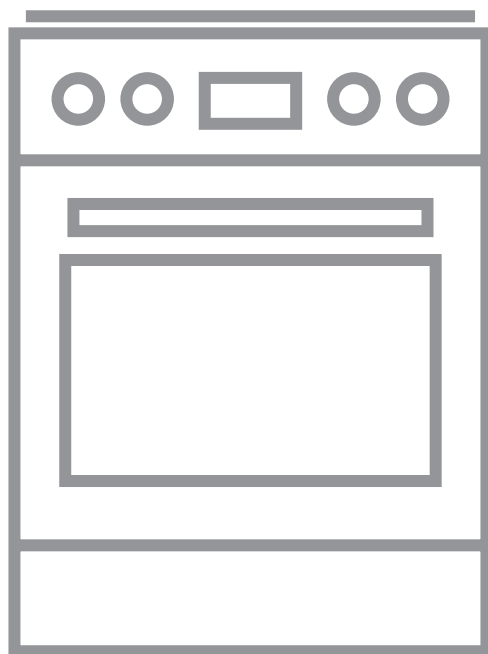


USER MANUAL



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	6
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	8
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	11
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	13
8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	14
9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	14
10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	17
11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	18
12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	29
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	32
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	34

ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν της AEG. Το σχεδιάσαμε για να σας παρέχει άψογη απόδοση για πολλά χρόνια, με πρωτοποριακές τεχνολογίες που θα κάνουν τη ζωή σας πιο απλή και με χαρακτηριστικά που ενδεχομένως δεν θα βρείτε σε κοινές συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



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

www.aeg.com/webselfservice



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registreaeg.com



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

www.aeg.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στην ηλεκτρική παροχή με καλώδιο τύπου H05VV-F, ανθεκτικό στη θερμοκρασία του πίσω πλαισίου.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο έως και 2.000 μέτρων από το επίπεδο της θάλασσας.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε σκάφη ή πλοία.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή επάνω σε πλατφόρμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα ή το τζάμι των αρθρωτών καπακιών των εστιών, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Μην τοποθετείτε πάνω στη θερμή επιφάνεια των εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια γιατί μπορεί να θερμανθούν.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. 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. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε αξεσουάρ ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε το συρτάρι αποθήκευσης. Μπορεί να θερμανθεί πολύ.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλλετε 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.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

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

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι που περιέχει υπολείμματα τροφίμων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπτε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.

- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιάς επίστρωσης:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
 - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των εξαρτημάτων απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιάς επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή ή απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να προκαλέσουν γρατζουνιές. Πρέπει πάντα να αναστήκωνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να

χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

2.6 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

2.7 Σέρβις

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

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



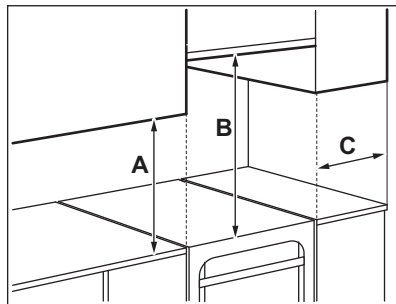
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Θέση της συσκευής

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

Για τις ελάχιστες αποστάσεις για την τοποθέτηση ελέγξτε τον πίνακα.



Ελάχιστες αποστάσεις

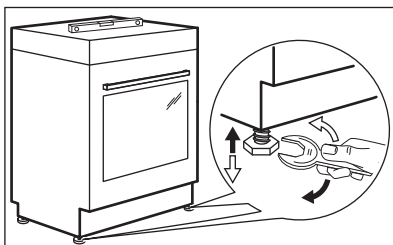
Διάσταση	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	230 V
Συχνότητα	50 - 60 Hz
Κλάση συσκευής	1

Διάσταση	mm
Ύψος	858
Πλάτος	500
Βάθος	600

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

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

**ΠΡΟΣΟΧΗ!**

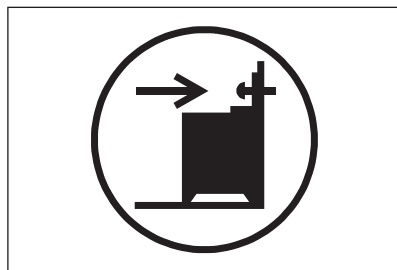
Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή πραγματοποιείται στο σωστό ύψος.



