# Οι οδηγίες σας στα ελληνικά

## HANSEATIC HB75AS + HC46CB

Εντοιχιζόμενο σετ ηλεκτρικού φούρνου και υαλοκεραμικών εστιών.

| Φούρνος | Εστία |
|---|---|
| 75 λίτρα<br>50-250 °C<br>Πάνω/κάτω αντίσταση, γκριλ και ECO | 4 ζώνες ακτινοβολίας<br>Έλεγχος από τους διακόπτες του φούρνου<br>Ενδείξεις υπολειπόμενης θερμότητας |

## Διαβάστε πρώτα

Ο οδηγός αφορά **μόνο τον ακριβή συνδυασμό HB75AS + HC46CB**. Ελέγξτε την πινακίδα της συσκευής σας. Το HB75AS έχει πρόσοψη inox· το κοινό πρωτότυπο εγχειρίδιο καλύπτει επίσης το μαύρο HB75AB.

Πρόκειται για πρακτική ελληνική σύνοψη που ετοίμασε το Bastounis Store από το εγχειρίδιο 2501-00846, έκδοση 05/06/2025. Διατηρήστε και το πλήρες πρωτότυπο για όλες τις προειδοποιήσεις και τα τεχνικά διαγράμματα εγκατάστασης.


| Πού θα βρείτε τι | Σελίδα |
|---|---|
| Ασφάλεια και πότε σταματάτε τη χρήση | 2 |
| Χειριστήρια και αντιστοίχιση εστιών | 3 |
| Πρώτη χρήση και μαγείρεμα στις εστίες | 4 |
| Λειτουργίες και ρύθμιση φούρνου | 5 |
| Σχάρες, ταψιά και παραδείγματα ψησίματος | 6 |
| Φροντίδα εστιών / φούρνου | 7 / 8 |
| Απλοί έλεγχοι βλαβών | 9 |
| Τεχνικά στοιχεία και πηγή | 10 |

# 1. Ασφάλεια πριν από τη χρήση

## Σύνδεση και εγκατάσταση

Η ηλεκτρική σύνδεση, αποσύνδεση και εγκατάσταση γίνονται από **αδειούχο ηλεκτρολόγο**. Χρειάζονται η κατάλληλη παροχή, γείωση και προστασία. Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζο ή προέκταση και μην ανοίγετε το περίβλημα.

Το σετ πρέπει να έχει στερεωθεί σωστά σε κατάλληλα έπιπλα πριν λειτουργήσει. Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εξαερισμού και μην τοποθετείτε καλώδια κοντά σε θερμές επιφάνειες. Η πόρτα και η λαβή δεν είναι στήριγμα ή μέσο μεταφοράς.

## Καυτές επιφάνειες και παιδιά

Κρατάτε παιδιά κάτω των 8 ετών μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς. Παιδιά άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες δυνατότητες χρειάζονται επίβλεψη ή ασφαλή καθοδήγηση. Τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή και δεν την καθαρίζουν χωρίς επίβλεψη.

Χρησιμοποιείτε στεγνά γάντια φούρνου. Οι εστίες, οι αντιστάσεις, η πόρτα και τα σκεύη παραμένουν ζεστά μετά το σβήσιμο. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα, γιατί βγαίνει καυτός ατμός.

## Κίνδυνος φωτιάς

Μην αφήνετε λάδι, λίπος ή φαγητό με αλκοόλ χωρίς επίβλεψη. Μη φυλάσσετε εύφλεκτα αντικείμενα στον φούρνο ή πάνω στις εστίες. Κρατάτε λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο μακριά από τις αντιστάσεις.

**Ποτέ νερό σε φωτιά από λάδι ή λίπος.** Σβήστε τη συσκευή και, αν είναι ασφαλές, απομονώστε την παροχή. Σε φωτιά μέσα στον φούρνο κρατήστε την πόρτα κλειστή. Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μέσο κατάσβεσης μόνο χωρίς να θέτετε τον εαυτό σας σε κίνδυνο και απομακρυνθείτε αν η φωτιά δεν ελέγχεται.

