

EOD3C50TX
EOD5C50Z



EL Φούρνος

Οδηγίες Χρήσης



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	7
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	8
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	8
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	9
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	11
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	13
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	14
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	14
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	27
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	31
13. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	32
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	34

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια συσκευή της Electrolux. Έχετε επιλέξει ένα προϊόν το οποίο συνοδεύεται από δεκαετίες επαγγελματικής εμπειρίας και καινοτομίας. Εύχρηστο και κομψό, έχει σχεδιαστεί με γνώμονα τις ανάγκες σας. Επομένως, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να αισθάνεστε ασφαλείς γνωρίζοντας ότι θα έχετε τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.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 σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική παροχή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο

τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.

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

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.

- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μίγμα 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.
- 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 ταπί 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.



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.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμα

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φως 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 επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

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

2.7 Απόρριψη



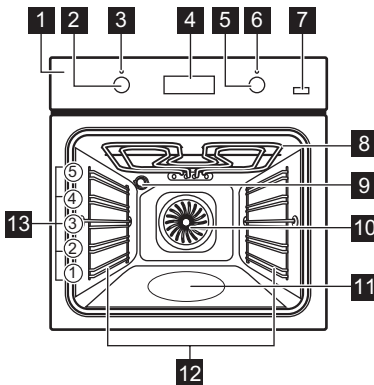
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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 Ατμός Plus
- 8 Αντίσταση
- 9 Λαμπτήρας
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 12 Πλευρική σχάρα, αποσπώμενη
- 13 Θέσεις ραφιών

3.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

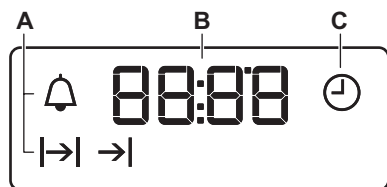
- **Ταψί ψησίματος**
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ**
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

4.1 Κουμπιά

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

4.2 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης
- C. Λειτουργία ρολογιού

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

5.1 Πρώτος Καθαρισμός

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

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα».

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

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



5.2 Προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.



Για τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή Χρήση», Ρύθμιση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS".

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.

5. Ρυθμίστε τη λειτουργία , πιέστε: Ατμός Plus . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
6. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
7. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.

Τα εξαρτήματα μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι συνήθως. Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία του αέρα στο δωμάτιο.

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ 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 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.

6.3 Προγράμματα

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι σβηστός.
 Φωτισμός Φούρνου	Για την ενεργοποίηση του λαμπτήρα χωρίς λειτουργία μαγειρέματος.

Λειτουργία φούρνου

Χρήση










Θερμός Αέρας / Θερμός Αέρας PLUS

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.

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.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Υγρός Θερμός Αέρας	<p>Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.</p>
 Κάτω Θέρμανση	<p>Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.</p>
 Απόψυξη	<p>Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.</p>

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Γκριλ Γρήγορο	<p>Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγανίσμα ψωμιού.</p>
 Γκριλ Με Θερμό Αέρα	<p>Για ψήσιμο μεγαλύτερων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.</p>
 Πίτσα	<p>Για ψήσιμο πίτσας. Για έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση.</p>
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση (Πάνω/Κάτω Θέρμανση)	<p>Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.</p>

6.4 Ρύθμιση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS

Αυτή η λειτουργία αυξάνει την υγρασία κατά το μαγείρεμα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Αφού σταματήσει η λειτουργία, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα.

1. Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό βρύσης.






Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml.

Γεμίζετε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

2. Ρυθμίστε τη λειτουργία:  .
3. Πιέστε το: Ατμός Plus .

Λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS.

Ανάβει η ένδειξη.

4. Περιστρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
 5. Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπτά για να δημιουργηθεί υγρασία.
 6. Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο.
- Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα.
7. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης, πιέστε

Ατμός Plus  για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

Η ένδειξη σβήνει.

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








ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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


7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 ΩΡΑ	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
 ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής.
 ΤΕΛΟΣ	Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης της συσκευής.
 ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥ- ΣΤΕΡΗΣΗΣ	Για συνδυασμό της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ και ΤΕΛΟΣ.
 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗ- ΤΗΣ	Για τη ρύθμιση του χρόνου αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.



7.2 Ρύθμιση της ώρας. Αλλαγή της ώρας

Πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα πριν θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο.


Η ένδειξη  αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα.

Μετά από περίπου πέντε δευτερόλεπτα, η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα που ρυθμίσατε.

