



el Εγχειρίδιο χρήστη και οδηγίες εγκατάστασης

PE10M40X1



Εντοιχιζόμενος φούρνος

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



Πίνακας περιεχομένων

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

1	Ασφάλεια.....	2
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	5
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	5
4	Γνωριμία	7
5	Πριν την πρώτη χρήση	10
6	Βασικός χειρισμός.....	11
7	Ταχεία θέρμανση.....	11
8	Λειτουργίες χρόνου	11
9	Ασφάλεια παιδιών	13
10	Καθαρισμός και φροντίδα.....	13
11	Οδηγοί	15
12	Πόρτα συσκευής.....	16
13	Αποκατάσταση βλαβών	18
14	Μεταφορά και απόσυρση	20
15	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	20
16	Έτσι πετυχαίνει.....	21
17	ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ	35

1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- Με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

1.3 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.

1.4 Ασφαλής χρήση

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα αποθηκευμένα στον χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Μη φυλάγετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα στον χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Όταν αρχίζει να εμφανίζεται καπνός, πρέπει να απενεργοποιηθεί η συσκευή ή να τραβηχθεί το φιν από την πρίζα του ρεύματος και να κρατηθεί η πόρτα κλειστή, για να σβήσετε τις ενδεχομένως εμφανιζόμενες φλόγες.

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.

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.

Η υπερθέρμανση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει φωτιά.

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

⚠ 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.

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.

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 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.

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

⚠ 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.

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.

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.

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.

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

- Φοράτε προστατευτικά γάντια.

⚠ 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 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.

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

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

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

- Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το

δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φισ του καλωδίου σύνδεσης.

- Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φισ του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 20

⚠ 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.

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.
- Επιπρόσθετα, τραβήξτε τον ρευματολήπτη (φισ) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

2.1 Γενικά

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Αντικείμενα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, σε περίπτωση θερμοκρασίας πάνω από 50 °C, προκαλούν μια συσσώρευση της θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος 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.

Όταν βρίσκεται νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος, δημιουργείται υδρατμός. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές.

- ▶ Μη 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 κρύνει μόνο, όταν είναι κλειστός.
- ▶ Μη 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.

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

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

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορροπτικά 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.
- ▶ Μη 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 κάθεστε, μην κρατιέστε ή μη στηρίζετε από την πόρτα της συσκευής.
- ▶ Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.

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, όταν προβλέπεται στη συνταγή ή στις Συστάσεις ρύθμισης.

- 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:

- Στη λειτουργία με ενεργοποιημένη οθόνη ενδείξεων, το μέγιστο 1 W
- Στη λειτουργία με απενεργοποιημένη οθόνη ενδείξεων, το μέγιστο 0,5 W

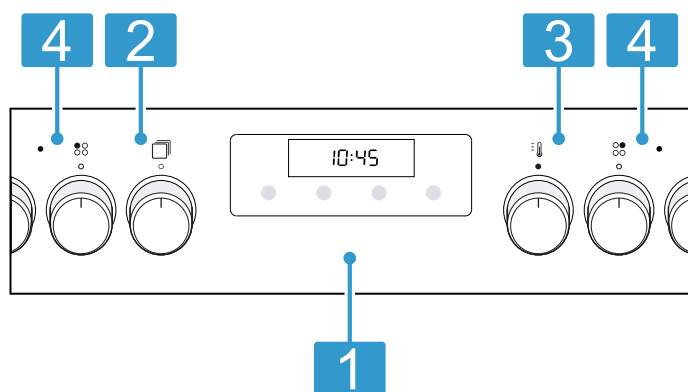
4 Γνωριμία

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



1 Πλήκτρα και οθόνη ενδείξεων

Τα πλήκτρα είναι ευαίσθητα στην αφή επιφάνειες. Για την επιλογή μιας λειτουργίας, πατήστε μόνο ελαφρά πάνω στο αντίστοιχο πεδίο. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει σύμβολα ενεργών λειτουργιών και τις λειτουργίες χρόνου.

→ "Πλήκτρα και οθόνη ενδείξεων", Σελίδα 7

2 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 8

3 Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

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 0 μόνο προς τα δεξιά μέχρι τέρμα, όχι παραπέρα.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, είναι ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας βυθιζόμενος. Για την ασφάλιση ή απασφάλιση στη θέση μηδέν 0, πατήστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.

→ "Θερμοκρασία και βαθμίδες ρύθμισης", Σελίδα 8

4 Διακόπτης εστίας μαγειρέματος

Με τους 4 διακόπτες εστιών μαγειρέματος ρυθμίζετε την ισχύ των ξεχωριστών εστιών μαγειρέματος.

Το σύμβολο πάνω από τον εκάστοτε διακόπτη δείχνει, ποια εστία μαγειρέματος ρυθμίζετε με αυτόν.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, είναι οι διακόπτες εστιών μαγειρέματος βυθιζόμενοι. Για την ασφάλιση ή απασφάλιση στη θέση μηδέν, πατήστε τον διακόπτη εστίας μαγειρέματος.

→ "Βάση εστιών", Σελίδα 9

Πλήκτρα και οθόνη ενδείξεων

Με τα πλήκτρα μπορείτε να ρυθμίσετε διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Οι ρυθμίσεις εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων.

Όταν μια λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, ανάβει το αντίστοιχο σύμβολο στην οθόνη ενδείξεων. Το ανάβει μόνο, όταν αλλάξετε την ώρα.

Σύμβολο	Λειτουργία	Χρήση
	Ρολόι συναγερμού σύντομου χρόνου	Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού.
	Ασφάλεια παιδιών	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών.
	Λειτουργίες χρόνου	Μπορείτε να επιλέξετε την ώρα , τη διάρκεια και τη λήξη . Για την επιλογή των ξεχωριστών λειτουργιών χρόνου, πατήστε πολλές φορές το .
-	Πλην	Μείωση των τιμών ρύθμισης.
+	Συν	Αύξηση των τιμών ρύθμισης.

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
	Θερμός αέρας 3D	Ψήσιμο στον φούρνο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
	Θερμός αέρας απαλός	Προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών σε ένα επίπεδο χωρίς προθέρμανση. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στον χώρο μαγειρέματος. Το φαγητό παρασκευάζεται σε φάσεις με την υπόλοιπη θερμότητα. Επιλέξτε μια θερμοκρασία μεταξύ 120 °C και 230 °C. Κρατάτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος την πόρτα της συσκευής κλειστή. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα και της κατηγορίας αποτελεσματικότητας της ενέργειας.
	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.
	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	Ψήσιμο πουλερικών, ολόκληρων ψαριών ή μεγάλων κομματιών κρέατος. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό.
	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.

Περαιτέρω λειτουργίες

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

Σύμβολο	Λειτουργία	Χρήση
	Ταχεία θέρμανση	Ταχεία προθέρμανση του χώρου μαγειρέματος, χωρίς εξαρτήματα. → "Ταχεία θέρμανση", Σελίδα 11
	Λάμπα φούρνου	Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος χωρίς θέρμανση. → "Φωτισμός", Σελίδα 9

Θερμοκρασία και βαθμίδες ρύθμισης

Για τους τρόπους ψησίματος και τις λειτουργίες υπάρχουν διάφορες ρυθμίσεις.

Σημείωση: Σε περίπτωση ρυθμίσεων θερμοκρασίας πάνω από 250 °C η συσκευή μειώνει τη θερμοκρασία μετά από περίπου 10 λεπτά περίπου στους περίπου 240 °C. Όταν η συσκευή σας διαθέτει τον τρόπο ψησίματος Επάνω/Κάτω θέρμανση ή Κάτω θέρμανση, δεν πραγματοποιείται εκεί η μείωση.

Σύμβολο	Λειτουργία	Χρήση
•	Θέση μηδέν	Η συσκευή δε θερμαίνεται.
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 θερμαίνεται.

Όταν θερμαίνεται η συσκευή, ανάβει στην οθόνη ενδείξεων το . Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει το σύμβολο.

Όταν προθερμαίνετε, η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό σας μέσα έχει επιτευχθεί, μόλις το σύμβολο σβήσει για πρώτη φορά.

Σημείωση: Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η εμφανιζόμενη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

4.2 Βάση εστιών

Τη βάση εστιών σας συνοδεύουν ξεχωριστές οδηγίες χρήσης. Διαβάστε αυτές τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά, για τον σίγουρο και σωστό χειρισμό.

Εκεί θα βρείτε σημαντικά στοιχεία για την ασφάλεια, οδηγίες για τη ρύθμιση και πληροφορίες για τη φροντίδα και τον καθαρισμό της βάσης εστιών.

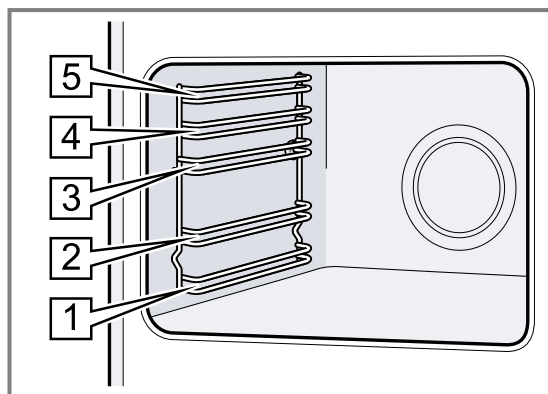
4.3 Χώρος μαγειρέματος

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 15



4.4 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.

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.

Πόρτα της συσκευής

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

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.

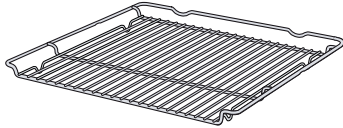
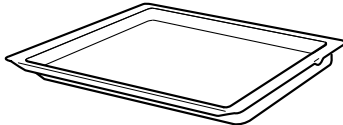
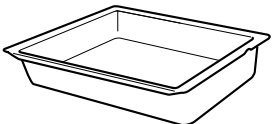
► Διατηρείτε τις σχισμές αερισμού ελεύθερες.

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

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.

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

Εξαρτήματα		Χρήση
Σχάρα		- Φόρμες ψησίματος - Φόρμες σουφλέ - Μαγειρικό σκεύος - Κρέας, π.χ. ψητό ή κομμάτια για το γκριλ - Κατεψυγμένα φαγητά
Ταψί γενικής χρήσης		- Ζουμερά γλυκά - Μπισκοτάκια - Ψωμί - Μεγάλα ψητά - Κατεψυγμένα φαγητά - Συλλογή των υγρών που στάζουν, π.χ. λίπος κατά το ψήσιμο στη σχάρα.
Ταψί του μουςακά		- Σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά - Μεγάλα ψητά - Συλλογή των υγρών που στάζουν, π.χ. λίπος κατά το ψήσιμο στη σχάρα.

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.

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

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.

5 Πριν την πρώτη χρήση

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

5.1 Πρώτη θέση σε λειτουργία

Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας, πρέπει να πραγματοποιήσετε ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία.

Ρύθμιση της ώρας

Μετά τη σύνδεση της συσκευής ή μετά από μια διακοπή ρεύματος αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων η ώρα. Η ώρα ξεκινά στις "12:00". Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα.

Προϋπόθεση: Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση μηδέν 0.

1. Ρυθμίστε με το — ή με το + την ώρα.
 2. Πατήστε το .
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη ρυθμισμένη ώρα.

5.2 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 στυροπόρ, 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 11

Τρόπος ψησίματος Θερμός αέρας 3D 

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.

