

▶ BCE542350M

EL Οδηγίες Χρήσης  
Φούρνος

# USER MANUAL



**AEG**

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	8
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	9
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	10
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	10
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	12
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	14
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	17
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	18
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	38
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 την ιστοσελίδα μας για να:



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

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



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



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

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

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

ℹ Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

📄 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται αι αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Παιδιά ηλικίας μεταξύ 3 και 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών 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.
- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, προτού την τοποθετήσετε στην κατασκευή εντοιχισμού.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε 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)	600 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	550 mm
Βάθος ντουλαπιού	605 (580) mm

Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος του πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	549 mm
Πλάτος του πίσω μέρους της συσκευής	548 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχιισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1017 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	550 x 20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4 x 12 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 μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής 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.
- 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 επιτρέπτε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επίστρωσης:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω

- μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
- μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
  - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
  - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
  - Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
  - Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.
  - Ψήνετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
  - Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

## 2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φισ τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά.

- Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- 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.
  - Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επιστρωση (εάν υπάρχει) με απορρυπαντικά.

## 2.5 Εσωτερικός φωτισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

## 2.6 Σέρβις

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

## 2.7 Απόρριψη



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

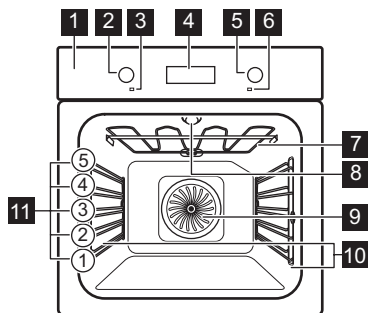
Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- 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

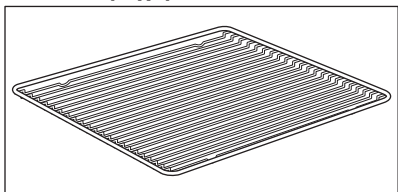
### 3.1 Γενική επισκόπηση



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

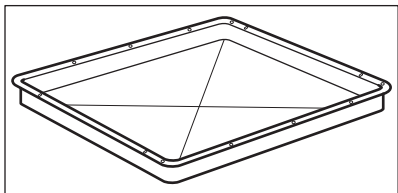
### 3.2 Αξεσουάρ

#### Μεταλλική σχάρα



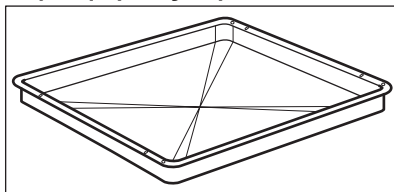
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

#### Ταψί ψησίματος



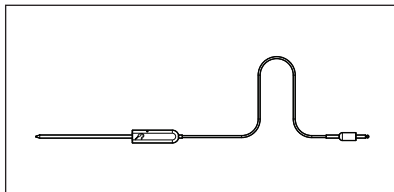
Για κέικ και μπισκότα.

#### Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ



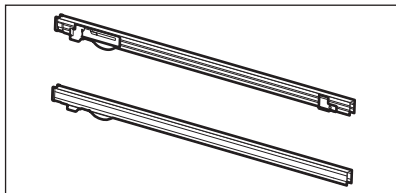
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

#### Αισθητήρας Φαγητού



Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.

### Τηλεσκοπικοί βραχίονες



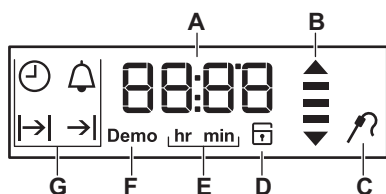
Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.

## 4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

### 4.1 Κουμπιά

Πεδίο αφής / Κουμπιά	Λειτουργία	Περιγραφή
	ΡΟΛΟΪ	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
—	ΠΛΗΝ	Για ρύθμιση της ώρας.
	ΧΡΟΝΟΜΕ- ΤΡΗΤΗΣ	Για ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ. Πιέ- στε παρατεταμένα το κουμπιά για περισσό- τερο από 3 δευτερόλεπτα για να ενεργο- ποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον λαμ- πήρα φούρνου.
+	ΣΥΝ	Για ρύθμιση της ώρας.
°C	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Για έλεγχο της θερμοκρασίας του φούρ- νου ή της θερμοκρασίας του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα (εάν διατίθεται). Χρησιμοποιείται μόνο όταν είναι ενεργο- ποιημένη μια λειτουργία φούρνου.

