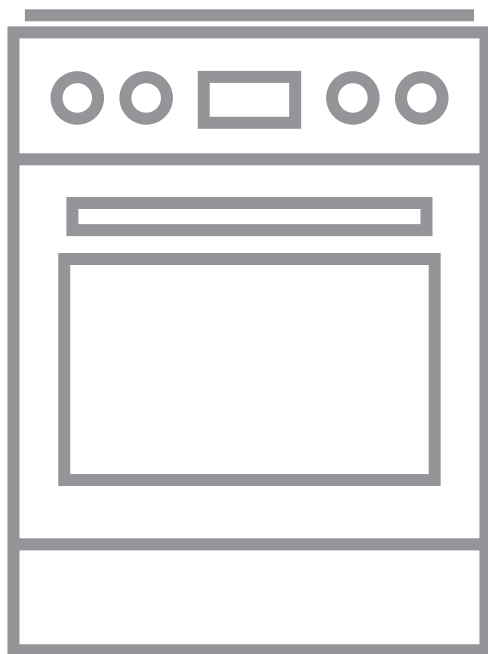


# USER MANUAL



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	6
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	9
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	12
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	13
6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	14
7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	14
8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	16
9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	17
10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	23
11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	25
12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	38
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	42
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	45

## ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν AEG. Το έχουμε δημιουργήσει για να σας παρέχουμε τέλεια απόδοση για πολλά χρόνια, με καινοτόμες τεχνολογίες που βοηθούν να απλοποιείτε τη ζωή σας – δυνατότητες που μπορεί να μην βρείτε σε συνηθισμένες συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



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


[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)


## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημίες 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 δεν πρέπει να παίζουν με την συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στην ηλεκτρική παροχή με καλώδιο τύπου H05V2V2-F, ανθεκτικό στη θερμοκρασία του πίσω πλαισίου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο έως και 2.000 μέτρων από το επίπεδο της θάλασσας.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε σκάφη ή πλοία.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή επάνω σε πλατφόρμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα ή το τζάμι των αρθρωτών καπακιών των εστιών, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Μην τοποθετείτε πάνω στη θερμή επιφάνεια των εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια γιατί μπορεί να θερμανθούν.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και

αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από τον πυρολυτικό καθαρισμό πρέπει να απομακρυνθεί η μεγαλύτερη ποσότητα από τα χυμένα υγρά. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον φούρνο.
- 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 θερμανθεί πολύ.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τις πλευρικές σχάρες στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της

συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από 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.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.

- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Κλείστε καλά την πόρτα της συσκευής πριν συνδέσετε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα.

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.  
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά

- αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να που περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε 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 ζημιών 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 επάνω στη συσκευή ή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.
  - 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 αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμώ φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι 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.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

## 2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



### 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 τζαμιά της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Φροντίστε να στεγνώνετε το εσωτερικό του φούρνου και την πόρτα μετά από κάθε χρήση. Ο ατμός που παράγεται κατά τη λειτουργία της

συσκευής συμπυκνώνεται στα εσωτερικά τοιχώματα και μπορεί να προκαλέσει διάβρωση. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.

- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

## 2.5 Πυρολυτικός καθαρισμός



Κίνδυνος τραυματισμού / Πυρκαγιών / Χημικών εκπομπών (αναθυμιάσεων) σε Πυρολυτική λειτουργία.

- Πριν εκτελέσετε μια λειτουργία Πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού ή τη λειτουργία Πρώτης χρήσης, αφαιρέστε από τον θάλαμο του φούρνου:
  - Τυχόν υπολείμματα τροφών, χυμένες ποσότητες / αποθέσεις λαδιού ή λίπους.
  - Τυχόν αφαιρούμενα αντικείμενα (συμπεριλαμβανομένων σχαρών, πλευρικών ραγών, κ.λπ. που παρέχονται μαζί με το προϊόν), ειδικότερα τυχόν αντικολητικά σκεύη, τηγάνια, ταψιά, μαχαιροπίρουνα, κ.λπ.
- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες που αφορούν τον Πυρολυτικό καθαρισμό.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία ο Πυρολυτικός καθαρισμός. Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ και από τα μπροστινά ανοίγματα ψύξης απελευθερώνεται θερμός αέρας.
- Ο Πυρολυτικός καθαρισμός είναι λειτουργία υψηλής θερμοκρασίας που μπορεί να απελευθερώσει αναθυμιάσεις από υπολείμματα μαγειρέματος και υλικά κατασκευής. Γι' αυτό, οι καταναλωτές συνιστάται με έμφαση να κάνουν τα εξής:



- Να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από κάθε Πυρολιτικό καθαρισμό.
- Να εξασφαλίζουν καλό αερισμό κατά τη διάρκεια και μετά από τη λειτουργία πρώτης χρήσης σε μέγιστη θερμοκρασία.
- Σε αντίθεση με τους ανθρώπους, μερικά πουλιά και ερπετά μπορεί να είναι πολύ ευαίσθητα στις αναθυμιάσεις που ίσως απελευθερωθούν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού όλων των Πυρολιτικών Φούρνων.
  - Απομακρύνετε τυχόν κατοικίδια (ειδικά πουλιά) από την περιοχή γύρω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια και μετά από τον Πυρολιτικό καθαρισμό και τη λειτουργία πρώτης χρήσης σε μέγιστη θερμοκρασία, σε καλά αεριζόμενο χώρο.
- Τα μικρά κατοικίδια είναι επίσης πολύ ευαίσθητα σε τοπικές μεταβολές θερμοκρασίας στην περιοχή γύρω από Πυρολιτικούς Φούρνους όταν εκτελείται η λειτουργία Πυρολιτικού καθαρισμού.
- Οι αντικολλητικές επιφάνειες των σκευών, τηγανιών, ταψιών, μαχαιροπήρουνων, κ.λπ. μπορεί να καταστραφούν από τη λειτουργία Πυρολιτικού καθαρισμού υψηλής θερμοκρασίας όλων των Πυρολιτικών Φούρνων, ενώ μπορεί να γίνουν επίσης πηγές επιβλαβών αναθυμιάσεων χαμηλού επιπέδου.
- Οι αναθυμιάσεις που απελευθερώνονται από όλους τους Πυρολιτικούς Φούρνους / Υπολείμματα Μαγειρέματος, σύμφωνα με όσα περιγράφονται, δεν είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, συμπεριλαμβανομένων των παιδιών ή των ατόμων με ιατρικές παθήσεις.