6 Βασικός χειρισμός

6.1 Ενεργοποίηση της συσκευής

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

6.2 Απενεργοποίηση της συσκευής

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

6.3 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.

Συμβουλές

- Τον καταλληλότερο τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, θα τον βρείτε στην περιγραφή των τρόπων ψησίματος.
- Στη συσκευή μπορείτε να ρυθμίσετε τη διάρκεια και τη λήξη για τη λειτουργία.
→ "Λειτουργίες χρόνου", Σελίδα 11

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.

7 Ταχεία θέρμανση

Για την εξοικονόμηση χρόνου μπορείτε με την ταχεία θέρμανση να μειώσετε τον χρόνο θέρμανσης. Χρησιμοποιήστε την ταχεία θέρμανση μόνο σε περίπτωση ρυθμισμένων θερμοκρασιών πάνω από 100 °C. Μετά την ταχεία θέρμανση, χρησιμοποιήστε καλύτερα τους ακόλουθους τρόπους ψησίματος:

- Θερμός αέρας 3D 
- Επάνω/Κάτω θέρμανση 

7.1 Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

Για να αποκτήσετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό στον χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

1. Ρυθμίστε την ταχεία θέρμανση , με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
2. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία, με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά η ταχεία θέρμανση.
- ✓ Όταν λήξει η ταχεία θέρμανση, ηχεί ένα σήμα και η ένδειξη θέρμανσης σβήνει.
3. Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας, ρυθμίστε έναν κατάλληλο τρόπο ψησίματος.
4. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

8 Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου, με τις οποίες μπορείτε να ελέγξετε τη λειτουργία.

8.1 Επισκόπηση των λειτουργιών χρόνου

Με το πλήκτρο  επιλέξτε τις διάφορες λειτουργίες χρόνου.

Λειτουργία χρόνου	Χρήση
Ρολόι συναγερμού 	Το ρολόι συναγερμού μπορεί να ρυθμιστεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία. Δεν επηρεάζει τη συσκευή.
Διάρκεια I→II	Όταν έχει ρυθμιστεί για τη λειτουργία μια διάρκεια, σταματά η συσκευή μετά τη λήξη της διάρκειας αυτόματα να θερμαίνει.

Λειτουργία χρόνου	Χρήση
Λήξη →I	Για τη διάρκεια μπορείτε να ρυθμίσετε μια ώρα, στην οποία λήγει η λειτουργία. Η συσκευή ξεκινά αυτόματα, έτσι ώστε η λειτουργία να λήξει την επιθυμητή ώρα.
Ώρα	Ρυθμίστε την ώρα.

8.2 Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

Το ρολόι συναγερμού λειτουργεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία. Το ρολόι συναγερμού μπορεί να ρυθμιστεί μέχρι 23 ώρες και 59 λεπτά με ενεργοποιημένη και με απενεργοποιημένη τη συσκευή. Το ρολόι συναγερμού έχει ένα δικό του σήμα, έτσι ώστε να ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγερμού ή μια διάρκεια.

Σημείωση: Το ρολόι συναγερμού και μια διάρκεια δεν μπορούν να τρέχουν συγχρόνως. Όταν έχει ήδη ρυθμιστεί μια διάρκεια, δεν μπορεί να ρυθμιστεί το ρολόι συναγερμού.

1. Πατήστε το  τόσες φορές, μέχρι να μαρκαριστεί στην οθόνη ενδείξεων το .
2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο  ή  τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.

Πλήκτρο	Συνιστούμενη τιμή
	5 λεπτά
	10 λεπτά

Μέχρι τα 10 λεπτά ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού μπορεί να ρυθμιστεί σε βήματα των 30 δευτερολέπτων. Μετά, τα βήματα του χρόνου γίνονται μεγαλύτερα, όσο μεγαλύτερη είναι η τιμή.

- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά το ρολόι συναγερμού και ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού αρχίζει να τρέχει.
- ✓ Όταν λήξει ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού, ηχεί ένα σήμα και στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού στο μηδέν.
- 3. Μετά τη λήξη του χρόνου του ρολογιού συναγερμού:
 - Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, για να απενεργοποιήσετε το ρολόι συναγερμού.

Αλλαγή του ρολογιού συναγερμού

Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού μπορεί να αλλάξει οποτεδήποτε.

Προϋπόθεση: Στην οθόνη ενδείξεων είναι μαρκαρισμένο το .

- ▶ Αλλάξτε με το πλήκτρο  ή  τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνει η συσκευή την αλλαγή.

Διακοπή του ρολογιού συναγερμού

Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού μπορεί να διακοπεί οποτεδήποτε.

Προϋπόθεση: Στην οθόνη ενδείξεων είναι μαρκαρισμένο το .

- ▶ Επαναφέρετε με το πλήκτρο  τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού στο μηδέν.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνει η συσκευή την αλλαγή και το  σβήνει.

8.3 Ρύθμιση της διάρκειας

Μπορεί να ρυθμιστεί μια διάρκεια για τη λειτουργία μέχρι και 23 ώρες και 59 λεπτά.

Προϋπόθεση: Ένας τρόπος ψησίματος και μια θερμοκρασία ή βαθμίδα έχουν ρυθμιστεί.

1. Πατήστε το  τόσες φορές, μέχρι να μαρκαριστεί στην οθόνη ενδείξεων το .
2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο  ή  τη διάρκεια.

Πρόσθετο πρόγραμμα	Συνιστούμενη τιμή
	10 λεπτά
	30 λεπτά

Η διάρκεια μπορεί να ρυθμιστεί μέχρι και μια ώρα σε βήματα του ενός λεπτού, μετά σε βήματα των 5 λεπτών.

- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά η συσκευή να θερμαίνει και η διάρκεια αρχίζει να τρέχει.
- ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα και στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται η διάρκεια στο μηδέν.
- 3. Όταν η διάρκεια έχει λήξει:
 - Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, για να σταματήσετε το σήμα πρόωρα.
 - Πατήστε το πλήκτρο , για να ρυθμίσετε εκ νέου μια διάρκεια.
 - Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Αλλαγή της διάρκειας

Η διάρκεια μπορεί να αλλάξει οποτεδήποτε.

Προϋπόθεση: Στην οθόνη ενδείξεων είναι μαρκαρισμένο το .

- ▶ Αλλάξτε τη διάρκεια με το πλήκτρο  ή .
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνει η συσκευή την αλλαγή.

Διακοπή της διάρκειας

Η διάρκεια μπορεί να διακοπεί οποτεδήποτε.

Προϋπόθεση: Στην οθόνη ενδείξεων είναι μαρκαρισμένο το .

- ▶ Επαναφέρετε με το πλήκτρο  τη διάρκεια στο μηδέν.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνει η συσκευή την αλλαγή και συνεχίζει να θερμαίνει χωρίς διάρκεια.

8.4 Ρύθμιση της λήξης

Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα, στην οποία λήγει η διάρκεια, για μέχρι και 23 ώρες και 59 λεπτά.

Υποδείξεις

- Σε περίπτωση τρόπων ψησίματος με λειτουργία γκριλ, δεν μπορεί να ρυθμιστεί η λήξη.
- Για να πετύχετε ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος, μην αλλάξετε άλλο τη λήξη, όταν έχει ήδη ξεκινήσει η λειτουργία.
- Για να μη χαλάνε τα τρόφιμα, μην τα αφήνετε για πολύ μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

Προϋποθέσεις

- Ένας τρόπος ψησίματος και μια θερμοκρασία ή βαθμίδα έχουν ρυθμιστεί.
- Μια διάρκεια είναι ρυθμισμένη.
- 1. Πατήστε το  τόσες φορές, μέχρι να μαρκαριστεί στην οθόνη ενδείξεων το $\rightarrow$ l.
- 2. Πατήστε το πλήκτρο — ή +.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την υπολογισμένη λήξη.
- 3. Με το πλήκτρο — ή + αλλάζετε τη λήξη.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνει η συσκευή τη ρύθμιση και η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη ρυθμισμένη λήξη.
- ✓ Όταν έχει φτάσει η υπολογισμένη ώρα εκκίνησης, ξεκινά η συσκευή να θερμαίνει και η διάρκεια αρχίζει να τρέχει.
- ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα και στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται η διάρκεια στο μηδέν.
- 4. Όταν η διάρκεια έχει λήξει:
 - Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, για να σταματήσετε το σήμα πρόωρα.
 - Πατήστε το πλήκτρο +, για να ρυθμίσετε εκ νέου μια διάρκεια.
 - Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Για να πετύχετε ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος, μπορείτε να αλλάξετε τη ρυθμισμένη λήξη μόνο, μέχρι να ξεκινήσει η λειτουργία και να αρχίζει να τρέχει η διάρκεια.

Προϋπόθεση: Στην οθόνη ενδείξεων είναι μαρκαρισμένο το $\rightarrow$ l.

- ▶ Με το πλήκτρο — ή + αλλάζετε τη λήξη.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνει η συσκευή την αλλαγή.

Διακοπή της λήξης

Μπορείτε να διαγράψετε οποιαδήποτε στιγμή τη ρυθμισμένη λήξη.

Προϋπόθεση: Στην οθόνη ενδείξεων είναι μαρκαρισμένο το $\rightarrow$ l.

- ▶ Επαναφέρετε τη λήξη με το πλήκτρο — στην τρέχουσα ώρα συν τη ρυθμισμένη διάρκεια.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα παραλαμβάνει η συσκευή την αλλαγή και αρχίζει να θερμαίνει. Η διάρκεια αρχίζει να τρέχει.

8.5 Ρύθμιση της ώρας

Μετά τη σύνδεση της συσκευής ή μετά από μια διακοπή ρεύματος αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων η ώρα. Η ώρα ξεκινά στις "12:00". Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα.

Προϋπόθεση: Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση μηδέν 0.

1. Ρυθμίστε με το — ή με το + την ώρα.
2. Πατήστε το .
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη ρυθμισμένη ώρα.

9 Ασφάλεια παιδιών

Ασφαλίστε τη συσκευή, για να μην ενεργοποιήσουν παιδιά αθέλητα τη συσκευή ή αλλάξουν ρυθμίσεις.

Σημείωση: Μετά από μια διακοπή ρεύματος δεν είναι ενεργοποιημένη πλέον η ασφάλεια παιδιών.

Όταν συνδεθήκε μια βάση εστιών στον φούρνο, η βάση εστιών δεν κλειδώνεται.

9.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Προϋπόθεση: Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση μηδέν 0.

- ▶ Για την ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών, κρατήστε το πλήκτρο  πατημένο, μέχρι στην οθόνη ενδείξεων να εμφανιστεί **SAFE**.
 - Για την απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών, κρατήστε το πλήκτρο  πατημένο, μέχρι στην οθόνη ενδείξεων να σβήσει το **SAFE**.

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 15

Συσκευή

Επιφάνεια	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Ανοξείδωτο ατσάλι	■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ■ Ειδικά υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα για ζεστές επιφάνειες	Για την αποφυγή διάβρωσης, απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού από τις επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα. Απλώνετε πολύ λεπτά το υλικό φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα.
Εμαγιέ, πλαστικό, βερνικωμένες επιφάνειες ή επιφάνειες μεταξοτυπίας π.χ. πεδίο χειρισμού	■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Μη χρησιμοποιείτε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Κουμπιά	■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Καθαρίζετε με ένα πανί καθαρισμού και στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί. Μην τα αφαιρείτε και μην τα τρίβετε.