Για να αλλάξετε την ώρα, πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .


7.3 Ρύθμιση της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη $| \rightarrow |$.
3. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη $| \rightarrow |$.

4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, η ένδειξη $| \rightarrow |$ αναβοσβήνει και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

7.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΤΕΛΟΣ




1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη $\rightarrow |$.

3. Πιέστε το $+$ ή $-$ για να ρυθμίσετε την ώρα.



Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη $\rightarrow |$.

4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, η ένδειξη $\rightarrow |$ αναβοσβήνει και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
5. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
6. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

7.5 Ρύθμιση της λειτουργίας ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη $| \rightarrow |$.
3. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.
4. Πιέστε το .
5. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τον χρόνο για το ΤΕΛΟΣ.
6. Πιέστε το  για επιβεβαίωση. Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα αργότερα, λειτουργεί για τη ρυθμισμένη ώρα ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και σταματάει στη ρυθμισμένη ώρα ΤΕΛΟΥΣ. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
7. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
8. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

7.6 Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
2. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο.

Ο Χρονομετρητής τίθεται αυτόματα σε λειτουργία μετά από 5 δευτερόλεπτα.

3. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

7.7 Ακύρωση των λειτουργιών ρολογιού

1. Πιέστε το ⏸ επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της κατάλληλης λειτουργίας.
2. Πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο —. Η λειτουργία ρολογιού σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



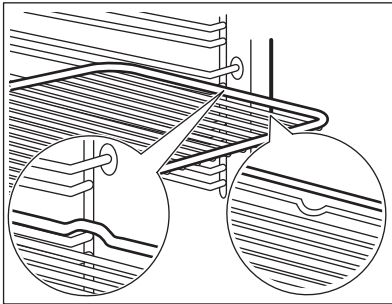
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

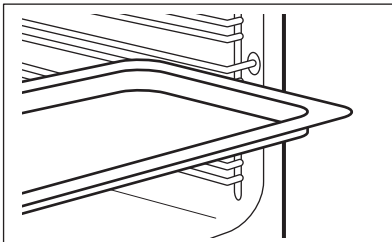
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.



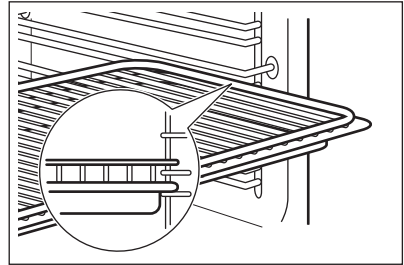
Ταψί ψησίματος/ Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος / βαθύ ταψίμαζι:

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



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

8.2 Τηλεσκοπικοί Βραχίονες



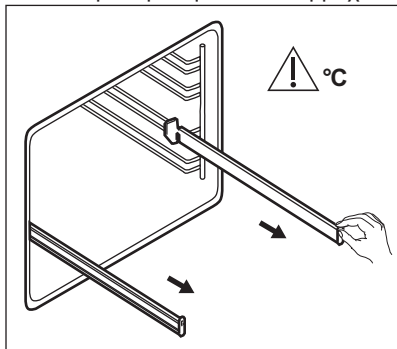
Φυλάξτε τις οδηγίες εγκατάστασης για τους τηλεσκοπικούς βραχίονες για μελλοντική χρήση.

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

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

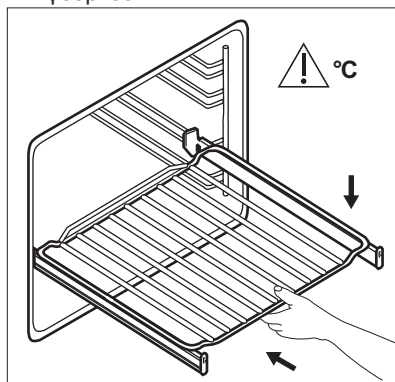
Μην πλένετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στο πλυντήριο πιάτων. Μη λιπαίνετε τις τηλεσκοπικές ράγες.

1. Τραβήξτε προς τα έξω τον δεξιό και τον αριστερό τηλεσκοπικό βραχίονα.



2. Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς

βραχίονες και σπρώξτε τους προσεκτικά στο εσωτερικό του φούρνου.



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

9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Ανεμιστήρας ψύξης

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

9.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να

προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

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 φούρνος έχει πέντε θέσεις σχαρών.

Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος του φούρνου.