### 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 2.6 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.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

### 2.7 Σέρβις

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

### 2.8 Απόρριψη



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

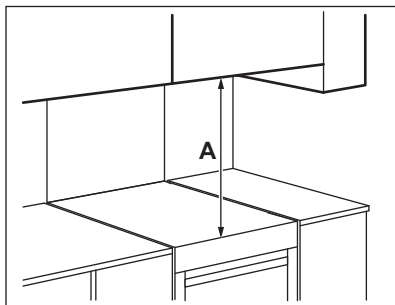
### 3.1 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις	
Ύψος	847 - 867 mm
Πλάτος	596 mm

Διαστάσεις	
Βάθος	600 mm

### 3.2 Θέση της συσκευής

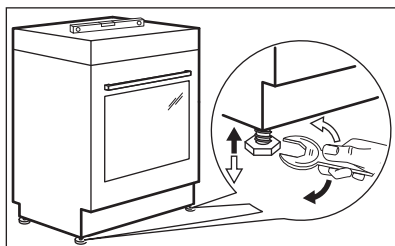
Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια στη μία ή και τις δύο πλευρές, καθώς και στη γωνία.



Ελάχιστες αποστάσεις

Διάσταση	mm
A	685

### 3.3 Οριζοντίωση της συσκευής



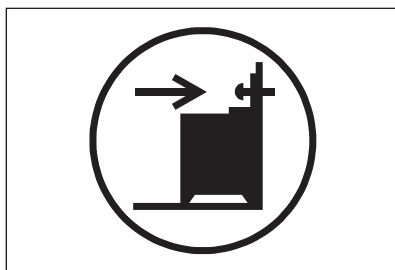
Χρησιμοποιήστε τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής για να ευθυγραμμίσετε την επάνω επιφάνεια της συσκευής με τις υπόλοιπες επιφάνειες.

### 3.4 Προστασία από ανατροπή



#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή για να αποτραπεί η πτώση της συσκευής από εσφαλμένα φορτία. Η προστασία από ανατροπή λειτουργεί μόνο όταν η συσκευή είναι τοποθετημένη σε σωστή θέση. Η συσκευή σας φέρει τα σύμβολα που φαίνονται στις εικόνες (κατά περίπτωση), προκειμένου να σας υπενθυμίσει την εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή.



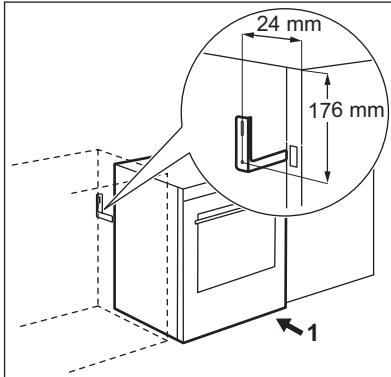
#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

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

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



### 3.5 Ηλεκτρολογική εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως και χωρίς καλώδιο τροφοδοσίας.

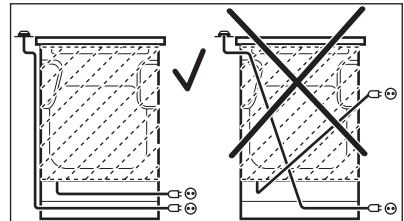
Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

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



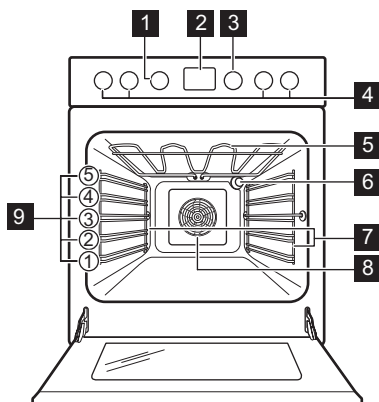
#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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



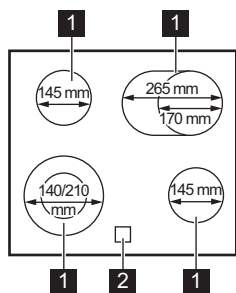
## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Διακόπτης για τις λειτουργίες του φούρνου
- 2 Οθόνη
- 3 Διακόπτης για τη θερμοκρασία
- 4 Διακόπτες για την εστία
- 5 Αντίσταση
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Θέσεις σχάρας

### 4.2 Επισκόπηση εστίας



- 1 Ζώνη μαγειρέματος
- 2 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

### 4.3 Εξαρτήματα

- **Μεταλλική σχάρα**  
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**  
Για γλυκά και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος/ γκριλ**  
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.
- **AirFry**  
Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**  
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες πιο εύκολα.
- **Συρτάρι αποθήκευσης**  
Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου. Για να ανοίξετε το συρτάρι, πιέστε το συρτάρι. Το συρτάρι βγαίνει προς τα έξω.

## 5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 5.1 Πρώτος Καθαρισμός

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



Η πόρτα είναι εξοπλισμένη με σύστημα αργού κλεισίματος. Μην ασκείτε δύναμη για να κλείσετε την πόρτα.


Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα».

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


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

### 5.2 Ρύθμιση της ώρας

Μετά από την πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή, περιμένετε έως ότου στην οθόνη να εμφανιστούν οι ενδείξεις **hr** και «**12:00**». Αναβοσβήνει η ένδειξη «**12**».

1. Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τις ώρες.
2. Πιέστε το κουμπί  για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση και να μεταβείτε στη ρύθμιση των λεπτών.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **min** και η ρυθμισμένη ώρα. Αναβοσβήνει η ένδειξη «**00**».



3. Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
4. Πιέστε το κουμπί  για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση, διαφορετικά η ρυθμισμένη ώρα θα

αποθηκευτεί αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα.

Η οθόνη εμφανίζει τη νέα ώρα.

### 5.3 Αλλαγή της ώρας

Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα μόνο όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.




