



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	6
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	8
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	11
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	13
8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	13
9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	14
10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	15
11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	15
12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	23
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	26
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	28

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

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

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων



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 ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Παιδιά ηλικίας μεταξύ 3 και 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στην ηλεκτρική παροχή με καλώδιο τύπου H05VV-F, ανθεκτικό στη θερμοκρασία του πίσω πλαισίου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο έως και 2.000 μέτρων από το επίπεδο της θάλασσας.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε σκάφη ή πλοία.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή επάνω σε πλατφόρμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα ή το τζάμι των αρθρωτών καπακιών των εστιών, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

- Μην τοποθετείτε πάνω στη θερμή επιφάνεια των εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια γιατί μπορεί να θερμανθούν.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε το συρτάρι αποθήκευσης. Μπορεί να θερμανθεί πολύ.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τις πλευρικές σχάρες στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλλετε τη συσκευή με επιπλώση για να αποτραπεί η επαφή με τα επικίνδυνα τμήματα.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- 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.
- Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα μέσο σταθεροποίησης, ώστε να αποτρέπεται η ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Εγκατάσταση.

2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το 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 μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους

πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίτηρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να 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 προϊόντα.

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπετε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιστρώσης:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή ή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
 - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- 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.

- Μη χρησιμοποιείτε την απλή εστία για απευθείας μαγείρεμα. Πρέπει να χρησιμοποιείται με τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να προκαλέσουν γρατζουνιές. Πρέπει πάντα να ανασκώσετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

2.4 Φροντίδα και καθαρίσματα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζαμιά της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα,

σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

2.6 Σέρβις

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

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



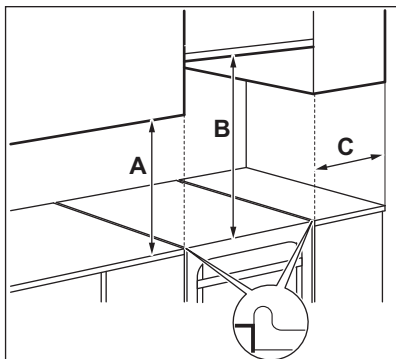
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Θέση της συσκευής

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

Για τις ελάχιστες αποστάσεις για την τοποθέτηση ελέγξτε τον πίνακα.



Ελάχιστες αποστάσεις

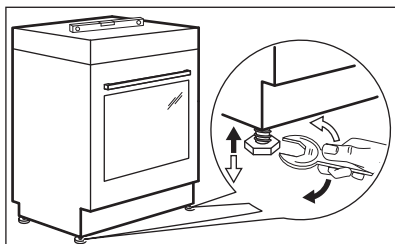
Διάσταση	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	230 V
Συχνότητα	50 - 60 Hz
Κλάση συσκευής	1

Διάσταση	mm
Ύψος	855
Πλάτος	600
Βάθος	600

3.3 Οριζόντιωση της συσκευής



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

3.4 Προστασία από ανατροπή

Ρυθμίστε σωστά το ύψος και τη θέση της συσκευής πριν προσαρτήσετε την προστασία από ανατροπή.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

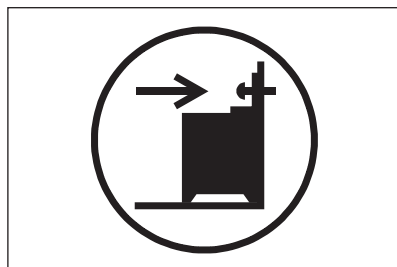
Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή πραγματοποιείται στο σωστό ύψος.



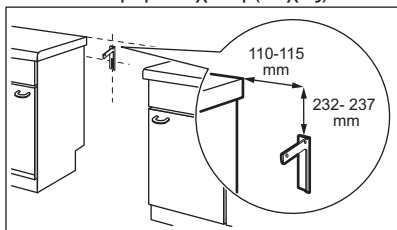
Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

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.



1. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή 232 - 237 mm κάτω από την άνω επιφάνεια της συσκευής και 110 - 115 mm από την πλευρά της συσκευής εντός της κυκλικής οπής στο βραχίονα. Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοιχος).



2. Μπορείτε να εντοπίσετε την οπή στην αριστερή πλευρά στο πίσω μέρος της συσκευής. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος της συσκευής και τοποθετήστε την στο μέσον του χώρου μεταξύ των ντουλαπιών. 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.



Εάν αλλάξετε τις διαστάσεις της κουζίνας, πρέπει να ευθυγραμμίσετε σωστά την προστασία κατά της ανατροπής.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν ο χώρος ανάμεσα στα ντουλάπια κουζίνας είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής, πρέπει να προσαρμόσετε την πλαϊνή απόσταση ως προς το κέντρο της συσκευής.

3.5 Ηλεκτρική εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την Ασφάλεια.

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως ή καλώδιο τροφοδοσίας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Πριν συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας στον ακροδέκτη, μετρήστε την τάση μεταξύ των φάσεων στο οικιακό δίκτυο. Στη συνέχεια, ανατράξτε στην ετικέτα σύνδεσης στο πίσω μέρος της συσκευής για να χρησιμοποιήσετε τη σωστή ηλεκτρική εγκατάσταση. Αυτή η σειρά βημάτων αποτρέπει τα σφάλματα εγκατάστασης και τυχόν βλάβη στα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής.

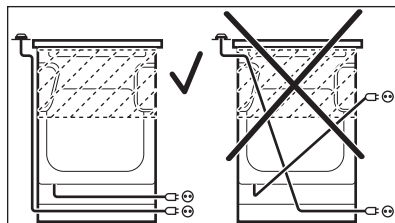
Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

Φάση	Ελάχ. μέγεθος καλωδίου
1	3x6,0 mm ²
3 με ουδέτερο	5x1,5 mm ²



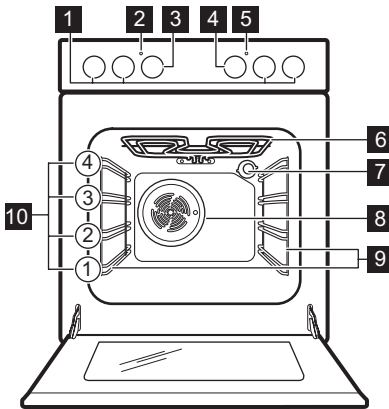
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το τμήμα της συσκευής που είναι σκιασμένο στο σχεδιάγραμμα.



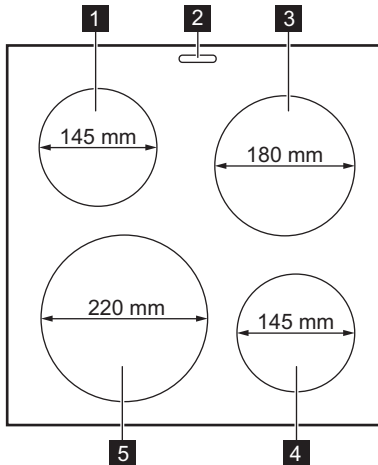
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Διακόπτες εστιών
- 2 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 3 Διακόπτης θερμοκρασίας
- 4 Διακόπτης λειτουργιών φούρνου
- 5 Λυχνία / σύμβολο / ένδειξη εστιών
- 6 Αντίσταση
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 10 Θέσεις σχαρών

4.2 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Ζώνη μαγειρέματος 1.000 W
- 2 Έξοδος ατμού - ο αριθμός και η θέση εξαρτάται από το μοντέλο
- 3 Ζώνη μαγειρέματος 1.500 W
- 4 Ζώνη μαγειρέματος 1.500 W
- 5 Ζώνη μαγειρέματος 2.000 W

4.3 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ**

- Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.
- **Συρτάρι αποθήκευσης**
Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου.

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πρώτος Καθαρισμός

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

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός».