Κάλυμμα συσκευής

Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Τζάμια της πόρτας	■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Μη χρησιμοποιείτε καμία ξύστρα γυαλιού ή ανοξείδωτο σύρμα κουζίνας. Συμβουλή: Για προσεκτικό καθαρισμό, αφαιρέστε τα τζάμια της πόρτας. → "Πόρτα συσκευής", Σελίδα 16
Κάλυμμα της πόρτας	■ Από ανοξείδωτο χάλυβα: Καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα: ■ Από πλαστικό υλικό: Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Μη χρησιμοποιείτε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού. Συμβουλή: Για καλύτερο καθαρισμό, αφαιρέστε την πλάκα κάλυψης καλύμματος. → "Πόρτα συσκευής", Σελίδα 16
Λαβή πόρτας	■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Για την αποφυγή επίμονης ρύπανσης, απομακρύνετε αμέσως το μέσο απασβέστωσης από τη λαβή της πόρτας.
Στεγανοποίηση πόρτας	■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Μην την αφαιρείτε και μην την τρίβετε.

Βάση εστιών

Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Εμαγιέ επιφάνειες	■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ■ Ξιδόνερο ■ Απορρυπαντικό φούρνου	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. Υποδείξεις ■ Το εμαγιέ "ψήνεται" στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες, με αποτέλεσμα να εμφανίζονται ελαφρές διαφορές χρώματος. Η ικανότητα λειτουργίας της συσκευής δεν επηρεάζεται από αυτό. ■ Οι γωνίες στα λεπτά ταψιά δε γίνονται τελείως εμαγιέ και μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό. ■ 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.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε ένα απορρυπαντικό φούρνου.
Οδηγοί	■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε μια βούρτσα ή ένα ανοξείδωτο σύρμα κουζίνας. Συμβουλή: Για καθαρισμό, αφαιρείτε τους οδηγούς. → "Οδηγοί", Σελίδα 15
Εξάρτημα	■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ■ Απορρυπαντικό φούρνου	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 13

1. 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 14
2. Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

10.3 Καθαρισμός των επιφανειών ανοξείδωτου χάλυβα

1. Προσέξτε τις πληροφορίες για τα υλικά καθαρισμού.
2. Καθαρίζετε με ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι και καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων στην κατεύθυνση λείανσης.
3. Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.
4. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα μ' ένα μαλακό πανί.

Συμβουλή: Τα υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop.

11 Οδηγοί

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

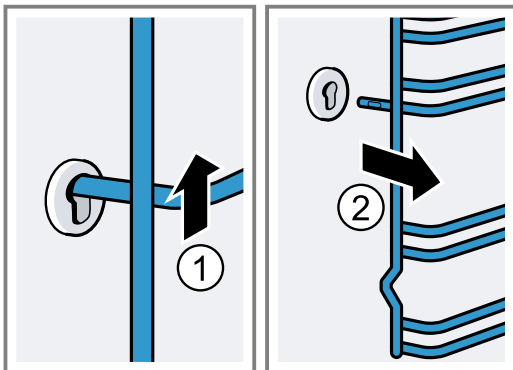
11.1 Αφαίρεση των οδηγών

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

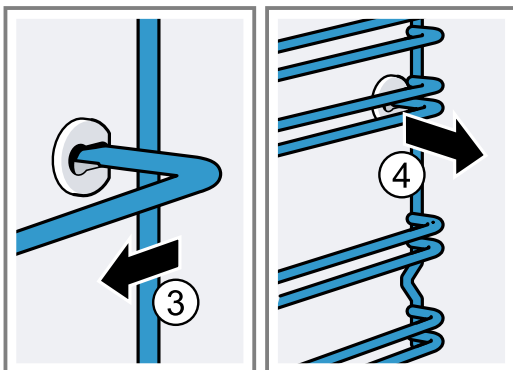
Οι οδηγοί μπορεί να είναι πολύ ζεστοί.

- ▶ Μην ακουμπάτε ποτέ τους οδηγούς, όσο είναι ζεστοί.
- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά σε ασφαλή απόσταση.

1. Σηκώστε τον οδηγό μπροστά προς τα επάνω και αφαιρέστε τον.

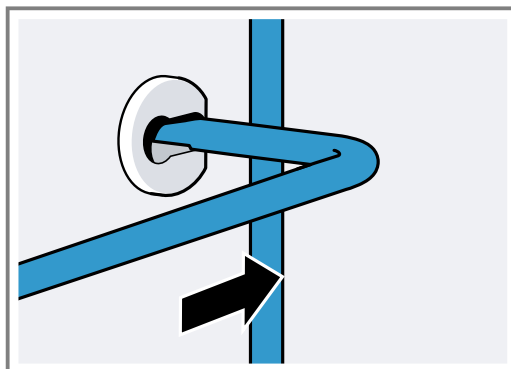


2. Μετά σπρώξτε ολόκληρο τον οδηγό προς τα εμπρός και αφαιρέστε τον.

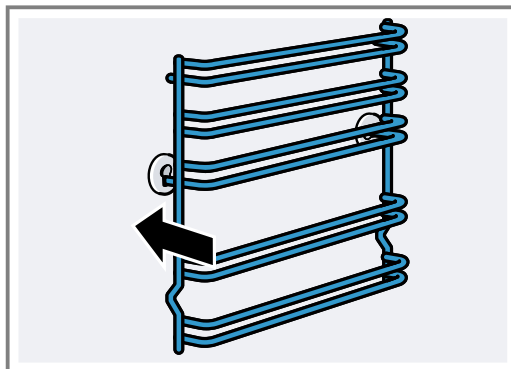


11.2 Τοποθέτηση των οδηγών

1. Τοποθετήστε τον οδηγό πρώτα στην πίσω οπή στήριξης, πιέστε τον ελαφρά προς τα πίσω



2. και τοποθετήστε τον στην μπροστινή οπή στήριξης.



Οι οδηγοί ταιριάζουν δεξιά και αριστερά. Τα ύψη τοποθέτησης 1 και 2 βρίσκονται κάτω, τα ύψη τοποθέτησης 3, 4 και 5 επάνω.

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.

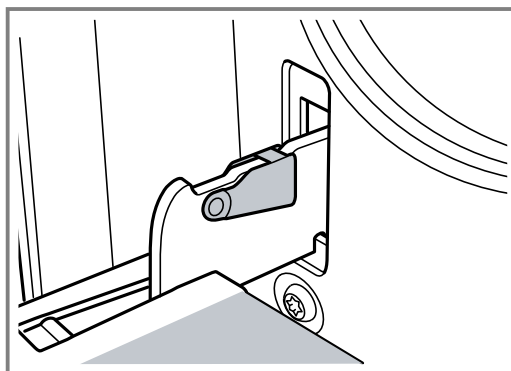
12.1 Μεντεσέδες πόρτας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

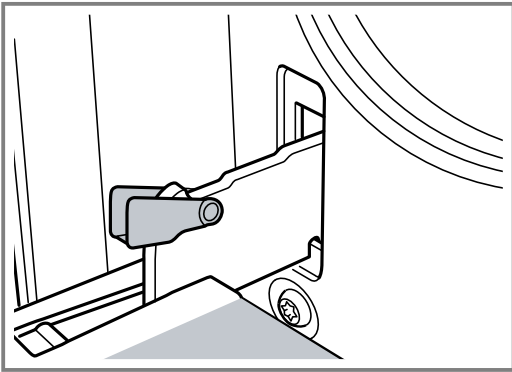
- ▶ Όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, βεβαιωθείτε, ότι οι μοχλοί ασφάλισης είναι εντελώς κλειστοί ή εντελώς ανοιχτοί.

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.

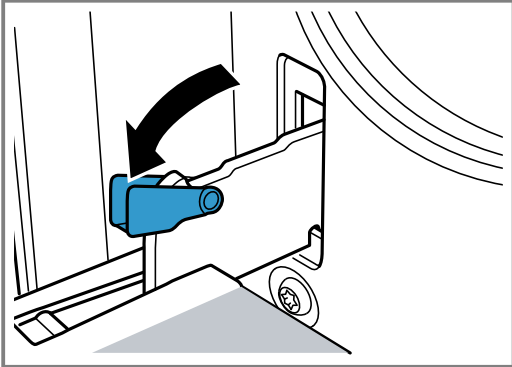
2. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης για την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου είναι ανοιχτοί, τότε οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι.



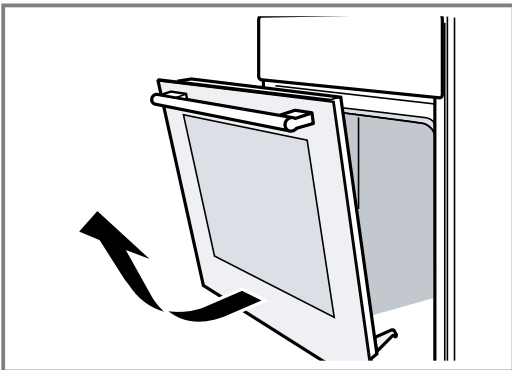
Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν.

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!

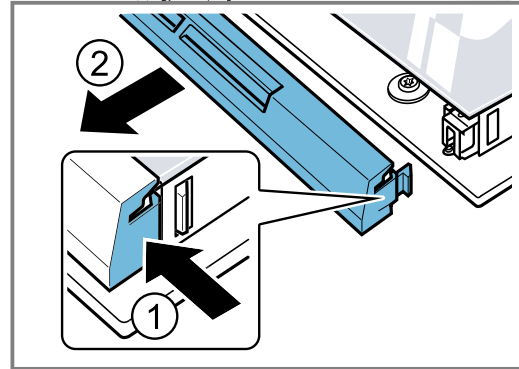
Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

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

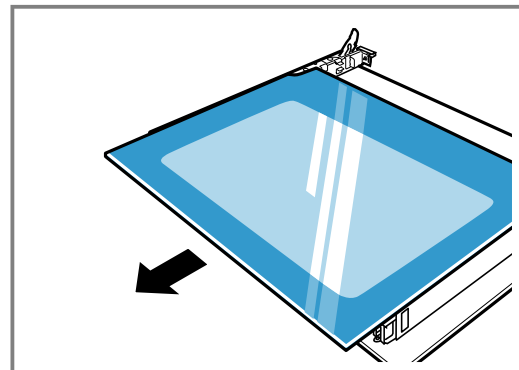
Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά.

- Χρησιμοποιήστε γάντια.

1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου.
→ "Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής", Σελίδα 17
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.

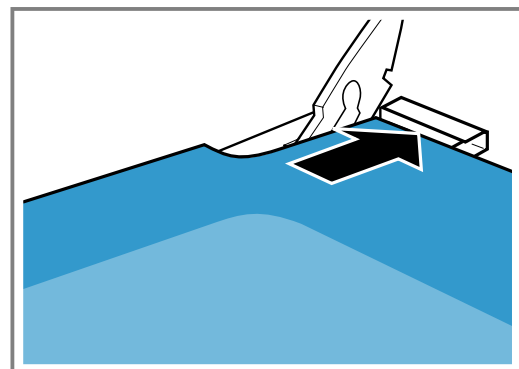


4. Ανασηκώστε το επάνω τζάμι και τραβήξτε το έξω.



