

CCB56481BM

CCB56481BW

EL Οδηγίες Χρήσης | **Κουζίνα**



Καλωσορίσατε στην AEG! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



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

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	2
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	8
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	11
5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	12
6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	13
7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	14
8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	15
9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	16
10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	18
11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	19
12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	21
13. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	31
14. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	34
15. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	36
16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	38

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.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.

- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε το συρτάρι αποθήκευσης. Μπορεί να ζεσταθεί πολύ.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ 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 μπαλαντζές.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.

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

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί 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.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

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

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, φωτιάς, ή βλάβης στη συσκευή.

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φισ τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα

απορροπαντικά. 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 απορροπαντικού.

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

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

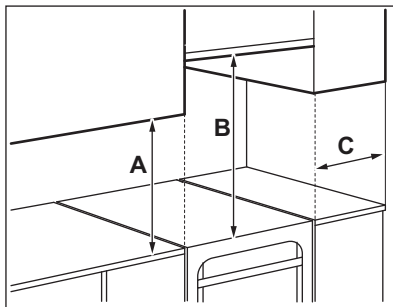
3.1 Τοποθεσία της συσκευής



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

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

Για ελάχιστες αποστάσεις για την τοποθέτηση, ελέγξτε τον πίνακα.



Ελάχιστες αποστάσεις

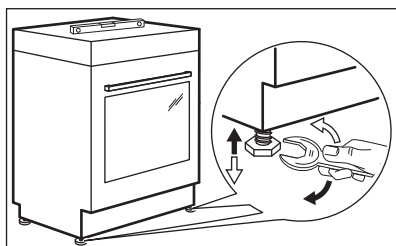
Διάσταση	mm
A	400
B	650
C	150

3.2 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση	230 V
Συχνότητα	50 - 60 Hz
Κλάση συσκευής	1

Διάσταση	mm
Ύψος	858
Πλάτος	500
Βάθος	600

3.3 Οριζοντίωση της συσκευής



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

3.4 Προστασία αποτροπής κλίσης

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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

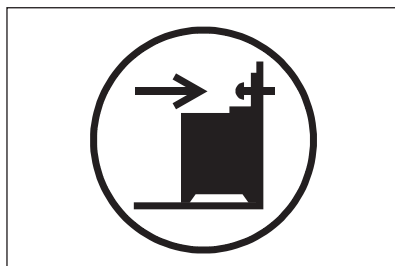
Βεβαιωθείτε ότι τοποθετήσατε την προστασία αποτροπής κλίσης στο σωστό ύψος.



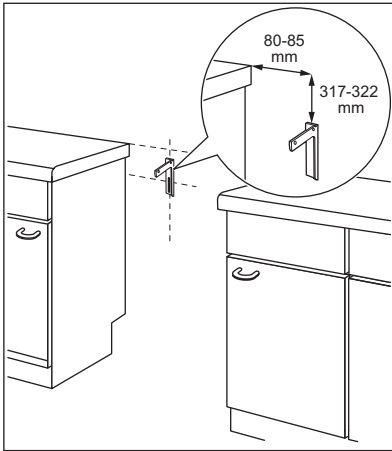
Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

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

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



1. Τοποθετήστε την προστασία αποτροπής κλίσης 317 - 322 mm κάτω από την επάνω επιφάνεια της συσκευής και 80 - 85 mm από το πλάι της συσκευής στην κυκλική οπή σε ένα στήριγμα. Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοίχο).



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



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



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

3.5 Ηλεκτρολογική εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως και χωρίς καλώδιο τροφοδοσίας.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

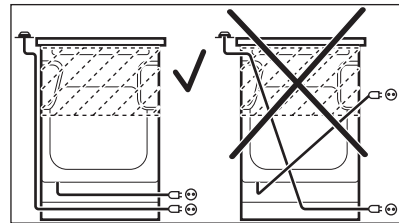
Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

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



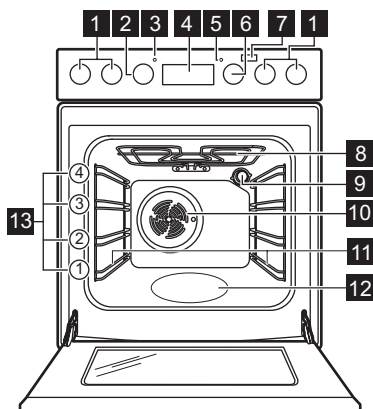
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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



