Οδηγίες Χρήσης

Φούρνος ατμού

EEBKD6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

ΠΕΡΙΕΧΌΜΕΝΑ

Πληροφορίες για την ασφάλεια	2	Αυτόματα προγράμματα	17
Οδηγίες για την ασφάλεια	4	Χρήση των εξαρτημάτων	18
Περιγραφή προϊόντος	6	Πρόσθετες λειτουργίες	19
Πίνακας χειριστηρίων	8	Υποδειξεισ και συμβουλεσ	21
Πριν από την πρώτη χρήση	10	Φροντίδα και καθάρισμα	44
Καθημερινή χρήση	11	Αντιμετωπιση προβληματων	47
Λειτουργίες ρολογιού	15	Ενεργειακή απόδοση	49

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδποίηση.

⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά.

Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφάλειας για τα παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.

Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις που βρίσκονται εντός της συσκευής. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε να αποσπάσετε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα που συνιστάται για αυτή τη συσκευή.

ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

Εγκατάσταση

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση της συσκευής, καθότι είναι βαριά. Φοράτε πάντα γάντια ασφαλείας.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.

Ηλεκτρική σύνδεση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

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

Χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο σε οικιακό περιβάλλον.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια απόθεσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπετε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επίστρωσης:
  - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
  - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη συσκευή όταν αυτή είναι ζεστή.
  - μην αφήνετε υγρά πιάτα και φαγητά μέσα στη συσκευή μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.
  - κατά την αφαίρεση ή την τοποθέτηση των εξαρτημάτων απαιτείται προσοχή.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής. Δεν αποτελεί ελάττωμα σύμφωνα με την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε βαθύ ταψί για κέικ με μεγάλη ποσότητα υγρών. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες οι οποίοι μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.
- Ψήνετε πάντα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, το έπιπλο εντοιχισμού ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση.

Μαγείρεμα με ατμό

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
  - Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό, μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής.
  - Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

Φροντίδα και καθάρισμα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Υπολείμματα λίπους ή τροφών στη συσκευή μπορούν να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.
- Μην καθαρίζετε την καταλυτική εμαγιέ επίστρωση (εάν υπάρχει) με κανένα είδος απορρυπαντικού.

Εσωτερικός φωτισμός

- Ο τύπος λαμπτήρα πυράκτωσης ή αλογόνου που χρησιμοποιείται σε αυτή τη συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακές συσκευές. Μην τον χρησιμοποιείτε για οικιακό φωτισμό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Πριν από την αντικατάσταση του λαμπτήρα, αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

Απόρριψη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

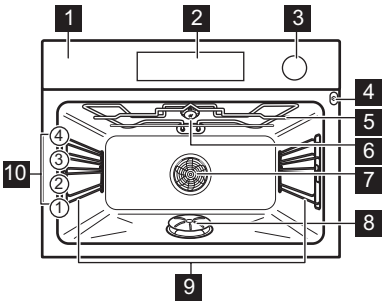
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

Σέρβις

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

Γενική επισκόπηση

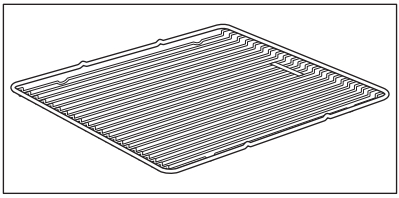


1 Πίνακας χειριστηρίων
2 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
3 Θήκη νερού
4 Υποδοχή αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα
5 Αντίσταση
6 Λαμπτήρας
7 Ανεμιστήρας
8 Σύστημα παραγωγής ατμού με κάλυμμα
9 Στήριγμα σχάρας, αποσπώμενο

10 Θέσεις σχαρών

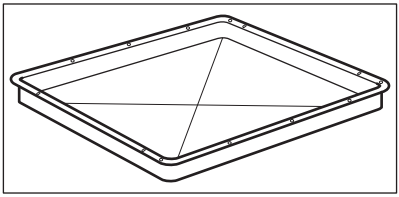
Εξαρτήματα

Μεταλλική σχάρα



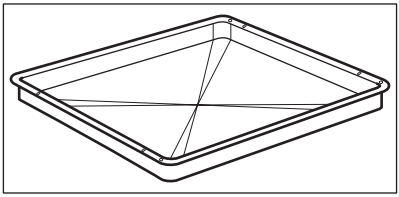
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά.

Ταψί ψησίματος



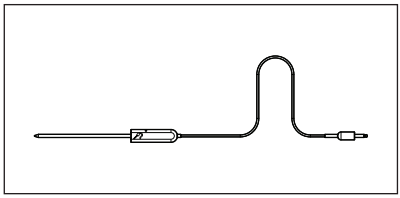
Για γλυκά και μπισκότα.

Ταψί ψησίματος/ γκριλ



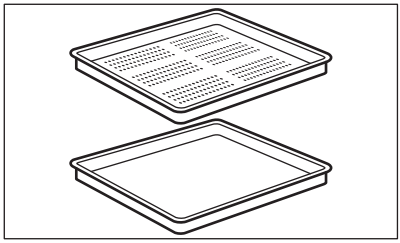
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα



Για μέτρηση του βαθμού ψησίματος του φαγητού.

Σετ ψησίματος στον ατμό

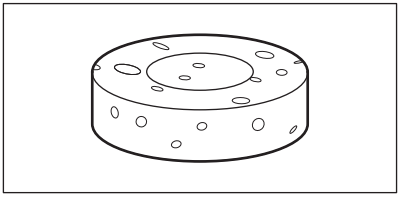


Ένα μη διάτρητο και ένα διάτρητο σκεύος τροφίμων.

Το σετ μαγειρέματος στον ατμό αποστραγγίζει το συμπυκνωμένο νερό από το φαγητό κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό. Χρησιμοποιήστε το για την προετοιμασία φαγητών τα οποία δεν πρέπει να βρίσκονται μέσα στο νερό κατά το μαγείρεμα (π.χ. λαχανικά, κομμάτια ψάρι, στήθος κοτόπουλου). Το σετ δεν είναι κατάλληλο για φαγητά τα οποία χρειάζεται να μαγειρεύονται μέσα σε νερό (π.χ. ρύζι, καλαμπόκι polenta, ζυμαρικά).

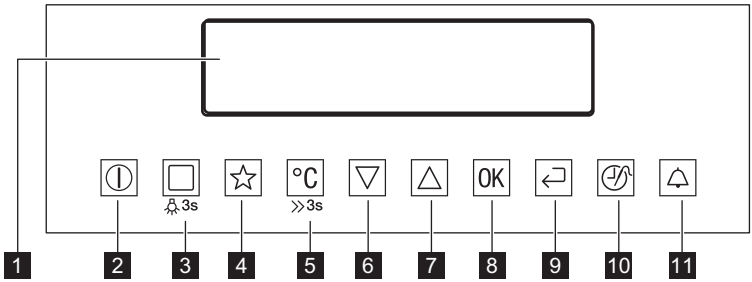
Για την απορρόφηση του υπόλοιπου νερού από τη γεννήτρια ατμού.

Σφουγγάρι



ΠΊΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΊΩΝ

Ηλεκτρονικός προγραμματιστής

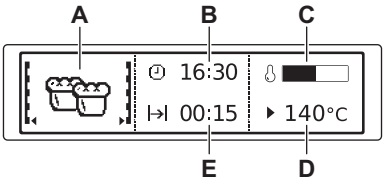


Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής.

	Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
1	-	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
2	⏻	ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.
3	☐ 3s	Προγράμματα ή Μαγείρεμα με βοήθεια	Αγγίξτε το πεδίο αφής μία φορά για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα ή το μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια. Αγγίξτε το πεδίο αφής ξανά για να πραγματοποιήσετε εναλλαγή μεταξύ των μενού: Προγράμματα, Μαγείρεμα με βοήθεια. Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό φούρνου, αγγίξτε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα. Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό φούρνου ενώ η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
4	☆	Αγαπημένα	Για αποθήκευση και πρόσβαση στα αγαπημένα σας προγράμματα.

	Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
5	°C »3s	Επιλογή θερμοκρασίας	Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ή την εμφάνιση της τρέχουσας θερμοκρασίας της συσκευής. Αγγίξτε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Ταχεία προθέρμανση.
6	▽	Πλήκτρο κύλισης προς τα κάτω	Για μετακίνηση στο μενού προς τα κάτω.
7	△	Πλήκτρο κύλισης προς τα πάνω	Για μετακίνηση στο μενού προς τα πάνω.
8	OK	OK	Για επιβεβαίωση της επιλογής ή της ρύθμισης.
9	↩	Πλήκτρο αρχικού μενού	Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού. Για να εμφανιστεί το κύριο μενού, αγγίξτε το πεδίο για 3 δευτερόλεπτα.
10		Ώρα και πρόσθετες λειτουργίες	Για ρύθμιση διαφόρων λειτουργιών. Όταν λειτουργεί ένα πρόγραμμα, αγγίξτε το πεδίο αφής για να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη ή τις λειτουργίες: Κλείδωμα Χειρισμού, Αγαπημένα, Heat + hold, Set + Go. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.
11		Χρονομετρητής	Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονομετρητής.

