

LKR66021MX

ET Kasutusjuhend | **Pliit**

2

EL Οδηγίες Χρήσης | **Κουζίνα**

27



# Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	9
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	10
6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
7. PLIIDIPLAAT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	11
8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	12
9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	13
10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID.....	15
11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	16
12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS.....	21
13. VEAOTSING.....	23
14. ENERGIATÖHUSUS.....	24
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	26

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- Seadme paigaldamist ja toitekaablit vahetamist on lubatud teostada ainult kvalifitseeritud töötajatel.
- Tagapaneeli temperatuuri tõttu tuleb selle seadme vooluvõrku ühendamisel kasutada H05VV-F-tüüpi juhet.
- See seade on mõeldud kasutamiseks kõrgusel kuni 2000 m merepinnast.
- See seade pole mõeldud kasutamiseks laevadel, paatides või muudel alustel.
- Ülekuumenemise vältimiseks ärge paigaldage seda seadet katteukse taha.
- Ärge paigaldage seadet platvormile.
- Ärge kasutage seadet välistaimeriga ega kaugjuhtimispuldi abil.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelevalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.

- Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage pliidi ukseklaasi või hingedega klaasi puhastamiseks karedaid abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid ühendage lahti elektritoide.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Olge hoiusahtli käsitlemisel ettevaatlik. See võib kuumaks muutuda.

- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Katkestusvahendid peavad olema juhtmestikuga ühendatud vastavalt juhtmete paigaldamise eeskirjadele.
- HOIATUS: Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Kõõgimööbli ja niši mõõtmed peavad olema sobivad.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Mõned seadme osad on voolulinge all. Katke seade mõõbliiga, et vältida ohtlike osade vastu minemist.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete või kappide külgi.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Paigaldage seadme alla stabiilne alus, et see ei saaks ümber minna. Vt jaotist "Paigaldamine".

### 2.2 Elektriühendus

#### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb

- pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse ja põletuse oht.  
Elektrilöögi oht.

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätkke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinnal ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.

### HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.

- Ärge pange tuleohtlike või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.

### HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
  - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
  - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga keedunõud võivad tekitada kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

## 2.4 Hooldus ja puhastus

### HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldust lülitage seade välja. Ühendage toitepistik pistikupesast lahti;
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.

- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Kuivatage seadme sisemus ja uks kindlasti pärast iga kasutamist. Kasutamise ajal tekkinud aur kondenseerub seadme seintele ja võib põhjustada roostet. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

## 2.5 Sisevalgustus

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## 2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.7 Kõrvaldamine

### ⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikest omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

# 3. PAIGALDAMINE

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

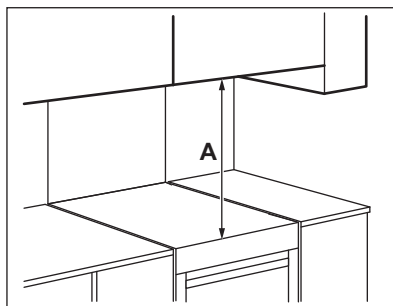
## 3.1 Tehnilised andmed

### Mõõtmed

Kõrgus	847 - 867 mm
Laius	596 mm
Sügavus	600 mm

## 3.2 Seadme asukoht

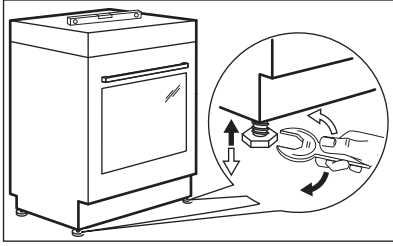
Eraldiseisva seadme kapid saab paigaldada ühele või kahele küljele ja nurka.



### Minimaalsed vahekaugused

Mõõdud	mm
A	650

### 3.3 Seadme loodimine

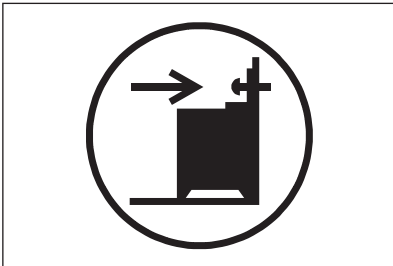


Pliidi pealispinna seadmiseks ühele tasemele teiste pindadega kasutage seadme all olevaid väikeseid tugi jalgu.

### 3.4 Kaldumiskaitse

#### ⚠ ETTEVAATUST!

Paigaldage seadmele kaldumiskaitse, et see ebaühtlase raskuse tõttu ümber ei kukuks. Kaldumiskaitse töötab ainult siis, kui seade on paigaldatud õigesse kohta. Kui teie seadmel on joonisel kujutatud sümbol, siis aitab see teil meeles pidada, et seadmele tuleb paigaldada kaldumiskaitse.

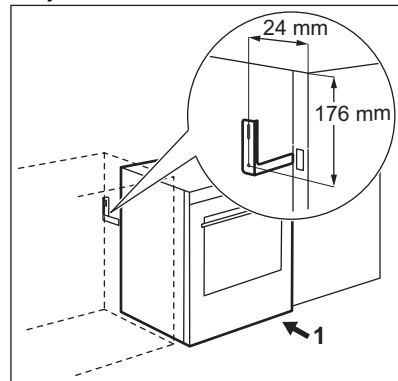


#### ⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et paigaldate kaldumiskaitse õigele kõrgusele.

Veenduge, et seadme taga olev pind oleks sile.

1. Enne kaldumiskaitse paigaldamist valige seadme jaoks õige kõrgus ja asukoht.
2. Paigaldage kaldumiskaitse 176 mm seadme ülapiinast ja 24 mm seadme vasakust servast asuva toendi ümmargusse auku. Vaadake joonist. Krüvige see kõva materjali külge või kasutage sobivat tuge (seina).
3. Augu leiata seadme tagant vasakult poolt. Vaadake joonist. Asetage seade kappide vahelisse tühimikku (1). Kui kappide vahele jääv ruum on suurem kui seadme laius, siis kohandage külgi nii, et seade jääks keskele.



### 3.5 Elektriinstallatsioon

#### ⚠ HOIATUS!

Tootja ei vastuta kahju eest, mis tuleneb teie suutmatusest järgida ohutust käsitlevates peatükkides kirjeldatud ohutusmeetmeid.

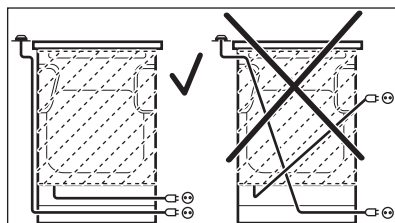
Seadmega ei kaasne toitepistikut ega toitekaablit.

## Soovitavad kaablitüübid erinevate faaside jaoks:

Faas	Min kaabli suurus
1	3x4,0 mm <sup>2</sup>
3 neutraalsega	5 × 1,5 mm <sup>2</sup>

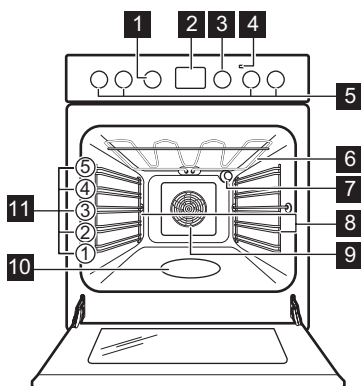
### ⚠ HOIATUS!

Toitekaabel ei tohi kokku puutuda joonisel välja toodud seadme osaga.



