

EOB3450AAX  
EOB3450AOX



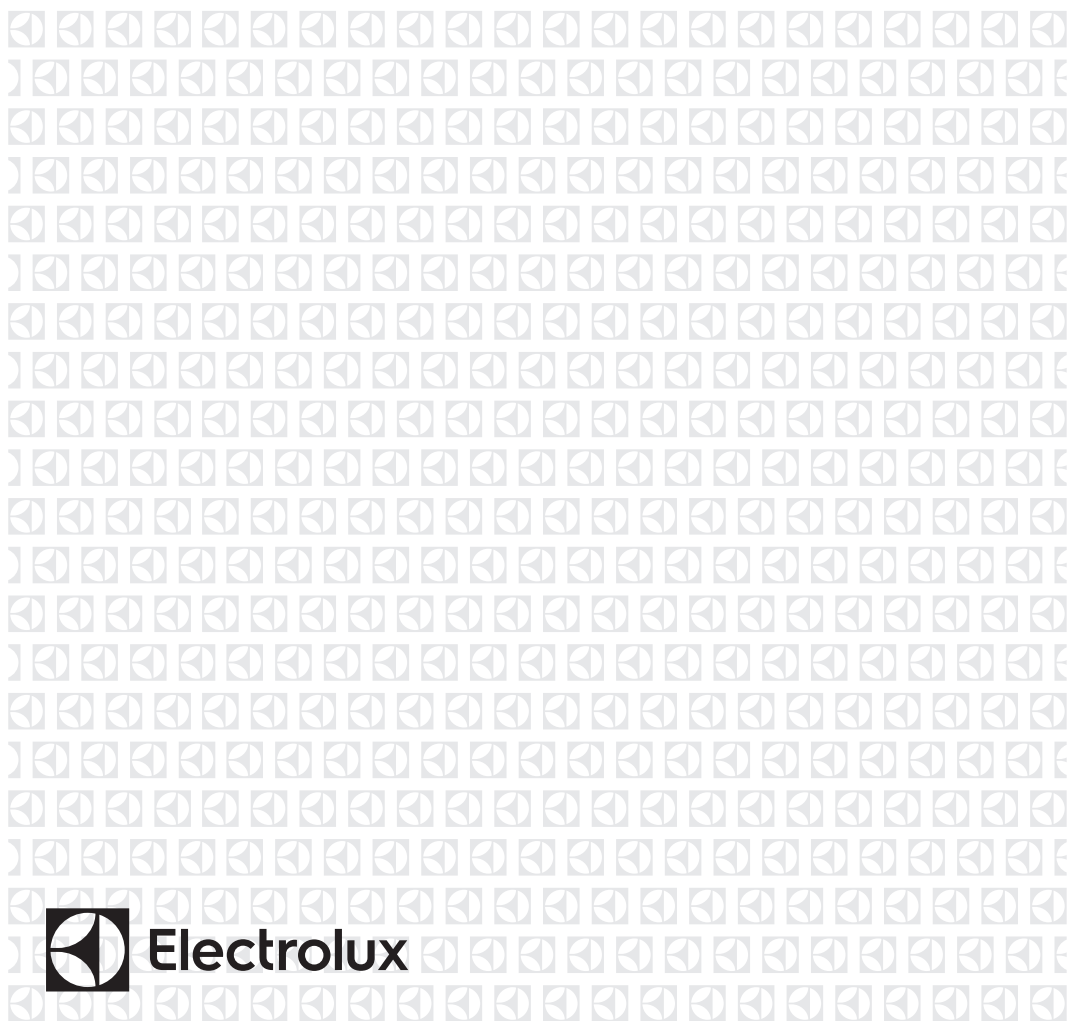
---

EN Oven  
EL Φούρνος

---

User Manual  
Οδηγίες Χρήσης

2  
28



## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	3
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
3. PRODUCT DESCRIPTION.....	7
4. BEFORE FIRST USE.....	7
5. DAILY USE.....	8
6. CLOCK FUNCTIONS.....	9
7. USING THE ACCESSORIES.....	11
8. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	12
9. HINTS AND TIPS.....	12
10. CARE AND CLEANING.....	20
11. TROUBLESHOOTING.....	23
12. INSTALLATION.....	24
13. ENERGY EFFICIENCY.....	26

## WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

**Visit our website for:**



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Register your product for better service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, this should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.
- Children aged 3 years and under must be kept away from this appliance when it is in operation at all times.

### 1.2 General Safety

- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Before maintenance cut the power supply.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation



#### **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instruction supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.

### 2.2 Electrical connection



#### **WARNING!**

Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains

- cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door, especially when the door is hot.
  - The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
  - Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
  - If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
  - Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
  - Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
  - The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
  - This appliance complies with the E.E.C. Directives.
- Do not apply pressure on the open door.
  - Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
  - Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
  - Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
  - Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

### 2.3 Use

**WARNING!**

Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- This appliance is for household use only.
  - Do not change the specification of this appliance.
  - Make sure that the ventilation openings are not blocked.
  - Do not let the appliance stay unattended during operation.
  - Deactivate the appliance after each use.
  - Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
  - Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- To prevent damage or discoloration to the enamel:
    - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
    - do not put aluminium foil directly on the bottom of the appliance.
    - do not put water directly into the hot appliance.
    - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
    - be careful when you remove or install the accessories.
  - Discoloration of the enamel has no effect on the performance of the appliance.
  - Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
  - This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
  - Always cook with the oven door closed.
  - If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance is in operation. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

## 2.4 Care and cleaning



### **WARNING!**

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.
- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use any abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.
- Do not clean the catalytic enamel (if applicable) with any kind of detergent.

## 2.5 Internal light

- The type of light bulb or halogen lamp used for this appliance is only for

household appliances. Do not use it for house lighting.



### **WARNING!**

Risk of electrical shock.

- Before replacing the lamp, disconnect the appliance from the power supply.
- Only use lamps with the same specifications.

## 2.6 Disposal



### **WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

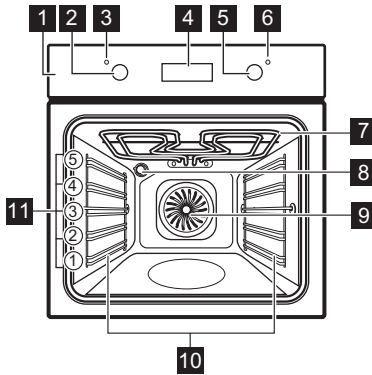
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

## 2.7 Service

- To repair the appliance contact an Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 General overview



- 1** Control panel
- 2** Knob for the oven functions
- 3** Power lamp / symbol
- 4** Electronic programmer
- 5** Knob for the temperature
- 6** Temperature indicator / symbol
- 7** Heating element
- 8** Lamp
- 9** Fan
- 10** Shelf support, removable
- 11** Shelf positions

### 3.2 Accessories

- **Wire shelf**  
For cookware, cake tins, roasts.
- **Baking tray**  
For cakes and biscuits.
- **Grill- / Roasting pan**  
To bake and roast or as pan to collect fat.
- **Telescopic runners**  
For shelves and trays.

## 4. BEFORE FIRST USE



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.



To set the Time of day refer to "Clock functions" chapter.

### 4.1 Initial Cleaning

Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance.






Refer to "Care and cleaning" chapter.

Clean the appliance and the accessories before first use.

Put the accessories and the removable shelf supports back to their initial position.

### 4.2 Preheating

Preheat the empty appliance to burn off the remaining grease.

1. Set the function  and the maximum temperature.
2. Let the appliance operate for 1 hour.
3. Set the function  and set the maximum temperature.
4. Let the appliance operate for 15 minutes.
5. Set the function  and set the maximum temperature.
6. Let the appliance operate for 15 minutes.

Accessories can become hotter than usual. The appliance can emit an odour and smoke. This is normal. Make sure that the airflow in the room is sufficient.

## 5. DAILY USE



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 5.1 Retractable knobs

To use the appliance, press the control knob. The control knob comes out.

### 5.2 Activating and deactivating the appliance










**It depends on the model if your appliance has lamps, knob symbols or indicators:**




- The lamp comes on when the appliance operates.
- The symbol shows whether the knob controls the oven functions or the temperature.
- The indicator comes on when the oven heats up.

1. Turn the knob for the oven functions to select an oven function.
2. Turn the knob for the temperature to select a temperature.
3. To deactivate the appliance turn the knobs for the oven functions and temperature to the off position.

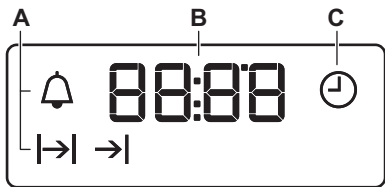
### 5.3 Oven functions

Oven function		Application
	Off position	The appliance is off.
	Light	To activate the lamp without a cooking function.
	Top / Bottom Heat / Aqua Cleaning	To bake and roast food on one shelf position. For more information about Aqua Cleaning, refer to the chapter "Care and cleaning".
	Top Heat	To brown bread, cakes and pastries. To finish cooked dishes.
	Bottom Heat	To bake cakes with crispy bottom and to preserve food.
	Grilling	To grill flat food and to toast bread.
	Fast Grilling	To grill flat food in large quantities and to toast bread.