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

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

Ο φούρνος διαθέτει ένα ειδικό σύστημα για την κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει διαρκώς τον ατμό. Με το σύστημα αυτό, μπορείτε να μαγειρέψετε σε ένα περιβάλλον ατμού, διατηρώντας τα τρόφιμα μαλακά εσωτερικά και τραγανά εξωτερικά. Μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας.

Ψήσιμο κέικ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν 3/4 του καθορισμένου χρόνου ψησίματος.

Εάν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο ταψιά ψησίματος, αφήστε ένα κενό επίπεδο ανάμεσά τους.

Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Για τρόφιμα με πολύ λίπος, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί, προκειμένου να μη λερωθεί ο φούρνος με λεκέδες που ίσως να μη βγαίνουν.

Αφήστε το κρέας να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, ώστε να μη χάσει τους χυμούς του.

Για να αποφύγετε τον πολύ καπνό στο φούρνο όταν ψήνετε, προσθέστε λίγο νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που το νερό εξατμίζεται.






Χρόνοι μαγειρέματος

Η διάρκεια μαγειρέματος εξαρτάται από το είδος του φαγητού, τη σύσταση και τον όγκο του.





Αρχικά, παρακολουθείτε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Βρείτε τις πλέον κατάλληλες ρυθμίσεις (σκάλα μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές σας και τις ποσότητες όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή.

10.2 Θερμός Αέρας PLUS

Χρησιμοποιήστε τη δεύτερη θέση σχάρας.




 ΚΕΙΚ / ΓΛΥΚΑ / ΨΩΜΙΑ			
	 (ml)	 (°C)	 (Λεπτά)
Μπισκότα / Βουτήματα / Κρουασάν	100	150 - 180	10 - 20
Φοκάτσια	100	200 - 210	10 - 20
Πίτσα	100	230	10 - 20
Ψωμάκια	100	200	20 - 25
Ψωμί	100	180	35 - 40
Τάρτα με δαμάσκηνα / Μηλόπιτα / Ψωμάκια κανέλας, ψημένα σε φόρμα για κέικ	100 - 150	160 - 180	30 - 60




Χρησιμοποιήστε 150 ml νερό, εκτός κι αν ορίζεται διαφορετικά.

 ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΕΤΟΙΜΑ ΦΑΓΗΤΑ		
	 (°C)	 (ΛΕΠΤΑ)
Πίτσα	200 - 210	10 - 20
Κρουασάν	170 - 180	15 - 25
Λαζάνια, χρησιμοποιήστε 200 ml	180 - 200	35 - 50

Χρησιμοποιήστε 100 ml νερό.





Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 110 °C.

 ΑΝΑΖΩΟΓΟΝΗΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ	
	 (ΛΕΠΤΑ)
Ψωμάκια	10 - 20
Ψωμί	15 - 25

 ΑΝΑΖΩΟΓΟΝΗΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ	
	 (ΛΕΠΤΑ)
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 ψήσιματος.

 ΨΗΣΙΜΟ		
	 (°C)	 (ΛΕΠΤΑ)
Ψητό βοδινό	200	50 - 60
Κοτόπουλο	210	60 - 80
Ψητό χοιρινό	180	65 - 80

10.3 Μαγείρεμα και ψήσιμο

Κέικ

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Αφράτα κέικ	170	2	160	3 (2 και 4)	45 - 60	Σε φόρμα για κέικ
Ζύμη για μπισκότα σόρτμπρεντ	170	2	160	3 (2 και 4)	20 - 30	Σε φόρμα για κέικ