Καθαρίστε τον φούρνο και τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση. Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

5.2 Προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Η μέγιστη θερμοκρασία για αυτή τη λειτουργία είναι 210 °C.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.

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

6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Σκάλα μαγειρέματος

Σύμβολο	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
1 - 6	Σκάλες μαγειρέματος



Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος περίπου 5 - 10 λεπτά πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.

Στρέψτε τον διακόπτη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος στην απαραίτητη σκάλα μαγειρέματος. Ανάβει η ένδειξη λειτουργίας των εστιών.

Για να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, στρέψτε τον διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης.

Όταν όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες, η ένδειξη λειτουργίας των εστιών σβήνει.

6.2 Χρήση της ταχείας εστίας

Η ταχεία εστία υποδεικνύεται με μια κόκκινη κουκκίδα στο μέσο της. Η ταχεία εστία θερμαίνεται ταχύτερα από τις συνήθεις εστίες. Οι κόκκινες κουκκίδες είναι βαμμένες επάνω στις εστίες. Ενδέχεται να ξεθωριάσουν με τη χρήση, ακόμα και να εξαφανιστούν εντελώς μετά από κάποιο διάστημα. Αυτό δεν έχει αρνητική επίπτωση στην απόδοση των εστιών.

6.3 Υπολειπόμενη θερμότητα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Μαγειρικό σκεύος



Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη. Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.

Σκάλα μαγειρέματος:	Χρήση:
2	Για πολύ σιγανό βράσιμο
3	Για σιγανό βράσιμο
4	Για τηγάνισμα / ρόδισμα
5	Για βράσιμο
6	Για βράσιμο / γρήγορο τηγάνισμα / βαθύ τηγάνισμα

7.2 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Σκάλα μαγειρέματος:

1	Για διατήρηση της θερμοκρασίας
---	--------------------------------

8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.

Ανοξείδωτο ατσάλι

- Για τις άκρες από ανοξείδωτο ατσάλι των εστιών χρησιμοποιήστε ειδικό καθαριστικό κατάλληλο για ανοξείδωτο ατσάλι.
- Στο άκρο της εστίας από ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να προκληθεί αλλαγή

χρώματος ως αποτέλεσμα της υψηλής θερμοκρασίας.

- Πλύνετε τα τμήματα από ανοξείδωτο ατσάλι με νερό και μετά στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί.

8.2 Καθαρισμός της ηλεκτρικής εστίας

1. Χρησιμοποιήστε σκόνη καθαρισμού ή σφουγγαράκι.
2. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό.
3. Θερμάνετε την εστία σε χαμηλή θερμοκρασία και αφήστε την να στεγνώσει.
4. Για να διατηρούνται οι εστίες σε καλή κατάσταση, τρίβετέ τις τακτικά με λάδι ραπτομηχανής. Σκουπίζετε το λάδι με απορροφητικό χαρτί.

9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

9.1 Ρύθμιση ενός προγράμματος

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

9.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία του φούρνου ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

9.3 Λειτουργίες φούρνου

Σύμβολο	Λειτουργία φούρνου	Χρήση
0	Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι σβηστός.
	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
	Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού. Η μέγιστη θερμοκρασία για αυτή τη λειτουργία είναι 210 °C.
	Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων.
	Ψήσιμο με Αέρα	Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε περισσότερες από μία θέσεις σχαρών, χωρίς ανάμειξη γεύσεων.
	Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων. Για να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, ο διακόπτης θερμοκρασίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης.

Σύμβολο	Λειτουργία φούρνου	Χρήση
	Ψήσιμο με Υγρασία	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Ψήσιμο με Υγρασία. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Φούρνος - Εξοικονόμηση Ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.

