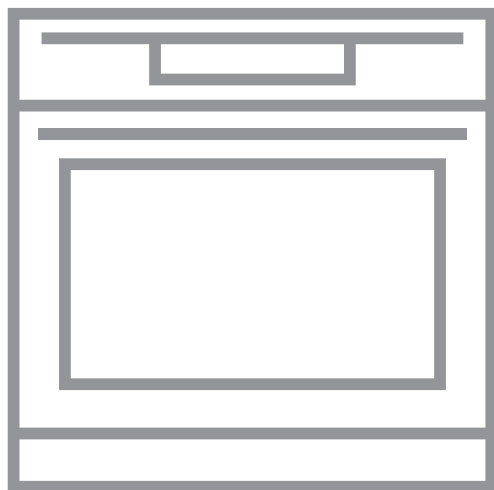


# USER MANUAL



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 3  |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....     | 5  |
| 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....          | 9  |
| 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....         | 10 |
| 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....     | 10 |
| 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....             | 11 |
| 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....         | 14 |
| 8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....        | 17 |
| 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....        | 18 |
| 10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....    | 19 |
| 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....      | 37 |
| 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....    | 41 |
| 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....          | 43 |

## 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](http://www.aeg.com/support)**



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



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


**[www.aeg.com/shop](http://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 αι αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας 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.

## 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 φινι 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.

## 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 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.

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

## 2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και απασυνδέστε τη τροφοδοσία 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. Μην εκκινείτε την Πυρόλυση αν το κουμπί Ατμός Plus είναι πατημένο.

- Πριν πραγματοποιήσετε μια λειτουργία Πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού ή την Πρώτη Χρήση, αφαιρέστε από το εσωτερικό του φούρνου:
  - τυχόν υπερβολική ποσότητα υπολειμμάτων τροφίμων, λαδιού ή λεκέδων από λίπη / επικαθίσεων.
  - τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σχαρών, πλευρικών σχαρών κ.λπ., που παρέχονται μαζί με το προϊόν), και ιδιαίτερα τυχόν αντικολλητικά μαγειρικά σκεύη, ταψιά, οικιακά σκεύη κ.λπ.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες σχετικά με τον Πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή 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

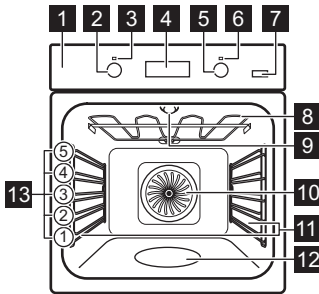


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- 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

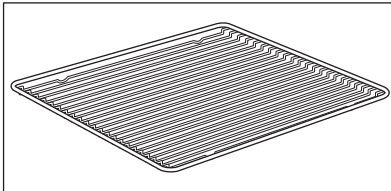
### 3.1 Γενική επισκόπηση



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

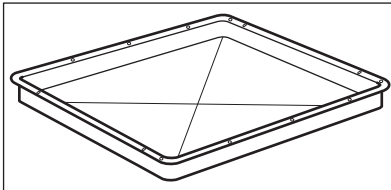
### 3.2 Αξεσουάρ

#### Μεταλλική σχάρα



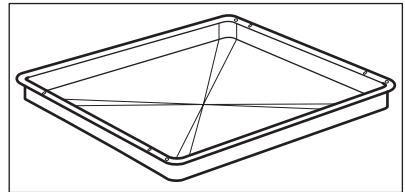
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

#### Ταψί ψησίματος



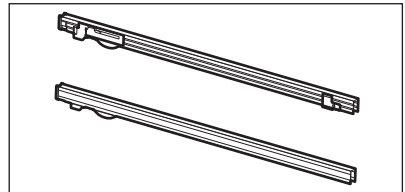
Για κέικ και μπισκότα.

#### Ταψί ψησίματος/ γκριλ



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

#### Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

## 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

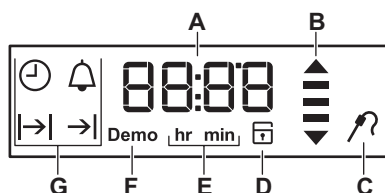
### 4.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

### 4.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

|   |   |
|---|---|
| — | Για ρύθμιση της ώρας.                                   |
| ⚠ | Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.                   |
| + | Για ρύθμιση της ώρας.                                   |
| 🔥 | Για την ενεργοποίηση της λειτουργίας Θερμός Αέρας PLUS. |

### 4.3 Οθόνη



- A. Χρονοδιακόπτης / Θερμοκρασία
- B. Ένδειξη θέρμανσης και ένδειξη υπολειπόμενης θερμοκρασίας
- C. Αισθητήρας θερμ. πυρήνα (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- D. Πόρτα κλειδωμένη (μόνο επιλεγμένα μοντέλα)
- E. Ώρες/λεπτά
- F. Λειτουργία Επίδειξης (Demo)
- G. Λειτουργίες ρολογιού




## 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



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

Ρυθμίστε την ώρα πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

### 5.1 Πρώτος Καθαρισμός


|   |   |   |
|---|---|---|
|  |                |  |
| <b>Βήμα 1</b>   | <b>Βήμα 2</b>   | <b>Βήμα 3</b>   |
| Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.     | Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. | Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στον φούρνο.          |


## 5.2 Αρχική προθέρμανση




**Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.**

**Βήμα 1** Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών 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 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργία θέρμανσης

**Βήμα 1** Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.

**Βήμα 2** Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.

**Βήμα 3** Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.


### 6.2 Ρύθμιση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS

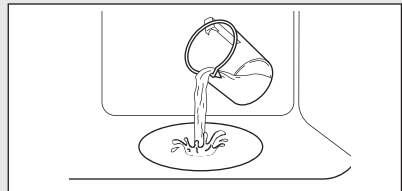






**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

**Βήμα 1** Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.


**Βήμα 2** Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό βρύσης.

 Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml. Μη γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.







