

CCB56490BM
CCB56491BW

EL Οδηγίες Χρήσης | **Κουζίνα**



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 ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	2
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....	5
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	8
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	11
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	11
6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
7. ΕΣΤΙΕΣ - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	13
8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	15
9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	15
10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	17
11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	18
12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	20
13. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	25
14. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	27
15. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	29
16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	31

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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.
- 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 H05VV-F, ανθεκτικό στη θερμοκρασία του πίσω πλαισίου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο έως και 2.000 μέτρων από το επίπεδο της θάλασσας.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε σκάφη, 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, καθώς 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 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 ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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 ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Εγκατάσταση.

2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.

- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φως 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 θερμός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν έρχεται σε επαφή με το νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας και μην τοποθετείτε τρόφιμα σε άμεση επαφή με αυτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως άμεση επιφάνεια μαγειρέματος. Το μαγείρεμα πρέπει πάντα να γίνεται χρησιμοποιώντας κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

- 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 τα έλαια 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 ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να που 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 διαβρεγμένα 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 σμάτσο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της κοιλότητας της συσκευής.
 - 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.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λιπαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- 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.

2.6 Σέρβις

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

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- 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.

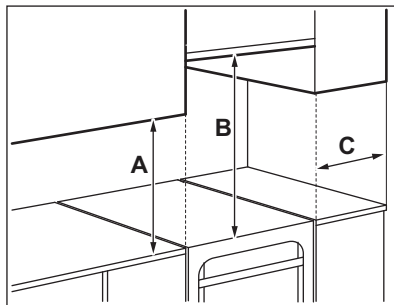
3.1 Τοποθεσία της συσκευής



Μην εγκαθιστάτε την κουζίνα κοντά στο νεροχύτη ή κοντά στο ντουλάπι με το νεροχύτη. Η υγρασία / σταγόνες νερού μπορεί να εισέλθουν μεταξύ του πλαινίου κουζίνας και του ντουλαπιού, και με την πάροδο του χρόνου να προκαλέσουν ζημιά στο χρώμα του πλαινίου της κουζίνας.

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

Για ελάχιστες αποστάσεις για την τοποθέτηση, ελέγξτε τον πίνακα.



Ελάχιστες αποστάσεις

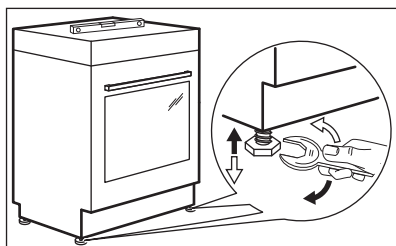
Διάσταση	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Τεχνικά στοιχεία

Τάση	230 V
Συχνότητα	50 - 60 Hz
Κλάση συσκευής	1

Διάσταση	mm
Ύψος	858
Πλάτος	500
Βάθος	600

3.3 Ισοπέδωση της συσκευής



Χρησιμοποιήστε τα μικρά ποδαράκια στο κάτω μέρος της συσκευής για να τοποθετήσετε την επάνω επιφάνεια της συσκευής στο ίδιο επίπεδο με άλλες επιφάνειες.

3.4 Προστασία αποτροπής κλίσης

Ορίστε το σωστό ύψος και τον χώρο για τη συσκευή πριν να προσαρτήσετε την προστασία αποτροπής κλίσης.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

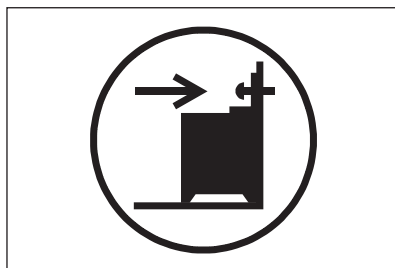
Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε την προστασία αποτροπής κλίσης στο σωστό ύψος.



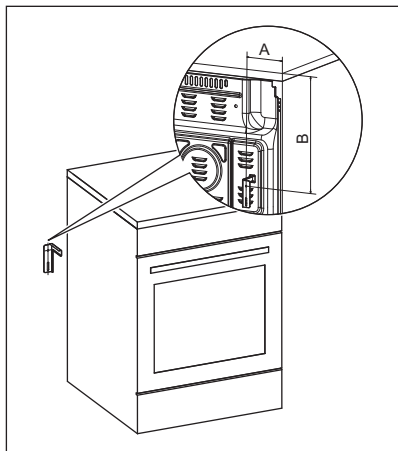
Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

Πρέπει να τοποθετήσετε την προστασία αποτροπής κλίσης. Σε αντίθετη περίπτωση, η συσκευή μπορεί να πάρει κλίση.

