

# **PITSOS**

el Εγχειρίδιο χρήστη

**PHA0050.0**



**Ελεύθερη κουζίνα**

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



## Πίνακας περιεχομένων

1	Ασφάλεια.....	2
2	Αποφυγή υλικών ζημιών .....	6
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία .....	7
4	ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΔΕΣΗ .....	8
5	Γνωριμία.....	10
6	Εξαρτήματα .....	13
7	Πριν την πρώτη χρήση .....	13
8	Χειρισμός της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος.....	14
9	Βασικός χειρισμός.....	15
10	Καθαρισμός και φροντίδα.....	15
11	Οδηγοί .....	18
12	Πόρτα συσκευής.....	19
13	Αποκατάσταση βλαβών.....	21
14	Μεταφορά και απόσυρση.....	22
15	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών .....	23
16	Έτσι πετυχαίνει.....	23

## 1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

### 1.1 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Για να χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ασφάλεια και σωστά, προσέχετε τις υποδείξεις για τη χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού.

Οι εικόνες σε αυτές τις οδηγίες χρησιμεύουν για σκοπούς πληροφόρησης.

Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο ως εξής:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.

- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος.
- μέχρι ένα ύψος από 4000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- σε σκάφη ή σε οχήματα.
- ως θέρμανση χώρου.
- Με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Δεν μπορείτε να λειτουργήσετε τη συσκευή με έναν χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο. Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

### 1.2 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

### 1.3 Ασφαλής χρήση

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστίων.
- ▶ Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα, π.χ. κουτιά σπρέι ή υλικά καθαρισμού, κάτω από τη συσκευή ή κοντά στη συσκευή.

Η επιφάνεια μαγειρέματος ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος ή στην πλησίον περιοχή.
- ▶ Μην φυλάγετε ποτέ αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

Το μαγείρεμα σε βάσεις εστιών με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιές.

- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τα καυτά λάδια και λίπη χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Μην δοκιμάσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αντί αυτού απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

Τα καλύμματα της βάσης εστιών μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών.

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά.

- ▶ Κατά την προθέρμανση και κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρά πάνω στα εξαρτήματα.
- ▶ Κόβετε πάντοτε στη σωστή μορφή το λαδόχαρτο και τοποθετείτε πάντοτε πάνω του ένα σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος.

Τα αποθηκευμένα στον χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Μην φυλάγετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα στον χώρο μαγειρέματος.

Τρόφιμα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια σύντομη διαδικασία πρέπει πάντοτε να επιτηρείται.

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

Η υπερθέρμανση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει φωτιά.

- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα ή πόρτα ντουλαπιού.

Η χρήση ενός επεκταμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο ρεύματος και μη εγκεκριμένων προσαρμογών, είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε κανένα καλώδιο επέκτασης (μπαλαντέζα) ή πολύπριζο.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο προσαρμογείς και καλώδια σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος, που έχουν εγκριθεί από τον κατασκευαστή.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος είναι πολύ κοντό και δεν είναι διαθέσιμο κανένα μακρύτερο καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος, επικοινωνήστε με έναν αδειούχο ηλεκτρολόγο για να προσαρμόσει την εγκατάσταση του σπιτιού.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται, ιδιαίτερα ένα ενδεχομένως ακόμη υπάρχον πλαίσιο βάσης εστιών.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή.

Τα προστατευτικά πλέγματα των βάσεων εστιών μπορούν να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ προστατευτικά πλέγματα βάσεων εστιών.

Τα εξαρτήματα ή τα μαγειρικά σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ.

- ▶ Απομακρύνετε τα καυτά μαγειρικά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα κουζίνας.

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον ζεστό χώρο μαγειρέματος.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά στα φαγητά.
- ▶ Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή.

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον ζεστό χώρο μαγειρέματος. Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα. Ζεστός ατμός και φλόγες μπορεί να εξέλθουν.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά στα φαγητά.
- ▶ Μην θερμαίνετε οινοπνευματώδη ποτά ( $\geq 15\%$  vol.) σε μη αραιωμένη κατάσταση (π.χ. για να περιχύσετε τα φαγητά).
- ▶ Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

Μια συσκευή ή ένα καλώδιο σύνδεσης που έχουν υποστεί ζημιά είναι επικίνδυνα.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 23

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών.

- ▶ Μη φέρετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

Μια χαλασμένη μόνωση του καλωδίου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθείτε.

- ▶ Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά τριψίματος ή κοφτερές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας της συσκευής, επειδή μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.

Η σύγκρουση με την ανοιχτή πόρτα της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- ▶ Διατηρείτε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μετά τη λειτουργία κλειστή.

Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά.

- ▶ Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Η συσκευή και τα μέρη της που μπορεί να ακουμπηθούν, ενδέχεται να είναι κοφτερή.

- ▶ Προσοχή κατά τον χειρισμό και τον καθαρισμό.
- ▶ Εάν είναι δυνατό, φοράτε προστατευτικά γάντια.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.

- ▶ Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός.

- ▶ Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος βλάβης για την υγεία!**

Κατά την πρώτη θέρμανση της εστίας μαγειρέματος δημιουργούνται αναθυμιάσεις, που μπορούν να οδηγήσουν σε ερεθισμό των βλεννογόνων αδένων.

- ▶ Για αυτό αερίζετε καλά την κουζίνα.
- ▶ Μένετε μόνο σύντομα στην κουζίνα.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά, τα κατοικίδια ζώα και τα ιδιαίτερα ευάλωτα άτομα μακριά από τον χώρο.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!**

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

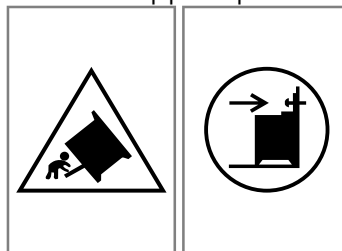
- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ανατροπής!**

Όταν τοποθετήσετε τη συσκευή χωρίς να στερεωθεί πάνω σε μια βάση, μπορεί να γλιστρήσει από τη βάση.



- ▶ Συνδέστε τη συσκευή σταθερά με τη βάση.
- ▶ Προειδοποίηση: Για να εμποδιστεί μια ανατροπή της συσκευής, τοποθετήστε μια διάταξη αντιστάθμισης.
- ▶ Για τη συναρμολόγηση προσέξτε τις οδηγίες.

#### **1.4 Συρτάρι βάσης**

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Οι επιφάνειες του συρταριού μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ.

- ▶ Φυλάξτε στο συρτάρι μόνο εξαρτήματα φούρνου.
- ▶ Μη φυλάξετε εύφλεκτα αντικείμενα στο συρτάρι βάσης.

#### **1.5 Λάμπα αλογόνου**

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Οι λάμπες του χώρου μαγειρέματος θερμαίνονται πάρα πολύ. Ακόμη και λίγο χρόνο μετά την απενεργοποίηση υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

- ▶ Μην αγγίζετε το γυάλινο κάλυμμα.
- ▶ Κατά τον καθαρισμό αποφεύγετε την επαφή με το δέρμα.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Κατά την αντικατάσταση της λάμπας, οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση.

- ▶ Πριν την αντικατάσταση της λάμπας εξασφαλίστε, ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, για να αποφύγετε μια πιθανή ηλεκτροπληξία.

## 2 Αποφυγή υλικών ζημιών

### 2.1 Περιοχή του φούρνου

Προσέξτε αντίστοιχες υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αντικείμενα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, σε περίπτωση θερμοκρασίας πάνω από 50 °C, προκαλούν μια συσσώρευση της θερμότητας. Οι χρόνοι ψήσιματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.

- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ εξαρτήματα, ούτε λαδόχαρτο ή αλουμινόχαρτο, ανεξάρτητα του είδους, πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- ▶ Τοποθετείτε σκεύη πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος μόνο, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία κάτω από 50 °C.

Από αλουμινόχαρτο στο τζάμι της πόρτας, μπορούν να δημιουργηθούν μόνιμες αποχρώσεις.

- ▶ Το αλουμινόχαρτο στον χώρο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με το τζάμι της πόρτας. Όταν βρίσκεται νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος, δημιουργείται υδρατμός. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές.

- ▶ Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ μαγειρικά σκεύη με νερό στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Η υγρασία στον χώρο μαγειρέματος για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, οδηγεί σε διάβρωση.

- ▶ Μετά τη χρήση, αφήνετε τον χώρο μαγειρέματος να στεγνώνει.
- ▶ Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στον χώρο μαγειρέματος.

Το κρύωμα του χώρου μαγειρέματος με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής, μπορεί, με το πέρασμα του χρόνου, να χαλάσει τις γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

- ▶ Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε τον χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός.
- ▶ Μην μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής.
- ▶ Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε τον χώρο μαγειρέματος να στεγνώνει με ανοιχτή πόρτα.

Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε.

- ▶ Μην γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί σε περίπτωση που ψήνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων.
- ▶ Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.

Η χρήση απορρυπαντικού φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος, καταστρέφει το εμαγιέ.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικά φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Πριν την επόμενη θέρμανση, απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα από τον χώρο μαγειρέματος και από την πόρτα της συσκευής.

Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορεί να υποστούν ζημιά.

- ▶ Διατηρείτε τη στεγανοποίηση πάντα καθαρή.
- ▶ Μην λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ με χαλασμένη στεγανοποίηση ή χωρίς στεγανοποίηση.

Η χρήση της πόρτας της συσκευής ως κάθισμα ή επιφάνεια εναπόθεσης, μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην πόρτα.

- ▶ Μην ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.

Όταν μεταφέρετε ή μετακινείτε τη συσκευή από τη λαβή του καλύμματος, μπορεί να σπάσει η λαβή και να προκαλέσει ζημιά στους μεντεσέδες. Η λαβή του καλύμματος δεν έχει σχεδιαστεί για το βάρος της συσκευής.

- ▶ Μην μεταφέρετε ή μετακινείτε τη συσκευή από τη λαβή του καλύμματος.

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ μπορεί λόγω υψηλών θερμοκρασιών να παραμορφωθούν το ταψί ή το ταψί γενικής χρήσης και κατά την αφαίρεσή τους να προκαλέσουν ζημιά στο εμαγιέ.

- ▶ Μην τοποθετείτε το ταψί ή το ταψί γενικής χρήσης κατά το ψήσιμο στο γκριλ πιο πάνω από το ύψος τοποθέτησης 3.

- ▶ Επάνω από το ύψος τοποθέτησης 3, ψήνετε στο γκριλ μόνο απευθείας πάνω στη σχάρα τοποθέτησης.

### 2.2 Ηλεκτρική βόση εστιών

Προσέχετε αντίστοιχες υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα φαγητά μπορεί να υπερχειλίσουν.

