



347056V

[www.markabolt.hu](http://www.markabolt.hu)

EL Οδηγίες Χρήσης  
HU Használati útmutató

2  
35



 **AEG**  
perfekt in form und funktion

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ	4
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	8
4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ	9
5. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ	9
6. ΕΣΤΙΕΣ - ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	10
7. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ	11
8. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ	12
9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ	15
10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ	16
11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ	28
12. ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ...	32
13. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	33

## ΓΙΑ ΑΡΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν της AEG. Το σχεδιάσαμε για να σας παρέχει άψογη απόδοση για πολλά χρόνια, με πρωτοποριακές τεχνολογίες που θα κάνουν τη ζωή σας πιο απλή και με χαρακτηριστικά που ενδεχομένως δεν θα βρείτε σε κοινές συσκευές. Σας παρακαλούμε να αφιερώσετε λίγα λεπτά και να διαβάσετε τις οδηγίες, ώστε να διασφαλίσετε την καλύτερη δυνατή χρήση της συσκευής σας.

**Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:**



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

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



καταχωρήσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



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

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

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

Όταν επικοινωνείτε με το σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία. Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.



Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες ασφαλείας.



Γενικές πληροφορίες και συμβουλές



Περιβαλλοντικές πληροφορίες

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

# 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

## 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται από ενήλικα ή άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

## 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με χωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

- Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Τα μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια των εστιών, καθώς ενδέχεται να θερμανθούν υπερβολικά.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Να είστε προσεκτικοί όταν αγγίζετε το συρτάρι αποθήκευσης. Μπορεί να θερμανθεί πολύ.
- Για να αφαιρέσετε τις πλευρικές σχάρες, πρώτα τραβήξτε να αποσπάσετε το μπροστινό άκρο της πλευρικής σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τις πλευρικές σχάρες, ακολουθώντας την αντίστροφη σειρά.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.

## 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.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση της συσκευής, καθότι είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Μην εγκαθιστάτε τη συσκευή επάνω σε πλατόφορμα.
- 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.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί ένα μέσο σταθεροποίησης, ώστε να αποτρέπεται η ανατροπή της συσκευής. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Εγκατάσταση».

## Ηλεκτρική σύνδεση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι πληροφορίες σχετικά με το ηλεκτρικό ρεύμα στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών συμφωνούν με την παροχή ρεύματος.

νούν με την παροχή ρεύματος. Αν δεν συμφωνούν, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο.

- Χρησιμοποιείτε πάντα μια σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως και το καλώδιο ρεύματος. Επικοινωνήστε με το Σέρβις ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου ρεύματος.
- Μην επιτρέπεται σε καλώδια ρεύματος 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 εργασία.
- 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 διατάξεις απομόνωσης: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής θα πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που θα επιτρέψει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 χιλιοστών μεταξύ των επαφών.

## 2.2 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων ή ηλεκτροπληξίας.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε οικιακό περιβάλλον.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις που βρίσκονται εντός της συσκευής. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πρέπει να 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.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού για τη λειτουργία της συσκευής.
- Κρατάτε πάντα κλειστή την πόρτα της συσκευής όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καττάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Τα αντικείμενα αυτά θερμαίνονται.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς ή έκρηξης.

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδι όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.

- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι που περιέχει υπολείμματα τροφίμων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα υλικά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέψετε σε σπινθηρές ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αποσυνδέστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα με ένα καττάκι ή μια πυριμάχη κουβέρτα.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας:
  - Μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
  - Μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
  - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
  - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των εξαρτημάτων απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής. Δεν αποτελεί ελάττωμα σύμφωνα με την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη καθώς μαγειρεύετε.
- 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.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν την υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει πάντα να αναστηλώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

## 2.3 Φροντίδα και καθαρισμός



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει ο κίνδυνος θραύσης των υαλοπινάκων.
- Αντικαταστήστε άμεσα τους υαλοπινάκες της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί τυχόν επιδείνωση της κατάστασης του υλικού της επιφάνειας.

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

## 2.4 Εσωτερικό φως

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



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

## 2.5 Απόρριψη



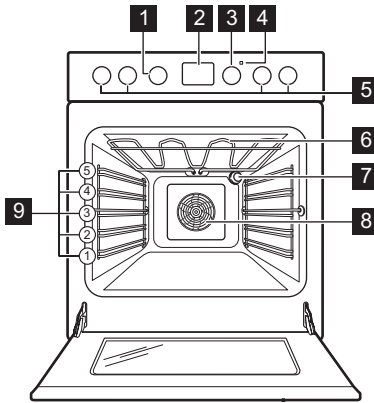
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

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

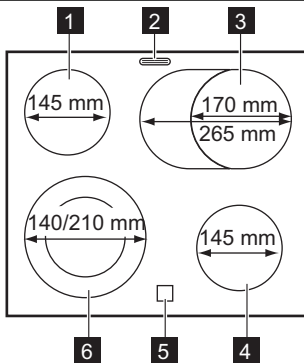
## 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Διακόπτης λειτουργιών φούρνου
- 2 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 3 Διακόπτης θερμοκρασίας
- 4 Ένδειξη θερμοκρασίας
- 5 Διακόπτες εστιών
- 6 Αντίσταση
- 7 Λαμπτήρας φούρνου
- 8 Ανεμιστήρας και αντίσταση
- 9 Θέσεις σχαρών

### 3.2 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Ζώνη μαγειρέματος 1200 W
- 2 Έξοδος ατμού
- 3 Ζώνη μαγειρέματος 1500/2400 W
- 4 Ζώνη μαγειρέματος 1200 W
- 5 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας
- 6 Ζώνη μαγειρέματος 1000/2200 W

### 3.3 Εξαρτήματα

#### • Ράφι φούρνου

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά.

#### • Επίπεδο ταψί ψησίματος

Για γλυκά και μπισκότα.

#### • Βαθύ ταψί

Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως σκεύος για τη συλλογή λίπους.

#### • Ταψί για μουςακά (διαθέσιμο μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Για παρασκευή μουςακά.

#### • Αφαιρούμενοι τηλεσκοπικοί βραχιόνες

Για την τοποθέτηση σχάρας ή ταψιού.

#### • Συρτάρι αποθήκευσης

Το συρτάρι αποθήκευσης βρίσκεται κάτω από το θάλαμο του φούρνου.



## 4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

### 4.1 Αρχικός καθαρισμός

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αφαιρούμενα στηρίγματα ραφιών (κατά περίπτωση).
- Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.



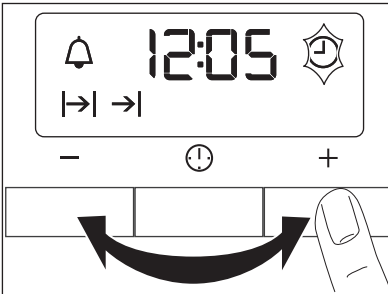
Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα».

### 4.2 Ρύθμιση της ώρας



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

Όταν συνδέετε τη συσκευή στην τροφοδοσία ρεύματος ή μετά από μια διακοπή ρεύματος, αναβοσβήνει η ένδειξη της λειτουργίας Ώρας. Πιέστε το κουμπί + ή - για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα.



Μετά από περίπου πέντε δευτερόλεπτα, η ένδειξη σταματάει να αναβοσβήνει και

στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα που καθορίσατε.



Για να αλλάξετε την ώρα, πιέστε το ⏰ επανειλημμένα, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της λειτουργίας Ώρας. Δεν πρέπει να ρυθμίζετε τη λειτουργία Διάρκεια Ι→| ή Τέλος →| ταυτόχρονα.

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

### 4.3 Προθέρμανση

Προθερμάνετε την κενή συσκευή για να καούν τα υπολείμματα λίπους.

1. Επιλέξτε τη λειτουργία και τη μέγιστη θερμοκρασία.
2. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για μία ώρα.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία και τη μέγιστη θερμοκρασία.
4. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για δέκα λεπτά.
5. Επιλέξτε τη λειτουργία και τη μέγιστη θερμοκρασία.
6. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για δέκα λεπτά.

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

## 5. ΕΣΤΙΕΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

### 5.1 Σκάλα μαγειρέματος

Διακόπτης	Λειτουργία
	Διατήρηση θερμότητας
0	Θέση απενεργοποίησης

Διακόπτης	Λειτουργία
1-9	Σκάλες μαγειρέματος (1 - χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος, 9 - υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος)

1. Στρέψτε το διακόπτη στην απαιτούμενη σκάλα μαγειρέματος.
2. Για να διακόψετε το μαγείρεμα, στρέψτε το διακόπτη στη θέση 0.



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

## 5.2 Χρήση της διπλής ζώνης



### ΠΡΟΣΟΧΗ

Για να ενεργοποιήσετε τη διπλή ζώνη, στρέψτε το διακόπτη προς τα δεξιά. Μην το στρέψετε μέσω της θέσης διακοπής λειτουργίας.

1. Στρέψτε το διακόπτη προς τα δεξιά στη θέση 9.
2. Στρέψτε αργά το διακόπτη στο σύμβολο ☉, μέχρι να ακούσετε ένα χαρακτηριστικό κλικ.  
Οι δύο ζώνες είναι ενεργοποιημένες.
3. Για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη σκάλα μαγειρέματος, ανατρέξτε στην ενότητα «Σκάλες μαγειρέματος».

## 5.3 Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ανάβει όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

## 6. ΕΣΤΙΕΣ - ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

### 6.1 Μαγειρικά σκεύη



- Η βάση των μαγειρικών σκευών πρέπει να έχει το μεγαλύτερο δυνατό πάχος και να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χάλυβα εμαγιέ και με αλουμίνια ή χάλκινη βάση μπορούν να προκαλέσουν αλλαγή χρώματος στην υαλοκεραμική επιφάνεια.

### 6.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



- Εάν είναι δυνατό, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι.

- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στη ζώνη μαγειρέματος πριν να τη θέσετε σε λειτουργία.
- Απενεργοποιείτε τις εστίες μαγειρέματος πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, για να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.
- Οι ζώνες μαγειρέματος και η βάση των μαγειρικών σκευών πρέπει να έχουν τις ίδιες διαστάσεις.

