BASTOUNIS STORE

AEG CCB50090BW

Ελληνικός πρακτικός οδηγός χρήσης
Κεραμική κουζίνα με φούρνο 60 L

Πρώτα ασφαλής εγκατάσταση από ειδικευμένο τεχνικό. Η ηλεκτρική σύνδεση και η προστασία ανατροπής δεν είναι εργασίες για τον χρήστη.

Ο οδηγός εξηγεί τις βασικές λειτουργίες, την καθημερινή χρήση και τη φροντίδα της συσκευής με απλά ελληνικά. Βασίζεται στο πρωτότυπο εγχειρίδιο του ακριβούς μοντέλου CCB50090BW.

Θέμα	Σελίδα
Ασφάλεια και εγκατάσταση	2
Πριν από το πρώτο μαγείρεμα	3
Χρήση κεραμικών ζωνών	4-5
Φούρνος και επιλογή λειτουργίας	6-7
Καθαρισμός και φροντίδα	8
Έλεγχος προβλημάτων	9
Τεχνικά στοιχεία και πηγές	10

Κωδικός καταστήματος: COD52000262417. Πρακτική σύνοψη Bastounis Store, έκδοση 21/11/2026. Δεν αποτελεί επίσημη ελληνική έκδοση της AEG ούτε αντικαθιστά το πλήρες εγχειρίδιο και τις οδηγίες εγκατάστασης.

Ασφάλεια και εγκατάσταση

Πριν συνδέσεις τη συσκευή

Ο ειδικευμένος ηλεκτρολόγος ελέγχει την πινακίδα, την παροχή, τη γείωση και την κατάλληλη προστασία. Το πρωτότυπο αναφέρει παράδοση χωρίς φις ή καλώδιο τροφοδοσίας. Μην συνδέεις την κουζίνα με πολύπριζο ή προέκταση. Αν το καλώδιο έχει ζημιά, σταματάς τη χρήση και καλείς τεχνικό.

Ο εγκαταστάτης τοποθετεί τη συσκευή οριζόντια, ρυθμίζει τα ποδαράκια και στερεώνει την προστασία ανατροπής. Ακολουθεί τις αποστάσεις και το διάγραμμα του πρωτότυπου. Δεν τοποθετεί την κουζίνα σε βάση ή πίσω από διακοσμητική πόρτα.

Όσο μαγειρεύεις

Κρατάς παιδιά και κατοικίδια μακριά από τις θερμές επιφάνειες. Παιδιά από 8 ετών και άτομα που χρειάζονται υποστήριξη χρησιμοποιούν τη συσκευή μόνο με κατάλληλη επίβλεψη ή εκπαίδευση. Δεν αφήνεις παιδιά να παίζουν ή να καθαρίζουν χωρίς επίβλεψη.

Παρακολουθείς το μαγείρεμα, ειδικά με λάδι ή λίπος. Δεν αποθηκεύεις αντικείμενα επάνω στην εστία. Χρησιμοποιείς γάντια φούρνου και ανοίγεις την πόρτα προσεκτικά, γιατί μπορεί να βγει καυτός ατμός.

Αν πάρει φωτιά το λάδι: σβήνεις τη θέρμανση και καλύπτεις προσεκτικά με καπάκι ή πυρίμαχη κουβέρτα. Ποτέ νερό.

Πότε διακόπτεις αμέσως τη χρήση

Αν ραγίσει το κεραμικό γυαλί, διακόπτεις την τροφοδοσία και καλείς εξουσιοδοτημένο service. Δεν αγγίζεις τη ρωγμή και δεν συνεχίζεις το μαγείρεμα. Πριν από συντήρηση, απομονώνεις τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένεις να κρυώσει.

Πριν από το πρώτο μαγείρεμα

Αναγνώρισε τα χειριστήρια

Η κουζίνα έχει περιστροφικούς διακόπτες για τις τέσσερις ζώνες, ξεχωριστό διακόπτη λειτουργίας φούρνου και ξεχωριστό διακόπτη θερμοκρασίας. Στην πρόσοψη υπάρχει ένδειξη θερμοκρασίας. Ακολουθείς πάντα τα σύμβολα της δικής σου συσκευής για την αντιστοίχιση κάθε διακόπτη με τη ζώνη του.

Μέσα στον φούρνο υπάρχουν επίπεδα τοποθέτησης και αφαιρούμενοι πλευρικοί οδηγοί. Το συρτάρι βρίσκεται κάτω από τον θάλαμο. Οι τηλεσκοπικοί οδηγοί είναι προαιρετικό εξάρτημα που μπορεί να πωλείται χωριστά.

