

CCB6492APM

HR Upute za uporabu | **Štednjak**

2

EL Οδηγίες Χρήσης | **Κουζίνα**

33



Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
www.aeg.com/support

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	2
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. POSTAVLJANJE.....	8
4. OPIS PROIZVODA.....	10
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	11
6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA.....	11
7. PLOČA - KORISNI SAVJETI.....	12
8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	13
9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA	14
10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA.....	18
11. KAKO POSTAVITI: POMOĆ PRI KUHANJU.....	19
12. POMOĆ PRI KUHANJU S RECEPTIMA.....	19
13. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE.....	23
14. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	26
15. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	29
16. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	30
17. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	32

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca

mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ovaj uređaj mora biti spojen na mrežu kabelom tipa H05V2V2-F kako bi mogao podnijeti temperaturu stražnje ploče.
- Ovaj je uređaj namijenjen uporabi do nadmorske visine od 2000 m.
- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi na brodovima, brodicama ili plovilima.
- Nemojte instalirati uređaj iza dekorativnih vrata kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Nemojte instalirati uređaj na platformu.

- Nemojte rukovati uređajem uz pomoć vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata ili stakla poklopca sa šarkama ploče za kuhanje jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- UPOZORENJE: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.
- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.

- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- Budite oprezni kad dirate ladicu za odlaganje. Može postati vruće.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Sredstva za odspajanje moraju biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.

- Dijelovi uređaja su pod naponom. Kako biste spriječili dodirivanje opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.
- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

2.2 Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.

- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekline.
Opasnost od strujnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.

- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Ako tijekom rada uređaja dođe do prekida napajanja, neke površine mogu biti vruće. Izbjegavajte kontakt s uređajem dok se ne ohladi. Ako se pogreške pojave kad je uređaj hladan, iskopčajte ga iz napajanja na 10 sekundi.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuđa, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.

UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.

- budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuda na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminija ili s oštećenim dnom može napraviti ogrebotine. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Osigurajte da se unutrašnjost i vrata nakon svake uporabe obrišu i osuše. Para proizvedena tijekom rada uređaja kondenzira se na stijenkama unutrašnjosti i može uzrokovati koroziju. Kako biste smanjili kondenzaciju, prije pečenja uključite pećnicu na 10 minuta.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.5 Pirolitičko čišćenje



Rizik od ozljeda / požara / kemijskih emisija (isparenja) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije izvođenja funkcije pirolitičkog samočišćenja ili funkcije prve uporabe, izvadite iz prostora pećnice:
 - Ostatak hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
 - Sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s proizvodom), posebno bilo koje neprianjajuće posude, tave, pekače, posuđe itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima toplo preporučuje:
 - Osiguravanje dobre ventilacije tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - Osiguravanje dobre ventilaciju tijekom i nakon prve uporabe pri radu s maksimalnom temperaturom.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti jako osjetljivi na potencijalna isparenja koja se emitiraju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
 - Uklonite kućne ljubimce (osobito ptice) iz blizine uređaja tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i prvo upotrijebite rad s maksimalnom temperaturom u dobro prozračenom prostoru.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti jako osjetljivi na lokalizirane promjene temperature u blizini svih pirolitičkih pećnica kad djeluje pirolitičko čišćenje.
- Neprianjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posuđu itd. mogu se

oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja, kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe osobe s zdravstvenim stanjima.

2.6 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.8 Zbrinjavanje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

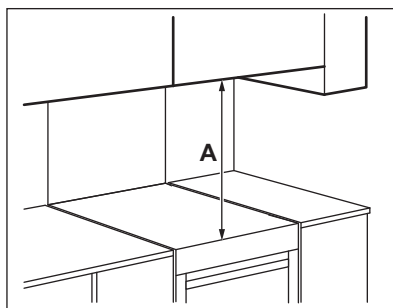
3.1 Tehnički podaci

Dimenzije

Visina	847 - 867 mm
Širina	596 mm
Dubina	600 mm

3.2 Mjestu Uređaja

Samostojeći uređaj možete postaviti tako da ormarići budu s jedne ili obje strane, a može se postaviti i u kut.

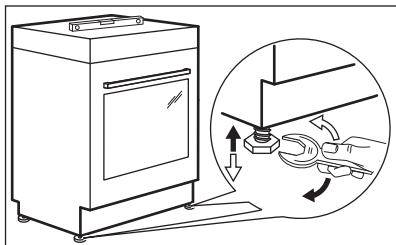


Minimalni razmaci

Dimenzije mm

A	650
---	-----

3.3 Poravnavanje uređaja

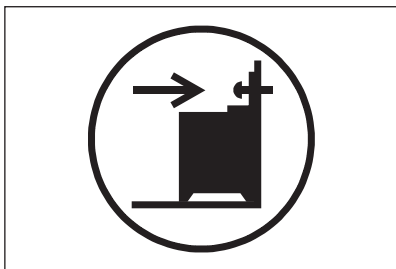


Koristite male nožice ispod uređaja kako biste gornju površinu uređaja postavili u istu razinu s drugim površinama.

3.4 Zaštita od prevrtanja

OPREZ!

Postavite zaštitu protiv prevrtanja kako biste spriječili da uređaj padne prilikom nepravilnog opterećenja. Zaštita protiv prevrtanja radi samo kad je uređaj postavljen u ispravno područje. Na vašem se uređaju nalaze simboli prikazani na slikama (ako postoje) kako bi vas podsjetio na postavljanje zaštite od prevrtanja.

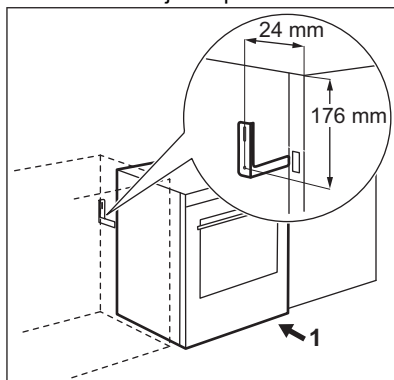


OPREZ!

Provjerite je li zaštita od prevrtanja na ispravnoj visini.

Provjerite je li površina iza uređaja glatka.

1. Postavite ispravnu visinu uređaja i područje uređaja prije nego što pričvrstite zaštitu od prevrtanja.
2. Zaštitu od prevrtanja postavite 176 mm ispod gornje površine uređaja i 24 mm od lijevog ruba uređaja u okrugli otvor na nosač. Pogledajte sliku. Zavijte je na čvrsti materijal ili koristite odgovarajuće pojačanje (zid).
3. Otvor možete pronaći na stražnjoj lijevoj strani uređaja. Pogledajte sliku. Postavite uređaj na sredinu između kuhinjskih ormarića (1). Ukoliko je prostor između kuhinjskih ormarića pod radnom pločom veći od širine uređaja, bočne mjere morate namjestiti prema sredini uređaja.



3.5 Električne instalacije

UPOZORENJE!

Proizvođač nije odgovoran ako ne slijedite sigurnosne mjere iz poglavlja Sigurnost.

Ovaj uređaj se isporučuje bez glavnog utikača ili glavnog kabela.

Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.

Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

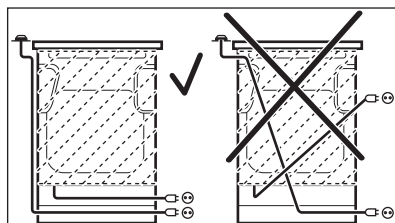
Primjenjive vrste kabela za različite faze:

Faza	Min. veličina kabela
1	3x6,0 mm ²
3 s neutralnom	5x1,5 mm ²



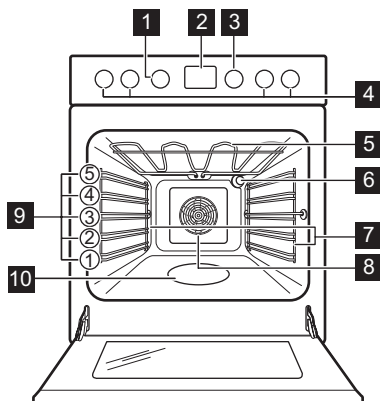
UPOZORENJE!

Kabel za napajanje ne smije dodirivati dio uređaja koji je zasjenjen na ilustraciji.



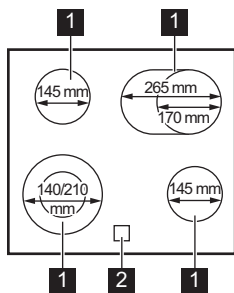
4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1 Regulator za funkcije pećnice
- 2 Zaslon
- 3 Regulator za temperaturu
- 4 Regulatori ploče za kuhanje
- 5 Grijači element
- 6 Žarulja
- 7 Nosač polica, uklonjiv
- 8 Ventilator
- 9 Položaji polica
- 10 Udubljenje u unutrašnjosti

4.2 Pregled ploče za kuhanje



- 1 Zona kuhanja

- 2 Indikator preostale topline

4.3 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **AirFry pekač**
Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje.
- **Teleskopske vodilice**

- Za police i pekače.
- **Ladica za odlaganje**
Ladica za pohranu nalazi se ispod pećnice.

Za otvaranje ladice, gurnite ladicu. Ladica se izvlači van.

5. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno predgrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.



Vrata su opremljena sustavom sporog zatvaranja. Nemojte na silu zatvarati vrata.

1. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.

2. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. - Pustite uređaj da radi 15 min.
3. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
5. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.

5.2 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Postavke topline

Simboli	Funkcija
0	Isključeni položaj
	Dvostruka zona
	Održavanje topline
1 - 9	Postavke topline



Koristite preostalu toplinu za smanjenje potrošnje energije. Deaktivirajte zonu za kuhanje oko 5 - 10 minuta prije završetka kuhanja.

Okrenite okretni gumb odabrane zone kuhanja na željenu postavku topline. Za dovršetak procesa kuhanja, okrenite okretni gumb na položaj isključeno.

6.2 Uključenje i isključenje vanjskih krugova

Površinu na kojoj kuhate možete prilagoditi veličini posuđa.

Za uključivanje vanjskog kruga: regulator okrenite u smjeru kazaljki na satu, preko malog otpora do . Zatim okrenite regulator

u smjeru suprotnom kretanju kazaljke na satu, na ispravan stupanj kuhanja.

Za isključivanje vanjskog kruga: okrenite tipku u položaj "isklj.". Indikator se isključuje.

6.3 Indikator preostale topline

UPOZORENJE!

Sve dok je indikator vidljiv, postoji opasnost od opekлина od preostale topline.

Svjetlo indikatora se pojavljuje kad je zona za kuhanje vruća, ali ne funkcionira ako je isključeno napajanje.

Indikator se također može pojaviti:

- na susjednim zonama za kuhanje, čak i ako ih ne koristite,
- kad se vruće posuđe postavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kad je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje i dalje vruća.

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

7. PLOČA - KORISNI SAVJETI

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe

Rezultati kuhanja ovise o materijalu posuđa



Dno posuđa mora biti debelo i ravno što je više moguće. Osigurajte da su dna posuda čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.

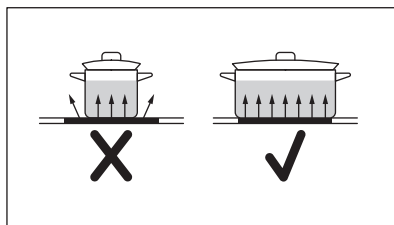


Na keramičkoj ploči nemojte koristiti posuđe s dnom koje ima izbočene rubove ili je grbavo, npr. posude od lijevanog željeza. To može trajno izgrebati ili pohabati površinu ploče za kuhanje.



