

Εντοιχιζόμενος φούρνος

Εγχειρίδιο χρήστη και οδηγίες
εγκατάστασης

B48FT68G1

Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



Πίνακας περιεχομένων

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

1	Ασφάλεια.....	2
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	5
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	6
4	Γνωριμία.....	7
5	Εξαρτήματα	10
6	Πριν την πρώτη χρήση.....	12
7	Βασικός χειρισμός.....	14
8	Ατμός.....	15
9	Λειτουργίες χρόνου	19
10	Θερμόμετρο ψησίματος.....	21
11	Βοηθός ψησίματος.....	23
12	Προγράμματα ατμού.....	24
13	Ασφάλεια παιδιών	25
14	Ταχεία θέρμανση.....	26
15	Ρύθμιση Sabbath.....	26
16	Βασικές ρυθμίσεις.....	27
17	Καθαρισμός και φροντίδα.....	28
18	Λειτουργία καθαρισμού.....	31
19	Οδηγοί	32
20	Πόρτα της συσκευής.....	33
21	Αποκατάσταση βλαβών.....	38
22	Απόσυρση.....	40
23	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	41
24	Έτσι πετυχαίνει.....	41
25	ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ	53
25.1	Γενικές υποδείξεις συναρμολόγησης	54

1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

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

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

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

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

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

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

1.4 Ασφαλής χρήση

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

→ "Εξαρτήματα", Σελίδα 10

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα αποθηκευμένα στον χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν.

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

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

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

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

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

Τα εξαρτήματα ή τα μαγειρικά σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ.

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

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

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

Τα τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου θερμαίνονται κατά τη λειτουργία της συσκευής.

- ▶ Προτού ακουμπήσετε τα ζεστά τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου, αφήστε τα να κρυώσουν.
- ▶ Ακουμπάτε τα ζεστά τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου μόνο με μια πιάστρα κουζίνας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

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

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

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

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Φοράτε προστατευτικά γάντια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό.

Μια χαλασμένη μόνωση του καλωδίου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.

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

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

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

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

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φινιρίσμα του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φινιρίσμα του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 41

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!

Στο πεδίο χειρισμού ή στα στοιχεία χειρισμού είναι τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

- ▶ Ως φορέας ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης, τηρήστε μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από το πεδίο χειρισμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

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

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

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

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

1.5 Ατμός

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε μια λειτουργία ατμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Το νερό στο δοχείο νερού μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ κατά την περαιτέρω λειτουργία της συσκευής.

- ▶ Αδειάζετε το δοχείο του νερού μετά από κάθε λειτουργία της συσκευής με ατμό.
- Στο χώρο μαγειρέματος δημιουργείται καυτός ατμός.
- ▶ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής με ατμό, μην απλώνετε τα χέρια σας στον χώρο μαγειρέματος.
- Κατά την αφαίρεση των εξαρτημάτων μπορεί να χυθεί καυτό υγρό.
- ▶ Αφαιρείτε τα καυτά εξαρτήματα προσεκτικά μόνο με κατάλληλες πιπίστρες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Οι ατμοί εύφλεκτων υγρών μπορούν να αναφλεχτούν στο χώρο μαγειρέματος μέσω των καυτών επιφανειών (απότομη εξάτμιση). Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα. Καυτός ατμός και φλόγες μπορεί να εξέλθουν.

- ▶ Μην βάζετε στο δοχείο νερού εύφλεκτα υγρά (π.χ. οινοπνευματώδη ποτά).
- ▶ Προσθέτετε στο δοχείο νερού αποκλειστικά νερό ή το διάλυμα υλικού απασβέστωσης που συνιστούμε.

1.6 Θερμόμετρο ψησίματος

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Σε περίπτωση ενός λάθους θερμομέτρου ψησίματος μπορεί να υποστεί ζημιά η μόνωση.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το θερμομέτρο ψησίματος που προορίζεται για αυτή τη συσκευή.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

2.1 Γενικά

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος και να οδηγήσουν σε μια μόνιμη ζημιά στη συσκευή. Λόγω μιας εκρηκτικής ανάφλεξης η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα και ενδεχομένως να πέσει κάτω. Τα τζάμια της πόρτας μπορεί να σπάσουν και να θρυμματιστούν. Λόγω της προκύπτουσας υποπίεσης ο χώρος μαγειρέματος μπορεί να παραμορφωθεί πολύ προς τα μέσα.

- ▶ Μην θερμαίνετε οινοπνευματώδη ποτά ($\geq 15\%$ vol.) σε μη αραιωμένη κατάσταση (π.χ. για να περιχύσετε τα φαγητά).

Το νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία της συσκευής με θερμοκρασίες πάνω από $120\text{ }^{\circ}\text{C}$, προκαλεί ζημιές στο εμαγιέ.

- ▶ Όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, μην ξεκινήσετε καμία λειτουργία.
- ▶ Σκουπίστε το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, πριν τη λειτουργία.

Αντικείμενα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, σε περίπτωση θερμοκρασίας πάνω από $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, προκαλούν μια συσσώρευση της θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, μπορεί τα εξαρτήματα, κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής, να γρατσουνίσουν το τζάμι της πόρτας.

- ▶ Τοποθετείτε τα εξαρτήματα μέχρι τέρμα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

2.2 Ατμός

Προσέχετε αυτές τις υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ατμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι φόρμες ψησίματος σιλικόνης για τη συνδυασμένη λειτουργία με ατμό δεν είναι κατάλληλες.

- ▶ Το σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό.

Τα σκεύη με σκουριασμένα σημεία, μπορεί να προκαλέσουν διάβρωση στον χώρο μαγειρέματος. Ακόμη και οι πιο μικροί λεκέδες μπορούν να οδηγήσουν σε διάβρωση.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκεύος που έχει σκουριασμένα σημεία.

Τα υγρά που στάζουν, λερώνουν τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

- ▶ Στο μαγείρεμα με ατμό με ένα δοχείο μαγειρέματος με τρύπες, σπρώχνετε πάντοτε το ταψί, το ταψί γενική χρήσης ή το δοχείο μαγειρέματος χωρίς τρύπες από κάτω. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει.

Το καυτό νερό στο δοχείο νερού μπορεί να καταστρέψει το σύστημα ατμού.

- ▶ Γεμίζετε το δοχείο νερού αποκλειστικά με κρύο νερό.

Το νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία της συσκευής με θερμοκρασίες πάνω από 120 °C, προκαλεί ζημιές στο εμαγιέ.

- ▶ Όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, μην ξεκινήσετε καμία λειτουργία.
- ▶ Σκουπίστε το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, πριν τη λειτουργία.

Κατά τη λειτουργία με τους τρόπους ψησίματος με ατμό δημιουργείται πολύς ατμός. Το συμπύκνωμα, που μαζεύεται στο κανάλι σταξίματος κάτω από τον χώρο μαγειρέματος, μπορεί να ξεχειλίσει και να προκαλέσει ζημιά σε γειτονικά ντουλάπια.

- ▶ Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ή ανοίγετέ την όσο το δυνατόν λιγότερες φορές.

Όταν έρθει σε επαφή διάλυμα υλικού απασβέστωσης με το πεδίο χειρισμού ή άλλες ευαίσθητες επιφάνειες, προκαλούνται ζημιές.

- ▶ Απομακρύνετε το διάλυμα υλικού απασβέστωσης αμέσως με νερό.

Ο καθαρισμός του δοχείου νερού στο πλυντήριο πιάτων, προκαλεί ζημιές.

- ▶ Μη καθαρίζετε το δοχείο νερού στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Καθαρίζετε το δοχείο νερού με ένα μαλακό πανί και συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

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

3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

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

Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο, όταν προβλέπεται στη συνταγή ή στις Συστάσεις ρύθμισης.

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

Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος.

- Αυτές οι φόρμες ψησίματος απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

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

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

Ψήνετε πολλά φαγητά το ένα μετά το άλλο ή παράλληλα.

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

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

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

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος.

- Τα παραπανίσια εξαρτήματα δε χρειάζεται να θερμανθούν.

Αφήνετε τα κατεψυγμένα φαγητά να ξεπαγώνουν πριν την παρασκευή.

- Εξοικονομάται η ενέργεια για το ξεπάγωμα των φαγητών.

Σημείωση:

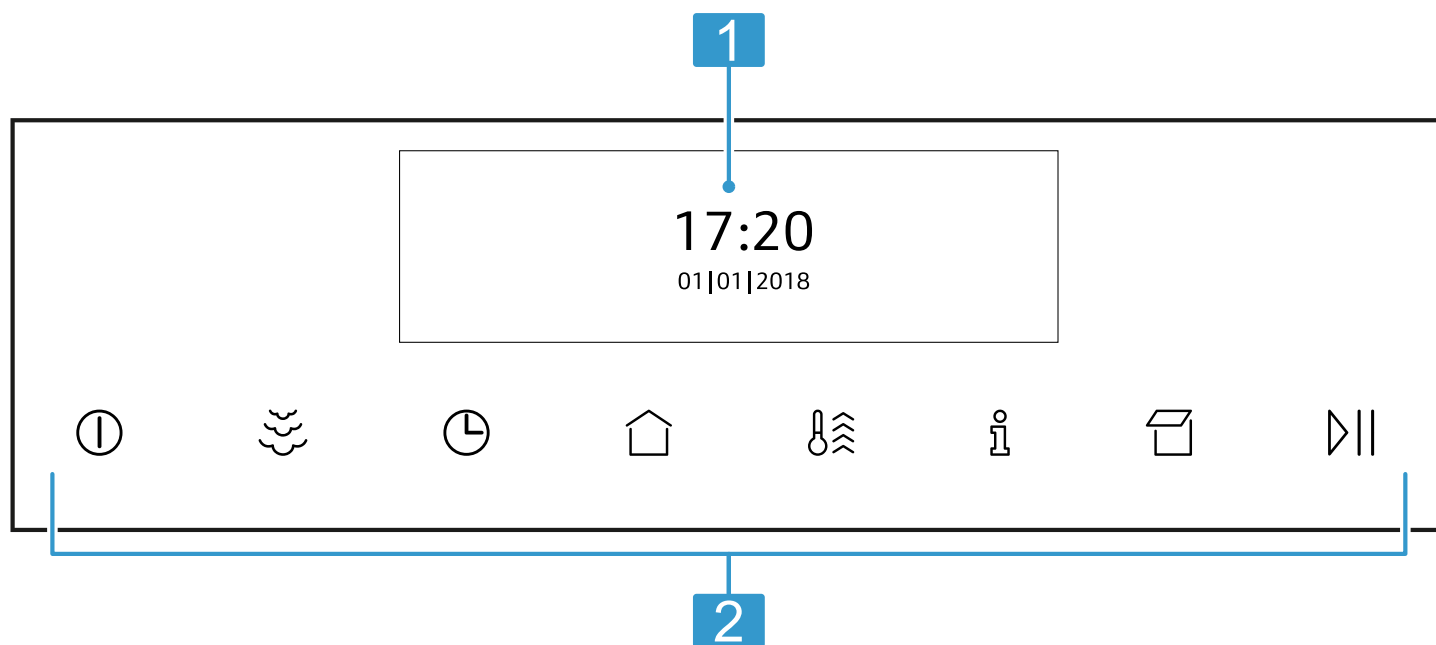
Η συσκευή χρειάζεται:

- Στην κατάσταση ετοιμότητας με ενεργοποιημένη οθόνη ενδείξεων, το πολύ 1 W
- Στην κατάσταση ετοιμότητας με απενεργοποιημένη οθόνη ενδείξεων, το πολύ 0,5 W

4 Γνωριμία

4.1 Πεδίο χειρισμού

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



1 Οθόνη ενδείξεων

2 Πλήκτρα

4.2 Πλήκτρα

Τα πλήκτρα είναι ευαίσθητες στην αφή επιφάνειες. Για να επιλέξετε μια λειτουργία, πατήστε το αντίστοιχο πλήκτρο.

Σύμβολο	Όνομα	Χρήση
ⓘ	On / Off	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της συσκευής
☁️	Υποστήριξη ατμού	Πρόσθετη ενεργοποίηση της υποστήριξης ατμού
🕒	Λειτουργίες χρόνου / Ασφάλεια παιδιών	<ul style="list-style-type: none"> Ρύθμιση "Ρολόι συναγερμού", "Διάρκεια" ή χρονικά μετατοπισμένης λειτουργίας "Έτοιμο στις" Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση "Ασφάλεια παιδιών"
🏠	Κύριο μενού	Επιλογή των τρόπων λειτουργίας και των ρυθμίσεων
🔥	Ταχεία θέρμανση	<ul style="list-style-type: none"> Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση "Ταχεία θέρμανση" Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση "PowerBoost"
ℹ️	Πληροφορίες	<ul style="list-style-type: none"> Προβολή περισσότερων πληροφοριών Ένδειξη της τρέχουσας θερμοκρασίας
📦	Άνοιγμα του καλύμματος	Γέμισμα ή άδειασμα του δοχείου νερού
▶️	Έναρξη / Παύση	Εκκίνηση ή παύση της λειτουργίας

4.3 Οθόνη ενδείξεων

Στην οθόνη ενδείξεων βλέπετε τις τρέχουσες τιμές ρύθμισης, τις δυνατότητες επιλογής ή κείμενα υποδείξεων.

Στοιχείο χειρισμού

Μέσω της οθόνης ενδείξεων ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας.









Για την προσαρμογή μιας ρύθμισης, πατήστε ελαφρά με το δάκτυλο στο αντίστοιχο σημείο στην οθόνη ενδείξεων. Η περιοχή ρυθμίσεων γίνεται φωτεινότερη. Σύρετε σε αυτή την περιοχή ρυθμίσεων το δάκτυλο στην οθόνη ενδείξεων προς τα αριστερά ή τα δεξιά, μέχρι να μεγεθυνθεί η επιθυμητή ρύθμιση.

Κατεύθυνση	Χρήση
Πλοήγηση προς τα αριστερά	Στην οθόνη ενδείξεων σύρετε το δάκτυλο προς τα δεξιά
Πλοήγηση προς τα δεξιά	Στην οθόνη ενδείξεων σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά
Πλοήγηση προς τα επάνω	Στην οθόνη ενδείξεων σύρετε το δάκτυλο προς τα κάτω
Πλοήγηση προς τα κάτω	Στην οθόνη ενδείξεων σύρετε το δάκτυλο προς τα επάνω

4.4 Κύριο μενού

Στο κύριο μενού θα βρείτε μια επισκόπηση των λειτουργιών της συσκευής σας.






Για να ανοίξετε το κύριο μενού, πατήστε το πλήκτρο .

Λειτουργία	Όνομα	Χρήση
	Τρόποι ψησίματος	Επιλογή του επιθυμητού τρόπου ψησίματος και θερμοκρασίας για τα φαγητά σας
	Μαγείρεμα σε ατμό	Μαγείρεμα με ατμό
	Βοηθός ψησίματος	Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο στον φούρνο
	Προγράμματα ατμού	Παρασκευή των φαγητών με ατμό
	MyProfile	Εξατομικευμένη προσαρμογή των ρυθμίσεων της συσκευής
	Απασβέστωση	Απασβέστωση του συστήματος ατμού
	Στέγνωμα	Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος μετά από μια εφαρμογή ατμού
	EasyClean	Καθαρισμός της ελαφριάς ρύπανσης στον χώρο μαγειρέματος

4.5 Τρόποι ψησίματος

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των τρόπων ψησίματος. Λαμβάνετε συστάσεις σχετικά με τη χρήση των τρόπων ψησίματος.

Σε περίπτωση θερμοκρασιών πάνω από 275 °C η συσκευή μειώνει τη θερμοκρασία μετά από περίπου 40 λεπτά στους περίπου 275 °C.

Σύμβολο	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Χρήση
	Θερμός αέρας CircuTherm	40 - 200 °C	Ψήσιμο στον φούρνο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
	Επάνω/κάτω θέρμανση	50 - 250 °C	Παραδοσιακό ψήσιμο στον φούρνο σε ένα επίπεδο. Ο τρόπος ψησίματος είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για γλυκά με ζουμερή επίστρωση. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.
	Θερμογκρίλ	50 - 250 °C	Ψήσιμο πουλερικών, ολόκληρων ψαριών ή μεγάλων κομματιών κρέατος. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό.
	Βαθμίδα πίτσας	50 - 250 °C	Παρασκευή πίτσας ή φαγητών, που χρειάζονται πολύ θερμότητα από κάτω. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνουν.
	Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού	180 - 240 °C	Για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμακιών και αρτοσκευασμάτων, που χρειάζονται υψηλές θερμοκρασίες.

Σύμβολο	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Χρήση
	Γκριλ, μεγάλο	50 - 275 °C	Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
	Γκριλ, μικρό	50 - 275 °C	Για το ψήσιμο μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, ή τοστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Η μεσαία επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ θερμαίνεται.
	Κάτω θέρμανση	30 - 250 °C	Για το μαγείρεμα σε λουτρό νερού (μπεν μαρί) και την ολοκλήρωση του ψησίματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
	Ελαφρό μαγείρεμα	70 - 120 °C	Για το ήπιο και αργό μαγείρεμα σοταρισμένων, τρυφερών κομματιών κρέατος σε ανοικτό σκεύος. Η θερμότητα έρχεται με χαμηλή θερμοκρασία ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.
	Βαθμίδα φουσκώματος της ζύμης	2 βαθμίδες	Για το φούσκωμα της ζύμης και την ωρίμανση του γιαουρτιού. Η ζύμη φουσκώνει γρηγορότερα απ' ό,τι στη θερμοκρασία περιβάλλοντος. Η επιφάνεια της ζύμης δε στεγνώνει.
	Sous-vide (σουβιντ)	50 - 95 °C	Για το μαγείρεμα από κρέας, ψάρια, λαχανικά και επιδόρπια σε "κενό αέρος" σε χαμηλές θερμοκρασίες. Πριν το μαγείρεμα, σφραγίστε ερμητικά τα φαγητά σε ειδικές, ανθεκτικές στη θερμότητα σακούλες μαγειρέματος με μια συσκευή συσκευασίας σε κενό αέρος. Με την προστατευτική μεμβράνη διατηρούνται οι θρεπτικές και αρωματικές ουσίες.
	Βαθμίδα ξεπαγώματος	30 - 60 °C	Για το ξεπάγωμα χωρίς απώλειες καταψυγμένων φαγητών.
	Προθέρμανση σκευών	30 - 70 °C	Για το ζέσταμα σκευών.
	Διατήρηση θερμότητας	60 - 100 °C	Για τη διατήρηση των μαγειρεμένων φαγητών ζεστών.
	Επάνω/Κάτω θέρμανση Eco	50 - 250 °C	Για το προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών. Η θερμότητα έρχεται από επάνω και κάτω. Αποτελεσματικότερος είναι ο τρόπος ψησίματος μεταξύ 150 - 250 °C. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στον συμβατικό τρόπο λειτουργίας.
	CircoTherm Eco	40 - 200 °C	Για το προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών σε ένα επίπεδο χωρίς προθέρμανση. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα μέσα στον χώρο μαγειρέματος. Αποτελεσματικότερος είναι ο τρόπος ψησίματος μεταξύ 125 - 200 °C. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα και της κατηγορίας αποτελεσματικότητας της ενέργειας.
	Ξαναζέσταμα	80 - 180 °C	Για το ήπιο ξαναζέσταμα φαγητών ή για το τελικό ψήσιμο παρασκευασμάτων.

4.6 Χώρος μαγειρέματος

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

Οδηγοί

Στους οδηγούς στον χώρο μαγειρέματος, μπορείτε να σπρώξετε μέσα εξαρτήματα σε διαφορετικά ύψη.

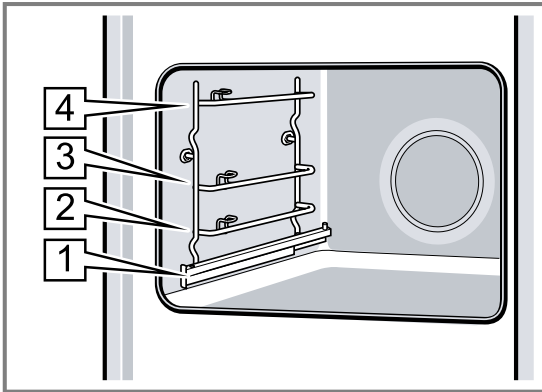
→ "Εξαρτήματα", Σελίδα 10

Η συσκευή σας έχει 4 ύψη τοποθέτησης. Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα πάνω.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, είναι οι οδηγοί εξοπλισμένοι με βαγονέτα φούρνου σε ένα ή περισσότερα επίπεδα.

Μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς, π.χ. για τον καθαρισμό.

→ "Οδηγοί", Σελίδα 32



Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες

Το πίσω τοίχωμα στον χώρο μαγειρέματος είναι αυτοκαθαριζόμενο. Οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες είναι επιστρωμένες με ένα πορώδες, ματ κεραμικό και έχουν μια τραχιά επιφάνεια. Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, απορροφούν οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες πιτσιλιές λαδιού από το ψήσιμο ή το ψήσιμο στο γκριλ και τα αποδομούν.

Όταν κατά τη λειτουργία οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες δεν καθαρίζονται πλέον αρκετά, θερμάνετε στοχευμένα τον χώρο μαγειρέματος.

→ "Καθαρισμός των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών στον χώρο μαγειρέματος", Σελίδα 30

Φωτισμός

Μία ή περισσότερες λάμπες φούρνου φωτίζουν τον χώρο μαγειρέματος.

Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Όταν παραμείνει η πόρτα της συσκευής για περισσότερο από 15 λεπτά ανοιχτή, απενεργοποιείται ξανά ο φωτισμός.

Στους περισσότερους τρόπους λειτουργίας ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία. Όταν τερματιστεί η λειτουργία, απενεργοποιείται ο φωτισμός.

Ανεμιστήρας ψύξης

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

ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

► Διατηρείτε τις σχισμές αερισμού ελεύθερες.

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

Πόρτα συσκευής

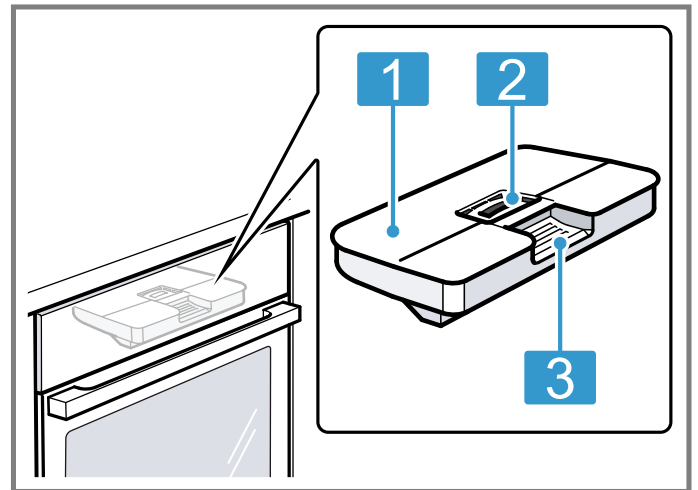
Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας, σταματάει η λειτουργία. Όταν κλείσετε την πόρτα της συσκευής, συνεχίζει αυτόματα η λειτουργία.

Δοχείο νερού

Το δοχείο νερού είναι απαραίτητο για τους τρόπους ψησίματος με ατμό.

Το δοχείο νερού βρίσκεται πίσω από την κονσόλα χειρισμού.

→ "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 15



1 Καπάκι του δοχείου

2 Άνοιγμα για το γέμισμα και άδειασμα

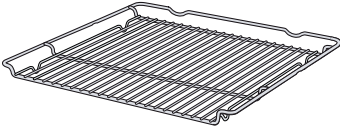
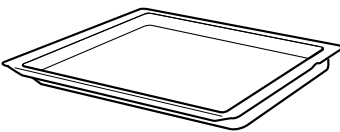
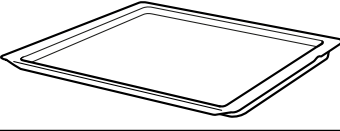
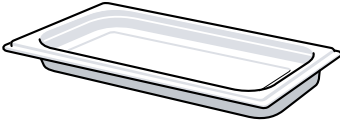
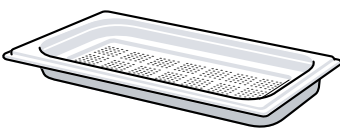
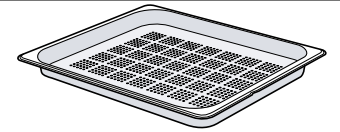
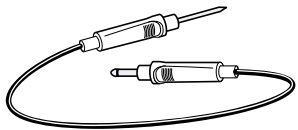
3 Λαβή για την αφαίρεση και την τοποθέτηση

5 Εξαρτήματα

Χρησιμοποιείτε γνήσια εξαρτήματα. Είναι προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

Σημείωση: Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν, μπορούν να παραμορφωθούν. Η παραμόρφωση δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Όταν τα εξαρτήματα κρυώσουν, εξαφανίζεται η παραμόρφωση.

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

Εξαρτήματα	Χρήση
Σχάρα 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Φορμές γλυκών ■ Φόρμες σουφλέ ■ Σκεύος ■ Κρέας, π.χ. ψητό ή κομμάτια για το γκριλ ■ Κατεψυγμένα φαγητά
Ταψί γενικής χρήσης 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ζουμερά γλυκά ■ Παρασκευάσματα ■ Ψωμί ■ Μεγάλα ψητά ■ Κατεψυγμένα φαγητά ■ Συλλογή των υγρών που στάζουν, π.χ. λίπος κατά το ψήσιμο στη σχάρα ή νερό κατά τη λειτουργία με ατμό.
Ταψί 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Γλυκό του ταψιού ■ Μικρά παρασκευάσματα
Δοχείο ατμού χωρίς τρύπες, μέγεθος S 	<p>Μαγείρεμα από:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ρύζι ■ Όσπρια ■ Δημητριακά <p>Τοποθετήστε το δοχείο ατμού πάνω στη σχάρα.</p>
Δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος S 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μαγείρεμα σε ατμό από λαχανικά. ■ Αφαίρεση χυμού από μούρα. ■ Ξεπάγωμα. <p>Τοποθετήστε το δοχείο ατμού πάνω στη σχάρα.</p>
Δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL 	Μαγείρεμα σε ατμό μεγάλων ποσοτήτων.
Θερμόμετρο ψησίματος 	<p>Ψήσιμο/τηγάνισμα ή μαγείρεμα με ακρίβεια. → "Θερμόμετρο ψησίματος", Σελίδα 21</p>

5.1 Υποδείξεις για τα εξαρτήματα

Μερικά εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για ορισμένους τρόπους λειτουργίας.

Δοχείο ατμού


Τα δοχεία ατμού είναι κατάλληλα για τους αποκλειστικούς τρόπους ψησίματος με ατμό μέχρι τους 120 °C. Για υψηλότερες θερμοκρασίες ή άλλους τρόπους ψησίματος, είναι τα δοχεία ατμού ακατάλληλα. Τα δοχεία αλλάζουν χρώμα και παραμορφώνονται μόνιμα.

5.2 Λειτουργία ασφάλισης

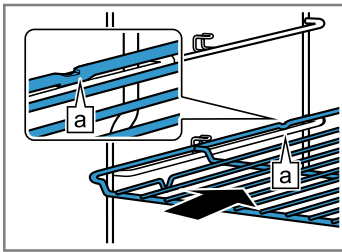
Η λειτουργία ασφάλισης εμποδίζει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους. Μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα περίπου κατά το ήμισυ, μέχρι να ασφαλισουν. Η προστασία ανατροπής λειτουργεί μόνο, όταν σπρώξετε τα εξαρτήματα σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

5.3 Σπρώξιμο των εξαρτημάτων μέσα στον χώρο μαγειρέματος

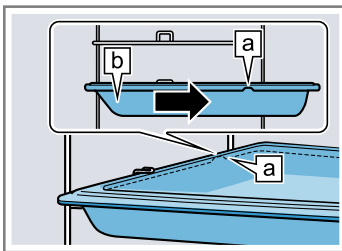
Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος. Μόνο έτσι μπορούν τα εξαρτήματα να τραβηχτούν έξω περίπου κατά το ήμισυ, χωρίς να ανατραπούν.

1. Στρέψτε τα εξαρτήματα έτσι, ώστε η εγκοπή  να βρίσκεται πίσω και να δείχνει προς τα κάτω.
2. Σπρώξτε τα εξαρτήματα μεταξύ των δύο ράβδων οδήγησης ενός ύψους τοποθέτησης.

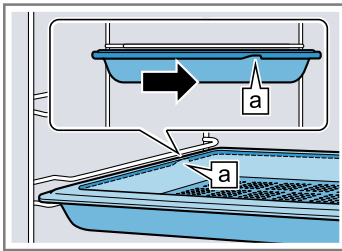
Σχάρα Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος ~ προς τα κάτω.



Ταψί
π.χ. ταψί γενικής χρήσης ή ταψί Σπρώξτε μέσα το ταψί με το λοξό μέρος [b] προς την πόρτα της συσκευής.

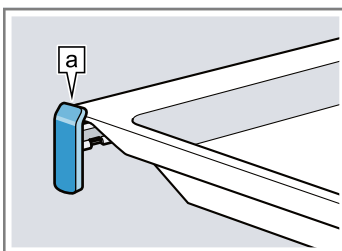


Δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL



3. Για να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα σε περίπτωση υψών τοποθέτησης με ράγες εξόδου, τραβήξτε έξω τις ράγες εξόδου.

Σχάρα ή ταψί Τοποθετήστε τα εξαρτήματα έτσι, ώστε οι άκρες των εξαρτημάτων να κάθονται πίσω από τη γλώσσα [a] πάνω στη ράγα εξόδου.



Σημείωση: Οι ράγες εξόδου ασφαλίζουν, όταν είναι τραβηγμένες εντελώς έξω. Σπρώξτε τις ράγες εξόδου με λίγη πίεση πίσω στον χώρο μαγειρέματος.

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

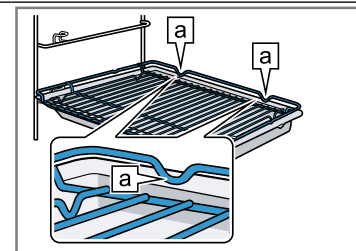
Σημείωση: Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από τον χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρησιμοποιείτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Συνδυασμός εξαρτημάτων

Για τη συλλογή υγρών που στάζουν, μπορείτε να συνδυάσετε τη σχάρα με το ταψί γενικής χρήσης.

1. Τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στο ταψί γενικής χρήσης έτσι, ώστε οι δύο αποστάτες [a] να ακουμπούν πίσω πάνω στην άκρη του ταψιού γενικής χρήσης.
2. Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης μεταξύ των δύο ράβδων οδήγησης ενός ύψους τοποθέτησης. Η σχάρα βρίσκεται σε αυτή την περίπτωση πάνω από την επάνω ράβδο οδήγησης.

Σχάρα πάνω στο ταψί γενικής χρήσης



5.4 Περαιτέρω εξαρτήματα

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

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

www.neff-international.com

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

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

6 Πριν την πρώτη χρήση

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

6.1 Πριν από τη θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά

Προτού πραγματοποιήσετε την πρώτη θέση σε λειτουργία, πληροφορηθείτε από την εταιρεία ύδρευσης τη σκληρότητα του νερού του δικτύου ύδρευσης. Για να

μπορεί η συσκευή να σας υπενθυμίζει αξιόπιστα την αναμενόμενη απασβέστωση, πρέπει να ρυθμίσετε σωστά την περιοχή σκληρότητας του νερού.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Όταν έχει ρυθμιστεί μια λάθος σκληρότητα του νερού, η συσκευή δεν μπορεί να σας υπενθυμίσει έγκαιρα την απασβέστωση.

- ▶ Ρυθμίστε σωστά τη σκληρότητα του νερού. Ζημιές στη συσκευή από τη χρήση μη κατάλληλων υγρών.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε απεσταγμένο νερό, νερό της ύδρευσης που έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε χλωρίδια (> 40 mg/l) ή άλλα υγρά.
- ▶ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά φρέσκο, κρύο νερό του δικτύου ύδρευσης, αποσκληρυμένο νερό ή μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό.

Σε περίπτωση χρήσης φιλτραρισμένου ή απιονισμένου νερού μπορεί να εμφανιστούν δυσλειτουργίες. Η συσκευή, παρόλο το γεμάτο δοχείο νερού, απαιτεί ενδεχομένως συμπλήρωση ή η λειτουργία με ατμό διακόπτεται μετά από περίπου 2 λεπτά.

- ▶ Αναμείξτε ενδεχομένως φιλτραρισμένο ή απιονισμένο νερό με εμφιαλωμένο μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό σε αναλογία 1 προς 1.

Συμβουλή: Όταν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, ρυθμίστε τότε την περιοχή σκληρότητας του νερού "Πολύ σκληρό". Όταν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, χρησιμοποιείτε μόνο μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό.

Συμβουλή: Όταν το πόσιμο νερό σας είναι πολύ σκληρό (μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ασβεστίου), σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αποσκληρυμένο νερό. Όταν χρησιμοποιείτε αποκλειστικά αποσκληρυμένο νερό, ρυθμίστε την περιοχή σκληρότητας του νερού "Αποσκληρυμένο".

Ρύθμιση	Σκληρότητα του νερού σε mmol/l	Γερμανική σκληρότητα °dH	Γαλλική σκληρότητα °fH
0 (αποσκληρυμένο) ¹	-	-	-
1 (μαλακό)	μέχρι 1,5	μέχρι 8,4	μέχρι 15
2 (μέτριο)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (σκληρό)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (πολύ σκληρό) ²	πάνω από 3,8	πάνω από 21,3	πάνω από 38

¹ Ρύθμιση μόνο, όταν χρησιμοποιείται αποκλειστικά αποσκληρυμένο νερό.

² Ρύθμιση επίσης και για την περίπτωση μεταλλικού νερού. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά μεταλλικό νερό (όχι ανθρακούχο).

6.2 Πρώτη θέση σε λειτουργία

Μετά τη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα ή μετά από μια παρατεταμένη διακοπή ρεύματος, εμφανίζονται οι ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία της συσκευής σας.

Σημείωση: Μπορείτε να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις οποτεδήποτε στις βασικές ρυθμίσεις.

→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 27

Ρύθμιση της γλώσσας

1. Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο ρεύματος.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται η πρώτη ρύθμιση.
2. Πατήστε την κάτω σειρά.
3. Για να επιλέξετε τη γλώσσα, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
4. Πατήστε την επάνω σειρά.

Ρύθμιση της ώρας

1. Πατήστε "Ωρα".
2. Πατήστε την κάτω σειρά.
3. Για να επιλέξετε την ώρα, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
4. Πατήστε "Λεπτά".
5. Για να επιλέξετε το λεπτό, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
6. Αποθηκεύστε τη ρύθμιση με .

Ρύθμιση της ημερομηνίας

1. Πατήστε "Ημερομηνία".
2. Πατήστε την κάτω σειρά.
3. Για να επιλέξετε την ημέρα, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.

4. Πατήστε "Μήνας".

5. Για να επιλέξετε τον μήνα, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.

6. Πατήστε "Έτος".

7. Για να επιλέξετε το έτος, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.

8. Αποθηκεύστε τη ρύθμιση με .

Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού

1. Πατήστε "Σκληρότητα νερού".

2. Για να επιλέξετε τη σκληρότητα του νερού, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.

→ "Πριν από τη θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά", Σελίδα 12

3. Ολοκληρώστε την πρώτη θέση σε λειτουργία με .

4. Ανοίξτε και κλείστε μία φορά την πόρτα της συσκευής.

✓ Η συσκευή αυτοελέγχεται και είναι στη συνέχεια ικανή για λειτουργία.

✓ Η πρώτη θέση σε λειτουργία έχει ολοκληρωθεί.

6.3 Βαθμονόμηση και καθαρισμός της συσκευής

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

Σημείωση: Η θερμοκρασία βρασμού του νερού εξαρτάται από την ατμοσφαιρική πίεση. Κατά τη βαθμονόμηση, η συσκευή ρυθμίζεται στις συνθήκες της ατμοσφαιρικής πίεσης που υπάρχουν στη θέση τοποθέτησης.

Προϋπόθεση: Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει εντελώς.

el Βασικός χειρισμός

1. Απομακρύνετε τις πληροφορίες προϊόντος, τα εξαρτήματα και τα υπολείμματα της συσκευασίας, όπως κομμάτια στυροπόρ, από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί.
3. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με ①.
→ "Ενεργοποίηση της συσκευής", Σελίδα 14
4. Γεμίστε το δοχείο νερού.
→ "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 15
5. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια για τη βαθμονόμηση και ξεκινήστε με Ⅱ.
→ "Μαγείρεμα σε ατμό", Σελίδα 16

Βαθμονόμηση

Τρόπος ψησίματος	Μαγείρεμα σε ατμό ☁
Θερμοκρασία	100 °C
Διάρκεια	30 λεπτά

Συμβουλή: Μην ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, κατά τη διάρκεια της βαθμονόμησης. Διαφορετικά διακόπεται η βαθμονόμηση.

- ✓ Η βαθμονόμηση ξεκινά. Σε αυτή την περίπτωση δημιουργείται πολύς ατμός.

6. ΠΡΟΣΟΧΗ!

Το νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία της συσκευής με θερμοκρασίες πάνω από 120 °C, προκαλεί ζημιές στο εμαγιέ.

- ▶ Όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, μην ξεκινήσετε καμία λειτουργία.
- ▶ Σκουπίστε το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, πριν τη λειτουργία.

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

7. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία για τη θέρμανση και ξεκινήστε με Ⅱ.
→ "Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας", Σελίδα 14

Θέρμανση

Τρόπος ψησίματος	Θερμός αέρας CircoTherm ☁
Θερμοκρασία	Μέγιστη
Διάρκεια	30 λεπτά

8. Αερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει η συσκευή.
9. Μετά από 30 λεπτά απενεργοποιήστε τη συσκευή ①.
→ "Απενεργοποίηση της συσκευής", Σελίδα 14
10. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
11. Καθαρίστε τις λείες επιφάνειες με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.
12. Αδειάστε το δοχείο νερού και στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος.
→ "Μετά από κάθε λειτουργία ατμού", Σελίδα 18
13. Καθαρίστε τα εξαρτήματα καλά με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.

Σημείωση: Σε περίπτωση μιας διακοπής ρεύματος ή μιας αποσύνδεσης από το δίκτυο ρεύματος, παραμένουν οι ρυθμίσεις της βαθμονόμησης αποθηκευμένες.

Συμβουλή: Για να προσαρμοστούν οι ρυθμίσεις της βαθμονόμησης μετά από μια μετακόμιση, επαναφέρετε τη συσκευή στις βασικές ρυθμίσεις στις ρυθμίσεις εργοστασίου. Στη συνέχεια, επαναλάβετε τη βαθμονόμηση.
→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 27

7 Βασικός χειρισμός

7.1 Ενεργοποίηση της συσκευής

- ▶ Ενεργοποιήστε τη συσκευή με ①.

Υποδείξεις

- Στις βασικές ρυθμίσεις μπορείτε να καθορίσετε, εάν μετά την ενεργοποίηση θα εμφανίζονται οι τρόποι ψησίματος ή το κύριο μενού.
→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 27
- Όταν δε χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

7.2 Απενεργοποίηση της συσκευής

- ▶ Απενεργοποιήστε τη συσκευή με ①.

Υποδείξεις

- Ανάλογα με τη θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.
→ "Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας", Σελίδα 14
- Ανάλογα με τη θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος, εξακολουθεί να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης, μέχρι να έχει κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.
→ "Ανεμιστήρας ψύξης", Σελίδα 10

7.3 Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Όταν έχετε απενεργοποιήσει τη συσκευή, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

Οθόνη ενδείξεων	Θερμοκρασία
Υπόλοιπη θερμότητα υψηλή	πάνω από 120 °C
Υπόλοιπη θερμότητα χαμηλή	μεταξύ 60 °C και 120 °C

7.4 Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με ①.
✓ Εμφανίζονται οι τρόποι ψησίματος.
2. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί στη μέση ο τρόπος ψησίματος.
3. Πατήστε τη θερμοκρασία.
4. Σύρετε το δάκτυλο προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί στη μέση η θερμοκρασία.
5. Εκκινήστε τη λειτουργία με Ⅱ.
✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο χρόνος λειτουργίας.

