

EKC6030BOW



EL Κουζίνα

Οδηγίες Χρήσης



Electrolux

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|--|----|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 3 |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ..... | 6 |
| 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... | 9 |
| 4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ..... | 10 |
| 5. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 10 |
| 6. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 11 |
| 7. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 12 |
| 8. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ..... | 12 |
| 9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 14 |
| 10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 25 |
| 11. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... | 28 |
| 12. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ..... | 29 |
| 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ..... | 31 |

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

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

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Καταχωρήσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

ⓘ Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

📄 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν 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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Παιδιά ηλικίας μεταξύ 3 και 8 ετών και άτομα με εκτεταμένες και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδεθεί στην ηλεκτρική παροχή με καλώδιο τύπου 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 ή πλοία.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή πίσω από διακοσμητική πόρτα για την αποφυγή υπερθέρμανσης.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή επάνω σε πλατφόρμα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα ή το τζάμι των αρθρωτών καπακιών των εστιών, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

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

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

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Το ντουλάπι της κουζίνας και η υποδοχή για τη συσκευή πρέπει να έχουν κατάλληλες διαστάσεις.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τμήματα της συσκευής είναι φορείς ρεύματος. Περιβάλετε τη συσκευή με επίπλωση για να αποτραπεί η επαφή με τα επικίνδυνα τμήματα.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή

κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.

- Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα μέσο σταθεροποίησης, ώστε να αποτρέπεται η ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Εγκατάσταση.

2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντζές.
- Μην επιτρέπεται σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση,

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

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επίστρωσης:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
 - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
 - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των αξεσουάρ απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.

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

2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από τη συντήρηση, απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.

2.5 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Ο τύπος λαμπτήρα πυράκτωσης ή αλογόνου που χρησιμοποιείται σε αυτήν τη συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακές συσκευές. Μην τον χρησιμοποιείτε για οικιακό φωτισμό.
- Πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.6 Σέρβις

- Για να επισκευάσετε τη συσκευή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

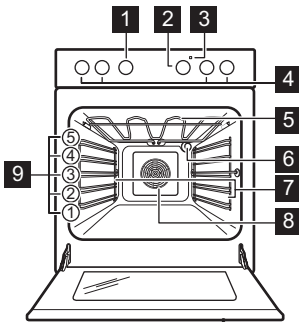
Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.

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

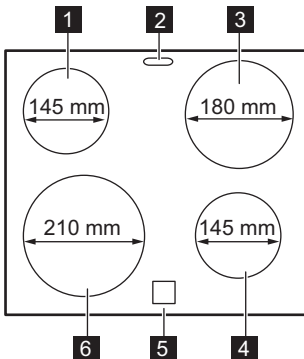
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Διακόπτης προγραμμάτων
- 2 Διακόπτης λειτουργίας (για τη θερμοκρασία)
- 3 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 4 Διακόπτες εστιών
- 5 Αντίσταση
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Πλευρική σχάρα, αποσπώμενη
- 8 Ανεμιστήρας
- 9 Θέσεις ραφιών

3.2 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Ζώνη μαγειρέματος 1.200 W
- 2 Έξοδος ατμού - ο αριθμός και η θέση εξαρτάται από το μοντέλο
- 3 Ζώνη μαγειρέματος 1.800 W
- 4 Ζώνη μαγειρέματος 1.200 W
- 5 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας
- 6 Ζώνη μαγειρέματος 2.300 W

3.3 Αξεσουάρ

- Μεταλλική σχάρα**
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.
- Ταψί πολλαπλών χρήσεων**
Για κέικ και μπισκότα. Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

- Συρτάρι αποθήκευσης**
Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το εσωτερικό του φούρνου.

4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

4.1 Πρώτος Καθαρισμός

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

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα».




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

4.2 Βυθιζόμενοι διακόπτες

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

4.3 Προθέρμανση

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώρα.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
4. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Ρυθμίστε τη λειτουργία . Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
6. Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
7. Σβήστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει.

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

5. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

5.1 Σκάλα μαγειρέματος

| Σύμβολο | Λειτουργία |
|----------|----------------------|
| 0 | Θέση απενεργοποίησης |
| <u>1</u> | Διατήρηση θερμότητας |
| 1 - 9 | Σκάλες μαγειρέματος |

Στρέψτε τον διακόπτη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος στην απαραίτητη σκάλα μαγειρέματος.