Η συσκευή σας έχει το σύμβολο που εμφανίζεται στην εικόνα (εάν υπάρχει) για να σας υπενθυμίσει την τοποθέτηση προστασίας αποτροπής κλίσης.



1. Τοποθετήστε την προστασία αποτροπής κλίσης B - 343 mm κάτω από την επάνω επιφάνεια της συσκευής και A - 67 mm από το πλάι της συσκευής στην κυκλική οπή σε ένα στήριγμα. Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοίχο).



2. Μπορείτε να βρείτε την οπή πλάι αριστερά στο πίσω μέρος της συσκευής. Σηκώστε το μπροστινό μέρος της συσκευής και τοποθετήστε την στο μέσον του χώρου μεταξύ των ντουλαπιών. Εάν ο χώρος μεταξύ των ντουλαπιών του πάγκου είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής πρέπει να προσαρμόσετε την πλαιϊνή μέτρηση στο κέντρο της συσκευής.



Εάν αλλάζετε τις διαστάσεις του φούρνου, πρέπει να ευθυγραμμίσετε σωστά την ασφάλεια ανατροπής.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν ο χώρος μεταξύ των ντουλαπιών του πάγκου είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής πρέπει να προσαρμόσετε την πλαιϊνή μέτρηση στο κέντρο της συσκευής.

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. Ο ακροδέκτης σύνδεσης βρίσκεται πίσω από το πίσω πλαίσιο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Πριν συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας στον ακροδέκτη, μετρήστε την τάση μεταξύ των φάσεων στο δίκτυο του σπιτιού. Στη συνέχεια, συμβουλευτείτε την ετικέτα σύνδεσης στο πίσω μέρος της συσκευής για να χρησιμοποιήσετε τη σωστή ηλεκτρολογική εγκατάσταση. Η συγκεκριμένη σειρά βημάτων αποτρέπει τα σφάλματα εγκατάστασης και τις ζημιές στα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής.

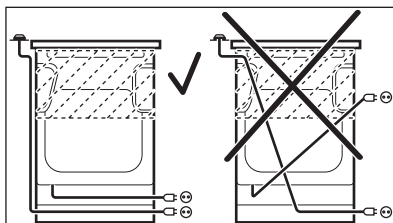
Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

Φάση	Ελάχ. μέγεθος καλωδίου
1	3x2,5 mm ²
3 με ουδέτερο	5x1,5 mm ²



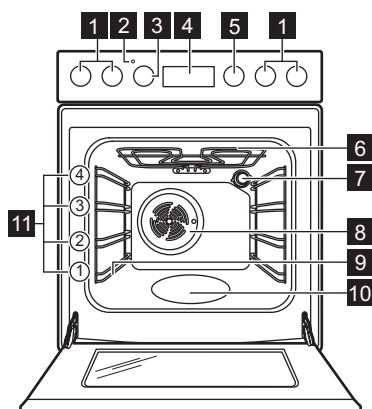
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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



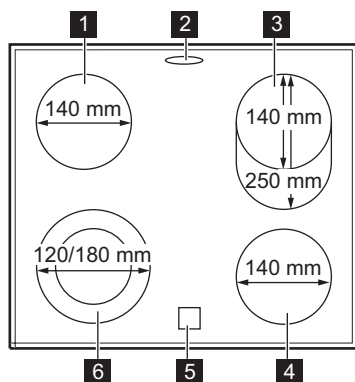
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Διακόπτες για την εστία
- 2 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 3 Διακόπτης για τη θερμοκρασία
- 4 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 5 Διακόπτης για τις λειτουργίες του φούρνου
- 6 Εξάρτημα ζεστάματος
- 7 Λαμπτήρας
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 10 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 11 Θέσεις σχάρας

4.2 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Ζώνη μαγειρέματος 1200 W
- 2 Έξοδος ατμού - ο αριθμός και η θέση εξαρτώνται από το μοντέλο
- 3 Ζώνη μαγειρέματος 1100 W / 2000 W
- 4 Ζώνη μαγειρέματος 1200 W
- 5 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας
- 6 Ζώνη μαγειρέματος 700 W / 1700 W

5. ΠΡΙΝ ΑΠΌ 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.

