

CIB6645ABM

EL Οδηγίες Χρήσης | **Κουζίνα**

## ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

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

### Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



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

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



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



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


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

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

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

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

|   |    |
|---|----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....        | 3  |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....            | 6  |
| 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....                         | 9  |
| 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....                 | 11 |
| 5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....                | 12 |
| 6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....           | 13 |
| 7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....   | 19 |
| 8. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....     | 21 |
| 9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....          | 22 |
| 10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....     | 25 |
| 11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 26 |
| 12. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....   | 39 |
| 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....           | 42 |
| 14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....                 | 44 |
| 15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....              | 46 |

## 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.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- 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.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- 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 σαχρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαχρών και, στη

συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

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

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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 τραβήτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλετε τη συσκευή με επίπλωση για να αποτραπεί η επαφή με τα επικίνδυνα τμήματα.

- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα μέσο σταθεροποίησης, ώστε να αποτρέπεται η ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Εγκατάσταση.

### 2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.

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

## 2.3 Χρήση

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.  
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

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

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

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

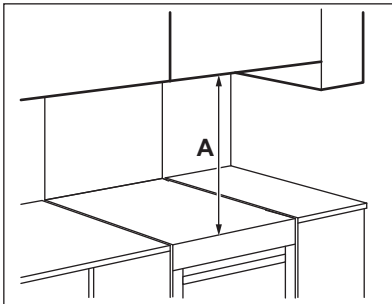
### 3.1 Τεχνικά χαρακτηριστικά

#### Διαστάσεις

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

### 3.2 Θέση της συσκευής

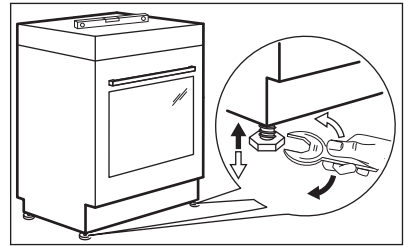
Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ανεξάρτητη συσκευή σας με ντουλάπια στη μία ή και τις δύο πλευρές, καθώς και στη γωνία.



#### 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.

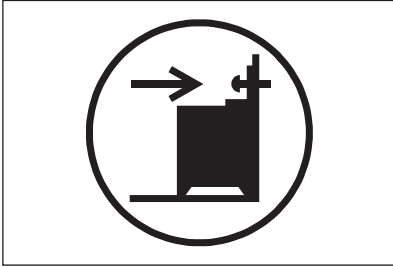
### 3.4 Προστασία από ανατροπή



#### 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.

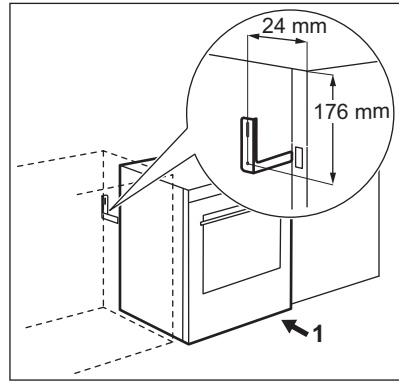


### ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση της συσκευής 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 πλαϊνή απόσταση, ώστε η συσκευή να βρίσκεται στο κέντρο.



## 3.5 Ηλεκτρολογική εγκατάσταση

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

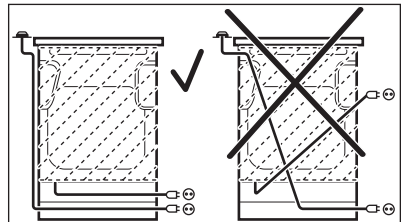
Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως και χωρίς καλώδιο τροφοδοσίας.

### Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

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

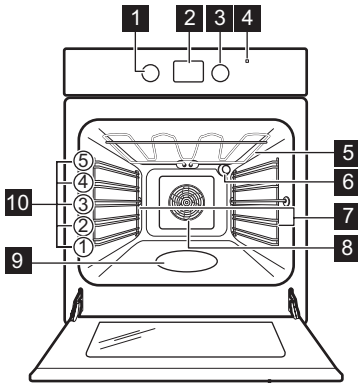
### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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



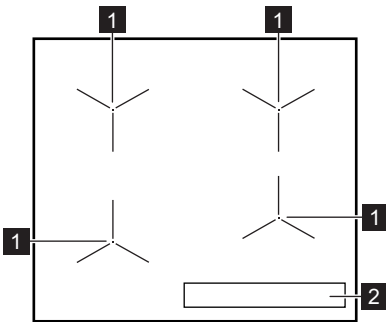
## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Διακόπτης προγραμμάτων θέρμανσης
- 2 Οθόνη
- 3 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 4 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 5 Αντίσταση
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Στήριξη σχάρας, αφαιρούμενη
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Ανάγλυφο τμήμα εσωτερικού του φούρνου
- 10 Θέσεις σχάρας

### 4.2 Επισκόπηση εστίας



- 1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακας Χειριστηρίων

### 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 σχαρών από τον φούρνο.



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

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα».

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


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



### 5.2 Χρήση των πεδίων αφής

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πιάστε παρατεταμένα το επιλεγμένο σύμβολο στην οθόνη για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο.

### 5.3 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.


Πιάστε 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.

### 5.4 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».

### 5.5 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

### 5.6 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 κρύνει.

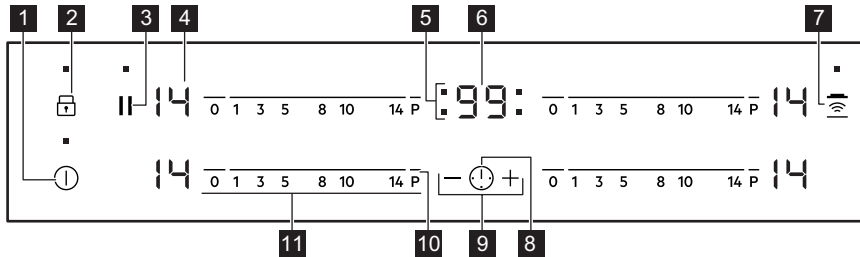
Τα εξαρτήματα μπορεί να αποκτήσουν υψηλότερη θερμοκρασία από ό,τι συνήθως. Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία του αέρα στο δωμάτιο.