- ▶ Απομακρύνετε αμέσως το χυμένο φαγητό.
- ▶ Για τα φαγητά με πολύ υγρό χρησιμοποιείτε ψηλές κατσαρόλες.
- ▶ Έτσι εμποδίζετε μια υπερχειλίση.

Ο πάτος της κατσαρόλας ή του τηγανιού μπορεί να πάθουν ζημιά.

- ▶ Το χρησιμοποιούμενο στην εστία μαγειρέματος μαγειρικό σκεύος, πρέπει να ακουμπά καλά.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη κάτω πλευρά.
- ▶ Μην θερμαίνετε άδειες κατσαρόλες ή τηγάνια.

Η συσσώρευση θερμότητας στην ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές.

- ▶ Προσέχετε, να μην τεθεί ποτέ σε λειτουργία η ηλεκτρική εστία μαγειρέματος με κλειστό το κάλυμμα π.χ. από τα παιδιά που παίζουν.

Το αλατόνερο ή οι ζεστοί πάτοι των κατσαρολών, μπορεί να οδηγήσουν σε ζημιές στην ηλεκτρική εστία μαγειρέματος.

- ▶ Κρατάτε την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος στεγνή. Η θερμότητα της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος δεν μπορεί να απάγεται επαρκώς και η ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μπορεί να υπερθερμανθεί.

- ▶ Μην λειτουργείτε την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος ποτέ χωρίς κατσαρόλα.
- ▶ Μην χρησιμοποιείτε κατσαρόλες με ανεπίπεδο πάτο.

## 2.3 Περιοχή συρταριού

Προσέχετε αντίστοιχες υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε το συρτάρι.

### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Μην τοποθετείτε καυτά αντικείμενα στο συρτάρι βάσης. Το συρτάρι βάσης μπορεί να πάθει ζημιά.

- ▶ Μην τοποθετείτε καυτά αντικείμενα στο συρτάρι βάσης.

Μην τοποθετείτε εξαρτήματα φούρνου στο συρτάρι βάσης, που υπερβαίνει το ύψος του συρταριού. Διαφορετικά μπορεί να προκληθούν ζημιές στη συσκευή.

- ▶ Μην τοποθετείτε εξαρτήματα φούρνου στο συρτάρι βάσης, που υπερβαίνει το ύψος του συρταριού.

# 3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

## 3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

## 3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Αν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας θα καταναλώνει λιγότερο ρεύμα.

Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο, εάν το καθορίζουν η συνταγή ή οι προτεινόμενες ρυθμίσεις.

- Εάν δεν προθερμάνετε τη συσκευή, εξοικονομάτε μέχρι και 20 % ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος.

- Αυτές οι φόρμες ψησίματος απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όσο γίνεται λιγότερες φορές.

- Η θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος διατηρείται και η συσκευή δεν πρέπει να επαναθερμάνει.

Ψήνετε πολλά φαγητά το ένα μετά το άλλο ή παράλληλα.

- Ο χώρος μαγειρέματος είναι μετά το πρώτο ψήσιμο ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το επόμενο γλυκό.

Σε περίπτωση μεγαλύτερων χρόνων μαγειρέματος απενεργοποιείτε τη συσκευή 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

- Η υπόλοιπη θερμότητα επαρκεί, για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος του φαγητού.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος.

- Τα παραπανίσια εξαρτήματα δε χρειάζεται να θερμανθούν.

Αφήνετε τα κατεψυγμένα φαγητά να ξεπαγώνουν πριν την παρασκευή.

- Εξοικονομάται η ενέργεια για το ξεπάγωμα των φαγητών.

### **Σημείωση:**

Η συσκευή χρειάζεται:

- Στην απενεργοποιημένη κατάσταση το πολύ 0,5 W

## Εξοικονόμηση ενέργειας

Αν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας θα καταναλώνει λιγότερο ρεύμα.

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος ανάλογα με το μέγεθος της κατσαρόλας. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κεντραρισμένα.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικό σκεύος, του οποίου η διάμετρος του πάτου συμπίπτει με τη διάμετρο της εστία μαγειρέματος.

**Συμβουλή:** Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών δίνουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας.

Αυτή είναι συχνά μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.

- Τα ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή οι μη εντελώς καλυμμένες ζώνες μαγειρέματος καταναλώνουν πολύ ενέργεια.

Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.

- Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, χρειάζεται η συσκευή σημαντικά περισσότερη ενέργεια.

Σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο.

- Όταν σηκώνετε το καπάκι, διαφεύγει πολύ ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

- Μέσα από το γυάλινο καπάκι μπορείτε να δείτε στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώσετε το καπάκι.

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους.

- Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα των τροφίμων.

- Ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος με λίγο περιεχόμενο χρειάζεται περισσότερη ενέργεια για τη θέρμανση.

Μαγειρεύετε με λίγο νερό.

- Όσο περισσότερο νερό βρίσκεται στο μαγειρικό σκεύος, τόσο περισσότερη ενέργεια χρειάζεται για τη θέρμανση.

Ρυθμίστε έγκαιρα σε μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

- Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.

- Η υπολειπόμενη ενέργεια που δεν χρησιμοποιείται αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας.

## 4 Τοποθέτηση και σύνδεση

Την καταλληλότερη θέση και τρόπο τοποθέτησης της συσκευής σας, θα τον μάθετε εδώ. Εκτός αυτού, θα μάθετε τον τρόπο που πρέπει να συνδέσετε την συσκευή σας στο δίκτυο ρεύματος.

### 4.1 Ηλεκτρική σύνδεση

Την ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να την κάνει ένας αδειούχος ειδικός. Τηρήστε τους κανονισμούς της αρμόδιας επιχείρησης παροχής ρεύματος.

- Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- Εάν η συσκευή συνδεθεί λάθος, παύει να ισχύει η αξίωση εγγύησης σε περίπτωση ζημιάς.

#### Πληροφορίες για την ηλεκτρική σύνδεση από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών:

- Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε μια ηλεκτρική σύνδεση, που ανταποκρίνεται στις ισχύουσες διατάξεις. Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη, για να μπορείτε να αποσυνδέσετε σε περίπτωση ανάγκης τη συσκευή από το δίκτυο ρεύματος.
- Φροντίστε για την ύπαρξη μιας διάταξης απομόνωσης για όλους τους πόλους.
- Για λόγους ασφαλείας, συνδέστε αυτή τη συσκευή μόνο σε μια γειωμένη σύνδεση. Εάν η σύνδεση του αγωγού προστασίας (γείωση) δεν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές, δε διασφαλίζεται η προστασία από τυχόν ηλεκτρικούς κινδύνους.
- Για τη σύνδεση της συσκευής, χρησιμοποιήστε καλώδιο του τύπου H 05 VV-F ή άλλα ισοδύναμα καλώδια.

#### Πληροφορίες για την ηλεκτρική σύνδεση από τον εγκαταστάτη:


- Όταν μετά την εγκατάσταση δεν είναι προσιτό ένα φιν, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων με ένα διάκενο επαφής από το λιγότερο 3 mm. Σε περίπτωση σύνδεσης μέσω φιν δεν είναι αυτό απαραίτητο, όταν το φιν είναι προσιτό από τον χρήστη.
- Ηλεκτρική ασφάλεια: Η κουζίνα είναι μια συσκευή της κατηγορίας προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο συνδεδεμένη σε αγωγό προστασίας (γείωση).
- Για τη σύνδεση της συσκευής, χρησιμοποιήστε καλώδιο του τύπου H 05 VV-F ή άλλα ισοδύναμα καλώδια.

#### Σημαντικές πληροφορίες για την ηλεκτρική σύνδεση

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις και εξασφαλίστε, ότι:

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Σε περίπτωση επαφής με υπό τάση ευρισκόμενα μέρη υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- ▶ Πιάνετε το φιν μόνο με στεγνά χέρια.
- ▶ Μην τραβήξετε ποτέ το φιν από την πρίζα, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Τραβάτε το καλώδιο δικτύου απευθείας από το φιν και ποτέ από το ίδιο το καλώδιο, επειδή μπορεί να πάθει ζημιά.
  - Το φιν και η πρίζα ταιριάζουν.
  - Το φιν είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμο.
  - Η διατομή του καλωδίου επαρκεί.
  - Το καλώδιο δικτύου δεν τσακίζεται, δε συνθλίβεται, δεν τροποποιείται ή δεν κόβεται.
  - Μια αλλαγή του καλωδίου δικτύου πραγματοποιείται, όταν χρειάζεται, μόνο από έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Ένα εφεδρικό καλώδιο δικτύου είναι διαθέσιμο στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
  - Δε χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή πολυσύνδεσμους και καλώδια επέκτασης.
  - Το σύστημα γείωσης είναι εγκαταστημένο σύμφωνα με τους κανονισμούς.
  - Σε περίπτωση χρήσης ενός διακόπτη προστασίας με ρελέ διαφυγής τοποθετείτε μόνο έναν τύπο με το σήμα . Μόνο με αυτό το σήμα έχετε την εγγύηση, ότι πληρούνται οι τρέχοντες ισχύοντες κανονισμοί.
  - Το καλώδιο δικτύου δεν έρχεται σε επαφή πηγές θερμότητας.

### 4.2 Τοποθέτηση της συσκευής

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια λεία επιφάνεια. Μην τοποθετήσετε ποτέ τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα ή μια πόρτα ντουλαπιού. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.

#### Ρύθμιση του ύψους της συσκευής από το έδαφος

Ρυθμίστε το ύψος από το έδαφος αντίστοιχα με τις λειτουργίες της συσκευής σας.

#### Ρύθμιση του ύψους της συσκευής με σταθερά συρτάρια

Εάν η συσκευή σας έχει σταθερά συρτάρια, ρυθμίστε το ύψος της συσκευής σας από το έδαφος ως εξής.

##### Σημείωση:

Η συσκευή έχει ρυθμιζόμενα στο ύψος πόδια. Έτσι μπορείτε να ανεβάσετε τη συσκευή περίπου κατά 15 mm από το έδαφος.

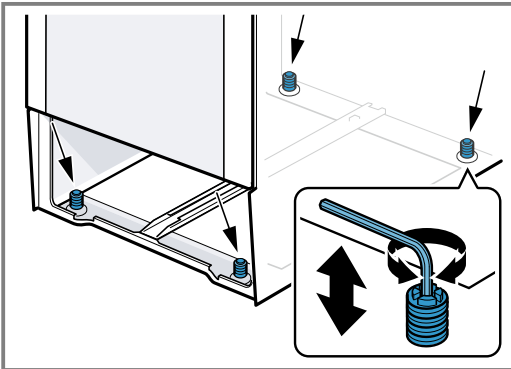
- Τα πόδια βρίσκονται στην μπροστινή πλευρά καθώς και στην πίσω πλευρά της κάτω πλευράς της συσκευής.
- Ανεβάστε ή κατεβάστε τα πόδια, στρέφοντάς τα με ένα κλειδί εσωτερικού εξαγώνου (Άλλεν), μέχρι η συσκευή να βρίσκεται σε μια οριζόντια θέση.