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώ.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Η μέγιστη θερμοκρασία για αυτή τη λειτουργία είναι 210 °C. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
4. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπ.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να κρυώσει.
6. Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
7. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

5.2 Ρύθμιση της ώρας

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

Η ένδειξη  αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν

υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.

Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα.
Μετά από περίπου πέντε δευτερόλεπτα, η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα που ρυθμίσατε.

5.3 Αλλαγή της ώρας



Δεν μπορείτε να αλλάξετε την ώρα ενώ εκτελείται οποιαδήποτε από τις λειτουργίες.

Πατήστε το  ξανά και ξανά μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη για τη λειτουργία Ωρα.

Για να ρυθμίσετε νέα ώρα, ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση της ώρας».

5.4 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Περιγραφή των ζωνών μαγειρέματος

Οι ζώνες μαγειρέματος είναι εξοπλισμένες με θερμοστάτη και λειτουργούν διακεκομμένα (ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται) ανάλογα με την επιλεγμένη σκάλα μαγειρέματος.

6.2 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.

6.3 Χρήση της απλής ζώνης μαγειρέματος

Για να χρησιμοποιήσετε μία απλή ζώνη μαγειρέματος, στρέψτε τον κατάλληλο διακόπτη σε μία από τις ακόλουθες θέσεις: 1-9.



Για τις σκάλες μαγειρέματος 1-3, η ζώνη παραμένει κόκκινη για περίπου 2-3 δευτερόλεπτα και κατόπιν απενεργοποιείται.



Η ζώνη λειτουργεί στο μέγιστο επίπεδο ισχύος εφόσον ρυθμίσετε τη στάθμη θερμότητας στο 8 ή 9.

6.4 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εξωτερικών δακτυλίων (διπλή ή οβάλ)

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

1. Αν επιλέξετε μια σκάλα μαγειρέματος μεταξύ 1-9, λειτουργεί μόνο το κεντρικό μέρος της ζώνης μαγειρέματος.

2. Για την ενεργοποίηση του εξωτερικού δακτύλιου, στρέψτε τον διακόπτη δεξιόστροφα υπερβαίνοντας τη ρύθμιση 9 στο ☉.

3. Στη συνέχεια, στρέψτε τον διακόπτη αριστερόστροφα στην επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος (1-9). Το κεντρικό μέρος και ο εξωτερικός δακτύλιος λειτουργούν μαζί.

Για να απενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο, στρέψτε τον διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης. Απενεργοποιούνται μαζί το κεντρικό μέρος και ο εξωτερικός ή ο οβάλ δακτύλιος. Η ένδειξη σβήνει. Για να επανεκκινήσετε το κεντρικό μέρος της ζώνης μαγειρέματος, επιλέξτε μια σκάλα μαγειρέματος μεταξύ 1-9.

6.5 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 - 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.

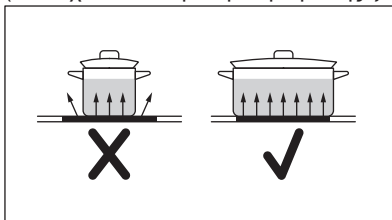


Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη σε κεραμικές εστίες με βάσεις που έχουν ακμές ή εγκοπές που εξέχουν, π.χ. σκεύη από χυτοσίδηρο. Μπορεί να προξενήσουν μόνιμες γρατζουνιές ή γδαρσίματα στην επιφάνεια των εστιών.



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 (τουλάχιστον ίδια με τη διάμετρο της ζώνης).



7.2 Απλοποιημένος οδηγός μαγειρέματος



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

Ρύθμιση θερμοκρασίας	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.
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 κατσαρόλας με 1-2 cm νερού. Ελέγξτε τη στάθμη του νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. Διατηρείτε το καπάκι στην κατσαρόλα.
4 - 5	Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρού συν τα υλικά.
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς.	εάν χρειάζεται	Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.

