

CCB6446ABM
CCB6440ABW

HR Upute za uporabu | **Štednjak**

2

EL Οδηγίες Χρήσης | **Κουζίνα**

36

ZA SAVRŠENE REZULTATE

Hvala vam na odabiru ovog AEG proizvoda. Proizveli smo ga tako da dugo godina besprijekorno radi, primjenom inovativnih tehnologija koje olakšavaju život - funkcije koje možda nećete pronaći kod običnih uređaja. Odvojite nekoliko minuta na čitanje kako biste iz njega izvukli ono najbolje.

Posjetite naše internetske stranice:



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

www.aeg.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registreaeg.com



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


www.aeg.com/shop


KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

| | |
|--|----|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 3 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE..... | 5 |
| 3. POSTAVLJANJE..... | 8 |
| 4. OPIS PROIZVODA..... | 10 |
| 5. PRIJE PRVE UPORABE..... | 11 |
| 6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA..... | 11 |
| 7. PLOČA - KORISNI SAVJETI..... | 12 |
| 8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE..... | 13 |
| 9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA..... | 14 |
| 10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA..... | 16 |
| 11. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE..... | 17 |
| 12. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE..... | 30 |
| 13. RJEŠAVANJE PROBLEMA..... | 32 |
| 14. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 33 |
| 15. BRIGA ZA OKOLIŠ..... | 35 |

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i

drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.

- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ovaj uređaj mora biti spojen na mrežu kabelom tipa H05VV-F kako bi mogao podnijeti temperaturu stražnje ploče.
- Ovaj je uređaj namijenjen uporabi do nadmorske visine od 2000 m.
- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi na brodovima, brodicama ili plovilima.
- Nemojte instalirati uređaj iza dekorativnih vrata kako biste izbjegli pregrijavanje.
- Nemojte instalirati uređaj na platformu.
- Nemojte rukovati uređajem uz pomoć vanjskog tajmera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- OPREZ: Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Nemojte koristiti agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla vrata ili stakla poklopca sa šarkama ploče za kuhanje jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Ako je staklokeramička / staklena površina napuknuta, isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja. U slučaju da je

uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije provođenja održavanja isključite napajanje.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- Budite oprezni kad dirate ladicu za odlaganje. Može postati vruće.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Sredstva za odspajanje moraju biti ugrađena u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Kuhinjski ormarić i otvor moraju imati odgovarajuće dimenzije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.

- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Dijelovi uređaja su pod naponom. Kako biste spriječili dodirivanje opasnih dijelova, uređaj zatvorite namještajem.
- Bočne stranice uređaja moraju se nalaziti pored uređaja ili kuhinjskih elemenata iste visine.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa kada se vrata ili prozor otvore.
- Osigurajte da su postavljeni stabilizatori kako bi se spriječilo prevrtanje uređaja. Pogledajte odjeljak "Postavljanje".

2.2 Spajanje na električnu mrežu

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.

- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda i opekline.
Opasnost od strujnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.

UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.

UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju na uređaj ili izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminija ili s oštećenim dnom može napraviti ogrebotine. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja, isključite uređaj. Utikač izvucite iz utičnice električne mreže.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!

- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Osigurajte da se unutrašnjost i vrata nakon svake uporabe obrišu i osuše. Para proizvedena tijekom rada uređaja kondenzira se na stijenkama unutrašnjosti i može uzrokovati koroziju. Kako biste smanjili kondenzaciju, prije pečenja uključite pećnicu na 10 minuta.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.
- Katalitički emajl (ako postoji) nemojte čistiti bilo kakvom vrstom deterdženta.

2.5 Unutarnje osvjetljenje

UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.6 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.7 Zbrinjavanje

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje djece ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. POSTAVLJANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Tehnički podaci

Dimenzije

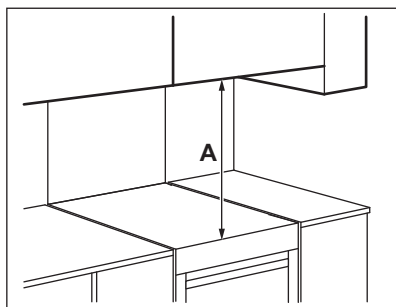
Visina 847 - 867 mm

Širina 596 mm

Dubina 600 mm

3.2 Položaj uređaja

Uređaj možete postaviti samostalno s ormarićima s jedne ili obje strane i u kutu.

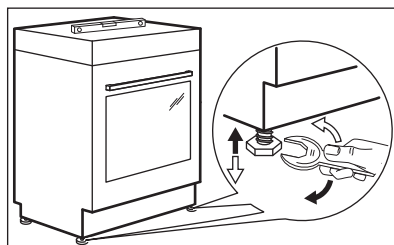


Minimalne udaljenosti

Dimenzije mm

A 685

3.3 Poravnavanje uređaja



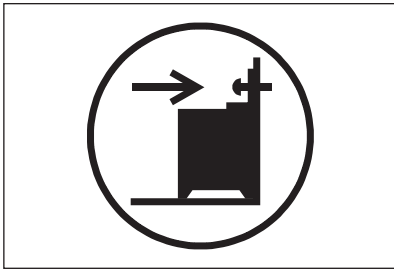
Koristite male nožice ispod uređaja kako biste gornju površinu uređaja postavili u istu razinu s drugim površinama.

3.4 Zaštita od prevrtanja

OPREZ!

Postavite zaštitu protiv prevrtanja kako biste spriječili da uređaj padne prilikom nepravilnog opterećenja. Zaštita protiv prevrtanja radi samo kad je uređaj postavljen u ispravno područje. Na vašem se uređaju nalaze simboli prikazani na slikama (ako postoje) kako bi vas podsjetio na postavljanje zaštite od prevrtanja.



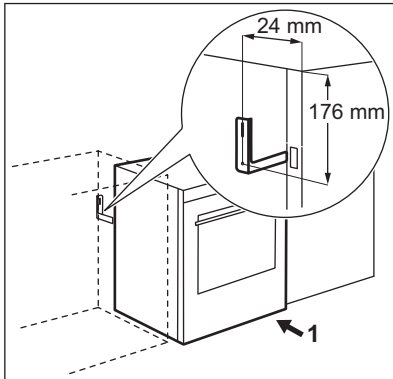


⚠ OPREZ!

Provjerite je li zaštita od prevrtanja na ispravnoj visini.

Provjerite je li površina iza uređaja glatka.

1. Postavite ispravnu visinu uređaja i područje uređaja prije nego što pričvrstite zaštitu od prevrtanja.
2. Zaštitu od prevrtanja postavite 176 mm ispod gornje površine uređaja i 24 mm od lijevog ruba uređaja u okrugli otvor na nosač. Pogledajte sliku. Zavijte je na čvrsti materijal ili koristite odgovarajuće pojačanje (zid).
3. Otvor možete pronaći na stražnjoj lijevoj strani uređaja. Pogledajte sliku. Postavite uređaj na sredinu između kuhinjskih ormarića (1). Ukoliko je prostor između kuhinjskih ormarića pod radnom pločom veći od širine uređaja, bočne mjere morate namjestiti prema sredini uređaja.



3.5 Električne instalacije

⚠ UPOZORENJE!

Proizvođač nije odgovoran ako ne slijedite sigurnosne mjere iz poglavlja Sigurnost.

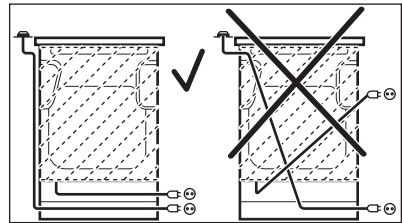
Ovaj uređaj se isporučuje bez glavnog utikača ili glavnog kabela.

Primjenjive vrste kabela za različite faze:

| Faza | Min. veličina kabela |
|-----------|-----------------------|
| 1 | 3x6,0 mm ² |
| 3 s nulom | 5x1,5 mm ² |

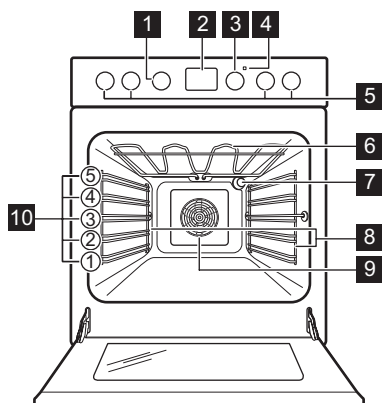
⚠ UPOZORENJE!

Kabel za napajanje ne smije dodirivati dio uređaja koji je zasjenjen na ilustraciji.



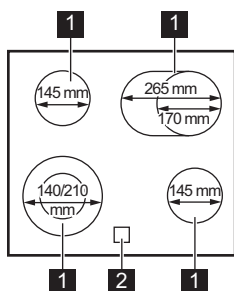
4. OPIS PROIZVODA

4.1 Opći pregled



- 1 Regulator za funkcije pećnice
- 2 Zaslon
- 3 Regulator za temperaturu
- 4 Indikator / simbol temperature
- 5 Regulatori ploče za kuhanje
- 6 Grijaći element
- 7 Žarulja
- 8 Nosač polica, uklonjiv
- 9 Ventilator
- 10 Položaji polica

4.2 Pregled ploče za kuhanje



- 1 Zona kuhanja
- 2 Indikator preostale topline

4.3 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Pekač za pecivo**
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **AirFry pekač**

Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje.

- **Teleskopske vodilice**
Za police i pekače.
- **Ladica za odlaganje**
Ladica za pohranu nalazi se ispod pećnice.

5. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje


Izvadite sav pribor i sve pomične vodilice za police iz pećnice.



Pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.

Očistite pećnicu i pribor prije prve upotrebe. Pribor i uklonjive vodilice polica vratite na njihovo mjesto.

5.2 Postavljanje vremena

Prije uključivanja pećnice morate namjestiti vrijeme.

 bljeska kad uređaj priključite na električno napajanje, u slučaju prekida napajanja ili kad tajmer nije postavljen.


Pritisnite tipku  ili  za postavljanje točnog vremena.

Nakon otprilike pet sekundi bljeskanje prestaje i na zaslonu se prikazuje postavljeno vrijeme.

5.3 Promjena vremena



Ne možete promijeniti vrijeme na satu ako radi bilo koja od funkcija.




Pritisnite  nekoliko puta sve dok indikator funkcije sata ne počne treperiti. Za postavljanje novog vremena pogledajte poglavlje „Postavljanje vremena“.