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

5.2 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

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

6. ΕΣΤΙΕΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



Τα μαγειρικά σκεύη από ατσάλι εμαγιέ και με χάλκινη ή αλουμινένια βάση μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

6.1 Μαγειρικό σκεύος



Η βάση του μαγειρικού σκεύους πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη. Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.

6.2 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών



Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

| Σκάλα μαγειρέματος | Χρήση: | Χρόνος (min) | Συμβουλές |
|--------------------|---|----------------|---|
| — - 1 | Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών. | όσος απαιείται | Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος. |
| 1 - 2 | Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα. | 5 - 25 | Ανακατεύετε ανά διαστήματα. |
| 1 - 2 | Στερεοποιώ: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά. | 10 - 40 | Μαγειρεύετε με το καπάκι. |
| 2 - 3 | Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών. | 25 - 50 | Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε στο ενδιάμεσο τις συνταγές που περιέχουν γάλα. |
| 3 - 4 | Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό. | 20 - 45 | Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού. |
| 4 - 5 | Πατάτες στον ατμό. | 20 - 60 | Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες. |

| Σκάλα μαγει- ρέματος | Χρήση: | Χρό- νος (min) | Συμβουλές |
|-------------------------|---|----------------------|--|
| 4 - 5 | Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας. | 60 - 150 | Έως 3 l υγρό συν τα υλικά. |
| 6 - 7 | Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς. | όσος απαιει- ται | Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |
| 7 - 8 | Δυνατό τηγάνισμα, παταοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες. | 5 - 15 | Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος. |
| 9 | Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες. | | |

7. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Γενικές πληροφορίες

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

7.2 Καθαρισμός των εστιών

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

ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα.

Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυσώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.








8. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Λειτουργίες φούρνου

| Σύμβολο | Λειτουργία φούρνου | Χρήση |
|---|------------------------------|--|
| 0 | Θέση απενεργοποίησης | Ο φούρνος είναι σβηστός. |
|  | Μαγείρεμα με κυκλοφορία αέρα | Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε περισσότερες από μία θέσεις σχαρών, χωρίς ανάμειξη γεύσεων. |
|  | Κάτω αντίσταση | Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για διατήρηση τροφίμων. |
|  | Ψήσιμο στο γκριλ | Για ψήσιμο στο γκριλ επίπεδων τροφίμων, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού. |
|  | Γκριλ Γρήγορο | Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων επίπεδων τροφίμων, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού. |
|  | Γκριλ Με Θερμό Αέρα | Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Επίσης, για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα. |
|  | Πάνω + Κάτω Θέρμανση | Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας. |
|  | Υγρός Θερμός Αέρας | Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και για να εξασφαλιστεί ότι ο φούρνος λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για γενικές συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα. |

8.2 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.

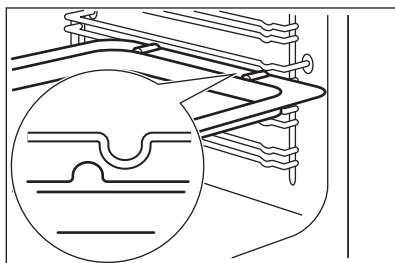
8.3 Ανεμιστήρας ψύξης

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

8.4 Τοποθέτηση των εξαρτημάτων φούρνου

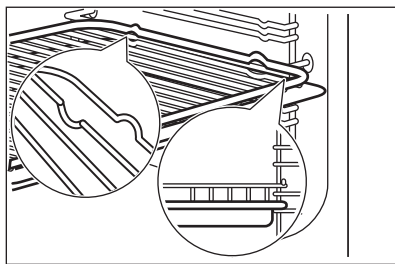
Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

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



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

9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται. Προθερμαίνετε πάντα τον κενό φούρνο στην απαιτούμενη για το φαγητό θερμοκρασία για 20 λεπτά πριν από το ψήσιμο.

- Μπορείτε να παρατείνετε τους χρόνους ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.
- Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο. 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.

9.1 Ψήσιμο

- Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.