Oven function	Application
 Turbo Grilling	To roast larger meat joints or poultry with bones on one shelf position. Also to make gratins and to brown.
 True Fan Cooking / Defrost	To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat. This function can be used for defrosting frozen foods, such as vegetables and fruits. The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food.
 Pizza Setting	To bake food on one shelf position for a more intensive browning and a crispy bottom. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Top / Bottom Heat.

## 5.4 Display



- A. Function indicators
- B. Time display
- C. Function indicator



## 5.5 Buttons

Button	Function	Description
—	MINUS	To set the time.
⌚	CLOCK	To set a clock function.
+	PLUS	To set the time.

# 6. CLOCK FUNCTIONS


## 6.1 Clock functions table



Clock function	Application
⌚ TIME OF DAY	To set, change or check the time of day.
>  DURATION	To set how long the appliance operates.
->  END	To set when the appliance deactivates.

Clock function	Application
 TIME DELAY	To combine DURATION and END function.
 MINUTE MINDER	To set countdown time. This function has no effect on the operation of the appliance.



## 6.2 Setting and changing the time

You must set the time before you operate the oven.





The  flashes when you connect the appliance to the electrical supply, when there was a power cut or when the timer is not set.

Press the  or  to set the correct time.


After approximately five seconds, the flashing stops and the display shows the time of day you set.

To change the time of day press  again and again until  starts to flash.



## 6.3 Setting the DURATION

1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the DURATION time.


The display shows .


4. When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. The appliance deactivates automatically.
5. Press any button to stop the acoustic signal.
6. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.

## 6.4 Setting the END









1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.

3. Press  or  to set the time.

The display shows .

4. When the time ends,  flashes and an acoustic signal sounds. Press any button to stop the signal.
5. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.
6. The appliance deactivates automatically.





## 6.5 Setting the TIME DELAY

1. Set an oven function and temperature.
2. Press  again and again until  starts to flash.
3. Press  or  to set the time for DURATION.
4. Press .
5. Press  or  to set the time for END.
6. Press  to confirm.

Appliance turns on automatically later on, works for the set DURATION time and stops at the set END time. At the set time an acoustic signal sounds.

7. Turn the knob for the oven functions and the knob for the temperature to the off position.
8. The appliance deactivates automatically.


## 6.6 Setting the MINUTE MINDER


1. Press  again and again until  starts to flash.
2. Press  or  to set the necessary time.

The Minute Minder starts automatically after 5 seconds.

- When the set time ends, an acoustic signal sounds. Press any button to stop the acoustic signal.
- Turn the knob for the oven functions to the off position.

## 6.7 Cancelling the clock functions

- Press the  again and again until the necessary function indicator starts to flash.

- Press and hold . The clock function goes out after some seconds.

## 7. USING THE ACCESSORIES

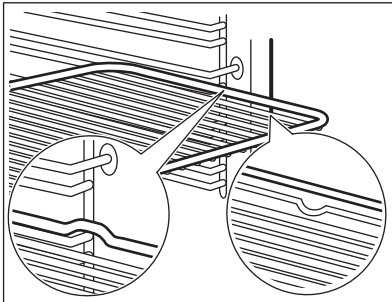


**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 7.1 Inserting the accessories

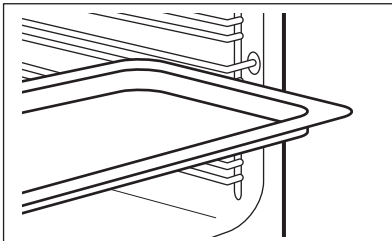
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support and make sure that the feet point down.



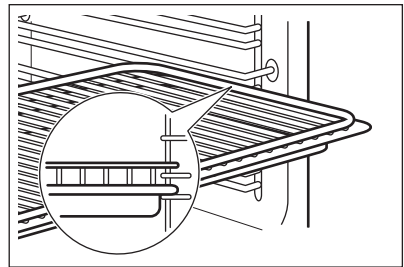
Deep pan:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support.



Wire shelf and the deep pan together:

Push the deep pan between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above and make sure that the feet point down.



Small indentation at the top increase safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping of the shelf.

### 7.2 Telescopic Runners



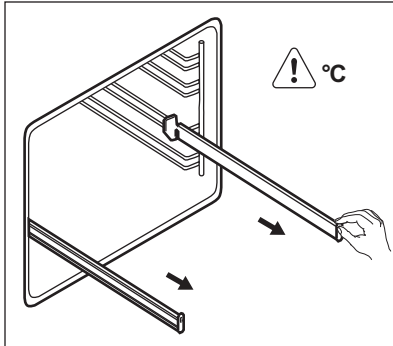
Keep the installation instructions for the telescopic runners for future use.

With telescopic runners you can put in and remove the shelves more easily.

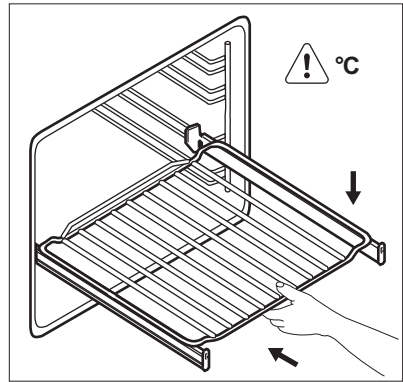


**CAUTION!**  
Do not clean the telescopic runners in the dishwasher. Do not lubricate the telescopic runners.

1. Pull out the right and left hand telescopic runners.



2. Put the wire shelf on the telescopic runners and carefully push them into the appliance.



Make sure you push back the telescopic runners fully in the appliance before you close the oven door.

## 8. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 8.1 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan activates automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you deactivate the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.

### 8.2 Safety thermostat

Incorrect operation of the appliance or defective components can cause dangerous overheating. To prevent this, the oven has a safety thermostat which interrupts the power supply. The oven activates again automatically when the temperature drops.

## 9. HINTS AND TIPS



**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.



The temperature and baking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

### 9.1 General information

- The appliance has five shelf positions. Count the shelf positions from the bottom of the appliance floor.
- The appliance has a special system which circulates the air and constantly recycles the steam. With this system you can cook in a steamy environment and keep the food soft inside and crusty outside. It decreases the cooking time and energy consumption to a minimum.
- Moisture can condense in the appliance or on the door glass panels. This is normal. Always stand back from the appliance when you open the appliance door while cooking. To decrease the condensation, operate the appliance for 10 minutes before cooking.
- Clean the moisture after each use of the appliance.
- Do not put the objects directly on the appliance floor and do not put aluminium foil on the components when you cook. This can change the baking results and cause damage to the enamel.

## 9.2 Baking cakes

- Do not open the oven door before 3/4 of the set cooking time is up.
- If you use two baking trays at the same time, keep one empty level between them.

## 9.3 Cooking meat and fish

- Use a deep pan for very fatty food to prevent the oven from stains that can be permanent.
- Leave the meat for approximately 15 minutes before carving so that the juice does not seep out.

## 9.5 Baking and roasting table

### Cakes

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Whisked recipes	170	2	160	3 (2 and 4)	45 - 60	In a cake mould
Short-bread dough	170	2	160	3 (2 and 4)	20 - 30	In a cake mould
Buttermilk cheese-cake	170	1	165	2	60 - 80	In a 26 cm cake mould
Apple cake (Apple pie) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (left and right)	80 - 100	In two 20 cm cake moulds on a wire shelf
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	In a baking tray
Jam-tart	170	2	165	2 (left and right)	30 - 40	In a 26 cm cake mould
Sponge cake	170	2	160	2	50 - 60	In a 26 cm cake mould
Christmas cake / Rich fruit cake <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	In a 20 cm cake mould

- To prevent too much smoke in the oven during roasting, add some water into the deep pan. To prevent the smoke condensation, add water each time after it dries up.

## 9.4 Cooking times

Cooking times depend on the type of food, its consistency, and volume.

Initially, monitor the performance when you cook. Find the best settings (heat setting, cooking time, etc.) for your cookware, recipes and quantities when you use this appliance.

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Plum cake <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	In a bread tin
Small cakes - one level	170	3	140 - 150	3	20 - 30	In a baking tray
Small cakes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	25 - 35	In a baking tray
Small cakes - three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	30 - 45	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - one level	140	3	140 - 150	3	30 - 35	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - two levels	-	-	140 - 150	2 and 4	35 - 40	In a baking tray
Biscuits / pastry stripes - three levels	-	-	140 - 150	1, 3 and 5	35 - 45	In a baking tray
Meringues - one level	120	3	120	3	80 - 100	In a baking tray
Meringues - two levels <sup>1)</sup>	-	-	120	2 and 4	80 - 100	In a baking tray
Buns <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	In a baking tray
Eclairs - one level	190	3	170	3	25 - 35	In a baking tray
Eclairs - two levels	-	-	170	2 and 4	35 - 45	In a baking tray
Plate tarts	180	2	170	2	45 - 70	In a 20 cm cake mould

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Rich fruit cake	160	1	150	2	110 - 120	In a 24 cm cake mould
Victoria sandwich	170	1	160	2 (left and right)	50 - 60	In a 20 cm cake mould

1) Preheat the oven for 10 minutes.