5.4 Uvlačive tipke

Za početak korištenja uređaja pritisnite tipku. Tipka se izvlači.

5.5 Prethodno zagrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.




1. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
2. Pustite pećnicu da radi 1 sat.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
4. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
5. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu.
6. Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
7. Isključite pećnicu i pustite je da se ohladi. Pribor može postati topliji nego obično. Pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

6. PLOČA – SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Postavke topline

| Simboli | Funkcija |
|---|--------------------|
|  | Isključeni položaj |
|  | Dvostruka zona |
|  | Održavanje topline |

| Simboli | Funkcija |
|---------|------------------|
| 1 - 9 | Postavke topline |



Koristite preostalu toplinu za smanjenje potrošnje energije. Deaktivirajte zonu za kuhanje oko 5 - 10 minuta prije završetka kuhanja.

Okrenite okretni gumb odabrane zone kuhanja na željenu postavku topline. Za dovršetak procesa kuhanja, okrenite okretni gumb na položaj isključeno.

6.2 Uključenje i isključenje vanjskih krugova

Površinu na kojoj kuhate možete prilagoditi veličini posuđa.

Za uključivanje vanjskog kruga: regulator okrenite u smjeru kazaljki na satu, preko malog otpora do . Zatim okrenite regulator u smjeru suprotnom kretanju kazaljke na satu, na ispravan stupanj kuhanja.

Za isključivanje vanjskog kruga: okrenite tipku u položaj "isklj.". Indikator se isključuje.

6.3 Indikator preostale topline

UPOZORENJE!

Sve dok je indikator uključen, postoji opasnost od opekina od preostale topline.

Svjetlo indikatora se pojavljuje kad je zona za kuhanje vruća, ali ne funkcionira ako je isključeno napajanje.

Indikator se također može pojaviti:

- na susjednim zonama za kuhanje, čak i ako ih ne koristite,
- kad se vruće posuđe postavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kad je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje i dalje vruća.

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

7. PLOČA - KORISNI SAVJETI

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 Posuđe

Rezultati kuhanja ovise o materijalu posuđa



Dno posuđa mora biti debelo i ravno što je više moguće. Osigurajte da su dna posuda čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.

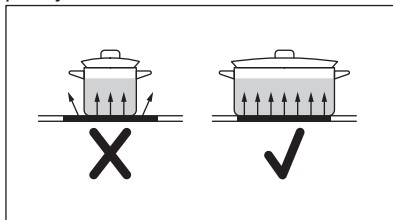


Na keramičkoj ploči nemojte koristiti posuđe s dnom koje ima izbočene rubove ili je grbavo, npr. posude od lijevanog željeza. To može trajno izgrebati ili pohabati površinu ploče za kuhanje.



Posuđe od emajliranog čelika i aluminijskog ili bakrenog dna može uzrokovati promjenu boje na stakleno-keramičkoj površini.

Kako biste uštedjeli energiju i osigurali pravilno funkcioniranje ploče za kuhanje, dno posuđa mora imati odgovarajući minimalni promjer.



7.2 Minimalni promjer posuđa

| Zona kuhanja | Promjer posuđa (mm) | Snaga (W) |
|---------------|---------------------|-----------|
| Lijeva strana | Φ 145 | 1200 |
| Desna strana | 170-265 | 1400/2200 |
| Desna prednja | Φ 145 | 1200 |

| Zona kuhanja | Promjer posuđa (mm) | Snaga (W) |
|----------------|---------------------|-----------|
| Lijeva prednja | 140-210 | 1000/2200 |

7.3 Primjeri primjene za kuhanje



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

| Postavka topli-ne | Koristi se za: | Vrijeme (min) | Savjeti |
|-------------------|---|---------------|--|
| 1 - 1 | Održavanje kuhane hrane toplom. | prema potrebi | Stavite poklopac na posuđe. |
| 1 - 2 | Umak Hollandaise, topljeni: maslac, čokolada, želatina. | 5 - 25 | Pomiješajte s vremena na vrijeme. |
| 2 | Stvrdnite: pahuljasti omljet, pečena jaja. | 10 - 40 | Kuhajte poklopljeno. |
| 2 - 3 | Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela. | 25 - 50 | Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja. |
| 3 - 4 | Dinstano povrće, riba, meso. | 20 - 45 | Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa. |
| 4 - 5 | Krumpiri na pari i drugo povrće. | 20 - 60 | Dno posude prekriti s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom. |
| 4 - 5 | Kuhajte veće količine hrane, variva i juha. | 60 - 150 | Do 3 l tekućine plus sastojci. |
| 6 - 7 | Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotlet, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci. | prema potrebi | Po potrebi okrenite. |
| 7 - 8 | Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci. | 5 - 15 | Po potrebi okrenite. |
| 9 | Zakuhaite vodu, skuhaite tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips. | | |

8. PLOČA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.

- Koristite posebno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Upotrijebite posebnu strugalicu za staklo.

8.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Uklonite kada se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.
- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:** koristite otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.

9. PEĆNICA – SVAKODNEVNA UPORABA








UPOZORENJE!


Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Funkcije pećnice

UPOZORENJE!

Ne ulijevajte bilo kakvu tekućinu u reljefna udubljenja prije i tijekom postupka kuhanja. Postoji opasnost od oštećenja.

| Oznaka | Funkcija pećnice | Aplikacija |
|--|------------------------|---|
|  | Isključeni položaj | Pećnica je isključena. |
|  | Vrući zrak | Za istodobno pečenje na do dva položaja police i sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C nižu nego za Tradicionalno pečenje. |
|  | Pizza postavke /AirFry | Za pečenje hrane na jednom položaju za intenzivnije tamnjenje i hrskavo dno. /Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje. Za jela kao što su pomfrit ili pizza. |
|  | Tradicionalno pečenje | Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. |
|  | Sušenje | Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva. |
|  | Brzi roštilj | Za roštiljanje tanke hrane u većim količinama i tostiranje kruha. |
|  | Turbo roštilj | Za pečenje većih komada mesa i peradi s kostima na jednom položaju police. Također za pripremu zapečenih jela i tamnjenje. |

| Oznaka | Funkcija pećnice | Aplikacija |
|--|------------------|---|
|  | Vlažno pečenje | <p>Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1 .</p> <p>Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da se osigura rad pećnice s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću.</p> <p>Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.</p> <p>Ova funkcija osmišljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Za upute za pečenje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje.</p> <p>Kad koristite tu funkciju svjetlo se automatski isključuje.</p> |



Hranu možete odmrzavati odabirom funkcije Vlažno pečenje bez podešavanja temperature.

9.2 Uključivanje i isključivanje pećnice



Ovisno o modelu, vaš uređaj ima simbole, indikatore ili svjetla tipki:

- Indikator se uključuje kad se pećnica zagrije.
- Žaruljica se uključuje kad pećnica radi.
- Simbol prikazuje kontrolira li regulator jedno od polja kuhanja, funkcije pećnice ili temperaturu.

1. Okrenite tipku funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite regulator temperature za odabir temperature.
3. Za isključivanje pećnice okrenite tipku funkcija pećnice i temperature u položaj "isključeno".

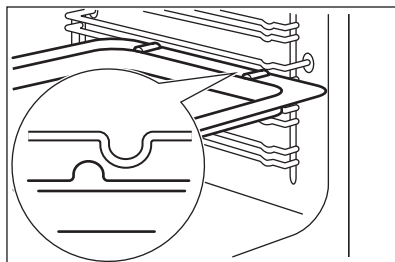
9.3 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi se površine pećnice ohladile. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje nastavlja raditi sve dok se pećnica ne ohladi.

9.4 Umetanje dodatne opreme pećnice

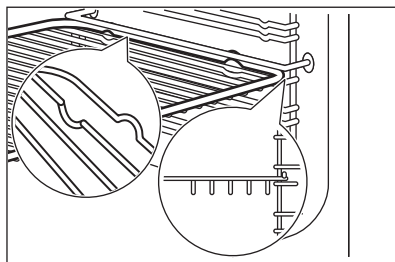
Duboka plitica:

Gurnite duboku pliticu između vodilica nosača police.



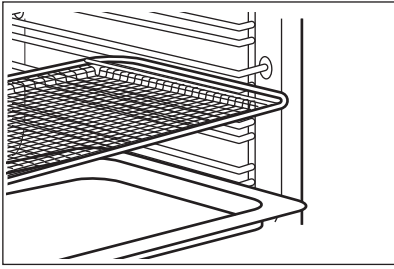
Mreža za pečenje:

Gurnite policu između vodilica nosača police.



AirFry pekač:

Pekač AirFry stavite na treći položaj police u pećnici. Pekač za pecivo postavite na prvi položaj police.



- Sav pribor na vrhu desne i lijeve strane ima mala udubljenja za povećanje sigurnosti. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja.
- Visoki rub oko police je uređaj koji sprječava da posuđe sklizne.

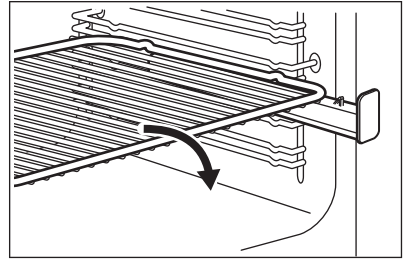
9.5 Teleskopske vodilice - umetanje pribora pećnice



Upute za postavljanje teleskopskih vodilica sačuvajte za buduću upotrebu.

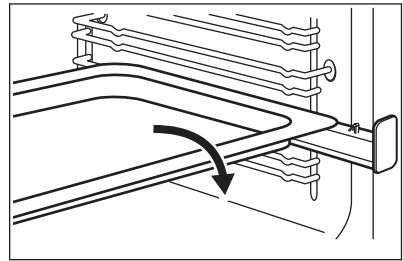
Pomoću teleskopskih vodilica možete lakše staviti i ukloniti police.

Mreža za pečenje:



Mrežu za pečenje postavite na teleskopske vodilice tako da šipke budu s donje strane.

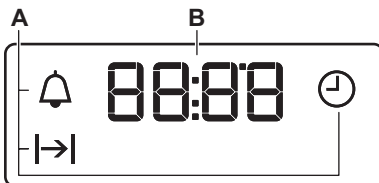
Duboka plitica:



Stavite pekač za pecivo ili duboku pliticu na teleskopske vodilice.

