



43336VY-MN

EL Οδηγίες Χρήσης

2

RU Инструкция по эксплуатации

43



perfekt in form und funktion

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	4
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	8
4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	9
5. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ	9
6. ΕΣΤΙΕΣ - ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	14
7. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ	15
8. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ	15
9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ	21
10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	22
11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ	35
12. ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ...	38
13. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	40

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



καταχωρήσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:
www.aeg.com/productregistration



αγοράσετε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:
www.aeg.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

Όταν επικοινωνείτε με το σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία. Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.



Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες ασφαλείας.



Γενικές πληροφορίες και συμβουλές



Περιβαλλοντικές πληροφορίες

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 ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- 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 από ενήλικα ή άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- 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, συνιστάται η ενεργοποίησή της.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών, καθώς ενδέχεται να θερμανθούν υπερβολικά.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα που συνιστάται για αυτή τη συσκευή.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε το συρτάρι αποθήκευσης. Μπορεί να θερμανθεί πολύ.
- Για να αφαιρέσετε τις πλευρικές σχάρες, πρώτα τραβήξτε να αποσπάσετε το μπροστινό άκρο της πλευρικής σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τις πλευρικές σχάρες, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.

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.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση της συσκευής, καθότι είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή επάνω σε πλατόφρμα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί ένα μέσο σταθεροποίησης, ώστε να αποτρέπεται η ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εγκατάσταση».

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 πληροφορίες σχετικά με το ηλεκτρικό ρεύμα στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών συμφωνούν με την παροχή ρεύματος. Αν δεν συμφωνούν, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο.

νούν με την παροχή ρεύματος. Αν δεν συμφωνούν, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο.

- Χρησιμοποιείτε πάντα μια σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φισ και το καλώδιο ρεύματος. Επικοινωνήστε με το Σέρβις ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου ρεύματος.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια ρεύματος 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 εργασία.
- Συνδέστε το φισ τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φισ τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φισ τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φισ τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές διατάξεις απομόνωσης: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής θα πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που θα επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 χιλιοστών μεταξύ των επαφών.

2.2 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων ή ηλεκτροπληξίας.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε οικιακό περιβάλλον.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις που βρίσκονται εντός της συσκευής. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πρέπει να 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 είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού για τη λειτουργία της συσκευής.
- Κρατάτε πάντα κλειστή την πόρτα της συσκευής όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Τα αντικείμενα αυτά θερμαίνονται.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς ή έκρηξης.

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.

- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι που περιέχει υπολείμματα τροφίμων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα υλικά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέψετε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αποσυνδέστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας:
 - Μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
 - Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το δάπεδο 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 εξαρτημάτων απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής. Δεν αποτελεί ελάττωμα σύμφωνα με την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν την υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει πάντα να αναστηλώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

2.3 Φροντίδα και καθαρίσμο



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει ο κίνδυνος θραύσης των υαλοπινάκων.
- Αντικαταστήστε άμεσα τους υαλοπινάκες της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί τυχόν επιδείνωση της κατάστασης του υλικού της επιφάνειας.

- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- 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 κανένα είδος απορρυπαντικού.

2.4 Εσωτερικό φως

- Ο τύπος λαμπτήρα πυράκτωσης ή αλογόνου που χρησιμοποιείται σε αυτή τη συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακές συσκευές. Μην τον χρησιμοποιείτε για οικιακό φωτισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.5 Απόρριψη



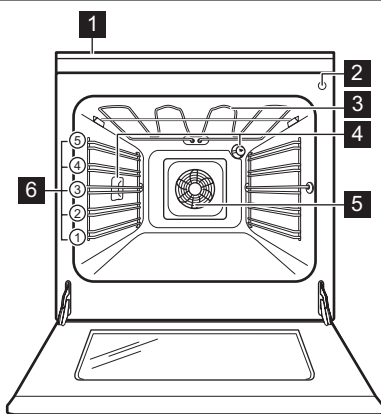
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

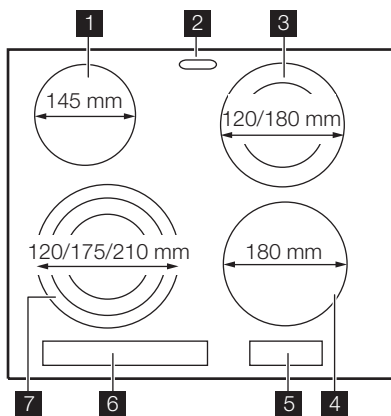
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Εστίες
- 2 Υποδοχή αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα
- 3 Γκριλ
- 4 Λαμπτήρας φούρνου
- 5 Ανεμιστήρας και αντίσταση
- 6 Θέσεις σχαρών

3.2 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Ζώνη μαγειρέματος 1200 W
- 2 Έξοδος ατμού
- 3 Ζώνη μαγειρέματος 700/1700 W
- 4 Ζώνη μαγειρέματος 1800 W
- 5 Χειριστήριο φούρνου
- 6 Χειριστήριο εστιών
- 7 Ζώνη μαγειρέματος 800/1600/2300 W

3.3 Εξαρτήματα

- **Ράφι φούρνου**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά.
- **Επίπεδο ταψί ψησίματος**
Για γλυκά και μπισκότα.
- **Βαθύ ταψί ψησίματος**
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για συλλογή λίπους.
- **Αφαιρούμενοι τηλεσκοπικοί βραχίονες**

Για την τοποθέτηση σχάρας ή ταψιού.

- **Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα**

Για μέτρηση του βαθμού ψησίματος του φαγητού.

- **Συρτάρι αποθήκευσης**

Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το θάλαμο του φούρνου.



Για να ανοίξετε το συρτάρι, πιέστε το συρτάρι. Το συρτάρι βγαίνει προς τα έξω.

4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

4.1 Αρχικός καθαρισμός

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αφαιρούμενα στηρίγματα ραφιών (κατά περίπτωση).
- Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.

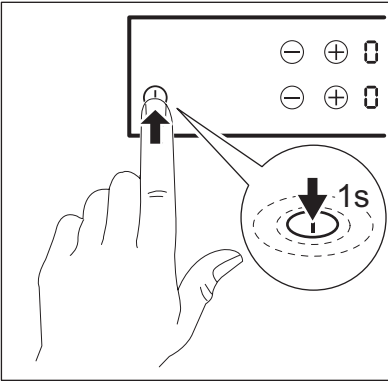


Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός».

4.2 Πεδίο αφής



Πατήστε παρατεταμένα για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο το πεδίο αφής στο χειριστήριο για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.



4.3 Ρύθμιση της ώρας



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

Όταν συνδέετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος ή μετά από μια διακοπή

ρεύματος, αναβοσβήνει η ένδειξη της λειτουργίας Ωρας.

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

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



Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα

⌚ μόνο αν:

- Δεν έχει ενεργοποιηθεί η διάταξη ασφαλείας για παιδιά.
- Δεν έχει ρυθμιστεί καμία από τις λειτουργίες ρολογιού Διάρκειας Ι→Ι ή Τέλους →Ι.
- Δεν έχει ρυθμιστεί καμία λειτουργία φούρνου.

4.4 Προθέρμανση

Προθερμάνετε την κενή συσκευή για να καούν τα υπολείμματα λίπους.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μία ώρα.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία.
4. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για δέκα λεπτά.
5. Επιλέξτε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία.
6. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για δέκα λεπτά.

Τα εξαρτήματα μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι συνήθως. Από τη συσκευή μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία του αέρα.

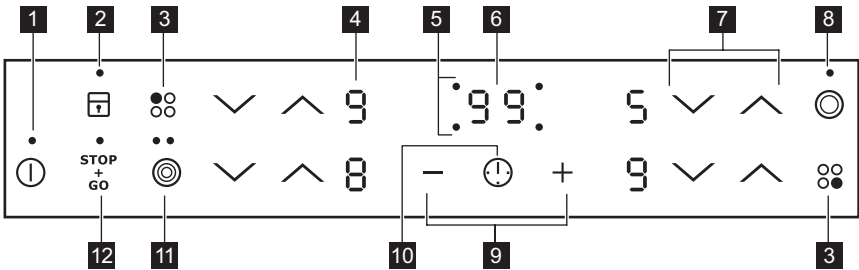
5. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

5.1 Διάταξη χειριστηρίου



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής. Οι ενδείξεις και οι προβολές σας ενημερώνουν για τη λειτουργία που είναι ενεργοποιημένη.

Πεδίο αφής		Λειτουργία
1		Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2		Για κλείδωμα/ξεκλείδωμα του χειριστήριου.
3	Ένδειξη ζώνης μαγειρέματος.	Υποδεικνύει ποια ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
4	Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος.	Για εμφάνιση της σκάλας μαγειρέματος.
5	Ένδειξη χρονοδιακόπτη για τις ζώνες μαγειρέματος.	Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία έχει ρυθμιστεί ο χρόνος.
6	Ένδειξη χρονοδιακόπτη.	Για εμφάνιση του χρόνου σε λεπτά.
7		Για αύξηση ή μείωση της σκάλας μαγειρέματος.
8		Για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου.
9		Για αύξηση ή μείωση του χρόνου.
10		Για επιλογή της ζώνης μαγειρέματος.
11		Για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση των εξωτερικών δακτυλίων.
12		Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας STOP +GO.

5.2 Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος

Οθόνη	Περιγραφή
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	Η λειτουργία STOP+GO είναι ενεργοποιημένη.

Οθόνη	Περιγραφή
	Η λειτουργία Αυτόματη θέρμανση είναι ενεργοποιημένη.
	Υπάρχει δυσλειτουργία.
	Κάποια ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή (υπολειπόμενη θερμότητα).
	Η Διάταξη κλειδώματος/ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργοποιημένη.
	Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση είναι ενεργοποιημένη.

5.3 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών

Αγγίξτε το για 2 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε τις εστίες. Αγγίξτε το για 1 δευτερόλεπτο για να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

5.4 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εξωτερικών δακτυλίων

Μπορείτε να προσαρμόσετε το μέγεθος της επιφάνειας θέρμανσης στις διαστάσεις του μαγειρικού σκεύους. Για να ενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο, αγγίξτε το πεδίο αφής ή . Ανάβει η ένδειξη. Για περισσότερους εξωτερικούς δακτυλίους, αγγίξτε ξανά το ίδιο πεδίο αφής. Ανάβει η επόμενη ένδειξη. Για να απενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο, ακολουθήστε ξανά τα ίδια βήματα. Η ένδειξη σβήνει.

5.5 Σκάλα μαγειρέματος

Αγγίξτε το για να αυξήσετε τη σκάλα μαγειρέματος. Αγγίξτε το για να μειώσετε τη σκάλα μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η σκάλα μαγειρέματος. Αγγίξτε ταυτόχρονα το και το για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος.

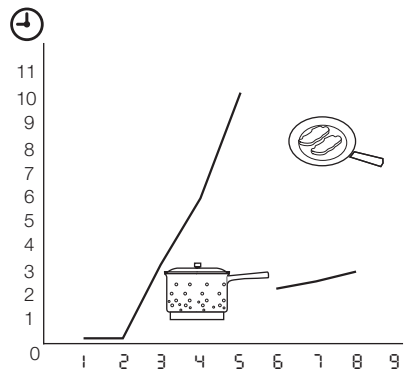
5.6 Αυτόματη θέρμανση

Όταν ενεργοποιείτε τη λειτουργία Αυτόματη θέρμανση, μπορείτε να επιτύχετε μια επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος σε μικρότερο χρονικό διάστημα. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιεί τη μέγιστη σκάλα μαγει-

ρέματος για λίγη ώρα (δείτε τη γραφική παράσταση) και, στη συνέχεια, μειώνει τη θερμότητα στην απαιτούμενη σκάλα. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Αυτόματη θέρμανση:

1. Αγγίξτε το . Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
2. Αγγίξτε επανειλημμένα το , μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη στην οθόνη.
3. Αγγίξτε αμέσως το επανειλημμένα, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος. Μετά από 3 δευτερόλεπτα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το .



5.7 Χρονοδιακόπτης

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ρυθμίσετε την ώρα για την αυτόματη απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος.

1. Ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος. Αγγίξτε επανειλημμένα το  μέχρι να ανάψει η ένδειξη της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος.



Πρέπει να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος πριν ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη.

2. Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να τη ρυθμίσετε μετά την ενεργοποίηση του χρονοδιακόπτη.
3. Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ή να αλλάξετε το χρόνο ρύθμισης, αγγίξτε το + ή το - στο χειριστήριο των εστιών. Ο μέγιστος χρόνος που μπορείτε να ορίσετε είναι 99 λεπτά.

Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αναβοσβήνει αργά. Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.

4. Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο, αγγίξτε επανειλημμένα το , μέχρι η ένδειξη της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος να αναβοσβήνει γρήγορα. Η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.

Όταν παρέλθει ο χρόνος ρύθμισης, αναβοσβήνει η ένδειξη 00 και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

5. Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.



Για να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη πριν ολοκληρωθεί ο χρόνος ρύθμισης, επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος με το  και αγγίξτε το -. Ο χρόνος ξεκινά να μετρά αντίστροφα έως την τιμή 00. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος σβήνει.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη ως μετρητή λεπτών όταν δεν λειτουργούν οι ζώνες μαγειρέματος. Για να επιτευχθεί αυτό, επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος και ενεργοποιήστε το χρονοδιακόπτη, αλλά μην επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος.

5.8 Stop and Go

Η λειτουργία Stop and Go  ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι

ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος ().

Η λειτουργία αυτή δεν απενεργοποιεί τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη.

- Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το  ^{STOP}_{GO}. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .
- Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το  ^{STOP}_{GO}. Στην οθόνη εμφανίζεται η σκάλα μαγειρέματος που είχατε επιλέξει προηγουμένως.



Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Stop and Go, δεν μπορείτε να αλλάξετε τις σκάλες μαγειρέματος.

5.9 Κλειδωμα

Όταν οι ζώνες μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο, αλλά όχι το . Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της σκάλας μαγειρέματος.

Η λειτουργία αυτή δεν απενεργοποιεί τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη.

1. Επιλέξτε τη σκάλα μαγειρέματος.
2. Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το . Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο  για 4 δευτερόλεπτα.
3. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίξτε το . Στην οθόνη εμφανίζεται η σκάλα μαγειρέματος που είχατε επιλέξει προηγουμένως.



Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η λειτουργία απενεργοποιείται.

Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **SAFE**.



Η λειτουργία κλειδώματος κλειδώνει ή ξεκλειδώνει ταυτόχρονα το περιβάλλον εργασίας του φούρνου.

5.10 Διάταξη ασφαλείας για παιδιά

Αυτή η λειτουργία εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.