### Bread and pizza

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
White bread <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 pieces, 500 gr per piece
Rye bread	190	1	180	1	30 - 45	In a bread tin
Bread rolls <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 and 4)	25 - 40	6 - 8 rolls in a baking tray
Pizza <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	In a baking tray or a deep pan
Scones <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	In a baking tray

1) Preheat the oven for 10 minutes.

### Flans

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pasta flan	200	2	180	2	40 - 50	In a mould
Vegetable flan	200	2	175	2	45 - 60	In a mould
Quiches <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	In a mould
Lasagne <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Cannelloni <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	In a mould

1) Preheat the oven for 10 minutes.

### Meat

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Beef	200	2	190	2	50 - 70	On a wire shelf
Pork	180	2	180	2	90 - 120	On a wire shelf
Veal	190	2	175	2	90 - 120	On a wire shelf
English roast beef, rare	210	2	200	2	50 - 60	On a wire shelf
English roast beef, medium	210	2	200	2	60 - 70	On a wire shelf
English roast beef, well done	210	2	200	2	70 - 75	On a wire shelf
Shoulder of pork	180	2	170	2	120 - 150	With rind
Shin of pork	180	2	160	2	100 - 120	2 pieces
Lamb	190	2	175	2	110 - 130	Leg
Chicken	220	2	200	2	70 - 85	Whole
Turkey	180	2	160	2	210 - 240	Whole
Duck	175	2	220	2	120 - 150	Whole
Goose	175	2	160	1	150 - 200	Whole
Rabbit	190	2	175	2	60 - 80	Cut in pieces
Hare	190	2	175	2	150 - 200	Cut in pieces



Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Pheasant	190	2	175	2	90 - 120	Whole

### Fish

Food	Top / Bottom Heat		True Fan Cooking		Time (min)	Comments
	Temperature (°C)	Shelf position	Temperature (°C)	Shelf position		
Trout / Sea bream	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 fish
Tuna fish / Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fillets

## 9.6 Grilling



Preheat the empty oven for 3 minutes before cooking.

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Fillet steaks	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Beef steaks	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Sausages	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Pork chops	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
Chicken (cut in 2)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabs	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Breast of chicken	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	max.	20 - 30	-	4
Fish fillet	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Toasted sandwiches	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4

Food	Quantity		Temperature (°C)	Time (min)		Shelf position
	Pieces	(g)		1st side	2nd side	
Toast	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.7 Turbo Grilling

### Beef

Food	Quantity	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast beef or fillet, rare <sup>1)</sup>	per cm of thickness	190 - 200	5 - 6	1 or 2
Roast beef or fillet, medium <sup>1)</sup>	per cm of thickness	180 - 190	6 - 8	1 or 2
Roast beef or fillet, well done <sup>1)</sup>	per cm of thickness	170 - 180	8 - 10	1 or 2

<sup>1)</sup> Preheat the oven.

### Pork

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Shoulder, neck, ham joint	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Chop, spare rib	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 or 2
Meat loaf	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 or 2
Pork knuckle (pre-cooked)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 or 2

### Veal

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Roast veal	1	160 - 180	90 - 120	1 or 2
Knuckle of veal	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 or 2

### Lamb

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Leg of lamb, roast lamb	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 or 2
Saddle of lamb	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 or 2

**Poultry**

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Poultry portions	0.2 - 0.25 each	200 - 220	30 - 50	1 or 2
Chicken, half	0.4 - 0.5 each	190 - 210	35 - 50	1 or 2
Chicken, poultryard	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 or 2
Duck	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 or 2
Goose	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 or 2
Turkey	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 or 2
Turkey	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 or 2

**Fish (steamed)**

Food	Quantity (kg)	Temperature (°C)	Time (min)	Shelf position
Whole fish	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 or 2

**9.8 Defrost**

Food	Quantity (g)	Defrosting time (min)	Further defrosting time (min)	Comments
Chicken	1000	100 - 140	20 - 30	Place the chicken on an upturned saucer placed on a large plate. Turn halfway through.
Meat	1000	100 - 140	20 - 30	Turn halfway through.
Meat	500	90 - 120	20 - 30	Turn halfway through.
Trout	150	25 - 35	10 - 15	-
Strawberries	300	30 - 40	10 - 20	-
Butter	250	30 - 40	10 - 15	-
Cream	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Cream can also be whipped when still slightly frozen in places.
Gateau	1400	60	60	-

**9.9 Drying - True Fan Cooking**

- Cover trays with grease proof paper or baking parchment.
- For a better result, stop the oven halfway through the drying time, open

the door and let it cool down for one night to complete the drying.

**Vegetables**

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Beans	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Peppers	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Vegetables for sour	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Mushrooms	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Herbs	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

**Fruit**

Food	Temperature (°C)	Time (h)	Shelf position	
			1 position	2 positions
Plums	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apricots	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Apple slices	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pears	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

**10. CARE AND CLEANING**

**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

**10.1 Notes on cleaning**

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a dedicated cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire. The risk is higher for the grill pan.
- Clean stubborn dirt with a special oven cleaner.
- Clean all accessories after each use and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- If you have nonstick accessories, do not clean them using aggressive agents, sharp-edged objects or a dishwasher. It can cause damage to the nonstick coating.

**10.2 Stainless steel or aluminium appliances**

Clean the oven door with a damp cloth or sponge only. Dry it with a soft cloth. Do not use steel wool, acids or abrasive materials as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel with the same precautions.

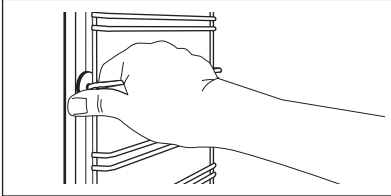
**10.3 Cleaning the door gasket**

- Regularly do a check of the door gasket. The door gasket is around the frame of the oven cavity. Do not use the appliance if the door gasket is damaged. Contact an Authorised Service Centre.
- To clean the door gasket, refer to the general information about cleaning.

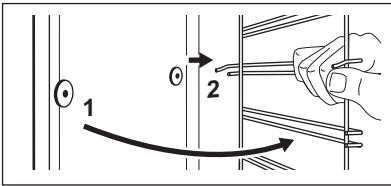
## 10.4 Removing the shelf supports

To clean the oven, remove the shelf supports.

1. Pull the front of the shelf support away from the side wall.



2. Pull the rear end of the shelf support away from the side wall and remove it.




Install the shelf supports in the opposite sequence.

- i** The retaining pins on the telescopic runners must point to the front.

## 10.5 Aqua Cleaning

The Aqua cleaning procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.

1. Put 300 ml of water into the Aqua cleaning container at the bottom of the oven.
2. Set the function .
3. Set the temperature to 90 °C.
4. Let the appliance operate for 30 minutes.
5. Deactivate the appliance and let it cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inside of the oven with a soft cloth.

- !** **WARNING!** Make sure that the appliance is cool before you touch it. There is a risk of burns.

## 10.6 Oven ceiling



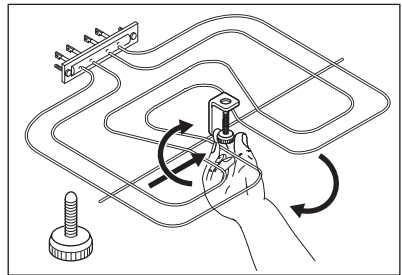
### WARNING!

Deactivate the appliance before you remove the heating element. Make sure that the appliance is cold. There is a risk of burns.

Remove the shelf supports.

You can remove the heating element to clean the oven ceiling more easily.

1. Remove the screw which holds the heating element. For the first time, use a screwdriver.



2. Carefully pull the heating element down.
3. Clean the oven ceiling with a soft cloth with warm water and a cleaning agent, and let it dry.

Install the heating element in the opposite sequence.

Install the shelf supports.



### WARNING!

Make sure that the heating element is correctly installed and that it does not fall down.

## 10.7 Cleaning the oven door

The oven door has two glass panels. You can remove the oven door and the internal glass panel to clean it.

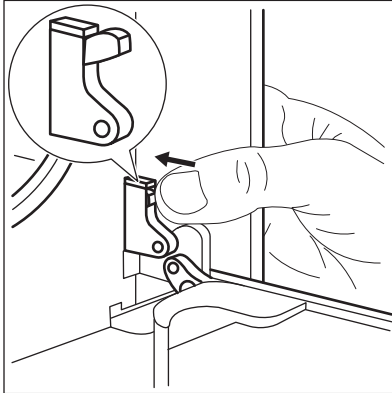


The oven door can close if you try to remove the internal glass panel before you remove the oven door.