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 18

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

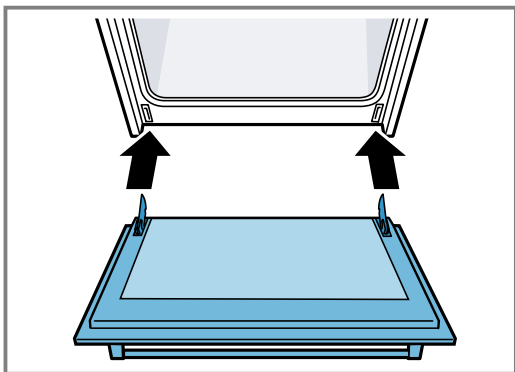
12.5 Τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής

Τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

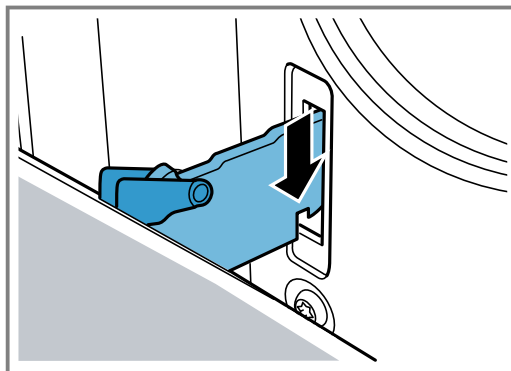
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

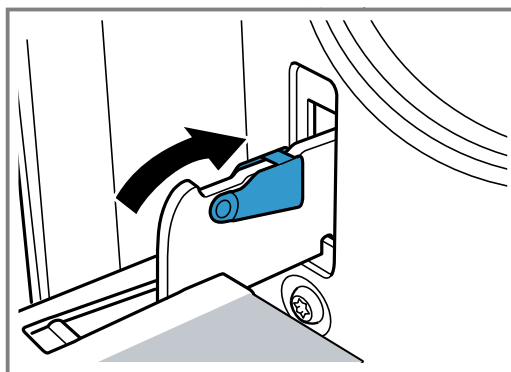
- ▶ Σε αυτή την περίπτωση μην πιάνετε από τον μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
1. Κατά την τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου προσέξτε, να περάσουν και οι δύο μεντεσέδες προς την κατεύθυνση ανοίγματος.



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 20

⚠ 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.
Η συσκευή δεν απενεργοποιείται πλήρως μετά τη λήξη μιας διάρκειας.	Μετά τη λήξη μιας διάρκειας, η συσκευή σταματά να θερμαίνεται. Η λάμπα του φούρνου και ο ανεμιστήρας ψύξης δεν απενεργοποιούνται. Στην περίπτωση των τρόπων ψησίματος με ανακυκλοφορία αέρα, εξακολουθεί να λειτουργεί ο ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα του χώρου μαγειρέματος. ► Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. ✓ Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. ✓ Η λάμπα του φούρνου και ο ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα είναι απενεργοποιημένοι. ✓ Ο ανεμιστήρας ψύξης απενεργοποιείται αυτόματα, μόλις κρυώσει η συσκευή.
Στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει η ώρα.	Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί. ► Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή. → "Ρύθμιση της ώρας", Σελίδα 13
Στην οθόνη ενδείξεων ανάβει S F E και η συσκευή δεν μπορεί να ρυθμιστεί.	Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη. ► Απενεργοποιήστε την ασφάλεια παιδιών με ☹. → "Ασφάλεια παιδιών", Σελίδα 13
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ένα μήνυμα με E , π.χ. E05-32 .	Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα 1. Πατήστε το ☹. – Ρυθμίστε ενδεχομένως την ώρα από την αρχή. ✓ Εάν η βλάβη ήταν μια μόνο φορά, σβήνει το μήνυμα σφάλματος. 2. Εάν εμφανιστεί ξανά το μήνυμα σφάλματος, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε το ακριβές μήνυμα σφάλματος και τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) της συσκευής σας. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 20

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 μεγαλώνει 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!

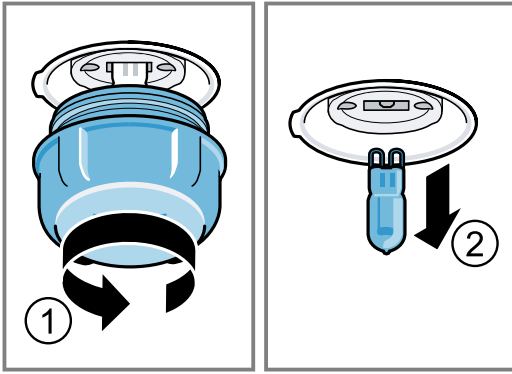
Κατά την αντικατάσταση της λάμπας, οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση.

- Πριν την αντικατάσταση της λάμπας εξασφαλίστε, ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, για να αποφύγετε μια πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Επιπρόσθετα, τραβήξτε τον ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

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 πείρων.
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.

1. Τραβήξτε το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
3. 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 ζημιών 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 έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.

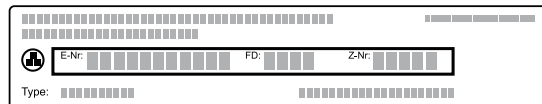
Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας. Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

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.

16.1 Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

Σημείωση:

Όταν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, προσέξτε τις ακόλουθες σημαντικές πληροφορίες:

- → "Ασφάλεια", Σελίδα 2
- → "Εξοικονόμηση ενέργειας", Σελίδα 5
- → "Αποφυγή υλικών ζημιών", Σελίδα 5

1. Επιλέξτε ένα κατάλληλο φαγητό από την επισκόπηση φαγητών.

Σημείωση: Όταν δεν μπορείτε να βρείτε ακριβώς το φαγητό ή την εφαρμογή, που θέλετε να παρασκευάσετε ή να εκτελέσετε, προσανατολιστείτε σ' ένα παρόμοιο φαγητό.

2. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από τον χώρο μαγειρέματος.
3. Επιλέξτε κατάλληλα σκεύη και εξαρτήματα. Χρησιμοποιείτε τα σκεύη και τα εξαρτήματα, που αναφέρονται στις συστάσεις ρύθμισης.
4. Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο, όταν προβλέπεται στη συνταγή ή στις συστάσεις ρύθμισης.
5. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τη σύσταση ρύθμισης.
6. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!** Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.
 - ▶ Ανοίγεται προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
 - ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
 Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε τη συσκευή.

16.2 Καλό να ξέρετε

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 χαμηλότερες τιμές και επιλέξτε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά υψηλότερες τιμές. Οι χρόνοι μαγειρέματος δεν μπορούν να μειωθούν με υψηλότερες θερμοκρασίες. Τα φαγητά θα ψήνονται μόνο εξωτερικά, αλλά όχι και εσωτερικά.

- Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού στον κύριο χώρο μαγειρέματος. Μπορείτε να εξοικονομήσετε μέχρι και 20 % ενέργεια. Μια προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη, κατά κανόνα. Όταν θέλετε παρόλα αυτά να προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι ψησίματος κατά μερικά λεπτά. Για μερικά φαγητά είναι απαραίτητη η προθέρμανση. Σπρώξτε τα εξαρτήματα μέσα στον χώρο μαγειρέματος, μόνο μετά την προθέρμανση.
- Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα μαγειρέματος και εξοικονομείτε μέχρι και 20 % ενέργεια.
- Ο "Θερμός αέρας, απαλός" είναι ένας έξυπνος τρόπος ψησίματος για την προσεκτική προετοιμασία κρέατος, ψαριού και παρασκευασμάτων. Η συσκευή ρυθμίζει ιδανικά την παροχή ενέργειας στον χώρο μαγειρέματος. Το φαγητό παρασκευάζεται σε φάσεις με την υπόλοιπη θερμότητα. Έτσι παραμένει το φαγητό πιο ζουμερό και ροδίζει λιγότερο. Ανάλογα με την προετοιμασία και τα τρόφιμα, μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια. Όταν προθερμαίνετε ή ανοίγετε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρώτα την πόρτα της συσκευής, χάνεται αυτή η δυνατότητα. Ο τρόπος ψησίματος "Θερμός αέρας, απαλός" χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στη λειτουργία ανακυκλοφορίας του αέρα και της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα. Τα γνήσια εξαρτήματα είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στον χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους ψησίματος. Προσέχετε, να σπρώχνετε τα εξαρτήματα σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

Δημιουργία συμπυκνώματος

Εδώ θα μάθετε, πως δημιουργείται συμπύκνωμα, πως θα αποφύγετε ζημιές και πως μπορείτε να εμποδίσετε τη δημιουργία συμπυκνώματος. Όταν παρασκευάζετε τρόφιμα στον χώρο μαγειρέματος, μπορεί να δημιουργηθούν πολλοί υδρατμοί στον χώρο μαγειρέματος. Επειδή η συσκευή σας είναι πολύ αποτελεσματική στην εξοικονόμηση ενέργειας, διαφεύγει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μόνο πολύ λίγη θερμότητα προς τα έξω. Λόγω των υψηλών διαφορών θερμοκρασίας μεταξύ του εσωτερικού χώρου της συσκευής και των εξωτερικών εξαρτημάτων της συσκευής, μπορεί να δημιουργηθεί νερό συμπύκνωσης στην πόρτα της συσκευής, στο πεδίο χειρισμού ή σε γειτονικές προ-

σόψεις ντουλαπιών. Η δημιουργία νερού συμπύκνωσης αποτελεί μια κανονική εμφάνιση λόγω φυσιολογικών αιτιών.

Για την αποφυγή ζημιών, σκουπίζετε το νερό συμπύκνωσης.

Όταν προθερμαίνεται η συσκευή, μειώνετε τη δημιουργία συμπυκνώματος.

Λαδόκολλα

Χρησιμοποιείτε μόνο λαδόκολλα, που είναι κατάλληλη για την επιλεγμένη θερμοκρασία. Κόβετε τη λαδόκολλα ανάλογα με το ταψί.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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.

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
Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα	Ύψος
Ταψί γενικής χρήσης	3
Ταψί	1
Φόρμες πάνω στη σχάρα:	Ύψος
Πρώτη σχάρα	3
Δεύτερη σχάρα	1
Ψήσιμο σε τρία επίπεδα	Ύψος
Ταψιά	5
Ταψί γενικής χρήσης	3
Ταψιά	1

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε κατά το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα θερμό αέρα. Τα φαγητά που τοποθετούνται ταυτόχρονα στον φούρνο, δεν είναι απαραίτητο να είναι οπωσδήποτε και ταυτόχρονα έτοιμα. Σε μια τέτοια περίπτωση, μπορείτε να βγάλετε έξω από τον φούρνο το μαγειρεμένο φαγητό και να συνεχίσετε το μαγείρεμα του άλλου ταψιού. Όταν είναι απαραίτητο, μπορείτε να αλλάξετε τη θέση και την κατεύθυνση των ταψιών.
- Τοποθετήστε τις φόρμες τη μια κοντά στην άλλη ή μετατοπισμένα τη μια πάνω από την άλλη μέσα στον χώρο μαγειρέματος. Με την ταυτόχρονη παρασκευή φαγητών μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα μαγειρέματος, σας συνιστούμε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

Ψήσιμο στον φούρνο και ψήσιμο στο γκριλ πάνω στη σχάρα

Το ψήσιμο πάνω στη σχάρα είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για μεγάλα πουλερικά ή περισσότερα κομμάτια ταυτόχρονα

- Ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του ψητού, προσθέστε μέχρι και 1/2 λίτρο νερό στο ταψί γενικής χρήσης. Από τον συλλεγμένο χυμό του ψητού μπορείτε να παρασκευάσετε μια σάλτσα. Επιπλέον δημιουργείται λιγότερος καπνός και ο χώρος μαγειρέματος ρυπαίνεται λιγότερο.
- Αφήνετε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Μην ψήνετε στο γκριλ ποτέ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.
- Τοποθετήστε το ψητό για γκριλ πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής το λιγότερο κατά ένα ύψος τοποθέτησης πιο κάτω. Έτσι συλλέγεται το λίπος που στάζει.