Αφαίρεσε τα υλικά συσκευασίας

Ελέγχεις τον θάλαμο και τα εξαρτήματα για συσκευασίες, προστατευτικά και ξένα αντικείμενα. Αφαιρείς τα εξαρτήματα και τους αφαιρούμενους οδηγούς πριν από την αρχική προθέρμανση. Δεν αφαιρείς την πινακίδα στοιχείων της συσκευής.

Αρχική προθέρμανση και καθαρισμός

Πριν αγγίξει τρόφιμα ο φούρνος, το πρωτότυπο απαιτεί αρχική λειτουργία χωρίς φαγητό. Αερίζεις καλά τον χώρο, επειδή μπορεί να εμφανιστούν οσμή και καπνός. Για την ακριβή ακολουθία συμβόλων και χρόνων, ακολουθείς την ενότητα 5.1 του πρωτότυπου εγχειριδίου ή ζητάς επίδειξη από τον εγκαταστάτη.

Όταν ολοκληρωθεί η αρχική διαδικασία, σβήνεις τη συσκευή και περιμένεις να κρυώσει. Καθαρίζεις θάλαμο και εξαρτήματα με πανί μικροϊνών, ζεστό νερό και ήπιο καθαριστικό. Στεγνώνεις και επανατοποθετείς σωστά τους οδηγούς και τα εξαρτήματα.

Δεν ανάβεις κεραμική ζώνη χωρίς σκεύος και δεν αφήνεις άδειο σκεύος να υπερθερμανθεί. Η εστία δεν είναι επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.

Κεραμικές ζώνες: βασική χρήση

1. Διάλεξε κατάλληλο σκεύος

Χρησιμοποιείς σκεύος με παχιά, επίπεδη βάση. Η βάση πρέπει να είναι καθαρή και στεγνή. Διαλέγεις διάμετρο τουλάχιστον αντίστοιχη με τη ζώνη και κεντράρεις το σκεύος πριν ανάψεις τη θέρμανση.

2. Επίλεξε ένταση

Γυρίζεις τον διακόπτη της ζώνης στη βαθμίδα που χρειάζεσαι. Οι βαθμίδες μαγειρέματος είναι 1 έως 9. Υπάρχει επίσης θέση διατήρησης ζεστού. Η θέση 0 σβήνει τη ζώνη.

Οι ζώνες λειτουργούν με θερμοστάτη και ανάβουν ή σβήνουν κατά διαστήματα. Στις χαμηλές βαθμίδες 1-3 μπορεί να κοκκινίζουν για λίγα δευτερόλεπτα και μετά να σβήνουν. Αυτή η εναλλαγή αποτελεί φυσιολογικό τρόπο ρύθμισης της θερμότητας.

3. Στο τέλος, γύρισε στο 0

Όταν τελειώσεις, γυρίζεις τον διακόπτη στη θέση εκτός λειτουργίας. Η κεραμική επιφάνεια εξακολουθεί να κρατά θερμότητα. Αν το φαγητό το επιτρέπει, μπορείς να σβήσεις τη ζώνη λίγο πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα και να αξιοποιήσεις τη θερμότητα που απομένει.

Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας προειδοποιεί για θερμή ζώνη. Δεν αγγίζεις την επιφάνεια όσο παραμένει ζεστή. Σε διακοπή ρεύματος η ένδειξη δεν ανάβει, ακόμη και αν η ζώνη καίει.

Μπορεί να ζεσταθεί και διπλανή ζώνη ή σημείο όπου ακούμπησες καυτό σκεύος. Σηκώνεις πάντα τα σκεύη όταν τα μετακινείς, ώστε να περιορίζεις τις γρατζουνιές. Δεν σύρεις τραχιές ή φθαρμένες βάσεις πάνω στο γυαλί.

Επιλογή έντασης και σκευών

Ξεκινάς από μια κατάλληλη ένταση και την προσαρμόζεις στην ποσότητα, στο σκεύος και στο αποτέλεσμα που θέλεις. Οι παρακάτω χρήσεις είναι ενδεικτικές, όχι αυτόματα προγράμματα.

