

Οδηγίες
Χρήσης

Φούρνος
combi με
φούρνο
μικροκυμάτων
v

EEBKM6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Πληροφορίες για την ασφάλεια	2	Λειτουργίες ρολογιού	19
Οδηγίες για την ασφάλεια	5	Αυτόματα προγράμματα	21
Περιγραφή προϊόντος	7	Χρήση των εξαρτημάτων	21
Πίνακας χειριστηρίων	8	Πρόσθετες λειτουργίες	22
Πριν από την πρώτη χρήση	10	Υποδείξεις και συμβουλές	24
Καθημερινή χρήση	11	Φροντίδα και καθαρισμα	50
Λειτουργία μικροκυμάτων	14	Αντιμετωπηση προβλημάτων	51

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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, καθώς 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.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν είναι κενή. Τα μεταλλικά εξαρτήματα που βρίσκονται εντός του εσωτερικού του φούρνου μπορεί να προκαλέσουν βολταϊκά τόξα.
- Εάν η πόρτα ή τα λάστιχα της πόρτας έχουν υποστεί ζημιές, δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία η συσκευή μέχρι να γίνει η επισκευή από ένα εξειδικευμένο άτομο.
- Τυχόν εργασίες συντήρησης ή επισκευής που περιλαμβάνουν την αφαίρεση ενός καλύμματος που

προστατεύει από την έκθεση στην ενέργεια μικροκυμάτων πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξειδικευμένο άτομο.

- Μη θερμαίνετε υγρά και άλλα τρόφιμα σε σφραγισμένα σκεύη. Υπάρχει πιθανότητα να εκραγούν.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Κατά το ζέσταμα φαγητού σε πλαστικά ή χάρτινα σκεύη, παρακολουθείτε τη συσκευή καθώς υπάρχει πιθανότητα ανάφλεξης.
- Η συσκευή προορίζεται για το ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα ειδικών μαξιλαριών με γέμιση θεραπευτικού υλικού, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων πανιών και άλλων παρόμοιων αντικειμένων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ανάφλεξη ή πυρκαγιά.
- Εάν εξέρχεται καπνός, θέστε εκτός λειτουργίας ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και κρατήστε κλειστή την πόρτα για να καταστείτε τυχόν φλόγες.
- Το ζέσταμα ροφημάτων στο φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένο απότομο βράσιμο. Θα πρέπει να χειρίζεστε το σκεύος με προσοχή.
- Το περιεχόμενο στα μπιμπερό και τα βάζα βρεφικής τροφής πρέπει να ανακινείται καλά κατά την παρασκευή. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν από την κατανάλωση για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Αβγά με το κέλυφός τους και ολόκληρα βραστά αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στη συσκευή καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμα και μετά το τέλος του ζεστάματος στον φούρνο μικροκυμάτων.
- Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν διατηρείται σε καθαρή κατάσταση, μπορεί να προκληθεί φθορά της επιφάνειας με συνέπεια την αρνητική επίδραση στη διάρκεια ζωής της συσκευής και την πιθανή πρόκληση μιας επικίνδυνης κατάστασης.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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 φως 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 επιτρέπτε 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 υποτάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως 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 επιτρέπτε 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.
- 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.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς ή ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιστρώσης:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα απευθείας σε επαφή με το δάπεδο της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο 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.



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.
- Φροντίστε να στεγνώνετε το εσωτερικό του φούρνου και την πόρτα μετά από κάθε χρήση. Ο ατμός που παράγεται κατά τη λειτουργία της συσκευής συμπυκνώνεται στα εσωτερικά τοιχώματα και μπορεί να προκαλέσει διάβρωση.

Φροντίδα και καθαρισμός

- 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.

Απορριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

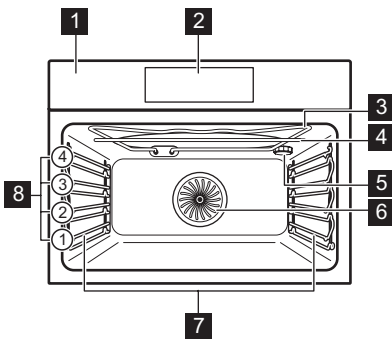
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

Σέρβις

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

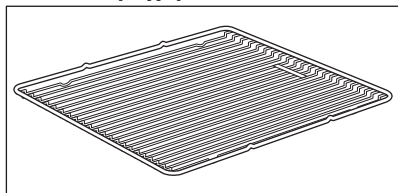
Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 3 Αντίσταση
- 4 Γεννήτρια μικροκυμάτων
- 5 Λαμπτήρας
- 6 Ανεμιστήρας
- 7 Στήριγμα σάκας, αποσπώμενο
- 8 Θέσεις σχαρών

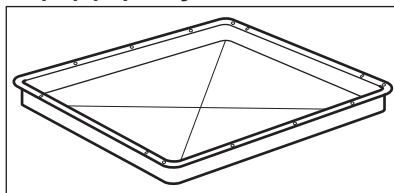
Εξαρτήματα

Μεταλλική σχάρα



Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά.