### 4.2 Οθόνη



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

## 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



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



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

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα».

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

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

### 5.1 Πρώτος Καθαρισμός

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

## 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



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



### 6.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες



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

### 6.2 Προγράμματα

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι σβηστός.
 Ταχεία προθέρμανση	Για μείωση του χρόνου προθέρμανσης του φούρνου.
 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.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Λειτουργία πίτσας	Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
 Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Ψήσιμο με Υγρασία	<p>Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Ψήσιμο με Υγρασία. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.</p>
 Γκριλ	<p>Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.</p>

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	<p>Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μια θέση σάκρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.</p>
 Κατάλυση	<p>Για συμβολή στην αυτοκαθαριζόμενη καταλυτική επιστροφή του φούρνου.</p>



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

### 6.3 Ρύθμιση ενός προγράμματος

1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
  2. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.
- Ο λαμπτήρας ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.
3. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

### 6.4 Ταχεία προθέρμανση


Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης.



Μην τοποθετείτε φαγητό στον φούρνο όταν είναι ενεργοποιημένη η Ταχεία προθέρμανση.

1. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να ρυθμίσετε την ταχεία προθέρμανση.
2. Στρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία. Μόλις ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα σήμα.
3. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου.






## 6.5 Ένδειξη προθέρμανσης

Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία φούρνου, οι γραμμές στην οθόνη 

εμφανίζονται μία-μία καθώς αυξάνεται η θερμοκρασία του φούρνου και εξαφανίζονται καθώς μειώνεται.

# 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ



## 7.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού


Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 ΩΡΑ	Για εμφάνιση ή αλλαγή της ώρας. Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα μόνο όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
 ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει ρυθμιστεί ένα πρόγραμμα.
 ΤΕΛΟΣ	Για να ρυθμίσετε πότε απενεργοποιείται ο φούρνος. Χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει ρυθμιστεί ένα πρόγραμμα.
 ΧΡΟΝΟΣ ΚΑ- ΘΥΣΤΕΡΗ- ΣΗΣ	Συνδυασμός της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ και ΤΕΛΟΣ.
 ΧΡΟΝΟΜΕ- ΤΡΗΤΗΣ	Χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και αν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.


Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
<b>00:00</b> ΧΡΟΝΟΜΕ- ΤΡΟ	Εάν δεν ρυθμίσετε καμία άλλη λειτουργία του ρολογιού, η λειτουργία ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟΥ παρακολουθεί αυτόματα τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου. Ενεργοποιείται αμέσως μόλις ο φούρνος αρχίσει να θερμαίνεται. Το Χρονόμετρο δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί με τις εξής λειτουργίες: ΔΙΑΡΚΕΙΑ, ΤΕΛΟΣ, αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα.

## 7.2 Ρύθμιση και αλλαγή της ώρας






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


1. Πιέστε το **+** ή **-** για να ρυθμίσετε την ώρα.
  2. Πιέστε το  για επιβεβαίωση και για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
- Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **min** και η ρυθμισμένη ώρα. "Η ένδειξη «**00**» αναβοσβήνει.
3. Πιέστε το **+** ή **-** για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
  4. Πιέστε το  για επιβεβαίωση αλλιώς η ρυθμισμένη ώρα θα αποθηκευτεί αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται η νέα ώρα.

Για να αλλάξετε την ώρα, πιέστε το  επανειλημμένα, μέχρι να αρχίσει να

αναβοσβήνει στην οθόνη η ένδειξη της ώρας .






### 7.3 Ρύθμιση της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ


1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και κατόπιν τις ώρες. Πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Όταν η ρυθμισμένη Διάρκεια φθάνει στο τέλος, ακούγεται ένα σήμα για 2 λεπτά. Η ένδειξη  και η ρύθμιση χρόνου αναβοσβήνουν στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει αυτόματα.