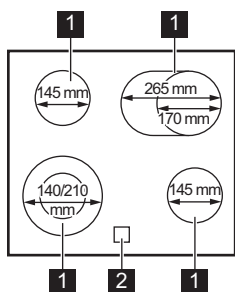
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Üldine ülevaade



- 1 Ahju funktsioonide juhtnupp
- 2 Ekraan
- 3 Temperatuuri nupp
- 4 Temperatuuri indikaator/sümbol
- 5 Pliidiplaadi nupud
- 6 Kuumutuselement
- 7 Lamp
- 8 Riilutugi, eemaldatav
- 9 Ventilaator
- 10 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 11 Riili asendid

### 4.2 Pliidiplaadi ülevaade



- 1 Keeduväli
- 2 Jääkkuumuse indikaator

### 4.3 Lisatarvikud

- **Traatrest**  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**  
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Väga sügav pann**  
Moussaka valmistamiseks.
- **AirFry küpsetusplaat**  
Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita.
- **Teleskoopsiinid**  
Restide ja plaatide jaoks.
- **Hoiusahtel**  
Hoiusahtel on ahjuõõnsuse all.




## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


### 5.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine



Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Seadke funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Laske seadmel töötada 15 min.
4. Valige funktsioon . Valige maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilid tagasi oma kohale.

### 5.2 Kellaaja valimine

Enne ahju kasutamist peate määrama kellaaja.

 vilgub, kui ühendate seadme elektrivõrku, kui on olnud elektrikatkestus või kui taimer pole seadistatud.


Õige aja valimiseks vajutage nuppu  või .

Umbes viie sekundi pärast vilkumine lakkab ja ekraanil kuvatakse valitud kellaage.

### 5.3 Kellaaja valimine



Te ei saa muuta kellaagega, kui mõni funktsioon töötab.

Vajutage nuppu  seni, kuni kellaaja funktsiooni indikaator vilgub. Uue kellaaja seadmiseks vt jaotist „Kellaaja valimine“.

### 5.4 Sisselükatavad nupud




Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tuleb välja.

## 6. PLIIDIPLAAT – IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Kuumusastmed

Sümbolid	Funktsioon
	Väljas-asend
	Kaheringiline keeduväli
	Soojashoidmine

#### Sümbolid Funktsioon

1 - 9 Kuumusastmed



Energiatarbimise vähendamiseks kasutage jääksoojust. Deaktiveerige keeduala umbes 5–10 minutit enne küpsetamise lõppu.

Keerake valitud keeduvälja nuppu, et valida sobiv soojusaste. Küpsetamise lõpetamiseks keerake nupp väljas-asendisse.

## 6.2 Välimiste ringide sisse- ja väljalülitamine

Soojeneva pinna suurst saab kohandada vastavalt keedunõu mõõtmetele.

**Välimise ringi sisselülitamiseks:** keerake nuppu päripäeva üle kerge takistuse asendisse . Õige soojusastme valimiseks keerake nuppu vastupäeva.

**Välimise ringi väljalülitamiseks:** keerake nupp väljas-asendisse. Indikaator kustub.

## 6.3 Jääkkuumuse indikaator

### HOIATUS!

Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohu jääkkuumuse tõttu.

Indikaator lülitub sisse, kui keeduväli on kuum, kuid ei tööta juhul, kui pliit on toiteallikast lahti ühendatud.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

## 7. PliidiPLAAT - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Keedunõud

Küpsetustelemendid sõltuvad keedunõu materjalist

#### i

Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

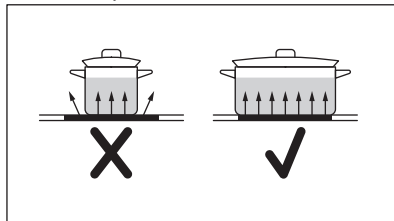
#### i

Ärge kasutage keraamilisel pliidil esiletungivate servade ega vagudega keedunõusid, nt valumalmist panne. Need võivad pliidi pinda kriimustada või kraapida.

#### i

Emailitud terasest ja alumiinium- või vaskpõhjaga nõud võivad tekitada klaaskeraamilisele pinnale värvimuutusi.

Energia säästmiseks ja pliidi nõuetekohase toimivuse tagamiseks peab kasutatava keedunõu põhi olema sobiva läbimõõduga.



### 7.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keedu- väli	Kööginõu läbimõõt (mm)	Võimsus (W)
Vasak tagumine	Φ 145	1200
Parem tagumine	170-265	1400/2200
Parem eesmine	Φ 145	1200
Vasak eesmine	140-210	1000/2200

## 7.3 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1 - 1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikel tulel, valmistoidu soojendamise.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Hautage köögivilju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
4 - 5	Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, kotleid, karbonaad, vorstid, maks, keedetainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittite friikartulid).		

## 8. PLIIDIPLAAT – PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.

- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärasest puhastusprotseduuri.



### HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

## 8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pliini kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid,

rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.

- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.


## 9. AHI – IGAPÄEVANE KASUTAMINE


### **HOIATUS!**


Vt ohutust käsitlevaid peatükke.


### 9.1 Ahju funktsioonid


#### **Väljas-asend** Ahi on väljas.


 **Pöördõhk**  
Küpsetamiseks maksimaalselt kahel riuliasendil korraga ja toidu kuivatamiseks.  
Seadke ahju temperatuur 20-40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.

 **Pitsa funktsioon / AirFry**  
Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist. / Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Toitudele nagu friikartulid või pitsa.

 **Tavapärane küpsetamine**  
Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

 **SteamBake / Vesipuhastus**  
Niiskuse lisamiseks toiduvalmistamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks.  
Vt jaotist "Puhastamine ja hooldus", et leida lisateavet järgmistest valikutest: Vesipuhastus.


 **Kiirgrill**  
Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.

 **Turbogrill**  
Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Grataänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.

 **Niiske küpsetus pöördõhuga**  
Seda funktsiooni kasutati energiatõhususe klas- si ja ökodisaini nõuete järgimiseks (EU 65/2014 ja EU 66/2014 kohaselt). Testid vastavalt stand- dardile: IEC/EN 60350-1.  
Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal ener- giat.  
Ahjuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure ener- giatõhususega.  
Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kuu- mutusvõimsus võib väheneda. Üldisi energia- säästus soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine.  
Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuan- ded ja soovitusel", Niiske küpsetus pöördõh- uga.  
Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp auto- maatselt välja.

 Sulatamiseks ilma temperatuuri valimata kasutage funktsiooni Niiske küpsetus pöördõhuga.

### 9.2 Ahju sisse- ja väljalülitamine

 **Oleneb mudelist, kas seadmel on nuppude sümbolid, indikaatorid või tuled:**

- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.
- Lamp süttib, kui ahi töötab.
- Sümbol näitab, kas nupuga on mõni keeduväljadest sisse lülitatud, ahju funktsioone või temperatuuri.

1. Ahju funktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.
3. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

### 9.3 Aktiveerides funktsiooni: SteamBake

See funktsioon tõstab küpsetamise ajal niiskuse taset.

#### ⚠ HOIATUS!


Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

Eralduv aur võib põhjustada põletust:

- Ärge avage seadme ust ajal, kui kasutate funktsiooni SteamBake.
- Olge ukse avamisel ettevaatlik, kui olete kasutanud funktsiooni SteamBake.



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahju uks.
2. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett. Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml. Veesüvendi täitmisel peab ahi olema külm.
3. Keerake funktsiooninuppu: SteamBake 
4. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
5. Pange toit ahju ja sulgege uks.