Ένδειξη



A) Πρόγραμμα
B) Ώρα
C) Ένδειξη θέρμανσης
D) Θερμοκρασία
E) Διάρκεια ή χρόνος ολοκλήρωσης μιας λειτουργίας

Άλλες ενδείξεις της οθόνης:

Σύμβολο	Λειτουργία	
	Χρονομετρητής	Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
	Ώρα	Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.

Σύμβολο	Λειτουργία	
|→|	Διάρκεια	Στην οθόνη εμφανίζεται ο απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος.
→|	Τέλος	Στην οθόνη εμφανίζεται πότε ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί.
	Θερμοκρασία	Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία.
	Ένδειξη Χρόνου	Στην οθόνη εμφανίζεται η διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος. Πιέστε ταυτόχρονα τα ▽ και △ για να μηδενίσετε τον χρόνο.
	Υπολογισμός	Η συσκευή υπολογίζει τον χρόνο μαγειρέματος.
	Ένδειξη θέρμανσης	Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό της συσκευής.
	Ένδειξη ταχείας θέρμανσης	Η λειτουργία είναι ενεργή. Μειώνει το χρόνο προθέρμανσης.
	Αυτομ. Προγρ. Βάρους	Η οθόνη δείχνει ότι είναι ενεργοποιημένο το αυτόματο σύστημα βάρους ή ότι μπορείτε να αλλάξετε το βάρος.
	Heat + hold	Η λειτουργία είναι ενεργή.

ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Πρώτος καθαρισμός

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

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθάρισμα».

Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.

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

Σύνδεση για πρώτη φορά

Όταν συνδέετε τη συσκευή στην ηλεκτρική παροχή ή μετά από διακοπή ρεύματος, πρέπει να ρυθμίσετε τη γλώσσα, την αντίθεση οθόνης, τη φωτεινότητα οθόνης και την ώρα.

1. Πιέστε το △ ή το ▽ για να ορίσετε την τιμή.
2. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Περιήγηση στα μενού

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Πιέστε το ▽ ή το △ για να ρυθμίσετε την επιλογή μενού.
3. Πιέστε το OK για να μεταβείτε στο υπομενού ή να αποδεχτείτε τη ρύθμιση.

Ανά πάσα στιγμή μπορείτε να επιστρέψετε στο κύριο μενού με το ↩.

Επισκόπηση των μενού

Κύριο μενού

Σύμβολο	Στοιχείο μενού	Χρήση
	Μαγείρεμα με βοήθεια	Περιέχει μια λίστα αυτόματων προγραμμάτων.
	Προγράμματα	Περιέχει μια λίστα προγραμμάτων.
	Καθάρισμα με ατμό	Καθαρισμός της συσκευής με ατμό.
	Βασικές Ρυθμίσεις	Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να ορίσετε άλλες ρυθμίσεις.
	Αγαπημένα	Περιέχει μια λίστα των αγαπημένων προγραμμάτων μαγειρέματος που έχει δημιουργήσει ο χρήστης.

Υπομενού για: Βασικές Ρυθμίσεις

Σύμβολο	Υπομενού	Περιγραφή
	Ρύθμιση Ώρας	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα στο ρολόι.
	Ένδειξη Χρόνου	Όταν είναι ενεργοποιημένη η συγκεκριμένη επιλογή, η οθόνη προβάλλει την τρέχουσα ώρα κατά την απενεργοποίηση της συσκευής.
	Set + Go	Όταν είναι ενεργοποιημένη η συγκεκριμένη επιλογή, στο παράθυρο Επιλογές μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία: Set + Go.
	Heat + hold	Όταν είναι ενεργοποιημένη η συγκεκριμένη επιλογή, στο παράθυρο Επιλογές μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία: Heat + hold.
	Παράταση Χρόνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τη λειτουργία παράτασης χρόνου.

Σύμβολο	Υπομενού	Περιγραφή
◑	Αντίθεση Οθόνης	Ρυθμίζει την αντίθεση της οθόνης σε βαθμούς.
☼	Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης σε βαθμούς.
≋	Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα για την οθόνη.
◁≡	Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των ηχητικών σημάτων σε βαθμούς.
♫	Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η απενεργοποίηση του ήχου του πεδίου αφής ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ.
♫	Alarm/Ηχητ. Σήματα	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τους ήχους συναγερμού.
i	Σέρβις	Προβολή της έκδοσης και της διαμόρφωσης του λογισμικού.
✓	Εργοστασιακές Ρυθμίσεις	Επαναφέρει όλες τις ρυθμίσεις στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Προγράμματα

Πρόγραμμα		Χρήση
	Ατμός Vital	Για λαχανικά, ψάρι, πατάτες, ρύζι, ζυμαρικά ή σπέσιαλ συνοδευτικά.
	Ατμός Intervall Plus	Για φαγητά με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία και για ψάρι ποσέ, κάσταρντ ρουαγιάλ και τερίν.
	Ατμός Intervall	Για το ψήσιμο ψωμιού, μεγάλων μερίδων κρέατος ή το ζέσταμα κρύων και κατεψυγμένων γευμάτων.
	ECO ατμός	Οι λειτουργίες ECO σάς επιτρέπουν να βελτιστοποιείτε την κατανάλωση ενέργειας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Απαιτείται πρώτα η ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις συνιστώμενες ρυθμίσεις, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος με την αντίστοιχη λειτουργία.

Πρόγραμμα		Χρήση
	Υγρός Θερμός Αέρας	Για εξοικονόμηση ενέργειας όταν ψήνετε στεγνά αρτοσκευάσματα. Επίσης για το ψήσιμο αρτοσκευασμάτων σε φόρμες σε 1 μόνο θέση σχάρας. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για τον προσδιορισμό της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN50304.
	Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε 2 θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού.Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
	Πίτσα	Για ψήσιμο φαγητών σε 1 θέση σχάρας με έντονο ρόδισμα και τραγανή βάση. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία: Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
	Χαμηλή Θερμοκρασία	Για την παρασκευή τρυφερών, ζουμερών ψητών.
	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο φαγητού σε 1 μόνο θέση σχάρας.
	Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά, όπως οι τηγανιτές πατάτες, οι πατάτες σε τριγωνικές φέτες και τα σπρινγκ ρολς.
	Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγαλύτερων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε 1 θέση σχάρας. Επίσης, για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
	Γκριλ Γρήγορο	Για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
	Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
	Διατήρηση Θερμότητας	Για τη διατήρηση των φαγητών ζεστών.
	Απόψυξη	Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων.
	Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση, καθώς και για συντήρηση φαγητών.
	Φούσκωμα ζύμης	Για ελεγχόμενο φούσκωμα της ζύμης με μαγιά πριν από το ψήσιμο.

Πρόγραμμα		Χρήση
	Ψωμί	Για ψήσιμο ψωμιού.
	Ογκρατέν	Για φαγητά όπως λαζάνια ή πατάτες ωγκρατέν. Επίσης, για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
	Διατήρηση	Για παρασκευή συντηρημένων λαχανικών, όπως τουρσιά.
	Ξήρανση	Για την ξήρανση κομμένων φρούτων (π.χ. μήλα, δαμάσκηνα, ροδάκινα) και λαχανικών (π.χ. ντομάτες, κολοκυθάκια, μανιτάρια).
	Ζέσταμα πιάτων	Για την προθέρμανση του πιάτου για σερβίρισμα.
	Ζέσταμα με ατμό	Για εκ νέου ζέσταμα ήδη μαγειρεμένου φαγητού απευθείας στο πιάτο.
	Ψήσιμο ECO	Οι λειτουργίες ECO σάς επιτρέπουν να βελτιστοποιείτε την κατανάλωση ενέργειας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Απαιτείται πρώτα η ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις συνιστώμενες ρυθμίσεις, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος με την αντίστοιχη λειτουργία.

Ενεργοποίηση ενός προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε το μενού: Προγράμματα.
3. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
4. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
5. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
6. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
7. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Μαγείρεμα με ατμό

Το κάλυμμα της θήκης νερού βρίσκεται στο χειριστήριο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη γεννήτρια ατμού. Χρησιμοποιείτε μόνο νερό. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μη χρησιμοποιείτε άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στη θήκη νερού.

1. Προετοιμάστε το φαγητό σε κατάλληλο σκεύος.
2. Πιέστε το κάλυμμα της θήκης νερού για να την ανοίξετε.
3. Γεμίστε τη θήκη νερού με 800 ml νερό.

Η ποσότητα νερού επαρκεί για περίπου 50 λεπτά.

