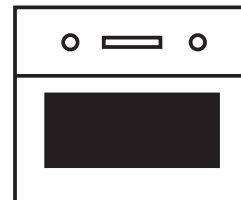


INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



EL

IT

EKDG6551.0



Küppersbusch

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Περιεχόμενα

Οδηγίες ασφαλείας.....	3
Περιγραφή του φούρνου.....	6
Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	7
Βασικές ρυθμίσεις.....	8
Θερμόμετρο κρέατος.....	19
Τροφοδοσία νερού.....	20
Μαγείρεμα στο γκριλ.....	21
Μαγείρεμα κρέατος και γλυκών - Θερμός Αέρας.....	22
Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία.....	24
Χρήση, πίνακες και συμβουλές.....	26
Φροντίδα και συντήρηση.....	32
Φούρνος καθαρισμού.....	35
Τι θα πρέπει να κάνω αν δε λειτουργεί ο φούρνος.....	36
Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	37
Προστασία του περιβάλλοντος.....	38
Οδηγίες εγκατάστασης.....	39
Εγκατάσταση.....	77

Αγαπητέ Πελάτη,

Ευχαριστούμε για την επιλογή αυτού του προϊόντος **Küppersbusch**.

Παρακαλείστε να διαβάσετε πολύ προσεκτικά τις οδηγίες στο παρόν φυλλάδιο, καθώς κατ'αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε καλύτερα αποτελέσματα κατά τη χρήση του προϊόντος.

ΠΑΡΑΚΑΛΕΙΣΤΕ ΝΑ ΦΥΛΑΞΕΤΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΦΥΛΛΑΔΙΟ ΩΣΤΕ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΞΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΟ, ΟΠΟΤΕ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΑ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ.

Φυλάτε το φυλλάδιο οδηγιών σε μέρος που θα σας επιτρέψει να το συμβουλευέστε άμεσα, όποτε προκύπτει ανάγκη. Αν δώσετε τον φούρνο ατμού σε άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε και το αντίστοιχο φυλλάδιο οδηγιών!

Το φυλλάδιο οδηγιών χρήσεων είναι επίσης διαθέσιμο download www.kueppersbusch.de.

Οδηγίες ασφαλείας



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.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ ΚΑΙ ΕΥΠΑΘΩΝ ΑΤΟΜΩΝ

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.
- 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 από ενήλικα ή άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ** Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη..

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
 - χώροι κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - αγροικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
 - περιβάλλοντα τύπου πανσιόν (για ύπνο και πρωινό).

Οδηγίες ασφαλείας

- 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.
- Η συσκευή προορίζεται για το ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα ειδικών μαξιλαιών με γέμιση θεραπευτικού υλικού, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων πανιών και άλλων παρόμοιων αντικειμένων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ανάφλεξη ή πυρκαγιά.
- Εξασφαλίζετε πάντα ότι τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν έρχονται σε επαφή με την καυτή πόρτα του φούρνου, καθώς μπορεί να λιώσει το μονωτικό υλικό του καλωδίου. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!
- Μη στηρίζετε ή κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Μπορεί, κατ' αυτόν τον τρόπο, να προκληθεί ζημιά στο φούρνο, ειδικά στους μεντεσέδες του. Η πόρτα αντέχει μέγιστο βάρος 8 κιλών.
- Ο περιστρεφόμενος δίσκος και η σχάρα ψησίματος μπορούν να αντέξουν μέγιστο βάρος 8 κιλών. Για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του φούρνου, μην υπερβαίνετε αυτό το όριο βάρους.

εγκατάσταση

- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση θα πρέπει να υπάρχει μία διάταξη διακοπής όλων των πόλων, ώστε να παρέχει πλήρη αποσύνδεση σε υπέρταση κατηγορίας III.
- Εάν χρησιμοποιείται βύσμα/φισ για την ηλεκτρική σύνδεση, αυτό θα πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.
- Η προστασία από την αφή θα πρέπει να είναι εξασφαλισμένη μετά την εγκατάσταση.

Καθαρισμός

- Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφίμων.

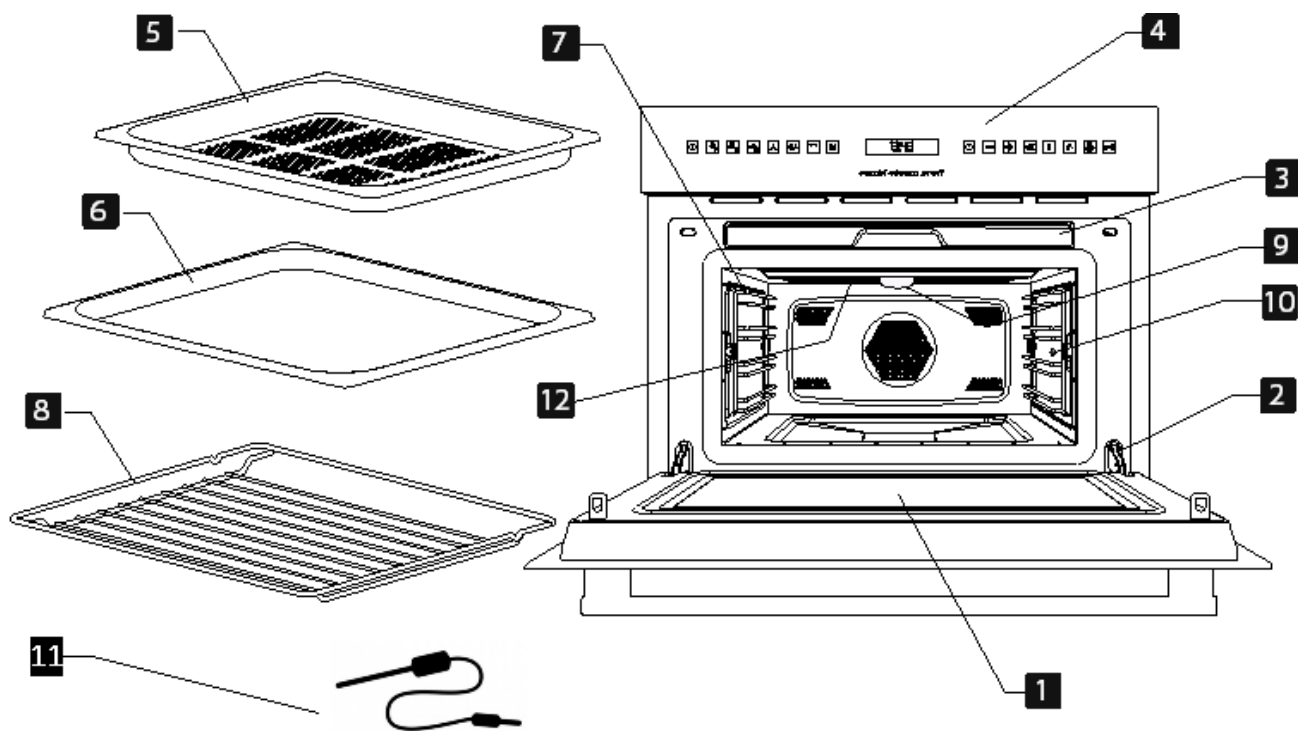
Οδηγίες ασφαλείας

- 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.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά διαβρωτικά 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.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Παρακαλείστε να ακολουθείτε τις οδηγίες που αφορούν στον καθαρισμό του φούρνου και που περιγράφονται στην ενότητα «Καθαρισμός φούρνου και συντήρηση».

Επισκευές

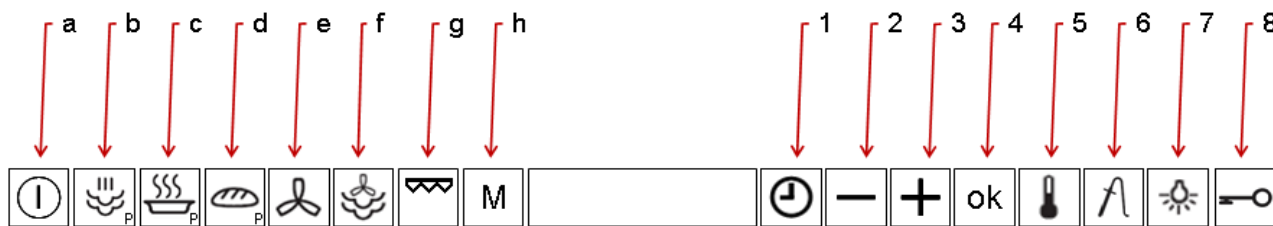
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, διακόπτετε την παροχή ρεύματος.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή ένα κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, ειδικά των τμημάτων που έχουν τάση, μπορούν να πραγματοποιηθούν μόνο από τεχνικούς που έχουν εξουσιοδότηση από τον κατασκευαστή.

Περιγραφή του φούρνου



- 1. – Γυαλί πόρτας
- 2. – Αναστολείς ασφαλείας
- 3. – Λυχνία
- 4. – Πίνακας ελέγχου
- 5. – Δίσκος ψησίματος
- 6. – Διάτρητος δίσκος ψησίματος
- 7. – Οδηγοί δίσκου
- 8. – Σχάρα

Πίνακας ελέγχου



Λειτουργίες:







- α. Έναρξη/διακοπή λειτουργίας (ON/OFF)
- β. Ατμός
- γ. Ανανέωση & Αποστείρωση
- δ. Μαγείρεμα "Profí"
- ε. Θερμός αέρας
- στ. Θερμός αέρας + Ατμός
- ζ. Γκριλ
- η. Λειτουργίες μνήμης (M1-M5)

Προγραμματισμός:

- 1. Λειτουργίες χρόνου
- 2. Μείον
- 3. Συν
- 4. Επιβεβαίωση (OK)
- 5. Θερμοκρασία
- 6. Θερμόμετρο κρέατος
- 7. Λυχνία
- 8. Μπλοκάρισμα ασφαλείας

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Περιγραφή λειτουργιών

Σύμβολο	Λειτουργία	Τρόφιμα
	Ατμός	Μαγείρεμα κάθε είδους λαχανικών, ρυζιού, δημητριακών και κρέατος. Εξαγωγή χυμού από μούρα. Ταυτόχρονη απόψυξη και μαγείρεμα λαχανικών..
	Αναζωογόνησης & αποστείρωση	Αναγέννηση φαγητών σε πιάτο και έτοιμων γευμάτων. Αποστείρωση/βράσιμο φρούτων.
	Μαγείρεμα "Profi"	Πρόστιμο ζαχαροπλαστικής και γλυκίσματα.
	θερμού αέρα	Ψήσιμο και ψήσιμο.
	Ατμός + θερμού αέρα	Μαγειρική γεύματα με ζεστό υγρό αέρα που κυκλοφορεί. Μαγείρεμα πατάτες, ρύζι. Υγρή γαρνίρισμα.
	εσχάρα	Το ψήσιμο στη σχάρα κρέας και τα ψάρια Το ψήσιμο στη σχάρα Πατάτες - κατεψυγμένα, απόψυξη και το ψήσιμο.

Βασικές ρυθμίσεις

Αρχικές ρυθμίσεις

Αφού συνδέσετε τον φούρνο ατμού με το ρεύμα για πρώτη φορά ή μετά από διακοπή ρεύματος, η ένδειξη της ώρας στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει υποδεικνύοντας πως η ώρα δεν είναι σωστή.

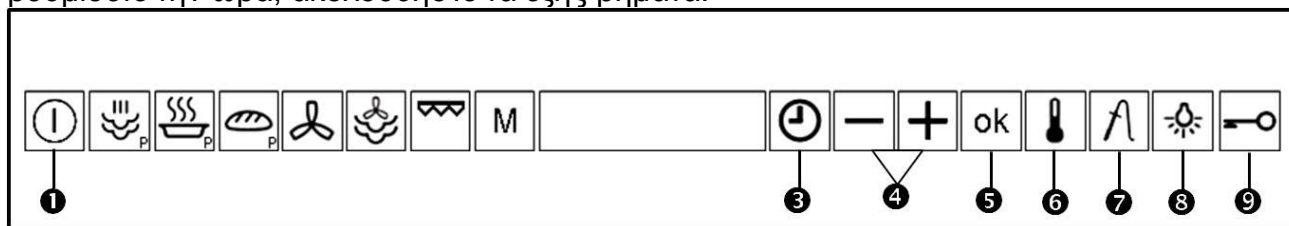
Ο φούρνος δεν μπορεί να λειτουργήσει εάν δεν ρυθμιστεί η ώρα, η παράμετρος σκληρότητας νερού και η βαθμονόμηση.

Για τη ρύθμιση της ώρας και της τιμής της παραμέτρου σκληρότητας νερού, ακολουθήστε τις οδηγίες στα επόμενα κεφάλαια.

Ρύθμιση της ώρας

Αφού συνδέσετε τον φούρνο ατμού με το ρεύμα για πρώτη φορά ή μετά από διακοπή ρεύματος, η ένδειξη της ώρας στην οθόνη θα αρχίσει να αναβοσβήνει υποδεικνύοντας πως η ώρα δεν είναι σωστή.

Για να ρυθμίσετε την ώρα, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

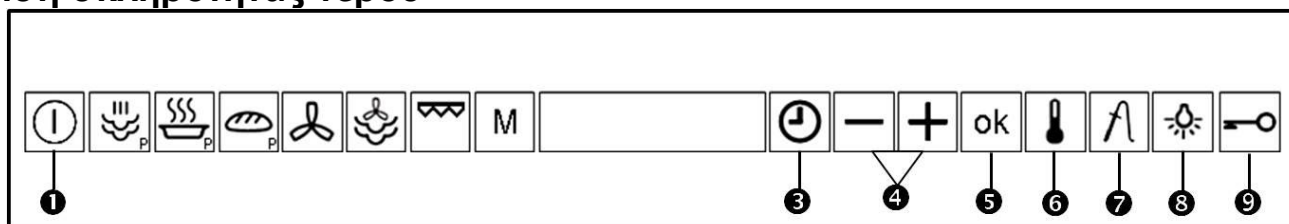


Για να ρυθμίσετε την ώρα, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο “Λειτουργία χρόνου”.
3. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❷ να επιλέξετε ⌚ τη λειτουργία.
4. Πατήστε το πλήκτρο OK ❸, για να επιβεβαιώσετε.

5. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❹ για να επιλέξετε την επιθυμητή ώρα.
6. Πατήστε το πλήκτρο OK ❺ για να επιβεβαιώσετε τις ώρες.
7. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❻ για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
8. Πατήστε το πλήκτρο OK ❼ για να επιβεβαιώσετε τα λεπτά.

Ρύθμιση σκληρότητας νερού



Η συσκευή διαθέτει ένα σύστημα που υποδεικνύει αυτόματα πότε πρέπει να γίνει αφαίρεση των ιζημάτων.

Το σύστημα μπορεί να βελτιστοποιηθεί για νοικοκυριά με πολύ μαλακό νερό (επίσης με χρήση μιας διάταξης αποσκλήρυνσης νερού) και πολύ σκληρό νερό, αλλάζοντας τις ρυθμίσεις χρήσης στο σχετικό εύρος σκληρότητας νερού (δείτε τον παρακάτω πίνακα).

Για να ρυθμίσετε την παράμετρο σκληρότητας νερού, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

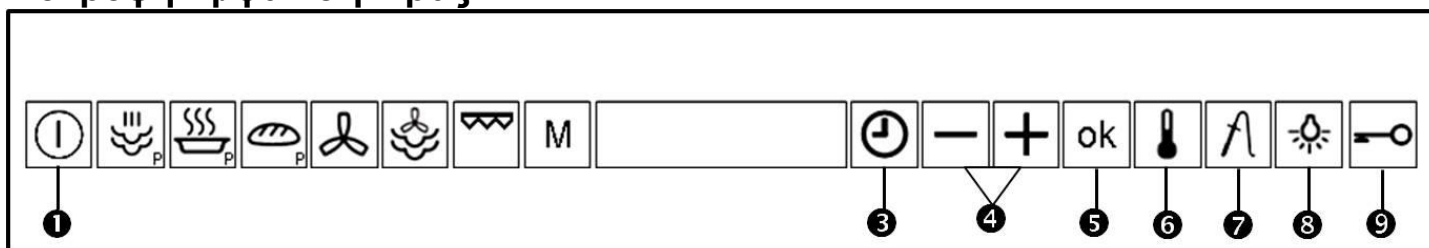
1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.

2. Πατήστε τα πλήκτρα “+” ❷ και OK ❸ ταυτόχρονα για να ρυθμίσετε τη σκληρότητα νερού. Επιλέξτε την επιθυμητή σκληρότητα νερού σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα. Η επιλεγμένη παράμετρος θα αρχίσει να αναβοσβήνει στην οθόνη (το βήμα 1 δεν είναι απαραίτητο εάν η συσκευή συνδέεται πρώτη φορά με το ρεύμα ή μετά από διακοπή ρεύματος).
3. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❹ για να ρυθμίσετε την παράμετρο. Ο φούρνος επιστρέφει στην κατάσταση “ON”.

Βασικές ρυθμίσεις

Τύπος	Σκληρότητα νερού				Οθόνη ενδείξεων
	Ca + Mg (ppm)	Αγγλικό βαθμοί [°eH]	Γαλλικό βαθμοί [°dF]	Γερμανικό βαθμοί. [°dH]	
Μαλακό νερό	0 έως 150	0 έως 11	0 έως 15	0 έως 8	SOFT
Μεσαίο νερό	151 έως 350	12 έως 25	16 έως 35	9 έως 20	MED
Σκληρό νερό	501 έως 500	26 έως 35	36 έως 50	21 έως 28	HARD

Απόκρυψη/Εμφάνιση Ώρας



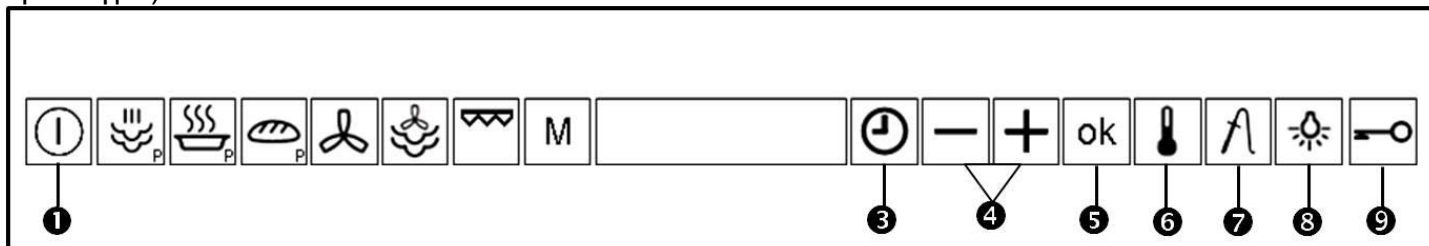
Εάν η ένδειξη της ώρας σας ενοχλεί, μπορείτε να την αποκρύψετε ως εξής:

1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας “Χρόνου” ❸.

3. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❹ για να μεταβείτε στη λειτουργία απόκρυψης ώρας ☒.
4. Πατήστε “OK” ❺ για επικύρωση.
5. Πιέστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❹ να επιλέξετε να εμφανίσετε ή να αποκρύψετε το ρολόι.
6. Πατήστε “OK” ❺ για επικύρωση.

Μπλοκάρισμα ασφαλείας

Η λειτουργία του φούρνου μπορεί να μπλοκαρισθεί (ώστε να μην χρησιμοποιηθεί από παιδιά, για παράδειγμα).



Για να μπλοκάρετε το φούρνο, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο “Μπλοκάρισμα ασφαλείας” ❹ για 3 δευτερόλεπτα. Το πλήκτρο “Μπλοκάρισμα

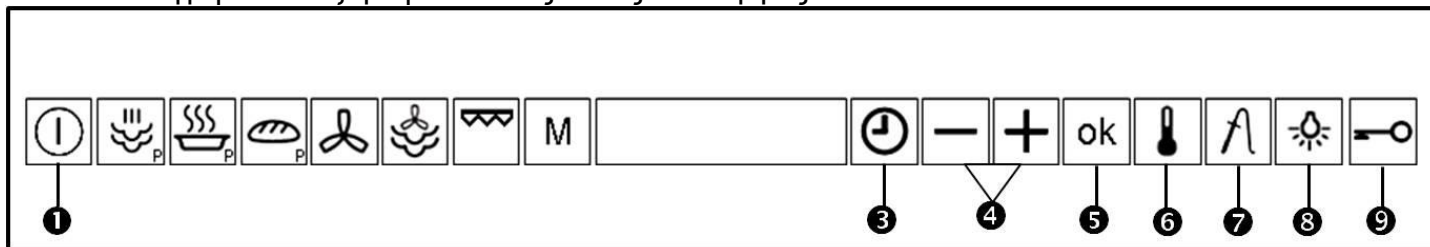
ασφαλείας” ανάβει και στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το εικονίδιο ενός κλειδιού. Ο φούρνος δεν θα λειτουργεί όσο παραμένει μπλοκαρισμένος.

3. Για να ξεμπλοκάρετε το φούρνο, επαναλάβετε την προηγούμενη διαδικασία.

Βασικές ρυθμίσεις

Χρονομετρητής

Ο χρονομετρητής λειτουργεί όπως ένας τυπικός χρονομετρητής κουζίνας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανά πάσα στιγμή και ανεξάρτητα από τις άλλες λειτουργίες.



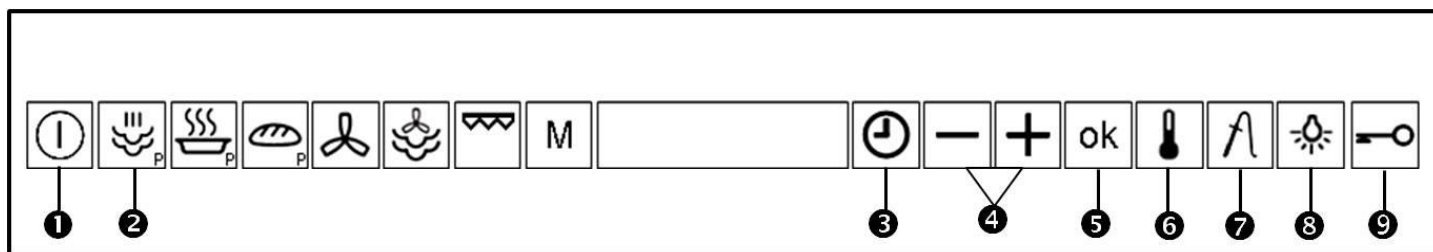
Για να ρυθμίσετε το χρονομετρητή, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας “Χρόνου” ❸.
3. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❹ για να μεταβείτε στη λειτουργία “χρονομετρητή” ❷.
4. Με το πλήκτρο “OK” ❺ επιβεβαιώστε την επιλεγμένη λειτουργία.
5. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❹ για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.
6. Πατήστε το πλήκτρο OK ❺ για επικύρωση. Ο χρονομετρητής αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση.
7. Όταν το χρονόμετρο φτάσει στο τέλος, ο φούρνος θα εκπέμπει τρεις σύντομες ηχητικές ειδοποιήσεις που θα επαναλαμβάνονται κάθε 30 δευτερόλεπτα, ενώ το πλήκτρο του χρονομετρητή θα αναβοσβήνει. Πατήστε το πλήκτρο “Χρόνου” ❸ για να ακυρώσετε τις ηχητικές ειδοποιήσεις.

Όσο ο χρονομετρητής μετρά, η λυχνία του χρονομετρητή είναι αναμμένη. Η οθόνη ενδείξεων και οι λυχνίες δείχνουν τα εξής:

1. Εάν καμία άλλη λειτουργία δεν βρίσκεται σε εξέλιξη, η οθόνη ενδείξεων δείχνει την αντίστροφη μέτρηση του χρονομετρητή και το πλήκτρο του χρονομετρητή είναι κόκκινο.
2. Εάν υπάρχει άλλη ενεργή λειτουργία, η οθόνη ενδείξεων και τα πλήκτρα δείχνουν τις φυσιολογικές παραμέτρους της λειτουργίας αυτής. Για να ελέγξετε το χρόνο που απομένει, πατήστε το πλήκτρο του χρονομετρητή. Η οθόνη ενδείξεων θα εμφανίσει το χρονομετρητή και θα επανέλθει στις ενδείξεις της λειτουργίας μετά από 5 δευτερόλεπτα ή αφού πατηθεί ξανά το πλήκτρο του χρονομετρητή. Όταν στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο χρονομετρητής, μπορείτε να αλλάξετε τον υπολειπόμενο χρόνο με τα πλήκτρα “-” και “+” ❹ σύμφωνα με την προηγούμενη διαδικασία.

Βασικές ρυθμίσεις



Ρύθμιση της διάρκειας μαγειρέματος

1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία και θερμοκρασία.
3. Πατήστε το πλήκτρο “Χρόνου” ❸.
4. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❹ για να μεταβείτε στη λειτουργία (χρόνος μαγειρέματος)

5. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺ για επικύρωση.
6. Επιλέξτε την επιθυμητή διάρκεια με τα πλήκτρα “-” και “+” ❹.
7. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺ για επικύρωση.
8. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του.

Ρύθμιση της λήξης μαγειρέματος

1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία και θερμοκρασία.
3. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺ για επικύρωση.
4. Πατήστε το πλήκτρο “Χρόνου” ❸.
5. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❹ για να μεταβείτε στη λειτουργία (τέλος χρόνου).

6. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺ για επικύρωση.
7. Επιλέξτε την επιθυμητή μαγείρεμα λήξης διάρκεια με τα πλήκτρα “-” και “+” ❹.
8. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺ για επικύρωση.
9. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του. Το σύμβολο «Χρόνου» αναβοσβήνει.

Αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Εάν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο με χρονοκαθυστέρηση, είναι δυνατό να συνδυάσετε τη διάρκεια και τη λήξη του μαγειρέματος. Η στιγμή έναρξης του μαγειρέματος, οπότε ο φούρνος θα συνδεθεί αυτόματα, προκύπτει από το συνδυασμό των δύο ρυθμίσεων και δεν μπορεί να ρυθμιστεί μόνη.

Παράδειγμα:

Η ώρα είναι 8:00 και στις 13:00 θέλω να βγάλω ένα ψητό από το φούρνο το οποίο πρέπει να ψηθεί για 90 λεπτά.

1. Ρυθμίστε τη διάρκεια μαγειρέματος σε 1:30 ώρα, ακολουθώντας τις οδηγίες του

κεφαλαίου “Ρύθμιση διάρκειας μαγειρέματος”.