#### ⚠ ETTEVAATUST!

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veesüvendisse vett valada.

6. Seadme väljalülitamiseks keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.
7. Eemaldage veesüvendist vesi.

#### ⚠ HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

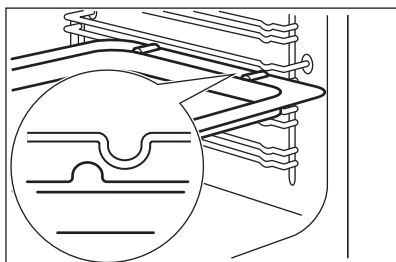
### 9.4 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate ahju välja, jätkab jahutusventilaator töötamist kuni ahju mahajahtumiseni.

### 9.5 Ahju tarvikute sisestamine

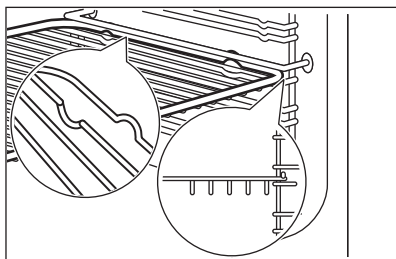
#### Sügav pann / küpsetusplaat:

Lükake sügav pann või küpsetusplaat riulitoe juhtsoonte vahele:



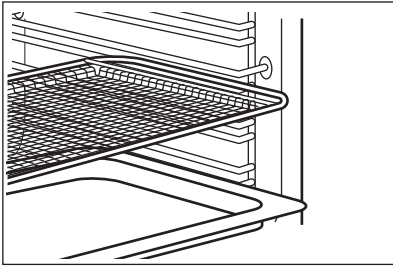
#### Traatrest:

Lükake rest restitoe juhtsoonte vahele.



#### AirFry rest:

Pange AirFry-rest kolmandale ahjutasandile. Pange küpsetusplaat esimesele ahjutasandile.



- Kõigil tarvikutel on väiksed sälgud vasak- ja parempoolse külje ülaosas, et suurendada ohutust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud.
- Resti ümbritsev kõrge serv aitab ära hoida ahjunõude mahalibisemist.

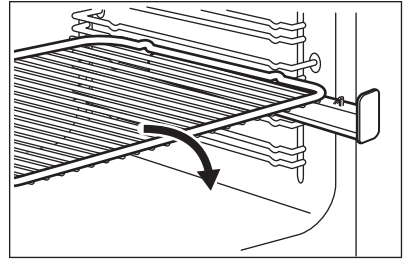
## 9.6 Teleskoopsiinid - ahjutarvikute sisestamine



Hoidke teleskoopsiinide paigaldusjuhised edaspidiseks kasutamiseks alles.

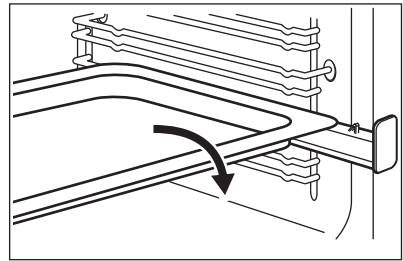
Teleskoopsiinid võimaldavad reoste hõlpsamalt sisestada ja eemaldada.

### Traatrest:



Paigutage traatrest teleskoopsiinidele nii, et selle jalad jäävad allapoole.

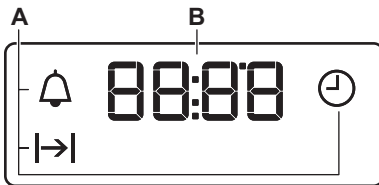
### Sügav pann:



Asetage küpsetusplaat või sügav küpsetuspann teleskoopsiinidele.

## 10. AHI – KELLA FUNKTSIOONID

### 10.1 Ekraan



- A. Kella funktsioonid
- B. Taimer

### 10.2 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja seadmiseks.

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
	KELL	Kellafunktsiooni seadmiseks.
	PLUSS	Kellaaja seadmiseks.

### 10.3 Kella funktsioonid

Kella funktsioon	Kasutamine
	KELLAAEG Kellaaja seadmiseks muutmiseks või kontrollimiseks.
	KESTUS Ahju tööaja kestuse määramiseks.
	MINUTILUGEJA Pöördloenduse seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

#### 10.4 KESTUSE määramine

1. Määrake ahju funktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage järjest , kuni hakkab vilkuma.
3. Vajutage või KESTUSE aja valimiseks.

Ekraanil kuvatakse .

4. Kui aeg saab täis, vilgub ja kostab helisignaali. Seade lülitub automaatselt välja.
5. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
6. Keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse.

#### 10.5 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage järjest , kuni hakkab vilkuma.

2. Vajutage või vajaliku aja valimiseks.

Minutilugeja hakkab automaatselt tööle 5 sekundi pärast.

3. Kui valitud aeg saab täis, kostab helisignaali. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.
4. Keerake ahjufunktsioonide nupp ja temperatuurinupp väljas-asendisse.

#### 10.6 Kellafunktsioonide tühistamine

1. Vajutage järjest , kuni soovitud funktsiooni indikaator hakkab vilkuma.
2. Vajutage ja hoidke . Kellafunktsioon lülitub mõne sekundi pärast välja.

## 11. AHI - VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogustest.

## 11.1 Niiske küpsetus pöördõhuga

### Leib ja pitsa

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riikli tasand
Kuklid	180	25 - 35	3
Külmutatud pitsa 350 g	190	25 - 35	3

### Koogid küpsetusplaadil

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riikli tasand
Rullbiskviit	180	20 - 30	3
Šokolaadikook	180	30 - 40	3

### Koogid vormis

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riikli tasand
Suflee	200	30 - 40	3
Biskviitaignast põhi	180	20 - 30	3
Victoria võileib	150	25 - 35	3

### Kala

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riikli tasand
Kala küpsetuskotis 300 g	180	25 - 35	3
Terve kala, 200 g	180	25 - 35	3
Kalafilee, 300 g	180	25 - 35	3

### Liha

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riikli tasand
Liha küpsetuskotis 250 g	200	25 - 35	3
Lihavardad 500 g	200	30 - 40	3

### Väikesed küpsetised

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riikli tasand
Küpsised	180	25 - 35	3
Makroonid	160	25 - 35	3
Muffinid	180	25 - 35	3
Soolaküpsised	170	20 - 30	3
Muretainast küpsised	150	25 - 35	3
Korvikesed	170	15 - 25	3

## Taimetoitlastele

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riili tasand
Juurviljasegu kotis 400 g	180	25 - 35	3
Omlett	200	20 - 30	3
Juurviljad ahjuplaadil 700 g	180	25 - 35	3

## 11.2 SteamBake

### Küpsetised

Toit	Temperatuur (°C)	Vee kogus veeanumas (ml)	Eelkuumutus-aeg (min)	Aeg (min.)	Riili tasand
Sai	180	150	10	30 - 40	2
Kuklid, saiakesed	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Kodune pitsa	230	150	10	15 - 20	2
Küpsised, koogikesed, croissantid	160	150	10	10 - 20	2
Ploomikook, kaneelirullid	160	150	10	70 - 80	2

### Külmutatud toiduained

Toit	Temperatuur (°C)	Vee kogus veeanumas (ml)	Eelkuumutus-aeg (min)	Aeg (min.)	Riili tasand
Pitsa	200	100	10	15	2
Croissant	170	50	10	25	2
Lasanje	200	200	10	35 - 45	2