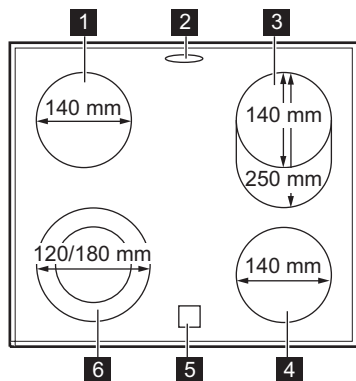
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Διακόπτες για την εστία
- 2 Διακόπτης για τη θερμοκρασία
- 3 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 4 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 5 Λαμπτήρας / σύμβολο / ένδειξη εστιών
- 6 Διακόπτης για τις λειτουργίες του φούρνου
- 7 Κουμπί Ατμός Plus
- 8 Θερμαντικό στοιχείο
- 9 Λαμπτήρας
- 10 Ανεμιστήρας
- 11 Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 12 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 13 Θέσεις σχάρας

4.2 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Ζώνη μαγειρέματος 1.200 W
- 2 Έξοδος ατμού - ο αριθμός και η θέση εξαρτώνται από το μοντέλο
- 3 Ζώνη μαγειρέματος 900 W / 2.000 W
- 4 Ζώνη μαγειρέματος 1.200 W
- 5 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας
- 6 Ζώνη μαγειρέματος 700 W / 1.700 W

4.3 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος / γκριλ**

Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.

- **AirFry ταψί**
Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**

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

- **Συρτάρι αποθήκευσης**

Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου.

5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Αρχικός καθαρισμός

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



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα».

Καθαρίστε τον φούρνο και τα αξεσουάρ πριν από την πρώτη χρήση.

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.

5.5 Προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.



Για τη λειτουργία: SteamBake ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φούρνος - Καθημερινή χρήση», «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake».

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία φούρνου. Η μέγιστη θερμοκρασία για αυτήν τη λειτουργία είναι 210 °C.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Ρυθμίστε τη λειτουργία  , πιέστε: Ατμός Plus . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία φούρνου.
6. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
7. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.

Τα εξαρτήματα μπορεί να ζεσταθούν περισσότερο από ό,τι συνήθως. Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός. Βεβαιωθείτε ότι η ροή του αέρα στο δωμάτιο είναι επαρκής.

6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Περιγραφή των ζωνών μαγειρέματος

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

6.2 Ρύθμιση θερμοκρασίας

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



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

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

Η ένδειξη ελέγχου εστιών ανάβει.

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

Εάν όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες, η ένδειξη ελέγχου εστιών σβήνει.

6.3 Χρήση της απλής ζώνης μαγειρέματος

Για να χρησιμοποιήσετε μια απλή ζώνη μαγειρέματος, στρέψτε τον κατάλληλο

διακόπτη σε μία από τις ακόλουθες θέσεις: 1-9.



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



Η ζώνη λειτουργεί στο μέγιστο επίπεδο ισχύος εφόσον ρυθμίσετε τη σκάλα μαγειρέματος στο 8 ή στο 9.

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

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

1. Αν επιλέξετε μια σκάλα μαγειρέματος μεταξύ 1-9, λειτουργεί μόνο το κεντρικό μέρος της ζώνης μαγειρέματος.
2. Για την ενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου, στρέψτε τον διακόπτη δεξιόστροφα υπερβαίνοντας τη ρύθμιση 9 στο ☉.
3. Στη συνέχεια, στρέψτε τον διακόπτη αριστερόστροφα στην επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος (1-9). Το κεντρικό μέρος και ο εξωτερικός δακτύλιος λειτουργούν μαζί.

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

6.5 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όσο η ένδειξη είναι αναμμένη, 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 διπλάνες 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.

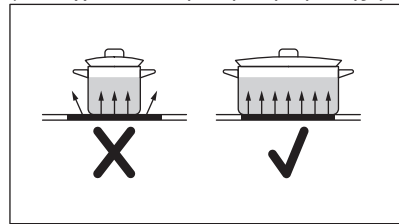


Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη σε κεραμικές εστίες με βάσεις που έχουν ακμές ή εγκοπές που εξέχουν, π.χ. σκεύη από χυτοσίδηρο. Μπορεί να προξενήσουν μόνιμες γρατζουνιές ή γδαρσίματα στην επιφάνεια των εστιών.