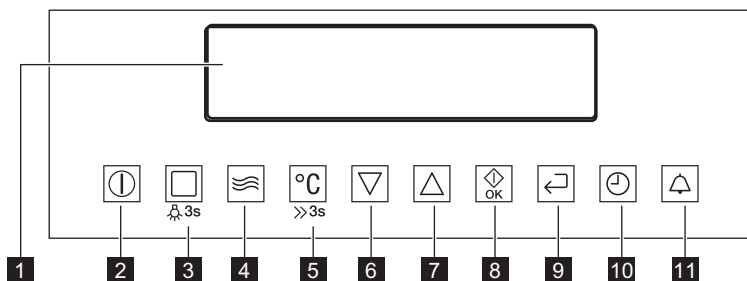
Ταψί ψησίματος



Για γλυκά και μπισκότα.







ΠΪΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

Ηλεκτρονικός προγραμματιστής

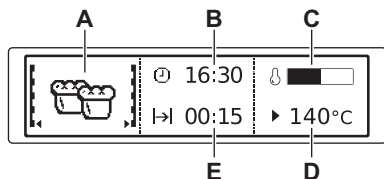


Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής.

	Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
1	-	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
2		ΕΝΑΡΞΗ / ΛΗΞΗ	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.
3		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.











	Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
4		Λειτουργία μικροκυμάτων	Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Μικροκυμάτων. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Μικροκυμάτων με τη λειτουργία: Διάρκεια για περισσότερο από 7 λεπτά και σε συνδυασμένη λειτουργία, η ισχύς των Μικροκυμάτων δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 600 W.
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 / Γρήγορη Έναρξη Μικροκυμάτων	Για επιβεβαίωση της επιλογής ή των ρυθμίσεων. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Μικροκυμάτων. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.
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		Ωρα 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.
11		Χρονομετρητής	Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονομετρητής.

Ένδειξη



- A) Πρόγραμμα ή λειτουργία Μικροκυμάτων
- B) Ωρα
- C) Ένδειξη θέρμανσης
- D) Θερμοκρασία ή ισχύς των μικροκυμάτων
- E) Διάρκεια ή χρόνος ολοκλήρωσης μιας λειτουργίας

Άλλες ενδείξεις της οθόνης:

Σύμβολο	Λειτουργία	
	Χρονομετρητής	Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.
	Ωρα	Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα ώρα.
	Διάρκεια	Στην οθόνη εμφανίζεται ο απαιτούμενος χρόνος μαγειρέματος.
	Τέλος	Στην οθόνη εμφανίζεται τότε ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί.
	Θερμοκρασία	Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία.
	Ένδειξη Χρόνου	Στην οθόνη εμφανίζεται η διάρκεια λειτουργίας του προγράμματος. Πίστετε ταυτόχρονα τα ∇ και Δ για να μηδενίσετε τον χρόνο.
	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 ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Πρώτος καθαρισμός

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



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα».

Καθαρίστε τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση.

Τοποθετήστε τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαρών 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. Πίστετε το Δ ή το ∇ για να ορίσετε την τιμή.
2. Πίστετε το OK για επιβεβαίωση.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



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
	Προγράμματα	Περιέχει μια λίστα προγραμμάτων.
	Μαγείρεμα με βοήθεια	Περιέχει μια λίστα αυτόματων προγραμμάτων.
	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.
	Αντίθεση Οθόνης	Ρυθμίζει την αντίθεση της οθόνης σε βαθμούς.

Σύμβολο	Υπομενού	Περιγραφή
	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.
	Σέρβις	Προβολή της έκδοσης και της διαμόρφωσης του λογισμικού.
	Εργοστασιακές Ρυθμίσεις	Επαναφέρει όλες τις ρυθμίσεις στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Προγράμματα

Πρόγραμμα	Χρήση
 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.

Πρόγραμμα	Χρήση
 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.
 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.
 Ψήσιμο ECO	Οι λειτουργίες ECO σας 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.

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 $^{\circ}\text{C}$ 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.

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 ζεστανετε 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 τις **Λειτουργίες Eco**, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται. Μπορείτε να τον ενεργοποιήσετε εκ νέου σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Μικροκύματα

Πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργία Γενικά:

- Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε το φαγητό να κάσει για λίγα λεπτά. Ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος μικροκυμάτων: χρόνος αναμονής.

- Αφαιρέστε τη συσκευασία από αλουμινόχαρτο, μεταλλικά σκεύη, κ.λπ. πριν προετοιμάσετε το φαγητό.

Μαγείρεμα:

- Αν είναι δυνατόν, μαγειρεύετε το φαγητό καλυμμένο με υλικό κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μαγειρεύετε το φαγητό χωρίς καπάκι αν θέλετε να παραμείνει η κρούστα του.
- Μη μαγειρεύετε υπερβολικά τα φαγητά ρυθμίζοντας την ισχύ και το χρόνο σε πολύ υψηλές τιμές. Το φαγητό μπορεί να στεγνώσει, να καεί ή να πιάσει φωτιά σε ορισμένα σημεία.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για το μαγείρεμα αβγών με το κέλυφος ή σαλιγκαριών, καθώς μπορεί να εκραγούν. Για τα τηγανιτά αβγά, τρυπήστε προηγουμένως τον κρόκο.
- Τρυπήστε τα φαγητά με φλούδα, όπως πατάτες, ντομάτες, λουκάνικα, με ένα πιρούνι σε πολλά σημεία πριν από το μαγείρεμα ώστε να μην εκραγούν.
- Για κρύα ή κατεψυγμένα φαγητά, ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
- Πρέπει να ανακατεύετε ανά διαστήματα τα φαγητά που περιέχουν σάλτσα.
- Τα σκληρά λαχανικά, όπως καρτότα, αρακάς ή κουνουπίδι, πρέπει να μαγειρεύονται μέσα σε νερό.
- Γυρίστε τα μεγαλύτερα κομμάτια μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος.
- Αν είναι δυνατόν, κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια παρόμοιου μεγέθους.
- Χρησιμοποιείτε επίπεδα, φαρδιά πιάτα.
- Μη χρησιμοποιείτε πορσελάνινα, κεραμικά ή πήλινα μαγειρικά σκεύη με μικρές οπές, π.χ. στις λαβές ή στο μη επιστρωμένο κάτω μέρος. Η υγρασία που εισέρχεται στις οπές μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στο μαγειρικό σκεύος όταν θερμομανθεί.

Απόψυξη κρέατος, πουλερικών, ψαριών:

- Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό χωρίς καμία συσκευασία σε ένα μικρό πιάτο τοποθετημένο ανάποδα με ένα σκεύος από κάτω, ή σε μια σχάρα απόψυξης ή σε ένα πλαστικό κόσκινο έτσι ώστε το υγρό απόψυξης να μπορεί να τρέξει.
- Γυρίστε το φαγητό μόλις περάσει ο μισός χρόνος απόψυξης. Αν είναι δυνατόν, χωρίστε και στη συνέχεια αφαιρέστε τα κομμάτια που έχουν αρχίσει να ξεπαγώνουν.

Απόψυξη βουτύρου, κομματιών τούρτας, τυριού quark:

- Μην τα αποψύξετε πλήρως στη συσκευή, αλλά αφήστε τα να αποψυχθούν σε θερμοκρασία δωματίου. Με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται ένα πιο ομοίμορφο αποτέλεσμα. Αφαιρέστε τελείως όλες τις μεταλλικές ή αλουμιένιες συσκευασίες ή τα εξαρτήματα πριν από την απόψυξη.

Απόψυξη φρούτων, λαχανικών:

- Μην αποψύχετε πλήρως φρούτα και λαχανικά, τα οποία στη συνέχεια θα επεξεργαστείτε ενώ είναι ωμά, στη συσκευή. Αφήστε τα να αποψυχθούν σε θερμοκρασία δωματίου.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υψηλότερη ισχύ μικροκυμάτων για να μαγειρέψετε φρούτα και λαχανικά χωρίς να τα αποψύξετε πρώτα.

Έτοιμα γεύματα:

- Τα έτοιμα γεύματα σε μεταλλική συσκευασία ή σε πλαστικούς δίσκους με μεταλλικά καλύμματα μπορούν να αποψυχθούν ή να ζεσταθούν στο φούρνο μικροκυμάτων μόνο αν έχουν χαρακτηριστεί ρητά ως κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Πρέπει να ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή που είναι τυπωμένες πάνω στη συσκευασία (π.χ. αφαίρεση

του μεταλλικού καλύμματος και τρύπημα της πλαστικής μεμβράνης).

Συμβουλές για το φούρνο μικροκυμάτων

Αποτέλεσμα	Αντιμετώπιση
Δεν υπάρχουν πληροφορίες για την ποσότητα φαγητού που ετοιμάζετε.	Αναζητήστε ένα παρόμοιο φαγητό. Αυξήστε ή μειώστε τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος σύμφωνα με τον παρακάτω κανόνα: διπλή ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος, μισή ποσότητα = μισός χρόνος.
Το φαγητό στέγνωσε πολύ.	Ρυθμίστε μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων.
Το φαγητό δεν έχει αποψυχθεί, ζεσταθεί ή μαγειρευτεί αφού έχει παρέλθει ο χρόνος.	Ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε μια πιο υψηλή ισχύ μικροκυμάτων. Επισημαίνεται ότι τα ψηλότερα πιάτα απαιτούν περισσότερο χρόνο.
Αφού παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος, το φαγητό είναι πολύ ζεστό στην άκρη αλλά δεν είναι έτοιμο στη μέση.	Την επόμενη φορά, επιλέξτε χαμηλότερη ισχύ και περισσότερο χρόνο. Ανακατεύετε τα υγρά, π.χ. τις σούπες, μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και υλικά

Μαγειρικά σκεύη / Υλικά	Μικροκύματα			Γκριλ ▼▼▼▼
	Απόψυξη	Ζέσταμα	Μαγείρεμα	
Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη (χωρίς μεταλλικά εξαρτήματα, π.χ. πυρέξ, γυαλί ανθεκτικό στη θερμότητα)	X	X	X	X
Μη πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη ¹⁾	X	--	--	--
Γυαλί και κεραμικό γυαλί από πυρίμαχο υλικό / υλικό ανθεκτικό στο ψύχος (π.χ. Arcoflam), ράφι γκριλ	X	X	X	X
Κεραμικό ²⁾ , πήλινο ²⁾	X	X	X	--
Ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό έως 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Χαρτόνι, χαρτί	X	--	--	--
Μεμβράνη	X	--	--	--
Ζελατίνα μαγειρέματος με σφράγιση κατάλληλη για φούρνους μικροκυμάτων ³⁾	X	X	X	--