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



### 7.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΤΕΛΟΣ




1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τις ώρες και κατόπιν τα λεπτά. Πιέστε το  για επιβεβαίωση.


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





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

### 7.5 Ρύθμιση της λειτουργίας ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .


3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και κατόπιν τις ώρες της ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ. Πιέστε το  για επιβεβαίωση.

Στην οθόνη εμφανίζεται να αναβοσβήνει η ένδειξη .

4. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τις ώρες και κατόπιν τα λεπτά του ΤΕΛΟΥΣ. Πιέστε το  για επιβεβαίωση. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ρυθμισμένη θερμοκρασία.





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


Στη ρυθμισμένη ώρα Τέλους ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά. Η ένδειξη

-  και η ρύθμιση ώρας αναβοσβήνουν στην οθόνη. Ο φούρνος σβήνει.
5. Για να απενεργοποιήσετε το σήμα, πιέστε οποιοδήποτε κουμπί ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
  6. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

### 7.6 Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

Ο Χρονομετρητής μπορεί να ρυθμιστεί είτε όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος είτε όταν είναι απενεργοποιημένος.

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

ένδειξη «00:00» και το σύμβολο  αναβοσβήνουν στην οθόνη. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

## 7.7 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ

Για να μηδενίσετε το Χρονόμετρο, πιέστε παρατεταμένα τα  $\oplus$  και  $\ominus$ . Το χρονόμετρο ξεκινά και πάλι τη μέτρηση.

## 8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



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

### 8.1 Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα

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

Πρέπει να ρυθμιστούν δύο θερμοκρασίες:

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



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

Οδηγίες για βέλτιστα αποτελέσματα:

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



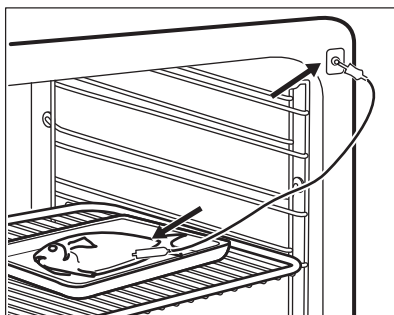
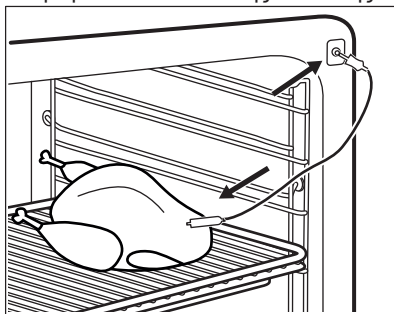
Κάθε φορά που τοποθετείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στην υποδοχή, πρέπει να ρυθμίζετε ξανά τη θερμοκρασία πυρήνα. Δεν μπορείτε να επιλέξετε τη διάρκεια και την ώρα τέλους.




Ο φούρνος υπολογίζει τον κατά προσέγγιση χρόνο ψησίματος και μπορεί να αλλάξει.


### Κατηγορίες φαγητού: κρέας, πουλερικά και ψάρι

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.
2. Εισαγάγετε το άκρο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος εάν είναι δυνατό. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα είναι εντός του σκεύους.
3. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο της συσκευής.




Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα. Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, η προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα είναι 60 °C.

Ενώ αναβοσβήνει το σύμβολο , μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα και η προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα.

4. Πιέστε το  για να αποθηκεύσετε τη νέα θερμοκρασία πυρήνα ή περιμένετε 10 δευτερόλεπτα για να αποθηκευτεί η ρύθμιση αυτόματα.

Η νέα προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα εμφανίζεται κατά την επόμενη χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα που έχετε ορίσει, αναβοσβήνει η προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα και η ένδειξη  ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά.

5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
6. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.