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 (τουλάχιστον ίδια με τη διάμετρο της ζώνης).



7.2 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

Ρύθμιση ζεστά-ματος Χρησιμοποιήστε το για:

Χρόνος (λεπ.)

Συμβουλές

1 - 1

Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό.

εάν χρειάζεται

Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.

Ρύθμιση ζεστά-ματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας.	5 - 25	Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
1 - 2	Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρέψτε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζεσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα.
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ $\frac{1}{4}$ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.
6 - 7	Ρόδιμα στο τηγάνι: ανίσελ, μοσχάρισιο cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς.	εάν χρειάζεται	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντοστέας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		

8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε 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 ειδική ξύστρα για τη γυάλινη επιφάνεια.

8.2 Καθαρισμός των εστιών

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

που περιέχουν ζάχαρη, καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

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

9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου

1. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να επιλέξετε μια λειτουργία φούρνου.
2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.

Ο λαμπτήρας ανάβει όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

3. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

9.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

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

9.3 Λειτουργίες φούρνου

Σύμβολο	Λειτουργίες φούρνου	Εφαρμογή
0	Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
	Λαμπτήρας φούρνου	Για την ενεργοποίηση του λαμπτήρα χωρίς λειτουργία μαγειρέματος.
	SteamBake	Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει το φαγητό πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα. Για τη διατήρηση φρούτων ή λαχανικών.
	Ελαφρύ ψήσιμο με αέρα	Για την παρασκευή τρυφερών, ζουμερών ψητών ή για την ξήρανση φρούτων και λαχανικών.
	Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση.
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
	Γρήγορο Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
	Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινίσμα και για ρόδισμα.

Σύμβολο	Λειτουργίες φούρνου	Εφαρμογή
	Ψήσιμο με αέρα	Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε περισσότερες από μία θέσεις σχαρών, χωρίς ανάμειξη γεύσεων.
	Ψήσιμο με Υγρασία	Αυτή η λειτουργία 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. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας. Αυτή η λειτουργία έχει σχεδιαστεί για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα. Για τις οδηγίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Ψήσιμο με Υγρασία.
 	AirFry / Θερμός Αέρας	Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος. Για φαγητά όπως τηγανητές πατάτες ή πίτσα. / Για ψήσιμο μέχρι και σε δύο θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
	Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

9.4 Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος εγκαυμάτων και βλάβης στη συσκευή.

Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαυματα:

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



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.

2. Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό βρύσης. Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml.

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

3. Ρυθμίστε τη λειτουργία: SteamBake .

4. Πίστετε το κουμπί Ατμός Plus .

Το κουμπί Ατμού Plus λειτουργεί μόνο με τη λειτουργία: SteamBake.

Ανάβει η ένδειξη.

5. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε μια ρύθμιση θερμοκρασίας.
6. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή και κλείστε την πόρτα φούρνου.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

7. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πιάστε το κουμπί Ατμού Plus , στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.
- Η ένδειξη του κουμπιού Ατμού Plus σβήνει.
8. Αφαιρέστε το νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

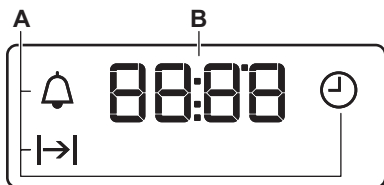


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

10.1 Οθόνη



- A. Λειτουργίες ρολογιού
B. Χρονοδιακόπτης

10.2 Κουμπιά

Κουμπί	Λειτουργία	Περιγραφή
—	ΠΛΗΝ	Για ρύθμιση της ώρας.
	ΡΟΛΟΪ	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	ΣΥΝ	Για ρύθμιση της ώρας.
	Ατμός Plus	Για ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake.

10.3 Πίνακας λειτουργιών 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 τον ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και αν 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 I→I.
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη I→I.