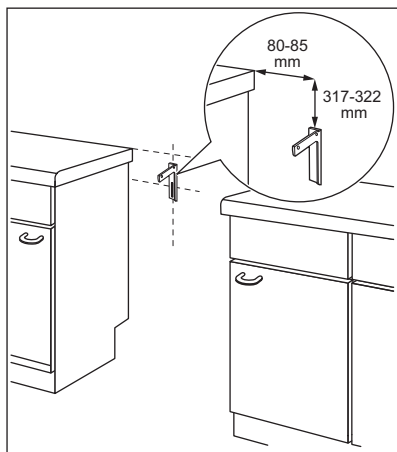
Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

Πρέπει να εγκαταστήσετε την προστασία από ανατροπή. Εάν δεν την εγκαταστήσετε, η συσκευή μπορεί να ανατραπεί.

Η συσκευή σας φέρει το σύμβολο που φαίνεται στην εικόνα (κατά περίπτωση), προκειμένου να σας υπενθυμίσει την εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή.



1. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή 317 - 322 mm κάτω από την άνω επιφάνεια της συσκευής και 80 - 85 mm από την πλευρά της συσκευής εντός της κυκλικής οπής στο βραχίονα. Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοίχος).



2. Μπορείτε να εντοπίσετε την οπή στην αριστερή πλευρά στο πίσω μέρος της συσκευής. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος της συσκευής και τοποθετήστε την στο μέσον του χώρου μεταξύ των ντουλαπιών. Εάν ο χώρος ανάμεσα στα ντουλάπια κουζίνας είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής, πρέπει να προσαρμόσετε την πλαϊνή απόσταση, ώστε η συσκευή να βρίσκεται στο κέντρο.



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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

3.5 Ηλεκτρική εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως ή καλώδιο τροφοδοσίας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

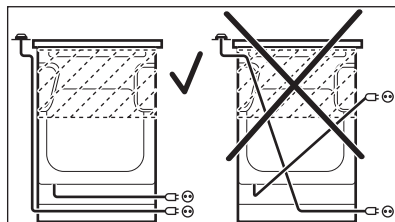
Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

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



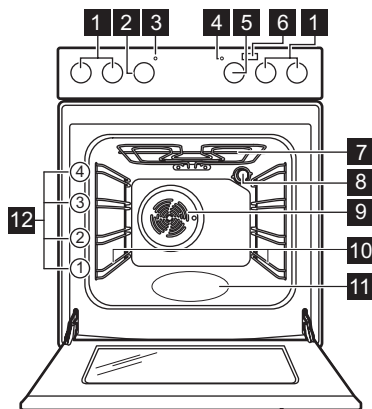
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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



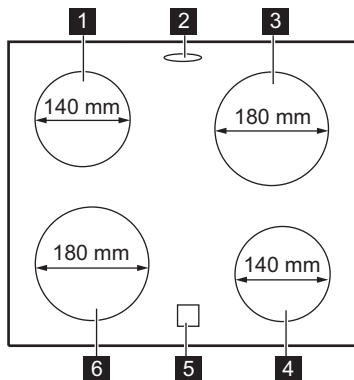
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Διακόπτες εστιών
- 2 Διακόπτης θερμοκρασίας
- 3 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 4 Λυχνία / σύμβολο / ένδειξη εστιών
- 5 Διακόπτης λειτουργιών φούρνου
- 6 Κουμπί Ατμού Plus
- 7 Αντίσταση
- 8 Λαμπτήρας
- 9 Ανεμιστήρας
- 10 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 11 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 12 Θέσεις σχαρών

4.2 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Ζώνη μαγειρέματος 1.200 W
- 2 Έξοδος ατμού - ο αριθμός και η θέση εξαρτάται από το μοντέλο
- 3 Ζώνη μαγειρέματος 1.800 W
- 4 Ζώνη μαγειρέματος 1.200 W
- 5 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας
- 6 Ζώνη μαγειρέματος 1.800 W

4.3 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί Ψησίματος/ Γκριλ**
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

- **Προαιρετικοί τηλεσκοπικοί βραχίονες**
Για τις σχάρες και τα ταψιά. Μπορείτε να τους παραγγείλετε χωριστά.
- **Συρτάρι αποθήκευσης**
Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου.

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πρώτος καθαρισμός

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



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός».

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

5.2 Προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.



Για τη λειτουργία: Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας SteamBake».