|               |   |
|---------------|---|
| <b>Βήμα 3</b> | Ρυθμίστε τη λειτουργία:  <br>Πιέστε:  . Ανάβει η ένδειξη. Λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS. |
| <b>Βήμα 4</b> | Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.  |
| <b>Βήμα 5</b> | Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπ. για να δημιουργηθεί υγρασία.   |
| <b>Βήμα 6</b> | Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο.<br>Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές». Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα.  |
| <b>Βήμα 7</b> | Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.<br> - πιέστε για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο. Η ένδειξη σβήνει.  |
| <b>Βήμα 8</b> | Αφού η λειτουργία ολοκληρωθεί, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα. Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.  |
| <b>Βήμα 9</b> | Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.   |






### 6.3 Ένδειξη προθέρμανσης


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

### 6.4 Προγράμματα

| Πρόγραμμα   | Εφαρμογή                           |
|---|------------------------------------|
| <b>0</b><br>Θέση απενεργοποίησης  | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. |
| <br>Φωτισμός Φούρνου | Για ενεργοποίηση του λαμπτήρα.     |

| Πρόγραμμα   | Εφαρμογή  |
|---|---|
| <br>Θερμός Αέρας / Θερμός Αέρας PLUS | Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού.<br>Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.<br>Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για να πετύχετε το σωστό χρώμα και τραγανή επιφάνεια κατά το ψήσιμο. Για να γίνει πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. |
| <br>Λειτουργία Πίτσας              | Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση.   |
| <br>Πάνω/Κάτω Θέρμανση             | Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.  |

| Πρόγραμμα  | Εφαρμογή   |
|--|--|
| <br>Κάτω Θέρμανση         | Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.   |
| <br>Απόψυξη               | Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.   |
| <br>Υγρός αέρας μεταφοράς | 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 αέρας μεταφοράς. |
| <br>Γκριλ                | Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.   |
| <br>Γκριλ με Θερμό Αέρα | Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατίνισμα και για ρόδισμα.  |

| Πρόγραμμα   | Εφαρμογή   |
|---|--|
| <br>Πυρόλυση | Για ενεργοποίηση του πυρολυτικού καθαρισμού του φούρνου. |



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

## 6.5 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός αέρας μεταφοράς

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






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

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

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

## 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ







### 7.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

| Λειτουργία ρολογιού  | Εφαρμογή   |
|--|--|
| <br>Ωρα                 | Για εμφάνιση ή αλλαγή της ώρας. Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα μόνο όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.  |
| <br>Διάρκεια            | Για ρύθμιση της διάρκειας του μαγειρέματος. Χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει ρυθμιστεί ένα πρόγραμμα.  |
| <br>Τέλος               | Για να ρυθμίσετε την ώρα απενεργοποίησης του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει ρυθμιστεί ένα πρόγραμμα.  |
| <br>Καθυστέρηση Έναρξης | Συνδυασμός λειτουργιών: Διάρκεια, Τέλος.   |
| <br>Χρονομετρητής       | Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Χρονομετρητής - Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.  |
| <b>0:00.</b><br>Χρονόμετρο   | Εάν δεν ρυθμίσετε καμία άλλη λειτουργία του ρολογιού, η λειτουργία παρακολουθεί αυτόματα τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου.<br>Η μέτρηση ξεκινά αμέσως μόλις ο φούρνος αρχίσει να θερμαίνεται.<br>Χρονόμετρο δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με αυτές τις λειτουργίες: Διάρκεια, Τέλος. |









### 7.2 Τρόπος ρύθμισης: Ωρα

εμφανιστούν οι ενδείξεις **hr** και **12:00**. **12** αναβοσβήνει.









Μετά την πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή, περιμένετε μέχρι στην οθόνη να

|   |   |
|---|---|
| <b>Βήμα 1</b>   |  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.  |
| <b>Βήμα 2</b>   |  - πιέστε για επιβεβαίωση.<br>Στην οθόνη απεικονίζεται η ρυθμισμένη ώρα και η ένδειξη <b>min. 00</b> -αναβοσβήνει. |
| <b>Βήμα 3</b>   |  - πιέστε για να ρυθμίσετε τα λεπτά.   |
| <b>Βήμα 4</b>   |  - πιέστε για επιβεβαίωση.<br>Η οθόνη εμφανίζει τη νέα ρυθμισμένη τιμή χρόνου.                                     |
|  | - πιέστε επανειλημμένα για να αλλάξετε την ώρα. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη  |
|  | .   |






### 7.3 Για ρύθμιση της λειτουργίας: Διάρκεια

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Βήμα 1</b> | Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.  |
| <b>Βήμα 2</b> |  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.  |
| <b>Βήμα 3</b> |  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε τα λεπτά.  - πιέστε για επιβεβαίωση.  |
| <b>Βήμα 4</b> |  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.  - πιέστε για επιβεβαίωση. Όταν η ώρα φθάνει στο τέλος, ακούγεται ένα σήμα για 2 λεπτά. Η ένδειξη και η ρύθμιση χρόνου αναβοσβήνουν στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα. |
| <b>Βήμα 5</b> | Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.  |
| <b>Βήμα 6</b> | Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.  |

### 7.4 Για ρύθμιση της λειτουργίας: Τέλος

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Βήμα 1</b> | Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.   |
| <b>Βήμα 2</b> |  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.   |
| <b>Βήμα 3</b> |  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα.  - πιέστε για επιβεβαίωση.  |
| <b>Βήμα 4</b> |  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε τα λεπτά.  - πιέστε για επιβεβαίωση. Στη ρυθμισμένη ώρα τέλους ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά. Η ρύθμιση ώρας αναβοσβήνει στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα. |
| <b>Βήμα 5</b> | Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.   |
| <b>Βήμα 6</b> | Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.   |