4. Σπρώξτε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση.
5. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
6. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ατμού και τη θερμοκρασία.
7. Αν χρειαστεί, ρυθμίστε τη λειτουργία Διάρκεια |→| ή Τέλος→|.
   Ο ατμός αρχίζει να είναι ορατός μετά από 2 λεπτά περίπου. Μόλις η συσκευή πλησιάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Όταν η γεννήτρια ατμού αδειάσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Το σήμα ενεργοποιείται στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

8. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
9. Αδειάζετε τη θήκη νερού μετά από την ολοκλήρωση του μαγειρέματος με ατμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η συσκευή είναι ζεστή. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε τη θήκη νερού.

Μόλις κρυώσει η συσκευή, χρησιμοποιήστε το σφουγγάρι για να σκουπίσετε τα υπολείμματα νερού από τη γεννήτρια ατμού. Εάν απαιτείται, καθαρίστε τη γεννήτρια ατμού με ξύδι. Αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει εντελώς με την πόρτα ανοικτή.

Ένδειξη θέρμανσης

Όταν ενεργοποιείτε ένα πρόγραμμα, ανάβει η ράβδος στην οθόνη. Η ράβδος υποδεικνύει ότι η θερμοκρασία αυξάνει.

Ένδειξη ταχείας θέρμανσης

Η λειτουργία αυτή μειώνει το χρόνο προθέρμανσης του φούρνου.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, κρατήστε πατημένο το °C »3s για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη θέρμανσης εναλλάσσεται.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, στην οθόνη εμφανίζεται η υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΎ

Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού		Χρήση
🔔	Χρονομετρητής	Για τη ρύθμιση αντίστροφης μέτρησης (μέγ. 2 ώρες και 30 λεπτά). Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής. Μπορείτε επίσης να την ενεργοποιήσετε όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Χρησιμοποιήστε το 🔔 για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Πιέστε το △ ή το ▽ για να ρυθμίσετε τα λεπτά και το OK για να ξεκινήσει.
|→|	Διάρκεια	Για ρύθμιση της διάρκειας μιας λειτουργίας (μέγ. 23 ώρες και 59 λεπτά).

Λειτουργία ρολογιού		Χρήση
→|	Τέλος	Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης ενός προγράμματος (μέγιστη διάρκεια 23 ώρες και 59 λεπτά).

Εάν ρυθμίσετε την ώρα για μια λειτουργία ρολογιού, η αντίστροφη μέτρηση αρχίζει μετά από 5 δευτερόλεπτα.

Αν χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ρολογιού: Διάρκεια, Τέλος, η συσκευή απενεργοποιεί τις αντιστάσεις μετά την πάροδο του 90 % του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Η συσκευή χρησιμοποιεί την υπολειπόμενη θερμότητα για να συνεχίσει τη διαδικασία μαγειρέματος μέχρι το τέλος του χρόνου (3 - 20 λεπτά).

Ρύθμιση των λειτουργιών ρολογιού

- Προτού χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες: Διάρκεια, Τέλος, πρέπει πρώτα να ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και μια θερμοκρασία. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες: Διάρκεια και Τέλος ταυτόχρονα, αν θέλετε η συσκευή να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε μεταγενέστερη χρονική στιγμή.
- Οι λειτουργίες: Διάρκεια και Τέλος δεν λειτουργούν όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
2. Πιέστε το ⏱ επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η επιθυμητή λειτουργία ρολογιού και το αντίστοιχο σύμβολο.
3. Πιέστε το △ ή το ▽ για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο.
4. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται. Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα.

5. Πατήστε ένα πεδίο αφής για να απενεργοποιήσετε το σήμα.

Heat + hold

Προϋποθέσεις για τη λειτουργία:

- Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πάνω από 80 °C.
- Η λειτουργία: Διάρκεια έχει ρυθμιστεί.

Η λειτουργία: Heat + hold διατηρεί το φαγητό που έχετε ετοιμάσει ζεστό στους 80 °C για 30 λεπτά. Ενεργοποιείται μετά το τέλος της διαδικασίας ψησίματος.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία στο μενού: Βασικές Ρυθμίσεις.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε το πρόγραμμα.
3. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πάνω από 80 °C.
4. Πιέστε το ⏱ επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Heat + hold.
5. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Όταν τελειώσει η λειτουργία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
Η λειτουργία παραμένει ενεργή αν αλλάξετε τα προγράμματα.

Παράταση Χρόνου

Η λειτουργία: Παράταση Χρόνου κάνει το πρόγραμμα να συνεχίζει μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας Διάρκεια.

Εφαρμόζεται σε όλα τα προγράμματα με Διάρκεια ή Αυτομ. Προγρ. Βάρους. Δεν εφαρμόζεται σε προγράμματα που χρησιμοποιούν τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

1. Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Πατήστε ένα πεδίο αφής.

Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα.

2. Πιέστε το για ενεργοποίηση ή το ⏎ για ακύρωση.
3. Ρυθμίστε τη διάρκεια της λειτουργίας.
4. Πιέστε το OK.

ΑΥΤΌΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΆΜΜΑΤΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Μαγείρεμα με βοήθεια με Αυτόματη Συνταγή

Αυτή η συσκευή διαθέτει ένα σετ συνταγών που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε. Η τροποποίηση αυτών των συνταγών δεν είναι δυνατή.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε το μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
3. Επιλέξτε την κατηγορία και το φαγητό. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
4. Επιλέξτε μια συνταγή. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία: Χειροκίνητα, η συσκευή χρησιμοποιεί τις αυτόματες ρυθμίσεις. Μπορείτε να τις αλλάξετε όπως και τις άλλες λειτουργίες.

Μαγείρεμα με βοήθεια με Αυτομ. Προγρ. Βάρους

Αυτή η λειτουργία υπολογίζει αυτόματα τον χρόνο ψησίματος. Για να τη χρησιμοποιήσετε, είναι απαραίτητο να καταχωρίσετε το βάρος του φαγητού.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε το μενού: Μαγείρεμα με βοήθεια. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
3. Επιλέξτε την κατηγορία και το φαγητό. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία: Αυτομ. Προγρ. Βάρους. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
5. Αγγίξτε το △ ή το ▽ για να ρυθμίσετε το βάρος του φαγητού. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Το αυτόματο πρόγραμμα αρχίζει.

6. Μπορείτε να αλλάξετε το βάρος ανά πάσα στιγμή. Πιέστε το △ ή το ▽ για να αλλάξετε το βάρος.
7. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Πατήστε ένα πεδίο αφής για να απενεργοποιήσετε το σήμα.

Σε ορισμένα προγράμματα, γυρίστε το φαγητό μετά από 30 λεπτά. Στην οθόνη εμφανίζεται μια υπενθύμιση.

ΧΡΉΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΆΤΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Αισθητήρας θερμ. πυρήνα

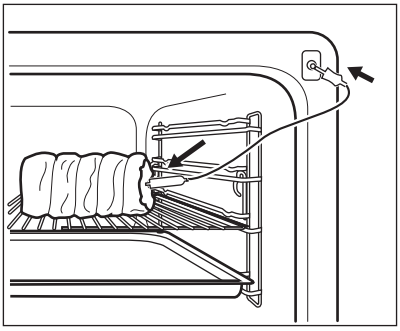
Θα πρέπει να ρυθμίσετε δύο θερμοκρασίες: τη θερμοκρασία φούρνου και τη θερμοκρασία πυρήνα.

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα μετρά τη θερμοκρασία στον πυρήνα του κρέατος. Όταν το κρέας φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ορίσει, η συσκευή απενεργοποιείται.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Χρησιμοποιείτε μόνο τον παρεχόμενο αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα ή σωστά ανταλλακτικά.

Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα πρέπει να παραμένει τοποθετημένος στο κρέας και στην υποδοχή καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Τοποθετήστε το άκρο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο κέντρο του κρέατος.
3. Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής.



Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα.

4. Πιέστε το △ ή το ▽ εντός 5 δευτερολέπτων για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα.
5. Ρυθμίστε το πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.

Η συσκευή υπολογίζει την ώρα ολοκλήρωσης κατά προσέγγιση. Η ώρα ολοκλήρωσης διαφέρει ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού, την επιλεγμένη θερμοκρασία του φούρνου (ελάχιστη 120 °C) και τον τρόπο λειτουργίας. Η συσκευή υπολογίζει την ώρα ολοκλήρωσης σε περίπου 30 λεπτά.

6. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία πυρήνα, πιέστε .

Όταν το κρέας φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα που έχετε ορίσει, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

7. Αγγίξτε ένα πεδίο αφής για να σταματήσετε το σήμα.
8. Αφαιρέστε το φις του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα από την υποδοχή και βγάλτε το κρέας από τον φούρνο.

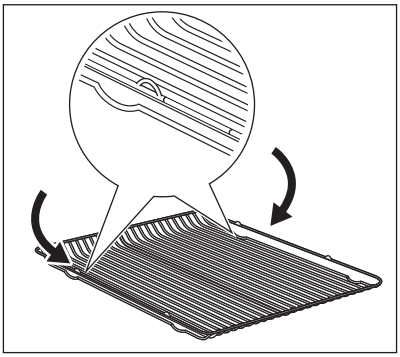
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα είναι ζεστός. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Αφαιρείτε το άκρο και το φις του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα με προσοχή.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μη χρησιμοποιείτε το ταψί ψησίματος ή το βαθύ ταψί με τη λειτουργία: Ατμός Vital.

