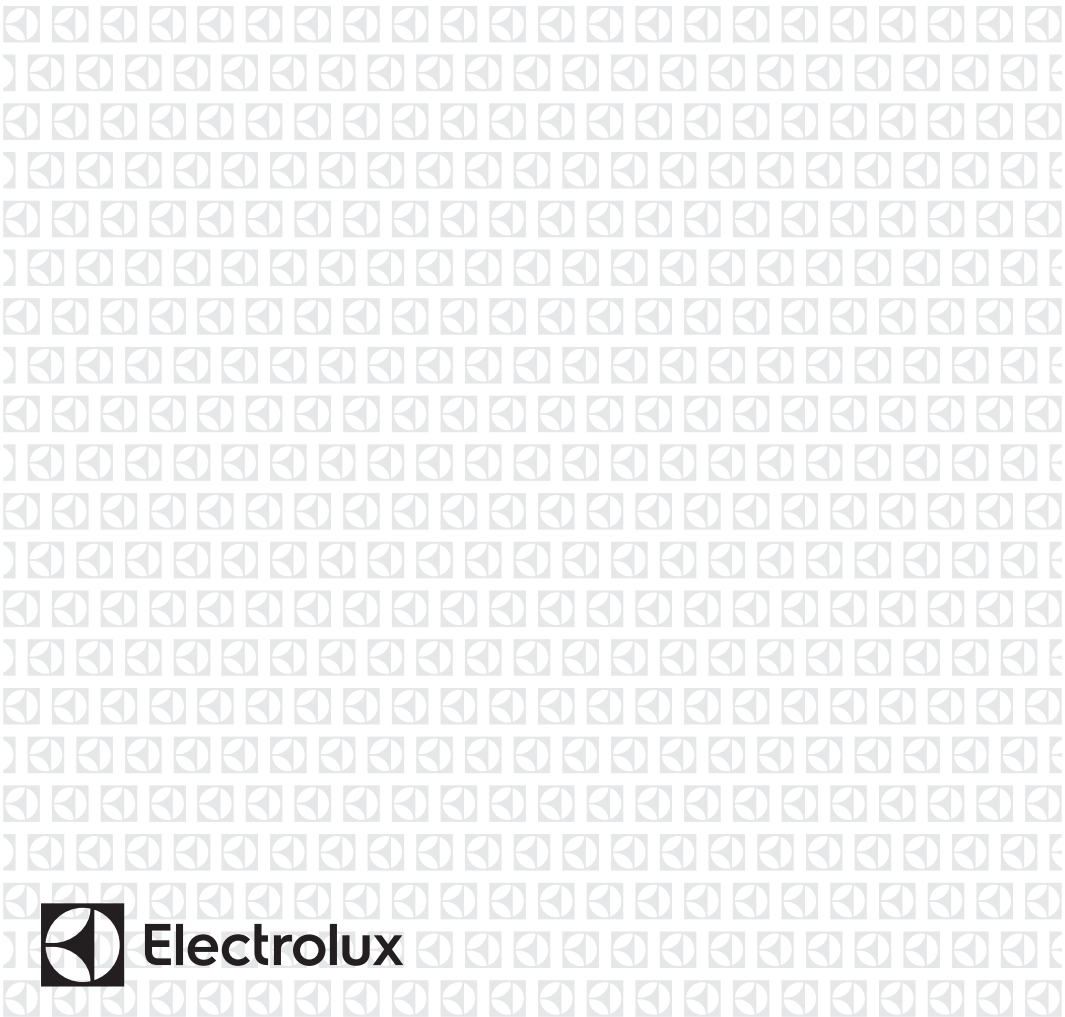




EL Κουζίνα

Οδηγίες Χρήσης



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	8
4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	9
5. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	9
6. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	9
7. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	10
8. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	10
9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	12
10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	24
11. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	26
12. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	27
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	29

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια συσκευή της Electrolux. Έχετε επιλέξει ένα προϊόν το οποίο συνοδεύεται από δεκαετίες επαγγελματικής εμπειρίας και καινοτομίας. Εύχρηστο και κομψό, έχει σχεδιαστεί με γνώμονα τις ανάγκες σας. Επομένως, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να αισθάνεστε ασφαλείς γνωρίζοντας ότι θα έχετε τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Καταχωρήσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.



Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια



Γενικές πληροφορίες και συμβουλές



Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

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

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών, καθώς ενδέχεται να θερμανθούν υπερβολικά.
- Το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις που βρίσκονται εντός της συσκευής. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε το συρτάρι αποθήκευσης. Μπορεί να θερμανθεί πολύ.

- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε να αποσπάσετε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στην σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάστασή ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση της συσκευής, καθώς είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλλετε τη συσκευή με επίπλωση για να αποτραπεί η επαφή με τα επικίνδυνα τμήματα.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.

- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή επάνω σε πλατφόρμα.
- 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 πληροφορίες σχετικά με το ηλεκτρικό ρεύμα στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών συμφωνούν με την παροχή ρεύματος. Αν δεν συμφωνούν, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε πολυπριζα και μπαλαντέζες.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια ρεύματος να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.

- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το 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 ρεύματος 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.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο σε οικιακό περιβάλλον.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικειμένων.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιστρώσης:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

- κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των εξαρτημάτων απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγίε επιφάνειας δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής. Δεν αποτελεί ελάττωμα σύμφωνα με την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή ή απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να προκαλέσουν γρατζουνιές. Πρέπει πάντα να ανασηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά.

Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγίε επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

2.6 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

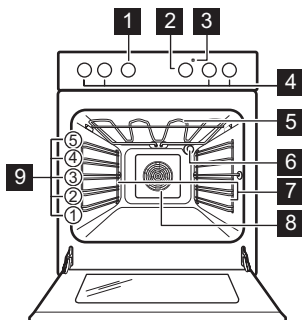
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

2.7 Σέρβις

- Για να επισκευάσετε τη συσκευή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

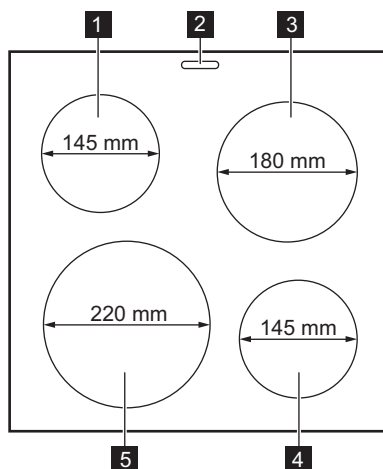
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Διακόπτης λειτουργιών φούρνου
- 2 Διακόπτης θερμοκρασίας
- 3 Λυχνία / σύμβολο / ένδειξη θερμοκρασίας
- 4 Διακόπτες εστιών
- 5 Αντίσταση
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Θέσεις σχαρών

3.2 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Ζώνη μαγειρέματος 1.000 W
- 2 Έξοδος ατμού - ο αριθμός και η θέση εξαρτάται από το μοντέλο
- 3 Ζώνη μαγειρέματος 1.500 W
- 4 Ζώνη μαγειρέματος 1.500 W
- 5 Ζώνη μαγειρέματος 2.000 W

3.3 Εξαρτήματα

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά.
- **Βαθύ ταψί ψησίματος**
Για παρασκευή μουςακά.
- **Ταψί πολλαπλών χρήσεων**
Για γλυκά και μπισκότα. Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.
- **Συρτάρι αποθήκευσης**
Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου.

4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

4.1 Πρώτος καθαρισμός

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμός».

Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.

Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στην αρχική τους θέση.

4.2 Προθέρμανση

Προθερμάνετε την κενή συσκευή για να καούν τα υπολείμματα λίπους.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία  και τη μέγιστη θερμοκρασία.
4. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπτά.

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

5. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

5.1 Σκάλα μαγειρέματος

Σύμβολο	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
1 - 6	Σκάλες μαγειρέματος

Στρέψτε το διακόπτη στην απαιτούμενη σκάλα μαγειρέματος.

Για να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, στρέψτε το διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης.

6. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Μαγειρικός σκεύος



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

6.2 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Σκάλα μαγειρέματος:	Χρήση:
1	Για διατήρηση της θερμοκρασίας
2	Για πολύ σιγανό βράσιμο

Σκάλα μαγειρέματος:	Χρήση:
3	Για σιγανό βράσιμο
4	Για τηγάνισμα / ρόδισμα
5	Για βράσιμο
6	Για βράσιμο / γρήγορο τηγάνισμα / βαθύ τηγάνισμα

7. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.