Ενεργοποίηση της διάταξης ασφαλείας για παιδιά

1. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τις εστίες. Μη ρυθμίσετε τις σκάλες μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο . Έχει ενεργοποιηθεί η διάταξη ασφαλείας για παιδιά.
3. Αγγίξτε το  για να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

Απενεργοποίηση της διάταξης ασφαλείας για παιδιά

1. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τις εστίες. Μη ρυθμίσετε τις σκάλες μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .
3. Αγγίξτε το  για να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

Ακύρωση της διάταξης ασφαλείας για παιδιά για μία περίοδο μαγειρέματος

1. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τις εστίες. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο .
2. Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα.
3. Ρυθμίστε τις σκάλες μαγειρέματος μέσα σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να λειτουργήσετε τις εστίες.
4. Όταν απενεργοποιήσετε τις εστίες, η διάταξη ασφαλείας για παιδιά λειτουργεί ξανά.



Η διάταξη ασφαλείας για παιδιά κλειδώνει τις εστίες και το φούρνο ταυτόχρονα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

5.12 Αυτόματη απενεργοποίηση

Οι εστίες απενεργοποιούνται αυτόματα, εάν:

- Έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος .
- Δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών.
- Χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο των εστιών για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε το χειριστήριο.
- Δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν μεταβάλλετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα (δείτε τον πίνακα), στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο  και οι εστίες απενεργοποιούνται.

Σκάλα μαγειρέματος	Χρόνος απενεργοποίησης
	6,0 ώρες
	5,0 ώρες
	4,0 ώρες
	1,5 ώρες

5.11 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ανάβει όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή.

6. ΕΣΤΙΕΣ - ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

6.1 Μαγειρικά σκεύη



- Η βάση των μαγειρικών σκευών πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χάλυβα εμαγιέ και με αλουμινένια ή χάλκινη βάση μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στη ζώνη μαγειρέματος πριν να τη θέσετε σε λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τις εστίες μαγειρέματος πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, για να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.
- Οι ζώνες μαγειρέματος και η βάση των μαγειρικών σκευών πρέπει να έχουν τις ίδιες διαστάσεις.

6.3 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

6.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



- Εάν είναι δυνατό, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι.

Σκά- λα μα- γειρέ- ματος	Χρήση:	Χρό- νος	Συμβουλές
 1	Διατήρηση ζεστού του φαγητού που μαγειρέψατε	όπως απαιτείται	Τοποθετήστε καπάκι στο μαγειρικό σκεύος
1-2	Για ολλανδική σως, για να λιώσετε: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα	5-25 λεπτά	Ανακατεύετε κατά διαστήματα
1-2	Για να στερεοποιήσετε: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά	10-40 λεπτά	Μαγειρεύετε με το καπάκι
2-3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και πιάτων με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών	25-50 λεπτά	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε ενδιάμεσα σε συνταγές που περιέχουν γάλα
3-4	Λαχανικά, ψάρια και κρέας στον ατμό	20-45 λεπτά	Προσθέστε μερικές κουταλιές σούπας υγρού
4-5	Πατάτες στον ατμό	20-60 λεπτά	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ λίτρου νερό για 750 γρ. πατάτες

Σκά- λα μα- γειρέ- ματος	Χρήση:	Χρό- νος	Συμβουλές
4-5	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσο- τήτων τροφίμων, σουπες και φαγητά κατσαρόλας	60-150 λεπτά	Έως 3 λίτρα υγρό συν τα υλικά
6-7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντό- νατς	όπως απαι- τείται	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά από το μισό χρόνο
7-8	Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκρο- κέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες	5-15 λεπτά	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά από το μισό χρόνο
9	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σotaρίσμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες		

7. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.



Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λε-
κέδες στην υαλοκεραμική εστία
δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της
συσκευής.

Για να αφαιρέσετε τις βρωμιές:

1. – **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλα-
στικό, πλαστική μεμβράνη και φα-
γητά που περιέχουν ζάχαρη. Σε
αντίθετη περίπτωση, η βρωμιά
μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη
2. Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό
πανί και λίγο απορρυπαντικό.
3. Στο τέλος, **σκουπίστε τη συσκευή με
ένα καθαρό πανί για να τη στεγνώ-
σετε.**

συσκευή. Χρησιμοποιήστε μια ειδι-
κή ξύστρα για το γυαλί. Τοποθετή-
στε την ξύστρα στη γυάλινη επιφά-
νεια υπό οξεία γωνία και μετακινή-
στε τη λεπίδα επάνω στην επιφά-
νεια.

– **Όταν η συσκευή έχει κρυώσει αρ-
κετά, αφαιρέστε:** δακτυλίους από
άλατα, δακτυλίους λεκέδων από
νερό, λεκέδες από λίπη και γυαλι-
στερές μεταλλικές αποχρώσεις.
Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαρι-
στικό υαλοκεραμικών εστιών ή
ανοξείδωτων σκευών.

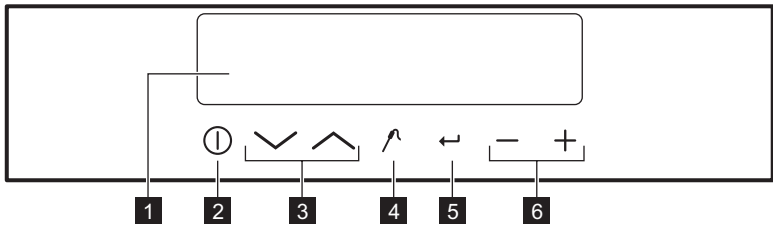
8. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

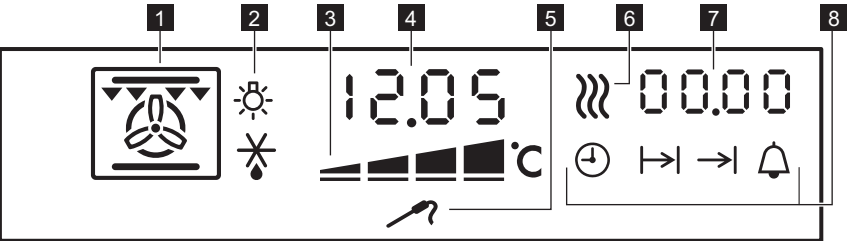
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

8.1 Πίνακας χειριστηρίων



Αριθ- μός	Πλήκ- τρο	Λειτουργία	Περιγραφή
1	-	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις του φούρ- νου.
2	⓪	Ενεργοποίη- ση/Απενεργο- ποίηση	Για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του φούρνου.
3	∨	Κάτω, Πάνω	Για τη ρύθμιση μιας λειτουργίας ή ενός προ- γράμματος του φούρνου.
4	∧	Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα	Για ρύθμιση της λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
5	←	Λειτουργία επι- λογής/ρολο- γιού	Για μετακίνηση μεταξύ των λειτουργιών φούρ- νου και των λειτουργιών ρολογιού.
6	- +	Πλήκτρα ρύθ- μισης	Για ρύθμιση της θερμοκρασίας και της ώρας.

8.2 Ενδείξεις της οθόνης



Αριθ- μός	Ονομασία	Περιγραφή
1	Ένδειξη λειτουργίας φούρνου	Υποδεικνύει τη λειτουργία.

Αριθ- μός	Ονομασία	Περιγραφή
2	Ένδειξη λαμπτήρα/απόψυξης	Υποδεικνύει ότι η λειτουργία λαμπτήρα/απόψυξης είναι ενεργοποιημένη.
3	Ένδειξη σκάλας	Υποδεικνύει τη σκάλα μαγειρέματος.
4	Ένδειξη θερμοκρασίας/ρολογιού	Υποδεικνύει τη θερμοκρασία και την ώρα σε λεπτά.
5	Ένδειξη αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα	Υποδεικνύει ότι ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα έχει τοποθετηθεί στην υποδοχή αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
6	Ένδειξη διατήρησης θερμότητας	Υποδεικνύει ότι έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία διατήρησης θερμότητας.
7	Ωρα μαγειρέματος/Ωρα τέλους/Περίοδος λειτουργίας	Εμφανίζει τη ρύθμιση της ώρας για τις λειτουργίες ρολογιού.
8	Ένδειξη λειτουργίας ρολογιού	Για τη ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού και του χρονομετρητή.

8.3 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση συσκευής

Πιέστε το πλήκτρο On/Off  για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

8.4 Λειτουργίες φούρνου

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Θερμός αέρας	Για ψήσιμο έως και σε δύο επίπεδα σχάρας ταυτόχρονα. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 20-40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση.
 Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε ένα επίπεδο σχάρας.
 Πίτσα	Για ψήσιμο φαγητών σε ένα επίπεδο σχάρας, με έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 20-40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση.
 Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία	Για την προετοιμασία ιδιαίτερα άπαχων, τρυφερών ψητών.
 Έντονο Ψήσιμο	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών σε ένα επίπεδο σχάρας. Για ρόδισμα.

Λειτουργία φούρνου		Χρήση
	Γκριλ Διπλό	Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων σε φέτες. Για φρυγάνισμα ψωμιού.
	Ελαφρύ ψήσιμο με αέρα	Για ψήσιμο σε φόρμες και για ξήρανση σε ένα επίπεδο σχάρας σε χαμηλή θερμοκρασία.
	Διατήρηση Θερμότητας	Για τη διατήρηση των φαγητών ζεστών.
	Ξήρανση	Για την ξήρανση τροφίμων.
	Απόψυξη	Για ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων.
	Φως	Για φωτισμό στο εσωτερικό του φούρνου.

8.5 Ρύθμιση της λειτουργίας φούρνου

Χρησιμοποιήστε το  για να ρυθμίσετε τη λειτουργία του φούρνου. Η οθόνη εμφανίζει τη συνιστώμενη θερμοκρασία. Αν δεν αλλάξετε αυτή τη θερμοκρασία σε λιγότερο από περίπου 5 δευτερόλεπτα, η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται.

 Όταν η συσκευή λειτουργεί στη θερμοκρασία που έχετε ορίσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

 Μπορείτε να αλλάξετε τη λειτουργία του φούρνου, ενώ λειτουργεί ο φούρνος.

8.6 Αλλαγή της θερμοκρασίας φούρνου

Χρησιμοποιήστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

8.7 Απενεργοποίηση μιας λειτουργίας φούρνου

Πιέστε το πλήκτρο επιλογής λειτουργίας φούρνου  ή  επανειλημμένα, έως ότου να μην εμφανίζεται καμία λειτουργία φούρνου στην οθόνη.

8.8 Ένδειξη θέρμανσης

Όταν ενεργοποιείτε μια λειτουργία φούρνου, οι ράβδοι στην οθόνη ανάβουν μία-

μία. Οι ράβδοι δείχνουν ότι η θερμοκρασία του φούρνου αυξάνεται.

8.9 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν απενεργοποιείτε το φούρνο, οι ράβδοι στην οθόνη εμφανίζουν την υπολειπόμενη θερμότητα.

8.10 Η διάταξη ασφαλείας για παιδιά

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εστίες - Καθημερινή χρήση» και στην ενότητα «Η διάταξη ασφαλείας για παιδιά».

8.11 Αυτόματη απενεργοποίηση του φούρνου

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από λίγη ώρα:

- αν δεν την απενεργοποιήσετε.
- αν δεν αλλάξετε τη θερμοκρασία του φούρνου.

Θερμοκρασία φούρνου	Ώρα απενεργοποίησης
30 - 120 °C	12.5 ώρες
120 - 200 °C	8.5 ώρες
200 - 250 °C	5.5 ώρες
250 - max. °C	3.0 ώρες

Για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή μετά από μια αυτόματη απενεργοποίηση,

απενεργοποιήστε πρώτα εντελώς τη συσκευή.



Αν ρυθμίσετε τη λειτουργία ρολογιού Διάρκεια ή Τέλος (εάν διατίθεται), η αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί.

8.12 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν λειτουργεί η συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα, ώστε να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μέχρι να μειωθεί επαρκώς η θερμοκρασία εντός της συσκευής.

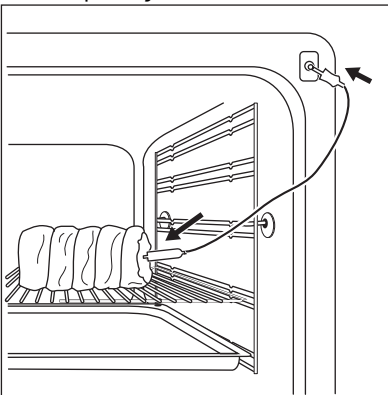
8.13 Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα μετρά τη θερμοκρασία στον πυρήνα του κρέατος.



Χρησιμοποιείτε μόνο τον παρεχόμενο αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα ή γνήσια ανταλλακτικά.

1. Τοποθετήστε το άκρο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο κέντρο του κρέατος.



2. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής.
3. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πυρήνα:

- Πιέστε επανειλημμένα , μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η λειτουργία του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα και στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία πυρήνα.
- Πιέστε $+$ ή $-$ εντός 5 δευτερολέπτων για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα.

Η οθόνη αλλάζει και εμφανίζεται η πραγματική θερμοκρασία πυρήνα.



Η θερμοκρασία πυρήνα εμφανίζεται από τους 30 °C.

Η προσεπιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα είναι 60 °C.

5. Ρυθμίστε τη λειτουργία φούρνου ($\checkmark$) και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου ($+$ / $-$).

Η συσκευή υπολογίζει διαρκώς την κατά προσέγγιση ώρα τέλους για τη ρυθμισμένη θερμοκρασία πυρήνα. Η οθόνη εμφανίζει συνεχώς τη νέα κατά προσέγγιση ώρα τέλους.



Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα πρέπει να παραμένει τοποθετημένος στο κρέας και στην υποδοχή για τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Ενώ η συσκευή υπολογίζει την κατά προσέγγιση ώρα τέλους, η οθόνη εμφανίζει ένα τετράγωνο που αναβοσβήνει.

6. Όταν το κρέας φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα που έχετε ορίσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Πιέστε ένα πλήκτρο για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.

7. Αφαιρέστε το φινι του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή και βγάλτε το κρέας από το φούρνο.

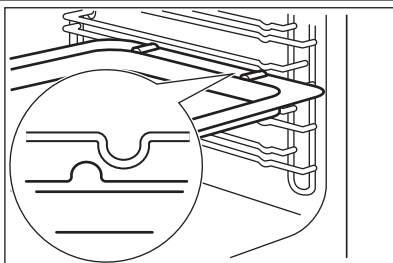


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

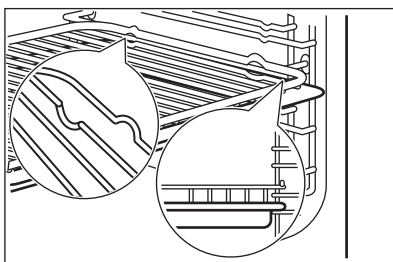
Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα είναι ζεστός! Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων! Αφαιρείτε το άκρο και το φινι του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα με προσοχή.