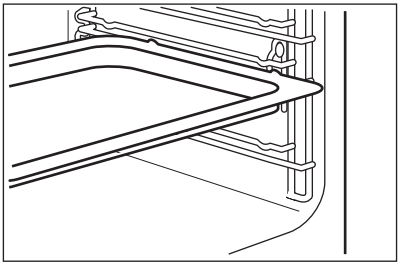
Μεταλλική σχάρα:

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



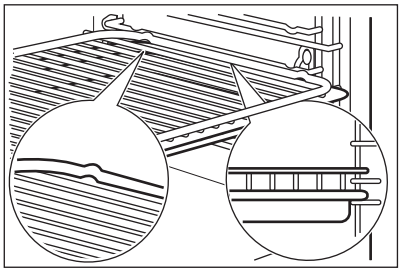
Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

Σπρώξτε το βαθύ ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.



- Όλα τα εξαρτήματα έχουν μικρές εγκοπές στο πάνω μέρος της δεξιάς και αριστερής πλευράς για αυξημένη ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν και ως ασφάλειες ανατροπής.
- Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα είναι μια διάταξη που αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.

ΠΡΌΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΕΣ

Αγαπημένα

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως διάρκεια, θερμοκρασία ή πρόγραμμα. Αυτές οι ρυθμίσεις είναι διαθέσιμες στο μενού: Αγαπημένα. Μπορείτε να αποθηκεύσετε 20 προγράμματα.

Αποθήκευση ενός προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ή ένα αυτόματο πρόγραμμα.
3. Αγγίξτε επανειλημμένα το μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ.
4. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Στην οθόνη εμφανίζεται η πρώτη ελεύθερη θέση μνήμης.

5. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
6. Καταχωρήστε το όνομα του προγράμματος.

Το πρώτο γράμμα αναβοσβήνει.

7. Αγγίξτε το ▽ ή το △ για να αλλάξετε το γράμμα.
8. Πιέστε το OK.

Το επόμενο γράμμα αναβοσβήνει.

9. Επαναλάβετε το βήμα 7 κατά περίπτωση.
10. Πιέστε παρατεταμένα το OK για αποθήκευση.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε μια θέση μνήμης. Όταν στην οθόνη εμφανίζεται η πρώτη ελεύθερη θέση μνήμης, αγγίξτε το ▽ ή το △ και πιέστε το OK για να επανεγγράψετε ένα υπάρχον πρόγραμμα.

Μπορείτε να αλλάξετε το όνομα ενός προγράμματος στο μενού: Ονομάστε το Πρόγραμμα.

Ενεργοποίηση του προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε το μενού: Αγαπημένα.
3. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.
4. Επιλέξτε το όνομα του αγαπημένου σας προγράμματος.
5. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Πιέστε το ☆ για να μεταβείτε απευθείας στο μενού: Αγαπημένα. Μπορείτε επίσης να το χρησιμοποιήσετε όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

Χρήση του Κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά

Το Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά εμποδίζει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Αγγίξτε τα ⏻ και ☆ ταυτόχρονα μέχρι να εμφανιστεί ένα μήνυμα στην οθόνη.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά επαναλάβετε το βήμα 2.

Κλείδωμα Χειρισμού

Αυτή η λειτουργία εμποδίζει την ακούσια αλλαγή του προγράμματος. Μπορείτε να την ενεργοποιήσετε μόνο όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ή μια ρύθμιση.
3. Πιέστε το ⏻ επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Κλείδωμα Χειρισμού.
4. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Για απενεργοποίηση της λειτουργίας, πιέστε το ⏻. Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα. Πιέστε το ⏻ επανειλημμένα και στη συνέχεια το OK για επιβεβαίωση.

ⓘ Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, απενεργοποιείται επίσης και η λειτουργία.

Set + Go

Η λειτουργία σάς επιτρέπει να ρυθμίσετε ένα πρόγραμμα και να το χρησιμοποιήσετε αργότερα με ένα πάτημα ενός πεδίου αφής.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
3. Πιέστε το ⏻ επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Διάρκεια.
4. Ρυθμίστε την ώρα.
5. Πιέστε το ⏻ επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη: Set + Go.
6. Πιέστε το OK για επιβεβαίωση.

Πιέστε ένα πεδίο αφής (εκτός από το ⏻) για να εκκινήσετε τη λειτουργία: Set + Go. Το επιλεγμένο πρόγραμμα αρχίζει.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

ⓘ
- Η ένδειξη Κλείδωμα Χειρισμού είναι αναμμένη όταν το πρόγραμμα λειτουργεί.
- Το μενού: Βασικές Ρυθμίσεις σάς επιτρέπει να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Set + Go.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος απενεργοποίησης (ώρες)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Η αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα,Τέλος, Διάρκεια.

Φωτεινότητα της οθόνης

Υπάρχουν δύο λειτουργίες φωτεινότητας οθόνης:

- Φωτεινότητα νύχτας - όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, η φωτεινότητα της οθόνης μειώνεται από τις 10 μμ έως τις 6 πμ.
- Φωτεινότητα ημέρας:
  - όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
  - αν αγγίξετε οποιοδήποτε πεδίο αφής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας φωτεινότητας νύχτας (εκτός από το πεδίο ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ), η οθόνη επιστρέφει σε λειτουργία φωτεινότητας ημέρας για τα επόμενα 10 δευτερόλεπτα.
  - αν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ρυθμίσετε τη λειτουργία: Χρονομετρητής. Όταν πατήσετε κάποιο κουμπί, η οθόνη επιστρέφει στη φωτεινότητα νύχτας.

Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν λειτουργεί η συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα, ώστε να διατηρούνται ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

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

Συμβουλές για ειδικά προγράμματα του φούρνου

Διατήρηση Θερμότητας

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία εάν θέλετε να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.

Η θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα στους 80 °C.

Ζέσταμα πιάτων

Για το ζέσταμα των πιάτων σας.

Κατανείμετε τα πιάτα σας ομοιόμορφα επάνω στη μεταλλική σχάρα. Μετακινήστε τις στοίβες μόλις περάσει ο μισός χρόνος θέρμανσης (αλλάξτε τις επάνω με τις κάτω).

Η αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας είναι 70 °C.

Συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες: 3.

Φούσκωμα ζύμης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την αυτόματη λειτουργία με όποια συνταγή για ζύμη μαγιάς θέλετε. Παρέχει καλή ατμόσφαιρα για το φούσκωμα. Βάλτε τη ζύμη σε ένα πιάτο που να είναι αρκετά μεγάλο ώστε να την χωρά όταν φουσκώσει. Δεν χρειάζεται να τη

σκεπάσετε. Τοποθετήστε μια μεταλλική σχάρα στην πρώτη θέση σχάρας και βάλτε μέσα το πιάτο. Κλείστε την πόρτα και ενεργοποιήστε τη λειτουργία: Φούσκωμα ζύμης. Ρυθμίστε τον απαραίτητο χρόνο.

Μαγείρεμα στον ατμό

- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη ανθεκτικά στην οξείδωση και τη θερμότητα ή δοχεία φαγητού χρωμιούχου χάλυβα (για μερικά μοντέλα μόνο).
- Οι σωστές θέσεις σχαρών παρατίθενται στον πίνακα που ακολουθεί. Η αρίθμηση των θέσεων σχαρών γίνεται από κάτω προς τα πάνω.
- Όταν η διάρκεια του μαγειρέματος υπερβαίνει τα 30 λεπτά ή όταν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες τροφίμων, προσθέστε νερό αν χρειαστεί.
- Τοποθετήστε το φαγητό στα σωστά μαγειρικά σκεύη και τοποθετήστε τα επάνω στις σχάρες. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής απόσταση ανάμεσα στις σχάρες, ώστε ο ατμός να κυκλοφορεί γύρω από όλα τα σκεύη.
- Μετά από κάθε χρήση, αφαιρείτε το νερό από τη θήκη νερού, τους σωλήνες σύνδεσης και τη γεννήτρια ατμού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθάρισμα».
- Οι πίνακες παρέχουν στοιχεία για κάποια αντιπροσωπευτικά φαγητά.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία χωρίς να έχετε προθερμάνει τη συσκευή, εκτός αν τα δεδομένα του πίνακα ορίζουν διαφορετικά.
- Εάν δεν μπορείτε να εντοπίσετε τις ρυθμίσεις για τη συνταγή σας, χρησιμοποιήστε μια παρόμοια συνταγή.
- Όταν μαγειρεύετε ρύζι, χρησιμοποιήστε αναλογία 1,5: 1 – 2 : 1 νερό προς ρύζι γιατί το ρύζι απορροφά νερό.