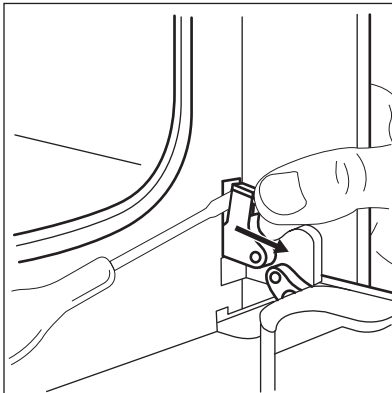


**CAUTION!**  
Do not use the appliance  
without the internal glass  
panel.

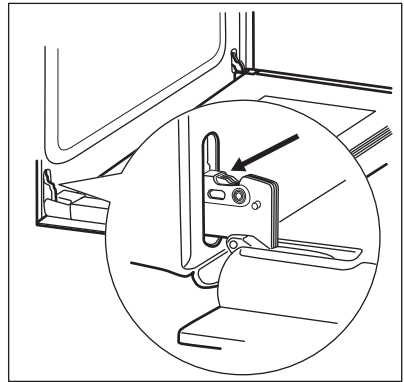
1. Fully open the door and identify the hinge to the right side of the door.
2. Push the tightening component until it pulls back.



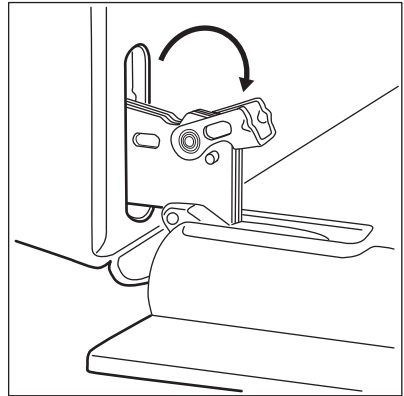
3. Hold the pushed component with one hand. Use a screwdriver with the other hand to lift and turn the right side hinge lever.



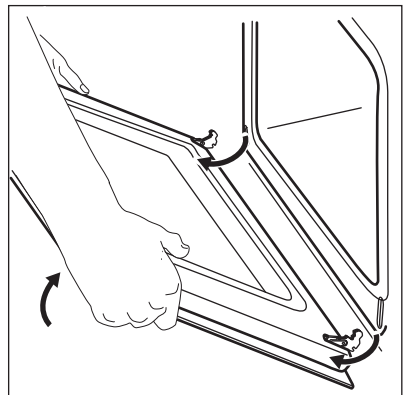
4. Identify the hinge to the left side of the door.



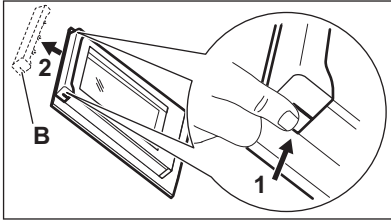
5. Lift and turn the lever on the left hinge.



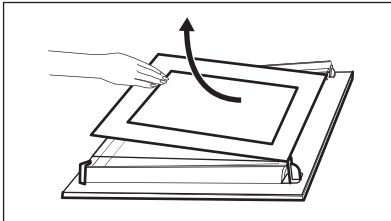
6. Close the oven door halfway to the first opening position. Then pull forward and remove the door from its seat.



7. Put the door on a soft cloth on a stable surface.
8. Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal.



9. Pull the door trim to the front to remove it.
10. Hold the door glass panel by its top edge and carefully pull it out. Make sure the glass slides out of the supports completely.



11. Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully.

When the cleaning is completed, install the glass panel and the oven door. Do the above steps in the opposite sequence.

The screen-printing zone must face the inner side of the door. Make sure that after the installation the surface of the glass panel frame on the screen-printing zones is not rough when you touch it.

## 11. TROUBLESHOOTING

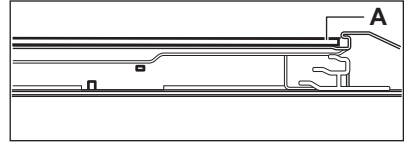


**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.

### 11.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The oven is deactivated.	Activate the oven.

Make sure that you install the internal glass panel in the seats correctly.



### 10.8 Replacing the lamp

Put a cloth on the bottom of the interior of the appliance. It prevents damage to the lamp glass cover and the cavity.



**WARNING!**

Danger of electrocution!  
Disconnect the fuse before you replace the lamp.  
The lamp and the lamp glass cover can be hot.



**CAUTION!**

Always hold the halogen lamp with a cloth to prevent grease residue from burning on the lamp.

1. Deactivate the appliance.
2. Remove the fuses from the fuse box or deactivate the circuit breaker.

### The back lamp

1. Turn the lamp glass cover counterclockwise to remove it.
2. Clean the glass cover.
3. Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp.
4. Install the glass cover.

Problem	Possible cause	Remedy
The oven does not heat up.	The clock is not set.	Set the clock.
The oven does not heat up.	The necessary settings are not set.	Make sure that the settings are correct.
The oven does not heat up.	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	Replace the lamp.
Steam and condensation settle on the food and in the cavity of the oven.	You left the dish in the oven for too long.	Do not leave the dishes in the oven for longer than 15 - 20 minutes after the cooking process ends.
The display shows "12.00".	There was a power cut.	Reset the clock.

### 11.2 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating

plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

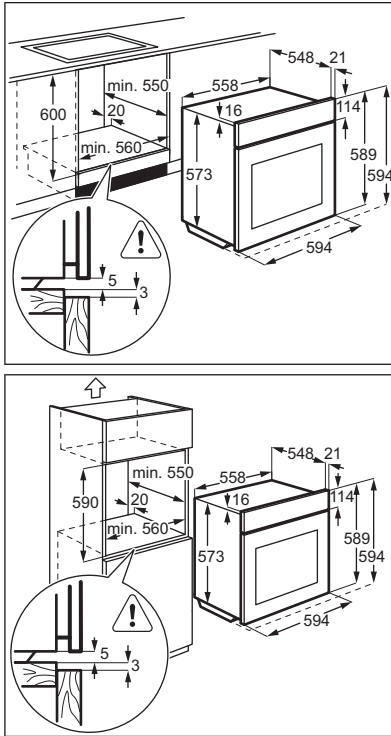
## 12. INSTALLATION



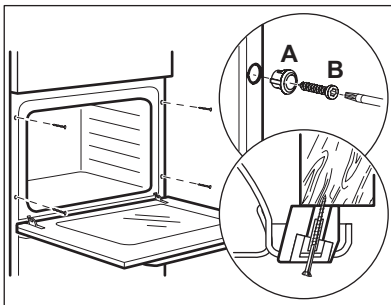
**WARNING!**  
Refer to Safety chapters.



## 12.1 Building In



## 12.2 Securing the appliance to the cabinet



## 12.3 Electrical installation



The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the Safety chapters.

This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

## 12.4 Cable

Cable types applicable for installation or replacement:

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

For the section of the cable refer to the total power on the rating plate. You can also refer to the table:

Total power (W)	Section of the cable (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

The earth cord (green / yellow cable) must be 2 cm longer than phase and neutral cables (blue and brown cables).

## 13. ENERGY EFFICIENCY

### 13.1 Product Fiche and information according to EU 65-66/2014

Supplier's name	Electrolux	
Model identification	EOB3450AAX EOB3450AOX	
Energy Efficiency Index	100.0	
Energy efficiency class	A	
Energy consumption with a standard load, conventional mode	0.93 kWh/cycle	
Energy consumption with a standard load, fan-forced mode	0.85 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source	Electricity	
Volume	72 l	
Type of oven	Built-In Oven	
Mass	EOB3450AAX	30.4 kg
	EOB3450AOX	29.9 kg

EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

### 13.2 Energy saving



The appliance contains features which help you save energy during everyday cooking.

#### General hints

Make sure that the oven door is closed properly when the appliance operates and keep it closed as much as possible during the cooking.

Use metal dishes to improve energy saving.

When possible, do not preheat the oven before you put the food inside.

When the cooking duration is longer than 30 minutes, reduce the oven temperature to minimum 3 - 10 minutes before the end of the cooking time, depending on the duration of the cooking. The residual heat inside the oven will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

#### Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

#### Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.


## 14. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle the materials with the symbol



Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the

environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances

marked with the symbol  with the household waste. Return the product to

your local recycling facility or contact your municipal office.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	29
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	31
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	33
4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	34
5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	34
6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	36
7. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	38
8. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	39
9. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	40
10. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	49
11. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	53
12. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	54
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	55

## ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

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

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

**Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:**



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Καταχωρήσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

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



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

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

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

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

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

ⓘ Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

📄 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Παιδιά ηλικίας 3 ετών ή μικρότερα πρέπει να κρατούνται συνεχώς μακριά από τη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.

### 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

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

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίξετε τις αντιστάσεις. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε να αποσπάσετε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- 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.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική παροχή.

### 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι πληροφορίες σχετικά με το ηλεκτρικό ρεύμα στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών συμφωνούν με την παροχή ρεύματος. Αν δεν συμφωνούν, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπεται σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις Οδηγίες της ΕΟΚ.