9.2 Συμβουλές για το ψήσιμο

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

| Αποτελέσματα ψησίματος | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|--|--|--|
| Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα. | Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος. | Μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. |
| | Το μείγμα δεν έχει απλωθεί ομοιόμορφα. | Απλώστε το μείγμα ομοιόμορφα επάνω στο ταψί ψησίματος. |
| Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος. | Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή. | Την επόμενη φορά που θα ψησετε, αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου. |

9.3 Μαγείρεμα με κυκλοφορία αέρα

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο φούρνου

Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

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

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος

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

¹⁾ Χρησιμοποιήστε ταψί ψησίματος.

Μπισκότα

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | 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, μα- ρέγκες | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Μακαρόν | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Μπισκότα από ζύμη με μαγιά | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Ψωμάκια | 160 | 10 - 35 | 3 |
| Μικρά κέικ (20 ανά δίσκο) | 150 | 20 - 35 | 3 |

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Πίνακας σουφλέ και ωγκρατέν

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

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα**Κέικ / γλυκά / ψωμιά σε ταψιά ψησίματος**

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

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Μπισκότα / μικρά κέικ / γλυκά / ψωμάκια

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας 2 θέσεις |
|--|-------------------------|--------------|-------------------------|
| Μπισκότα ζύμης κουρού | 150 - 160 ¹⁾ | 20 - 40 | 2 / 4 |
| Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε Λωρίδες | 140 | 20 - 45 | 2 / 4 |

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | Θέση σφάρας 2 θέσεις |
|--------------------------------------|------------------|--------------|----------------------|
| Μπισκότα με αφράτο μείγμα | 160 - 170 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Μπισκότα με ασπράδι αυγού, μαρτέγκες | 80 - 100 | 130 - 170 | 2 / 4 |
| Μακαρόν | 100 - 120 | 40 - 80 | 2 / 4 |
| Μπισκότα από ζύμη με μαγιά | 160 - 170 | 30 - 60 | 2 / 4 |
| Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας | 170 - 180 | 30 - 50 | 2 / 4 |

1) Προθερμάνετε το φούρνο.

9.4 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση σε ένα επίπεδο

Ψήσιμο σε φόρμες

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

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

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

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|---|-------------------------|--------------|-------------|
| Κέικ κορμός | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο) | 160 - 180 | 20 - 40 | 3 |
| Κέικ αμυγδαλού βουτύρου / Κέικ με επικάλυψη ζάχαρης | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾ | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού | 170 - 190 | 40 - 60 | 3 |
| Κέικ μαγιάς και λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα) | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |
| Πίτσα (με πλούσια υλικά) | 190 - 210 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 - 2 |
| Πίτσα (λεπτή ζύμη) | 220 - 250 ¹⁾ | 15 - 25 | 1 - 2 |
| Αζυμο 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 (min) | Θέση σχάρας |
|---------------------------------------|-------------------------|--------------|-------------|
| Μπισκότα ζύμης κουρού | 170 - 190 | 10 - 20 | 3 |
| Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες | 160 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Μπισκότα με αφράτη ζύμη | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Μακαρόν | 120 - 130 | 30 - 60 | 3 |
| Μπισκότα από ζύμη με μαγιά | 170 - 190 | 20 - 40 | 3 |
| Γλυκά με φύλλο κρούστας | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Ψωμάκια | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 55 | 3 |
| Μικρά κέικ (20 ανά δίσκο) | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 - 4 |

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πίνακας σουφλέ και ωγκρατέν

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

9.5 Ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε σκεύη φούρνου ανθεκτικά στη θερμότητα.

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

Προσθέστε λίγο νερό στο ταψί ώστε να μην καούν τα υγρά ή το λίπος του κρέατος.

Το κρέας με κρούστα μπορεί να ψηθεί στο ταψί ψησίματος χωρίς καπάκι.

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

Για να διατηρήσει καλύτερα το κρέας τους χυμούς του:

- ψήστε άπαχα κρέατα σε ταψί ψησίματος με το καπάκι ή χρησιμοποιήστε σακούλα ψησίματος.
- ψήστε κρέας και ψάρι σε μεγάλα κομμάτια (άνω του 1 kg).
- κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείψετε αρκετές φορές τα μεγάλα κομμάτια ψητού και τα πουλερικά με τους χυμούς τους.