Posuđe od emajliranog čelika i aluminijskog ili bakrenog dna može uzrokovati promjenu boje na stakleno-keramičkoj površini.

Kako biste uštedjeli energiju i osigurali pravilno funkcioniranje ploče za kuhanje, dno posuđa mora imati odgovarajući minimalni promjer.



7.2 Specifikacije polja za kuhanje

Zona kuhanja	Promjer posuđa (mm)	Snaga (W)
Lijeva stražnja	Φ 145	1200
Desna stražnja	170-265	1400/2200
Desna prednja	Φ 145	1200
Lijeva prednja	140-210	1000/2200

7.3 Pojednostavljeni vodič za kuhanje



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
 - 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema po- trebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 2	Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
2	Stvrdnite: pahuljasti omlet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
3 - 4	Dinstano povrće, riba, meso.	20 - 45	Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.
4 - 5	Krumpiri na pari i drugo povrće.	20 - 60	Dno posude prekrijte s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom.
4 - 5	Kuhajte veće količine hrane, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	prema po- trebi	Po potrebi okrenite.
7 - 8	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
9	Zakuhajte vodu, skuhaite tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		

8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Uvijek koristite strugač koji se preporučuje za ploče za kuhanje sa staklenom površinom. Strugač koristite samo kao dodatni alat za čišćenje stakla nakon standardnog postupka čišćenja.



UPOZORENJE!

Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.

8.2 Čišćenje kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.

- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:**
koristite otopinu vode s octom i očistite
staklenu površinu krpom.

9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Upravljačka ploča

Polja senzora na upravljačkoj ploči



Tajmer



Brzo zagrijavanje



Osvijetljenje
unutrašnjosti



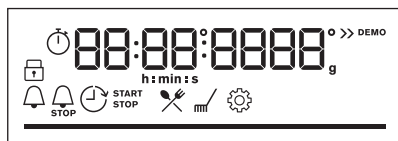
Blokiranje



Potvrdite po-
stavku

Odaberite funkciju pećnice i uključite pećnicu.

Okrenite regulator funkcija pećnice u
isključen položaj i isključite pećnicu.



Zaslon s maksimalnim brojem postavljenih funkcija.

Indikatori zaslona



Blokiranje



Pomoć pri kuha-
nju



Čišćenje



Postavke



Brzo zagrijavanje

**Pokazatelji
tajmera:**



Traka prikaza tijeka - za temperaturu, vrijeme, zagrijavanje
ili preostalu toplinu.

9.2 Izbornik s postavkama

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za
ulazak u izbornik .
2. Okrenite regulator temperature da
odaberete Izbornik s postavkama  i
pritisnite OK.

3. Okrenite regulator temperature za odabir
potrebnog položaja i pritisnite OK.

Položaj	Zadane postavke	Postavka	Opcije
1	sat	Sat	Namještanje vremena
2	4	Svjetlina zaslona	1-2-3-4-5
3	2	Tonovi tipki	1 zvučni signal/2-klik/3-ništa
4	2	Glasnoća zujalice	1-2-3-4
5	isključeno	Tajmer prema gore	ON (Uključeno)-OFF (Isključeno)
6	uključeno	Svijetlo	ON (Uključeno)-OFF (Isključeno)
7	isključeno	Brzo zagrijavanje	ON (Uključeno)-OFF (Isključeno)
8	uključeno	Podsjetnik za čišćenje	ON (Uključeno)-OFF (Isključeno)
9	isključeno	Demo način rada	Demo način rada - samo za demonstraciju
10	fw	Verzija softvera	Prikaz verzije softvera
11	ne	Poništi sve postavke	NE-DA

9.3 Funkcije pećnice

Oznaka	Funkcija pećnice
0	Isključeni položaj Pećnica je isključena.
	Kuhanje vrućim zrakom Za istodobno pečenje na do dva položaja police i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.
	Tradicionalno pečenje Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
	AirFry Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje. Za jela kao što su pomfrit ili pizza.
	Funkcija za pizzu Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
	Donji grijač Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
	Smrznuta hrana Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolanda).

Oznaka	Funkcija pećnice
	Vlažno pečenje Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura rad pećnice s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije. Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Ako koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sekundi.
	Roštiljanje Za roštiljanje plosnatih namirnica i tostiranje kruha.

Oznaka	Funkcija pećnice
	Turbo roštilj Za pečenje većih koljenica ili peradi s kostima na jednom položaju police. Također za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
	Izbornik Za ulazak u Izbornik: Pomoć pri kuhanju, Pirolitičko čišćenje, Postavke.

9.4 Uključivanje i isključivanje pećnice



Hoće li vaš uređaj imati simbole, pokazivače ili lampice na regulatoru ovisi o modelu:

- Indikator se uključuje kad se pećnica zagrijava.
- Lampica se pali kad pećnica radi.
- Simbol pokazuje kontrolira li regulator neko od područja za kuhanje, funkcije pećnice ili temperaturu.

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Kako biste odabrali temperaturu, okrenite regulator temperature.
3. Za isključivanje pećnice, okrenite regulatore funkcija pećnice u položaj isključeno.

9.5 Indikator zaostale topline i Zagrijavanje

Ventilator nastavlja raditi. Kada isključite pećnicu, na zaslonu se prikazuje preostala toplina. To možete koristiti da hranu održite toplom.

Kad pečenje traje duže od 30 minuta, 10 minuta prije završetka pečenja smanjite temperaturu pećnice na minimum. Preostala toplina unutar pećnice nastavlja kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

9.6 Fast heat up

Brzo zagrijavanje smanjuje vrijeme zagrijavanja.



Ne stavljajte hranu u pećnicu dok Brzo zagrijavanje radi.

Da uključite Brzo zagrijavanje, dodirnite  na zaslonu.

9.7 Blokiranje



Vrata se zaključavaju kad se ova funkcija uključi.

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

Uključite je kad pećnica radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite je kad je pećnica isključena - pećnica se ne može uključiti, upravljačka ploča je blokirana.



- pritisnite i držite za uključivanje funkcije. Čuje se zvučni signal.



- pritisnite i držite za isključivanje.



3 x  - bljeska kad je blokiranje uključeno.

9.8 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga pećnica se automatski isključuje nakon nekog vremena ako funkcija pećnice radi, a vi ne promijenite temperaturu pećnice.

Temperatura (°C)	Vrijeme isključivanja (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimalno	1.5

Nakon automatskog isključivanja za ponovni rad pećnice pritisnite bilo koju tipku.



Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Svjetlo, Trajanje, Kraj.

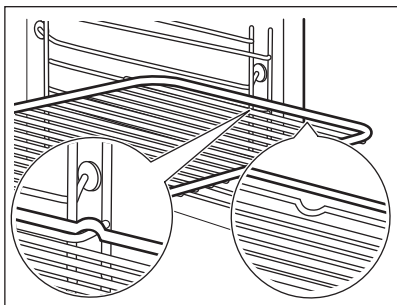
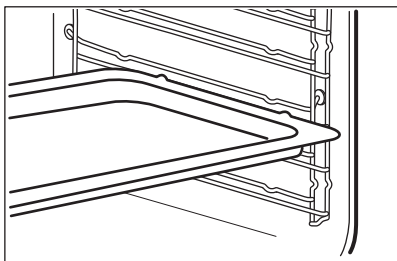
9.9 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi se površine pećnice ohladile. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok se pećnica ne ohladi.

9.10 Umetanje dodatne opreme pećnice

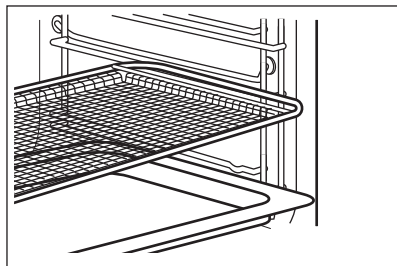
Duboka plitica / Pekač za pecivo:

Gurnite duboku pliticu ili pekač za pecivo između vodilica police.



AirFry pekač:

Pekač AirFry stavite na treći položaj police u pećnici. Pekač za pecivo postavite na prvi položaj police.



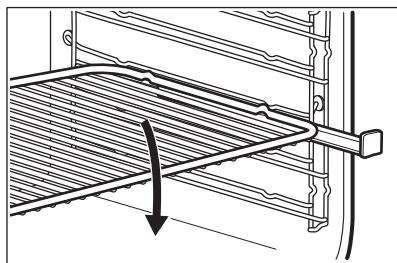
- Sav pribor na vrhu desne i lijeve strane ima mala udubljenja za povećanje sigurnosti. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja.
- Visoki rub oko police je uređaj koji sprječava da posuđe sklizne.

9.11 Teleskopske vodilice - umetanje pribora pećnice



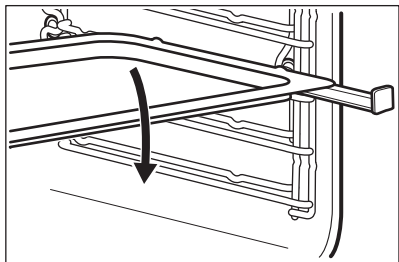
Upute za postavljanje teleskopskih vodilica sačuvajte za buduću upotrebu.

Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše staviti i ukloniti police.



Mrežu za pečenje postavite na teleskopske vodilice tako da šipke budu s donje strane.

Duboka plitica:



Stavite pekač za pecivo ili duboku pliticu na teleskopske vodilice.

10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

10.1 Funkcije sata



00:00 pulsira na zaslonu kada uređaj priključite na električno napajanje.

Funkcija sata

Aplikacija



Zvučni alarm

Za postavljanje vremena odbrojavanja. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.



Vrijeme kuhanja

Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.



Vrijeme odgode

Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.



Tajmer prema gore

Maksimum je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.

10.2 Postavka: Sat

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice za ulazak u Izbornik .
2. Okrenite regulator za temperaturu da odaberete Postavke , Sat.
3. Okrenite regulator za temperaturu za postavljanje sata.
4. Pritisnite **OK**.

10.3 Postavka: Zvučni alarm

1. Kad je pećnica isključena, pritisnite . Kad je pećnica uključena, dva puta pritisnite .
2. Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .
3. Okrenite regulator za temperaturu za postavljanje Zvučni alarm.
4. Pritisnite **OK**.
5. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.
6. Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

10.4 Postavka: Vrijeme kuhanja

1. Okrenite regulator da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  nekoliko puta.
3. Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .
4. Okrenite regulator za temperaturu za postavljanje Vrijeme kuhanja.
5. Pritisnite **OK**.
6. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.
7. Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

10.5 Postavka: Vrijeme odgode

1. Okrenite regulator za odabir funkcije pećnice.
2. Pritisnite  nekoliko puta.
3. Na zaslonu se prikazuje: sat  POČETAK.

4. Okrenite regulator za temperaturu za postavljanje vremena početka.
5. Pritisnite OK.
6. Na zaslonu se prikazuje: --:--  ZAUSTAVI.
7. Okrenite regulator za temperaturu za postavljanje vremena završetka.

8. Pritisnite OK.
9. Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.
10. Kada vrijeme istekne, pritisnite OK i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

11. KAKO POSTAVITI: POMOĆ PRI KUHANJU

Pomoć pri kuhanju - upotrijebite za brzu pripremu jela sa zadanim postavkama:

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za ulazak u izbornik .
2. Okrenite regulator temperature da odaberete Pomoć pri kuhanju  i pritisnite OK.