### 7.5 Για ρύθμιση της λειτουργίας: Καθυστέρηση Έναρξης

|               |  |
|---------------|--|
| <b>Βήμα 1</b> | Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.  |
| <b>Βήμα 2</b> |  - πιέστε επανειλημμένα.  - αρχίζει να αναβοσβήνει.  |
| <b>Βήμα 3</b> |  ,  - πιέστε για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη λειτουργία: Διάρκεια.  - πιέστε για επιβεβαίωση. |

|   |  |
|---|--|
| <b>Βήμα 4</b>   | <b>+</b> , <b>-</b> - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα για τη λειτουργία: Διάρκεια.  - πιέστε για επιβεβαίωση.<br><b>→ </b> - αρχίζει να αναβοσβήνει. |
| <b>Βήμα 5</b>   | <b>+</b> , <b>-</b> - πιέστε για να ρυθμίσετε την ώρα για τη λειτουργία: Τέλος.  - πιέστε για επιβεβαίωση.   |
| <b>Βήμα 6</b>   | <b>+</b> , <b>-</b> - πιέστε για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη λειτουργία: Τέλος.  - πιέστε για επιβεβαίωση.   |
| <p>Η οθόνη εμφανίζει την καθορισμένη θερμοκρασία, <b> → </b>, <b>→ </b>.</p> <p>Ο φούρνος ενεργοποιείται αυτόματα αργότερα, λειτουργεί για τη ρυθμισμένη ώρα ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και σταματάει στη ρυθμισμένη ώρα τέλους.</p> <p>Στη ρυθμισμένη ώρα τέλους ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά. Η ρύθμιση ώρας αναβοσβήνει στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει.</p> |  |
| <b>Βήμα 7</b>   | Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.  |
| <b>Βήμα 8</b>   | Στρέψετε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.  |

## 7.6 Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονομετρητής

ενεργοποιημένος είτε όταν είναι απενεργοποιημένος.

Ο χρονομετρητής μπορεί να ρυθμιστεί είτε όταν ο φούρνος είναι

|               |   |
|---------------|---|
| <b>Βήμα 1</b> | - πιέστε επανειλημμένα. <b>00</b> - αναβοσβήνουν.   |
| <b>Βήμα 2</b> | <b>+</b> , <b>-</b> - πιέστε για να ρυθμίσετε τα δευτερόλεπτα και κατόπιν τα λεπτά. Όταν ο χρόνος ρύθμισης υπερβαίνει τα 60 λεπτά, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη <b>hr</b> . |
| <b>Βήμα 3</b> | Ρυθμίστε την ώρα.<br>Χρονομετρητής - Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα μετά από 5 δευτ.<br>Μετά την πάροδο του 90% του καθορισμένου χρόνου, ακούγεται το σήμα.                       |
| <b>Βήμα 4</b> | Μόλις παρέλθει ο χρόνος ρύθμισης, ακούγεται το σήμα για 2 λεπτά. <b>00:00</b> ,  - αναβοσβήνει. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.                   |

## 7.7 Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονόμετρο

**+**, **-** - πατήστε και κρατήστε πατημένο για να επαναφέρετε το χρονόμετρο. Το χρονόμετρο αρχίζει πάλι τη μέτρηση.

## 8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

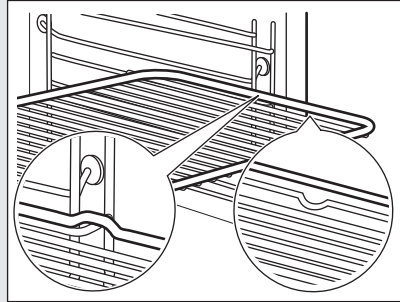
λειτουργούν και ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

### 8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές

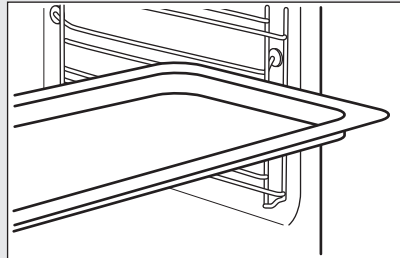
#### Μεταλλικό ράφι:

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



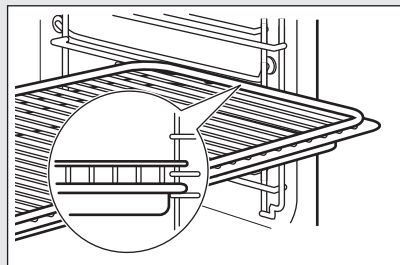
#### Ταψί /Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



#### Μεταλλικό ράφι, Ταψί /Βαθύ ταψί:

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



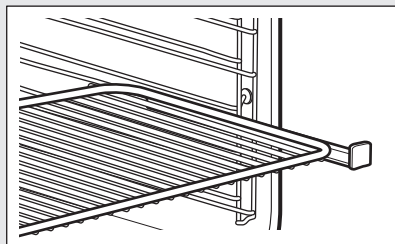
### 8.2 Χρήση των τηλεσκοπικών βραχιόνων

Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

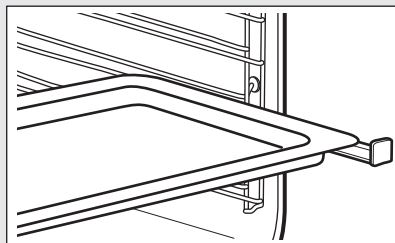
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

**Μεταλλική σχάρα:**

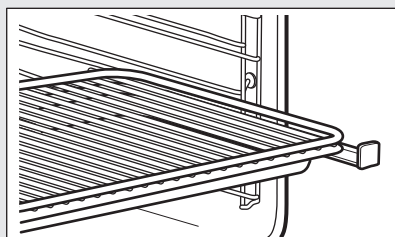
Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

**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 Τρόπος χρήσης: Κλείδ. ασφ. για παιδ.

Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον φούρνο ακούσια.

**Βήμα 1** Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης λειτουργιών φούρνου βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης.