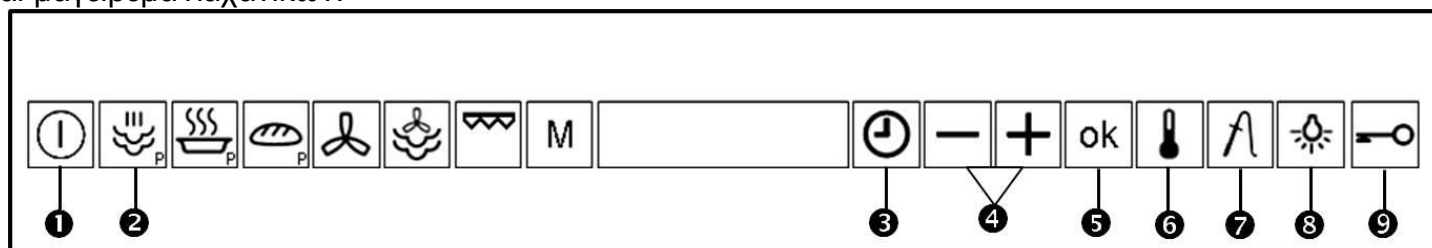
2. Στη συνέχεια αλλάξτε τη στιγμή λήξης του μαγειρέματος από τις 9:30 στις 13:00, ακολουθώντας τις οδηγίες στη “Ρύθμιση λήξης μαγειρέματος”.
3. Οι ρυθμίσεις γίνονται αποδεκτές αυτόματα.
4. Επιλέξτε λειτουργία μαγειρέματος ή συνταγή. Τέλος, εισάγετε το φαγητό στο φούρνο.

Ο φούρνος θα συνδεθεί στις 11:30 και θα ολοκληρώσει το μαγείρεμα στις 13:00.

Βασικές Λειτουργίες

Λειτουργία ατμού

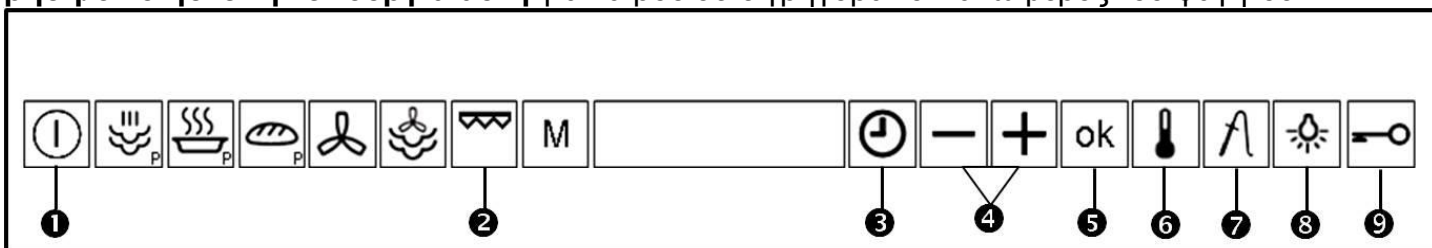
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή για να μαγειρέψετε κάθε είδους λαχανικά, ρύζι, δημητριακά και κρέας. Είναι επίσης κατάλληλη για την αποχύμωση μαλακών καρπών και για το ταυτόχρονο ξεπάγωμα και μαγείρεμα λαχανικών.



1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο “Λειτουργίας ατμού” ❷.
3. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺ εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις τιμές εργοστασιακής ρύθμισης (Θερμοκρασία - 100°C + Χρόνος 30 λεπτά).
4. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του. Εάν θέλετε να αλλάξετε τις παραμέτρους, προχωρήστε στο επόμενο βήμα.
5. Πατήστε το πλήκτρο “Θερμοκρασίας” ❻.
6. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με τα πλήκτρα “-” και “+”.
7. Πατήστε το πλήκτρο “OK” για επικύρωση. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του.
8. Πατήστε το πλήκτρο “Χρόνου” ⓸.
9. Πατήστε τα “-” και “+” κλειδιά □ και επιλέξτε το σύμβολο 🕒.
10. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺ για επικύρωση.
11. Επιλέξτε την επιθυμητή διάρκεια με τα πλήκτρα “-” και “+” ❹.
12. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του.

Γκριλ

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή για να ροδίσετε γρήγορα το πάνω μέρος του φαγητού.

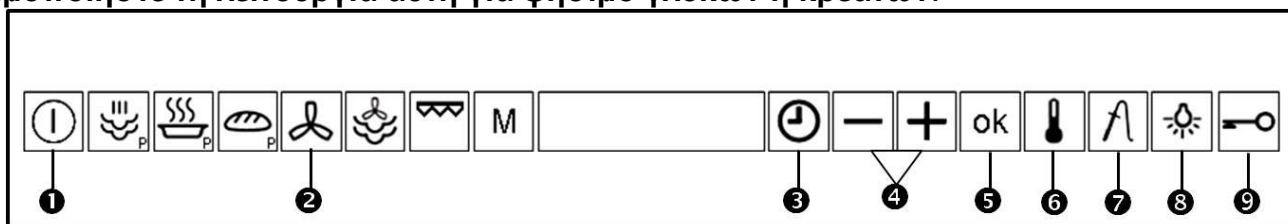


1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας “Γκριλ” ❷, εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις τιμές εργοστασιακής ρύθμισης (Θερμοκρασία - 100°C + Χρόνος 30 λεπτά).
3. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του. Εάν θέλετε να αλλάξετε τις παραμέτρους, προχωρήστε στο επόμενο βήμα.
4. Πατήστε το πλήκτρο “Θερμοκρασίας” ❻.
5. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με τα πλήκτρα “-” και “+”.
6. Πατήστε το πλήκτρο “OK” για επικύρωση. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του.
7. Πατήστε το πλήκτρο “Χρόνου” ⓸.
8. Πατήστε τα “-” και “+” κλειδιά □ και επιλέξτε το σύμβολο 🕒.
9. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺ για επικύρωση.
10. Επιλέξτε την επιθυμητή διάρκεια με τα πλήκτρα “-” και “+” ❹.
11. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του.

Ειδικές Λειτουργίες

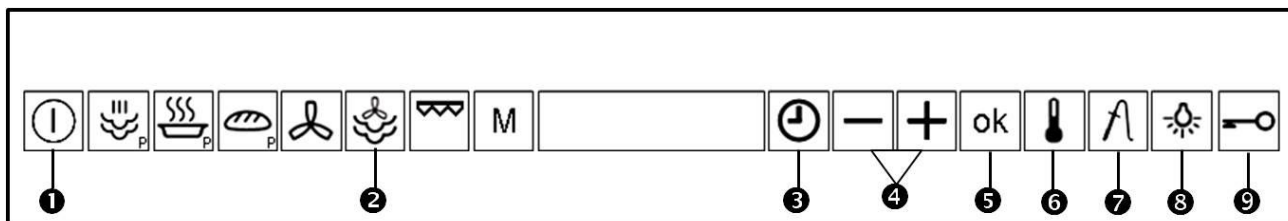
Θερμός αέρας

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή για ψήσιμο γλυκών ή κρεάτων.



1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας “Θερμού αέρα” ❷, εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις τιμές εργοστασιακής ρύθμισης (Θερμοκρασία - 100°C + Χρόνος 30 λεπτά).
3. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του. Εάν θέλετε να αλλάξετε τις παραμέτρους, προχωρήστε στο επόμενο βήμα.
4. Πατήστε το πλήκτρο “Θερμοκρασίας” ❸.
5. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με τα πλήκτρα “-” και “+”.
6. Πατήστε το πλήκτρο “OK” για επικύρωση. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του.
7. Πατήστε το πλήκτρο “Χρόνου” ❹.
8. Πατήστε τα “-” και “+” κλειδιά □ και επιλέξτε το σύμβολο [X].
9. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺ για επικύρωση.
10. Επιλέξτε την επιθυμητή διάρκεια με τα πλήκτρα “-” και “+” ❻.
11. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❽. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του.

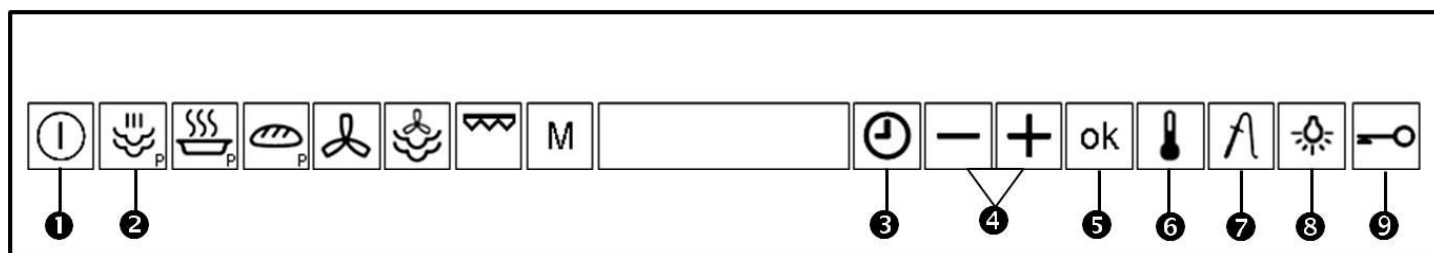
Θερμός αέρας + Λειτουργία ατμού







1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας “Θερμού αέρα + Ατμού” ❷, εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις τιμές εργοστασιακής ρύθμισης (Θερμοκρασία - 100°C + Χρόνος 30 λεπτά).
3. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του. Εάν θέλετε να αλλάξετε τις παραμέτρους, προχωρήστε στο επόμενο βήμα.
4. Πατήστε το πλήκτρο “Θερμοκρασίας” ❸.
5. Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία με τα πλήκτρα “-” και “+”.
6. Πατήστε το πλήκτρο “OK” για επικύρωση. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του.
7. Πατήστε το πλήκτρο “Χρόνου” ❹.
8. Πατήστε τα “-” και “+” κλειδιά □ και επιλέξτε το σύμβολο [X].
9. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❺ για επικύρωση.
10. Επιλέξτε την επιθυμητή διάρκεια με τα πλήκτρα “-” και “+” ❻.
11. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❽. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του.

Βασικές λειτουργίες

Λειτουργία ατμού – Αυτόματο μαγείρεμα



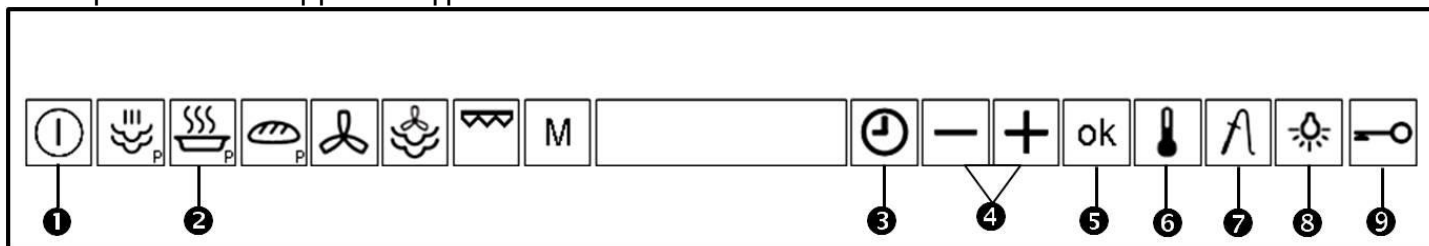
1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο “Λειτουργίας ατμού” ❷.
3. Πατήστε το πλήκτρο “+” για να εισέλθετε στο μενού “Λειτουργία ατμού – Αυτόματο μαγείρεμα”. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται οι παρακάτω ενδείξεις με τις διαθέσιμες λειτουργίες: *Λαχανικά, Ψάρι, Κρέας και Συνοδευτικά.*
4. Πατήστε το πλήκτρο “OK” για επικύρωση.
5. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία με τα πλήκτρα “-” και “+”.
6. Πατήστε το πλήκτρο “OK” για επικύρωση.

Λειτουργία	Πρόγραμμα	Τύπος τροφίμου	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (min.)
Λαχανικά 	A01	Μπρόκολο / “μπουκέτα”	100	20
	A02	Κουνουπίδι / “μπουκέτα”	100	25
	A03	Πατάτες / κομμάτια	100	25
	A04	Φασολάκια	100	15
	A05	Σπαράγγια	100	25
Ψάρι 	B01	Πέστροφα	80	25
	B02	Γαρίδα	90	15
	B03	Φιλέτο ψαριού	80	18
	B04	Μύδια	100	25
	B05	Αστακός	100	30
Κρέας 	C01	Στήθος κοτόπουλο	100	30
	C02	Καπνιστό χοιρινό μπούτι / κομμάτια	100	45
	C03	Γαλοπούλα εσκαλόπ	100	20
	C04	Χοιρινό φιλέτο, ολόκληρο	100	25
	C05	Λουκάνικα Βιέννης	90	15
Γαρνιτούρες 	D01	Ντάμπλινγκ γλυκιάς ζύμης	100	20
	D02	Ντάμπλινγκ ζύμης	100	25
	D03	Ντάμπλινγκ ψωμιού	100	30
	D04	Ρύζι	100	35
	D05	Φακές	100	40

Βασικές Λειτουργίες

Ανανέωση & Αποστείρωση

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία αυτή για να ανανεώσετε πιάτα και έτοιμα γεύματα, καθώς και για να αποστειρώσετε και να βράσετε φρούτα.



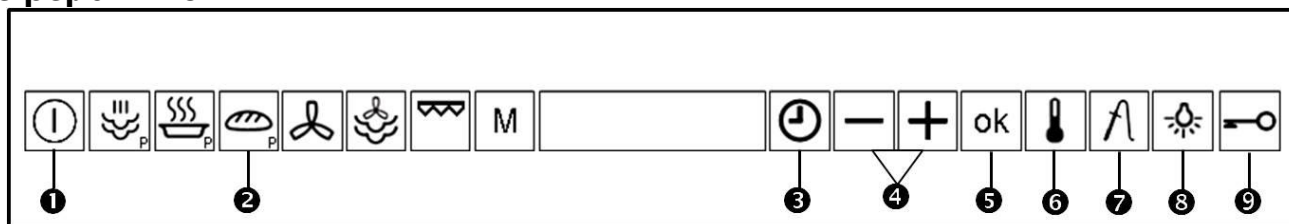
Ανανέωση & Αποστείρωση - Μενού

1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο “Ανανέωση & Αποστείρωση” ❷.
3. Πατήστε το πλήκτρο “+” ❸ για να εισέλθετε στο “Μενού Ανανέωσης & Αποστείρωσης”.
4. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❹ για επικύρωση.
5. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❺ για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
6. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❻ για επικύρωση. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του.




Λειτουργία	Πρόγραμμα	Είδος φαγητού	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	Οδηγίες
Ανανέωση	R 01	Πιάτα	100°C	13	Αφαιρέστε το καπάκι του κουτιού και τοποθετήστε στη σχάρα.
	R 02	Έτοιμα γεύματα / κατεψυγμένα	100°C	18	
Αποστείρωση	R 03	Φασόλια	100°C	35	Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες αναφέρονται σε δοχεία διατήρησης 1 λίτρου.
	R 04	Κεράσια	80°C	35	
	R 05	Δαμάσκηνα	90°C	35	
	R 06	Μπιμπερό και πιπίλες	100°C	12	Βάλτε τα (ανοιχτά) μπουκάλια και πιπίλες για το διάτρητο ταψί.

Ειδικές Λειτουργίες

Μαγείρεμα “Profi”



Μαγείρεμα “Profi” - Μενού

1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο Μαγείρεμα “Profi” ❷ για να εισέλθετε στο μενού.
3. Με το πλήκτρο “+” μπειτέ στο μενού Μαγείρεμα Profi”. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται οι παρακάτω ενδείξεις με τις διαθέσιμες λειτουργίες. Μαγείρεμα “Profi”, Ψωμί , Κέικ  και Ογκρατέν/Πίτσα .
4. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❸ για επικύρωση.
5. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❹ για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
6. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❸ για επικύρωση. Ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία του

Πίνακας για μαγείρεμα “Profi”

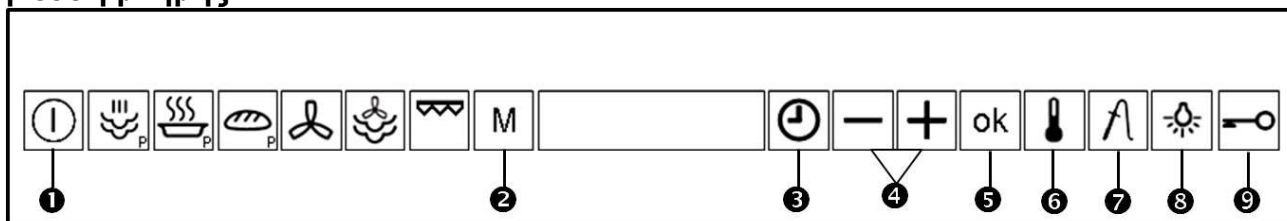
σύμβολο	Λειτουργία	Πρόγραμμα	Θερμοκρασία (°C)	Διάρκεια (λεπτά)
Ψωμ 	Κουλουράκια φούρνου	P01	200	12
	Κατεψυγμένα κουλουράκια	P02	200	20
	Νωπή ζύμη	P03	180	25
	Λευκό ψωμί	P04	190	50
	Ζυμωτό ψωμί	P05	200	40
	Μαύρο ψωμί	P06	200	60
	Ψωμί ολικής αλέσεως	P07	190	70
	Ψωμί με φρούτα	P08	180	70
Κέικ 	Κλασικό κέικ	P09	160	70
	Σφολιάτες	P10	200	20
	Τούρτες με παντεσπάνι	P11	170	40
	Τούρτες με φρούτα στην επιφάνεια	P12	170	50
	Τσίζκεϊκ	P13	150	70
Ογκρατέν/Πίτσα 	Ογκρατέν, φρέσκο	P14	160	60
	Ογκρατέν, προμαγειρεμένο	P15	160	50
	Μαγειρευτό, φρέσκο	P16	180	35
	Μαγειρευτό, προμαγειρεμένο	P17	180	30
	(δεν έχει εκχωρηθεί)	P18	220	15
	(δεν έχει εκχωρηθεί)	P19	230	15

Ειδικές Λειτουργίες

Λειτουργίες μνήμης (M1 - M5) M

Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται για την αποθήκευση και μετέπειτα χρήση πέντε διαφορετικών ρυθμίσεων.

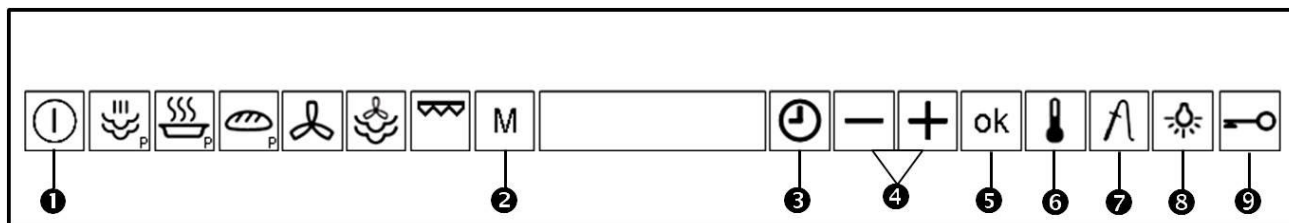
Αποθήκευση μνήμης



1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο “Λειτουργίας μνήμης” ❷ για 3 δευτερόλεπτα.
3. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❸ για να πλοηγηθείτε στο μενού και να επιλέξετε μία από τις διαθέσιμες μνήμες.
4. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❹ για επικύρωση.
5. Επιλέξτε μία λειτουργία που θέλετε να απομνημονεύσετε.
6. Πατήστε το πλήκτρο “Χρόνου” ❺.
7. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❻ για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.
8. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❼ για επικύρωση.
9. Πατήστε το πλήκτρο “Θερμοκρασίας” ❸ για να ορίσετε μία νέα θερμοκρασία.
10. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❸ για να ορίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
11. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❹ για επικύρωση.
12. Πατήστε το πλήκτρο “Λειτουργίας μνήμης” ❷ για 3 δευτερόλεπτα.
13. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❸ για να πλοηγηθείτε στο μενού και επιλέξτε για να επικυρώσετε την αποθήκευση της “M5” ή για να την ακυρώσετε.
14. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❹ για επικύρωση της επιλεγμένης λειτουργίας.

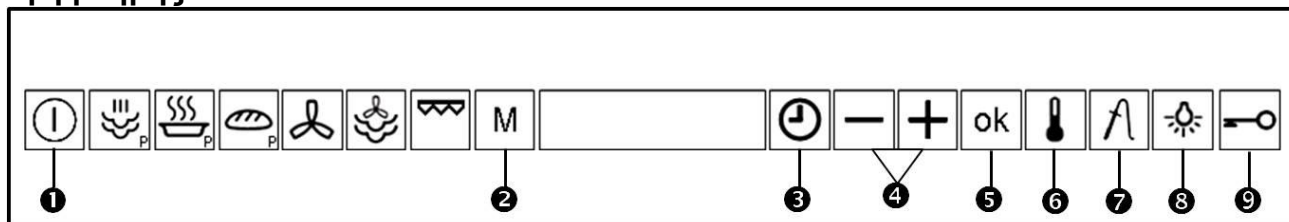
Ειδικές Λειτουργίες






Επιλογή μιας αποθηκευμένης μνήμης





1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο “Λειτουργίες μνήμης” ❷.
3. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❸ για να επιλέξετε την αποθηκευμένη μνήμη.
4. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❹ για επικύρωση.
5. Το σύστημα εισέρχεται στην κατάσταση **Εκτέλεσης** και ο φούρνος ξεκινά με τις παραμέτρους που έχουν αποθηκευτεί στην επιλεγμένη μνήμη.

Διαγραφή μνήμης



1. Πατήστε το πλήκτρο “On/Off” ❶ για να ενεργοποιήσετε το φούρνο.
2. Πατήστε το πλήκτρο “Λειτουργίες μνήμης” ❷.
3. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❸ να επιλέξετε την επιλογή  για να διαγράψετε τη μνήμη που θέλετε.
4. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❹ για επικύρωση.
5. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❺ για να πλοηγηθείτε στο μενού και να επιλέξετε τη μνήμη που θέλετε να διαγράψετε.
6. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❹ για επικύρωση.
7. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται τα σύμβολα  .
8. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❸ για να επιλέξετε  για να επικυρώσετε τη διαγραφή ή  για να την ακυρώσετε.
9. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❹ για επικύρωση.

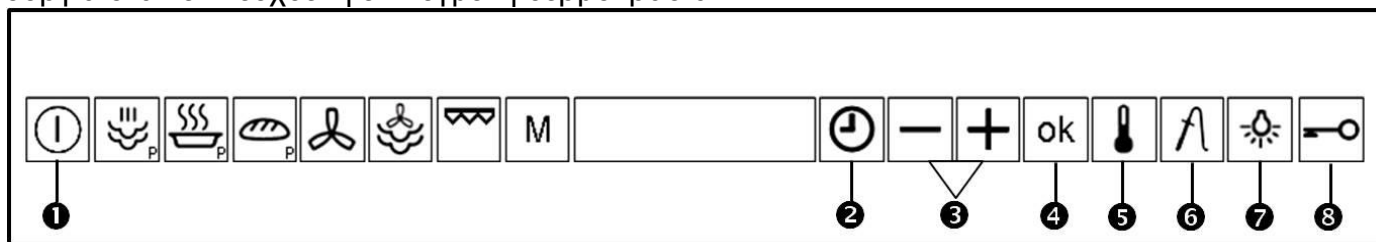
Διαγραφή όλων των μνημών

1. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❸ για να επιλέξετε το σύμβολο del.
2. Πατήστε το πλήκτρο “OK” ❹.
3. Πατήστε τα πλήκτρα “-” και “+” ❺ για να επιλέξετε  για να επικυρώσετε τη διαγραφή όλων των μνημών ή  για να την ακυρώσετε.
4. Ο φούρνος επιστρέφει στην κατάσταση “ON”.

Θερμόμετρο κρέατος

Θερμόμετρο κρέατος


Το θερμόμετρο κρέατος μετρά την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού και διακόπτει την ενεργή λειτουργία όταν επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία.



1. Εισάγετε το θερμόμετρο κρέατος στην υποδοχή στο εσωτερικό του φούρνου.

2. Πατήστε το πλήκτρο θερμόμετρο κρέατος ⑥.

3. Η οθόνη ενδείξεων, ανεξάρτητα από την υπάρχουσα κατάσταση ή λειτουργία, θα εμφανίσει την εξής ένδειξη με την εργοστασιακά επιλεγμένη θερμοκρασία "65°"

να αναβοσβήνει. 

4. Πατήστε τα πλήκτρα "–" και "+" ⑤ για να επιλέξετε μία νέα θερμοκρασία.

5. Η επιλογή είναι γραμμική από 35°C έως 99°C ανά ένα βαθμό.

6. Πατήστε το πλήκτρο "OK" ④ ή περιμένετε 10 δευτερόλεπτα για να επικυρώσετε την εργοστασιακά επιλεγμένη ή τη νέα θερμοκρασία. Το σύστημα επιστρέφει στην κατάσταση ή τη λειτουργία πριν από το βήμα

7. Όταν μία λειτουργία μαγειρέματος ενεργοποιηθεί, για παράδειγμα η λειτουργία Θερμού αέρα, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η παραμετροποιημένη θερμοκρασία του εσωτερικού και το σύμβολο της θερμοκρασίας που αναβοσβήνει (δείτε το κεφάλαιο) να εναλλάσσεται με την τρέχουσα θερμοκρασία που μετρά το θερμόμετρο κρέατος.

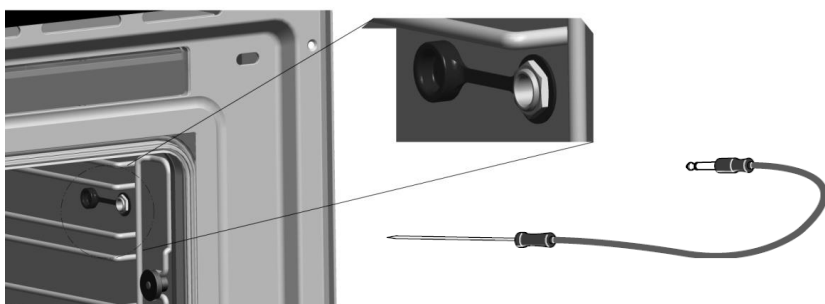




8. Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία που έχει ορίσει το θερμόμετρο κρέατος, η λειτουργία σταματά.

9. Όταν η λειτουργία σταματήσει, το σύστημα εισέρχεται σε κατάσταση ΛΗΞΗΣ.



Προειδοποίηση! Παρακαλείστε να καλύπτετε την υποδοχή στο εσωτερικό του φούρνου εφόσον δεν χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο φαγητού. Έτσι θα αποφευχθεί πιθανή φθορά της συσκευής.



Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το θερμόμετρο φαγητού που προτείνεται για τον συγκεκριμένο φούρνο!