### 6.3 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Σκά- λα μα- γειρέ- ματος	Χρήση:	Χρό- νος	Συμβουλές
1	Διατήρηση ζεστού του φαγητού που μαγειρέψατε	όπως απαιτείται	Τοποθετήστε καπάκι στο μαγειρικό σκεύος
1-2	Για ολλανδική σως, για να λιώσετε: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα	5-25 λεπτά	Ανακατεύετε κατά διαστήματα
1-2	Για να στερεοποιήσετε: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά	10-40 λεπτά	Μαγειρεύετε με το καπάκι
2-3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και πιάτων με βάση το γάλα, ζέσταμα έτοιμων φαγητών	25-50 λεπτά	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε ενδιάμεσα σε συνταγές που περιέχουν γάλα
3-4	Λαχανικά, ψάρια και κρέας στον ατμό	20-45 λεπτά	Προσθέστε μερικές κουταλιές σούπας υγρού
4-5	Πατάτες στον ατμό	20-60 λεπτά	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ λίτρου νερό για 750 γρ. πατάτες
4-5	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας	60-150 λεπτά	Έως 3 λίτρα υγρό συν τα υλικά
6-7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι cordon bleu, παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς	όπως απαιτείται	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά από το μισό χρόνο
7-8	Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπιριζόλες	5-15 λεπτά	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά από το μισό χρόνο
9	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανίτες πατάτες		

## 7. ΕΣΤΙΕΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.  
Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.



Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην υαλοκεραμική εστία δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της συσκευής.

### Για να αφαιρέσετε τις βρωμιές:

1. – **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη και φα-

γητά που περιέχουν ζάχαρη. Σε αντίθετη περίπτωση, η βρωμιά μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή. Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί. Τοποθετήστε την ξύστρα στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- Όταν η συσκευή έχει κρυώσει αρκετά, αφαιρέστε: δακτυλίους από

άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη και γυαλιστερές μεταλλικές αποχρώσεις. Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό υαλοκεραμικών εστιών ή ανοξειδωτων σκευών.

2. Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό.
3. Στο τέλος, **σκουπίστε τη συσκευή με ένα καθαρό πανί για να τη στεγνώσετε.**

## 8. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

### 8.1 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν λειτουργεί η συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα, ώστε να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί μέχρι να μειωθεί επαρκώς η θερμοκρασία εντός της συσκευής.

### 8.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής





1. Στρέψτε το διακόπτη λειτουργιών φούρνου σε μια λειτουργία φούρνου.






2. Στρέψτε το διακόπτη θερμοκρασίας σε μια ρύθμιση θερμοκρασίας.

Η ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει καθώς αυξάνεται η θερμοκρασία στη συσκευή.

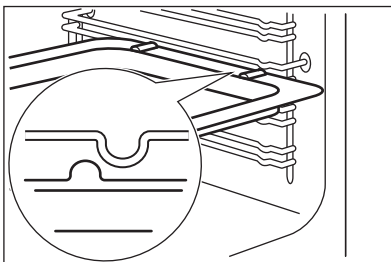
3. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, στρέψτε το διακόπτη λειτουργιών φούρνου και το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

### 8.3 Λειτουργίες φούρνου

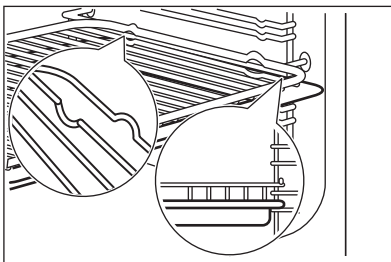
Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Θέση απενεργοποίησης	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο φαγητών στην ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε περισσότερα από ένα ράφια, χωρίς ανάμειξη γεύσεων. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση.
 Παραδοσιακό μαγείρεμα	Για ψήσιμο σε ένα επίπεδο του φούρνου. Η επάνω και η κάτω αντίσταση λειτουργούν ταυτόχρονα.
 Πίτσα	Για την παρασκευή πίτσας, κίς ή πίτας. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση.

Λειτουργία φούρνου	Χρήση
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος. Η αντίσταση του γκριλ και ο ανεμιστήρας του φούρνου λειτουργούν εκ περιτροπής, περιβάλλοντας το φαγητό με κυκλοφορία θερμού αέρα.
 Γκριλ Γρήγορο	Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων επίπεδων τροφίμων. Για φρυγάνισμα ψωμιού. Ενεργοποιούνται όλες οι αντιστάσεις του γκριλ.
 Ελαφρύ ψήσιμο	Για ψήσιμο σε φόρμες και για ξήρανση σε ένα επίπεδο σχάρας σε χαμηλή θερμοκρασία.
 Απόψυξη	Για το ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων.
 Λαμπτήρας φούρνου	Για την ενεργοποίηση του λαμπτήρα φούρνου χωρίς λειτουργία μαγειρέματος.

## 8.4 Εγκατάσταση των εξαρτημάτων φούρνου



Το βαθύ ταψί και το ράφι φούρνου έχουν πλαϊνά άκρα. Τα άκρα αυτά και το σχήμα των ράβδων-οδηγών είναι μια ειδική διάταξη για να αποτρέπεται η ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



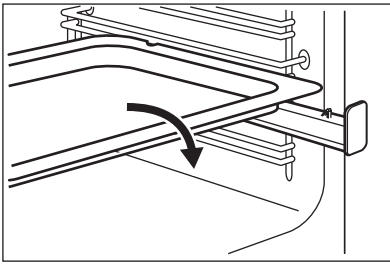
### Ταυτόχρονη τοποθέτηση ραφιού φούρνου και βαθιού ταψιού

Τοποθετήστε το ράφι φούρνου επάνω στο βαθύ ταψί. Ωθήστε το βαθύ ταψί ανάμεσα στις ράβδους-οδηγούς σε ένα από τα επίπεδα του φούρνου.

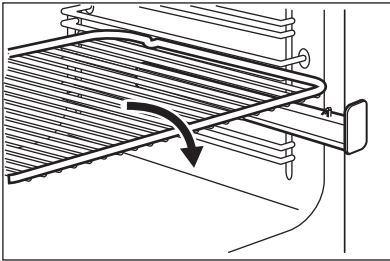


Φυλάξτε τις οδηγίες εγκατάστασης για τους τηλεσκοπικούς βραχίονες για μελλοντική χρήση.

## 8.5 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - εισαγωγή των εξαρτημάτων του φούρνου

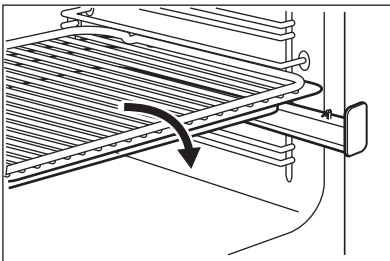


Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από το ράφι φούρνου είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.

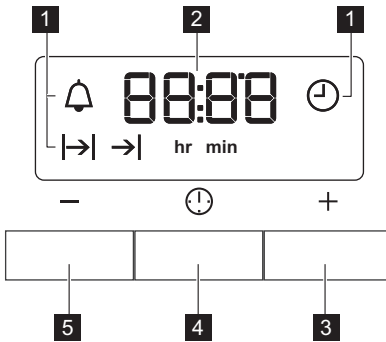
## 8.6 Ταυτόχρονη εισαγωγή του ραφιού φούρνου και του ταψιού ψησίματος



Τοποθετήστε το ράφι φούρνου επάνω στο ταψί ψησίματος. Τοποθετήστε το ράφι φούρνου και το ταψί ψησίματος επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

## 9. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

### 9.1 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής



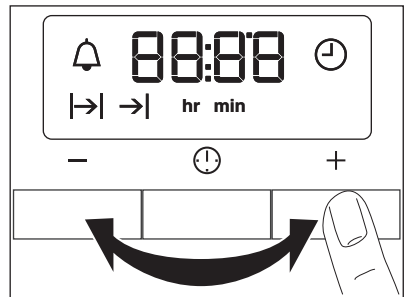
- 1** Ενδείξεις λειτουργιών
- 2** Ένδειξη ώρας
- 3** Κουμπι +
- 4** Κουμπι επιλογής
- 5** Κουμπι -

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
Ώρα	Για να ρυθμίσετε, να αλλάξετε ή να ελέγξετε την ώρα.
Μετρητής λεπτών	Για να ρυθμίσετε το χρόνο αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία του φούρνου.
Διάρκεια	Για να ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια που πρέπει να λειτουργήσει η συσκευή.
Τέλος	Για να ρυθμίσετε την ώρα που πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή.

**i** Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη Διάρκεια και το Τέλος ταυτόχρονα για να ρυθμίσετε την ώρα που πρέπει να ενεργοποιηθεί και στη συνέχεια να απενεργοποιηθεί η συσκευή. Ρυθμίστε πρώτα τη Διάρκεια και κατόπιν το Τέλος.

### 9.2 Ρύθμιση των λειτουργιών ρολογιού

- Για τη Διάρκεια και το Τέλος , ρυθμίστε τη λειτουργία φούρνου και τη θερμοκρασία. Αυτό δεν απαιτείται για την Υπενθύμιση λεπτών .
- Πιέστε επανειλημμένα το κουμπι επιλογής μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη της επιθυμητής λειτουργίας του ρολογιού.



- Πιέστε το + ή το - για να ρυθμίσετε την επιθυμητή λειτουργία του ρολογιού.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη για τη λειτουργία ρολογιού που έχει ρυθμιστεί. Μόλις παρέλθει η ρύθμιση ώρας, αναβοσβήνει η ένδειξη και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για δύο λεπτά.

**i** Με τις λειτουργίες Διάρκεια και Τέλος , η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

4. Πιέστε ένα πλήκτρο για να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα.
5. Στρέψτε το διακόπτη λειτουργιών φούρνου και το διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

σβήνει η ένδειξη της κατάλληλης λειτουργίας.

2. Πιέστε παρατεταμένα το κουμπί -. Η λειτουργία ρολογιού σβήνει μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

### 9.3 Ακύρωση των λειτουργιών ρολογιού

1. Πιέστε το κουμπί επιλογής επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβο-

## 10. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.



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



#### ΠΡΟΣΟΧΗ

Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί ψησίματος για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων μπορεί να προκαλέσουν μόνιμους λεκέδες στις εμαγιέ επιφάνειες.