Ανοξείδωτο ατσάλι

- Για τις άκρες από ανοξείδωτο ατσάλι των εστιών χρησιμοποιήστε ειδικό καθαριστικό κατάλληλο για ανοξείδωτο ατσάλι.
- Στο άκρο της εστίας από ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να προκληθεί αλλαγή

χρώματος ως αποτέλεσμα της υψηλής θερμοκρασίας.

- Πλύνετε τα τμήματα από ανοξείδωτο ατσάλι με νερό και μετά στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί.

7.2 Καθαρισμός της ηλεκτρικής εστίας

1. Χρησιμοποιήστε σκόνη καθαρισμού ή σφουγγαράκι.
2. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό.
3. Θερμάνετε την εστία σε χαμηλή θερμοκρασία και αφήστε την να στεγνώσει.
4. Για να διατηρούνται οι εστίες σε καλή κατάσταση, τρίβετε τις τακτικά με λάδι ραπτομηχανής. Σκουπίζετε το λάδι με απορροφητικό χαρτί.

8. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 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.

8.2 Λειτουργίες φούρνου

Σύμβολο	Λειτουργία φούρνου	Χρήση
0	Θέση απενεργοποίησης	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
	Λαμπτήρας φούρνου	Για την ενεργοποίηση του λαμπτήρα χωρίς λειτουργία μαγειρέματος.
	Μαγείρεμα με κυκλοφορία αέρα	Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε περισσότερες από 1 θέσεις σχάρας, χωρίς ανάμειξη γεύσεων.
	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε 1 μόνο θέση σχάρας.
	Κάτω αντίσταση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.
	Απόψυξη	Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων.
	Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
	Ελαφρύ ψήσιμο	Για ψήσιμο σε φόρμες και για ξήρανση σε ένα επίπεδο σχάρας σε χαμηλή θερμοκρασία.
	Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε 1 θέση σχάρας. Επίσης, για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.

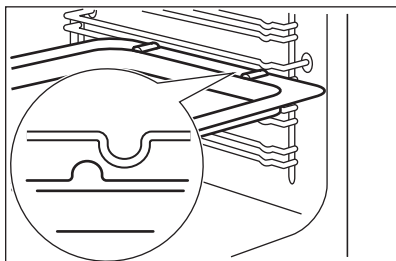
8.3 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν λειτουργεί η συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα, ώστε να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

8.4 Τοποθέτηση των εξαρτημάτων φούρνου

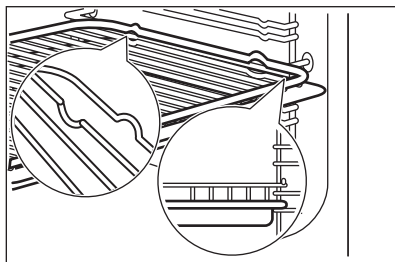
Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το βαθύ ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

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



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

9. 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.

9.1 Ψήσιμο

- Ο φούρνος σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Προσαρμόστε τις συνήθεις ρυθμίσεις σας (θερμοκρασία, χρόνο ψησίματος) και τις θέσεις για τις σχάρες στις τιμές που αναφέρονται στους πίνακες.

- Ο κατασκευαστής συνιστά να χρησιμοποιείτε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.
- Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, επιλέξτε μια παρόμοια.
- Μπορείτε να παρατείνετε τους χρόνους ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.
- Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο στην αρχή. Σε μια τέτοια περίπτωση, μην αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Στους χρόνους ψησίματος μεγαλύτερης διάρκειας, μπορείτε να σβήσετε τον φούρνο περίπου 10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου

ψησίματος, για να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.

Όταν μαγειρεύετε κατεψυγμένα τρόφιμα, τα ταψιά μπορεί να παραμορφωθούν

κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυσώσουν και πάλι, θα επιστρέψουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

9.2 Συμβουλές για το ψήσιμο

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ροδίσει αρκετά στο κάτω μέρος.	Η θέση της σχάρας δεν είναι σωστή.	Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερη θέση σχάρας.
Το κέικ κάθετοι και λασπώνει, σβολιάζει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ κάθετοι και λασπώνει, σβολιάζει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σύντομος.	Αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Οι χρόνοι ψησίματος δεν μπορούν να μειωθούν, επιλέγοντας υψηλότερες θερμοκρασίες.
Το κέικ κάθετοι και λασπώνει, σβολιάζει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Υπάρχουν πάρα πολλά υγρά στο μείγμα.	Χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά. Προσέχετε τους χρόνους ανάμειξης, ειδικά εάν χρησιμοποιείτε μίξερ.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου και αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα.	Το μείγμα δεν έχει απλωθεί ομοιόμορφα.	Απλώστε το μείγμα ομοιόμορφα επάνω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.