## 6. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ








### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Χειριστήριο εστιών



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής. Οι θόνες, οι ενδείξεις και οι ήχοι υποδεικνύουν τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.

| Πεδίο αφής   | Λειτουργία   | Σχόλιο   |
|--|--|--|
| 1     | ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ                      | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.                                |
| 2     | Κλειδώμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά            | Για κλειδώμα / ξεκλειδώμα του χειριστηρίου.                                    |
| 3     | Παύση  | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.                           |
| 4 -  | Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος                        | Για εμφάνιση της σκάλας μαγειρέματος.  |
| 5 -  | Ενδείξεις χρονοδιακόπτη για τις ζώνες μαγειρέματος | Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία έχει ρυθμιστεί ο χρόνος.                  |
| 6 -  | Ένδειξη χρονοδιακόπτη                              | Για εμφάνιση του χρόνου σε λεπτά.  |
| 7   | Hob <sup>2</sup> Hood                              | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της χειροκίνητης επιλογής της λειτουργίας. |
| 8   | -  | Για επιλογή της ζώνης μαγειρέματος.  |
| 9   | -  | Για αύξηση ή μείωση του χρόνου.  |
| 10  | PowerBoost   | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.                           |
| 11 -   | Μπάρα χειριστηρίων                                 | Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος.  |

## 6.2 Ενδείξεις σκάλας μαγειρέματος

| Οθόνη   | Περιγραφή   |
|---------|---|
|         | Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.   |
| -       | Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.   |
|         | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση.   |
|         | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Αυτόματη προθέρμανση.  |
|         | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή PowerBoost.  |
| + ψηφίο | Υπάρχει δυσλειτουργία.  |
| /  /    | OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων): συνέχιση μαγειρέματος / διατήρηση θερμότητας / υπολειπόμενη θερμότητα. |
|         | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδωμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά.   |
|         | Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστό ή είναι πολύ μικρό ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.                 |
|         | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Αυτόματη απενεργοποίηση.   |

## 6.3 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία μαγειρέματος απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Το κεραμικό γυαλί ζεσταίνεται από τη θερμότητα των μαγειρικών σκευών.

Οι ενδείξεις εμφανίζονται όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή. Υποδεικνύουν το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας για τις ζώνες μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε εκείνη τη στιγμή:

- συνέχεια μαγειρέματος,
- διατήρηση θερμότητας,
- υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

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

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

## 6.4 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

## 6.5 Αυτόματη απενεργοποίηση

**Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:**

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα

πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε τον πίνακα χειριστηρίων.

- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανάβει το σύμβολο **F** και η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- μην απενεργοποιείτε μια ζώνη μαγειρέματος ή μην αλλάζετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, ανάβει η ένδειξη **□** και οι εστίες απενεργοποιούνται.

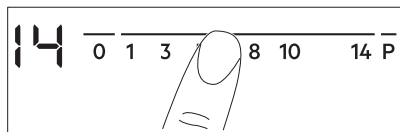
**Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:**

| Σκάλα μαγειρέματος | Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από |
|--------------------|--------------------------------------|
| <b>□</b> , 1 - 3   | 6 ώρες                               |
| 4 - 7              | 5 ώρες                               |
| 8 - 9              | 4 ώρες                               |
| 10 - 14            | 1,5 ώρα                              |

## 6.6 Σκάλα μαγειρέματος

Για να ρυθμίσετε ή να μεταβάλλετε τη σκάλα μαγειρέματος:

Αγγίξτε την μπάρα χειριστηρίων στη σωστή σκάλα μαγειρέματος ή μετακινήστε το δάχτυλό σας επάνω στην μπάρα χειριστηρίων μέχρι να επιτύχετε τη σωστή σκάλα μαγειρέματος.



## 6.7 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο σταυρό / τετράγωνο που βρίσκεται στην επιφάνεια που μαγειρεύετε. Καλύψτε πλήρως τον σταυρό / τετράγωνο. Οι επαγωγικές ζώνες

μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Μπορείτε να μαγειρεύετε με ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο ταυτόχρονα σε δύο ζώνες μαγειρέματος.

## 6.8 Αυτόματη προθέρμανση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για να επιτύχετε μια επιθυμητή ρύθμιση θερμότητας σε συντομότερο χρόνο. Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, η ζώνη μαγειρέματος λειτουργεί στην υψηλότερη ρύθμιση θερμότητας στην αρχή και έπειτα συνεχίζει να λειτουργεί στην επιθυμητή ρύθμιση θερμότητας.



Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, θα πρέπει η ζώνη μαγειρέματος να έχει κρυώσει.

**Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για μια ζώνη μαγειρέματος:** αγγίξτε το **P**

(Ανάβει το **P**). Αγγίξτε αμέσως την επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος. Μετά από 3 δευτερόλεπτα, το **P** ανάβει.

**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:** αλλάξτε τη ρύθμιση θερμότητας.

## 6.9 PowerBoost

Αυτή η λειτουργία προσφέρει επιπλέον ισχύ στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί για την επαγωγική ζώνη μαγειρέματος μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα. Μετά την πάροδο αυτού του διαστήματος, η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει αυτόματα στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.

**Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για μια ζώνη μαγειρέματος:** αγγίξτε το **P**.

Ανάβει η ένδειξη **P**.

**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:** αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος.


## 6.10 Χρονοδιακόπτης

**Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης**  
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία για να ρυθμίσετε το χρονικό


διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν τη λειτουργία.


#### Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος:




αγγίξτε  επανειλημμένα μέχρι να ανάψει η ένδειξη μιας απαραίτητης ζώνης μαγειρέματος.

#### Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:



αγγίξτε το  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο (00 - 99 λεπτά). Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει αργά, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση.

#### Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο:

ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το . Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει γρήγορα. Η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.

Για να αλλάξετε τον χρόνο: ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το . Αγγίξτε το  ή .

#### Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το  και αγγίξτε το . Ο υπολειπόμενος χρόνος μετράει αντίστροφα στο 00. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος σβήνει.




Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένας ήχος και αναβοσβήνει η ένδειξη 00. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

Για να σταματήσετε τον ήχο: αγγίξτε το .




#### CountUp Timer

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος.


#### Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος:

αγγίξτε  επανειλημμένα μέχρι να ανάψει η ένδειξη μιας απαραίτητης ζώνης μαγειρέματος.




#### Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  του χρονοδιακόπτη. Ανάβει η ένδειξη . Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει, ο χρόνος μετράει αντίστροφα. Η οθόνη εναλλάσσεται ανάμεσα στην ένδειξη  και τον χρόνο που έχει μετρήσει ο χρονοδιακόπτης (λεπτά).


#### Για να δείτε τον χρόνο λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος:

ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το . Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει γρήγορα. Η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο λειτουργίας της ζώνης.




#### Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

ρυθμίστε τη ζώνη μαγειρέματος με το  και αγγίξτε το  ή . Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος σβήνει.

#### Χρονομετρητής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία ως **Χρονομετρητής**, όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν. Η σκάλα μαγειρέματος εμφανίζει την ένδειξη .

#### Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Αγγίξτε το  ή  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένας ήχος και αναβοσβήνει η ένδειξη **00**.

Για να σταματήσετε τον ήχο: αγγίξτε το .



Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.

## 6.11 Παύση

Η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση ισχύος.

Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, όλα τα άλλα σύμβολα στα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.



**1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:**  
πιέστε το **||**.

**⏏** Ανάβει η ένδειξη **.H** σκάλα μαγειρέματος έχει μειωθεί στη θέση 1.

**2. Για να απενεργοποιήσετε τη**

**λειτουργία:** πιέστε το **||**.

Ανάβει η προηγούμενη ρύθμιση ζεστάματος.

## 6.12 Κλείδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν. Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της σκάλας μαγειρέματος.

**Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.**

**Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:**

αγγίξτε το **⏏**. Ανάβει η ένδειξη **L** για 4 δευτερόλεπτα. Ο Χρονοδιακόπτης παραμένει σε λειτουργία.

**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:**

αγγίξτε το **⏏**. Ανάβει η προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος.



Όταν απενεργοποιήσετε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

## 6.13 Διάταξη ασφαλείας για παιδιά

Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.

**Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:**

ενεργοποιήστε τη συσκευή με το **⓪**. Μη ρυθμίσετε κάποια σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το **⏏** για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη

**L** ανάβει. Απενεργοποιήστε τις εστίες με το **⓪**.

**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:**

ενεργοποιήστε τη συσκευή με το **⓪**. Μη ρυθμίσετε κάποια σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το **⏏** για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη

**L** ανάβει. Απενεργοποιήστε τις εστίες με το **⓪**.

**Για να παρακάμψετε τη λειτουργία μόνο για μία περίοδο μαγειρέματος:**

ενεργοποιήστε τις εστίες με το **⓪**. Η ένδειξη

**L** ανάβει. Αγγίξτε το **⏏** για 4 δευτερόλεπτα. **Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος εντός 10 δευτερολέπτων.** Μπορείτε να λειτουργήσετε τις εστίες. Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες με το **⓪** η λειτουργία ενεργοποιείται ξανά.

## 6.14 OffSound Control (Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση των ήχων)

Απενεργοποιήστε τις εστίες. Πατήστε το **⓪** για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και σβήνει. Αγγίξτε το **⏏** για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη **b** ή **b** ανάβει. Αγγίξτε το **+** του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε ένα από τα εξής:

- **b** - απενεργοποίηση των ήχων
- **b** - ενεργοποίηση των ήχων

Για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας, περιμένετε μέχρι οι εστίες να απενεργοποιηθούν αυτόματα.

Όταν η λειτουργία είναι ρυθμισμένη σε **b**, ακούτε τους ήχους μόνο όταν:

- αγγίζετε το **⓪**
- η ένδειξη Χρονομετρητής μειώνεται
- η ένδειξη Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης μειώνεται
- τοποθετήσατε κάτι επάνω στο χειριστήριο.

## 6.15 Hob<sup>2</sup>Hood

Είναι μια προηγμένη αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες με έναν ειδικό απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομπωδέκτη υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται αυτόματα με βάση τη ρύθμιση της λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμότερου μαγειρικού σκεύους στις εστίες. Μπορείτε επίσης να χειριστείτε τον ανεμιστήρα χειροκίνητα με τη χρήση των εστιών.



Για τους περισσότερους απορροφητήρες, το σύστημα τηλεχειρισμού είναι απενεργοποιημένο αρχικά. Ενεργοποιήστε το προτού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

### Αυτόματη χρήση της λειτουργίας

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματα, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη θέση H1 - H6. Οι εστίες είναι αρχικά ρυθμισμένες στη θέση H5. Ο απορροφητήρας αντιδρά όποτε λειτουργείτε τις εστίες. Οι εστίες αναγνωρίζουν τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους αυτόματα και ρυθμίζουν την ταχύτητα του ανεμιστήρα.

### Αυτόματες λειτουργίες

|                            | Αυτόμα-<br>τος φωτι-<br>σμός<br>φούρνου | Βρασμό<br>ς <sup>1)</sup>   | Τηγάνισμ<br>α <sup>2)</sup> |
|----------------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|
| Λειτουργία<br>H0           | Απενεργο-<br>ποίηση                     | Απενεργο-<br>ποίηση         | Απενεργο-<br>ποίηση         |
| Λειτουργία<br>H1           | Έναρξη                                  | Απενεργο-<br>ποίηση         | Απενεργο-<br>ποίηση         |
| Λειτουργία<br>H2 <b>3)</b> | Έναρξη                                  | Ταχύτητα<br>ανεμιστήρα<br>1 | Ταχύτητα<br>ανεμιστήρα<br>1 |
| Λειτουργία<br>H3           | Έναρξη                                  | Απενεργο-<br>ποίηση         | Ταχύτητα<br>ανεμιστήρα<br>1 |
| Λειτουργία<br>H4           | Έναρξη                                  | Ταχύτητα<br>ανεμιστήρα<br>1 | Ταχύτητα<br>ανεμιστήρα<br>1 |
| Λειτουργία<br>H5           | Έναρξη                                  | Ταχύτητα<br>ανεμιστήρα<br>1 | Ταχύτητα<br>ανεμιστήρα<br>2 |

|                  | Αυτόμα-<br>τος φωτι-<br>σμός<br>φούρνου | Βρασμό<br>ς <sup>1)</sup>   | Τηγάνισμ<br>α <sup>2)</sup> |
|------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|
| Λειτουργία<br>H6 | Έναρξη                                  | Ταχύτητα<br>ανεμιστήρα<br>2 | Ταχύτητα<br>ανεμιστήρα<br>3 |