Πατήστε επανειλημμένα το  μέχρι η ένδειξη της ώρας της ημέρας  να αναβοσβήσει στην οθόνη. Για να ρυθμίσετε τη νέα ώρα, ακολουθήστε τη διαδικασία της ενότητας «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.

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.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Ρυθμίστε τη λειτουργία  Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
6. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
7. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.

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

## 6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Σκάλα μαγειρέματος

Σύμβολα	Λειτουργία
0	Θέση απενεργοποίησης
☉	Διπλή ζώνη
⏟	Διατήρηση θερμότητας
1 - 9	Σκάλες μαγειρέματος



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 σκάλα μαγειρέματος.

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

### 6.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εξωτερικών δακτυλίων

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

**Για την ενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου:** στρέψτε το διακόπτη δεξιόστροφα με μικρή αντίσταση στη θέση ☉. Στη συνέχεια, στρέψτε το διακόπτη αριστερόστροφα στη σωστή σκάλα μαγειρέματος.

**Για την απενεργοποίηση του εξωτερικού δακτυλίου:** περιστρέψτε τον διακόπτη στη θέση απενεργοποίησης. Η ένδειξη σβήνει.

### 6.3 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



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

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

## 7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Μαγειρικά σκεύη

Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος εξαρτώνται από το υλικό των μαγειρικών σκευών

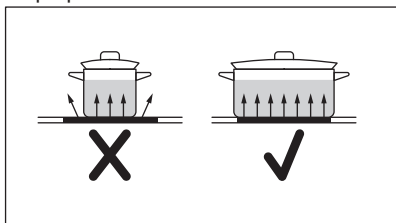
- **συνιστώμενο:** αλουμίνιο, χαλκός
- **μη συνιστώμενο:** ανοξείδωτος χάλυβας, χυτοσίδηρος, γυαλί

**i** 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.

**i** 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.

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

Για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να διασφαλίσετε ότι οι εστίες λειτουργούν σωστά, ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει την κατάλληλη ελάχιστη διάμετρο.



## 7.2 Ελάχιστη διάμετρος μαγειρικού σκεύους

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

## 7.3 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

**i** Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση:	Χρόνος (min)	Συμβουλές
1	Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών.	όσο απαιτείται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα.	5 - 25	Ανακατεύετε ανά διαστήματα.
1 - 2	Χτύπημα: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρεύετε με το καπάκι.

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση:	Χρόνος (min)	Συμβουλές
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε 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 ¼ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σουπές και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι <i>cordon bleu</i> , παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς.	όσος απαιτείται	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		

## 8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

### 8.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη 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.
- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυσώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον



καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.

- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:**

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

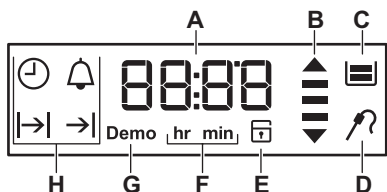
## 9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 9.1 Οθόνη



- A. Χρονοδιακόπτης / Θερμοκρασία
- B. Ένδειξη προθέρμανσης και υπολειπόμενης θερμότητας
- C. Ένδειξη δοχείου νερού (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- D. Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- E. Κλείδωμα πόρτας (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- F. Ώρες / λεπτά
- G. Λειτουργία επίδειξης (demo) (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)
- H. Λειτουργίες ρολογιού

### 9.2 Πεδία αφής / Κουμπιά

Πεδίο αφής / Κουμπιά	Λειτουργία	Περιγραφή
	ΡΟΛΟΙ	Για να ρυθμίσετε μια λειτουργία ρολογιού.
	ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗΣ	Για να ρυθμίσετε τον ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ. Αγγίξτε παρατεταμένα το κουμπί για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον λαμπτήρα του φούρνου.
°C	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	Για να ελέγξετε τη θερμοκρασία του φούρνου ή τη θερμοκρασία του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα (αν εφαρμόζεται). Χρησιμοποιήστε μόνο όταν είναι ενεργοποιημένη μια λειτουργία φούρνου.





### 9.3 Λειτουργίες φούρνου



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην χύνετε υγρά στο ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου πριν και κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς.

Σύμβολο	Λειτουργία φούρνου	Εφαρμογή
	Θέση απενεργοποίησης	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
	Fast Heat Up	Για μείωση του χρόνου προθέρμανσης.
	Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο έως και σε δύο θέσεις σχάρας ταυτόχρονα, καθώς και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20-40°C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
	Ρύθμιση πίτσας /AirFry	Για ψήσιμο φαγητών σε μία θέση σχάρας με πιο έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση. /Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος. Για φαγητά όπως τηγανιτές πατάτες ή πίτσα.
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
	Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.
	Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

Σύμβολο	Λειτουργία φούρνου	Εφαρμογή
	Υγρός Θερμός Αέρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στο κεφάλαιο Υγρός Θερμός Αέρας, «Υποδείξεις και συμβουλές». 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 χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την κλάση ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.
	Ψήσιμο στη σχάρα	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
	Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδίων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
	Πυρολυτικός καθαρισμός	Για ενεργοποίηση του πυρολυτικού καθαρισμού του φούρνου. Αυτή η λειτουργία καίει τα υπολείμματα στον φούρνο.

## 9.4 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου




**Εξαρτάται από το μοντέλο αν η συσκευή σας θα έχει σύμβολα, ενδείξεις ή λαμπτήρες για τους διακόπτες:**


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

1. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να επιλέξετε μια λειτουργία φούρνου.
2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε μια θερμοκρασία.
3. Για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο, στρέψτε τους διακόπτες για τις λειτουργίες φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

## 9.5 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας  εάν η θερμοκρασία του φούρνου είναι μεγαλύτερη από 40 °C. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας αριστερά ή δεξιά για να ελέγξετε τη θερμοκρασία φούρνου.

## 9.6 Ένδειξη θέρμανσης

Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία φούρνου, οι γραμμές στην οθόνη  εμφανίζονται μία-μία καθώς αυξάνεται η θερμοκρασία του φούρνου και εξαφανίζονται καθώς μειώνεται.

## 9.7 Ταχεία προθέρμανση

Η λειτουργία ταχείας προθέρμανσης μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης.