1. Επιλέξτε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία  και ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία. Η μέγιστη θερμοκρασία για αυτή τη λειτουργία είναι 210 °C.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Επιλέξτε τη λειτουργία   $\downarrow$ °C, πιάστε το κουμπί Ατμός Plus  και ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
6. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
7. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.

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

6. ΕΣΤΊΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

6.1 Σκάλα μαγειρέματος

Σύμβολα	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
1 - 9	Σκάλες μαγειρέματος

Στρέψτε τον διακόπτη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος στην απαραίτητη σκάλα μαγειρέματος. Ανάβει η ένδειξη λειτουργίας των εστιών. Για να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, στρέψτε τον διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης.

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

6.2 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη ανάβει όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή.

7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Μαγειρικό σκεύος



Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη.



Τα μαγειρικά σκεύη από ατσάλι εμαγιέ και με χάλκινη ή αλουμινένια βάση μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

7.2 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών



Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση:	Χρόνος (λεπτά)	Συμβουλές
1	Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών.	όσος απαιτείται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα.	5 - 25	Ανακατεύετε ανά διαστήματα.
1 - 2	Χτύπημα: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρεύετε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε στο ενδιάμεσο τις συνταγές που περιέχουν γάλα.
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.

Σκάλα μαγει- ρέματος	Χρήση:	Χρόνος (λεπτά)	Συμβουλές
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κομμάτια λουκάνικα, σουσάμι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς.	όσος απαιτείται	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
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 τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

8.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν

ζάχαρη. Σε αντίθετη περίπτωση, η βρωμιά μπορεί να προκαλέσει βλάβη στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Τοποθετήστε την ειδική ξύστρα στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, 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 τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα βρεγμένο πανί.

9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής



Εξαρτάται από το μοντέλο εάν η συσκευή σας έχει λαμπτήρες, σύμβολα διακοπών ή ενδείξεις:

- Ο λαμπτήρας ανάβει όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Το σύμβολο υποδεικνύει κατά πόσον ο διακόπτης ελέγχει μία από τις ζώνες μαγειρέματος, τις λειτουργίες του φούρνου ή τη θερμοκρασία.
- Η ένδειξη ανάβει όταν ο φούρνος θερμαίνεται.

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

2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε μια ρύθμιση θερμοκρασίας.
3. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

9.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

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

9.3 Λειτουργίες φούρνου

Σύμβολο	Λειτουργίες φούρνου	Χρήση
0	Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι σβηστός.
	Λαμπτήρας φούρνου	Για την ενεργοποίηση του λαμπτήρα χωρίς λειτουργία μαγειρέματος.
	SteamBake	Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για να πετύχετε το σωστό χρώμα και τραγανή επιφάνεια κατά το ψήσιμο. Για να γίνει πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Για τη διατήρηση φρούτων ή λαχανικών.
	Ελαφρύ Ψήσιμο με Αέρα	Για την παρασκευή τρυφερών, ζουμερών ψητών ή για την ξήρανση φρούτων και λαχανικών.
	Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση.
	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας.
	Γκριλ Γρήγορο	Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.

Σύμβολο	Λειτουργίες φούρνου	Χρήση
	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.
	Ψήσιμο με Υγρασία	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Ψήσιμο με Υγρασία. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Φούρνος - Εξοικονόμηση Ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.
	Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε δύο θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση.
	Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

9.4 Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake

Αυτή η λειτουργία βελτιώνει την υγρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς 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 βρύσης.

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

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

3. Ρυθμίστε τη λειτουργία: SteamBake  $\downarrow^{\circ}\text{C}$.

4. Πιέστε το κουμπί Ατμός Plus . Το κουμπί Ατμού Plus λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία: SteamBake. Ανάβει η ένδειξη.

5. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε μια ρύθμιση θερμοκρασίας.

6. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή και κλείστε την πόρτα φούρνου.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

7. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε το κουμπί Ατμού Plus , στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

Η ένδειξη του κουμπιού Ατμού Plus σβήνει.