- ✓ Η δοκός θέρμανσης δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας.
6. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το ①.

7.5 Αλλαγή της θερμοκρασίας

Μετά την εκκίνηση της λειτουργίας, μπορείτε να αλλάξετε ακόμη τη θερμοκρασία.

1. Πατήστε Θερμοκρασία.
 2. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί στη μέση η αλλαγμένη θερμοκρασία.
- ✓ Η θερμοκρασία αλλάζει.

7.6 Αλλαγή του τρόπου ψησίματος

Όταν αλλάξετε τον τρόπο ψησίματος, επαναφέρει η συσκευή όλες τις ρυθμίσεις.

1. Διακόψτε τη λειτουργία με ▷||.
2. Πατήστε τον τρόπο ψησίματος.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί στη μέση ο επιθυμητός τρόπος ψησίματος.
4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και εκκινήστε τη λειτουργία.

7.7 Διακοπή της λειτουργίας

1. Πατήστε ▷||.

2. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία, πατήστε ξανά ▷||.

7.8 Σταμάτημα της λειτουργίας

Σημείωση: Μερικές λειτουργίες, π.χ. λειτουργίες καθαρισμού δεν μπορείτε να τις σταματήσετε.

- ▶ Πατήστε ▷|| για τόσο, μέχρι να σταματήσει η λειτουργία.
- ✓ Η λειτουργία σταματά και όλες οι ρυθμίσεις επαναφέρονται.
- ✓ Ανάλογα με τη θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος, εξακολουθεί να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης, μέχρι να έχει κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.

7.9 Ένδειξη της τρέχουσας θερμοκρασίας

Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης, μπορείτε να εμφανίσετε επίσης την τρέχουσα θερμοκρασία.

- ▶ Πατήστε ⓘ.
- ✓ Η θερμοκρασία εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα.

7.10 Ένδειξη πληροφοριών

Προϋπόθεση: Το πλήκτρο ⓘ ανάβει.

- ▶ Πατήστε ⓘ.
- ✓ Οι πληροφορίες εμφανίζονται για μερικά δευτερόλεπτα.

8 Ατμός

Μπορείτε να μαγειρέψετε τα φαγητά σας πολύ προσεκτικά με τη βοήθεια ατμού. Σε μερικούς τρόπους ψησίματος, μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα τους τρόπους ψησίματος με ατμό ή την υποστήριξη ατμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

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

8.1 Πλήρωση του δοχείου νερού

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Οι ατμοί εύφλεκτων υγρών μπορούν να αναφλεχτούν στο χώρο μαγειρέματος μέσω των καυτών επιφανειών (απότομη εξάτμιση). Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα. Καυτός ατμός και φλόγες μπορεί να εξέλθουν.

- ▶ Μην βάζετε στο δοχείο νερού εύφλεκτα υγρά (π.χ. οινόπνευματώδη ποτά).
- ▶ Προσθέτετε στο δοχείο νερού αποκλειστικά νερό ή το διάλυμα υλικού απασβέστωσης που συνιστούμε.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

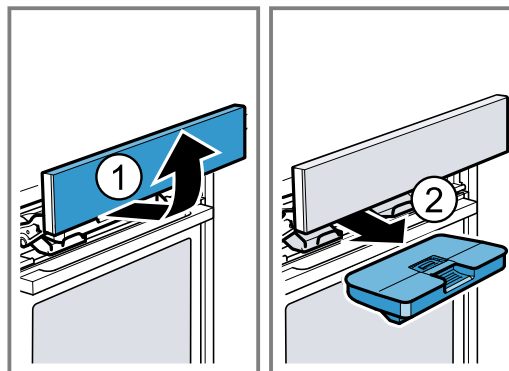
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, μπορεί να ζεσταθεί το δοχείο νερού.

- ▶ Μετά από μια προηγούμενη λειτουργία της συσκευής, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το δοχείο νερού.
- ▶ Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη θήκη του δοχείου.

Προϋπόθεση: Η σκληρότητα του νερού έχει ρυθμιστεί σωστά.

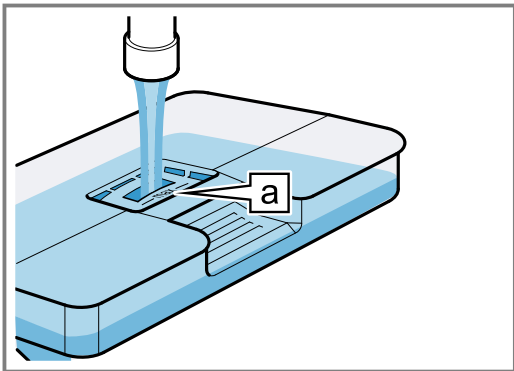
→ "Πριν από τη θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά", Σελίδα 12

1. Πατήστε ☑.
- ✓ Η κονσόλα χειρισμού σπρώχνετε αυτόματα προς τα μπροστά.
2. Τραβήξτε την κονσόλα χειρισμού με τα δύο χέρια προς τα μπροστά και στη συνέχεια σπρώξτε την προς τα επάνω, μέχρι να ασφαλίσει ①.
3. Σηκώστε το δοχείο νερού και αφαιρέστε το από τη θήκη του δοχείου ②.

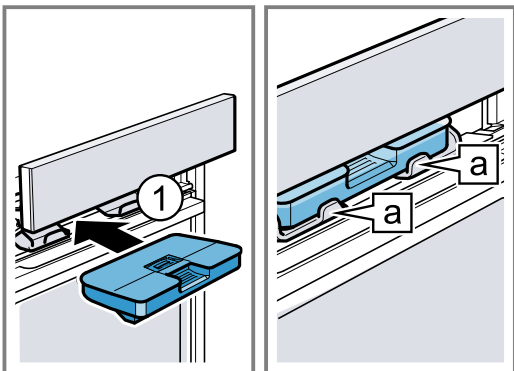


4. Πιέστε το κάλυμμα στο δοχείο νερού κατά μήκος της στεγανοποίησης, για να μην μπορεί να χυθεί νερό από το δοχείο νερού.

5. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα "max" **a** με νερό .



6. Τοποθετήστε το γεμάτο δοχείο νερού **1**. Προσέξτε σε αυτή την περίπτωση, να ασφαλίζει το δοχείο νερού στα στηρίγματα **a**.



7. Σπρώξτε την κονσόλα χειρισμού αργά προς τα κάτω, μετά πιέστε την προς τα πίσω, μέχρι να κλείσει εντελώς.

8.2 Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού

Όταν εμφανιστεί "Πλήρωση δοχείου νερού" στην οθόνη ενδείξεων, γεμίστε το δοχείο νερού.

Υποδείξεις

- Μαγείρεμα σε ατμό, βαθμίδα φουσκώματος της ζύμης, βαθμίδα ξεπαγώματος και ξαναζέσταμα: Εάν δε γεμίσετε το δοχείο νερού, η συσκευή διακόπτει τη λειτουργία. Γεμίστε το δοχείο νερού.
- Υποστήριξη ατμού: Εάν δε γεμίσετε το δοχείο νερού, συνεχίζεται η λειτουργία της συσκευής χωρίς την υποστήριξη ατμού.

1. Ανοίξτε την κονσόλα χειρισμού.
2. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και γεμίστε το.
3. Τοποθετήστε το γεμάτο δοχείο νερού και κλείστε την κονσόλα χειρισμού.

8.3 Τρόποι ψησίματος με ατμό

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορους τρόπους ψησίματος σε ατμό:

- Μαγείρεμα σε ατμό ☁
- Βαθμίδα φουσκώματος της ζύμης ☹
- Sous-vide (σουβίντ) ☒
- Βαθμίδα ξεπαγώματος ❄
- Ξαναζέσταμα ☕

Μαγείρεμα σε ατμό

Κατά το "Μαγείρεμα σε ατμό" περιβάλλει καυτός υδρατμός τα φαγητά και εμποδίζει έτσι την απώλεια των θρεπτικών ουσιών των τροφίμων. Η μορφή, το χρώμα και το χαρακτηριστικό άρωμα των φαγητών παραμένουν αναλλοίωτα με αυτή τη μέθοδο παρασκευής.

Ρύθμιση του μαγειρέματος σε ατμό

1. Γεμίστε το δοχείο νερού.
→ "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 15
2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με **1**.
3. Πατήστε **☰**.
4. Για να ρυθμίσετε "Μαγείρεμα σε ατμό" ☁, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
5. Για να επιλέξετε τη θερμοκρασία, πατήστε την κάτω σειρά.
6. Για να επιλέξετε μια θερμοκρασία, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.
7. Για να επιλέξετε τη διάρκεια, πατήστε την κάτω σειρά.
8. Για να επιλέξετε μια διάρκεια, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
9. Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε ατμό με **▶**.
→ "Διακοπή της λειτουργίας", Σελίδα 15
→ "Σταμάτημα της λειτουργίας", Σελίδα 15
- ✓ Όταν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε ατμό αδειάσει το δοχείο νερού, διακόπεται η λειτουργία.
→ "Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού", Σελίδα 16
- ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή σταματά να θερμαίνει.
→ "Απενεργοποίηση της συσκευής", Σελίδα 14
10. Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.
11. Αδειάστε το δοχείο νερού και στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος.
→ "Μετά από κάθε λειτουργία ατμού", Σελίδα 18

Βαθμίδα φουσκώματος της ζύμης

Με "Βαθμίδα φουσκώματος της ζύμης", φουσκώνει η ζύμη μαγιάς αρκετά γρηγορότερα απ' ό,τι στη θερμοκρασία περιβάλλοντος και δε στεγνώνει.

Ρύθμιση της βαθμίδας φουσκώματος της ζύμης

Προϋπόθεση: Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει εντελώς.