Μην τοποθετείτε φαγητό στον φούρνο όταν είναι ενεργοποιημένη η Ταχεία προθέρμανση.


1. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να ρυθμίσετε την ταχεία προθέρμανση.
2. Στρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.


Μόλις ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα σήμα.

3. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου.


## 9.8 Χρήση του Κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά

Όταν είναι ενεργοποιημένο το Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά, δεν είναι δυνατή η ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου. Η πόρτα είναι κλειδωμένη.

1. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης λειτουργιών φούρνου βρίσκεται στη θέση απενεργοποίησης.
2. Πιέστε παρατεταμένα τα κουμπιά  και **°C** ταυτόχρονα για 2 δευτερόλεπτα.

Ακούγεται το ηχητικό σήμα. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ενδείξεις SAFE και . Η πόρτα είναι κλειδωμένη.




Το σύμβολο  εμφανίζεται στην οθόνη επίσης όταν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία Πυρόλυσης.

Για να απενεργοποιήσετε το Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά, επαναλάβετε το βήμα 2.

## 9.9 Χρήση της λειτουργίας Κλειδώμα πλήκτρων

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το Κλείδωμα πλήκτρων μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

Όταν είναι ενεργοποιημένο το Κλείδωμα πλήκτρων, δεν είναι δυνατή η ακούσια αλλαγή των ρυθμίσεων θερμοκρασίας και ώρας μιας ενεργής λειτουργίας του φούρνου. Η πόρτα είναι κλειδωμένη.

1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και ρυθμίστε τη σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.
2. Πιέστε παρατεταμένα τα κουμπιά  και **°C** ταυτόχρονα για 2 δευτερόλεπτα.

Ακούγεται το ηχητικό σήμα. Loc στην οθόνη για 5 δευτερόλεπτα.



Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη Loc όταν στρέψετε τον διακόπτη θερμοκρασίας ή πιέσετε οποιοδήποτε κουμπί όταν είναι ενεργοποιημένο το Κλείδωμα πλήκτρων.




Όταν στρέψετε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου, ο φούρνος απενεργοποιείται.



Όταν απενεργοποιήσετε τον φούρνο ενώ είναι ενεργοποιημένο το Κλείδωμα Χειρισμού, το Κλείδωμα Χειρισμού αλλάζει αυτόματα σε Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά».



Αν λειτουργεί η λειτουργία Πυρόλυσης, η πόρτα είναι κλειδωμένη και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .

Για να απενεργοποιήσετε το Κλείδωμα Χειρισμού επαναλάβετε το βήμα 2.

## 9.10 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα λειτουργεί και δεν αλλάξετε τη θερμοκρασία του φούρνου.

Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος απενεργοποίησης (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - μέγιστη	1.5

Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί, για να θέσετε ξανά τον φούρνο σε λειτουργία μετά από μια αυτόματη απενεργοποίηση.



Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Διάρκεια, Τέλος.

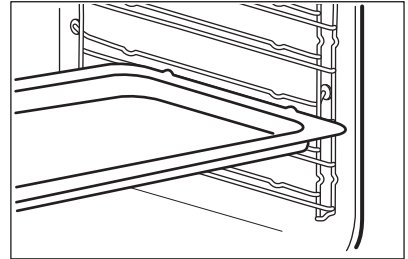
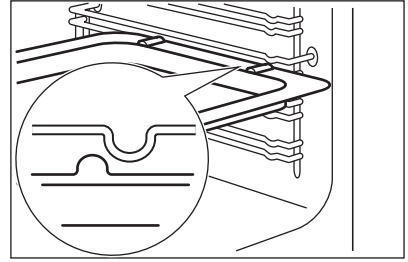
## 9.11 Ανεμιστήρας ψύξης

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

## 9.12 Εισαγωγή των αξεσουάρ του φούρνου

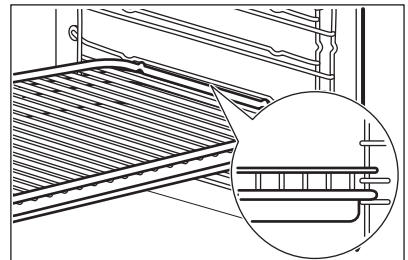
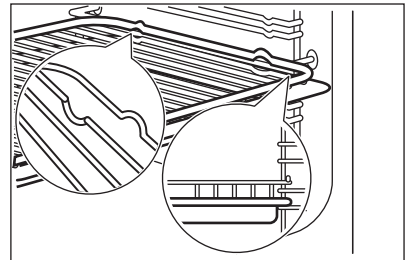
### Βαθύ ταψί:

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



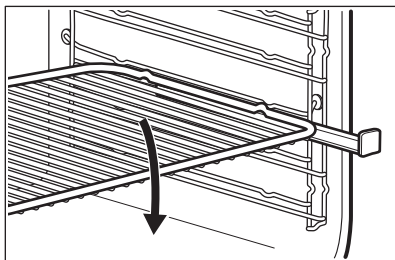
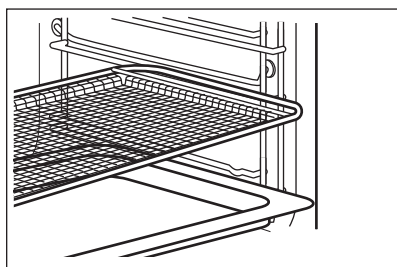
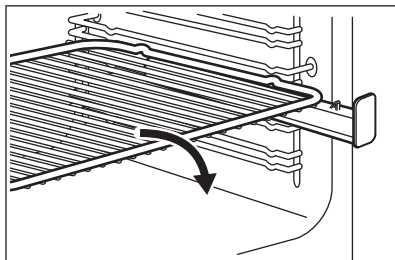
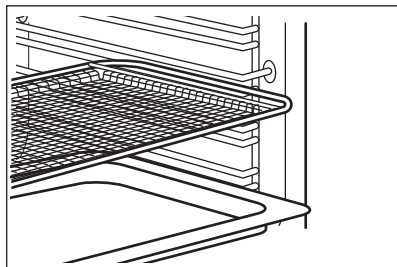
### Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