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Cheese cake με ξινόγαλα	170	1	165	2	60 - 80	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Κέικ μήλου (Μηλόπιτα) ¹⁾	170	2	160	2 (αριστερά και δεξιά)	80 - 100	Σε δύο φόρμες για κέικ των 20 cm επάνω σε μεταλλική σχάρα
Στρούντελ	175	3	150	2	60 - 80	Σε ταψί ψησίματος
Πάστα φλώρα	170	2	165	2 (αριστερά και δεξιά)	30 - 40	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Αφράτο κέικ	170	2	160	2	50 - 60	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Χριστουγεννιάτικο κέικ / Κέικ φρούτων ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Τάρτα με δαμάσκηνα ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Σε μακρόστενη φόρμα
Μικρά κέικ - ένα επίπεδο	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Σε ταψί ψησίματος
Μικρά κέικ - δύο επίπεδα	-	-	140 - 150	2 και 4	25 - 35	Σε ταψί ψησίματος
Μικρά κέικ - τρία επίπεδα	-	-	140 - 150	1, 3 και 5	30 - 45	Σε ταψί ψησίματος
Μπισκότα / ζύμη σε λωρίδες - ένα επίπεδο	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Σε ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Μπισκότα / ζύμη σε λωρίδες - δύο επίπεδα	-	-	140 - 150	2 και 4	35 - 40	Σε ταψί ψησίματος
Μπισκότα / ζύμη σε λωρίδες - τρία επίπεδα	-	-	140 - 150	1, 3 και 5	35 - 45	Σε ταψί ψησίματος
Μαρέγκες - ένα επίπεδο	120	3	120	3	80 - 100	Σε ταψί ψησίματος
Μαρέγκες - δύο επίπεδα ¹⁾	-	-	120	2 και 4	80 - 100	Σε ταψί ψησίματος
Φραντζολάκια ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Σε ταψί ψησίματος
Εκλέρ - ένα επίπεδο	190	3	170	3	25 - 35	Σε ταψί ψησίματος
Εκλέρ - δύο επίπεδα	-	-	170	2 και 4	35 - 45	Σε ταψί ψησίματος
Τάρτες	180	2	170	2	45 - 70	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Κέικ φρούτων	160	1	150	2	110 - 120	Σε φόρμα για κέικ των 24 cm
Κέικ «σάντουιτς»	170	1	160	2 (αριστερά και δεξιά)	50 - 60	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Ψωμί και πίτσα

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Λευκό ψωμί ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 τεμάχια, 500 g το τεμάχιο
Ψωμί σίκαλης	190	1	180	1	30 - 45	Σε μακρόστενη φόρμα
Ψωμάκια ¹⁾	190	2	180	2 (2 και 4)	25 - 40	6 - 8 ψωμάκια σε ταψί ψησίματος
Πίτσα ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Σε ταψί ψησίματος ή βαθύ ταψί
Βουτήματα ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Σε ταψί ψησίματος

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Σουφλέ

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Σουφλέ ζυμαρικών	200	2	180	2	40 - 50	Σε φόρμα
Σουφλέ λαχανικών	200	2	175	2	45 - 60	Σε φόρμα
Κις ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Σε φόρμα
Λαζάνια ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Σε φόρμα
Καννελόνια ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Σε φόρμα

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

Κρέας

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Βοδινό	200	2	190	2	50 - 70	Σε μεταλλική σχάρα
Χοιρινό	180	2	180	2	90 - 120	Σε μεταλλική σχάρα
Μοσχάρι	190	2	175	2	90 - 120	Σε μεταλλική σχάρα
Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	210	2	200	2	50 - 60	Σε μεταλλική σχάρα
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	210	2	200	2	60 - 70	Σε μεταλλική σχάρα
Ψητό βοδινό, καλοψημένο	210	2	200	2	70 - 75	Σε μεταλλική σχάρα
Χοιρινό ωμοπλάτη	180	2	170	2	120 - 150	Με την πέτσα
Μπούτι χοιρινό	180	2	160	2	100 - 120	2 κομμάτια
Αρνί	190	2	175	2	110 - 130	Μπούτι
Κοτόπουλο	220	2	200	2	70 - 85	Ολόκληρο
Γαλοπούλα	180	2	160	2	210 - 240	Ολόκληρη
Πάπια	175	2	220	2	120 - 150	Ολόκληρη
Χήνα	175	2	160	1	150 - 200	Ολόκληρη
Κουνέλι	190	2	175	2	60 - 80	Σε κομμάτια
Λαγός	190	2	175	2	150 - 200	Σε κομμάτια
Φασιανός	190	2	175	2	90 - 120	Ολόκληρος

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Πάνω/Κάτω	Θέρμανση	Θερμός Αέρας		Χρόνος (min)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Πέστροφα/Συναγρίδα	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ψάρια
Τόνος / Σολομός	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 φιλέτα

10.4 Γκριλ

Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.

Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.

Χρησιμοποιήστε την τέταρτη θέση σχάρας.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα		Χρόνος (min)	
	Κομμάτια	Ποσότητα (kg)	1η πλευρά	2η πλευρά
Μοσχαρίσια φιλέτα	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Βοδινές μπριζόλες	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Λουκάνικα	8	-	12 - 15	10 - 12
Χοιρινές μπριζόλες	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Κοτόπουλο (κομμένο στα 2)	2	1	30 - 35	25 - 30
Κεμπάπ	4	-	10 - 15	10 - 12
Στήθος κοτόπουλο	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Μπιφτέκι	6	0.6	20 - 30	-
Ψάρι φιλέτο	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Τοστ (σάντουιτς)	4 - 6	-	5 - 7	-
Φρυγανισμένο ψωμί	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Γκριλ Με Θερμό Αέρα

που δίνεται στον παρακάτω πίνακα με τα εκατοστά πάχους του φιλέτου.