φούρνο 10 λεπτά περίπου πριν συμπληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, για να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.

**Όταν χρησιμοποιείτε κατεψυγμένα τρόφιμα, τα ταψιά μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυσώσουν και πάλι, θα επιστρέψουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.**

#### Πώς να χρησιμοποιήσετε τους πίνακες ψησίματος

- Την πρώτη φορά συνιστάται να χρησιμοποιήσετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, επιλέξτε μια παρόμοια.
- Ο χρόνος ψησίματος μπορεί να παραταθεί κατά 10–15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερα από ένα επίπεδα.
- Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε στην αρχή με ομοιόμορφο τρόπο. Σε μια τέτοια περίπτωση, μην αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

### 10.1 Ψήσιμο

#### Γενικές υποδείξεις

- Ο καινούργιος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Προσαρμόστε τις συνήθεις ρυθμίσεις σας (θερμοκρασία, χρόνο ψησίματος) και τις θέσεις ραφιών στις τιμές που αναφέρονται στους πίνακες.
- Στους χρόνους ψησίματος μεγαλύτερης διάρκειας, μπορείτε να σβήσετε το

### 10.2 Συμβουλές για το ψήσιμο

Αποτέλεσμα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ροδίσει αρκετά στο κάτω μέρος.	Λανθασμένη θέση ραφίου.	Τοποθετήστε το κέικ χαμηλότερα.



Αποτέλεσμα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ κάθεται (λασπώνει, σβολιάζει, δημιουργεί ραβδώσεις).	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ κάθεται (λασπώνει, σβολιάζει, δημιουργεί ραβδώσεις).	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σύντομος.	Αυξήστε το χρόνο ψησίματος. <b>Οι χρόνοι ψησίματος δεν μπορούν να μειωθούν επιλέγοντας υψηλότερες θερμοκρασίες.</b>
Το κέικ κάθεται (λασπώνει, σβολιάζει, δημιουργεί ραβδώσεις).	Υπάρχουν πάρα πολλά υγρά στο μείγμα.	Χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά. Προσέχετε τους χρόνους ανάμειξης, ειδικά εάν χρησιμοποιείτε μίξερ.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ έχει ένα ανομοιόμορφο καφέ χρώμα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου και αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ έχει ένα ανομοιόμορφο καφέ χρώμα.	Το μείγμα δεν είναι ομοιόμορφο.	Απλώστε το μείγμα ομοιόμορφα επάνω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.

### 10.3 Ελαφρύ ψήσιμο ☞



#### Συμβουλές για τη λειτουργία Ελαφρύ ψήσιμο:

- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία για ψήσιμο σε φόρμες και ξήρανση σε ένα επίπεδο σχάρας και σε χαμηλή θερμοκρασία.
- Ψήνετε μόνο μία φόρμα ή ταψί κάθε φορά.
- Αν θέλετε να προθερμάνετε το φούρνο, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ☞.

Είδος εδέσματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Μπισκότα	180 – 190	10 - 20 <sup>1)</sup>
Ζύμη: Σου	180 – 190	30 - 40 <sup>1)</sup>
Ζύμη: Τάρτα	180 - 190	25 - 35 <sup>1)</sup>
Γλυκίσματα από μαρέγκα	80-100	120 - 150

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε το φούρνο.

## 10.4 Θερμός Αέρας

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο φούρνου

Ψήσιμο σε φόρμες

Τύπος εδέσματος	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Κέικ στρογγυλής φόρμας ή μπριός	2	150 - 160	50 - 70
Παντεσπάνι/κέικ φρούτων	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 <sup>1)</sup>	25 - 40
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	2	170-180 <sup>1)</sup>	10 - 25
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 φόρμες Ø20cm, τοποθετημένες διαγώνια)	2 - 3	160	60 - 90

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε το φούρνο

Κέικ/γλυκά/ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος εδέσματος	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)	3	150 - 160	20 - 40
Τάρτες φρούτων (με ζύμη μαγιάς / αφράτο μείγμα) <sup>1)</sup>	3	150	35 - 55
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	3	160 - 170	40 - 80

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

**Μπισκότα**

Τύπος edέσματος	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Μπισκότα ζύμης κουρού	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	3	150 - 160	15 - 20
Γλυκίσματα με φύλλο ζύμης και μαρέγκα	3	80 - 100	120 - 150
Μακαρόν	3	100 - 120	30 - 50
Μπισκότα με ζύμη μαγιάς	3	150 - 160	20 - 40
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας	3	170 - 180 1)	20 - 30
Ψωμάκια	3	160 1)	10 - 35
Small cakes (20 ανά ταψί)	3	150 1)	20 - 35

1) Προθερμάνετε το φούρνο

**Πίνακας σουφλέ και ψητών στο φούρνο**

Τύπος edέσματος	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	1	160 - 170 1)	15 - 30
Γεμιστά λαχανικά	1	160 - 170	30 - 60

1) Προθερμάνετε το φούρνο

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

Τύπος edέσματος	Θέση ραφίου 2 επίπεδα	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Κορνέ / Εκλέρ	2/4	160 - 180 1)	25 - 45
Τριφτό, στεγνό κέικ	2/4	150 - 160	30 - 45

1) Προθερμάνετε το φούρνο

**Μπισκότα/small cakes/γλυκά/ψωμάκια**

Τύπος εδέσματος	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
	2 επίπεδα		
Μπισκότα ζύμης κουρού	2/4	150 - 160	20 - 40
Μπισκότα σόρτμπρεντ / Λωρίδες γλυκισμάτων	2/4	140	25 - 45
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	2/4	160 - 170	25 - 40
Μπισκότα με φύλλο ζύμης και μαρέγκα	2/4	80 - 100	130 - 170
Μακαρόν	2/4	100 - 120	40 - 80
Μπισκότα με ζύμη μαγιάς	2/4	160 - 170	30 - 60
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας	2/4	170 - 180 1)	30 - 50
Ψωμάκια	2/4	180 1)	25- 40
Small cakes (20 ανά ταψί)	2/4	150 1)	20 - 40

1) Προθερμάνετε το φούρνο

**10.5 Ψήσιμο με Πάνω + Κάτω Θέρμανση σε ένα επίπεδο****Ψήσιμο σε φόρμες**

Τύπος εδέσματος	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Κέικ στρογγυλής φόρμας ή μπριός	2	160 - 180	50 - 70
Παντεσπάνι/κέικ φρούτων	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 1)	25 - 40
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	2	190 - 210 1)	10 - 25
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 φόρμες Ø20cm, τοποθετημένες διαγώνια)	1 - 2	180	60 - 90

Τύπος edέσματος	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Αλμυρή τάρτα (π.χ. Κις Λορέν)	1	180 - 220	35- 60
Τσιζ κέικ	1 - 2	160 - 180	60 - 90

1) Προθερμάνετε το φούρνο

### Κέικ/γλυκά/ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος edέσματος	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Τσουρέκι/στρογγυλό ψωμί	2	170 - 190	40 - 50
Χριστόψωμο	2	160 - 180 1)	50 - 70
<b>Ψωμί (σίκαλης):</b>			
1. Πρώτο μέρος της διαδικασίας ψησίματος.	1 - 2	1. 230 1)	1. 20
2. Δεύτερο μέρος της διαδικασίας ψησίματος.		2. 160 - 180 1)	2. 30 - 60
Κορνέ/Εκλέρ	3	190 - 210 1)	20 - 35
Κέικ κορμός	3	180 - 200 1)	10 - 20
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)	3	160 - 180	20 - 40
Κέικ αμυγδαλού βουτύρου/κέικ με επικάλυψη ζάχαρης	3	190 - 210 1)	20 - 30
Τάρτες φρούτων (με ζύμη μαγιάς / αφράτο μείγμα) 2)	3	170	35 - 55
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	3	170 - 190	40 - 60
Κέικ μαγιάς και λεπτή επικάλυψη (π.χ. τετηγμένο τυρί, σαντιγί, κρέμα)	3	160 - 180 1)	40 - 80
Πίτσα (με πλούσια υλικά) 2)	1 - 2	190 - 210 1)	30 - 50

Τύπος edέσματος	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Πίτσα (λεπτή ζύμη)	1 - 2	220 - 250 1)	15 - 25
Άζυμο ψωμί	1	230 - 250	10 - 15
Τάρτες (Ελβετικού τύπου)	1	210 - 230	35 - 50

1) Προθερμάνετε το φούρνο

2) Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί

### Μπισκότα

Τύπος edέσματος	Θέσεις ραφιών	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Μπισκότα ζύμης κουρού	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 1)	20 - 35
Μπισκότα με αφράτη ζύμη	3	170 - 190	20 - 30
Γλυκίσματα με φύλλο ζύμης και μαρέγκα	3	80 - 100	120- 150
Μακαρόν	3	120 - 130	30 - 60
Μπισκότα με ζύμη μαγιάς	3	170 - 190	20 - 40
Μικρά γλυκά με φύλλο κρούστας	3	190 - 210 1)	20 - 30
Ψωμάκια	3	190 - 210 1)	10 - 55
Small cakes (20 ανά ταψί)	3 - 4	170 1)	20 - 30

1) Προθερμάνετε το φούρνο

### Πίνακας σουφλέ και ψητών στο φούρνο

Τύπος edέσματος	Θέσεις ραφιών	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Σουφλέ ζυμαρικών	1	180 - 200	45 - 60
Λαζάνια	1	180 - 200	35 - 50
Λαχανικά ογκρατέν	1	180 - 200 1)	15 - 30
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	1	200 - 220 1)	15 - 30

Τύπος εδέσματος	Θέσεις ραφιών	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Γλυκά φούρνου	1	180 - 200	40 - 60
Ψάρι στο φούρνο	1	180 - 200	40 - 60
Γεμιστά λαχανικά	1	180 - 200	40 - 60

1) Προθερμάνετε το φούρνο

## 10.6 Ρύθμιση για Πίτσα (☞)

Τύπος εδέσματος	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος λεπτά
Πίτσα (λεπτή ζύμη) 1)	1 - 2	200 - 230 2)	10 - 20
Πίτσα (με πλούσια υλικά) 1)	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Τάρτες	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Σουφλέ με σπανάκι	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Κις Λορέν (αλμυρή τάρτα)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Ελβετική φλαν	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Τσιζκέικ	1 - 2	140 - 160	60 - 90
Μηλόπιτα, σκεπασμένα	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Πίτα με λαχανικά	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Αζυμο ψωμί	2 - 3	230 - 250 2)	10 - 20
Τάρτα με φύλλο κρούστας	2 - 3	160 - 180 2)	45 - 55
Πίτσα Αλσατίας	2 - 3	230 - 250 2)	12 - 20
Πιροσκή (η ρωσική εκδοχή του καλτσόνε)	2 - 3	180 - 200 2)	15 - 25

1) Χρησιμοποιήστε βαθύ ταψί

2) Προθερμάνετε το φούρνο

## 10.7 Ψήσιμο

### Φαγητά για ψήσιμο στο φούρνο

- Χρησιμοποιείτε πυρίμαχα σκεύη για το ψήσιμο στο φούρνο (ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Μπορείτε να τοποθετήσετε μεγάλα κομμάτια για ψήσιμο απευθείας στο βαθύ ταψί (αν υπάρχει) ή στη μεταλλική σχάρα πάνω από το βαθύ ταψί.