## Σταματήστε αμέσως εάν...

...ραγίσει η υαλοκεραμική επιφάνεια, φθαρεί το καλώδιο, εμφανιστούν ασυνήθιστοι καπνοί, μυρωδιά καμένου ή θόρυβοι. Κλείστε τη συσκευή, απομονώστε την από την ηλεκτρική παροχή και καλέστε τεχνικό. Μη συνεχίσετε τη χρήση πριν ελεγχθεί.

# 2. Χειριστήρια χωρίς μπέρδεμα

Στην πρόσοψη υπάρχουν **έξι περιστροφικοί διακόπτες**. Η παρακάτω σειρά είναι από αριστερά προς τα δεξιά, όπως κοιτάζετε τον φούρνο.

| Θέση | Τι ελέγχει |
|---|---|
| 1ος διακόπτης | Πίσω αριστερή εστία: Ø16,5 cm, 1200 W |
| 2ος διακόπτης | Μπροστά αριστερή εστία: Ø20 cm, 1800 W |
| 3ος διακόπτης | Λειτουργία φούρνου (είδος θέρμανσης) |
| 4ος διακόπτης | Θερμοκρασία φούρνου: 50-250 °C |
| 5ος διακόπτης | Μπροστά δεξιά εστία: Ø16,5 cm, 1200 W |
| 6ος διακόπτης | Πίσω δεξιά εστία: Ø20 cm, 1800 W |

## Πώς διαβάζετε τις λυχνίες

**Κίτρινη λυχνία λειτουργίας:** ανάβει όταν λειτουργεί τουλάχιστον μία εστία ή ο φούρνος. Σβήνει όταν έχουν κλείσει όλα.

**Κόκκινη λυχνία φούρνου:** ανάβει όσο ο φούρνος ζεσταίνει. Όταν σβήσει πρώτη φορά, έχει φτάσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Κατά το ψήσιμο ανάβει και σβήνει φυσιολογικά για να διατηρεί τη θερμοκρασία.

**Ενδείξεις θερμότητας στην εστία:** δείχνουν ποια ζώνη παραμένει καυτή. Μετά από διακοπή ρεύματος μπορεί να μην ανάψουν ξανά, παρότι το γυαλί παραμένει ζεστό.

## Τα υπόλοιπα βασικά μέρη

Ο θάλαμος έχει 5 επίπεδα για σχάρα και ταψιά, αριθμημένα από κάτω προς τα επάνω. Πάνω από την πόρτα υπάρχει έξοδος ατμών/εξαερισμού. Μην την καλύπτετε.

Η εστία **δεν είναι επαγωγική**. Οι τέσσερις ζώνες είναι υαλοκεραμικές ακτινοβολίας και ελέγχονται από τους αντίστοιχους διακόπτες της πρόσοψης.

# 3. Πρώτη χρήση και εστίες

## Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά

1. Μετά την εγκατάσταση αφαιρέστε όλα τα υλικά μεταφοράς, χαρτόνια, ταινίες και προστατευτικές μεμβράνες από θάλαμο, ταψιά και εστία.

2. Για τον αρχικό καθαρισμό λειτουργήστε τον φούρνο περίπου **1 ώρα στους 250 °C με πάνω και κάτω αντίσταση**, με τη σχάρα και τα παρεχόμενα ταψιά μέσα, όπως ορίζει το πρωτότυπο. Αερίστε καλά τον χώρο.

3. Σβήστε και αφήστε τα πάντα να κρυώσουν. Πλύνετε θάλαμο, σχάρα και ταψιά με νερό και ήπιο απορρυπαντικό πιάτων και στεγνώστε.

## Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε εστία

Βάλτε καθαρή κατσαρόλα με επίπεδο, στεγνό πάτο στη σωστή ζώνη. Η διάμετρος του πάτου πρέπει να ταιριάζει με τη ζώνη. Σηκώνετε τα σκεύη αντί να τα σέρνετε, ώστε να μη χαράζεται το γυαλί.

| Ρύθμιση | Ενδεικτική χρήση |
|---|---|
| 0 / τελεία | Σβηστή ζώνη |
| 1 | Διατήρηση ζεστού φαγητού ή ήπιο σιγοβράσιμο |
| 2-3 | Συνέχιση βρασμού, σούπες και λαχανικά |
| 3-4 | Ήπιο τηγάνισμα ή δυνατότερο σιγοβράσιμο |
| 4-5 | Συνήθες τηγάνισμα |
| 6 | Αρχικό βράσιμο ή δυνατό σοτάρισμα |

Ξεκινήστε δυνατά όταν χρειάζεται και μειώστε μόλις αρχίσει ο βρασμός. Προσαρμόστε τη βαθμίδα στην ποσότητα. Χρησιμοποιείτε καπάκι όπου ταιριάζει και αξιοποιείτε προσεκτικά την υπολειπόμενη θερμότητα.

Στο τέλος γυρίστε τον διακόπτη στο **0/σβηστό**. Μην αγγίζετε τη ζώνη επειδή απλώς την έχετε κλείσει.

# 4. Ρύθμιση του φούρνου

**Για να ξεκινήσετε:** επιλέξτε λειτουργία με τον 3ο διακόπτη και θερμοκρασία με τον 4ο. Η θερμοκρασία ρυθμίζεται από 50 έως 250 °C. Μην πιέζετε τον διακόπτη πέρα από το τέρμα του.

| Λειτουργία | Τι σημαίνει |
|---|---|
| Φωτισμός θαλάμου | Ανάβει ο εσωτερικός φωτισμός χωρίς να επιλέγετε ψήσιμο. |
| Πάνω και κάτω αντίσταση | Συμβατική θέρμανση από επάνω και κάτω. Βασική επιλογή για πολλές συνταγές. |
| Κάτω αντίσταση | Θέρμανση από κάτω. Επιλέξτε την όταν το ζητά η συνταγή. |
| ECO | Οικονομικό ψήσιμο με καλύτερη αξιοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας. Ο χρόνος μπορεί να αυξηθεί. |
| Πάνω αντίσταση | Θέρμανση από επάνω, για ολοκλήρωση του πάνω μέρους όπου χρειάζεται. |
| Γκριλ | Θερμότητα από το επάνω στοιχείο γκριλ. Παρακολουθείτε στενά το φαγητό. |
| Ενισχυμένο γκριλ | Μεγαλύτερη επιφάνεια γκριλ/εντονότερη επάνω θέρμανση. |
| 0 / τελεία | Σβηστός επιλογέας λειτουργίας. |

Ο φωτισμός είναι ενεργός στις λειτουργίες θέρμανσης, **εκτός από το ECO**. Το σβηστό φως σε ECO δεν δείχνει μόνο του βλάβη.

## Όταν τελειώσει το ψήσιμο

Γυρίστε πρώτα τη θερμοκρασία στο 0 και κατόπιν τον επιλογέα λειτουργίας στο 0. Ελέγξτε ότι έκλεισαν και οι εστίες, αν τις χρησιμοποιήσατε. Λειτουργείτε τον φούρνο πάντα με την πόρτα κλειστή.

Το συγκεκριμένο εγχειρίδιο δεν περιγράφει λειτουργία ψησίματος με ανεμιστήρα/θερμό αέρα. Μην χρησιμοποιείτε σύμβολα ή οδηγίες άλλου μοντέλου.

# 5. Σχάρες και χρήσιμα παραδείγματα

## Πού μπαίνουν τα σκεύη

Χρησιμοποιείτε τα πλαϊνά στηρίγματα στα 5 επίπεδα του θαλάμου. Το **επίπεδο 1 είναι χαμηλά** και το επίπεδο 5 ψηλά. Η σχάρα μπαίνει με το υπερυψωμένο πίσω τμήμα προς το βάθος.