Μαγειρικά σκεύη / Υλικά	Μικροκύματα			Γκριλ ▼▼▼▼
	Απόψυξη	Ζέσταμα	Μαγείρεμα	
Μαγειρικά σκεύη ψησίματος από μέταλλο, π.χ. εμαγιέ, χυτοσίδηρο	--	--	--	X
Φόρμες ψησίματος με επίστρωση μαύρου βερνικιού ή σιλικόνης ³⁾	--	--	--	X
Ταψί ψησίματος	X	X	X	X
Μαγειρικός σκεύος ροδίσματος, π.χ. ταψί ή πιάτο ροδίσματος	--	X	X	--
Έτοιμα φαγητά σε συσκευασίες ³⁾	X	X	X	X

1) Χωρίς επικάλυψη / διακόσμηση από ασήμι, χρυσό, πλατίνα ή μέταλλο

2) Χωρίς τμήματα χαλαζία ή μετάλλου, ή σμάλτα που περιέχουν μέταλλα

3) Πρέπει να ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή σχετικά με τις μέγιστες θερμοκρασίες.

X κατάλληλο

-- ακατάλληλο

Άλλα πράγματα που πρέπει να έχετε υπόψη σας...

- Τα φαγητά έχουν διαφορετικά σχήματα και ιδιότητες. Προετοιμάζονται σε διαφορετικές ποσότητες. Εξαιτίας αυτού, ο απαραίτητος χρόνος και η ισχύς για την απόψυξη, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα ενδέχεται να διαφέρει. Γενικός κανόνας: **διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος.**
- Τα μικροκύματα δημιουργούν τη θερμότητα απευθείας στο φαγητό.
- Εξαιτίας αυτού, όλα τα μέρη του δεν μπορούν να θερμανθούν ταυτόχρονα. Πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα ζεσταμένα φαγητά, ειδικά με μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού.
- Ο **χρόνος αναμονής** παρατίθεται στους πίνακες. Αφήστε το φαγητό να κάτσει, εντός ή εκτός της συσκευής, ώστε η θερμότητα να κατανεμηθεί πιο ομοιόμορφα.
- Θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα για το ρύζι αν χρησιμοποιήσετε επίπεδα, φαρδιά πιάτα.

Λειτουργίες μικροκυμάτων

Λειτουργίες	Περιγραφή
Μικροκύματα	Δημιουργούν τη θερμότητα απευθείας στο φαγητό. Χρησιμοποιήστε τα για να ζεσάνετε προπαρασκευασμένα γεύματα και ποτά, για να αποψύξετε κρέας ή φρούτα και για να μαγειρέψετε λαχανικά και ψάρι.
Συνδυαστική	Χρησιμοποιήστε την για να εκτελέσετε το πρόγραμμα και τη λειτουργία μικροκυμάτων μαζί. Χρησιμοποιήστε την για να μαγειρέψετε φαγητό σε συντομότερο χρονικό διάστημα και για να ροδίσει ταυτόχρονα.
Γρήγορη έναρξη	Χρησιμοποιήστε την για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Μικροκυμάτων με ένα άγγιγμα του πεδίου αφής OK με τη μέγιστη ισχύ των μικροκυμάτων. Χρόνος λειτουργίας: 30 δευτερόλεπτα.

Ρύθμιση της λειτουργίας Μικροκυμάτων

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Αγγίξτε το \approx για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία μικροκυμάτων.
3. Αγγίξτε το OK. Η λειτουργία: Διάρκεια είναι ρυθμισμένη στα 30 δευτερόλεπτα και τα μικροκύματα ξεκινούν να λειτουργούν.

i Κάθε άγγιγμα του OK προσθέτει 30 δευτερόλεπτα στον χρόνο της λειτουργίας: Διάρκεια.

i Αν δεν αγγίξετε το OK, η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 20 δευτερόλεπτα.

4. Αγγίξτε το \odot για τη ρύθμιση της λειτουργίας: Διάρκεια. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση των λειτουργιών ρολογιού».

i Όταν ο χρόνος της λειτουργίας: Διάρκεια είναι μεγαλύτερος από 7 λεπτά, η ισχύς των μικροκυμάτων μειώνεται στα 600 W.

i Η μέγιστη ρύθμιση χρόνου για τη λειτουργία: Διάρκεια είναι 90 λεπτά.

i Μπορείτε να αλλάξετε την ισχύ των μικροκυμάτων (αγγίξτε το \approx και, στη συνέχεια, το ∇ ή το \triangle) και τη λειτουργία: Διάρκεια \odot οποιαδήποτε στιγμή ενώ εκτελείται η λειτουργία Μικροκυμάτων.

5. Μόλις παρέλθει ο χρόνος ρύθμισης, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για 2 λεπτά. Η λειτουργία μικροκυμάτων απενεργοποιείται αυτόματα. Αγγίξτε ένα πεδίο αφής για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

i Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία μικροκυμάτων, αγγίξτε το \odot .

i Αν αγγίξετε το \approx ή ανοίξετε την πόρτα, η λειτουργία σταματά. Για να την εκκινήσετε πάλι, αγγίξτε το OK.