10. PEĆNICA - FUNKCIJE SATA

10.1 Zaslón



- A. Funkcije sata
- B. Tajmer

10.2 Tipke

| Tipka | Funkce | funkcije |
|-------|--------|--------------------------------|
| — | MINUS | Za postavljanje vremena. |
| ⌚ | SAT | Za postavljanje funkcije sata. |
| + | PLUS | Za postavljanje vremena. |

10.3 Funkcije sata

| Funkcija sata | | Aplikacija |
|---------------|--------------|---|
| ⌚ | SAT | Za postavljanje, promjenu ili provjeru sata. |
| → | TRAJANJE | Za postavljanje duljine rada pećnice. |
| 🔔 | ZVUČNI ALARM | Za postavljanje odbrojavanja. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Funkciju možete postaviti bilo kad, također i kad je pećnica isključena. |

10.4 Postavljanje funkcije TRAJANJE

1. Postavite funkciju i temperaturu pećnice.
2. Pritisnite ⌚ dok ne počne bljeskati |→|.
3. Pritisnite + ili — za postavljanje vremena funkcije TRAJANJE.

Na zaslonu se prikazuje |→|.

4. Po isteku vremena, |→| bljeska i oglašava se zvučni signal. Uređaj se automatski isključuje.
5. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
6. Okrenite tipku funkcija pećnice i tipku temperature u položaj isključeno.

10.5 Postavljanje ZVUČNOG ALARMA

1. Pritisnite ⌚ dok ne počne bljeskati 🔔.

2. Za postavljanje potrebnog vremena

pritisnite + ili —.

Zvučni alarm pokreće se automatski nakon 5 sekundi.

3. Po isteku vremena, oglašava se zvučni signal. Pritisnite bilo koju tipku za isključivanje zvučnih signala.
4. Prekidač za funkcije pećnice i regulator temperature okrenite u položaj isključeno.

10.6 Poništavanje funkcija sata

1. Pritisnite tipku ⌚ dok ne počne bljeskati indikator potrebne funkcije.
2. Pritisnite i držite —. Funkcija sata se nakon nekoliko sekundi isključuje.

11. PEĆNICA - SAVJETI I PREPORUKE

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



Temperature i vremena pečenja u tablicama služe kao primjeri. Ovisi o receptima, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

11.1 Pečenje

Za prvo pečenje koristite nižu temperaturu.

Vrijeme pečenja može se produžiti 10 – 15 minuta ako kolače pečete na više položaja policia.

Torte i pite se možda neće ravnomjerno zapeći ako ih pečete na različitim razinama. Nema potrebe mijenjati postavku temperature ako dođe do neravnomjernog tamnjenja. Razlike će se izjednačiti tijekom pečenja.

Posude u pećnici mogu se iskriviti tijekom pečenja. Kad se rešetke ohlade, vratit će se u prvotni oblik.

11.2 Savjeti za pečenje tijesta i peciva

| Rezultati pečenja tijesta i peciva | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|--|
| Dno torte nije dovoljno pečeno. | Pogrešan položaj police. | Tortu stavite na nižu policu. |
| Torta je upala i postala vlažna ili prijesna. | Temperatura pećnice je previsoka. | Sljedeći put postavite malo nižu temperaturu pećnice. |
| | Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko. | Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice. |
| Kolač je presuh. | Temperatura pećnice je preniska. | Sljedeći put postavite višu temperaturu pećnice. |
| | Vrijeme pečenja je predugo. | Sljedeći put postavite kraće vrijeme pečenja. |
| Kolač se neravnomjerno peče. | Temperatura pećnice je previsoka, a vrijeme pečenja je prekratko. | Sljedeći put postavite duže vrijeme pečenja i nižu temperaturu pećnice. |
| | Tijesto za kolač nije ravnomjerno raspoređeno. | Sljedeći put tijesto za kolač ravnomjerno rasporedite na pliticu za pečenje. |
| Kolač nije gotov u vremenu pečenja navedenom u receptu. | Temperatura pećnice je preniska. | Sljedeći put postavite malo višu temperaturu pećnice. |

11.3 Pečenje vrućim zrakom

Pečenje na jednoj razini pećnice

Pečenje u kalupima

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|-------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Kuglof ili brioš | 150 - 160 | 50 - 70 | 2 |
| Suhi kolač/voćni kolači | 140 - 160 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Biskvit bez masnoće | 150 - 160 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---|-------------------------|---------------|-----------------|
| Pite i kolači od lisnatog tijesta | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Tijesta za voćne tortice – biskvitne smjese | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Pita od jabuka (2 kalupa Ø20 cm, dijagonalno postavljene) | 160 | 60 - 90 | 2 - 3 |

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---|------------------|---------------|-----------------|
| Posuti kolač (suhi) | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Kolač s voćem na vrhu (tijesto s kvascem / mješavina) ¹⁾ | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Voćne torte s prhkim tijestom | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |

¹⁾ Koristite duboku pliticu za pečenje.

Biskviti

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Biskviti od prhkog tijesta | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Prhko tijesto/prutići | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Keksi od miješanog tijesta | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Slastice od bjelanjka, poljupci | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Kolačići S Bademima | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Rolada od dizanog tijesta | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Uštipci | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pecivo-kiflice | 160 ¹⁾ | 10 - 35 | 3 |
| Sitni kolači (po 20 na plitici) | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Tablica pečenih i zapečenih jela

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|----------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Baguette s topljenim sirom | 160 - 170 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Punjeno povrće | 160 - 170 | 30- 60 | 1 |

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Pečenje na više nivoa

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|-------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| | | | 2 položaja |
| Princes-krafne / Ekleri | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Suhi drobljenac | 150 - 160 | 30 - 45 | 2 / 4 |

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

Keksi/small cakes/lisnata tijesta/peciva

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| | | | 2 položaja |
| Biskviti od prhkog tijesta | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Prhko tijesto/prutići | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Keksi od miješanog tijesta | 160 - 170 | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Slastice od bjelanjaka, puslice | 80 - 100 | 130 - 170 | 2 / 4 |
| Kolačići S Bademima | 100 - 120 | 40 - 80 | 2 / 4 |
| Rolada od dizanog tijesta | 160 - 170 | 30 - 60 | 2 / 4 |
| Uštipci | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 2 / 4 |
| Pecivo-kiflice | 180 ¹⁾ | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Sitni kolači (po 20 na plitici) | 150 ¹⁾ | 20 - 40 | 2 / 4 |

¹⁾ Prethodno zagrijte pećnicu.

11.4 Tradicionalno pečenje na jednoj razini

Pečenje u kalupima

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|--|-------------------------|---------------|-----------------|
| Kuglof ili brioš | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |
| Madeira torta / Voćni kolači | 150 - 170 | 50 - 90 | 1 - 2 |
| Biskvit bez masnoće | 170 ¹⁾ | 25 - 40 | 3 |
| Pite i kolači od lisnatog tijesta | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Tijesta za voćne tortice – biskvitne smjese | 170 - 190 | 20 - 25 | 2 |
| Pita od jabuka (2 kalupa Ø20cm, postavljena dijagonalno) | 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Pikantna torta (npr. Quiche Lorraine) | 180 - 220 | 35 - 60 | 1 |

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---------------|------------------|---------------|-----------------|
| Kolač od sira | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Torte / lisnata tijesta / krušna tijesta na pekačima za pecivo

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|--|----------------------------|---------------|-----------------|
| Pletenica / Vijenac od kruha | 170 - 190 | 40 - 50 | 2 |
| Božićna pogača | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Kruh (raženi): | | | |
| 1. Prvi dio postupka pečenja. | 1. 230 ¹⁾ | 1. 20 | 1 - 2 |
| 2. Drugi dio postupka pečenja. | 2. 160 - 180 ¹⁾ | 2. 30 - 60 | |
| Princez krafne / Ekleri | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Biskvit | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Kolači posuti mrvicama od tijesta (suhi) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Torta od badema / Slatki kolači | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Voćna torta (dizano tijesto/biskvit) ²⁾ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Voćne torte s prhkim tijestom | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Kolači od dizanog tijesta s premazom (npr. kravljji sir, krema, glazura) | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |
| Pizza (s bogatim nadjevom) | 190 - 210 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 - 2 |
| Pizza (tanka kora) | 220 - 250 ¹⁾ | 15 - 25 | 1 - 2 |
| Beskrvasni kruh | 230 - 250 | 10 - 15 | 1 |
| Pite (CH) | 210 - 230 | 35 - 50 | 1 |

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

2) Koristite duboku pliticu za pečenje.

Biskviti

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---------------------------------|-------------------|---------------|-----------------|
| Biskviti od prhkog tijesta | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Prhko tijesto/prutići | 160 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Keksi od miješanog tijesta | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Slastice od bjelanjka, poljupci | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Kolačići s bademima | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|-----------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Biskviti od dizanog tijesta | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Uštipci | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Pecivo–kiflice | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 | 3 |
| Kolačići (20 po pladnju) | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 - 4 |

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Tablica pečenih i zapečenih jela

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|----------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Zapečena tjestenina | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | 180 - 200 | 35 - 50 | 1 |
| Zapečeno povrće | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Baguette s topljenim sirom | 200 - 220 ¹⁾ | 15 - 30 | 1 |
| Slatki nabujci | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Ribljii nabujci | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Punjeno povrće | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

11.5 Pizza program

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|--|-------------------------|---------------|-----------------|
| Pizza (tanki kora) ¹⁾ | 200 - 230 ²⁾ | 10 - 20 | 1 - 2 |
| Pizza (s bogatim nadjevom) ¹⁾ | 180 - 200 | 20 - 35 | 1 - 2 |
| Nabujak | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Pita od špinata | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 - 2 |
| Quiche Lorraine (pikantna torta) | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 - 2 |
| Švicarski tart | 170 - 200 | 35 - 55 | 1 - 2 |
| Kolač od sira | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 - 2 |
| Pita od jabuka, pokrivena | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Pita od povrća | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Beskrvasni kruh | 230 - 250 ²⁾ | 10 - 20 | 2 - 3 |
| Uštipci | 160 - 180 ²⁾ | 45 - 55 | 2 - 3 |

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|--------------------------------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Slana pita (Flammekuchen) | 230 - 250 ²⁾ | 12 - 20 | 2 - 3 |
| Pirogi (ruska verzija pizze calzone) | 180 - 200 ²⁾ | 15 - 25 | 2 - 3 |

1) Koristite duboku pliticu za pečenje.

2) Prethodno zagrijte pećnicu.