9.3 Ελαφρύ ψήσιμο ☐

- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για ψήσιμο σε φόρμες και ξήρανση σε ένα επίπεδο σχάρας και σε χαμηλή θερμοκρασία.

- Ψήνετε μόνο μία φόρμα ή ταψί κάθε φορά.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Μπισκότα	180 - 190	10 - 20 ¹⁾
Γλυκίσματα: Σου	180 - 190	30 - 40 ¹⁾
Γλυκίσματα: Τάρτα	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Μαρέγκες	80 - 100	120 - 150

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

9.4 Μαγείρεμα με κυκλοφορία αέρα

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο φούρνου

Ψήσιμο σε φόρμες

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κέικ στρογγυλής φόρμας ή μπριός	150 - 160	50 - 70	2
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	170 - 180	10 - 25	2
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	150 - 170	20 - 25	2
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20cm, τοποθετημένες διαγώνια)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξηροψημένο)	150 - 160	20 - 40	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ¹⁾	150	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί.

Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	10 - 20	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	140	20 - 35	3
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	150 - 160	15 - 20	3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες	80 - 100	120 - 150	3
Μακαρόν	100 - 120	30 - 50	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	150 - 160	20 - 40	3
Γλυκά με φύλλο κρούστας	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Ψωμάκια	160	10 - 35	3
Μικρά κέικ (20 ανά δίσκο)	150	20 - 35	3

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πίνακας σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Γεμιστά λαχανικά	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας 2 θέσεις
Κορνέ / Εκλέρ	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Κέικ τριφτό, στεγνό	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μπισκότα / μικρά κέικ / γλυκά / ψωμάκια

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας 2 θέσεις
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160 ¹⁾	20 - 40	2 / 4
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	140	20 - 45	2 / 4
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	160 - 170	25 - 45	2 / 4

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε-πτά)	Θέση σκάρας 2 θέσεις
Μπισκότα με ασπράδι αβγού, μαρτέγκες	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Γλυκά με φύλλο κρούστας	170 - 180	30 - 50	2 / 4

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

9.5 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση σε ένα επίπεδο

Ψήσιμο σε φόρμες

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε-πτά)	Θέση σκάρας
Κέικ στρογγυλής φόρμας ή μπριός	160 - 180	50 - 70	2
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	170 ¹⁾	25 - 40	3
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	170 - 190	20 - 25	2
Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20cm, τοποθετημένες διαγώνια)	180	60 - 90	1 - 2
Αλμυρή τάρτα (π.χ. Κις Λορέν)	180 - 220	35 - 60	1
Cheesecake	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε-πτά)	Θέση σκάρας
Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρίτα	170 - 190	40 - 50	2
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Ψωμί (σίκαλης): 1. Πρώτο μέρος της διαδικασίας ψησίματος. 2. Δεύτερο μέρος της διαδικασίας ψησίματος.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Κορνέ / Εκλέρ	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Κέικ κορμός	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)	160 - 180	20 - 40	3
Κέικ αμυγδαλού βουτύρου / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	170	35 - 55	3
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	170 - 190	40 - 60	3
Κέικ μαγιάς και λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Πίτσα (με πλούσια υλικά)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Πίτσα (λεπτή ζύμη)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Άζυμο ψωμί	230 - 250	10 - 15	1
Τάρτες (Ελβετίας)	210 - 230	35 - 50	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

²⁾ Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί.

Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μπισκότα ζύμης κουρού	170 - 190	10 - 20	3
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	160 ¹⁾	20 - 35	3
Μπισκότα με αφράτη ζύμη	170 - 190	20 - 30	3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες	80 - 100	120 - 150	3
Μακαρόν	120 - 130	30 - 60	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	170 - 190	20 - 40	3
Γλυκά με φύλλο κρούστας	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Ψωμάκια	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Μικρά κέικ (20 ανά δίσκο)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πίνακας σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Σουφλέ με ζυμαρικά	180 - 200	45 - 60	1
Λαζάνια	180 - 200	35 - 50	1
Λαχανικά ωγκρατέν	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Γλυκά φούρνου	180 - 200	40 - 60	1
Ψάρι στον φούρνο	180 - 200	40 - 60	1
Γεμιστά λαχανικά	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

9.6 Ψήσιμο

- Χρησιμοποιείτε σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα για το ψήσιμο (ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Μπορείτε να τοποθετήσετε μεγάλα κομμάτια για ψήσιμο απευθείας στο βαθύ ταψί (αν υπάρχει) ή στη μεταλλική σχάρα πάνω από το βαθύ ταψί.
- Ψήστε άπαχα κρέατα σε ταψί με το καπάκι. Έτσι, το κρέας διατηρεί καλύτερα τους χυμούς του.
- Όλα τα είδη κρέατος που θέλετε να ροδίσουν ή να αποκτήσουν κρούστα, μπορούν να ψηθούν σε ταψί χωρίς καπάκι.
- Προτείνουμε να ψήνετε στη συσκευή κρέας και ψάρια τουλάχιστον 1 kg.
- Για να αποφύγετε το κάψιμο των χυμών ή του λίπους του κρέατος στο σκεύος, προτείνουμε να προσθέσετε λίγο νερό στο μαγειρικό σκεύος.
- Αν χρειάζεται, γυρίστε το ψητό (μετά από το 1/2 - 2/3 του συνολικού χρόνου μαγειρέματος).
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείψετε αρκετές φορές τα μεγάλα κομμάτια ψητού και τα πουλερικά με τους χυμούς τους. Έτσι εξασφαλίζονται καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο.
- Μπορείτε να σβήσετε τη συσκευή περίπου 10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος, για να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.

9.7 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση **Βοδινό**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό καtsαρόλας	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: λίγο ψημένο	ανά εκατοστό πάχους	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μέτρια ψημένο	ανά εκατοστό πάχους	220 - 230	8 - 10	1

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλοψημένο	ανά εκατοστό πάχους	200 - 220	10 - 12	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρινό μπούτι	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Μπριζόλα, παϊδάκια	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Ρολό κιμάς	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1
Κότσι χοιρινό (προβρασμένο)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό μοσχάρι ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Μοσχάρι κότσι	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

1) Χρησιμοποιήστε ένα κλειστό σκεύος ψησίματος.

Αρνί

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Αρνί μπούτι, ψητό αρνί	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Αρνίσια σπάλα	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Σπάλα λαγού, μπούτι λαγού	έως 1 kg	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Σπάλα ελαφιού	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Μπούτι ελαφιού	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μερίδες πουλερικών	200 – 250 g η μερίδα	220 - 250	20 - 40	1
Μισό κοτόπουλο	400 – 500 g η μερίδα	220 - 250	35 - 50	1
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Πάπια	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Χήνα	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Γαλοπούλα	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Γαλοπούλα	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψάρι ολόκληρο	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

9.8 Ψήσιμο με γκριλ με θερμό αέρα **Βοδινό**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: λίγο ψημένο	ανά εκατοστό πάχους	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μέτρια ψημένο	ανά εκατοστό πάχους	180 - 190	6 - 8	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλοψημένο	ανά εκατοστό πάχους	170 - 180	8 - 10	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρινό μπούτι	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Μπριζόλα, παιδάκια	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Ρολό κιμάς	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Κότσι χοιρινό (προβρασμένο)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό μοσχάρι	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Μοσχάρι κότσι	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Αρνί

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Αρνί μπούτι, ψητό αρνί	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Αρνίσια σπάλα	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Πουλερικά

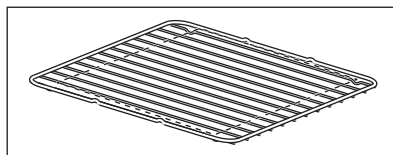
Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μερίδες πουλερικών	200 – 250 g η μερίδα	200 - 220	30 - 50	1
Μισό κοτόπουλο	400 – 500 g η μερίδα	190 - 210	35 - 50	1
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Πάπια	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Χήνα	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Γαλοπούλα	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Γαλοπούλα	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

9.9 Ψήσιμο στο γκριλ γενικά**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

- Ψήνετε πάντα στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Τοποθετείτε τη σχάρα στη συνιστώμενη θέση σχάρας, σύμφωνα με τον πίνακα ψησίματος στο γκριλ.
- Τοποθετείτε πάντα το βαθύ ταψί για τη συλλογή λίπους στην πρώτη θέση σχάρας.
- Ψήνετε στο γκριλ μόνο επίπεδα κομμάτια κρέατος ή ψαριού.