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

| Τύπος φαγητού | Ποσότητα | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|-------------------------------------|---------------------|-------------------------|--------------|-------------|
| Ψητό κατσαρόλας | 1 - 1,5 kg | 200 - 230 | 105 - 150 | 1 |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο: λίγο ψημένο | ανά εκατοστό πάχους | 230 - 250 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μέτρια ψημένο | ανά εκατοστό πάχους | 220 - 230 | 8 - 10 | 1 |
| Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλοψημένο | ανά εκατοστό πάχους | 200 - 220 | 10 - 12 | 1 |

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Χοιρινό

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

Μοσχάρι

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

¹⁾ Χρησιμοποιήστε ένα κλειστό σκεύος ψησίματος.

Αρνί

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

Κυνήγι

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

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πουλερικά

| Τύπος φαγητού | Ποσότητα | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|--------------------|----------------------|------------------|--------------|-------------|
| Μερίδες πουλερικών | 200 - 250 g η μερίδα | 220 - 250 | 20 - 40 | 1 |
| Μισό κοτόπουλο | 400 - 500 g η μερίδα | 220 - 250 | 35 - 50 | 1 |
| Κοτόπουλο, κότα | 1 - 1,5 kg | 220 - 250 | 50 - 70 | 1 |

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

9.7 Ψήσιμο με γκριλ με θερμό αέρα

Βοδινό

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

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Χοιρινό

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

Μοσχάρι

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

Αρνί

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

Πουλερικά

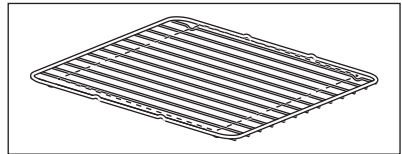
| Τύπος φαγητού | Ποσότητα | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | Θέση σχάρας |
|--------------------|----------------------|------------------|--------------|-------------|
| Μερίδες πουλερικών | 200 – 250 g η μερίδα | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Μισό κοτόπουλο | 400 – 500 g η μερίδα | 190 - 210 | 35 -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

9.8 Ψήσιμο στο γκριλ γενικά**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

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

- Ψήνετε στο γκριλ μόνο επίπεδα κομμάτια κρέατος ή ψαριού.



Το ψήσιμο στο γκριλ περιορίζεται στην κεντρική περιοχή της σχάρας.

9.9 Γκριλ 

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | | Θέση σχάρας |
|------------------------------|------------------|--------------|-----------|-------------|
| | | 1η πλευρά | 2η πλευρά | |
| Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Χοιρινή πλάτη | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |

| Τύπος φαγητού | Θερμοκρασία (°C) | Χρόνος (min) | | Θέση σχάρας |
|-----------------------------|------------------|--------------|-----------|-------------|
| | | 1η πλευρά | 2η πλευρά | |
| Μοσχαρίσιες μπριζόλες | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Αρνίσια πλάτη | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 | 3 |
| Ψάρι ολόκληρο, 500 - 1.000g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 - 4 |

9.10 Γκριλ Γρήγορο

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

1) Προθερμάνετε τον φούρνο

9.11 Διατήρηση - Κάτω Θέρμανση

- Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ίδιων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.
- Μη χρησιμοποιείτε δοχεία με καπάκια βιδωτά και τύπου μπαγιονέτ ή μεταλλικά δοχεία.
- Χρησιμοποιήστε το πρώτο επίπεδο σχάρας από κάτω για αυτή τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι γυάλινα δοχεία του ενός λίτρου στο ταψί ψησίματος.

- Γεμίστε τα δοχεία στην ίδια στάθμη και κλείστε τα με σφιγκτήρα.
- Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.
- Προσθέστε περίπου 1/2 λίτρο νερό στο ταψί ψησίματος, ώστε να υπάρχει αρκετή υγρασία στο φούρνο.
- Όταν το υγρό στα δοχεία αρχίσει να σιγοβράζει (μετά από περίπου 35 - 60 λεπτά για δοχεία του ενός λίτρου), σβήστε το φούρνο ή μειώστε τη θερμοκρασία στους 100 °C (δείτε τον πίνακα).

Μαλακά φρούτα

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

Φρούτα με κουκούτσι

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

Λαχανικά

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

¹⁾ Αφήστε τα μέσα στον σβησμένο φούρνο.

10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

10.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

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

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

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

κίνδυνος είναι μεγαλύτερος για το ταψί του γκριλ.

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και κάποιο καθαριστικό. Τα αξεσουάρ δεν πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.

Αν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά αξεσουάρ, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επικάλυψη.

Καθαρίζετε την υγρασία από το εσωτερικό έπειτα από κάθε χρήση.