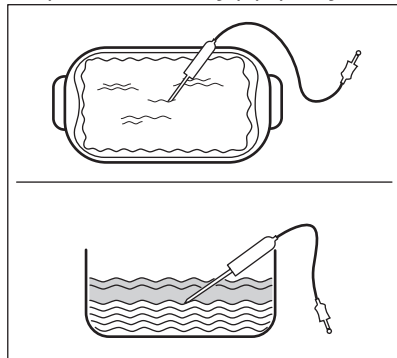
#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

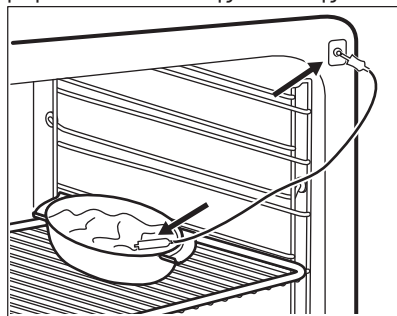
### Κατηγορία φαγητού: γάστρα

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου.
2. Τοποθετήστε τα μισά υλικά σε ένα σκεύος ψησίματος.
3. Εισαγάγετε το άκρο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε


ένα στερεό υλικό. Χρησιμοποιήστε το χέλιος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα. Το άκρο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα του σκεύους ψησίματος.



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




Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

6. Πιέστε το  για να αποθηκεύσετε τη νέα θερμοκρασία πυρήνα ή περιμένετε 10 δευτερόλεπτα για να αποθηκευτεί η ρύθμιση αυτόματα.

Η νέα προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα εμφανίζεται κατά την επόμενη χρήση του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα που έχετε ορίσει, αναβοσβήνει η

προεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα και η ένδειξη . Ενεργοποιείται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά.

7. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
8. Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τη συσκευή.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

## Αλλαγή της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

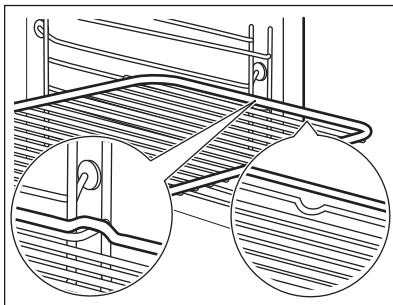
Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:

1. Πιέστε το **°C**:
  - μία φορά - η οθόνη εμφανίζει εναλλάξ ανά 10 δευτερόλεπτα πρώτα την καθορισμένη θερμοκρασία πυρήνα και έπειτα την τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα.
  - δύο φορές - η οθόνη εμφανίζει εναλλάξ ανά 10 δευτερόλεπτα πρώτα την τρέχουσα θερμοκρασία του φούρνου και έπειτα την καθορισμένη θερμοκρασία του φούρνου.
  - τρεις φορές - η οθόνη εμφανίζει την καθορισμένη θερμοκρασία του φούρνου.
2. Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να αλλάξετε τη θερμοκρασία.

## 8.2 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

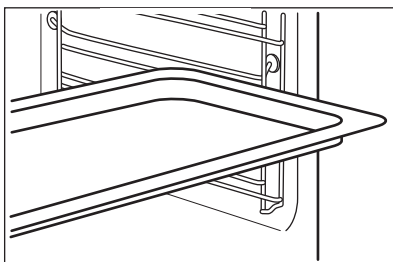
Μεταλλική σχάρα:

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



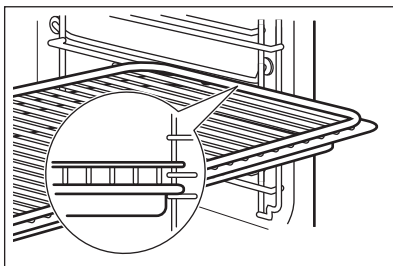
Ταψί ψησίματος/ Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος / βαθύ ταψίμαζι:

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



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

### 8.3 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - τοποθέτηση των αξεσουάρ

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



#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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



#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

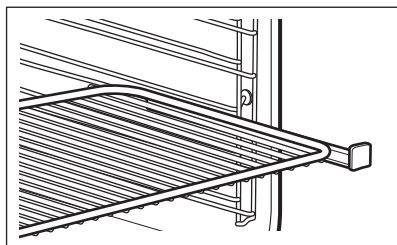
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