### Toidu soojendamine

Toit	Temperatuur (°C)	Vee kogus veeanumas (ml)	Eelkuumutus-aeg (min)	Aeg (min.)	Riili tasand
Sai	110	100	-	30 - 40	2
Kuklid, saiakesed	110	100	-	20 - 25	2
Kodune pitsa	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Kõõgiviljad	110	100	-	15 - 25	2
Riis	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2

Toit	Temperatuur (°C)	Vee kogus veeanumas (ml)	Eelkuumutus-aeg (min)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Liha	110	100	-	15 - 28	2

### Röstimine

Toit	Temperatuur (°C)	Vee kogus veeanumas (ml)	Eelkuumutusaeg (min)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Kana	210	200	-	70 - 75	2
Pool kana	210	200	-	35 - 50	2
Küpsetatud sealih	180	200	-	65 - 70	2
Rostbiif, 1–1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Väheküps 2. Poolküps 3. Täisküps					
Kalkunipraad	200	200	-	70 - 85	2

### 11.3 AirFry

#### Pagaritooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Sarvesaiad, külmutatud	ca 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Lehttainas, külmutatud	ca 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Lehttainas, värsk	ca 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Pitsa, külmutatud	ca 340 g	180 - 220	20 - 35	3

#### Kartulitooted

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Friikartulid, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Friikartulid, paksud, külmutatud	ca 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Kartuliviilud, külmutatud	ca 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Kroketid	ca 450 g	180 - 220	15 - 30	3

#### Värsked köögiviljad

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli tasand
Suvikõrvitsaviilud, värsked <sup>1)</sup>	ca 500 g	180 - 220	25 - 35	3

<sup>1)</sup> lisage 1 tl oliiviõli, et vältida kleepumist

## Muu

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Riuli ta-sand
Eskalopp, külmutatud	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Krevetid tainas, külmutatud	ca 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalmaarirõngad, külmutatud	ca 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Kananagitsad, külmutatud	ca 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Kalapulgad, külmutatud	ca 500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 11.4 Teave katseasutustele

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Tarvikud	Riuli ta-sand
Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil)	Tavapärase küpsetamine	170	20 - 30	Küpsetus-plaat	4
Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil) <sup>1)</sup>	Pöördõhk	150	20 - 30	Küpsetus-plaat	2
Väikesed koogid (20 tk küpsetusplaadil) <sup>1)</sup>	Pöördõhk	150	25 - 35	Alus/rasva-pann	1 + 4
Õunapirukas, 2 vormi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigutus	Tavapärase küpsetamine	180	70 - 90	Ahjurest	1
Õunapirukas, 2 vormi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigutus	Pöördõhk	160	70 - 90	Ahjurest	2
Õunapirukas, 2 vormi (ø 20 cm) restil, diagonaalpaigutus	Pitsa funktsioon	160	60 - 80	Ahjurest	2
Rasvaineta vormikook, 1 vorm (ø 26 cm) restil	Tavapärase küpsetamine	170	30 - 40	Ahjurest	3
Rasvaineta vormikook, 1 vorm (ø 26 cm) restil	Pöördõhk	150	35 - 45	Ahjurest	2
Rasvaineta vormikook, 1 vorm (ø 26 cm) restil <sup>1)</sup>	Pöördõhk	160	25 - 35	Ahjurest	1 + 4
Küpsised/soolapulgad	Pöördõhk	140	20 - 35	Küpsetus-plaat	3
Küpsised/soolapulgad	Pöördõhk	140	20 - 30	Küpsetus-plaat	1 + 4
Küpsised/soolapulgad	Tavapärase küpsetamine	160	20 - 35	Küpsetus-plaat	3
Röstleib/-sai <sup>1)</sup>	Kiirgrill	Maks	1 - 5	Ahjurest	4

Toit	Funktsioon	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Tarvikud	Riili tase
Veiselihaberger	Grill	Maks	15 - 20 ühelt küljelt. 10 - 15 teiselt küljelt.	Rest/rasvapann	4 + 1

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

## 12. AHI – PUHASTUS JA HOOLDUS

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 12.1 Märkused puhastamise kohta

#### Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat ukse tihendit.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

#### Igapäevane kasutamine

- Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.

#### Lisatarvikud

- Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas (välja arvatud AirFry küpsetusplaat).
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid ja AirFry küpsetusplaati abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

### 12.2 AirFry-resti puhastamine

1. Pange AirFry-rest küpsetusplaadile.

2. Kallake sisse soe vesi ja pesuaine ja jätke koos ligunema.
3. Puhastage AirFry-resti käsna või kasutage harja, et eemaldada kõrbunud kohad.

Resti võib pesta ka nõudepesumasinas.

### 12.3 Roostevabast terasest või alumiiniumist ahjud

Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsna. Kuivatage pehme lapiga.

Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

### 12.4 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädid.



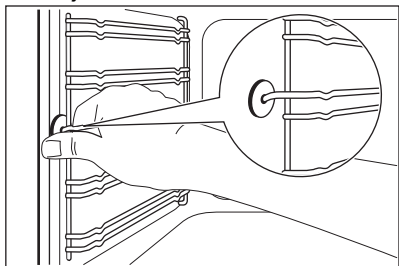
Funktsiooni seadmine: SteamBake me soovitage puhastustoimingut läbi viia vähemalt iga 5-10 küpsetustsükli järel.

1. Kallake ahju põhjal olevasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädid lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

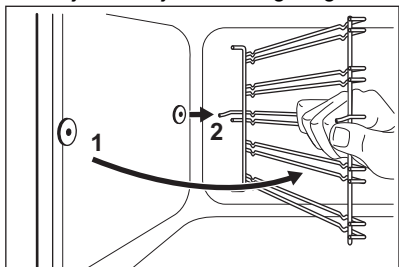
### 12.5 Riilutegede eemaldamine

Ahju puhastamiseks eemaldage riilutoed.

1. Tõmmake ahjuresti toe esiosa külgešina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuresti toe tagaosas külgešina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.

Paigaldage restitoided tagasi vastupidises järjekorras.




### ETTEVAATUST!

Veenduge, et pikem kinnitustraad oleks ees. Kahe traadi otsad peavad olema suunatud tahapoole. Vale paigaldus võib emaili kahjustada.

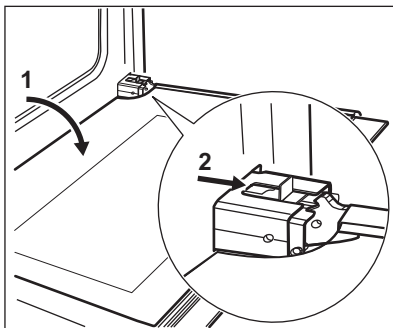
## 12.6 Kuidas kasutada Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 250ml.
2. Valige funktsioon .
3. Seadke temperatuur tasemele 90 °C.
4. Laske seadmel töötada 30 min jooksul.
5. Lülitage seade välja.
6. Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

## 12.7 Ahjuukse eemaldamine

Puhastamise hõlbustamiseks tõstke ahjuukse eest ära.



1. Tehke uks täiesti lahti.
2. Liigutage liugurit, kuni kuulete klõpsatust.
3. Sulgege ust, kuni liugur lukustub.
4. Tõstke uks eest.  
Ukse eemaldamiseks tõmmake seda väljapoole esmalt ühest ja seejärel teisest küljest.