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίτηρηση όταν μαγειρεύετε.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπτε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επίστρωσης:
  - 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.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.
- Ψήνετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

## 2.4 Φροντίδα και καθαρίσμο



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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 κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά.



- Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
  - Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
  - Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
  - Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
  - Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

### 2.5 Εσωτερικός φωτισμός

- 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.

### 2.6 Απόρριψη



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

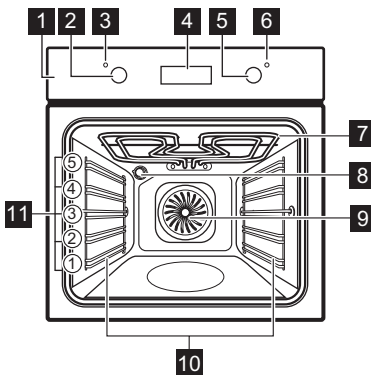
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

### 2.7 Σέρβις

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

## 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Διακόπτης λειτουργιών φούρνου
- 3 Λυχνία / σύμβολο λειτουργίας
- 4 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 5 Διακόπτης θερμοκρασίας
- 6 Ένδειξη / σύμβολο θερμοκρασίας
- 7 Αντίσταση
- 8 Λαμπτήρας
- 9 Ανεμιστήρας
- 10 Στήριγμα σάκας, αποσπώμενο
- 11 Θέσεις σχαρών

### 3.2 Αξεσουάρ

- **Μεταλλική σχάρα**  
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά.
- **Ταψί ψησίματος**  
Για κέικ και μπισκότα.

- **Ταψί ψησίματος/ γκριλ**  
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.
- **Τηλεσκοπικοί βραχίονες**  
Για τις σχάρες και τα ταψιά.

## 4. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



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



Για να ρυθμίσετε την ώρα, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Λειτουργίες ρολογιού».

### 4.1 Πρώτος καθαρισμός

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή.






Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρισμα».

Καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση.

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

### 4.2 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 1 ώρα.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία  και ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
4. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
5. Επιλέξτε τη λειτουργία  και ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
6. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 15 λεπτά.

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

## 5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



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

### 5.1 Βυθιζόμενοι διακόπτες

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, πιέστε το διακόπτη λειτουργίας. Ο διακόπτης λειτουργίας θα πεταχτεί προς τα έξω.

## 5.2 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής





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

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

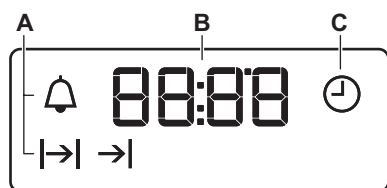
1. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου για να επιλέξετε μια λειτουργία φούρνου.
2. Στρέψτε τον διακόπτη θερμοκρασίας για να επιλέξετε μια ρύθμιση θερμοκρασίας.
3. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.

## 5.3 Λειτουργίες φούρνου

Λειτουργία φούρνου	Εφαρμογή
Θέση απενεργοποίησης	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
Φωτισμός Φούρνου	Για την ενεργοποίηση του λαμπτήρα χωρίς λειτουργία μαγειρέματος.
Πάνω / Κάτω Θέρμανση / Καθάρισμα με Νερό	Για ψήσιμο φαγητού σε μία θέση σχάρας. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το Καθάρισμα με νερό, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθάρισμα».
Επάνω Θέρμανση	Για ρόδισμα ψωμιού, κέικ και γλυκών. Για ολοκλήρωση του ψησίματος.
Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.
Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
Γκριλ Γρήγορο	Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
Γκριλ Με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μεριδών κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Επίσης, για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.


Λειτουργία φούρνου	Εφαρμογή
 Θερμός Αέρας / Απόψυξη	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω / Κάτω Θέρμανση. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη καταψυγμένων τροφίμων, όπως λαχανικά και φρούτα. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 Πίτσα	Για ψήσιμο φαγητών σε μία θέση σχάρας με έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω / Κάτω Θέρμανση.

## 5.4 Οθόνη






- A. Ενδείξεις λειτουργιών
- B. Ένδειξη ώρας
- C. Ένδειξη λειτουργίας



## 5.5 Κουμπιά

Κουμπί	Λειτουργία	Κύκλου
—	ΠΛΗΝ	Για ρύθμιση της ώρας.
	ΡΟΛΟΪ	Για ρύθμιση της λειτουργίας ρολογιού.
+	ΣΥΝ	Για ρύθμιση της ώρας.

# 6. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ


## 6.1 Πίνακας λειτουργιών ρολογιού



Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
 ΩΡΑ	Για ρύθμιση, αλλαγή ή έλεγχο της ώρας.
 ΔΙΑΡΚΕΙΑ	Για ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας της συσκευής.
 ΤΕΛΟΣ	Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης της συσκευής.

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
 ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥ- ΣΤΕΡΗΣΗΣ	Για συνδυασμό της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ και ΤΕΛΟΣ.
 ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗ- ΤΗΣ	Για τη ρύθμιση του χρόνου αντίστροφης μέτρησης. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.



## 6.2 Ρύθμιση και αλλαγής της ώρας

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





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


Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τη σωστή ώρα.


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

Για να αλλάξετε την ώρα, πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .

## 6.3 Ρύθμιση της λειτουργίας ΔΙΑΡΚΕΙΑ





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

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .


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

θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.









## 6.4 Ρύθμιση της λειτουργίας ΤΕΛΟΣ

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

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .

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





## 6.5 Ρύθμιση της λειτουργίας ΧΡΟΝΟΣ ΚΑΘΥΣΤΕΡΗΣΗΣ

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

Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα αργότερα, λειτουργεί για το χρόνο της ρύθμισης ΔΙΑΡΚΕΙΑ και σταματάει στο χρόνο της ρύθμισης ΤΕΛΟΣ. Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

7. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση απενεργοποίησης.
8. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.



## 6.6 Ρύθμιση του ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

1. Πιέστε το  επανειλημμένα μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη .
2. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο.

Ο Χρονομετρητής τίθεται αυτόματα σε λειτουργία μετά από 5 δευτερόλεπτα.

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

## 6.7 Ακύρωση των λειτουργιών ρολογιού

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

## 7. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

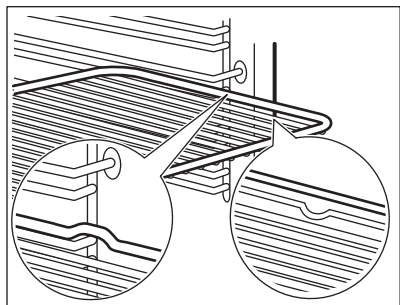


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

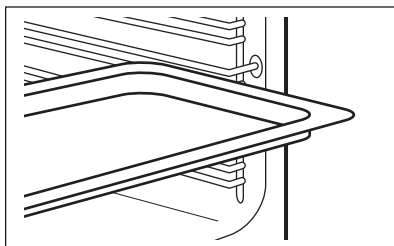
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.



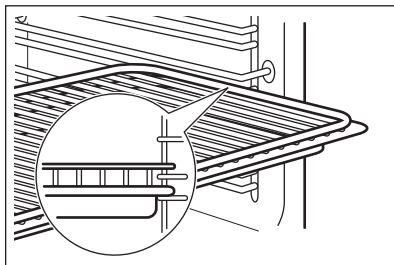
Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

Σπρώξτε το βαθύ ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης και βεβαιωθείτε ότι τα πόδια είναι στραμμένα προς τα κάτω.



- i** Η μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν και ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από το ράφι αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτό.

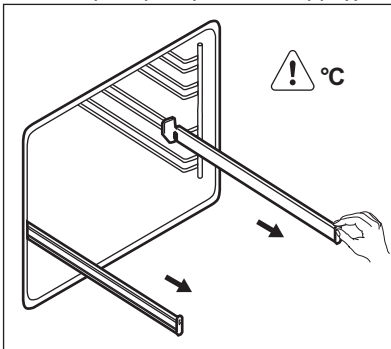
## 7.2 Τηλεσκοπικοί βραχίονες

- i** Φυλάξτε τις οδηγίες εγκατάστασης για τους τηλεσκοπικούς βραχίονες για μελλοντική χρήση.

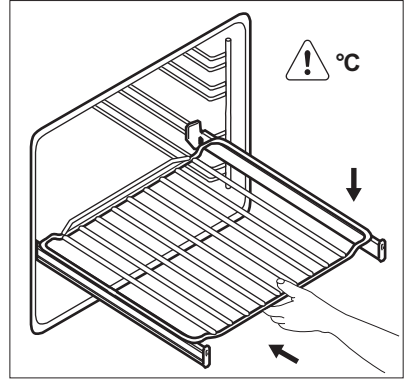
Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες πιο εύκολα.

- !** **ΠΡΟΣΟΧΗ!**  
Μην πλένετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στο πλυντήριο πιάτων. Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.