Ψήσιμο σε σκεύος

Όταν παρασκευάζετε φαγητά σε σκεύος, μπορείτε να τα βγάλετε ευκολότερα από τον χώρο μαγειρέματος και να τα σερβίρετε απευθείας στο σκεύος. Κατά την παρασκευή σε κλειστό σκεύος, παραμένει ο χώρος μαγειρέματος καθαρότερος.

Γενικά για το ψήσιμο σε σκεύος

- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και κατάλληλα για φούρνο σκεύη.
- Τοποθετήστε το σκεύος πάνω στη σχάρα.
- Ελέγξτε προηγουμένως, εάν το σκεύος χωράει στον χώρο μαγειρέματος.
- Πιο κατάλληλα είναι τα σκεύη από γυαλί.
- Οι γυαλιστερές ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο είναι λιγότερο κατάλληλες. Αντανάκλουν τη θερμότητα όπως ένας καθρέφτης. Το φαγητό μαγειρεύεται πιο αργά και ροδοκοκκινίζει λιγότερο. Αυξήστε αντίστοιχα τη θερμοκρασία και μεγαλώστε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για τα σκεύη ψησίματος.

Ανοιχτό σκεύος

- Χρησιμοποιήστε μια ψηλή φόρμα ψησίματος.
- Τοποθετήστε το σκεύος πάνω στη σχάρα.
- Όταν δεν έχετε κανένα κατάλληλο σκεύος, χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης.

Κλειστό σκεύος

- Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο καπάκι, που να κλείνει καλά.
- Τοποθετήστε το σκεύος πάνω στη σχάρα.
- Το κρέας, τα πουλερικά και τα ψάρια μπορεί να γίνουν επίσης τραγανά και σε μια κλειστή ψηλή φόρμα. Χρησιμοποιήστε για αυτό μια κλειστή ψηλή φόρμα με γυάλινο καπάκι. Επιλέξτε μια υψηλότερη θερμοκρασία.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν τοποθετηθεί ένα ζεστό γυάλινο σκεύος πάνω σε μια υγρή ή κρύα επιφάνεια εναπόθεσης, μπορεί το γυαλί να σπάσει.

- ▶ Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το άνοιγμα του καπακιού μετά το μαγείρεμα, μπορεί να εξέλθει πολύ καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται.

- ▶ Σηκώνετε το καπάκι έτσι, ώστε να μπορεί να διαφεύγει ο καυτός ατμός μακριά από το σώμα.
- ▶ Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

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 τσιμπίδα 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.

Συμβουλές για το ψήσιμο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Προσέχετε αυτές τις συμβουλές για καλά αποτελέσματα κατά το ψήσιμο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος.

Θέμα	Συμβουλή
Το άπαχο κρέας δεν πρέπει να στεγνώσει.	■ Αλείψτε το κρέας κατά βούληση με λίπος ή καλύψτε το με φέτες μπέικον.
Όταν θέλετε να μαγειρέψετε ένα κομμάτι κρέατος με πέτσα, προχωρήστε με τα ακόλουθα βήματα:	■ Χαράξτε την πέτσα σταυρωτά. ■ Ψήστε το κομμάτι κρέατος πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω.

Θέμα	Συμβουλή
Ο χώρος μαγειρέματος θα πρέπει να παραμείνει καθαρός.	■ Παρασκευάστε το φαγητό σε μια κλειστή ψηλή φόρμα σε υψηλότερη θερμοκρασία. Ή: ■ Χρησιμοποιήστε το ταψί του γκριλ. Όταν χρειάζεται, μπορείτε να αγοράσετε εκ των υστέρων το ταψί του γκριλ ως ειδικό εξάρτημα.
Το κρέας πρέπει να παραμένει καυτό και ζουμερό, π.χ. ροσμπίφ.	■ Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε το να ηρεμήσει για ακόμη 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο ζωμός του κρέατος καλύτερα. Στον αναφερόμενο χρόνο μαγειρέματος, δε συμπεριλαμβάνεται ο χρόνος ηρεμίας. ■ Τυλίξτε το φαγητό μετά το μαγείρεμα σε αλουμινόχαρτο.

Συμβουλές για παρασκευή με ελάχιστη ακρυλαμίδα

Η ακρυλαμίδα είναι επικίνδυνη για την υγεία και δημιουργείται, όταν παρασκευάζετε προϊόντα δημητριακών ή πατάτας σε πολύ μεγάλη θερμότητα.

Φαγητό	Συμβουλή
Γενικά	■ Κρατάτε τους χρόνους μαγειρέματος όσο το δυνατόν συντομότερους. ■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. ■ Χρησιμοποιείτε μεγάλα, χοντρά κομμάτια φαγητού. Αυτά περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδα.
Ψήσιμο	■ Ρυθμίστε την Επάνω/Κάτω θέρμανση το μέγιστο στους 200 °C. ■ Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία στη λειτουργία θερμού αέρα στους 180 °C.
Μπισκοτάκια	■ Αλείψτε τα παρασκευάσματα και τα μπισκοτάκια με αυγό ή κρόκο αυγού. Αυτό μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	■ Μοιράστε τις τηγανητές πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. ■ Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

16.3 Επιλογή φαγητών

Συστάσεις ρύθμισης για πολλά φαγητά ταξινομημένα ανά κατηγορία φαγητού.

Γλυκά και παρασκευάσματα

Συστάσεις ρύθμισης για γλυκά και παρασκευάσματα
Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από την ποσότητα και τη σύσταση της ζύμης. Για αυτό δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Ρυθμίστε πρώτα μια μικρή διάρκεια. Εάν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά μια μεγαλύτερη διάρκεια. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα πιο ομοιόμορφο ρόδισμα.

Συμβουλές για το ψήσιμο

Για την επίτευξη ενός καλού αποτελέσματος ψησίματος, έχουμε συνοψίσει εδώ για εσάς συμβουλές.

Θέμα	Συμβουλή
Ομοιόμορφο φούσκωμα του γλυκού σας.	- Βουτυρώστε τη φόρμα με σουστά μόνο στον πάτο. - Μετά το ψήσιμο, ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά με ένα μαχαίρι από τη φόρμα ψησίματος.

Θέμα	Συμβουλή
Κανένα κόλλημα των μικρών παρασκευασμάτων κατά το ψήσιμο.	Αφήστε γύρω από κάθε παρασκεύασμα μια ελάχιστη απόσταση από 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, για να φουσκώσουν τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν από όλες τις πλευρές.
Διαπίστωση, εάν το γλυκό είναι έτοιμο.	Τρυπήστε το γλυκό στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Ψήσιμο σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που δίνονται στους πίνακες ψησίματος.
Χρησιμοποιείτε φόρμες ψησίματος από σιλικόνη, γυαλί, συνθετικά υλικά ή κεραμικό.	- Η φόρμα πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμοότητα μέχρι τους 250°C. - Σε αυτές τις φόρμες δε ροδοκοκκινίζουν τα γλυκά τόσο πολύ.

Συστάσεις ρύθμισης

Γλυκά σε φόρμες

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Κέικ, απλό	Ρηχή, στρογγυλή φόρμα ή μακρόστενη φόρμα	2		160-180	50-60
Κέικ, απλό, 2 επίπεδα	Ρηχή, στρογγυλή φόρμα ή μακρόστενη φόρμα	3+1		140-160	60-80
Κέικ, λεπτό	Ρηχή, στρογγυλή φόρμα ή μακρόστενη φόρμα	2		150-170	60-80
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα πάτου τούρτας	3		160-180	30-40
Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Στρούντελ	Φόρμα τάρτας	1		200-240	25-50
Πίτα	Φόρμα με σουστά Ø 28 cm	2		160-180	25-35
Κέικ	Βαθιά φόρμα κέικ	2		150-170	60-80
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σουστά Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Γλυκό του ταψιού

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Κέικ με επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	20-45
Κέικ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-160	30-55
Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	25-35
Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		160-170	35-45
Γλυκό από ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	2		160-180	60-90
Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-180	25-35
Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170	20-30
Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	30-50
Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170	40-65
Τσουρέκι πλεξούδα, τσουρέκι στεφάνι	Ταψί γενικής χρήσης	2		160-170	35-40
Ρολό παντεσπάνι	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190 ¹	15-20
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	55-65
Στρούντελ, κατεψυγμένο	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	35-40

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή.**Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά**

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Μάφινς	Ειδικό ταψί για μάφινς πάνω στη σχάρα	2		170-190	20-40
Μάφινς, 2 επίπεδα	Ειδικό ταψί για μάφινς πάνω στη σχάρα	3+1		160-170	30-40
Μικρά παρασκευάσματα	Ταψί γενικής χρήσης	3		150-170	25-35
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170	25-40
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	20-30
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		180-200	25-35
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας, 3 επίπεδα	2x Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		170-190	30-45
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου, π.χ. προφιτερόλ, εκλέρ	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	35-50
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου, 2 επίπεδα, π.χ. προφιτερόλ, εκλέρ	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		170-190	35-45

Μπισκοτάκια

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί γενικής χρήσης	3		140-150 ¹	30-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-150 ¹	30-45
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 3 επίπεδα	2x Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Μπισκοτάκια	Ταψί γενικής χρήσης	3		140-160	20-30
Μπισκοτάκια, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		130-150	25-35
Μπισκοτάκια, 3 επίπεδα	2x Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		130-150	30-40
Μπεζέδες	Ταψί γενικής χρήσης	3		80-100	100-150
Μπεζέδες, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		90-100	100-150
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί γενικής χρήσης	2		100-120	30-40
Μπισκοτάκια με καρύδα, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		100-120	35-45
Μπισκοτάκια με καρύδα, 3 επίπεδα	2x Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		100-120	40-50
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	25-35

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

Συμβουλές για το επόμενο ψήσιμο

Όταν κατά το ψήσιμο κάτι δεν πετυχαίνει, θα βρείτε εδώ συμβουλές.

Θέμα	Συμβουλή
Το γλυκό σας κάθετα.	■ Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή. ■ Χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό. ■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.
Το γλυκό σας είναι πολύ στεγνό.	Αυξήστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.

Θέμα	Συμβουλή
Το γλυκό σας είναι γενικά πολύ ανοιχτόχρωμο.	■ Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα. ■ Αυξήστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C. ■ Αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.
Το γλυκό σας είναι πάνω πολύ ανοιχτόχρωμο, αλλά κάτω πολύ σκούρο.	Τοποθετήστε το γλυκό ένα επίπεδο ψηλότερα.
Το γλυκό σας είναι πάνω πολύ σκούρο, αλλά κάτω πολύ ανοιχτόχρωμο.	■ Τοποθετήστε το γλυκό ένα επίπεδο χαμηλότερα. ■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.