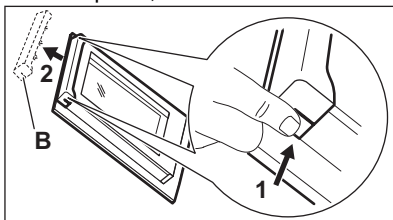
Kui olete puhastamise lõpetanud, asetage uks vastupidises järjekorras oma kohale tagasi. Veenduge, et kuulete ukse tagasiasetamisel klõpsatust. Vajadusel rakendage jõudu.

## 12.8 Ukseklaaside eemaldamine ja puhastamine



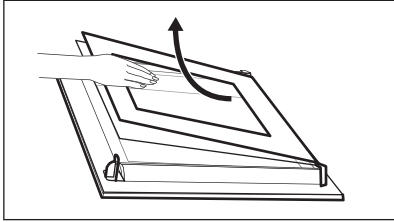
Teie toote ukseklaas võib tüübilt ja kujult erineda joonisel nähtud näidetest. Klaaside arv võib samuti erineda.

1. Võtke mõlemalt poolt ukselistu B ülemistest servadest kinni ja suruge sissepoole, et vabastada kinnituspunktid.



2. Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.

3. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



4. Puhastage klaaspaneelid. Paneelide paigaldamiseks korrake ülaltoodud samme vastupidises järjekorras.

## 12.9 Lambi asendamine

### ⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.
2. Eemaldage ahi vooluvõrgust.
3. Pange ahju põhjale rii.

### Tagumine valgusti



Valgusti klaaskatte leiate ahjuõõne tagaosast.

1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskatte.
3. Asendage ahjuvalgusti sobiva 300 °C taluva kuumakindla ahjuvalgustiga. Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirmi.
4. Paigaldage klaaskatte.

## 12.10 Sahtel

### ⚠ HOIATUS!

Ärge pange toitu sahtlisse.

### ⚠ HOIATUS!

Ärge hoidke sahtlis kergestisüttivaid esemeid nagu puhastusained, kilekotid, ahjukindad, paber, puhastusvahendid, aerosoolid, plastesemed). Ahju kasutamisel võib sahtel kuumeneda. Tuleoht!

Ahju all oleva sahtli saab puhastamiseks eemaldada.

### Sahtli eemaldamine.

1. Tõmmake sahtel välja, kuni see peatub.
2. Tõstke sahtlit veidi, nii et seda saab sahtlijuhikute nurgale vastavalt üles tõsta. Sahtli paigaldamiseks tehke toimingud vastupidises järjekorras.

## 13. VEAOTSING

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 13.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Ei saa seadet aktiveerida.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
Ei saa seadet aktiveerida.	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Välimist ringi ei saa sisse ega välja lülitada.		Lülitage esmalt sisse sisemine ring.
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seatud.	Seadke kell.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seadistused on tegemata.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Valgusti ei põle.	Lamp on defektne.	Asendage lambipirn uuega.
Ekraanil kuvatakse „12.00“.	Toimus elektrikatkestus.	Seadke kell.
Toidule ja ahjuõhnde koguneb auru ja kondensveet.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust hiljemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Funktsiooni SteamBake kasutamine ei anna head küpsetustulemust.	Te ei valanud veesüvendisse vett.	Vt jaotist "Funktsiooni SteamBake sisselülitamine".
Veesüvendis olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C. Vt jaotist „Ahi – Nõuanded ja soovitused“.
Vesi valgub veesüvendist välja.	Veesüvendis on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsnaga. Lisage veesüvendisse õige kogus vett. Vt jaotist "Funktsiooni SteamBake sisselülitamine".

## 13.2 Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

### Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)	.....
Tootenumbr (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## 14. ENERGIATÕHUSUS

### 14.1 Pliidi tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	LKR66021MX
Pliidiplaadi tüüp	Pliidiplaat eraldiseisva pliidi sees
Keedualade arv	4
Kuumutus tehnoloogia	Kiirgekuumusallikas

Ringikujuliste keedualade läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Mitte-ringikujulise keeduala pikkus (L) ja laius (W)	Parem tagumine	P 26.5 cm L 17.0 cm
Energiatarbimine keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Vasak eesmine Vasak tagumine Parem eesmine Parem tagumine	178.9 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 174.1 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)		179.2 Wh/kg

IEC/EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.

## 14.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevat soovitusi järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Enne keeduala sisselülitamist asetage kööginõu sellele.

- Kööginõu põhja läbimõõt peab võrduma toiduvalmistamisala läbimõõduga.
- Kasutage väiksemal keedualal väiksemat kööginõud.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

## 14.3 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ahjude ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele.

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	LKR66021MX 940003149
Energiatõhususe indeks	95.3
Energiatõhususe klass	A
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.95 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.82 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	73 l
Ahju tüüp	Ahi eraldiseisva pliidi sees
Mass	50.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektivsuse mõõtmise meetodid.

## 14.4 Ahi – Energia kokkuhoid

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

### Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

## 14.5 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

---

Ooterežiimis tarbitav võimsus


0.8 W


---

Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks

---

## 15. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete

hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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

# Καλώς ορίσατε στην Electrolux! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	27
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	30
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	33
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	35
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	36
6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	37
7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	38
8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	39
9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	40
10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	43
11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	44
12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	49
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	52
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	54
15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	56

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή

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

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- 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.
- Μην 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: Μην φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα ή το τζάμι των αρθρωτών καπακιών της εστίας, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό ενδέχεται να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.

- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από 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 σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.

- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να

χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.

- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλετε τη συσκευή με επίπλωση για να αποτραπεί η επαφή με τα επικίνδυνα τμήματα.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα μέσο σταθεροποίησης, ώστε να αποτρέπεται η ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Εγκατάσταση.

## 2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα.

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.  
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.

- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα υλικά μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.
- Χρησιμοποιείτε γυαλί και βάζα εγκεκριμένα για συντήρηση.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να 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 βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάτο:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
  - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της κοιλότητας.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.

- μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξτε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο και αλουμίνιο ή τα σκεύη με κατεστραμμένη βάση ίσως προκαλέσουν γρατζουνιές. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

## **2.4 Φροντίδα και καθαρισμός**



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Φροντίστε να στεγνώνετε το εσωτερικό του φούρνου και την πόρτα μετά από κάθε χρήση. Ο ατμός που παράγεται κατά τη λειτουργία της συσκευής συμπυκνώνεται στα εσωτερικά τοιχώματα και μπορεί να προκαλέσει διάβρωση. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

## 2.5 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.

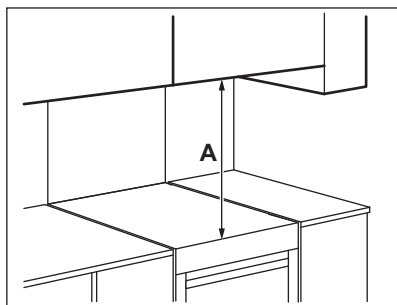
### 3.1 Τεχνικά χαρακτηριστικά

#### Διαστάσεις

Ύψος	847 - 867 mm
Πλάτος	596 mm
Βάθος	600 mm

### 3.2 Τοποθεσία της συσκευής

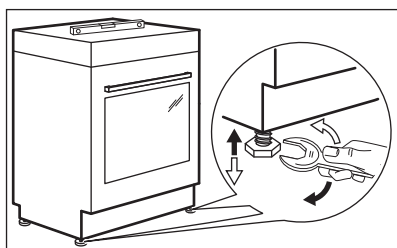
Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια σε μία ή δύο πλευρές και στη γωνία.