8. Απενεργοποιήστε τη συσκευή

8.14 Εγκατάσταση των εξαρτημάτων φούρνου



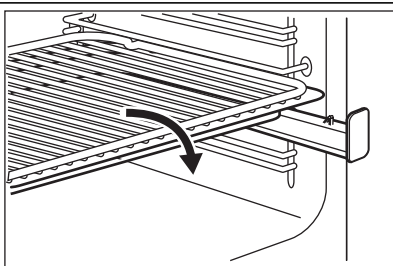
Το βαθύ ταψί και το ράφι φούρνου έχουν πλαϊνά άκρα. Τα άκρα αυτά και το σχήμα των ράβδων-οδηγών είναι μια ειδική διάταξη για να αποτρέπεται η ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



Ταυτόχρονη τοποθέτηση ραφιού φούρνου και βαθιού ταψιού

Τοποθετήστε το ράφι φούρνου επάνω στο βαθύ ταψί. Ωθήστε το βαθύ ταψί ανάμεσα στις ράβδους-οδηγούς σε ένα από τα επίπεδα του φούρνου.

8.15 Ταυτόχρονη εισαγωγή του ραφιού φούρνου και του ταψιού ψησίματος

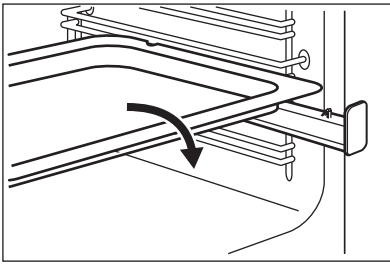


Τοποθετήστε το ράφι φούρνου επάνω στο ταψί ψησίματος. Τοποθετήστε το ράφι φούρνου και το ταψί ψησίματος επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

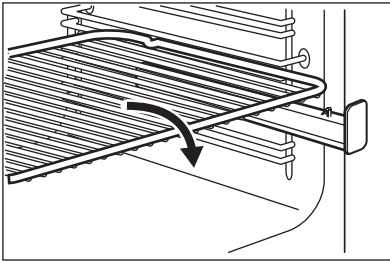


Φυλάξτε τις οδηγίες εγκατάστασης για τους τηλεσκοπικούς βραχίονες για μελλοντική χρήση.

8.16 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - εισαγωγή των εξαρτημάτων του φούρνου



Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από το ράφι φούρνου είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.

9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
Ώρα	Δείχνει την ώρα. Για τη ρύθμιση, αλλαγή ή εμφάνιση της ώρας.
Χρονομετρητής	Για τη ρύθμιση του χρόνου αντίστροφης μέτρησης. Ακούγεται ένα σήμα μετά την ολοκλήρωση της χρονικής περιόδου.
Διάρκεια	Για τη ρύθμιση του χρόνου λειτουργίας του φούρνου.
Τέλος	Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης μιας λειτουργίας του φούρνου.



Οι λειτουργίες Διάρκειας και Τέλους μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα, εάν ο φούρνος πρόκειται να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα αργότερα. Σε αυτή την περίπτωση, ρυθμίστε πρώτα τη Διάρκεια , και κατόπιν το Τέλος .

9.1 Ρύθμιση των λειτουργιών ρολογιού

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Χρησιμοποιήστε το επανειλημμένα, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η απαραίτητη λειτουργία ρολογιού και το αντίστοιχο σύμβολο, για παράδειγμα το σύμβολο Χρονομετρητής .

- Χρησιμοποιήστε το $\pm$ ή το — για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο. Μόλις παρέλθει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά, ενώ αναβοσβήνει η ένδειξη «00.00» και η ένδειξη της σχετικής λειτουργίας. Η συσκευή απενεργοποιείται.
- Πιέστε ένα πλήκτρο για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.



Όταν χρησιμοποιείται ο Χρονομετρητής , πρέπει να ενεργοποιήσετε το φούρνο για να ρυθμίσετε τη λειτουργία ρολογιού.



Με τη Διάρκεια $\rightarrow I$ και το Τέλος $\rightarrow I$, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα. Πρέπει να ρυθμίσετε πρώτα τη λειτουργία και τη θερμοκρασία του φούρνου και μετά τη λειτουργία ρολογιού.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Heat+Hold

- Ρυθμίστε την ώρα με τις λειτουργίες ρολογιού Διάρκεια $\rightarrow I$ ή/και Τέλος $\rightarrow I$.
- Χρησιμοποιήστε την επιλογή  επανειλημμένα, μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη το σύμβολο Διατήρησης Θερμότητας .
- Πιέζοντας $\pm$, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «00:30».
- Μόλις ολοκληρωθεί η ρυθμισμένη λειτουργία φούρνου, ηχεί ένα σήμα και ξεκινά η λειτουργία Heat+Hold. Η ρυθμισμένη λειτουργία φούρνου συνεχίζεται για 30 λεπτά στους 80 °C. Ο φούρνος στη συνέχεια απενεργοποιείται αυτόματα.



Η θερμοκρασία για τη ρυθμισμένη λειτουργία φούρνου πρέπει να είναι πάνω από 80 °C.

9.2 Heat+Hold

Η λειτουργία Heat+Hold διατηρεί το προετοιμασμένο φαγητό ζεστό για 30 λεπτά, αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.



Η θερμοκρασία και οι ώρες ψησίματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, την ποιότητα και την ποσότητα των συστατικών που χρησιμοποιούνται.



ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί ψησίματος για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες στις εμαγιέ επιφάνειες.

με τη συσκευή που είχατε. Προσαρμόστε τις συνήθεις ρυθμίσεις σας (θερμοκρασία, χρόνος ψησίματος) και τα επίπεδα σκόνης στις τιμές που αναφέρονται στους πίνακες.

- Στους χρόνους ψησίματος μεγαλύτερης διάρκειας, μπορείτε να σβήσετε το φούρνο 10 λεπτά περίπου πριν συμπληρωθεί το διάστημα ψησίματος, για να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.

Όταν χρησιμοποιείτε κατεψυγμένα τρόφιμα, τα ταψιά μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, θα επιστρέψουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

Τρόπος χρήσης των πινάκων ψησίματος

- Την πρώτη φορά συνιστάται να χρησιμοποιήσετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, επιλέξτε μια παρόμοια.

10.1 Ψήσιμο

Γενικές υποδείξεις

- Ο καινούργιος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση

- Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να παραταθεί κατά 10–15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερα από ένα επίπεδα.
- Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντο-

τε στην αρχή με ομοιόμορφο τρόπο. Σε μια τέτοια περίπτωση, μην αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Συμβουλές για το ψήσιμο

Αποτέλεσμα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ροδίσει αρκετά στο κάτω μέρος	Εσφαλμένο επίπεδο φούρνου	Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερο επίπεδο φούρνου
Το κέικ κάθεται (λασπώνει, σβολιάζει, έχει ραβδώσεις)	Πολύ υψηλή θερμοκρασία φούρνου	Χρησιμοποιήστε χαμηλότερη θερμοκρασία
Το κέικ κάθεται (λασπώνει, σβολιάζει, έχει ραβδώσεις)	Πολύ σύντομος χρόνος ψησίματος	Αυξήστε το χρόνο ψησίματος Μη χρησιμοποιείτε υψηλότερη θερμοκρασία για να μειώσετε το χρόνο ψησίματος
Το κέικ κάθεται (λασπώνει, σβολιάζει, έχει ραβδώσεις)	Πολλά υγρά στο μείγμα	Χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά. Ελέγξτε το χρόνο ανάμειξης, ειδικά αν χρησιμοποιείτε μίξερ
Το κέικ είναι πολύ στεγνό	Πολύ χαμηλή θερμοκρασία φούρνου	Ρυθμίστε υψηλότερη θερμοκρασία φούρνου
Το κέικ είναι πολύ στεγνό	Πολύ μεγάλη διάρκεια ψησίματος	Μειώστε το χρόνο ψησίματος
Το κέικ δεν ροδίζει ομοιόμορφα	Πολύ υψηλή θερμοκρασία και πολύ σύντομος χρόνος ψησίματος	Μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου και αυξήστε το χρόνο ψησίματος
Το κέικ δεν ροδίζει ομοιόμορφα	Μη ομοιόμορφο μείγμα	Απλώστε ομοιόμορφα το μείγμα στο ταψί ψησίματος
Το κέικ δεν ψήνεται εντός του καθορισμένου χρόνου ψησίματος	Πολύ χαμηλή θερμοκρασία	Χρησιμοποιήστε ελαφρώς υψηλότερη θερμοκρασία ψησίματος

10.2 Ελαφρύ ψήσιμο με αέρα



Συμβουλές για τη λειτουργία Ελαφρύ ψήσιμο με αέρα:

- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για ψήσιμο σε φόρμες και ξήρανση σε ένα επίπεδο σχάρας και σε χαμηλή θερμοκρασία.
- Ψήνετε μόνο μία φόρμα ή ταψί κάθε φορά.
- Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το Ελαφρύ ψήσιμο με αέρα χωρίς προθέρμανση.
- Αν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία Θερμός αέρας.

Είδος edέσματος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Αφράτο κέικ σε φόρμες	2	160	50-70
Στρογγυλά κέικ ή μπιριός σε φόρμες	2	150-160	50-70
Παντεσπάνι/Κέικ φρούτων σε φόρμες	2	140-160	70-90
Μπισκότα με ασπράδι αυγού, μαρέγκες	3	80-100	120-150

10.3 Ψήσιμο με θερμό αέρα

Είδος edέσματος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Ψωμάκια	2+4	175-185	15-20
Ψωμάκια ολικής άλεσης	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyld	2+4	170-180	15-20
Formbrød	1+4	170-190	30-40
Pretzel	2+4	160-170	15-20
Λευκό ψωμί / Limpor	2+4	170-180	35-45
Ψωμί ολικής άλεσης	2+4	160-170	35-45
Ψωμί σίκαλης, μείγμα	2+4	250	θέρμανση

Είδος εδέσματος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
- ψήσιμο	2+4	160-170	60-70
Μπαγκέτες	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60
Fruktkakor	3	140-150	70-80
Muffins	2+4	160-170	15-25
Rulltarta	3	190-210	6-15
Bullar	2+4	185-195	8-15
Längder/ Kransar	2+4	170-180	25-35
Pepparkakor	2+4	160-170	8-15
Formkage	2+4	150-160	30-40
Αφράτα κέικ/Πα-ντεσπάνι	2	150-160	50-60
Γλυκίσματα από μαρέγκα	2+4	100	90-120
Βάσεις μαρέγκας	2+4	100	90-120
- θέρμανση	2+4	με σβηστό φούρνο	25
Μπισκότα	2+4	150-160	10-20
Σου	2+4	155-165	30-40
Τάρτες φρούτων, ζύμη για τάρτα	2+4	150-160	προψήσιμο, βάσεις 10-15
Τάρτες φρούτων, ζύμη για τάρτα	2+4	150-160	ολοκλήρωση 35-45
Τάρτες φρούτων, τραγανή ζύμη	2+4	170-180	30-40

10.4 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση

Είδος εδέσματος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Ψωμάκια	3-4	200-225	10-20
Ψωμάκια ολικής άλεσης	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyld	3-4	200-225	10-12
Formbröd	2-3	190-210	30-40
Ψωμάκια Ciabatta	3-4	210-230	10-20
Foccacia	3-4	220-230	15-20
Ψωμί πίτα	3-4	250	5-15
Pretzel	3-4	180-200	12-15

Είδος εδέσματος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Λευκό ψωμί / Limpor	2	175-225	35-45
Λευκό ψωμί	1-2	190-210	25-40
Ciabatta	1-2	210-220	15-25
Ψωμί ολικής άλεσης	1-2	180-200	35-45
Ψωμί σίκαλης, μείγμα	1	275	θέρμανση
- ψήσιμο	1	190	55-65
Μπαγκέτες	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Fruktkakor	3	150-170	70-80
Muffins	3	180-200	10-20
Rulltarta	3	220-250	6-15
Bullar	3	220-250	8-15
Längder/ Kransar	3	180-200	25-35
Pepparkakor	3	220-225	8-12
Formkage	3-4	170-180	35-45
Αφράτα κέικ/Παντεσπά- νι	1-2	170-180	40-50
Κέικ σάντουιτς, ρολό	3-4	200-225	8-12
Γλυκίσματα από μαρέ- γκα	3-4	100	90-120
Βάσεις μαρέγκας	3-4	100	90-120
- θέρμανση	3-4	με σβηστό φούρνο	25
Μπισκότα	3-4	160-180	6-15
Σου	3-4	170-190	30-45
Κορμοί	3-4	190-210	10-12
Τάρτες φρούτων, ζύμη για τάρτα	3-4	175-200	προψήσιμο, ρο- λό 10-15
Τάρτες φρούτων, ζύμη για τάρτα	3-4	175	ολοκλήρωση 35-45
Τάρτες φρούτων, τραγα- νή ζύμη	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12
Ugnspannkaka	2	210-220	15-30

10.5 Πίνακας πίτσας

Είδος πιάτου	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Ψωμάκια Ciabatta	2-3	200-220	10-20
Focaccia	2-3	220-230	10-20
Ciabatta	2-3	190-200	15-25
Τάρτες φρούτων, ζύμη για τάρτα	2-3	170-180	35-45
Τάρτες φρούτων, τραγανή ζύμη	2-3	175-200	25-35
Πίτσα, σπιτική (παχιά, με πλούσια υλικά)	1-2	180-200	25-35
Πίτσα, σπιτική (λεπτή ζύμη)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Πίτσα, κατεψυγμένη	1-2	200	15-20
Τάρτες, σπιτικές προψησιμο, ρολό	3-4	215-225	35-45
Τάρτες, σπιτικές ολοκλήρωση	3-4	215-225	35-45
Τάρτες, κατεψυγμένες	3-4	200	15-25

¹⁾ προθερμάνετε το φούρνο

10.6 Ψήσιμο

Μαγειρικά σκεύη

- Χρησιμοποιείτε πυρίμαχα σκεύη για το ψήσιμο στο φούρνο (ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Μπορείτε να τοποθετήσετε μεγάλα κομμάτια ψητού απευθείας στο βαθύ ταψί ψησίματος ή στη σχάρα φούρνου

πάνω από το βαθύ ταψί ψησίματος. (Εάν υπάρχει)

- Ψήστε άπαχα κρέατα σε ταψί ψησίματος με καπάκι. Με τον τρόπο αυτό, το κρέας δεν θα στεγνώσει.
- Όλα τα είδη κρέατος που πρέπει να ροδίσουν ή να αποκτήσουν κρούστα, μπορείτε να τα ψήσετε σε ταψί χωρίς καπάκι.