Ρύθμιση της Συνδυαστικής λειτουργίας

1. Ενεργοποιήστε ένα πρόγραμμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ενεργοποίηση ενός προγράμματος».
2. Αγγίξτε το \approx και ακολουθήστε τα ίδια βήματα όπως όταν ρυθμίζετε τη λειτουργία μικροκυμάτων.

Λειτουργίες μη διαθέσιμες για τη Συνδυαστική λειτουργία: Αγαπημένα, Τέλος, Set + Go, Heat + hold.

Ρύθμιση της λειτουργίας Γρήγορης Έναρξης

1. Αν είναι απαραίτητο, αγγίξτε το \odot για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2. Αγγίξτε το OK για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Γρήγορης Έναρξης.

Κάθε άγγιγμα του OK προσθέτει 30 δευτερόλεπτα στον χρόνο της λειτουργίας Διάρκεια.

i Μπορείτε να αλλάξετε την ισχύ των μικροκυμάτων (ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση της λειτουργίας Μικροκυμάτων»).

3. Αγγίξτε το \odot για να ρυθμίσετε τον χρόνο για τη λειτουργία: Διάρκεια. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρύθμιση των λειτουργιών ρολογιού».







Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών για τις ρυθμίσεις ισχύος

Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Ρύθμιση ισχύος	Χρήση
<ul style="list-style-type: none"> • 1.000 W • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Ζέσταμα υγρών • Σοτάρισμα στην αρχή της διαδικασίας μαγειρέματος • Μαγείρεμα λαχανικών • Λιώσιμο ζελατίνας και βουτύρου
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Απόψυξη και ζέσταμα κατεψυγμένων φαγητών • Ζέσταμα φαγητών ενός πιάτου • Σιγοβράσιμο βραστών • Μαγείρεμα φαγητών με αυγά
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Συνέχιση μαγειρέματος φαγητών • Μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών • Ζέσταμα παιδικής τροφής • Σιγοβράσιμο ρυζιού • Ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών • Λιώσιμο τυριού
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Απόψυξη κρέατος, ψαριού, ψωμιού • Απόψυξη τυριού, κρέμας, βουτύρου • Απόψυξη φρούτων και κέικ (κέικ με κρέμα) • Φούσκωμα ζύμης με μαγιά • Ζέσταμα κρύων φαγητών και ποτών

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Πίνακας λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Χρήση
 Χρονομετρητής	<p>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 απενεργοποιήσετε όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.</p> <p>Χρησιμοποιήστε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Πιέστε το  ή το  για να ρυθμίσετε τα λεπτά και το OK για να ξεκινήσει.</p>
 Διάρκεια	<p>Για ρύθμιση της διάρκειας μιας λειτουργίας (μέγ. 23 ώρες και 59 λεπτά).</p>
 Τέλος	<p>Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης ενός προγράμματος (μέγιστη διάρκεια 23 ώρες και 59 λεπτά).</p>

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 χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες: Διάρκεια, Τέλος, πρέπει πρώτα να ρυθμίσετε ένα πρόγραμμα και μια θερμοκρασία. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες: Διάρκεια και Τέλος ταυτόχρονα, αν θέλετε η συσκευή να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε μεταγενέστερη χρονική στιγμή.

1. Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
2. Πιέστε το ⊕ επανειλημμένα μέχρι να εμφανιστεί στην οθόνη η επιθυμητή λειτουργία ρολογιού και το αντίστοιχο σύμβολο.
3. Πιέστε το Δ 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.

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.

ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ



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.

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 Δ 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 Δ 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.

Μαγείρεμα με βοήθεια με Αυτομ. Προγρ. Βάρους

Αυτή η λειτουργία υπολογίζει αυτόματα τον χρόνο ψησίματος. Για να τη

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

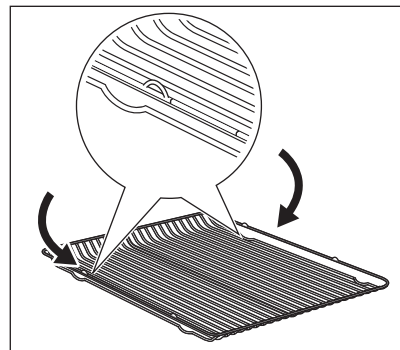


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

Μεταλλική σχάρα:

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





- 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.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

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.



Δεν μπορείτε να αποθηκεύσετε λειτουργίες Μικροκυμάτων και λειτουργίες συνδυαστικού μαγειρέματος ως αγαπημένα προγράμματα.

Αποθήκευση ενός προγράμματος

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ή ένα αυτόματο πρόγραμμα.
3. Αγγίξτε επανειλημμένα το \ominus 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 \triangle 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 \triangle 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.




Χρήση του Κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά

Το Κλειδώμα 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 Κλειδώμα ασφαλείας για παιδιά επαναλάβετε το βήμα 2.