### Ελάχιστες αποστάσεις

Διάσταση	mm
A	650

### 3.3 Οριζόντιωση της συσκευής



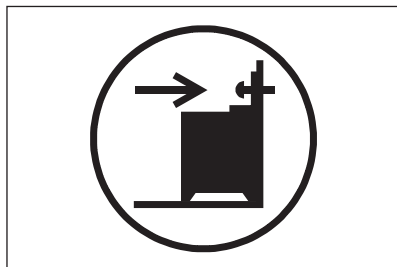
Χρησιμοποιήστε τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής για να ευθυγραμμίσετε την επάνω επιφάνεια της συσκευής με τις υπόλοιπες επιφάνειες.

### 3.4 Προστασία από ανατροπή

#### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

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

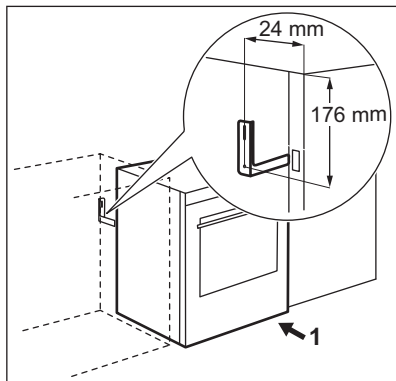


#### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

1. Ρυθμίστε σωστά το ύψος και τη θέση της συσκευής πριν προσαρτήσετε την προστασία από ανατροπή.
2. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή 176 mm κάτω από την άνω επιφάνεια της συσκευής και 24 mm από την αριστερή πλευρά της συσκευής εντός της κυκλικής οπής στον βραχίονα. Δείτε την εικόνα. Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοίχος).
3. Μπορείτε να εντοπίσετε την οπή στην αριστερή πλευρά στο πίσω μέρος της συσκευής. Δείτε την εικόνα. Τοποθετήστε τη συσκευή στο μέσον του χώρου μεταξύ των ντουλαπιών (1). Εάν ο χώρος ανάμεσα στα ντουλάπια κουζίνας είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής, πρέπει να προσαρμόσετε τη πλαινιά απόσταση, ώστε η συσκευή να βρίσκεται στο κέντρο.



### 3.5 Ηλεκτρολογική εγκατάσταση

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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

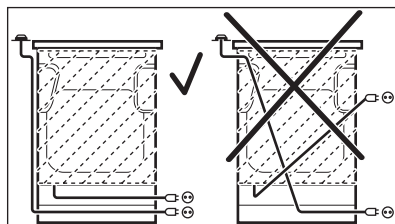
Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως και χωρίς καλώδιο τροφοδοσίας.

#### Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

Φάση	Ελάχ. μέγεθος καλωδίου
1	3x4.0 mm <sup>2</sup>
3 with neutral	5x1.5 mm <sup>2</sup>

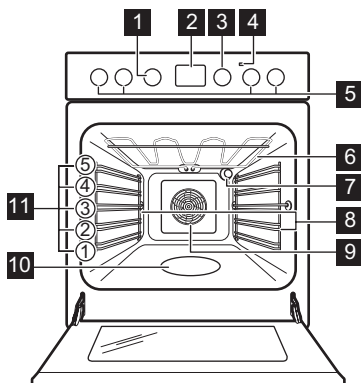
#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

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



## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

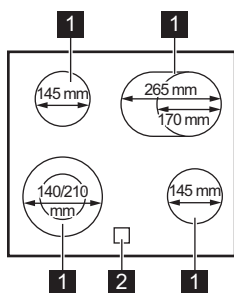
### 4.1 Γενική επισκόπηση



**1** Διακόπτης για τις λειτουργίες του φούρνου

- 2** Οθόνη
- 3** Διακόπτης για τη θερμοκρασία
- 4** Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 5** Διακόπτες για την εστία
- 6** Θερμαντικό στοιχείο
- 7** Λαμπτήρας
- 8** Στήριξη σάκρας, αφαιρούμενη
- 9** Ανεμιστήρας
- 10** Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου- Δοχείο για τον καθαρισμό με νερό
- 11** Θέσεις σάκρας

## 4.2 Επισκόπηση εστίας



- 1** Ζώνη μαγειρέματος  
**2** Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

## 4.3 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

- **Ταψί ψησίματος**  
Για κέικ και μπισκότα.
- **Επιπλέον βαθύ ταψί**  
Για να φτιάξετε μουςακά.
- **AirFry ταψί**  
Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**  
Για ράφια και ταψιά.
- **Συρτάρι αποθήκευσης**  
Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου.

## 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ 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. 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 Ρύθμιση θερμοκρασίας

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



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

Στρέψτε τον διακόπτη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος στην απαραίτητη ρύθμιση θερμότητας.

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

### 6.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εξωτερικών δακτυλίων

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

#### Για την ενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου:

στρέψτε το διακόπτη δεξιόστροφα με μικρή αντίσταση στη θέση

. Στη συνέχεια, στρέψτε το διακόπτη αριστερόστροφα στη σωστή σκάλα μαγειρέματος.

#### Για την απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου:

περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης. Η ένδειξη σβήνει.

### 6.3 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

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

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

## 7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Μαγειρικά σκεύη

Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος εξαρτώνται από το υλικό των μαγειρικών σκευών

#### 

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

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

#### 

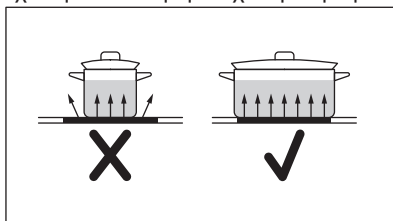
Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη σε κεραμικές εστίες με βάσεις που έχουν ακμές ή εγκοπές που εξέχουν, π.χ. σκεύη από χυτοσίδηρο. Μπορεί να προξενήσουν μόνιμες γρατζουνιές ή γδαρσίματα στην επιφάνεια των εστιών.

#### 

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

Για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να διασφαλίσετε ότι οι εστίες λειτουργούν σωστά,

ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.



### 7.2 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

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

### 7.3 Απλοποιημένος οδηγός μαγειρέματος

#### 

Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

Ρύθμιση ζεστάματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
1 - 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.

Ρύθμιση ζεστά-ματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
2 - 3	Σιγοβράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατέψτε 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 κασαρόλας με 1-2 cm νερού. Ελέγξτε τη στάθμη του νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. Διατηρείτε το καπάκι στην κασαρόλα.
4 - 5	Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σουπές και φαγητά κασαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχαρίσιο <i>coqdon bleu</i> , μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς.	εάν χρειάζεται	Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντοσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σotaρίσμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κασαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		

## 8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 8.1 Γενικές πληροφορίες

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



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

### 8.2 Καθαρισμός της εστίας

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

απορροπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.

- **Αφαιρέστε γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς:** χρησιμοποιήστε ένα

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

## 9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 9.1 Λειτουργίες φούρνου



#### Θέση απενεργοποίησης

Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.



#### Θερμός Αέρας

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



#### Λειτουργία Πίτσα / AirFry

Για ψήσιμο πίτσας και άλλων πιάτων που απαιτούν περισσότερη θερμότητα από κάτω. / Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος. Για φαγητά όπως τηγανιτές πατάτες ή πίτσα.



#### Πάνω/Κάτω Θέρμανση

Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.



#### SteamBake / Καθαρισμός με Νερό

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. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός» για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το: 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 μεγάλων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρανίρισμα και για ρόδισμα.



#### 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 το: IEC/EN 60350-1.

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα.