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



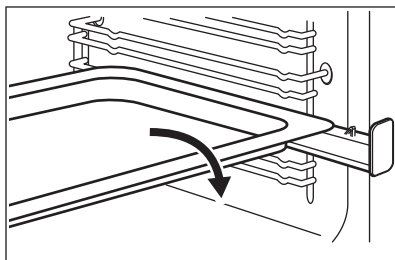
### AirFry ταψί:

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



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

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

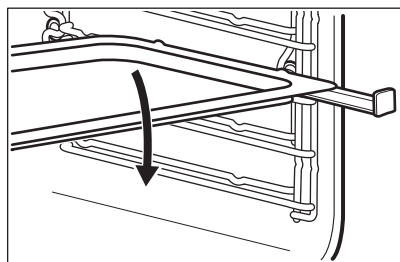


### 9.13 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - εισαγωγή των εξαρτημάτων του φούρνου

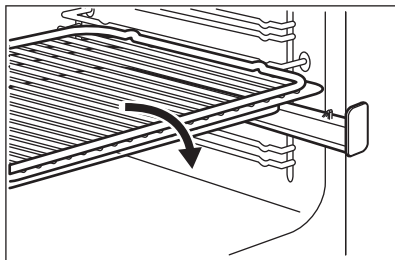


Φυλάξτε τις οδηγίες εγκατάστασης για τους τηλεσκοπικούς βραχίονες για μελλοντική χρήση.

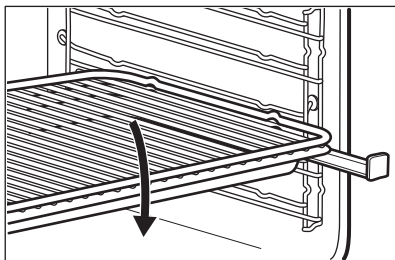
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετήσετε και να αφαιρέσετε τις σχάρες πιο εύκολα.



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



Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στο βαθύ ταψί. Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα και το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.





## 10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

### 10.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού






Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
⌚ ΩΡΑ	Για εμφάνιση ή αλλαγή της ώρας. Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα μόνο όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
→  ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας του φούρνου. Χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει ρυθμιστεί ένα πρόγραμμα.
→  ΤΕΛΟΣ	Για να ρυθμίσετε πότε απενεργοποιείται ο φούρνος. Χρησιμοποιείται μόνο όταν έχει ρυθμιστεί ένα πρόγραμμα.
→ →  ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ	Συνδυασμός της ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ και του ΤΕΛΟΥΣ.
🕒 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗΣ	Χρησιμοποιήστε τον για να ρυθμίσετε τον χρόνο αντίστροφης μέτρησης. 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.

### 10.2 Ρύθμιση της ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ




1. Ρύθμιση της λειτουργίας φούρνου.
2. Πιέστε το κουμπί ⌚ μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη |→|.
3. Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
4. Πιέστε το κουμπί ⌚.






- Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τις ώρες.
- Πιέστε το κουμπί  για επιβεβαίωση. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη  και η ρύθμιση ώρας. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
- Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
- Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

### 10.3 Ρύθμιση της λειτουργίας ΤΕΛΟΣ

- Ρύθμιση της λειτουργίας φούρνου.
- Πιέστε το κουμπί  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
- Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τις ώρες.
- Πιέστε το κουμπί .
- Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
- Πιέστε το κουμπί  για επιβεβαίωση. Μόλις παρέλθει η ρυθμισμένη ώρα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη  και η ρύθμιση ώρας. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
- Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
- Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.



### 10.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΚΑΟΥΣΤΕΡΗΣΗ ΕΝΑΡΞΗΣ

- Ρύθμιση της λειτουργίας φούρνου.
- Πιέστε το κουμπί  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
- Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τα λεπτά για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.
- Πιέστε το κουμπί .


- Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τις ώρες για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.
- Πιέστε το κουμπί  για επιβεβαίωση. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη .
- Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τις ώρες για το ΤΕΛΟΣ.
- Πιέστε το κουμπί .
- Χρησιμοποιήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τα λεπτά για το ΤΕΛΟΣ.
- Πιέστε το κουμπί  για επιβεβαίωση. Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα, λειτουργεί για τη ρυθμισμένη ΔΙΑΡΚΕΙΑ και σταματάει στον ρυθμισμένο χρόνο ΤΕΛΟΥΣ. Μόλις παρέλθει η ρυθμισμένη ώρα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη  και η ρύθμιση ώρας. Η συσκευή απενεργοποιείται.
- Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
- Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση απενεργοποίησης.

### 10.5 Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

Ο χρονομετρητής μπορεί να ρυθμιστεί είτε όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος είτε όταν είναι απενεργοποιημένος.

- Πιέστε επανειλημμένα το κουμπί  μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη  και «00» στην οθόνη.
- Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τα δευτερόλεπτα και, μετά, τα λεπτά. Όταν ο χρόνος ρύθμισης υπερβεί τα 60 λεπτά, στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη **hr**.
- Ρυθμίστε την ώρα.
- Ο ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗΣ ξεκινάει αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα. Μετά την πάροδο του 90% του καθορισμένου χρόνου, ακούγεται το σήμα.



5. Όταν λήξει το χρονικό διάστημα που έχει ρυθμιστεί, ακούγεται το σήμα για 2 λεπτά. Στην οθόνη αναβοσβήνουν οι ενδείξεις «00:00» και . Πιέστε

οποιοδήποτε κουμπί για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

## 11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ 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.

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 εξομαλύνονται 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.

### 11.1 Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

### 11.2 Συμβουλές για το ψήσιμο

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ψηθεί αρκετά στο κάτω μέρος.	Η θέση της σχάρας δεν είναι σωστή.	Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερη θέση σχάρας.
Το κέικ κάθετα και λασπώνει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά μειώστε τον χρόνο ψησίματος.

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ ψήνεται ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο ψησίματος και μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
	Η ζύμη του κέικ δεν είναι ομοιόμορφα κατανεμημένη.	Την επόμενη φορά απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη του κέικ επάνω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος που αναγράφεται στη συνταγή.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.

### 11.3 Θερμός Αέρας

#### Ψήσιμο σε ένα επίπεδο φούρνου

Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	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 <sup>1)</sup>	25 - 40	3
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	150 - 170	20 - 25	2

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

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

<sup>1)</sup> Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί.