- Ψήστε άπαχα κρέατα σε ταψί ψησίματος με καπάκι. Έτσι το κρέας θα διατηρήσει καλύτερα τους χυμούς του.
- Όλα τα είδη κρέατος που θέλετε να ροδίσουν ή να αποκτήσουν κρούστα, μπορούν να ψηθούν σε ταψί ψησίματος χωρίς καπάκι.

## 10.8 Ψήσιμο με τη λειτουργία «Πάνω + Κάτω Θέρμανση» ▬

### Βοδινό

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Ψητό κασαρόλας	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Ροσμπίφ ή φιλέτο: λίγο ψημένο	ανά εκατοστό πάχους	1	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8
Ροσμπίφ ή φιλέτο: μέτρια ψημένο	ανά εκατοστό πάχους	1	220 - 230	8 - 10
Ροσμπίφ ή φιλέτο: καλοψημένο	ανά εκατοστό πάχους	1	200 - 220	10 - 12

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε το φούρνο

### Χοιρινό

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρινό μπούτι	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Μπριζόλα, παιδάκια	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Ρολό κιμάς	750 g - 1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Χοιρινό μπούτι (προμαγειρεμένο)	750 g - 1 kg	1	200 - 220	90 - 120

### Μοσχάρι

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Ψητό μοσχάρι <sup>1)</sup>	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Μοσχάρι κότσι	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

<sup>1)</sup> χρησιμοποιήστε ένα κλειστό σκεύος ψησίματος



**Αρνί**

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Αρνίσιο μπουτί, αρνί ψητό	1- 1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Αρνίσια σπάλα	1- 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

**Κυνήγι**

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Σπάλα λαγού, μπούτι λαγού	έως 1 kg	1	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40
Ελάφι σπάλα	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Ελάφι μπούτι	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Προθερμάνετε το φούρνο

**Πουλερικά**

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Μερίδες πουλερικών	200-250g η κάθε μία	1	220 - 250	20 - 40
Μισό κοτόπουλο	400-500g το καθένα	1	220 - 250	35 - 50
Κοτόπουλο, κότα	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70
Πάπια	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Χήνα	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Γαλοπούλα	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Γαλοπούλα	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

**Ψάρι**

Τύπος ψαριού	Ποσότητα	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Ψάρι ολόκληρο	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

## 10.9 Ψήσιμο με γκριλ και θερμό αέρα

### Βοδινό

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος λεπτά
Ροσμπίφ ή φιλέτο: λίγο ψημένο	ανά εκατοστό πάχους	1	190 - 200 1)	5 - 6
Ροσμπίφ ή φιλέτο: μέτρια ψημένο	ανά εκατοστό πάχους	1	180 - 190	6 - 8
Ροσμπίφ ή φιλέτο: καλοψημένο	ανά εκατοστό πάχους	1	170 - 180	8 - 10

1) Προθερμάνετε το φούρνο

### Χοιρινό

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος λεπτά
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρινό μπούτι	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Μπριζόλα, παιδάκια	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Ρολό κιμάς	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Χοιρινό μπούτι (προμαγειρεμένο)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

### Μοσχάρι

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος λεπτά
Ψητό μοσχάρι	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Μοσχάρι κότσι	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

### Αρνί

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Θέση ραφίου	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος λεπτά
Αρνίσιο μπούτι, αρνί ψητό	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Αρνίσια σπάλα	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

## Πουλερικά

Τύπος κρέατος	Ποσότητα	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος λεπτά
Μερίδες πουλερικών	200-250 g καθένα	1	200 - 220	30 - 50
Μισό κοτόπουλο	400-500 g το καθένα	1	190 - 210	35 - 50
Κοτόπουλο, κότα	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Πάπια	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Χήνα	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Γαλοπούλα	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Γαλοπούλα	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

## 10.10 Ψήσιμο στο γκριλ

Χρησιμοποιείτε πάντα τη λειτουργία γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας



Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή

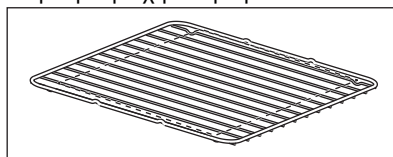


Για τις λειτουργίες γκριλ, προθερμαίνεται πάντα τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

- Τοποθετείτε το ράφι στο συνιστώμενο επίπεδο ραφιού σύμφωνα με τον πίνακα για ψήσιμο στο γκριλ.

- Τοποθετείτε πάντα το ταψί συλλογής λίπους στο πρώτο επίπεδο ραφιού.
- Ψήνετε στο γκριλ μόνο φέτες κρέατος ή ψαριού.

Το ψήσιμο στο γκριλ περιορίζεται στην κεντρική περιοχή του ραφιού

Ψήσιμο στο γκριλ 

Τύποι τροφίμων για ψήσιμο στο γκριλ	Θέση ραφιού	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος ψησίματος σε λεπτά	
			1η πλευρά	2η πλευρά
Burgers	4	μέγ <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13
Χοιρινό φιλέτο	4	μέγ	10 - 12	6 - 10
Λουκάνικα	4	μέγ	10 - 12	6 - 8
Μπιριζόλες, μοσχαρίσια φιλέτα	4	μέγ	7 - 10	6 - 8
Τοστ	4 - 5	μέγ <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4
Τοστ με υλικά επικάλυψης	4	μέγ	6 - 8	-

1) Προθερμαίνεται το φούρνο

## 10.11 Ξεπάγωμα ❄️

Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων. Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.

Μην τα σκεπάζετε με μπολ ή πιάτο. Κάτι τέτοιο μπορεί να παρατείνει το χρόνο ξεπαγώματος.  
Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση ραφίου του φούρνου. Τη χαμηλότερη.

Τύπος τροφίμου	Χρόνος ξεπαγώματος σε λεπτά	Συμπληρωματικός χρόνος ξεπαγώματος σε λεπτά	Σχόλιο
Κοτόπουλο, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο και γυρίστε το μετά από το μισό χρόνο ξεπαγώματος
Κρέας, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά από το μισό χρόνο
Κρέας, 500 g	90 - 120	20 - 30	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μετά από το μισό χρόνο
Πέστοφα, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Σαντιγί, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Μπορείτε να χτυπήσετε τη σαντιγί ακόμη και αν είναι ακόμα ελαφρώς παγωμένη σε κάποια σημεία
Τούρτα, 1400 g	60	60	-

## 11. ΦΟΥΡΝΟΣ - ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής με μαλακό πανί, ζεστό νερό και καθαριστικό.
- Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα κοινό καθαριστικό
- Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Τότε, τα υπολείμματα αφαιρούνται πιο εύκολα και δεν καίγονται.
- Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα φούρνου μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και καθαριστικό.
- Αν χρησιμοποιείτε αντικολητικά εξαρτήματα, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να καταστραφεί η αντικολητική επιστρώση.

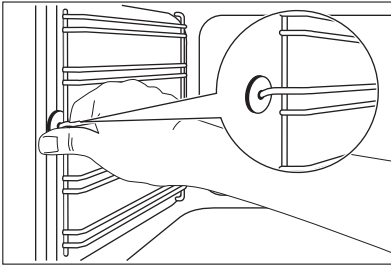
**Συσκευές από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο**

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

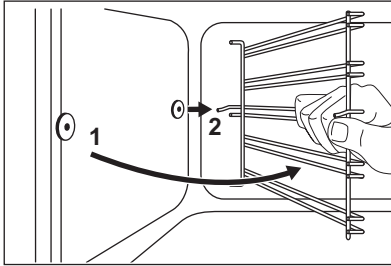
Μη χρησιμοποιείτε σύρμα, οξέα ή προϊόντα που χαράσσουν, διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου. Καθαρίστε το χειριστήριο του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

**11.1 Στηρίγματα ραφιών**

Τα στηρίγματα ραφιών μπορούν να αφαιρεθούν για τον καθαρισμό των πλαϊνών τοιχωμάτων.

**Αφαίρεση των στηριγμάτων ραφιών**

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



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

**Τοποθέτηση των στηριγμάτων ραφιών**

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

**Ισχύει για τηλεσκοπικούς βραχίονες:**

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

**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.

**11.2 Λαμπτήρας φούρνου****ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Απαιτείται προσοχή κατά την αλλαγή του λαμπτήρα φούρνου. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

**Πριν αλλάξετε το λαμπτήρα φούρνου:**

- Απενεργοποιήστε το φούρνο.

- Αφαιρέστε τις ασφάλειες στον πίνακα ασφαλειών ή απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη κυκλώματος.



Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του φούρνου για να αποφευχθεί ζημιά στο λαμπτήρα φούρνου και το γυάλινο κάλυμμα.

### Αντικατάσταση του λαμπτήρα του φούρνου

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

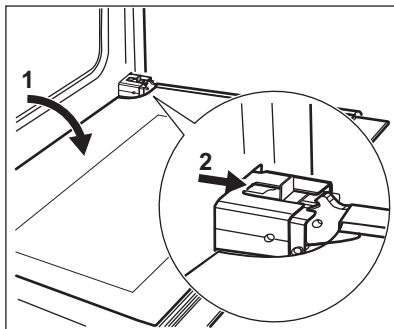
Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα προς τα αριστερά για να το αφαιρέσετε.