- Προθερμαίνετε πάντα τον κενό φούρνο με τις λειτουργίες γκριλ για 5 λεπτά.



Το ψήσιμο στο γκριλ περιορίζεται στην κεντρική περιοχή της σχάρας.

9.10 Γκριλ

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)		Θέση σχάρας
		1η πλευρά 2η πλευρά	2η πλευρά	
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο	230	20 - 30	20 - 30	3
Χοιρινή πλάτη	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Μοσχαρίσιες μπριζόλες	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Αρνίσια πλάτη	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Ψάρι ολόκληρο, 500 - 1.000g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

9.11 Διατήρηση - Κάτω

Θέρμανση

- Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ίδιων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.
- Μη χρησιμοποιείτε δοχεία με καπάκια βιδωτά και τύπου μπαγιονέτ ή μεταλλικά δοχεία.
- Χρησιμοποιήστε το πρώτο επίπεδο σχάρας από κάτω για αυτή τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι γυάλινα δοχεία του ενός λίτρου στο ταψί ψησίματος.
- Γεμίστε τα δοχεία στην ίδια στάθμη και κλείστε τα με σφιγκτήρα.
- Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.
- Προσθέστε περίπου 1/2 λίτρο νερό στο ταψί ψησίματος, ώστε να υπάρχει αρκετή υγρασία στο φούρνο.
- Όταν το υγρό στα δοχεία αρχίσει να σιγοβράζει (μετά από περίπου 35 - 60 λεπτά για δοχεία του ενός λίτρου), σβήστε το φούρνο ή μειώστε τη θερμοκρασία στους 100 °C (δείτε τον πίνακα).

Μαλακά φρούτα

Διατήρηση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (λεπτά)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπτά)
Φράουλες, βατόμουρα, σμέουρα, ώριμα φραγκοστάφυλα	160 - 170	35 - 45	-

Φρούτα με κουκούτσι

Διατήρηση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (λεπτά)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπτά)
Αχλάδια, κυδώνια, δαμάσκηνα	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Λαχανικά

Διατήρηση	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (λεπτά)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπτά)
Καρότα ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Αγγούρια	160 - 170	50 - 60	-
Ανάμικτα τουρσιά	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ρέβα, αρακάς, σπαράγγια	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Αφήστε τα μέσα στον σβησμένο φούρνο.

9.12 Απόψυξη

- Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων. Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.
- Μην τα σκεπάζετε με μπολ ή πιάτο. Κάτι τέτοιο μπορεί να παρατείνει τον χρόνο απόψυξης.

- Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας του φούρνου. Τη χαμηλότερη.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Χρόνος απόψυξης (λεπτά)	Επιπλέον χρόνος απόψυξης (λεπτά)	Σχόλια
Κοτόπουλο	1 kg	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	1 kg	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	500 g	90 - 120	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστροφα	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Κρέμα	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Χτυπήστε την κρέμα όταν είναι ακόμη ελαφρώς παγωμένη σε μερικά σημεία.
Κέικ	1,4 kg	60	60	-

10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

10.2 Συσκευές από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο

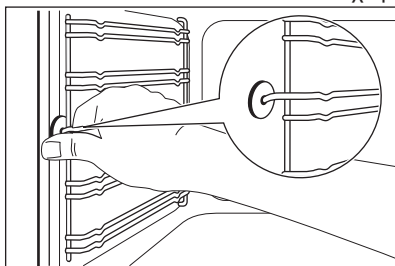


Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε σύρμα, οξέα ή προϊόντα που χαράσσουν, διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου. Καθαρίστε το χειριστήριο του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