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

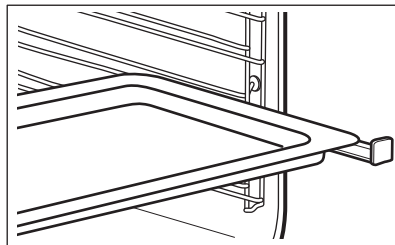


Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη μεταλλική σχάρα είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



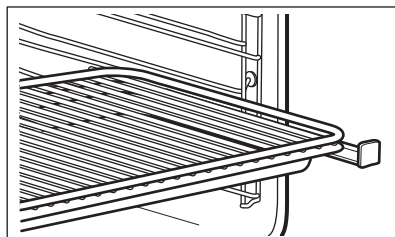
Βαθύ ταψί:

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:



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



## 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 9.1 Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά

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

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



Ακούγεται το σήμα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη SAFE .


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

## 9.2 Χρήση του Κλειδώματος Χειρισμού

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

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

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

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


Όταν στρέψετε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου, ο φούρνος απενεργοποιείται.

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

Για να απενεργοποιήσετε το Κλειδωμα Χειρισμού επαναλάβετε το βήμα 2.



## 9.3 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη

υπολειπόμενης θερμότητας  εάν η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεγαλύτερη από 40 °C.

## 9.4 Αυτόματη Απενεργοποίηση

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

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

Η Αυτόματη Απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός, Αισθητήρας Φαγητού, 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. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



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



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

## 10.1 Συστάσεις μαγειρέματος

Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε. 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.

## 10.4 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, σβολιάζει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε το 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 το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ψήνεται ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου και αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
	Η ζύμη του κέικ δεν είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη.	Την επόμενη φορά απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη του κέικ επάνω στη λαμαρίνα.

## 10.3 Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.







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








Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.








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









Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
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.









## 10.5 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο σχάρας

 <b>ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΦΟΡΜΕΣ</b>				
		 (°C)	 (min)	
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
Κέικ στρογγυλής φόρμας / Μπριός	Θερμός Αέρας	150 - 160	50 - 70	1
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	1
Cheesecake	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	170 - 190	60 - 90	1







 ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ		
	Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.	
	Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.	
	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.	
	 (°C)	 (min)
Κέικ με τραγανή επικάλυψη	150 - 160	20 - 40
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / μείγμα αφράτου κέικ), χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί	150	35 - 55

 ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ		
	Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.	
	Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.	
	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.	
	 (°C)	 (min)
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	160 - 170	40 - 80

 ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ			
	Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.		
	Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω + Κάτω Θέρμανση.		
	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.		
	 (°C)	 (min)	
Κέικ κορμός	180 - 200	10 - 20	3
Ψωμί σικάλης:	πρώτα: 230	20	1
	μετά: 160 - 180	30 - 60	

 <b>ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ</b>			
 <b>Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο.</b>			
 <b>Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω + Κάτω Θέρμανση.</b>			
 <b>Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.</b>			
	 (°C)	 (min)	
Κέικ αμυγδάλου με βούτυρο / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	190 - 210	20 - 30	3
Κορνέ / Εκλέρ	190 - 210	20 - 35	3
Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρίτα	170 - 190	30 - 40	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / μείγμα αφράτου κέικ), χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί	170	35 - 55	3
Κέικ μαγιάς με λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

 <b>ΜΠΙΣΚΟΤΑ</b>			
 <b>Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.</b>			
		 (°C)	 (min)
Μπισκότα ζύμης κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160	10 - 20
Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	160	10 - 25



## ΜΠΙΣΚΟΤΑ



Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.



(°C)

(min)

Μπισκότα με μείγμα αφράτου κέικ	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 20
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	170 - 180	20 - 30
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού / Γλυκίσματα από μαρέγκα	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150
Ψωμάκια, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Σουφλέ και ωγκρατέν








Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



(°C)

(min)






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






 Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.			
		 (°C)	 (min)
Γλυκά φούρνου	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60
Σουφλέ με ζυμαρικά	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60

## 10.7 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τα ταψιά ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

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

 ΜΠΙΣΚΟΤΑ / ΜΙΚΡΑ ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΑΚΙΑ				
	 (°C)	 (min)	 2 θέσεις	 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	-



## ΜΠΙΣΚΟΤΑ / ΜΙΚΡΑ ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΑΚΙΑ



(min)

2 θέσεις

3 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

-

## 10.8 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

Ψήστε άπαχα κρέατα καλυμμένα.