2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα φούρνου με έναν κατάλληλο λαμπτήρα φούρνου ανθεκτικό στη θερμότητα έως 300 °C.



Χρησιμοποιήστε τον ίδιο τύπο λαμπτήρα φούρνου.

### Αφαίρεση της πόρτας:



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.

### 11.4 Τζάμια φούρνου



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

4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα.

### 11.3 Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Για πιο εύκολο καθαρισμό, αφαιρέστε την πόρτα.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

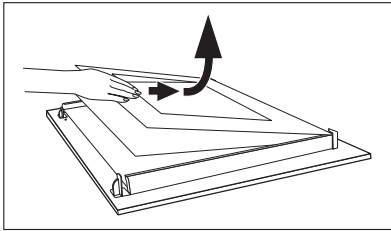
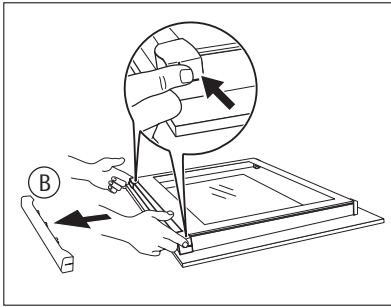
Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια είναι κρύα, πριν καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Όταν τα τζάμια της πόρτας υποστούν ζημιά ή έχουν γρατζουνιές, χάνουν την αντοχή τους και μπορεί να σπάσουν. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, απαιτείται η αντικατάστασή τους. Για περισσότερες οδηγίες, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις της περιοχής σας.

## Αφαίρεση και καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας



1. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) 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.



### ΠΡΟΣΟΧΗ

Τα αφαιρούμενα τζάμια φούρνου έχουν κάποια σήμανση στη μία πλευρά. Βεβαιωθείτε ότι η σήμανση βρίσκεται στην άνω αριστερή γωνία.

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

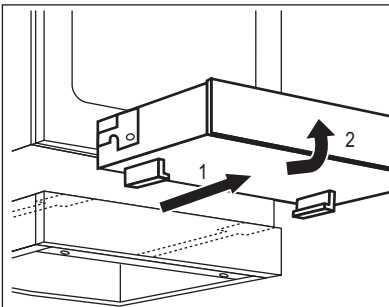
### Εισαγωγή του συρταριού

1. Τοποθετήστε το συρτάρι 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.

## 11.5 Αφαίρεση του συρταριού

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

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



### 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, στρέι καθαρισμού κ.λπ.).

## 12. ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΑΝ...



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η εστία δεν λειτουργεί	Δεν έχει ρυθμιστεί σκάλα μαγειρέματος	Επιλέξτε τη σκάλα μαγειρέματος
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Ο φούρνος δεν έχει τεθεί σε λειτουργία	Θέστε το φούρνο σε λειτουργία
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Δεν είναι ρυθμισμένο το ρολόι	Ρυθμίστε το ρολόι
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Δεν έχουν καθοριστεί οι απαραίτητες ρυθμίσεις	Ελέγξτε τις ρυθμίσεις
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Έχει πέσει η ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών	Ελέγξτε την ασφάλεια. Εάν η ασφάλεια πέσει περισσότερες από μία φορές, επικοινωνήστε με έναν εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.
Ο λαμπτήρας φούρνου δεν λειτουργεί	Ο λαμπτήρας φούρνου είναι ελαττωματικός	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα φούρνου
Στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου συσσωρεύονται ατμοί και υγρασία	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στο φούρνο για μεγάλο χρονικό διάστημα	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στο φούρνο για διάστημα άνω των 15-20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «12.00»	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε ξανά το ρολόι
Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας δεν ανάβει	Η ζώνη μαγειρέματος δεν είναι ζεστή, καθότι λειτούργησε μόνο για μικρό χρονικό διάστημα.	Εάν η ζώνη μαγειρέματος έπρεπε να είναι ζεστή, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις.

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή το 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.

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.) .....

Κωδικός προϊόντος (PNC) .....

Αριθμός σειράς (S.N.) .....



## 13. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



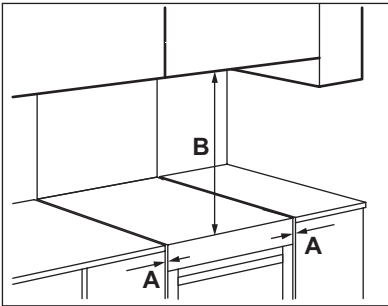
### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την ασφάλεια.

Διαστάσεις	
Ύψος	847 - 867 mm
Πλάτος	596 mm
Βάθος	600 mm
Χωρητικότητα φούρνου	74 l
Τάση	230 V
Συχνότητα	50 Hz

### 13.1 Θέση της συσκευής

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

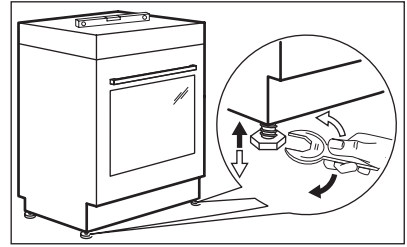


### Ελάχιστες αποστάσεις

Διάσταση	mm
A	2
B	685

### 13.2 Οριζόντιωση

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



### 13.3 Προστασία από ανατροπή



#### ΠΡΟΣΟΧΗ

Πρέπει να εγκαταστήσετε την προστασία από ανατροπή. Εάν δεν την εγκαταστήσετε, η συσκευή μπορεί να ανατραπεί. Η συσκευή σας φέρει το σύμβολο που φαίνεται στην εικόνα (κατά περίπτωση), προκειμένου να σας υπενθυμίσει την εγκατάσταση της προστασίας από ανατροπή.



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

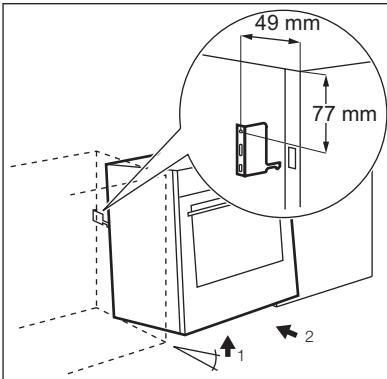
1. Ρυθμίστε σωστά το ύψος και τη θέση της συσκευής πριν προσαρτήσετε την προστασία από ανατροπή.
2. Εγκαταστήστε την προστασία από ανατροπή 77 mm κάτω από την άνω

επιφάνεια της συσκευής και 49 mm από την αριστερή πλευρά της συσκευής εντός της κυκλικής οπής στο βραχίονα (βλ. σχ.). Βιδώστε την στο συμπαγές υλικό ή χρησιμοποιήστε κατάλληλη ενίσχυση (τοίχος).

3. Μπορείτε να εντοπίσετε την οπή στην αριστερή πλευρά στο πίσω μέρος της συσκευής (βλ. σχ.).

Ανασηκώστε το μπροστινό μέρος της συσκευής (1) και τοποθετήστε την στο μέσον του διαστήματος μεταξύ των ντουλαπιών (2). Εάν ο χώρος ανάμεσα στα ντουλάπια κουζίνας είναι μεγαλύτερος από το πλάτος της συσκευής, πρέπει να προσαρμόσετε την πλαϊνή απόσταση, ώστε η συσκευή να βρίσκεται στο κέντρο.

Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια πίσω από τη συσκευή είναι λεία.



## 13.4 Ηλεκτρική εγκατάσταση



Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας της ενότητας «Πληροφορίες ασφαλείας».

Αυτή η συσκευή παρέχεται χωρίς φως ή καλώδιο τροφοδοσίας.

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

## 14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο ♻️. Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλλετε 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.

## TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK .....	36
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK .....	37
3. TERMÉKLEÍRÁS .....	40
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....	41
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT .....	42
6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	43
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	44
8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT .....	44
9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK .....	47
10. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	48
11. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	59
12. MIT TEGYEK, HA.....	63
13. ÜZEMBE HELYEZÉS .....	63

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a mindennapi teendőket nagymértékben megkönnyítik, és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
**[www.aeg.com/productregistration](http://www.aeg.com/productregistration)**



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

# 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

## 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



### VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

## 1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.

- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Ha repedést lát az üvegkerámia felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.

## 2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **VIGYÁZAT**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.

- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.



### VIGYÁZAT

Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

## Elektromos csatlakoztatás



### VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramútás ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt

mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.2 Használat



### VIGYÁZAT

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtélelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek üzem közben forróvá válnak.

- Használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.



### VIGYÁZAT

Tűz- és robbanásveszély.

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladás okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Az esetleges tüzet ne próbálja vízzel oltani. Húzza ki a készüléket a hálózatról, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló takaróval.



### VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.

- A tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve marandó foltokat ejtethet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse tárgyát vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületre szeretné helyezni ezeket.

## 2.3 Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert,

súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.4 Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona ki-világítására ne használja.



### VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.5 Ártalmatlanítás



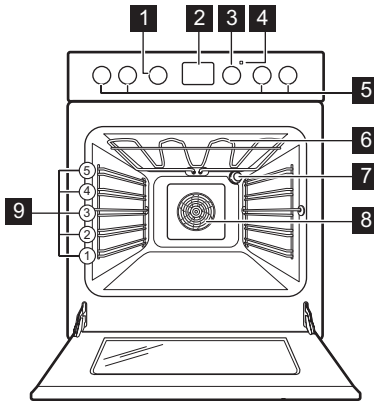
### VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

# 3. TERMÉKLEÍRÁS

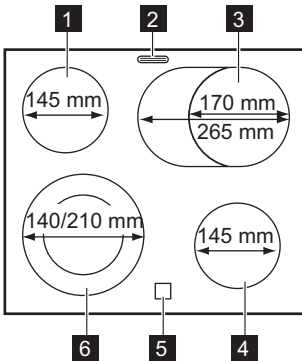
## 3.1 Általános áttekintés



- 1 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Hőmérséklet-visszajelző
- 5 A főzőlap kezelőszervei
- 6 Fűtőelem
- 7 Sütőlámpa
- 8 Ventilátor és fűtőelem
- 9 Polcszintek



## 3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1** Főzőzóna 1200 W
- 2** Gőzkivezetés
- 3** Főzőzóna 1500/2400 W
- 4** Főzőzóna 1200 W
- 5** Maradékhő visszajelző
- 6** Főzőzóna 1000/2200 W

## 3.3 Tartozékok

### • Sütőpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, tep-sikhez.

### • Lapos sütőtepsi

Tortákhoz és süteményekhez.