Πίνακας νερού ατμοποίησης

Χρόνος (λεπτά)	Ποσότητα νερού στη θήκη νερού (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Ατμός Vital / ECO ατμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Η λειτουργία είναι κατάλληλη για όλους τους τύπους τροφίμων, φρέσκων ή κατεψυγμένων. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για μαγείρεμα, ζέσταμα, απόψυξη, ποσάρισμα ή ζεμάτισμα λαχανικών, κρέατος, ψαριού, ζυμαρικών, ρυζιού, καλαμποκιού, σιμιγδαλιού και αβγών.

Μπορείτε να προετοιμάσετε ταυτόχρονα ένα πλήρες μενού. Για να μαγειρευτούν σωστά όλα τα φαγητά, επιλέξτε τα ώστε να έχουν παραπλήσιους χρόνους μαγειρέματος. Προσθέστε την ποσότητα νερού που απαιτεί το φαγητό με τις μεγαλύτερες απαιτήσεις νερού για τη λειτουργία. Τοποθετήστε τα φαγητά στα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και, στη συνέχεια, στις μεταλλικές σχάρες. Ρυθμίστε την απόσταση μεταξύ των μαγειρικών σκευών, ώστε ο ατμός να μπορεί να κυκλοφορεί.

Αποστείρωση με τη λειτουργία: Ατμός Vital

- Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να αποστειρώσετε δοχεία (π.χ. μπιμπερό).
- Τοποθετήστε τα καθαρά δοχεία στο κέντρο της σχάρας στην 1η θέση

σχάρας. Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα είναι προς τα κάτω, σχηματίζοντας μια μικρή γωνία.

- Γεμίστε τη θήκη με τη μέγιστη ποσότητα νερού και ρυθμίστε τη διάρκεια στα 40 λεπτά.

Λαχανικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Ποσότητα νερού στη θήκη νερού (ml)
Αγκινάρες	96	50 - 60	1	800
Μελιτζάνες	96	15 - 25	1	450
Κουνουπίδι, ολόκληρο	96	35 - 45	1	600
Κουνουπίδι, τεμάχια	96	25 - 30	1	500
Μπρόκολο, ολόκληρο	96	30- 40	1	550
Μπρόκολο, τεμάχια	96	20 - 25	1	400
Μανιτάρια σε φέτες	96	15 - 20	1	400
Αρακάς	96	20 - 25	1	450
Μάραθος	96	35 - 45	1	600
Καρότα	96	35 - 45	1	600
Ρέβα, λωρίδες	96	30 - 40	1	550
Πιπεριές, λωρίδες	96	15 - 20	1	400
Πράσα, δακτύλιοι	96	25 - 35	1	500
Φασολάκια	96	35 - 45	1	550
Βαλεριανέλλα, τεμάχια	96	20 - 25	1	450
Λαχανάκια Βρυξελλών	96	30 - 40	1	550
Παντζάρια	96	70 - 90	1	800 + 400
Μαύρο λαγόχορτο (σκουλί)	96	35 - 45	1	600

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Ποσότητα νερού στη θήκη νερού (ml)
Σέλινο, ψιλοκομμένο	96	20 - 30	1	500
Σπαράγγια, πράσινα	96	25 - 35	1	500
Σπαράγγια, λευκά	96	35 - 45	1	600
Σπανάκι, φρέσκο	96	15	1	350
Ντομάτες ξεφλουδισμένες	96	15	1	350
Λευκά ξερά φασόλια	96	25 - 35	1	500
Λάχανο του Μιλάνου	96	20 - 25	1	400
Κολοκυθάκια, φέτες	96	15	1	350

Συνοδευτικά πιάτα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Ποσότητα νερού στη θήκη νερού (ml)
Dumplings μαγιάς	96	30 - 40	1	600
Dumplings πατάτας	96	35 - 45	1	600
Πατάτες με τη φλούδα, μέτριες	96	45 - 55	1	750
Ρύζι (αναλογία νερού / ρυζιού 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600
Βραστές πατάτες, κομμένες στα τέσσερα	96	35 - 40	1	600

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Ποσότητα νερού στη θήκη νερού (ml)
Dumpling ψωμιού	96	35 - 45	1	600
Ταλιατέλες, φρέσκες	96	20 - 25	1	450
Καλαμπόκι Polenta (αναλογία υγρό / polenta 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Ποσότητα νερού στη θήκη νερού (ml)
Πέστροφα, περίπου 250 g	85	30 - 40	1	550
Γαρίδες, φρέσκιες	85	20 - 25	1	450
Γαρίδες, κατεψυγμένες	85	30 - 40	1	550
Σολομός φιλέτα	85	25 - 35	1	500
Άγρια πέστροφα, περίπου 1.000 g	85	40 - 45	1	600
Μύδια	96	20 - 30	1	500
Φιλέτο επίπεδου ψαριού	80	15	1	350

Κρέας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Ποσότητα νερού στη θήκη νερού (ml)
Βραστό ζαμπόν 1.000 g	96	55 - 65	1	800 + 150

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Ποσότητα νερού στη θήκη νερού (ml)
Στήθος κοτόπουλου, ποσέ	90	25 - 35	1	500
Κοτόπουλο, ποσέ, 1.000 - 1.200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Μοσχαρίσια / χοιρινή μπριζόλα χωρίς κόκαλο, 800 - 1.000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Kasseler (χοιρινό καπνιστό κόντρα), ποσέ	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (βραστό βοδινό)	96	110 - 120	1	800 + 700
Λουκάνικα Chipolata	80	15 - 20	1	400

Αβγά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Ποσότητα νερού στη θήκη νερού (ml)
Αβγά, μελάτα	96	10 - 12	1	400
Αβγά, μέτρια σφιχτά	96	13 - 16	1	450
Αβγά, σφιχτά	96	18 - 21	1	500

Θερμός Αέρας και Ατμός Vital εναλλάξ

Όταν συνδυάζετε τις λειτουργίες, μπορείτε να μαγειρέψετε κρέας, λαχανικά και συνοδευτικά πιάτα σε ακολουθία. Όλα τα πιάτα είναι έτοιμα για σερβίρισμα ταυτόχρονα.

- Για να ψήσετε αρχικά το φαγητό χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας .
- Τοποθετήστε τα λαχανικά και τα συνοδευτικά που έχετε προετοιμάσει σε πυρίμαχα σκεύη. Βάλτε τα στο φούρνο μαζί με το ψητό.
- Χαμηλώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 80 °C περίπου. Για να χαμηλώσετε γρηγορότερα τη

θερμοκρασία της συσκευής ανοίξτε την πόρτα του φούρνου στην πρώτη θέση για 15 λεπτά περίπου.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία: Ατμός Vital. Μαγειρέψτε τα όλα μαζί μέχρι να είναι έτοιμα.

Η μέγιστη ποσότητα νερού είναι 650 ml.

Ατμός Intervall Plus

Προσθέστε περίπου 300 ml νερό.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κρέμα / τάρτα σε μερίδες *1)*	90	40 - 45	1
Ψητά αβγά *1)*	90	35 - 45	1
Τερίν *1)*	90	40 - 50	1
Λεπτό φιλέτο ψαριού	85	15 - 25	1
Παχύ φιλέτο ψαριού	90	25 - 35	1
Μικρό ψάρι έως 350 g	90	25 - 35	1
Ολόκληρο ψάρι έως 1.000 g	90	35 - 45	1

1) Συνεχίστε για μισή ώρα επιπλέον με την πόρτα κλειστή.

Ξαναζέσταμα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Dumplings	85	20 - 30	1
Ζυμαρικά	85	15 - 20	1
Ρύζι	85	15 - 20	1
Φαγητά ενός πιάτου	85	15 - 20	1

Ατμός Intervall

Προσθέστε περίπου 300 ml νερό.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό χοιρινό	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Ψητό βοδινό	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Ψητό μοσχάρι	1 kg	180	80 - 90	1

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ρολό κιμάς, ωμός	0,5 kg	180	30 - 40	1
Χοιρινό καπνιστό κόντρα (μαρινάρετε για 2 ώρες)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Κοτόπουλο	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Πάπια	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Πατάτες ωγκρατέν	-	160 - 170	50 - 60	1
Σουφλέ με ζυμαρικά	-	190	40 - 50	1
Λαζάνια	-	180	45 - 55	1
Διάφορα ψωμιά	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Ψωμάκια	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Έτοιμα ψωμάκια για ψήσιμο	-	200	20 - 30	2
Μπαγκέτες έτοιμες για ψήσιμο	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Κατεψυγμένες μπαγκέτες έτοιμες για ψήσιμο	40 - 50 g,	200	25 - 35	2

Ψήσιμο

- Ο φούρνος σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Προσαρμόστε τις συνήθεις ρυθμίσεις σας (θερμοκρασία, χρόνο ψησίματος) και τις θέσεις για τις σχάρες στις τιμές που αναφέρονται στους πίνακες.
- Ο κατασκευαστής συνιστά να χρησιμοποιείτε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.
- Αν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, επιλέξτε μια παρόμοια.
- Μπορείτε να παρατείνετε τους χρόνους ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.
- Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο στην αρχή. Σε μια τέτοια περίπτωση, μην αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Οι διαφορές

εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Στους χρόνους ψησίματος μεγαλύτερης διάρκειας, μπορείτε να σβήσετε τον φούρνο περίπου 10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος, για να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.