1. Τραβήξτε προς τα έξω τον δεξιό και τον αριστερό τηλεσκοπικό βραχίονα.



2. Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες και σπρώξτε τους προσεκτικά στο εσωτερικό της συσκευής.



Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στη συσκευή πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

## 8. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

### 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 μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

### 8.2 Θερμοστάτης ασφαλείας

Η εσφαλμένη λειτουργία της συσκευής ή τα ελαττωματικά εξαρτήματα μπορούν να προκαλέσουν επικίνδυνη υπερθέρμανση. Για να αποτραπεί κάτι τέτοιο, ο φούρνος διαθέτει θερμοστάτη ασφαλείας, ο οποίος διακόπτει την παροχή ρεύματος. Ο

φούρνος ενεργοποιείται ξανά αυτόματα μόλις μειωθεί η θερμοκρασία.

## 9. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



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



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

### 9.1 Γενικές πληροφορίες

- Η συσκευή έχει πέντε θέσεις σχαρών. Μετρήστε τις θέσεις των σχαρών αρχίζοντας από το κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή διαθέτει ένα ειδικό σύστημα για την κυκλοφορία του αέρα και ανακυκλώνει διαρκώς τον ατμό. Με το σύστημα αυτό, μπορείτε να μαγειρέψετε σε ένα περιβάλλον ατμού, διατηρώντας τα τρόφιμα μαλακά εσωτερικά και τραγανά εξωτερικά. Μειώνει το χρόνο μαγειρέματος και την κατανάλωση ενέργειας στο ελάχιστο.
- Μπορεί να σχηματιστούν συμπυκνωμένοι ατμοί στο εσωτερικό ή στα τζάμια της πόρτας της συσκευής. Αυτό είναι φυσιολογικό. Να στέκεστε πάντα μακριά από τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να μειώσετε τη συμπύκνωση υδρατμών, αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 10 λεπτά πριν από το μαγείρεμα.
- Καθαρίζετε την υγρασία μετά από κάθε χρήση της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τα αντικείμενα απευθείας στο δάπεδο της συσκευής

και μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στα εξαρτήματα όταν μαγειρεύετε. Αυτό μπορεί να αλλάξει τα αποτελέσματα του ψησίματος και να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο.

### 9.2 Ψήσιμο κέικ

- Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου πριν περάσουν 3/4 του καθορισμένου χρόνου ψησίματος.
- Εάν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα δύο ταψιά ψησίματος, αφήστε ένα κενό επίπεδο ανάμεσά τους.

### 9.3 Μαγείρεμα κρέατος και ψαριού

- Για τρόφιμα με πολύ λίπος, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί, προκειμένου να μη λερωθεί ο φούρνος με λεκέδες που ίσως να μη βγαίνουν.
- Αφήστε το κρέας να κρυώσει για περίπου 15 λεπτά πριν το κόψετε, ώστε να μη χάσει τους χυμούς του.
- Για να αποφύγετε τον πολύ καπνό στο φούρνο όταν ψήνετε, προσθέστε λίγο νερό στο βαθύ ταψί. Για να αποφύγετε τη συμπύκνωση του καπνού, προσθέτετε νερό κάθε φορά που το νερό εξατμίζεται.

### 9.4 Χρόνοι μαγειρέματος

Η διάρκεια μαγειρέματος εξαρτάται από το είδος του φαγητού, τη σύσταση και τον όγκο του.

Αρχικά, παρακολουθείτε την απόδοση όταν μαγειρεύετε. Βρείτε τις πλέον κατάλληλες ρυθμίσεις (σκάλα μαγειρέματος, διάρκεια μαγειρέματος κ.λπ.) για τα μαγειρικά σας σκεύη, τις συνταγές σας και τις ποσότητες όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή.



## 9.5 Πίνακας μαγειρέματος και ψησίματος

## Κέικ

Τύπος φαγητού	Πάνω / Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (λεπτά)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Ζύμη	170	2	160	3 (2 και 4)	45 - 60	Σε φόρμα για κέικ
Ζύμη για μπισκότα σόρτμπρεντ	170	2	160	3 (2 και 4)	20 - 30	Σε φόρμα για κέικ
Cheese cake με βουτυρόγαλα	170	1	165	2	60 - 80	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Κέικ μήλου (Μηλόπιτα) <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (αριστερά και δεξιά)	80 - 100	Σε δύο φόρμες για κέικ των 20 cm επάνω σε μεταλλική σχάρα
Στρούντελ	175	3	150	2	60 - 80	Σε ταψί ψησίματος
Πάστα φλώρα	170	2	165	2 (αριστερά και δεξιά)	30 - 40	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Αφράτο κέικ	170	2	160	2	50 - 60	Σε φόρμα για κέικ των 26 cm
Χριστουγεννιάτικο κέικ / Κέικ φρούτων <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm
Τάρτα με δαμάσκηνα <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	Σε μακρόστενη φόρμα
Μικρά κέικ - ένα επίπεδο	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Σε ταψί ψησίματος

Τύπος φαγητού	Πάνω / Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (λεπτά)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Μικρά κέικ - δύο επίπεδα	-	-	140 - 150	2 και 4	25 - 35	Σε ταψί ψησίματος
Μικρά κέικ - τρία επίπεδα	-	-	140 - 150	1, 3 και 5	30 - 45	Σε ταψί ψησίματος
Μπισκότα / ζύμη σε λωρίδες - ένα επίπεδο	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Σε ταψί ψησίματος
Μπισκότα / ζύμη σε λωρίδες - δύο επίπεδα	-	-	140 - 150	2 και 4	35 - 40	Σε ταψί ψησίματος
Μπισκότα / ζύμη σε λωρίδες - τρία επίπεδα	-	-	140 - 150	1, 3 και 5	35 - 45	Σε ταψί ψησίματος
Μαρέγκες - ένα επίπεδο	120	3	120	3	80 - 100	Σε ταψί ψησίματος
Μαρέγκες - δύο επίπεδα <sup>1)</sup>	-	-	120	2 και 4	80 - 100	Σε ταψί ψησίματος
Φραντζολάκια <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	Σε ταψί ψησίματος
Εκλέρ - ένα επίπεδο	190	3	170	3	25 - 35	Σε ταψί ψησίματος
Εκλέρ - δύο επίπεδα	-	-	170	2 και 4	35 - 45	Σε ταψί ψησίματος
Τάρτες	180	2	170	2	45 - 70	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm

Τύπος φαγητού	Πάνω / Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (λεπτά)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Κέικ φρούτων	160	1	150	2	110 - 120	Σε φόρμα για κέικ των 24 cm
Κέικ «σάντουιτς»	170	1	160	2 (αριστερά και δεξιά)	50 - 60	Σε φόρμα για κέικ των 20 cm

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

### Ψωμί και πίτσα

Τύπος φαγητού	Πάνω / Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (λεπτά)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Λευκό ψωμί <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 τεμάχια, 500 g το τεμάχιο
Ψωμί σίκαλης	190	1	180	1	30 - 45	Σε μακρόστενη φόρμα
Ψωμάκια <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 και 4)	25 - 40	6 - 8 ψωμάκια σε ταψί ψησίματος
Πίτσα <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Σε ταψί ψησίματος ή βαθύ ταψί
Βουτήματα <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	Σε ταψί ψησίματος

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

**Τάρτες**

Τύπος φαγητού	Πάνω / Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (λεπτά)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Σουφλέ ζυμαρικών	200	2	180	2	40 - 50	Σε φόρμα
Σουφλέ λαχανικών	200	2	175	2	45 - 60	Σε φόρμα
Κις <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	Σε φόρμα
Λαζάνια <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Σε φόρμα
Καννελόνια <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Σε φόρμα

<sup>1)</sup> Προθερμάνετε τον φούρνο για 10 λεπτά.