Μπισκότα

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

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Ψωμάκια	160 <sup>1)</sup>	10 - 35	3

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

#### Πίνακας σουφλέ και γγκρατέν

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

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

#### Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

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

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μπισκότα/small cakes / γλυκά / ψωμάκια

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
			2 θέσεις
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε Λωρίδες	140	25 - 45	2 / 4

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
			2 θέσεις
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Μπισκότα με ασπράδι αυγού, μαρέγκες	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 <sup>1)</sup>	30 - 50	2 / 4
Ψωμάκια	180 <sup>1)</sup>	25- 40	2 / 4

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

## 11.4 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση σε ένα επίπεδο

Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ στρογγυλής φόρμας ή μπριός	160 - 180	50 - 70	2
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	170 - 190	20 - 25	2
Αλμυρή τάρτα (π.χ. Κις Λορέν)	180 - 220	35 - 60	1
Cheesecake	160 - 180	60 - 90	1 - 2

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρίτα	170 - 190	40 - 50	2
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Ψωμί (σίκαλης): 1. Πρώτο μέρος της διαδικασίας ψησίματος. 2. Δεύτερο μέρος της διαδικασίας ψησίματος.	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Κορνέ / Εκλέρ	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ κορμός	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)	160 - 180	20 - 40	3
Κέικ αμυγδάλου βουτύρου / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) <sup>2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	40 - 80	3
Αζυμο ψωμί	230 - 250	10 - 15	1
Τάρτες (Ελβετίας)	210 - 230	35 - 50	1

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

<sup>2)</sup> Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί.

#### Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα ζύμης κουρού	170 - 190	10 - 20	3
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε Λωρίδες	160 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Ψωμάκια	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55	3

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

#### Πίνακας σουφλέ και γυκρατέν

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σουφλέ ζυμαρικών	180 - 200	45 - 60	1

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Λαζάνια	180 - 200	35 - 50	1
Λαχανικά ωγκρατέν	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	200 - 220 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

## 11.5 Ρύθμιση πίτσας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πίτσα (λεπτή ζύμη) <sup>1)</sup>	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20	1 - 2
Πίτσα (με πλούσια υλικά) <sup>1)</sup>	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Τάρτες	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Κις Λορέν (αλμυρή τάρτα)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Ελβετική Φλαν	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Αζιμο ψωμί	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20	2 - 3
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55	2 - 3
Πίτσα Αλσατίας	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20	2 - 3
Προσκή (η ρωσική εκδοχή του καλτσόνε)	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25	2 - 3

<sup>1)</sup> Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί.

<sup>2)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

## 11.6 Υγρός Θερμός Αέρας

### Ψωμί και πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Φραντζολάκια	180	20 - 30	3
Κατεψυγμένη πίτσα 350 g	210	20 - 30	3

### Κέικ σε ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Κέικ κορμός	180	20 - 30	3
Κέικ Brownie	180	25 - 35	3

### Κέικ σε φόρμα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σουφλέ	200	25 - 30	3
Βάση τάρτας από αφράτη ζύμη	180	20 - 30	3
Κέικ «σάντουιτς»	170	30 - 40	3

### Ψάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψάρι σε πουγκιά 300 g	180	25 - 35	3
Ψάρι ολόκληρο 200 g	180	20 - 30	3
Ψάρι φιλέτο 300 g	180	30 - 35	3

### Κρέας

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

### Μικρά ψητά αρτοσκευάσματα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπισκότα	180	25 - 35	3
Μακαρόν	180	30 - 40	3
Κέικ muffins	170	20 - 30	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Αλμυρά κράκερ	180	25 - 30	3
Μπισκότα βουτύρου	150	25 - 35	3
Ταρτάκια	170	20 - 30	3

#### Χορτοφαγικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ανάμικτα λαχανικά σε πουγκί 400 g	180	20 - 30	3
Ομελέτα	170	25 - 35	3
Λαχανικά σε ταψί 700 g	190	25 - 30	3

### 11.7 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

Ψήνετε τα άπαχα κρέατα καλυμμένα (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλουμινόχαρτο).

Ψήστε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος απευθείας στο ταψί ή στη μεταλλική σχάρα πάνω από το ταψί.

Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί ώστε να μην καεί το λίπος που θα στάξει.

Γυρίστε το ψητό αφού περάσει το 1/2 - 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

Ψήστε κρέας και ψάρι σε μεγάλα κομμάτια (άνω του 1 kg).

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείψετε αρκετές φορές τις μερίδες κρέατος με τους χυμούς τους.

### 11.8 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση

#### Βοδινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ψητό κατσαρόλας	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1

#### Χοιρινό

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



## Μοσχάρι

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

<sup>1)</sup> Χρησιμοποιήστε ένα κλειστό σκεύος ψησίματος.

## Αρνί

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπούτι αρνιού, ψητό αρνί	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Σπάλα αρνιού	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

## Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Σπάλα λαγού, μπούτι λαγού	έως 1 kg	220 - 240 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο.

## Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μερίδες πουλερικών	200 - 250 g το καθένα	220 - 250	20 - 40	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 (min)	Θέση σχάρας
Ψάρι ολόκληρο	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

## 11.9 Ψήσιμο με Γκριλ με θερμό αέρα

### Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρομέρι	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
Χοιρινό κότσι (προβρασμένο)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

### Μοσχάρι

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

### Αρνί

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Μπούπι αρνιού, ψητό αρνί	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Σπάλα αρνιού	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

### Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Πουλερικά, μερίδες	200 - 250 g καθεμία	200 - 220	30 - 50	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

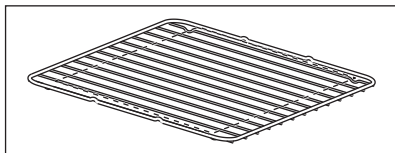
## 11.10 Ψήσιμο στο γκριλ γενικά



### 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.



Το ψήσιμο στο γκριλ περιορίζεται στην κεντρική περιοχή της σχάρας.