Όταν μαγειρεύετε κατεψυγμένα τρόφιμα, τα ταψιά μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, θα επιστρέψουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

Συμβουλές για το ψήσιμο

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ δεν έχει ροδίσει αρκετά στο κάτω μέρος.	Η θέση της σχάρας δεν είναι σωστή.	Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερη θέση σχάρας.
Το κέικ κάθεται και λασπώνει, σβολιάζει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, μειώστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ κάθεται και λασπώνει, σβολιάζει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σύντομος.	Αυξήστε το χρόνο ψησίματος. **Οι χρόνοι ψησίματος δεν μπορούν να μειωθούν, επιλέγοντας υψηλότερες θερμοκρασίες.**
Το κέικ κάθεται και λασπώνει, σβολιάζει ή δημιουργεί ραβδώσεις.	Υπάρχουν πάρα πολλά υγρά στο μείγμα.	Χρησιμοποιήστε λιγότερα υγρά. Προσέχετε τους χρόνους ανάμειξης, ειδικά εάν χρησιμοποιείτε μίξερ.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, αυξήστε τη θερμοκρασία του φούρνου.
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου και αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα.	Το μείγμα δεν έχει απλωθεί ομοιόμορφα.	Απλώστε το μείγμα ομοιόμορφα επάνω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο φούρνου

Ψήσιμο σε φόρμες

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κέικ στρογγυλής φόρμας ή μπριός	Θερμός Αέρας	150 - 160	50 - 70	1
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Αφράτο κέικ	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Αφράτο κέικ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	35 - 50	1
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού *1)*	Θερμός Αέρας	170 - 180	10 - 25	2
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Μηλόπιτα (2 φόρμες, Ø 20 cm, σε διαγώνια θέση)	Θερμός Αέρας	160	70 - 90	2
Apple pie / Μηλόπιτα (2 φόρμες, Ø 20 cm, σε διαγώνια θέση)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	1
Cheesecake, ταψί *2)*	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 170	70 - 90	2

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Τσουρέκι / ψωμί μαργαρίτα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170 - 190	30 - 40	1
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν *1)*	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180	50 - 70	1
Ψωμί (σίκαλης) *1)*	Πάνω/Κάτω Θέρμανση			1
πρώτα		230	20	
μετά		160 - 180	30 - 60	

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κορνέ / εκλέρ *1)*	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	20 - 35	2
Κέικ κορμός *1)*	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	10 - 20	2
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	2
Κέικ αμυγδάλου βουτύρου / κέικ με επικάλυψη ζάχαρης *1)*	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	20 - 30	2
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) *2)*	Θερμός Αέρας	150 - 160	35 - 55	2
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) *2)*	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	35 - 55	2
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	160 - 170	40 - 80	2
Κέικ μαγιάς με λεπτή επικάλυψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα) *1)*	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180	40 - 80	2

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

Μπισκότα

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μπισκότα ζύμης κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	20 - 35	2
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες *1)*	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	20 - 30	2
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 20	2

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150	
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50	2
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	2
Γλυκά με φύλλο κρούστας *1)*	Θερμός Αέρας	170 - 180	20 - 30	2
Ψωμάκια *1)*	Θερμός Αέρας	160	10 - 25	2
Ψωμάκια *1)*	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Μικρά κέικ *1)*	Θερμός Αέρας	160	20 - 35	2
Small cakes / Μικρά κέικ *1)*	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 35	2

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Σουφλέ με ζυμαρικά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60	1
Λαζάνια	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40	1
Λαχανικά ογκρατέν *1)*	Γκριλ με Θερμό Αέρα	160 - 170	15 - 30	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιωμένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30	1
Γλυκά φούρνου	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60	1
Ψάρι στον φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60	1

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Γεμιστά λαχανικά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Υγρός Θερμός Αέρας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Σουφλέ με ζυμαρικά	180 - 200	45 - 60	1
Λαζάνια	180 - 200	45 - 60	1
Πατάτες ωγκρατέν	190 - 210	55 - 80	1
Γλυκά πιάτα	180 - 200	45 - 60	1
Κέικ στρογγυλής φόρμας ή μπριός	160 - 170	50 - 70	1
Τσουρέκι / ψωμί μαργαρίτα	170 - 190	40 - 50	1
Κέικ με τραγανή επικάλυψη (ξεροψημένο)	160 - 170	20 - 40	2
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	20 - 40	2

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κορνέ / Εκλέρ *1)*	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Κέικ τριφτό, στεγνό	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Κέικ / μικρά κέικ / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40	1 /4

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	140	25 - 45	1 / 4
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Χαμηλή Θερμοκρασία

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ετοιμάσετε άπαχα, τρυφερά κομμάτια κρέατος ή ψαριού. Αυτή η λειτουργία δεν εφαρμόζεται σε συνταγές όπως το ψητό κατσαρόλας ή το ψητό χοιρινό με λίπος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει τη σωστή θερμοκρασία πυρήνα (ανατρέξτε στον πίνακα για τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα).

Στα πρώτα 10 λεπτά μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία φούρνου μεταξύ 80 °C και 150 °C. Η προεπιλογή είναι 90 °C. Μετά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, ο φούρνος συνεχίζει να μαγειρεύει στους 80 °C. Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για πουλερικά.

Μαγειρεύετε πάντα χωρίς καπάκι όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία.

1. Τσιγαρίστε το κρέας σε ένα ταψί στην εστία σε πολύ υψηλή θερμοκρασία για 1 - 2 λεπτά από την κάθε πλευρά.
2. Τοποθετήστε το κρέας με το ζεστό ταψί στον φούρνο επάνω στη μεταλλική σχάρα.
3. Τοποθετήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα στο κρέας.
4. Επιλέξτε τη λειτουργία: Χαμηλή Θερμοκρασία και ρυθμίστε τη σωστή τελική θερμοκρασία πυρήνα.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό	1.000 - 1.500 g	150	120 - 150	1
Βοδινό φιλέτο	1.000 - 1.500 g	150	90 - 110	1
Ψητό μοσχάρι	1.000 - 1.500 g	150	120 - 150	1
Μπριζόλα	200 - 300 g	120	20 - 40	1

Πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Πίτσα (λεπτή ζύμη) *1)*	200 - 230	15 - 20	2
Πίτσα (με πλούσια υλικά) *2)*	180 - 200	20 - 30	2
Τάρτες	180 - 200	40 - 55	1
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	1
Κις Λορέν (αλμυρή τάρτα)	170 - 190	45 - 55	1
Ελβετική φλαν	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Μηλόπιτα, σκεπαστή	150 - 170	50 - 60	1
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	1
Άζυμο ψωμί *1)*	230	10 - 20	2
Τάρτα με φύλλο κρούστας *1)*	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen *1)*	230	12 - 20	2
Πιροσκί (η ρωσική εκδοχή του καλτσόνε) *1)*	180 - 200	15 - 25	2

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

Ψήσιμο

- Χρησιμοποιείτε σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα για το ψήσιμο (ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή).
- Μπορείτε να τοποθετήσετε μεγάλα κομμάτια για ψήσιμο απευθείας στο βαθύ ταψί (αν υπάρχει) ή στη μεταλλική σχάρα πάνω από το βαθύ ταψί.
- Ψήστε άπαχα κρέατα σε ταψί με το καπάκι. Έτσι, το κρέας διατηρεί καλύτερα τους χυμούς του.
- Όλα τα είδη κρέατος που θέλετε να ροδίσουν ή να αποκτήσουν κρούστα, μπορούν να ψηθούν σε ταψί χωρίς καπάκι.
- Προτείνουμε να ψήνετε στη συσκευή κρέας και ψάρια τουλάχιστον 1 kg.
- Για να αποφύγετε το κάψιμο των χυμών ή του λίπους του κρέατος στο σκεύος, προτείνουμε να προσθέσετε λίγο νερό στο μαγειρικό σκεύος.
- Αν χρειάζεται, γυρίστε το ψητό (μετά από το 1/2 - 2/3 του συνολικού χρόνου μαγειρέματος).
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείφετε αρκετές φορές τα μεγάλα κομμάτια ψητού και τα πουλερικά με τους χυμούς τους. Έτσι εξασφαλίζονται καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο.

- Μπορείτε να σβήσετε τη συσκευή περίπου 10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος, για να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα.