8. 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 ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

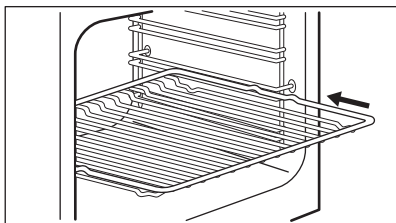


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

Μεταλλική σχάρα:

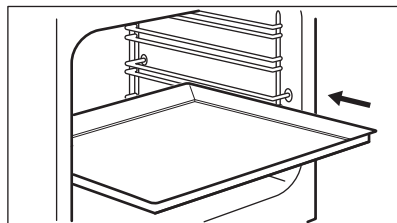


Τοποθετήστε τη σχάρα μεταξύ των ράβδων οδήγησης του στηριγματος σαρώων.

Ταψί:



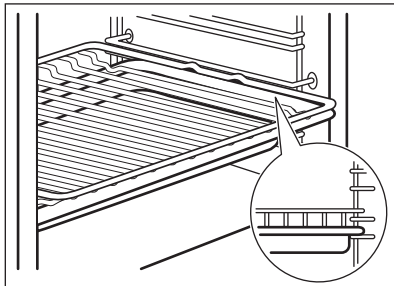
Μη σπρώχνετε το ταψί ψησίματος μέχρι να ακουμπήσει στο πίσω τοίχωμα στο εσωτερικό του φούρνου. Κάτι τέτοιο αποτρέπει την κυκλοφορία της θερμότητας γύρω από το ταψί. Το φαγητό μπορεί να καεί, ιδιαίτερα στο πίσω μέρος του ταψιού.



Σπρώξτε το ταψί ή το βαθύ ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηριγματος σαρώων. Βεβαιωθείτε ότι δεν αγγίζει το πίσω τοίχωμα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

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



11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

- Καθαρίζετε την υγρασία μετά από κάθε χρήση της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τα αντικείμενα απευθείας στο δάπεδο της συσκευής και μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτό επάνω στα εξαρτήματα όταν μαγειρεύετε. Αυτό μπορεί να αλλάξει τα αποτελέσματα του ψησίματος και να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο.

11.1 Γενικές πληροφορίες

- Η συσκευή έχει τέσσερις θέσεις σχαρών. Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή διαθέτει ένα ειδικό σύστημα για την κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει διαρκώς τον ατμό. Με το σύστημα αυτό, μπορείτε να μαγειρέψετε σε ένα περιβάλλον ατμού, διατηρώντας τα τρόφιμα μαλακά εσωτερικά και τραγανά εξωτερικά. Μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας στο ελάχιστο.
- Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας της συσκευής. Αυτό είναι φυσιολογικό. Να στέκεστε πάντα μακριά από τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.

11.2 Ψήσιμο

- Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τον φούρνο που είχατε. Προσαρμόστε τις συνήεις ρυθμίσεις σας, όπως θερμοκρασία, χρόνος ψησίματος και θέση σχάρας, στις τιμές που αναφέρονται στους πίνακες.
- Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.
- Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια ορισμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.
- Μπορείτε να παρατείνετε τους χρόνους ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.
- Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο στην αρχή. Σε μια τέτοια περίπτωση, μην αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Τα ταψιά μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

11.3 Ψήσιμο κέικ

- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν 3/4 του καθορισμένου χρόνου ψησίματος.
- Εάν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο ταψιά ψησίματος, αφήστε ένα κενό επίπεδο ανάμεσά τους.

11.4 Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

- Για τρόφιμα με πολύ λίπος, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί, προκειμένου να μη λερωθεί ο φούρνος με λεκέδες που ίσως να μη βγαίνουν.
- Αφήστε το κρέας να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, ώστε να μη χάσει τους χυμούς του.
- Για να αποφύγετε τον πολύ καπνό στο φούρνο όταν ψήνετε, προσθέστε λίγο νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπίκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που το νερό εξατμίζεται.

11.5 Χρόνοι μαγειρέματος

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

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

11.6 SteamBake ↓°C +



Πριν από την προθέρμανση γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό ενώ ο φούρνος είναι κρύος.

Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake»

Αρτοσκευάσματα

Τύπος φαγητού	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
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.
Φοκάτσια ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Μπισκότα, βουτήματα, κρουασάν ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα νε- ρού στο ανά- γλυφο τμήμα του εσωτερι- κού του φούρνου (ml)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Τάρτα με δα- μάσκηνα, μηλόπιτα, ψωμάκια κα- νέλας ¹⁾	100	180	20	2	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ.