### 11.11 Γκριλ

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)		Θέση σχάρας
		1η 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

### 11.12 Απόψυξη

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

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

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Χρόνος απόψυξης (min)	Επιπλέον χρόνος απόψυξης (min)	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.
Πέστοφα	150 g	25 - 35	10 - 15	-

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Χρόνος απόψυξης (min)	Επιπλέον χρόνος απόψυξης (min)	Σχόλια
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	-

### 11.13 AirFry

#### Αρτοσκευάσματα

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

#### Προϊόντα πατάτας

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Θέση σχάρας
Τηγανιές πατάτες, κατεψυγμ.	περίπου 650 g	180 - 220	20 - 30	3
Τηγανιές πατάτες χοντροκομμένες, κατεψυγμ.	περίπου 600 g	180 - 220	20 - 30	3
Πατάτες κυδωνάτες, κατεψυγμ.	περίπου 650 g	180 - 220	15 - 25	3
Κροκέτες	περίπου 450 g	180 - 220	15 - 30	3

#### Φρέσκα λαχανικά

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

<sup>1)</sup> προσθέστε 1 κουταλάκι ελαιόλαδο για να μην κολλήσουν

Άλλο

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

### 11.14 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας
Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30	Ταψί	3
Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί)	Θερμός Αέρας	150	20 - 35	Ταψί	3
Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί)	Θερμός Αέρας	150	20 - 40	Ταψί	1 / 4
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	Σχάρα	1
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση	Θερμός Αέρας	160	70 - 90	Σχάρα	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση	Ρύθμιση πίσας	170	70 - 90	Σχάρα	1
Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση. <sup>1)</sup>	Θερμός Αέρας PLUS	160	70 - 80	Ταψί	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	30 - 45	Σχάρα	3
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα	Θερμός Αέρας	150	30 - 45	Σχάρα	2

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (min)	Αξεσουάρ	Θέση σχάρας
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα	Θερμός Αέρας	150	30 - 50	Σχάρα	1 / 4
Μπισκότα σόρτμπρεντ/Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	20 - 35	Ταψί	3
Μπισκότα σόρτμπρεντ/Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 45	Ταψί	1 / 4
Μπισκότα σόρτμπρεντ/Ζύμη σε λωρίδες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	20 - 35	Ταψί	3
Φρυγανισμένο ψωμί	Ψήσιμο στη σχάρα	Μέγ.	5 - 9	Σχάρα	4
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι	Ψήσιμο στη σχάρα	Μέγ.	15 - 20 πρώτη πλευρά. 10 - 15 δεύτερη πλευρά.	Σχάρα/ Ταψί για τα λίπη	4

1) Προσθέστε 150 ml νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

## 12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



#### Προϊόντα Καθαρισμού

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

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



#### Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην αποθηκεύετε φαγητό στον φούρνο για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίζετε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε χρήση.



### Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων (εκτός από το AirFry ταψί).

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

## 12.2 Καθαρισμός του ταψιού AirFry

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

Μπορείτε επίσης να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

## 12.3 Πυρόλυση



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.



Μην ξεκινάτε την Πυρόλυση αν δεν έχετε κλείσει εντελώς την πόρτα του φούρνου. Σε ορισμένα μοντέλα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «C3» μόλις παρουσιαστεί αυτό το σφάλμα.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ο φούρνος αναπτύσσει πολύ υψηλή θερμοκρασία. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.




### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην χρησιμοποιείτε την εστία ταυτόχρονα με τη λειτουργία Πυρόλυσης. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

1. Σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα υγρό, μαλακό πανί.
2. Καθαρίστε την εσωτερική επιφάνεια της πόρτας με ζεστό νερό, έτσι ώστε

να μην καούν υπολείμματα από τον θερμό αέρα.

3. Ρυθμίστε τη λειτουργία Πυρόλυσης. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», «Λειτουργίες φούρνου».
4. Όταν αναβοσβήνει η ένδειξη , στρέψτε το κουμπί θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη διάρκεια της πυρόλυσης:

Επιλογή	Περιγραφή
P1	Ελαφρύς καθαρισμός. Διάρκεια: 1 h 30 min.
P2	Κανονικός καθαρισμός. Διάρκεια: 2 h 30 min.



Η πυρόλυση ξεκινάει αυτόματα μετά από 5 δευτερόλεπτα.


Πατήστε το κουμπί  για να ξεκινήσετε την πυρόλυση.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ΤΕΛΟΣ για να καθυστερήσετε την έναρξη του καθαρισμού.

Κατά τη διάρκεια της πυρόλυσης, ο λαμπτήρας του φούρνου είναι σβηστός.

5. Για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη διάρκεια της πυρόλυσης (P1 ή P2)

πατήστε το κουμπί  για να ορίσετε τη ρύθμιση  και, στη συνέχεια, στρέψτε το κουμπί της θερμοκρασίας.

6. Όταν ο φούρνος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, η πόρτα ασφαλίζει. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και οι ράβδοι της ένδειξης θερμότητας μέχρι να ξεκλειδώσει η πόρτα.

7. Όταν η πυρόλυση ολοκληρωθεί, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα. Η πόρτα του φούρνου παραμένει κλειδωμένη.
8. Μόλις ο φούρνος κρυώσει ξανά, η πόρτα ξεκλειδώνει.

## 12.4 Υπενθύμιση καθαρισμού

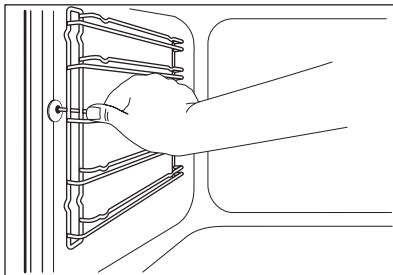
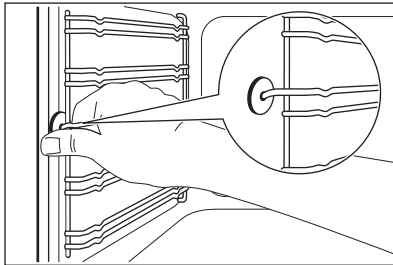
Ο φούρνος σας υπενθυμίζει πότε να τον καθαρίσετε με: πυρολυτικό καθαρισμό.

PYR - αναβοσβήνει στην οθόνη για 10 δευτ. μετά από κάθε ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου.