3. Odaberite jelo i pritisnite OK.
4. Stavite jelo u pećnicu i pritisnite OK za potvrdu postavke.

12. POMOĆ PRI KUHANJU S RECEPTIMA

Legenda



Prethodno zagrijte pećnicu 10 min (180°C) s funkcijom Vrući zrak prije odabira pomoćnog programa.



Razina police.

- Temperatura za svaki pomoćni recept je zadana i može se promijeniti za oko 10 stupnjeva.

- Trajanje je zadano i može se promijeniti za oko 10 minuta.

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
Govedina 				
P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno			85 min
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli komadi	 2; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Stavite u pećnicu.	95 min
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno			110 min

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme tra- janja
P4	Odrezak, sred- nje pečen	180 - 220 g po komadu; kriške debele 3 cm	 3; pečenje jela na mreži za pečenje; peka- ču za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Sta- vite u pećnicu.	15 min
P5	Goveđe peče- nje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1,5 - 2 kg	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Do- dajte tekućinu. Stavite u pećnicu.	180 min
P6	Goveđe peče- nje, slabo peče- no, LTC			105 min
P7	Goveđe peče- nje, srednje pe- čeno, LTC	1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm, debeli ko- madi	 2; pekač za pecivo ; pečenje jela na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Sta- vite u pećnicu.	125 min
P8	Goveđe peče- nje, dobro peče- no			170 min
P9	Filet, slabo pe- čen, LTC			80 min
P10	Filet, srednje pečen, LTC	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli ko- madi	 2; pekač za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Sta- vite u pećnicu.	95 min
P11	Filet, gotov, LTC			125 min
Teletina 				
P12	Teleće pečenje (npr. plečka)	0,8 - 1,5 kg; 4 cm debeli ko- madi	 2; pečenje jela na mreži za pečenje; peka- ču za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Do- dajte tekućinu. Stavite u pećnicu.	115 min
Svinjetina 				
P13	Pečena svinjeti- na, vrat ili pleč- ka	1,5 - 2 kg	 2; pečenje jela na mreži za pečenje; peka- ču za pecivo Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	170 min
P14	Trgana svinjeti- na LTC	1,5 - 2 kg	 2; pekač za pecivo Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	230 min
P15	Pečenica, svje- ža	1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debeli ko- madi	 2; pečenje jela na mreži za pečenje; peka- ču za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Sta- vite u pećnicu.	105 min

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme tra- janja
P16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotri- jebite sirove, 2 - 3 cm tanke svinjske rebrice	 3; duboka tava Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.	120 min
Janjetina 				
P17	Janjeći but s kosti	1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm debeli ko- madi	  2; pečenje jela na pekaču za pecivo Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Do- dajte tekućinu. Stavite u pećnicu.	130 min
Perad 				
P18	Cijelo pile	1 - 1,5 kg; svje- že	 2; složenac na pekaču za pecivo; mreži za pečenje s dubokom pliticom na 1. razini za prikupljanje masnoće Dodajte 200 ml vode na dno unutrašnjosti. Pileti- nu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	60 min
P19	Polovica pilet	0,5 - 0,8 kg	 3; pekač za pecivo; mreži za pečenje s dubokom pliticom na 1. razini za prikupljanje masnoće. Piletinu okrenite nakon polovice vre- mena kuhanja da se ujednačeno zapeče.	50 min
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	 2; složenac na mreži za pečenje Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.	65 min
P21	Pileći batak, svježi	-	 3; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.	45 min
P22	Patka, cijela	1,5 - 2,5 kg	 2; pečenje jela na mreži za pečenje s du- bokom pliticom na 1. razini za prikupljanje masnoće. Stavite meso na posudu za pečenje. Započnite s gornjom stranom okrenutom dolje i okrenite na- kon polovice vremena.	80 min
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	 2; mreža za pečenje s dubokom pliticom na 1. razini za prikupljanje masnoće. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Zapo- čnite s gornjom stranom okrenutom dolje i okre- nite nakon polovice vremena kuhanja.	110 min
Ostalo 				
P24	Mesna štruca	1 kg	 2; mreža za pečenje s papirom ili pekačem za pecivo	70 min
 Riba				

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme tra- janja
P25	Cijela riba, na roštilju	0,5 - 1 kg po ribi	 2; pekač za pecivo Začinite ribu maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.	30 min
P26	Ribljí filet	-	 3; složenac na mreži za pečenje	40 min
slatko pecivo / deserti   				
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje	100 min
P28	Torta od jabuka	-	  2; pekač za pecivo	60 min
P29	Tart od jabuka	-	 2;  26 cm kalup za kore na mreži za pečenje	55 min
P30	Pita od jabuka	-	 2;  20 cm kalup za pitu na mreži za pečenje Dodajte 125 ml vode na dno unutrašnjosti.	70 min
P31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg	 3; pekač za pecivo	30 min
P32	Čokoladni muffini	-	 3; pekač za muffine na mreži za pečenje ili pekaču za pecivo Dodajte 150 ml vode na dno unutrašnjosti.	20 min
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štrucu na mreži za pečenje	80 min
Povrće / prilozi   				
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; pekač za pecivo Stavite izrezane krumpire s korom na pekač za pecivo .	50 min
P35	Kroketi	1 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.	50 min
P36	Grilovano miješano povrće	1 - 1,5 kg	 3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.	30 min
P37	Kroketi, smrznuti	0,5 kg	 3; pekač za pecivo	30 min
P38	Pommes, smrznuti	0,75 kg	 3; pekač za pecivo	30 min
Gratini, kruh i pizza   				

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema	Vrijeme trajanja
P39	Složenac lasagna / rezanci	1 - 1,5 kg	 3; posuda za složenac ili namašćena plitica na mreži za pečenje	60 min
P40	Zapečeni kumpir	1 - 1,5 kg	 1; složenac na mreži za pečenje	65 min
P41	Pizza svježa, tanka	-	 2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje ili namašćeni pekač za pecivo Dodajte 100 ml vode na dno unutrašnjosti.	20 min
P42	Pizza svježa, debela	-	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje ili namašćeni pekač za pecivo	25 min
P43	Quiche	-	 2; kalup za pečenje na mreži za pečenje	45 min
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0,8 kg	 3; pekač za pecivo Potrebno je više vremena za bijeli kruh.	30 min
P45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	  2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje ili namašćeni pekač za pecivo ; plitica za štrucu na mreži za pečenje Dodajte 150 ml vode na dno unutrašnjosti.	60 min

13. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Ovisе o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

13.1 Opće informacije

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Uređaj ima poseban sustav pomoću kojega zrak cirkulira i par se stalno reciklira. S tim

sustavom možete kuhati u parnom okolišu i održati hranu mekanom iznutra a hrskavom izvana. Skraćuje vrijeme pečenja i potrošnju energije na minimum.

Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. To je normalno. Uvijek se odmaknite od uređaja kad otvarate vrata uređaja tijekom kuhanja. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja.

Nakon svake uporabe uređaja očistite vlagu.

Ne stavljajte predmete izravno na dno uređaja i ne stavljajte aluminijsku foliju na komponente dok kuhate. Time možete promijeniti rezultate pečenja i uzrokovati oštećenje emajla.

13.2 Vlažno pečenje

Kruh i Pizza

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešet-ke
Lepinje	180	20 - 30	3
Smrznuta pizza 350 g	210	20 - 30	3

Torte u pekaču za pecivo

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešet-ke
Švicarska rolada	180	20 - 30	3
Brownie	180	25 - 35	3

Torte u kalupu

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešet-ke
Sufle	200	25 - 30	3
Biskvitna podloga za flan	180	20 - 30	3
Biskvitna torta Victoria	170	30 - 40	3

Riba

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešet-ke
Riba u vrećicama 300 g	180	25 - 35	3
Cijela riba 200 g	180	20 - 30	3
Riblji filet 300 g	180	30 - 35	3

Meso

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešet-ke
Meso u vrećici 250 g	200	30 - 40	3
Ražnjići od mesa 500 g	200	25 - 30	3

Mali pečeni komadi

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešet-ke
Kolačići	180	25 - 35	3
Makroni	180	30 - 40	3
Muffini	170	20 - 30	3
Slani kreker	180	25 - 30	3

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Biskviti od prhkog tijesta	150	25 - 35	3
Tartelette	170	20 - 30	3

Vegetarijansko

Jelo	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Položaj rešetke
Miješano povrće u vrećici 400 g	180	20 - 30	3
Omlet	170	25 - 35	3
Povrće na pekaču 700 g	190	25 - 30	3

13.3 Informacije za ispitne ustanove

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor	Položaj rešetke
Sitni kolači (20 malih kolača po pekaču)	Tradicionalno pečenje	170	20 - 30	Pekač	3
Sitni kolači (20 malih kolača po pekaču)	Kuhanje vrućim zrakom	150	20 - 35	Pekač	3
Sitni kolači (20 malih kolača po pekaču)	Kuhanje vrućim zrakom	150	20 - 40	Pekač	1 / 4
Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni	Tradicionalno pečenje	180	70 - 90	Rešetka	1
Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni	Kuhanje vrućim zrakom	160	70 - 90	Rešetka	2
Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni	Funkcija za pizzu	170	70 - 90	Rešetka	1
Biskvit bez masnoće (1 kalup Ø 26 cm, na rešetki)	Tradicionalno pečenje	160	30 - 45	Rešetka	3
Biskvit bez masnoće (1 kalup Ø 26 cm, na rešetki)	Kuhanje vrućim zrakom	150	30 - 45	Rešetka	2
Biskvit bez masnoće (1 kalup Ø 26 cm, na rešetki)	Kuhanje vrućim zrakom	150	30 - 50	Rešetka	1 / 4
Prhki keksi/Prutići	Kuhanje vrućim zrakom	140	20 - 35	Pekač	3
Prhki keksi/Prutići	Kuhanje vrućim zrakom	140	25 - 45	Pekač	1 / 4
Prhki keksi/Prutići	Tradicionalno pečenje	160	20 - 35	Pekač	3
Tost	Roštiljanje	Maks	5 - 9	Rešetka	4

Jelo	Funkce	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)	Pribor	Položaj rešetke
Govedi burger	Roštiljanje	Maks	15 – 20 prva strana. 10 – 15 sekundi strana.	Mreža/posuda za pečenje	4

14. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

14.1 Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

- Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

Dodatna oprema

- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa (osim za AirFry pekač).
- Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama i AirFry pekač pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

14.2 Čišćenje pekača AirFry

1. Stavite pekač AirFry na pladanj za pečenje.
2. Ulijte vruću vodu s deterdžentom i ostavite da se natapa.
3. Očistite pekač AirFry spužvom ili četkom kako biste uklonili ostatke.

Moguće je i čišćenje u perilici posuđa.

14.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

OPREZ!

Izvadite sav pribor iz pećnice i uklonjive nosače polica.

OPREZ!

Ne upotrebljavajte ploču za kuhanje istovremeno s funkcijom pirolitičko čišćenje. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.

Ne pokrećite pirolitičko čišćenje ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice. U nekim modelima, na zaslonu se prikazuje "C3" kada se dogodi ova pogreška.

Tijekom čišćenja svjetlo pećnice je isključeno.

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za ulazak u izbornik .
2. Okrenite regulator temperature da odaberete Čišćenje  i pritisnite OK za potvrdu.