Θερμόμετρο κρέατος – Συμβουλές Ρύθμιση (Ατμός + θερμού αέρα)

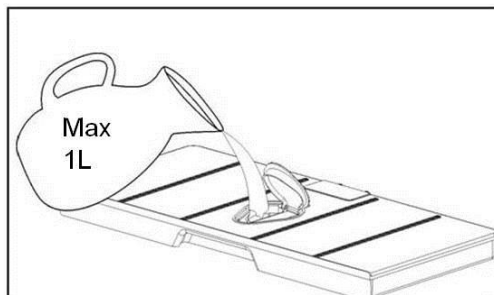
Προτείνουμε ότι η Combi-Steamer προθερμαίνεται μέχρις ότου η θερμοκρασία της κοιλότητας επιτυγχάνεται.

κρέας	Θερμοκρασία κοιλότητας °C	Θερμοκρασία Θερμόμετρο °C	Χρόνος (min)	επίπεδο	αξεσουάρ
Κόντρα φιλέτο, roast beef	200–210	53–58	40–50	2	
Βόειο ώμο	190–200	75–80	60–75	1	
μοσχαρίσια ωμοπλάτη	200–210	75–80	60–75		
χοιρινή ωμοπλάτη	180–200	78–82	60–90		

Τροφοδοσία νερού

Πλήρωση του δοχείου νερού

Το δοχείο νερού πρέπει να είναι πλήρες σε όλες τις λειτουργίες. Γεμίστε το δοχείο νερού με κρύο, φρέσκο πόσιμο νερό (περίπου 1L) και τοποθετήστε το στην υποδοχή που βρίσκεται πάνω από την κοιλότητα.



Ένδειξη επιπέδου νερού

Το περιεχόμενο του δοχείου νερού αρκεί κανονικά για μαγείρεμα διάρκειας 50-60 λεπτών.

Προειδοποίηση! Γεμίστε το δοχείο νερού **μόνον** κατά 0,5 λίτρο, ώστε να μην υπάρξει υπερχειλίση του νερού όταν αυτό θα αντληθεί στο δοχείο νερού. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΥΠΕΡΧΕΙΛΙΣΗΣ.**

Μήνυμα δοχείου νερού

Για να καταργήσετε την ένδειξη, τοποθετήστε σωστά το δοχείο νερού. Κένωση του δοχείου νερού Όταν η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας, το εναπομείνον νερό αντλείται και πάλι στο δοχείο νερού. Ενόσω γίνεται η άντληση του νερού, εμφανίζεται η ένδειξη «PUMP».

Η ένδειξη παραμένει έως ότου η θερμοκρασία του νερού φτάσει τους 75° C ώστε να μπορεί να αντληθεί στο δοχείο νερού

Προειδοποίηση: το νερό του δοχείου μπορεί να είναι ζεστό. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μετά την άντληση του νερού στο δοχείο νερού, εμφανίζεται η ένδειξη «DEP», η οποία απαιτεί τις ακόλουθες ενέργειες

- 1 Αφαιρέστε και αδειάστε το δοχείο νερού.
- 2 Στεγνώστε το δοχείο νερού και τοποθετήστε το και πάλι στην υποδοχή που βρίσκεται πάνω από την κοιλότητα. Καθαρίστε και στεγνώστε το θάλαμο μαγειρέματος.
- 3 Αφήστε ανοικτή την πόρτα της συσκευής ώστε ο θάλαμος μαγειρέματος να κρυώσει και να στεγνώσει πλήρως.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Συνιστάται να αφαιρείτε και να αδειάζετε το δοχείο νερού ύστερα από κάθε κύκλο μαγειρέματος. Έτσι προλαμβάνεται η ανάπτυξη βακτηριδίων και ο σχηματισμός ασβεστόλιθου μέσα στη συσκευή. Εάν ξεκινήσετε έναν νέο κύκλο μαγειρέματος χωρίς να αφαιρέσετε το νερό του δοχείου από τον φούρνο, ο φούρνος εμφανίζει την προειδοποίηση «DEP»

Η προειδοποίηση αυτή μπορεί να καταργηθεί πιέζοντας το κουμπί **Διακοπή** και ξεκινώντας έναν νέο κύκλο μαγειρέματος χωρίς να αφαιρέσετε και να αδειάσετε το δοχείο νερού.

Μαγείρεμα στο γκριλ

Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τη χρήση του γκριλ, χρησιμοποιείτε τη σχάρα που συνοδεύει τη συσκευή.

Τοποθετείτε τη σχάρα έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τις μεταλλικές επιφάνειες του θαλάμου του φούρνου, καθώς υπάρχει κίνδυνος δημιουργίας ηλεκτρικού τόξου, που μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

1. Όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά το γκριλ του φούρνου, παράγεται λίγος καπνός και μία μυρωδιά εξαιτίας των υλικών λίπανσης, τα οποία χρησιμοποιούνται στη διαδικασία κατασκευής του.
2. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, το κρύσταλλο της πόρτας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. **Μην επιτρέπεται στα παιδιά να πλησιάζουν.**
3. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου και η σχάρα

αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών.

4. Όταν το γκριλ χρησιμοποιείται για πολλή ώρα, είναι φυσιολογικό να σβήνουν προσωρινά οι αντιστάσεις, εξαιτίας του θερμοστάτη ασφαλείας.
5. **Σημαντικό!** Όταν το φαγητό πρόκειται να ψηθεί στο γκριλ ή να μαγειρευτεί εντός κάποιου μαγειρικού σκεύους, είναι σημαντικό να ελέγξετε αν το σκεύος αυτό είναι κατάλληλο για τέτοια χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών!
6. Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, μπορεί να πεταχτεί λίπος πάνω στις αντιστάσεις και να καεί. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και δεν αποτελεί ένδειξη δυσλειτουργίας.
7. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίζετε κάθε φορά το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματά του, ώστε να μην επικαλύπτονται από υπολείμματα.

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Χρόνος (λεπτά)	Οδηγίες
Ψάρι			
Πέρκα	800	18-24	Απλώστε ένα λεπτό στρώμα βουτύρου πάνω στο ψάρι. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το και προσθέστε τα καρυκεύματα.
Σαρδέλες/τριγλίδες	6-8 ψάρια	15-20	
Κρέας			
Λουκάνικα	6-8 τεμάχια	22-26	Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, τρυπήστε τα με ένα πηρούνι και γυρίστε τα.
Κατεψυγμένα χάμπουργκερ	3 τεμάχια	18-20	Γυρίστε 2 ή τρεις φορές
Χοιρινά παϊδιά (περίπου 3 cm πάχος)	400	25-30	Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, απλώστε λίγο ζωμό ή λάδι και γυρίστε τα.
Άλλα είδη			
Φρυγανισμένο ψωμί	4 τεμάχια	1½-3	Επιβλέπετε τη διαδικασία φρυγανίσματός του. Γυρίστε το.
Τοστ ή σάντουιτς	2 τεμάχια	5-10	Επιβλέπετε τη διαδικασία φρυγανίσματός του.

Ζεστάνετε το γκριλ για 2 λεπτά, πριν το χρησιμοποιήσετε. Εφόσον δεν υπάρχει λόγος μη χρήσης της, χρησιμοποιήστε τη σχάρα, που συνοδεύει τη συσκευή. Βάλτε τη σχάρα πάνω από ένα μπωλ, ώστε να πέφτουν εκεί οι ζωμοί και τα λίπη. Οι αναφερόμενοι χρόνοι είναι εντελώς ενδεικτικοί και μπορούν να κυμαίνονται σύμφωνα με τη σύσταση και την ποσότητα των τροφίμων, καθώς και αναλόγως των επιθυμητών αποτελεσμάτων. Το ψάρι και το κρέας θα είναι νοστιμότερα, αν, πριν ψηθούν, καλυφθούν με λίγο φυτικό λάδι, μυρωδικά και μπαχαρικά και αν

μαριναριστούν για λίγες ώρες. Προσθέστε το αλάτι μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος στο γκριλ.

Τα λουκάνικα δε θα ανοίξουν, αν, πριν ψηθούν, τρυπηθούν με ένα πηρούνι

Όταν περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος, ελέγξτε το φαγητό και, αν χρειάζεται, γυρίστε το από την άλλη.

Το γκριλ είναι ιδανικό για το μαγείρεμα λεπτών κομματιών κρέατος και ψαριού. Τα λεπτά κομμάτια κρέατος χρειάζεται να γυριστούν μόνο μία φορά, ενώ τα μεγαλύτερα πρέπει να γυριστούν αρκετές φορές

Μαγείρεμα κρέατος και γλυκών - Θερμός Αέρας

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Ισχύς (Watt)	Θερμοκρασία °C	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Ροσμπίφ	1000-1500	400	200	30-40	20	Σκεύος χωρίς καπάκι, γύρισμα 1x
Μπονφιλέ χοιρινού/ Χοιρινά παϊδάκια Χοιρινό ψητό	800-1000	200	180-190	50-60	20	Σκεύος χωρίς καπάκι, γύρισμα 1x
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1000/1200	400	200	30-40	10	Σκεύος χωρίς καπάκι. Στήθος γυρισμένο προς τα κάτω. Γύρισμα 1x.
Κοτόπουλο σε κομμάτια	500-1000	400	200	25-35	10	Σκεύος χωρίς καπάκι. Τοποθετείτε τα κομμάτια με την πέτσα προς τα κάτω. Γύρισμα 1x.
Ψητό μοσχαρίσιο	1500/2000	200	180	60-65	20	Σκεύος με καπάκι, γύρισμα 1-2x, μετά το γύρισμα συνεχίστε το μαγείρεμα χωρίς κάλυμμα
Ψητό βοδινό	1500-1800	200	200	80-90	20	Σκεύος με καπάκι, γύρισμα 1-2x

Συμβουλές για τον τρόπο ψησίματος

Γυρίστε τις μερίδες κρέατος όταν περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος. Όταν τελειώσει το ψητό, καλό είναι να μείνει για άλλα 20 λεπτά στον φούρνο, σε αδράνεια, και με κλειστή την πόρτα. Κάτα αυτόν τον τρόπο διανέμονται καλύτερα οι χυμοί του κρέατος.

Η θερμοκρασία και ο χρόνος ψησίματος εξαρτώνται από τον τύπο φαγητού και της αντίστοιχης ποσότητας.

Εάν δεν υπάρχει ένδειξη βάρους του ψητού στον πίνακα, διαλέξτε την ένδειξη που αντιστοιχεί στο αμέσως μικρότερο βάρος και αυξήστε την διάρκεια λειτουργίας.

Συμβουλές για τα σκεύη

Σιγουρευτείτε ότι το σκεύος χωράει στον φούρνο. Γυάλινα σκεύη που καίνε θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω σε ένα στεγνό πανί κουζίνας. Υπάρχει κίνδυνος να ραγίσει και να σπάσει το γυαλί αν τοποθετηθούν σε κρύες ή βρεγμένες επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας για να αποσύρετε τα σκεύη από τον φούρνο

Μαγείρεμα κρέατος και γλυκών - Θερμός Αέρας

Ψήσιμο και μαγείρεμα

Φαγητό	Σκεύος	Επίπεδο	Θερμοκρασία	Χρόνος(λεπτά)
Καρυδόπιπτα	Φόρμα με τρύπα	1	170/180	30/35
Τάρτα με φρούτα	Φόρμα με αφαιρούμενη βάση Ø 28 εκ.	2	150/160	35/45
Κέικ	Φόρμα με τρύπα	1	170/190	30/45
Αλμυρές τάρτες	Χαμηλό γυάλινο ταψί	2	160/180	50/70
Απλό κέικ	Φόρμα με αφαιρούμενη βάση Ø 26 εκ.	1	160/170	40/45
Κορμός	Γυάλινη φόρμα για γλυκά	2	110	35/45
Γλυκό με κεράσι	Γυάλινη φόρμα για γλυκά	2	170/180	35/45

Συμβουλές για τα σκεύη γλυκών

Οι φόρμες που χρησιμοποιούνται περισσότερο είναι οι μαύρες μεταλλικές. Αν χρησιμοποιήσετε επιπλέον τον φούρνο μικροκυμάτων, χρησιμοποιήστε γυάλινες, κεραμικές ή πλαστικές φορμες ζαχαροπλαστικής. Οι φόρμες πρέπει να είναι ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 250°C. Αν χρησιμοποιήσετε αυτό το είδος σκευών, τα γλυκά ξεροψήνονται λιγότερο.

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος του γλυκού εξαρτάται από την ποιότητα και ποσότητα της ζύμης. Την πρώτη φορά, δοκιμάστε με μία χαμηλότερη τιμή και την επόμενη τροποποιήστε σε μία υψηλότερη αν χρειάζεται. Μια χαμηλή τιμή επιτρέπει πιο ομοιόμορφο ψήσιμο. Τοποθετήστε πάντα την φόρμα στο κέντρο της βάσης ή πάνω στο περιστρεφόμενο πιάτο.

Ενδείξεις για το ψήσιμο

Πως να επαληθεύσετε ότι το γλυκό είναι έτοιμο:

Τρυπήστε το γλυκό στο πιο ψηλό σημείο του με μία οδοντογλυφίδα. Αν η ζύμη δεν κολλάει στην οδοντογλυφίδα, το γλυκό είναι έτοιμο.

Το γλυκό σκουραίνει υπερβολικά:

Την επόμενη φορά διαλέξτε μία πιο χαμηλή θερμοκρασία και αφήστε το γλυκό να ψηθεί για περισσότερη ώρα.

Το γλυκό ξεραίνεται υπερβολικά:

Κάντε μικρές τρύπες στο έτοιμο γλυκό με μία οδοντογλυφίδα. Ρίξτε από πάνω χυμό ή αλκοολούχο ποτό. Την επόμενη φορά, αυξήστε την θερμοκρασία περίπου 10° και ελατώστε τον χρόνο ψησίματος.

Το γλυκό δεν ξεκολλάει από το σκεύος:

Αφήστε το γλυκό να κρυώσει για 5/10 λεπτά μετά το ψήσιμο, έτσι ξεκολλάει πιο εύκολα από το ταψί. Αν παρ'όλα αυτά δεν ξεκολλάει, περάστε με προσοχή ένα μαχαίρι από τον εσωτερικό περίγυρω της φόρμας. Την επόμενη φορά, αλοιψτε καλά την φόρμα.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Όταν σκοπεύετε να φτιάξετε περισσότερο από ένα γλυκό, ενδουκνύεται να τα ψήσετε το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμη ζεστός και επομένως ελατώνεται ο χρόνος ψησίματος του δεύτερου γλυκού.

Χρησιμοποιήστε κατά προτίμηση σκουρόχρωμες φόρμες, χρωματισμένες ή με σμάλτο μαύρο, γιατί απορροφούν καλύτερα την θερμότητα.

Σε περιπτώσεις όπου η διάρκεια ψησίματος είναι αρκετά μεγάλη, μπορείτε να σβήσετε τον φούρνο 10 λεπτά πριν από την λήξη του χρόνου ψησίματος και να εκμεταλλευτείτε την απομείνουσα θερμότητα για να τελειώσετε το ψήσιμο.

Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία...

Διακοπή του κύκλου μαγειρέματος

Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος οποτεδήποτε πιέζοντας το κουμπί **Διακοπή** μία φορά.

Ο φούρνος διαθέτει λειτουργία μείωσης του ατμού, η οποία ενεργοποιείται όταν πιεστεί το κουμπί **Διακοπή** για τη βαθμιαία απελευθέρωση του ατμού από την κοιλότητα, ώστε να μην υπάρξει βίαιη έξοδος ατμού όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής.

Η λειτουργία αυτή διαρκεί περίπου 3 λεπτά και κατά τη διάρκειά της στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**VAP**».

Προειδοποίηση! Όταν ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια ή στο τέλος ενός κύκλου μαγειρέματος, προσέξτε τη ροή ζεστού αέρα ή/και ατμού που εξέρχεται από το θάλαμο μαγειρέματος. Σταθείτε σε απόσταση ή στο πλάι της συσκευής για την αποφυγή εγκαυμάτων.

Στο σημείο αυτό:

- Η παραγωγή ατμού διακόπτεται.
- Τα τοιχώματα της κοιλότητας και το δοχείο νερού είναι ακόμη πολύ ζεστά. **Κίνδυνος εγκαυμάτων!**
- Ο χρονοδιακόπτης σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος λειτουργίας (εάν ρυθμίστηκε).

Εάν θέλετε, στο σημείο αυτό μπορείτε:

1. να γυρίσετε ή να ανακατέψετε το φαγητό για να βεβαιωθείτε ότι θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
2. να αλλάξετε τις παραμέτρους μαγειρέματος.

Για να ξεκινήσετε και πάλι τη διαδικασία, κλείστε την πόρτα και πιέστε το κουμπί **Έναρξη**.

Μεταβολή παραμέτρων

Οι παράμετροι λειτουργίας (χρόνος και θερμοκρασία) μπορεί να τροποποιηθεί μόνο όταν η διαδικασία μαγειρέματος έχει διακοπεί από ενεργώντας ως εξής:

1. Για μεταβολή του χρόνου, πιέστε τα κουμπιά «+» και «-». Ο νέος χρόνος που ορίσατε ισχύει αμέσως.

2. Για μεταβολή της θερμοκρασίας, πιέστε το κουμπί επιλογής της θερμοκρασίας και η ένδειξη και η αντίστοιχη λυχνία θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Αλλάξτε την παράμετρο πιέζοντας τα κουμπιά «+» και «-» και επιβεβαιώστε πιέζοντας και πάλι το κουμπί επιλογής της θερμοκρασίας.

Ακύρωση του κύκλου μαγειρέματος

Στο τέλος της ορισμένης διάρκειας ή όταν πιέσετε το κουμπί **Διακοπή** για να τελειώσετε τον κύκλο μαγειρέματος, ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία μείωσης του ατμού.

Η λειτουργία αυτή συνίσταται στη βαθμιαία απελευθέρωση του ατμού από την κοιλότητα, ώστε να μην υπάρξει βίαιη έξοδος ατμού όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής.

Λήξη του κύκλου μαγειρέματος

Στο τέλος της ορισμένης διάρκειας ή όταν πιέσετε το κουμπί **Διακοπή** για να τελειώσετε τον κύκλο μαγειρέματος, ο φούρνος ξεκινά τη λειτουργία μείωσης του ατμού..

Η λειτουργία αυτή συνίσταται στη βαθμιαία απελευθέρωση του ατμού από την κοιλότητα, ώστε να μην υπάρξει βίαιη έξοδος ατμού όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής..

Η λειτουργία αυτή διαρκεί περίπου 3 λεπτά και κατά τη διάρκειά της στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «**VAP**»..

Στο τέλος της διαδικασίας, θα ακούσετε 3 ηχητικά σήματα και θα δείτε να εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη «**End**».

Προειδοποίηση! Όταν ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια ή στο τέλος ενός κύκλου μαγειρέματος, προσέξτε τη ροή ζεστού αέρα ή/και ατμού που εξέρχεται από το θάλαμο μαγειρέματος. Σταθείτε σε απόσταση ή στο πλάι της συσκευής για την αποφυγή εγκαυμάτων.

Τα ηχητικά σήματα επαναλαμβάνονται κάθε 30 δευτερόλεπτα έως ότου ανοίξετε την πόρτα ή πιέσετε το κουμπί **Διακοπή**.

Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία...

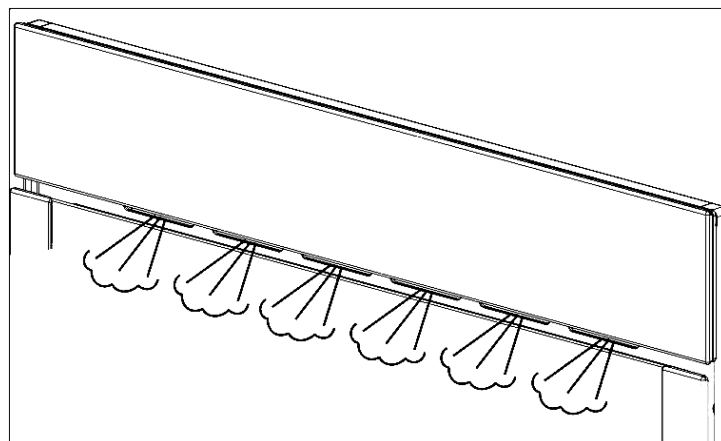
Ο ανεμιστήρας ψύξης θα συνεχίσει να λειτουργεί για κάποιο χρόνο μετά την απενεργοποίηση της συσκευής. Η λειτουργία αυτή είναι φυσιολογική και σκοπός της είναι η μείωση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φούρνου. Όταν εμφανισθεί στην οθόνη η λέξη «DEP», το νερό έχει αντληθεί και μπορείτε να αφαιρέσετε το δοχείο νερού.

Αφαιρέστε το δοχείο νερού και στεγνώστε το καλά. Αφήστε το θάλαμο μαγειρέματος να κρυώσει για λίγο και στη συνέχεια καθαρίστε και στεγνώστε τον με ένα πανί. Η πόρτα πρέπει να μείνει ανοικτή για κάποιο διάστημα ώστε η συσκευή να στεγνώσει πλήρως.

Ροή ατμού

Είναι φυσιολογικό να έχουμε μια διακοπτόμενη ροή, βγαίνοντας από το μέτωπο του φούρνου.

Αυτό είναι ιδιαίτερα αισθητή στη διάρκεια του χειμώνα ή σε περιβάλλοντα υψηλής υγρασίας.



Υπολοιπόμενο νερό στον φούρνο

Για να μειώσετε την ποσότητα του υπολοιπόμενου νερού στον φούρνο, σας συνιστούμε να τοποθετήσετε ένα ταψί στο κάτω επίπεδο του φούρνου. Τα υγρά που βγαίνουν από το φαγητό αρχίζουν να στάζουν, μειώνοντας το υπολοιπόμενο νερό στην συσκευή. Το υπολοιπόμενο νερό μπορεί εύκολα να καθαριστεί με ένα πανί.

Προσοχή! Η ποσότητα του υπολειμματικού νερού μπορεί να ποικίλλει, ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος ή στην ποσότητα των τροφίμων.

Χρήση, πίνακες και συμβουλές

Χρήση των εξαρτημάτων

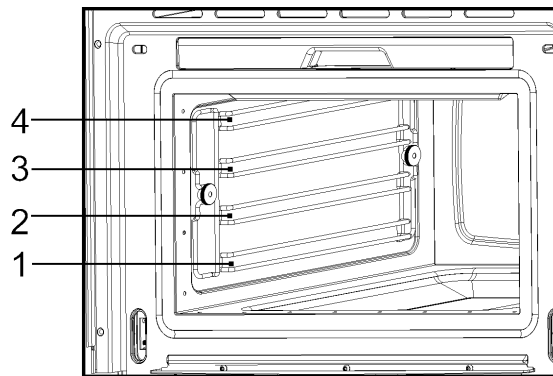
Το διάτρητο δοχείο είναι κατάλληλο για το μαγείρεμα φρέσκων ή καταψυγμένων λαχανικών, κρεάτων και πουλερικών. Σε αυτήν την περίπτωση, είναι σημαντικό να γίνει εισαγωγή του μη διάτρητου δοχείου στο πρώτο επίπεδο. Με αυτό τον τρόπο, τα υγρά που πέφτουν συλλέγονται και δε λερώνεται η συσκευή. Το διάτρητο δοχείο με το φαγητό θα πρέπει να τοποθετηθεί στο δεύτερο επίπεδο.

Το μη διάτρητο δοχείο χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα στον ατμό ευαίσθητων τροφίμων, όπως κομπόστες και τάρτες.

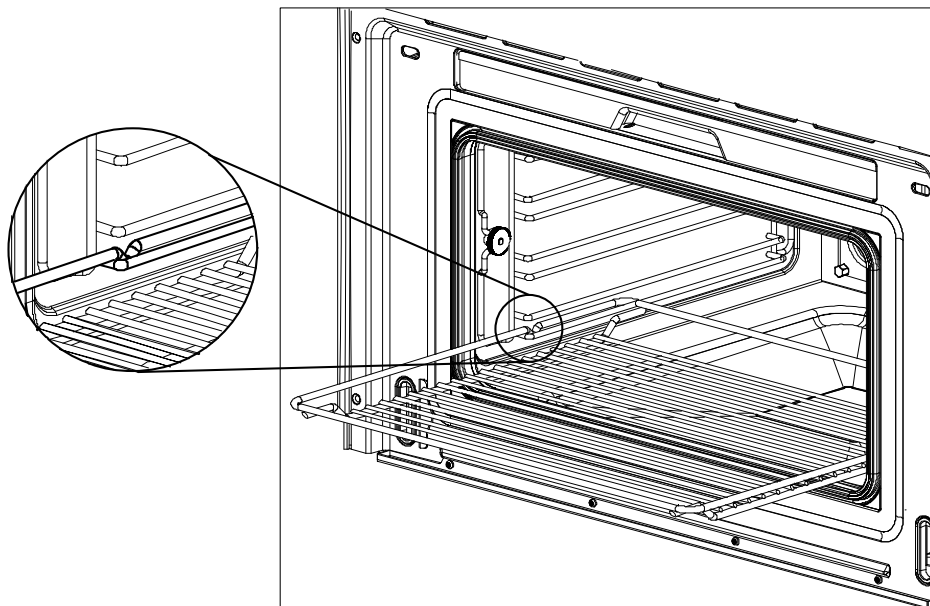
Η σχάρα χρησιμοποιείται στο μαγείρεμα με μικρά σκεύη, όπως για παράδειγμα μπολ επιδόρπιων και για το ζέσταμα φαγητών σε πιάτα.

Για πιο ακριβείς πληροφορίες, ανατρέξτε στους πίνακες.

Οι προτεινόμενες τιμές για τους χρόνους και τις θερμοκρασίες είναι ενδεικτικές. Οι πραγματικοί χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με τον τύπο και την ποιότητα των τροφίμων.



Για να αφαιρέσετε τη σχάρα, ανασηκώστε την ελαφρά μπροστά όταν οι αναστολείς ασφαλείας συνδεθούν στα πλαινά του φούρνου (δείτε την εικόνα).



Συστήνεται χρήση της σχάρας μαζί με το δίσκο ψησίματος για το μαγείρεμα τροφίμων που ενδέχεται να στάξουν.

Χρήση, πίνακες και συμβουλές

(Αυτή η πληροφορία μπορεί να διαφέρουν.)