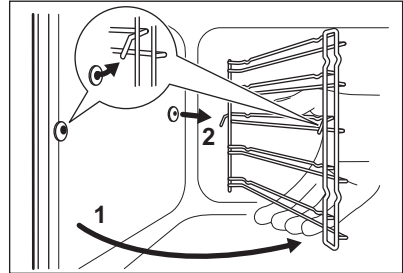
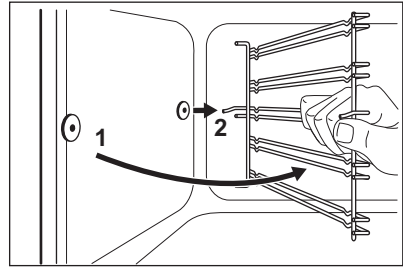
## 12.5 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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

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



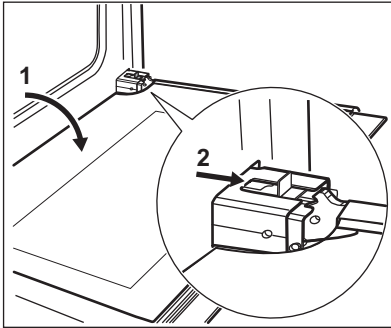
### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

## 12.6 Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Για πιο εύκολο καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα.





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

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

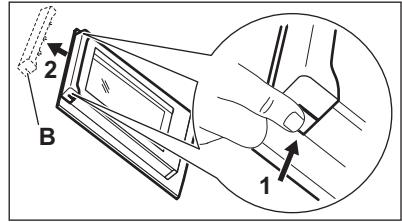
Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

Βεβαιωθείτε ότι ακούσατε ένα χαρακτηριστικό κλικ, όταν τοποθετήσατε την πόρτα. Σπρώξτε με δύναμη, εάν απαιτείται.

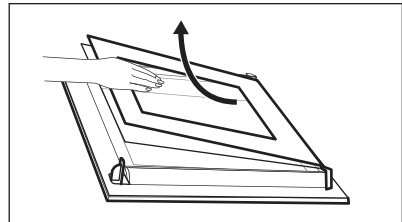
## 12.7 Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

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

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



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



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

## 12.8 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.



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πιάνετε πάντα τον λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στον λαμπτήρα.

## 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.

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

1. Τραβήξτε το συρτάρι προς τα έξω μέχρι να σταματήσει.
2. Ανασηκώστε ελαφρά το συρτάρι, έτσι ώστε ανυψούμενο υπό γωνία, να είναι δυνατή η αφαίρεσή του από τους οδηγούς.

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

## 12.9 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

## 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 13.1 Τι να κάνετε αν...

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

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η λειτουργία Αυτόματη προθέρμανση δεν ενεργοποιείται.	Η ζώνη είναι ζεστή.	Αφήστε τη ζώνη να κρυώσει επαρκώς.
Η λειτουργία Αυτόματη προθέρμανση δεν ενεργοποιείται.	Έχει οριστεί η μεγαλύτερη σκάλα μαγειρέματος.	Η μεγαλύτερη σκάλα μαγειρέματος έχει την ίδια ισχύ με τη λειτουργία.
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο.		Ενεργοποιήστε πρώτα τον εσωτερικό δακτύλιο.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Δεν έχουν ρυθμιστεί οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Έχει ενεργοποιηθεί η αυτόματη απενεργοποίηση.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Αυτόματη απενεργοποίηση».
Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται.	Έχει ενεργοποιηθεί το Κλειδί ασφαλείας για παιδιά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά».
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Επικάθιση ατμού και συμπύκνωσης στο φαγητό και στον θάλαμο του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για περισσότερο από 15 - 20 λεπτά αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.
Στην οθόνη του φούρνου εμφανίζεται η ένδειξη «F102».	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Δεν έχετε κλείσει εντελώς την πόρτα.</li> <li>• Το κλείδωμα της πόρτας είναι ελαττωματικό.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κλείστε εντελώς την πόρτα.</li> <li>• Απενεργοποιήστε τον φούρνο από τον γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και ενεργοποιήστε τον ξανά.</li> <li>• Εάν εμφανίζεται ξανά η ένδειξη «F102» στην οθόνη, επικοινωνήστε με το Τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.</li> </ul>
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.

### 13.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

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

**Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:**

Μοντέλο (MOD.) .....

Κωδικός προϊόντος (PNC) .....

Αριθμός σειράς (S.N.) .....

## 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Ταυτότητα μοντέλου	CCB6472APM	
Τύπος εστίας	Εστία εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Θερμαντήρας με ακτινοβολία	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά	21,0 cm
	Πίσω αριστερά	14,5 cm
	Εμπρός δεξιά	14,5 cm
Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος	Πίσω δεξιά	Μ 26,5 cm Π 17,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά	178,9 Wh/kg
	Πίσω αριστερά	181,8 Wh/kg
	Εμπρός δεξιά	181,8 Wh/kg
	Πίσω δεξιά	174,1 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)	179,2 Wh/kg	

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

### 14.2 Εστίες - Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

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

### 14.3 Πληροφορίες προϊόντος για φούρνους και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος\*

Όνομα προμηθευτή	AEG
Αναγνωριστικό μοντέλου	CCB6472APM
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	81.4

Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη συμβατική λειτουργία	0.98 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυποποιημένο φορτίο, κατά τη λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.70 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	73 l
Τύπος φούρνου	Φούρνος εντός Ανεξάρτητης Κουζίνας
Μάζα	55.6 kg

\* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους Κανονισμούς της ΕΕ 65/2014 και 66/2014. Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παράρτημα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτηματα Α και Β. Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Μαγειρεία, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της επίδοσης.

## 14.4 Φούρνος - Εξοικονόμηση ενέργειας



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

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου 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 τον φούρνο πριν από το μαγείρεμα.

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

### Μαγείρεμα με αέρα

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

### Υπολειπόμενη θερμότητα

Αν ένα πρόγραμμα με τις επιλογές Διάρκεια ή Τέλος ενεργοποιηθεί και ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται νωρίτερα αυτόματα σε μερικές λειτουργίες φούρνου.

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τον φούρνο, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

#### **Διατήρηση του φαγητού ζεστού**


Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό ένα φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.


#### **Υγρός Θερμός Αέρας**

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

## **15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ**

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

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

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867363173-A-022021



**AEG**