Βαθμίδα	Ενδεικτική χρήση
Διατήρηση ζεστού	Κρατάς ήδη μαγειρεμένο φαγητό ζεστό, συνήθως με καπάκι.
1-2	Λιώνεις βούτυρο ή σοκολάτα, με συχνό έλεγχο και ανακάτεμα.
2-3	Σιγοβράζεις ρύζι ή φαγητά με γάλα και ζεσταίνεις έτοιμο φαγητό.
3-4	Μαγειρεύεις ήπια λαχανικά, ψάρι ή κρέας με λίγο νερό.
4-5	Βράζεις πατάτες ή μεγαλύτερες ποσότητες σούπας και φαγητού κατσαρόλας.
6-7	Τηγανίζεις ήπια, π.χ. αυγά, τηγανίτες ή λεπτές μερίδες κρέατος.
7-8	Δίνεις πιο δυνατό τηγάνισμα, π.χ. για ρόδισμα.
9	Βράζεις νερό ή ξεκινάς δυνατό βράσιμο και θωράκισμα. Μειώνεις μετά την ένταση ανάλογα με το φαγητό.

Για πιο σταθερό αποτέλεσμα

Βάζεις μόνο όσο νερό χρειάζεσαι και χρησιμοποιείς καπάκι όπου ταιριάζει. Παρακολουθείς τη στάθμη του νερού, ειδικά σε μαγείρεμα με λίγο υγρό. Μόλις αρχίσει ο βρασμός, δοκιμάζεις χαμηλότερη βαθμίδα που τον διατηρεί.

Δεν αφήνεις το σκεύος να στεγνώσει πάνω στη ζώνη. Βάσεις με έντονες ακμές μπορούν να χαράξουν την επιφάνεια. Βάσεις από αλουμίνιο ή χαλκό μπορεί να αφήσουν μεταλλικές αλλοιώσεις στο γυαλί.

Φούρνος: χειρισμός και λειτουργίες

Πώς ξεκινάς και πώς σβήνεις

Πρώτα επιλέγεις λειτουργία στον διακόπτη φούρνου. Έπειτα γυρίζεις τον διακόπτη θερμοκρασίας στην επιθυμητή τιμή. Για φωτισμό χωρίς θέρμανση δεν χρειάζεται θερμοκρασία. Για να σβήσεις, γυρίζεις και τους δύο διακόπτες στη θέση εκτός λειτουργίας.

Ένδειξη στο πρωτότυπο	Τι επιλέγεις στα ελληνικά
Backofenlampe	Φωτισμός χωρίς ψήσιμο.
Ober-/Unterhitze	Πάνω και κάτω αντίσταση: ψήσιμο σε ένα επίπεδο.
Feuchte Ober-/Unterhitze	Οικονομικό ψήσιμο με πάνω και κάτω αντίσταση. Κρατάς την πόρτα κλειστή.
Unterhitze	Κάτω αντίσταση: έμφαση στη βάση του φαγητού ή της ζύμης.
Grillstufe 2	Γκριλ μεγάλης επιφάνειας για λεπτές μερίδες και φρυγάνισμα.
Kurzes Erhitzen	Συνδυασμός άνω γκριλ και κάτω αντίστασης για μεγάλα κομμάτια, ρόδισμα και γκρατινάρισμα. Μέγιστο 210 °C.
Niedertemperatur-Garen	Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία για τρυφερά ψητά.

Ακολουθείς το αντίστοιχο σύμβολο στον διακόπτη της συσκευής. Για τη λειτουργία Kurzes Erhitzen τηρείς το όριο των 210 °C.

Ο θερμοστάτης ασφαλείας μπορεί να διακόψει τη θέρμανση σε επικίνδυνη υπερθέρμανση. Αυτό δεν υποκαθιστά την προσεκτική χρήση. Αν το πρόβλημα επαναλαμβάνεται, σταματάς και καλείς service.

Καλύτερο ψήσιμο, λιγότερη σπατάλη

Σωστή θέση ταψιού ή σχάρας

Περνάς το ταψί ανάμεσα στους οδηγούς του ίδιου επιπέδου και ελέγχεις ότι στέκεται σταθερά. Δεν το σπρώχνεις μέχρι να ακουμπήσει στον πίσω τοίχο. Η θερμότητα χρειάζεται ελεύθερο χώρο γύρω από το σκεύος.

Ακουμπάς τη σχάρα στους αντίστοιχους οδηγούς. Δεν τοποθετείς σκεύη ή αλουμινόχαρτο απευθείας στον πυθμένα του θαλάμου. Δεν ρίχνεις νερό σε καυτό φούρνο.

Πώς προσαρμόζεις το αποτέλεσμα

Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες εξαρτώνται από τη συνταγή, την ποσότητα και το σκεύος. Παρακολουθείς το πρώτο ψήσιμο μιας συνταγής και κάνεις μικρές προσαρμογές. Για φαγητά με πολλά υγρά ή φρουτοχυμούς χρησιμοποιείς κατάλληλο βαθύ σκεύος.