10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

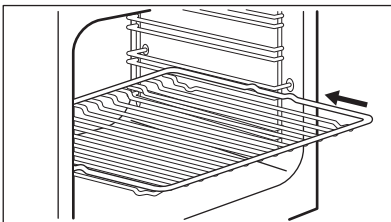


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

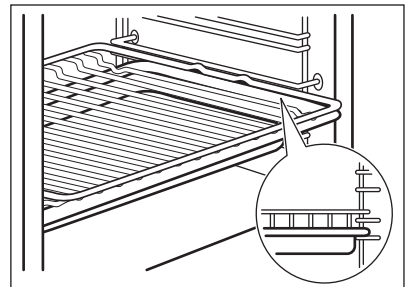
Μεταλλική σχάρα:



Τοποθετήστε τη σχάρα μεταξύ των ράβδων οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.

Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

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



11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

11.1 Γενικές πληροφορίες

- Η συσκευή έχει τέσσερις θέσεις σχαρών. Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή διαθέτει ένα ειδικό σύστημα για την κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει διαρκώς τον ατμό. Με το σύστημα αυτό, μπορείτε να μαγειρέψετε σε ένα περιβάλλον ατμού, διατηρώντας τα τρόφιμα μαλακά εσωτερικά και τραγανά εξωτερικά. Μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας στο ελάχιστο.
- Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας της συσκευής. Αυτό είναι φυσιολογικό. Να στέκεστε πάντα μακριά από τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
- Καθαρίζετε την υγρασία μετά από κάθε χρήση της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τα αντικείμενα απευθείας στο δάπεδο της συσκευής και μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στα εξαρτήματα όταν μαγειρεύετε. Αυτό μπορεί να αλλάξει τα αποτελέσματα του ψησίματος και να προκαλέσει ζημιά στην εμαγίε επίστρωση.

11.2 Ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.

Μπορείτε να παρατείνετε τους χρόνους ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε

κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχαράς.

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

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

11.3 Ψήσιμο κέικ

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

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

11.4 Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

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

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

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

11.5 Χρόνοι μαγειρέματος

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

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

11.6 Πάνω + Κάτω Θέρμανση

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Επίπεδο κέικ ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	ταψί ψησίματος
Κέικ μαγιάς με μήλα	2000	170 - 190	40 - 50	3	ταψί ψησίματος
Κέικ στο ταψί για τα λίπη	1500	160 - 170	45 - 55 ²⁾	2	ταψί ψησίματος
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1350	200 - 220	60 - 70	2	μεταλλική σχά- ρα
				1	ταψί ψησίματος
Κοτόπουλο, μι- σό	1300	190 - 210	35 + 30	3	μεταλλική σχά- ρα
				1	ταψί ψησίματος
Χοιρινό σνίτσελ	600	190 - 210	30 - 35	3	Μεταλλική σχά- ρα
				1	ταψί ψησίματος
Βάση τάρτας ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	ταψί ψησίματος
Κέικ μαγιάς με γέμιση ⁴⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	ταψί ψησίματος
Λειτουργία πί- τσας	1000	200 - 220	25 - 35	2	ταψί ψησίματος
Cheese cake	2600	170 - 190	60 - 70	2	ταψί ψησίματος
Τάρτα με μήλα (ελβετική σπε- σιαλιτέ) ⁴⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	ταψί ψησίματος
Χριστουγεννιά- τικο κέικ ⁴⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁵⁾	2	ταψί ψησίματος
Κις Λορέν ⁴⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 στρογγυλό τα- ψί (διάμετρος: 26 cm)
Χωριάτικο ψω- μί ⁶⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 ταψιά αλουμι- νίου (μήκος: 20 cm)
Αφράτο κέικ (σπεσιαλιτέ Ρουμανίας) ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 ταψιά αλουμι- νίου (μήκος: 25 cm) στην ίδια θέση σχάρας

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Αφράτο κέικ (παραδοσιακή σπεσιαλιτέ Ρουμανίας)	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 ταψιά αλουμι- νίου (μήκος: 25 cm) στην ίδια θέση σχάρας
Τσουρεκάκια 4)	800	200 - 210	10 - 15	2	ταψί ψησίματος
Κέικ κορμός 1)	500	150 - 170	15 - 20	1	ταψί ψησίματος
Μαρέγκα	400	100 - 120	40 - 50	2	ταψί ψησίματος
Κέικ με τρίμμα- τα (κραμπλ) 4)	1500	180 - 190	25 - 35	3	ταψί ψησίματος
Κέικ βουτύ- ρου 1)	600	180 - 200	20 - 25	2	ταψί ψησίματος

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

2) Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το κέικ στον φούρνο για 7 λεπτά.