**1)** Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία βρασμού και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

**2)** Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία τηγάνισματος και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

**3)** Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και τον φωτισμό φούρνου και δεν βασίζεται στη θερμοκρασία.

### Αλλαγή της αυτόματης λειτουργίας

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πατήστε για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και σβήνει.
3. Πιέστε το για 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ανάψει το ή το .
4. Πιέστε το μερικές φορές μέχρι να ανάψει το .
5. Πιέστε το του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε μια αυτόματη λειτουργία.







Για να λειτουργήσετε τον απορροφητήρα απευθείας από τον πίνακα απορροφητήρα, απενεργοποιήστε την αυτόματη λειτουργία.



Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και απενεργοποιήσετε τις εστίες, ο ανεμιστήρας απορροφητήρα μπορεί να λειτουργεί ακόμα για λίγο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το σύστημα απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα αυτόματα και σας αποτρέπει από ακούσια ενεργοποίηση του για τα επόμενα 30 δευτερόλεπτα.

### Χειροκίνητη λειτουργία του ανεμιστήρα απορροφητήρα

Μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία χειροκίνητα. Για να το κάνετε αυτό,

αγγίξτε το  όταν οι εστίες είναι ενεργές. Αυτό απενεργοποιεί την αυτόματη χρήση της λειτουργίας και σας επιτρέπει να αλλάξετε χειροκίνητα την ταχύτητα ανεμιστήρα. Όταν πατάτε το , αυξάνετε την ταχύτητα ανεμιστήρα κατά μία θέση. Όταν φθάσετε σε ένα επίπεδο εντατικής λειτουργίας και πατήσετε ξανά το , θα ρυθμίσετε την ταχύτητα ανεμιστήρα σε 0, το οποίο απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα απορροφητήρα. Για να ξεκινήσετε πάλι τον ανεμιστήρα με ταχύτητα ανεμιστήρα 1, αγγίξτε το .



Για να ενεργοποιήσετε την αυτόματη λειτουργία, απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε πάλι.

### Ενεργοποίηση του φωτισμού φούρνου

Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες για αυτόματη ενεργοποίηση του φωτισμού φούρνου όταν τις ενεργοποιείτε. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία σε H1 - H6.

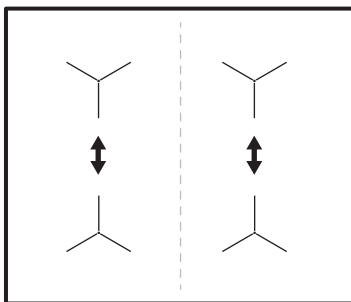


Το φως στον απορροφητήρα απενεργοποιείται 2 λεπτά μετά την απενεργοποίηση των εστιών.

## 6.16 Λειτουργία Διαχείριση ισχύος

- Οι ζώνες μαγειρέματος ομαδοποιούνται ανάλογα με τη θέση και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Δείτε την εικόνα.

- Η κάθε φάση έχει μια μέγιστη ηλεκτρική ισχύ.
- Η λειτουργία διαιρεί την ισχύ μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος που συνδέονται στην ίδια φάση.
- Η λειτουργία ενεργοποιείται στην περίπτωση υπέρβασης της συνολικής ηλεκτρικής ισχύος των ζωνών μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες σε μία φάση.
- Η λειτουργία μειώνει την ισχύ των άλλων ζωνών μαγειρέματος που είναι συνδεδεμένες στην ίδια φάση.
- Η ένδειξη σκάλας μαγειρέματος των ζωνών μαγειρέματος που μειώθηκαν εναλλάσσεται ανάμεσα σε δύο επίπεδα.



## 7. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Μαγειρικά σκεύη



Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα ισχυρό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος πολύ γρήγορα.



Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

### Υλικό μαγειρικού σκεύους

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

**Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγγελματική εστία εάν:**

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκεται από το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους.



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.

### Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους

Οι επαγγελματικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

Η απόδοση της ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Ένα μαγειρικό σκεύος με μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.

### 7.2 Ελάχιστη διάμετρος μαγειρικού σκεύους

| Ζώνη μαγειρέματος | Διάμετρος μαγειρικού σκεύους (mm) | Ισχύς (W) |
|-------------------|-----------------------------------|-----------|
| Πίσω αριστερά     | 120 - 140                         | 1400/2500 |
| Πίσω δεξιά        | 150 - 180                         | 1800/2800 |
| Εμπρός δεξιά      | 180 - 210                         | 1800/2800 |
| Εμπρός αριστερά   | 150 - 180                         | 2300/3600 |

### 7.3 Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

**Εάν ακούτε:**

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή.
- συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.

**Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία.**

### 7.4 Όκο Timer (Χρονοδιακόπτης εξοικονόμησης ενέργειας)

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης μαγειρέματος απενεργοποιείται πριν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης. Η διαφορά στο χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.


### 7.5 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος μιας ζώνης και της κατανάλωσής της σε ενέργεια δεν είναι γραμμική. Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της κατανάλωσης ενέργειας. Αυτό σημαίνει ότι μια ζώνη μαγειρέματος με ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργειά της.