Προθερμαίνεις μόνο όταν το ζητά η συνταγή ή ο πίνακας του πρωτότυπου. Ανοίγεις την πόρτα όσο λιγότερο γίνεται. Στο τέλος αφαιρείς το φαγητό έγκαιρα, ώστε να περιορίσεις ατμούς και συμπύκνωση μέσα στον θάλαμο.

Η οικονομική λειτουργία

Η λειτουργία Feuchte Ober-/Unterhitze έχει στόχο την εξοικονόμηση κατά το ψήσιμο. Η πραγματική θερμοκρασία στον θάλαμο μπορεί να διαφέρει από τη ρύθμιση και η θέρμανση μπορεί να είναι ηπιότερη. Κρατάς την πόρτα κλειστή για να λειτουργεί σωστά.

Χρησιμοποιείς μεταλλικά σκεύη και σκούρες, μη ανακλαστικές φόρμες όταν ταιριάζουν στη συνταγή. Διατηρείς καθαρό το λάστιχο της πόρτας και ελέγχεις ότι κάθεται σωστά. Με διαδοχικά ψησίματα κρατάς τις διακοπές σύντομες.

Δεν αφήνεις τον φούρνο χωρίς επίβλεψη όταν χρησιμοποιείς γκριλ. Κρατάς λαβές, πανιά, πλαστικά και συσκευασίες μακριά από τις θερμές επιφάνειες.

Καθαρισμός και φροντίδα

Κεραμική επιφάνεια

Καθαρίζεις την εστία μετά από κάθε χρήση. Για συνηθισμένα υπολείμματα περιμένεις να κρυώσει αρκετά και χρησιμοποιείς μαλακό, υγρό πανί και κατάλληλο μη λειαντικό καθαριστικό κεραμικών εστιών. Στεγνώνεις με μαλακό πανί.

Ζάχαρη, ζαχαρούχα τρόφιμα και λιωμένο πλαστικό χρειάζονται άμεση απομάκρυνση για να μην καταστρέψουν το γυαλί. Προστατεύεις τα χέρια σου από εγκαύματα και χρησιμοποιείς μόνο ειδική ξύστρα για κεραμικές εστίες, σύμφωνα με τις οδηγίες της. Όχι μαχαίρι ή άλλο αιχμηρό μεταλλικό εργαλείο.

Θάλαμος, πόρτα και εξαρτήματα

Σβήνεις τον φούρνο, απομονώνεις το ρεύμα όπου απαιτείται συντήρηση και περιμένεις να κρυώσει. Απομακρύνεις λίπη και υπολείμματα με ήπιο καθαριστικό, ζεστό νερό και μαλακό πανί. Καθαρίζεις τα εξαρτήματα μετά τη χρήση και τα στεγνώνεις. Το πρωτότυπο δεν επιτρέπει πλύσιμο των εξαρτημάτων στο πλυντήριο πιάτων.

Δεν χρησιμοποιείς ατμοκαθαριστή, σύρμα ή λειαντικά στην πόρτα και στο γυαλί. Για τους πλαϊνούς οδηγούς τραβάς πρώτα το εμπρός και μετά το πίσω μέρος μακριά από το τοίχωμα. Τους επανατοποθετείς με την αντίστροφη σειρά, όταν είναι καθαροί και στεγνοί.

Γυαλιά πόρτας και λάμπα

Για αφαίρεση γυαλιών ακολουθείς ακριβώς την ενότητα 12.4 του πρωτότυπου ή ζητάς τεχνική βοήθεια. Η πόρτα μπορεί να κλείσει όταν αφαιρεθούν τα γυαλιά. Δεν χρησιμοποιείς τον φούρνο χωρίς σωστά τοποθετημένα γυαλιά. Πριν αλλάξεις λάμπα, διακόπτεις το ρεύμα και περιμένεις να κρυώσει.

Το κάτω συρτάρι μπορεί να ζεσταθεί. Δεν φυλάς μέσα χαρτιά, πλαστικές σακούλες, σπρέι, πανιά ή άλλα εύφλεκτα αντικείμενα.