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

10.5 Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

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

2. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο.
Ο Χρονομετρητής τίθεται αυτόματα σε λειτουργία μετά από 5 δευτερόλεπτα.
3. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

10.6 Ακύρωση των λειτουργιών ρολογιού

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

11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

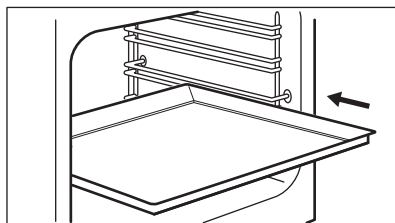
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Τοποθέτηση των αξεσουάρ

Ταψί:

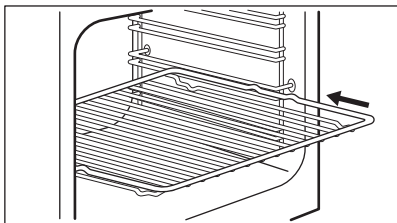


Μην σπρώχνετε το ταψί ψησίματος πλήρως μέχρι το πίσω τοίχωμα της κοιλότητας. Σε αυτή την περίπτωση δεν είναι δυνατή η κυκλοφορία της θερμότητας γύρω από το ταψί. Το φαγητό μπορεί να καεί, ειδικά στο πίσω μέρος του ταψιού.

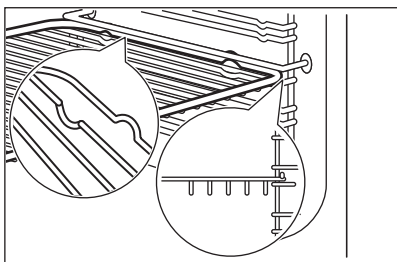


Σπρώξτε το βαθύ ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών. Βεβαιωθείτε ότι δεν ακουμπά το πίσω τοίχωμα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

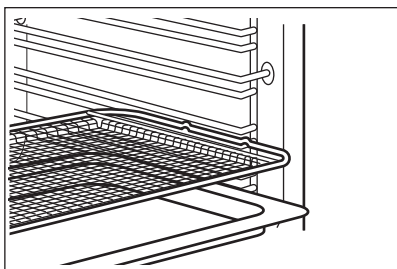


Τοποθετήστε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



AirFry ταψί:

Τοποθετήστε το ταψί AirFry στη δεύτερη θέση σχάρας. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.



11.2 Τηλεσκοπικοί βραχίονες

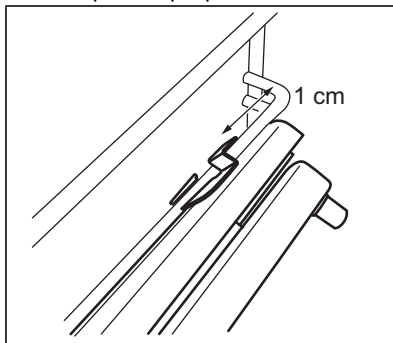


Μπορείτε να τοποθετήσετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες σε διαφορετικά επίπεδα σχάρας, εκτός από το επίπεδο 4.

Εγκατάσταση των τηλεσκοπικών βραχιόνων

1. Στρέψτε τον τηλεσκοπικό βραχίονα σε γωνία περίπου 90°.

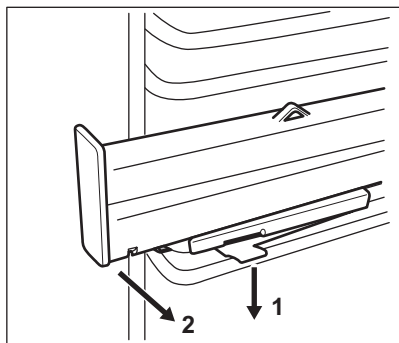
2. Σύρετε το κούμπωμα στο πίσω άκρο του τηλεσκοπικού βραχίονα πάνω σε μια ράβδο στήριξης σχάρας. Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει το βραχίονα στη σωστή πλευρά του φούρνου.



3. Στρέψτε το βραχίονα στη σωστή θέση. Το στοιχείο τερματισμού που βρίσκεται στο ένα άκρο του τηλεσκοπικού βραχίονα πρέπει να είναι στραμμένο προς τα πάνω.
4. Σπρώξτε το βραχίονα μέχρι να ακουμπήσει στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.
5. Σπρώξτε το εμπρός άκρο του τηλεσκοπικού βραχίονα στη ράβδο στήριξης σχάρας. Θα ακουστεί ένας ήχος κλικ όταν το κούμπωμα στο εμπρός άκρο κουμπώσει σωστά.
6. Ακολουθήστε τα ίδια βήματα για να εγκαταστήσετε το δεύτερο τηλεσκοπικό βραχίονα. Βεβαιωθείτε ότι οι δύο τηλεσκοπικοί βραχίονες βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο.