Κλειδώμα 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: Κλειδώμα 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 σας 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 Κλειδώμα Χειρισμού είναι αναμμένη όταν το πρόγραμμα λειτουργεί.
- Το μενού: Βασικές Ρυθμίσεις σας 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, 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.

Καταλείψτε τα πιάτα σας ομοίμορφα επάνω στη μεταλλική σχάρα. Μετακινήστε τις στοιβές 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 και σκεπάστε το με μια βρεγμένη πετσέτα ή μεμβράνη. 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.

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 κρυσώσουν 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	2
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Αφράτο κέικ	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Αφράτο κέικ	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	35 - 50	2
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, ταψι ²⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 170	60 - 90	1

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	2
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160 - 180	50 - 70	2
Ψωμί (σίκαλης) ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση			2
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	3
Κέικ αμυγδαλού 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	3
Τάρτες φρούτων (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	35 - 55	1
Τάρτες φρούτων με ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	160 - 170	40 - 80	3
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	3
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	20 - 35	3
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	1
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Γλυκά με φύλλο κρούστας ¹⁾	Θερμός Αέρας	170 - 180	20 - 30	3
Ψωμάρια ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Μικρά κέικ ¹⁾	Θερμός Αέρας	160	20 - 35	3
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
Γεμιστά λαχανικά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

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 / 3
Κέικ τριφτό, στεγνό	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μπισκότα / μικρά κέικ / γλυκά / ψωμάκια

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	140	25 - 45	1 / 3
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	1 / 3

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.

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. Επιλέξτε τη λειτουργία: Χαμηλή Θερμοκρασία.

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	3
Πίτσα (με πλούσια υλικά) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Τάρτες	180 - 200	40 - 55	3
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	3
Κις Λορέν (αλμυρή τάρτα)	170 - 190	45 - 55	3
Ελβετική φλαν	170 - 190	45 - 55	3
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	3
Μηλόπιτα, σκεπαστή	150 - 170	50 - 60	3
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	3
Άζυμο ψωμί ¹⁾	230	10 - 20	3
Τάρτα με φύλλο κρούστας ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Πιροσκή (η ρωσική εκδοχή του καλτσόνε) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

²⁾ Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

Ψήσιμο

- Χρησιμοποιείτε σκευή 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, αλείψετε 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	Ισχύς (Watt)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό κατσαρόλας	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα	Ισχύς (Watt)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη, λαιμός, χοιρινό μπούτι	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Ρολό κιμάς	Γκριλ με Θερμό Αέρα	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Κότσι χοιρινό (προμαγειρεμένο)	Γκριλ με Θερμό Αέρα	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα	Ισχύς (Watt)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό μοσχάρι	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Μοσχάρι κότσι	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Αρνί

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα (kg)	Ισχύς (Watt)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Αρνί μπούτι, ψητό αρνί	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα	Ισχύς (Watt)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μερίδες πουλερικών	Γκριλ με Θερμό Αέρα	200 – 250 g η μερίδα	200	200 - 220	20 - 35	1
Κοτόπουλο, μισό	Γκριλ με Θερμό Αέρα	400 – 500 g η μερίδα	200	190 - 210	25 - 40	1
Κοτόπουλο, κότα	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Πάπια	Γκριλ με Θερμό Αέρα	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	45 - 65	1

Ψάρι (στον ατμό)

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα (kg)	Ισχύς (Watt)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψάρι ολόκληρο	Πάνω/ Κάτω Θέρμανση	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Πιάτα

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Ποσότητα (kg)	Ισχύς (Watt)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Γλυκά πιάτα	Θερμός Αέρας	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Αλμυρά πιάτα με μαγειρεμένα υλικά (νουντλ, λαχανικά)	Θερμός Αέρας	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Αλμυρά πιάτα με ωμά υλικά (πατάτες, λαχανικά)	Θερμός Αέρας	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

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 φέτες 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 (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 (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 (λεπτά)		Θέση σχάρας
	1η πλευρά	2η πλευρά	
Burgers / Μπιφτέκια	9 - 13	8 - 10	3
Χοιρινό φιλέτο	10 - 12	6 - 10	2
Λουκάνικα	10 - 12	6 - 8	3
Μοσχαρίσια φιλέτα / μοσχαρίσιες μπριζόλες	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Φρυγανισμένο ψωμί	1 - 3	1 - 3	3
Τοστ με υλικά επικάλυψης	6 - 8	-	2

Κατεψυγμένα τρόφιμα

- Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων. Βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.

- Μην τα σκεπάζετε με μπολ ή πιάτο. Κάτι τέτοιο μπορεί να παρατείνει το χρόνο απόψυξης.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25	3
Πίτσα Αμερικής, κατεψ.	190 - 210	20 - 25	3
Πίτσα, κρύα	210 - 230	13 - 25	3
Πίτσα Σνακ, κατεψυγ.	180 - 200	15 - 30	3
Τηγανιτές Πατάτες, λεπτές ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Τηγ. Πατάτες, χοντρ. ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Φέτες / Κροκέτες ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3
Λαζάνια / Καννελόνια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2
Λαζάνι / Καννελόني, κατεψ.	160 - 180	40 - 60	2
Κοτόπουλο Φτερούγα	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Γυρίστε 2 ή 3 φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Πίνακας κατεψυγμένων έτοιμων φαγητών