Θέμα	Συμβουλή
Τα παρασκευάσματά σας έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος. ■ Κόψτε τη λαδόκολλα έτσι, ώστε να ταιριάζει. ■ Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στο κέντρο. ■ Σχηματίζετε τα μικρά παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος.
Το γλυκό σας είναι εξωτερικά έτοιμο, αλλά εσωτερικά δεν έχει ψηθεί καλά.	■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος. ■ Προσθέστε λιγότερο υγρό. Σε περίπτωση γλυκού με ζουμερή επίστρωση: ■ Προψήστε τον πάτο. ■ Πασπαλίστε τον ψημένο πάτο με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά. ■ Τοποθετήστε την επίστρωση πάνω στον πάτο.
Το γλυκό σας δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	■ Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμη 5-10 λεπτά να κρυώσει. ■ Χαλαρώστε την άκρη του γλυκού προσεκτικά με ένα μαχαίρι. ■ Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα ψησίματος πολλές φορές με ένα βρεγμένο, κρύο πανί. ■ Στο επόμενο ψήσιμο βουτυρώστε τη φόρμα ψησίματος και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.

Συστάσεις ρύθμισης

Ψωμί και ψωμάκια

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Ψωμί, 750 γρ., σε μακρόστενη φόρμα και χωρίς φόρμα	Ταψί γενικής χρήσης ή Μακρόστενη φόρμα	2		180-200	50-60
Ψωμί, 1.000 γρ., σε μακρόστενη φόρμα και χωρίς φόρμα	Ταψί γενικής χρήσης ή Μακρόστενη φόρμα	2		200-220	35-50
Ψωμί, 1.500 γρ., σε μακρόστενη φόρμα και χωρίς φόρμα	Ταψί γενικής χρήσης ή Μακρόστενη φόρμα	2		180-200	60-70

¹ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να πραγματοποιηθεί πάνω στο ταψί της συσκευής.

² Προθερμάνετε τη συσκευή.

Ψωμί και ψωμάκια

Οι τιμές για τις ζύμες ψωμιών ισχύουν για ζύμες πάνω στο ταψί καθώς επίσης και για ζύμες σε μακρόστενες φόρμες.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Όταν βρίσκεται νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος, δημιουργείται υδρατμός. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές.

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☼	220-230	20-25
Ψωμί πίτα, κατεψυγμένο ¹	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	200-220 ²	10-25
Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	170-180 ²	20-30
Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☼	160-180 ²	15-25
Ψωμάκια, φρέσκα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	200-220	20-30
Τοστ με επίστρωση, 4 φέτες	Σχάρα	3	☐	200-220	15-20
Τοστ με επίστρωση, 12 φέτες	Σχάρα	3	☐	220-240	15-25

¹ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να πραγματοποιηθεί πάνω στο ταψί της συσκευής.
² Προθερμάνετε τη συσκευή.

Πίτσα, κίς και πικάντικα κέικ

Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για πίτσα, κίς και πικάντικα κέικ.

Συστάσεις ρύθμισης

Πίτσα, κίς και πικάντικα κέικ

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Πίτσα, φρέσκια	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	190-210	20-30
Πίτσα, φρέσκια, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☼	160-180	35-45
Πίτσα, φρέσκια, λεπτός πάτος	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	250-270 ¹	15-25
Πίτσα, κρύα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	190-210 ¹	10-15
Πίτσα, κατεψυγμένη, λεπτός πάτος, 1 κομμάτι	Σχάρα	2	☐	190-210	15-25
Πίτσα, κατεψυγμένη, λεπτός πάτος, 2 κομμάτια	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☼	190-210	20-25
Πίτσα, κατεψυγμένη, χοντρός πάτος, 1 κομμάτι	Σχάρα	2	☐	200-210	20-30
Πίτσα, κατεψυγμένη, χοντρός πάτος, 2 κομμάτια	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☼	170-190	20-30
Μικρές πίτσες, κατεψυγμένες	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	190-210	10-20
Πικαντικό γλυκό στη φόρμα	Φόρμα με σουστά Ø 28 cm	3	☐	170-190	50-60
Κίς, κίς Ελβετίας	Φόρμα τάρτας	1	☐	210-230	40-50
Πιροσκι	Φόρμα ψησίματος	2	☼	170-190	55-65
Εμπανάδα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☼	180-190	35-45
Μπουρέκι	Ταψί γενικής χρήσης	1	☐	210-220	30-40

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή.

Σουφλέ και ογκρατέν

Το μαγείρεμα ενός σουφλέ εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους και από το ύψος του σουφλέ. Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα πλατύ, ρηχό σκεύος. Σε ένα στενό, ψηλό σκεύος τα φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην πάνω επιφάνεια πάρα πολύ.

Μπορείτε να παρασκευάσετε φαγητά σε φόρμες ή στο ταψί γενικής χρήσης.

- Φόρμες πάνω στη σχάρα: Ύψος 2
- Ταψί γενικής χρήσης: Ύψος 2

Με την ταυτόχρονη παρασκευή φαγητών μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια. Τοποθετήστε τις φόρμες τη μια κοντά στην άλλη μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν τοποθετηθεί ένα ζεστό γυάλινο σκεύος πάνω σε μια υγρή ή κρύα επιφάνεια εναπόθεσης, μπορεί το γυάλι να σπάσει.

- Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση.

Συστάσεις ρύθμισης**Σουφλέ και ογκρατέν**

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Σουφλέ, αλμυρό, φρέσκο, μαγειρεμένα υλικά	Φόρμα ψησίματος	2		200-220	30-60
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα ψησίματος	2		180-200	50-60
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος	Φόρμα ψησίματος	2		150-170	60-80
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος, 2 επίπεδα	Φόρμα ψησίματος	3+1		150-160	70-80

Πουλερικά, κρέας και ψάρια

Στον πίνακα θα βρείτε στοιχεία για πουλερικά, κρέας και ψάρια με προτεινόμενα βάρη.

Όταν παρασκευάζετε φαγητά, τα οποία είναι μεγαλύτερα ή βαρύτερα από ό,τι αναφέρεται στις συστάσεις ρύθμισης, χρησιμοποιείτε σε κάθε περίπτωση τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε περίπτωση περισσοτέρων κομματιών προσανατολιστείτε στο βάρος του βαρύτερου κομματιού για την εξακρίβωση του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξεχωριστά κομμάτια θα πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος.

Συμβουλές για κρέας, πουλερικά και ψάρια

Προσέχετε τις υποδείξεις κατά την παρασκευή από πουλερικά, κρέας και ψάρια

Πουλερικά

- Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπήστε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες. Έτσι μπορεί να τρέξει το λίπος.
- Στο στήθος πάπιας χαράξτε την πέτσα. Μη γυρίσετε το στήθος πάπιας.
- Τα πουλερικά ροδοψήνονται πολύ καλά, όταν κατά το τέλος του χρόνου ψησίματος τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή χυμό πορτοκαλιού.

Κρέας

- Αλείψτε το άπαχο κρέας κατά βούληση με λίπος ή χωρίστε το σε φέτες.
- Προσθέστε για το ψήσιμο άπαχου κρέατος λίγο υγρό. Στο γυάλινο σκεύος θα πρέπει ο πάτος του σκεύους να καλύπτεται περίπου κατά 1/2 cm με υγρό.
- Χαράξτε μια πέτσα σταυρωτά. Όταν γυρίσετε το ψητό, προσέξτε, να είναι πρώτα η μεριά της πέτσας κάτω.
- Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να ηρεμήσει για ακόμη 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο ζω-

μός του κρέατος καλύτερα. Τυλίξτε το ψητό ενδεχομένως σε αλουμινόχαρτο. Στον αναφερόμενο χρόνο μαγειρέματος, δε συμπεριλαμβάνεται ο χρόνος ηρεμίας.

- Το ψήσιμο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος είναι πιο άνετο. Μπορείτε να πάρετε το ψητό με το σκεύος ευκολότερα από τον χώρο μαγειρέματος και να παρασκευάσετε τη σάλτσα απευθείας μέσα στο σκεύος.
- Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος και το υλικό του σκεύους και από τη χρήση ή όχι ενός καπακιού. Όταν παρασκευάζετε κρέας στην ψηλή φόρμα εμαγιέ ή στη σκούρα μεταλλική ψηλή φόρμα, είναι απαραίτητο λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο σκεύος.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος εξατμίζεται το υγρό στο σκεύος. Σε περίπτωση που χρειάζεται, προσθέστε προσεκτικά καυτό υγρό.
- Η απόσταση ανάμεσα στο κρέας και το καπάκι πρέπει να είναι το λιγότερο 3cm. Το κρέας μπορεί να φουσκώσει.
- Για το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος σοτάρετε το κρέας προηγουμένως κατά βούληση. Προσθέστε στη σάλτσα νερό, κρασί, ξίδι ή κάτι παρόμοιο. Ο πάτος του σκεύους θα πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1-2 cm.

Ψάρι

- Δε χρειάζεται να γυρίζετε τα ολόκληρα ψάρια.
- Τοποθετείτε το ολόκληρο ψάρι στη θέση κολύμβησης, με το ραχιαίο πτερύγιο προς τα πάνω, μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
- Μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό ανοιχτό δοχείο, κατάλληλο για τη χρήση σε φούρνο, στην κοιλιά του ψαριού προσφέρει σταθερότητα.
- Εάν το ψάρι είναι έτοιμο, το αναγνωρίζετε, όταν το ραχιαίο πτερύγιο μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα.
- Προσθέστε για το άχνισμα δύο μέχρι τρεις κουταλιές υγρό και λίγο χυμό λεμονιού ή ξίδι στο σκεύος.

Συστάσεις ρύθμισης

Πουλερικά

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο, 1,3 κιλά, χωρίς γέμιση	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		200-220	60-70
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, από 250 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		220-230	30-35
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς, κατεψυγμένα	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	20-25
Πάπια, χωρίς γέμιση, 2 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		190-210	100-110
Στήθος πάπιας, από 300 γρ, μισοψημένο	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		240-260	30-40
Χήνα, χωρίς γέμιση, 3 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170-190	120-140
Μπούτια χήνας, από 350 γρ.	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		220-240	40-50
Μικρή γαλοπούλα, 2,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		180-200	80-100
Στήθος γαλοπούλας, χωρίς κόκκαλα, 1 κιλό	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		240-260	80-100
Μπούτι γαλοπούλας, με κόκκαλο, 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		180-200	90-100

Κρέας

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	1		180-200	140-160
Χοιρινό ψητό με πέτσα, π.χ. σπάλα, 2 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	1		170-190	190-200
Ψητό χοιρινό μπούτι, 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		190-210	130-140
Χοιρινές μπιριζόλες, 2 cm χοντρές	Σχάρα	4		3	20-25 ¹
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο, 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		210-220	45-55
Βοδινό καπαμά, 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		200-220	100-120 ²
Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		200-220	60-70
Χάμπουργκερ, 3-4 cm ύψος	Σχάρα	4		3 ³	25-30 ¹
Μοσχαράκι ψητό, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		180-200	120-140
Μοσχαρίσιο κότσι, 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		210-230	130-150

¹ Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από τη σχάρα.

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

³ Γυρίστε το φαγητό μετά το 2/3 του συνολικού χρόνου.

⁴ 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
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170-190	70-80 ⁴
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα, μισοψημένη, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		180-190	45-55 ⁴
Λουκάνικα σχάρας	Σχάρα	3		3	20-25 ¹
Ψητός κιμάς, 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170-180	70-80

¹ Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από τη σχάρα.