#### Ρύθμιση του ύψους της συσκευής από το έδαφος με αφαιρούμενο συρτάρι

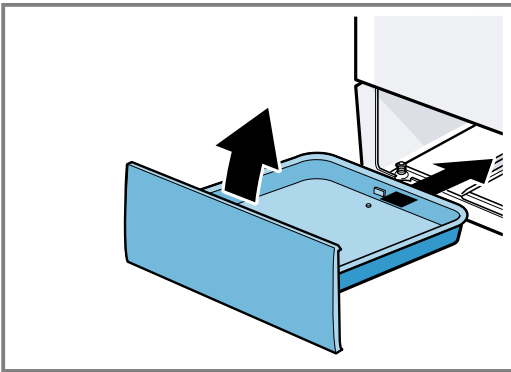
Εάν η συσκευή σας δεν έχει ρυθμιζόμενα στο ύψος πόδια και το συρτάρι της μπορεί να αφαιρεθεί, ρυθμίστε το ύψος της συσκευής σας ως εξής.



1. Τραβήξτε έξω το συρτάρι της βάσης και αφαιρέστε το προς τα επάνω. Στη βάση εσωτερικά υπάρχουν μπροστά και πίσω πόδια ρύθμισης.
2. Βιδώστε τα πόδια ρύθμισης με ένα κλειδί εσωτερικού εξαγώνου (Άλλεν) ψηλότερα ή χαμηλότερα, μέχρι να καταστεί η κουζίνα οριζόντια.



3. Σπρώξτε μέσα το συρτάρι της βάσης.



### **Γειτονικά ντουλάπια**

Τα γειτονικά ντουλάπια πρέπει να αποτελούνται από μη εύφλεκτα υλικά. Οι γειτονικές προσόψεις ντουλαπιών πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμοκρασία το λιγότερο μέχρι τους 90 °C.

### **Στερέωση στον τοίχο**

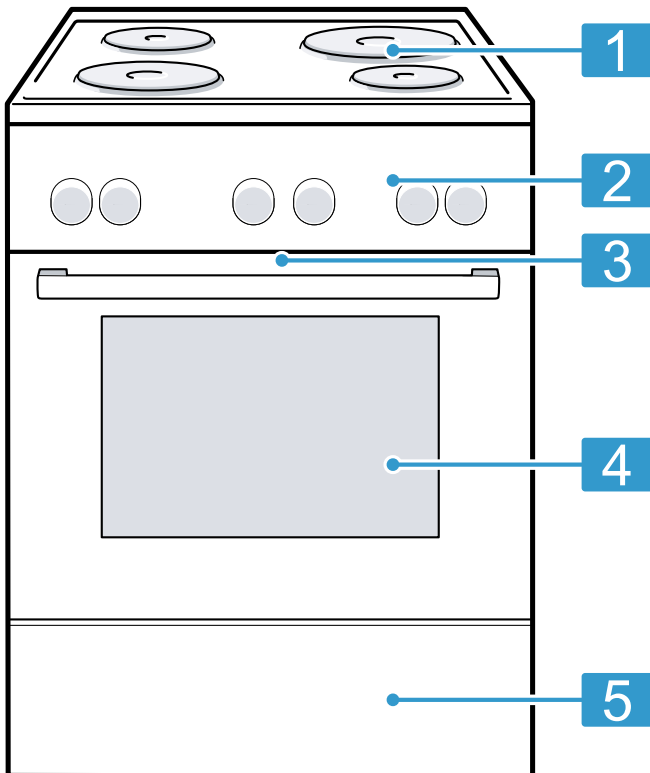
Για να μην ανατραπεί η συσκευή, πρέπει να τη στερεώσετε στον τοίχο με τις συνημμένες γωνίες. Για να στερεώσετε τη συσκευή στον τοίχο, προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης.

## 5 Γνωριμία

### 5.1 Η συσκευή σας

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα της συσκευής σας.

**Σημείωση:** Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι λεπτομέρειες στην εικόνα, π.χ. χρώμα και σχήμα.



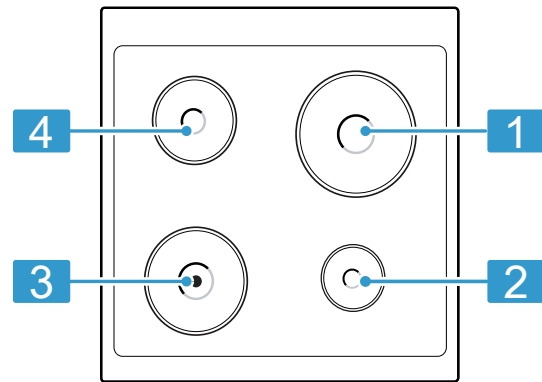
Επεξήγηση	
1	Βάση εστιών
2	Πεδία χειρισμού
3	Ανεμιστήρας ψύξης <sup>1</sup>
4	Πόρτα της συσκευής
5	Συρτάρι βάσης <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

### 5.2 Βάση εστιών

Εδώ βλέπετε μια επισκόπηση της βάσης εστιών.

**Σημείωση:** Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι λεπτομέρειες στην εικόνα, π.χ. χρώμα και σχήμα.



Διάμετρος cm	Εστία μαγειρέματος
1	22 cm Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος
2	8 cm Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος
3	18 cm Γρήγορα θερμαινόμενη ηλεκτρική εστία μαγειρέματος με κόκκινη κουκκίδα
4	14,5 cm Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος

### 5.3 Πεδία χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.

#### Στοιχεία χειρισμού

Μέσω των στοιχείων χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.






Στοιχείο χειρισμού	Επεξήγηση
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας	Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, ρυθμίζετε τους τρόπους ψησίματος και περαιτέρω λειτουργίες. Τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν 0 προς τα δεξιά και προς τα αριστερά. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, είναι ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας βυθιζόμενος. Για την ασφάλιση ή απασφάλιση στη θέση μηδέν 0, πατήστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας. → "Τρόποι ψησίματος και λειτουργίες", Σελίδα 11

Στοιχείο χειρισμού	Επεξήγηση
<b>Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας</b>	<p>Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας, ρυθμίζετε τη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος και επιλέγετε ρυθμίσεις για περαιτέρω λειτουργίες. Τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας, μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν ● μόνο προς τα δεξιά μέχρι τέρμα, όχι παραπέρα.</p> <p>Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, είναι ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας βυθιζόμενος. Για την ασφάλιση ή απασφάλιση στη θέση μηδέν ●, πατήστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.</p> <p>→ "Θερμοκρασία και βαθμίδες ρύθμισης", Σελίδα 11</p>

Στοιχείο χειρισμού	Επεξήγηση
<b>Διακόπτης εστίας μαγειρέματος</b>	<p>Με τους 4 διακόπτες των εστιών μαγειρέματος, ρυθμίζετε την ισχύ των ξεχωριστών εστιών μαγειρέματος.</p> <p>Το σύμβολο πάνω από τον εκάστοτε διακόπτη δείχνει, ποια εστία μαγειρέματος ρυθμίζετε με αυτόν.</p> <p>→ "Επιλογές ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος", Σελίδα 12</p>


## Τρόποι ψησίματος και λειτουργίες

Για να βρίσκετε πάντοτε τον σωστό τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, σας εξηγούμε τις διαφορές και τις περιοχές εφαρμογής.

Σύμβολο	Τρόπος ψησίματος	Χρήση και τρόπος λειτουργίας
	Επάνω/Κάτω θέρμανση	Για παραδοσιακό ψήσιμο στον φούρνο σε ένα επίπεδο. Αυτός ο τρόπος θέρμανσης είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για γλυκά με ζουμερή επίστρωση. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στον συμβατικό τρόπο λειτουργίας.
	Επάνω/Κάτω θέρμανση απαλή	Προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών σε ένα επίπεδο χωρίς προθέρμανση. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω. Το φαγητό παρασκευάζεται σε φάσεις με την υπόλοιπη θερμότητα. Κρατάτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος την πόρτα της συσκευής κλειστή. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στον συμβατικό τρόπο λειτουργίας.
	Κάτω θέρμανση	Ολοκλήρωση του ψησίματος ή μαγείρεμα σε λουτρό νερού. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
	Γκριλ, μικρό	Ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ σε μικρές ποσότητες, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ. Ψήσιμο ογκρατέν φαγητών. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
	Γκριλ, μεγάλο	Ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ. Ψήσιμο ογκρατέν φαγητών. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.

## Περαιτέρω λειτουργίες

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για περαιτέρω λειτουργίες της συσκευής σας.

Σύμβολο	Λειτουργία	Χρήση
	Λάμπα φούρνου	Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος χωρίς θέρμανση. → "Φωτισμός", Σελίδα 12

## Θερμοκρασία και βαθμίδες ρύθμισης

Για τους τρόπους ψησίματος και τις λειτουργίες υπάρχουν διάφορες ρυθμίσεις.

Σύμβολο	Λειτουργία	Χρήση
●	Θέση μηδέν	Η συσκευή δε θερμαίνει.
50 - 275	Περιοχή θερμοκρασίας	Ρύθμιση της θερμοκρασίας στον χώρο μαγειρέματος σε °C.
1, 2, 3 ή I, II, III	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ	Ρύθμιση των βαθμίδων ψησίματος στο γκριλ ανάλογα με τον τύπο της συσκευής για Γκριλ, για Γκριλ, μεγάλο ή για Γκριλ, μικρό. 1 = Χαμηλή 2 = Μεσαία 3 = Υψηλή

### Ένδειξη θέρμανσης

Η συσκευή σας δείχνει, όταν θερμαίνει. Όταν θερμαίνει η συσκευή, ανάβει η ενδεικτική λυχνία πάνω από τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας. Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει η ενδεικτική λυχνία. Όταν προθερμάνετε, η ιδανική χρονική στιγμή για την τοποθέτηση του φαγητού σας έχει επιτευχθεί, μόλις η ενδεικτική λυχνία σβήσει για πρώτη φορά.

### Υποδείξεις

- Όταν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία Φωτισμός χώρου μαγειρέματος και μια θερμοκρασία, ανάβει επίσης η ένδειξη θέρμανσης. Η συσκευή δε θερμαίνει σε αυτή την περίπτωση.