Όταν ψήνετε πάνω στη σχάρα και μπορεί να στάξει λίπος, χρησιμοποιείτε το βαθύ ταψί για να το συγκρατεί. Τα σκεύη πρέπει να είναι κατάλληλα για φούρνο και την επιλεγμένη θερμοκρασία.

**Μη στρώνετε αλουμινόχαρτο στον πάτο του θαλάμου** και μη βάζετε ταψιά απευθείας επάνω του. Η συσσώρευση θερμότητας μπορεί να βλάψει την εμαγιέ επιφάνεια.

## Ενδεικτικές ρυθμίσεις από το πρωτότυπο

| Φαγητό | Ρύθμιση | Χρόνος |
|---|---|---|
| Μπισκότα | Επίπεδο 4<br>Πάνω/κάτω, 150-170 °C | 20-30 λεπτά |
| Παντεσπάνι | Επίπεδο 2<br>Πάνω/κάτω, 170-180 °C | 25-35 λεπτά |
| Πίτσα | Επίπεδο 3<br>Πάνω/κάτω, 190-210 °C | 15-25 λεπτά |
| Φρυγανισμένο ψωμί | Επίπεδο 3<br>Ενισχυμένο γκριλ, 250 °C | 1-3 λεπτά |

Οι χρόνοι είναι ενδεικτικοί από τον πίνακα δοκιμών του κατασκευαστή και προϋποθέτουν προθέρμανση 5-15 λεπτών. Το σκεύος, η ποσότητα και το επιθυμητό αποτέλεσμα αλλάζουν τον χρόνο. Ελέγχετε την πορεία του ψησίματος.

## Για καλύτερη οικονομία

Προθερμαίνετε όταν το ζητά η συνταγή. Ανοίγετε την πόρτα όσο γίνεται λιγότερο. Σκούρες φόρμες μεταφέρουν καλά τη θερμότητα. Όταν ετοιμάζετε διαδοχικά φαγητά, αξιοποιείτε τον ήδη ζεστό θάλαμο.

# 6. Καθαρισμός των εστιών

## Καθημερινή φροντίδα

Αφήστε την επιφάνεια να κρυώσει πλήρως. Σκουπίστε απλούς λεκέδες με υγρό μαλακό πανί και στεγνώστε με καθαρό πανί, ώστε να μη μείνουν άλατα. Για επίμονους λεκέδες χρησιμοποιήστε κατάλληλο προϊόν για υαλοκεραμικές εστίες.

Ελέγχετε τον πάτο των σκευών και την εστία πριν από κάθε χρήση. Άμμος ή σκληρά υπολείμματα μπορεί να προκαλέσουν χαρακιές. Μη σέρνετε βαριές κατσαρόλες.

## Καμένα υπολείμματα

Αφαιρέστε στερεά καμένα υπολείμματα από την κρύα επιφάνεια με ειδική ξύστρα για υαλοκεραμικό γυαλί. Χρησιμοποιήστε την προσεκτικά, όπως ορίζει ο κατασκευαστής της, για να μην τραυματιστείτε ή χαράξετε το γυαλί.

Στη συνέχεια περάστε κατάλληλο καθαριστικό, αφαιρέστε τα υπολείμματα με υγρό πανί και στεγνώστε. Μην αφήνετε καθαριστικό πάνω στην επιφάνεια πριν ξαναθερμανθεί.

## Εξαίρεση: ζάχαρη, πλαστικό και αλουμινόχαρτο

Ζάχαρη, αμυλούχα τρόφιμα, λιωμένο πλαστικό ή αλουμινόχαρτο μπορεί να προκαλέσουν μόνιμη ζημιά. Το πρωτότυπο ζητά να αφαιρούνται άμεσα, όσο η επιφάνεια είναι ακόμη ζεστή, με ειδική ξύστρα. **Κλείστε τη ζώνη και προστατέψτε τα χέρια σας από εγκαύματα.** Μην αγγίζετε το γυαλί.