11.6 Vlažno pečenje

Kruh i pizza

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|----------------------|------------------|---------------|-----------------|
| Peciva | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Smrznuta pizza 350 g | 190 | 25 - 35 | 3 |

Torte u pekaču za pecivo

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---------|------------------|---------------|-----------------|
| Rolada | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Brownie | 180 | 30 - 40 | 3 |

Torte u kalupu

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---------------------------|------------------|---------------|-----------------|
| Sufle | 200 | 30 - 40 | 3 |
| Biskvitna podloga za flan | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Sendvič Victoria | 150 | 25 - 35 | 3 |

Riba

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|------------------------|------------------|---------------|-----------------|
| Riba u vrećicama 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Cijela riba 200 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Riblji filet 300 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

Meso

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|------------------------|------------------|---------------|-----------------|
| Meso u vrećici 250 g | 200 | 25 - 35 | 3 |
| Ražnjići od mesa 500 g | 200 | 30 - 40 | 3 |

Mali pečeni komadi

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|--|------------------|---------------|-----------------|
| Kolačići | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Macarons | 160 | 25 - 35 | 3 |
| Muffini | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Slani kreker | 170 | 20 - 30 | 3 |
| Sitni hrskavi kolači od lisnatog tijesta | 150 | 25 - 35 | 3 |
| Tartelette | 170 | 15 - 25 | 3 |

Vegetarijansko

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---------------------------------|------------------|---------------|-----------------|
| Miješano povrće u vrećici 400 g | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Omlet | 200 | 20 - 30 | 3 |
| Povrće na pekaču 700 g | 180 | 25 - 35 | 3 |

11.7 Savjeti za pečenje

Koristite posuđe otporno na toplinu.

Pečeno nemasno meso, prekriveno (možete koristiti aluminijsku foliju).

Pecite velike komade mesa izravno u pekaču.

U pliticu ulijte malo vode kako biste spriječili sagorijevanje masnoće koja kapi.

Nakon isteka 1/2 - 2/3 vremena pečenja okrenite pečenje.

Pečeno meso i riba u velikim komadima (1 kg ili više).

Ako je predložena razina, hranu stavite izravno na pladanj za pečenje

Tijekom pečenja komade mesa prelijte vlastitim sokom nekoliko puta.

11.8 Pečenje s gornjim i donjim grijačem

Govedina

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|--|----------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Pečenje u posudi | 1 - 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |
| Goveđe pečenje ili filet: slabo pečeno | po cm debljine | 230 - 250 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Goveđe pečenje ili filet: srednje pečeno | po cm debljine | 220 - 230 | 8 - 10 | 1 |
| Goveđe pečenje ili filet: dobro pečeno | po cm debljine | 200 - 220 | 10 - 12 | 1 |

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---------------------------------------|--------------|------------------|---------------|-----------------|
| Plečka, vrat, rolana šunka | 1 - 1.5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlet, svinjska rebra | 1 - 1.5 kg | 180 - 190 | 60 - 90 | 1 |
| Mesna štruca | 750 g - 1 kg | 170 - 190 | 50 - 60 | 1 |
| Svinjeća koljenica (prethodno skuhan) | 750 g - 1 kg | 200 - 220 | 90 - 120 | 1 |

Teletina

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|-------------------------------|------------|------------------|---------------|-----------------|
| Pečena teletina ¹⁾ | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Teleća koljenica | 1.5 - 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

1) Koristite zatvorenu posudu za pečenje.

Janjetina

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|-------------------------------|------------|------------------|---------------|-----------------|
| Janjeći but, pečena janjetina | 1 - 1.5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Janjeći hrbat | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

Divljač

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|------------------------|------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Zečji hrbat, zečji but | do 1 kg | 220 - 240 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Srneći hrbat | 1.5 - 2 kg | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Srneći but | 1.5 - 2 kg | 200 - 210 | 90 - 120 | 1 |

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Perad

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|--------------------|-------------------|------------------|---------------|-----------------|
| Perad u komadima | 200 - 250 g svaki | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Polovica pileta | 400 - 500 g svaki | 220 - 250 | 35 - 50 | 1 |
| Piletina, tovljena | 1 - 1,5 kg | 220 - 250 | 50 - 70 | 1 |
| Patka | 1.5 - 2 kg | 210 - 220 | 80 - 100 | 1 |
| Guska | 3,5 - 5 kg | 200 - 210 | 150 - 180 | 1 |
| Purica | 2,5 - 3,5 kg | 200 - 210 | 120 - 180 | 1 |
| Purica | 4 - 6 kg | 180 - 200 | 180 - 240 | 1 |

Riba

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|-------------|------------|------------------|---------------|-----------------|
| Cijela riba | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

11.9 Pečenje s Turbo roštiljem

Govedina

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|--|----------------|-------------------------|---------------|-----------------|
| Goveđe pečenje ili filet, slabo pečeno | po cm debljine | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Goveđe pečenje ili filet, srednje pečeno | po cm debljine | 180 - 190 | 6 - 8 | 1 |
| Goveđe pečenje ili filet, dobro pečeno | po cm debljine | 170 - 180 | 8 - 10 | 1 |

1) Prethodno zagrijte pećnicu.

Svinjetina

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---------------------------------------|--------------|------------------|---------------|-----------------|
| Plečka, vrat, rolana šunka | 1 - 1.5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Kotlet, svinjska rebra | 1 - 1.5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Mesna štruca | 750 g - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Svinjeća koljenica (prethodno skuhan) | 750 g - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Teletina

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|------------------|------------|------------------|---------------|-----------------|
| Pečena teletina | 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Teleća koljenica | 1.5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Janjetina

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|-------------------------------|------------|------------------|---------------|-----------------|
| Janjeći but, pečena janjetina | 1 - 1.5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Janjeći hrbat | 1 - 1.5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Perad

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|------------------|-------------------|------------------|---------------|-----------------|
| Perad u komadima | 200 - 250 g svaki | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|-------------|--------------|------------------|---------------|-----------------|
| Patka | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Guska | 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Purica | 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Purica | 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |
| Cijelo pile | 1 - 1,5 kg | 180 - 200 | 60 - 90 | 2 |

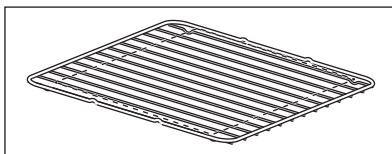
11.10 Roštiljanje općenito

⚠ UPOZORENJE!

Uvijek kuhajte s zatvorenim vratima pećnice.

- **Uvijek roštiljajte na najvećoj postavci temperature.**
- Postavite policu na položaj koji je preporučen u tablici roštiljanja.
- Ako se preporučuje prvi položaj police, namirnice stavljajte izravno na pekač.
- Duboku pliticu uvijek postavite na prvi položaj police kako biste sakupili masnoću.

- Na roštilju pecite samo tanje komade mesa ili ribe.



Područje roštilja postavljeno je na sredinu police.

11.11 Veliki roštilj

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | | Položaj rešetke |
|------------------------|------------------|---------------|-----------|-----------------|
| | | 1. strana | 2. strana | |
| Hamburgeri | maks. 1) | 9 - 15 | 8 - 13 | 4 |
| Svinjski filet | maks | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Svinjetina | maks | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Fileti, teleći odresci | maks | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Tost | maks. 1) | 1 - 4 | 1 - 4 | 4 - 5 |
| Tost s nadjevom | maks | 6 - 8 | - | 4 |

1) Prethodno zagrijte pećnicu

11.12 Sušenje

Prekrijte police pećnice papirirom za pečenje.

Za najbolje rezultate: isključite uređaj nakon protoka polovice potrebnog vremena. Otvorite

vrata uređaja i pustite da se uređaj ohladi. Nakon toga završite postupak sušenja.

Povrće:

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (h) | Položaj rešetke | |
|-------------------|------------------|-------------|-----------------|------------|
| | | | 1 položaj | 2 položaja |
| Grah | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Paprike | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 2 / 4 |
| Ukiseljeno povrće | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 2 / 4 |
| Gljive | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Začinsko bilje | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 2 / 4 |

Voće

| Jelo | Temperatura (°C) | Vrijeme (h) | Položaj rešetke | |
|---------------------------|------------------|-------------|-----------------|------------|
| | | | 1 položaj | 2 položaja |
| Šljive | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 2 / 4 |
| Marelice | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 2 / 4 |
| Jabuke izrezane na ploške | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Kruške | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 2 / 4 |

11.13 AirFry

Pekarski proizvodi

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|---------------------------|-----------------|------------------|---------------|-----------------|
| Kroasani, smrznuti | približno 350 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 3 |
| Lisnato tijesto, smrznuto | približno 400 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 3 |
| Lisnato tijesto, svježe | približno 300 g | 180 - 220 | 15 - 35 | 3 |
| Pizza, smrznuta | približno 340 g | 180 - 220 | 20 - 35 | 3 |

Proizvodi od krumpira

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|--------------------------------|-----------------|------------------|---------------|-----------------|
| Pomfrit, smrznuti | približno 650 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Pomfrit deblji, smrznuti | približno 600 g | 180 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Kroketi od krumpira, zamrznuti | približno 650 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Kroketi | približno 450 g | 180 - 220 | 15 - 30 | 3 |

Svježe povrće

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|--|-----------------|------------------|---------------|-----------------|
| Zelene dugačke tikvice, svježe ¹⁾ | približno 500 g | 180 - 220 | 25 - 35 | 3 |

¹⁾ dodajte 1 žličicu maslinovog ulja da se izbjegne lijepljenje

Ostalo

| Jelo | Količina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Položaj rešetke |
|-------------------------------|-----------------|------------------|---------------|-----------------|
| Odresci, smrznuti | približno 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Škampi u tijestu, smrznuti | približno 200 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Kolutiči od liganja, smrznuti | približno 250 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Pileći popečci, smrznuti | približno 300 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |
| Riblji prutići, smrznuti | približno 500 g | 180 - 220 | 15 - 25 | 3 |