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

Ψήσιμο κατεψυγμένων

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα νε- ρού στο ανά- γλυφο τμήμα του εσωτερι- κού του φούρνου (ml)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Πίτσα κατε- ψυγμένη ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα.
Κατεψυγμέ- να κρουα- σάν ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

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

Αναζωογόνηση φαγητού

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα νε- ρού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Λευκό ψωμί	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Ψωμάκια	100	110	10 - 20	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Σπιτική πί- τσα	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Φοκάτσια	100	110	10 - 20	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
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

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Ψητό χοιρι- νό	200	180	65 - 80	2	Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίμα- τος.
Ψητό βοδινό	200	200	50 - 60	2	Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίμα- τος.
Κοτόπουλο	200	210	60 - 80	2	Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίμα- τος.
Ψητή γαλο- πούλα	200	200	70 - 90	2	Χρησιμοποιήστε μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίμα- τος.

11.7 Διατήρηση ↓°C +



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ίδιων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.
- Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι γυάλινα δοχεία του μισού λίτρου στο ταψί ψησίματος.
- Γεμίστε τα γυάλινα δοχεία ομοιόμορφα, αφήνοντας 1 cm αέρα στο πάνω μέρος κάθε δοχείου.

Αφήστε τα καπάκια πάνω χωρίς να τα κλείσετε ερμητικά.

- Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.
- Προσθέστε 1/2 λίτρο νερό στο ταψί ψησίματος και 1/4 του λίτρου νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου, ώστε να υπάρχει αρκετή υγρασία στον φούρνο.
- Επιλέξτε τη λειτουργία SteamBake και ρυθμίστε την κατάλληλη θερμοκρασία, με βάση τον παρακάτω πίνακα.
- Τα γυάλινα δοχεία μπορούν να κλείσουν ερμητικά μόνο όταν έχει απενεργοποιηθεί η λειτουργία.

Μαλακά φρούτα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Φράουλες / Βατόμουρα / Σμέουρα	160	25 - 30	1	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Φρούτα με κουκούτσι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Αχλάδια / Κυδώνια / Δαμάσκηνα	160	35 - 40	1	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Μαλακά λαχανικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Κολοκύθι / Μελιτζάνα / Κρεμμύδια / Ντομάτες	160	30 - 35	1	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Λαχανικά τουρσί

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Καρότα / Αγγουράκι Τουρσί / Γογγύλι / Σέλινό	160	35 - 45	1	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

11.8 Ελαφρύ Ψήσιμο με Αέρα ☁️↓°C

Ξήρανση

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώρες)	Θέση σχάρας	
			1 θέση	2 θέσεις
Λαχανικά				
Φασόλια	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Πιπεριές κομμέ- νες	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Μανιτάρια κομ- μένα	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Μυρωδικά	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Φρούτα				
Δαμάσκηνα κομ- μένα στη μέση	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Βερίκοκα κομμέ- να στη μέση	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Φέτες μήλου	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Φέτες αχλαδιού	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Αργό Μαγείρεμα

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Σοτάρισμα σε κάθε πλευρά (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Χρόνος (λεπτά)
Βοδινό					
Φιλέτο μέτρια ψη- μένο	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Ψητό βοδινό, μέ- τρια ψημένο	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Μοσχάρι					
Φιλέτο ροζέ	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Κόντρα, σε ένα κομμάτι	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Ψητό μοσχάρι, μέτρια ψημένο	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Σοτάρισμα σε κάθε πλευρά (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Χρόνος (λεπτά)
Χοιρινό					
Φιλέτο ροζέ	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Κόντρα, σε ένα κομμάτι	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Ψητό χοιρινό, μέ- τρια ψημένο	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

11.9 Πάνω + Κάτω Θέρμανση

Ψήσιμο

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Επίπεδο κέικ	160 - 170	25 - 35	2
Κέικ μαγιάς με μήλα	170 - 190	45 - 55	3
Κέικ στο ταψί για τα λίπη	170 - 180	35 - 45	2
Κέικ με τραγανή επικάλυψη	170 - 190	50 - 60	3
Cheese cake	170 - 190	60 - 70	2
Χωριάτικο ψωμί	190 - 210	50 - 60	2
Αφράτο κέικ (σπεσιαλιτέ Ρουμα- νίας)	165 - 175	35 - 45	2
Αφράτο κέικ (παραδοσιακή σπεσιαλιτέ Ρουμανίας)	165 - 175	35 - 45	2
Τσουρεκάκια	180 - 200	15 - 25	2
Κέικ κορμός	150 - 170	15 - 25	2
Κις λορέν	215 - 225	45 - 55	2