Opcija	Opis
C1 - Lagano čišćenje	1 h 30 min
C2 - Normalno čišćenje	2 h
C3 - Temeljito čišćenje	2 h 30 min

- Okrenite regulator temperature da odaberete program čišćenja i pritisnite OK za potvrdu.
- Pritisnite OK za početak čišćenja.
- Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
- Vrata se odmah zaključavaju. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje: .
- Kada je pećnica ponovno hladna, vrata se otključavaju.

14.4 Podsjetnik za čišćenje

Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pomoću: pirolitičkog čišćenja.

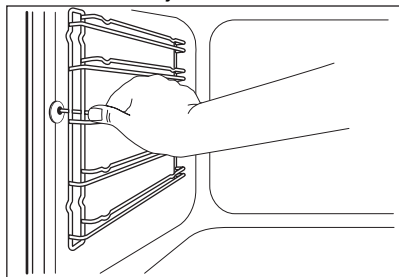
 - bljeska na zaslonu 5 sek nakon svakog uključivanja i isključivanja pećnice.

Za isključivanje podsjetnika uđite u Izbornik i odaberite Postavke, Podsjetnik za čišćenje.

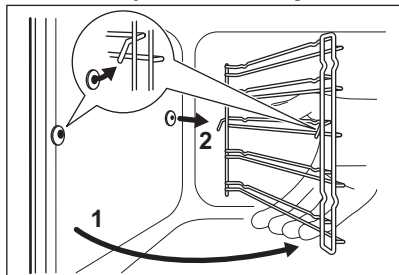
14.5 Uklanjanje nosača police

Za čišćenje pećnice, izvadite sve vodilice police.

- Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



- Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.



Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

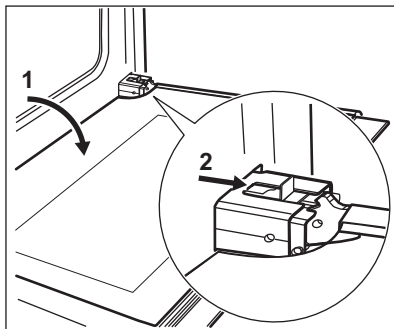


OPREZ!

Provjerite je li dulja žica za učvršćenje s prednje strane. Završeci dvije žice moraju biti okrenuti prema stražnjem dijelu. Neispravno postavljanje može prouzročiti oštećenje emajla.

14.6 Skidanje vrata pećnice

Radi lakšeg čišćenja skinite vrata.



- Vrata otvorite do kraja.
- Pomaknite klizač sve dok ne začujete klik.
- Zatvorite vrata tako da se klizač zabravi.
- Uklonite vrata.

Za skidanje vrata, povucite vrata prema van prvo na jednoj strani, a zatim na drugoj.

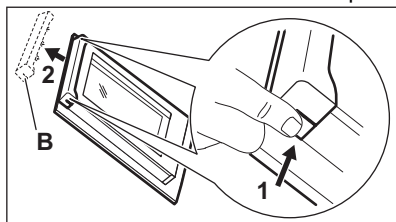
Nakon završetka čišćenja umetnite vrata pećnice obrnutim redoslijedom. Osigurajte da čujete klik kad umetnete vrata. Po potrebi upotrijebite silu.

14.7 Skidanje i čišćenje stakla na vratima

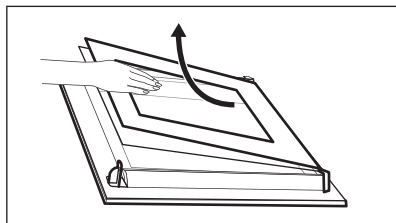


Staklena vrata na vašem proizvodu mogu se vrstom i oblikom razlikovati od primjera koje vidite na slikama. Broj staklenih ploča također se može razlikovati.

1. Uхватite prirubnicu vrata B na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



2. Prirubnicu vrata povucite prema naprijed za uklanjanje.
3. Uхватite staklene ploče na gornjem rubu, jednu po jednu i povucite ih prema gore iz vodilice.



4. Očistite staklene ploče. Za postavljanje ploča, obavite iste korake obrnutim redoslijedom.

14.8 Zamjena žarulje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.

1. Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.
2. Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

3. Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.



OPREZ!

Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

Stražnje svjetlo



Na stražnjoj strani kućišta pećnice nalazi se stakleni poklopac svjetla.

1. Okrenite stakleni poklopac žaruljice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju pećnice odgovarajućom žaruljom za pećnice koja je otporna na toplinu od 300 °C. Koristite istu vrstu žarulje za pećnicu.
4. Postavite stakleni poklopac.

14.9 Ladica



UPOZORENJE!

Ne stavljajte hranu u ladicu.



UPOZORENJE!

U ladicu ne držite zapaljive predmete kao što su materijali za čišćenje, plastične vrećice, rukavice za pećnicu, papir, sredstva za čišćenje, aerosole, plastične predmete. Kada koristite pećnicu, ladica može postati vruća. Postoji opasnost od požara.

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi čišćenja.

Uklanjanje ladice:

1. Izvucite ladicu do graničnika.
2. Ladicu malo podignite, tako da se može podignuti prema gore pod kutom vodilica ladice.

Za postavljanje ladice ponovite postupak obrnutim redoslijedom.

15. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

15.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti uređaj.	Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.	Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje.
Ne možete uključiti uređaj.	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Ne možete uključiti vanjski krug.		Prvo uključite unutarnji prsten.
Pećnica se ne zagrijava.	Pećnica je isključena.	Uključite pećnicu.
Pećnica se ne zagrijava.	Sat nije postavljen.	Postavite sat.
Pećnica se ne zagrijava.	Neophodne postavke nisu postavljene.	Provjerite jesu li postavke ispravne.
Pećnica se ne zagrijava.	Uključeno je automatsko isključivanje.	Pogledajte odjeljak "Automatsko isključivanje".
Pećnica se ne zagrijava.	Zaključavanje je uključeno.	Pogledajte poglavlje "Zaključavanje".
Svjetlo ne radi.	Svjetiljka nije ispravna.	Zamijenite žarulju.
Kuhanje jela traje predugo ili se prebrzo kuhaju.	Temperatura je preniska ili previsoka.	Ako je potrebno podesite temperaturu. Slijedite upute u korisničkom priručniku.
Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice.	Predugo ste ostavili jelo u pećnici.	Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta.
Na zaslonu pećnice prikazuje se "F102".	- Niste u potpunosti zatvorili vrata. - Blokada vrata je neispravna.	- Zatvorite vrata do kraja. - Pomoću kućnog osigurača ili sigurnosne sklopke u kutiji s osiguračima isključite pećnicu ili je ponovno uključite. - Ako se na zaslonu ponovno prikaže "F102", obratite se službi za korisnike.
Na zaslonu pećnice prikazuje se "00:00".	Nestalo je struje.	Podesite sat.

15.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)	
Broj proizvoda (PNC)	
Serijski broj (S.N.)	

16. ENERGETSKA UČINKOVITOST

16.1 Informacije o proizvodu u skladu s EU uredbom o ekološkom dizajnu ploče za kuhanje

Identifikacija modela	CCB6492APM	
Vrsta ploče za kuhanje	Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Isijavajući grijač	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Duljina (D) i širina (Š) zona za kuhanje koje nisu kružne	Desna stražnja	D 26.5 cm Š 17.0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja Desna stražnja	178.9 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 174.1 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	179.2 Wh/kg	

IEC/EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.

16.2 Ploča za kuhanje - Ušteda energije

Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Prije uključivanja zone za kuhanje, na nju stavite posuđe.

- Dno posuđa trebalo bi imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Stavite manje posuđe na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

16.3 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU i UK o označivanju energetske učinkovitosti i ekološkom dizajnu za pećnice

Naziv dobavljača	AEG
Identifikacija modela	CCB6492APM 940002981
Indeks energetske učinkovitosti	81.4
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.98 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.70 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	73 l
Vrsta pećnice	Pećnica u samostojećem štednjaku
Mass	54.3 kg

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

16.4 Pećnica – ušteda energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite

temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina.

Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

16.5 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u stanju pripravnosti

0.8 W

Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi 20 min

17. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:
www.aeg.com/support

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	33
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	37
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	40
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	42
5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	43
6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	44
7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	44
8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	46
9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	47
10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	51
11. ΤΡΟΠΟΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ: ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΟΗΘΕΙΑ.....	52
12. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΟΗΘΕΙΑ ΜΕ ΣΥΝΤΑΓΕΣ.....	53
13. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	57
14. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	59
15. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	63
16. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	64
17. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	66

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν

λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- 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 H05V2V2-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, βάρκες ή πλοία.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή σε πλατφόρμα.
- Μη θέτετε σε λειτουργία 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.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε πυρκαγιά από το μαγείρεμα. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με π.χ. πυρίμαχη κουβέρτα ή καπάκι.
- 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 της εστίας, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό ενδέχεται να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- 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 βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τις υπερβολικές επικαθίσεις/πιτσιλιές από το εσωτερικό της συσκευής.
- 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 ζεσταθεί πολύ.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, 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!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- 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. Περιβάλετε τη συσκευή με επίπλωση 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 αναροπή 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.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Αν υπάρχει διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία της συσκευής, κάποιες επιφάνειες μπορεί να είναι ζεστές. Αποφύγετε την επαφή με τη συσκευή μέχρι να κρυώσει. Εάν εμφανιστούν σφάλματα όταν η συσκευή είναι κρύα, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος για 10 δευτερόλεπτα.
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα υλικά μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.
- Χρησιμοποιείτε γυαλί και βάζα εγκεκριμένα για συντήρηση.



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 ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη 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 εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της κοιλότητας.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
 - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξτε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.

- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο και αλουμίνιο ή τα σκεύη με κατεστραμμένη βάση ίσως προκαλέσουν γρατζουνιές. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- 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 τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Φροντίστε να στεγνώνετε το εσωτερικό του φούρνου και την πόρτα μετά από κάθε χρήση. Ο ατμός που παράγεται κατά τη λειτουργία της συσκευής συμπυκνώνεται στα εσωτερικά τοιχώματα και μπορεί να προκαλέσει διάβρωση. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
- Καθαρίστε τη συσκευή με 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 Πυρολυτικός καθαρισμός



Κίνδυνος τραυματισμού / Πυρκαγιών / Χημικών εκπομπών (αναθυμιάσεων) σε Πυρολυτική λειτουργία.

- Πριν εκτελέσετε μια λειτουργία Πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού ή τη λειτουργία Πρώτης χρήσης, αφαιρέστε από τον θάλαμο του φούρνου:
 - Τυχόν υπολείμματα τροφών, χυμένες ποσότητες / αποθέσεις λαδιού ή λίπους.
 - Τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σχαρών, πλευρικών ραγών, κ.λπ. που παρέχονται μαζί με το προϊόν), ειδικότερα τυχόν αντικολλητικά σκεύη, τηγάνια, ταψιά, μαχαιροπίρουνα, κ.λπ.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες που αφορούν τον Πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ο Πυρολυτικός καθαρισμός.
Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ και από τα μπροστινά ανοίγματα ψύξης απελευθερώνεται θερμός αέρας.
- Ο Πυρολυτικός καθαρισμός είναι λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας που μπορεί να απελευθερώσει αναθυμιάσεις από υπολείμματα μαγειρέματος και υλικά κατασκευής. Γι' αυτό, οι καταναλωτές συνιστάται με έμφαση να κάνουν τα εξής:
 - Να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε Πυρολυτικό καθαρισμό.
 - Να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από τη λειτουργία πρώτης χρήσης σε μέγιστη θερμοκρασία.
- Σε αντίθεση με τους ανθρώπους, μερικά πουλιά και ερπετά μπορεί να είναι πολύ ευαίσθητα στις αναθυμιάσεις που ίσως απελευθερωθούν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού όλων των Πυρολυτικών Φούρνων.
 - Απομακρύνετε τυχόν κατοικίδια (ειδικά πουλιά) από την περιοχή γύρω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και μετά από τον Πυρολυτικό καθαρισμό και τη λειτουργία πρώτης χρήσης σε μέγιστη

θερμοκρασία, σε καλά αεριζόμενο χώρο.