11.14 Informacije za ispitne ustanove

| Jelo | Funkce | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Pribor | Položaj rešetke |
|--|-----------------------|------------------|---------------|-------------------------|-----------------|
| Sitni kolači (20 malih kolača po pekaču) | Tradicionalno pečenje | 170 | 20 - 30 | Pekač | 4 |
| Sitni kolači (20 malih kolača po pekaču) ¹⁾ | Vrući zrak | 150 | 20 - 30 | Pekač | 2 |
| Sitni kolači (20 malih kolača po pekaču) ¹⁾ | Vrući zrak | 150 | 25 - 35 | Pekač/posuda za pečenje | 1 + 4 |
| Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni | Tradicionalno pečenje | 180 | 70 - 90 | Rešetka | 1 |
| Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni | Vrući zrak | 160 | 70 - 90 | Rešetka | 2 |
| Pita od jabuka, 2 kalupa (Ø 20 cm) na rešetki, dijagonalno postavljeni | Pizza postavke | 160 | 60 - 80 | Rešetka | 2 |
| Biskvit bez masnoće (1 kalup Ø 26 cm, na rešetki) | Tradicionalno pečenje | 170 | 30 - 40 | Rešetka | 3 |
| Biskvit bez masnoće (1 kalup Ø 26 cm, na rešetki) | Vrući zrak | 150 | 35 - 45 | Rešetka | 2 |
| Biskvit bez masnoće (1 kalup Ø 26 cm, na rešetki) ¹⁾ | Vrući zrak | 160 | 25 - 35 | Rešetka | 1 + 4 |
| Prhki keksi/Prutići | Vrući zrak | 140 | 20 - 35 | Pekač | 3 |

| Jelo | Funkce | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) | Pribor | Položaj rešetke |
|---------------------|-----------------------|------------------|---|-------------------------|-----------------|
| Prhki keksi/Prutići | Vrući zrak | 140 | 20 - 30 | Pekač | 1 + 4 |
| Prhki keksi/Prutići | Tradicionalno pečenje | 160 | 20 - 35 | Pekač | 3 |
| Tost ¹⁾ | Maks. Roštiljanje | Maks | 1 - 5 | Rešetka | 4 |
| Govedi burger | Roštiljanje | Maks | 15 – 20 prva strana. 10 – 15 sekundi strana. | Mreža/posuda za pečenje | 4 + 1 |

1) Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

12. PEĆNICA – ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.

Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.



Dodatna oprema

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa (osim AirFry pekača).

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama i AirFry pekač pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

12.2 Čišćenje pekača AirFry

1. Stavite pekač AirFry na pladanj za pečenje.
2. Ulijte vruću vodu s deterdžentom i ostavite da se natapa.

3. Očistite pekač AirFry spužvom ili četkom kako biste uklonili ostatke. Moguće je i čišćenje u perilici posuđa.

12.3 Pećnice od nehrđajućeg čelika ili aluminija

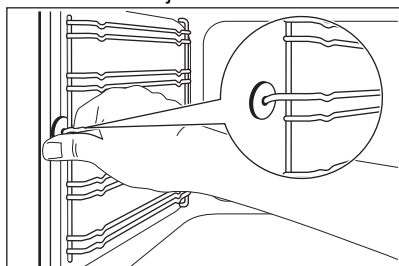
Očistite vrata pećnice samo vlažnom krpom ili spužvom. Osušite mekanom krpom.

Ne koristite čeličnu vunu, kiseline ili abrazivne proizvode koji bi mogli oštetiti površinu pećnice. Očistite upravljačku ploču pećnice uz isti oprez.

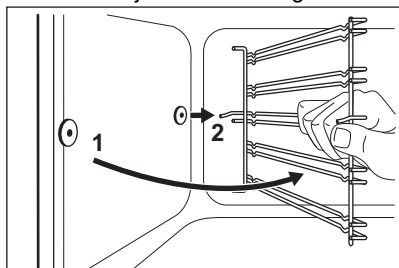
12.4 Uklanjanje nosača polica

Za čišćenje pećnice, izvadite sve vodilice polica.

1. Prednji dio nosača police povucite dalje od bočne stijenke.



2. Stražnji dio nosača police povucite s bočne stijenke i uklonite ga.



Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

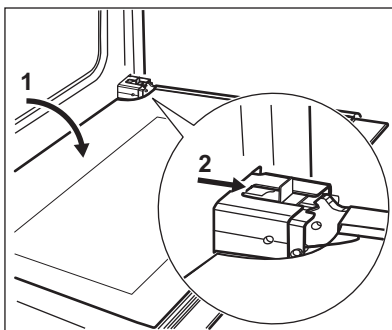


OPREZ!

Provjerite je li dulja žica za učvršćenje s prednje strane. Završeci dvije žice moraju biti okrenuti prema stražnjem dijelu. Neispravno postavljanje može prouzročiti oštećenje emajla.

12.5 Skidanje vrata pećnice

Radi lakšeg čišćenja skinite vrata.



1. Vrata otvorite do kraja.
2. Pomaknite klizač sve dok ne začujete klik.
3. Zatvorite vrata tako da se klizač zabravi.
4. Uklonite vrata.

Za skidanje vrata, povucite vrata prema van prvo na jednoj strani, a zatim na drugoj.

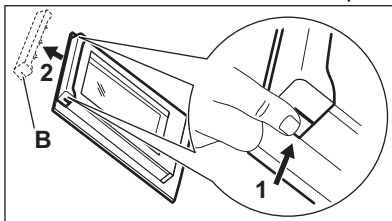
Nakon završetka čišćenja umetnite vrata pećnice obrnutim redoslijedom. Osigurajte da čujete klik kad umetnete vrata. Po potrebi upotrijebite silu.

12.6 Skidanje i čišćenje stakla na vratima

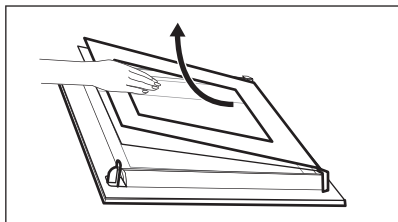


Staklena vrata na vašem proizvodu mogu se vrstom i oblikom razlikovati od primjera koje vidite na slikama. Broj staklenih ploča također se može razlikovati.

1. Uхватite prirubnicu vrata B na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



- Prirubnicu vrata povucite prema naprijed za uklanjanje.
- Uхватите staklene ploče na gornjem rubu, jednu po jednu i povucite ih prema gore iz vodilice.



- Očistite staklene ploče. Za postavljanje ploča, obavite iste korake obrnutim redoslijedom.

12.7 Zamjena žarulje

⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

- Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.
- Isključite pećnicu iz električnog napajanja.
- Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Stražnje svjetlo



Na stražnjoj strani kućišta pećnice nalazi se stakleni poklopac svjetla.

- Okrenite stakleni poklopac žaruljice u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i skinite ga.
- Očistite stakleni poklopac.
- Zamijenite žarulju pećnice odgovarajućom žaruljom za pećnice koja je otporna na toplinu od 300 °C. Koristite istu vrstu žarulje za pećnicu.

- Postavite stakleni poklopac.

12.8 Ladica

⚠ UPOZORENJE!

Ne stavljajte hranu u ladicu.

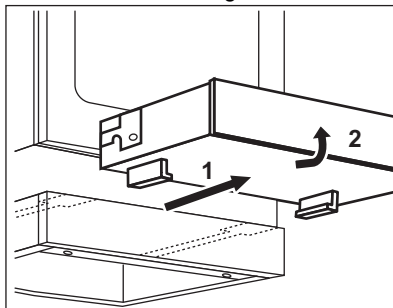
⚠ UPOZORENJE!

U ladici ne držite zapaljive predmete kao što su materijali za čišćenje, plastične vrećice, rukavice za pećnicu, papir, sredstva za čišćenje, aerosole, plastične predmete. Kada koristite pećnicu, ladica može postati vruća. Postoji opasnost od požara.

Ladica ispod pećnice može se izvaditi radi čišćenja.

Uklanjanje ladice:

- Izvučite ladicu do graničnika.



- Podignite ladicu pod malim kutom i izvadite je iz vodilica ladice.

Umetanje ladice:

- Za umetanje ladice postavite ladicu na vodilice. Provjerite jesu li kvačice pravilno sjele u vodilice
- Ladicu spustite u vodoravan položaj i gurnite je unutra.

13. RJEŠAVANJE PROBLEMA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

13.1 Što učiniti ako ...

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|--|---|--|
| Ne možete uključiti uređaj. | Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen. | Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje. |
| Ne možete uključiti uređaj. | Osigurač je pregorio. | Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru. |
| Indikator zaostale topline ne svijetli. | Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme. | Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu. |
| Ne možete uključiti vanjski krug. | | Prvo uključite unutarnji prsten. |
| Pećnica se ne zagrijava. | Pećnica je isključena. | Uključite pećnicu. |
| Pećnica se ne zagrijava. | Sat nije postavljen. | Postavite sat. |
| Pećnica se ne zagrijava. | Neophodne postavke nisu postavljene. | Provjerite jesu li postavke ispravne. |
| Svjetlo ne radi. | Svjetiljka nije ispravna. | Zamijenite žarulju. |
| Na zaslonu se prikazuje "12.00". | Nestalo je struje. | Resetirajte sat. |
| Para i kondenzat nakupljaju se na hrani i u unutrašnjosti pećnice. | Predugo ste ostavili jelo u pećnici. | Nakon završetka pečenja jelo ne ostavljajte u pećnici dulje od 15 - 20 minuta. |

13.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

14. ENERGETSKA UČINKOVITOST

14.1 Podaci o proizvodu za ploču za kuhanje u skladu s EU 66/2014

| | |
|------------------------|---|
| Identifikacija modela | CCB6446ABM CCB6440ABW |
| Vrsta ploče za kuhanje | Ploča za kuhanje u samostojećem štednjaku |
| Broj zona za kuhanje | 4 |

| | | |
|---|--|--|
| Toplinska tehnologija | Isijavajući grijač | |
| Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø) | Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja | 21.0 cm 14.5 cm 14.5 cm |
| Duljina (D) i širina (Š) zona za kuhanje koje nisu kružne | Desna stražnja | L 26.5 cm W 17.0 cm |
| Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking) | Lijeva prednja Lijeva stražnja Desna prednja Desna stražnja | 178.9 Wh/kg 181.8 Wh/kg 181.8 Wh/kg 174.1 Wh/kg |
| Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob) | 179.2 Wh/kg | |

Za EU: IEC/EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.

14.2 Ploča za uštedu energije - Ušteda energije

Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Prije uključivanja zone za kuhanje, na nju stavite posuđe.