Ψήσιμο

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κοτόπουλο, μισό	210 - 230	35 - 50	2
Χοιρινό σνίτσελ	190 - 210	30 - 35	3
Ψάρι, ολόκληρο	200 - 220	40 - 70	2

11.10 Γκριλ Γρήγορο

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κοτόπουλο, μισό	230	50 - 60	2
Χοιρινό σνίτσελ	230	40 - 50	3
Ψήσιμο μπέικον στο γκριλ	250	17 - 25	2
Λουκάνικα	250	20 - 30	2
Βοδινή μπριζόλα: μέτρια ψημέ- νο	230	25 - 35	2

11.11 Γκριλ Με Θερμό Αέρα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κοτόπουλο, μισό	200	50 - 60	2
Κοτόπουλο	250	55 - 60	2
Φτερούγες κοτόπουλου	230	30 - 40	2
Χοιρινό σνίτσελ	230	40 - 50	2
Βοδινή μπριζόλα: καλοψημένο	250	35 - 40	2

11.12 Ψήσιμο με Αέρα

Ψήσιμο

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κέικ μαγιάς με γέμιση	150 - 160	20 - 30	2
Κέικ «σάντουιτς»	170 - 190	30 - 40	2
Τάρτα με μήλα (ελβετική σπεσιαλιτέ)	180 - 200	35 - 45	2
Χριστουγεννιάτικο κέικ	150 - 160	40 - 50	2
Κέικ σοκολάτας	170 - 190	50 - 60	2
Μαρέγκα	110 - 120	30 - 40	2
Πατάτες ωγκρατέν	180 - 200	40 - 50	2
Λαζάνια	170 - 190	30 - 50	2
Μακαρόνια φούρνου	170 - 190	50 - 60	2
Λειτουργία πίτσας	190 - 200	25 - 35	2

Ψήσιμο

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κοτόπουλο, ολόκληρο	200 - 220	55 - 65	2
Χοιρινό ψητό	170 - 180	45 - 50	2

11.13 Ψήσιμο με Υγρασία ,9

Τύπος φαγητού	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχά- ρας	Εξαρτήματα
Ψωμί και πίτσα				
Φραντζολάκια	190	25 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίμα- τος / γκριλ
Ψωμάκια	200	40 - 45	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίμα- τος / γκριλ
Κατεψυγμένη πίτσα 350 g	190	25 - 35	2	μεταλλική σχάρα
Κέικ σε ταψί ψησίματος				
Κέικ κορμός	180	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίμα- τος / γκριλ
Κέικ Brownie	180	35 - 45	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίμα- τος / γκριλ
Κέικ σε φόρμα				
Σουφλέ	210	35 - 45	2	έξι μικρές κεραμικές φόρμες σε με- ταλλική 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 σχά- ρα
Ψάρι				
Ψάρι σε πουγκιά 300 g	180	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίμα- τος / γκριλ
Ψάρι ολόκληρο 200 g	180	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίμα- τος / γκριλ
Ψάρι φιλέτο 300 g	180	30 - 40	2	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα
Κρέας				
Κρέας σε πουγκί 250 g	200	35 - 45	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίμα- τος / γκριλ

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Εξαρτήματα
Σουβλάκι με κρέας 500 g	200	30 - 40	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Μικρά ψητά αρτοσκευάσματα				
Μπισκότα	170	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Μακαρόν	170	40 - 50	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Κέικ Muffins	180	30 - 40	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Αλμυρά κράκερ	160	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Μπισκότα βουτύρου	140	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ταρτάκια	170	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Χορτοφαγικά				
Ανάμικτα λαχανικά σε πουγκί 400 g	200	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ομελέτα	200	30 - 40	2	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα
Λαχανικά σε ταψί 700 g	190	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ

11.14 Θερμός Αέρας

Ψήσιμο

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Επίπεδο κέικ	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Τσουρεκάκια	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Μαρέγκα	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Κέικ βουτύρου	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Λειτουργία πίτσας	200 - 220	35 - 45	1 + 3

11.15 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Εξαρτήματα	Θέση σχάρας	Χρόνος (λεπτά)
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	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	250	μεταλλική σχάρα ή ταψί ψησίματος / γκριλ	3	15 - 20 πρώτη πλευρά, 10 - 15 δεύτερη πλευρά

12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

- Καθαρίστε την πρόσοψη του φούρνου με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και κάποιο απαλό καθαριστικό.
- Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα εξειδικευμένο καθαριστικό.
- Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Ο κίνδυνος είναι μεγαλύτερος για το ταψί του γκριλ.
- Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.
- Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και κάποιο καθαριστικό.
- Αν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά εξαρτήματα, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επικάλυψη.