Χρησιμοποιήστε την πρώτη ή τη δεύτερη θέση σχάρας.

Βοδινό

Προθερμάνετε το φούρνο.

Για τον υπολογισμό του χρόνου ψησίματος πολλαπλασιάστε τον χρόνο

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο	190 - 200	5 - 6
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο	180 - 190	6 - 8
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο	170 - 180	8 - 10

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρομέρι 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Μπριζόλα, κορτεζίνες, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Ρολό κιμάς, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Χοιρ. Κότσι (προβρ.), 0,75 kg - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψητό μοσχάρι, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Μοσχαρίσιο κότσι, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Αρνί

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μπουτί αρνιού, αρνί ψητό, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Σπάλα αρνιού, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Μεριδές πουλερικών, 0,2 - 0,25 kg η κάθε μια	200 - 220	30 - 50
Κοτόπουλο, μισό, 0,4 - 0,5 kg το κάθε ένα	190 - 210	35 - 50
Κοτόπουλο, κότα, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Πάπια, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Χήνα, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Γαλοπούλα, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Γαλοπούλα, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Ψάρι (στον ατμό)

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)
Ψάρι ολόκληρο, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Υγρός Θερμός Αέρας

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

Τύπος φαγητού	Αξεσουάρ	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Χρόνος (min)
Γλυκά ψωμάκια, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	175	3	40 - 50
Ψωμάκια, 9 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Πίτσα, κατεψυγμένη, 0,35 kg	μεταλλική σχάρα	180	2	45 - 55
Κέικ κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Κέικ Brownie	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	45 - 50
Σουφλέ, 6 τεμάχια	μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα	190	3	45 - 55
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα	180	2	35 - 45
Κέικ «σάντουιτς»	σκεύος ψησίματος σε μεταλλική σχάρα	170	2	35 - 50
Ψάρι ποσέ, 0,3 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	25 - 35
Ψάρι φιλέτο, 0,3 kg	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα	170	3	30 - 40
Κρέας ποσέ, 0,25 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	35 - 45
Σουβλάκια, 0,5 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	40 - 50
Μπισκότα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	30 - 45
Μακαρόν, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	45 - 55
Κέικ Muffins, 12 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40

Τύπος φαγητού	Αξεσουάρ	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Χρόνος (min)
Αλμυρά με σφολιάτα, 16 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	35 - 45
Μπισκότα βουτύρου, 20 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	150	2	40 - 50
Ταρτάκια, 8 τεμάχια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	170	2	30 - 40
Λαχανικά ποσέ, 0,4 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	35 - 45
Χορτοφαγική ομελέτα	ταψί πτίσας σε μεταλλική σχάρα	180	3	35 - 45
Λαχανικά, μεσογειικά, 0,7 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	4	35 - 45

10.7 Απόψυξη

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Χρόνος απόψυξης (min)	Επιπλέον χρόνος απόψυξης (min)	Σχόλια
Κοτόπουλο	1.0	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιτάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	1.0	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
	0.5	90 - 120		
Πέστροφα	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Κρέμα	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Μπορείτε να χτυπήσετε την κρέμα ακόμη και αν παραμένει ελαφρώς παγωμένη σε κάποια σημεία.
Κέικ	1.4	60	60	-

10.8 Ξήρανση - Θερμός Αέρας

Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.

Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε το φούρνο μόλις περάσει ο μισός χρόνος

ξηράνσης, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για μια νύχτα για να ολοκληρωθεί η ξήρανση.

Λαχανικά

Για ένα ταψί, χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

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

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (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

Φρούτα

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

10.9 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Μικρό κέικ	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	170	20 - 30	Τοποθετήστε 20 μικρά κέικ ανά ταψί ψησίματος.
Μικρό κέικ	Θερμός Αέρας / Ψήσιμο με Αέρα	Ταψί ψησίματος	3	150 - 160	20 - 35	Τοποθετήστε 20 μικρά κέικ ανά ταψί ψησίματος.