Ρύθμιση θερ- μοκρασίας	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομ- μάτια παντοστέας, 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 των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, 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.
- **Όταν η εστία έχει κρυώσει αρκετά, αφαιρέστε:** δακτυλίους από αλάτα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς:** χρησιμοποιήστε ένα μείγμα με μαγειρική σόδα και χυμό λεμονιού ή ξύδι.

9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου

1. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να επιλέξετε μια λειτουργία φούρνου.

2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία. Ο λαμπτήρας ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.



Για τις λειτουργίες χωρίς θέρμανση δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

3. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών

φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

9.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

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

9.3 Λειτουργίες φούρνου

0 Θέση απενεργοποίησης
Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

 **Λαμπτήρας φούρνου**
Για την ενεργοποίηση του λαμπτήρα χωρίς λειτουργία μαγειρέματος.

 **SteamBake**
Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Για τη διατήρηση φρούτων ή λαχανικών.

 **Κάτω Θέρμανση**
Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση.

 **Πάνω/Κάτω Θέρμανση / Καθαρισμός με Νερό**
Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσματα» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με: Καθαρισμός με Νερό.

 **Γκριλ γρήγορο**
Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού σε μεγάλες ποσότητες καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.

 **Γκριλ με Θερμό Αέρα**
Για ψήσιμο μεγαλύτερων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.

 **Ψήσιμο με αέρα**
Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε περισσότερες από μία θέσεις σχαρών, χωρίς ανάμειξη γεύσεων.



Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με: 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 ενδέχεται 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.



AirFry/Θερμός Αέρας



Για ηγνάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος. Για φαγητά όπως τηγανητές πατάτες ή πίτσα. /

Για ψήσιμο έως και σε δύο θέσεις σχαρών ταυτόχρονα, καθώς και για στέγνωμα φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20-40 °C χαμηλότερα από ό,τι για Πάνω/Κάτω Θέρμανση.



Απόψυξη

Για την απόψυξη φαγητού. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

9.4 Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη βελτίωση της υγρασίας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος εγκαυμάτων και βλάβης στη συσκευή.

Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:

- Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία: SteamBake.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή αφού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία: SteamBake.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.
Η μέγιστη χωρητικότητα του εσωτερικού ανάγλυφου τμήματος του φούρνου είναι 250 ml.
Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία:
4. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε μια θερμοκρασία.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή και κλείστε την πόρτα του φούρνου.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

6. Για απενεργοποίηση της συσκευής, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.
7. Αφαιρέστε το νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

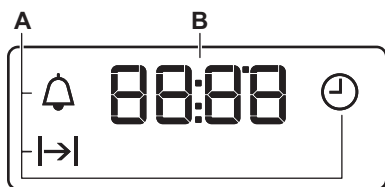


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει προτού αφαιρέσετε το υπόλοιπο νερό από το εσωτερικό ανάγλυφο τμήμα του φούρνου.

10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

10.1 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης

10.2 Κουμπιά

Κουμπί	Λειτουργία	Περιγραφή
—	ΠΛΗΝ	Για να ρυθμίσετε την ώρα.
	ΡΟΛΟΙ	Για να ρυθμίσετε μια λειτουργία ρολογιού.
+	ΣΥΝ	Για να ρυθμίσετε την ώρα.

10.3 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
ΩΡΑ	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.



10.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ

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

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

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

10.5 Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .

2. Πιέστε το $+$ ή το $-$ για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο.

Ο Χρονομετρητής τίθεται αυτόματα σε λειτουργία μετά από 5 δευτερόλεπτα.

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

10.6 Ακύρωση των λειτουργιών ρολογιού

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

11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

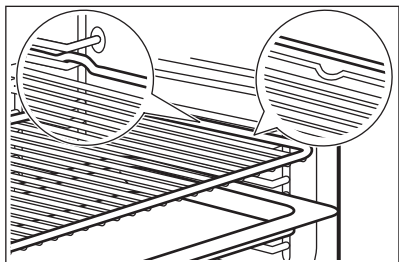
11.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Διατίθενται αξεσουάρ ανάλογα με το μοντέλο. Σαρώστε τον κωδικό QR για να ελέγξετε τον τρόπο χρήσης των αξεσουάρ που παρέχονται με τη συσκευή σας. Μπορείτε να παραγγείλετε τα προαιρετικά αξεσουάρ ξεχωριστά. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας προμηθευτή.