10.2 Φούρνοι από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο

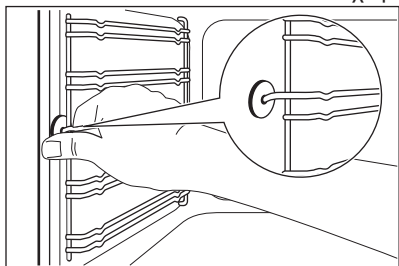
Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί.

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.

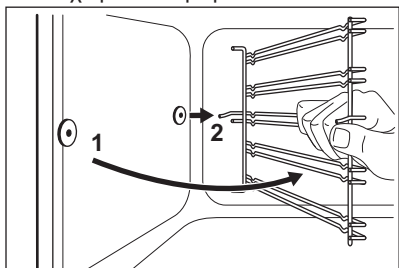
10.3 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Για να καθαρίσετε το φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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



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

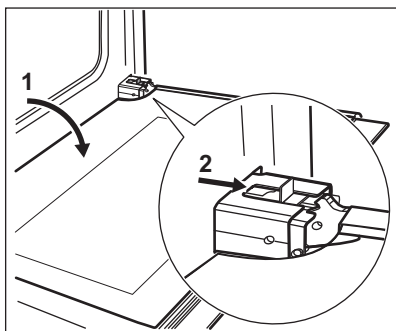


ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

10.4 Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Για πιο εύκολο καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα.



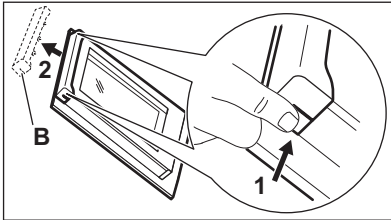
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Μετακινήστε το μηχανισμό ολίσθησης μέχρι να ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ.
3. Κλείστε την πόρτα μέχρι ο μηχανισμός ολίσθησης να ασφαλίσει.
4. Αφαιρέστε την πόρτα. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, τραβήξτε την προς τα έξω από τη μία πλευρά πρώτα και, στη συνέχεια, από την άλλη.

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

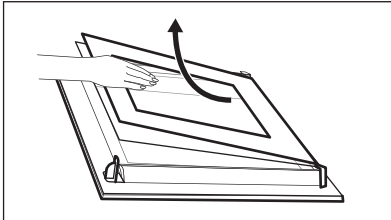
10.5 Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας

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

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



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



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

10.6 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

! **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

1. Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος.

2. Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.
3. Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Ο πίσω λαμπτήρας

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

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα του φούρνου με κατάλληλο λαμπτήρα φούρνου ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C. Χρησιμοποιήστε τον ίδιο τύπο λαμπτήρα φούρνου.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

10.7 Αφαίρεση του συρταριού

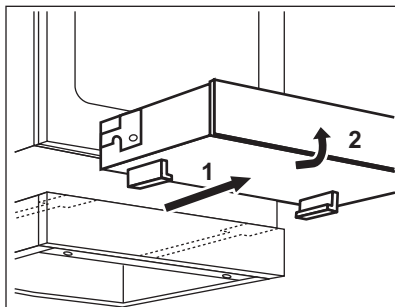


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

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



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

Τοποθέτηση του συρταριού:

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

11. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Τι να κάνετε αν...

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|--|--|--|
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένη. | Ελέγξτε αν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή. |
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. | Έχει καεί η ασφάλεια. | Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο. |
| Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. | Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσει μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα. | Αν η ζώνη λειτουργήσει για αρκετό διάστημα για να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. | Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. | Ενεργοποιήστε τον φούρνο. |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. | Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις. | Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές. |
| Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί. | Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός. | Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα. |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|--|---|---|
| Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου. | Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα. | Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος. |