10.7 Ψήσιμο με θερμό αέρα

Βοδινό

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Ψητό βοδινό ¹⁾	2-3	125	80-120
Κιλότο - ρόδισμα	2-3	200	συνολικά 10

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Κιλότο - ψήσιμο	2-3	150	50-60
Ψητό βοδινό	1-2	160	90-120

1) Άλλα. Μπορείτε να τα ροδίσετε στο γκριλ μετά το ψήσιμο ή με την επάνω/κάτω θέρμανση στους 250 °C. Αν χρησιμοποιείτε θερμόμετρο κρέατος, αφαιρέστε το πριν από τη χρήση του γκριλ.

Μοσχάρι

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Βοδινό φιλέτο ¹⁾	2-3	160	60-70

Αρνί

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Μπούτι/ωμοπλάτη/σπάλα	2	160	80-100

Χοιρινό

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Ψητό χοιρινό ¹⁾	2-3	175	60-70
Χοιρινή μπριζόλα ¹⁾	2-3	175	60
Φιλέτα λαιμού	2-3	160	90-120
Χοιρομέρι	1-2	150	60-100

Πουλερικά

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Κοτόπουλο, σε κομμάτια	2-3	180	55-65
Πάπια ¹⁾	2-3	150	55-65
Πάπια με σιγανό ψήσιμο ¹⁾	2-3	130	συνολικά περίπου 5 ώρες
Ψητή γαλοπούλα, γεμιστή	1-2	150	50-60

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Στήθος γαλοπούλας	2-3	175	70-80

10.8 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση

Βοδινό

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Ψητό βοδινό ¹⁾	2-3	125	80-120
Κιλότο - ρόδισμα	2-3	225	συνολικά 10
Κιλότο - ψήσιμο	2-3	160	50-60
Ψητό βοδινό	1-3	180	90-120

¹⁾ Άλλα. Μπορείτε να τα ροδίσετε στο γκριλ μετά το ψήσιμο ή με την επάνω/κάτω θέρμανση στους 250 °C. Αν χρησιμοποιείτε θερμόμετρο κρέατος, αφαιρέστε το πριν από τη χρήση του γκριλ.

Μοσχάρι

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Βοδινό φιλέτο ¹⁾	2-3	180	60-70

Αρνί

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Μπούτι/ωμοπλάτη/παιδάκια	2	180	80-100

Χοιρινό

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Ψητό χοιρινό ¹⁾	3	200	60-70
Χοιρινή μπριζόλα ¹⁾	3	200	60
Φιλέτα λαιμού	2-3	180	90-120
Χοιρομέρι	1-2	160	60-100

Πουλερικά

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Κοτόπουλο, σε κομμάτια	2-3	200	55-65
Πάπια ¹⁾	2-3	160	55-65
Πάπια με σιγανό ψήσιμο ¹⁾	2-3	130	συνολικά περίπου 5 ώρες
Ψητή γαλοπούλα, γεμιστή	1-2	160	50-60
Στήθος γαλοπούλας	2-3	200	70-80

10.9 Έντονο ψήσιμο **Βοδινό**

Τύπος κρέατος	Ράφι	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Κιλότο - ρόδισμα	2-3	200	συνολικά 10
Κιλότο - ψήσιμο	2-3	150	50-60
Ψητό βοδινό	1-2	160	90-120

Μοσχάρι

Τύπος κρέατος	Ράφι	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Βοδινό φιλέτο ¹⁾	2-3	160	60-70

¹⁾ Άλλα. Μπορείτε να το ροδίσετε στο γκριλ μετά το ψήσιμο ή με την επάνω/κάτω θέρμανση στους 250 °C. Αν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασία πυρήνα, αφαιρέστε το πριν από τη χρήση του γκριλ.

Αρνί

Τύπος κρέατος	Ράφι	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Μπούτι/ωμοπλάτη/παιϊδάκια	2	160	80-100

Χοιρινό

Τύπος κρέατος	Ράφι	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Ψητό χοιρινό ¹⁾	2-3	180	60-70
Χοιρινή μπριζόλα ¹⁾	2-3	175	60
Φιλέτα λαιμού	2-3	160	90-120
Χοιρομέρι	1-2	150	60-100

Πουλερικά

Τύπος κρέατος	Ράφι	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά ανά kg κρέατος
Κοτόπουλο	2-3	180	55-65
Πάπια ¹⁾	2-3	150	55-65
Πάπια με σιγανό ψήσιμο ¹⁾	2-3	δεν ισχύει	συνολικά περίπου 5 ώρες
Ψητή γαλοπούλα, γεμιστή	1-2	150	50-60
Στήθος γαλοπούλας	2-3	175	70-80

10.10 Πίνακας αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα**Βοδινό**

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία στο κέντρο του κρέατος
Ψητό βοδινό	2-3	55-65
Κιλότο - ρόδισμα	2-3	55-65
Κιλότο - ψήσιμο	2-3	55-65
Ψητό βοδινό	1-2	75-80

Μοσχάρι

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία στο κέντρο του κρέατος
Βοδινό φιλέτο	2-3	65

Αρνί

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία στο κέντρο του κρέατος
Μπούτι/ωμοπλάτη/σπάλα	2	90

Χοιρινό

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία στο κέντρο του κρέατος
Ψητό χοιρινό	2-3	80
Φιλέτα λαιμού	2-3	75-80
Χοιρομέρι	1-2	70-75

Πουλερικά

Είδος κρέατος	Σχάρα	Θερμοκρασία στο κέντρο του κρέατος
Στήθος γαλοπούλας	2-3	75-80

10.11 Μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για την προετοιμασία λεπτών, τρυφερών κομματιών κρέατος και ψαριού. Ο φούρνος φτάνει στην προρυθμισμένη θερμοκρασία και ακούγεται ένα σήμα. Στη συνέχεια, ο φούρνος ρυθμίζεται αυτόματα σε μια πιο χαμηλή θερμοκρασία για τη συνέχεια του ψησίματος.



Στο μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες, να μαγειρεύετε πάντα χωρίς καπάκι.

2. Τοποθετήστε το κρέας σε ταψί ψησίματος ή απευθείας στη σχάρα του φούρνου. Τοποθετήστε το ταψί κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή του λίπους.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία φούρνου σε μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες, αλλάξτε τη θερμοκρασία, αν απαιτείται, και μαγειρέψτε μέχρι το τέλος (βλέπε πίνακα).



Δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες μαζί με τις λειτουργίες ρολογιού: Διάρκεια και τέλος.

1. Τσιγαρίστε το ψητό στο τηγάνι σε πολύ υψηλή θερμοκρασία.

10.12 Πίνακας μαγειρέματος χαμηλής θερμοκρασίας

Συνολικός χρόνος προετοιμασίας (λεπτά)					
Είδος κρέατος	Βάρος g	Ρύθμιση	Σχάρα	Σενιάν	Μέτριο
Ψητό βοδινό (καλοψημένο)	800-1000	150 °C	2	90-110	130-140
Ψητό βοδινό (καλοψημένο)	1200-1600	150 °C	2	120-130	160-170

Συνολικός χρόνος προετοιμασίας (λεπτά)					
Είδος κρέατος	Βάρος g	Ρύθμιση	Σχάρα	Σενιάν	Μέτριο
Βοδινή σπάλα	600-1000	150 °C	3	55-75	95-110
Βοδινή ωμοπλάτη, χωρίς κόκκαλο	3,5 cm πάχος	150 °C	3	-	70-80
Βοδινό μπον φιλέ, ολόκληρο	600-1000	120 °C	3	65-75	90-110
Βοδινό μπον φιλέ, φέτες	2,5 cm πάχος	120 °C	3	20-25	35-45
Αντρεκότ	1,5 cm πάχος	120 °C	3	15-25	30-35
Μπιριζόλα κόντρα με κόκκαλο (T-bone)	2 cm πάχος	120 °C	3	25-30	35-40
Ψαρονέφρι χοιρινό, ολόκληρο	500-700	120 °C	3	-	65-75
Ψαρονέφρι χοιρινό, φέτες	2,5 cm πάχος	120 °C	2	-	35-45

10.13 Γκριλ

Χρησιμοποιείτε πάντα τη λειτουργία γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας



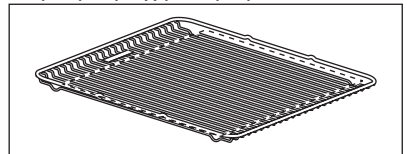
Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή



Για τις λειτουργίες γκριλ, προθερμαίνεται πάντα τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

- Τοποθετείτε τη σχάρα στο συνιστώμενο επίπεδο σύμφωνα με τον πίνακα ψησίματος στο γκριλ.
- Τοποθετείτε πάντα το ταψί συλλογής λίπους στο πρώτο επίπεδο σχάρας.
- Ψήνετε στο γκριλ μόνο φέτες κρέατος ή ψαριού.

Το ψήσιμο στο γκριλ περιορίζεται στην κεντρική περιοχή του ραφιού



Είδη τροφίμων για ψήσιμο στο γκριλ	Σχάρα	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά / Πλευρά 1	Χρόνος σε λεπτά / Πλευρά 2
Χοιρινές μπριζόλες	3-4	250	7-9	4-6
Αρνίσια παϊδάκια	3-4	250	7-10	5-6
Κοτόπουλο, σε κομμάτια	3-4	250	20-25	15-20
Λουκάνικα	3-4	250	3-5	2-4
Χοιρινά παϊδάκια, προμαγειρεμένα για 20 λεπτά	3-4	250	15-20	15-20
Ψάρι, φέτες μπακαλιάρου ή σολομού	3-4	250	10-15	5-10
Φρυγανισμένο ψωμί	3-4	250	2-3	1-2

10.14 Ξεπάγωμα

- Αφαιρέστε τη συσκευασία από τα τρόφιμα και τοποθετήστε τα σε ένα πιάτο στη σχάρα του φούρνου.

- Μην τα σκεπάζετε με πιάτο ή μπολ. Κάτι τέτοιο μπορεί να παρατείνει σημαντικά το χρόνο ξεπαγώματος.
- Τοποθετήστε τη σχάρα φούρνου στο πρώτο επίπεδο σχάρας από κάτω.

Είδος πιάτου	Σχάρα	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά	Λεπτά τελικής απόψυξης	Σχόλια
Κοτόπουλο, 1.000 g	2	120-140	20-30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας, 1.000 g	2	100-140	20-30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας, 500 g	2	90-120	20-30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστροφα, 150 g	2	25-35	10-15	-
Φράουλες, 300 g	2	30-40	10-20	-
Βούτυρο, 250 g	2	30-40	10-15	-
Σαντιγί, 2 x 2 dl	2	80-100	10-15	Η κρέμα μπορεί να χτυπηθεί ακόμα και όταν είναι ακόμα μερικώς παγωμένη.
Κέικ, 1.400 g	2	60	60	-

11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής με μαλακό πανί, ζεστό νερό και καθαριστικό.
- Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα κοινό καθαριστικό
- Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Τότε, τα υπολείμματα αφαιρούνται πιο εύκολα και δεν καίγονται.
- Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα φούρνου μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και καθαριστικό.
- Αν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά εξαρτήματα, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά

καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να καταστραφεί η αντικολλητική επίστρωση.



Συσκευές από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο

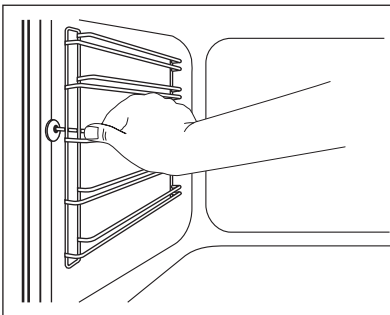
Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο υγρό σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί.

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.

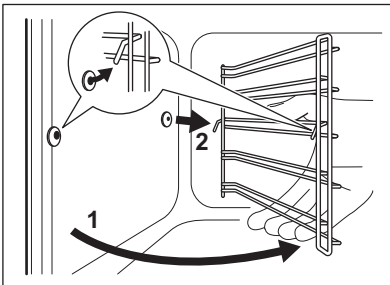
11.1 Στηρίγματα ραφιών

Τα στηρίγματα ραφιών μπορούν να αφαιρεθούν για τον καθαρισμό των πλαϊνών τοιχωμάτων.

Αφαίρεση των στηριγμάτων ραφιών



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



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

Τοποθέτηση των στηριγμάτων ραφιών

Τοποθετήστε τα στηρίγματα ραφιών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.



Ισχύει για τηλεσκοπικούς βραχίονες:

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



ΠΡΟΣΟΧΗ

Βεβαιωθείτε ότι το μακρύτερο σύρμα στερέωσης βρίσκεται μπροστά. Τα άκρα των δύο συρμάτων πρέπει να είναι στραμμένα προς τα πίσω. Η λανθασμένη τοποθέτηση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια είναι κρύα, πριν καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.



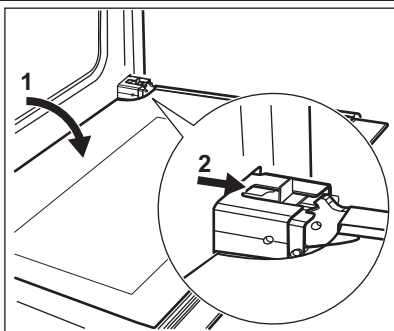
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Όταν τα τζάμια της πόρτας υποστούν ζημιά ή έχουν γρατζουνιές, χάνουν την αντοχή τους και μπορεί να σπάσουν. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, απαιτείται η αντικατάστασή τους. Για περισσότερες οδηγίες, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις της περιοχής σας.

11.2 Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Για πιο εύκολο καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα.

Αφαίρεση της πόρτας:



1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Μετακινήστε το μηχανισμό ολίσθησης μέχρι να ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ.
3. Κλείστε την πόρτα μέχρι ο μηχανισμός ολίσθησης να ασφαλίσει.
4. Αφαιρέστε την πόρτα.



Για να αφαιρέσετε την πόρτα, τραβήξτε την προς τα έξω από τη μία πλευρά πρώτα, και στη συνέχεια από την άλλη.

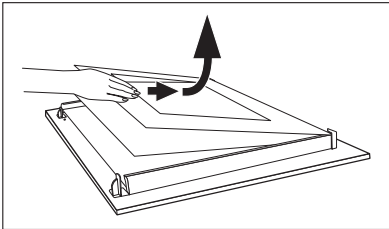
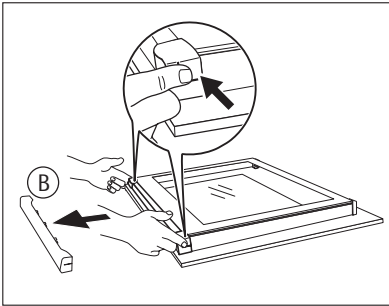
Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι ακούσατε ένα χαρακτηριστικό κλικ, όταν τοποθετήσατε την πόρτα. Σπρώξτε με δύναμη, εάν απαιτείται.