1. Γεμίστε το δοχείο νερού.
→ "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 15
2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με **1**.
3. Για να ρυθμίσετε "Βαθμίδα φουσκώματος της ζύμης" ☹, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
4. Για να επιλέξετε τη βαθμίδα, πατήστε στην κάτω σειρά το "1".
5. Για να ρυθμίσετε τη βαθμίδα 2, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά.
6. Για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις, πατήστε **☑**.
7. Για να επιλέξετε τη διάρκεια, πατήστε **▶**.
8. Για να επιλέξετε μια διάρκεια, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
9. Για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις, πατήστε **☑**.
10. Ξεκινήστε τη βαθμίδα φουσκώματος της ζύμης με **▶**.
→ "Διακοπή της λειτουργίας", Σελίδα 15
→ "Σταμάτημα της λειτουργίας", Σελίδα 15

- ✓ Όταν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της βαθμίδας φουσκώματος της ζύμης αδειάσει το δοχείο νερού, διακόπτεται η λειτουργία.
→ "Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού", Σελίδα 16
 - ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή σταματά να θερμαίνει.
→ "Απενεργοποίηση της συσκευής", Σελίδα 14
- 11.** Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.
- 12.** Αδειάστε το δοχείο νερού και στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος.
→ "Μετά από κάθε λειτουργία ατμού", Σελίδα 18

Sous-vide (σουβίντ)

Το "Sous-vide (σουβίντ)" είναι μια παραλλαγή του μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκρασία, στην οποία μαγειρεύονται τα σφραγισμένα σε κενό αέρος τρόφιμα σε θερμοκρασίες μεταξύ 50 - 95 °C και 100 % ατμό. Το Sous-vide (σουβίντ) είναι κατάλληλο για κρέας, ψάρι, λαχανικά και επιδόρπια.

Τα φαγητά σφραγίζονται ερμητικά σε ειδικές, ανθεκτικές στη θερμότητα σακούλες συσκευασίας κενού αέρος με μια συσκευή συσκευασίας σε κενό αέρος. Λόγω της προστατευτικής σακούλας συσκευασίας κενού αέρος διατηρούνται οι θρεπτικές και αρωματικές ουσίες.

Ρύθμιση του Sous-vide (σουβίντ)

Υποδείξεις

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος Sous-vide (σουβίντ) δημιουργείται περισσότερο συμπύκνωμα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος απ' ό,τι στους άλλους τρόπους ψησίματος.
- Όταν κατά τη διάρκεια του Sous-vide (σουβίντ) αδειάσει το δοχείο νερού, διακόπτεται η λειτουργία.

Προϋπόθεση: Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει εντελώς.



1. ΠΡΟΣΟΧΗ!

Κίνδυνος για ζημιές στα ντουλάπια

- ▶ Για το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) μη χρησιμοποιήσετε μια δεύτερη πλήρωση του δοχείου νερού.

Γεμίστε εντελώς το δοχείο νερού.

→ "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 15

2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με .
 3. Για να ρυθμίσετε "Sous-vide (σουβίντ)" , σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
 4. Για να επιλέξετε τη θερμοκρασία, πατήστε Θερμοκρασία.
 5. Για να επιλέξετε μια θερμοκρασία, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.
 6. Για να επιλέξετε τη διάρκεια, πατήστε \rightarrow .
 7. Για να επιλέξετε μια διάρκεια, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
 8. Ξεκινήστε το Sous-vide (σουβίντ) με \gg .
→ "Διακοπή της λειτουργίας", Σελίδα 15
→ "Σταμάτημα της λειτουργίας", Σελίδα 15
 - ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή σταματά να θερμαίνει.
→ "Απενεργοποίηση της συσκευής", Σελίδα 14
- 9.** Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

10. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος συγκεντρώνεται καυτό νερό στη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος.

- ▶ Σηκώστε προσεκτικά τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος με μια πιάστρα κουζίνας, έτσι ώστε το καυτό νερό να χυθεί στο ταψί γενικής χρήσης ή στο δοχείο μαγειρέματος.
- ▶ Αφαιρέστε τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος προσεκτικά με μια πιάστρα κουζίνας.





Αφαιρέστε τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος προσεκτικά με μια πιάστρα κουζίνας.

- 11.** Αδειάστε το δοχείο νερού και στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος.
→ "Μετά από κάθε λειτουργία ατμού", Σελίδα 18

Βαθμίδα ξεπαγώματος

Με "Βαθμίδα ξεπαγώματος", ξεπαγώνετε κατεψυγμένα προϊόντα.

Ρύθμιση της βαθμίδας ξεπαγώματος



1. Γεμίστε το δοχείο νερού.
→ "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 15
 2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με .
 3. Για να ρυθμίσετε "Βαθμίδα ξεπαγώματος" , σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
 4. Για να επιλέξετε τη θερμοκρασία, πατήστε Θερμοκρασία.
 5. Για να επιλέξετε μια θερμοκρασία, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.
 6. Για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις, πατήστε .
 7. Για να επιλέξετε τη διάρκεια, πατήστε \rightarrow .
 8. Για να επιλέξετε μια διάρκεια, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
 9. Για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις, πατήστε .
 10. Ξεκινήστε τη βαθμίδα ξεπαγώματος με \gg .
→ "Διακοπή της λειτουργίας", Σελίδα 15
→ "Σταμάτημα της λειτουργίας", Σελίδα 15
 - ✓ Όταν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της βαθμίδας ξεπαγώματος αδειάσει το δοχείο νερού, διακόπτεται η λειτουργία.
→ "Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού", Σελίδα 16
 - ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή σταματά να θερμαίνει.
→ "Απενεργοποίηση της συσκευής", Σελίδα 14
- 11.** Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.
- 12.** Αδειάστε το δοχείο νερού και στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος.
→ "Μετά από κάθε λειτουργία ατμού", Σελίδα 18





Ξαναζέσταμα

Με "Ξαναζέσταμα" μπορείτε να ξαναζεστάνετε προσεκτικά τα ήδη μαγειρεμένα φαγητά ή να ξαναψήσετε τα αρτοσκευάσματα της προηγούμενης ημέρας.

Ρύθμιση του ξαναζεστάματος

Προϋπόθεση: Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει εντελώς (θερμοκρασία περιβάλλοντος).

1. Γεμίστε το δοχείο νερού.
→ "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 15
2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με .
3. Για να ρυθμίσετε "Ξαναζέσταμα" , σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
4. Για να επιλέξετε τη θερμοκρασία, πατήστε Θερμοκρασία.






5. Για να επιλέξετε μια θερμοκρασία, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.
6. Για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις, πατήστε .
7. Για να επιλέξετε τη διάρκεια, πατήστε .
8. Για να επιλέξετε μια διάρκεια, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
9. Για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις, πατήστε .
10. Ξεκινήστε το ξαναζέσταμα με .
 - "Διακοπή της λειτουργίας", Σελίδα 15
 - "Σταμάτημα της λειτουργίας", Σελίδα 15
- ✓ Όταν κατά τη διάρκεια του ξαναζεστάματος αδειάσει το δοχείο νερού, διακόπτεται η λειτουργία.
 - "Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού", Σελίδα 16
- ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή σταματά να θερμαίνει.
 - "Απενεργοποίηση της συσκευής", Σελίδα 14
11. Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.
12. Αδειάστε το δοχείο νερού και στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος.
 - "Μετά από κάθε λειτουργία ατμού", Σελίδα 18

8.4 Μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού






Κατά το μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού, διαφεύγει σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα ατμός στον χώρο μαγειρέματος. Έτσι αποκτά το φαγητό μια τραγανή κρούστα και μια γυαλιστερή επιφάνεια. Το κρέας γίνεται εσωτερικά ζουμερό, μαλακό και μειώνει τον όγκο του μόνο ελάχιστα.

Τρόποι ψησίματος με υποστήριξη ατμού

Σε αυτούς τους τρόπους ψησίματος, μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα την υποστήριξη ατμού:

- "Θερμός αέρας CircoTherm" 
- "Επάνω/Κάτω θέρμανση" 
- "Θερμογκρίλ" 
- "Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού" 
- "Διατήρηση θερμότητας" 

Πρόσθετη ενεργοποίηση της υποστήριξης ατμού


1. Γεμίστε το δοχείο νερού.
 - "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 15
2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με .
3. Ρυθμίστε έναν κατάλληλο τρόπο ψησίματος.
 - "Τρόποι ψησίματος με υποστήριξη ατμού", Σελίδα 18
4. Ρυθμίστε μια θερμοκρασία.
5. Ενεργοποιήστε πρόσθετα την υποστήριξη ατμού με .
6. Για να επιλέξετε την ένταση ατμού , σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά:
 - Μικρή
 - Μέτρια
 - Μεγάλη
7. Για να αποθηκεύσετε τις ρυθμίσεις, πατήστε .
8. Εκκινήστε τη λειτουργία με υποστήριξη ατμού με .
 - ✓ Όταν το δοχείο νερού κατά τη διάρκεια της υποστήριξης ατμού αδειάσει, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων "Πλήρωση δοχείου νερού". Η λειτουργία συνεχίζεται χωρίς υποστήριξη ατμού.
 - "Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού", Σελίδα 16

Διακοπή της υποστήριξης ατμού

1. Πατήστε .

2. Πατήστε την κάτω σειρά με την ένταση ατμού.
3. Για να ρυθμίσετε "Off", σύρετε το δάκτυλο προς τα δεξιά.
 - ✓ Η λειτουργία συνεχίζεται χωρίς την υποστήριξη ατμού.

Τερματισμός της λειτουργίας με υποστήριξης ατμού

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με .
2. Αδειάστε το δοχείο νερού και στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος.
 - "Μετά από κάθε λειτουργία ατμού", Σελίδα 18

8.5 Μετά από κάθε λειτουργία ατμού

Μετά από κάθε λειτουργία με ατμό, αντλεί η συσκευή το υπόλοιπο νερό πίσω στο δοχείο νερού. Αδειάστε και στεγνώστε στη συνέχεια το δοχείο νερού και τον χώρο μαγειρέματος.

Άδειασμα του δοχείου νερού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!


Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, μπορεί να ζεσταθεί το δοχείο νερού.


- ▶ Μετά από μια προηγούμενη λειτουργία της συσκευής, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το δοχείο νερού.
- ▶ Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη θήκη του δοχείου.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Το στέγνωμα του δοχείου νερού μέσα στον ζεστό χώρο μαγειρέματος, οδηγεί σε ζημιές στο δοχείο νερού.

- ▶ Μη στεγνώνετε το δοχείο νερού μέσα στον ζεστό χώρο μαγειρέματος.
- Ο καθαρισμός του δοχείου νερού στο πλυντήριο πιάτων, προκαλεί ζημιές.
- ▶ Μην καθαρίζετε το δοχείο νερού στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Καθαρίζετε το δοχείο νερού με ένα μαλακό πανί και συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων.