**Κρέας**

Τύπος φαγητού	Πάνω / Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (λεπτά)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Βοδινό	200	2	190	2	50 - 70	Σε μεταλλική σχάρα
Χοιρινό	180	2	180	2	90 - 120	Σε μεταλλική σχάρα
Μοσχάρι	190	2	175	2	90 - 120	Σε μεταλλική σχάρα
Ψητό βοδινό, λίγο ψημένο	210	2	200	2	50 - 60	Σε μεταλλική σχάρα
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	210	2	200	2	60 - 70	Σε μεταλλική σχάρα
Ψητό βοδινό, καλοψημένο	210	2	200	2	70 - 75	Σε μεταλλική σχάρα
Χοιρινό ωμοπλάτη	180	2	170	2	120 - 150	Με την πέτσα

Τύπος φαγητού	Πάνω / Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (λεπτά)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Μπούτι χοιρινό	180	2	160	2	100 - 120	2 κομμάτια
Αρνί	190	2	175	2	110 - 130	Μπούτι
Κοτόπουλο	220	2	200	2	70 - 85	Ολόκληρη
Γαλοπούλα	180	2	160	2	210 - 240	Ολόκληρη
Πάπια	175	2	220	2	120 - 150	Ολόκληρη
Χήνα	175	2	160	1	150 - 200	Ολόκληρη
Κουνέλι	190	2	175	2	60 - 80	Σε κομμάτια
Λαγός	190	2	175	2	150 - 200	Σε κομμάτια
Φασιανός	190	2	175	2	90 - 120	Ολόκληρη

### Ψάρι

Τύπος φαγητού	Πάνω / Κάτω Θέρμανση		Θερμός Αέρας		Χρόνος (λεπτά)	Σχόλια
	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Θέση σχάρας		
Πέστροφα / Συν-αγρίδα	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ψάρια
Τόνος / Σολομός	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 φιλέτα

## 9.6 Γκριλ



Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 3 λεπτά πριν από το ψήσιμο.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα		Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)		Θέση σχάρας
	Κομμάτια	(g)		1η πλευρά	2η πλευρά	
Μοσχαρίσια φιλέτα	4	800	μέγ.	12 - 15	12 - 14	4
Βοδινές μπριζόλες	4	600	μέγ.	10 - 12	6 - 8	4
Λουκάνικα	8	-	μέγ.	12 - 15	10 - 12	4
Χοιρινές μπριζόλες	4	600	μέγ.	12 - 16	12 - 14	4
Κοτόπουλο (κομμένο στα 2)	2	1000	μέγ.	30 - 35	25 - 30	4
Κεμπάπ	4	-	μέγ.	10 - 15	10 - 12	4
Στήθος κοτόπουλο	4	400	μέγ.	12 - 15	12 - 14	4
Μπιφτέκι	6	600	μέγ.	20 - 30	-	4
Φιλέτο ψαριού	4	400	μέγ.	12 - 14	10 - 12	4
Τοστ (σάντουιτς)	4 - 6	-	μέγ.	5 - 7	-	4
Φρυγανισμένο ψωμί	4 - 6	-	μέγ.	2 - 4	2 - 3	4

## 9.7 Γκριλ με Θερμό Αέρα

### Βοδινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, λίγο ψημένο <sup>1)</sup>	για κάθε εκατοστό πάχους	190 - 200	5 - 6	1 ή 2
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, μέτρια ψημένο <sup>1)</sup>	για κάθε εκατοστό πάχους	180 - 190	6 - 8	1 ή 2
Ψητό βοδινό ή φιλέτο, καλοψημένο <sup>1)</sup>	για κάθε εκατοστό πάχους	170 - 180	8 - 10	1 ή 2

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

**Χοιρινό**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρινό μπούτι	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ή 2
Μπιριζόλα, παιϊδάκια	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ή 2
Ρολό κιμάς	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ή 2
Κότσι χοιρινό (προμαγειρεμένο)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ή 2

**Μοσχάρι**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό μοσχάρι	1	160 - 180	90 - 120	1 ή 2
Μοσχάρι κότσι	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ή 2

**Αρνί**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Αρνί μπούτι, ψητό αρνί	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ή 2
Σπάλα Αρνιού	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ή 2

**Πουλερικά**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μερίδες πουλερικών	0,2 - 0,25 η καθεμία	200 - 220	30 - 50	1 ή 2
Κοτόπουλο, μισό	0,4 - 0,5 το καθένα	190 - 210	35 - 50	1 ή 2
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ή 2
Πάπια	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ή 2
Χήνα	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ή 2
Γαλοπούλα	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ή 2
Γαλοπούλα	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ή 2

**Ψάρι (στον ατμό)**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψάρι ολόκληρο	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ή 2

**9.8 Απόψυξη**

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (g)	Χρόνος απόψυξης (λεπτά)	Επιπλέον χρόνος απόψυξης (λεπτά)	Σχόλια
Κοτόπουλο	1000	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	1000	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	500	90 - 120	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστοφα	150	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	300	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	250	30 - 40	10 - 15	-
Κρέμα	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Μπορείτε να χτυπήσετε την κρέμα ακόμη και αν παραμένει ελαφρώς παγωμένη σε κάποια σημεία.
Τούρτα	1400	60	60	-

**9.9 Ξήρανση - Θερμός Αέρας**

- Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε τον φούρνο μόλις περάσει

ο μισός χρόνος ξήρανσης, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για μια νύχτα για να ολοκληρωθεί η ξήρανση.

**Λαχανικά**

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώρες)	Θέση σχάρας	
			1 θέση	2 θέσεις
Φασόλια	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4



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

### Φρούτα

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

## 10. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 10.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού.
- Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα εξειδικευμένο καθαριστικό.
- Καθαρίζετε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Ο κίνδυνος είναι μεγαλύτερος για το ταψί του γκριλ.
- Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού.

- Αν χρησιμοποιείτε αντικοληκτικά εξαρτήματα, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικοληκτική επικάλυψη.

### 10.2 Συσκευές από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο



Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου χρησιμοποιώντας μόνο ένα υγρό πανί ή ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε την με ένα μαλακό πανί. Μην χρησιμοποιείτε σύρμα, οξέα ή προϊόντα που χαράσσουν, διότι μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του φούρνου. Καθαρίστε το χειριστήριο του φούρνου λαμβάνοντας τις ίδιες προφυλάξεις.

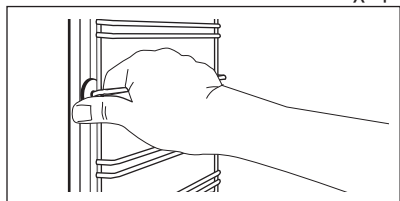
### 10.3 Καθαρισμός του λάστιχου της πόρτας

- Ελέγχετε τακτικά το λάστιχο της πόρτας. Το λάστιχο της πόρτας βρίσκεται περιφερειακά του πλαισίου του εσωτερικού του φούρνου. Μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή εάν έχει καταστραφεί το λάστιχο της πόρτας. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Για το καθάρισμα του λάστιχου της πόρτας, ανατρέξτε στις γενικές πληροφορίες για το καθάρισμα.

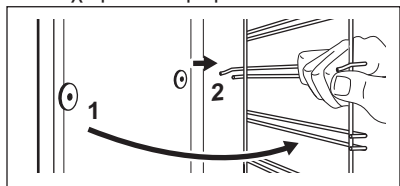
### 10.4 Αφαίρεση των στηριγμάτων τασιών

Για να καθαρίσετε τον φούρνο, αφαιρέστε τα στηρίγματα τασιών.

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



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




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



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

### 10.5 Καθάρισμα με νερό

Η διαδικασία για το Καθάρισμα με νερό χρησιμοποιεί ατμό προκειμένου να συμβάλει στην αφαίρεση υπολειμμάτων λίπους και τροφών από τον φούρνο.

1. Τοποθετήστε 300 ml νερό στη θήκη για το Καθάρισμα με νερό που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου.
2. Ρυθμίστε τη λειτουργία .
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 90 °C.
4. Αφήστε τη συσκευή να λειτουργήσει για 30 λεπτά.
5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει.
6. Όταν η συσκευή κρυώσει, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν την αγγίξετε. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

### 10.6 Πάνω μέρος του φούρνου



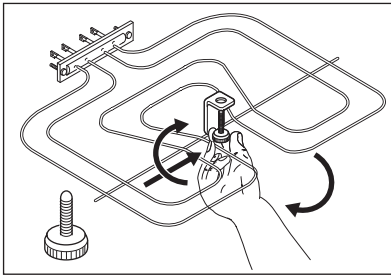
#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν αφαιρέσετε την αντίσταση. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

Μπορείτε να αφαιρέσετε την αντίσταση για να καθαρίσετε το πάνω μέρος του φούρνου πιο εύκολα.

1. Αφαιρέστε τη βίδα που συγκρατεί την αντίσταση. Την πρώτη φορά, χρησιμοποιήστε κατασαβίδι.



2. Τραβήξτε με προσοχή την αντίσταση προς τα κάτω.
3. Καθαρίστε το πάνω μέρος του φούρνου με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού, και αφήστε το φούρνο να στεγνώσει.

Τοποθετήστε την αντίσταση στη θέση της, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Βεβαιωθείτε ότι η αντίσταση έχει τοποθετηθεί σωστά και δεν θα πέσει.

## 10.7 Καθάρισμα της πόρτας του φούρνου

Η πόρτα του φούρνου διαθέτει δύο τζάμια. Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι για να το καθαρίσετε.



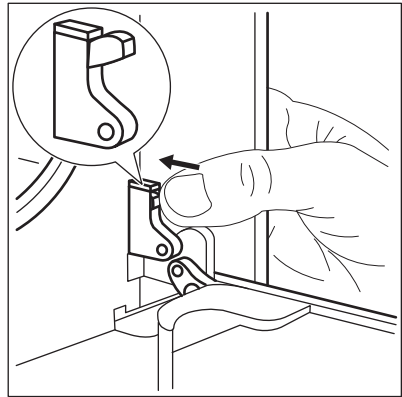
Η πόρτα του φούρνου μπορεί να κλείσει αν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε το εσωτερικό τζάμι πριν αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.