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

| Ρύθμιση ζεστά-ματος | Χρησιμοποιήστε το για:                                   | Χρόνος (λεπ.)  | Συμβουλές                                    |
|---------------------|--|----------------|--|
| - 1                 | Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό.                  | εάν χρειάζεται | Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος. |
| 1 - 3               | Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας. | 5 - 25         | Ανακατεύετε κατά διαστήματα.                 |

| Ρύθμιση ζεστά-ματος  | Χρησιμοποιήστε το για:   | Χρόνος (λεπ.)  | Συμβουλές  |
|--|--|----------------|--|
| 2 - 3  | Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά.  | 10 - 40        | Μαγειρέψτε με το καπάκι.   |
| 3 - 5  | 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.                 |
| 5 - 7  | Λαχανικά, ψάρι, κρέας στον ατμό.   | 20 - 45        | Προσθέστε μερικές κουταλιές νερό. Ελέγξτε την ποσότητα νερού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.   |
| 7 - 9  | Πατάτες στον ατμό και άλλα λαχανικά.   | 20 - 60        | Καλύπτε 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. |
| 7 - 9  | Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κασαρόλας.  | 60 - 150       | Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.   |
| 9 - 12   | Ρόδιμα στο τηγάνι: ανίτσελ, μοσαρισίνο cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, σικώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς. | εάν χρειάζεται | Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.   |
| 12 - 13  | Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια πανσέτας, μπριζόλες.   | 5 - 15         | Όταν χρειάζεται, γυρίστε το.   |
| 14   | Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κασαρόλα), τηγανιτές πατάτες.                         |                |  |
|  | Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. η επιλογή PowerBoost είναι ενεργοποιημένη.  |                |  |

## 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 σκουροί λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδική ζύστρα 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 ζύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Όταν η εστία έχει κρυώσει 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

απορροπαντικό. 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

| Σύμβολο  | Λειτουργία φούρνου     | Εφαρμογή   |
|--|------------------------|--|
|   | Θέση απενεργοποίησης   | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.   |
|    | Θερμός Αέρας           | Για ψήσιμο έως και σε δύο θέσεις σχάρας ταυτόχρονα, καθώς και για ξήρανση φαγητού.<br>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.<br>/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.   |
|    | True Fan Cooking PLUS  | Για την προσθήκη υγρασίας κατά το μαγείρεμα. Για την εξασφάλιση σωστού χρώματος και τραγανής κρούστας κατά το ψήσιμο. Για να γίνει πιο ζουμερό κατά το ξαναζέσταμα.                          |
|   | Γρήγορο Γκριλ          | Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.   |
|  | Γκριλ με Θερμό Αέρα    | Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδίων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Επίσης, για γκρατινάρισμα και ρόδισμα.   |

| Σύμβολο  | Λειτουργία φούρνου | Εφαρμογή  |
|--|--------------------|---|
|  | 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 .<br>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.<br>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.<br>Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομήτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας.<br>Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα. |



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

## 9.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου



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

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

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

## 9.3 Ενεργοποίηση λειτουργίας: True Fan Cooking PLUS

Αυτή η λειτουργία αυξάνει την υγρασία κατά το μαγείρεμα.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

Η υγρασία που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:

- Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία: True Fan Cooking PLUS.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή αφού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία: True Fan Cooking PLUS.




Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».

1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου.
2. Γεμίστε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό της βρύσης.

Η μέγιστη χωρητικότητα του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου είναι 250 ml.

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

3. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών: True Fan Cooking PLUS .
4. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.
5. Τοποθετήστε το φαγητό στη συσκευή και κλείστε την πόρτα του φούρνου.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

6. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.
7. Αφαιρέστε το νερό από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

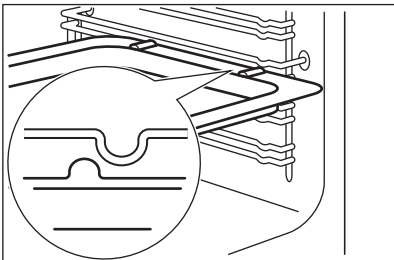
## 9.4 Ανεμιστήρας ψύξης

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

## 9.5 Εισαγωγή των αξεσουάρ του φούρνου

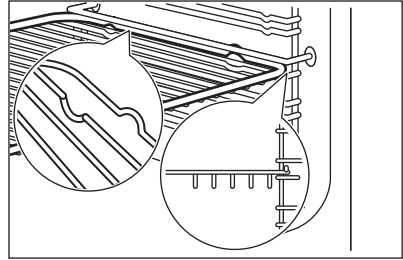
### Βαθύ ταψί:

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



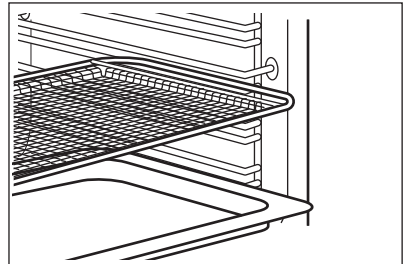
**Μεταλλική σχάρα:**

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.



#### i

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

## 9.6 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - εισαγωγή των εξαρτημάτων του φούρνου

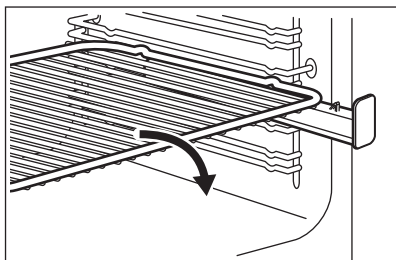
#### i

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



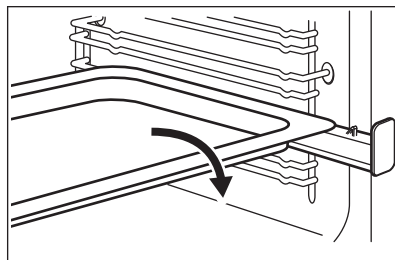
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες εύκολα.

### Μεταλλική σχάρα:



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

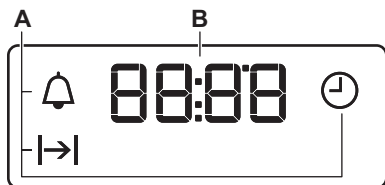
### Βαθύ ταψί:



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 <sup>1)</sup> | 25 - 40       | 3           |

| Τύπος φαγητού               | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|-----------------------------|------------------|---------------|-------------|
| Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα | 150 - 170        | 20 - 25       | 2           |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

### Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά 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) <sup>1)</sup> | 150              | 35 - 55       | 3           |
| Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού                                   | 160 - 170        | 40 - 80       | 3           |

1) Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί.