11.3 Τζάμια φούρνου



Το τζάμι της πόρτας της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει σε τύπο και σχήμα από τα παραδείγματα που βλέπετε στα διαγράμματα. Ο αριθμός των τζαμιών μπορεί επίσης να διαφέρει.

Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας



1. 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.
2. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
3. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω από τον οδηγό.
4. Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας.

Για να τοποθετήσετε τα τζάμια, πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.

11.4 Λαμπτήρας φούρνου



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Απαιτείται προσοχή κατά την αλλαγή του λαμπτήρα φούρνου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Πριν αλλάξετε το λαμπτήρα φούρνου:

- Απενεργοποιήστε το φούρνο.
- Αφαιρέστε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών ή απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη κυκλώματος.



Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του φούρνου για να αποφευχθεί ζημιά στο λαμπτήρα φούρνου και το γυάλινο κάλυμμα.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου

1. Το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα βρίσκεται στο πίσω μέρος του θαλάμου του φούρνου.

Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε.

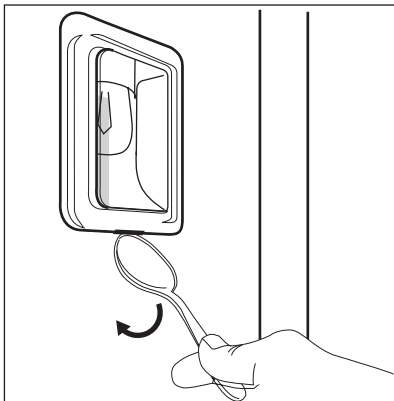


Χρησιμοποιήστε τον ίδιο τύπο λαμπτήρα φούρνου.

4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

11.5 Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου

1. Ο λαμπτήρας του φούρνου βρίσκεται στην αριστερή πλευρά του εσωτερικού του φούρνου. Αφαιρέστε την αριστερή ράβδο στήριξης σχάρας για πρόσβαση στο λαμπτήρα.
2. Χρησιμοποιήστε ένα στενό, μη αιχμηρό αντικείμενο (π.χ. ένα κουταλάκι) για να αφαιρέσετε το γυάλινο κάλυμμα. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.



3. Εάν απαιτείται, αντικαταστήστε το λαμπτήρα του φούρνου με κατάλληλο λαμπτήρα φούρνου ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C.



Χρησιμοποιήστε τον ίδιο τύπο λαμπτήρα φούρνου.

4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.
5. Τοποθετήστε στη θέση της την αριστερή ράβδο στήριξης σχάρας.

11.6 Αφαίρεση του συρταριού

Το συρτάρι που βρίσκεται κάτω από το φούρνο μπορεί να αφαιρεθεί για ευκολότερο καθαρισμό.

Αφαίρεση του συρταριού

1. Τραβήξτε το συρτάρι μέχρι το τέρμα.
2. Ανασηκώστε ελαφρά το συρτάρι, έτσι ώστε ανυψούμενο υπό γωνία, να είναι δυνατή η αφαίρεσή του από τους οδηγούς.

Εισαγωγή του συρταριού

Για να τοποθετήσετε το συρτάρι, ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος, μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα στο συρτάρι. Για το λόγο αυτό, μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα σ' αυτό, όπως για παράδειγμα, υλικά καθαρισμού, πλαστικές σακούλες, γάντια φούρνου, χαρτιά, σπρέι καθαρισμού κ.λπ.

12. ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ...



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Έχει πέσει η ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών	Ελέγξτε την ασφάλεια. Εάν η ασφάλεια πέσει περισσότερες από μία φορές, επικοινωνήστε με έναν επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Δεν έχει τοποθετηθεί σωστά το φινιρσ τροφοδοσίας	Τοποθετήστε σωστά το φινιρσ τροφοδοσίας
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Ο διακόπτης προστασίας έναντι σφάλματος γείωσης είναι κλειστός	Ανοίξτε το διακόπτη προστασίας έναντι σφάλματος γείωσης

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Έχει ενεργοποιηθεί η διάταξη ασφαλείας για παιδιά	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εστίες - Καθημερινή χρήση» και στην ενότητα «Διάταξη ασφαλείας για παιδιά»
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι ενεργοποιημένη	Ενεργοποιήστε τη συσκευή
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Δεν είναι ρυθμισμένο το ρολόι	Ρυθμίστε το ρολόι
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Έχει τεθεί σε λειτουργία η «Αυτόματη απενεργοποίηση»	Ανατρέξτε στην ενότητα «Αυτόματη απενεργοποίηση»
Το φαγητό βράζει ή τηγανίζεται πολύ αργά	Δεν χρησιμοποιείτε το κατάλληλο μαγειρικό σκεύος για την αγωγιμότητα της θερμότητας	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με καλή αγωγιμότητα της θερμότητας
Το ρολόι σήματος δεν λειτουργεί	Δεν έχει ρυθμιστεί η ώρα	Ρυθμίστε την ώρα
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις	Ελέγξτε τις ρυθμίσεις
Ο λαμπτήρας φούρνου δεν λειτουργεί	Ο λαμπτήρας φούρνου είναι ελαττωματικός	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα φούρνου
Η οθόνη εμφανίζει έναν κωδικό σφάλματος που δεν υπάρχει σε αυτή τη λίστα	Υπάρχει βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα	- Απενεργοποιήστε τη συσκευή από το γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από το διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε την ξανά - Αν η οθόνη εμφανίσει ξανά τον κωδικό σφάλματος, απευθυνθείτε στο τμήμα υποστήριξης πελατών
Ακούγεται ένας ήχος από την κουζίνα αφού την απενεργοποιήσετε	Ο ήχος προέρχεται από τον ανεμιστήρα ψύξης που αποτρέπει την υπερβολική θέρμανση του ηλεκτρονικού εξοπλισμού της κουζίνας	Δεν απαιτείται καμία ενέργεια

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ανάβει η ένδειξη  και ένας αριθμός	Παρουσιάστηκε κάποιο σφάλμα στη λειτουργία της συσκευής	Αποσυνδέστε για λίγο τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία. Αποσυνδέστε την ασφάλεια από τον οικιακό ηλεκτρικό πίνακα. Συνδέστε την ξανά. Εάν ανάψει ξανά η ένδειξη  , επικοινωνήστε με το σέρβις
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «SAFE»	Έχει ενεργοποιηθεί η διάταξη ασφαλείας για παιδιά	Απενεργοποιήστε τη διάταξη ασφαλείας για παιδιά, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εστίες - Καθημερινή χρήση» και στην ενότητα «Η διάταξη ασφαλείας για παιδιά»
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «LOC»	Έχει ενεργοποιηθεί το Κλείδωμα	Απενεργοποιήστε το Κλείδωμα, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εστίες - Καθημερινή χρήση» και στην ενότητα «Κλείδωμα»
Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή το 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.		
Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:		
Μοντέλο (MOD.)		
Κωδικός προϊόντος (PNC)		
Αριθμός σειράς (S.N.)		

13. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

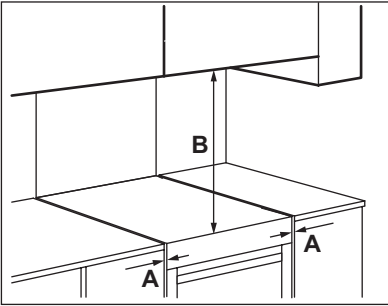
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Τάση	230 V
Συχνότητα	50 Hz

13.1 Θέση της συσκευής

Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια στη μία ή και τις δύο πλευρές, καθώς και στη γωνία.

Διαστάσεις	
Ύψος	847 - 867 mm
Πλάτος	596 mm
Βάθος	600 mm
Χωρητικότητα φούρνου	74 l

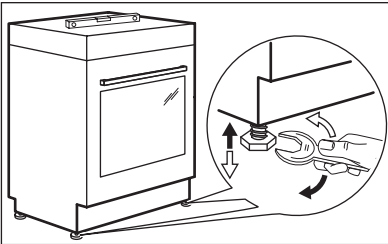


Ελάχιστες αποστάσεις

Διάσταση	mm
A	2
B	685

13.2 Οριζοντίωση

Χρησιμοποιήστε τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής για να ευθυγραμμίσετε την επάνω επιφάνεια της συσκευής με τις υπόλοιπες επιφάνειες.

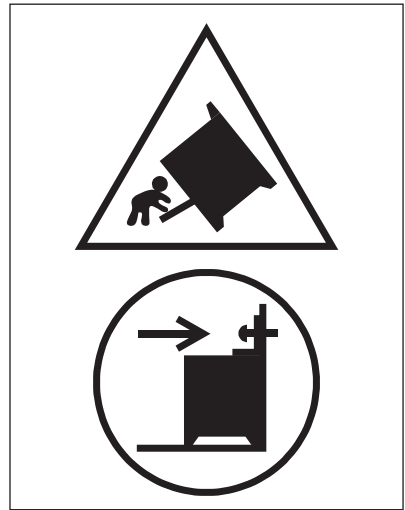


13.3 Προστασία από ανατροπή



ΠΡΟΣΟΧΗ

Πρέπει να εγκαταστήσετε την προστασία από ανατροπή. Εάν δεν την εγκαταστήσετε, η συσκευή μπορεί να ανατραπεί. Η συσκευή σας φέρει το σύμβολο που φαίνεται στην εικόνα (κατά περίπτωση), προκειμένου να σας υπενθυμίσει την εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή.

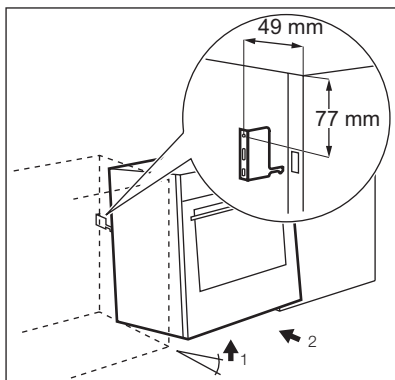


Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή πραγματοποιείται στο σωστό ύψος.

1. Ρυθμίστε σωστά το ύψος και τη θέση της συσκευής πριν προσαρτήσετε την προστασία από ανατροπή.
2. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή 77 mm κάτω από την άνω επιφάνεια της συσκευής και 49 mm από την αριστερή πλευρά της συσκευής εντός της κυκλικής οπής στο βραχίονα (βλ. σχ.). Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοίχος).
3. Μπορείτε να εντοπίσετε την οπή στην αριστερή πλευρά στο πίσω μέρος της συσκευής (βλ. σχ.).

Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος της συσκευής (1) και τοποθετήστε την στο μέσον του διαστήματος μεταξύ των ντουλαπιών (2). Εάν ο χώρος ανάμεσα στα ντουλάπια κουζίνας είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής, πρέπει να προσαρμόσετε την πλαϊνή απόσταση, ώστε η συσκευή να βρίσκεται στο κέντρο.

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.



13.4 Ηλεκτρική εγκατάσταση



Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας της ενότητας «Πληροφορίες ασφαλείας».

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως ή καλώδιο τροφοδοσίας.

Ισχύοντες τύποι καλωδίων: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΈΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο ♻️. Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλλετε 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.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	44
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	46
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	49
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	50
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	52
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	56
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА	57
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	57
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ	63
10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	64
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА	77
12. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	81
13. УСТАНОВКА	83

ДЛЯ ОПТИМАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим Вас за выбор данного продукта AEG. Этот продукт будет безупречно служить Вам долгие годы – ведь мы создали его с помощью инновационных технологий, которые облегчат Вашу жизнь и создадут качества, которые Вы не найдете в привычных приборах. Потратьте немного времени на чтение, чтобы получить максимальную пользу от своей покупки.

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.aeg.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.aeg.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.aeg.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию. Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Соблюдайте осторожность, касаясь ящика для принадлежностей. Он может оказаться горячим.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка на-

правляющих для противня производится в обратном порядке.

- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждение.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.



ВНИМАНИЕ!

Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилок и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.

2.2 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или принадлежности, всегда используйте кухонные перчатки.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.

- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа,

предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заклинивания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

2.5 Утилизация

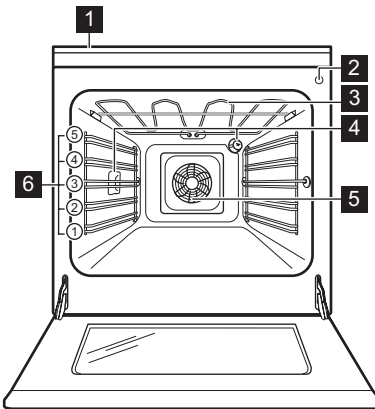


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

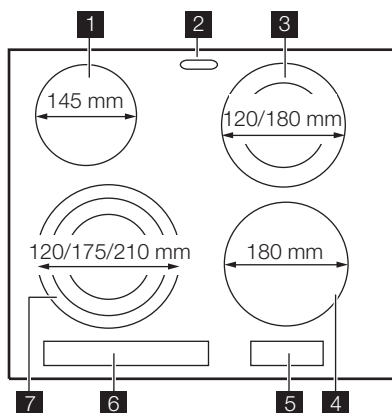
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Варочная панель
- 2 Гнездо термощупа для мяса
- 3 Гриль
- 4 Лампа освещения духового шкафа
- 5 Вентилятор и нагревательный элемент
- 6 Положение противней

3.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Конфорка 1200 Вт
- 2** Отверстие для выхода пара
- 3** Конфорка 700/1700 Вт
- 4** Конфорка 1800 Вт
- 5** Панель управления духового шкафа
- 6** Панель управления варочной панели
- 7** Конфорка 800/1600/2300 Вт

3.3 Дополнительные принадлежности

- **Полка духового шкафа**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **Съемные телескопические направляющие**

Для установки на них полок или противней.

- **Датчик температуры внутри продукта**
Для определения готовности блюда.
- **Ящик для хранения принадлежностей**

Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей



Для того чтобы открыть выдвижной ящик, нажмите на него. Ящик выдвинется наружу.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

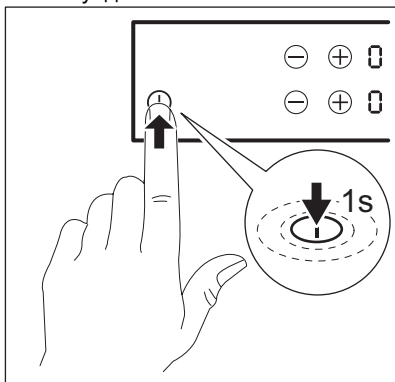


См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Сенсорное поле



Для управления прибором следует коснуться сенсорного поля на панели управления и удерживать его не менее 1 секунды.