- Όταν η συσκευή σας διαθέτει ως λειτουργία έναν φωτισμό του χώρου μαγειρέματος και όταν έχει ρυθμιστεί μια τιμή θερμοκρασίας, ανάβει επίσης η ένδειξη θέρμανσης. Η συσκευή δε θερμαίνει σε αυτή την περίπτωση.
- Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η εμφανιζόμενη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

### Επιλογέας ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος

Με τον επιλογέα ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των εστιών μαγειρέματος.

Θέση	Λειτουργία	Επεξήγηση
0	Θέση μηδέν	Η εστία μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος	1 = Ελάχιστη ισχύς 9 = Μέγιστη ισχύς

Όταν ενεργοποιήσετε την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος, ανάβει η ενδεικτική λυχνία. Μπορείτε να γυρίσετε τον επιλογέα εστίας μαγειρέματος προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

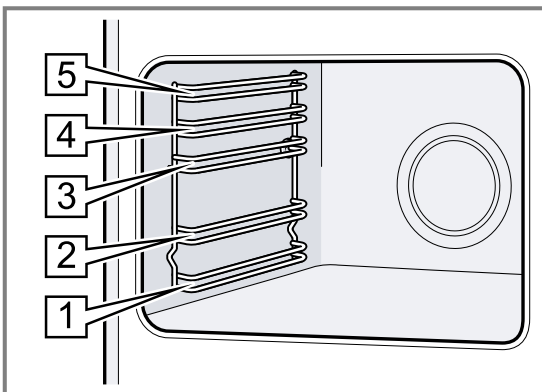
## 5.4 Χώρος μαγειρέματος

Οι λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας.

### Οδηγοί

Στους οδηγούς στον χώρο μαγειρέματος, μπορείτε να σπρώξετε μέσα εξαρτήματα σε διαφορετικά ύψη. Ο χώρος μαγειρέματος έχει 5 ύψη τοποθέτησης. Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα πάνω. Μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς, π.χ. για τον καθαρισμό.

→ "Οδηγοί", Σελίδα 18



### Φωτισμός

Η λάμπα του φούρνου φωτίζει τον χώρο μαγειρέματος. Στους περισσότερους τρόπους ψησίματος και λειτουργίες, ο φωτισμός είναι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ενεργοποιημένος. Όταν τερματίσετε τη λειτουργία με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, απενεργοποιείται ο φωτισμός.

Με τη θέση "Λάμπα φούρνου" στον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μπορείτε να ανάψετε τον φωτισμό χωρίς θέρμανση.

### Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται ανάλογα με τη θερμοκρασία της συσκευής. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην καλύπτετε τις σχισμές αερισμού επάνω από την πόρτα της συσκευής. Η συσκευή υπερθερμαίνεται.

- Διατηρείτε τις σχισμές αερισμού ελεύθερες.

Για να κρυώσει μετά τη λειτουργία γρηγορότερα η συσκευή, λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμη για λίγο χρόνο.

### Πόρτα της συσκευής

Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας, συνεχίζει η λειτουργία.

### Συμπύκνωμα

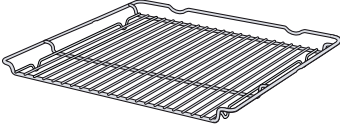
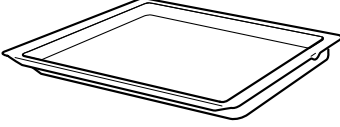
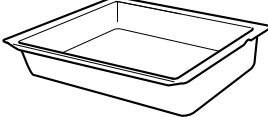
Κατά το μαγείρεμα μπορεί στον χώρο μαγειρέματος και στην πόρτα της συσκευής να εμφανιστεί συμπύκνωμα. Η εμφάνιση συμπυκνώματος είναι φυσιολογική και δεν επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργία της συσκευής. Μετά το μαγείρεμα, σκουπίστε το συμπύκνωμα.

## 6 Εξαρτήματα

Χρησιμοποιείτε γνήσια εξαρτήματα. Είναι προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

**Σημείωση:** Τα εξαρτήματα μπορεί να παραμορφώσουν λόγω της θερμότητας. Η παραμόρφωση δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Όταν τα εξαρτήματα κρυώσουν, εξαφανίζεται η παραμόρφωση.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα να διαφέρουν.

Εξαρτήματα	Χρήση
Σχάρα 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Φόρμες ψησίματος</li> <li>■ Φόρμες σουφλέ</li> <li>■ Μαγειρικό σκεύος</li> <li>■ Κρέας, π.χ. ψητό ή κομμάτια για το γκριλ</li> <li>■ Κατεψυγμένα φαγητά</li> </ul>
Ταψί γενικής χρήσης 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζουμερά γλυκά</li> <li>■ Μπισκοτάκια</li> <li>■ Ψωμί</li> <li>■ Μεγάλα ψητά</li> <li>■ Κατεψυγμένα φαγητά</li> <li>■ Συλλογή των υγρών που στάζουν, π.χ. λίπος κατά το ψήσιμο στη σχάρα.</li> </ul>
Ταψί του μουσακά 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά</li> <li>■ Μεγάλα ψητά</li> <li>■ Συλλογή των υγρών που στάζουν, π.χ. λίπος κατά το ψήσιμο στη σχάρα.</li> </ul>

### 6.1 Χρήση εξαρτημάτων

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος. Μόνο έτσι μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα περίπου κατά το ήμισυ, χωρίς να ανατραπούν.

1. Σπρώξτε τα εξαρτήματα μεταξύ των δύο ράβδων οδήγησης ενός ύψους τοποθέτησης.

Σχάρα του γκριλ	Σπρώξτε μέσα τη σχάρα του γκριλ με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος — προς τα κάτω.
-----------------	---

Ταψί π.χ. ταψί γενικής χρήσης ή ταψί	Σπρώξτε μέσα το ταψί με το λοξό μέρος προς το κάλυμμα της συσκευής.
--------------------------------------	---

2. Σπρώξτε μέσα εντελώς τα εξαρτήματα έτσι, ώστε να μην ακουμπούν την πόρτα της συσκευής.

**Σημείωση:** Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από τον χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρησιμοποιείτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

### 6.2 Περαιτέρω εξαρτήματα

Τα περαιτέρω εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

Μια μεγάλη προσφορά εξαρτημάτων για τη συσκευή σας, μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) ή στα φυλλάδια της εταιρείας μας.

[www.pitsos.gr](http://www.pitsos.gr)

Τα εξαρτήματα είναι ειδικά για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.

Ποιο εξάρτημα είναι διαθέσιμο για τη συσκευή σας, θα το βρείτε στο Online-Shop ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

## 7 Πριν την πρώτη χρήση

Εκτελέστε τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία. Καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα.

### 7.1 Καθαρισμός της συσκευής πριν την πρώτη χρήση

Προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά με τη συσκευή ένα φαγητό, καθαρίστε τον χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα υπολείμματα της συσκευασίας, όπως κομμάτια styrofoam, από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Πριν τη θέρμανση σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί.
3. Εξαερώστε την κουζίνα, όση ώρα θερμαίνει η συσκευή.
4. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία. → "Βασικός χειρισμός", Σελίδα 15

Τρόπος ψησίματος	Επάνω/Κάτω θέρμανση <input type="checkbox"/>
Θερμοκρασία	Μέγιστη
Διάρκεια	1 ώρα

5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά την αναφερόμενη διάρκεια.

6. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.
7. Καθαρίστε τις λείες επιφάνειες με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.
8. Καθαρίστε τα εξαρτήματα με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού ή μια μαλακιά βούρτσα.

## 8 Χειρισμός της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος

Εδώ θα μάθετε τα ουσιώδη για τον χειρισμό της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος.

### 8.1 Πριν την πρώτη χρήση της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος βλάβης για την υγεία!**

Κατά την πρώτη θέρμανση της εστίας μαγειρέματος δημιουργούνται αναθυμιάσεις, που μπορούν να οδηγήσουν σε ερεθισμό των βλεννογόνων αδένων.

- ▶ Για αυτό αερίζετε καλά την κουζίνα.
- ▶ Μένετε μόνο σύντομα στην κουζίνα.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά, τα κατοικίδια ζώα και τα ιδιαίτερα ευάλωτα άτομα μακριά από τον χώρο.

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Όταν λειτουργείτε την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος χωρίς μαγειρικό σκεύος, μπορεί αυτό να οδηγήσει σε ζημιές στην ηλεκτρική εστία μαγειρέματος.

- ▶ Λειτουργείτε την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος εκτός της περίπτωσης της θέρμανσης για πρώτη φορά πάντοτε με μαγειρικά σκεύη.
1. Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, ενεργοποιήστε όλες τις εστίες μαγειρέματος διαδοχικά στη θέση 4 και χωρίς μαγειρικά σκεύη για περίπου 15 λεπτά.  
Ενεργοποιήστε πάντοτε μόνο μια εστία μαγειρέματος.
  - ✓ Κατά τη διάρκεια της πρώτης λειτουργίας, μπορεί να δημιουργηθεί καπνός και αναθυμιάσεις. Αυτά εξαφανίζονται με τον χρόνο.
  2. Αερίζετε την κουζίνα, όση ώρα θερμαίνει η ηλεκτρική εστία μαγειρέματος.
  3. Απενεργοποιήστε την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος μετά την αναφερόμενη διάρκεια.
  4. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει η εστία μαγειρέματος.

### 8.2 Σημαντικές υποδείξεις για την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις κατά τη χρήση της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος.

- Μην ενεργοποιείτε την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος χωρίς τοποθετημένο μαγειρικό σκεύος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με στεγνό πάτο. Αποφεύγετε το ξεχείλισμα υγρών καθώς και τη χρήση υγρών μαγειρικών σκευών.
- Μετά την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος υπάρχει ακόμη υπόλοιπη θερμότητα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Βεβαιωθείτε, ότι ο επιλογέας της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένος σε περίπτωση μιας διακοπής ρεύματος.