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.

## 10.9 Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.



## ΒΟΔΙΝΟ



(°C)



(min)

Ψητό κατασάrolας

1 - 1,5 kg

Πάνω + Κάτω  
Θέρμανση

230

120 - 150







Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο







για κάθε εκατοστό πάχους







Γκριλ με Θερμό Αέρα

190 - 200

5 - 6

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

**ΑΡΝΙ**

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.

**(kg)****(°C)****(min)**

Αρνί μπούτι / Ψητό αρνί

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Αρνί σπάλα

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

**ΚΥΝΗΓΙ**

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Πάνω + Κάτω Θέρμανση.

**(kg)****(°C)****(min)**

Σπάλα / Λαγός μπούτι, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο

έως 1

230

30 - 40

Ελάφι σπάλα

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Μπούτι ελαφιού

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90

**ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ**

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.

**(kg)****(°C)****(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

Πάπα

1.5 - 2

180 - 200







80 - 100







Χήνα

3.5 - 5






160 - 180

120 - 180







 ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ			
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ με Θερμό Αέρα.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
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.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Ψάρι Ολόκληρο	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

## 10.10 Ψήσιμο με κρούστα με:Λειτουργία πίτσας

 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
Cheesecake	140 - 160	60 - 90

 ΠΙΤΣΑ		
 Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας.		
	 (°C)	 (min)
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60

 ΠΙΤΣΑ		
 Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.		
 Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.		
	 (°C)	 (min)
Πίτσα, λεπτή ζύμη, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί	200 - 230	15 - 20
Πίτσα, χοντρή ζύμη	180 - 200	20 - 30
Άζυμο ψωμί	230 - 250	10 - 20
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180	45 - 55








 ΠΙΤΣΑ		
 Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν το μαγείρεμα.		
 Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.		
	 (°C)	 (min)
Πίτσα Αλσατίας	230 - 250	12 - 20
Πιερόγκι	180 - 200	15 - 25








## 10.11 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				
	 (°C)	 (min) 1η πλευρά	 (min) 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 μπριζόλα	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Αρνί σπάλα	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

 ΓΚΡΙΑ				
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ				
	 (°C)	 (min) 1η πλευρά	 (min) 2η πλευρά	
Ψάρι Ολόκληρο, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Καταψυγμένα Τρόφιμα

 ΑΠΟΨΥΞΗ				
 Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.				
	 (°C)	 (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, 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	

## 10.13 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)



(min)

Χρόνος απόψυξης



(min)

Επιπλέον χρόνος απόψυξης



Κοτόπουλο	1	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
κρέας, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος	1	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστοροφα	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Κρέμα, χτυπήστε την κρέμα όταν είναι ακόμη ελαφρώς παγωμένη σε μερικά σημεία	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Χτυπήστε την κρέμα όταν είναι ακόμη ελαφρώς παγωμένη σε μερικά σημεία.
Κέικ	1.4	60	60	-

## 10.14 Διατήρηση

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 σαχάρας.

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




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





Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.





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

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

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 - 170 °C.

 ΜΑΛΑΚΑ ΦΡΟΥΤΑ	
	 (min) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο
Φράουλες / Μύρtila / Σμέουρα / Ωριμα φραγκοστάφυλα	35 - 45

 ΦΡΟΥΤΑ ΜΕ ΚΟΥΚΟΥΤΣΙ		
	 (min) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο	 (min) Συνεχίστε το μαγείρεμα στους 100 °C
Ροδάκινα / Κυδώνια / Δαμάσκηνα	35 - 45	10 - 15

 ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
	 (min) Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο	 (min) Συνεχίστε το μαγείρεμα στους 100 °C
Καρότα	50 - 60	5 - 10
Αγγούρια	50 - 60	-
Ανάμικτα τουρσιά	50 - 60	5 - 10
Ρέβα / Αρακάς / Σπαράγγια	50 - 60	15 - 20





## 10.15 Ξήρανση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.


Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε τον φούρνο μόλις περάσει ο μισός χρόνος ξήρανσης, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για μια νύχτα για να ολοκληρωθεί η ξήρανση.