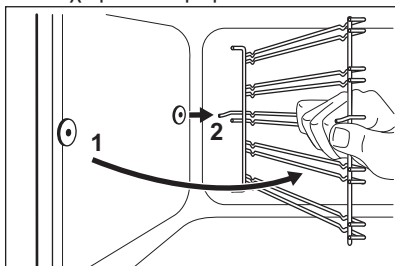
10.3 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Για να καθαρίσετε το φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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

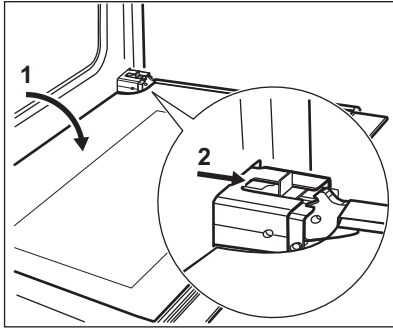


ΠΡΟΣΟΧΗ!

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.

10.4 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.

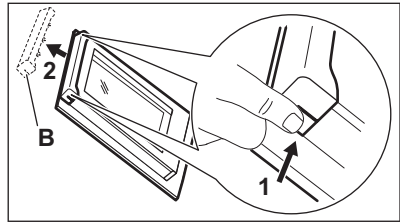
Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι ακούσατε ένα χαρακτηριστικό κλικ, όταν τοποθετήσατε την πόρτα. Σπρώξτε με δύναμη, εάν απαιτείται.

10.5 Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

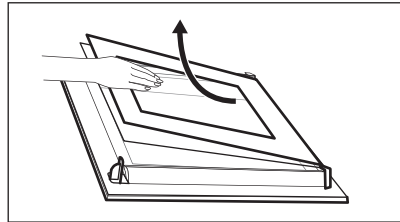


Το τζάμι της πόρτας της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει σε τύπο και σχήμα από τα παραδείγματα που βλέπετε στις εικόνες. Ο αριθμός των τζαμιών μπορεί επίσης να διαφέρει.

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.

10.6 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Αποσυνδέστε την ασφάλεια προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα.

Ο λαμπτήρας και το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα μπορεί να είναι ζεστά.

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

Ο πίσω λαμπτήρας



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.

10.7 Αφαίρεση του συρταριού

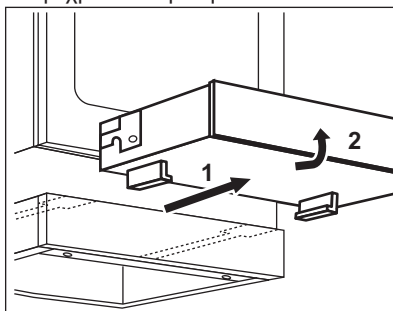


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος, μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα στο συρτάρι. Μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα σ' αυτό (π.χ. υλικά καθαρισμού, πλαστικές σακούλες, γάντια φούρνου, χαρτιά, σπρέι καθαρισμού κ.λπ.).

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

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



2. Ανασηκώστε το συρτάρι υπό μικρή γωνία και αφαιρέστε το από τις ράγες στήριξης του συρταριού.

Τοποθέτηση του συρταριού:

1. Για να εισαγάγετε το συρτάρι τοποθετήστε το επάνω στις ράγες στήριξης. Βεβαιωθείτε ότι οι διατάξεις εμπλοκής έχουν ασφαλίσει σωστά στις ράγες.
2. Κατεβάστε το συρτάρι μέχρι να βρίσκεται σε οριζόντια θέση και σπρώξτε το μέσα.

11. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένη.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Έχει πέσει η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Εάν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε το φούρνο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.
Στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου συσσωρεύονται ατμοί και υγρασία.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στο φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στο φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.

11.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

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

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

12. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τεχνικά χαρακτηριστικά

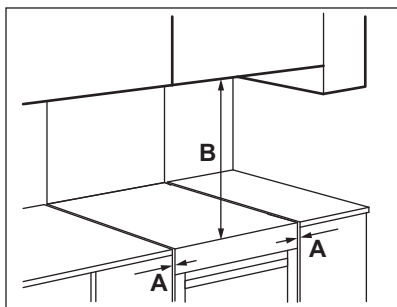
Διαστάσεις	
Ύψος	847 - 867 mm
Πλάτος	596 mm

Διαστάσεις

Βάθος	600 mm
-------	--------

12.2 Θέση της συσκευής

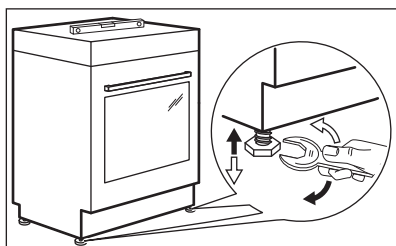
Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια στη μία ή και τις δύο πλευρές, καθώς και στη γωνία.