- Τα μικρά κατοικίδια είναι επίσης πολύ ευαίσθητα σε τοπικές μεταβολές θερμοκρασίας στην περιοχή γύρω από Πυρολιπικούς Φούρνους όταν εκτελείται η λειτουργία Πυρολιπικού καθαρισμού.
- Οι αντικολλητικές επιφάνειες των σκευών, τηγανιών, ταψιών, μαχαιροπήρουνων, κ.λπ. μπορεί να καταστραφούν από τη λειτουργία Πυρολιπικού καθαρισμού υψηλής θερμοκρασίας όλων των Πυρολιπικών Φούρνων, ενώ μπορεί να γίνουν επίσης πηγές επιβλαβών αναθυμιάσεων χαμηλού επιπέδου.
- Οι αναθυμιάσεις που απελευθερώνονται από όλους τους Πυρολιπικούς Φούρνους / Υπολείμματα Μαγειρέματος, σύμφωνα με όσα περιγράφονται, δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ή των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.

2.6 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε

εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.7 Σέρβις

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

2.8 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις

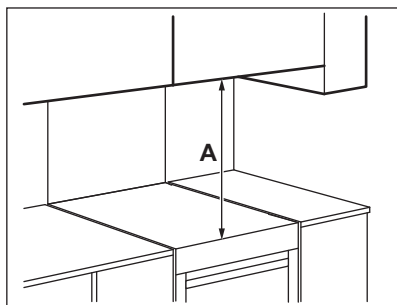
Ύψος 847 - 867 mm

Πλάτος 596 mm

Βάθος 600 mm

3.2 Τοποθεσία της συσκευής

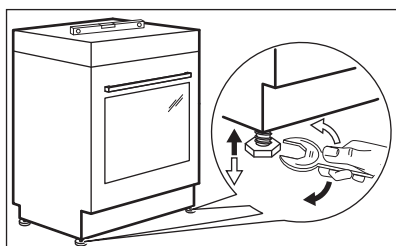
Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια σε μία ή δύο πλευρές και στη γωνία.



Ελάχιστες αποστάσεις

Διάσταση	mm
A	650

3.3 Οριζοντίωση της συσκευής



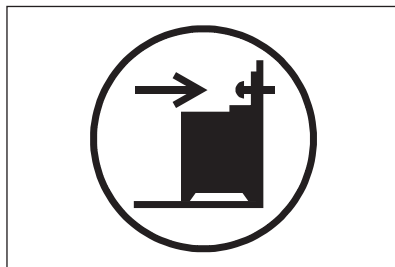
Χρησιμοποιήστε τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής για να ευθυγραμμίσετε την επάνω επιφάνεια της συσκευής με τις υπόλοιπες επιφάνειες.

3.4 Προστασία από ανατροπή

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή για να αποτραπεί η πτώση της συσκευής από εσφαλμένα φορτία. Η προστασία από ανατροπή λειτουργεί μόνο όταν η συσκευή είναι τοποθετημένη σε σωστή θέση.

Η συσκευή σας φέρει τα σύμβολα που φαίνονται στις εικόνες (κατά περίπτωση), προκειμένου να σας υπενθυμίσει την εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή.

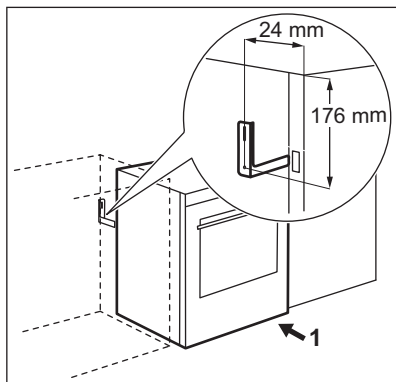


⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

1. Ρυθμίστε σωστά το ύψος και τη θέση της συσκευής πριν προσαρτήσετε την προστασία από ανατροπή.
2. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή 176 mm κάτω από την άνω επιφάνεια της συσκευής και 24 mm από την αριστερή πλευρά της συσκευής εντός της κυκλικής οπής στον βραχίονα. Δείτε την εικόνα. Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοίχος).
3. Μπορείτε να εντοπίσετε την οπή στην αριστερή πλευρά στο πίσω μέρος της συσκευής. Δείτε την εικόνα. Τοποθετήστε τη συσκευή στο μέσον του χώρου μεταξύ των ντουλαπιών (1). 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.



3.5 Ηλεκτρολογική εγκατάσταση

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη αν δεν τηρείτε τις προφυλάξεις ασφαλείας που αναφέρονται στα κεφάλαια για την Ασφάλεια.

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως και χωρίς καλώδιο τροφοδοσίας.

Για να αντικαταστήσετε το κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε τον τύπο καλωδίου: H05V2V2-F το οποίο είναι

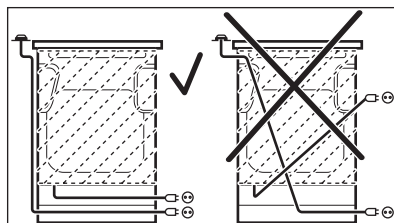
ανθεκτικό σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

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

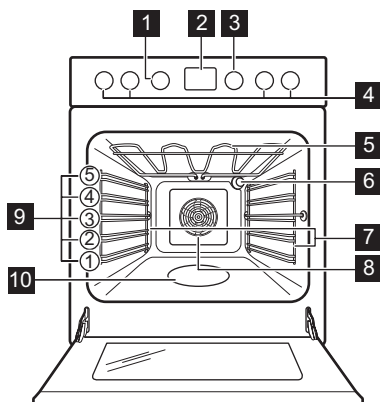
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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



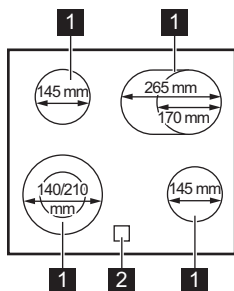
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1** Διακόπτης για τις λειτουργίες του φούρνου
- 2** Οθόνη
- 3** Διακόπτης για τη θερμοκρασία
- 4** Διακόπτες για την εστία
- 5** Θερμαντικό στοιχείο
- 6** Λαμπτήρας
- 7** Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 8** Ανεμιστήρας
- 9** Θέσεις σχάρας
- 10** Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου

4.2 Επισκόπηση εστίας



- 1** Ζώνη μαγειρέματος
2 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

4.3 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

- **Ταψί ψησίματος**
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος / γκριλ**
Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.
- **AirFry ταψί**
Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**
Για ράφια και ταψιά.
- **Συρτάρι αποθήκευσης**
Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου.
Για να ανοίξετε το συρτάρι, σπρώξτε το. Το συρτάρι βγαίνει έξω.

5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

Προθερμάνετε την άδεια συσκευή πριν από την πρώτη χρήση και την επαφή με τρόφιμα. Η συσκευή μπορεί να αναδύει δυσάρεστες οσμές και καπνό. Αερίστε το δωμάτιο κατά την προθέρμανση.



Η πόρτα παρέχεται με σύστημα αργού κλεισίματος. Μην ασκήσετε δύναμη για να κλείσετε την πόρτα.

- 1.** Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.

- 2.** Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
- 3.** Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
- 4.** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
- 5.** Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

5.2 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Ρύθμιση θερμοκρασίας

Σύμβολα	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
	Διπλή ζώνη
	Διατήρηση Θερμότητας
1 - 9	Ρυθμίσεις θερμοκρασίας



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 ρύθμιση θερμότητας.

Για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, γυρίστε τον μοχλό στη θέση απενεργοποίησης.

6.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εξωτερικών δακτυλίων

Μπορείτε να προσαρμόσετε το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος στις διαστάσεις του μαγειρικού σκεύους.

Για την ενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου: στρέψτε το διακόπτη δεξιόστροφα με μικρή αντίσταση στη θέση . Στη συνέχεια, στρέψτε το διακόπτη αριστερόστροφα στη σωστή σκάλα μαγειρέματος.

Για την απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου: περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης. Η ένδειξη σβήνει.

6.3 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όσο η ένδειξη είναι ορατή, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη εμφανίζεται όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή, αλλά δεν λειτουργεί εάν η παροχή ρεύματος είναι αποσυνδεδεμένη.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

- για τις διπλανές ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Μαγειρικά σκεύη

Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος εξαρτώνται από το υλικό των μαγειρικών σκευών



Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.

Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.

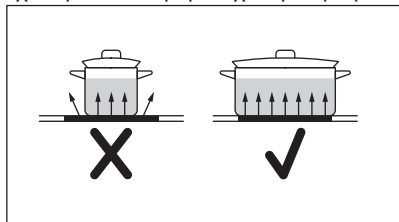


Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη σε κεραμικές εστίες με βάσεις που έχουν ακμές ή εγκοπές που εξέχουν, π.χ. σκεύη από χυτοσίδηρο. Μπορεί να προξενήσουν μόνιμες γρατζουνιές ή γδαρσίματα στην επιφάνεια των εστιών.



Τα μαγειρικά σκεύη από χάλυβα εμαγιέ και βάσεις από αλουμίνιο ή χαλκό μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

Για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να διασφαλίσετε ότι οι εστίες λειτουργούν σωστά, ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.



7.2 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους (mm)	Ισχύς (W)
Πίσω αριστερά	Φ 145	1200
Πίσω δεξιά	170-265	1400/2200
Εμπρός δεξιά	Φ 145	1200
Εμπρός αριστερά	140-210	1000/2200

7.3 Απλοποιημένος οδηγός μαγειρέματος



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

Ρύθμιση ζεστάματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
- 1	Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό.	εάν χρειάζεται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ: λιώστε βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνη.	5 - 25	Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
2	Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρέψτε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγοβράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζεσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα.

Ρύθμιση ζεστά-ματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι, κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές νερό. Ελέγξτε την ποσότητα νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό και άλλα λαχανικά.	20 - 60	Καλύψτε το κάτω μέρος της κατσαρό- λας με 1-2 cm νερού. Ελέγξτε τη στάθ- μη του νερού κατά τη διάρκεια της δια- δικασίας. Διατηρείτε το καπάκι στην κατσαρόλα.
4 - 5	Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσα- ρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: αντίσελ, μοσχάρισιο cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρ- κούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς.	εάν χρειά- ζεται	Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομ- μάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		

8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια ξύστρα που συνιστάται για εστίες με γυάλινη επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε την ξύστρα μόνο ως πρόσθετο εργαλείο για τον καθαρισμό του τζαμιού μετά την βασική διαδικασία καθαρισμού.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά, μεταλλικά εργαλεία για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας.