Μαγείρεμα με ατμό - Ψάρι

Ψάρι	Ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	Σκεύος	Επίπεδο
Τσιπούρα	800-1.200 γρ.	80	30-40	Διάτρητο	2
Πέστροφα	4 x 250 γρ.	80	20-25	Διάτρητο	2
Φιλέτο σολομού	500-1.000 γρ.	80	15-25	Διάτρητο	2
Μεγάλη πέστροφα	1000-1.200 γρ.	80	25-35	Διάτρητο	1/2
Γαριδομάνες	500-1.000 γρ.	80	15-20	Διάτρητο	2
Μύδια με πράσινο κέλυφος	1000-1.500 γρ.	100	25-35	Διάτρητο	2
Φιλέτο γλώσσας	500-1.000 γρ.	80	20-25	Διάτρητο	2
Αχιβάδες	500-1.000 γρ.	100	10-20	Διάτρητο	2
Αστακός	800-1.200 γρ.	100	25-30	Διάτρητο	1/2
Φιλέτο μπακαλιάρου	1000-1.200 γρ.	80	20-25	Διάτρητο	2
Μπλε μύδια	1000-1.200 γρ.	100	15-25	Διάτρητο	2
Λιμνίσια πέστροφα	4 x 250 γρ.	80	25-30	Διάτρητο	2
Μπακαλιάρος	1000-1.200 γρ.	80	20-25	Διάτρητο	2
Φιλέτο τόνου	500-1.000 γρ.	80	15-20	Διάτρητο	2
Πέρκα	4 x 250 γρ.	80	25-30	Διάτρητο	2

Μαγείρεμα με ατμό - Κρέας

Κρέας	Ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	Σκεύος	Επίπεδο
Φτερούγες κοτόπουλο	4-10	100	40-45	Διάτρητο	2
Στήθος κοτόπουλο	4-6	100	25-35	Διάτρητο	2
Καπνιστό χοιρινό	500-1.000 γρ.	100	40-50	Διάτρητο	2
Σκαλοπίνια γαλοπούλας	4-8	100	20-25	Διάτρητο	2
Χοιρινό φιλέτο, ολόκληρο	4-8	100	20-30	Διάτρητο	2
Λουκάνικα		80-100	10-15	Διάτρητο	2

Χρήση, πίνακες και συμβουλές

Μαγείρεμα με ατμό - Αυγά

Αυγά	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	Σκεύος	Επίπεδο
Αυγά σε ποτήρι	100	10-15	Σχάρα	2
Αυγά, σκληρά	100	15	Σχάρα	2
Αυγά, μελάτα	100	10-12	Σχάρα	2

Μαγείρεμα με ατμό - Ορεκτικά

Ορεκτικά	Ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	Σκεύος	Επίπεδο
Κριθαράκι + Υγρό	200 γρ. + 400 κ.εκ.	100	30-35	Σχάρα, γυάλινο μπολ	2
Σιμιγδάλι + Υγρό	200 γρ. + 300 κ.εκ.	100	10-20	Σχάρα, γυάλινο μπολ	2
Φακές + Υγρό	200 γρ. + 375 κ.εκ.	100	20-50	Σχάρα, γυάλινο μπολ	2
Ρύζι + υγρό	200 γρ. + 250 κ.εκ.	100	25-40	Σχάρα, γυάλινο μπολ	2

Μαγείρεμα με ατμό - Τάρτες

Τάρτες	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	Σκεύος	Επίπεδο
Γλυκιά τάρτα	100	20-30	Όχι διάτρητο	2
Γλυκιά τάρτα με προζύμι	100	15-20	Όχι διάτρητο	2
Τάρτα με προζύμι	100	15-25	Όχι διάτρητο	2
Τάρτα ψωμιού	100	20-25	Όχι διάτρητο	2
Τάρτα βρασμένη σε πετσέτα	100	25-30	Όχι διάτρητο	2

Χρήση, πίνακες και συμβουλές

Μαγείρεμα με ατμό - Λαχανικά

Λαχανικά		Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	Σκεύος	Επίπεδο
Μελιτζάνες	σε τεμάχια	100	15-20	Διάτρητο	2
Φασόλια		100	35-45	Διάτρητο	2
Μπρόκολο	άνθη με κοτσάνι	100	25-30	Διάτρητο	2
Μπρόκολο	άνθη χωρίς κοτσάνι	100	15-20	Διάτρητο	2
Κουνουπίδι	άνθη	100	25-30	Διάτρητο	2
Κουνουπίδι	ολόκληρο κεφάλι	100	40-45	Διάτρητο	1
Μπιζέλια		100	30-35	Διάτρητο	2
Μάραθο	σε λωρίδες	100	15-20	Διάτρητο	2
Μάραθο	κομμένο στη μέση	100	20-30	Διάτρητο	2
Πατάτες με τη φλούδα	ολόκληρες, πολύ μικρές	100	20-25	Διάτρητο	2
Πατάτες με τη φλούδα	ολόκληρες, πολύ μεγάλες	100	45-50	Διάτρητο	2
Πατάτες χωρίς τη φλούδα	σε κομμάτια	100	20-25	Διάτρητο	2
Ρέβα	σε ράβδους	100	20-25	Διάτρητο	2
Πράσινα φασολάκια		100	15-20	Διάτρητο	2
Καρότα	σε φέτες	100	25-30	Διάτρητο	2
Καλαμπόκι ολόκληρο		100	50-60	Διάτρητο	2
Πιπεριές για γέμισμα	σε λωρίδες	100	12-15	Διάτρητο	2
Καυτερές πιπεριές		100	12-15	Διάτρητο	2
Μανιτάρια	σε τέταρτα	100	12-15	Διάτρητο	2
Πράσο	σε φέτες	100	10-12	Διάτρητο	2
Λαχανάκια Βρυξελλών		100	25-35	Διάτρητο	2
Σέλινο	σε λωρίδες	100	15-20	Διάτρητο	2
Σπαράγγια		100	20-35	Διάτρητο	2
Σπανάκι		100	12-15	Διάτρητο	2
Μίσχοι σέλινου		100	25-30	Διάτρητο	2
Κολοκυθάκι	σε φέτες	100	12-18	Διάτρητο	2

Χρήση, πίνακες και συμβουλές

Επιδόρπια

Επιδόρπια	Ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	Σκεύος	Επίπεδο
Κομπόστα μήλου	500-1.500 γρ.	100	15-25	Όχι διάτρητο	2
Κομπόστα αχλαδιού	500-1.500 γρ.	100	25-30	Όχι διάτρητο	2
Κρεμ μπρουλέ		80	20-25	Σχάρα - μπολ	2
Κρέμα καραμελέ		80	25-30	Σχάρα - μπολ	2
Γιαούρτι		40	4-6 ώρες	Σχάρα - μπολ	2
Κομπόστα ροδάκινο	500-1.500 γρ.	100	15-20	Όχι διάτρητο	2

Φρούτα (Αποστείρωση/Βράσιμο)

Φρούτο	Ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	Σκεύος	Επίπεδο
Αχλάδια	4-6 ποτήρια 1 λίτρου	100	30-35	Σχάρα	1
Κεράσια	4-6 ποτήρια 1 λίτρου	80	30-35	Σχάρα	1
Ροδάκινα	4-6 ποτήρια 1 λίτρου	80	30-35	Σχάρα	1
Δαμάσκηνα	4-6 ποτήρια 1 λίτρου	80	30-35	Σχάρα	1

Ζέσταμα

Ζέσταμα	Ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	Σκεύος	Επίπεδο
Φαγητό σε πιάτο	1-2	100	12-15	Σχάρα	2
Φαγητό σε πιάτο	3-4	100	15-20	Σχάρα	2
Έτοιμα γεύματα		100	15-20	Σχάρα	2

Ζεμάτισμα

Λαχανικά	Ποσότητα	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	Σκεύος	Επίπεδο
π.χ. Φασόλια, Πράσο		100	10-12	Διάτρητο	2
Κατσαρό λάχανο	1.000-2.000 γρ.	100	12-16	Διάτρητο	2
Κραμπολάχανο	10-20	100	12-15	Διάτρητο	2
Λευκό λάχανο, ολόκληρο	2.000-2.500 γρ.	100	30-45	Διάτρητο	1
Ντομάτες, ξεφλουδισμένες		80	12	Σχάρα	2

Χρήση, πίνακες και συμβουλές

Απόψυξη

Λαχανικά/Ορεκτικά	Θερμοκρασία °C	Χρόνος σε λεπτά	Σκεύος	Επίπεδο	
Μπρόκολο	άνθη με κοτσάνι	100	15-20	Διάτρητο	2
Ανάμεικτα λαχανικά		100	15-20	Διάτρητο	2
Φύλλα από σπανάκι	μερίδες	100	10-15	Όχι διάτρητο	2
Κουνουπίδι	άνθη	100	15-20	Διάτρητο	2
Μπιζέλια		100	15-25	Διάτρητο	2
Κατσαρό λάχανο	μεγαλύτερη μερίδα	100	25-35	Όχι διάτρητο	2
Καρότα	σε φέτες	100	15-20	Διάτρητο	2
Λαχανάκια Βρυξελλών		100	20-25	Διάτρητο	2
Σπαράγγια		100	25-30	Διάτρητο	2
Έτοιμα γεύματα		100	όσο χρειάζεται	Σχάρα	2
Ψωμί		100	10-25	Σχάρα	2
Ρύζι		100	15-25	Όχι διάτρητο	2
Φακές		100	15-20	Όχι διάτρητο	2
Νουντλς		100	15-20	Όχι διάτρητο	2

Μαγείρεμα δύο επιπέδων

Μερικές προτάσεις:

Κατά το μαγείρεμα σε δύο επίπεδα, τα εξαρτήματα θα πρέπει να τοποθετούνται πάντα στο 2^ο ή 3^ο επίπεδο και στο 1^ο επίπεδο.

Οι διαφορετικοί χρόνοι μαγειρέματος ελέγχονται ως εξής:

Τα τρόφιμα που χρειάζονται μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος θα πρέπει να τοποθετούνται στο πάνω μέρος του φούρνου. Τα τρόφιμα με μικρότερο χρόνο μαγειρέματος θα πρέπει να τοποθετούνται στο 1^ο επίπεδο.

Ένα παράδειγμα: Λαχανικά, πατάτες και ψάρι.

Τοποθετήστε τα λαχανικά και τις πατάτες σε ένα κατάλληλο σκεύος στη σχάρα που έχετε τοποθετήσει στο 2^ο ή 3^ο επίπεδο.

Τοποθετήστε το ψάρι στο 1^ο επίπεδο.

Όταν χρησιμοποιείτε το διάτρητο δίσκο για να μαγειρέψετε ψάρι, θα πρέπει να τοποθετήσετε το μη διάτρητο δίσκο στο κάτω μέρος της συσκευής για να μαζέψει τα υγρά που πέφτουν από το ψάρι. Με αυτόν τον τρόπο, διατηρείται καθαρή η συσκευή.

Χρόνος: Λαχανικά και πατάτες 25-35 λεπτά

Χρόνος: Ψάρι – ανάλογα με τον τύπο – 15-25 λεπτά

Επιλέξτε το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος. Λόγω των διαφορετικών επιπέδων, τα φαγητά είναι έτοιμα την ίδια ώρα, χωρίς να παραψηθούν.

Φροντίδα και συντήρηση

Καθαρισμός του θαλάμου μαγειρέματος

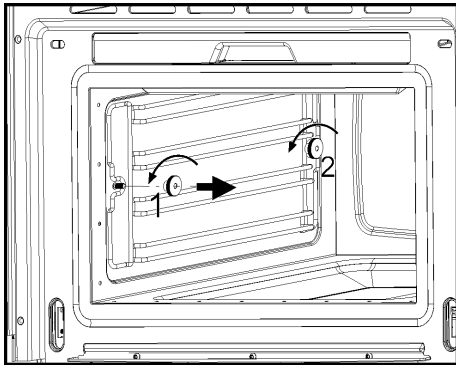
Αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε λειαντικά καθαριστικά όπως μεταλλικά σφουγγαράκια, σύρματα, κλπ., διότι μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια.

Σκουπίστε το θάλαμο μαγειρέματος με ένα υγρό πανί όσο η συσκευή είναι ακόμα λίγο ζεστή. Τελειώστε στεγνώνοντας το θάλαμο μαγειρέματος.

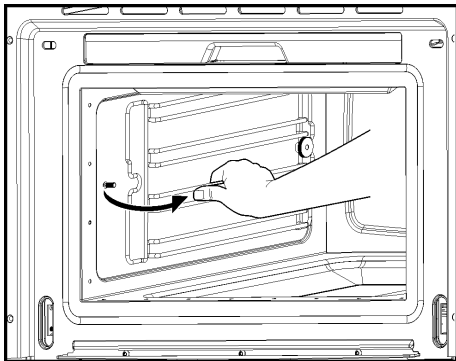
Για ευκολία στον καθαρισμό, οι οδηγοί των ραφιών μπορούν να αφαιρεθούν (ανατρέξτε στο παρακάτω κεφάλαιο).

Αφαίρεση των οδηγών των ραφιών

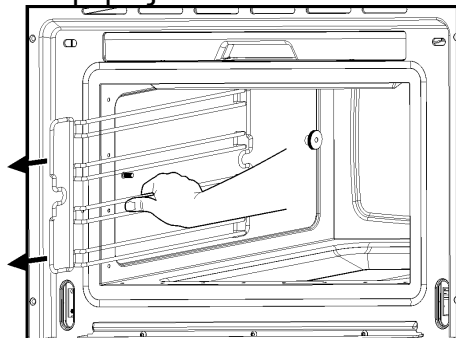
Ξεβιδώστε προς τα αριστερά και αφαιρέστε τα παξιμάδια 1 στο μπροστινό μέρος των οδηγών των ραφιών.



Ξεβιδώστε προς τα αριστερά και χαλαρώστε τα παξιμάδια 2 στο πίσω μέρος των οδηγών των ραφιών. Μην αφαιρέσετε τελείως αυτά τα παξιμάδια.



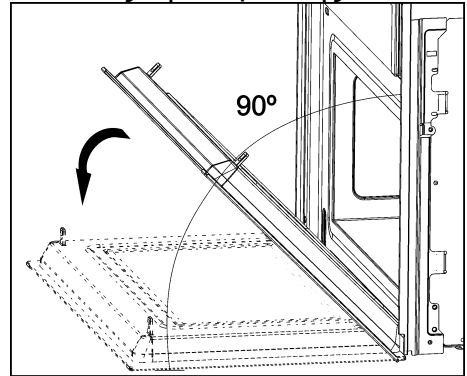
Τραβήξτε τους οδηγούς των ραφιών στο εσωτερικό της κοιλότητας και αφαιρέστε τους από το μπροστινό μέρος.



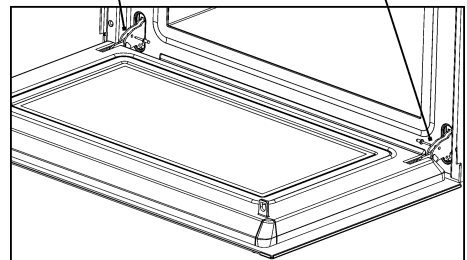
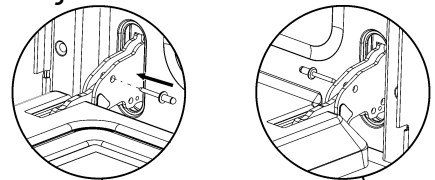
Για να τους τοποθετήσετε ξανά, εισάγετε τους οδηγούς των ραφιών στα παξιμάδια 2 στο πίσω μέρος και τοποθετήστε τους στις βίδες στο μπροστινό μέρος. Βιδώστε προς τα δεξιά τα παξιμάδια 1 και 2 μέχρι να σφίξουν.

Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

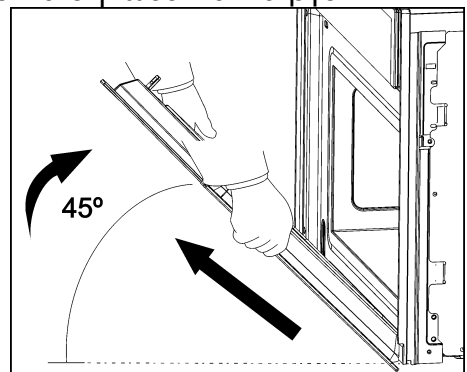
1. Ανοίξτε τελείως την πόρτα της συσκευής.



2. Τοποθετήστε 2 ακίδες μέσα στις οπές στους μεντεσέδες.



3. Κλείστε την πόρτα της συσκευής τόσο ώστε να μπορεί να σηκωθεί και να βγει.



4. Για να τη συναρμολογήσετε ξανά, σπρώξτε τους μεντεσέδες μέσα στις οπές από το μπροστινό μέρος.

5. Ανοίξτε τελείως την πόρτα της συσκευής και αφαιρέστε τις ακίδες.

Φροντίδα και συντήρηση

Αφαλάτωση

Όποτε παράγεται ατμός, ανεξάρτητα από τη σκληρότητα του παρεχόμενου νερού (δηλαδή από το περιεχόμενο αλάτων του νερού), θα σχηματίζονται άλατα στο εσωτερικό της γεννήτριας ατμού.

Το χρονικό διάστημα μεταξύ των αφαλατώσεων εξαρτάται από τη σκληρότητα του νερού και τη συχνότητα χρήσης. Αν χρησιμοποιείτε τον ατμό 4 φορές την εβδομάδα για 30 λεπτά, η αφαλάτωση της συσκευής θα πρέπει να γίνεται (ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού) σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα:

Σκληρότητα νερού	Αφαλάτωση μετά από περίπου
Πολύ μαλακό	18 μήνες
Μεσαίο	9 μήνες
Πολύ σκληρό	6 μήνες

Η συσκευή εντοπίζει αυτόματα πότε απαιτείται αφαλάτωση και όταν συμβεί αυτό, μένει αναμμένη η λυχνία αφαλάτωσης. Αν δεν πραγματοποιηθεί η διαδικασία αφαλάτωσης, η λυχνία αφαλάτωσης αρχίζει να αναβοσβήνει μετά από μερικούς κύκλους μαγειρέματος. Αν, πάλι, δεν πραγματοποιηθεί η διαδικασία αφαλάτωσης, η λυχνία αφαλάτωσης παραμένει αναμμένη μετά από μερικούς κύκλους μαγειρέματος και στην οθόνη αναβοσβήνει το μήνυμα «CAL».

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η αποτυχία αφαλάτωσης της συσκευής θα μειώσει πιθανότητα την απόδοση της λειτουργίας της ή θα προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.

Κατάλληλα διαλύματα αφαλάτωσης

Για την αφαλάτωση, χρησιμοποιήστε το διάλυμα αφαλάτωσης «durgol®».

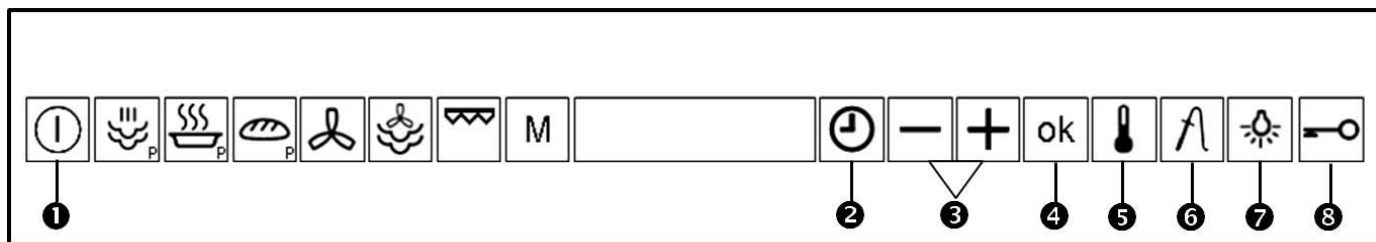
Αυτό το διάλυμα επιτρέπει την επαγγελματική και προσεκτική αφαλάτωση της συσκευής σας. Είναι διαθέσιμο στα Κέντρα Εξυπηρέτησης Πελατών.

Προειδοποίηση! Μην χρησιμοποιείτε ξίδι ή προϊόντα με βάση το ξίδι, διότι μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στα εσωτερικά κυκλώματα του φούρνου.

Οι παραδοσιακές λύσεις αφαλάτωσης δεν είναι κατάλληλες διότι μπορεί να περιέχουν συστατικά που δημιουργούν αφρό.

Φροντίδα και συντήρηση

Διαδικασία αφαλάτωσης



Προσοχή: Για λόγους ασφαλείας, η λειτουργία της απομάκρυνσης των αλάτων δεν μπορεί να διακοπεί και διαρκεί περίπου 45 λεπτά.

Η απομάκρυνση των αλάτων μπορεί να γίνει με την πόρτα της συσκευής ανοιχτή ή κλειστή. Η συσκευή πρέπει να βρίσκεται σε κατάσταση αδράνειας για να ξεκινήσει η διαδικασία της απομάκρυνσης των αλάτων.

:Για να πραγματοποιήσετε την διαδικασία απομάκρυνσης των αλάτων ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα

1. Πιέστε το πλήκτρο ON/OFF **1** για να ενεργοποιήσετε τον φούρνο.
2. Πιέστε τα σύμβολα “-” **3** και **OK** **4** ταυτόχρονα για 5 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “CAL” και ακουστεί μία ηχητική ειδοποίηση. Αν επιθυμείτε να ακυρώσετε την διαδικασία απομάκρυνσης των αλάτων σε αυτήν την φάση, πιέστε το πλήκτρο “Stop” (τερματισμός).
3. Πιέστε το πλήκτρο “OK”.
4. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη “0.5L” μετακινήστε το δοχείο του νερού.
5. Ρίξτε 0.5 λίτρα από ένα κατάλληλο διάλυμα για την απομάκρυνση των αλάτων μέσα στο δοχείο του νερού και ξανατοποθετήστε το δοχείο του νερού στην θέση του.
6. Πιέστε το πλήκτρο “OK”. Ο κύκλος απομάκρυνσης των αλάτων διαρκεί περίπου 30 λεπτά.

7. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη “1.0L” και ακουστεί μία ηχητική ειδοποίηση, μετακινήστε και αδειάστε το δοχείο του νερού.
8. Γεμίστε το δοχείο του νερού με 1 λίτρο κρύο νερό και τοποθετήστε το δοχείο νερού πίσω στην θέση του.
9. Πιέστε το πλήκτρο “OK” (Έναρξη). Ο πρώτος κύκλος απομάκρυνσης των αλάτων ξεκινάει..
10. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη “1.0L” ξανά και ακουστεί μία ηχητική ειδοποίηση, μετακινήστε και αδειάστε το δοχείο του νερού.
11. Γεμίστε το δοχείο του νερού με 1 λίτρο κρύο νερό και τοποθετήστε το δοχείο νερού πίσω στην θέση του.
12. Πιέστε το πλήκτρο “OK”. Ο δεύτερος κύκλος απομάκρυνσης των αλάτων ξεκινάει.
13. Όταν ο κύκλος απομάκρυνσης των αλάτων ολοκληρωθεί στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη “End” (Τερματισμός).
14. Μετακινήστε, αδειάστε και στεγνώστε το δοχείο νερού.
15. Πιέστε το πλήκτρο “OK”.

Φούρνος καθαρισμού

Προειδοποίηση! Ο καθαρισμός θα πρέπει να πραγματοποιείται με απενεργοποιημένο το φούρνο. Βγάλτε το φιν από την πρίζα ή απενεργοποιήστε το κύκλωμα τροφοδοσίας του φούρνου.

Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή λειαντικά καθαριστικά προϊόντα, καυστικά μέσα που γδέρνουν την επιφάνεια ή αιχμηρά αντικείμενα, διότι μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες στη συσκευή.

Μη χρησιμοποιήσετε συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή ατμό για τον καθαρισμό της συσκευής σας.

Μπροστινή επιφάνεια

Κανονικά, απλά χρειάζεται να καθαρίσετε το φούρνο μόνο με ένα υγρό πανί. Αν είναι πολύ βρόμικος, προσθέστε μερικές σταγόνες υγρού για πιάτα στο νερό καθαρισμού. Μετά, σκουπίστε το φούρνο με ένα στεγνό πανί.

Σε φούρνους με αλουμινένιο μπροστινό μέρος, χρησιμοποιήστε ένα ήπιο καθαριστικό τζαμιών και ένα μαλακό πανί που δε βγάζει ίνες. Σκουπίστε από τη μια πλευρά μέχρι την άλλη, χωρίς να ασκήσετε πίεση στην επιφάνεια.

Αφαιρέστε αμέσως τα άλατα, τα λίπη, το άμυλο ή τους λεκέδες από το ασπράδι των αυγών. Οι λεκέδες αυτοί μπορεί να προκαλέσουν διάβρωση.

Μην αφήσετε να μπει νερό μέσα στο φούρνο.

Εσωτερικό του φούρνου

Μετά τη χρήση, αφαιρέστε το νερό από το κάτω μέρος του θαλάμου μαγειρέματος με ένα μαλακό πανί. Αφήστε ανοικτή την πόρτα της συσκευής ώστε να μπορέσει να κρυώσει ο θάλαμος μαγειρέματος.

Για να αφαιρέσετε τους λεκέδες που είναι πιο δύσκολοι, χρησιμοποιήστε ένα μη ισχυρό καθαριστικό προϊόν. **Μη χρησιμοποιείτε σπρέι φούρνων ή άλλα ισχυρά ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.**

Διατηρείτε πάντα την πόρτα και το μπροστινό μέρος του φούρνου πολύ καθαρά, για να διασφαλίζετε ότι η πόρτα ανοίγει και κλείνει σωστά.

Βεβαιωθείτε ότι δεν εισέρχεται νερό στις οπές αερισμού του φούρνου.

Το κάλυμμα της γυάλινης λάμπας βρίσκεται στην οροφή του φούρνου και μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να το καθαρίσετε. Αρκεί να το ξεβιδώσετε και να το καθαρίσετε με νερό και απορρυπαντικό πιάτων.

Εξαρτήματα

Καθαρίζετε τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση. Αν είναι πολύ βρόμικα, αφήστε τα πρώτα να μουλιάσουν και, στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα και ένα σφουγγάρι. Τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

Τι θα πρέπει να κάνω αν δε λειτουργεί ο φούρνος

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Οι όποιες επισκευές θα πρέπει να πραγματοποιηθούν μόνο από έναν εξειδικευμένο τεχνικό. Οι επισκευές που έχουν πραγματοποιηθεί από άτομα που δεν έχουν εξουσιοδότηση από τον κατασκευαστή είναι επικίνδυνες.

