1 Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

Βήμα 2 Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.



Βήμα 3 Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.

Βήμα 4 Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Οι πείροι στερέωσης των τηλεσκοπικών βραχιόνων πρέπει να είναι στραμμένοι προς τα εμπρός.



11.3 Τρόπος χρήσης: Πυρολυτικός καθαρισμός

Καθαρίστε τον φούρνο με πυρολυτικό καθαρισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

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

Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό:		
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών.	Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Ενεργοποιήστε τον φούρνο.	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός.	Στρέψτε τον διακόπτη για να επιλέξετε τη λειτουργία καθαρισμού. Πιέστε τον διακόπτη για επιβεβαίωση.

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

i Όταν αρχίζει ο καθαρισμός, κλειδώνει η πόρτα του φούρνου και ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. Ο ανεμιστήρας ψύξης λειτουργεί σε υψηλότερη ταχύτητα.

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

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός:		
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.	Αφαιρέστε τα υπολείμματα από το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού

Όταν εμφανίζεται υπενθύμιση στην οθόνη, χρειάζεται να γίνει καθαρισμός.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πυρόλυση.

11.5 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η πόρτα είναι βαριά.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

<p>Βήμα 1 Ανοίξετε πλήρως την πόρτα.</p>	
<p>Βήμα 2 Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.</p>	
<p>Βήμα 3 Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 70°). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.</p>	
<p>Βήμα 4 Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.</p>	
<p>Βήμα 5 Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.</p>	
<p>Βήμα 6 Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.</p>	
<p>Βήμα 7 Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.</p>	<p>Βήμα 9 Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα.</p>
<p>Βήμα 8 Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.</p>	

11.6 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας

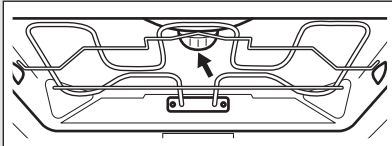


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

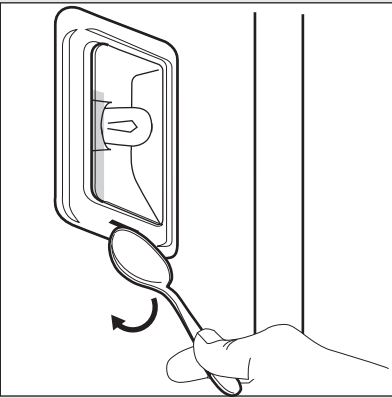
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

Επάνω λαμπτήρας

Βήμα 1	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.	
Βήμα 2	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.	
Βήμα 3	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C.	
Βήμα 4	Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.	

Πλαινός λαμπτήρας

Βήμα 1	Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα.	
Βήμα 2	Χρησιμοποιήστε ένα στενό, μη αιχμηρό αντικείμενο (π.χ. ένα κουταλάκι) για να αφαιρέσετε το γυάλινο κάλυμμα.	
Βήμα 3	Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.	
Βήμα 4	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C.	
Βήμα 5	Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.	
Βήμα 6	Τοποθετήστε στη θέση του το αριστερό στήριγμα σχαρών.	

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

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

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Στην οθόνη σας ζητείται να ρυθμίσετε την επιλογή Γλώσσα.	Υπήρξε διακοπή ρεύματος διάρκειας μεγαλύτερης των 3 ημερών.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».
Στην οθόνη σας ζητείται να ρυθμίσετε την επιλογή Γλώσσα.	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία demo.	Απενεργοποιήστε τη λειτουργία demo από την επιλογή: Μενού / Βασικές ρυθμίσεις / Επίδειξη. Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη F111.	Το βύσμα του αισθητήρα φαγητού δεν είναι σωστά εγκατεστημένο στην υποδοχή.	Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα φαγητού όσο το δυνατόν βαθύτερα μέσα στην υποδοχή.
Η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	<ul style="list-style-type: none"> Απενεργοποιήστε τον φούρνο από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά. Αν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.
Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.

12.2 Δεδομένα Σέρβις

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

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

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)

Κωδικός προϊόντος (PNC)

Αριθμός σειράς (S.N.)

13. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

13.1 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	230 V
Συχνότητα	50 Hz

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

14.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*

Όνομα προμηθευτή	AEG
Αναγνωριστικό μοντέλου	BPE842320B 944187958 BPE842320M 944187781, 944187956 BPK842320B 944188352, 944188000 BPK842320M 944187780, 944187937 BPR842320M 944188030
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη συμβατική λειτουργία	1.09 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.69 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	71 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος Φούρνος

Μάζα	BPE842320B	37.0 kg
	BPE842320M	37.0 kg
	BPK842320B	37.0 kg
	BPK842320M	37.0 kg
	BPR842320M	37.0 kg

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

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

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

14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

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

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

Μαγείρεμα με αέρα

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

Υπολειπόμενη θερμότητα

Αν ένα πρόγραμμα με τις επιλογές Διάρκεια ή Τέλος ενεργοποιηθεί και ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις

απενεργοποιούνται νωρίτερα αυτόματα σε μερικές λειτουργίες φούρνου.

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, η θόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

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


Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο


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

Υγρός Θερμός Αέρας
 Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να
 εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.
 Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία,
 ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα

μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να
 ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η
 ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη
 εξοικονόμηση ενέργειας.

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

www.aeg.com/shop



867343075-L-372020



AEG