**Βήμα 2**   - Πιέστε παρατεταμένα τα κουμπιά και ταυτόχρονα για 2 δευτερόλεπτα.

Ακούγεται το ηχητικό σήμα. SAFE  - εμφανίζονται στην οθόνη. Η πόρτα είναι κλειδωμένη.

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

### 9.2 Πώς να χρησιμοποιήσετε: κλειδωμα χειρισμού


Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας και ώρας δεν μπορούν να αλλαχθούν ακούσια.

|  |  |
|--|--|
| <b>Βήμα 1</b>  | Ορίστε τη λειτουργία φούρνου.  |
| <b>Βήμα 2</b>  |   - Πιέστε παρατεταμένα τα κουμπιά και ταυτόχρονα για 2 δευτερόλεπτα. Ακούγεται το ηχητικό σήμα. <b>Loc</b> εμφανίζεται στην οθόνη για 5 δευτερόλεπτα. |
| Για να απενεργοποιήσετε το Κλειδωμα Χειρισμού επαναλάβετε το βήμα 2. |  |

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **Loc** όταν στρέψετε τον διακόπτη ελέγχου ή πιέσετε οποιοδήποτε κουμπί όταν είναι ενεργοποιημένο το Κλειδωμα Χειρισμού. Όταν στρέψετε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου, ο φούρνος απενεργοποιείται.

Όταν απενεργοποιήσετε τον φούρνο ενώ είναι ενεργοποιημένο το Κλειδωμα Χειρισμού, το Κλειδωμα Χειρισμού αλλάζει αυτόματα σε Κλειδωμα ασφαλείας για παιδιά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πρόσθετες λειτουργίες», «Χρήση Κλειδ. ασφ. για παιδ.»



### 9.3 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας  εάν η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεγαλύτερη από 40 °C. Στρέψτε τον

διακόπτη θερμοκρασίας αριστέρα ή δεξιά για να ελέγξετε τη θερμοκρασία φούρνου.

### 9.4 Αυτόματη απενεργοποίηση

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

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

Μετά από μια αυτόματη απενεργοποίηση, στρέψτε τους διακόπτες στη θέση απενεργοποίησης.

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

### 9.5 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 τις λειτουργίες του φούρνου, τις συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες και θερμοκρασίες για φαγητά.

## 10.3 Θερμός Αέρας PLUS




Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε 150 ml νερό.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.



|  ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩ-<br>ΜΙΑ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|---|--|--|
| Μπισκότα / Βουτήματα / Κρουασάν   | 150 - 180  | 10 - 20  |
| Φοκάτσια  | 200 - 210  | 10 - 20  |
| Πίτσα   | 230  | 10 - 20  |
| Ψωμάκια   | 200  | 20 - 25  |
| Ψωμί  | 180  | 35 - 40  |
| Κέικ με δαμάσκηνα / Μηλόπιτα / Ψωμάκια κανέλας, ψημένα σε φόρμα για κέικ                                    | 160 - 180  | 30 - 60  |

Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.

|  ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΤΟΙΜΑ ΦΑΓΗΤΑ | <br>(°C) | <br>(ΛΕΠ.) |
|---|---|---|
| Πίτσα   | 200 - 210   | 10 - 20   |
| Κρουασάν  | 170 - 180   | 15 - 25   |
| Λαζάνια   | 180 - 200   | 35 - 50   |




Χρησιμοποιήστε 100 ml νερό.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 110 °C.

|  ΑΝΑΞΩΓΟΓΟΝΗΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ | <br>(ΛΕΠ.) |
|---|---|
| Ψωμάκια   | 10 - 20   |
| Ψωμί  | 15 - 25   |
| Φοκάτσια  | 15 - 25   |
| κρέας   | 15 - 25   |
| Ζυμαρικά  | 15 - 25   |
| Πίτσα   | 15 - 25   |
| Ρύζι  | 15 - 25   |
| Λαχανικά  | 15 - 25   |

Χρησιμοποιήστε 200 ml νερό.

Χρησιμοποιήστε ένα γυάλινο σκεύος ψησίματος.

|  ΨΗΣΙΜΟ | <br>(°C) | <br>(ΛΕΠ.) |
|--|---|---|
| Ψητό βοδινό  | 200   | 50 - 60   |
| Κοτόπουλο  | 210   | 60 - 80   |
| Ψητό χοιρινό   | 180   | 65 - 80   |

## 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 ροδίζονται πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.






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






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

## 10.5 Συμβουλές για το ψήσιμο

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

## 10.6 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο σχάρας




|  ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ |  |  (°C) |  (λεπ.) |  |
|--|---|--|--|---|
| Βάση Τάρτας - ζύμη κουρού, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο   | Θερμός Αέρας  | 170 - 180  | 10 - 25  | 2   |

|  ΨΗ-<br>ΣΙΜΟ ΣΕ<br>ΦΟΡΜΕΣ |  | <br>(°C) | <br>(ΛΕΠ.) |  |
|--|---|---|---|---|
| Βάση τάρτας -<br>μείγμα αφρά-<br>του κέικ  | Θερμός Αέρας  | 150 - 170   | 20 - 25   | 2   |
| Κέικ στρογγυ-<br>λής φόρμας /<br>Μπριός  | Θερμός Αέρας  | 150 - 160   | 50 - 70   | 1   |
| Παντεσπάνι /<br>Κέικ φρούτων   | Θερμός Αέρας  | 140 - 160   | 70 - 90   | 1   |
| Cheesecake   | Πάνω/Κάτω Θέρμανση  | 170 - 190   | 60 - 90   | 1   |

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.





Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.





|  ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ | <br>(°C) | <br>(ΛΕΠ.) |
|--|---|---|
| Κέικ με τραγανή επικάλυψη  | 150 - 160   | 20 - 40   |
| Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / μείγ-<br>μα αφράτου κέικ), χρησιμοποιήστε ένα βα-<br>θύ ταψί        | 150   | 35 - 55   |
| Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού  | 160 - 170   | 40 - 80   |

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.





Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

|  ΚΕΙΚ /<br>ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ | <br>(°C) | <br>(ΛΕΠ.) |  |
|---|---|---|---|
| Κέικ κορμός   | 180 - 200   | 10 - 20   | 3   |
| Ψωμί σίκαλης:   | πρώτα: 230<br>μετά: 160 - 180   | 20<br>30 - 60   | 1   |
| Κέικ αμυγδάλου με<br>βούτυρο / Κέικ με<br>επικάλυψη ζάχαρης   | 190 - 210   | 20 - 30   | 3   |





|  ΚΕΙΚ /<br>ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |  |
|---|--|--|---|
| Κορνέ / Εκλέρ   | 190 - 210  | 20 - 35  | 3   |
| Τσουρέκι / Ψωμί<br>μαργαρίτα  | 170 - 190  | 30 - 40  | 3   |
| Τάρτες φρούτων (με<br>ζύμη με μαγιά / μείγ-<br>μα αφράτου κέικ),<br>χρησιμοποιήστε ένα<br>βαθύ ταψί       | 170  | 35 - 55  | 3   |
| Κέικ μαγιάς με λεπτή<br>επικάλυψη (π.χ. τυρί<br>και μαρ, σαντιγί, κρέ-<br>μα)                             | 160 - 180  | 40 - 80  | 3   |
| Christstollen   | 160 - 180  | 50 - 70  | 2   |

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

|  ΜΠΙΣΚΟΤΑ |  |  (°C) |  (ΛΕΠ.) |
|--|---|--|--|
| Μπισκότα Ζύμης κου-<br>ρού   | Θερμός Αέρας  | 150 - 160  | 10 - 20  |
| Ψωμάκια, προθερμάνετε<br>τον άδειο φούρνο  | Θερμός Αέρας  | 160  | 10 - 25  |
| Μπισκότα με μείγμα<br>αφράτου κέικ   | Θερμός Αέρας  | 150 - 160  | 15 - 20  |
| Μικρά γλυκά με φύλλο<br>κρούστας, προθερμάνε-<br>τε τον άδειο φούρνο                       | Θερμός Αέρας  | 170 - 180  | 20 - 30  |
| Μπισκότα από ζύμη με<br>μαγιά  | Θερμός Αέρας  | 150 - 160  | 20 - 40  |
| Μακαρόν  | Θερμός Αέρας  | 100 - 120  | 30 - 50  |
| Γλυκίσματα με ασπράδι<br>αβγού / Γλυκίσματα από<br>μαρέγκα                                 | Θερμός Αέρας  | 80 - 100   | 120 - 150  |
| Ψωμάκια, προθερμάνετε<br>τον άδειο φούρνο  | Πάνω/Κάτω Θέρ-<br>μανση   | 190 - 210  | 10 - 25  |

## 10.7 Σουφλέ και ωγκρατέν





Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.






|  |  | <br>(°C) | <br>(ΛΕΠ.) |
|---|---|---|---|
| Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού  | Θερμός Αέρας  | 160 - 170   | 15 - 30   |
| Λαχανικά ογκρατέν, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο                                  | Γκριλ με Θερμό Αέρα   | 160 - 170   | 15 - 30   |
| Λαζάνια   | Πάνω/Κάτω Θέρμανση  | 180 - 200   | 25 - 40   |
| Ψάρι στον φούρνο  | Πάνω/Κάτω Θέρμανση  | 180 - 200   | 30 - 60   |
| Γεμιστά λαχανικά  | Θερμός Αέρας  | 160 - 170   | 30 - 60   |
| Γλυκά φούρνου   | Πάνω/Κάτω Θέρμανση  | 180 - 200   | 40 - 60   |
| Σουφλέ με ζυμαρικά  | Πάνω/Κάτω Θέρμανση  | 180 - 200   | 45 - 60   |





## 10.8 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τα ταψιά ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

|  ΚΕΙΚ /<br>ΓΛΥΚΑ | <br>(°C) | <br>(ΛΕΠ.) | <br>2 θέσεις |
|---|---|---|---|
| Κορνέ / Εκλέρ, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο  | 160 - 180   | 25 - 45   | 1 / 4   |
| Κέικ τριφτό, απλό   | 150 - 160   | 30 - 45   | 1 / 4   |

|  ΜΠΙ-<br>ΣΚΟΤΑ / ΜΙ-<br>ΚΡΑ ΚΕΙΚ /<br>ΓΛΥΚΑ / ΨΩ-<br>ΜΑΚΙΑ | <br>(°C) | <br>(ΛΕΠ.) | <br>2 θέσεις | <br>3 θέσεις |
|---|---|---|---|---|
| Ψωμάκια   | 180   | 20 - 30   | 1 / 4   | -   |
| Μπισκότα Ζύμης κουρού   | 150 - 160   | 20 - 40   | 1 / 4   | 1 / 3 / 5   |
| Μπισκότα με μείγμα αφράτου κέικ   | 160 - 170   | 25 - 40   | 1 / 4   | -   |

|  ΜΠΙ-<br>ΣΚΟΤΑ / ΜΙ-<br>ΚΡΑ ΚΕΙΚ /<br>ΓΛΥΚΑ / ΨΩ-<br>ΜΑΚΙΑ | <br>(°C) | <br>(λεπ.) |  |          |
|---|---|---|---|----------|
|   |   |   |   | 2 θέσεις |
| Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο  | 170 - 180   | 30 - 50   | 1 / 4   | -        |
| Μπισκότα από ζύμη με μαγιά  | 160 - 170   | 30 - 60   | 1 / 4   | -        |
| Μακαρόν   | 100 - 120   | 40 - 80   | 1 / 4   | -        |
| Μπισκότα με ασπράδι αυγού / Γλυκίσματα από μαρέγκα  | 80 - 100  | 130 - 170   | 1 / 4   | -        |

## 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, αλείψετε αρκετές φορές τις μερίδες κρέατος με τους χυμούς τους.