8.2 Καθαρισμός της εστίας

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, αλάτι, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Απομακρύνετε όταν η εστία είναι αρκετά κρύα:** στίγματα αλάτων, νερού, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερός μεταλλικός αποχρωματισμός. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς:** χρησιμοποιήστε ένα

διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη
γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την
Ασφάλεια.

9.1 Πίνακας χειριστηρίων

Πεδία αισθητήρα πίνακα ελέγχου



Χρονοδιακόπτης



Ταχεία προθέρμανση



Φωτισμός
Φούρνου



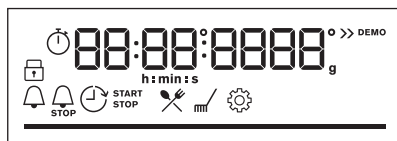
Κλείδωμα

OK

Επιβεβαίωση
ρύθμισης

Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ζεστάματος για να
ενεργοποιήσετε τον φούρνο.

Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων
ζεστάματος στη θέση απενεργοποίησης για
να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.



Η οθόνη με τον μέγιστο αριθμό ρυθμισμένων λειτουργιών.

Ενδείξεις οθόνης



Κλείδωμα



Μαγείρεμα με
βοήθεια



Καθαρισμός



Ρυθμίσεις



Ταχεία προθέρμανση

Ενδείξεις
χρονοδια-
κόπτη:



STOP



Μπάρα προόδου - για θερμοκρασία, ώρα, προθέρμανση ή
υπολειπόμενο ζέσταμα.

9.2 Μενού Ρυθμίσεων

1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να μεταβείτε στο μενού
2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε το μενού ρυθμίσεων

3. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε τη θέση που χρειάζεστε και πιέστε το OK.

Θέση	Προεπιλεγμένη ρύθμιση	Ρύθμιση	Επιλογές
1	ώρα	Ωρα	Ρύθμιση Ωρας
2	4	Φωτεινότητα Οθόνης	1-2-3-4-5
3	2	Ήχοι Πλήκτρων	1-μπιπ/2 κλικ/3-κανένα
4	2	Ένταση Βομβητή	1-2-3-4
5	απενεργοποίηση	Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	ΕΝΕΡΓ.ΑΠΕΝΕΡΓ.
6	στις	Φωτισμός Φούρνου	ΕΝΕΡΓ.-ΑΠΕΝΕΡΓ.
7	απενεργοποίηση	Ταχεία προθέρμανση	ΕΝΕΡΓ.ΑΠΕΝΕΡΓ.
8	στις	Υπενθύμιση Καθαρισμού	ΕΝΕΡΓ.-ΑΠΕΝΕΡΓ.
9	απενεργοποίηση	Λειτουργία Demo	Λειτουργία Demo- μόνο για την επίδειξη
10	fw	Έκδοση λογισμικού	Οθόνη έκδοσης λογισμικού
11	όχι	Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	ΟΧΙ-ΝΑΙ

9.3 Λειτουργίες φούρνου

Σύμβολο	Λειτουργία φούρνου
0	Θέση απενεργοποίησης Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
	Θερμός Αέρας Για ψήσιμο έως και σε δύο θέσεις σχάρας ταυτόχρονα, καθώς και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20-40°C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
	AirFry Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος. Για φαγητά όπως τηγανίτες πατάτες ή πίτσα.
	Λειτουργία Πίτσα Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
	Κάτω Θέρμανση Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.

Σύμβολο	Λειτουργία φούρνου
	Καταψυγμένα τρόφιμα Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανίτες πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).

Σύμβολο	Λειτουργία φούρνου
	Υγρός Θερμός Αέρας Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνται για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας. Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.
	Ψήσιμο στη σχάρα Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
	Γκριλ με Θερμό Αέρα Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Επίσης, για γκραπνάρισμα και ρόδισμα.
	Μενού Για να εισαγάγετε το Μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια, Πυρολιπικός Καθαρισμός, Ρυθμίσεις.

9.4 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου



Εξαρτάται από το μοντέλο αν η συσκευή σας θα έχει σύμβολα, ενδείξεις ή λαμπτήρες για τους διακόπτες:

- Η ένδειξη ανάβει όταν ο φούρνος θερμαίνεται.
- Ο λαμπτήρας ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.
- Το σύμβολο υποδεικνύει αν ο διακόπτης ελέγχει κάποια από τις ζώνες μαγειρέματος, τις λειτουργίες φούρνου ή τη θερμοκρασία.

1. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να επιλέξετε μια λειτουργία φούρνου.
2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε μια θερμοκρασία.
3. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, στρέψτε τους διακόπτες για τις λειτουργίες φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

9.5 Ένδειξη υπολειπόμενου ζεστάματος και προθέρμανσης

Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί. Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου τουλάχιστον 10 λεπτά πριν το τέλος του μαγειρέματος. Η υπολειπόμενο ζεστόμα εσωτερικά του φούρνου θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

9.6 Fast heat up

Το Ταχεία προθέρμανση μειώνει το χρόνο προθέρμανσης.



Μην τοποθετείτε φαγητό στο φούρνο όταν είναι σε Ταχεία προθέρμανση λειτουργία.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ταχεία προθέρμανση, αγγίξτε το  στην οθόνη.

9.7 Κλείδωμα



Η πόρτα κλειδώνει όταν ενεργοποιείται αυτή η λειτουργία.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της λειτουργίας φούρνου.

Ενεργοποιήστε όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία - το ρυθμισμένο πρόγραμμα συνεχίζει, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.

Ενεργοποιήστε όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος - ο φούρνος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος.



- πιέστε πα-
ρατεταμένα για
να ενεργοποιήσε-
τε τη λειτουργία.
Ακούγεται ένα
ηχητικό σήμα.



- πιέστε πα-
ρατεταμένα για να
απενεργοποιηθεί.



3 x  - αναβοσβήνει όταν το κλείδωμα είναι ενεργοποιημένο.

9.8 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα λειτουργεί και δεν αλλάξετε τη θερμοκρασία του φούρνου.

Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος απενεργο- ποίησης (ώ)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - μέγιστη	1.5

Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί, για να θέσετε ξανά τον φούρνο σε λειτουργία μετά από μια αυτόματη απενεργοποίηση.



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

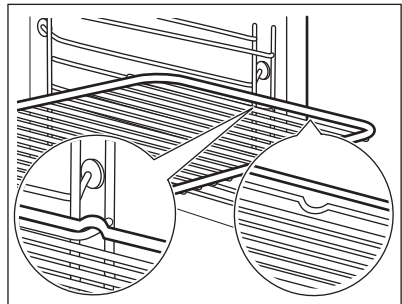
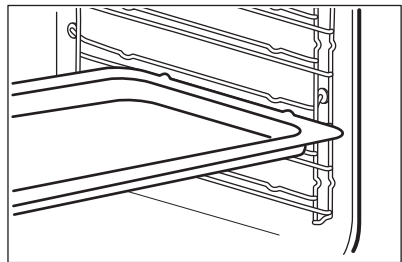
9.9 Ανεμιστήρας ψύξης

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

9.10 Εισαγωγή των αξεσουάρ του φούρνου

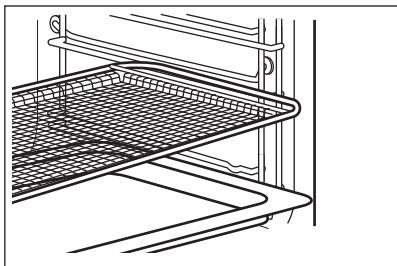
Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το βαθύ ταψί ή το ταψί ψησίματος ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών:



AirFry ταψί:

Τοποθετήστε το ταψί AirFry στην τρίτη θέση σχάρας. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.



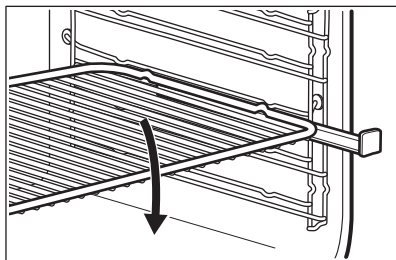
- Όλα τα αξεσουάρ έχουν μικρές εγκοπές στο επάνω μέρος της δεξιάς και της αριστερής πλευράς για αυξημένη ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής.
- Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτελεί διάταξη που αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.

9.11 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - εισαγωγή των εξαρτημάτων του φούρνου



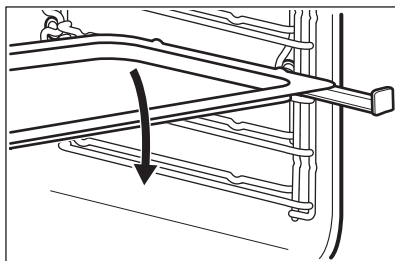
Φυλάξτε τις οδηγίες εγκατάστασης για τους τηλεσκοπικούς βραχίονες για μελλοντική χρήση.

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



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

Βαθύ ταψί:



Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος ή το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

10.1 Λειτουργίες ρολογιού



Όταν συνδέετε τη συσκευή στην ηλεκτρική παροχή, το **00:00** πάλλεται στην οθόνη.

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
 Χρονομετρική	Για ρύθμιση του χρόνου αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
 Χρόνος μαγειρέματος	Όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το πρόγραμμα ζεστάματος σταματά.

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
 Καθυστέρηση Έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
 Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 ώ 59 λεπ. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Για να ενεργοποιησετε και να απενεργοποιήσετε το Χρονοδιακόπτη λειτουργίας επιλέξτε: Μενού, Ρυθμίσεις.

10.2 Ρύθμιση: Ώρα

1. Στρέψτε τον διακόπτη για προγράμματα για να μεταβείτε στη λειτουργία Μενού .
2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε Ρυθμίσεις , Ώρα.
3. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε το ρολόι.
4. Πιέστε το κουμπί OK.

10.3 Ρύθμιση: Χρονομετρητής

1. Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, πιέστε το . Όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος, πιέστε το  δύο φορές.
2. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ενδείξεις: 0:00 και .
3. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας τον διακόπτη λειτουργίας για να ορίσετε τις Χρονομετρητής.
4. Πιέστε το κουμπί OK.
5. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.
6. Όταν τελειώσει ο χρόνος, πιέστε OK και στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

10.4 Ρύθμιση: Χρόνος μαγειρέματος

1. Στρέψτε τον διακόπτη για να επιλέξετε πρόγραμμα και να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε  επανειλημμένα.
3. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ενδείξεις: 0:00 και .
4. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας τον διακόπτη λειτουργίας για να ορίσετε τις Χρόνος μαγειρέματος.
5. Πιέστε το κουμπί OK.
6. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως την αντίστροφη μέτρηση.
7. Όταν τελειώσει ο χρόνος, πιέστε OK και στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

10.5 Ρύθμιση: Καθυστέρηση Έναρξης

1. Στρέψτε τον διακόπτη για να επιλέξετε πρόγραμμα.
2. Πιέστε  επανειλημμένα.
3. Η οθόνη εμφανίζει: την ώρα  ΕΝΑΡΞΗ.
4. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε την ώρα έναρξης.
5. Πιέστε το κουμπί OK.
6. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη: --:--  ΔΙΑΚΟΠΗ.
7. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας τον διακόπτη λειτουργίας για να ρυθμίσετε το τέλος.
8. Πιέστε το κουμπί OK.
9. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση σε μια ρυθμισμένη ώρα έναρξης.
10. Όταν τελειώσει ο χρόνος, πιέστε OK και στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.

11. ΤΡΟΠΟΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ: ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΟΗΘΕΙΑ

Μαγείρεμα με βοήθεια - χρησιμοποιήστε το για να προετοιμάσετε γρήγορα ένα πιάτο με τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις:

1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να μεταβείτε στο μενού .

2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε τη λειτουργία Μαγείρεμα με βοήθεια  και πιάστε το OK.

3. Επιλέξτε το φαγητό και πιάστε το OK.
4. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο και πιάστε το OK για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση.

12. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΟΗΘΕΙΑ ΜΕ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά (180°C) με τη λειτουργία Θερμός Αέρας πριν επιλέξετε το πρόγραμμα με βοήθεια.



Επίπεδο σχάρας.

• Η θερμοκρασία για κάθε υποβοηθούμενη συνταγή είναι προεπιλεγμένη και μπορεί να αλλαχθεί κατά περίπου 10 βαθμούς.

• Η διάρκεια είναι προεπιλεγμένη και μπορεί να αλλαχθεί κατά περίπου 10 λεπτά.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ελέγξτε αν το φαγητό είναι έτοιμο.

Σκεύος		Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
Βοδινό 				
P1	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο			85 λεπ.
P2	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 4 - 5 cm	 2, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	95 λεπ.
P3	Ψητό βοδινό, καλοψημένο			110 λεπ.
P4	Μπριζόλα, μέτρια ψημένη	180 - 220 g το τεμάχιο, φέτες πάχους 3 cm	 3, ψητό σε μεταλλική σχάρα, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	15 λεπ.
P5	Ψητό βοδινό / σιγοψημένο (σπαλομπριζόλα, στρογγυλή, κόντρα μπριζόλα)	1,5 - 2 kg	 2, σκεύος ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε στον φούρνο.	180 λεπ.
P6	Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο LTC*			105 λεπ.
P7	Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο, LTC*	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 4 - 5 cm	 2, ταψί ψησίματος, ταψί ψησίματος στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	125 λεπ.
P8	Ψητό βοδινό, καλοψημένο			170 λεπ.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P9	Φιλέτο, λίγο ψημένο LTC*			80 λεπ.
P10	Φιλέτο, μέτρια ψημένο LTC*	0,5 - 1,5 kg, φέτες πάχους 5 - 6 cm	 2, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	95 λεπ.
P11	Φιλέτο, καλοψημένο LTC*			125 λεπ.
Μοσχάρι 				
P12	Ψητό μοσχάρι (π.χ. ωμοπλάτη)	0,8 - 1,5 kg, κομμάτια πάχους 4 cm	 2, ψητό σε μεταλλική σχάρα, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε στον φούρνο.	115 λεπ.
Χοιρινό 				
P13	Ψητός χοιρινός λαιμός ή ωμοπλάτη	1,5 - 2 kg	 2, ψητό σε μεταλλική σχάρα, ταψί ψησίματος Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.	170 λεπ.
P14	Χοιρινό πουλντ LTC	1,5 - 2 kg	 2, ταψί ψησίματος Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	230 λεπ.
P15	Μπριζόλα, φρέσκια	1 - 1,5 kg, φέτες πάχους 5 - 6 cm	 2, ψητό σε μεταλλική σχάρα, ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Τοποθετήστε στον φούρνο.	105 λεπ.
P16	Παϊδάκια	2 - 3 kg, χρησιμοποιήστε ωμό, λεπτά παϊδάκια πάχους 2 - 3 cm	 3, βαθύ ταψί Γυρίστε το κρέας μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	120 λεπ.
Αρνί 				
P17	Μπούπι αρνιού με κόκαλα	1,5 - 2 kg, φέτες πάχους 7 - 9 cm	  2, ψητό πάνω στο ταψί ψησίματος Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι. Προσθέστε υγρά. Τοποθετήστε στον φούρνο.	130 λεπ.
Πουλερικά 				
P18	Ολόκληρο κοτόπουλο	1 - 1,5 kg, φρέσκο	 2, πιάτο γάστρας σε ταψί ψησίματος, μεταλλική σχάρα με βαθύ ταψί σε επίπεδο 1 για τη συλλογή λίπους Προσθέστε 200 ml νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.	60 λεπ.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P19	Μισό κοτόπουλο	0,5 - 0,8 kg	 3, ταψί ψησίματος, μεταλλική σχάρα με βαθύ ταψί στο επίπεδο 1 για τη συλλογή του λίπους. Γυρίστε το κοτόπουλο μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος για να έχετε ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.	50 λεπ.
P20	Στήθος κοτόπουλου	180 - 200 g το τεμάχιο	 2, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα Τηγανίστε το κρέας για μερικά λεπτά σε ένα ζεστό τηγάνι.	65 λεπ.
P21	Κοτόπουλο μπουτία, φρέσκα	-	 3, ταψί ψησίματος Αν μαρινάρετε πρώτα τα μπουτία, ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και μαγειρέψτε τα περισσότερη ώρα.	45 λεπ.
P22	Πάπια, ολόκληρη	1,5 - 2,5 kg	 2, ψητό σε μεταλλική σχάρα με βαθύ ταψί στο επίπεδο 1 για τη συλλογή του λίπους. Τοποθετήστε το κρέας στο σκεύος ψησίματος. Ξεκινήστε ανάποδα και γυρίστε μετά από το μισό χρόνο.	80 λεπ.
P23	Χήνα, ολόκληρη	4 - 5 kg	 2, μεταλλική σχάρα με βαθύ ταψί στο επίπεδο 1 για τη συλλογή του λίπους. Τοποθετήστε το κρέας σε βαθύ ταψί ψησίματος. Ξεκινήστε ανάποδα και γυρίστε μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.	110 λεπ.
Άλλα 				
P24	Ρολό κιμάς	1 kg	 2, μεταλλική σχάρα με χαρτί φούρνου ή ταψί ψησίματος	70 λεπ.
 Ψάρι				
P25	Ψάρι ολόκληρο, στο γκριλ	0,5 - 1 kg ανά ψάρι	 2, ταψί ψησίματος Καρυκεύστε το ψάρι με βούτυρο και χρησιμοποιήστε τα αγαπημένα σας μπαχαρικά και μυρωδικά.	30 λεπ.
P26	Ψάρι φιλέτο	-	 3, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα	40 λεπ.
Ψήσιμο γλυκών / επιδόρπια   				
P27	Cheesecake	-	  2, ανοιγόμενη φόρμα 28 cm πάνω στη μεταλλική σχάρα	100 λεπ.
P28	Μηλόπιτα	-	  2, ταψί ψησίματος	60 λεπ.
P29	Τάρτα μήλου	-	  2, ανοιγόμενη φόρμα 26 cm πάνω στη μεταλλική σχάρα	55 λεπ.

Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P30 Μηλόπιτα	-	 2,  φόρμα για πίτες 20 cm πάνω στη μεταλλική σχάρα Προσθέστε 125 ml νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.	70 λεπ.
P31 Κέικ Brownies	2 kg	 3, ταψί ψησίματος	30 λεπ.
P32 Κέικ muffins σοκολάτας	-	 3, ταψί muffin σε μεταλλική σχάρα ή ταψί ψησίματος Προσθέστε 150 ml νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.	20 λεπ.
P33 Κέικ	-	 2, ταψί φρατζόλας πάνω στη μεταλλική σχάρα	80 λεπ.
Λαχανικά / Συνοδευτικά πιάτα   			
P34 Ψητές πατάτες	1 kg	 2, ταψί ψησίματος Τοποθετήστε ολόκληρες τις πατάτες με τη φλούδα πάνω στο ταψί ψησίματος .	50 λεπ.
P35 Φέτες	1 kg	 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια.	50 λεπ.
P36 Ψητά ανάμικτα λαχανικά	1 - 1,5 kg	 3, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια.	30 λεπ.
P37 Κροκέτες, κατεψυγμένες	0,5 kg	 3, ταψί ψησίματος	30 λεπ.
P38 Πατάτες, κατεψυγμένες	0,75 kg	 3, ταψί ψησίματος	30 λεπ.
Γκρατινάρισμα, ψωμί και πίτσα   			
P39 Λαζάνια / Νουντλ στη γάστρα	1 - 1,5 kg	 3, γάστρα ή λαδωμένο ταψί στη μεταλλική σχάρα	60 λεπ.
P40 Πατάτες Ογκρατέν	1 - 1,5 kg	 1, γάστρα πάνω στη μεταλλική σχάρα	65 λεπ.
P41 Φρέσκια πίτσα, λεπτή ζύμη	-	 2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί φούρνου ή βουτυρωμένο ταψί ψησίματος Προσθέστε 100 ml νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.	20 λεπ.
P42 Πίτσα φρέσκια, χοντρή ζύμη	-	  2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί φούρνου ή βουτυρωμένο ταψί ψησίματος	25 λεπ.
P43 Κις	-	 2, φόρμα ψησίματος πάνω στη μεταλλική σχάρα	45 λεπ.

	Σκεύος	Βάρος	Επίπεδο σχάρας / Αξεσουάρ	Διάρκεια
P44	Μπαγκέτα / Ciabatta / Λευκό ψωμί	0,8 kg	 3, ταψί ψησίματος Χρειάζεται περισσότερους χρόνος για το λευκό ψωμί.	30 λεπτ.
P45	Πολύσπορο / σίκαλης / μαύρο ψωμί πολύσπορο σε ταψί φρατζόλας	1 kg	 2, ταψί ψησίματος καλυμμένο με χαρτί ψησίματος ή βουτυρωμένο ταψί ψησίματος , φόρμα για ψωμί, στη μεταλλική σχάρα Προσθέστε 150 ml νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.	60 λεπτ.

13. 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.

13.1 Γενικές πληροφορίες

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 αυτό το σύστημα

μπορείτε να μαγειρέψετε σε ένα περιβάλλον με ατμό και να διατηρήσετε το φαγητό μαλακό στο εσωτερικό και τραγανό εξωτερικά. Μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας στο ελάχιστο.

Μπορεί να σχηματιστούν υδατμοί στη συσκευή ή στα γυάλινα πάνελ της πόρτας. Αυτό είναι φυσιολογικό. Να στέκεστε πάντα σε απόσταση από τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα κατά το μαγείρεμα. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.

Καθαρίστε την υγρασία μετά από κάθε χρήση.

Μην τοποθετείτε τα αντικείμενα απευθείας στο δάπεδο της συσκευής και μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στα εξαρτήματα όταν μαγειρεύετε. Αυτό μπορεί να αλλάξει το αποτέλεσμα του ψησίματος και να προκαλέσει φθορά στην εμαγιέ επίστρωση.