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κατεψυγμένη πίτσα ¹⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	2
Τηγανιτές πατάτες ²⁾ (300 - 600 g)	Πάνω/Κάτω Θέρμανση ή Γκριλ με Θερμό Αέρα	200 - 220	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	2
Μπαγκέτες ³⁾	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	2
Κέικ φρούτων	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή	2

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

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

³⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Απόψυξη

- Αφαιρέστε τις συσκευασίες των τροφίμων και βάλτε τα τρόφιμα σε ένα πιάτο.
 - Χρησιμοποιήστε την πρώτη θέση σάκρας από κάτω.
- Μη σκεπάζετε το φαγητό με μπόλ 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.
Πέστοφα	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 σάκρας 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 σφικτήρα.
 - 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 / Ωριμα 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	3
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6	3
Λαχανικά για σουπτα	60 - 70	5 - 6	3
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8	3
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3	3
Δαμάσκηνα	60 - 70	8 - 10	3
Βερίκοκα	60 - 70	8 - 10	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώρες)	Θέση σχάρας
Φέτες μήλου	60 - 70	6 - 8	3
Αχλάδια	60 - 70	6 - 9	3

Ψωμί

Δεν συνιστάται προθέρμανση.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Λευκό ψωμί	180 - 200	40 - 60	2
Μπαγκέτα	200 - 220	35 - 45	2
Μπριός	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Ψωμί σίκαλης	180 - 200	50 - 70	2
Μαύρο ψωμί	180 - 200	50 - 70	2
Πολύσπορο ψωμί	170 - 190	60 - 90	2

Πίνακες μαγειρέματος με μικροκύματα

Απόψυξη κρέατος

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Ολόκληρα κομμάτια κρέατος	200	500	10 - 12	10 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Μπριζόλα	200	200	3 - 5	5 - 10	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος, αφαιρέστε τα κομμάτια που έχουν αποψυχθεί.
Ανάμεικτος κιμάς	200	500	10 - 15	10 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος, αφαιρέστε τα κομμάτια που έχουν αποψυχθεί.
Γκούλας	200	500	10 - 15	10 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος, αφαιρέστε τα κομμάτια που έχουν αποψυχθεί.

Απόψυξη πουλερικών

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Κοτόπουλο	200	1000	25 - 30	10 - 20	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος, σκεπάστε τα μέρη που έχουν αποψυχθεί με αλουμινόχαρτο.
Στήθος κοτόπουλου	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος, σκεπάστε τα μέρη που έχουν αποψυχθεί με αλουμινόχαρτο.
Μπούτια κοτόπουλου	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος, σκεπάστε τα μέρη που έχουν αποψυχθεί με αλουμινόχαρτο.

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Πάπια	200	2000	45 - 60	20 - 30	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος, σκεπάστε τα μέρη που έχουν αποψυχθεί με αλουμινόχαρτο.

Απόψυξη ψαριού

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Ψάρι Ολόκληρο	100	500	10 - 15	15 - 20	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Φιλέτα ψαριού	100	500	10 - 12	15 - 20	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Απόψυξη λουκάνικων

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Λουκάνικο σε φέτες	100	100	2 - 4	20 - 40	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Απόψυξη γαλακτοκομικών προϊόντων

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Τυρί quark	100	250	10 - 15	25 - 30	Αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Βούτυρο	100	250	3 - 5	15 - 20	Αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Τυρί	100	250	3 - 5	30 - 60	Αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κρέμα	100	200	7 - 12	20 - 30	Αφαιρέστε το αλουμινένιο καπάκι, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Απόψυξη κέικ / γλυκών

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Ζύμη με μαγιά	100	1 τεμάχιο	2 - 3	15 - 20	Γυρίστε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Cheese-cake	100	1 τεμάχιο	2 - 4	15 - 20	Γυρίστε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Τούρτα	100	1 τεμάχιο	1 - 2	15 - 20	Γυρίστε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Απλό κέικ (π.χ. κέικ βανίλιας)	100	1 τεμάχιο	2 - 4	15 - 20	Γυρίστε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κέικ φρούτων	100	1 τεμάχιο	1 - 2	15 - 20	Γυρίστε το πιάτο μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Ψωμί	100	1.000 g	15 - 20	10 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Ψωμί σε φέτες	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Ψωμάκια	100	4 ψωμάκια	5 - 8	5 - 10	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Απόψυξη φρούτων

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Φράουλες	100	300	8 - 12	10 - 15	Αποψύξτε με κλειστό καπάκι, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Δαμάσκηνα, κεράσια, σμέουρα, μαύρα φραγκοστάφυλα, βερίκοκα	100	250	8 - 10	10 - 15	Αποψύξτε με κλειστό καπάκι, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Μαγείρεμα / λιώσιμο

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Σοκολάτα / κουβερτούρα	600	150	2 - 3	-	Ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Βούτυρο	200	100	2 - 4	-	Ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Απόψυξη / ζέσταμα

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Παιδική τροφή σε βάζα	300	200 g	2 - 3	-	Ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος, ελέγξτε τη θερμοκρασία.
Γάλα για μωρά (μπουκάλι 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Βάλτε ένα κουτάλι στο μπουκάλι, ανακατέψτε και ελέγξτε τη θερμοκρασία.
Εύκολες Συνταγές	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Αφαιρέστε τυχόν καπάκια αλουμινίου, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Αφαιρέστε τυχόν καπάκια αλουμινίου, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Γάλα	1000	1 φλιτζάνι περίπου 200 ml	1:15 - 1:45	-	Τοποθετήστε ένα κουτάλι στο σκεύος.