Οι μικρές εγκοπές αυξάνουν την ασφάλεια και παρέχουν προστασία με κλίση. Αποτελούν επίσης ασφάλειες ανατροπής. Το πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Εισαγάγετε το αξεσουάρ (μεταλλική σχάρα / ταψί) ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος ραφίου. Βεβαιωθείτε ότι η σχάρα ακουμπά στο πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.



Αν το ταψί σας έχει κλίση, τοποθετήστε το προς το πίσω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Εάν υπάρχει επιγραφή στο αξεσουάρ, βεβαιωθείτε ότι είναι στραμμένο προς το μέρος σας.

Αν χρησιμοποιείτε ταψί με οπές, τοποθετήστε το από κάτω για να συλλέξετε υγρά που στάζουν.

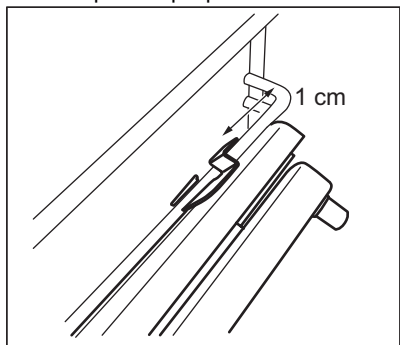
11.2 Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Μπορείτε να τοποθετήσετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες σε διαφορετικά επίπεδα σχάρας, εκτός από το επίπεδο 4.

Εγκατάσταση των τηλεσκοπικών οδηγών

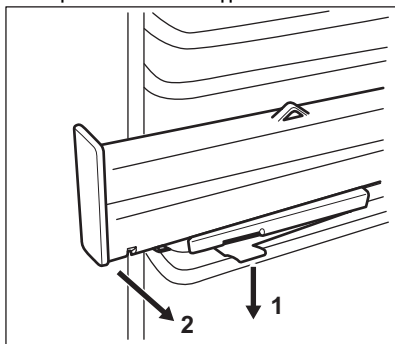
1. Στρέψτε τον τηλεσκοπικό οδηγό κατά 90° περίπου.
2. Σύρετε την αρπάγη στο πίσω άκρο του τηλεσκοπικού οδηγού πάνω σε μια ράγα στήριξης σχαρών. Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τον βραχίονα στη σωστή πλευρά του φούρνου.



3. Στρέψτε τον οδηγό στη σωστή θέση. Το εξάρτημα διακοπής που βρίσκεται σε ένα άκρο του τηλεσκοπικού οδηγού πρέπει να είναι στραμμένο προς τα επάνω.
4. Σπρώξτε τον οδηγό μέχρι το πίσω τοίχωμα του φούρνου.
5. Σπρώξτε το μπροστινό άκρο του τηλεσκοπικού οδηγού στη ράγα στήριξης της σχάρας. Ακούγεται ένα κλικ όταν ο σύρτης στο μπροστινό άκρο εφαρμόζει σωστά.
6. Ακολουθήστε τα ίδια βήματα για να τοποθετήσετε τον δεύτερο τηλεσκοπικό οδηγό. Βεβαιωθείτε ότι οι δύο τηλεσκοπικοί βραχίονες βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο.

Αφαίρεση των τηλεσκοπικών οδηγών

1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το άγκιστρο στο μπροστινό άκρο του τηλεσκοπικού οδηγού.



2. Τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
3. Στρέψτε τον τηλεσκοπικό οδηγό κατά 90° περίπου.
4. Αφαιρέστε το πίσω άκρο του οδηγού από το στήριγμα του ραφιδιού.
5. Κάντε τα ίδια βήματα για να αφαιρέσετε τον δεύτερο τηλεσκοπικό δρομέα.

12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

12.1 SteamBake



Πριν από την προθέρμανση, γεμίστε το εσωτερικό ανάγλυφο τμήμα του φούρνου με νερό μόνο όταν είναι κρύος ο φούρνος.

Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake».