3) Προθερμάνετε τον φούρνο για 20 λεπτά.

4) Προθερμάνετε το φούρνο για 10 - 15 λεπτά

5) Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το κέικ στον φούρνο για 10 λεπτά.

6) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C και προθερμάνετε το φούρνο για 18 λεπτά.

11.7 Ψήσιμο με Αέρα

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Ζύμη σε λωρί- δες 1)	250	145	25	3	ταψί ψησίμα- τος
Ζύμη σε λωρί- δες 1)	250 + 250	145	25	1 + 3	ταψί ψησίμα- τος
Επίπεδο κέικ 1)	1000	150	30	2	ταψί ψησίμα- τος
Επίπεδο κέικ 1)	1000 + 1000	155	40	1 + 3	ταψί ψησίμα- τος
Κέικ μαγιάς με μήλα	2000	170 - 180	40 - 50	3	ταψί ψησίμα- τος
Μηλόπιτα	1200 + 1200	175	55	2	2 στρογγυλά ταψιά αλου- μινίου (διάμε- τρος: 20 cm) στην ίδια θέ- ση σχάρας

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Μικρά κέικ ¹⁾	500	155	30	2	ταψί ψησίμα- τος
Μικρά κέικ ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	ταψί ψησίμα- τος
Αφράτο κέικ χωρίς λιπα- ρά ¹⁾	350	160	30	1	1 στρογγυλό ταψί αλουμι- νίου (διάμε- τρος: 26 cm)
Κέικ στο ταψί για τα λίπη	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	ταψί ψησίμα- τος
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1400	180	55	2	μεταλλική σχάρα
				1	ταψί ψησίμα- τος
Χοιρινό ψητό	800	170 - 180	45 - 50	2	μεταλλική σχάρα
				1	ταψί ψησίμα- τος
Κέικ μαγιάς με γέμιση	1200	150 - 160	20 - 30	2	ταψί ψησίμα- τος
Πίτσα	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	ταψί ψησίμα- τος
Πίτσα	1000	190 - 200	25 - 35	2	ταψί ψησίμα- τος
Cheese cake	2600	160 - 170	40 - 50	1	ταψί ψησίμα- τος
Τάρτα με μήλα (ελβετική σπε- σιαλιτέ) ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	ταψί ψησίμα- τος
Χριστουγεννιά- τικο κέικ ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	ταψί ψησίμα- τος
Κις Λορέν ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 στρογγυλό ταψί (διάμε- τρος: 26 cm)
Χωριάτικο ψω- μί ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	ταψί ψησίμα- τος

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα (g)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Αφράτο κέικ (σπεσιαλιτέ Ρουμανίας) ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 ταψιά αλουμινίου (μήκος: 25 cm) στην ίδια θέση σχάρας
Αφράτο κέικ (παραδοσιακή σπεσιαλιτέ Ρουμανίας)	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 ταψιά αλουμινίου (μήκος: 25 cm) στην ίδια θέση σχάρας
Τσουρεκάκια ¹⁾	800	190	15	3	ταψί ψησίμα- τος
Τσουρεκάκια ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	ταψί ψησίμα- τος
Κέικ κορμός ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	ταψί ψησίμα- τος
Μαρέγκα	400	110 - 120	30 - 40	2	ταψί ψησίμα- τος
Μαρέγκα	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	ταψί ψησίμα- τος
Κέικ κραμπλ	1500	160 - 170	25 - 35	3	ταψί ψησίμα- τος
Αφράτο κέικ ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	ταψί ψησίμα- τος
Κέικ βουτύ- ρου ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	ταψί ψησίμα- τος

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

2) Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το κέικ στον φούρνο για 7 λεπτά.

3) Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 - 15 λεπτά.

4) Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250 °C και προθερμάνετε τον φούρνο για 10 - 20 λεπτά.

5) Προθερμάνετε τον φούρνο για 15 λεπτά.

11.8 Ψήσιμο με Υγρασία

Τύπος φαγητού	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας	Αξεσουάρ
Ψωμί και πίτσα				
Φραντζολάκια	190	25 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίμα- τος / γκριλ

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Ψωμάκια	200	40 - 45	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Κατεψυγμένη πίτσα 350 g	190	25 - 35	2	μεταλλική σχάρα
Κέικ σε ταψί ψησίματος				
Κέικ κορμός	180	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Κέικ Brownie	180	35 - 45	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Κέικ σε φόρμα				
Σουφλέ	210	35 - 45	2	έξι μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	180	25 - 35	2	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα
Αφράτο κέικ	150	35 - 45	2	φόρμα για κέικ σε μεταλλική σχάρα
Ψάρι				
Ψάρι σε πουγκιά 300 g	180	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ψάρι ολόκληρο 200 g	180	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ψάρι φιλέτο 300 g	180	30 - 40	2	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα
Κρέας				
Κρέας σε πουγκί 250 g	200	35 - 45	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Σουβλάκι με κρέας 500 g	200	30 - 40	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Μικρά ψητά αρτοσκευάσματα				
Μπισκότα	170	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Μακαρόν	170	40 - 50	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Κέικ Muffins	180	30 - 40	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Αλμυρά κράκερ	160	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ

Τύπος φαγητού	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχά- ρας	Αξεσουάρ
Μπισκότα βουτύρου	140	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ταρτάκια	170	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Χορτοφαγικά				
Ανάμικτα λαχανικά σε πουγκί 400 g	200	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ομελέτα	200	30 - 40	2	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα
Λαχανικά σε ταψί 700 g	190	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ

11.9 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμο- κρασία (°C)	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Χρόνος (min)
Μικρά κέικ (16 τεμάχια/ταψί)	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	160	ταψί ψησίματος	3	20 - 30
Μικρά κέικ (16 τεμάχια/ταψί)	Ψήσιμο με Αέρα	150	ταψί ψησίματος	3	20 - 30
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημένες διαγώνια)	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	190	μεταλλική σχάρα	1	65 - 75
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημένες διαγώνια)	Ψήσιμο με Αέρα	180	μεταλλική σχάρα	2	70 - 80
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180	μεταλλική σχάρα	2	20 - 30
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Ψήσιμο με Αέρα	160	μεταλλική σχάρα	2	25 - 35
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	140	ταψί ψησίματος	3	15 - 30
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Ψήσιμο με Αέρα	140	ταψί ψησίματος	3	20 - 30

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Χρόνος (min)
Φρυγανισμένο ψωμί ¹⁾	Γκριλ	μέγ.	μεταλλική σχάρα	2	2 - 5
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι ²⁾	Γκριλ	μέγ.	μεταλλική σχάρα	3	15 - 20 η πρώτη πλευρά, 15 -20 η δεύτερη πλευρά

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.

²⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά

12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

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

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

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

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.

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

12.2 Φούρνοι από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο

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

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

12.3 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών .

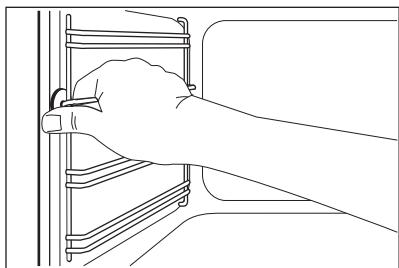
Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.