12.2 Συσκευές από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο



Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε σύρμα, οξέα ή προϊόντα που χαράσσουν, διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου. Καθαρίστε το χειριστήριο του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

12.3 Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου

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



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 ξύδι 6% χωρίς μυρωδικά.
2. Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί.

12.4 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών .

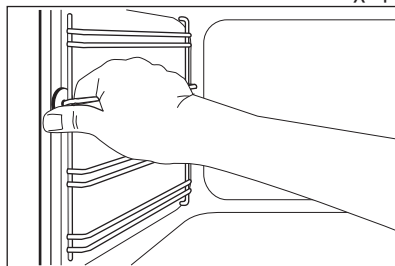
Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.



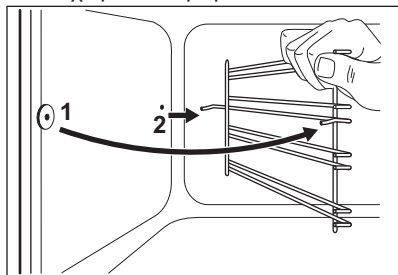
ΠΡΟΣΟΧΗ!

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.

12.5 Πάνω μέρος του φούρνου



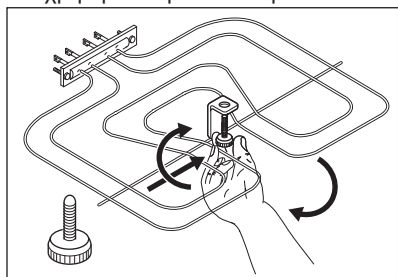
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε την αντίσταση. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

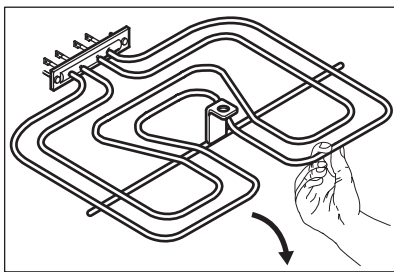
Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

Μπορείτε να αφαιρέσετε την αντίσταση για να καθαρίσετε το πάνω μέρος του φούρνου πιο εύκολα.

1. Αφαιρέστε τη βίδα που συγκρατεί την αντίσταση. Την πρώτη φορά, χρησιμοποιήστε κατσαβίδι.



2. Τραβήξτε με προσοχή την αντίσταση προς τα κάτω.



3. Καθαρίστε το πάνω μέρος του φούρνου με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού, και αφήστε το φούρνο να στεγνώσει. Τοποθετήστε την αντίσταση στη θέση της, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η αντίσταση έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν θα πέσει.

12.6 Αφαίρεση και εγκατάσταση των τζαμιών του φούρνου

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

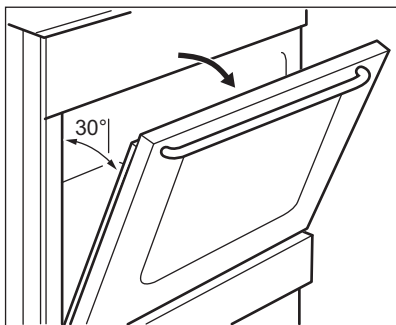
Κρατάτε την πόρτα φούρνου ελαφρώς ανοιχτή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού. Όταν την ανοίξετε εντελώς ενδέχεται να κλείσει κατά λάθος προκαλώντας πιθανή ζημιά.



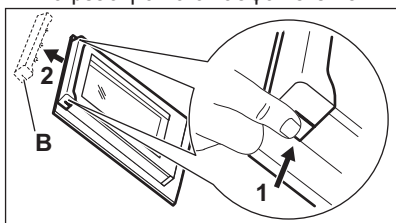
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τα τζάμια.

1. Ανοίξτε την πόρτα μέχρι να βρίσκεται 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 και από τις δύο πλευρές και στρώστε το 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 τζάμια, η πόρτα του φούρνου προσπαθεί να κλείσει.

4. Κρατήστε το επάνω άκρο των τζαμιών της πόρτας του φούρνου και τραβήξτε τα ένα ένα.
5. Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά.