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

³ Γυρίστε το φαγητό μετά το 2/3 του συνολικού χρόνου.

⁴ Μη γυρίσετε το φαγητό. Καλύψτε τον πάτο με νερό.

Ψάρι

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Σχάρα	2		2	20-25 ¹
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο, 1 κιλό, π.χ. τσιπούρα	Σχάρα	2		180-200	45-50 ¹
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο, 1,5 κιλά, π.χ. σολομός	Σχάρα	2		170-190	50-60 ¹
Φιλέτο ψαριού / Μπριζόλα ψαριού, 2-3 cm χοντρή, στη σχάρα	Σχάρα	3		2	20-25 ¹

¹ Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από τη σχάρα.

Συμβουλές για το επόμενο ψήσιμο

Σε περίπτωση που κάποια φορά κατά το ψήσιμο κάτι δεν πετυχαίνει με την πρώτη προσπάθεια, θα βρείτε εδώ συμβουλές.

Θέμα	Συμβουλή
Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία.	- Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία. - Μειώστε τη διάρκεια ψησίματος.
Το ψητό σας είναι πολύ στεγνό.	- Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία. - Μειώστε τη διάρκεια ψησίματος.
Η κρούστα του ψητού σας είναι πολύ λεπτή.	- Αυξήστε τη θερμοκρασία. - Μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος, ενεργοποιήστε για λίγο το γκριλ.

Θέμα	Συμβουλή
Η σάλτσα του ψητού σας έχει καεί.	- Επιλέξτε ένα μικρότερο σκεύος. - Κατά το ψήσιμο προσθέστε περισσότερο υγρό.
Η σάλτσα του ψητού σας είναι πολύ ανοιχτόχρωμη και πολύ νερούλη.	- Για να εξατμίζεται περισσότερο υγρό, επιλέξτε ένα μεγαλύτερο σκεύος. - Κατά το ψήσιμο προσθέστε λιγότερο υγρό.
Κατά το μαγείρεμα κρέας σε κλειστό σκεύος, καίγεται το κρέας.	- Ελέγξτε, εάν το σκεύος ψησίματος και το καπάκι ταιριάζουν μεταξύ τους και κλείνουν καλά. - Μειώστε τη θερμοκρασία. - Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος προσθέστε υγρό.

Λαχανικά και συνοδευτικά

Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για την παρασκευή προϊόντων λαχανικών, που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως συνοδευτικά στα γεύματά σας.

Συστάσεις ρύθμισης

Λαχανικά και συνοδευτικά

Τηρήστε τα στοιχεία στον πίνακα.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Λαχανικά στο γκριλ	Ταψί γενικής χρήσης	5		3	10-20
Πατάτες στον φούρνο, κομμένες στη μέση	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	25-35
Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα, π.χ. τηγανητές πατάτες, κροκέτες, πατατοπιτάκια, τηγανητές πατάτες Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	25-35
Τηγανητές πατάτες, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		190-210	30-40

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.

Συστάσεις ρύθμισης

Γιαούρτι

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

16.4 Ιδιαίτεροι τρόποι παρασκευής και άλλες εφαρμογές

Πληροφορίες και συστάσεις ρύθμισης για ιδιαίτερους τρόπους παρασκευής και άλλες εφαρμογές, π.χ. ελαφρό μαγείρεμα ή βράσιμο συντήρησης.

Στέγνωμα

Με θερμό αέρα μπορείτε να ξηράνετε εξαιρετικά τα τρόφιμα. Σε αυτό τον τρόπο συντήρησης συμπυκνώνονται οι αρωματικές ουσίες λόγω της αφαίρεσης του νερού.

Η θερμοκρασία και η διάρκεια εξαρτώνται από το είδος, την υγρασία, την ωριμότητα και το πάχος του τροφίμου για ξήρανση. Όσο πιο πολύ αφήσετε να στεγνώσουν τα τρόφιμα, τόσο καλύτερα συντηρούνται.

Όσο πιο λεπτά το κόψετε, τόσο γρηγορότερα ολοκληρώνεται η ξήρανση και τόσο πιο αρωματικό παραμένει το τρόφιμο. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων.

Προετοιμασία για την ξήρανση

1. Χρησιμοποιείτε μόνο άριστης ποιότητας φρούτα, λαχανικά και αρωματικά φυτά και πλύνετε τα καλά. Καλύψτε τη σχάρα με λαδόκολλα ή αντικολλητικό χαρτί ψησίματος. Αφήστε τα φρούτα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.
2. Κόψτε τα φρούτα ενδεχομένως σε ομοιόμορφα κομμάτια ή λεπτές φέτες. Βάλτε τα μη αποφλοιωμένα φρούτα πάνω στον δίσκο με τις επιφάνειες κοπής προς τα πάνω.
Προσέξτε, ώστε τόσο τα φρούτα όσο και τα μανιτάρια να μην επικαλύπτονται πάνω στη σχάρα.

- Ξύστε τα λαχανικά και ζεματίστε τα στη συνέχεια. Αφήστε τα ζεματισμένα λαχανικά να στραγγίξουν καλά και μοιράστε τα ομοιόμορφα πάνω στη σχάρα.
- Στεγνώστε τα αρωματικά φυτά με το κοτσάνι. Βάλτε τα αρωματικά φυτά ομοιόμορφα και ελαφρά συσσωρευμένα πάνω στη σχάρα.

- Γυρίστε τα πολύ ζουμερά φρούτα και λαχανικά πολλές φορές. Ξεκολλήστε τα έτοιμα φρούτα ή λαχανικά αμέσως μετά την ξήρανση από το χαρτί.

Συστάσεις ρύθμισης

Στέγνωμα

Στον πίνακα θα βρείτε τις ρυθμίσεις για την ξήρανση διάφορων τροφίμων. Όταν θέλετε να ξηράνετε περαιτέρω τρόφιμα, προσανατολιστείτε σε παρόμοια τρόφιμα στον πίνακα.

Σημείωση:

Χρησιμοποιήστε για την ξήρανση τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

- 1 σχάρα: Ύψος 3
- 2 σχάρες: Ύψη 3+1

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Φρούτα με σπόρους, π.χ. μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες, 3 mm χοντρές, ανά σχάρα 200 γρ.	Σχάρα	3 3+1	☼	80	4-8 ώρες
Ριζώδη λαχανικά, π.χ. καρότα, ξυσμένα, ζεματισμένα	Σχάρα	3 3+1	☼	80	4-7 ώρες
Μανιτάρια σε φέτες	Σχάρα	3 3+1	☼	80	5-8 ώρες
Αρωματικά φυτά, καθαρισμένα	Σχάρα	3 3+1	☼	60	2-5 ώρες

Φούσκωμα ζύμης

Αφήστε στη συσκευή σας τη ζύμη μαγιάς να φουσκώσει γρηγορότερα, απ' ό,τι στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Φούσκωμα ζύμης

Αφήστε τη ζύμη πάντοτε να φουσκώνει σε 2 βήματα: Τη μια φορά στο σύνολό της και τη δεύτερη φορά στη φόρμα ψησίματος.

- Βάλτε τη ζύμη σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα μπολ.
- Τοποθετήστε το μπολ πάνω σε μια σχάρα.

- Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τη σύσταση ρύθμισης.

Ξεκινήστε τη λειτουργία μόνο σε περίπτωση που ο χώρος μαγειρέματος είναι εντελώς κρύος.

- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας του φουσκώματος της ζύμης μην ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, επειδή διαφορετικά διαφεύγει υγρασία.
- Συνεχίστε να επεξεργάζεστε τη ζύμη και δημιουργήστε την τελική της μορφή για το ψήσιμο.
- Τοποθετήστε τη ζύμη στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης.

Συμβουλή: Όταν θέλετε να προθερμάνετε, μην αφήσετε τη ζύμη να φουσκώσει στη συσκευή.

Συστάσεις ρύθμισης

Φούσκωμα ζύμης

Η θερμοκρασία και η διάρκεια εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα των υλικών. Για αυτό τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Ζύμη μαγιάς, ελαφριά	1. Μπολ 2. Ταψί γενικής χρήσης	1. 2 2. 2	1. ☐ 2. ☐	1. 50 ¹ 2. 50 ¹	1. 25-30 2. 10-20
Ζύμη μαγιάς, βαριά και πλούσια σε λιπαρά	1. Μπολ 2. Ταψί γενικής χρήσης	1. 2 2. 2	1. ☐ 2. ☐	1. 50 ¹ 2. 50 ¹	1. 60-75 2. 45-60

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή 5 λεπτά.

Ξεπάγωμα

Κατάλληλο για το ξεπάγωμα κατεψυγμένων φρούτων, λαχανικών και παρασκευασμάτων. Ξεπαγώνετε τα πουλερικά, το κρέας και το ψάρι καλύτερα στο ψυγείο. Δεν είναι κατάλληλο για τούρτες με κρέμα και σαντιγί. Χρησιμοποιείτε για το ξεπάγωμα τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

- 1 σχάρα: Ύψος 2
- 2 σχάρες: Ύψη 3+1

Σημείωση: Τα λεπτά κατεψυγμένα κομμάτια ή τα κομμάτια σε μερίδες ξεπαγώνουν γρηγορότερα, απ' ό,τι τα κατεψυγμένα σε μπλοκ.

Συστάσεις ρύθμισης

Ξεπάγωμα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Παρασκευάσματα, γλυκά και ψωμί, φρούτα, λαχανικά, προϊόντα κρέατος	Σχάρα	2 3+1	Ⓢ	-	-

16.5 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

Σημείωση: Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται ταυτόχρονα στον φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο να είναι οπωσδήποτε και ταυτόχρονα έτοιμα.

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα:

- Ταψί γενικής χρήσης: Ύψος 3
- Ταψί: Ύψος 1

- Βγάλτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα μέσα σ' ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στη σχάρα.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα μία μέχρι δύο φορές. Γυρίζετε τα μεγάλα κομμάτια πολλές φορές. Σε περίπτωση που χρειάζεται, κόψτε το φαγητό ενδιάμεσα σε μικρότερα κομμάτια ή βγάλτε τα ήδη ξεπαγωμένα κομμάτια από τη συσκευή.
- Αφήστε το ξεπαγωμένο φαγητό να ηρεμήσει ακόμη 10 μέχρι 30 λεπτά στην απενεργοποιημένη συσκευή, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

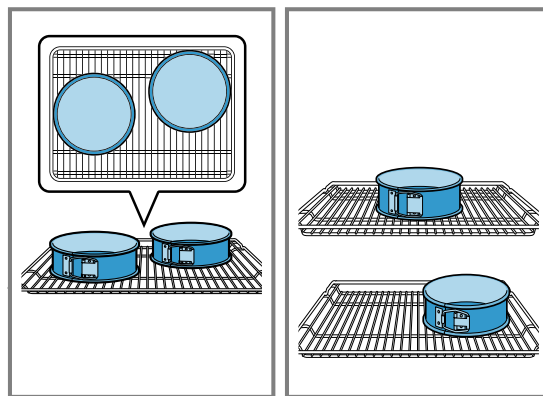
- Φόρμες πάνω στη σχάρα:
Πρώτη σχάρα: Ύψος 3
Δεύτερη σχάρα: Ύψος 1

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε τρία επίπεδα:

- Ταψί: Ύψος 5
Ταψί γενικής χρήσης: Ύψος 3
Ταψί: Ύψος 1

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.