Σημείωση: Μετά την απενεργοποίηση της συσκευής ανάβει το πλήκτρο  λίγο περισσότερο, για να σας υπενθυμίσει να αδειάσετε το δοχείο νερού.

1. Ανοίξτε την κονσόλα χειρισμού με το .
2. Αφαιρέστε το δοχείο νερού.
3. Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι του δοχείου νερού.
4. Αδειάστε το δοχείο νερού, καθαρίστε το με ένα υγρό καθαρισμού πιάτων και ξεπλύνετε το καλά με καθαρό νερό.
5. Στεγνώστε όλα τα μέρη με ένα μαλακό πανί.
6. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι.
7. Αφήστε το δοχείο νερού να στεγνώσει με ανοιχτό το καπάκι.
8. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο νερού και πιέστε το.
9. Τοποθετήστε το δοχείο νερού και κλείστε την κονσόλα χειρισμού.

Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος

Για το στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είτε τη λειτουργία "Στέγνωμα" ή μπορείτε να στεγνώσετε τον χώρο μαγειρέματος με το χέρι.

Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με τη λειτουργία "Στέγνωμα"

Με "Στέγνωμα" ζεσταίνεται ο χώρος μαγειρέματος, έτσι ώστε να εξατμίζεται υγρασία στον χώρο μαγειρέματος. Στη συνέχεια, ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, για να διαφύγει ο υδρατμός.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.






- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Το νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία της συσκευής με θερμοκρασίες πάνω από 120 °C, προκαλεί ζημιές στο εμαγιέ.

- ▶ Όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, μην ξεκινήσετε καμία λειτουργία.
- ▶ Σκουπίστε το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, πριν τη λειτουργία.

Προϋπόθεση: Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

1. Απομακρύνετε τη ρύπανση στον χώρο μαγειρέματος.
2. Στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι.
3. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με .
4. Πατήστε .
5. Για να επιλέξετε "Στέγνωμα" , σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
6. Πατήστε την κάτω σειρά.
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η διάρκεια. Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.
7. Πατήστε την κάτω σειρά.
8. Ξεκινήστε το στέγνωμα με .
 - ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή σταματά να θερμαίνει.
9. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με .

10. Απομακρύνετε τους λεκέδες των αλάτων ασβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί, σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και στεγνώστε τα μ' ένα μαλακό πανί.

11. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής για 1 - 2 λεπτά, για να στεγνώσει εντελώς ο χώρος μαγειρέματος.

Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Το νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία της συσκευής με θερμοκρασίες πάνω από 120 °C, προκαλεί ζημιές στο εμαγιέ.

- ▶ Όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, μην ξεκινήσετε καμία λειτουργία.
- ▶ Σκουπίστε το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, πριν τη λειτουργία.

Προϋπόθεση: Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.




1. Απομακρύνετε τη ρύπανση στον χώρο μαγειρέματος.
2. Στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι.
3. Αφήστε τον χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει για 1 ώρα με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.
4. Απομακρύνετε τους λεκέδες των αλάτων ασβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί, σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και στεγνώστε τα μ' ένα μαλακό πανί.
5. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής για 1 - 2 λεπτά, για να στεγνώσει εντελώς ο χώρος μαγειρέματος.

9 Λειτουργίες χρόνου

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

9.1 Επισκόπηση των λειτουργιών χρόνου





Όταν ρυθμίζετε μεγαλύτερες τιμές, αλλάζει η χρονική διάρκεια. Κατά τη ρύθμιση μιας διάρκειας μπορείτε π.χ. να ρυθμίσετε μέχρι και μια ώρα σε βήματα λεπτών, πάνω από μια ώρα σε βήματα 5 λεπτών.

Λειτουργία χρόνου	Χρήση
Ρολόι συναγερμού 	Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού ανεξάρτητα από τη λειτουργία. Το ρολόι συναγερμού δεν επηρεάζει τη συσκευή.
Διάρκεια 	Μετά τη λήξη της διάρκειας διακόπτει η συσκευή αυτόματα τη λειτουργία.
Έτοιμο στις 	Στη διάρκεια μπορείτε να ρυθμίσετε μια ώρα, στην οποία λήγει η λειτουργία. Η συσκευή ξεκινά αυτόματα, έτσι ώστε η λειτουργία να είναι έτοιμη την επιθυμητή ώρα.

9.2 Ρολόι συναγερμού

Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού τόσο σε περίπτωση ενεργοποιημένης όσο και σε περίπτωση απενεργοποιημένης συσκευής.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

1. Πατήστε .
2. Όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, πατήστε "Ρολόι συναγερμού" .
3. Για να επιλέξετε τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
4. Ξεκινήστε το ρολόι συναγερμού με .
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται . Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει.
 - ✓ Όταν λήξει ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού, ηχεί ένα σήμα.
5. Για να σταματήσετε το σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

Αλλαγή του ρολογιού συναγερμού

1. Πατήστε .

2. Για την αλλαγή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
✓ Η ρύθμιση εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Διακοπή του ρολογιού συναγερμού

1. Πατήστε ☹.
2. Για να ρυθμίσετε τον χρόνο του ρολογιού συναγερμού "00:00", σύρετε το δάκτυλο προς τα δεξιά.
✓ Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού σβήνεται.

9.3 Διάρκεια

Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας, η συσκευή σταματά αυτόματα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη διάρκεια μόνο σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος.

Ρύθμιση της διάρκειας

1. Ρυθμίστε έναν τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία.
2. Πατήστε ☹.
3. Για να επιλέξετε τη διάρκεια, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
4. Εκκινήστε τη λειτουργία με διάρκεια με ▷||.
✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η διάρκεια. Η διάρκεια αρχίζει να τρέχει.
✓ Όταν η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.
5. Για να σταματήσετε το σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

Αλλαγή της διάρκειας

1. Πατήστε ☹.
2. Για την αλλαγή της διάρκειας, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
✓ Η ρύθμιση εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Διακοπή της διάρκειας

1. Πατήστε ☹.
2. Για να ρυθμίσετε τη διάρκεια "00:00", σύρετε το δάκτυλο προς τα δεξιά.
✓ Η διάρκεια σβήνεται.
3. Για τη συνέχιση της λειτουργίας χωρίς διάρκεια, πατήστε ▷||.

9.4 Χρονικά μετατοπισμένη λειτουργία - "Έτοιμο στις"

Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα και απενεργοποιείται στον προεπιλεγμένο χρόνο λήξης. Ρυθμίστε γι' αυτό τη διάρκεια και καθορίστε τη λήξη της λειτουργίας.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη χρονικά μετατοπισμένη λειτουργία μόνο σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος.

Ρύθμιση της χρονικά μετατοπισμένης λειτουργίας "Έτοιμο στις"

Υποδείξεις

- Μην αφήσετε τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα για πολύ μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
 - Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε κάθε τρόπο ψησίματος με τη χρονικά μετατοπισμένη λειτουργία.
1. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον χώρο μαγειρέματος και κλείστε την πόρτα της συσκευής.
 2. Ρυθμίστε έναν τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία.
 3. Πατήστε ☹.
 4. Για να επιλέξετε τη διάρκεια, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
 5. Πατήστε "Έτοιμο στις" →|.
✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η λήξη της λειτουργίας.
 6. Για να επιλέξετε τον χρόνο λήξης, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά.
 7. Εκκινήστε τη χρονικά μετατοπισμένη λειτουργία με ▷||.
✓ Η συσκευή εκκινεί την κατάλληλη χρονική στιγμή τη λειτουργία.
✓ Όταν η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα.
 8. Για να σταματήσετε το σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

Αλλαγή της χρονικά μετατοπισμένης λειτουργίας "Έτοιμο στις"

1. Πατήστε ☹.
2. Πατήστε "Έτοιμο στις" →|.
3. Για την αλλαγή του χρόνου λήξης, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
✓ Η ρύθμιση εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Διακοπή της χρονικά μετατοπισμένης λειτουργίας "Έτοιμο στις"

1. Πατήστε ☹.
2. Για την επαναφορά του χρόνου λήξης, σύρετε το δάκτυλο προς τα δεξιά.
✓ Ο χρόνος λήξης αντιστοιχεί στην τρέχουσα ώρα συν τη ρυθμισμένη διάρκεια.
✓ Εκκινήστε τη λειτουργία με διάρκεια.











10 Θερμόμετρο ψησίματος

Μαγειρέψτε με ακρίβεια, τοποθετώντας το θερμόμετρο ψησίματος στο φαγητό και ρυθμίζοντας στη συσκευή μια θερμοκρασία πυρήνα. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία πυρήνα στο φαγητό, σταματά η συσκευή αυτόματα να θερμαίνει.

10.1 Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος με θερμόμετρο ψησίματος

Για τη λειτουργία με το θερμόμετρο ψησίματος είναι κατάλληλοι μόνο ορισμένοι τρόποι ψησίματος.

Όταν το θερμόμετρο ψησίματος είναι τοποθετημένο στον χώρο μαγειρέματος, είναι διαθέσιμοι οι ακόλουθοι τρόποι ψησίματος.

- Θερμός αέρας CircoTherm 
- Επάνω/Κάτω θέρμανση 
- Θερμογκρίλ 
- Βαθμίδα πίτσας 
- Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού 
- Ελαφρό μαγείρεμα 
- Επάνω/Κάτω θέρμανση Eco 
- CircoTherm Eco 
- Ξαναζέσταμα 
- Μαγείρεμα σε ατμό 

10.2 Σύνδεση θερμόμετρου ψησίματος

Χρησιμοποιήστε το συμπαραδιδόμενο θερμόμετρο ψησίματος ή παραγγείλετε ένα κατάλληλο θερμόμετρο ψησίματος μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών μας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Σε περίπτωση ενός λάθους θερμομέτρου ψησίματος μπορεί να υποστεί ζημιά η μόνωση.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το θερμόμετρο ψησίματος που προορίζεται για αυτή τη συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Το θερμόμετρο ψησίματος μπορεί να πάθει ζημιά.

- ▶ Μη μαγκώσετε το καλώδιο του θερμόμετρου ψησίματος.
- ▶ Για να μην υποστεί ζημιά το θερμόμετρο ψησίματος λόγω της μεγάλης θερμότητας, πρέπει η απόσταση μεταξύ του θερμαντικού σώματος του γκριλ και του θερμόμετρου ψησίματος να είναι μερικά εκατοστά. Το κρέας μπορεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος να φουσκώσει.