Αφαίρεση των τηλεσκοπικών βραχιόνων

1. Πίστετε παρατεταμένα το κούμπωμα στο εμπρός άκρο του τηλεσκοπικού βραχίονα.



2. Τραβήξτε το εμπρός άκρο του βραχίονα μακριά από το στήριγμα σχάρας.
3. Στρέψτε τον τηλεσκοπικό βραχίονα σε γωνία περίπου 90°.
4. Αφαιρέστε το πίσω άκρο του βραχίονα από το στήριγμα σχάρας.
5. Ακολουθήστε τα ίδια βήματα για να αφαιρέσετε το δεύτερο τηλεσκοπικό βραχίονα.

11.3 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - εισαγωγή των αξεσουάρ

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

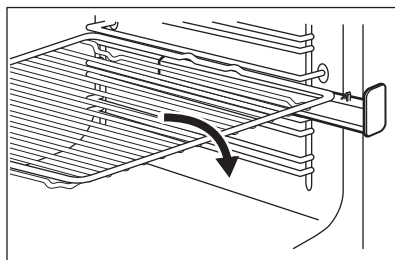
⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην πλένετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στο πλυντήριο πιάτων. Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

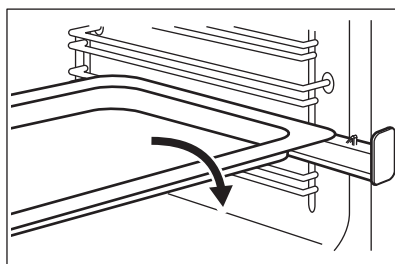
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στον φούρνο πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:



Βαθύ ταψί:

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



12. 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.

12.1 Γενικές πληροφορίες

Η συσκευή έχει τέσσερις θέσεις σχαρών. Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος της συσκευής.

Η συσκευή διαθέτει ένα ειδικό σύστημα για την κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει διαρκώς τον ατμό. Με αυτό το σύστημα μπορείτε να μαγειρέψετε σε ένα περιβάλλον με ατμό και να διατηρήσετε το φαγητό μαλακό στο εσωτερικό και τραγανό εξωτερικά. Μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας στο ελάχιστο.

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

Καθαρίστε την υγρασία μετά από κάθε χρήση.

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

12.2 Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

Μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.

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

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

12.3 Ψήσιμο κέικ

Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν τα 3/4 του χρόνου μαγειρέματος που έχετε ορίσει.

Αρτοσκευάσματα

Τύπος φαγητού	Ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου (ml)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Λευκό ψωμί ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Εάν χρησιμοποιείτε δύο ταψιά ψησίματος ταυτόχρονα, αφήστε ένα κενό ράφι μεταξύ τους.

12.4 Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για κάθε λιπαρό τρόφιμο για να αποφύγετε λεκέδες που μπορεί να γίνουν μόνιμοι.

Αφήστε το κρέας να «ξεκουραστεί» για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, για να μην χάσει τα υγρά του.

Για να αποφύγετε τον υπερβολικό καπνό στον φούρνο κατά το ψήσιμο, προσθέστε νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που εξατμίζεται.

12.5 Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από τον τύπο φαγητού, τη σύστασή του και τον όγκο.

Αρχικά, παρακολουθήστε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, βρείτε τις καλύτερες ρυθμίσεις (ρύθμιση θερμοότητας, χρόνος μαγειρέματος, κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές και τις ποσότητες.

12.6 SteamBake +



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

Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake»

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα νε- ρού στο ανά- γλυφο τμήμα του εσωτερι- κού του φούρ- νου (ml)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχά- ρας	Αξεσουάρ
Ψωμάκια ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Σπιτική πίτσα ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Φοκάτσια ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Μπισκότα, βου- τήματα, κρουασάν ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Τάρτα με δαμά- σκηνα, μηλόπι- τα, ψωμάκια κανέλας ¹⁾	100	180	20	2	Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ.