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Νερό	1000	1 φλιτζάνι περίπου 200 ml	1:30 - 2	-	Τοποθετήστε ένα κουτάλι στο σκεύος.
Σάλτσα	600	200 ml	1 - 2	-	Ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Σούπα	600	300 ml	2 - 4	-	Ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Πίνακας μαγειρέματος

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Ψάρι ολόκληρο	500	500 g	8 - 10	-	Μαγειρέψτε με κλειστό καπάκι, γυρίστε το σκεύος αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Φιλέτα ψαριού	500	500 g	6 - 8	-	Μαγειρέψτε με κλειστό καπάκι, γυρίστε το σκεύος αρκετές φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Λαχανικά, σύντομος χρόνος μαγειρέματος, φρέσκα ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Προσθέστε περίπου 50 ml νερό, μαγειρέψτε με κλειστό καπάκι, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Λαχανικά, σύντομος χρόνος μαγειρέματος, κατεψυγμένα ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Προσθέστε περίπου 50 ml νερό, μαγειρέψτε με κλειστό καπάκι, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Λαχανικά, μεγάλος χρόνος μαγειρέματος, φρέσκα ¹⁾	600	500 g	14 - 20	-	Προσθέστε περίπου 50 ml νερό, μαγειρέψτε με κλειστό καπάκι, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Λαχανικά, μεγάλος χρόνος μαγειρέματος, κατεψυγμένα ¹⁾	600	500 g	18 - 24	-	Προσθέστε περίπου 50 ml νερό, μαγειρέψτε με κλειστό καπάκι, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.

Τύπος φαγητού	Ισχύς (Watt)	Ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αναμονής (λεπτά)	Σχόλια
Πατάτες με τη φλούδα	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Μαγειρέψτε με κλειστό καπάκι, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Ρύζι	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Μαγειρέψτε με κλειστό καπάκι, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
Ποπ κορν	1000	-	3 - 4	-	Τοποθετήστε το ποπ κορν σε ένα πιάτο στο κάτω επίπεδο.

¹⁾ Μαγειρεύετε όλα τα λαχανικά με κλειστό καπάκι.

Πίνακας συνδυαστικής λειτουργίας

- Μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα.

- Χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες: Γκριλ και Μικροκύματα.

Τύπος φαγητού	Σκεύος	Ισχύς (Watt)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέρση σάκχαρας	Σχόλια
2 μισά κοτόπουλα (2 x 600 g)	Γυάλινο πιάτο με σουρωτήρι	300	220	40	2	Γυρίστε μετά από 20 λεπτά, χρόνος αναμονής 5 λεπτά.
πατάτες ογκρατέν (1 kg)	Σκεύος για γκρατέν	300	200	40	2	10 λεπτά χρόνος αναμονής.

Τύπος φαγητού	Σκεύος	Ισχύς (Watt)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέρση σάρας	Σχόλια
Ψητός χοιρινός λαιμός (1.100 g)	Γυάλινο πιάτο με σουρωτήρι	300	200	70	1	Γυρίστε μόλις περάσει ο μισός χρόνος, 10 λεπτά χρόνος αναμονής.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

Σημειώσεις για τον καθαρισμό

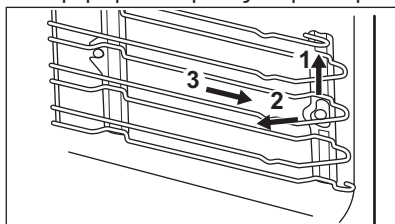
- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού.
- Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα κοινό καθαριστικό.
- Καθαρίζετε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- 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.
- Στεγνώστε τον φούρνο όταν το εσωτερικό του είναι υγρό μετά από τη χρήση.

Αφαίρεση των στηριγμάτων σαρώων

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

Για να καθαρίσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τα στηρίγματα σαρώων.

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



2. Τραβήξτε το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.
3. Τραβήξτε τα στηρίγματα ώστε να αφαιρεθούν από την πίσω ασφάλιση. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.

Αντικατάσταση του λαμπτήρα

Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής. Αποτρέπεται 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.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Πιάνετε πάντα το λαμπτήρα αλογόνου με ένα πανί, για να αποτρέψετε το κάψιμο υπολειμμάτων λίπους επάνω στο λαμπτήρα.

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. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
4. 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
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε το 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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
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.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε το λαμπτήρα.
Η οθόνη εμφανίζει ένα κωδικό σφάλματος που δεν βρίσκεται σε αυτόν τον πίνακα.	Υπάρχει ηλεκτρική βλάβη.	<ul style="list-style-type: none"> Απενεργοποιήστε το φούρνο από το γενικό διακόπτη του σπιτιού ή από το διακόπτη ασφαλείας στον πίνακα ασφαλείων και κατόπιν ενεργοποιήστε τον ξανά. Εάν 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 στο φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στο 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.)

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