- Dno posuđa trebalo bi imati isti promjer kao i zona kuhanja.
- Stavite manje posuđe na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

14.3 Informacije o proizvodu za pećnice i obrazac s informacijama o proizvodu

| | |
|---|--|
| Naziv dobavljača | AEG |
| Identifikacija modela | CCB6446ABM 940002976 CCB6440ABW 940002977 |
| Indeks energetske učinkovitosti | 95.3 |
| Klasa energetske učinkovitosti | A |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada | 0.95 kWh/ciklusu |
| Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom | 0.82 kWh/ciklusu |
| Broj šupljina | 1 |
| Izvor topline | Struja |
| Glasnoća zvuka | 73 l |
| Vrsta pećnice | Pećnica u samostojećem štednjaku |

| | | |
|------|------------|---------|
| Mass | CCB6446ABM | 49.7 kg |
| | CCB6440ABW | 49.7 kg |

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

14.4 Pećnica – ušteda energije



Uređaj ima funkcije koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijte uređaj prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalou toplinu za zagrijavanje ostalih jela.


Održavajte jela toplim


Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature.

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

15. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

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



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registeraeg.com



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


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.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|---|----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 37 |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 40 |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ..... | 43 |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... | 45 |
| 5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ..... | 46 |
| 6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 46 |
| 7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 47 |
| 8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 49 |
| 9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 49 |
| 10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ..... | 52 |
| 11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 53 |
| 12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 66 |
| 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... | 69 |
| 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ..... | 70 |
| 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ..... | 72 |

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στην ηλεκτρική παροχή με καλώδιο τύπου H05VV-F, ανθεκτικό στη θερμοκρασία του πίσω πλαισίου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο έως και 2.000 μέτρων από το επίπεδο της θάλασσας.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε σκάφη, βάρκες ή πλοία.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή σε πλατφόρμα.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε πυρκαγιά από το μαγείρεμα. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με π.χ. πυρίμαχη κουβέρτα ή καπάκι.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: 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 της εστίας, καθότι μπορεί να

χαράξουν την επιφάνεια και αυτό ενδέχεται να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε το συρτάρι αποθήκευσης. Μπορεί να ζεσταθεί πολύ.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

- Τα μέσα για αποσύνδεση πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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 τριζύα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε πολυτριζύα 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 φινιρ τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φινιρ τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φινιρ τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φινιρ 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 φινιρ τροφοδοσίας στην πρίζα.

2.3 Χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο επάνω στη συσκευή ή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
 - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.

- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξτε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο και αλουμίνιο ή τα σκεύη με κατεστραμμένη βάση ίσως προκαλέσουν γρατζουνιές. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, 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!
- 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 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

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

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

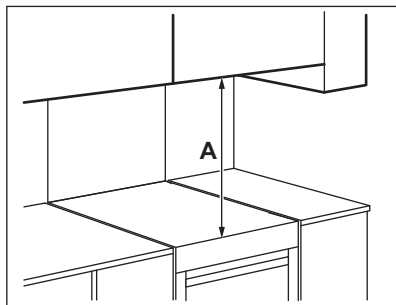
3.1 Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις

| | |
|--------|--------------|
| Ύψος | 847 - 867 mm |
| Πλάτος | 596 mm |
| Βάθος | 600 mm |

3.2 Θέση της συσκευής

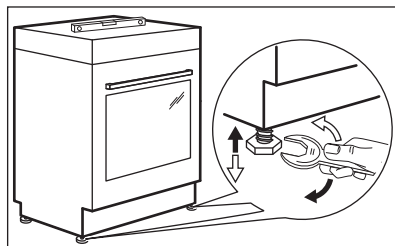
Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια στη μία ή και τις δύο πλευρές, καθώς και στη γωνία.



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.

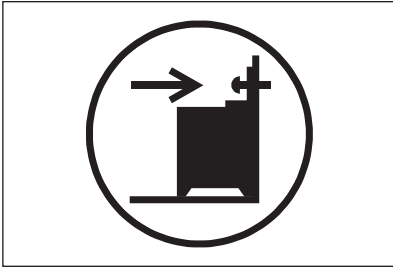
3.4 Προστασία από ανατροπή

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.



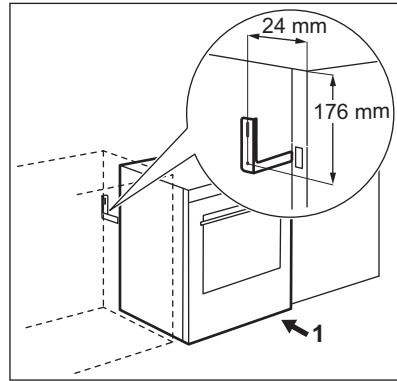


⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

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 (τοιχος).
3. Μπορείτε να εντοπίσετε την οπή στην αριστερή πλευρά στο πίσω μέρος της συσκευής. Δείτε την εικόνα. Τοποθετήστε τη συσκευή στο μέσον του χώρου μεταξύ των ντουλαπιών (1). Εάν ο χώρος ανάμεσα στα ντουλάπια κουζίνας είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής, πρέπει να προσαρμόσετε 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.

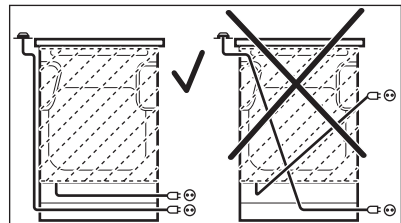
Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως και χωρίς καλώδιο τροφοδοσίας.

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

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

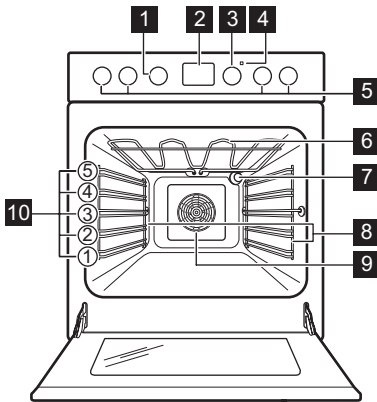
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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



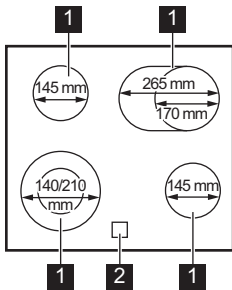
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Γενική επισκόπηση



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

4.2 Επισκόπηση εστίας



- 1 Ζώνη μαγειρέματος
- 2 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

4.3 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**
Για κέικ και μπισκότα.
- **Ταψί ψησίματος / γκριλ**
Για ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή του λίπους.

- **AirFry ταψί**
Για τηγάνισμα φαγητού με λιγότερο λάδι ή χωρίς χαρτί ψησίματος.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**
Για ράφια και ταψιά.
- **Συρτάρι αποθήκευσης**
Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου.

5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πρώτος Καθαρισμός


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



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα».

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

5.2 Ρύθμιση της ώρας

Πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα πριν θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο.

Η ένδειξη  αναβοσβήνει όταν συνδέσετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος, όταν υπήρξε διακοπή ρεύματος ή όταν δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης.


Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα.

Μετά από περίπου πέντε δευτερόλεπτα, η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα που ρυθμίσατε.

5.3 Αλλαγή της ώρας



Δεν μπορείτε να αλλάξετε την ώρα ενώ εκτελείται οποιαδήποτε από τις λειτουργίες.

Πατήστε το  ξανά και ξανά μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη για τη λειτουργία Ωρα.




Για να ρυθμίσετε νέα ώρα, ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση της ώρας».

5.4 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε τον διακόπτη. Ο διακόπτης πετάγεται προς τα έξω.

5.5 Προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

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 - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Ρύθμιση θερμοκρασίας

| Σύμβολο | Λειτουργία |
|---------|------------------------|
| 0 | Θέση απενεργοποίησης |
| ☉ | Διπλή ζώνη |
| ⎓ | Διατήρηση Θερμότητας |
| 1 - 9 | Ρυθμίσεις θερμοκρασίας |



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

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

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

6.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εξωτερικών δακτυλίων

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

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

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

6.3 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

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

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Μαγειρικά σκεύη

Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος εξαρτώνται από το υλικό των μαγειρικών σκευών



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

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

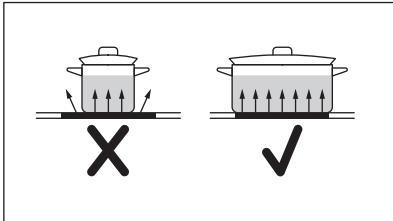


Μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη σε κεραμικές εστίες με βάσεις που έχουν ακμές ή εγκοπές που εξέχουν, π.χ. σκεύη από χυτοσίδηρο. Μπορεί να προξενήσουν μόνιμες γρατζουνιές ή γδαρσίματα στην επιφάνεια των εστιών.



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

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



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



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

| Ρύθμιση ζεστάματος | Χρησιμοποιήστε το για: | Χρόνος (λεπ.) | Συμβουλές |
|--------------------|---|----------------|--|
| - 1 | Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό. | εάν χρειάζεται | Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος. |
| 1 - 2 | Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας. | 5 - 25 | Ανακατεύετε κατά διαστήματα. |
| 2 | Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά. | 10 - 40 | Μαγειρέψτε με το καπάκι. |
| 2 - 3 | Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζεσταμα έτοιμων φαγητών. | 25 - 50 | Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα. |
| 3 - 4 | Λαχανικά, ψάρι, κρέας στον ατμό. | 20 - 45 | Προσθέστε μερικές κουταλιές νερό. Ελέγξτε την ποσότητα νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. |
| 4 - 5 | Πατάτες στον ατμό και άλλα λαχανικά. | 20 - 60 | Καλύψτε το κάτω μέρος της κασαρόλας με 1-2 cm νερού. Ελέγξτε τη στάθμη του νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας. Διατηρείτε το καπάκι στην κασαρόλα. |

| Ρύθμιση ζεστά-ματος | Χρησιμοποιήστε το για: | Χρόνος (λεπ.) | Συμβουλές |
|---------------------|---|----------------|------------------------------|
| 4 - 5 | Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σουπές και φαγητά κατσαρόλας. | 60 - 150 | Έως 3 l υγρό συν τα υλικά. |
| 6 - 7 | Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρισιο <i>coqdon bleu</i> , μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς. | εάν χρειάζεται | Όταν χρειάζεται, γυρίστε το. |
| 7 - 8 | Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες. | 5 - 15 | Όταν χρειάζεται, γυρίστε το. |
| 9 | Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες. | | |

8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδική ξύστρα για τη γυάλινη επιφάνεια.

8.2 Καθαρισμός των εστιών

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

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

- **Όταν η εστία έχει κρυσώσει αρκετά, αφαιρέστε:** 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 γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!








Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Λειτουργίες φούρνου



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 |
|--|------------------------|--|
| 0 | Θέση απενεργοποίησης | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. |
|  | 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. |
|  | Ξήρανση | Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες. |
|  | Γρήγορο Γκριλ | Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού. |
|  | Γκριλ με Θερμό Αέρα | Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος και πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Επίσης, για γκρατινάρισμα και ρόδισμα. |
|  | Υγρός Θερμός Αέρας | Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνται για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/EN 60350-1 . Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας. Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα. |



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

9.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου



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

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

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

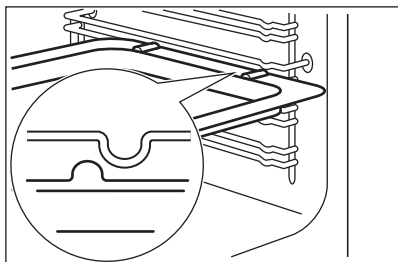
9.3 Ανεμιστήρας ψύξης

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.

9.4 Εισαγωγή των αξεσουάρ του φούρνου

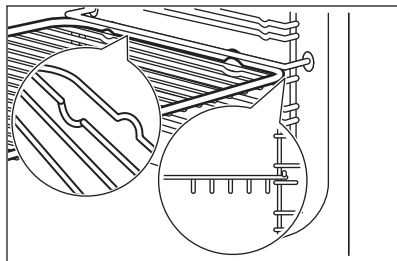
Βαθύ ταψί:

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



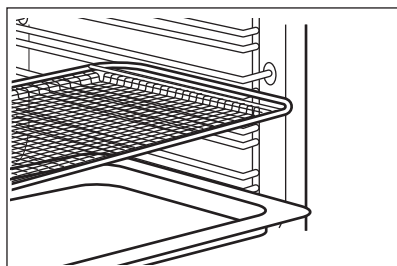
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



AirFry ταψί:

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



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

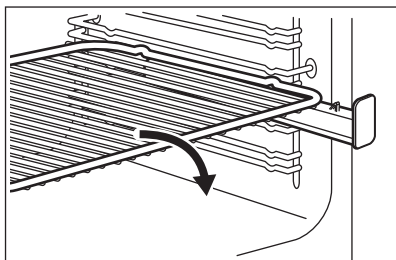
9.5 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - εισαγωγή των εξαρτημάτων του φούρνου



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

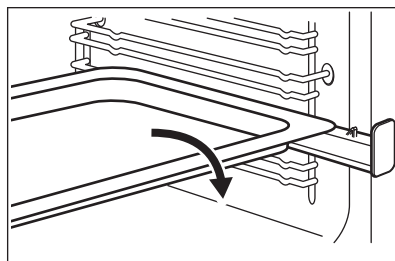
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες εύκολα.

Μεταλλική σχάρα:



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

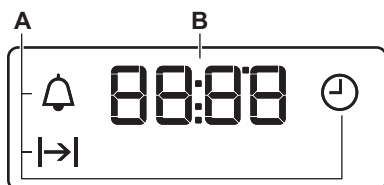
Βαθύ ταψί:



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

10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

10.1 Οθόνη






- A. Λειτουργίες ρολογιού
- B. Χρονοδιακόπτης





10.2 Κουμπιά

| Κουμπί | Λειτουργία | Περιγραφή |
|--------|------------|---------------------------------------|
| — | ΠΛΗΝ | Για ρύθμιση της ώρας. |
| ⌚ | ΡΟΛΟΪ | Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού. |
| + | ΣΥΝ | Για ρύθμιση της ώρας. |


10.3 Λειτουργίες ρολογιού

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



10.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ



1. Επιλέξτε μια λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία.
2. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
3. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη ΔΙΑΡΚΕΙΑ.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .

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

10.5 Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ



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

2. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο.

Ο Χρονομετρητής τίθεται αυτόματα σε λειτουργία μετά από 5 δευτερόλεπτα.

3. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Πιέστε οποιοδήποτε κουμπί για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
4. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

10.6 Ακύρωση των λειτουργιών ρολογιού

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

11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑ

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

11.1 Ψήσιμο

Για το πρώτο ψήσιμο, χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.

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

Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. Δεν χρειάζεται να

αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας αν δεν υπάρχει ομοιόμορφο ρόδισμα. Οι διαφορές 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.

11.2 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 κάθεται 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. |
| 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 (λεπ.) | 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 |

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|--|-------------------------|---------------|-------------|
| Βάση τάρτας - ζύμη κουρού | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Μηλόπιτα (2 φόρμες Ø20 cm, τοποθετημένες διαγώνια) | 160 | 60 - 90 | 2 - 3 |

1) Προθερμάνετε το φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψί ψησίματος

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---|------------------|---------------|-------------|
| Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο) | 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 ταψί ψησίματος.

Μπισκότα

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---------------------------------------|-------------------------|---------------|-------------|
| Μπισκότα ζύμης κουρού | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| 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 |
| Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Ψωμάκια | 160 ¹⁾ | 10 - 35 | 3 |
| Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί) | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |

1) Προθερμάνετε το φούρνο.

Πίνακας σουφλέ και ωγκρατέν

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

1) Προθερμάνετε το φούρνο.

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

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

1) Προθερμάνετε το φούρνο.

Μπισκότα/small cakes / γλυκά / ψωμάκια

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---------------------------------------|-------------------------|---------------|-------------|
| | | | 2 θέσεις |
| Μπισκότα ζύμης κουρού | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε Λωρίδες | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| 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 |
| Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 2 / 4 |
| Ψωμάκια | 180 ¹⁾ | 25 - 40 | 2 / 4 |
| Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί) | 150 ¹⁾ | 20 - 40 | 2 / 4 |

1) Προθερμάνετε το φούρνο.

11.4 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση σε ένα επίπεδο

Ψήσιμο σε φόρμες

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---|-------------------------|---------------|-------------|
| 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 |

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---------------|------------------|---------------|-------------|
| Cheesecake | 160 - 180 | 60 - 90 | 1 - 2 |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---|--|---------------------|-------------|
| 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 |
| 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 (λεπ.) | 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 |

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|----------------------------|-------------------------|---------------|-------------|
| 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 (λεπ.) | 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.

11.5 Πίτσα

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|--|-------------------------|---------------|-------------|
| Πίτσα (λεπτή ζύμη) ¹⁾ | 200 - 230 ²⁾ | 10 - 20 | 1 - 2 |
| Πίτσα (με πλούσια υλικά) ¹⁾ | 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 |
| Μηλόπιτα, σκεπαστή | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Πίτα με λαχανικά | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 - 2 |
| Άζυμο ψωμί | 230 - 250 ²⁾ | 10 - 20 | 2 - 3 |
| Τάρτα με φύλλο κρούστας | 160 - 180 ²⁾ | 45 - 55 | 2 - 3 |
| Flammekuchen | 230 - 250 ²⁾ | 12 - 20 | 2 - 3 |

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|--|-------------------------|---------------|-------------|
| Πιροσκή (η ρωσική εκδοχή του καλτσόνε) | 180 - 200 ²⁾ | 15 - 25 | 2 - 3 |

- 1) Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί.
- 2) Προθερμάνετε τον φούρνο.

11.6 Υγρός Θερμός Αέρας

Ψωμί και πίτσα

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

Κέικ σε ταψί ψησίματος

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---------------|------------------|---------------|-------------|
| Κέικ κορμός | 180 | 20 - 30 | 3 |
| Κέικ Brownie | 180 | 30 - 40 | 3 |

Κέικ σε φόρμα

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

Ψάρια

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

Κρέας

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

Μικρά ψητά αρτοποιήματα

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---------------|------------------|---------------|-------------|
| Μπισκότα | 180 | 25 - 35 | 3 |
| Μακαρόν | 160 | 25 - 35 | 3 |

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

Χορτοφαγικά

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

11.7 Συμβουλές για το Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

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

Ψήστε μεγάλα κομμάτια κρέατος απευθείας στο 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 (1 kg ή περισσότερα).

Εάν συνιστάται το επίπεδο ένα, τοποθετήστε το φαγητό απευθείας επάνω στο ταψί ψησίματος.

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 (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|-------------------------------------|---------------------|-------------------------|---------------|-------------|
| Ψητό κατσαρόλας | 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 |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο | ανά εκατοστό πάχους | 200 - 220 | 10 - 12 | 1 |

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Χοιρινό

| Τύπος φαγητού | Ποσότητα | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σκάρας |
|-----------------------------|--------------|------------------|---------------|-------------|
| Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρομέρι | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Μπριζόλα, παιδάκια | 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 (λεπ.) | Θέση σκάρας |
|----------------------------|------------|------------------|---------------|-------------|
| Ψητό μοσχάρι ¹⁾ | 1 kg | 210 - 220 | 90 - 120 | 1 |
| Μοσχαρίσιο κότσι | 1,5 - 2 kg | 200 - 220 | 150 - 180 | 1 |

¹⁾ Χρησιμοποιείτε κλειστή γάστρα.

Αρνί

| Τύπος φαγητού | Ποσότητα | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σκάρας |
|--------------------------|------------|------------------|---------------|-------------|
| 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 (λεπ.) | Θέση σκάρας |
|---------------------------|------------|-------------------------|---------------|-------------|
| 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 (λεπ.) | Θέση σκάρας |
|--------------------|---------------------|------------------|---------------|-------------|
| Πουλερικά, μερίδες | 200 - 250 g καθεμία | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Μισό κοτόπουλο | 400 - 500 g καθένα | 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 (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---------------|------------|------------------|---------------|-------------|
| Ψάρι ολόκληρο | 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 70 | 1 |

11.9 Ψήσιμο με Γκριλ με θερμό αέρα

Βοδινό

| Τύπος φαγητού | Ποσότητα | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | 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 (λεπ.) | 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 (λεπ.) | 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 (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|--------------------------|------------|------------------|---------------|-------------|
| Μπούτι 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 (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|--------------------|---------------------|------------------|---------------|-------------|
| Πουλερικά, μερίδες | 200 - 250 g καθεμία | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Πάπια | 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |

| Τύπος φαγητού | Ποσότητα | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|--------------------|--------------|------------------|---------------|-------------|
| Χήνα | 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Γαλοπούλα | 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Γαλοπούλα | 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |
| Ολόκληρο κοτόπουλο | 1 - 1,5 kg | 180 - 200 | 60 - 90 | 2 |

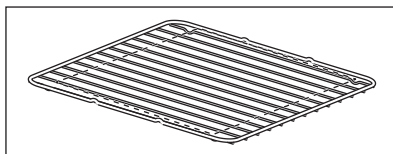
11.10 Ψήσιμο στο γκριλ γενικά

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Να ψήνετε στο γκριλ πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

- Ψήνετε πάντα στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Τοποθετήστε τη σχάρα στη συνιστώμενη θέση σχάρας, όπως υποδεικνύεται στον πίνακα ψησίματος στο γκριλ.
- Εάν συνιστάται η πρώτη θέση σχάρας, τοποθετήστε το φαγητό απευθείας επάνω στο ταψί ψησίματος.
- Τοποθετείτε πάντα το βαθύ ταψί για τη συλλογή του λίπους στην πρώτη θέση σχάρας.