4.3 Установка времени



Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания начинает мигать символ времени суток. С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.

Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.



Изменение значения текущего времени ⌚ возможно только в том случае, если:

- Функция «Защита от детей» не включена.
- Обе функции часов (как «Продолжительность» |→| так и «Окончание» →|) не были установлены.
- Не установлен ни один режим духового шкафа.

4.4 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

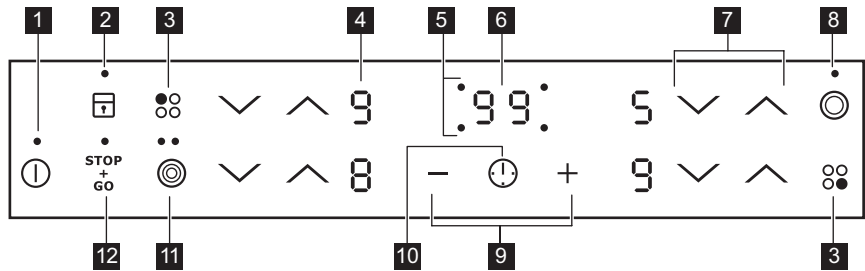
1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно десять минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

 **ВНИМАНИЕ!**
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

5.1 Функциональные элементы панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Имеется визуальная и звуковая индикация работы функций.

Сенсорное поле		Функция
1		Включение и выключение варочной панели.
2		Блокировка/разблокировка панели управления.
3	Индикатор конфорки.	Индикация работы конкретной конфорки.
4	Индикация мощности нагрева.	Отображение значения мощности нагрева.
5	Индикатор конфорок для таймера.	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
6	Дисплей таймера.	Отображение времени в минутах.
7		Увеличение или уменьшение мощности нагрева.
8		Включение или выключение внешнего контура.
9		Увеличение или уменьшение времени.
10		Выбор конфорки
11		Включение или выключение внешних контуров.
12		Включение и выключение режима «Выключил и иди».

5.2 Индикация мощности нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает.
	Работает функция «ВЫКЛЮЧИЛ И ИДИ».
	Включена функция автоматического нагрева.
	Возникла неисправность.
	Конфорка еще не остыла (остаточное тепло).
	Включена блокировка / функция «Защита от детей».
	Сработала функция автоматического отключения.

5.3 Включение и выключение варочной панели

Нажмите на на 2 секунды, чтобы включить варочную панель. Нажмите на на 1 секунду, чтобы выключить варочную панель.

5.4 Включение и выключение внешних контуров

Можно подобрать поверхность нагрева под размер посуды. Чтобы включить внешний контур, нажмите на сенсорное поле или . Загорится индикатор. Для включения дополнительных внешних контуров нажмите на то же сенсорное поле еще раз. Загорается следующий индикатор. Для выключения внешнего контура повторите те же действия. Индикатор погаснет.

5.5 Мощность нагрева

Нажмите на , чтобы увеличить степень нагрева. Нажмите на , чтобы уменьшить степень нагрева. На дисплее отобразится выбранное значение мощности нагрева. Нажмите одновременно на и , чтобы выключить конфорку.

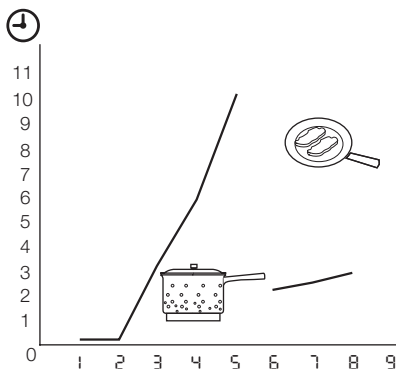
5.6 Автоматический нагрев

Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходи-

мое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. график) максимальную степень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.

Чтобы включить функцию автоматического нагрева, выполните следующие действия:

1. Нажмите на . На дисплее отобразится .
2. Нажимайте на до тех пор, пока на дисплее не появится .
3. Сразу после этого снова нажимайте на до тех пор, пока на дисплее не отобразится требуемый уровень нагрева. Через три секунды на дисплее отобразится . Чтобы выключить эту функцию, нажмите на .



5.7 Таймер

Используется для установки времени автоматического выключения нужной конфорки.

1. Выберите конфорку. Нажмите на несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.

Перед включением таймера необходимо выбрать конфорку.

2. Задайте ступень нагрева нужной конфорки. Ее также можно задать после включения таймера.
3. Чтобы установить или изменить значение таймера, нажмите на + или на - на панели управления варочной панели. Максимально допустимый диапазон времени составляет 99 минут.

Индикатор конфорки начнет мигать медленнее. Начинается обратный отсчет времени.

4. Для проверки оставшегося времени несколько раз нажмите на , пока не начнет быстро мигать индикатор нужной конфорки. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

По истечении установленного времени приготовления на дисплее замигает 00 и раздастся звуковой сигнал. Конфорка отключится.

5. Нажмите на , чтобы отключить звуковой сигнал.

Для того, чтобы отключить таймер до истечения времени отсчета, выберите конфорку при помощи и нажмите на -. Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на 00. Индикатор конфорки погаснет.

Таймер можно использовать для отсчета времени, когда конфорки не используются. Для этого выберите конфорку и включите таймер, но не устанавливайте ступень нагрева.

5.8 Функция «Выключил и иди»

Функция «Выключил и иди» STOP GO переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева (). Функция не отключает функцию «Таймер».

- Для включения этой функции нажмите на STOP GO^+ . На дисплее высветится символ .
- Для выключения этой функции нажмите на STOP GO . На дисплее отобразится выбранное Вами ранее значение ступени нагрева.

При работе функции «Выключил и иди» мощность нагрева изменить нельзя.

5.9 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением такого элемента управления, как . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева. Функция не отключает функцию «Таймер».

1. Установите желаемый уровень нагрева.
2. Для включения этой функции нажмите на . На дисплее на 4 секунды высветится символ .
3. Для выключения этой функции нажмите на . На дисплее отобразится выбранное Вами ранее значение ступени нагрева.



При выключении прибора функция данная функция отключается.

После включения прибора на дисплее отображается **SAFE**.



Функция блокировки позволяет заблокировать или разблокировать всю панель управления духового шкафа.

5.10 Функция «Защита от детей»

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Включение и выключение функции «Защита от детей»

1. Нажмите на для включения варочной панели. Не задавайте никакого уровня мощности нагрева.
2. Нажмите на и удерживайте четыре секунды. На дисплее высветится символ . Функция «Защита от детей» включена.
3. Нажмите на для выключения варочной панели.

Выключение функции «Защита от детей»

1. Нажмите на для включения варочной панели. Не задавайте никакого уровня мощности нагрева.
2. Нажмите на и удерживайте четыре секунды. На дисплее высветится символ .
3. Нажмите на для выключения варочной панели.

Отмена функции «Защита от детей» на один цикл приготовления

1. Нажмите на для включения варочной панели. На дисплее высветится символ .
2. Нажмите на и удерживайте четыре секунды.
3. В течение 10 секунд выберите значение мощности нагрева. Варочную панелью можно пользоваться.

4. После выключения варочной панели функция «Защита от детей» снова будет включена.



Функция «Защита детей» блокирует одновременно как варочную панель, так и духовой шкаф.

5.11 Индикация остаточного тепла

Если конфорка еще горячая, загорается индикация остаточного тепла.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

5.12 Автоматическое отключение

Варочная панель автоматически отключается, если:

- Выключены все конфорки .
- Не установлена мощность после включения варочной панели.
- Панель управления варочной панели чем-либо залита, или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Некоторое время спустя (см. Таблицу) на дисплее высвечивается символ и варочная панель выключается.

Мощность нагрева	Время отключения духового шкафа
-	6 часов
-	5 часов
	4 часа
-	1,5 часа

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры дна кастрюли и конфорки должны быть одинаковыми.

6.1 Кухонная посуда



- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

6.3 Примеры приготовления

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

6.2 Экономия электроэнергии



- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.

Мощность на-грева	Назначение:	Время	Советы
 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	до нуж-ной готов-ности	Готовьте под крышкой
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5-25 мин	Время от времени перемешивайте
1-2	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10-40 мин	Готовьте под крышкой
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25-50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20-45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4-5	Приготовление картофеля на пару	20-60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля
4-5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60-150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты

Мощность на-грева	Назначение:	Время	Советы
6-7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5-15 мин	Переверните по истечении половины времени
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.

Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.



Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте

зуйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление загрязнений производится только после того, как прибор полностью остынет:** известковых пятен, водяных разводов, капель жира и блестящих белесых пятен с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

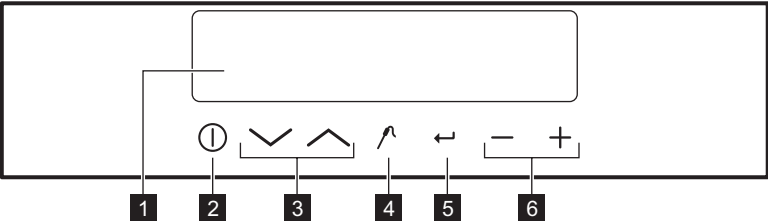
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

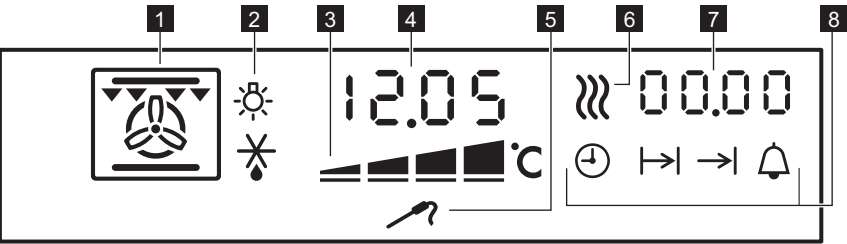
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

8.1 Панель управления



Но- мер	Кноп- ка	Функция	Описание
1	—	Дисплей	Служит для отображения текущих на- строек духового шкафа.
2	⓪	Вкл/Выкл	Служит для включения или выключения духового шкафа.
3	∨ ∧	Вниз, вверх	Служит для выбора режима или програм- мы духового шкафа.
4	🍖	Термощуп для мяса	Использование функции Термощупа
5	⏪	Выбор/Функ- ция часов	Служит для перехода между функциями духового шкафа и часов.
6	— +	Кнопки на- стройки	Служат для установки значений темпера- туры и времени.

8.2 Индикаторы дисплея



Номер	Название	Описание
1	Индикатор режи- мов духового шка- фа.	Отображает текущее время.
2	Индикатор включе- ния лампы/размо- раживания	Указывает, что включена лампа освещения/ режим размораживания.
3	Индикатор нагрева	Отображение мощности нагрева.

Номер	Название	Описание
4	Дисплей температуры / времени	Отображение температуры и времени в минутах.
5	Индикатор термощупа	Подтверждение того, что штекер термощупа вставлен в гнездо термощупа для мяса.
6	Индикатор поддержания тепла	Индикация включения режима «Сохранение тепла».
7	Время приготовления/Время окончания/Период работы	Отображение настройки времени для функций часов.
8	Индикатор функции часов	Установка функций часов и таймера.

8.3 Включение и выключение прибора

Нажмите кнопку питания  для включения или выключения прибора.

8.4 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Конвекция	Одновременное выпекание максимум на двух уровнях. Задавайте температуру духового шкафа на 20°C–40°C ниже, чем при использовании функции «Верхний+нижний нагрев».
 Верхний+нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне.
 Пицца	Выпекание на одном уровне блюд, которые требуют более интенсивного подрумянивания и хрустящей основы. Задавайте температуру духового шкафа на 20°C–40°C ниже, чем при использовании функции «Верхний+нижний нагрев».
 Приготовление при пониженной температуре	Приготовление постных продуктов с сочной прожаркой.
 Режим инфракраска (гриль+конвекция)	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне; подрумянивание.
 Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы. Приготовление хлебных тостов.

Режим духового шкафа		Применение
	Режим конвекции низкой интенсивности	Приготовление в форме и подсушивание на одной полке при низкой температуре.
	Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
	Высушивание	Также используется для подсушивания продуктов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Освещение	Освещение камеры духового шкафа.

8.5 Задание режимов духового шкафа

Для установки режима духового шкафа воспользуйтесь  . На дисплее отобразится рекомендуемая температура. Если не изменить эту температуру менее чем за 5 секунд, прибор начнет нагрев.

 Когда будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.

 Режим работы духового шкафа можно изменить во время его работы.

8.6 Изменение температуры духового шкафа

Для установки температуры используйте  или  .

8.7 Выключение режима духового шкафа

Многократным нажатием на кнопки выбора режима духового шкафа  или  добейтесь, чтобы все индикаторы режимов духового шкафа исчезли с дисплея.

8.8 Индикатор нагрева

При включении функции духового шкафа на дисплее одна за другой загораются полоски. Полоски показывают, что температура духового шкафа повышается.

8.9 Индикация остаточного тепла

При выключении духового шкафа полоски на дисплее отображают остаточное тепло.

8.10 Функция «Защита от детей».

См. Главу «Варочная панель - ежедневное использование» и Раздел «Защита от детей».

8.11 Автоматическое отключение духового шкафа

Прибор выключается при истечении некоторого времени:

- если вы не выключили его;
- если температура духового шкафа не была изменена.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30 - 120°C	12.5 час
120 - 200°C	8.5 час
200 - 250°C	5.5 час
250 - max. °C	3.0 час

Для управления прибором после того, как он автоматически отключится, сначала полностью отключите его.



При выборе такой функции часов, как «Продолжительность» или «Окончание» (если это применимо), автоматическое отключение не будет работать.

8.12 Охлаждающий вентилятор

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

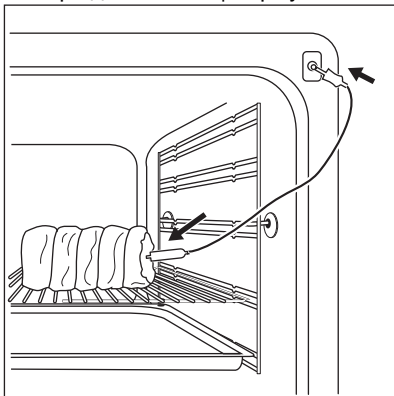
8.13 Термосенсор для мяса

Термосенсор для мяса служит для измерения температуры внутри мяса.



Используйте термосенсор для мяса, поставляемый в комплекте, или оригинальные запасные части.

1. Поместите наконечник термосенсора для мяса в центр куска мяса.



2. Вставьте штекер термосенсора для мяса в гнездо спереди прибора.
3. Включите прибор.
4. Установите температуру внутри продукта:
 - Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ термосенсора для мяса и не отобразится установленная температура внутри продукта.