11.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

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

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

12. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

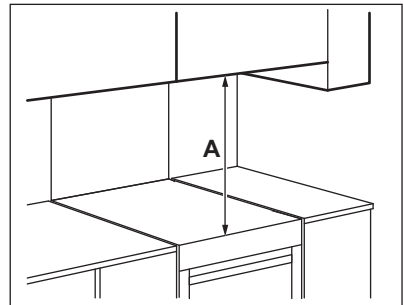


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τεχνικά χαρακτηριστικά

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



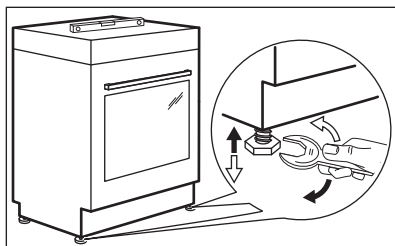
Ελάχιστες αποστάσεις

| Διάσταση | mm |
|----------|-----|
| A | 685 |

12.2 Θέση της συσκευής

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

12.3 Οριζοντίωση της συσκευής



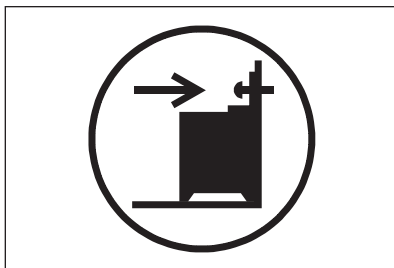
Χρησιμοποιήστε τα πόδια στο κάτω μέρος της συσκευής για να ευθυγραμμίσετε την επάνω επιφάνεια της συσκευής με τις υπόλοιπες επιφάνειες.

12.4 Προστασία από ανατροπή



ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

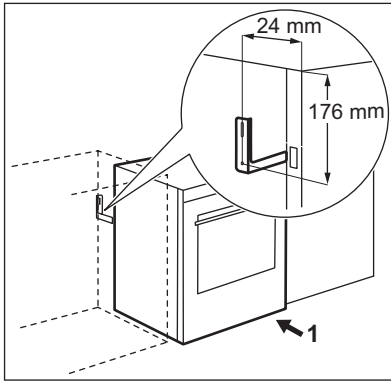


ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.

1. Ρυθμίστε σωστά το ύψος και τη θέση της συσκευής πριν προσαρτήσετε την προστασία από ανατροπή.
2. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή 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 (τοίχος).
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.



Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για διαφορετικές φάσεις:

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



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

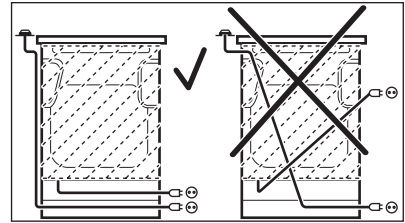
12.5 Ηλεκτρική εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως ή καλώδιο τροφοδοσίας.



13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

| | | |
|--|-----------------------------------|---------------|
| Αναγνωριστικό μοντέλου | EKC6030BOW | |
| Τύπος εστιών | Εστίες εντός Ανεξάρτητης Κουζίνας | |
| Πλήθος ζωνών μαγειρέματος | 4 | |
| Τεχνολογία θέρμανσης | Θέρμανση διά Ακτινοβολίας | |
| Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø) | Εμπρός αριστερά | 21,0 cm |
| | Πίσω αριστερά | 14,5 cm |
| | Εμπρός δεξιά | 14,5 cm |
| | Πίσω δεξιά | 18,0 cm |
| Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking) | Εμπρός αριστερά | 182,3 Wh / kg |
| | Πίσω αριστερά | 181,8 Wh / kg |
| | Εμπρός δεξιά | 181,8 Wh / kg |
| | Πίσω δεξιά | 182,1 Wh / kg |
| Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob) | 182,0 Wh / kg | |

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

13.2 Εστίες - Εξοικονόμηση ενέργειας

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

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

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

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

| | |
|--|------------------------------------|
| Όνομα προμηθευτή | Electrolux |
| Αναγνωριστικό μοντέλου | EKC6030BOW |
| Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης | 95.3 |
| Κλάση ενεργειακής απόδοσης | A |
| Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση | 0.95 kWh/κύκλο |
| Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα | 0.82 kWh/κύκλο |
| Πλήθος θαλάμων | 1 |
| Πηγή θερμότητας | Ηλεκτρική ενέργεια |
| Όγκος | 73 l |
| Τύπος φούρνου | Φούρνος εντός Ανεξάρτητης Κουζίνας |
| Μάζα | 46.3 kg |

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

13.4 Φούρνος - Εξοικονόμηση ενέργειας



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

Γενικές συμβουλές

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε τη

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 σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο προτού τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο.

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

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

Μαγείρεμα με αέρα

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


Διατήρηση του φαγητού ζεστού


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

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

www.electrolux.com/shop



867338146-A-372018