Πίνακες ψησίματος

Βοδινό

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό κατσαρόλας	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: λίγο ψημένο *1)*	Γκριλ με Θερμό Αέρα	για κάθε εκατοστό πάχους	190 - 200	5 - 6 ανά εκατοστό πάχους	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μέτρια ψημένο	Γκριλ με Θερμό Αέρα	για κάθε εκατοστό πάχους	180 - 190	6 - 8 ανά εκατοστό πάχους	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλοψημένο	Γκριλ με Θερμό Αέρα	για κάθε εκατοστό πάχους	170 - 180	8 - 10 ανά εκατοστό πάχους	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρινό μπούτι	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Μπριζόλα, παϊδάκια	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Ρολό κιμάς	Γκριλ με Θερμό Αέρα	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κότσι χοιρινό (προμαγειρεμένο)	Γκριλ με Θερμό Αέρα	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό μοσχάρι	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1 kg	160 - 180	150 - 120	1
Μοσχάρι κότσι	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Αρνί

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Αρνί μπούτι, ψητό αρνί	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Αρνίσια σπάλα	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Σπάλα λαγού, μπούτι λαγού *1)*	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	έως 1 kg	230	30 - 40	1
Σπάλα ελαφιού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Μπούτι ελαφιού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κοτόπουλο, κοτοπουλάκι	Γκριλ με Θερμό Αέρα	200 – 250 g η μερίδα	200 - 220	30 - 50	1
Κοτόπουλο, μισό	Γκριλ με Θερμό Αέρα	400 – 500 g η μερίδα	190 - 210	35 - 50	1
Κομμάτια πουλερικών	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Πάπια	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Ψάρι (στον ατμό)

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψάρι ολόκληρο	Πάνω/ Κάτω Θέρμανση	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Γκριλ

- Ψήνετε πάντα στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Τοποθετείτε τη σχάρα στη συνιστώμενη θέση σχάρας, σύμφωνα με τον πίνακα ψησίματος στο γκριλ.
- Τοποθετείτε πάντα το ταψί συλλογής λίπους στην πρώτη θέση σχάρας.
- Ψήνετε στο γκριλ μόνο επίπεδα κομμάτια κρέατος ή ψαριού.
- Προθερμαίνετε πάντα τον κενό φούρνο με τις λειτουργίες γκριλ για 5 λεπτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Γκριλ

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος στο γκριλ (λεπτά)		Θέση σχάρας
		1η πλευρά	2η πλευρά	
Ψητό βοδινό, μέτρια ψημένο	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Βοδινό φιλέτο, μέτρια ψημένο	230	20 - 30	20 - 30	1

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος στο γκριλ (λεπτά)		Θέση σχάρας
		1η πλευρά	2η πλευρά	
Χοιρινή πλάτη	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Μοσχαρίσιες μπριζόλες	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Αρνίσια πλάτη	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Ψάρι Ολόκληρο, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Γκριλ Γρήγορο

Τύπος φαγητού	Χρόνος ψησίματος στο γκριλ (λεπτά)		Θέση σχάρας
	1η πλευρά	2η πλευρά	
Burgers / Μπιφτέκια *1)*	9 - 13	8 - 10	3
Χοιρινό φιλέτο	10 - 12	6 - 10	3
Λουκάνικα	10 - 12	6 - 8	3
Μοσχαρίσια φιλέτα, μοσχαρίσιες μπριζόλες	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Φρυγανισμένο ψωμί *1)*	1 - 3	1 - 3	3
Τοστ με υλικά επικάλυψης	6 - 8	-	3

1) Προθερμάνετε τον φούρνο.

Καταψυγμένα τρόφιμα

- Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων. Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.
- Μην τα σκεπάζετε με μπολ ή πιάτο. Κάτι τέτοιο μπορεί να παρατείνει τον χρόνο απόψυξης.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25	2
Πίτσα Αμερικής, κατεψ.	190 - 210	20 - 25	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Πίτσα, κρύα	210 - 230	13 - 25	2
Πίτσα Σνακ, κατεψυγ	180 - 200	15 - 30	2
Τηγανιτές Πατάτες, λεπτές	200 - 220	20 - 30	2
Τηγανιτές Πατάτες, χοντρές	200 - 220	25 - 35	2
Τηγανιτές πατάτες με τη φλούδα / Κροκέτες	220 - 230	20 - 35	2
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	2
Λαζάνια / Καννελόνια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2
Λαζάνι / Καννελόνι, κατεψ.	160 - 180	40 - 60	2
Τυρί ψημένο στον φούρνο	170 - 190	20 - 30	2
Κοτόπουλο Φτερούγα	190 - 210	20 - 30	2

Κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κατεψυγμένη πίτσα	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	2
Τηγανιτές πατάτες[1)] (300 - 600 g)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση ή Γκριλ με Θερμό Αέρα	200 - 220	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	2
Μπαγκέτες	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	2

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κέικ φρούτων	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	2

1) Γυρίστε τις πατάτες 2 ή 3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Απόψυξη

- Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων και βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.
- Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σχάρας από κάτω.
- Μη σκεπάζετε το φαγητό με μπολ ή πιάτο, καθώς αυτό μπορεί να επιμηκύνει το χρόνο απόψυξης.

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Χρόνος απόψυξης (λεπτά)	Επιπλέον χρόνος απόψυξης (λεπτά)	Σχόλια
Κοτόπουλο	1 kg	100 - 140	20 - 30	Τοποθετήστε το κοτόπουλο επάνω σε ένα αναποδογυρισμένο πιατάκι μέσα σε ένα μεγάλο πιάτο. Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	1 kg	100 - 140	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέας	500 g	90 - 120	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Πέστροφα	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Φράουλες	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Βούτυρο	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Κρέμα	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Χτυπήστε την κρέμα όταν είναι ακόμη ελαφρώς παγωμένη σε μερικά σημεία.
Τούρτα	1,4 kg	60	60	-

Διατήρηση

- Χρησιμοποιείτε μόνο γυάλινα δοχεία ίδιων διαστάσεων που διατίθενται στην αγορά.
- Μη χρησιμοποιείτε δοχεία με καπάκια βιδωτά και τύπου μπαγιονέτ ή μεταλλικά δοχεία.
- Χρησιμοποιήστε το πρώτο επίπεδο σχάρας από κάτω για αυτή τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι γυάλινα δοχεία του ενός λίτρου στο ταψί ψησίματος.
- Γεμίστε τα δοχεία στην ίδια στάθμη και κλείστε τα με σφιγκτήρα.
- Τα δοχεία δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.
- Προσθέστε περίπου 1/2 λίτρο νερό στο ταψί ψησίματος, ώστε να υπάρχει αρκετή υγρασία στο φούρνο.
- Όταν το υγρό στα δοχεία αρχίσει να σιγοβράζει (μετά από περίπου 35 - 60 λεπτά για δοχεία του ενός λίτρου), σβήστε τον φούρνο ή μειώστε τη θερμοκρασία στους 100 °C (δείτε τον πίνακα).

Μαλακά φρούτα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (λεπτά)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπτά)
Φράουλες / Βατόμουρα / Σμέουρα / Ώριμα φραγκοστάφυλα	160 - 170	35 - 45	-

Φρούτα με κουκούτσι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (λεπτά)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπτά)
Αχλάδια / Κυδώνια / Δαμάσκηνα	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Λαχανικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (λεπτά)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπτά)
Καρότα *1)*	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Αγγούρια	160 - 170	50 - 60	-
Ανάμικτα τουρσιά	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Ρέβα / Αρακάς / Σπαράγγια	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Αφήστε τα να παραμείνουν στον φούρνο μετά την απενεργοποίηση.

Ξήρανση

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώρες)	Θέση σχάρας
Φασόλια	60 - 70	6 - 8	2
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6	2
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	5 - 6	2
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8	2
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3	2
Δαμάσκηνα	60 - 70	8 - 10	2
Βερίκοκα	60 - 70	8 - 10	2
Φέτες μήλου	60 - 70	6 - 8	2
Αχλάδια	60 - 70	6 - 9	2

Ψωμί

Δεν συνιστάται προθέρμανση.

Προσθέστε 100 ml νερό στη θήκη νερού.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Λευκό ψωμί	180 - 200	40 - 60	1
Μπαγκέτα	200 - 220	35 - 45	1
Μπριός	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Ψωμί σίκαλης	190 - 210	50 - 70	1
Μαύρο ψωμί	180 - 200	50 - 70	1
Πολύσπορο ψωμί	170 - 190	60 - 90	1

Πίνακας αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Βοδινό

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Σπαλομπριζόλα / φιλέτο: λίγο ψημένο	45 - 50
Σπαλομπριζόλα / φιλέτο: μέτρια ψημένο	60 - 65
Σπαλομπριζόλα / φιλέτο: καλοψημένο	70 - 75

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Ωμοπλάτη / Μπούτι / Λαιμός χοιρινού	80 - 82

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Παϊδάκια (σπάλα) / Χοιρινό καπνιστό κόντρα	75 - 80
Ρολό κιμάς	75 - 80

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Ψητό μοσχάρι	75 - 80
Μοσχάρι κότσι	85 - 90

Πρόβατο / Αρνί

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Αρνίσιο μπούτι	80 - 85
Αρνίσια σπάλα	80 - 85
Ψητό Αρνί / Αρνί Μπούτι	70 - 75

Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Σπάλα λαγού	70 - 75
Μπούτι λαγού	70 - 75
Ολόκληρος λαγός	70 - 75
Σπάλα ελαφιού	70 - 75
Ελάφι μπούτι	70 - 75

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Σολομός	65 - 70
Πέστροφες	65 - 70

ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Σημειώσεις για τον καθαρισμό

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού.
- Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα κοινό καθαριστικό.
- Καθαρίζετε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Ο κίνδυνος είναι μεγαλύτερος για το ταψί του γκριλ.