Αρτοσκευάσματα

Φαγητό	Νερό στο εσωτερικό ανάγλυφο τμήμα του φούρνου (ml)	Θερμοκρασία (°C)	Ωρα (λεπ)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Λευκό ψωμί ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Ψωμάκια ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Σπιτική πίτσα ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Focaccia ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Μπισκότα, βουτήγματα, κρουασάν ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Τάρτα με δαμάσκηνα, μηλόπιτα, ψωμάκια κανέλας ¹⁾	100	180	20	2	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ.

¹⁾ Προθερμάνετε σε κενό φούρνο για 5 λεπτά πριν από το ψήσιμο.

Μαγείρεμα από κατεψυγμένα

Φαγητό	Νερό στο εσωτερικό ανάγλυφο τμήμα του φούρνου (ml)	Θερμοκρασία (°C)	Ωρα (λεπ)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Πίτσα κατεψυγμένη ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα.

Φαγητό	Νερό στο εσωτερικό ανάγλυφο τμήμα του φούρνου (ml)	Θερμοκρασία (°C)	Ώρα (λεπ)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Κατεψυγμένα κρουασάν ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

¹⁾ Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 10 λεπτά πριν από το ψήσιμο.

Αναζωογόνηση φαγητού

Φαγητό	Νερό στο εσωτερικό ανάγλυφο τμήμα του φούρνου (ml)	Θερμοκρασία (°C)	Ώρα (λεπ)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Λευκό ψωμί	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Ψωμάκια	100	110	10 - 20	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Σπιτική πίτσα	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Focaccia	100	110	10 - 20	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Λαχανικά	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Ρύζι	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Ζυμαρικά	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Κρέας	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Ψήσιμο

Φαγητό	Νερό στο εσωτερικό ανάγλυφο τμήμα του φούρνου (ml)	Θερμοκρασία (°C)	Ώρα (λεπ)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Ψητό χοιρινό	200	180	65 - 80	2	Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος.
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	200	200	50 - 60	2	Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος.
Κοτόπουλο	200	210	60 - 80	2	Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος.

Φαγητό	Νερό στο εσωτερικό ανάγλυφο τμήμα του φούρνου (ml)	Θερμοκρασία (°C)	Ώρα (λεπ)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Ψητή γαλοπούλα	200	200	70 - 90	2	Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος.

12.2 Υγρός Θερμός Αέρας

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

Φαγητό	Θερμοκρασία (°C)	Ώρα (λεπ)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Μπισκότα βουτύρου	140	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή βαθύ ταψί
Ταρτάκια	170	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή βαθύ ταψί
Χορτοφαγικό				
Ανάμικτα λαχανικά σε πουγκί 400 g	200	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή βαθύ ταψί
Ομελέτα	200	30 - 40	2	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα
Λαχανικά σε ταψί 700 g	190	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή βαθύ ταψί

12.3 AirFry

Αρτοσκευάσματα

Φαγητό	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Ώρα (λεπ)	Θέση σχάρας
Κρουασάν, κατεψυγμ.	περίπου 350 g	180 - 220	15 - 30	2
Σφολιάτα, κατεψυγμ.	περίπου 400 g	180 - 220	15 - 35	2
Σφολιάτα, φρέσκια	περίπου 300 g	180 - 220	15 - 35	2
Πίτσα, κατεψυγμένη	περίπου 340 g	180 - 220	20 - 35	2

Προϊόντα πατάτας

Φαγητό	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Ώρα (λεπ)	Θέση σχάρας
Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες	περίπου 650 g	180 - 220	20 - 30	2
Τηγανητές πατάτες χοντροκομμένες, κατεψυγμ.	περίπου 600 g	180 - 220	20 - 30	2
Πατάτες κυδωνάτες, κατεψυγμένες	περίπου 650 g	180 - 220	15 - 25	2
Κροκέτες	περίπου 450 g	180 - 220	15 - 30	2

Φρέσκα λαχανικά

Φαγητό	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Ώρα (λεπ)	Θέση σχάρας
Φέτες κολοκυθιού, φρέσκες ¹⁾	περίπου 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ Προσθέστε 1 κουταλάκι ελαιόλαδο για να μην κολλήσουν

Άλλα

Φαγητό	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Ώρα (λεπ)	Θέση σχάρας
Εσκαλόπ, κατεψυγμ.	περίπου 300 g	180 - 220	15 - 25	2