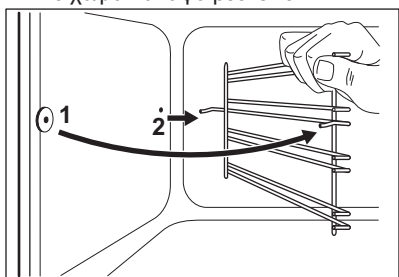
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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

12.4 Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για να το καθαρίσετε.



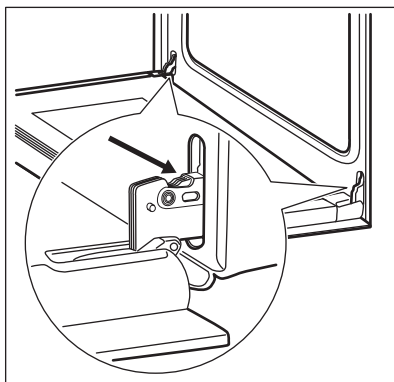
Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει αν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι πριν αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.



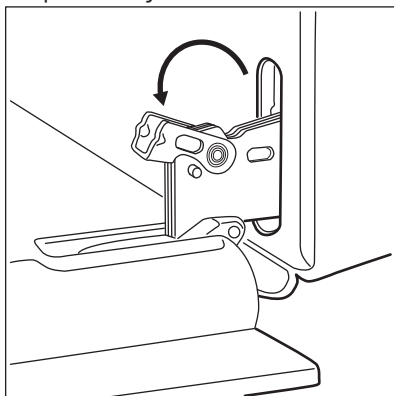
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το εσωτερικό τζάμι.

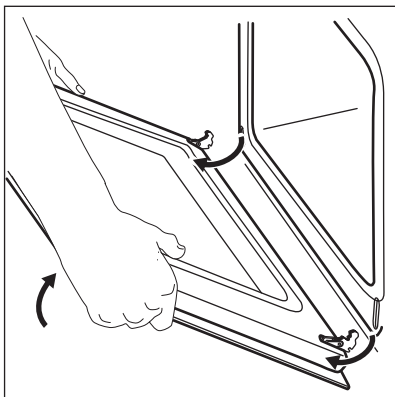
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα και κρατήστε και τους δύο μεντεσέδες.



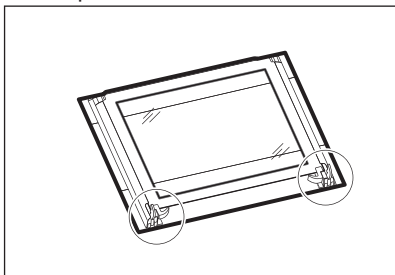
2. Ανασηκώστε και στρέψτε πλήρως τους μοχλούς και στους δύο μεντεσέδες.



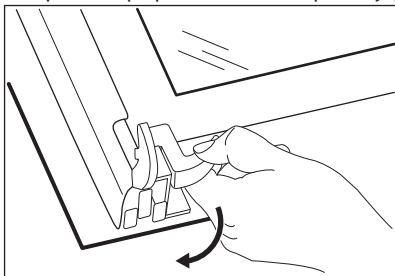
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, ανασηκώστε και τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.



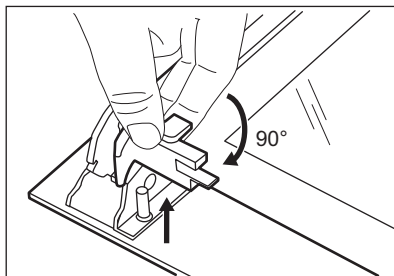
4. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.



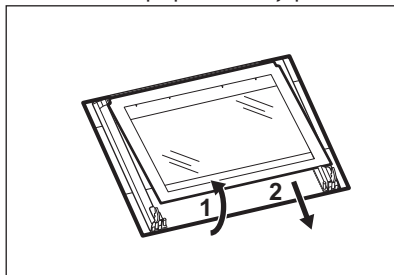
5. Απασφαλίστε το σύστημα ασφάλισης, για να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι.