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

Ψήσιμο κατεψυγμένων

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα νε- ρού στο ανά- γλυφο τμήμα του εσωτερι- κού του φούρ- νου (ml)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχά- ρας	Αξεσουάρ
Πίτσα κατεψυγμένη ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Χρησιμοποιήστε μεταλ- λική σχάρα.
Κατεψυγμένα κρουασάν ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

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

Αναζωογόνηση φαγητού

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα νε- ρού στο ανά- γλυφο τμήμα του εσωτερι- κού του φούρ- νου (ml)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχά- ρας	Αξεσουάρ
Λευκό ψωμί	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Ψωμάκια	100	110	10 - 20	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα νε- ρού στο ανά- γλυφο τμήμα του εσωτερι- κού του φούρ- νου (ml)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχά- ρας	Αξεσουάρ
Σπιτική πίτσα	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Φοκάτσια	100	110	10 - 20	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Λαχανικά	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Ρύζι	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Ζυμαρικά	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.
Κρέας	100	110	15 - 25	2	Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Ψήσιμο

Τύπος φαγη- τού	Ποσότητα νε- ρού στο ανά- γλυφο τμήμα του εσωτερι- κού του φούρ- νου (ml)	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχά- ρας	Αξεσουάρ
Ψητό χοιρινό	200	180	65 - 80	2	Χρησιμοποιήστε μεταλ- λική σχάρα και ταψί ψησίματος.
Ψητό βοδινό	200	200	50 - 60	2	Χρησιμοποιήστε μεταλ- λική σχάρα και ταψί ψησίματος.
Κοτόπουλο	200	210	60 - 80	2	Χρησιμοποιήστε μεταλ- λική σχάρα και ταψί ψησίματος.
Ψητή γαλοπού- λα	200	200	70 - 90	2	Χρησιμοποιήστε μεταλ- λική σχάρα και ταψί ψησίματος.

12.7 Διατήρηση +


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
 Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και
 ζημιάς στη συσκευή.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ίδιων
 διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.

- Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι
 γυάλινα δοχεία του μισού λίτρου στο ταψί
 ψησίματος.
- Γεμίστε τα γυάλινα δοχεία ομοιόμορφα,
 αφήνοντας 1 cm αέρα στο πάνω μέρος
 κάθε δοχείου. Αφήστε τα καπάκια πάνω
 χωρίς να τα κλείσετε ερμητικά.
- Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε
 επαφή μεταξύ τους.

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

Μαλακά φρούτα

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

Φρούτα με κουκούτσι

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

Μαλακά λαχανικά

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

Λαχανικά τουρσί

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

12.8 Ελαφρύ ψήσιμο με αέρα

Ξήρανση

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώ)	Θέση σχάρας	
			1 θέση	2 θέσεις
Λαχανικά				
Φασόλια	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Πιπεριές κομμένες	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Μανιτάρια κομμένα	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Μυρωδικά	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώ)	Θέση σχάρας	
			1 θέση	2 θέσεις
Φρούτα				
Δαμάσκηνα κομμένα στη μέση	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3
Βερίκοκα κομμένα στη μέση	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Φέτες μήλου	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Φέτες αχλαδιού	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Αργό Μαγείρεμα

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

12.9 Πάνω/Κάτω Θέρμανση

Ψήσιμο

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Επίπεδο κέικ	160 - 170	25 - 35	2
Κέικ μαγιάς με μήλα	170 - 190	45 - 55	3
Κέικ στο ταψί για τα λίπη	170 - 180	35 - 45	2
Κέικ με τραγανή επικάλυψη	170 - 190	50 - 60	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Cheese cake	170 - 190	60 - 70	2
Χωριάτικο ψωμί	190 - 210	50 - 60	2
Αφράτο κέικ (σπεσιαλιτέ Ρουμανίας)	165 - 175	35 - 45	2
Αφράτο κέικ (παραδοσιακή σπεσιαλιτέ Ρουμανίας)	165 - 175	35 - 45	2
Τσουρεκάκια	180 - 200	15 - 25	2
Κέικ κορμός	150 - 170	15 - 25	2
Κις λορέν	215 - 225	45 - 55	2