Φαγητό	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Ώρα (λεπ)	Θέση σχάρας
Γαρίδες σε ζύμη ψησίματος, κατεψυγμ.	περίπου 200 g	180 - 220	15 - 25	2
Ροδέλες καλαμαριού, κατεψυγμ.	περίπου 250 g	180 - 220	15 - 25	2
Μπουκιές κοτόπουλου, κατεψυγμ.	περίπου 300 g	180 - 220	15 - 25	2
Μπουκίτσες ψαριού, κατεψυγμ.	περίπου 500 g	180 - 220	15 - 25	2

12.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Φαγητό	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Ώρα (λεπ)
Μικρά κέικ (16 τεμάχια/ταψί)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	ταψί ψησίματος	3	20 - 30
Μικρά κέικ (16 τεμάχια/ταψί)	Ψήσιμο με αέρα	150	ταψί ψησίματος	3	20 - 30
Μικρά κέικ (16 τεμάχια/ταψί)	Θερμός Αέρας	160	ταψί ψησίματος	1 + 3	30 - 40
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημένες διαγώνια)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190	μεταλλική σχάρα	1	65 - 75
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημένες διαγώνια)	Ψήσιμο με αέρα	180	μεταλλική σχάρα	2	70 - 80
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	μεταλλική σχάρα	2	20 - 30
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Ψήσιμο με αέρα	160	μεταλλική σχάρα	2	25 - 35
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	170	μεταλλική σχάρα	1 + 3	30 - 40
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	140	ταψί ψησίματος	3	15 - 30
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Ψήσιμο με αέρα	140	ταψί ψησίματος	3	20 - 30
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	ταψί ψησίματος	1 + 3	15 - 30
Φρυγανισμένο ψωμί	Γκριλ γρήγορο	250	μεταλλική σχάρα	3	5 - 10
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι ¹⁾	Γκριλ με Θερμό Αέρα	250	μεταλλική σχάρα ή βαθύ ταψί	3	15 - 20 η πρώτη πλευρά, 10 -15 η δεύτερη πλευρά

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

13. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

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

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

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με ζεστό νερό και καθαριστικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων (εκτός από το ταψί AirFry).

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικό καθαριστικό για φούρνους.

Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ και το ταψί AirFry χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

13.2 Φούρνοι από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο

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

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

13.3 Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού

Η διαδικασία καθαρισμού αφαιρεί τα κατάλοιπα αλάτων από το ανάγλυφο τμήμα

του εσωτερικού του φούρνου μετά το μαγείρεμα με ατμό.



Συνιστάται να ακολουθείτε τη διαδικασία καθαρισμού τουλάχιστον κάθε 5 - 10 κύκλους της λειτουργίας: SteamBake.

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

13.4 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

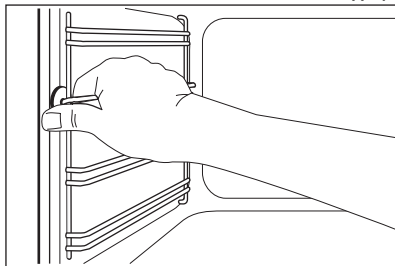
Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.



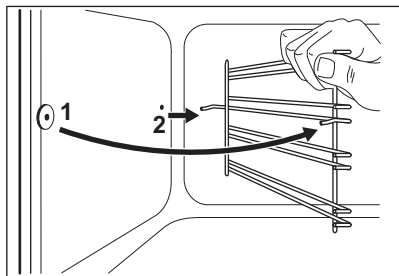
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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

13.5 Τρόπος χρήσης : Καθαρισμός με Νερό

Αυτή η διαδικασία καθαρισμού χρησιμοποιεί υγρασία για την αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τη συσκευή.