Δε χρειάζεται να επικοινωνήσετε με την Τεχνική Βοήθεια για τις παρακάτω ερωτήσεις:

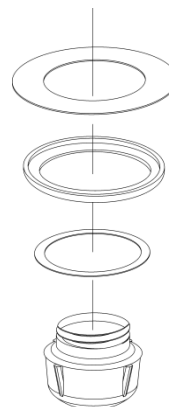
- **Δεν υπάρχουν ενδείξεις στην οθόνη!** Ελέγξτε αν:
 - Έχει απενεργοποιηθεί η ένδειξη της ώρας (ανατρέξτε στην ενότητα «Βασικές ρυθμίσεις»).
- **Δε συμβαίνει τίποτα όταν πατάω τα πλήκτρα!** Ελέγξτε αν:
 - Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια (ανατρέξτε στην ενότητα «Βασικές ρυθμίσεις»).
- **Δε λειτουργεί ο φούρνος!** Ελέγξτε αν:
 - Το φις έχει μπει καλά στην πρίζα.
 - Έχετε ενεργοποιήσει το φούρνο.
- **Όταν λειτουργεί ο φούρνος ακούω μερικούς περίεργους θορύβους!** Αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα.
 - Έχει να κάνει με τους θορύβους λειτουργίας που δημιουργούνται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, π.χ. από τις αντλίες νερού στη γεννήτρια ατμού.
 - Ο ατμός στο εσωτερικό της κοιλότητας δημιουργεί μια συσσώρευση πίεσης και μερικές φορές τα τοιχώματα της κοιλότητας ενδέχεται να δημιουργούν θόρυβο όταν αντιδρούν στην πίεση.
 - Αυτοί οι θόρυβοι είναι φυσιολογικοί, δεν υπάρχει κάποιο πρόβλημα.
- **Το φαγητό δε ζεσταίνεται ή ζεσταίνεται πολύ αργά!** Ελέγξτε αν:
 - Έχετε επιλέξει τους σωστούς χρόνους λειτουργίας και τη σωστή ρύθμιση θερμοκρασίας.
 - Το φαγητό που έχετε τοποθετήσει στο φούρνο είναι μεγαλύτερη ποσότητα ή πιο κρύο από ότι τοποθετείτε συνήθως.
- **Αν στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα «Err_», επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.**

- **Η συσκευή εξακολουθεί να κάνει θόρυβο αφού έχει τελειώσει το μαγείρεμα!** Αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα.
 - Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για αρκετό χρόνο. Όταν έχει πέσει αρκετά η θερμοκρασία, ο ανεμιστήρας κλείνει μόνος του.
- **Ο φούρνος ενεργοποιείται αλλά δεν ανάβει η εσωτερική λάμπα!**
 - Αν ο φούρνος λειτουργεί κανονικά, είναι πιθανό να έχει καεί η λάμπα. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο.

Αντικατάσταση του γλόμπου της λάμπας

Για να αντικαταστήσετε το γλόμπο της λάμπας, προχωρήστε ως εξής:

- Αποσυνδέστε το φούρνο από την τροφοδοσία. Βγάλτε το φις από την πρίζα ή απενεργοποιήστε το κύκλωμα τροφοδοσίας του φούρνου.
- Ξεβιδώστε και αφαιρέστε το κάλυμμα της λάμπας **(1)**.
- Αφαιρέστε το γλόμπο της λάμπας **(2)**. Προειδοποίηση! **Ο γλόμπος μπορεί να είναι πάρα πολύ ζεστός.**
- Τοποθετήστε ένα νέο γλόμπο E14 230-240V/15W. Ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή της λάμπας.
- Βιδώστε το κάλυμμα της λάμπας στη θέση του **(1)**.
- Συνδέστε ξανά το φούρνο στην τροφοδοσία.



Τεχνικά χαρακτηριστικά

Ενδείξεις

Ενδείξεις	Περιγραφή
Αφαλάτωση	
SOFT	Μαλακό νερό.
MEDIUM	Μεσαίο νερό.
HARD	Σκληρό νερό.
CAL	Πρέπει να πραγματοποιηθεί αφαλάτωση της συσκευής. Αναβοσβήνει – Αρχίζει η αφαλάτωση.
0.5L	Τοποθετήστε 0,6 λίτρου διαλύματος αφαλάτωσης στο δοχείο νερού.
1.0L	Τοποθετήστε 1 λίτρο κρύου νερού στο δοχείο νερού για το ξέπλυμα.
Δοχείο νερού	
<i>rES</i>	Ένδειξη απουσίας δοχείου νερού.
<i>dEP</i>	Το δοχείο νερού πρέπει να αφαιρεθεί, να κενωθεί και να τοποθετηθεί εκ νέου.
Μείωση ατμού	
<i>VARP</i>	Ένδειξη εκτέλεσης της διεργασίας μείωσης του ατμού..
<i>PUMP</i>	Ένδειξη εισόδου κρύου νερού στον λέβητα και άντλησης ζεστού νερού στο δοχείο νερού.
<i>FULL</i>	Το δοχείο νερού πρέπει να αφαιρεθεί, να κενωθεί και να τοποθετηθεί εκ νέου.
Προειδοποιήσεις συστήματος	
<i>LAMP</i>	Βλάβη λαμπτήρα.
παρακαλούμε επικοινωνήστε με την υπηρεσία τεχνικής βοήθειας σε περίπτωση από τα ακόλουθα σφάλματα:	
<i>HDE</i>	Υπερβολική θερμοκρασία της πλακέτας τυπωμένου κυκλώματος.
<i>Err_</i>	Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος (ανατρέξτε στην πλάκα χαρακτηριστικών)
- Απαιτούμενη ισχύς 2900 W
- Ισχύς ατμού 1500 W
- Ισχύς γκριλ 1200 W
- Ισχύς θερμού αέρα 1600 W
- Εξωτερικές διαστάσεις (Π×Υ×Β) 595 × 455 × 542 χιλιοστά
- Εσωτερικές διαστάσεις (Π×Υ×Β) 420 × 210 × 390 χιλιοστά
- Χωρητικότητα φούρνου 35 λίτρα
- Βάρος 35 κιλά



Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία φέρει το σήμα της Πράσινης Κουκκίδας.

Απορρίψτε όλα τα υλικά της συσκευασίας, όπως το χαρτόνι, το επεκταμένο πολυστυρένιο και το πλαστικό περιτύλιγμα στους κατάλληλους κάδους. Με αυτόν τον τρόπο, θα είστε σίγουροι ότι θα χρησιμοποιηθούν ξανά τα υλικά της συσκευασίας. Φυλάξτε τη συσκευασία μακριά από μικρά παιδιά, διότι μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο ασφυξίας/πνιγμού.



Απόρριψη εξοπλισμού που δε χρησιμοποιείται

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τη διαχείριση των απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE), οι οικιακές συσκευές δε θα πρέπει να

απορρίπτονται στα απλά συστήματα συλλογής στερεών οικιακών απορριμμάτων.

Οι παλιές συσκευές θα πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά για να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση των συστατικών υλικών τους και η ανακύκλωση, καθώς και για να αποτραπούν οι πιθανές βλαβερές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου σκουπιδοτενεκέ θα πρέπει να τοποθετηθεί σε όλα αυτά τα προϊόν για να υπενθυμίζει στον κόσμο την υποχρέωσή τους για ξεχωριστή συλλογή αυτών των αντικειμένων.

Οι καταναλωτές θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα αγοράς και να ζητήσουν πληροφορίες σχετικά με τα κατάλληλα σημεία στα οποία μπορούν να αφήσουν τις παλιές τους ηλεκτρικές συσκευές.

Πριν την απόρριψη της συσκευής σας, αχρηστέψτε την ξετυλίγοντας το καλώδιο τροφοδοσίας, κόβοντάς το και απορρίπτοντάς το.

Οδηγίες εγκατάστασης

Πριν από την εγκατάσταση

Ελέγξτε ότι η τάση εισόδου που εμφανίζεται στην πλάκα χαρακτηριστικών είναι η ίδια με την τάση της πρίζας που θα χρησιμοποιήσετε. Η πινακίδα βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της κοιλότητας και είναι ορατό μόνο μετά το άνοιγμα της πόρτας.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και **βγάλτε έξω όλα τα εξαρτήματα** και αφαιρέστε τα υλικά της συσκευασίας.

Προειδοποίηση! Η μπροστινή επιφάνεια του φούρνου ενδέχεται να είναι καλυμμένη με μια **προστατευτική μεμβράνη**. Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το φούρνο, αφαιρέστε προσεκτικά αυτή τη μεμβράνη, ξεκινώντας από το εσωτερικό.

Ελέγξτε ότι ο φούρνος δεν έχει υποστεί κάποια ζημιά. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα του φούρνου κλείνει σωστά και ότι το εσωτερικό της πόρτας και το μπροστινό μέρος του ανοίγματος του φούρνου δεν έχουν υποστεί ζημιά. Αν ανακαλύψετε κάποια ζημιά, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών μας, στον αριθμό που υπάρχει στο οπισθόφυλλο αυτού του φυλλαδίου.

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ αν έχει υποστεί ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ, αν ο φούρνος δε λειτουργεί σωστά ή αν έχει καταστραφεί ή έχει πέσει κάτω. Επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών μας, στον αριθμό που υπάρχει στο οπισθόφυλλο αυτού του φυλλαδίου.

Τοποθετήστε το φούρνο σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Ο φούρνος δεν πρέπει να εγκατασταθεί κοντά σε πηγές θερμότητας, σε ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με υγρασία ή με αντικείμενα με αιχμηρά άκρα, καθώς και με το πίσω μέρος του φούρνου. Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να καταστρέψουν το καλώδιο.

Προειδοποίηση: μετά την εγκατάσταση του φούρνου, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι έχετε πρόσβαση στο φισ.

Μετά την εγκατάσταση

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με ένα καλώδιο τροφοδοσίας και ένα φισ για μονοφασικό (οικιακό) ρεύμα, 230-240V ~ 50Hz.

Αν ο φούρνος θα εγκατασταθεί μόνιμα πρέπει να εγκατασταθεί από έναν ειδικευμένο τεχνικό. Σε εκείνη την περίπτωση, ο φούρνος θα πρέπει να συνδεθεί με ένα κύκλωμα με ένα διακόπτη κυκλώματος με ελάχιστη απόσταση 3 χιλιοστών μεταξύ των επαφών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΟΣ.

Ο κατασκευαστής και τα καταστήματα πώλησης δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για ζημιές που ενδέχεται να προκληθούν σε άτομα, κατοικίδια ή περιουσιακά στοιχεία αν δεν τηρηθούν οι οδηγίες εγκατάστασης.

Ο φούρνος λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα είναι σωστά κλεισμένη.

Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματα, ακολουθώντας τις οδηγίες καθαρισμού που υπάρχουν στην ενότητα «Καθαρισμός φούρνου».

Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται ξεχωριστά.

Informazioni per la sicurezza.....	41
Descrizione del forno	44
Impostazioni di base	46
Funzioni di base.....	50
Funzioni speciali.....	52
Funzioni memoria	55
Sonda per carni.....	57
Riempimento acqua.....	58
Cuocere con il Grill.....	59
Cuocere con Aria calda	60
Mentre il forno è in funzione... ..	62
Flusso di vapore	63
Acqua residua nel forno.....	63
Utilizzo, tabelle e suggerimenti	64
Cura e manutenzione.....	69
Pulizia del forno	72
Cosa fare se il forno non funziona?	73
Specifiche tecniche	74
Salvaguardia dell'ambiente.....	75
Istruzioni per l'installazione.....	76
Installazione	77

Caro Cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto **Küppersbusch**.

La preghiamo di leggere molto attentamente le istruzioni contenute in questo libretto al fine di poter ottenere i migliori risultati possibili.

CONSERVI LA DOCUMENTAZIONI DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.

Tenga sempre il manuale d'istruzioni a portata di mano. Nel caso in cui dovesse prestare la vaporiera a qualcuno, gli dia anche il manuale!

Il manual d'uso è disponibili per il download anche alla pagina www.kueppersbusch.de.

Informazioni per la sicurezza



Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI

- **AVVERTENZA!** Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente
- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

- L'apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - da clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - nei bed and breakfast.

Informazioni per la sicurezza

- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande.
- L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- **Attenzione!** Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. **Pericolo di corto circuito!**
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- Le rastrelliere possono tollerare un carico massimo di 8 kg. Per evitare di danneggiare il forno, non superare tale carico.

INSTALLAZIONE

- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli. Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dalla presa), interruttori per corrente di guasto e contattori. Questa installazione deve essere conforme alle normative vigenti.
- Se il collegamento elettrico avviene con spina e questa rimane accessibile dopo l'installazione, non è necessario fornire il dispositivo di separazione menzionato.
- Protezione contro le scosse elettriche deve essere assicurata attraverso il cablaggio (collegamento a terra).
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.

Informazioni per la sicurezza

- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra.

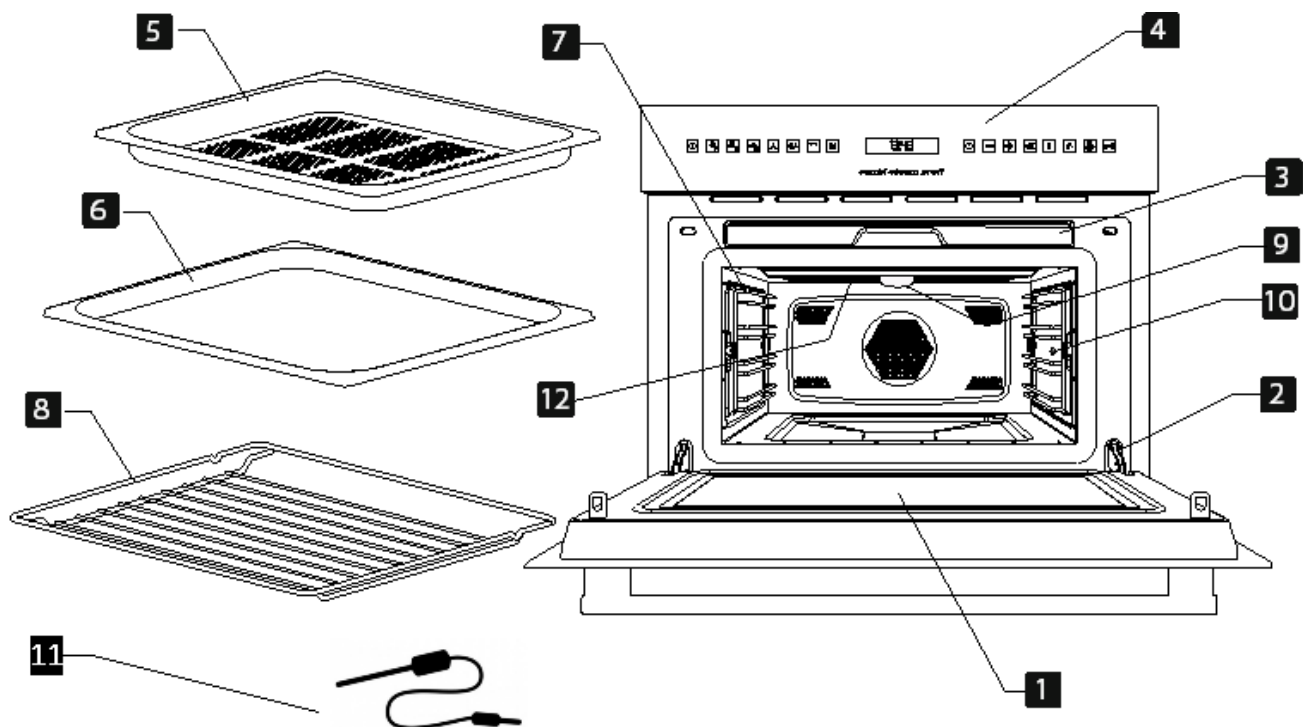
PULIZIA

- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno.

RIPARAZIONI

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.

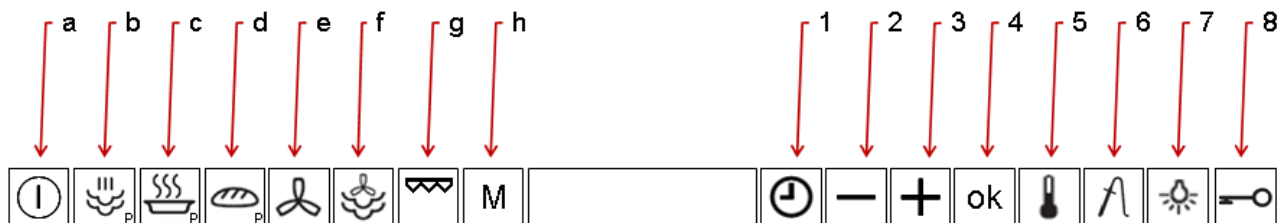
Descrizione del forno



- 1. – Vetro della finestra dello sportello
- 2. – Fermi di sicurezza
- 3. – Lampadina
- 4. – Pannello di controllo

- 5. – Vassoio di cottura
- 6. – Vassoio di cottura perforato
- 7. – Guide per vassoio
- 8. – Griglia

Pannello di controllo



Funzioni:







- a. ON/OFF
- b. Vapore
- c. Rigenerazione e sterilizzazione
- d. Cottura "Profi"
- e. Aria calda
- f. Aria calda + vapore
- g. Griglia
- h. Funzioni memoria (M1-M5)

Programmazione:

- 1. Orologio
- 2. Meno
- 3. Più
- 4. Conferma (OK)
- 5. Temperatura
- 6. Sonda per carni
- 7. Luce
- 8. Blocco di sicurezza

Descrizione del forno

Descrizione delle funzioni

Simbolo	Funzione	Cibi
	Vapore	Cottura di tutti i tipi di verdure, riso, cereali e carne. Extracting juice from berries. Estrazione del succo da bacche. Scongelo e cottura simultanea delle verdure.
	Riscaldamento e sterilizzazione	Riscaldamento di piatti e pasti pre-cotti. Sterilizzazione/bollitura frutta.
	Cottura "Profi	Belle pasticceria e torte.
	Aria calda	Tostatura e cottura.
	Aria calda + vapore	Cucinare pasti con circolazione d'aria umida calda. Patate da cucina, riso. Farcitura umida.
	Griglia	Grigliate di carne e pesce Cuocere le patate - surgelati, scongelamento e tostatura.

Impostazioni iniziali

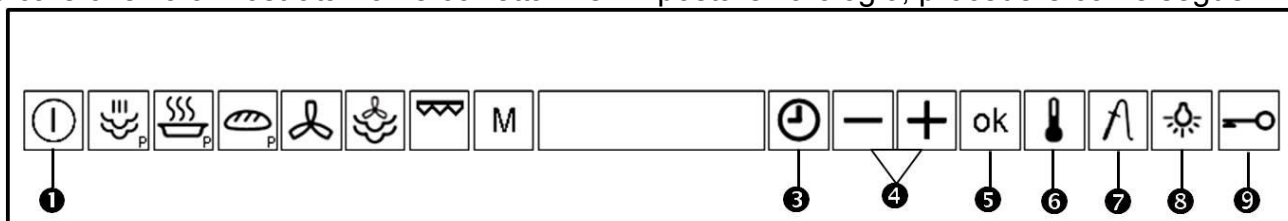
Dopo aver collegato il vostro forno a vapore, o dopo un'interruzione dell'alimentazione, il display dell'orologio lampeggerà, per indicare che l'ora mostrata non è corretta.

Il forno non potrà funzionare fino a quando l'orologio, i parametri di durezza dell'acqua e la taratura non siano stati impostati.

Per impostare l'orologio ed i parametri di durezza dell'acqua, procedere come descritto nei capitoli seguenti.

Impostazione dell'orologio

Dopo aver collegato l'unità, o dopo un'interruzione dell'alimentazione, il display dell'orologio lampeggerà per indicare che l'ora mostrata non è corretta. Per impostare l'orologio, procedere come segue:

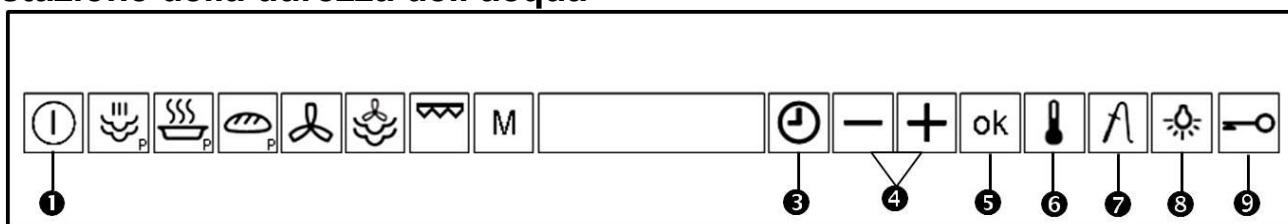


Per impostare l'orologio, procedere come segue:

1. Premere il tasto "On/Off" ❶ per accendere il forno.
2. Premere il pulsante "Orologio".
3. (Fase 1 e 2 possono essere saltati se il dispositivo è collegato per la prima volta, o dopo un'interruzione di corrente).
4. Premere i tasti "-" e "+" per selezionare la funzione ❸.

5. Premere il tasto OK ❺, per confermare.
6. Premere i tasti "-" e "+" per impostare l'ora corretta.
7. Premere il tasto OK ❺, per confermare l'ora.
8. Premere i tasti "-" e "+" per impostare i minuti corretti.
9. Premere il tasto OK ❺, per confermare i minuti.

Impostazione della durezza dell'acqua



L'unità è provvista di un sistema che indica automaticamente la necessità di procedere alla decalcificazione.

Il sistema può essere ottimizzato per zone con acqua molto dolce (anche attraverso un addolcitore d'acqua) e per zone con acqua molto dura, modificando le impostazioni utente al relativo range di durezza dell'acqua (vedere tabella riportata sotto).

Per impostare il parametro di durezza dell'acqua, procedere come segue:

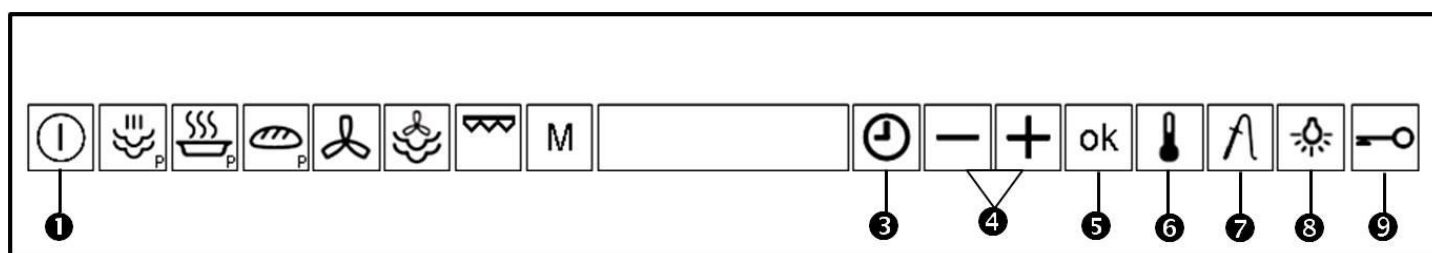
1. Premere il tasto "On/Off" ❶ per accendere il forno.

2. Premere contemporaneamente i tasti "+" ❹ e OK ❺ per impostare la durezza dell'acqua. Selezionare la durezza dell'acqua secondo la tabella riportata sotto. Il parametro selezionato inizierà a lampeggiare sul display (il punto 1 non è necessario per la prima accensione dell'unità o in seguito ad interruzione di alimentazione).
3. Premere i tasti "-" e "+" per impostare la durezza dell'acqua.
4. Premere il tasto "OK" ❺ per impostare il parametro. Il forno ritorna allo stato "ON".


Impostazioni di base

Tipo	Durezza dell'acqua				Display
	Ca + Mg (ppm)	Gradi inglesi [°eH]	Gradi francesi [°dF]	Gradi tedeschi [°dH]	
Acqua dolce	da 0 a 150	da 0 a 11	da 0 a 15	da 0 a 8	SOFT
Durezza media	da 151 a 350	da 12 a 25	da 16 a 35	da 9 a 20	MED
Acqua dura	da 501 a 500	da 26 a 35	da 36 a 50	da 21 a 28	HARD

Visualizzare/nascondere l'orologio

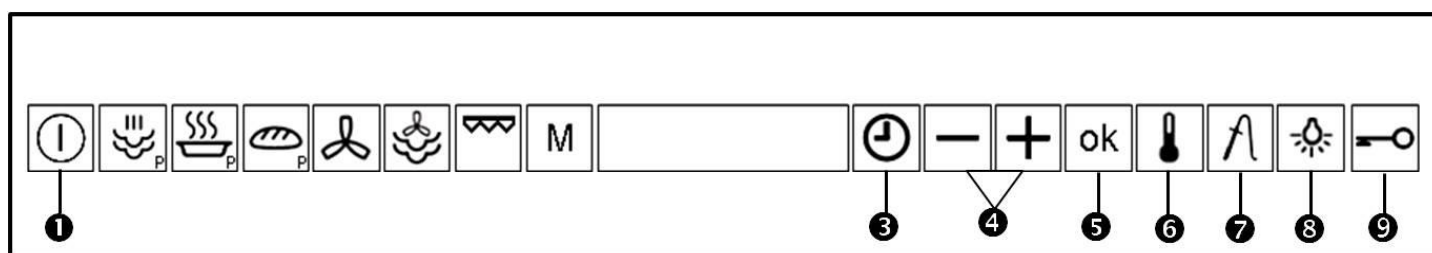


Nel caso in cui non si desiderasse visualizzare l'ora, la si potrà nascondere come segue:

1. Premere il tasto **“On/Off”** ❶ per accendere il forno.
2. Premere il tasto **“Orologio”** ❸.
3. Premere i tasti **“-”** e **“+”** ❹ per navigare fino alla funzione **“Hide Clock”** .
4. Premere **“OK”** ❺ per confermare.
5. Premere i tasti **“-”** e **“+”** ❹ a scegliere di mostrare o nascondere l'orologio.
6. Premere **“OK”** ❺ per confermare.

Blocco di sicurezza

È possibile bloccare il funzionamento del forno (ad esempio per evitare che sia utilizzato da bambini).



Per bloccare il forno, procedere come segue:

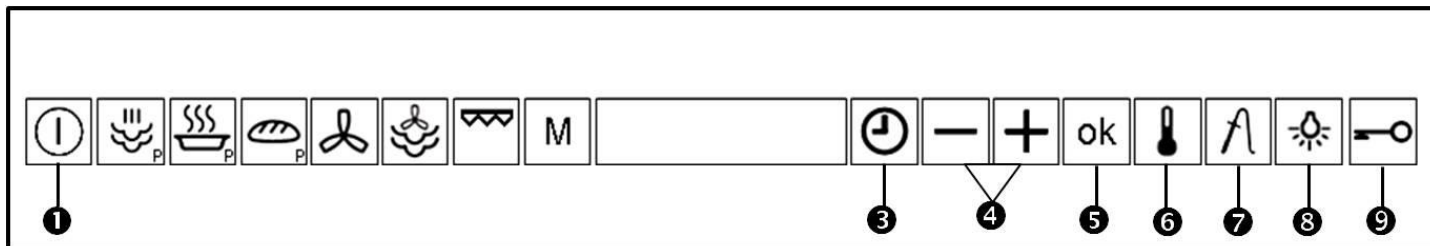
1. Premere il tasto **“On/Off”** ❶ per accendere il forno.
2. Tenere premuto il tasto **“Blocco di sicurezza”** ❹ per 3 secondi. Il tasto **“Blocco di sicurezza”** si accenderà ed il

display mostrerà il simbolo di una chiave. Il forno non potrà essere utilizzato fino al successivo sblocco.