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Μικρό κέικ	Θερμός Αέρας / Ψήσιμο με Αέρα	Ταψί ψησίματος	2 και 4	150 - 160	20 - 35	Τοποθετήστε 20 μικρά κέικ ανά ταψί ψησίματος.
Μηλόπιτα	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	180	70 - 90	Χρησιμοποιήστε 2 βαθιά ταψιά/φόρμες (διαμέτρου 20 cm), τοποθετημένα διαγώνια.
Μηλόπιτα	Θερμός Αέρας / Ψήσιμο με Αέρα	Μεταλλική σχάρα	2	160	70 - 90	Χρησιμοποιήστε 2 βαθιά ταψιά/φόρμες (διαμέτρου 20 cm), τοποθετημένα διαγώνια.
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Μεταλλική σχάρα	2	170	40 - 50	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ (διαμέτρου 26 cm). Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας / Ψήσιμο με Αέρα	Μεταλλική σχάρα	2	160	40 - 50	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ (διαμέτρου 26 cm). Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας / Ψήσιμο με Αέρα	Μεταλλική σχάρα	2 και 4	160	40 - 60	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ (διαμέτρου 26 cm). Τοποθετημένη διαγώνια. Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Θερμός Αέρας / Ψήσιμο με Αέρα	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	20 - 40	-

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Σχόλια
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Θερμός Αέρας / Ψήσιμο με Αέρα	Ταψί ψησίματος	2 και 4	140 - 150	25 - 45	-
Μπισκότα σόρτμπρεντ	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Ταψί ψησίματος	3	140 - 150	25 - 45	-
Φρυγανισμένο ψωμί 4 - 6 τεμάχια	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα	4	μέγ.	2 - 3 λεπτά η πρώτη πλευρά, 2 - 3 λεπτά η δεύτερη πλευρά	Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.
Μοσχάριςο μπιφτέκι 6 τεμάχια, 0,6 kg	Γκριλ	Μεταλλική σχάρα και ταψί για τα λίπη	4	μέγ.	20 - 30	Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα στο τέταρτο επίπεδο και το ταψί για τα λίπη στο τρίτο επίπεδο του φούρνου. Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά.

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

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

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση

λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Ο κίνδυνος είναι μεγαλύτερος για το ταψί του γκριλ.

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

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

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

Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας του φούρνου. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα. Καθαρίζετε την υγρασία από το εσωτερικό έπειτα από κάθε χρήση.

11.2 Φούρνοι από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε σύρμα, οξέα ή προϊόντα που χαράσσουν, διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου. Καθαρίστε το χειριστήριο του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

11.3 Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου

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



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

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

11.4 Καθαρισμός του λάστιχου της πόρτας

Ελέγχετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας. Το λάστιχο της πόρτας βρίσκεται περιφερειακά του πλαισίου του εσωτερικού του φούρνου. Μη χρησιμοποιήσετε τον φούρνο εάν έχει καταστραφεί το λάστιχο της πόρτας. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Για το καθαρίσμα του λάστιχου της πόρτας, ανατρέξτε στις γενικές πληροφορίες για το καθαρίσμα.

11.5 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών / καταλυτικών πινάκων.

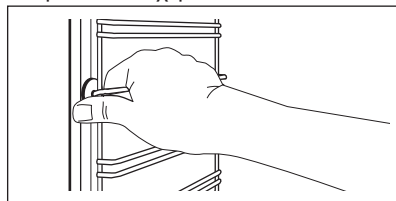
Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών / τους καταλυτικούς πίνακες.



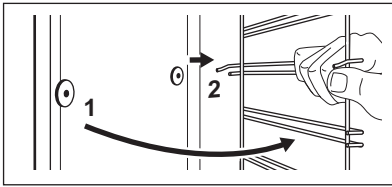
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε τα στηρίγματα σχαρών. Οι καταλυτικοί πίνακες δεν είναι στερεωμένοι στα τοιχώματα του φούρνου και μπορεί να πέσουν όταν αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών.

1. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαινό τοίχωμα. Κρατήστε τους πίσω βραχίονες και τον καταλυτικό πίνακα στη θέση τους με το άλλο χέρι.



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



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


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

11.6 Καταλυτικός καθαρισμός

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

Προτού ενεργοποιήσετε τον καταλυτικό καθαρισμό:

- αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ .
- 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 .
2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 250 °C και αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Απενεργοποιήστε τον φούρνο.
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.

11.7 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για καθαρισμό. Διαβάστε ολόκληρες τις οδηγίες σχετικά με την «Αφαίρεση και

εγκατάσταση της πόρτας» προτού αφαιρέσετε τα τζάμια.