### • Mély hússütő tepsí

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Muszaka-tepsi** (csak egyes modellek esetében)  
Muszaka készítéséhez.
- **Kivehető teleszkópos polctartók**  
Polcok vagy tepsik tehető rájuk.
- **Tárolórekesz**  
A sütőtér alatt található a tárolórekesz.

# 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

## 4.1 Kezdeti tisztítás

- Vegyen ki minden tartozékot és kivehető polctartót sínt (ha van).
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.



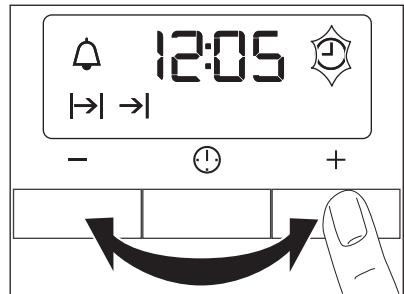
Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

## 4.2 Az óra beállítása



A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

A + vagy - gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.



Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az Óra funkció szimbóluma villogni kezd.



Az idő módosításához nyomja le többször a gombot, amíg az Óra funkció visszajelzője villogni nem kezd. Tilos az Időtartam |→| vagy Befejezés →| funkciókat ugyanarra az időre beállítani.

A készüléke használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

### 4.3 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamarad zsírt.

1. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.

2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja tíz percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja tíz percig működni a készüléket.

A szokottnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

## 5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

### 5.1 Hőbeállítás

Gomb	Funkció
	Melegen Tartás
0	Kikapcsolt állás
1-9	Hőfokbeállítások (1 = legalacsonyabb hőbeállítás; 9 = legmagasabb hőbeállítás)

1. Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra.
2. A sütés leállítására fordítsa 0 helyzetbe a gombot.



A maradékhot használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütés befejezése előtt körülbelül 5-10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

### 5.2 A dupla zóna használata



### FIGYELEM

A dupla zóna beállításához, az óramutató járásával megegyező irányba fordítsa a gombot. Ne forgassa túl a stop pozícióig.

1. Forgassa az óramutató járásával megegyező irányba a 9 helyzetbe a gombot.
2. Addig fordítsa lassan gombot a szimbólum felé, amíg kattantást hall. A két főzőzóna be van kapcsolva.
3. A szükséges hő beállításához lásd a "Hőbeállítások" című részt.

### 5.3 Maradék hő visszajelző

A maradék hő visszajelző világít, amikor egy főzőzóna forró.



### VIGYÁZAT

Maradék hő miatti égési sérülések veszélye.

## 6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

### 6.1 Főzőedény



- A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.
- A zománcozott acél-, illetve az alumínium- vagy rézajjú edények az üvegkerámia felület elszíneződését idézhetik elő.

### 6.2 Energiatakarékosság



- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.

- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A főzőzónákat a főzési idő letelte előtt kapcsolja ki, hogy a maradékhőt is fel tudja használni.
- Az edényaljak és a főzőzónák méretének mindig meg kell egyezniük.

### 6.3 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hő-beállítás	Használat:	Idővezérelt szárlítás	Tanácsok
1	Tartsa melegen az elkészült ételt	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre
1-2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5-25 perc	Időnként keverje meg
1-2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás	10-40 perc	Fedővel lefedve készítse
2-3	Rizs és tejalapú ételek párolása, készételek felmelegítése	25-50 perc	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben
3-4	Zöldség, hal, hús párolása	20-45 perc	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot
4-5	Burgonya párolása	20-60 perc	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon
4-5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése	60-150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
6-7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, hús-pogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg
7-8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek	5-15 perc	Féldőben fordítsa meg
9	Nagymennyiségű víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése		

## 7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan sütőlapot használjon, melyeknek tiszta az alja.



Az üvegerámián megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

### A szennyeződés eltávolítása:

1. – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, műanyag fóliát, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket.
2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta törülközővel.**

Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa hegyesszögben az üvegerámia felületre a kaparót, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

– **Távolítsa el, miután a készülék megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Üvegerámiához vagy rozsdamentes acélhoz való különleges tisztítószert használjon.

## 8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

### 8.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

### 8.2 A készülék ki- és bekapcsolása



1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához.








2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.

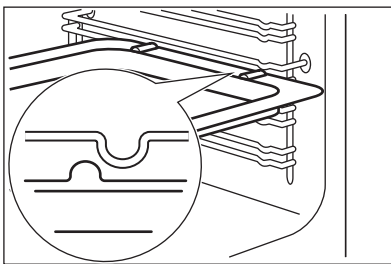
3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

### 8.3 Sütőfunkciók

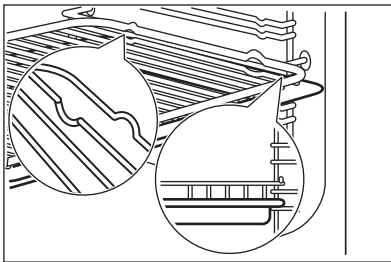
Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint az Alsó + felső sütésnél.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Alsó + felső sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez. Egyidejűleg működik a felső és az alsó fűtőelem.
 Pizzasütés	Pizza, quiche vagy pite készítéséhez. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint az Alsó + felső sütésnél.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. A grillező elem és a sütőventilátor felváltva üzemelve keringeti a forró levegőt az étel körül.
 Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos ételmszer grillezéséhez. Piritós készítéséhez. A teljes grillező elem működik.
 Enyhe sütés	Sütés tepsiben és szárítás egyetlen sütőszinten, alacsony hőmérsékleten.
 Felolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez.
 Sütővilágítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.

## 8.4 Sütőtartozékok behelyezése



A mély tepsi és a sütőpolc oldalsó peremekkel rendelkeznek. Ezek a peremek és a vezetősínek alakja speciális eszközként szolgálnak a főzőedény csúszásának megakadályozására.



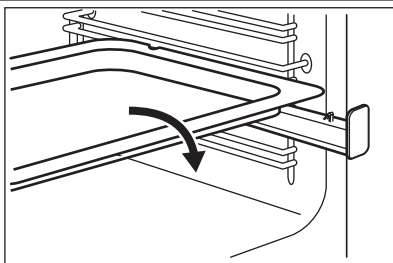
### A sütőpolc és a mély tepsi együttes behelyezése

Helyezze a sütőpolcot a mély tepsire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

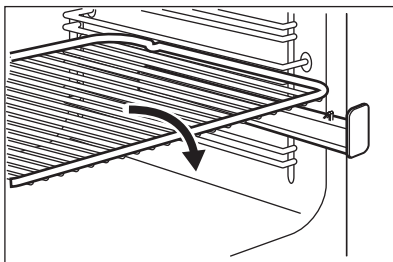


Későbbi használatra őrizze a tesztköpös sínvezető szerelési útmutatóját.

## 8.5 Teleszkópos polctartók - a sütőtartozékok behelyezése

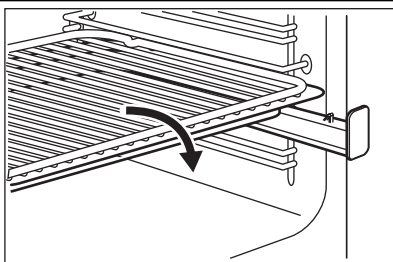


Helyezze a sütőtálcát vagy a hússütő tepsit a teleszkópos sütősínekre.



A sütőpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.

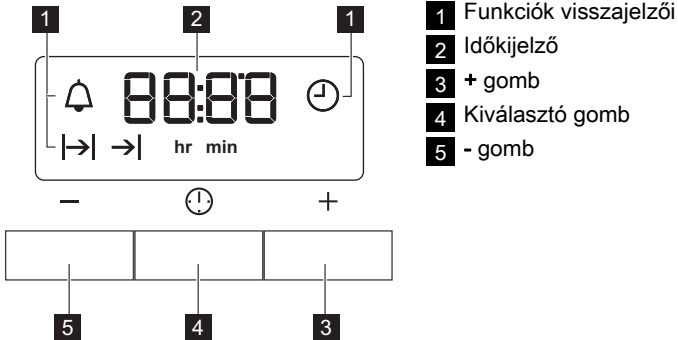
## 8.6 A sütőpolc és a hússütő tepsire együttes behelyezése



Helyezze a sütőpolcot a hússütő tepsire. Tegye a sütőpolcot és a hússütő tepsit a teleszkópos polctartókra.

## 9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

### 9.1 Elektronikus programkapcsoló

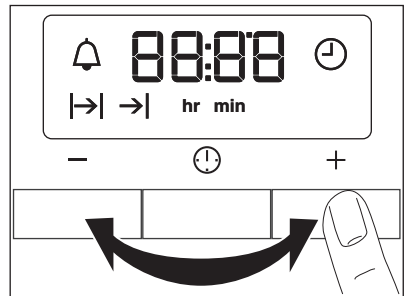


Óra funkció	Alkalmazás
Pontos idő	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
Időtartam	Annak beállítására, hogy mennyi idő óta működik a készülék.
Befejezés	Annak beállítása, hogy mikor kapcsol ki a készülék.

**i** Egyidejűleg használhatja az Időtartam és a Befejezés funkciókat annak beállítására, hogy mikor kapcsoljon be- és ki a készülék. Először az Időtartamot, majd a Befejezést állítsa be.

### 9.2 Az órafunkciók beállítása

1. Az Időtartam és a Befejezés funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló funkcióhoz.
2. Nyomja meg többször a kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.



3. A szükséges óra funkció beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Ha a beállított idő letelik, a visszajelző villogni kezd, és két percig hangjelzés hallható.

- i** Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.
4. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.

5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütő-funkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

2. Tartsa nyomva a - gombot.  
Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

### 9.3 Az órafunkciók törlése

1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció viszájelzője villogni nem kezd.

## 10. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.



### FIGYELEM

A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevek maradandó foltokat okozhatnak a zománcan.

- Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kikapcsolható, ettől kezdve a készülék a maradék hőt használja.