- Συνιστούμε, στην αρχή της διαδικασίας μαγειρέματος να γυρορίσετε τον επιλογέα στην υψηλότερη βαθμίδα και στη συνέχεια, ανάλογα με την ποσότητα και τη σύσταση του φαγητού, να επιλέξετε μια ενδιάμεση θέση.
- Όταν η διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους δεν ταυτίζεται με την πλάκα μαγειρέματος ή ο πάτος του μαγειρικού σκεύους δεν είναι επίπεδος, καταναλώνεται άσκοπα ενέργεια. Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδο, χοντρό πάτο, η διάμετρος των οποίων ταυτίζεται με τη διάμετρο της εστίας μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μαγειρικά σκεύη με μικρότερο πάτο.
- Η εστία μαγειρέματος μπορεί να απενεργοποιηθεί πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος, για την εκμετάλλευση της θερμικής αδράνειας. Με την ήδη δημιουργημένη θερμότητα μπορείτε να συνεχίσετε για λίγο το μαγείρεμα, για εξοικονόμηση ενέργειας.
- Ότι υπερχειλίζει καίγεται και αφήνει λεκέδες που απομακρύνονται δύσκολα. Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κατάλληλη διάμετρο, για την αποφυγή ενός ξεχείλισματος.
- Λόγω της μεγάλης θερμικής επίδρασης, με την πάροδο του χρόνου αλλάζει χρώμα ο μεταλλικός δακτύλιος της πλάκας μαγειρέματος. Απομακρύνετε τις αποχρώσεις, καθαρίζοντας τον δακτύλιο της πλάκας μαγειρέματος με την τραχιά πλευρά ενός σφουγγαριού με απορρυπαντικό πιάτων ή υλικά τριψίματος. Κατά τον καθαρισμό προσέχετε, το σφουγγάρι να μην έρχεται σε επαφή με την πλάκα μαγειρέματος.
- Εάν ρυπαίνεται η επιφάνεια της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος λόγω της μακροχρόνιας χρήσης, καθαρίζετε την επιφάνεια με μερικές σταγόνες λαδιού ή υλικά φροντίδας του εμπορίου.

### 8.3 Ενεργοποίηση ηλεκτρικής της εστίας μαγειρέματος

Χειρίζετε την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος με έναν επιλογέα, με τον οποίον μπορείτε να επιλέξετε την κατάλληλη βαθμίδα μαγειρέματος.

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Όταν λειτουργείτε την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος χωρίς μαγειρικό σκεύος, μπορεί αυτό να οδηγήσει σε ζημιές στην ηλεκτρική εστία μαγειρέματος.

- ▶ Λειτουργείτε την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος εκτός της περίπτωσης της θέρμανσης για πρώτη φορά πάντοτε με μαγειρικά σκεύη.
1. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος στην ηλεκτρική εστία μαγειρέματος.

2. Λαμβάνοντας υπόψη τη λειτουργία μαγειρέματος και την ποσότητα του φαγητού καθώς και με τη βοήθεια της κάτω εικόνας, γυρίστε τον επιλογέα προς τα αριστερά σε μια κατάλληλη θέση.
- ✓ Η ένδειξη λειτουργίας ανάβει.

## 8.5 Συμβουλές ρύθμισης για το μαγείρεμα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για διάφορα φαγητά με τις κατάλληλες βαθμίδες μαγειρέματος.

Ο χρόνος μαγειρέματος αλλάζει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα των φαγητών. Επιλέγετε για κάθε εστία μαγειρέματος το σωστό μέγεθος μαγειρικού σκεύους. Η διάμετρος του πάτου του μαγειρικού σκεύους πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος	Διαδικασία μαγειρέματος	Παραδείγματα
1-2	Λιώσιμο	Βούτυρο, σοκολάτα
2-3	Μαγείρεμα	Ρύζι, σάλτσα μπεσαμέλ και ραγού λαχανικών
4-5	Μαγείρεμα	Πατάτες, μακαρονάκια, λαχανικά
4-5	Σοτάρισμα	Ραγού, ψητό βοδινό
5	Μαγείρεμα με ατμό	Ψάρι
2-3-4-5	Ζέσταμα και διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού	Έτοιμα φαγητά
6-7-8	Ψήσιμο/Τηγάνισμα	Φιλέτο, μπριζόλα, μπουρέκι
9	Μαγείρεμα και σοτάρισμα	Κρέας

## 8.4 Απενεργοποίηση της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος

Μετά την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος υπάρχει ακόμη υπόλοιπη θερμότητα.

- ▶ Γυρίστε τον επιλογέα στη θέση 0.
- ✓ Η ένδειξη λειτουργίας σβήνει.

### Σημείωση:

Στις ακόλουθες περιπτώσεις αυξήστε την ισχύ:

- Κατά το μαγείρεμα με μεγάλες ποσότητες υγρών,
- κατά την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων,
- κατά τη χρήση μαγειρικών σκευών χωρίς καπάκι.

# 9 Βασικός χειρισμός

## 9.1 Ενεργοποίηση της συσκευής

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας σε μια θέση εκτός της θέσης μηδέν 0.
- ✓ Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

## 9.2 Απενεργοποίηση της συσκευής

- ▶ Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν 0.
- ✓ Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

## 9.3 Τρόποι ψησίματος και θερμοκρασία

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
2. Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά η συσκευή να θερμαίνει.

3. Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε τη συσκευή.

**Συμβουλή:** Τον καταλληλότερο τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, θα τον βρείτε στην περιγραφή των τρόπων ψησίματος.

### Αλλαγή του τρόπου ψησίματος

Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τον τρόπο ψησίματος.

- ▶ Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος.

### Αλλαγή της θερμοκρασίας

Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τη θερμοκρασία.

- ▶ Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

# 10 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.



## 10.1 Υλικά καθαρισμού

Για να μην προκαλείτε ζημιά στις διάφορες επιφάνειες στη συσκευή, μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού καταστρέφουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε δραστικά υλικά καθαρισμού ή υλικά τριψίματος.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά αλκοολούχα υλικά καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό σύρμα τριψίματος ή σφουγγάρι καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά, όταν η συσκευή είναι ακόμη ζεστή.

Η χρήση απορρυπαντικού φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος, καταστρέφει το εμαγιέ.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Πριν την επόμενη θέρμανση, απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα από τον χώρο μαγειρέματος και από την πόρτα της συσκευής.

Τα νέα σφουγγαρόπανα περιέχουν υπολείμματα από τη διαδικασία παραγωγής τους.

- ▶ Πριν τη χρήση, πλένετε καλά τα νέα σφουγγαρόπανα.

## Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα υλικά καθαρισμού για τις διάφορες επιφάνειες στη συσκευή σας.

Προσέχετε τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

→ "Καθαρισμός της συσκευής", Σελίδα 17

## Συσκευή

Επιφάνεια	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Ανοξειδωτο ατσάλι	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> <li>■ Ειδικά υλικά φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα για ζεστές επιφάνειες</li> </ul>	Για την αποφυγή διάβρωσης, απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού από τις επιφάνειες ανοξειδωτού χάλυβα. Απλώνετε πολύ λεπτά το υλικό φροντίδας ανοξειδωτού χάλυβα.
Εμαγιέ, πλαστικό, βερνικωμένες επιφάνειες ή επιφάνειες μεταξοτυπίας π.χ. πεδίο χειρισμού	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Μη χρησιμοποιείτε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Κουμπιά	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Καθαρίζετε με ένα πανί καθαρισμού και στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί. Μην τα αφαιρείτε και μην τα τρίβετε.
Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε μια βούρτσα. Θερμάνετε μετά για λίγο την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος, για να στεγνώσει.
Συρτάρι βάσης	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Καθαρίζετε με ένα πανί καθαρισμού.

## Κάλυμμα συσκευής

Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Τζάμια της πόρτας	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Μη χρησιμοποιείτε καμία ξύστρα γυαλιού ή ανοξειδωτο σύρμα κουζίνας. <b>Συμβουλή:</b> Για προσεκτικό καθαρισμό, αφαιρέστε τα τζάμια της πόρτας. → "Πόρτα συσκευής", Σελίδα 19



Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Κάλυμμα της πόρτας	<ul style="list-style-type: none"> <li>Από ανοξείδωτο χάλυβα:</li> <li>Καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα:</li> <li>Από πλαστικό υλικό: Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Μη χρησιμοποιείτε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού. <b>Συμβουλή:</b> Για καλύτερο καθαρισμό, αφαιρέστε την πλάκα κάλυψης καλύμματος. → "Πόρτα συσκευής", Σελίδα 19
Λαβή πόρτας	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Για την αποφυγή επίμονης ρύπανσης, απομακρύνετε αμέσως το μέσο απασβέστωσης από τη λαβή της πόρτας.
Στεγανοποίηση πόρτας	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Μην την αφαιρείτε και μην την τρίβετε.

## Βάση εστιών

Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Εμαγιέ επιφάνειες	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> <li>Ξιδόνερο</li> <li>Απορρυπαντικό φούρνου</li> </ul>	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε μια βούρτσα ή ένα ανοξείδωτο σύρμα κουζίνας. Για να στεγνώσει η βάση εστιών μετά τον καθαρισμό, αφήστε το κάλυμμα της συσκευής ανοιχτό. <b>Υποδείξεις</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Το εμαγιέ "ψήνεται" στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες, με αποτέλεσμα να εμφανίζονται ελαφρές διαφορές χρώματος. Η ικανότητα λειτουργίας της συσκευής δεν επηρεάζεται από αυτό.</li> <li>Οι γωνίες στα λεπτά ταψιά δε γίνονται τελείως εμαγιέ και μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.</li> <li>Λόγω υπολειμμάτων τροφίμων δημιουργούνται λευκές επικαθίσεις πάνω στις εμαγιέ επιφάνειες. Οι επικαθίσεις είναι αβλαβείς για την υγεία. Η ικανότητα λειτουργίας της συσκευής δεν επηρεάζεται από αυτό. Μπορείτε να απομακρύνετε αυτές τις επικαθίσεις με κιτρικό οξύ.</li> </ul>
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε ένα απορρυπαντικό φούρνου.
Οδηγοί	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε μια βούρτσα ή ένα ανοξείδωτο σύρμα κουζίνας. <b>Συμβουλή:</b> Για καθαρισμό, αφαιρείτε τους οδηγούς. → "Οδηγοί", Σελίδα 18
Εξάρτημα	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> <li>Απορρυπαντικό φούρνου</li> </ul>	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε μια βούρτσα ή ένα ανοξείδωτο σύρμα κουζίνας. Τα εμαγιέ εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.