Αφού κρυώσει, ολοκληρώστε τον καθαρισμό με προϊόν κατάλληλο για την εστία. Αν δεν μπορείτε να αφαιρέσετε το υλικό με ασφάλεια, ζητήστε βοήθεια και μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλα εργαλεία.

| Μην χρησιμοποιείτε | Γιατί |
|---|---|
| Συρματάκια και λειαντικά σφουγγάρια | Μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια. |
| Ισχυρά χημικά ή σπρέι φούρνου | Μπορεί να προσβάλουν την επιφάνεια. |
| Ατμοκαθαριστή ή πιεστικό | Κίνδυνος βλάβης και ηλεκτρικού βραχυκυκλώματος. |

# 7. Καθαρισμός του φούρνου

## Ο συνηθισμένος καθαρισμός

Κλείστε τον φούρνο και αφήστε τον να κρυώσει πριν από καθαρισμό. Καθαρίστε θάλαμο, στηρίγματα και εξαρτήματα με χλιαρό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Στεγνώστε καλά. Καθαρίζετε απαλά τη στεγανοποίηση της πόρτας, χωρίς να την τραβάτε.

Μην ρίχνετε νερό σε καυτό θάλαμο. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή, πιεστικό, συρματάκια ή ισχυρά λειαντικά. Στην inox πρόσοψη επιτρέπεται κατάλληλο προϊόν για ανοξείδωτες επιφάνειες.

## Ήπιος καθαρισμός με νερό στο βαθύ ταψί

Η παρακάτω διαδικασία είναι μέθοδος μαλακώματος ελαφρών ρύπων. Δεν είναι πυρόλυση και δεν αντικαθιστά το σκούπισμα.

1. Βγάλτε τη σχάρα και το ρηχό ταψί από τον θάλαμο.

2. Βάλτε το βαθύ ταψί στο χαμηλότερο επίπεδο και προσθέστε περίπου **0,5 λίτρο νερό**.

3. Επιλέξτε **πάνω και κάτω αντίσταση στους 100 °C**. Μετά από **30 λεπτά** σβήστε και τους δύο διακόπτες του φούρνου.

4. Περιμένετε μέχρι τα τοιχώματα να είναι μόνο χλιαρά και το νερό να έχει κρυώσει αρκετά. Βγάλτε το ταψί με προστατευτικά γάντια και αδειάστε προσεκτικά το νερό.

5. Σκουπίστε το εσωτερικό με υγρό πανί ή μαλακό σφουγγάρι. Πλύνετε και στεγνώστε τα εξαρτήματα πριν τα ξαναβάλετε.

## Στηρίγματα, γυαλιά και λάμπα

Τα πλαϊνά στηρίγματα πλένονται **στο χέρι, όχι στο πλυντήριο πιάτων**. Για αφαίρεσή τους, αποσυναρμολόγηση γυαλιών ή αλλαγή λάμπας ακολουθήστε τα διαγράμματα του πλήρους εγχειριδίου. Η συσκευή πρέπει να είναι κρύα και απομονωμένη από το ρεύμα όπου απαιτείται.

Αν υπάρχει ράγισμα ή σπάσιμο στο τζάμι, μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Κρατήστε τα παιδιά μακριά και επικοινωνήστε με τεχνικό.

# 8. Αν κάτι δεν λειτουργεί

| Τι παρατηρείτε | Τι μπορείτε να ελέγξετε με ασφάλεια |
|---|---|
| Δεν ζεσταίνει τίποτα | Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος και αν έχει πέσει η ασφάλεια. Μην ανοίγετε καλώδια ή συνδέσεις. |
| Η εστία ζεσταίνει, ο φούρνος όχι | Ελέγξτε ότι επιλέξατε και λειτουργία και θερμοκρασία. Ο φωτισμός μόνος του δεν θερμαίνει. |
| Η κόκκινη λυχνία ανάβει και σβήνει | Συνήθως είναι η κανονική ρύθμιση του θερμοστάτη. |
| Δεν ανάβει η λάμπα σε ECO | Η λειτουργία ECO δουλεύει χωρίς φωτισμό θαλάμου. |
| Η λάμπα δεν ανάβει σε άλλη λειτουργία | Αν το ψήσιμο λειτουργεί, μπορεί να χρειάζεται αλλαγή λαμπτήρα. Αποσύνδεση και ακριβείς οδηγίες του πρωτότυπου πριν από επέμβαση. |
| Το ψήσιμο διαφέρει από πριν | Ελέγξτε λειτουργία, επίπεδο σχάρας, θερμοκρασία, χρόνο και κατάλληλο σκεύος. |
| Σβηστή ένδειξη θερμότητας μετά από διακοπή | Μην συμπεραίνετε ότι η εστία είναι κρύα. Μπορεί να παραμένει καυτή. |