Ελάχιστες αποστάσεις

Διάσταση	mm
A	2
B	685

12.3 Οριζοντίωση της συσκευής



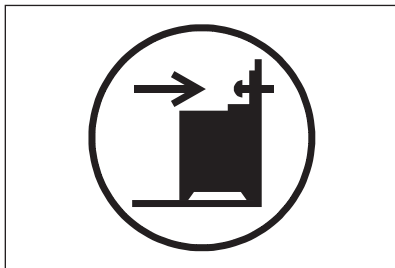
Χρησιμοποιήστε τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής για να ευθυγραμμίσετε την επάνω επιφάνεια της συσκευής με τις υπόλοιπες επιφάνειες.

12.4 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.

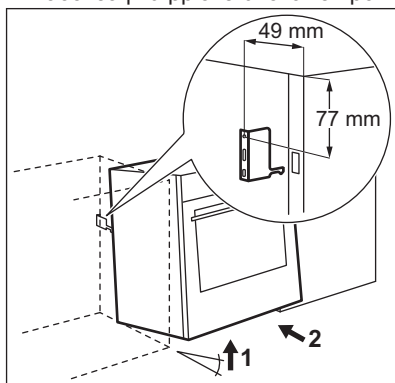


ΠΡΟΣΟΧΗ!

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 77 mm κάτω από την άνω επιφάνεια της συσκευής και 49 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 (τοιχός).
3. Μπορείτε να εντοπίσετε την οπή στην αριστερή πλευρά στο πίσω μέρος της συσκευής. Δείτε την εικόνα. Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος της συσκευής (1) και τοποθετήστε την στο μέσον του χώρου μεταξύ των ντουλαπιών (2). Εάν ο χώρος ανάμεσα στα ντουλάπια κουζίνας είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής, πρέπει να προσαρμόσετε την πλαϊνή απόσταση, ώστε η συσκευή να βρίσκεται στο κέντρο.



12.5 Ηλεκτρική εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως ή καλώδιο τροφοδοσίας.

Κατάλληλοι τύποι καλωδίων: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Αναγνωριστικό μοντέλου	EKS6030AOW
Τύπος εστιών	Εστίες εντός Ανεξάρτητης Κουζίνας
Πλήθος ζωνών μαγειρέματος	4

Τεχνολογία θέρμανσης	Συμπαγής Εστία	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά	22,0 cm
	Πίσω αριστερά	14,5 cm
	Εμπρός δεξιά	14,5 cm
	Πίσω δεξιά	18,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά	199,0 Wh / kg
	Πίσω αριστερά	211,1 Wh / kg
	Εμπρός δεξιά	207,0 Wh / kg
	Πίσω δεξιά	214,0 Wh / kg
Κατανάλωση ενέργειας εστίας (EC electric hob)		207,8 Wh / kg

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

13.2 Εστίες - Εξοικονόμηση ενέργειας

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

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.

- Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με τη ζώνη μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

13.3 Δελτίο προϊόντος και πληροφορίες για φούρνους σύμφωνα με τους κανονισμούς της ΕΕ 65-66/2014

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Αναγνωριστικό μοντέλου	EKS6030AOW
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	100.0
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0.95 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.85 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια

Όγκος	72 l
Τύπος φούρνου	Φούρνος εντός Ανεξάρτητης Κουζίνας
Μάζα	46.4 kg

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

13.4 Φούρνος - Εξοικονόμηση ενέργειας

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

- **Γενικές συμβουλές**

- Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και διατηρήστε την κλειστή όσο το δυνατόν περισσότερο κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.
- Όταν είναι εφικτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον φούρνο χωρίς να τον προθερμάνετε.

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

- **Μαγείρεμα με ανεμιστήρα** - όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με ανεμιστήρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

- **Διατήρηση του φαγητού ζεστού** - αν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε το γεύμα ζεστό, επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

www.electrolux.com/shop



867307437-B-382015