## 10.2 Καθαρισμός της συσκευής

Για την αποφυγή ζημιάς στη συσκευή, καθαρίζετε τη συσκευή μόνο όπως προβλέπεται και με τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

**Προϋπόθεση:** Προσέχετε τις πληροφορίες για τα υλικά καθαρισμού.

→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 16

- Καθαρίζετε τη συσκευή με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού.
  - Σε ορισμένες επιφάνειες, μπορείτε να χρησιμοποιείτε εναλλακτικά υλικά καθαρισμού.  
→ "Κατάλληλα υλικά καθαρισμού", Σελίδα 16
- Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

### 10.3 Καθαρισμός των στοιχείων χειρισμού

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**  
Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μην αφαιρείτε τα κουμπιά χειρισμού για τον καθαρισμό.
  - ▶ Μη χρησιμοποιείτε βρεγμένα απορροφητικά πανιά ή σφουγγάρια.
1. Προσέξτε τις πληροφορίες για τα υλικά καθαρισμού.
  2. Καθαρίζετε με ένα υγρό απορροφητικό πανί και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
  3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

### 10.4 Καθαρισμός της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος

Όταν ρυπαίνεται η επιφάνεια της ηλεκτρικής εστίας μαγειρέματος λόγω μακροχρόνιας χρήσης, καθαρίζετε την επιφάνεια με μερικές σταγόνες λαδιού ή υλικά φροντίδας του εμπορίου.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
1. Καθαρίζετε την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος με μια βούρτσα καθαρισμού και απορρυπαντικό πιάτων.
  2. Θερμάνετε μετά για λίγο την ηλεκτρική εστία μαγειρέματος, για να στεγνώσει. Οι υγρές πλάκες σκουριάζουν με την πάροδο του χρόνου.
  3. **Σημείωση:** Λόγω της μεγάλης θερμικής επίδρασης, με την πάροδο του χρόνου αλλάζει χρώμα ο μεταλλικός δακτύλιος της πλάκας μαγειρέματος.

Απομακρύνετε τις αποχρώσεις, καθαρίζοντας τον δακτύλιο της πλάκας μαγειρέματος με την τραχιά πλευρά ενός σφουγγαριού με απορρυπαντικό πιάτων ή υλικά τριψίματος. Κατά τον καθαρισμό προσέχετε, το σφουγγάρι να μην έρχεται σε επαφή με την πλάκα μαγειρέματος.

## 11 Οδηγοί

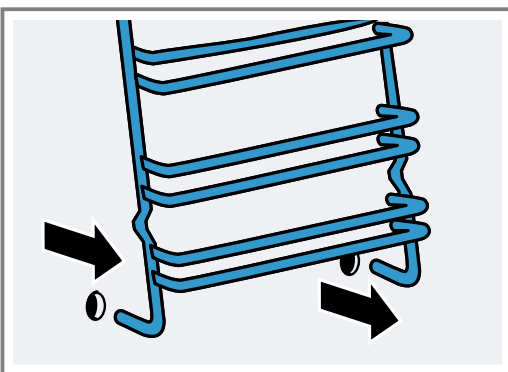
Για τον καθαρισμό των οδηγών και του χώρου μαγειρέματος, μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς.

### 11.1 Αφαίρεση των οδηγών

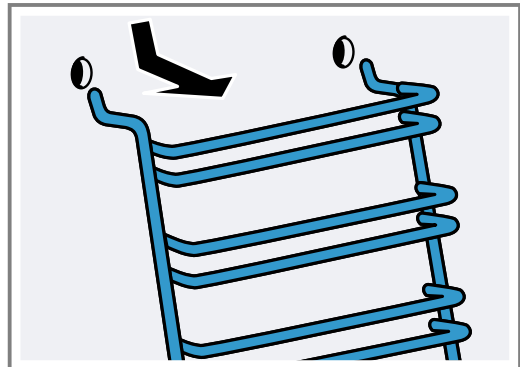
#### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Οι οδηγοί μπορεί να είναι πολύ ζεστοί.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τους οδηγούς, όσο είναι ζεστοί.
  - ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
  - ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά σε ασφαλή απόσταση.
1. Κρατήστε σταθερά τον οδηγό από κάτω και τραβήξτε τον ελαφρά προς τα εμπρός. Τραβήξτε τους πείρους προέκτασης στην κάτω περιοχή του οδηγού έξω από τις οπές στερέωσης.

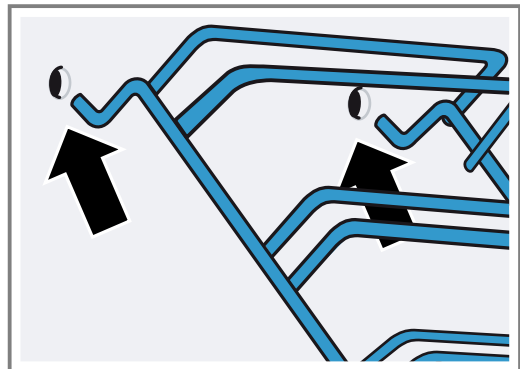


2. Στη συνέχεια, τραβήξτε ολόκληρο τον οδηγό πρώτα προς τα κάτω, μετά προς τα εμπρός και αφαιρέστε τον.



### 11.2 Τοποθέτηση των οδηγών

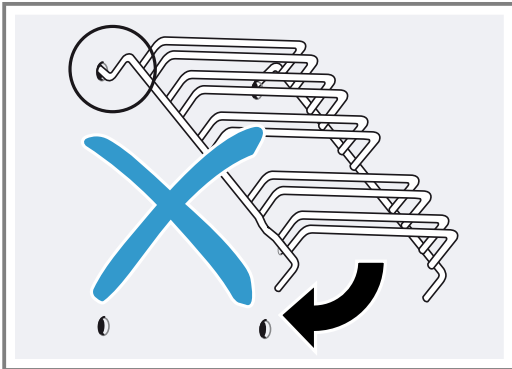
1. Τοποθετήστε τα δύο άγκιστρα πάνω από τον οδηγό στις επάνω οπές.



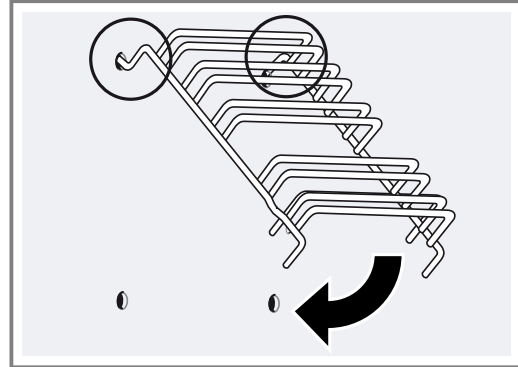
## 2. ΠΡΟΣΟΧΗ!

Λάθος τοποθέτηση

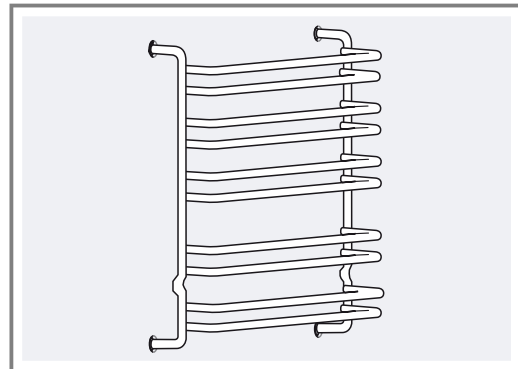
- ▶ Μη μετακινείτε ποτέ τον οδηγό, πριν στερεωθούν τα δύο άγκιστρα πλήρως στις επάνω οπές. Διαφορετικά, η εμαγιέ επίστρωση μπορεί να υποστεί ζημιά και να σπάσει.



3. Τα δύο άγκιστρα πρέπει να έχουν τοποθετηθεί πλήρως μέσα στις επάνω οπές. Μετακινήστε τον οδηγό αργά και προσεκτικά προς τα κάτω και τοποθετήστε τον στις κάτω οπές.



4. Αναρτήστε τους δύο οδηγούς στα πλευρικά τοιχώματα του φούρνου.



Όταν οι οδηγοί είναι τοποθετημένοι σωστά, η απόσταση ανάμεσα στα δύο επάνω ύψη τοποθέτησης είναι μεγαλύτερη.

## 12 Πόρτα συσκευής

Συνήθως αρκεί, να καθαρίζετε την εξωτερική πλευρά της πόρτας της συσκευής. Όταν η πόρτα της συσκευής είναι εξωτερικά και εσωτερικά πολύ λερωμένη, μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής και να την καθαρίσετε.

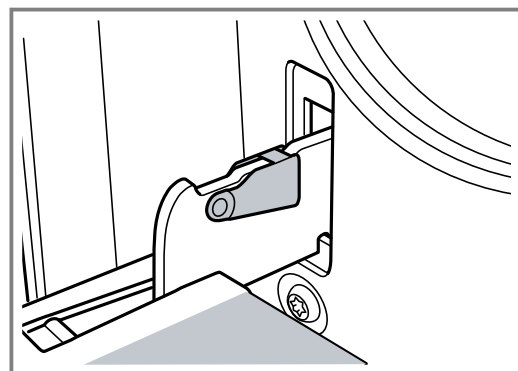
### 12.1 Μεντεσέδες πόρτας

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι, μπορεί να κλείσουν με μεγάλη δύναμη.

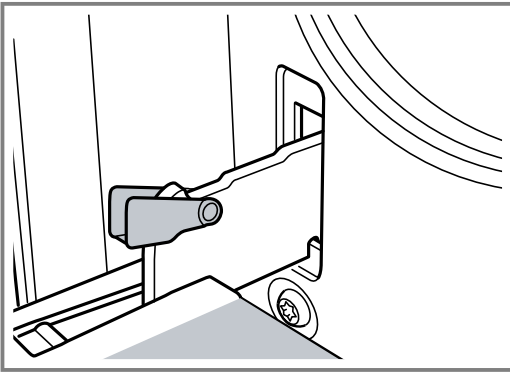
- ▶ Όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, βεβαιωθείτε, ότι οι μοχλοί ασφάλισης είναι εντελώς κλειστοί ή εντελώς ανοιχτοί.

1. Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου έχουν έκαστος από έναν μοχλό ασφάλισης. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι κλειστοί, τότε η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη.



Δεν μπορεί να αφαιρεθεί.

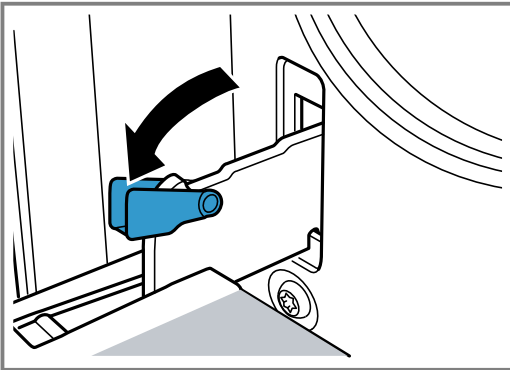
2. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης για την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου είναι ανοιχτοί, τότε οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι.



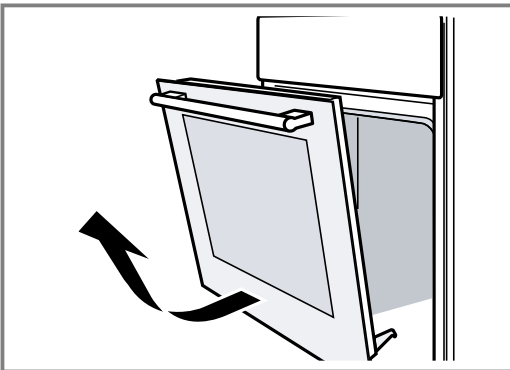
Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν.