Ψήσιμο

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

12.10 Γρήγορο Γκριλ

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

12.11 Γκριλ με Θερμό Αέρα

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

12.12 Ψήσιμο με αέρα

Ψήσιμο

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

Ψήσιμο

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

12.13 Ψήσιμο με Υγρασία

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Ψωμί και πίτσα				
Φραντζολάκια	190	25 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ψωμάκια	200	40 - 45	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Κατεψυγμένη πίτσα 350 g	190	25 - 35	2	μεταλλική σχάρα
Κέικ σε ταψί ψησίματος				
Κέικ κορμός	180	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Κέικ Brownie	180	35 - 45	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Κέικ σε φόρμα				
Σουφλέ	210	35 - 45	2	έξι μικρές κεραμικές φόρμες σε μεταλλική σχάρα
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	180	25 - 35	2	βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας σε μεταλλική σχάρα
Αφράτο κέικ	150	35 - 45	2	φόρμα για κέικ σε μεταλλική σχάρα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας	Αξεσουάρ
Ψάρι				
Ψάρι σε πουγκιά 300 g	180	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ψάρι ολόκληρο 200 g	180	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ψάρι φιλέτο 300 g	180	30 - 40	2	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα
Κρέας				
Κρέας σε πουγκί 250 g	200	35 - 45	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Σουβλάκι με κρέας 500 g	200	30 - 40	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Μικρά ψητά αρτοσκευάσματα				
Μπισκότα	170	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Μακαρόν	170	40 - 50	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Κέικ Muffins	180	30 - 40	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Αλμυρά κράκερ	160	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Μπισκότα βουτύρου	140	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ταρτάκια	170	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Χορτοφαγικά				
Ανάμικτα λαχανικά σε πουγκί 400 g	200	20 - 30	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ
Ομελέτα	200	30 - 40	2	ταψί πίτσας σε μεταλλική σχάρα
Λαχανικά σε ταψί 700 g	190	25 - 35	2	ταψί ψησίματος ή ταψί ψησίματος / γκριλ

12.14 Θερμός Αέρας

Ψήσιμο

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

12.15 AirFry

Αρτοσκευάσματα

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

Προϊόντα πατάτας

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

Φρέσκα λαχανικά

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Θέση σχάρας
Φέτες κολοκυθιού, φρέσκες ¹⁾	περίπου 500 g	180 - 220	25 - 35	2

¹⁾ προσθέστε 1 κουταλάκι ελαιόλαδο για να μην κολλήσουν

Άλλα

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

12.16 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Φαγητό	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας	Χρόνος (λεπ.)
Μικρά κέικ (16 τεμάχια/ταψί)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	ταψί ψησίματος	3	20 - 30

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

13. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

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

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

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

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικό καθαριστικό για φούρνους.

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

13.2 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.

13.3 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.

13.4 Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου

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



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

1. Τοποθετήστε 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς μυρωδικά.
2. Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.

3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί.

13.5 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

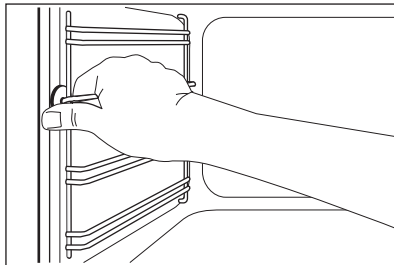
Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.



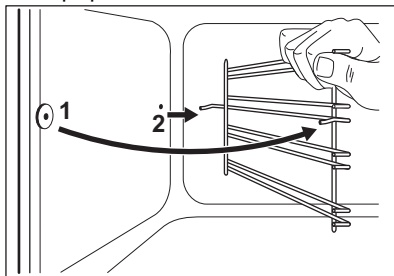
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Απαιτείται προσοχή όταν αφαιρείτε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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

13.6 Αφαίρεση και εγκατάσταση των τζαμιών του φούρνου

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

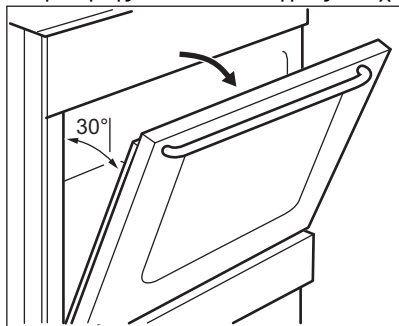
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

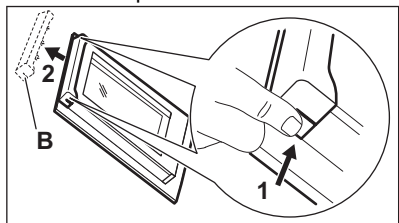
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τα τζάμια.

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



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



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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις σωστές υποδοχές.