### 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           |
| Γλυκά με φύλλο κρούστας               | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30       | 3           |
| Ψωμάκια                               | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 35       | 3           |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

### Πίνακας σουφλέ και ωγκρατέν

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

1) Προθερμάνετε τον 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 <sup>1)</sup> | 25 - 45       | 2 / 4       |
| Κέικ τριφτό, στεγνό | 150 - 160               | 30 - 45       | 2 / 4       |

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

### Μπισκότα/small cakes / γλυκά / ψωμάκια

| Τύπος φαγητού                          | Θερμοκρασία (°C)        | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|--|-------------------------|---------------|-------------|
|  |                         |               | 2 θέσεις    |
| Μπισκότα ζύμης κουρού                  | 150 - 160               | 20 - 40       | 2 / 4       |
| Μπισκότα σόρτιμπρεντ / 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       |
| Γλυκά με φύλλο κρούστας                | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50       | 2 / 4       |
| Ψωμάκια                                | 180 <sup>1)</sup>       | 25 - 40       | 2 / 4       |

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

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

### Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

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

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

## Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

| Τύπος φαγητού   | Θερμοκρασία (°C)                                   | Χρόνος (λεπ.)       | Θέση σχάρας |
|---|--|---------------------|-------------|
| Τσουρέκι / Ψωμί μαργαρίτα   | 170 - 190  | 40 - 50             | 2           |
| Χριστουγεννιάτικο Στόλεν  | 160 - 180 <sup>1)</sup>                            | 50 - 70             | 2           |
| Ψωμί (σίκαλης):<br>1. Πρώτο μέρος της διαδικασίας ψησίματος.<br>2. Δεύτερο μέρος της διαδικασίας ψησίματος. | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 <sup>1)</sup> | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1 - 2       |
| Κορνέ / Εκλέρ   | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 20 - 35             | 3           |
| Κέικ κορμός   | 180 - 200 <sup>1)</sup>                            | 10 - 20             | 3           |
| Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)  | 160 - 180  | 20 - 40             | 3           |
| Κέικ αμυγδαλού βουτύρου / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης   | 190 - 210 <sup>1)</sup>                            | 20 - 30             | 3           |
| Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) <sup>2)</sup>   | 170  | 35 - 55             | 3           |
| Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού   | 170 - 190  | 40 - 60             | 3           |
| Κέικ μαγιάς και λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)   | 160 - 180 <sup>1)</sup>                            | 40 - 80             | 3           |
| 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 <sup>1)</sup>       | 20 - 35       | 3           |
| Μπισκότα με αφράτη ζύμη               | 170 - 190               | 20 - 30       | 3           |
| Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες | 80 - 100                | 120 - 150     | 3           |
| Μακαρόν                               | 120 - 130               | 30 - 60       | 3           |
| Μπισκότα από ζύμη με μαγιά            | 170 - 190               | 20 - 40       | 3           |
| Γλυκά με φύλλο κρούστας               | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30       | 3           |
| Ψωμάκια                               | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 55       | 3           |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

## Πίνακας σουφλέ και ωγκρατέν

| Τύπος φαγητού                          | Θερμοκρασία (°C)        | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|--|-------------------------|---------------|-------------|
| Σουφλέ ζυμαρικών                       | 180 - 200               | 45 - 60       | 1           |
| Λαζάνια                                | 180 - 200               | 35 - 50       | 1           |
| Λαχανικά ωγκρατέν                      | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 30       | 1           |
| Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού | 200 - 220 <sup>1)</sup> | 15 - 30       | 1           |
| Γλυκά φούρνου                          | 180 - 200               | 40 - 60       | 1           |
| Ψάρι στον φούρνο                       | 180 - 200               | 40 - 60       | 1           |
| Γεμιστά λαχανικά                       | 180 - 200               | 40 - 60       | 1           |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

## 11.5 Ρύθμιση πίτσας

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

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

## 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 True Fan Cooking PLUS

### Αρτοσκευάσματα

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

### Κατεψυγμένα τρόφιμα

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

### Αναζωογόνηση φαγητού

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

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

## Ψήσιμο

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

### 11.8 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 περισσότερο).

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.

## 11.9 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση

### Βοδινό

| Τύπος φαγητού  | Ποσότητα   | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σάκχαρας |
|----------------|------------|------------------|---------------|---------------|
| Ψητό κασαρόλας | 1 - 1.5 kg | 200 - 230        | 105 - 150     | 1             |

### Χοιρινό

| Τύπος φαγητού               | Ποσότητα     | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σάκχαρας |
|-----------------------------|--------------|------------------|---------------|---------------|
| Ωμοπλάτη, λαϊμός, 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 σάκχαρας |
|----------------------------|------------|------------------|---------------|---------------|
| Ψητό μοσχάρι <sup>1)</sup> | 1 kg       | 210 - 220        | 90 - 120      | 1             |
| Μοσχάρισιο κότσι           | 1.5 - 2 kg | 200 - 220        | 150 - 180     | 1             |

1) Χρησιμοποιείτε κλειστή γάστρα.

### Αρνί

| Τύπος φαγητού            | Ποσότητα   | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σάκχαρας |
|--------------------------|------------|------------------|---------------|---------------|
| 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 σάκχαρας |
|---------------------------|------------|-------------------------|---------------|---------------|
| Σπάλα λαγού, μπούτι λαγού | έως 1 kg   | 220 - 240 <sup>1)</sup> | 30 - 40       | 1             |
| Σπάλα ελαφιού             | 1.5 - 2 kg | 210 - 220               | 35 - 40       | 1             |
| Μπούτι ελαφιού            | 1.5 - 2 kg | 200 - 210               | 90 - 120      | 1             |

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

### Πουλερικά

| Τύπος φαγητού      | Ποσότητα              | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σάκχαρας |
|--------------------|-----------------------|------------------|---------------|---------------|
| Πουλερικά, μερίδες | 200 - 250 g το καθένα | 220 - 250        | 20 - 40       | 1             |