**Amikor fagyaszott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.**

### A tésztaütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10-15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításain. A különbségek a sütés folyamata alatt kiegyenlítődnek.

### 10.1 Tésztaütés

#### Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcmagasságokat a táblázatban szereplő értékekhez.

### 10.2 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	Helytelen polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes).	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.



A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacos, csíkokban vizes).	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b>
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacos, csíkokban vizes).	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

### 10.3 Enyhe sütés ☞



#### Hasznos tudnivalók az Enyhe sütés funkcióhoz:

- Tepsiben történő sütéshez és szárításhoz egyetlen sütőszinten, alacsony hőmérsékleten.
- Egyszerre csak egy tepsiben vagy tálcán süssön.
- Ha szeretné előmelegíteni a sütőt, használja a ☞ funkciót.

Étel típusa	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Aprósütemények	180 – 190	10 - 20 <sup>1)</sup>
Tésztafélék: Choux tészta	180 – 190	30 - 40 <sup>1)</sup>
Tésztafélék: Omlós tészta	180 - 190	25 - 35 <sup>1)</sup>
Habcsók	80-100	120 - 150

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 10.4 Hőlégbefúvás, nagy hőfok



### Sütés egyetlen polcon

#### Sütés sütőformákban

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Forma torta vagy kalács	2	150 - 160	50 - 70
Homoktorta/gyümölcskenyér	1 - 2	140 - 160	50 - 90
Fatless sponge cake	3	150 - 160 1)	25 - 40
Tortalap – vajos tészta	2	170-180 1)	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	2 - 3	160	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt

#### Sütőlapon süített sütemény

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Morzsa tetejű sütemény (szárazon)	3	150 - 160	20 - 40
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) 1)	3	150	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	3	160 - 170	40 - 80

1) Használjon mély tepsit

#### Aprósütemények

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Aprósütemény omlós tésztából	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Pastry Stripes	3	140	20 - 35
Aprósütemény kevert tésztából	3	150 - 160	15 - 20

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	3	80 - 100	120 - 150
Puszedli	3	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztájú sütemény	3	150 - 160	20 - 40
Leveles tészta	3	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30
Roládok	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 35
Small cakes (tál-cánként 20 db)	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt

#### Felfújtak és csőben sülték – táblázat

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Olvasztott sajtos tetejű bagett	1	160 - 170 <sup>1)</sup>	15 - 30
Töltött zöldség	1	160 - 170	30- 60

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt

#### Több szinten való sütés

##### Sütőlapon sült sütemény

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
	2 polc		
Krémes fánk / képviselőfánk	2/4	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45
Száraz morzsás pite	2/4	150 - 160	30 - 45

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt

##### Kekszek/small cakes/tészták/péksütemény

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
	2 polc		
Aprósütemény omlós tésztából	2/4	150 - 160	20 - 40
Linzer / omlós tészták	2/4	140	25 - 45
Aprósütemény kevert tésztából	2/4	160 - 170	25 - 40

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
	2 polc		
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	2/4	80 - 100	130 - 170
Puszedli	2/4	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú sütemény	2/4	160 - 170	30 - 60
Leveles tészta	2/4	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50
Roládok	2/4	180 <sup>1)</sup>	25- 40
Small cakes (tálcánként 20 db)	2/4	150 <sup>1)</sup>	20 - 40

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt

## 10.5 Alsó + felső sütés egy polcon ☐

### Sütés sütőformákban

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Forma torta vagy kalács	2	160 - 180	50 - 70
Homoktorta/gyümölcskenyér	1 - 2	150 - 170	50 - 90
Fatless sponge cake	3	170 <sup>1)</sup>	25 - 40
Tortalap – vajos tészta	2	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	2	170 - 190	20 - 25
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	1 - 2	180	60 - 90
Sós lepény (pl. quiche lorraine)	1	180 - 220	35- 60
Sajttorta	1 - 2	160 - 180	60 - 90

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt

### Sütőlapon süttöt sütemény

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Fonott kalács/kenyér	2	170 - 190	40 - 50
Karácsonyi kalács	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
<b>Kenyér (rozskenyér):</b>			
1. A sütési folyamat első része.	1 - 2	1. 230 <sup>1)</sup>	1. 20
2. A sütési folyamat második része.		2. 160 - 180 <sup>1)</sup>	2. 30 - 60
Krémes fánk / képviselőfánk	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35
Keksztekercs	3	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	3	160 - 180	20 - 40
Vajas mandulorta / cukros sütemények	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	3	170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	3	170 - 190	40 - 60
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín, puding)	3	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80
Pizza (gazdag feltéttel) <sup>2)</sup>	1 - 2	190 - 210 <sup>1)</sup>	30 - 50
Pizza (vékony)	1 - 2	220 - 250 <sup>1)</sup>	15 - 25
Élesztő nélküli kenyér	1	230 - 250	10 - 15
Torták (CH)	1	210 - 230	35 - 50

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt

<sup>2)</sup> Használjon mély tepsit

### Aprósütemények

Étel típusa	Polcszintek	Hőmérséklet °C	Idő percben
Aprósütemény omlós tésztából	3	170 - 190	10 - 20
Short bread/ Pastry Stripes	3	160 <sup>1)</sup>	20 - 35

Étel típusa	Polcszintek	Hőmérséklet °C	Idő percben
Aprósütemény piskótatésztából	3	170 - 190	20 - 30
Tojásfehérjéből készült sütemé- nyek, habcsók	3	80 - 100	120 - 150
Puszedli	3	120 - 130	30 - 60
Kelt tésztájú süte- mény	3	170 - 190	20 - 40
Leveles tészta	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30
Roládok	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 55
Small cakes (tál- cánként 20 db)	3 - 4	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt

#### Felfújtak és csőben sülték – táblázat

Étel	Polcszintek	Hőmérséklet °C	Idő percben
Tésztafelfújt	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	1	180 - 200	35 - 50
Csőben sült zöld- ség	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	1	200 - 220 <sup>1)</sup>	15 - 30
Édes felfújtak	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfújt	1	180 - 200	40 - 60
Töltött zöldség	1	180 - 200	40 - 60

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt

#### 10.6 Pizza beállítás

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Pizza (vékony) <sup>1)</sup>	1 - 2	200 - 230 <sup>2)</sup>	10 - 20
Pizza (gazdag fel- téttel) <sup>1)</sup>	1 - 2	180 - 200	20 - 35
Gyümölcslepény	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Spenótos lepény	1 - 2	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (sós lepény)	1 - 2	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1 - 2	170 - 200	35 - 55
Sajjtorta	1 - 2	140 - 160	60 - 90

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Almatorta, bevo-nattal	1 - 2	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1 - 2	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli ke-nyér	2 - 3	230 - 250 <sup>2)</sup>	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2 - 3	160 - 180 <sup>2)</sup>	45 - 55
Flammekuchen	2 - 3	230 - 250 <sup>2)</sup>	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata)	2 - 3	180 - 200 <sup>2)</sup>	15 - 25

1) Használjon mély tepsit

2) Melegítse elő a sütőt

## 10.7 Sültek

### Húsok sütése

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (kérjük, olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.

- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

## 10.8 Hússütés Alsó + felső sütéssel ☐

### Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Párolt marhasült	1-1,5 kg	1	200 - 230	105 - 150
Marhasült vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	1	230 - 250 <sup>1)</sup>	6 - 8
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	1	220 - 230	8 - 10
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	1	200 - 220	10 - 12

1) Melegítse elő a sütőt

**Sertés**

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Lapocka, tarja, sonka	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Borda, karaj	1-1,5 kg	1	180 - 190	60 - 90
Fasírt	750 g-1 kg	1	170 - 190	50 - 60
Sertéscsülök (előfőzve)	750 g-1 kg	1	200 - 220	90 - 120

**Borjú**

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Borjúsült <sup>1)</sup>	1 kg	1	210 - 220	90 - 120
Borjúcülök	1,5-2 kg	1	200 - 220	150 - 180

1) egy zárt hússütő edényt használjon

**Bárány**

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Báránycsülök, bárány roston	1-1,5 kg	1	210 - 220	90 - 120
Báránygerinc	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

**Vadhús**

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Nyúlboroda, nyúlcomb	1 kg-ig	1	220 - 240 <sup>1)</sup>	30 - 40
Őz-/vadgerinc	1,5-2 kg	1	210 - 220	35 - 40
Őzcomb, vadcomb	1,5-2 kg	1	200 - 210	90 - 120

1) Melegítse elő a sütőt

**Szárnyas**

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Baromfi részek	Egyenként 200-250g-os	1	220 - 250	20 - 40
Fél csirke	Egyenként 400-500 g-os	1	220 - 250	35 - 50
Csirke, jérce	1-1,5 kg	1	220 - 250	50 - 70



Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Kacsa	1,5-2 kg	1	210 - 220	80 - 100
Liba	3,5-5 kg	1	200 - 210	150 - 180
Pulyka	2,5-3,5 kg	1	200 - 210	120 - 180
Pulyka	4-6 kg	1	180 - 200	180 - 240

**Hal**

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Hal egészben	1-1,5 kg	1	210 - 220	40 - 70

**10.9 Hússütés Infrásütéssel ☞****Marhahús**

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Marhasült vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	1	190 - 200 1)	5 - 6
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	1	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	1	170 - 180	8 - 10

1) Melegítse elő a sütőt

**Sertés**

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Lapocka, tarja, sonka	1-1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1-1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g-1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Sertéscsülök (előfőzve)	750 g-1 kg	1	150 - 170	90 - 120

**Borjú**

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Borjúsült	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Borjúcsülök	1,5-2 kg	1	160 - 180	120 - 150

**Bárány**

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Báránycsülök, bárány roston	1-1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1-1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

**Szárnycsőr**

Húsféle	Mennyiség	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g-os	1	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1-1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5-2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5-5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5-3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4-6 kg	1	140 - 160	150 - 240

**10.10 Grill**

**A grill funkciót mindig a legnagyobb hőmérsékleti beállítással használja**



Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad

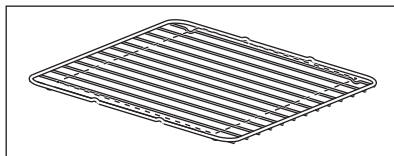


Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

- Helyezze a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcszintre.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcszinten gyűljön össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

A grillező terület a polc közepén található



Grillezés 

Grillezésre alkalmas ételtípusok	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Grillezési idő percben	
			Első oldal	Második oldal
Burgers	4	max <sup>1)</sup>	9 - 15	8 - 13
Sertésszelet	4	max	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	4	max	10 - 12	6 - 8
Filészeletek, borjúszeletek	4	max	7 - 10	6 - 8
Pirítós	4 - 5	max <sup>1)</sup>	1 - 4	1 - 4
Pirítós kenyér feltéttel	4	max	6 - 8	-

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt

### 10.11 Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.

Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét. Az első sütőpolc pozíciót használja. Amelyik legalul van.