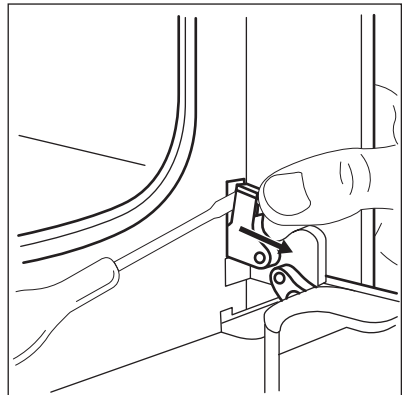
#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς το εσωτερικό τζάμι.

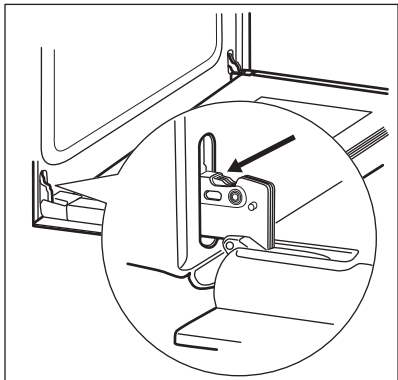
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα και εντοπίστε τον μεντεσέ στη δεξιά πλευρά της πόρτας.
2. Σπρώξτε το εξάρτημα σύσφιξης μέχρι να οπισθοχωρήσει.



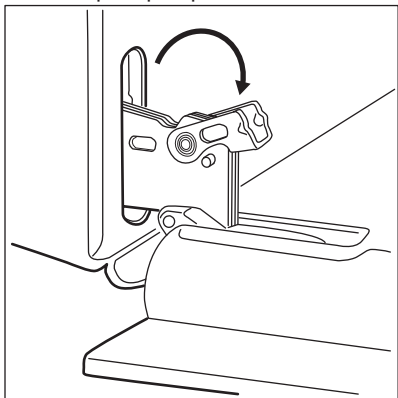
3. Κρατήστε το εξάρτημα που σπρώξατε με το ένα χέρι. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι με το άλλο χέρι, για να ανασηκώσετε και να στρέψετε τον μοχλό του μεντεσέ της δεξιάς πλευράς.



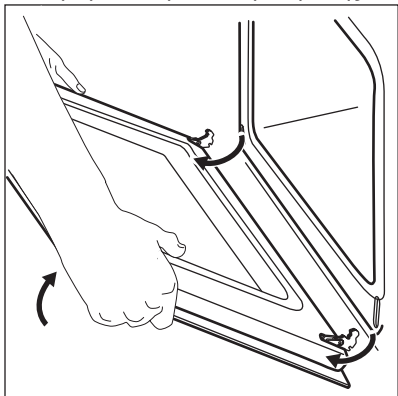
4. Εντοπίστε τον μεντεσέ στην αριστερή πλευρά της πόρτας.



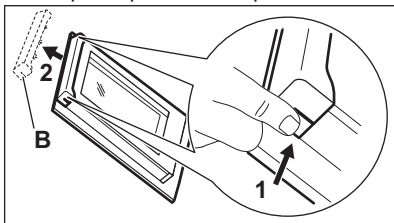
5. Ανασηκώστε και στρέψτε τον μοχλό του αριστερού μεντεσέ.



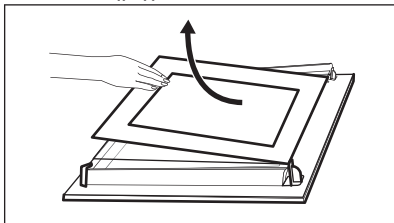
6. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τη μέση της πρώτης θέσης ανοίγματος. Στη συνέχεια, τραβήξτε την πόρτα προς τα εμπρός και αφαιρέστε την από την έδρα της.



7. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια.  
8. 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.



9. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.  
10. Κρατήστε το τζάμι από την επάνω πλευρά του και τραβήξτε το προσεκτικά προς τα έξω. Βεβαιωθείτε ότι το τζάμι ολισθαίνει εντελώς εκτός των στηριγμάτων.

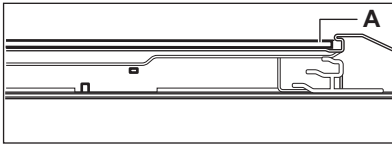


11. Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε προσεκτικά το τζάμι.

Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε το τζάμι και την πόρτα του φούρνου στη θέση τους. Πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.

Η εκτυπωμένη ζώνη πρέπει να είναι στραμμένη προς την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Βεβαιωθείτε ότι, μετά την εγκατάσταση, η επιφάνεια του πλαισίου του τζαμιού στις εκτυπωμένες ζώνες δεν είναι άγρια στην υφή όταν την αγγίζετε.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει το εσωτερικό τζάμι στις υποδοχές σωστά.



## 10.8 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής. Αποτρέπει τη ζημιά στο γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα και στο εσωτερικό του φούρνου.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!  
Αποσυνδέστε την ασφάλεια προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα.  
Ο λαμπτήρας και το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα μπορεί να είναι ζεστά.



### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Πιάνετε πάντοτε το λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στο λαμπτήρα.

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Αφαιρέστε τις ασφάλειες από τον πίνακα ασφαλειών ή απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη κυκλώματος.

## Ο πίσω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.
2. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
4. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

# 11. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 11.1 Τι να κάνετε αν ...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου συσσωρεύονται ατμοί και υγρασία.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στο φούρνο για πολύ 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».	Υπήρξε διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε ξανά το ρολόι.

## 11.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

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

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

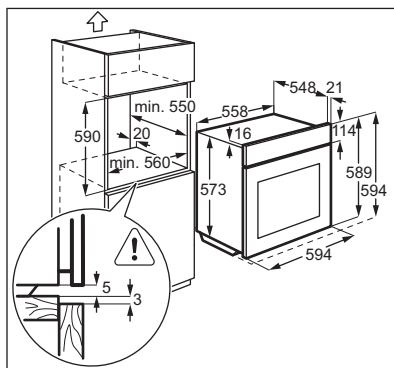
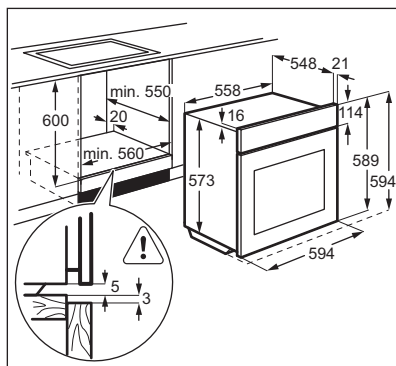
Μοντέλο (MOD.)	.....
Κωδικός προϊόντος (PNC)	.....
Αριθμός σειράς (S.N.)	.....

## 12. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

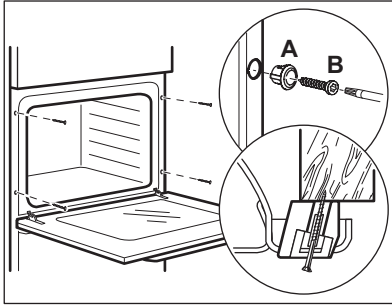


**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**  
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 12.1 Εντοιχισμός



## 12.2 Στερέωση της συσκευής στο ντουλάπι



## 12.3 Ηλεκτρική εγκατάσταση

- i** Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν βλάβες σε περίπτωση μη τήρησης των προφυλάξεων ασφαλείας των κεφαλαίων σχετικά με την ασφάλεια.

Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

## 12.4 Καλώδιο

Κατάλληλοι τύποι καλωδίου για εγκατάσταση ή αντικατάσταση:

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

Για τη διατομή του καλωδίου, ανατρέξτε στη συνολική ισχύ στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Μπορείτε επίσης να ανατρέξετε στον πίνακα:

Συνολική ισχύς (W)	Διατομή του καλωδίου (mm <sup>2</sup> )
μέγιστη 1.380	3 x 0.75
μέγιστη 2.300	3 x 1
μέγιστη 3.680	3 x 1.5

Το καλώδιο της γείωσης (πράσινο / κίτρινο καλώδιο) πρέπει να είναι 2 cm μακρύτερο από τα καλώδια της φάσης και του ουδέτερου (καφέ και μπλε καλώδια, αντίστοιχα).

# 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

## 13.1 Δελτίο προϊόντος και πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ 65-66/2014

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Αναγνωριστικό μοντέλου	EOB3450AAX EOB3450AOX
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	100.0
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0.93 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.85 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	72 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος

Μάζα	EOB3450AAX	30.4 kg
	EOB3450AOX	29.9 kg

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Κουζίνες, φούρνοι, φούρνοι με ατμό και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης.

### 13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

#### Γενικές συμβουλές

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και διατηρήστε την κλειστή όσο το δυνατόν περισσότερο κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

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

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

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστανετε άλλα φαγητά.


#### Μαγείρεμα με αέρα


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

#### Διατήρηση του φαγητού ζεστού

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

## 14. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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









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



867339449-A-362016