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

## 11.10 Ψήσιμο με Γκριλ με θερμό αέρα

### 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 το καθένα | 200 - 220        | 30 - 50       | 1           |
| Πάπια              | 1.5 - 2 kg            | 180 - 200        | 80 - 100      | 1           |
| Χήνα               | 3.5 - 5 kg            | 160 - 180        | 120 - 180     | 1           |

| Τύπος φαγητού | Ποσότητα     | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---------------|--------------|------------------|---------------|-------------|
| Γαλοπούλα     | 2.5 - 3.5 kg | 160 - 180        | 120 - 150     | 1           |
| Γαλοπούλα     | 4 - 6 kg     | 140 - 160        | 150 - 240     | 1           |

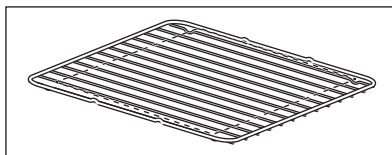
### 11.11 Ψήσιμο στο γκριλ γενικά

#### 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.

### 11.12 AirFry

#### Αρτοσκευάσματα

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

#### Προϊόντα πατάτας

| Τύπος φαγητού                               | Ποσότητα      | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Θέση σχάρας |
|---|---------------|------------------|---------------|-------------|
| Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες             | περίπου 650 g | 180 - 220        | 20 - 30       | 3           |
| Τηγανητές πατάτες χοντροκομμένες, κατεψυγμ. | περίπου 600 g | 180 - 220        | 20 - 30       | 3           |
| 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 <sup>1)</sup> | περίπου 500 g | 180 - 220        | 25 - 35       | 3           |

<sup>1)</sup> 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           |
| Μπουκιτσες ψαριού, κατεψυγμ.         | περίπου 500 g | 180 - 220        | 15 - 25       | 3           |

## 11.13 Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

| Τύπος φαγητού  | Λειτουργία         | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (λεπ.) | Αξεσουάρ                | Θέση σχάρας |
|--|--------------------|------------------|---------------|-------------------------|-------------|
| Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί)                      | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 170              | 20 - 30       | Ταψί                    | 4           |
| Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί) <sup>1)</sup>        | Θερμός Αέρας       | 150              | 20 - 30       | Ταψί                    | 2           |
| Μικρά κέικ (20 μικρά κέικ ανά ταψί) <sup>1)</sup>        | Θερμός Αέρας       | 150              | 25 - 35       | Ταψί / Ταψί για τα λίπη | 1 + 4       |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 180              | 70 - 90       | Σχάρα                   | 1           |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση | Θερμός Αέρας       | 160              | 70 - 90       | Σχάρα                   | 2           |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες (ø 20 cm) στη σχάρα, σε διαγώνια θέση | 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 <b>1)</b> | 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 <b>1)</b>  | (Μέγιστο) Ψήσιμο στη σχάρα | Μέγιστο          | 1 - 5  | Σχάρα                    | 4           |
| Μοσχαρίσιο μπιφτέκι   | Ψήσιμο στη σχάρα           | Μέγιστο          | 15 - 20 πρώτη πλευρά.<br>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 αφήνετέ 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 Καθαρισμός του ανάγλυφου τμήματος του εσωτερικού του φούρνου

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



Για τη λειτουργία: True Fan Cooking PLUS συνιστάται να κάνετε τον καθαρισμό τουλάχιστον κάθε 5 - 10 κύκλους μαγειρέματος.

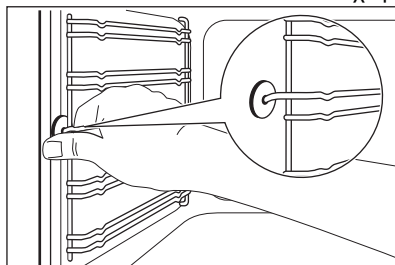
1. Τοποθετήστε 250 ml λευκό ξύδι στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου. Χρησιμοποιήστε ξύδι 6% χωρίς πρόσθετα.

2. Αφήστε το ξύδι να διαλύσει τα κατάλοιπα αλάτων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με χλιαρό νερό και ένα μαλακό πανί.

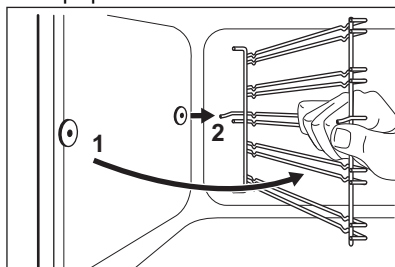
## 12.5 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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



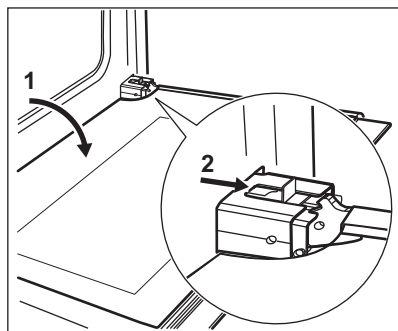
Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

### **⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

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

## **12.6 Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου**

Για πιο εύκολο καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα.



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

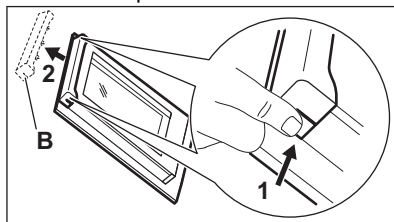
Για να αφαιρέσετε την πόρτα, τραβήξτε την προς τα έξω από τη μία πλευρά πρώτα και, στη συνέχεια, από την άλλη. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι ακούσατε ένα χαρακτηριστικό κλικ, όταν τοποθετήσατε την πόρτα. Σπρώξτε με δύναμη, εάν απαιτείται.

## **12.7 Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας**

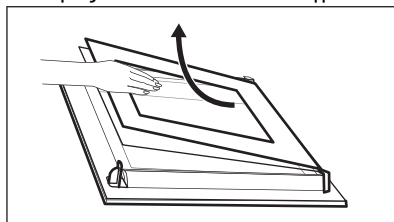


Το τζάμι της πόρτας της συσκευής σας μπορεί να διαφέρει σε τύπο και σχήμα από τα παραδείγματα που βλέπετε στις εικόνες. Ο αριθμός των τζαμιών μπορεί επίσης να διαφέρει.