Αν κάτι δεν λειτουργεί

Τι παρατηρείς	Τι ελέγχεις με ασφάλεια
Η συσκευή δεν ανάβει	Ελέγχεις αν υπάρχει ρεύμα και αν έχει πέσει η ασφάλεια. Αν η ασφάλεια πέφτει ξανά, διακόπτεις τη χρήση και καλείς ηλεκτρολόγο. Δεν ανοίγεις ηλεκτρικά καλύμματα.
Μία ζώνη ανάβει και σβήνει	Η θερμοστατική λειτουργία κάνει κύκλους. Στις χαμηλές βαθμίδες αυτό είναι φυσιολογικό. Ελέγχεις επίσης ότι διάλεξες τον σωστό διακόπτη.
Δεν ανάβει η ένδειξη θερμότητας	Μπορεί η ζώνη να λειτούργησε για πολύ λίγο. Αν είναι σαφώς ζεστή και δεν εμφανίζεται ένδειξη, καλείς service. Δεν ελέγχεις τη θερμοκρασία με το χέρι.
Ο φούρνος δεν ζεσταίνει	Ελέγχεις ότι επέλεξες λειτουργία θέρμανσης και κατάλληλη θερμοκρασία, και ότι οι διακόπτες δεν βρίσκονται στο 0.
Ο φωτισμός δεν λειτουργεί	Μπορεί να χρειάζεται κατάλληλη ανταλλακτική λάμπα. Απομόνωση ρεύματος και κρύος θάλαμος πριν από οποιαδήποτε αλλαγή.
Υγρασία στον θάλαμο	Αφαιρείς το φαγητό μετά το τέλος. Το πρωτότυπο συνιστά να μην μένει στον φούρνο πάνω από 15-20 λεπτά μετά το ψήσιμο.
Το φαγητό αργεί ή καίγεται	Ελέγχεις λειτουργία, θερμοκρασία, θέση, σκεύος και ποσότητα. Προσαρμόζεις τη συνταγή χωρίς να ξεπερνάς τα όρια της επιλεγμένης λειτουργίας.

Πριν καλέσεις τεχνικό

Σημειώνεις το μοντέλο, το PNC και τον σειριακό αριθμό από την πινακίδα στο εμπρός πλαίσιο του θαλάμου. Δεν αφαιρείς την πινακίδα. Περιγράφεις ακριβώς τι συμβαίνει και σε ποια λειτουργία. Επισκευές και αλλαγή καλωδίου αναλαμβάνει κατάλληλος τεχνικός.

Σε ρωγμή γυαλιού, μυρωδιά καμένου από ηλεκτρικό μέρος, σπινθήρες ή επαναλαμβανόμενη πτώση ασφάλειας, σταματάς τη χρήση και απομονώνεις την τροφοδοσία με ασφάλεια.

Τεχνικά στοιχεία και πηγές

Στοιχείο	Τι αναφέρει το πρωτότυπο
Μάρκα / μοντέλο	AEG CCB50090BW
Τύπος	Ελεύθερη ηλεκτρική κουζίνα με εστία ακτινοβολίας
Εστία	4 κεραμικές ζώνες, περιστροφικός χειρισμός, βαθμίδες 1-9
Όγκος φούρνου	60 L
Ενεργειακή κλάση φούρνου	A - δείκτης ενεργειακής απόδοσης 95,0
Συμβατική κατανάλωση	0,76 kWh ανά τυποποιημένο κύκλο. Δεν είναι ωριαία ή ετήσια κατανάλωση.
Διαστάσεις συσκευής	Ύψος 85,8 × πλάτος 50 × βάθος 60 cm
Μάζα / ηλεκτρικά στοιχεία	38,0 kg / 230 V / 50-60 Hz
PNC στο έγγραφο	943005674. Για service ελέγχεις την πινακίδα του δικού σου τεμαχίου.

Πρωτότυπο εγχειρίδιο

AEG Benutzerinformation - Herd CCB50090BW, κωδικός εγγράφου 867375513-A-412024, 28 σελίδες. Το πρωτότυπο περιλαμβάνει τις πλήρεις οδηγίες ασφάλειας, εγκατάστασης, χειρισμού και καθαρισμού του συγκεκριμένου μοντέλου.

Άνοιγμα πρωτότυπου εγχειριδίου CCB50090BW στο ManualsLib

Χρήσιμες σελίδες πρωτότυπου: ασφάλεια 2-8 · εγκατάσταση 8-10 · χειριστήρια 11 · πρώτη χρήση και ζώνες 12-14 · φούρνος 15-18 · καθαρισμός 18-20 · προβλήματα 20-21 · ενέργεια 21-23.

Για αποστάσεις εγκατάστασης, ηλεκτρικά διαγράμματα, αφαίρεση γυαλιών και πλήρεις πίνακες ψησίματος συμβουλεύεσαι το πρωτότυπο. Οι οδηγίες αυτές υπερισχύουν της σύντομης σύνοψης.

BASTOUNIS STORE | bastounisstore.gr | COD52000262417