гать символ термосенсора для мяса и не отобразится установленная температура внутри продукта.

- В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи $+$ или $-$.

На дисплее отобразится фактическая температура внутри продукта.



Температура внутри продукта начинает отображаться с отметки 30°C.

Значение температуры внутри продукта по умолчанию – 60°C.

5. Задайте режим духового шкафа ($\checkmark$) и, по необходимости, температуру духового шкафа ($+$ / $-$). Прибор будет периодически пересчитывать приблизительное время достижения установленной температуры внутри продукта. На дисплей будет постоянно выводиться новое приблизительное время окончания приготовления.



В процессе приготовления термосенсор для мяса должен находиться внутри куска мяса и быть включенным в штекер термосенсора для мяса. Пока прибор вычисляет предварительное время окончания, на дисплее отображается мигающий квадрат.

6. При достижении заданной температуры внутри продукта прибор выдаст звуковой сигнал.

Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

7. Извлеките штекер термосенсора для мяса из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.

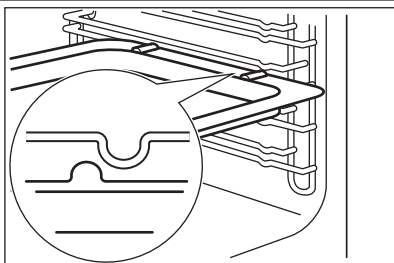


ВНИМАНИЕ!

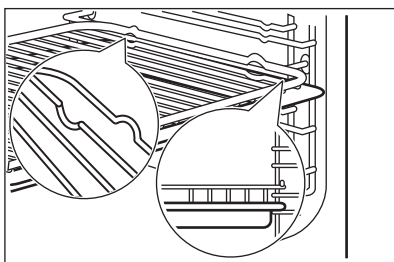
Термосенсор для мяса сильно нагревается! Существует опасность получения ожогов! Будьте осторожны при извлечении наконечника и выключении термосенсора для мяса.

8. Выключите прибор

8.14 Установка принадлежностей для духового шкафа



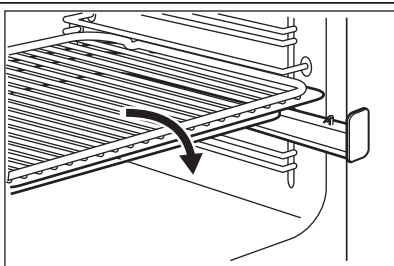
Сотейник и полка духового шкафа имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих служат защитой от соскальзывания посуды.



Одновременная установка полки духового шкафа и сотейника

Уложите полку духового шкафа на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

8.15 Одновременная установка полки духового шкафа и сотейника

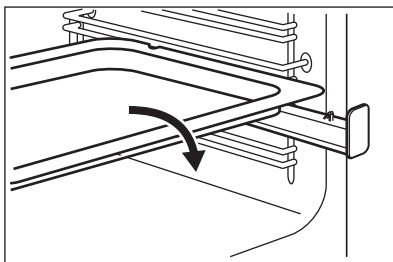


Поместите полку духового шкафа на сотейник. Установите полку духового шкафа и сотейник на телескопические направляющие.

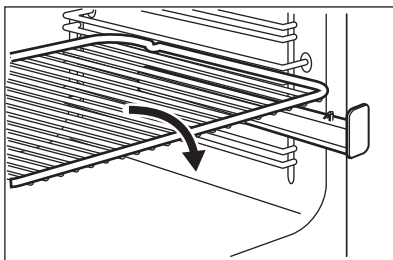


Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

8.16 Телескопические направляющие - установка принадлежностей для духового шкафа



Установите противень для выпечки или сотейник на телескопические направляющие.



Высокий ободок полки духового шкафа служит предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Функция часов		Применение
	Время суток	Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени.
	Таймер	Установка таймера обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит сигнал.
	Продолж.	Служит для установки времени работы духового шкафа.
	Окончание	Установка времени отключения заданного режима духового шкафа.



Если необходимо, чтобы прибор автоматически включился и выключился в заданное время, можно одновременно использовать функции «Продолжительность» , а затем «Окончание» . В этом случае сначала установите «Продолжительность» , а затем «Окончание» .

9.1 Установка функций часов

1. Включите прибор.
2. Нажимайте на до тех пор, пока на дисплее не появится необходимая функция часов и соответствующий символ, например, «Таймер» .
3. С помощью кнопок или установите необходимое значение времени.

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал, мигает «00.00» и индикатор соответствующей функции. Прибор выключается.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.



При использовании функции Таймер  следует включить прибор, чтобы установить функцию часов.



При использовании функций «Продолж.»  и «Окончание»  прибор выключается автоматически. Сначала следует установить функцию духового шкафа и температуру, а затем можно установить эту функцию часов.

9.2 Сохранение Тепла

Функция «Сохранение тепла» используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения приготовления.

Включение функции «Сохранение Тепла».

1. Установите время при помощи функции часов «Продолжительность»  и/или «Окончание» .
2. Нажимайте на кнопку «Выбор»  до тех пор, пока на дисплее не появится символ «Сохранение тепла» .
3. Нажмите на ; на дисплее отобразится «00:30».
4. По окончании работы установленного режима духового шкафа будет выдан звуковой сигнал и включится функция поддержания тепла. Установленная функция духового шкафа работает при 80°C в течение 30 минут. Затем духовой шкаф автоматически выключается.



Температура для установленного режима духового шкафа должна быть выше 80°C.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невыводимые пятна.

чные настройки (температура, время приготовления) и уровни установки решеток к значениям, приведенным в таблице.

- При продолжительном времени выпекания духовой шкаф можно отключить приблизительно за 10 минут до окончания выпекания, чтобы использовать остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут деформироваться. Когда они остынут, деформация исчезнет.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- В первый раз рекомендуется использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данных для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на подобный.

10.1 Выпекание

Общие инструкции

- Ваш новый духовой шкаф может готовить иначе, чем тот, который был до него. Приспособьте свои обы-

- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10-15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумя-

ниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

Советы по выпечке

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог не достаточно подрумянен снизу	Неверно выбран уровень	Поставьте пирог на более низкий уровень
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком высокая температура выпекания	Уменьшите температуру
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком малое время выпекания	Увеличьте время выпекания Не устанавливайте более высокую температуру для того, чтобы уменьшить время выпекания
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком много влаги в тесте	Используйте меньшее количество жидкости Соблюдайте продолжительность перемешивания, особенно при использовании миксеров
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура духового шкафа	Установите более высокую температуру
Пирог слишком сухой	Слишком большое время выпекания	Сократите время выпекания
Пирог подрумянивается неравномерно	Слишком высокая температура и слишком малое время выпекания	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания
Пирог подрумянивается неравномерно	Тесто распределено неравномерно	Равномерно выложите тесто на противне
Пирог не готов по истечении установленного времени	Слишком низкая температура	Установите чуть более высокую температуру выпекания

10.2 Режим конвекции низкой интенсивности



Рекомендации по использованию режима конвекции низкой интенсивности:

- Используйте данный режим для приготовления в форме и подсушивания на одной полке при низкой температуре.
- Готовьте только в одной форме или на одном противне за раз.
- Рекомендуется использовать режим конвекции низкой интенсивности без предварительного разогрева.
- При необходимости предварительного разогрева используйте режим «Горячий воздух».

Вид выпечки	Полка	Температура, °C	Время (минуты)
Бисквит в формах	2	160	50-70
Пирог-кольцо или булочки в формах	2	150-160	50-70
Бисквит «Мадера» / фруктовые торты с низким содержанием влаги в формах	2	140-160	70-90
Выпечка с яичным белком, безе	3	80-100	120-150

10.3 Приготовление в режиме «Горячий воздух»

Вид выпечки	Полка	Температура, °C	Время (минуты)
Хлеб/Булочки	2+4	175-185	15-20
Булочки из цельнозернового зерна	2+4	165-180	20-30
Småt gærbrød med fyld	2+4	170-180	15-20
Formbröd	1+4	170-190	30-40
Крендели	2+4	160-170	15-20

Вид выпечки	Полка	Температура, °C	Время (минуты)
Белый хлеб / Limpor	2+4	170-180	35-45
Хлеб из цельносомолотого зерна	2+4	160-170	35-45
Ржаной хлеб, тесто	2+4	250	разогрев
- выпечка	2+4	160-170	60-70
Багеты	2+4	180-200	20-30
Bradepandekage	3	150-160	50-60
Frukttkakor	3	140-150	70-80
Muffins	2+4	160-170	15-25
Rulltarta	3	190-210	6-15
Bullar	2+4	185-195	8-15
Längder/ Kransar	2+4	170-180	25-35
Pepparkakor	2+4	160-170	8-15
Formkage	2+4	150-160	30-40
Бисквиты/бисквит «Мадейра»	2	150-160	50-60
Безе	2+4	100	90-120
Основа безе	2+4	100	90-120
- нагрев	2+4	при выключенном духовом шкафу	25
Печенье	2+4	150-160	10-20
Заварные пирожные	2+4	155-165	30-40
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	2+4	150-160	предварительное приготовление, основы 10-15
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	2+4	150-160	завершение 35-45
Французский фруктовый пирог, выпечка с посыпкой	2+4	170-180	30-40

10.4 Приготовление в режиме «Верх+Нижн Нагрев»

Вид выпечки	Полка	Температура, °C	Время (минуты)
Хлеб/Булочки	3-4	200-225	10-20
Булочки из цельносомло- лотого зерна	3-4	190-200	20-25
Småt gærbrød med fyld	3-4	200-225	10-12
Formbrød	2-3	190-210	30-40
Булочки чабатта	3-4	210-230	10-20
Фокачча	3-4	220-230	15-20
Пита	3-4	250	5-15
Крендели	3-4	180-200	12-15
Белый хлеб / Limpor	2	175-225	35-45
Белый хлеб	1-2	190-210	25-40
Чиабатта	1-2	210-220	15-25
Хлеб из цельносомло- лотого зерна	1-2	180-200	35-45
Ржаной хлеб, тесто	1	275	нагрев
- выпечка	1	190	55-65
Багеты	3-4	220-230	15-30
Bradepandekage	2-3	170-180	50-60
Fruktkakor	3	150-170	70-80
Muffins	3	180-200	10-20
Rulltarta	3	220-250	6-15
Bullar	3	220-250	8-15
Längder/ Kransar	3	180-200	25-35
Pepparkakor	3	220-225	8-12
Formkage	3-4	170-180	35-45
Бисквиты/бисквит «Мадейра»	1-2	170-180	40-50
Слоеный торт, рулет	3-4	200-225	8-12
Безе	3-4	100	90-120
Основа безе	3-4	100	90-120
- нагрев	3-4	при выключен- ном духовом шкафу	25
Печенье	3-4	160-180	6-15
Заварные пирожные	3-4	170-190	30-45

Вид выпечки	Полка	Температура, °C	Время (минуты)
Рулеты с вареньем	3-4	190-210	10-12
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	3-4	175-200	предварительное приготовление, рулет 10-15
Французский фруктовый пирог, песочное тесто	3-4	175	завершение 35-45
Французский фруктовый пирог, выпечка с посыпкой	3-4	190-200	25-35
Kransekage i ringe	2	210-230	10-12
Ugnspannkaka	2	210-220	15-30

10.5 Таблица приготовления пиццы

Вид продуктов	Полка	Температура, °C	Время (минуты)
Булочки «Чиабатта»	2-3	200-220	10-20
Фокачча (итальянская лепешка)	2-3	220-230	10-20
Чиабатта	2-3	190-200	15-25
Французские фруктовые пироги, выпечка из песочного теста	2-3	170-180	35-45
Французские фруктовые пироги, выпечка с посыпкой	2-3	175-200	25-35
Пицца, домашняя (толстая основа с обильной начинкой)	1-2	180-200	25-35
Пицца, домашняя (тонкая основа)	1-2	200-230 ¹⁾	15-20
Пицца, замороженная	1-2	200	15-20

Вид продуктов	Полка	Температура, °C	Время (минуты)
Открытые пироги домашнего приготовления предварительно-го приготовления, раскатать	3-4	215-225	35-45
Открытые пироги домашнего приготовления завершение	3-4	215-225	35-45
Открытые пироги, замороженные	3-4	200	15-25

1) предварительно разогрейте духовой шкаф

10.6 Жарка

Посуда для жарки

- Для жарки используйте жаростойкую посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить в сотейнике или на полке духового

шкафа над сотейником. (Если имеется)

- Постные куски мяса жарьте в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.

10.7 Жарка в режиме «Горячий воздух»

Говядина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на кг мяса
Ростбиф 1)	2-3	125	80-120
Ромштекс - подрумянивание	2-3	200	всего 10
Ромштекс - жарка	2-3	150	50-60
Ростбиф	1-2	160	90-120

1) Другое. Может быть подрумянено после жарки под грилем или в режимах «Верхний/Нижний нагрев» при 250°C. В случае использовании термошупа для мяса извлеките его перед грилированием.

Телятина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на кг мяса
Говяжье филе 1)	2-3	160	60-70

Баранина

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на кг мяса
Нога/лопатка/спинка	2	160	80-100

Свинина

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на кг мяса
Жареная свинина 1)	2-3	175	60-70
Свинная корейка 1)	2-3	175	60
Филе из шейной части	2-3	160	90-120
Ветчина	1-2	150	60-100

Птица

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на кг мяса
Курица, разделанная	2-3	180	55-65
Утка 1)	2-3	150	55-65
Утка, медленная жарка 1)	2-3	130	полное время около 5 часов
Жареная индейка, фаршированная	1-2	150	50-60
Индейка (грудка)	2-3	175	70-80

10.8 Обычная жарка **Говядина**

Вид мяса	Полка	Температура, °С	Время в минутах на кг мяса
Ростбиф 1)	2-3	125	80-120
Ромштекс - подрумянивание	2-3	225	всего 10
Ромштекс - жарка	2-3	160	50-60
Ростбиф	1-3	180	90-120

- 1) Другое. Может быть подрумянено после жарки под грилем или в режимах «Верхний/Нижний нагрев» при 250°C. В случае использования термощупа для мяса извлеките его перед грилированием.

Телятина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на кг мяса
Говяжье филе ¹⁾	2-3	180	60-70

Баранина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на кг мяса
Нога/лопатка/ребрышки	2	180	80-100

Свинина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на кг мяса
Жареная свинина ¹⁾	3	200	60-70
Свинная корейка ¹⁾	3	200	60
Филе из шейной части	2-3	180	90-120
Ветчина	1-2	160	60-100

Птица

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на кг мяса
Курица, разделанная	2-3	200	55-65
Утка ¹⁾	2-3	160	55-65
Утка, медленная жарка ¹⁾	2-3	130	полное время около 5 часов
Жареная индейка, фаршированная	1-2	160	50-60
Индейка (грудка)	2-3	200	70-80

10.9 Инфражарка

Говядина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на 1 кг мяса
Ромштекс - подрумянивание	2-3	200	всего 10
Ромштекс - жаркое	2-3	150	50-60
Ростбиф	1-2	160	90-120

Телятина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на 1 кг мяса
Говяжье филе ¹⁾	2-3	160	60-70

¹⁾ Другое Можно подрумянить после жарки под грилем или с верхним/нижним нагревом при 250°C. В случае использования термощупа для мяса извлеките его перед грилированием.