1. Τοποθετήστε νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου: 250ml.
2. Επιλέξτε τη λειτουργία .
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.
4. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 30 λεπ.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
6. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

13.6 Αφαίρεση και τοποθέτηση των υαλοπινάκων του φούρνου

Μπορείτε να αφαιρέσετε τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

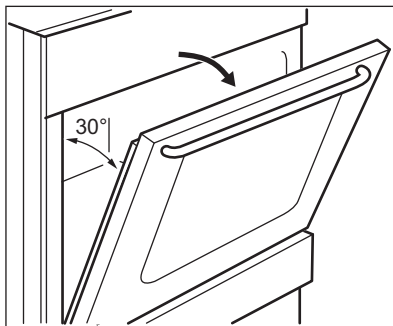
Κρατήστε την πόρτα του φούρνου ελαφρώς ανοιχτή κατά τη διαδικασία καθαρισμού. Όταν το ανοίξετε πλήρως, μπορεί να κλείσει κατά λάθος προκαλώντας πιθανή ζημιά.



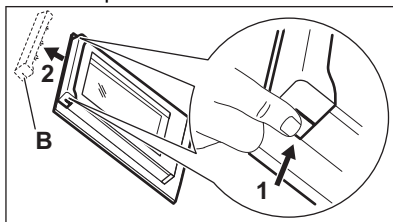
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο χωρίς τα τζάμια.

1. Ανοίξτε την πόρτα μέχρι να είναι σε γωνία περίπου 30°. Η πόρτα στέκεται μόνη της όταν είναι ελαφρώς ανοιχτή.



2. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



3. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όταν αφαιρείτε τα γυάλινα πάνελ, η πόρτα του φούρνου προσπαθεί να κλείσει.

4. Κρατήστε το επάνω άκρο των υαλοπινάκων της πόρτας και τραβήξτε τους προς τα πάνω έναν προς ένα.
5. Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε τα πλαίσια τζαμιού και την πόρτα του φούρνου. Κάντε τα παραπάνω βήματα με την αντίθετη σειρά. Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις κατάλληλες υποδοχές.

13.7 Το συρτάρι

Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην τοποθετείτε τρόφιμα μέσα στο συρτάρι.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα, όπως υλικά καθαρισμού, πλαστικές σακούλες, γάντια φούρνου, χαρτί, προϊόντα καθαρισμού, αεροζόλ και 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.

13.8 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.

Ο πίσω λαμπτήρας

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

14. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

14.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Ο φούρνος δεν είναι στην πρίζα ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
	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 μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε 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.
	Δεν έχουν ρυθμιστεί οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
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.
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.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12.00".	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τον φούρνο. Η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη «400» και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Ο φούρνος είναι εσφαλμένα συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή.	Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή (ανατρέξτε στο διάγραμμα συνδεσμολογίας αν διατίθεται).
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: SteamBake.	Δεν ενεργοποιήσατε τη λειτουργία SteamBake.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake».
	Δεν γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake».
Το νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου δεν βράζει.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία τουλάχιστον στο 110 °C. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φούρνος - Υποδείξεις και συμβουλές».
Το νερό τρέχει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Σκουπίστε το νερό με πανί ή σφουγγάρι. Προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Ανατρέξτε στη συγκεκριμένη διαδικασία.

14.2 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.)

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Κωδικός Προϊόντος (PNC)

Σειριακός αριθμός (S.N.)

15. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

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

Ταυτότητα μοντέλου	CCB56490BM CCB56491BW	
Τύπος εστίας	Εστίες εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Θερμαντήρας ακτινοβολίας	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Πίσω αριστερά	14,0 cm
	Εμπρός δεξιά	14,0 cm
	Εμπρός αριστερά	18,0 cm
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος	Πίσω δεξιά	W 14,0 cm
		L 25,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Πίσω αριστερά	181.8 Wh/kg
	Πίσω δεξιά	184.3 Wh/kg
	Εμπρός δεξιά	181.8 Wh/kg
	Εμπρός αριστερά	190.1 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		184.5 Wh/kg

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

15.2 Εστίες εξοικονόμησης ενέργειας - Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομείτε 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.

15.3 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	CCB56490BM 943005684 CCB56491BW 943005685	
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	94.9	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0,84 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0,75 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	58 l	
Τύπος φούρνου	Φούρνος εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας	
Μάζα	CCB56490BM	43.0 kg
	CCB56491BW	42.0 kg

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

15.4 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.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέγете τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασία, για να χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρείτε ζεστό το φαγητό.

Υγρός Θερμός Αέρας

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

15.5 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

16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΈΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Μην απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο  μαζί με τα οικιακά

απορρίματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

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