## 10.10 Ψήσιμο







Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.

|  ΒΟΔΙΝΟ |   |   |   |  |
|--|---|---|---|--|
|         |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
| Ψητό κασαρόλας   | 1 - 1,5 kg  | Πάνω/Κάτω<br>Θέρμανση   | 230   | 120 - 150  |







|  <b>ΒΟΔΙΝΟ</b> |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
|                |  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο                                | για κάθε εκατοστό πάχους  | Γκριλ με Θερμό Αέρα   | 190 - 200   | 5 - 6  |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο                              | για κάθε εκατοστό πάχους  | Γκριλ με Θερμό Αέρα   | 180 - 190   | 6 - 8  |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο                                 | για κάθε εκατοστό πάχους  | Γκριλ με Θερμό Αέρα   | 170 - 180   | 8 - 10   |







|  <b>ΧΟΙΡΙΝΟ</b>  |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
|  <b>Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.</b> |   |   |  |  |
|    | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι   | 1 - 1.5   | 160 - 180   | 90 - 120   |  |
| Μπριζόλες / Κορτεζίνες  | 1 - 1.5   | 170 - 180   | 60 - 90  |  |
| Ρολό Κιμάς  | 0.75 - 1  | 160 - 170   | 50 - 60  |  |
| Κότσι χοιρινό, προμαγειρεμένο   | 0.75 - 1  | 150 - 170   | 90 - 120   |  |







|  <b>ΜΟΣΧΑΡΙ</b>                                     |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα. |   |   |  |
|   | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
| Ψητό Μοσχάρι   | 1   | 160 - 180   | 90 - 120   |
| Μοσχάρι κότσι  | 1.5 - 2   | 160 - 180   | 120 - 150  |







  

|  <b>ΑΡΝΙ</b>  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα. |   |   |  |
|   | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
| Αρνί μπουτί / Ψητό αρνί  | 1 - 1.5   | 150 - 170   | 100 - 120  |
| Αρνί σπάλα   | 1 - 1.5   | 160 - 180   | 40 - 60  |


  






|  <b>ΚΥΝΗΓΙ</b>                                      |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση. |   |   |  |
|   | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
| Σπάλα / Λαγός μπουτί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο  | έως 1   | 230   | 30 - 40  |
| Ελάφι σπάλα  | 1.5 - 2   | 210 - 220   | 35 - 40  |
| Μπουτί ελαφιού   | 1.5 - 2   | 180 - 200   | 60 - 90  |






|  ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα. |   |   |  |
|   | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
| Πουλερικά, μερίδες   | 0,2 - 0,25 η καθεμία  | 200 - 220   | 30 - 50  |
| Κοτόπουλο, μισό  | 0,4 - 0,5 το καθένα   | 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 (ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ)                                  |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση. |   |   |  |
|    | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(min) |
| Ψάρι Ολόκληρο   | 1 - 1.5   | 210 - 220   | 40 - 60  |







## 10.11 Ψήσιμο με κρούστα με:Λειτουργία Πίτσα

|  ΠΙΤΣΑ                                 |   |  |
|---|---|--|
|  Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας. |   |  |
|                                        | <br>(°C) | <br>(min) |
| Τάρτες  | 180 - 200   | 40 - 55  |

|  ΠΙΤΣΑ                                 |   |  |
|---|---|--|
|  Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας. |   |  |
|                                        | <br>(°C) | <br>(min) |
| Σουφλέ με σπανάκι   | 160 - 180   | 45 - 60  |

|  ΠΙΤΣΑ                                 |   |  |
|---|---|--|
|  Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας. |   |  |
|                                        | <br>(°C) | <br>(min) |
| Κις λορέν / Ελβετική φλαν   | 170 - 190   | 45 - 55  |
| Cheesecake  | 140 - 160   | 60 - 90  |
| Πίτα με λαχανικά  | 160 - 180   | 50 - 60  |

|  ΠΙΤΣΑ  |  |   |
|--|--|---|
|  Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα. |  |   |
|  Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.           |  |   |
|    | <br>(°C) | <br>(min) |
| Πίτσα, λεπτή ζύμη, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί  | 200 - 230  | 15 - 20   |








|  ΠΙΤΣΑ  |   |  |
|--|---|--|
|  Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα. |   |  |
|  Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.           |   |  |
|   | <br>(°C) | <br>(min) |
| Πίτσα, χοντρή ζύμη   | 180 - 200   | 20 - 30  |
| Άζυμο ψωμί   | 230 - 250   | 10 - 20  |
| Τάρτα με σφολιάτα  | 160 - 180   | 45 - 55  |
| Πίτσα Αλσατίας   | 230 - 250   | 12 - 20  |
| Πιερόγκι   | 180 - 200   | 15 - 25  |

## 10.12 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                               |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|  Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ |   |   |   |   |
|                                      | <br>(°C) | <br>(min)<br>1η πλευρά | <br>(min)<br>2η πλευρά |  |
| Ψητό βοδινό   | 210 - 230   | 30 - 40   | 30 - 40   | 2   |
| Βοδινό φιλέτο   | 230   | 20 - 30   | 20 - 30   | 3   |
| Χοιρινή μπριζόλα  | 210 - 230   | 30 - 40   | 30 - 40   | 2   |
| Μοσχαρίσια<br>μπριζόλα  | 210 - 230   | 30 - 40   | 30 - 40   | 2   |
| Αρνί σπάλα  | 210 - 230   | 25 - 35   | 20 - 25   | 3   |
| Ψάρι Ολόκληρο,<br>0,5 kg - 1 kg   | 210 - 230   | 15 - 30   | 15 - 30   | 3 / 4   |