Μπορείτε να αποψύξετε τρόφιμα επιλέγοντας τη λειτουργία Υγρός Θερμός Αέρας χωρίς να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

## 9.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου



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

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

1. Στρέψτε το διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να επιλέξετε μια λειτουργία φούρνου.
2. Στρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε μια ρύθμιση θερμοκρασίας.
3. Για να απενεργοποιήσετε το φούρνο στρέψτε το διακόπτη λειτουργιών φούρνου και το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

## 9.3 Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake

Αυτή η λειτουργία αυξάνει την υγρασία κατά το μαγείρεμα.



### 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 ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml.

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

3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών:

SteamBake

4. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη 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 να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, 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 ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

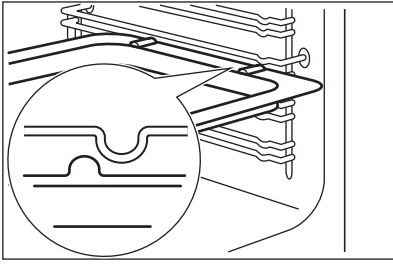
## 9.4 Ανεμιστήρας ψύξης

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

## 9.5 Εισαγωγή των αξεσουάρ του φούρνου

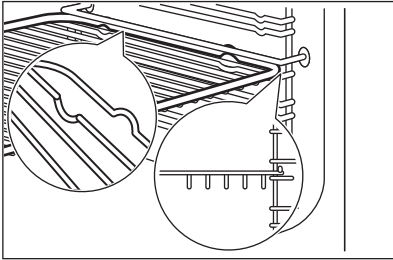
### Βαθύ ταψί / Ταψί ψησίματος:

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



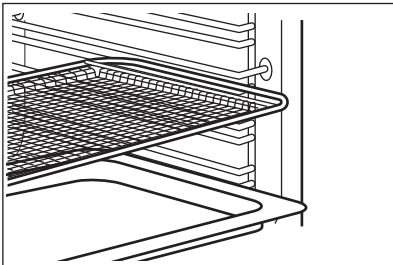
### Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



### AirFry ταψί:

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



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

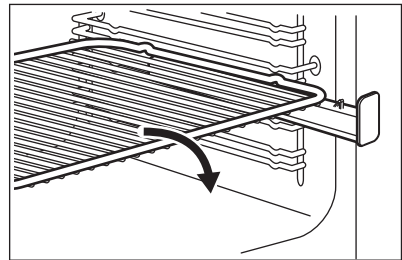
## 9.6 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - εισαγωγή των εξαρτημάτων του φούρνου



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

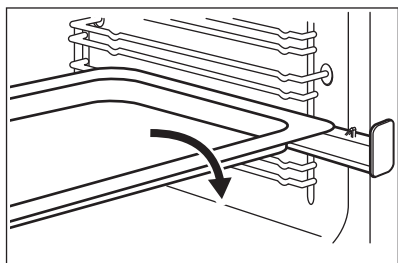
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες εύκολα.

### Μεταλλική σχάρα:



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

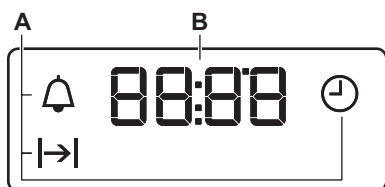
### Βαθύ ταψί:



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

## 10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΙΟΥ

### 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 Λειτουργίες ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού		Εφαρμογή
🕒	ΩΡΑ	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
⏪	ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου.
🕒	ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗΣ	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου. Μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη ρύθμιση οποιαδήποτε στιγμή, επίσης όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.



## 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  $\rightarrow$ .
3. Πιέστε το  $\uparrow$  ή το  $\downarrow$  για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  $\rightarrow$ .

4. Όταν τελειώσει ο χρόνος, η ένδειξη  $\rightarrow$  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  $\uparrow$  ή το  $\downarrow$  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  $\downarrow$ . Η λειτουργία ρολογιού σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

# 11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

## 11.1 Υγρός Θερμός Αέρας

### Ψωμί και πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σφάρας
Ψωμάκια	180	25 - 35	3
Κατεψυγμένη πίτσα 350 g	190	25 - 35	3

### Κέικ σε ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σφάρας
Κέικ Κορμός	180	20 - 30	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Κέικ brownie	180	30 - 40	3

### Κέικ σε φόρμα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Σουφλέ	200	30 - 40	3
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	180	20 - 30	3
Κέικ «σάντουιτς»	150	25 - 35	3

### Ψάρι

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

### Κρέας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Κρέας σε πουγκί 250 g	200	25 - 35	3
Σουβλάκι με κρέας 500 g	200	30 - 40	3

### Μικρά ψητά αρτοσκευάσματα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Μπισκότα	180	25 - 35	3
Μακαρόν	160	25 - 35	3
Κέικ Muffins	180	25 - 35	3
Αλμυρά κράκερ	170	20 - 30	3
Μπισκότα βουτύρου	150	25 - 35	3
Ταρτάκια	170	15 - 25	3

### Χορτοφαγικό

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Ανάμικτα λαχανικά σε πουγκί 400 g	180	25 - 35	3
Ομελέτα	200	20 - 30	3
Λαχανικά σε ταψί 700 g	180	25 - 35	3

## 11.2 SteamBake

### Αρτοσκευάσματα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Χρόνος προθέρμανσης (λεπ.)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Λευκό ψωμί	180	150	10	30 - 40	2
Ψωμάκια	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Σπιτική πίτσα	230	150	10	15 - 20	2
Μπισκότα, βουτήματα, κρουασάν	160	150	10	10 - 20	2
Τάρτα με δαμάσκηνα, ψωμάκια κανέλας	160	150	10	70 - 80	2

### Καταψυγμένα τρόφιμα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Χρόνος προθέρμανσης (λεπ.)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Πίτσα	200	100	10	15	2
Κρουασάν	170	50	10	25	2
Λαζάνια	200	200	10	35 - 45	2

### Αναζωογόνηση φαγητού

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Χρόνος προθέρμανσης (λεπ.)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Λευκό ψωμί	110	100	-	30 - 40	2
Ψωμάκια	110	100	-	20 - 25	2
Σπιτική πίτσα	110	100	-	15 - 20	2
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Λαχανικά	110	100	-	15 - 25	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Χρόνος προθέρμανσης (λεπ.)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Ρύζι	110	100	-	15 - 26	2
Ζυμαρικά	110	100	-	15 - 27	2
Κρέας	110	100	-	15 - 28	2

### Ψήσιμο

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Χρόνος προθέρμανσης (λεπ.)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Κοτόπουλο	210	200	-	70 - 75	2
Μισό κοτόπουλο	210	200	-	35 - 50	2
Ψητό χοιρινό	180	200	-	65 - 70	2
Ψητό βοδινό 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Λίγο ψημένο					
2. Μεσαία Ψημένο					
3. Καλοψημένο					
Ψητή γαλοπούλα	200	200	-	70 - 85	2

### 11.3 AirFry

#### Αρτοσκευάσματα

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Κρουασάν, κατεψυγμ.	περίπου 350 g	180 - 220	15 - 30	3
Σφολιάτα, κατεψυγμ.	περίπου 400 g	180 - 220	15 - 35	3
Σφολιάτα, φρέσκια	περίπου 300 g	180 - 220	15 - 35	3
Πίτσα, κατεψυγμένη	περίπου 340 g	180 - 220	20 - 35	3