3. Per sbloccare il forno, ripetere la suddetta procedura.

Timer

Il funzionamento del timer è analogo a qualsiasi altro timer tradizionale. Esso può essere utilizzato in qualunque momento ed in modo indipendente da tutte le altre funzioni.



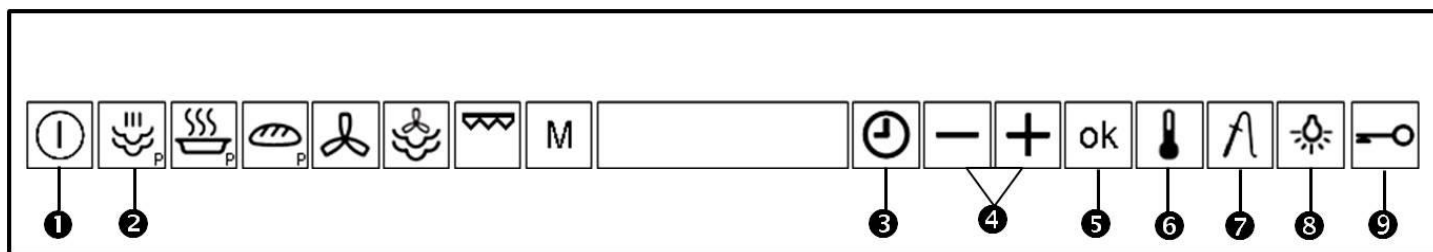
Per impostare il timer, procedere come segue:

1. Premere il tasto “On/Off” ❶ per accendere il forno.
2. Premere il tasto “Orologio” ❸.
3. Premere i tasti “-” e “+” ❹ per navigare fino alla funzione “Timer”.
4. Premere il tasto “OK” ❺ per confermare la funzione selezionata.
5. Premere i tasti “-” e “+” ❹ per impostare la durata desiderata.
6. Premere “OK” ❺ per confermare. Il timer inizierà il conto alla rovescia.
7. Al termine del conto alla rovescia, il forno emetterà tre suoni, che saranno ripetuti ogni 30 secondi, ed il tasto Timer lampeggerà. Premere il tasto “Orologio” ❸ per tacitare i suoni.

Per indicare che il timer è attivo, la spia Timer sarà accesa. Il display e le spie indicheranno quanto segue:

1. **Non vi è alcuna funzione attiva** il display mostra il conto alla rovescia del timer ed il tasto Timer è illuminato.
2. **Vi è una funzione attiva**, il display ed i tasti mostrano i parametri di funzionamento normale. Per controllare il tempo rimanente del conto alla rovescia, premere il tasto Timer. Il display mostrerà brevemente il tempo rimanente e riprenderà le indicazioni della funzione dopo 5 secondi, oppure dopo la successiva pressione del tasto Timer. Quando è visualizzato il Timer, sarà possibile modificare il tempo rimanente del conto alla rovescia tramite i tasti “-” e “+” ❹, come descritto sopra.


Impostazioni di base



Regolazione della durata di cottura

1. Premere il tasto “On/Off” ❶ per accendere il forno.
2. Selezionare la funzione e la temperatura desiderata.
3. Premere il tasto “Orologio” ❸.
4. Premere i tasti “-” e “+” ❹ per navigare fino alla funzione  (tempo di cottura)
5. Premere “OK” ❺ per confermare.
6. Impostare la durata di cottura desiderata utilizzando i tasti “-” e “+” ❹.
7. Premere “OK” ❺ per confermare.
8. Premere “OK” ❺. Il forno si accenderà.

Regolazione della conclusione della cottura

- 1- Premere il tasto “On/Off” ❶ per accendere il forno.
- 2- Selezionare la funzione e la temperatura desiderata.
- 3- Premere “OK” ❺ per confermare.
- 4- Premere il tasto “Orologio” ❸.
- 5- Premere i tasti “-” e “+” ❹ per navigare fino alla funzione  (fine del tempo)
- 6- Premere “OK” ❺ per confermare.
- 7- Impostare il fine del tempo desiderato utilizzando i tasti “-” e “+” ❹.
- 8- Premere “OK” ❺ per confermare.
- 9- Premere “OK” ❺. Il forno si accenderà. Il simbolo “orologio” lampeggia.

Accensione e spegnimento automatici

Se si desidera utilizzare il forno in un secondo momento, è possibile combinare durata e conclusione della cottura. Il momento di inizio della cottura, in cui il forno si accende automaticamente, è il risultato della combinazione delle due regolazioni e non può essere determinato indipendentemente.

Esempio

Sono le 8:00 e alle 13:00 si vuole sfornare l'arrosto, che deve cuocere 90 minuti.

1. Regolare su 1:30 la durata della cottura, seguendo le istruzioni illustrate nella

sezione “Regolazione della durata di cottura”.

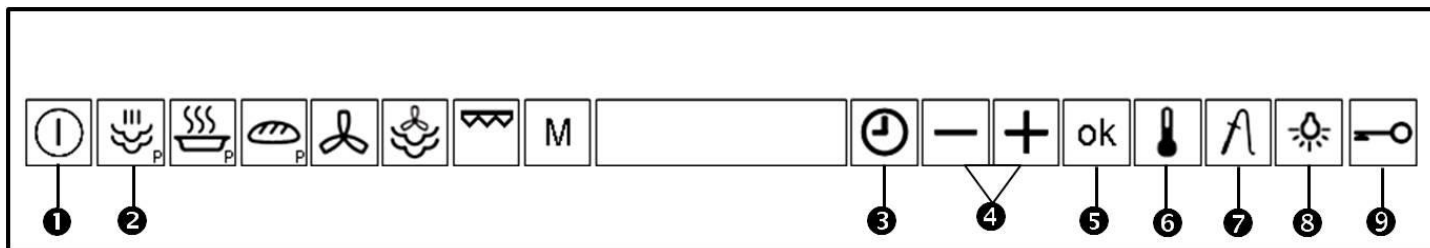
2. Successivamente, modificare il momento di conclusione della cottura da 09:30 a 13:00, seguendo le indicazioni di “Regolazione della conclusione della cottura”.
3. Le regolazioni vengono accettate automaticamente.
4. Selezionare la funzione di cottura o la ricetta. Infine, introdurre l'arrosto nel forno.

Il forno si accenderà alle 11:30 e la cottura terminerà alle 13:00.

Funzioni di base

Funzione vapore

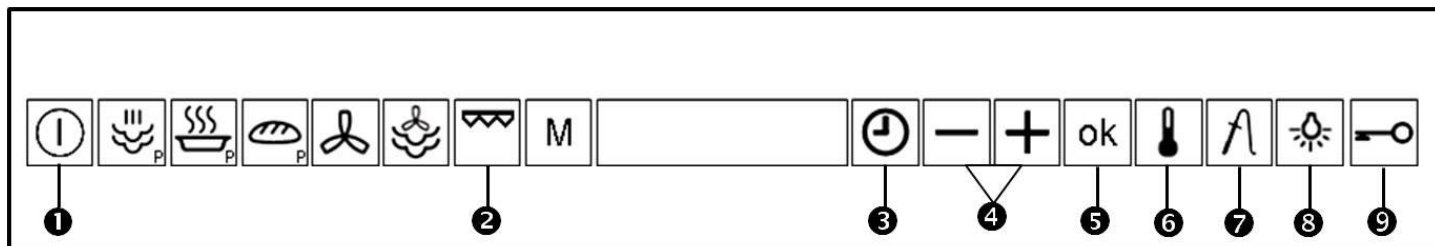
Utilizzare questa funzione per cuocere verdure, riso, cereali e carne. Questa funzione è adatta inoltre per l'estrazione di succo da frutti di bosco e per lo scongelamento e la contemporanea cottura di verdure.



1. Premere il tasto “On/Off” ❶ per accendere il forno.
2. Premere il tasto “Vapore” ❷.
3. Premere il tasto “OK” ❸ per utilizzare i valori predefiniti (Temperatura - 100°C + Tempo 30 min).
4. Il forno si accenderà. Per modificare i parametri, procedere al punto successivo.
5. Premere il tasto “Temperatura” ❹.
6. Impostare la temperatura desiderata utilizzando i tasti “-” e “+”.
7. Premere “OK” per confermare. Il forno si accenderà.
8. Premere il tasto “Orologio” ❸.
9. Premere i tasti “-” e “+” ❹ e selezionare il simbolo
10. Premere “OK” ❸ per confermare.
11. Impostare la durata desiderata utilizzando i tasti “-” e “+” ❹.
12. Premere “OK” ❸. Il forno si accenderà.

Grill

Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie dei cibi.

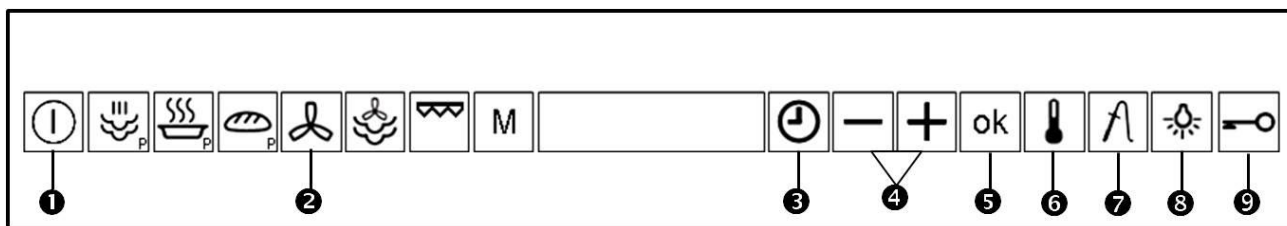


1. Premere il tasto “On/Off” ❶ per accendere il forno.
2. Premere il tasto “Grill”, ❷ per utilizzare i valori predefiniti (Temperatura - 100°C + Tempo 30 min).
3. Il forno si accenderà. Per modificare i parametri, procedere al punto successivo.
4. Premere il tasto “Temperatura” ❹.
5. Impostare la temperatura desiderata utilizzando i tasti “-” e “+”.
6. Premere “OK” per confermare. Il forno si accenderà.
7. Premere il tasto “Orologio” ❸.
8. Premere i tasti “-” e “+” ❹ e selezionare il simbolo
9. Premere “OK” ❸ per confermare.
10. Impostare la durata desiderata utilizzando i tasti “-” e “+” ❹.
11. Premere “OK” ❸. Il forno si accenderà.

Funzioni di base

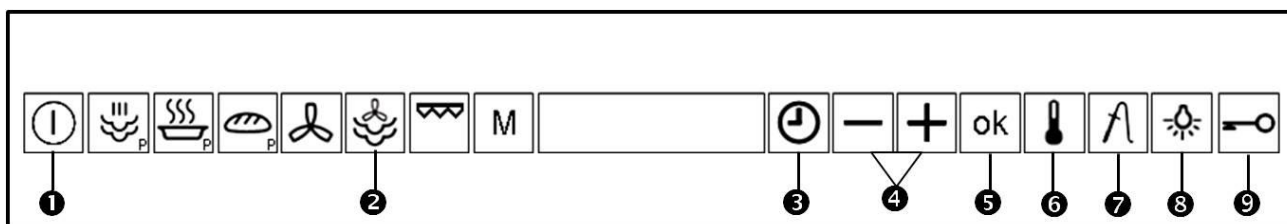
Aria calda

Utilizzare questa funzione per cuocere e per arrostitire.



1. Premere il tasto “On/Off” ❶ per accendere il forno.
2. Premere il tasto “Aria calda” ❷, per utilizzare i valori predefiniti (Temperatura - 100°C + Tempo 30 min).
3. Il forno si accenderà. Per modificare i parametri, procedere al punto successivo.
4. Premere il tasto “Temperatura” ❸.
5. Impostare la temperatura desiderata utilizzando i tasti “-” e “+”.
6. Premere “OK” per confermare. Il forno si accenderà.
7. Premere il tasto “Orologio” ❹.
8. Premere i tasti “-” e “+” ❺ e selezionare il simbolo
9. Premere “OK” ❻ per confermare.
10. Impostare la durata desiderata utilizzando i tasti “-” e “+” ❻.
11. Premere “OK” ❼. Il forno si accenderà.

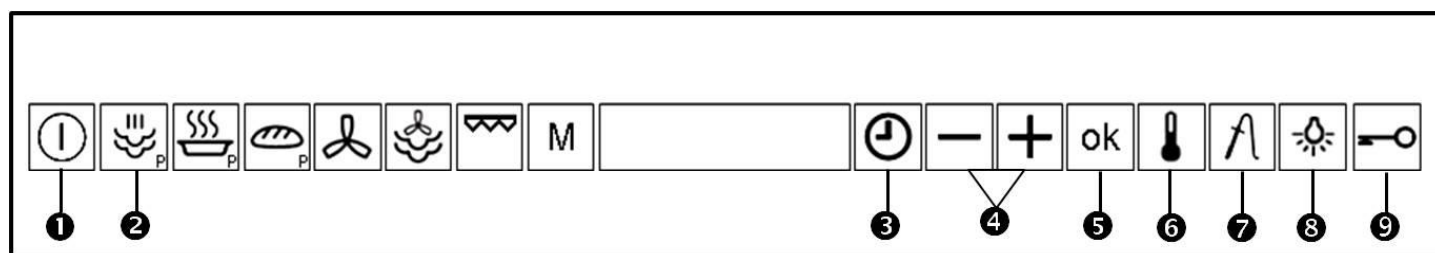
Aria calda + Vapore



1. Premere il tasto “On/Off” ❶ per accendere il forno.
2. Premere il tasto “Aria calda + Vapore” ❷, per utilizzare i valori predefiniti (Temperatura - 100°C + Tempo 30 min).
3. Il forno si accenderà. Per modificare i parametri, procedere al punto successivo.
4. Premere il tasto “Temperatura” ❸.
5. Impostare la temperatura desiderata utilizzando i tasti “-” e “+”.
6. Premere “OK” per confermare. Il forno si accenderà.
7. Premere il tasto “Orologio” ❹.
8. Premere i tasti “-” e “+” ❺ e selezionare il simbolo
9. Premere “OK” ❻ per confermare.
10. Impostare la durata desiderata utilizzando i tasti “-” e “+” ❻.
11. Premere “OK” ❼. Il forno si accenderà.

Funzioni speciali

Funzione vapore – Cottura automatica



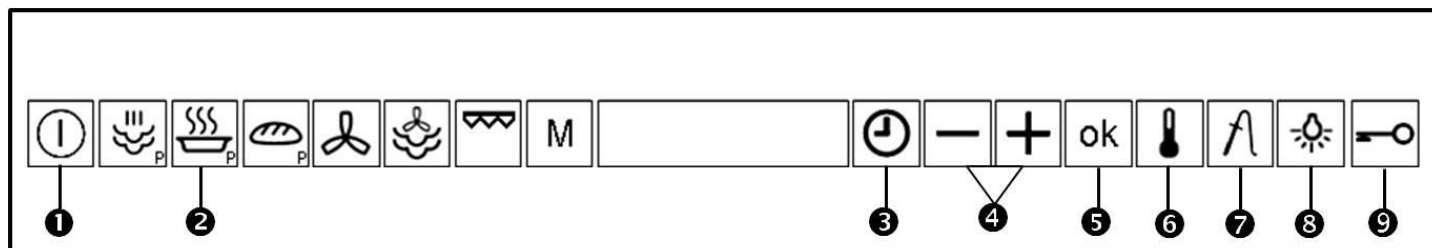
1. Premere il tasto “On/Off” ❶ per accendere il forno.
2. Premere il tasto “Vapore” ❷.
3. Premere il tasto “+” per entrare nel menù “Funzione vapore – Cottura automatica”. Il display presenta le schermate seguenti, con le funzioni disponibili: *Verdure, Pesce, Carne e Contorni*.
4. Premere “OK” per selezionare il programma desiderato.
5. Premere i tasti “-” e “+” per impostare il programma desiderato.
6. Premere “OK” per confermare. Il forno si accenderà.

Funzione	Programma	Tipi di alimenti	Temperatura (°C)	Durata (min)
Verdure 	A01	Broccoli	100	20
	A02	Cavolfiore	100	25
	A03	Patate a pezzi	100	25
	A04	Taccole	100	15
	A05	Asparagi	100	25
Pesce 	B01	Trota	80	25
	B02	Gamberi	90	15
	B03	Filetto di pesce	80	18
	B04	Cozze	100	25
	B05	Aragosta	100	30
Carne 	C01	Petto di pollo	100	30
	C02	Arista a pezzi	100	45
	C03	Scaloppine di tacchino	100	20
	C04	Filetto di maiale, intero	100	25
	C05	Würstel	90	15
Contorni 	D01	Gnocchi dolci di lievito	100	20
	D02	Gnocchi di lievito	100	25
	D03	Gnocchi di pane	100	30
	D04	Riso	100	35
	D05	Lenticchie	100	40

Funzioni speciali

Rigenerazione e sterilizzazione

Utilizzare questa funzione per rigenerare le pietanze e piatti pronti, nonché per sterilizzare e bollire la frutta.



1. Premere il tasto “On/Off” ❶ per accendere il forno.
2. Premere il tasto “Rigenerazione e sterilizzazione” ❷.
3. Premere il tasto “+” ❸ per entrare nel menù “Rigenerazione e sterilizzazione”.
4. Premere “OK” per selezionare il programma desiderato.
5. Premere i tasti “-” e “+” per impostare il programma desiderato.
6. Premere “OK” per confermare. Il forno si accenderà.

Funzione	Programma	Tipo di pietanza	Temperatura °C	Tempo (min)	Istruzioni
Rigenerazione	R 01	Piatto da riscaldare	100°C	13	Rimuovere il coperchio dal contenitore e posizionare sulla griglia.
	R 02	Piatti pronti / surgelati	100°C	18	
Sterilizzazione	R 03	Fagioli	100°C	35	Le durate e le temperature si riferiscono a barattoli da 1L.
	R 04	Ciliegie	80°C	35	
	R 05	Susine	90°C	35	
	R 06	Biberon e ciucci	100°C	12	Mettere le (aperti) bottiglie e ciucci sulla teglia forata

Funzioni speciali

Cottura “Profi” – Menù






1. Premere il tasto “On/Off”  per accendere il forno.
2. Premere il tasto “Profi”  per entrare nel menù.
3. Premere “+” per entrare nel menu della cottura “Profi”. Il display presenta le schermate seguenti, con le funzioni disponibili. Cottura “Profi”, Pane , Torte  e Gratin/Pizza .
4. Premere “OK” per selezionare il programma desiderato.
5. Premere i tasti “-” e “+” per impostare il programma desiderato.
6. Premere “OK” per confermare. Il forno si accenderà

Tabella cottura “Profi”

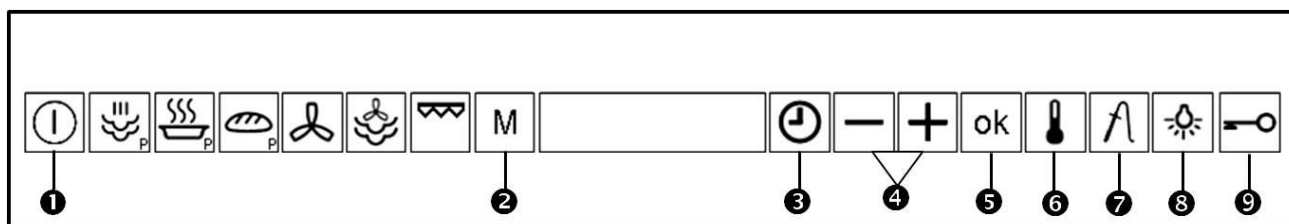
Simbolo	Funzione	Programma	Temperatura (°C)	Durata (min)
Pane 	Cottura panini	P01	200	12
	Panini surgelati	P02	200	20
	Impasto fresco	P03	180	25
	Pane bianco	P04	190	50
	Pane intrecciato	P05	200	40
	Pane scuro	P06	200	60
	Pane integrale	P07	190	70
	Pane alla frutta	P08	180	70
Torte 	Pound Cake	P09	160	70
	Pasta sfoglia	P10	200	20
	Torta dolce, asciutta	P11	170	40
	Torta dolce con guarnizioni di frutta	P12	170	50
	Cheesecake	P13	150	70
Gratin/Pizza 	Gratin, fresco	P14	160	60
	Gratin, precotto	P15	160	50
	Stufato, fresco	P16	180	35
	Stufato, precotto	P17	180	30
	(non assegnato)	P18	220	15
	(non assegnato)	P19	230	15

Funzioni memoria

Funzioni memoria (M1 – M5)

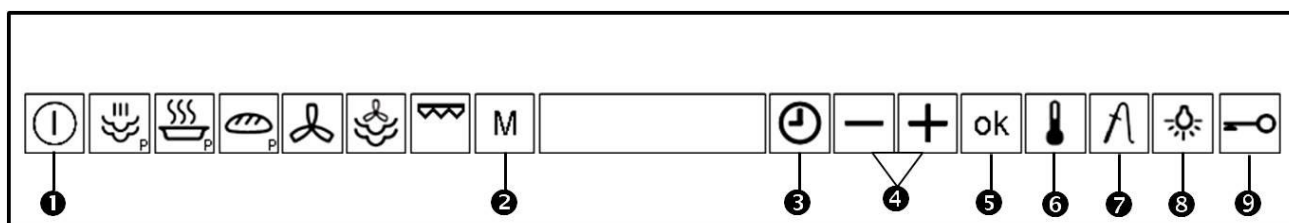
Questa funzione è utilizzata per salvare cinque impostazioni diverse che potranno essere richiamate in seguito.

Salvare in memoria



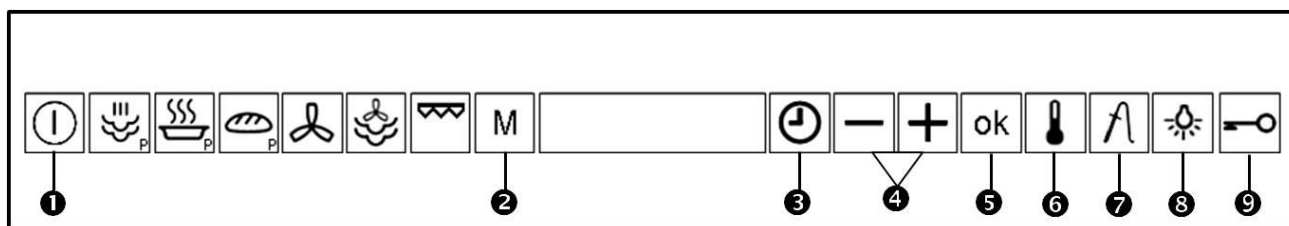
1. Premere il tasto “On/Off” ❶ per accendere il forno.
2. Premere il tasto “Funzione memoria” ❷ per 3 secondi.
3. Premere i tasti “-” e “+” ❸ per navigare fino nel menù e scegliere una delle memorie disponibili.
4. Premere “OK” ❹ per confermare.
5. Selezionare una funzione da salvare in memoria.
6. Premere il tasto “Orologio” ❸.
7. Premere i tasti “-” e “+” ❹ per impostare la durata desiderata.
8. Premere “OK” ❹ per confermare.
9. Premere il tasto “Temperatura” ❸ per definire una nuova temperatura.
10. Premere i tasti “-” e “+” ❹ per impostare la temperatura desiderata.
11. Premere “OK” ❹ per confermare.
12. Premere il tasto “Funzione memoria” ❷ per 3 secondi.
13. Premere i tasti “-” e “+” ❹ per navigare fino nel menù e selezionare per confermare il salvataggio di “M5” o per cancellarlo.
14. Premere “OK” ❹ per confermare la funzione selezionata.

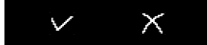
Selezione di un'impostazione salvata in memoria



1. Premere il tasto “On/Off” ❶ per accendere il forno.
2. Premere il tasto “Funzioni memoria” ❷.
3. Premere i tasti “-” e “+” ❸ per selezionare la memoria desiderata.
4. Premere “OK” ❹ per confermare.
5. Il sistema entrerà in stato di **Esecuzione** ed il forno sarà impostato con i parametri salvati in memoria.

Cancellazione della memoria



1. Premere il tasto “On/Off” ❶ per accendere il forno.
2. Premere il tasto “Funzioni memoria” ❷.
3. Premere i tasti “-” e “+” ❸ per selezionare l'opzione per cancellare la memoria desiderata.
4. Premere “OK” ❹ per confermare.
5. Premere i tasti “-” e “+” ❺ per selezionare la memoria che si desidera cancellare.
6. Premere “OK” ❻ per confermare. Il display mostra .

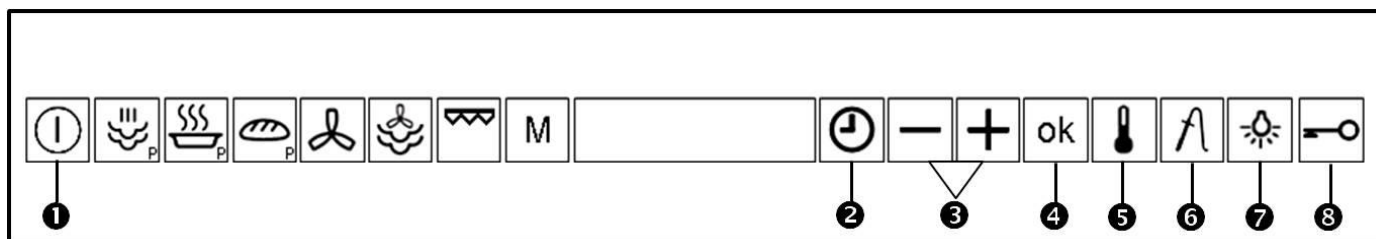
5. Premere i tasti “-” e “+” ❸ per selezionare per confermare la cancellazione, oppure per annullare l'operazione.
6. Premere “OK” ❹ per confermare.

Cancellazione di tutte le memorie

1. Premere i tasti “-” e “+” ❸ per selezionare il simbolo “del”.
2. Premere “OK” ❹.
3. Premere i tasti “-” e “+” ❺ per selezionare per confermare la cancellazione di tutte le memorie, oppure per annullare l'operazione.
4. Il forno ritorna allo stato “ON”.