Баранина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на 1 кг мяса
Ножка/лопатка/ребрышки	2	160	80-100

Свинина

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на 1 кг мяса
Жареная свинина ¹⁾	2-3	180	60-70
Свинина – филе ¹⁾	2-3	175	60
Шейная часть – филе	2-3	160	90-120
Ветчина	1-2	150	60-100

Птица

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на 1 кг мяса
Цыпленок	2-3	180	55-65
Утка ¹⁾	2-3	150	55-65
Утка, медленная жарка ¹⁾	2-3	не подходит	всего около 5 часов
Фаршированная жареная индейка	1-2	150	50-60

Вид мяса	Полка	Температура, °C	Время в минутах на 1 кг мяса
Грудка индейки	2-3	175	70-80

10.10 Таблица «Термосенсор для мяса»

Говядина

Вид мяса	Полка	Температура в центре куска мяса
Ростбиф	2-3	55-65
Ромштекс - подрумянивание	2-3	55-65
Ромштекс - жарка	2-3	55-65
Ростбиф	1-2	75-80

Телятина

Вид мяса	Полка	Температура в центре куска мяса
Говяжье филе	2-3	65

Баранина

Вид мяса	Полка	Температура в центре куска мяса
Нога/лопатка/спинка	2	90

Свинина

Вид мяса	Полка	Температура в центре куска мяса
Жареная свинина	2-3	80
Филе из шейной части	2-3	75-80
Ветчина	1-2	70-75

Птица

Вид мяса	Полка	Температура в центре куска мяса
Индейка (грудка)	2-3	75-80

10.11 Приготовление при низкой температуре

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы.

При достижении установленной температуры духового шкафа подается

звуковой сигнал. Затем духовой шкаф автоматически переключается на более низкую температуру для продолжения приготовления.



В режиме «Приготовление при пониженной температуре» всегда готовьте под крышкой.

1. Обжарьте мясо на очень горячей сковороде.
2. Положите мясо в сотейник или непосредственно на полку духового шкафа. Поставьте под полку противень для сбора жира.
3. Установите функцию «Приготовление при сниженной температуре».



ре», при необходимости измените температуру и жарьте до готовности (см. таблицу).

Функцию «Приготовление при сниженной температуре» невозможно использовать с функциями часов «Продолжительность» и «Завершение».

10.12 Таблица «Приготовление при сниженной температуре»

Общее время приготовления (мин)					
Вид мяса	Вес, г	Параметры	Полка	Красное (с кровью)	Розовое (средне-прожаренное)
Ростбиф (хорошо прожаренный)	800-1000	150°C	2	90-110	130-140
Ростбиф (хорошо прожаренный)	1200-1600	150°C	2	120-130	160-170
Говяжьи ребрышки	600-1000	150°C	3	55-75	95-110
Говяжья лопатка, филе	высота 3,5 см	150°C	3	-	70-80
Говяжья вырезка, одним куском	600-1000	120°C	3	65-75	90-110
Говяжья вырезка, в нарезке	высота 2,5 см	120°C	3	20-25	35-45
Антрекот	высота 1,5 см	120°C	3	15-25	30-35
Бифштекс с косточкой	высота 2 см	120°C	3	25-30	35-40
Свинья вырезка, одним куском	500-700	120°C	3	-	65-75
Свинья вырезка, в нарезке	высота 2,5 см	120°C	2	-	35-45

10.13 Приготовление на гриле

При использовании гриля всегда устанавливайте максимальную температуру



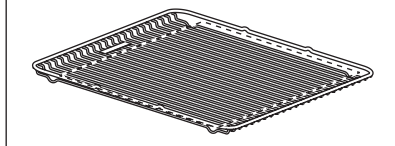
Всегда готовьте на гриле при закрытой дверце духового шкафа



При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.

- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на малом гриле.
- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

Размещайте продукты в центре полки



Продукты для приготовления на гриле	Полка	Температура, °C	Время, мин / сторона 1	Время, мин / сторона 2
Свинные отбивные	3-4	250	7-9	4-6
Отбивные из баранины	3-4	250	7-10	5-6
Курица, разделанная	3-4	250	20-25	15-20
Сосиски	3-4	250	3-5	2-4
Свинная грудинка, предварительно отваренная 20 минут	3-4	250	15-20	15-20
Рыба, нарезка трески или лосося	3-4	250	10-15	5-10
Тосты	3-4	250	2-3	1-2

10.14 Размораживание

- Распакуйте продукты, положите на тарелку поставьте ее на полку духового шкафа.

- Не накрывайте тарелкой или миской. Это может намного увеличить время размораживания.
- Установите полку духового шкафа на первый уровень снизу.

Вид продуктов	Полка	Время (минуты)	Время окончательного размораживания, мин	Комментарии
Цыпленок, 1000 г	2	120-140	20-30	Выложите цыпленка на перевернутое блюдо в тарелку большего размера. Переверните на середине приготовления.
Мясо, 1000 г	2	100-140	20-30	Переверните на середине приготовления.
Мясо, 500 г	2	90-120	20-30	Переверните на середине приготовления.
Форель, 150 г	2	25-35	10-15	-
Земляника, 300 г	2	30-40	10-20	-
Масло сливочное, 250 г	2	30-40	10-15	-
Сливки, 2 x 2 децилитра	2	80-100	10-15	Сливки можно взбить, даже если они еще немного заморожены.
Торт, 1400 г	2	60	60	-

11. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого

мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.

- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.



Модели из нержавеющей стали или алюминия

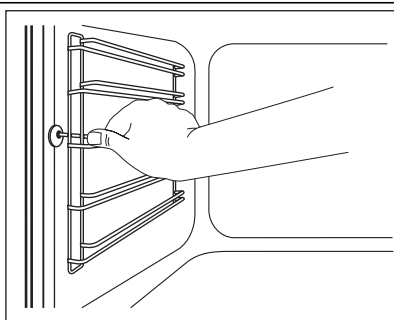
Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.

Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

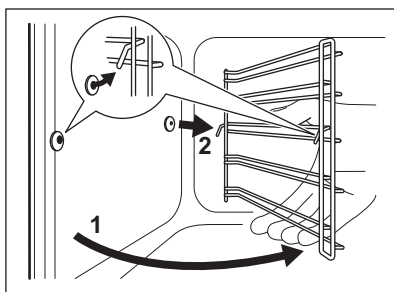
11.1 Держатели решетки

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие можно снять.

Снятие направляющих



1. Потяните переднюю часть направляющей в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих

Установка направляющих производится в обратном порядке.



Расположите телескопические направляющие надлежащим образом:

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Убедитесь, что более длинный выступ находится спереди. Концы обоих выступов должны быть направлены вперед. Ошибка при установке может привести к повреждению эмали.

11.2 Очистка дверцы духового шкафа

Чтобы облегчить их очистку, снимите дверцу.



ВНИМАНИЕ!

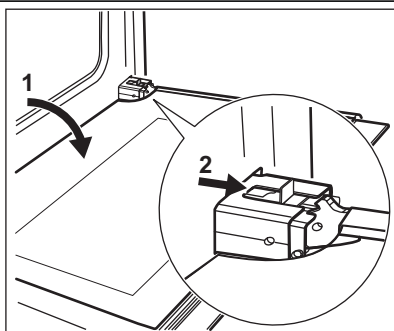
Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Стеклянные панели могут треснуть.



ВНИМАНИЕ!

Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

Снятие дверцы:



1. Полностью откройте дверцу.
2. Передвиньте движок до щелчка.
3. Закройте дверцу до щелчка движка.
4. Снимите дверцу.



Для извлечения дверцы потяните ее наружу - сначала с одной стороны, а затем - с другой.

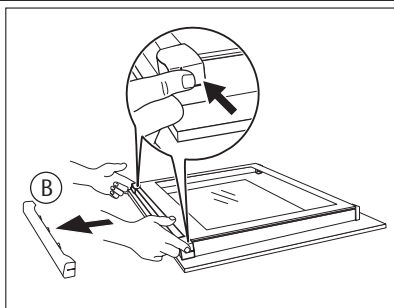
После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место в обратном порядке. При установке убедитесь, что дверца вставлена на место до щелчка. При необходимости примените силу.

11.3 Стеклянные панели духового шкафа

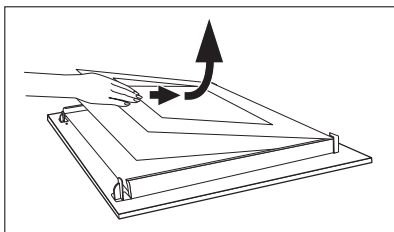


Стеклянная дверца Вашего прибора может отличаться видом и формой от примеров, приведенных на рисунках. Количество стеклянных панелей также может не совпадать.

Снятие и чистка стекол дверцы



1. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



Для установки панелей выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

11.4 Лампа освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ!

При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.



Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

Замена лампы освещения духового шкафа

1. Плафон лампы находится в задней части камеры духового шкафа.
Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.



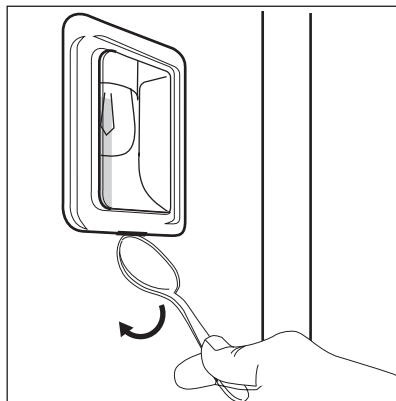
Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.

4. Установите плафон.

2. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
3. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей и вытащите их по одной вверх.
4. Очистите стекла дверцы духового шкафа.

11.5 Замена лампы освещения духового шкафа

1. Лампа освещения находится на левой стороне камеры прибора. Снимите левую направляющую, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой). Очистите стеклянный плафон от грязи.



3. При необходимости замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °C.



Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.

4. Установите плафон.
5. Установите левую направляющую.

11.6 Извлечение ящика

Ящик под духовым шкафом можно извлечь для облегчения очистки.

Извлечение ящика

1. Выдвиньте ящик, насколько это возможно.
2. Слегка приподнимите ящик, чтобы можно было поднять его под углом – вверх к направляющим.

Установка ящика

Чтобы установить ящик, выполните эту процедуру в обратном порядке.



ВНИМАНИЕ!

При работе духового шкафа ящик может сильно нагреваться. Поэтому не следует помещать туда легковоспламеняющиеся предметы, такие, как чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы-прихватки, бумага, чистящие спреи и т.п.

12. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Сработал предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена как следует в розетку.	Как следует вставьте вилку в розетку.
Прибор не работает.	Переключатель защитного заземления выключен.	Включите переключатель защитного заземления.
Прибор не работает.	Включена функция «Защита от детей»	См. Раздел «Защита от детей» Главы «Варочная панель - ежедневное использование».
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор.
Прибор не работает.	Не установлено время на часах.	Установите время.
Прибор не работает.	Сработала функция автоматического отключения.	См. Главу «Автоматическое отключение».
Доведение до кипения или жарка занимают слишком много времени.	Посуда не обладает требуемой теплопроводностью.	Используйте подходящую кухонную посуду с хорошей теплопроводностью.
Функция «Будильник» не работает.	Время не установлено.	Задайте время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Не горит лампа освещения духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа перегрела.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке.	Имел место сбой электроники.	- Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. - Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
При включении кухонной плиты слышен характерный звук.	Звук исходит от управляемого вентилятора охлаждения, который защищает электронику кухонной плиты от перегрева.	Никаких действий не требуется.
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если  загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
На дисплее высвечивается «SAFE»	Включена функция «Защита от детей»	Отключите функцию «Защита от детей» (см. Раздел «Защита от детей» Главы «Варочная панель - ежедневное использование»).
На дисплее высвечивается «LOC»	Включена функция блокировки.	См. Раздел «Блокировка» Главы «Варочная панель - ежедневное использование».

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

.....

Код изделия (PNC)

.....

Серийный номер (S.N.)

.....

13. УСТАНОВКА



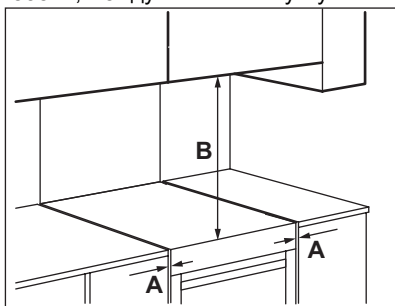
ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Габаритные размеры	
Высота	847 - 867 мм
Ширина	596 мм
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	74 л
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

13.1 Место для установки прибора

Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

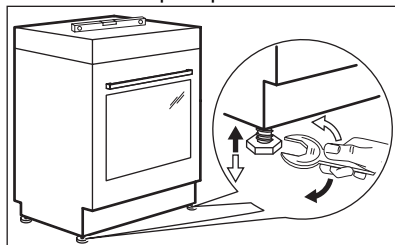


Минимальные расстояния

Габариты	мм
A	2
B	685

13.2 Выравнивание

Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.



13.3 Защита от опрокидывания



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Установка защиты от опрокидывания обязательна. В противном случае есть риск опрокидывания прибора.

На Вашем приборе размещен символ, показанный на рисунке (если это применимо), для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



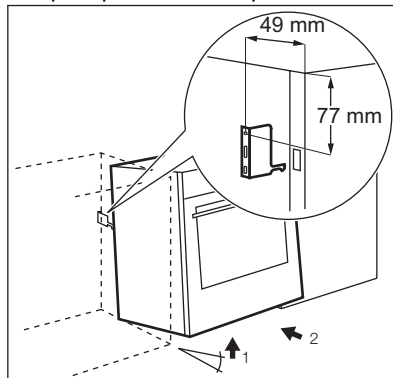
Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.

1. Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.
2. Место для отверстия на кронштейне защиты от опрокидывания следует выбрать, отступив на 77 мм вниз от верхнего края и на 49 мм от левого края прибора (см. Рис.) Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.
3. Отверстие для крепления находится слева на задней стороне прибора (см. Рис.)

Поднимите переднюю часть прибора (1) и поместите его между ку-

хонными шкафами (2). Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.

Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.



13.4 Электрическое подключение



Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

Допускается использование кабеля следующих типов: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового

оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное

предприятие по переработке
вторичного сырья или обратитесь

в свое муниципальное
управление.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.aeg.com/shop



892950524-C-452012