Για 1 ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.



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



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



## 10.16 Αισθητήρας Φαγητού



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



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



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



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



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



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

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

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

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

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

 <b>ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ - ΓΛΥΚΑ</b>	 <b>Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)</b>		
	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

### 10.17 Ψήσιμο με Υγρασία - 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>Σκεύος ψησίματος</b>	<b>Μικρή φόρμα</b>	<b>Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας</b>
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

### 10.18 Ψήσιμο με Υγρασία

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

	 (°C)	 (min)
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				
		 (°C)	 (min)	
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)	 (min)	
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 40	



## ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα



Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.



(°C)



(min)

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)



(min)



2 θέσεις

3 θέσεις

Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες

Θερμός Αέρας

140

25 - 45

1 / 4

1 / 3 / 5

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








Θερμός Αέρας

150

23 - 40

1 / 4

-

 <b>ΓΚΡΙΛ</b>			
 Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.			
 Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.			
		 (min)	
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 κάποιο απαλό καθαριστικό.

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

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους. Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου στις καταλυτικές επιφάνειες.



**Καθημερινή Χρήση**

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

Σκουπίζετε 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 κάποιο καθαριστικό. Μην πλένετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων.

## 11.2 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών .

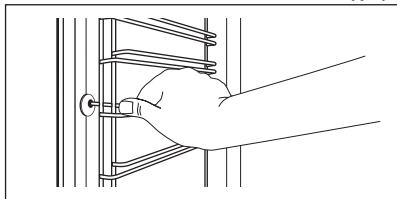
Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.



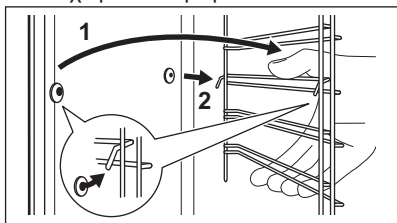
### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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



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

## 11.3 Καταλυτικός καθαρισμός

Το εσωτερικό του φούρνου με καταλυτική επίστρωση είναι αυτοκαθαριζόμενο. Απορροφά τα λίπη.

Προτού ενεργοποιήσετε τον καταλυτικό καθαρισμό:

- αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.

- καθαρίστε το δάπεδο του φούρνου με χλιαρό νερό και ένα απαλό απορρυπαντικό.
- καθαρίστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ζεστό νερό και ένα απαλό πανί.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία

Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του Καταλυτικού καθαρισμού. Μπορείτε να καθυστερήσετε την εκκίνηση του καθαρισμού με τη λειτουργία: ΤΕΛΟΣ. Το σήμα ενεργοποιείται στο τέλος του καθαρισμού.

2. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

3. Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

Για να διακόψετε τον καθαρισμό προτού ολοκληρωθεί, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

4. Όταν κρυώσει ο φούρνος, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό μαλακό πανί.

Οι κηλίδες ή ο αποχρωματισμός της καταλυτικής επίστρωσης δεν επηρεάζει τον Καταλυτικό καθαρισμό.

## 11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού

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

### Η υπενθύμιση καθαρισμού σβήνει:

- μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας Κατάλυσης.
- εάν πιέσετε ταυτόχρονα τα κουμπιά και .

## 11.5 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

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

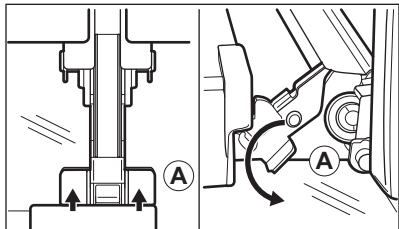


### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

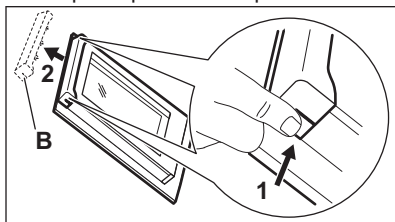
Η πόρτα είναι βαριά.