Étel	Kiolvasztási idő percben.	További kiolvasztási idő percben.	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Helyezze a csirkét egy nagyobb tányérra, majd azt egy lefelé fordított csészéalátétre. Félidőben fordítsa meg
1000 g-os hús	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg
500 g-os hús	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng (150 g)	25 - 35	10 - 15	-
Eper (300 g)	30 - 40	10 - 20	-
Vaj (250 g)	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín (2 x 200 g)	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

## 11. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

- A készülék elülső oldalát tisztítószerez meleg vízzel megnedvesített puha ruhával tisztítsa meg.
- Hagyományos tisztítószerez végezze a fémfelületek tisztítását.

- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a sütő tartozékait. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékai vannak, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a teflon bevonatot.



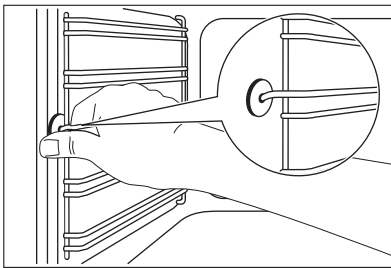
### Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapott, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsítják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

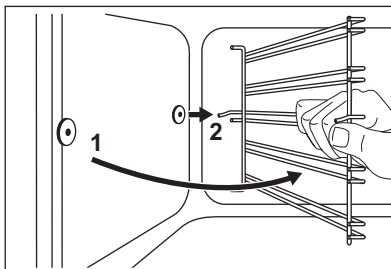
## 11.1 Polctartó

A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfaltól.

### A polctartó sínek kivétele



1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

### A polctartó sín behelyezése

A polctartó síneket a kiszéréssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



#### Teleszkópos polctartókkal ellátott modelleknél:

A teleszkópos polctartón található tartócsapok előre nézzenek!



#### FIGYELEM

Ellenőrizze, hogy elől van-e a hosszabb rögzítőhuzal. Hátrafelé kell a két huzal végének mutatnia. A zománc sérülését okozhatja a helytelen betétel.

## 11.2 Sütőtér lámpa



#### VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

**A sütőlámpa cseréje előtt:**

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.



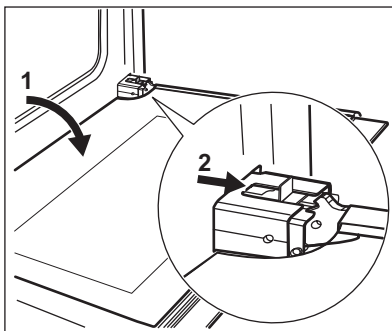
Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegbúrát.

**A sütőlámpa cseréje**

1. A sütővilágítás üveg lámpabúrája a sütőtér hátsó részén található.  
Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °-ig hőálló sütőlámpára.



Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

**Az ajtó eltávolítása:**

Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót a levétellel ellentétes sorrendben. Ügyeljen arra, hogy az ajtó visszahelyezésekor kattanást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtsen ki.

4. Szerelje fel az üvegfedelet.

**11.3 A sütőajtó tisztítása**

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le az ajtót.

**VIGYÁZAT**

Mielőtt az üveglapok tisztításához kezd ellenőrizze, hogy lehűlt-e az üveгаjtó. Fennáll a veszély, hogy az üveglap eltörik.

**VIGYÁZAT**

Ha az ajtó üveglapjai megsérültek vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatóért forduljon a szakszervizhez.

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Addig mozgassa a csúszkát, amíg kattanást nem hall.
3. A csúszka reteszeléséig hajtsa be az ajtót.
4. Vegye le az ajtót.

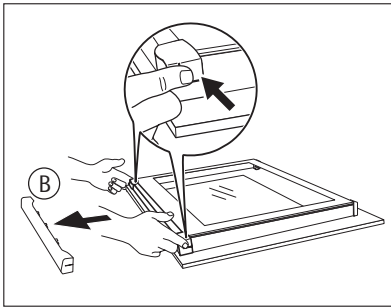


Az ajtót a levételhez húzza kifelé; először az egyik, majd a másik oldalánál.

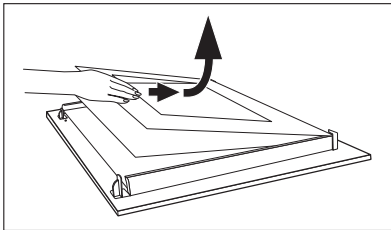
**11.4 A sütő üveglapjai**

Az ábrán látható példától eltérő típusú és formájú lehet terméke ajtóüvege. Az üvegek száma is eltérhet.

## Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása



1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



2. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket a vezetősínből.
4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait.

A lapok visszatételéhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.



### FIGYELEM

Az eltávolítható üvegpnelek egyik oldalán jelölés található. Ügyeljen arra, hogy a jelölés a bal felső sarokba kerüljön.

2. Emelje meg enyhén, és húzza le a rekesztartó sínekről.

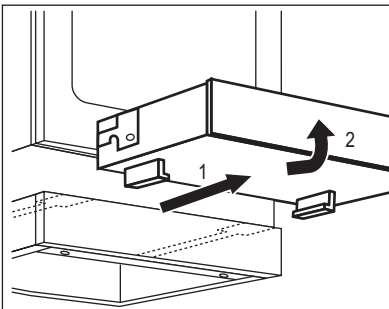
### A rekesz visszahelyezése

1. Helyezze a rekeszt a rekesztartó sínekre. Ügyeljen rá, hogy a nyelvek megfelelően illeszkedjenek a sínekbe.
2. A rekeszt engedje le vízszintes helyzetbe, és tolja be.

## 11.5 A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



### VIGYÁZAT

A sütő használatakor a rekesz felforrósodhat. Ezért ne tartson a rekeszben gyúlékony anyagokat, pl. tisztítószeret, műanyag zacskókat, edényfogó kesztyűt, papírt, tisztítósprayt stb.

## 12. MIT TEGYEK, HA...



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A tűzhely nem működik	Nem állította be a főzési fokozatot	Állítsa be a főzési fokozatot
A sütő nem melegszik fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Ellenőrizze a beállításokat
A sütő nem melegszik fel	A biztosítódobozban kioldott a biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételt kioldódás után forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütővilágítás	Meghibásodott a sütőlámpa	Cserélje ki a sütőlámpa izzóját
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a sütőtérben	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben
“12.00” látható a kijelzőn	Áramszünet	Állítsa be újra az órát
Nem világít a maradékhő visszajelző	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzónának forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálatához.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az

adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.) .....

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## 13. ÜZEMBE HELYEZÉS



### VIGYÁZAT

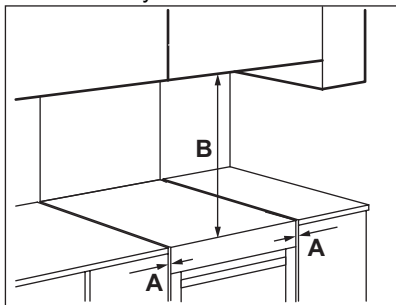
Lásd a „Biztonság” című részt.

Méretek	
Magasság	847 - 867 mm
Szélesség	596 mm

Méretek	
Mélység	600 mm
Sütő térfogata	74 l
Feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

### 13.1 A készülék elhelyezése

A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.

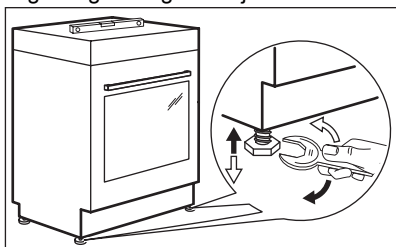


#### Minimális távolságok

Méretek	mm
A	2
B	685

### 13.2 Vízsintbe állítás

A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.



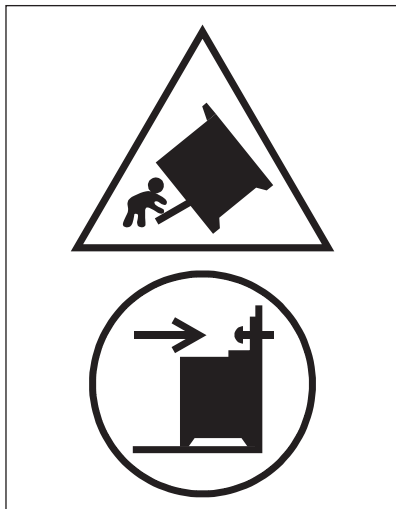
### 13.3 Billenésgátló



#### FIGYELEM

Fel kell szerelnie a billenésgátlót. Ha nem szereli be, akkor hátra-billenhet a készülék.

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) figyelmezteti Önt a billenésgátló felszerelésére.



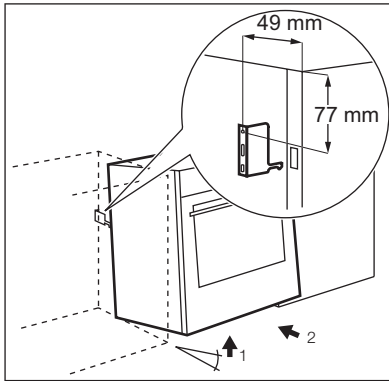
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
2. A készülék tetejétől 77 mm-es és a készülék bal oldalától 49 mm-es távolságra, a tartón lévő nyílásba szerelje be a billenésgátlót (lásd az ábrát). Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.
3. Egy nyílást talál a készülék hátulján, a bal oldalon (lásd az ábrát).

Emelje meg a készülék (1) elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér középre (2). Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a tűzhely szélességét, akkor a tűzhely közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.



Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.



## 13.4 Elektromos üzembe helyezés



A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.


Alkalmazható kábeltípusok: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

## 14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: ♻️.

Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és

elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé.

Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.