## Μην κάνετε μόνοι σας επισκευή

Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, αν η συσκευή παρουσιάζει ασυνήθιστη μυρωδιά/καπνό ή αν δεν αποκαθίσταται η λειτουργία, κλείστε την και καλέστε αδειούχο τεχνικό. Μην επιχειρείτε αλλαγές στην καλωδίωση, παράκαμψη προστασίας ή άνοιγμα του περιβλήματος.

Για τεχνική βοήθεια σημειώστε το **πλήρες μοντέλο από την πινακίδα**, τον σειριακό αριθμό και τι ακριβώς συμβαίνει. Κρατήστε την απόδειξη αγοράς και αναφέρετε αν το πρόβλημα άρχισε μετά από διακοπή ρεύματος ή άλλη αλλαγή.

# 9. Τεχνικά στοιχεία και πηγή

| Χαρακτηριστικό | Τιμή του εγχειριδίου |
|---|---|
| Ακριβές σετ / μάρκα | HB75AS + HC46CB / Hanseatic |
| Χωρητικότητα φούρνου | 75 λίτρα, 1 ηλεκτρικός θάλαμος |
| Ενεργειακή κλάση φούρνου | A, σε κλίμακα A+++ έως D |
| Κατανάλωση συμβατικού ψησίματος | 0,82 kWh ανά κύκλο |
| Ισχύς φούρνου / εστίας / σύνολο | 3000 W / 6000 W / 9000 W |
| Εύρος θερμοκρασίας | 50-250 °C |
| Φούρνος: Υ × Π × Β | 59,5 × 59,5 × 57,2 cm |
| Εστία: Υ × Π × Β | 5,5 × 59 × 52 cm |
| Εντοιχισμός φούρνου: Υ × Π × Β | 60 × 56 × 57 cm (ο τεχνικός ελέγχει το πλήρες σχέδιο) |
| Παροχή | 220-240 V~ ή 380-415 V 3N~, 50 Hz· σύνδεση από ηλεκτρολόγο |
| Βάρος φούρνου / εστίας | 32,5 kg / 8,0 kg |
| Λαμπτήρας θαλάμου | 230 V, 25 W, G9, αντοχή T 300 °C |

## Τεκμηρίωση

Πηγή: πρωτότυπο εγχειρίδιο Hanseatic **HB75AS+HC46CB / HB75AB+HC46CB**, αριθμός 2501-00846, έκδοση 20250605. Χρησιμοποιήθηκαν κυρίως οι σελίδες DE-5 έως DE-12 (ασφάλεια), DE-19 έως DE-30 (χρήση/καθαρισμός), DE-34 και DE-38 έως DE-41 (έλεγχοι/στοιχεία).

Άνοιγμα πλήρους πρωτότυπου εγχειριδίου
d.otto.de/files/807c05b8-4583-5f21-9762-34bae9e05510.pdf

Η σύνοψη δεν περιέχει οδηγίες καλωδίωσης ή όλα τα διαγράμματα συναρμολόγησης. Για εγκατάσταση και επισκευή ο τεχνικός χρησιμοποιεί το πλήρες πρωτότυπο. Τα στοιχεία κατανάλωσης είναι τυποποιημένες εργαστηριακές μετρήσεις, όχι σταθερή κατανάλωση κάθε συνταγής.