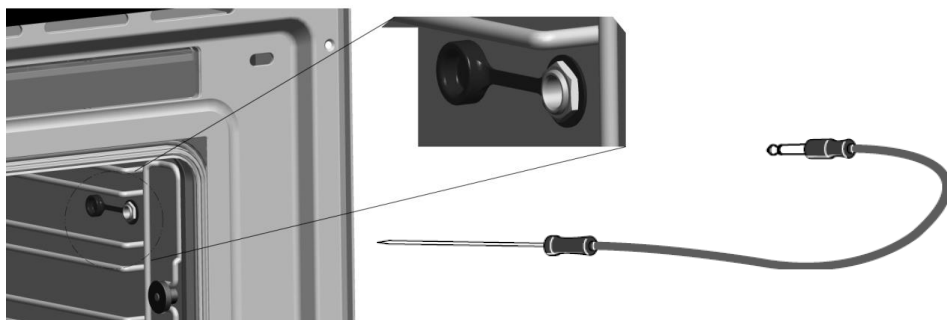
Sonda per carni

La sonda per carni misura la temperatura interna del cibo cucinato e termina la funzione attiva al raggiungimento della temperatura selezionata



1. Inserire la sonda per carni nella presa all'interno della cavità del forno.
2. Premere i tasti sonda per carni ②.
3. Il display, a prescindere dallo stato o funzione esistente, mostrerà la seguente schermata, con la temperatura predefinita di "65°" lampeggiante.
4. Premere i tasti "–" e "+" ⑤ per selezionare una nuova temperatura.
5. La selezione è lineare da 35°C a 99°C, in passi di un grado.
6. Premere "OK" ③ per 10 secondi per confermare la temperatura predefinita o la nuova temperatura. Il sistema ritorna allo stato o funzione che era attiva prima di intraprendere il punto 1.
7. Quando una funzione di cottura diventa attiva, ad esempio la funzione ad aria calda, il display mostra la temperatura parametrizzata della cavità ed il simbolo della temperatura lampeggerà (vedere Capitolo) alternativamente alla temperatura attualmente misurata dalla sonda.
8. Al raggiungimento della temperatura definita dalla sonda, la funzione attiva terminerà.
9. Al termine della funzione, il sistema entrerà in stato **END**.

Avvertenza! Quando la sonda non è in uso, si dovrà coprire la presa all'interno della cavità. Ciò eviterà di danneggiare l'unità.



Utilizzare solamente la sonda raccomandata per questo forno!

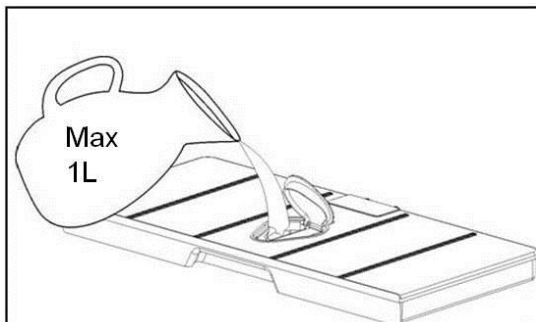
Sonda per carni – suggerimenti di programmazione (vapore + aria calda)

Si consiglia di preriscaldare il forno combinato fino a quando la temperatura della cavità indicata

Carne	Temperatura della cavità °C	Temperatura della Sonda per carni °C	Tempo (min)	Livello	Accessori
Bistecca di manzo, roast beef	200–210	53–58	40–50	2	
Pala mucca	190–200	75–80	60–75	1	
Pala vitello	200–210	75–80	60–75		
Pala di maiale	180–200	78–82	60–90		

Riempimento del serbatoio dell'acqua

Tutte le funzioni richiedono che il serbatoio dell'acqua sia pieno. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fredda, potabile (incirca 1ltr), e inserirlo nell'alloggiamento che si trova sulla parte superiore del comparto forno.



Rifornimento acqua

Il contenuto del serbatoio basta solitamente per una sessione di cottura della durata di 50-60 minuti. Ad ogni modo, se il serbatoio necessita di essere riempito, ciò verrà segnalato dal messaggio “- LD -”, per indicare che il serbatoio dell'acqua è vuoto.

Riempire il serbatoio solo fino a un massimo di 0,5 litri per fare in modo che l'acqua non fuoriesca quando viene ripompata nel serbatoio. RISCHIO DI FUORIUSCITA.

Messaggio serbatoio

Quando il serbatoio viene tolto o posizionato non correttamente, il display del Livello dell'Acqua (Water Level) indica la dicitura “RES”.

Per eliminare il messaggio, inserire correttamente il serbatoio dell'acqua.

Svuotamento del serbatoio dell'acqua

Allo spegnimento del dispositivo, l'acqua residua verrà ripompata all'interno del serbatoio. Mentre l'acqua sta tornando nel serbatoio, il display visualizzerà la dicitura “PUMP”. Il messaggio rimarrà sul display fino a che la temperatura dell'acqua raggiungerà i 75° C; sarà solo in questo momento che l'acqua potrà essere ripompata all'interno del serbatoio.

Avvertenza: l'acqua all'interno del serbatoio potrebbe essere calda. Pericolo di ustione!

Dopo che l'acqua è stata ripompata all'interno del serbatoio, il display visualizzerà il messaggio “DEP”, per indicare che è necessario eseguire le seguenti azioni:

1. Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
2. Asciugare il serbatoio e riposizionarlo nell'alloggiamento che si trova sulla parte superiore del comparto forno. Pulire e asciugare lo spazio di cottura
3. Lasciare aperto lo sportello del dispositivo per consentire allo spazio di cottura di asciugarsi e raffreddarsi completamente.

NOTA IMPORTANTE: Al termine di ogni ciclo di cottura, si consiglia di estrarre il serbatoio dell'acqua e di svuotarlo. Così facendo sarà possibile evitare la formazione di batteri e calcare all'interno del dispositivo

Se il serbatoio dell'acqua non è stato estratto dal forno ed è stato avviato un nuovo ciclo di cottura, il forno visualizzerà il messaggio “DEP”.

È possibile eliminare questo avvertimento premendo il tasto **Stop** e continuando con il nuovo ciclo di cottura senza estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.

Cuocere con il Grill

Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

Sistemare la griglia nel forno in modo che non tocchi le superfici metalliche del vano cottura, perché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Avvertenze importanti

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.
2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. **Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!**
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura con il

grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti da cucina per prelevare le pietanze dal forno.

4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.
5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".
6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.
7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

Alimenti	Quantità (g)	Tempo (min.)	Suggerimenti
Pesce			
Orata	800	18-24	Ungere leggermente con il burro. Girare a metà tempo di cottura e speziare.
Sardine/caponi	6-8 pezzi	15-20	
Carne			
Salsicce	6-8 pezzi	22-26	A metà del tempo di cottura bucherellare e girare.
Hamburger, surgelati	3 pezzi	18-20	Girare 2 o 3 volte.
Costata (dallo spessore di circa 3 cm)	400	25-30	A metà del tempo di cottura aggiungere olio e girare.
Pane			
Pane tostato	4 pezzi	1½-3	Controllare la tostatura.
Sandwich al forno	2 pezzi	5-10	Controllare la cottura.

Preriscaldare il grill per 2 minuti. In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare la griglia per la cottura. Sistemare la griglia su un piatto che raccolga l'acqua e il grasso di cottura.

I tempi di cottura riportati sono puramente indicativi e possono essere modificati in base alla quantità e al tipo di pietanza che si vuole preparare. Si possono preparare carne e pesce dall'ottimo sapore, se prima di grigliarli li si unge con olio vegetale, li si spezia e li si lascia marinare

per alcune ore. Salare solo dopo che sono stati grigliati.

Non si corre il rischio che le salsicce scoppino, se le si bucherella con una forchetta prima della cottura.

A metà procedimento di cottura iniziare a controllarlo e girare le pietanze.

Il grill è particolarmente adatto per la cottura di pezzi sottili di carne e pesce. I pezzi di carne sottili devono essere girati solo una volta, mentre quelli più spessi più volte.

Arrostire e cuocere

Alimento	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Suggerimenti
Roastbeef	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente senza coperchio, girare 1x
Lombata di maiale/ Costolette od ossa Maiale arrosto	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente senza coperchio, girare 1x
Pollo, intero	1000/1200	400	200	30-40	10	Recipiente senza coperchio. Parte del petto verso il basso. Girare 1x.
Pollo a pezzi	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente senza coperchio. Sistemare i pezzi con la pelle verso il basso. Girare 1X.
Vitella arrosto	1500/2000	200	180	60-65	20	Recipiente con coperchio girare 1-2x, dopo aver girato, continuare con la cottura senza coprire.
Carne di manzo arrosto	1500-1800	200	200	80-90	20	Recipiente con coperchio, girare 1-2x

Consigli per arrostire

Girare i pezzi di carne a metà cottura. Quando l'arrosto sarà pronto, lasciarlo riposare per altri 20 minuti a forno spento e chiuso. In tale modo, il succo della carne si spargerà meglio.

La temperatura ed il tempo di arrosto dipendono dal tipo di alimento e dalla relativa grandezza.

Nel caso in cui il peso dell'arrosto non figuri in tabella, scegliere la segnalazione corrispondente al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

Consigli sulle stoviglie

Controllare che il recipiente ci stia all'interno del forno

Recipienti di vetro caldi devono essere sistemati sopra un panno da cucina asciutto. Se tali recipienti sono sistemati su una superficie fredda o bagnata il vetro potrà fendere o spaccare. Usare delle prese per togliere i recipienti del forno

Cuocere con Aria calda

Alimento	Recipiente	Piano	Temperatura	Tempo (Min.)
Torta alle noci	Stampo con cono	1	170/180	30/35
Tarte de fruta	Stampo con cerniera Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Plumcake	Stampo con cono	1	170/190	30/45
Crostate salate	Stampo rotondo in vetro	2	160/180	50/70
Torta di pan di Spagna	Stampo con cerniera Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Tronco	Tortiera in vetro	2	110	35/45
Torta alle ciliegie	Tortiera in vetro	2	170/180	35/45

Consigli sugli stampi per torte

Gli stampi più usati sono quelli neri in metallo. Se si usa in aggiunta il microonde, si devono usare stampi per torte in vetro, ceramica o plastica. Detti stampi devono essere resistenti a temperature fino ai 250°C. Se si usano questo tipo di stampi, le torte rimarranno meno tostate.

Consigli su come cuocere torte

La temperatura e la cottura della torta dipendono dalla qualità e quantità della pasta. Tentare prima con una temperatura più bassa ed in seguito, se necessario, regolare su un valore più elevato. Ad una temperatura più bassa si riuscirà ad ottenere una tostatura più uniforme. Sistemare sempre lo stampo al centro del vassoio o sul piatto girevole.

Suggerimenti per cuocere

Come controllare se la torta è cotta:

Infilare uno stecchino nella parte più alta della torta. Se la pasta non rimarrà attaccata allo stecchino, la torta sarà pronta.

La torta diventa troppo scura

Cuocere ad una temperatura più bassa con un tempo più lungo.

La torta risulta troppa asciutta:

Fare diversi fori con uno stecchino sulla torta già pronta. Di seguito, innaffiare con succo od una bevanda alcolica. In una prossima volta, aumentare la temperatura di cottura in circa 10° con un tempo più corto.

La torta non si stacca quando si capovolge:

Lasciare raffreddare la torta, a cottura ultimata, durante 5 - 10 minuti, in tale modo, la torta si stacca più facilmente dallo stampo. Nel caso in cui la torta continuasse a non staccarsi, passare accuratamente con un coltello per i bordi. In una prossima volta, imburrare bene lo stampo.

Consigli per risparmiare energia

Quando si fa più di una torta, si consiglia di infornarle una dopo l'altra. In tale modo si approfitta il calore residuale del forno e si riduce il tempo di cottura delle torte successive.

Utilizzare di preferenza stampi scuri, colorati o smaltati in nero, visto che assorbono meglio il calore.

In caso di tempi di cottura più lunghi si potrà staccare il forno circa 10 minuti prima del tempo previsto ed, in questo modo, approfittare il calore residuale per ultimare la cottura.

Mentre il forno è in funzione...

Interruzione di un ciclo di cottura

È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento premendo una volta il tasto **Stop**.

Il forno è dotato di una funzione di riduzione del vapore che viene attivata quando viene premuto il tasto **Stop** per far fuoriuscire il vapore in modo graduale dal comparto, di modo che non vi siano violente vampate di vapore quando viene aperto lo sportello del dispositivo

L'esecuzione di questa funzione dura all'incirca 3 minuti; in fase di esecuzione il display visualizza la dicitura "VAP".

Avvertenza! Si prega di fare attenzione in fase di apertura dello sportello al termine di un ciclo di cottura, in quanto dal comparto cottura potrebbero fuoriuscire vampate di aria calda e/o vapore caldo. Spostarsi indietro o di lato per evitare ustioni

A questo punto:

- La generazione di vapore è stata interrotta.
- Le pareti del comparto forno e il serbatoio sono ancora molto calde. **Pericolo di ustione!**
- Il timer si interrompe e il display visualizza il tempo di funzionamento restante (se è stato impostato).

A questo punto è possibile:

1. Girare o mescolare il cibo per assicurarne una cottura uniforme.
2. Modificare i parametri di cottura.

Per riavviare il processo, chiudere lo sportello e premere il tasto **Start**.

Modifica dei parametri

I parametri di funzionamento (tempo e temperatura) solo possono essere modificati quando il processo di cottura è stato interrotto da una delle seguenti azioni:

1. Per modificare il tempo, premere i tasti "+" e "-". Il nuovo tempo definito è valido a partire da subito.

2. Per modificare la temperatura, premere il tasto di Selezione Temperatura (Temperature Selection) e il display, con la relativa spia, inizierà a lampeggiare. Modificare questo parametro servendosi dei tasti "+" e "-" e confermare premendo nuovamente il tasto di Selezione Temperatura (Temperature Selection).

Annullamento di un ciclo di cottura

Se si desidera annullare il processo di cottura, premere due volte il tasto **Stop**.

Si sentiranno 3 bip e sul **display** apparirà il messaggio "Fine" (End).

Termine di un ciclo di cottura

Al termine della durata impostata o quando viene premuto il tasto **Stop** per interrompere il ciclo di cottura, il forno avvia la funzione di riduzione del vapore.

Questa funzione emette gradualmente il vapore dal comparto forno, di modo che non vi sia una vampata improvvisa di vapore nel momento in cui viene aperto lo sportello del dispositivo.

L'esecuzione di questa funzione richiede all'incirca 3 minuti; in fase di esecuzione della stessa il display visualizzerà la dicitura "VAP".

Al termine di questo processo il forno emetterà tre bip e il display indicherà la dicitura "Fine" (End)

Avvertenza! Si prega di fare attenzione in fase di apertura dello sportello al termine di un ciclo di cottura, in quanto dal comparto cottura potrebbero fuoriuscire vampate di aria calda e/o vapore caldo. Spostarsi indietro o di lato per evitare ustioni

I bip vengono ripetuti a intervalli di 30 secondi fino a che lo sportello non viene aperto o fino a che non viene premuto il tasto **Stop**.

Anche dopo lo spegnimento del dispositivo la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per alcuni minuti. Si tratta di una funzione normale il cui scopo è quello di ridurre la temperatura all'interno del forno.

Quando il display visualizza la parola "DEP", significa che l'acqua è stata ripompata e che è possibile estrarre il serbatoio dell'acqua.

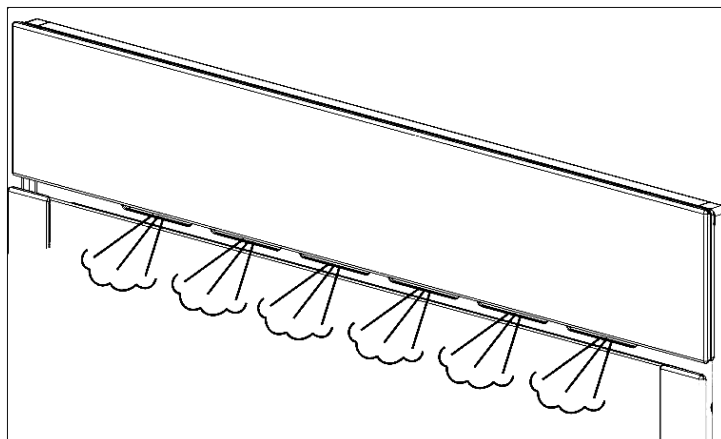
Mentre il forno è in funzione...

Estrarre il serbatoio dell'acqua e asciugarlo completamente. Lasciar raffreddare lo spazio di cottura per alcuni istanti, quindi pulirlo servendosi di un panno. Lo sportello dovrebbe essere lasciato aperto per alcuni minuti di modo che il dispositivo possa asciugarsi completamente.

Flusso di vapore

È normale che esca un flusso di vapore intermittente dalla parte frontale del forno.

Ciò è specialmente visibile in inverno o in ambienti molto umidi.



Acqua residua nel forno

Per ridurre l'acqua residua nel forno, è consigliabile inserire una teglia sulla griglia inferiore. Il liquido gocciolerà dal cibo fino a condensarsi e si ridurrà in acqua residua nell'unità. L'acqua residua potrà essere facilmente asciugata con un panno.

Utilizzo degli accessori

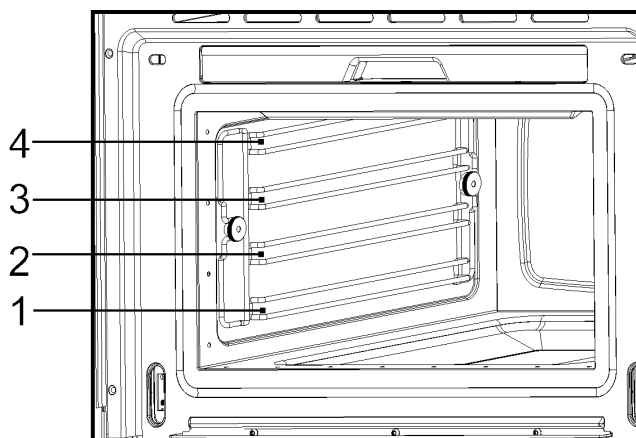
Il contenitore perforato è adatto alla cottura di verdure e ortaggi freschi o congelati, carne e pollame. In questo caso, è importante introdurre il contenitore non perforato al primo livello. In tal modo, i liquidi gocciolanti possono essere raccolti evitando di sporcare l'elettrodomestico. Il contenitore perforato con l'alimento deve essere collocato al secondo livello.

Il contenitore non perforato viene utilizzato per cuocere a vapore alimenti delicati, ad esempio conserve e gnocchi.

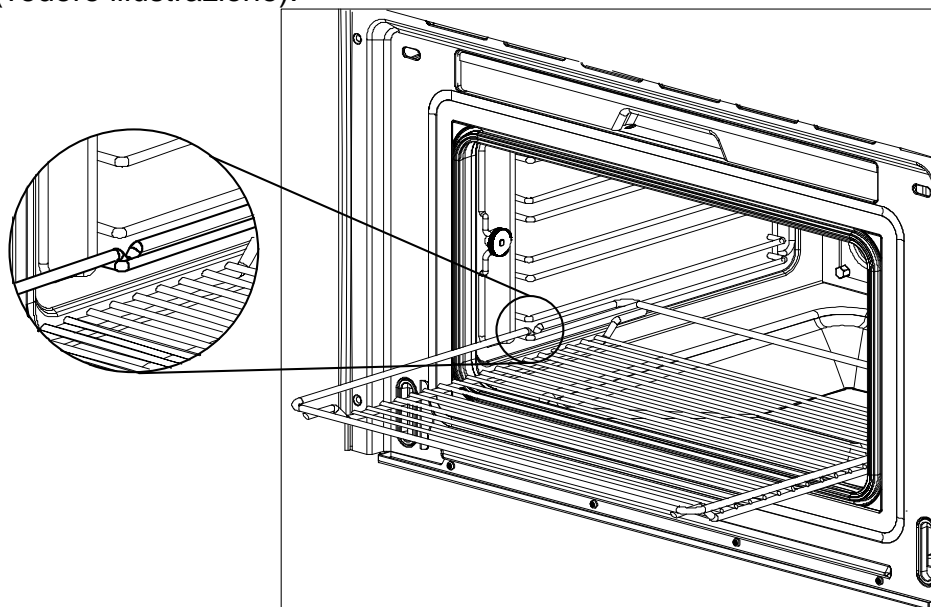
La rastrelliera è destinata alla cottura con piccoli contenitori, ad esempio coppette per dolci, e per rigenerare pietanze.

Per informazioni più precise, fare riferimento alle tabelle.

Le temperature e i tempi suggeriti sono puramente indicativi. Il tempo di cottura effettivo può variare in base al tipo e alla qualità degli alimenti.



Per rimuovere la griglia, sollevarla leggermente dalla parte anteriore, con i fermi di sicurezza in contatto con i lati del forno (vedere illustrazione).



Durante la cottura sulla griglia di cibi che potrebbero gocciolare, si consiglia di utilizzare la griglia insieme al vassoio di cottura.

Utilizzo, tabelle e suggerimenti

(Queste informazioni possono variare).

Cottura a Vapore - Pesce

Pesce	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Orata	800-1200 g	80	30-40	Perforato	2
Trota	4 x 250 g	80	20-25	Perforato	2
Filetto di salmone	500-1000 g	80	15-25	Perforato	2
Trota salmonata	1000-1200 g	80	25-35	Perforato	1/2
Gamberoni	500-1000 g	80	15-20	Perforato	2
Mitili dalle valve verdi	1000-1500 g	100	25-35	Perforato	2
Filetto di halibut	500-1000 g	80	20-25	Perforato	2
Frutti di mare	500-1000 g	100	10-20	Perforato	2
Aragosta	800-1200 g	100	25-30	Perforato	1/2
Filetto di merluzzo	1000-1200 g	80	20-25	Perforato	2
Cozze	1000-1200 g	100	15-25	Perforato	2
Trota di lago	4 x 250 g	80	25-30	Perforato	2
Nasello	1000-1200 g	80	20-25	Perforato	2
Filetto di tonno	500-1000 g	80	15-20	Perforato	2
Sandre	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2

Carne

Carne	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Coscia di pollo	4-10	100	40-45	Perforato	2
Petto di pollo	4-6	100	25-35	Perforato	2
Lombata di maiale affumicata	500-1000 g	100	40-50	Perforato	2
Scaloppina di tacchino	4-8	100	20-25	Perforato	2
Filetto di maiale, intero	4-8	100	20-30	Perforato	2
Salsicce		80-100	10-15	Perforato	2

Uova

Uova	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Uova in vetro	100	10-15	Rastrelliera	2
Uova, à la coque	100	15	Rastrelliera	2
Uova, sode	100	10-12	Rastrelliera	2

Contorni

Contorni	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Orzo perlato + liquido	200 g + 400 ml	100	30-35	Rastrelliera, scodella di vetro	2
Semolino + liquido	200 g + 300 ml	100	10-20	Rastrelliera, scodella di vetro	2
Lenticchie + liquido	200 g + 375 ml	100	20-50	Rastrelliera, scodella di vetro	2
Riso + liquido	200 g + 250 ml	100	25-40	Rastrelliera, scodella di vetro	2

Verdure e ortaggi

Verdure e ortaggi		Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Melanzane	a fette	100	15-20	Perforato	2
Fagioli		100	35-45	Perforato	2
Broccoli	fiori con gambo	100	25-30	Perforato	2
Broccoli	fiori senza gambo	100	15-20	Perforato	2
Cavolfiore	fiori	100	25-30	Perforato	2
Cavolfiore	intera testa	100	40-45	Perforato	1
Piselli		100	30-35	Perforato	2
Finocchio	a strisce	100	15-20	Perforato	2
Finocchio	tagliato a metà	100	20-30	Perforato	2
Patate con buccia	intera, molto piccola	100	20-25	Perforato	2
Patate con buccia	intera, molto grande	100	45-50	Perforato	2
Patate senza buccia	a pezzi	100	20-25	Perforato	2
Rapa	a bastoncini	100	20-25	Perforato	2
Taccole		100	15-20	Perforato	2
Carote	a fette	100	25-30	Perforato	2
Pannocchia di di granoturco		100	50-60	Perforato	2
Peperoni	a strisce	100	12-15	Perforato	2
Peperoncino		100	12-15	Perforato	2
Funghi	tagliati in quattro	100	12-15	Perforato	2
Porri	a fette	100	10-12	Perforato	2
Cavoletti di Bruxelles		100	25-35	Perforato	2
Sedano	a strisce	100	15-20	Perforato	2
Asparagi		100	20-35	Perforato	2
Spinaci		100	12-15	Perforato	2
Gambi di sedano		100	25-30	Perforato	2
Zucchine	a fette	100	12-18	Perforato	2

Gnocchi/Ravioli/Fagotti

Gnocchi/Ravioli/Fagotti	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Gnocchi dolci	100	20-30	Non perforato	2
Gnocchi dolci al lievito	100	15-20	Non perforato	2
Gnocchi al lievito	100	15-25	Non perforato	2
Gnocchi di pane	100	20-25	Non perforato	2
Fagotto di semola	100	25-30	Non perforato	2

Utilizzo, tabelle e suggerimenti

Dolci

Dolci	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Composta di mele	500-1500 g	100	15-25	Non perforato	2
Composta di pere	500-1500 g	100	25-30	Non perforato	2
Crème brûlée		80	20-25	Rastrelliera, scodella	2
Crème caramel		80	25-30	Rastrelliera, scodella	2
Yogurt		40	4-6 ore	Rastrelliera, scodella	2
Composta di pesche	500-1500 g	100	15-20	Non perforato	2

Frutta (sterilizzazione, condensazione)

Frutto	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Pere	4-6 vasi da 1 litro	100	30-35	Rastrelliera	1
Ciliege	4-6 vasi da 1 litro	80	30-35	Rastrelliera	1
Pesche	4-6 vasi da 1 litro	80	30-35	Rastrelliera	1
Prugne	4-6 vasi da 1 litro	80	30-35	Rastrelliera	1

Rigenerazione

Riscaldamento	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Pietanze	1-2	100	12-15	Rastrelliera	2
Pietanze	3-4	100	15-20	Rastrelliera	2
Pasti preconfezionati		100	15-20	Rastrelliera	2

Sbollentamento

Verdure e ortaggi	Quantità	Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Ad esempio fagioli, lenticchie		100	10-12	Perforato	2
Cavolo verde	1000-2000 g	100	12-16	Perforato	2
Verza	10-20	100	12-15	Perforato	2
Cavolo bianco, intero	2000-2500 g	100	30-45	Perforato	1
Pomodori, pelati		80	12	Rastrelliera	2

Scongelamento

Verdure e ortaggi / Contorni		Temperatura °C	Tempo min.	Contenitore	Livello
Broccoli	fiori con gambo	100	15-20	Perforato	2
Verdure miste		100	15-20	Perforato	2
Spinaci in foglie	porzioni	100	10-15	Non perforato	2
Cavolfiore	fiori	100	15-20	Perforato	2
Piselli		100	15-25	Perforato	2
Cavolo verde	porzione grande	100	25-35	Non perforato	2
Carote	a fette	100	15-20	Perforato	2
Cavoletti di Bruxelles		100	20-25	Perforato	2
Asparagi		100	25-30	Perforato	2
Pasti preconfezionati		100	quanto basta	Rastrelliera	2
Pane		100	10-25	Rastrelliera	2
Riso		100	15-25	Non perforato	2
Lenticchie		100	15-20	Non perforato	2
Tagliolini		100	15-20	Non perforato	2

Cottura a due livelli

Alcuni suggerimenti:

Durante la cottura con due livelli, gli accessori devono essere inseriti sempre nel secondo o terzo livello e nel primo livello.