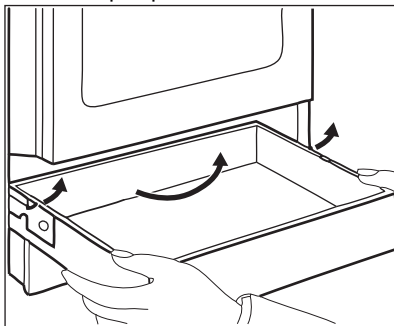
13.7 Αφαίρεση του συρταριού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

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



2. Ανασηκώστε αργά το συρτάρι.

3. Τραβήξτε πλήρως το συρτάρι προς τα έξω.

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

13.8 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
2. Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.
3. Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.
4. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
5. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
6. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

Ο πίσω λαμπτήρας

1. Περιστρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα για να το αφαιρέσετε.

14. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

14.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο.		Ενεργοποιήστε πρώτα τον εσωτερικό δακτύλιο.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
	Δεν έχουν ρυθμιστεί οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Επικάθισή ατμού και συμπύκνωση στο φαγητό και στον θάλαμο του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για περισσότερο από 15 - 20 λεπτά αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το φαγητό μαγειρεύεται πολύ αργά ή πολύ γρήγορα.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή πολύ υψηλή.	Αν χρειάζεται, ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ακολουθήστε τις συμβουλές στο εγχειρίδιο χρήσης.
Στην οθόνη εμφανίζεται κωδικός σφάλματος που δεν περιέχεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει κάποιο σφάλμα στην ηλεκτρολογική εγκατάσταση.	Απενεργοποιήστε τη συσκευή από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και ενεργοποιήστε την ξανά. Εάν εμφανίζεται ξανά ο κωδικός σφάλματος στην οθόνη, επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12.00".	Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας: SteamBake.	Δεν ενεργοποιήσατε τη λειτουργία SteamBake.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake».
	Δεν γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake».
	Δεν ενεργοποιήσατε σωστά τη λειτουργία SteamBake με το κουμπί Ατμός Plus.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας: SteamBake».
Επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ελαφρύ ψήσιμο με αέρα, αλλά η ένδειξη του κουμπιού Ατμός Plus είναι αναμμένη.	Η λειτουργία SteamBake είναι ενεργοποιημένη.	Πιέστε το κουμπί Ατμός Plus  για να διακόψετε τη λειτουργία SteamBake.
Το νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου δεν βράζει.	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία τουλάχιστον στο 110 °C. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φούρνος - Υποδείξεις και συμβουλές».
Το νερό τρέχει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.	Απενεργοποιήστε τον φούρνο και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Σκουπίστε το νερό με πανί ή σφουγγάρι. Προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Ανατρέξτε στη συγκεκριμένη διαδικασία.

14.2 Δεδομένα σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού του φούρνου. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό του φούρνου.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (Mod.):

Κωδικός Προϊόντος (PNC)

Αριθμός σειράς (S.N.)

15. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Ταυτότητα μοντέλου	CCB56481BM CCB56481BW	
Τύπος εστίας	Εστία εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Θερμαντήρας ακτινοβολίας	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Πίσω αριστερά	14.0 cm
	Εμπρός δεξιά	14.0 cm
	Εμπρός αριστερά	18.0 cm
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος	Πίσω δεξιά	W 14,0 cm
		L 25,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Πίσω αριστερά	181.8 Wh/kg
	Πίσω δεξιά	184.3 Wh/kg
	Εμπρός δεξιά	181.8 Wh/kg
	Εμπρός αριστερά	190.1 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		184.5 Wh/kg

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

15.2 Εστίες εξοικονόμησης ενέργειας - Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

- Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήτε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε.

15.3 Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και Ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ για τους φούρνους

Όνομα προμηθευτή	AEG	
Ταυτότητα μοντέλου	CCB56481BM 943005517 CCB56481BW 943005518	
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	94.9	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	0,84 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθη- ση ανεμιστήρα	0,75 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	58 l	
Τύπος φούρνου	Φούρνος εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας	
Μάζα	CCB56481BM	44.0 kg
	CCB56481BW	44.0 kg

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

15.4 Φούρνος - Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

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 για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

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.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού
Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Ψήσιμο με Υγρασία
Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στο

16. 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



aeg.com

867365658-C-362023