## 12.2 Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε τον μοχλό ασφάλισης στον αριστερό και στον δεξιό μεντεσέ.



3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την πόρτα λίγο ακόμα και τραβήξτε την έξω.



## 12.3 Αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας

Για καλύτερο καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζαμιά της πόρτας του φούρνου.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

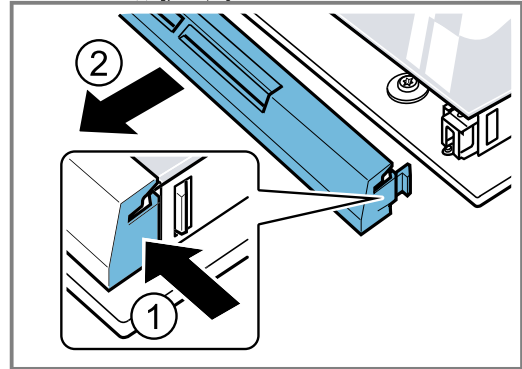
Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά τριψίματος ή κοφτερές μεταλλικές ξύστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας της συσκευής, επειδή μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.

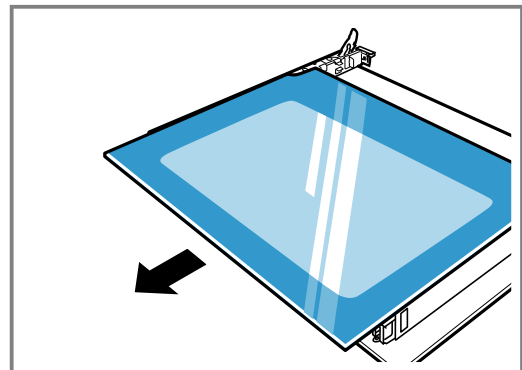
Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά.

- ▶ Χρησιμοποιήστε γάντια.

1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου.  
→ "Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής", Σελίδα 20
2. Τοποθετήστε την με τη λαβή προς τα κάτω πάνω σ' ένα πανί.
3. Για την αποσυναρμολόγηση του επάνω καλύμματος της πόρτας του φούρνου, πιέστε προς τα μέσα με τα δάκτυλα αριστερά και δεξιά τη γλώσσα. Τραβήξτε έξω το κάλυμμα και αφαιρέστε το.

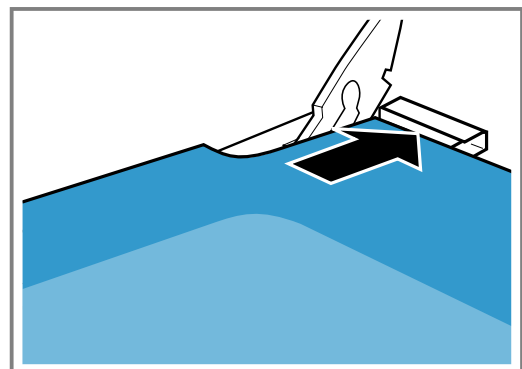


4. Ανασηκώστε το επάνω τζάμι και τραβήξτε το έξω.



## 12.4 Τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

1. Κρατήστε το επάνω τζάμι και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το μέσα λοξά προς τα πίσω.



Περάστε το τζάμι μέσα στα δύο ανοίγματα στην κάτω πλευρά. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά και η τραχιά πλευρά εσωτερικά.

2. Τοποθετήστε το κάλυμμα στο επάνω μέρος της πόρτας του φούρνου και πιέστε το. Οι γλώσσες πρέπει να ασφαλιστούν και στις δύο πλευρές.

3. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου.  
→ "Τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής", Σελίδα 21

**Σημείωση:** Χρησιμοποιήστε ξανά τον φούρνο, αφού πρώτα τοποθετηθούν κανονικά τα τζάμια.

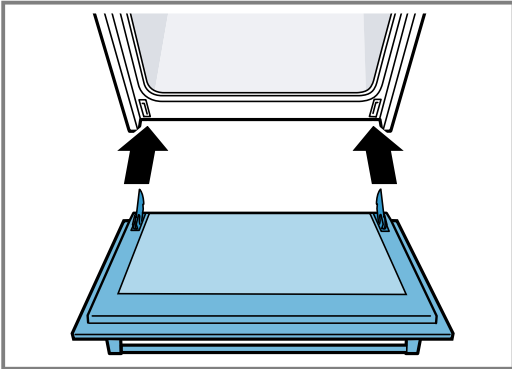
## 12.5 Τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής

Τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

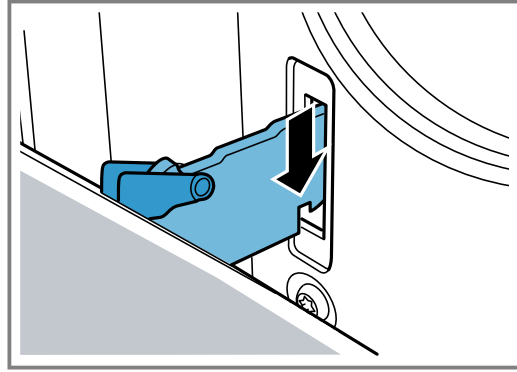
### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Η πόρτα του φούρνου μπορεί αθέλητα να πέσει έξω ή ένας μεντεσές μπορεί να κλείσει ξαφνικά με μεγάλη δύναμη.

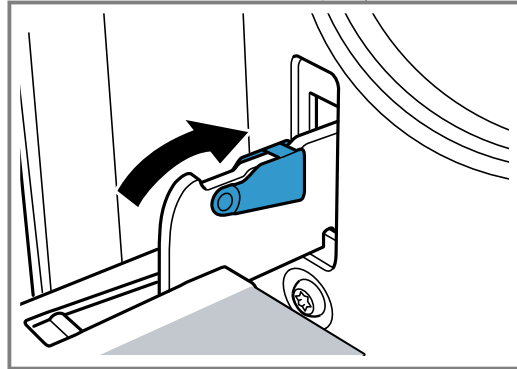
- ▶ Σε αυτή την περίπτωση μην πιάνετε από τον μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
1. Κατά την τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου προσέξτε, να περάσουν και οι δύο μεντεσέδες προς την κατεύθυνση ανοίγματος.



2. Η εγκοπή στον μεντεσέ πρέπει να ασφαλίσει και στις δύο πλευρές.



3. Κλείστε ξανά τους δύο μοχλούς ασφάλισης.



4. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

## 12.6 Πρόσθετη ασφάλεια πόρτας

Υπάρχουν πρόσθετες διατάξεις προστασίας, που εμποδίζουν την επαφή με την πόρτα του φούρνου. Σε περίπτωση που μπορεί να βρίσκονται παιδιά κοντά στον φούρνο, τοποθετήστε αυτές τις διατάξεις προστασίας. Μπορείτε να προμηθευτείτε αυτά τα ειδικά εξαρτήματα 11023590 μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Σε παρατεταμένους χρόνους ψησίματος, η πόρτα του φούρνου μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά παιδιά υπό παρακολούθηση, όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

# 13 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.  
→ "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 23

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

## 13.1 Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το φως του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο. ▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος.
	Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών έπεσε. ▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
	Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί. ▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο.

## 13.2 Αντικατάσταση της λάμπας φούρνου

Όταν έχει χαλάσει ο φωτισμός στον χώρο μαγειρέματος, αντικαταστήστε τη λάμπα φούρνου.

**Σημείωση:** Λάμπες αλογόνου 230 V, ανθεκτικές στη θερμότητα, των 25 W, θα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες. Πιάνετε τις νέες λάμπες αλογόνου μόνο με ένα καθαρό, στεγνό πανί. Έτσι μεγάλωνει η διάρκεια ζωής της λάμπας.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

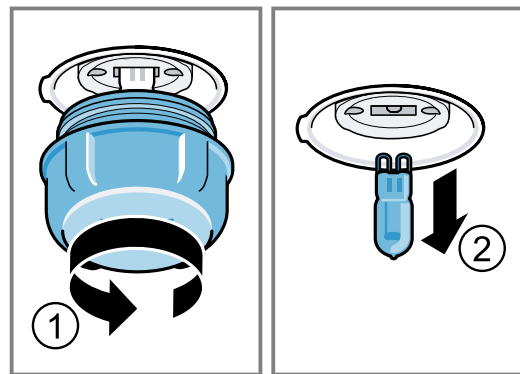
Κατά την αντικατάσταση της λάμπας, οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση.

- ▶ Πριν την αντικατάσταση της λάμπας εξασφαλίστε, ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, για να αποφύγετε μια πιθανή ηλεκτροπληξία.

### Προϋποθέσεις

- Η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο ρεύματος.
- Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.
- Είναι διαθέσιμη μια νέα λάμπα αλογόνου προς αντικατάσταση.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον χώρο μαγειρέματος, για να αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα προς τα αριστερά.
3. Τραβήξτε έξω την λάμπα αλογόνου χωρίς να τη στρέψετε.



4. Τοποθετήστε τη νέα λάμπα αλογόνου και πιέστε τη δυνατά μέσα στην υποδοχή. Προσέξτε τη θέση των πειρών.
5. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, είναι το γυάλινο κάλυμμα εξοπλισμένο με έναν στεγανοποιητικό δακτύλιο. Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.
6. Βιδώστε το γυάλινο κάλυμμα.
7. Απομακρύνετε την πετσέτα κουζίνας από τον χώρο μαγειρέματος.
8. Συνδέστε τη συσκευή με το δίκτυο ρεύματος.

## 14 Μεταφορά και απόσυρση

Εδώ μαθαίνετε, πώς να προετοιμάσετε τη συσκευή σας για τη μεταφορά και την αποθήκευση. Επιπλέον μαθαίνετε, πώς να αποσύρετε τις παλιές συσκευές.

### 14.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

### 14.2 Μεταφορά της συσκευής

Φυλάξτε την αρχική συσκευασία της συσκευής. Η συσκευή πρέπει να μεταφέρεται μόνο μέσα στην αρχική συσκευασία. Προσέξτε τα βέλη μεταφοράς στη συσκευασία.

1. Στερεώστε όλα τα κινούμενα μέρη μέσα και επάνω στη συσκευή με μια κολλητική ταινία, που μπορεί να αφαιρεθεί χωρίς να αφήνει ίχνη.

2. Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα όπως ταψιά με ένα λεπτό χαρτόνι στις ακμές τους, μέσα στις ανάλογες υποδοχές, για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στη συσκευή.
3. Τοποθετήστε ένα χαρτόνι ή κάτι παρόμοιο μεταξύ της μπροστινής και της πίσω πλευράς, για να αποφευχθούν τυχόν χτυπήματα στην εσωτερική πλευρά της γυάλινης πόρτας.
4. Στερεώστε την πόρτα και, εάν υπάρχει, το επάνω κάλυμμα με κολλητική ταινία στις πλευρές της συσκευής.

## Όταν δεν υπάρχει πλέον η αρχική συσκευασία

1. Συσκευάστε τη συσκευή με προστατευτικά υλικά συσκευασίας έτσι, ώστε να εξασφαλιστεί μια επαρκής προστασία από τυχόν ζημιές μεταφοράς.
2. Μεταφέρετε τη συσκευή σε όρθια θέση.
3. Μη συγκρατείτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας ή από τις συνδέσεις στην πίσω πλευρά, επειδή μπορεί να προκληθούν ζημιές.
4. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή.

## 15 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λιγότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

**Σημείωση:** Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

Αυτό το προϊόν περιλαμβάνει πηγές φωτός της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G.

### 15.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

## 16 Έτσι πετυχαίνει

Για διάφορα φαγητά θα βρείτε εδώ τις κατάλληλες ρυθμίσεις καθώς και τα καλύτερα εξαρτήματα και σκεύη. Οι συστάσεις είναι προσαρμοσμένες ιδανικά για τη συσκευή σας.

Λεπτομερείς πίνακες ψησίματος για τη συσκευή σας και συμβουλές για το ψήσιμο με τη συσκευή σας, θα βρείτε στις οδηγίες στο διαδίκτυο: [www.pitsos.gr](http://www.pitsos.gr)

### 16.1 Υποδείξεις παρασκευής

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά την παρασκευή φαγητών.

- Η θερμοκρασία και η διάρκεια εξαρτώνται από την ποσότητα και τη συνταγή. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Επιλέξτε πρώτα τη χαμηλότερη τιμή.
- Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα μέσα στον χώρο μαγειρέματος μόνο, μετά την προθέρμανση.
- Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος.
- Προσέχετε, να σπρώχνετε τα εξαρτήματα σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

### 16.2 Υποδείξεις για το ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε κατά το ψήσιμο τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο	Ύψος
Ζυμαρικά/παρασκευάσματα που φουσκώνουν ή φόρμα πάνω στη σχάρα	2
Λεπτά ζυμαρικά/παρασκευάσματα ή στο ταψί	2 - 3

**Σημείωση:** Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα μαγειρέματος, σας συνιστούμε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

### 16.3 Υποδείξεις για το ψήσιμο στον φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση έτοιμων για ψήσιμο πουλερικών, κρέατος ή ψαριών χωρίς γέμιση, με θερμοκρασία ψυγείου στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα όξινα τρόφιμα μπορούν να καταστρέψουν τη δικτυωτή σχάρα

- ▶ Μην βάζετε όξινα τρόφιμα, όπως π.χ. φρούτα ή ψητό για γκριλ καρυκευμένο με όξινη μαρινάδα απευθείας πάνω στη σχάρα.



- Όσο μεγαλύτερο είναι το πουλερικό, το κρέας ή το ψάρι, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία και τόσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος.
- Γυρίστε το πουλερικό, το κρέας και το ψάρι περίπου μετά από 1/2 μέχρι 2/3 του αναφερόμενου χρόνου.
- Προσθέστε στο πουλερικό στο σκεύος λίγο υγρό. Σκεπάστε τον πάτο του σκεύους με περίπου 1-2 cm υγρό.
- Όταν γυρνάτε πουλερικά, προσέχετε, να είναι πρώτα η μεριά του στήθους ή η μεριά της πέτσας κάτω.
- Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τοιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.
- Αλατίστε τις μπριζόλες μόνο μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Το αλάτι αφαιρεί νερό από το κρέας.

**Σημείωση για άτομα αλλεργικά στο νικέλιο**

Σε σπάνιες περιπτώσεις, μικρά ίχνη νικελίου μπορεί να περάσουν στα τρόφιμα.

**16.4 Επιλογή φαγητών**

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό	Ρηχή, στρογγυλή φόρμα ή μακρόστενη φόρμα	2		160-180	50-60
Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σουστά Ø 28 cm	2		160-180	35-45
Ρολό παντεσπάνι	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190 <sup>1</sup>	15-20
Γλυκό από ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	2		160-180	60-90
Μάφινς	Ειδικό ταψί για μάφινς πάνω στη σχάρα	2		170-190	20-40
Μικρά παρασκευάσματα	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	25-35
Μπισκοτάκια	Ταψί γενικής χρήσης	3		140-160	20-30
Ψωμί, 1.000 γρ., σε μακρόστενη φόρμα και χωρίς φόρμα	Ταψί γενικής χρήσης ή Μακρόστενη φόρμα	2		200-220	35-50
Πίτσα, φρέσκια	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	20-30
Πίτσα, φρέσκια, λεπτός πάτος	Ταψί γενικής χρήσης	2		250-270 <sup>1</sup>	15-25
Κις, κις Ελβετίας	Φόρμα τάρτας	1		210-230	40-50
Σουφλέ, αλμυρό, φρέσκο, μαγειρεμένα υλικά	Φόρμα ψησίματος	2		200-220	30-60
Κοτόπουλο, 1,3 κιλά, χωρίς γέμιση	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		200-220	60-80
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, από 250 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		210-230	40-50
Χήνα, χωρίς γέμιση, 3 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		200-220	120-140
Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		210-230	140-160
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο, 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		210-220	45-55
Βοδινό καπαμά, 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		210-220	90-100 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

<sup>2</sup> Στην αρχή προσθέστε υγρό στο σκεύος, το κομμάτι του κρέατος πρέπει να βρίσκεται το λιγότερο κατά τα 2/3 στο υγρό

<sup>3</sup> Γυρίστε το φαγητό μετά το 2/3 του συνολικού χρόνου.

<sup>4</sup> Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από τη σχάρα.

<sup>5</sup> Μη γυρίσετε το φαγητό. Καλύψτε τον πάτο με νερό.



Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		210-220	60-70
Χάμπουργκερ, 3-4 cm ύψος	Σχάρα	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>4</sup>
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		200-210	70-80 <sup>5</sup>
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Σχάρα	2		2	20-25 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

<sup>2</sup> Στην αρχή προσθέστε υγρό στο σκεύος, το κομμάτι του κρέατος πρέπει να βρίσκεται το λιγότερο κατά τα 2/3 στο υγρό

<sup>3</sup> Γυρίστε το φαγητό μετά το 2/3 του συνολικού χρόνου.

<sup>4</sup> Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από τη σχάρα.

<sup>5</sup> Μη γυρίσετε το φαγητό. Καλύψτε τον πάτο με νερό.

## 16.5 Γιαούρτι

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε οι ίδιοι γιαούρτι.

### Παρασκευή γιαουρτιού

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τους οδηγούς από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Ζεστάνετε 1 λίτρο γάλα με 3,5 % λιπαρά στη βάση εστιών στους 90 °C και αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C. Ζεστάνετε το γάλα Η (γάλα μεγάλης διάρκειας) μόνο μέχρι τους 40 °C.

3. Ανακατέψτε στο γάλα 30 γρ. γιαούρτι.
4. Γεμίστε τη μάζα σε μικρά δοχεία, π.χ. σε μικρά ποτήρια με καπάκι.
5. Καλύψτε τα δοχεία με μεμβράνη, π.χ. με μεμβράνη συντήρησης.
6. Τοποθετήστε τα δοχεία στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
7. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τη σύσταση ρύθμισης.
8. Μετά την παρασκευή αφήστε να κρυώσει το γιαούρτι στο ψυγείο.

## Γιαούρτι

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος / Λειτουργία	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Γιαούρτι	Φλιτζάνι/Ποτήρι	Πάτος του χώρου μαγειρέματος		-	4-5 ώρες

## 16.6 Δοκιμαστικά φαγητά

Αυτές οι επισκοπήσεις δημιουργήθηκαν για εργαστήρια δοκιμών, για τη διευκόλυνση του ελέγχου της συσκευής κατά το πρότυπο EN 60350-1.

### Ψήσιμο

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά το ψήσιμο φαγητών δοκιμών.

#### Γενικές υποδείξεις

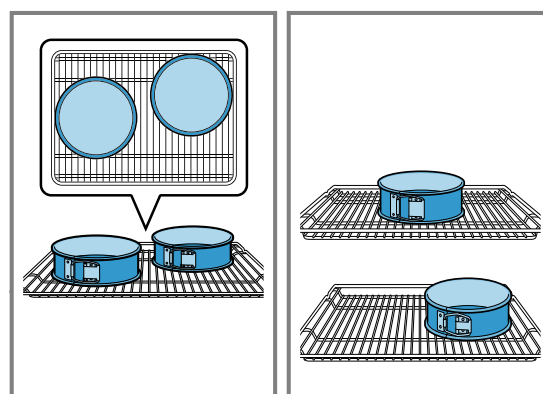
- Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
- Προσέξτε τις υποδείξεις για την προθέρμανση στους πίνακες. Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν χωρίς ταχεία θέρμανση.
- Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πρώτα τη χαμηλότερη από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες.

#### Ύψη τοποθέτησης




Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε ένα επίπεδο:

- Ταψί γενικής χρήσης / Ταψί: Ύψος 3

- Φόρμες πάνω στη σχάρα: Ύψος 2  
Ψήσιμο με δύο φόρμες με σούστα:  
Όταν η συσκευή σας μπορεί να μαγειρεύει σε περισσότερα επίπεδα, τοποθετήστε τις φόρμες τη μια κοντά στην άλλη ή μετατοπισμένα τη μια πάνω από την άλλη μέσα στον χώρο μαγειρέματος.




## Ψήσιμο

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί γενικής χρήσης	3		140-150	30-40
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	30-40

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή για 5 λεπτά. Στις συσκευές με λειτουργία ταχείας θέρμανσης, μη χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για την προθέρμανση.

<sup>2</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή. Στις συσκευές με λειτουργία ταχείας θέρμανσης, μη χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για την προθέρμανση.

## Ψήσιμο στο γκριλ

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τσούρι	Σχάρα	5		3	0,2-1,5



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line at the top and followed by 20 dashed midlines, creating a standard ruled notebook format.

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ: **2104277700**  
PAN-HELLENIC SERVICE NUMBER: **2104277700**

Αναζητήστε τον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο συνεργάτη μας μέσα από την ιστοσελίδα μας **www.pitsos.gr**  
Search for our nearest authorized service partner on our site ..... **www.pitsos.gr**

9001678310



031214