6. Στρέψτε τους δύο συνδετήρες κατά 90° και αφαιρέστε τους από τις υποδοχές τους.



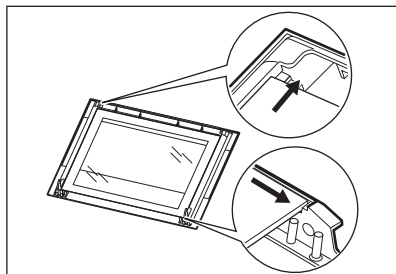
7. Πρώτα σηκώστε προσεκτικά και κατόπιν αφαιρέστε το τζάμι.



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

Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου στη θέση τους. Πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές σωστά.



12.5 Αφαίρεση του συρταριού

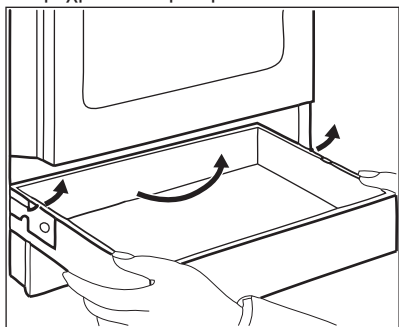


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα (όπως υλικά καθαρισμού, πλαστικές σακούλες, γάντια φούρνου, χαρτιά ή σπρέι καθαρισμού) μέσα στο συρτάρι. Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος, το συρτάρι μπορεί να θερμανθεί. Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

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

1. Τραβήξτε το συρτάρι προς τα έξω μέχρι να σταματήσει.



2. Ανασηκώστε αργά το συρτάρι.
3. Τραβήξτε πλήρως το συρτάρι προς τα έξω.
Για να τοποθετήσετε το συρτάρι, πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.

12.6 Αντικατάσταση του λαμπτήρα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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

Ο πίσω λαμπτήρας

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

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.
Στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου συσσωρεύονται ατμοί και υγρασία.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στο φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στο φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.
Το ψήσιμο των φαγητών διαρκεί πάρα πολύ ή τα φαγητά ψήνονται πολύ γρήγορα.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή πολύ υψηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία, εάν χρειάζεται. Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήστη.

13.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο στο εσωτερικό του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)

Κωδικός προϊόντος (PNC)

Αριθμός σειράς (S.N.)

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΌΔΟΣΗ

14.1 Πληροφορίες προϊόντος για τις εστίες σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ 66/2014

Αναγνωριστικό μοντέλου	EKS60300OW	
Τύπος εστιών	Εστίες εντός Ανεξάρτητης Κουζίνας	
Πλήθος ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Συμπαγής Εστία	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Πίσω αριστερά	14,5 cm
	Πίσω δεξιά	18,0 cm
	Εμπρός δεξιά	14,5 cm
	Εμπρός αριστερά	22,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Πίσω αριστερά	192,0 Wh/kg
	Πίσω δεξιά	194,9 Wh/kg
	Εμπρός δεξιά	194,9 Wh/kg
	Εμπρός αριστερά	193,9 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		193,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης.

14.2 Εστίες - Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.

- Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

14.3 Πληροφορίες προϊόντος για φούρνους σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ 65-66/2014

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
------------------	------------

Αναγνωριστικό μοντέλου	EKS60300OW 943005160
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	94.9
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0.84 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.75 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	57 l
Τύπος φούρνου	Φούρνος εντός Ανεξάρτητης Κουζίνας
Μάζα	48.0 kg

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

14.4 Φούρνος - Εξοικονόμηση ενέργειας



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

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

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

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

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

Μαγείρεμα με αέρα

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

Υπολειπόμενη θερμότητα

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση του φαγητού ζεστού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό ένα φαγητό.

Ψήσιμο με Υγρασία

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φούρνος-Καθημερινή χρήση», Λειτουργίες φούρνου.

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

www.electrolux.com/shop



867342762-A-122019