13.2 Υγρός Θερμός Αέρας

Ψωμί και πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Ψωμάκια	180	20 - 30	3
Κατεψυγμένη πίτσα 350 g	210	20 - 30	3

Κέικ σε ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Κέικ Κορμός	180	20 - 30	3
Κέικ brownie	180	25 - 35	3

Κέικ σε φόρμα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Σουφλέ	200	25 - 30	3
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	180	20 - 30	3
Κέικ «σάντουιτς»	170	30 - 40	3

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Ψάρι σε πουγκιά 300 g	180	25 - 35	3
Ψάρι ολόκληρο 200 g	180	20 - 30	3
Ψάρι φιλέτο 300 g	180	30 - 35	3

Κρέας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Κρέας σε πουγκί 250 g	200	30 - 40	3
Σουβλάκι με κρέας 500 g	200	25 - 30	3

Μικρά ψητά αρτοσκευάσματα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Μπισκότα	180	25 - 35	3
Μακαρόν	180	30 - 40	3
Κέικ Muffins	170	20 - 30	3
Αλμυρά κράκερ	180	25 - 30	3
Μπισκότα βουτύρου	150	25 - 35	3
Ταρτάκια	170	20 - 30	3

Χορτοφαγικό

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Ανάμικτα λαχανικά σε πουγκί 400 g	180	20 - 30	3
Ομελέτα	170	25 - 35	3
Λαχανικά σε ταψί 700 g	190	25 - 30	3

13.3 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας
Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30	Ταψί	3

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας
Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί)	Θερμός Αέρας	150	20 - 35	Ταψί	3
Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί)	Θερμός Αέρας	150	20 - 40	Ταψί	1 / 4
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	Σχάρα	1
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση	Θερμός Αέρας	160	70 - 90	Σχάρα	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση	Λειτουργία Πίτσα	170	70 - 90	Σχάρα	1
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	30 - 45	Σχάρα	3
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα	Θερμός Αέρας	150	30 - 45	Σχάρα	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα	Θερμός Αέρας	150	30 - 50	Σχάρα	1 / 4
Μπισκότα σόρτμπρεντ/ Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	20 - 35	Ταψί	3
Μπισκότα σόρτμπρεντ/ Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 45	Ταψί	1 / 4
Μπισκότα σόρτμπρεντ/ Ζύμη σε λωρίδες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	20 - 35	Ταψί	3
Τοστ	Ψήσιμο στη σχάρα	Μέγιστο	5 - 9	Σχάρα	4
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι	Ψήσιμο στη σχάρα	Μέγιστο	15 - 20 πρώτη πλευρά. 10 - 15 δεύτερη πλευρά.	Σχάρα/Ταψί για τα λίπη	4

14. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

14.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

Προϊόντα Καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
- Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
- Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Καθημερινή Χρήση

- Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροΐνες μετά από κάθε χρήση.

Αξεσουάρ

- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων (εκτός από το AirFry ταψί).
- Μην καθαρίζετε τα αντικολητικά αξεσουάρ και το AirFry ταψί χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

14.2 Καθαρισμός του ταψιού AirFry

1. Τοποθετήστε το ταψί AirFry στο ταψί ψησίματος.
2. Ρίξτε ζεστό νερό με απορρυπαντικό και αφήστε το να μουλιάσει.
3. Καθαρίστε το ταψί AirFry με ένα σφουγγάρι ή χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα.

Μπορείτε επίσης να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

14.3 Τρόπος χρήσης: Πυρολυτικός Καθαρισμός

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην χρησιμοποιείτε την εστία ταυτόχρονα με τη λειτουργία Πυρόλυσης. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.



Μην ξεκινάτε την Πυρόλυση αν δεν έχετε κλείσει εντελώς την πόρτα του φούρνου. Σε ορισμένα μοντέλα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «C3» μόλις παρουσιαστεί αυτό το σφάλμα.



Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού, ο λαμπτήρας του φούρνου είναι σβηστός.

1. Στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων για να μεταβείτε στο μενού .
2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε Καθαρισμός  και πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Επιλογή	Περιγραφή
C1 - Ελαφρύς καθαρισμός	1 ώρα και 30 λεπτά
C2 - Κανονικός καθαρισμός	2 ώρες
C3 - Σχολαστικός καθαρισμός	2 ώρες και 30 λεπτά

3. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε το πρόγραμμα καθαρισμού και πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
4. Πιέστε το OK για να ξεκινήσει ο καθαρισμός.
5. Μετά τον καθαρισμό, στρέψτε τον διακόπτη προγραμμάτων στη θέση απενεργοποίησης.
6. Η πόρτα κλειδώνει αμέσως. Μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα, η οθόνη εμφανίζει: .
7. Μόλις ο φούρνος κρυώσει ξανά, η πόρτα ξεκλειδώνει.

14.4 Υπενθύμιση καθαρισμού

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

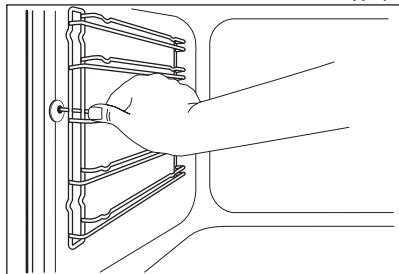
 - αναβοσβήνει στην οθόνη για 5 δευτ. μετά από κάθε ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου.

Για να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση, εισέλθετε στο Μενού και επιλέξτε Ρυθμίσεις, Υπενθύμιση Καθαρισμού.

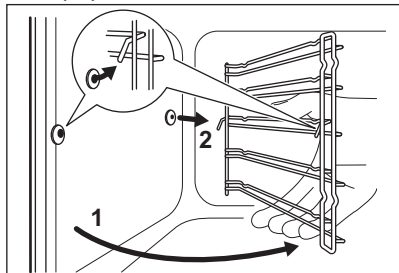
14.5 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε 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.



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

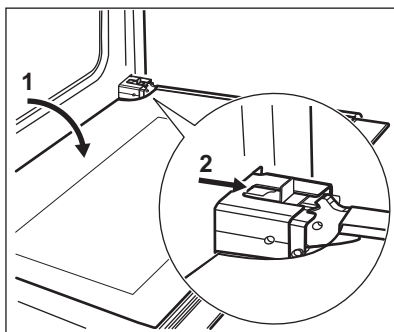
Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

⚠ 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.

14.6 Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Για πιο εύκολο καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα.



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.

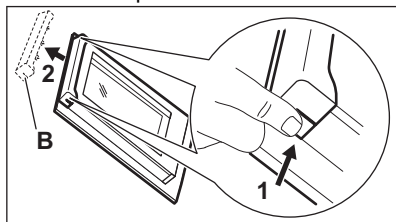
Για να αφαιρέσετε την πόρτα, τραβήξτε την προς τα έξω από τη μία πλευρά πρώτα και, στη συνέχεια, από την άλλη. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι ακούσατε ένα χαρακτηριστικό κλικ, όταν τοποθετήσατε την πόρτα. Σπρώξτε με δύναμη, εάν απαιτείται.

14.7 Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

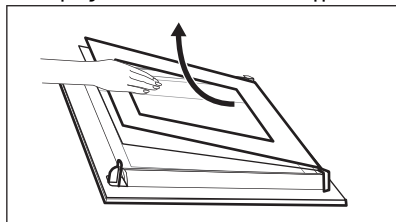


Το τζάμι της πόρτας της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει σε τύπο και σχήμα από τα παραδείγματα που βλέπετε στις εικόνες. Ο αριθμός των τζαμιών μπορεί επίσης να διαφέρει.

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.

14.8 Αντικατάσταση του λαμπτήρα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Ο πίσω λαμπτήρας



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

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. 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 στη θέση του.

14.9 Το συρτάρι



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην τοποθετείτε τρόφιμα μέσα στο συρτάρι.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως υλικά καθαρισμού, πλαστικές σακούλες, γάντια φούρνου, χαρτί, προϊόντα καθαρισμού, αεροζόλ, πλαστικά αντικείμενα) μέσα στο συρτάρι. Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο, το συρτάρι μπορεί να ζεσταθεί πολύ. Υπάρχει κίνδυνος φωτιάς.

Το συρτάρι κάτω από τον φούρνο μπορεί να αφαιρεθεί για να καθαριστεί.

Αφαίρεση του συρταριού:

1. Τραβήξτε προς τα έξω το συρτάρι μέχρι να σταματήσει.
2. Ανασηκώστε ελαφρώς το συρτάρι έτσι ώστε να μπορείτε να το σηκώσετε υπό γωνία των οδηγών του συρταριού.

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

15. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

15.1 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 συνδεδεμένη σωστά.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο.		Ενεργοποιήστε πρώτα τον εσωτερικό δακτύλιο.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχουν ρυθμιστεί οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Έχει ενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Αυτόματη απενεργοποίηση».
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Το κλειδίωμα είναι ενεργοποιημένο.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Κλειδίωμα».
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Το φαγητό μαγειρεύεται πολύ αργά ή πολύ γρήγορα.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή πολύ υψηλή.	Αν χρειάζεται, ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ακολουθήστε τις συμβουλές στο εγχειρίδιο χρήσης.
Επικάθιση ατμού και συμπύκνωσης στο φαγητό και στον θάλαμο του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για περισσότερο από 15 - 20 λεπτά αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Στην οθόνη του φούρνου εμφανίζεται η ένδειξη «F102».	- Δεν έχετε κλείσει εντελώς την πόρτα. - Το κλειδωμα της πόρτας είναι ελαττωματικό.	- Κλείστε εντελώς την πόρτα. - Απενεργοποιήστε τον φούρνο από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και ενεργοποιήστε τον ξανά. - Εάν εμφανίζεται ξανά η ένδειξη «F102» στην οθόνη, επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Στην οθόνη του φούρνου εμφανίζεται η ένδειξη «00:00».	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε την ώρα.

15.2 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 του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών

χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.)	
Κωδικός Προϊόντος (PNC)	
Σειριακός αριθμός (S.N.)	

16. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΌΔΟΣΗ

16.1 Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού της ΕΕ για τις πληροφορίες προϊόντος εστιών

Ταυτότητα μοντέλου	CCB6492APM	
Τύπος εστίας	Εστία εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Θερμαντήρας ακτινοβολίας	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά	21.0 cm
	Πίσω αριστερά	14.5 cm
	Εμπρός δεξιά	14.5 cm
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος	Πίσω δεξιά	Μ 26.5 cm Π 17.0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά	178.9 Wh/kg
	Πίσω αριστερά	181.8 Wh/kg
	Εμπρός δεξιά	181.8 Wh/kg
	Πίσω δεξιά	174.1 Wh/kg

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

16.2 Εστίες εξοικονόμησης ενέργειας - Εξοικονόμηση ενέργειας

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

- Όταν ζεσταίνετε νερό, να χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατό, τοποθετείτε πάντα τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη.
- Πριν θέσετε σε λειτουργία τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη επάνω της.

- Ο πάτος 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.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε.

16.3 Φύλλο πληροφοριών προϊόντος και πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τους κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ για τους φούρνους

Όνομα προμηθευτή	AEG
Ταυτότητα μοντέλου	CCB6492APM 940002981
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	81.4
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.98 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.70 kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	73 l
Τύπος φούρνου	Φούρνος εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας
Μάζα	54.3 kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

16.4 Φούρνος – Εξοικονόμηση ενέργειας

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήτε ενέργεια κατά τη χρήση της συσκευής.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής 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 και σκουρόχρωμα, μη ανακλαστικά ταψιά και φόρμες, για να αυξήσετε την εξοικονόμηση ενέργειας

Μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν από το μαγείρεμα, εκτός αν αυτό συνιστάται ρητά.

Όταν μαγειρεύετε μερικά 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 της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα, για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή να ζεσταίνετε άλλα φαγητά.

Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέγете τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασία, για να χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετε τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

16.5 Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0.8 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	20 λεπ

17. 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.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstancow Slaskich 26, 30-570 Krakow,
Poland