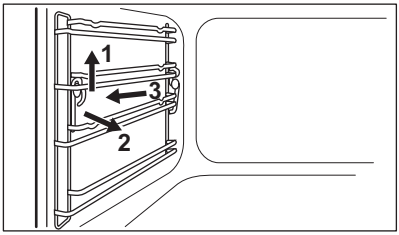
- Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού.
- Αν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά εξαρτήματα, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επικάλυψη.

Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

Πριν από τη συντήρηση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

Για να καθαρίσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

1. Τραβήξτε προσεκτικά τα στηρίγματα προς τα πάνω και προς τα έξω από την μπροστινή τους ασφάλιση.



2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
3. Τραβήξτε τα στηρίγματα ώστε να αφαιρεθούν από την πίσω ασφάλιση.

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

Καθάρισμα με ατμό

Αφαιρέστε τις πλέον εμφανείς βρομιές με το χέρι.

1. Προσθέστε 250 ml νερό και 3 κουταλιές ξύδι απευθείας στην γεννήτρια ατμού.
2. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία: Καθάρισμα με ατμό.

Στην οθόνη εμφανίζεται η διάρκεια της λειτουργίας. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί.

3. Αγγίξτε ένα πεδίο αφής για να απενεργοποιήσετε το σήμα.
4. Σκουπίστε τη συσκευή με ένα μαλακό πανί. Αφαιρέστε το νερό από την γεννήτρια ατμού.

Αφήστε την πόρτα της συσκευής ανοικτή για 1 ώρα περίπου. Περιμένετε μέχρι να στεγνώσει η συσκευή. Για να επιταχύνετε το στέγνωμα μπορείτε να θερμάνετε τη συσκευή με ζεστό αέρα στους 150 °C για περίπου 15 λεπτά.

Σύστημα παραγωγής ατμού

ΠΡΟΣΟΧΗ! Στεγνώνετε τη γεννήτρια ατμού μετά από κάθε χρήση. Αφαιρείτε το νερό με το σφουγγάρι.

Αφαιρείτε τις επικαθίσεις αλάτων με νερό και ξύδι.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Τα χημικά προϊόντα διάλυσης των αλάτων μπορεί να φθείρουν την εμαγιέ επίστρωση. Ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

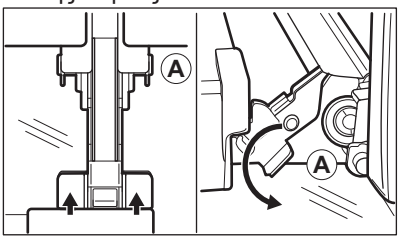
1. Για να καθαρίσετε τη θήκη νερού και τη γεννήτρια ατμού, τοποθετήστε το μίγμα νερού και ξυδιού (περίπου 250 ml) μέσα από τη θήκη νερού στη γεννήτρια ατμού. Περιμένετε για περίπου 10 λεπτά.
2. Αφαιρέστε το διάλυμα από νερό και ξύδι με το σφουγγάρι.
3. Προσθέστε καθαρό νερό (100 - 200 ml) στη θήκη νερού για να ξεπλύνετε το σύστημα παραγωγής ατμού.
4. Σκουπίστε το νερό από τη γεννήτρια ατμού με ένα σφουγγάρι και στεγνώστε την τρίβοντας με ένα πανί.
5. Αφήστε την πόρτα ανοικτή για να στεγνώσει τελείως η συσκευή.

Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

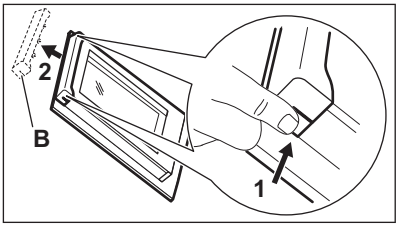
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά.

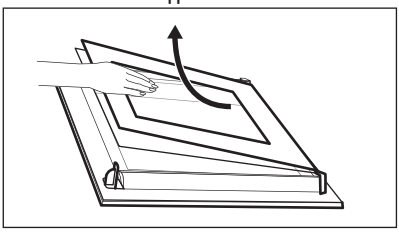
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Πιέστε μέχρι τέρμα τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (γωνία 70° περίπου).
4. Κρατώντας την πόρτα με ένα χέρι σε κάθε πλευρά, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τη συσκευή με γωνία προς τα πάνω.
5. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω. Έτσι, αποτρέπονται οι γρατζουνιές.
6. Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.



7. Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.
8. Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα–ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.



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

Αφού ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, τοποθετήστε τα τζάμια και την πόρτα στη θέση τους. Πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά. Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα

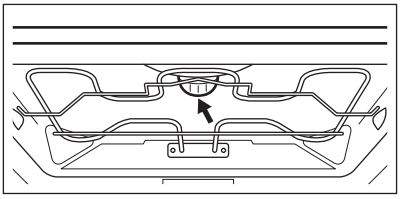
Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής. Αποτρέπει τη ζημιά στο γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα και στο εσωτερικό του φούρνου.

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

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

Ο επάνω λαμπτήρας

1. Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα του λαμπτήρα αριστερόστροφα για να το αφαιρέσετε.



2. Αφαιρέστε το μεταλλικό δακτύλιο και καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
4. Προσαρτήστε το μεταλλικό δακτύλιο στο γυάλινο κάλυμμα.
5. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τον φούρνο.	Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.	Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή (ανατρέξτε στο διάγραμμα συνδεσμολογίας αν διατίθεται).
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει ρυθμιστεί το ρολόι.	Ρυθμίστε το ρολόι.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει τεθεί σε λειτουργία η αυτόματη απενεργοποίηση.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Αυτόματη απενεργοποίηση».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχει κλείσει σωστά η πόρτα.	Κλείστε καλά την πόρτα.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει πέσει η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Εάν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη F111.	Το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα δεν είναι σωστά εγκατεστημένο στην υποδοχή.	Τοποθετήστε το βύσμα του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα όσο το δυνατόν βαθύτερα μέσα στην υποδοχή.
Η οθόνη εμφανίζει ένα κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	• Απενεργοποιήστε τον φούρνο από το γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από τον διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλειών και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά. • Αν στην οθόνη εμφανιστεί ξανά ο κωδικός σφάλματος, επικοινωνήστε με το Τμήμα Υποστήριξης Πελατών.
Στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου συσσωρεύονται ατμοί και υγρασία.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:	
Μοντέλο (MOD.)	.....
Κωδικός προϊόντος (PNC)	.....
Αριθμός σειράς (S.N.)	.....

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή	Küppersbusch
Αναγνωριστικό μοντέλου	EEBKM6750.0J
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	94.5
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	0.93 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.69 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	43 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	34.8 kg

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

Εξοικονόμηση ενέργειας

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

- **Γενικές συμβουλές**
  - Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και διατηρήστε την κλειστή όσο το δυνατόν περισσότερο κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
  - Χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.
  - Όταν είναι εφικτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον φούρνο χωρίς να τον προθερμάνετε.
  - Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ο χρόνος μαγειρέματος ολοκληρωθεί, ανάλογα με τη διάρκεια μαγειρέματος. Η υπολειπόμενη θερμότητα μέσα στον φούρνο θα συνεχίσει το μαγείρεμα.
  - Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.
- **Μαγείρεμα με ανεμιστήρα** - όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με ανεμιστήρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- **Υπολειπόμενη θερμότητα**
  - Σε μερικά προγράμματα, αν ένα πρόγραμμα με επιλογή χρόνου (Διάρκεια, Τέλος) ενεργοποιηθεί και ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα κατά 10% νωρίτερα. Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν.
- **Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο** -

απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά το μαγείρεμα και ενεργοποιήστε τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.
- **Διατήρηση του φαγητού ζεστού** - αν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε το γεύμα ζεστό, επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία της υπολειπόμενης θερμότητας.
- **Λειτουργίες Eco** - ανατρέξτε στην ενότητα «Προγράμματα».
- Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία: **Υγρός Θερμός Αέρας**, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να τον ενεργοποιήσετε εκ νέου σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.
- Όταν χρησιμοποιείτε τις **Λειτουργίες Eco**, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται. Μπορείτε να τον ενεργοποιήσετε εκ νέου σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03
www.kueppersbusch.de

867316509-C-222015

CE