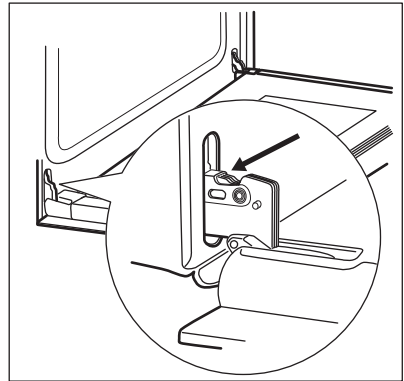
- i** Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει αν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι πριν αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.



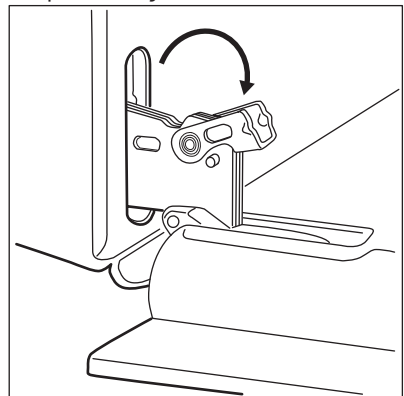
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς το εσωτερικό τζάμι.

1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.

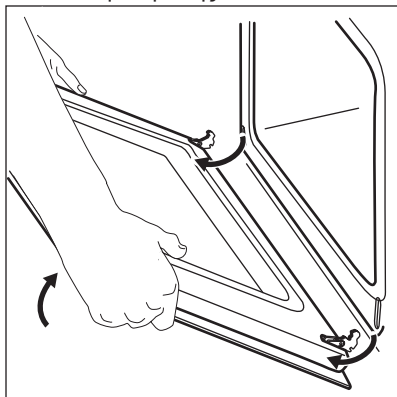


2. Ανασηκώστε και στρέψτε πλήρως τους μοχλούς και στους δύο μεντεσέδες.

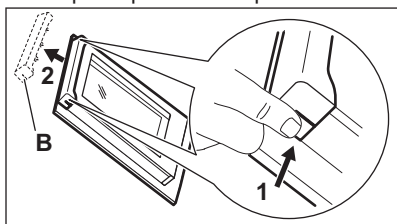


3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα

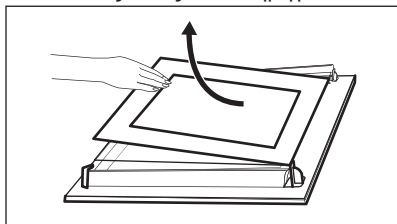
προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.



4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.
5. 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.



6. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
7. Κρατήστε το τζάμι της πόρτας από την επάνω πλευρά του και τραβήξτε το προσεκτικά προς τα έξω. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.



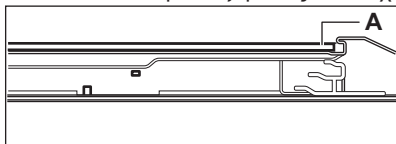
8. Καθαρίστε τα τζάμια με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά τα τζάμια. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου.

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε.

Όταν τοποθετηθούν σωστά, το πλαίσιο της πόρτας κάνει κλικ καθώς ασφαλίζει στη θέση του.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει σωστά το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές.



11.8 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.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πιάνετε πάντα το λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στο λαμπτήρα.

Ο πίσω 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
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 καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Υπάρχει επικάθηση ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS.	Δεν ενεργοποιήσατε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS».
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS.	Δεν ενεργοποιήσατε σωστά τη λειτουργία: Θερμός Αέρας PLUS μαζί με το κουμπί Ατμού Plus.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS».
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS.	Δεν γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Θερμός Αέρας PLUS».
Επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Θερμός Αέρας, αλλά η ένδειξη του κουμπιού Ατμός Plus είναι αναμμένη.	Η λειτουργία Θερμός Αέρας PLUS είναι σε λειτουργία.	Πιέστε το κουμπί Ατμός Plus  για να διακόψετε τη λειτουργία Θερμός Αέρας PLUS.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου δεν βράζει.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία τουλάχιστον στους 110 °C. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
Το νερό εξέρχεται από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Σκουπίστε το νερό με ένα σφουγγάρι ή ένα πανί. Προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Ανατρέξτε στη συγκεκριμένη διαδικασία.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «12.00».	Υπήρξε διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε ξανά το ρολόι.