Συστάσεις ρύθμισης

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 γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί γενικής χρήσης	3		140-150	30-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-150 ¹	30-45
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 3 επίπεδα	2x Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		130-140 ¹	40-55
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	3		150 ¹	25-35
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	3		150 ¹	25-35
Μικρά κέικ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150 ¹	25-35
Μικρά κέικ, 3 επίπεδα	2x Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		140 ¹	35-45
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	2		160-170 ²	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	2		170	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό, 2 επίπεδα	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	3+1		150-160 ²	30-45

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

² 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 τوست	Σχάρα	5		3	0,2-1,5

17 Οδηγίες συναρμολόγησης

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά τη συναρμολόγηση της συσκευής.



17.1 Συνδυασμός συσκευών

- Η βάση εστιών και η κουζίνα πρέπει να είναι του ίδιου κατασκευαστή και να μπορούν να συνδυαστούν. Τα σημεία σύνδεσης πρέπει να είναι ίδια.

- Προσέξτε τις διαστάσεις στις οδηγίες συναρμολόγησης της βάσης εστιών.
- Όταν στο σημείο σύνδεσης της βάσης εστιών βρίσκεται κολλημένο ένα αυτοκόλλητο, πρέπει αυτό να κολληθεί ξανά μετά τη σύνδεση της βάσης εστιών.

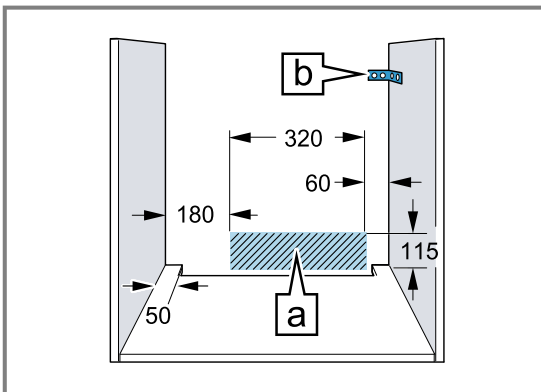
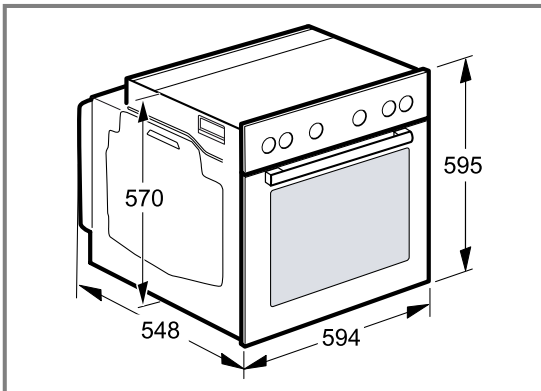
17.2 Σημαντικές υποδείξεις

Αυτή η συσκευή προορίζεται για τη χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας. Μη χρησιμοποιείτε τη λαβή της πόρτας για τη μεταφορά ή την τοποθέτηση της συσκευής. Σε όλες τις εργασίες συναρμολόγησης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται εκτός τάσης.

- Μόνο η σωστή εγκατάσταση, σύμφωνα μ' αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης, εγγυάται την ασφαλή λειτουργία. Σε περίπτωση που δημιουργηθούν ζημιές από λάθος τοποθέτηση, την ευθύνη φέρει ο εγκαταστάτης.
- Ελέγξτε τη συσκευή μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Σε περίπτωση ζημιάς από τη μεταφορά, μη συνδέσετε τη συσκευή.
- Προσέξτε τα φύλλα συναρμολόγησης για την εγκατάσταση των εξαρτημάτων.
- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τις κολλητικές μεμβράνες από τον χώρο μαγειρέματος και την πόρτα, πριν τη θέση σε λειτουργία.
- Τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμοκρασία μέχρι τους 90 °C και οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μέχρι τους 65 °C.
- Μην τοποθετήσετε τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα ή πόρτα ντουλαπιού. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.
- Πραγματοποιήστε τις εργασίες κοπής των ανοιγμάτων στο ντουλάπι πριν την τοποθέτηση της συσκευής. Αφαιρέστε τα απόβλητα (πριονίδια, γρέζια). Η λειτουργία των ηλεκτρικών εξαρτημάτων μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.
- Για την αποφυγή τραυματισμών φοράτε γάντια προστασίας. Εξαρτήματα, τα οποία κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης είναι προσiτά, μπορεί να είναι κοφτερά.
- Διαστάσεις των εικόνων σε mm.

17.3 Διαστάσεις της συσκευής

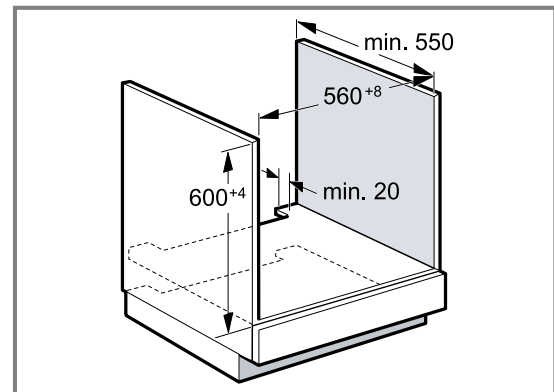
Εδώ θα βρείτε τις διαστάσεις της συσκευής.



- Το κουτί σύνδεσης συσκευών πρέπει να βρίσκεται στην περιοχή της γραμμοσκιασμένης επιφάνειας Α ή έξω από τον χώρο τοποθέτησης.

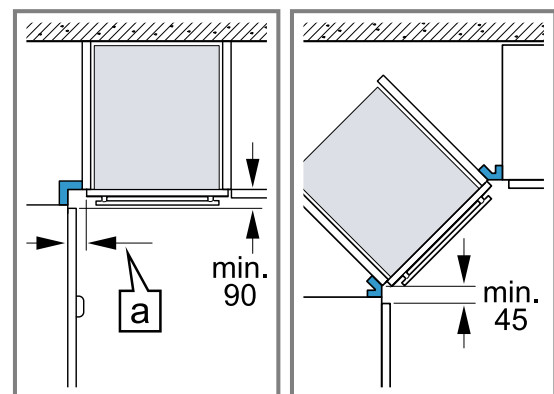
- Στερεώστε τα μη στερεωμένα ντουλάπια με μια γωνία του εμπορίου Β στον τοίχο.

17.4 Συναρμολόγηση της συσκευής κάτω από πάγκο εργασίας



- Για τον αερισμό της συσκευής, πρέπει ο ενδιάμεσος πάτος να έχει ένα άνοιγμα αερισμού.
- Στερεώστε τον πάγκο εργασίας στο εντοιχιζόμενο ντουλάπι.
- Τηρήστε τις οδηγίες συναρμολόγησης για την εστία.

17.5 Τοποθέτηση σε γωνία



- Σε περίπτωση τοποθέτησης σε γωνία προσέξτε τις ελάχιστες διαστάσεις, για να μπορεί να ανοίγει το κάλυμμα της συσκευής. Η διάσταση **a** εξαρτάται από το πάχος του τοιχώματος του ντουλαπιού και της λαβής.

17.6 Ηλεκτρική σύνδεση

Για την ασφαλή ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

- Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή.
- Η ασφάλιση πρέπει να ανταποκρίνεται στα στοιχεία ισχύος στην πινακίδα τύπου και να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις τοπικές προδιαγραφές.
- Σε όλες τις εργασίες συναρμολόγησης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται εκτός τάσης.
- Η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία προστασίας 1 και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο με σύνδεση αγωγού προστασίας (γείωση).

- Καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος: Τύπος H05 VV-F ή ανώτερο. Ο κιτρινοπράσινος κλώνος για τη σύνδεση του αγωγού προστασίας (γείωση) πρέπει να είναι από την πλευρά της συσκευής 10 mm πιο μακρύς από τους άλλους κλώνους.
- Στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση προβλέψτε μια διάταξη διακοπής στις φάσεις σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.
- Η προστασία επαφής πρέπει να εξασφαλίζεται μέσω της αντίστοιχης τοποθέτησης.
- Αναγνωρίστε στο κουτί σύνδεσης τους αγωγούς των φάσεων και τον ουδέτερο αγωγό ("μηδέν"). Σε περίπτωση εσφαλμένης σύνδεσης, μπορεί η συσκευή να υποστεί ζημιά.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με το σχέδιο σύνδεσης. Τις πληροφορίες για την τάση, θα τις βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής σας.

17.7 Σημαντικές πληροφορίες για την ηλεκτρική σύνδεση

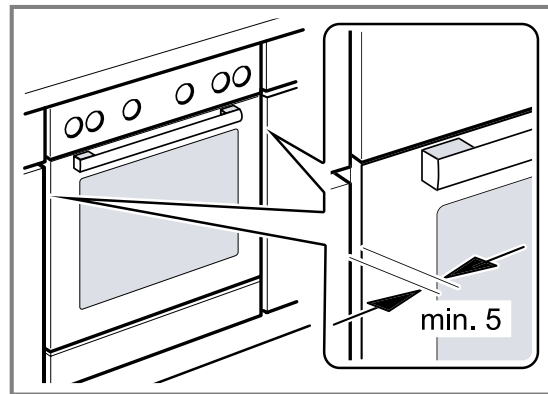
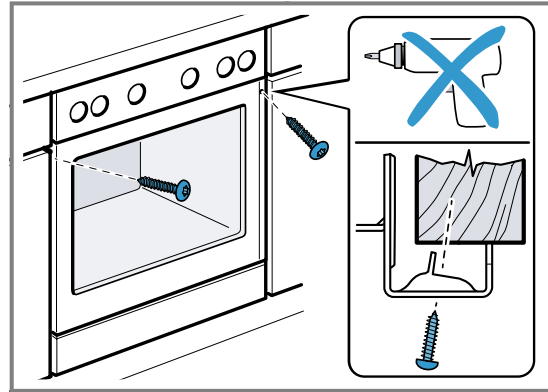
Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις και εξασφαλίστε, ότι:

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

- ▶ Πιάνετε το φις μόνο με στεγνά χέρια.
- ▶ Μην τραβήξετε ποτέ το φις από την πρίζα, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Τραβάτε το καλώδιο δικτύου απευθείας από το φις και ποτέ από το ίδιο το καλώδιο, επειδή μπορεί να πάθει ζημιά.
- Το φις και η πρίζα ταιριάζουν.
- Το φις 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.

17.8 Στερέωση της συσκευής



- Σπρώξτε τη συσκευή εντελώς μέσα και κεντράρετέ την.
- Βιδώστε καλά τη συσκευή.
Μην κλείσετε τη σχισμή μεταξύ του πάγκου εργασίας και της συσκευής με πρόσθετα πηχάκια.
Μην τοποθετήσετε θερμοπροστασίας στα πλευρικά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού.
Για την αποσυναρμολόγηση:
- Θέστε τη συσκευή εκτός τάσης.
- Λύστε τις βίδες στερέωσης.
- Ανασηκώστε ελαφρά τη συσκευή και τραβήξτε την εντελώς έξω.

Σημείωση: Στο συνδυασμό με επαγωγικές βάσεις εστιών, η σχισμή μεταξύ του πάγκου εργασίας και της συσκευής δεν επιτρέπεται να καλυφθεί ποτέ από πρόσθετα πηχάκια. Μην τοποθετήσετε πηχάκια θερμοπροστασίας στα πλευρικά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

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**

9001708852



030808