1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.

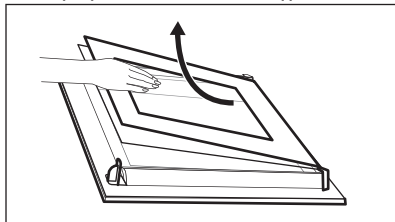
2. Πιέστε μέχρι τέρμα τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



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



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



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

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά. Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα.

- i** Ο ένας από τους δύο μεντεσέδες (συνήθως ο δεξιός) κινείται ελεύθερα. Βεβαιωθείτε ότι και οι δύο μεντεσέδες βρίσκονται στην ίδια θέση (γωνία 70° περίπου).



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

## 11.6 Αντικατάσταση του λαμπτήρα



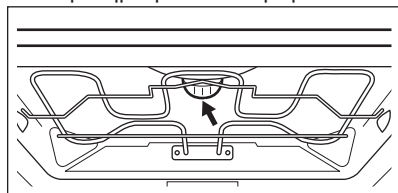
#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

### Ο επάνω λαμπτήρας

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



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

## 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ







### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τον φούρνο.	Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.	Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή (ανατρέξτε στο διάγραμμα συνδεσμολογίας αν διατίθεται).
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει τεθεί σε λειτουργία η αυτόματη απενεργοποίηση.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Αυτόματη απενεργοποίηση».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Είναι ενεργοποιημένο το Κλειδώμα Ασφαλείας για Παιδιά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε ότι 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 το λαμπτήρα.
Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα δεν λειτουργεί.	Το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα δεν είναι σωστά εγκατεστημένο στην υποδοχή.	Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα όσο το δυνατόν βαθύτερα μέσα στην υποδοχή.
Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «C2».	Επιθυμείτε να ξεκινήσετε τη λειτουργία Κατάλυσης ή τη λειτουργία Απόψυξης, χωρίς όμως να έχετε αφαιρέσει το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή.	Αφαιρέστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή.
Η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απενεργοποιήστε τον φούρνο από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από το διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά.</li> <li>• Αν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.</li> </ul>
Η συσκευή ενεργοποιείται και δεν θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Demo".	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία demo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο.</li> <li>2. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί .</li> <li>3. Το πρώτο ψηφίο στην οθόνη και η ένδειξη <b>Demo</b> αρχίζουν να αναβοσβήνουν.</li> <li>4. Εισαγάγετε τον κωδικό 2468 πιέζοντας τα κουμπιά  ή  για να αλλάξετε τις τιμές και πιέστε το  για επιβεβαίωση.</li> <li>5. Το επόμενο ψηφίο ξεκινά να αναβοσβήνει.</li> <li>6. Η λειτουργία <b>Demo</b> απενεργοποιείται όταν επιβεβαιώσετε το τελευταίο ψηφίο και ο κωδικός είναι σωστός.</li> </ol>

## 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.

<b>Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:</b>	
Μοντέλο (MOD.)	.....
Κωδικός προϊόντος (PNC)	.....
Αριθμός σειράς (S.N.)	.....

## 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

### 13.1 Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος

#### Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ 65-66/2014

Όνομα προμηθευτή	AEG
Αναγνωριστικό μοντέλου	BCE542350M 944187797
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	1.09 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.69 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	71 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	34.5 kg

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

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα 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 το μαγείρεμα.

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

#### **Μαγείρεμα με αέρα**

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

#### **Υπολειπόμενη θερμότητα**

Αν ένα πρόγραμμα με τις επιλογές Διάρκεια ή Τέλος ενεργοποιηθεί και ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται νωρίτερα αυτόματα σε μερικές λειτουργίες φούρνου.

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεσάνετε άλλα φαγητά.

#### **Διατήρηση του φαγητού ζεστού**


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


#### **Ψήσιμο με Υγρασία**

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)



867336842-B-322019



**AEG**