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



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



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

## **12.8 Αντικατάσταση του λαμπτήρα**



### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.  
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυσώσει 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.

## 12.9 Το συρτάρι



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μην τοποθετείτε τρόφιμα μέσα στο συρτάρι.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

### Αφαίρεση του συρταριού:

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

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

## 13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 13.1 Τι να κάνετε αν...

| Πρόβλημα  | Πιθανή αιτία   | Αντιμετώπιση  |
|---|--|---|
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.                    | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά. | Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.  |
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.                    | Έχει καεί η ασφάλεια.  | Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα. |
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες. | Αγγίζατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.                                    | Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.  |
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες. | Υπάρχει νερό ή λεκέδες λίπους στον πίνακα ελέγχου.                                 | Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου.   |

| Πρόβλημα   | Πιθανή αιτία   | Αντιμετώπιση   |
|--|--|--|
| Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. | Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.                      | Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.  |
| Οι εστίες απενεργοποιούνται.   | Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής <b>1</b> .                             | Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.  |
| Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.   | Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα. | Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.          |
| Η λειτουργία Αυτόματη προθέρμανση δεν ενεργοποιείται.  | Η ζώνη είναι ζεστή.  | Αφήστε τη ζώνη να κρυώσει επαρκώς.   |
| Η λειτουργία Αυτόματη προθέρμανση δεν ενεργοποιείται.  | Έχει οριστεί η μεγαλύτερη σκάλα μαγειρέματος.                                | Η μεγαλύτερη σκάλα μαγειρέματος έχει την ίδια ισχύ με τη λειτουργία.   |
| Η σκάλα μαγειρέματος αλλάζει μεταξύ δύο επιπέδων.  | Η λειτουργία Διαχείρισης ισχύος είναι ενεργοποιημένη.                        | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εστίες - Καθημερινή Χρήση».  |
| Τα πεδία αφής έχουν ζεσταθεί.  | Το σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε βάλει πολύ κοντά στα χειριστήρια.     | Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατά.   |
| Δεν ακούγεται σήμα όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.   | Τα σήματα είναι απενεργοποιημένα.  | Ενεργοποιήστε τα σήματα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εστίες - Καθημερινή Χρήση».                                   |
| Στην οθόνη των εστιών ανάβει η ένδειξη <b>-</b> .  | Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Αυτόματης απενεργοποίησης.                 | Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά.   |
| Στην οθόνη των εστιών ανάβει η ένδειξη <b>L</b> .  | Η λειτουργία Διάταξη ασφαλείας για παιδιά ή Κλείδωμα είναι ενεργοποιημένη.   | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εστίες - Καθημερινή Χρήση».  |
| Στην οθόνη των εστιών ανάβει η ένδειξη <b>F</b> .  | Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.                                       | Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη.   |
| Στην οθόνη των εστιών ανάβει η ένδειξη <b>F</b> .  | Λάθος μαγειρικά σκεύη.   | Χρησιμοποιήστε τα σωστά μαγειρικά σκεύη. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εστίες - Υποδείξεις και συμβουλές».           |
| Στην οθόνη των εστιών ανάβει η ένδειξη <b>F</b> .  | Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.   | Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εστίες - Υποδείξεις και συμβουλές». |
| 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.   |

| Πρόβλημα   | Πιθανή αιτία  | Αντιμετώπιση  |
|--|---|---|
| Επικάλυψη ατμού και συμπίκνωση στο φαγητό και στον θάλαμο του φούρνου.                   | Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα. | Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για περισσότερο από 15 - 20 λεπτά αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.  |
| Η απόδοση μαγειρέματος δεν είναι καλή με τη χρήση της λειτουργίας True Fan Cooking PLUS. | Δεν γεμίσατε το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου με νερό.        | Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας True Fan Cooking PLUS».  |
| Το νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου δεν βράζει.                        | Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.  | Ρυθμίστε τη θερμοκρασία τουλάχιστον στους 110 °C. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φούρνος - Υποδείξεις και συμβουλές».  |
| Το νερό τρέχει από το ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.                         | Υπάρχει πάρα πολύ νερό στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου.     | Απενεργοποιήστε τον φούρνο και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Σκουπίστε το νερό με πανί ή σφουγγάρι. Προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού στο ανάγλυφο τμήμα του εσωτερικού του φούρνου. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση της λειτουργίας True Fan Cooking PLUS». |

## 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         | CIB6645ABM                           |
| Τύπος εστίας               | Εστία εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας |
| Αριθμός ζωνών μαγειρέματος | 4                                    |
| Τεχνολογία θέρμανσης       | Επαγωγή                              |

|  |                 |             |
|--|-----------------|-------------|
| Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)                        | Εμπρός αριστερά | 21.0 cm     |
|  | Πίσω αριστερά   | 14.0 cm     |
|  | Εμπρός δεξιά    | 18.0 cm     |
|  | Πίσω δεξιά      | 18.0 cm     |
| Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking) | Εμπρός αριστερά | 179.0 Wh/kg |
|  | Πίσω αριστερά   | 180.3 Wh/kg |
|  | Εμπρός δεξιά    | 178.0 Wh/kg |
|  | Πίσω δεξιά      | 174.8 Wh/kg |
| Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)             |                 | 178.0 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 εξοικονομείτε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, να χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.

- Εάν είναι δυνατό, τοποθετείτε πάντα τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη.
- 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   | CIB6645ABM                             |
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης   | 95.3                                   |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης  | A                                      |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία                | 0.95kWh/κύκλο                          |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 0.82kWh/κύκλο                          |
| Αριθμός κοιλοτήτων   | 1                                      |
| Πηγή θερμότητας  | Ηλεκτρική ενέργεια                     |
| Ένταση   | 73l                                    |
| Τύπος φούρνου  | Φούρνος εσωτερικά ανεξάρτητης κουζίνας |
| Μάζα   | 52.8kg                                 |

IEC/EN 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.



**aeg.com**

867363158-C-062023



**CE**