#### Προϊόντα πατάτας

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες	περίπου 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Τηγανητές πατάτες χοντροκομμένες, κατεψυγμ.	περίπου 600 g	180 - 220	20 - 30	3

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Πατάτες κυδωνάτες, κατεψυγμένες	περίπου 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Κροκέτες	περίπου 450 g	180 - 220	15 - 30	3

### Φρέσκα λαχανικά

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Φέτες κολοκυθίου, φρέσκες <sup>1)</sup>	περίπου 500 g	180 - 220	25 - 35	3

1) προσθέστε 1 κουταλάκι ελαιόλαδο για να μην κολλήσουν

### Άλλα

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Εσκαλόπ, κατεψυγμ.	περίπου 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Γαρίδες σε ζύμη ψησίματος, κατεψυγμ.	περίπου 200 g	180 - 220	15 - 25	3
Ροδέλες καλαμαριού, κατεψυγμ.	περίπου 250 g	180 - 220	15 - 25	3
Μπουκιές κοτόπουλου, κατεψυγμ.	περίπου 300 g	180 - 220	15 - 25	3
Μπουκιές ψαριού, κατεψυγμ.	περίπου 500 g	180 - 220	15 - 25	3

## 11.4 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας
Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30	Ταψί	4
Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί) <sup>1)</sup>	Θερμός Αέρας	150	20 - 30	Ταψί	2
Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί) <sup>1)</sup>	Θερμός Αέρας	150	25 - 35	Ταψί / Ταψί για τα λίπη	1 + 4
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	Σχάρα	1
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση	Θερμός Αέρας	160	70 - 90	Σχάρα	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση	Λειτουργία Πίτσα	160	60 - 80	Σχάρα	2

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	30 - 40	Σχάρα	3
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα	Θερμός Αέρας	150	35 - 45	Σχάρα	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα <sup>1)</sup>	Θερμός Αέρας	160	25 - 35	Σχάρα	1 + 4
Μπισκότα σόρτιμπρεντ/ Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	20 - 35	Ταψί	3
Μπισκότα σόρτιμπρεντ/ Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	20 - 30	Ταψί	1 + 4
Μπισκότα σόρτιμπρεντ/ Ζύμη σε λωρίδες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	20 - 35	Ταψί	3
Τοστ <sup>1)</sup>	Γκριλ γρήγορο	Μέγιστο	1 - 5	Σχάρα	4
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι	Ψήσιμο στη σχάρα	Μέγιστο	15 - 20 πρώτη πλευρά. 10 - 15 δεύτερη πλευρά.	Σχάρα / Ταψί για τα λίπη	4 + 1

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.

## 12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

#### Προϊόντα Καθαρισμού

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Καθαρίστε και ελέγξτε το λάστιχο της πόρτας γύρω από το πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου.
- Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.
- Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

#### Καθημερινή Χρήση

- Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση

λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

- Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροϊνες μετά από κάθε χρήση.

#### Αξεσουάρ

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

## 12.2 Καθαρισμός του ταψιού AirFry

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

Μπορείτε επίσης να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

## 12.3 Φούρνοι από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο

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

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

## 12.4 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.



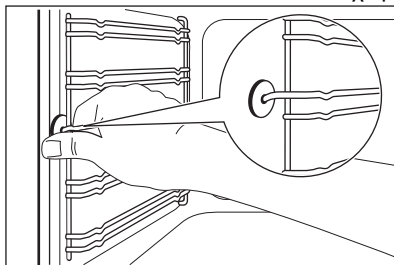
Για τη λειτουργία: SteamBake συνιστάται να κάνετε τον καθαρισμό τουλάχιστον κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

1. Τοποθετήστε 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.
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.

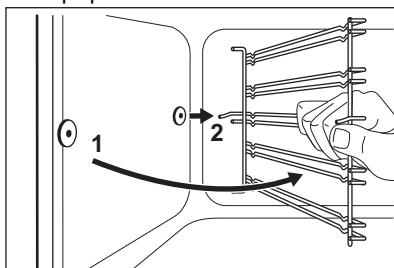
## 12.5 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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

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




### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

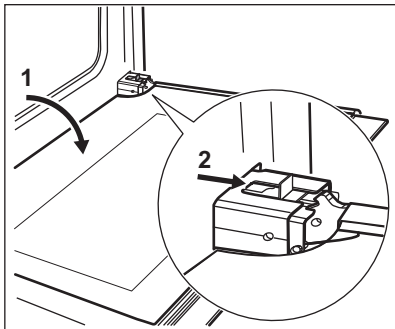
## 12.6 Τρόπος χρήσης : Καθαρισμός με Νερό

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.

## 12.7 Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Για πιο εύκολο καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα.



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

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

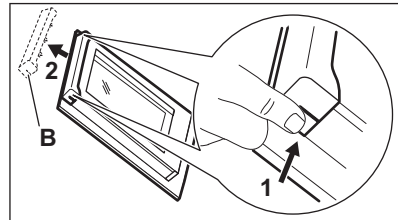
Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι ακούσατε ένα χαρακτηριστικό κλικ, όταν τοποθετήσατε την πόρτα. Σπρώξτε με δύναμη, εάν απαιτείται.

## 12.8 Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

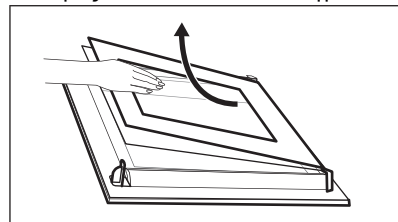


Το τζάμι της πόρτας της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει σε τύπο και σχήμα από τα παραδείγματα που βλέπετε στις εικόνες. Ο αριθμός των τζαμιών μπορεί επίσης να διαφέρει.

1. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας Β στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



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



4. Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας. Για να τοποθετήσετε τα τζάμια, πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.

## 12.9 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



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

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα του φούρνου με κατάλληλο λαμπτήρα φούρνου ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C.  
Χρησιμοποιήστε τον ίδιο τύπο λαμπτήρα φούρνου.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

### 12.10 Το συρτάρι



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην τοποθετείτε τρόφιμα μέσα στο συρτάρι.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

#### Αφαίρεση του συρταριού:

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

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

## 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 συνδεδεμένη σωστά.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσει μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο.		Ενεργοποιήστε πρώτα τον εσωτερικό δακτύλιο.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχουν ρυθμιστεί οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12.00".	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε το ρολόι.
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.
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση 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 στους 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 στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας SteamBake».

### 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.

#### Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.) .....

Κωδικός Προϊόντος (PNC) .....

Σειριακός αριθμός (S.N.) .....

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Ταυτότητα μοντέλου	LKR66021MX	
Τύπος εστίας	Εστία εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Θερμαντήρας ακτινοβολίας	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά	21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος	Πίσω δεξιά	Μ 26.5 cm Π 17.0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	178.9 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 174.1 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)	179.2 Wh/kg	

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

### 14.2 Εστίες εξοικονόμησης ενέργειας - Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε 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 διατηρήσετε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε.

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

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Ταυτότητα μοντέλου	LKR66021MX 940003149
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	95.3
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A

Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0.95 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.82 kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	73 l
Τύπος φούρνου	Φούρνος εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας
Μάζα	50.0 kg

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

## 14.4 Φούρνος – Εξοικονόμηση ενέργειας

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήσετε 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 διατηρήτε το φαγητό ζεστό ή να ζεσταίνετε άλλα φαγητά.

### Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

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

### Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.


## 14.5 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

## 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.

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







**electrolux.com**

867364443-A-422024



**CE**