- Ψήνετε στο γκριλ μόνο επίπεδα κομμάτια κρέατος ή ψαριού.



Η περιοχή ψησίματος στο γκριλ βρίσκεται στο κέντρο της σχάρας.

11.11 Γκριλ Γρήγορο

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | | Θέση σχάρας |
|--|------------------|---------------|-----------|-------------|
| | | 1η πλευρά | 2η πλευρά | |
| Μπιφτέκια | μέγ. 1) | 9 - 15 | 8 - 13 | 4 |
| Χοιρινό φιλέτο | μέγ. | 10 - 12 | 6 - 10 | 4 |
| Λουκάνικα | μέγ. | 10 - 12 | 6 - 8 | 4 |
| Μοσχαρίσια φιλέτα, μοσχαρίσιες μπριζόλες | μέγ. | 7 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Φρυγανισμένο ψωμί | μέγ. 1) | 1 - 4 | 1 - 4 | 4 - 5 |
| Τοστ με υλικά επικάλυψης | μέγ. | 6 - 8 | - | 4 |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο

11.12 Ξήραση

Καλύψτε τις σχάρες του φούρνου με λαδόκολλα.

Για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα: απενεργοποιήστε τη συσκευή μόλις περάσει ο μισός χρόνος. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Στη συνέχεια, ολοκληρώστε τη διαδικασία ξήρανσης.

Λαχανικά

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (ώ) | Θέση σχάρας | |
|--------------------|------------------|------------|-------------|----------|
| | | | 1 θέση | 2 θέσεις |
| Φασόλια | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Πιπεριές | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 2 / 4 |
| Λαχανικά για σούπα | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 2 / 4 |
| Μανιτάρια | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Μυρωδικά | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 2 / 4 |

Φρούτα

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (ώ) | Θέση σχάρας | |
|---------------|------------------|------------|-------------|----------|
| | | | 1 θέση | 2 θέσεις |
| Δαμάσκηνα | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 2 / 4 |
| Βερίκοκα | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 2 / 4 |
| Φέτες μήλου | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 2 / 4 |
| Αχλάδια | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 2 / 4 |

11.13 AirFry

Αρτοσκευάσματα

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

Προϊόντα πατάτας

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

Φρέσκα λαχανικά

| Τύπος φαγητού | Ποσότητα | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---|---------------|------------------|---------------|-------------|
| Φέτες κολοκυθιού, φρέσκες ¹⁾ | περίπου 500 g | 180 - 220 | 25 - 35 | 3 |

¹⁾ προσθέστε 1 κουταλάκι ελαιόλαδο για να μην κολλήσουν

Άλλα

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

11.14 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

| Τύπος φαγητού | Λειτουργία | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Αξεσουάρ | Θέση σχάρας |
|--|--------------------|------------------|---------------|-------------------------|-------------|
| Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί) | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 170 | 20 - 30 | Ταψί | 4 |
| Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί) ¹⁾ | Θερμός Αέρας | 150 | 20 - 30 | Ταψί | 2 |
| Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί) ¹⁾ | Θερμός Αέρας | 150 | 25 - 35 | Ταψί / Ταψί για τα λίπη | 1 + 4 |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 180 | 70 - 90 | Σχάρα | 1 |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση | Θερμός Αέρας | 160 | 70 - 90 | Σχάρα | 2 |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση | Ρύθμιση πίτσας | 160 | 60 - 80 | Σχάρα | 2 |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 170 | 30 - 40 | Σχάρα | 3 |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά, 1 φόρμα (ø 26 cm) στη σχάρα | Θερμός Αέρας | 150 | 35 - 45 | Σχάρα | 2 |

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

1) Προθερμάνετε το φούρνο για 10 λεπτά.

12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

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

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



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνέτε τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό 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 Φούρνοι από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο

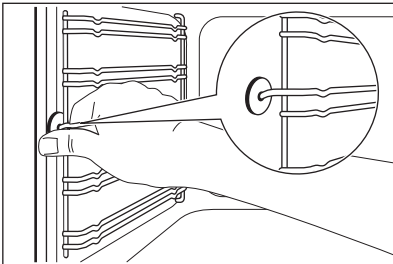
Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί.

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

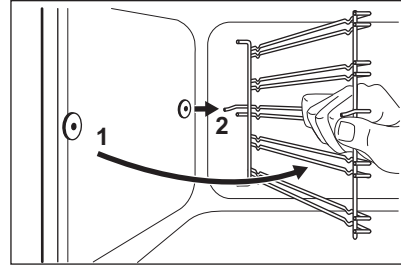
12.4 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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

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

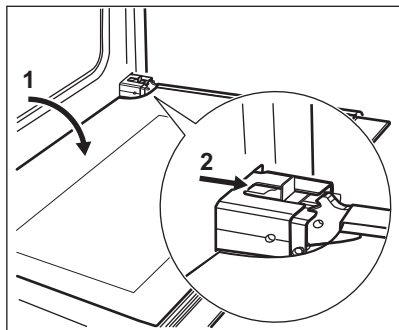


ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

12.5 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.

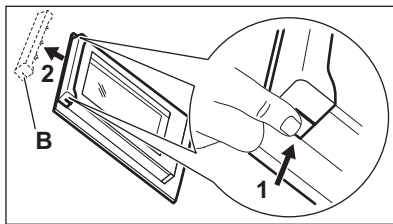
Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι ακούσατε ένα χαρακτηριστικό κλικ, όταν τοποθετήσατε την πόρτα. Σπρώξτε με δύναμη, εάν απαιτείται.

12.6 Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

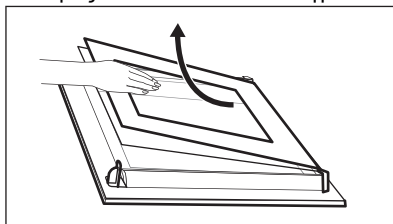


Το τζάμι της πόρτας της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει σε τύπο και σχήμα από τα παραδείγματα που βλέπετε στις εικόνες. Ο αριθμός των τζαμιών μπορεί επίσης να διαφέρει.

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



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



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

12.7 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.
2. Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.
3. Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Ο πίσω λαμπτήρας



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

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα του φούρνου με κατάλληλο λαμπτήρα φούρνου ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C.
Χρησιμοποιήστε τον ίδιο τύπο λαμπτήρα φούρνου.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

12.8 Το συρτάρι

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην τοποθετείτε τρόφιμα μέσα στο συρτάρι.

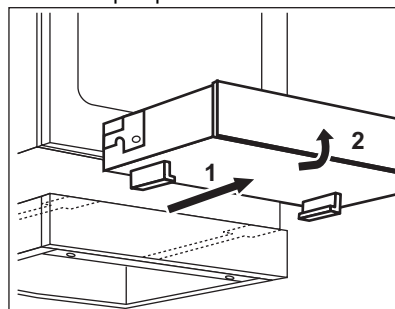
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

Αφαίρεση του συρταριού:

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



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

Τοποθέτηση του συρταριού:

1. Για να εισάγετε το συρτάρι, τοποθετήστε το στις ράγες στήριξης. Βεβαιωθείτε ότι οι σύρτες έχουν ασφαλίσει σωστά στις ράγες.
2. Κατεβάστε το συρτάρι μέχρι να έρθει σε οριζόντια θέση και σπρώξτε το προς τα μέσα.

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Τι να κάνετε αν...

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

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|--|---|--|
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον εξωτερικό δακτύλιο. | | Ενεργοποιήστε πρώτα τον εσωτερικό δακτύλιο. |
| Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται. | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. | Ενεργοποιήστε τον φούρνο. |
| Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται. | Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί. | Ρυθμίστε το ρολόι. |
| Ο φούρνος δεν προθερμαίνεται. | Δεν έχουν ρυθμιστεί οι απαραίτητες ρυθμίσεις. | Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές. |
| Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί. | Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός. | Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. |
| Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "12.00". | Υπήρξε μια διακοπή ρεύματος. | Ρυθμίστε το ρολόι. |
| Επικάθιση ατμού και συμπύκνωσης στο φαγητό και στον θάλαμο του φούρνου. | Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα. | Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για περισσότερο από 15 - 20 λεπτά αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος. |

13.2 Δεδομένα σέρβις

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

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

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:

Μοντέλο (MOD.)

Κωδικός Προϊόντος (PNC)

Σειριακός αριθμός (S.N.)

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

| | |
|---|--|
| Ταυτότητα μοντέλου | CCB6446ABM CCB6440ABW |
| Τύπος εστίας | Εστία εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας |
| Αριθμός ζωνών μαγειρέματος | 4 |
| Τεχνολογία θέρμανσης | Θερμαντήρας ακτινοβολίας |
| 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 | 26.5 cm L 17.0 cm W |
| 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 |

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

14.2 Εστίες εξοικονόμησης ενέργειας - Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

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

14.3 Πληροφορίες προϊόντος για φούρνους και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος

| | |
|--|--|
| Όνομα προμηθευτή | AEG |
| Ταυτότητα μοντέλου | CCB6446ABM 940002976 CCB6440ABW 940002977 |
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης | 95.3 |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης | A |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία | 0.95 kWh/κύκλο |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 0.82 kWh/κύκλο |
| Αριθμός κοιλοτήτων | 1 |
| Πηγή θερμότητας | Ηλεκτρική ενέργεια |
| Ένταση | 73 l |
| Τύπος φούρνου | Φούρνος εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας |
| Μάζα | CCB6446ABM 49.7 kg |
| | CCB6440ABW 49.7 kg |

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

14.4 Φούρνος - Εξοικονόμηση ενέργειας



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

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

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

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

Μαγείρεμα με αέρα

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

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.


Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού


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

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

Electrolux Appliances AB - Contact Address:
Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków,
Poland







aeg.com

867363610-C-062023



CE