### 10.13 Καταψυγμένα τρόφιμα

|  ΑΠΟΨΥΞΗ                                     |  |   |  |  |
|---|--|---|--|--|
|  Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας. |  |   |  |  |
|   | <br>(°C) | <br>(min) |  |  |
| 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,<br>φρέσκα   | 170 - 190  | 35 - 45   | 2  |  |

**ΑΠΟΨΥΞΗ**Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: **Θερμός Αέρας**.

(°C)



(min)

Λαζάνια / Καννελόνια, κα-  
τεψυγμένα

160 - 180

40 - 60

2

Ψητό τυρί

170 - 190

20 - 30

3

Κοτόπουλο φτερούγα

190 - 210

20 - 30

2

**10.14 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.

Για μεγάλες ποσότητες φαγητού, τοποθετήστε ένα αναποδογυρισμένο

άδειο πιάτο στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα σε ένα βαθύ πιάτο και τοποθετήστε το επάνω στο πιάτο στο εσωτερικό του φούρνου. Αφαιρέστε τα στηρίγματα σαχαρών, εάν χρειάζεται.

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σαχάρας.



(kg)



(λεπ.)

**Χρόνος απόψυ-  
ξης**

(λεπ.)

**Επιπλέον χρό-  
νος απόψυξης**

Κοτόπουλο

1

100 - 140

20 - 30

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

κρέας

1

100 - 140

20 - 30

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

Πέστροφα

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Φράουλες

0.3

30 - 40

10 - 20

-






Βούτυρο

0.25

30 - 40

10 - 15

-

|  | <br>(kg) | <br>(λεπ.)<br>Χρόνος απόψυξης | <br>(λεπ.)<br>Επιπλέον χρόνος απόψυξης |  |
|---|---|--|---|---|
| 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  | -   |

## 10.15 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 | <br>(λεπτά)<br>Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγαλό βράσιμο |
|---|---|
| Φράουλες / Μύρτιλα / Σμέουρα / Ωριμα φραγκοστάφυλα  | 35 - 45   |

|  ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ | <br>(λεπτά)<br>Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγαλό βράσιμο | <br>(λεπτά)<br>Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C |
|---|---|--|
| Ροδάκινα / Κυδώνια / Δαμάσκηνα  | 35 - 45   | 10 - 15  |

|  ΛΑΧΑΝΙΚΑ | <br>(λεπτά)<br>Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγαλό βράσιμο | <br>(λεπτά)<br>Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C |
|--|---|--|
| Καρότα   | 50 - 60   | 5 - 10   |
| Αγγούρια   | 50 - 60   | -  |

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

## 10.16 Αφυδάτωση - 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.

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

## 10.17 Υγρός αέρας μεταφοράς - προτεινόμενα αξεσουάρ

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

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| <b>Ταψί πίτσας</b>  | <b>Πυρίμαχο ταψί</b>  | <b>Κεραμικά<br/>φορμάκια</b>  | <b>Βαθύ ταψί/φόρμα<br/>βάσης τάρτας</b>  |
| Σκούρο, μη ανακλα-<br>στικό<br>Διαμέτρου 28 cm                                      | Σκούρο, μη ανακλαστικό<br>Διαμέτρου 26 cm   | Κεραμικό<br>Διαμέτρου 8<br>cm, ύψους 5<br>cm  | Σκούρο, μη ανακλα-<br>στικό<br>Διαμέτρου 28 cm                                       |

|  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   |

## 10.18 Υγρός αέρας μεταφοράς







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

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

|  | <br>(°C) | <br>(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  |

## 10.19 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

|  ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
|    |  | <br>(°C) | <br>(λεπτά) |  |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά  | Θερμός Αέρας  | 140 - 150   | 35 - 50  | 2   |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά  | Πάνω/Κάτω Θέρμανση  | 160   | 35 - 50  | 2   |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm   | Θερμός Αέρας  | 160   | 60 - 90  | 2   |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm   | Πάνω/Κάτω Θέρμανση  | 180   | 70 - 90  | 1   |


**ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα**

**Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.**

**(°C)**
**(ΛΕΠΤΑ)**

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)**
**(ΛΕΠΤΑ)**

Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες

Θερμός Αέρας

140

25 - 45

1 / 4

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

Θερμός Αέρας

150

23 - 40

1 / 4

Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά

Θερμός Αέρας

160

35 - 50

1 / 4



ΓΚΡΙΛ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά.



Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



(ΛΕΠΤΑ)



Τοστ

Γκριλ

1 - 3

5

Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος

Γκριλ

24 - 30

4

## 11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



**Προϊόντα Καθαρισμού**

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 καθαρισμού: Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

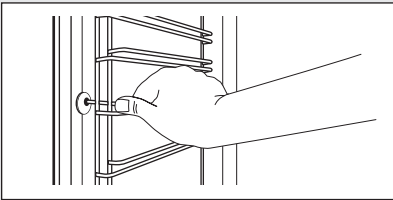
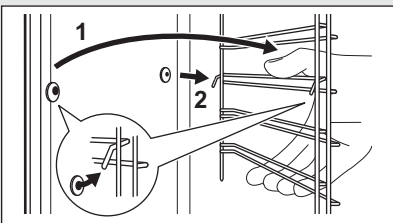
Καθαρίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου για να

αφαιρέσετε κατάλοιπα αλάτων μετά το μαγείρεμα με ατμό.

| Βήμα 1   | Βήμα 2  | Βήμα 3   |
|--|---|--|
| Προσθέστε: 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα. | Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά. | Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί. |
| Για τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS καθαρίζετε τον φούρνο κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.                       |   |  |

## 11.3 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| <b>Βήμα 1</b> | Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.  |   |
| <b>Βήμα 2</b> | Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.  |   |
| <b>Βήμα 3</b> | Τραβήξτε το πίσω άκρο του στηρίγματος σχαρών από το πλαϊνό τοίχωμα και αφαιρέστε το.  |  |
| <b>Βήμα 4</b> | 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. |   |

## 11.4 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 κρυσώσει.

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.

Καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό, ένα μαλακό πανί και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

**Βήμα 1** Ρυθμίστε τη λειτουργία: | → | - αναβοσβήνει.

**Βήμα 2** - πιέστε για να ρυθμίσετε τη λειτουργία καθαρισμού.

| Επιλογή | Λειτουργία καθαρισμού | Διάρκεια    |
|---------|-----------------------|-------------|
| P1      | Ελαφρύς καθαρισμός    | 1 ώ 30 λεπ. |
| P2      | Κανονικός καθαρισμός  | 3 ώ         |

**Βήμα 3** - πιέστε για να ξεκινήσει ο καθαρισμός.

**Βήμα 4** Μετά τον καθαρισμό, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, ο λαμπτήρας του φούρνου είναι σβηστός. Η πόρτα του φούρνου παραμένει κλειδωμένη. Όταν ο φούρνος έχει κρυσώσει, η πόρτα ξεκλειδώνει.

Όταν ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, η πόρτα ασφαλίζει. Μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα, η οθόνη εμφανίζει: τις ράβδους της ένδειξης θέρμανσης, .

**11.5 Υπενθύμιση Καθαρισμού**

Ο φούρνος σας υπενθυμίζει πότε να καθαρίσετε τον φούρνο με: πυρολυτικό καθαρισμό.

PYR - αναβοσβήνει στην οθόνη για 10 δευτ. μετά από κάθε ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου.

- πιέστε ταυτόχρονα για να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση.

**11.6 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.

|               |  |  |
|---------------|--|--|
| <b>Βήμα 1</b> | Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.  |  |
| <b>Βήμα 2</b> | Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.   |  |
| <b>Βήμα 3</b> | 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. |  |
| <b>Βήμα 4</b> | Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.   |  |
| <b>Βήμα 5</b> | Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.  |  |
| <b>Βήμα 6</b> | Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.   |  |
| <b>Βήμα 7</b> | Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.   |  |
| <b>Βήμα 8</b> | Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.  |  |
| <b>Βήμα 9</b> | Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.   |  |

## 11.7 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας

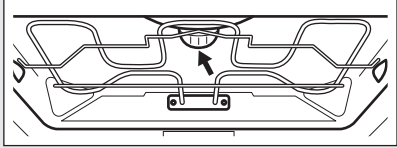


### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

## 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Τι να κάνετε εάν...

Για περιπτώσεις που δεν περιλαμβάνονται σε αυτόν τον πίνακα, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.



**Ο φούρνος δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται**

**Πρόβλημα**

**Ελέγξτε εάν...**



**Ο φούρνος δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται**

Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τον φούρνο.

Ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή.

Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.


Έχει απενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.


Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.


Η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή.


Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.


Έχει καεί η ασφάλεια.


|   |  |
|---|--|
|  <b>Ο φούρνος δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται</b> |  |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.  | Είναι απενεργοποιημένο το Κλείδωμα Ασφαλείας για Παιδιά. |

|   |   |
|---|---|
|  <b>Εξαρτήματα</b> |   |
| <b>Πρόβλημα</b>   | <b>Ελέγξτε εάν...</b>                         |
| Ο λαμπτήρας είναι σβηστός.  | Υγρός αέρας μεταφοράς - είναι ενεργοποιημένη. |
| Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.   | Ο λαμπτήρας έχει καεί.                        |

|  |  |
|--|--|
|  <b>Κωδικικοί σφάλματος</b> |  |
| <b>Η οθόνη εμφανίζει...</b>  | <b>Ελέγξτε εάν...</b>  |
| C3   | Η πόρτα του φούρνου έχει κλείσει ή ο μηχανισμός κλειδώματος της πόρτας δεν έχει χαλάσει. |
| C4   | Το Επιπλέον ατμός είναι ενεργοποιημένο.  |
| F102   | Η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή.   |
| F102   | Το κλείδωμα πόρτας δεν έχει χαλάσει.   |
| 12:00  | Υπήρξε διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε την ώρα.   |

|  |  |
|--|--|
|  <b>Κωδικικοί σφάλματος</b>   |  |
| Αν η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε την ασφάλεια του σπιτιού για να κάνετε επανεκκίνηση στον φούρνο. Αν ο κωδικός σφάλματος επαναληφθεί, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |  |

|   |   |
|---|---|
|  <b>Καθαρισμός</b> |   |
| <b>Πρόβλημα</b>   | <b>Ελέγξτε εάν...</b>   |
| Το νερό διαρρέει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.                                  | Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. |


|  |  |
|--|--|
|  <b>Άλλα προβλήματα</b> |  |
| <b>Πρόβλημα</b>  | <b>Ελέγξτε εάν...</b>  |
| Μη ικανοποιητική απόδοση μαγειρέματος της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS .                               | Γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό. |



### Άλλα προβλήματα

Η συσκευή ενεργοποιείται και δεν θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «Demo».

Η λειτουργία Λειτουργία Επίδειξης (Demo) είναι απενεργοποιημένη:

1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο.
2. **+** - πιέστε παρατεταμένα.
3. Το πρώτο ψηφίο στην οθόνη και η ένδειξη Demo αναβοσβήνουν.
4. **+ / -** - πιέστε για να εισαγάγετε τον κωδικό: 2468. Πιέστε: . Το επόμενο ψηφίο αναβοσβήνει.

## 12.2 Δεδομένα Σέρβις

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

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

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

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

## 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

### 13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος\*

|  |                      |
|--|----------------------|
| Όνομα προμηθευτή   | AEG                  |
| Αναγνωριστικό μοντέλου   | BPS351120M 944187803 |
| 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            | 36.5 kg                |

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

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

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

### 13.2 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.

Υγρός αέρας μεταφοράς  
Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

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

## 14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867336333-E-392020



**AEG**