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η πλευρά του εσωτερικού τζαμιού με την εκτύπωση πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού με την εκτύπωση δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις σωστές υποδοχές.

12.7 Αφαίρεση του συρταριού

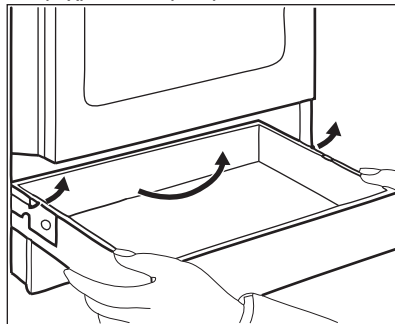


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

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



2. Ανασηκώστε αργά το συρτάρι.
3. Τραβήξτε πλήρως το συρτάρι προς τα έξω.

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

12.8 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής. Αποτρέπεται τη ζημιά στο γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα και στο εσωτερικό του φούρνου.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Αποσυνδέστε την ασφάλεια προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα.
Ο λαμπτήρας και το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα μπορεί να είναι ζεστά.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Αφαιρέστε τις ασφάλειες από τον πίνακα ασφαλειών ή απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη κυκλώματος.

Ο πίσω λαμπτήρας

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

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.	Εάν η ζώνη λειτούργησε για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.
Στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου συσσωρεύονται ατμοί και υγρασία.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στο φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στο φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.
Το ψήσιμο των φαγητών διαρκεί πάρα πολύ ή τα φαγητά ψήνονται πολύ γρήγορα.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή πολύ υψηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία, εάν χρειάζεται. Ακολουθήστε τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήστη.
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».
	Δεν ενεργοποιήσατε σωστά τη λειτουργία SteamBake με το κουμπί Ατμός Plus.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake».
Επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ελαφρύ Ψήσιμο με Αέρα, αλλά η ένδειξη του κουμπιού Ατμού Plus είναι αναμμένη.	Η λειτουργία SteamBake είναι ενεργοποιημένη.	Πιέστε το κουμπί Ατμός Plus  για να διακόψετε τη λειτουργία SteamBake.
Το νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου δεν βράζει.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία τουλάχιστον στους 110 °C. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
Το νερό εξέρχεται από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Σκουπίστε το νερό με ένα σφουγγάρι ή ένα πανί. Προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Ανατρέξτε στη συγκεκριμένη διαδικασία.

13.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

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

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:	
Μοντέλο (MOD.)	
Κωδικός προϊόντος (PNC)	
Αριθμός σειράς (S.N.)	

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Αναγνωριστικό μοντέλου	CCB56000BW		
Τύπος εστιών	Εστίες εντός Ανεξάρτητης Κουζίνας		
Πλήθος ζωνών μαγειρέματος	4		
Τεχνολογία θέρμανσης	Θέρμανση διά Ακτινοβολίας		
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Πίσω αριστερά	14,0 cm	
	Πίσω δεξιά	18,0 cm	
	Εμπρός δεξιά	14,0 cm	
	Εμπρός αριστερά	18,0 cm	
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Πίσω αριστερά	181,8 Wh/kg	
	Πίσω δεξιά	182,1 Wh/kg	
	Εμπρός δεξιά	181,8 Wh/kg	
	Εμπρός αριστερά	182,1 Wh/kg	
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		182,0 Wh/kg	

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

14.2 Εστίες - Εξοικονόμηση ενέργειας

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

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.
- Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να κυλώσει.

14.3 Δελτίο προϊόντος και πληροφορίες για φούρνους σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ 65-66/2014

Όνομα προμηθευτή	AEG
Αναγνωριστικό μοντέλου	CCB56000BW
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	94.9
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0,84 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0,75 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	58 l
Τύπος φούρνου	Φούρνος εντός Ανεξάρτητης Κουζίνας
Μάζα	43.0 kg

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Κουζίνες, φούρνοι, φούρνοι με ατμό και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης.

14.4 Φούρνος - Εξοικονόμηση ενέργειας



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

Γενικές συμβουλές

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ ο φούρνος 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 σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο προτού τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο.

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

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

Μαγείρεμα με αέρα

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

Διατήρηση του φαγητού ζεστού

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

Ψήσιμο με Υγρασία

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

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

www.aeg.com/shop



867354000-B-092019



AEG