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.)

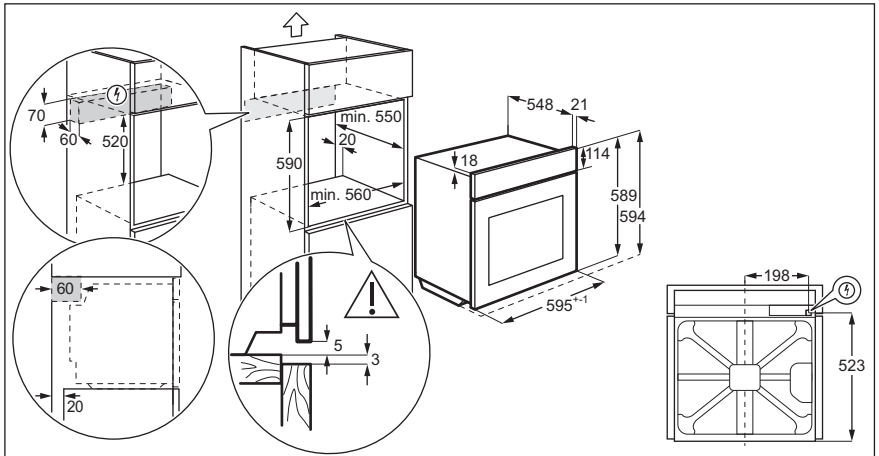
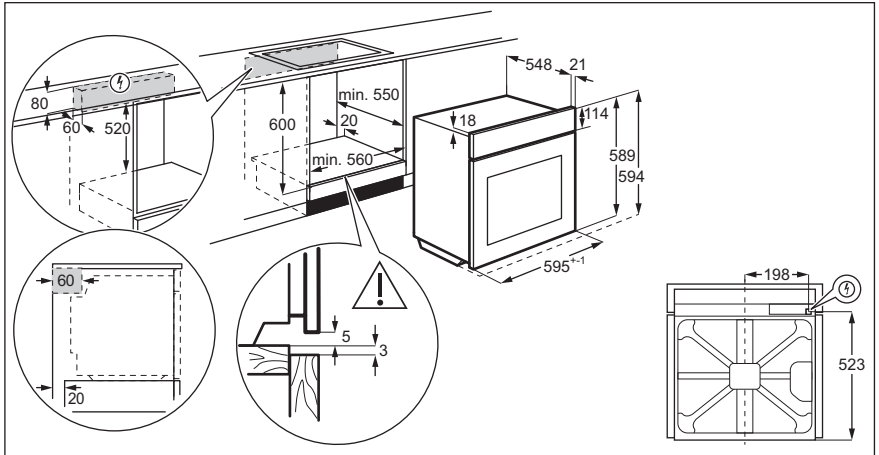
13. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



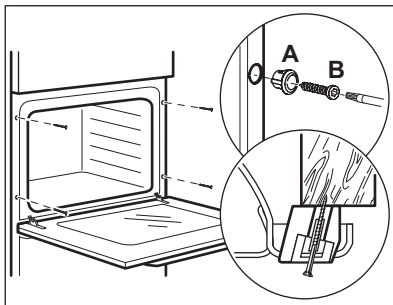
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Εντοιχισμός



13.2 Στερέωση της συσκευής στο ντουλάπι



13.3 Ηλεκτρική εγκατάσταση



Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την ασφάλεια.

Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

13.4 Καλώδιο

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Για τη διατομή του καλωδίου, ανατρέξτε στη συνολική ισχύ στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Διατομή του καλωδίου (mm ²)
μέγιστη 1.380	3 x 0.75

Συνολική ισχύς (W)	Διατομή του καλωδίου (mm ²)
μέγιστη 2.300	3 x 1
μέγιστη 3.680	3 x 1.5

Το καλώδιο της γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι 2 cm μακρύτερο από τα καλώδια της φάσης και του ουδέτερου (καφέ και μπλε καλώδια, αντίστοιχα).

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΌΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή	Electrolux	
Αναγνωριστικό μοντέλου	EOD3C50TX 949499309 EOD5C50Z 949499311	
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	95.3	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A	
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0.95 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.81 kWh/κύκλο	
Πλήθος θαλάμων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Όγκος	72 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	EOD3C50TX	30.4 kg
	EOD5C50Z	30.5 kg

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

14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Ο φούρνος 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

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 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.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

www.electrolux.com/shop



867355163-C-192019