I diversi tempi di cottura vengono controllati nel modo seguente:

Gli alimenti che richiedono una cottura maggiore devono essere collocati nella zona superiore del forno. Gli alimenti con un tempo di cottura inferiore devono essere collocati al primo livello.

Un esempio: verdure, patate e pesce.

Collocare le verdure e le patate in un contenitore adatto sulla rastrelliera inserita al secondo o al terzo livello.

Inserire il pesce al primo livello.

Quando si utilizza il vassoio perforato per cuocere il pesce, collocare il vassoio non perforato nella parte inferiore dell'elettrodomestico per raccogliere il liquido che gocciola dal pesce. In tal modo, il forno rimane pulito.

Tempo: verdure e patate 25-35 minuti.

Tempo: pesce (a seconda del tipo) 15-25 minuti.

Selezionare il tempo di cottura più lungo. Grazie ai diversi livelli, gli alimenti saranno pronti contemporaneamente, senza rischiare una cottura eccessiva.

Cura e manutenzione

Pulizia del vano cottura

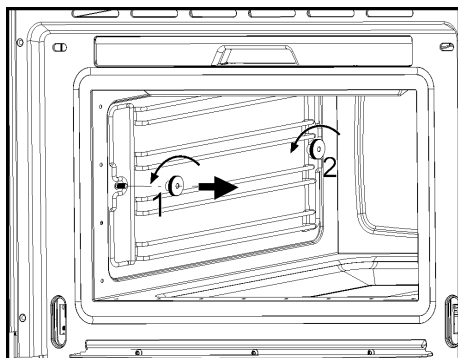
Evitare l'utilizzo di detersivi abrasivi, pagliette d'acciaio, spugne abrasive ecc., poiché possono rovinare le superfici.

Pulire il vano cottura con un panno umido quando il forno è ancora tiepido. Terminare asciugando il vano cottura.

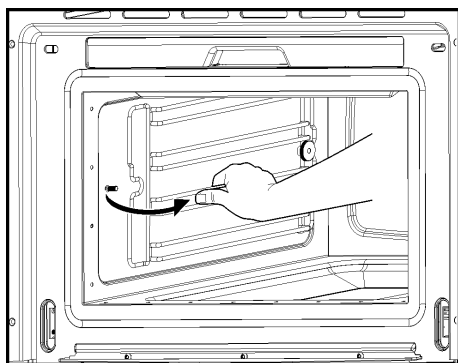
Per facilitare la pulizia, è possibile rimuovere le guide (vedere il capitolo successivo).

Rimozione delle guide dei ripiani

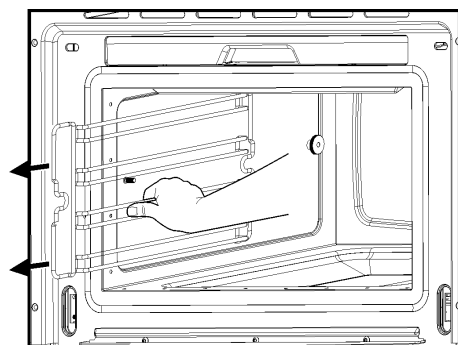
Svitare e rimuovere i dadi zigrinati 1 sulla parte anteriore delle guide ruotandoli in senso antiorario.



Svitare e allentare i dadi zigrinati 2 sulla parte posteriore delle guide ruotandoli in senso antiorario. Non rimuovere completamente i dadi.



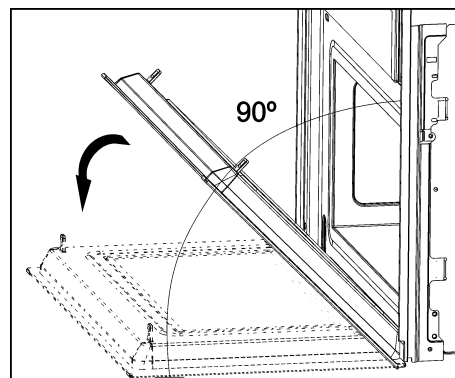
Tirare le guide verso l'interno della cavità e rimuoverle dalla parte anteriore.



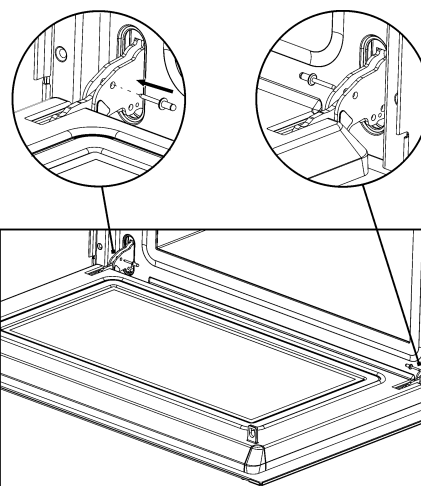
Per ricollocarle, inserire le guide nei dadi zigrinati 2 nella parte posteriore e applicare le viti nella parte anteriore. Avvitare i dadi zigrinati 1 e 2 in senso orario e stringerli.

Rimozione dello sportello del forno

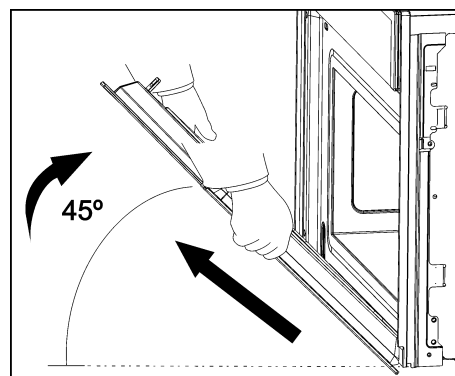
1. Aprire completamente lo sportello dell'elettrodomestico.



2. Inserire due perni nei fori nelle cerniere.



3. Chiudere lo sportello dell'elettrodomestico fino a quando è possibile sollevarlo.



4. Per riassemblyarlo, spingere le cerniere nei fori dalla parte anteriore.

5. Aprire completamente lo sportello dell'elettrodomestico e rimuovere i perni.

Disincrostazione

Ogni volta che viene prodotto vapore, indipendentemente dalla durezza dell'acqua utilizzata (ossia dal contenuto di calcare nell'acqua), all'interno del generatore di vapore si deposita calcare.

L'intervallo di tempo tra una disincrostazione e l'altra dipende dalla durezza dell'acqua e dalla frequenza di utilizzo dell'apparecchiatura. Se si effettua la cottura a vapore per 4x30 minuti alla settimana, l'elettrodomestico deve essere disincrostato (a seconda della durezza dell'acqua) con la frequenza indicativa riportata nella seguente tabella:

Durezza dell'acqua	Frequenza di disincrostazione indicativa
Poco dura	18 mesi
Mediamente dura	9 mesi
Molto dura	6 mesi

L'elettrodomestico rileva automaticamente la necessità di effettuare l'operazione di disincrostazione; in questo caso, la spia di disincrostazione rimane accesa. Se non viene effettuata la procedura di disincrostazione, dopo alcuni cicli di cottura la spia di disincrostazione inizia a lampeggiare. Se la procedura di disincrostazione non viene comunque effettuata, dopo alcuni cicli di cottura il funzionamento del forno viene bloccato, la spia di disincrostazione rimane accesa e sul display appare l'indicazione "CAL" lampeggiante.

IMPORTANTE: la mancata disincrostazione può causare danni all'elettrodomestico o comprometterne il funzionamento.

Soluzioni di disincrostazione adatte

Per la disincrostazione, utilizzare la soluzione "durgol®".

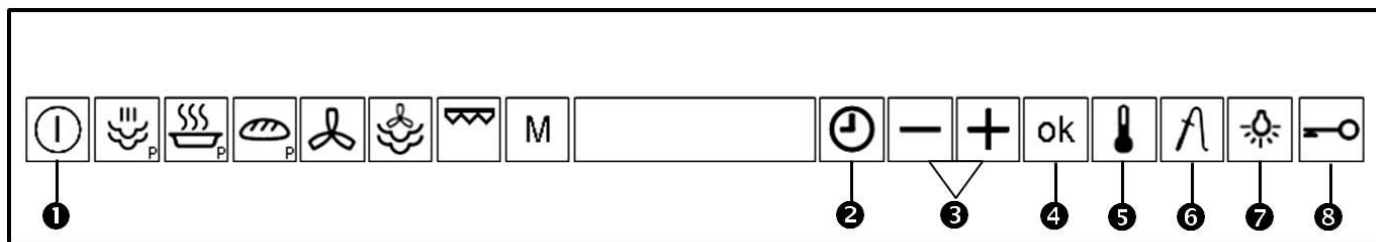
Questa soluzione garantisce una disincrostazione professionale e accurata dell'elettrodomestico. Disponibile presso i Centri di assistenza clienti.

Attenzione! Non utilizzare aceto o prodotti a base di aceto, poiché potrebbero causare danni al circuito interno del forno.

Le soluzioni di disincrostazione tradizionali non sono appropriate perché possono contenere agenti schiumogeni.

Cura e manutenzione

Procedura di disincrostazione



Avvertenza: Per ragioni di sicurezza non è possibile interrompere il processo di disincrostazione.

Il dispositivo può essere disincrostato con lo sportello aperto o chiuso. Prima di avviare il ciclo di disincrostazione, verificare che il dispositivo sia acceso ma non in funzione.

Per avviare un ciclo di disincrostazione procedere come segue:

1. Premere il tasto "On/Off" per accendere il forno.
2. Premere il tasto "-" e "OK", allo stesso tempo per 5 secondi. Il display visualizza la dicitura "CAL" e si sente un bip intermittente.
3. Premere il tasto OK.
4. Quando il display visualizza il messaggio "0.5L" procedere all'estrazione del serbatoio dell'acqua.
5. Versare 0,5 litri di soluzione disincrostante idonea nel serbatoio dell'acqua e reinserire il serbatoio.
6. Premere il tasto OK. Viene avviato il ciclo di Disincrostazione, che richiederà all'incirca 30 minuti.
7. Quando il display di Disincrostazione (Descale) visualizza la dicitura "1.0L" che lampeggia e il forno emette un bip, estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
8. Riempire il serbatoio dell'acqua con 1 litro di acqua fredda e riposizionarlo.
9. Premere il tasto OK. Viene avviato il primo ciclo di risciacquo.
10. Quando il display di Disincrostazione (Descale) visualizza la dicitura "1.0L" che lampeggia e il forno emette un altro bip, estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua.
11. Riempire il serbatoio dell'acqua con 1 litro di acqua fredda e riposizionarlo.
12. Premere il tasto OK. Viene avviato il secondo ciclo di risciacquo.
13. Al termine del ciclo di risciacquo il display visualizza il messaggio "Fine" (End).
14. Estrarre, svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua.
15. Premere il tasto OK.

Attenzione! Prima di pulire il forno, accertarsi che sia spento. Estrarre la spina dalla presa di alimentazione o spegnere il circuito di alimentazione del forno.

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi, pagliette che graffiano le superfici o oggetti affilati, in quanto potrebbero provocare l'apparizione di chiazze.

Non utilizzare dispositivi per la pulizia a getto di vapore o ad alta pressione.

Superficie frontale

In genere, è sufficiente pulire il forno con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua per la pulizia qualche goccia di detersivo per i piatti. Dopo la pulizia, asciugare il forno con un panno asciutto.

In un forno con frontale in alluminio, utilizzare un detergente delicato per vetro e un panno morbido che non si sfilaccia né rilascia fibre. Strofinare da un lato all'altro senza esercitare alcuna pressione sulla superficie.

Le macchie bianche di calcare, grasso, amido o uovo vanno rimosse immediatamente. Tali macchine possono causare corrosione.

Evitare che nel forno penetri acqua.

Interno del forno

Dopo l'utilizzo, rimuovere con un panno morbido eventuale acqua depositata sul fondo del vano cottura. Lasciare aperto lo sportello dell'elettrodomestico in modo che il vano cottura possa raffreddarsi.

Per rimuovere lo sporco più resistente, utilizzare un detergente non aggressivo. **Non utilizzare spray da forno o altri detergenti aggressivi o abrasivi.**

Mantenere perfettamente pulito lo sportello e la parte anteriore del forno, in modo che lo sportello possa aprirsi e chiudersi correttamente.

Accertarsi che non penetri acqua nei fori di ventilazione del forno.

Il coperchio della lampadina è collocato sul soffitto del forno e può essere facilmente rimosso e pulito. È sufficiente svitarlo e pulirlo con acqua e detersivo per i piatti.

Accessori

Gli accessori vanno puliti dopo ogni utilizzo. Se sono molto sporchi, immergerli e utilizzare una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie.

Cosa fare se il forno non funziona?

ATTENZIONE! Qualunque tipo di riparazione deve essere eseguita solo da un tecnico autorizzato. Eventuali riparazioni eseguite da una persona non autorizzata dal fabbricante sono pericolose.

Non è necessario rivolgersi all'Assistenza tecnica per risolvere i seguenti problemi:

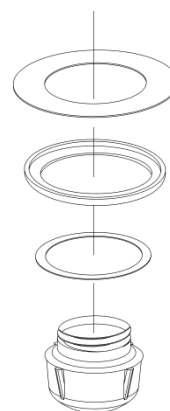
- **Sul display non compare nulla.** Verificare se:
 - l'indicazione dell'orario è stata disattivata (vedere la sezione Impostazioni di base).
- **Premendo i tasti non succede nulla.** Verificare se:
 - il blocco di sicurezza è attivo (vedere la sezione Impostazioni di base).
- **Il forno non funziona.** Verificare se:
 - la spina è stata inserita correttamente nella presa di alimentazione;
 - il forno è acceso.
- **Quando il forno è in funzione, si avvertono strani rumori.** Ciò non indica un problema:
 - si tratta di normali rumori di funzionamento emessi durante il processo di cottura, ad esempio l'acqua pompata nel generatore di vapore;
 - il vapore all'interno della cavità produce un accumulo di pressione e talvolta le pareti della cavità possono produrre un rumore quando reagiscono a tale pressione;
 - questi rumori sono normali e non indicano alcun problema.
- **Gli alimenti non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente.** Verificare se:
 - la temperatura e i tempi di funzionamento sono stati selezionati correttamente;
 - nel forno è stata collocata una quantità di alimento maggiore del solito o l'alimento è più freddo del solito.
- **Se sul display appare il messaggio "Err_", rivolgersi all'Assistenza clienti.**

- **L'elettrodomestico emette un rumore anche dopo il processo di cottura.** Ciò non indica un problema:
 - la ventola di raffreddamento continua a funzionare per un po' di tempo; quando la temperatura si è abbassata a sufficienza, la ventola si arresta.
- **Il forno si accende, ma la luce interna resta spenta.**
 - Se è possibile utilizzare tutte le funzioni normalmente, è probabile che la lampadina si sia fulminata. È possibile continuare a utilizzare il forno.

Sostituzione della lampadina

Per sostituire la lampadina, procedere nel modo seguente:

- Scollegare il forno dalla presa di alimentazione. Estrarre la spina dalla presa di alimentazione o spegnere il circuito di alimentazione del forno.
- Svitare e rimuovere il coperchio della lampadina **(1)**.
- Rimuovere la lampadina **(2)**. **Attenzione! La lampadina potrebbe essere molto calda.**
- Installare una nuova lampadina E14 230-240V/15W. Seguire le istruzioni del fabbricante della lampadina.
- Riavvitare il coperchio della lampadina **(1)**.
- Collegare di nuovo il forno alla presa di alimentazione.



Display

Display	Descrizione
Disincrostazione	
SOFT	Acqua leggera.
MEDIUM	Acqua media.
HARD	Acqua dura.
CAL	È necessario disincrostare il dispositivo.. Lampeggiante – inizia il processo di disincrostazione.
0.5L	Feed 0.6 litre descaling solution into the water tank.
1.0L	Versare 1 litri di soluzione disincrostante nel serbatoio dell'acqua.
Serbatoio dell'acqua	
<i>rES</i>	Indicazione del fatto che manca il serbatoio dell'acqua.
<i>dEP</i>	Il serbatoio dell'acqua deve essere estratto, svuotato e reinserito.
Riduzione del vapore	
<i>VAP</i>	Indicazione del fatto che il processo di riduzione del vapore è in corso.
<i>PUMP</i>	Indicazione del fatto che l'acqua fredda sta entrando nel bollitore e l'acqua calda viene immessa nel serbatoio.
<i>FULL</i>	Il serbatoio dell'acqua deve essere estratto, svuotato e reinserito.
Avvisi di sistema	
<i>LAMP</i>	Spia danneggiata.
Si prega di contattare il Centro Servizi nel caso dei seguenti errori:	
<i>HOT</i>	La temperatura nel PCB è troppo elevata.
<i>Err_</i>	Contattare l'assistenza clienti servizi

Specifiche

- Tensione CA (vedere la targhetta delle caratteristiche)
- Potenza assorbita 2900 W
- Potenza Vapore 1500 W
- Potenza Grill..... 1200 W
- Potenza Aria calda 1600 W
- Dimensioni esterne (LxAxP). 595 × 455 × 472 mm
- Dimensioni interne (LxAxP). 420 × 210 × 390 mm
- Capacità del forno 35 litri
- Peso 35 kg

Salvaguardia dell'ambiente



Smaltimento dell'imballaggio

Sull'imballaggio è presente il logo Punto Verde (Green Dot).

Smaltire i materiali di imballaggio (cartone, polistirene espanso e involucri di plastica) negli appositi contenitori. In tal modo, i materiali di imballaggio verranno riutilizzati. Mantenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini, per evitare rischi di soffocamento.



Smaltimento dell'apparecchiatura non più utilizzata

In base alla Direttiva Europea 2012/19/EU, nota anche come WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), relativa alla gestione dei rifiuti costituiti da apparecchiature elettriche ed elettroniche, gli elettrodomestici non devono

essere collocati nei contenitori ordinari per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Gli elettrodomestici devono essere raccolti separatamente per massimizzare la percentuale di recupero e riciclo dei materiali, evitando potenziali danni alla salute e all'ambiente. Il simbolo raffigurante un cestino dei rifiuti a cui è apposta una croce deve essere presente su tutti i prodotti di questo tipo, per rammentare agli utenti l'obbligo di richiedere la raccolta separata di tali oggetti.

I consumatori sono tenuti a rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore per ottenere informazioni sugli appositi punti di raccolta degli elettrodomestici non più utilizzati.

Prima dello smaltimento dell'elettrodomestico, estrarre e tagliare il cavo di alimentazione per renderlo inutilizzabile.

Prima dell'installazione

Verificare che la tensione di ingresso indicata sulla targhetta delle caratteristiche corrisponda alla tensione della presa di corrente da utilizzare. La targhetta delle caratteristiche si trova sulla parte anteriore della cavità ed è visibile solo dopo aver aperto la porta

Aprire lo sportello del forno, **estrarre tutti gli accessori** e rimuovere il materiale di imballaggio.

Attenzione! La superficie frontale del forno potrebbe essere ricoperta da una **pellicola protettiva**. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere delicatamente tale pellicola cominciando dall'interno.

Accertarsi che il forno non presenti alcun danno. Verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che la parte interna dello sportello e la parte frontale dell'apertura del forno non siano danneggiate. Se si riscontrano danni, contattare il Centro di assistenza clienti al numero riportato sulla quarta di copertina di questa guida.

NON UTILIZZARE IL FORNO se il cavo di alimentazione o la spina presentano danni, se il forno non funziona correttamente o se ha subito danni o cadute. Contattare il Centro di assistenza clienti al numero riportato sulla quarta di copertina di questa guida.

Collocare il forno su una superficie piana e stabile. Il forno non deve essere posizionato vicino a fonti di calore, apparecchi radio o televisori.

In fase di installazione, accertarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con umidità, con oggetti con bordi taglienti o con la parte posteriore del forno. La temperatura elevata potrebbe danneggiare il cavo.

Attenzione: una volta posizionato il forno, accertarsi di poter accedere alla spina.

Dopo l'installazione

Il forno è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase (domestica) a 230-240 V ~ 50 Hz.

In caso di installazione permanente, rivolgersi a un tecnico qualificato. In tal caso, il forno deve essere collegato a un interruttore onnipolare con apertura contatti minima di 3 mm.

ATTENZIONE: IL FORNO DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA MESSA A TERRA.

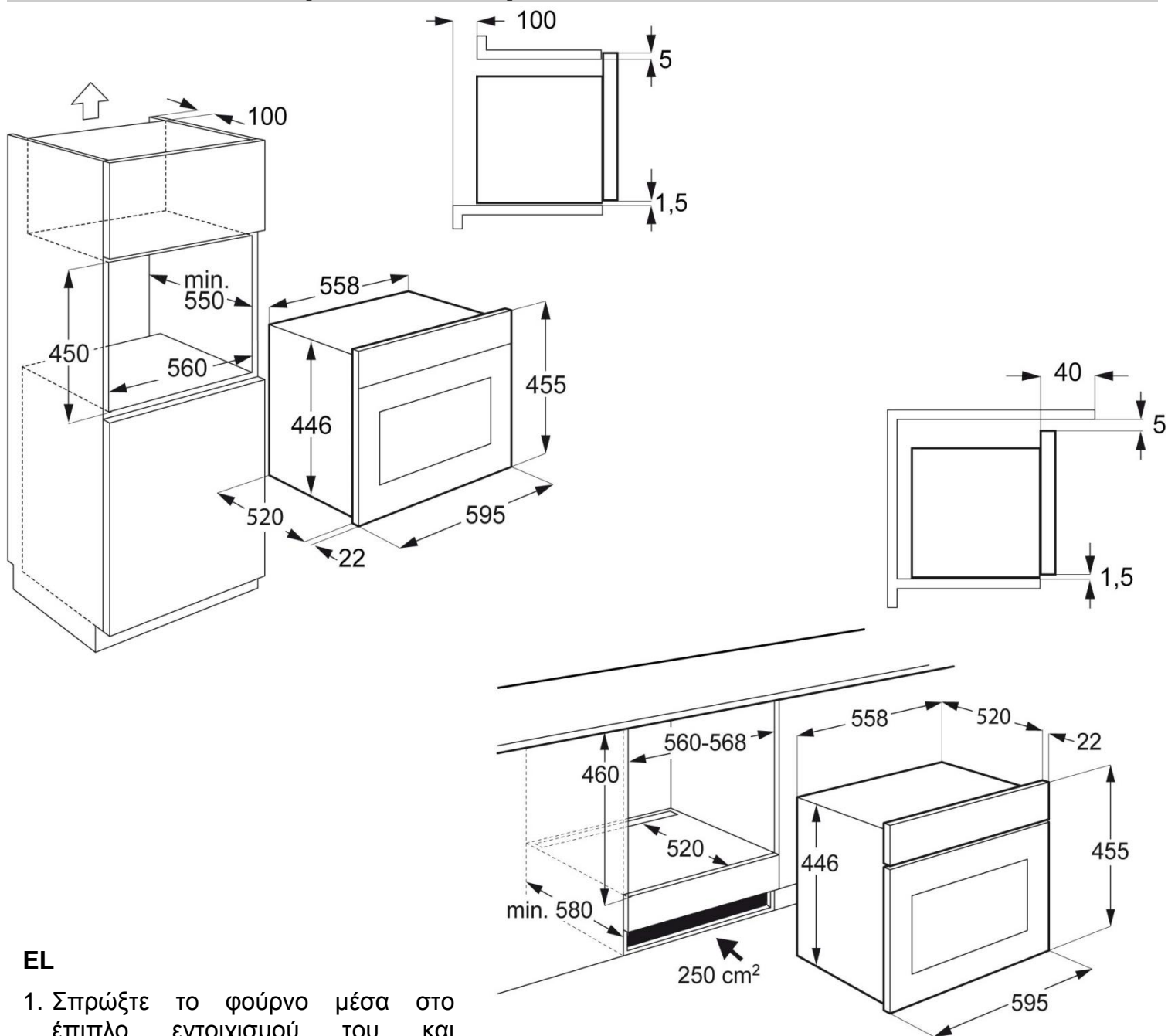
Il fabbricante e i rivenditori non si assumono alcuna responsabilità per eventuali danni causati a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni fornite per l'installazione.

Il forno funziona solo se lo sportello viene chiuso correttamente.

Prima di utilizzarlo per la prima volta, pulire l'interno del forno e gli accessori seguendo le apposite istruzioni fornite nella sezione "Pulizia del forno".

Durante l'installazione, seguire le istruzioni fornite separatamente.

Installazione / Εγκατάσταση

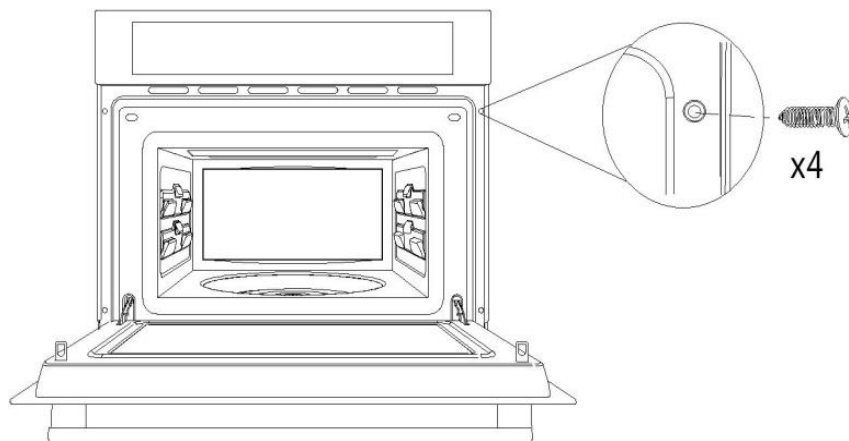


EL

1. Σπρώξτε το φούρνο μέσα στο έπιπλο εντοιχισμού του και κεντράρετέ το.
2. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων και στερεώστε τη συσκευή στο έπιπλο, χρησιμοποιώντας τις τέσσερις βίδες που τη συνοδεύουν. Τοποθετήστε τις βίδες στις μπροστινές αντίστοιχες τρύπες.

IT

1. Spingere fino in fondo il forno nel vano e centrarlo.
2. Aprire lo sportello e assicurare l'elettrodomestico al vano utilizzando le quattro viti fornite. Inserire le viti nei fori anteriori.





Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