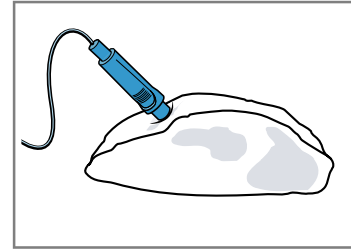
1. Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος μέσα στο φαγητό.

Το θερμόμετρο ψησίματος έχει τρία σημεία μέτρησης. Προσέξτε, να βρίσκεται τοποθετημένο τουλάχιστον το μεσαίο σημείο μέτρησης μέσα στο φαγητό.

Λεπτά κομμάτια κρέατος	Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος πλευρικά στο πιο χοντρό σημείο μέσα στο κρέας.
------------------------	--

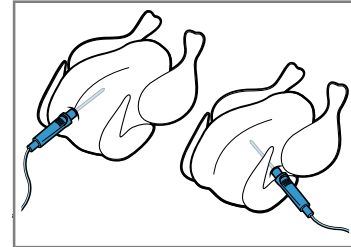
Χοντρά κομμάτια κρέατος

Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος από επάνω λοξά μέχρι τέρμα μέσα στο κρέας.



Πουλερικά

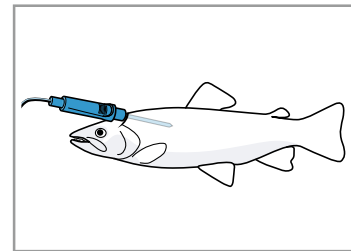
Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος μέχρι τέρμα μέσα στο πιο χοντρό σημείο του στήθους του πουλερικού. Ανάλογα με τη σύσταση των πουλερικών τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος εγκάρσια ή κατά μήκος.



Γυρίστε τα πουλερικά και τοποθετήστε τα με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω πάνω στη σχάρα.

Ψάρι

Σε περίπτωση ολόκληρου ψαριού, τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος πίσω από το κεφάλι του ψαριού προς την κατεύθυνση του κεντρικού κοκκάλου μέχρι τέρμα.



Βάλτε το ψάρι χωρίς να το γυρίσετε στη θέση κολύμβησης πάνω στη σχάρα, π.χ. με μια μισή πατάτα ως στήριγμα.

2. Τοποθετήστε το φαγητό με το θερμόμετρο ψησίματος στον χώρο μαγειρέματος.
3. Τοποθετήστε τη σύνδεση του θερμόμετρου ψησίματος στην υποδοχή αριστερά στον χώρο μαγειρέματος.

Υποδείξεις

- Εάν αποσυνδέσετε το θερμόμετρο ψησίματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, επαναφέρονται όλες οι ρυθμίσεις.
- Όταν γυρνάτε το φαγητό, μην αποσυνδέετε το θερμόμετρο ψησίματος. Μετά το γύρισμα ελέγξτε τη σωστή θέση του θερμομέτρου ψησίματος στο φαγητό.

10.3 Θερμοκρασία πυρήνα διαφόρων τροφίμων

Εδώ θα βρείτε ενδεικτικές τιμές για τις θερμοκρασίες πυρήνα διαφόρων τροφίμων.

Οι ενδεικτικές τιμές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων. Μη χρησιμοποιείτε κανένα κατεψυγμένο φαγητό.

Πουλερικά	Θερμοκρασία πυρήνα σε °C
Κοτόπουλο	80 - 85
Στήθος κοτόπουλου	75 - 80
Πάπια	80 - 85
Στήθος πάπιας, ροζέ	55 - 60
Γαλοπούλα	80 - 85
Στήθος γαλοπούλας	80 - 85
Χήνα	80 - 90
Χοιρινό κρέας	Θερμοκρασία πυρήνα σε °C
Χοιρινό, σβέρκος	85 - 90
Χοιρινό φιλέτο, ροζέ	62 - 70
Χοιρινή πλάτη, καλοψημένη	72 - 80
Βοδινό κρέας	Θερμοκρασία πυρήνα σε °C
Βοδινό φιλέτο ή ροσμπίφ, αγγλικό	45 - 52
Βοδινό φιλέτο ή ροσμπίφ, ροζέ	55 - 62
Βοδινό φιλέτο ή ροσμπίφ, καλοψημένο	65 - 75
Μοσχαρίσιο κρέας	Θερμοκρασία πυρήνα σε °C
Μοσχαράκι ψητό ή στήθος, άπαχο	75 - 80
Μοσχαράκι ψητό, σπάλα	75 - 80
Μοσχαρίσιο κότσι	85 - 90
Αρνίσιο κρέας	Θερμοκρασία πυρήνα σε °C
Αρνίσιο μπούτι, ροζέ	60 - 65
Αρνίσιο μπούτι, καλοψημένο	70 - 80
Αρνίσια πλάτη, ροζέ	55 - 60
Ψάρι	Θερμοκρασία πυρήνα σε °C
Ψάρι, ολόκληρο	65 - 70
Φιλέτο ψαριού	60 - 65
Λοιπά φαγητά	Θερμοκρασία πυρήνα σε °C
Ψητός κιμάς, όλα τα είδη κρέατος	80 - 90
Ζέσταμα, ξαναζέσταμα φαγητών	65 - 75

10.4 Ρύθμιση της θερμοκρασίας του χώρου μαγειρέματος και της θερμοκρασίας πυρήνα

Το θερμόμετρο ψησίματος μετρά τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού μεταξύ 30 °C και 99 °C.

Προϋποθέσεις

- Το φαγητό με το θερμόμετρο ψησίματος βρίσκεται στον χώρο μαγειρέματος.
 - Το θερμόμετρο ψησίματος είναι τοποθετημένο στον χώρο μαγειρέματος.
1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με ①.
 2. Επιλέξτε έναν κατάλληλο τρόπο ψησίματος.
 3. Πατήστε "Θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος" στην κάτω σειρά αριστερά.
 4. Για να επιλέξετε τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος το λιγότερο 10 °C υψηλότερη, απ' ό,τι η θερμοκρασία πυρήνα.
Μη ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος πάνω από τους 250 °C.
 5. Αποθηκεύστε τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος με ☑.
 6. Πατήστε "Θερμοκρασία πυρήνα" / στην κάτω σειρά δεξιά.
 7. Για να επιλέξετε τη θερμοκρασία πυρήνα, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
 8. Εκκινήστε τη λειτουργία με θερμόμετρο ψησίματος με II.
 - ✓ Όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή σταματά να θερμαίνει.
 9. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με ①.
 10. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**
Ο χώρος μαγειρέματος, τα εξαρτήματα και το θερμόμετρο ψησίματος ζεσταίνονται πάρα πολύ.
▶ Απομακρύνετε τα καυτά εξαρτήματα και το θερμόμετρο ψησίματος από τον χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πάστρα.
Αφαιρέστε το θερμόμετρο ψησίματος από την υποδοχή στον χώρο μαγειρέματος.

10.5 Αλλαγή της θερμοκρασίας του χώρου μαγειρέματος ή της θερμοκρασίας πυρήνα

1. Πατήστε 2 φορές τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος ή τη θερμοκρασία πυρήνα.
2. Για την αλλαγή της θερμοκρασίας, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
3. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε ☑.

10.6 Διακοπή της λειτουργίας με θερμόμετρο ψησίματος

- ▶ **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**
Ο χώρος μαγειρέματος, τα εξαρτήματα και το θερμόμετρο ψησίματος ζεσταίνονται πάρα πολύ.
 - ▶ Απομακρύνετε τα καυτά εξαρτήματα και το θερμόμετρο ψησίματος από τον χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Για τη συνέχιση της λειτουργίας χωρίς θερμόμετρο ψησίματος, τραβήξτε το θερμόμετρο ψησίματος από την υποδοχή στον χώρο μαγειρέματος και από το φαγητό και συνεχίστε τη λειτουργία με **⏏**.
- Για τη διακοπή της λειτουργίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή με **⏏**.

11 Βοηθός ψησίματος

Με τον Βοηθό ψησίματος η συσκευή σας υποστηρίζει κατά την παρασκευή διαφόρων φαγητών και προτείνει τις ιδανικές ρυθμίσεις. Ο Βοηθός ψησίματος σας βοηθά στη ρύθμιση κλασικών γλυκών, ψωμιών και ψητών. Η συσκευή επιλέγει για σας τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Μπορείτε να αλλάξετε την προτεινόμενη θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις επιθυμίες σας.

11.1 Επισκόπηση των φαγητών

Μπορείτε να επιλέξετε τα ακόλουθα φαγητά:

- Απλή ζύμη, φόρμα με σούστα/μακρόστενη
- Παντεσπάνι (6 αυγά)
- Ρολό παντεσπάνι
- Ζύμη μαγιάς, γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με στεγνή επίστρωση
- Τσουρέκι στεφάνι / τσουρέκι πλεξούδα
- Μικρά παρασκευάσματα, ζύμη σφολιάτας
- Μάφινς, 1 επίπεδο
- Λευκό ψωμί σε μακρόστενη φόρμα
- Ημιτελή ψωμάκια / ημιτελή μπαγκέτα, προψημένα
- Πίτσα κατεψυγμένη, με λεπτό πάτο, 1 κομμάτι
- Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες, 1 επίπεδο
- Πατάτες ογκρατέν, από ωμές πατάτες
- Πατάτες φούρνου
- Λαζάνια, φρέσκα
- Χοιρινό ψητό με λίπος, χωρίς πέτσα
- Ψητός κιμάς (1 kg)
- Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά
- Βοδινό ψητό καπαμάς
- Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα
- Κοτόπουλο, ολόκληρο
- Μπούτια κοτόπουλου
- Χήνα, ολόκληρη (3-4 kg)

11.2 Ρύθμιση του Βοηθού ψησίματος

Σημείωση: Χρησιμοποιείτε φρέσκα τρόφιμα, το καλύτερο σε θερμοκρασία ψυγείου. Χρησιμοποιείτε κατεψυγμένα φαγητά απευθείας από την κατάψυξη.

Προϋπόθεση: Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με **⏏**.

2. Πατήστε **⏏**.
3. Για να επιλέξετε "Βοηθός ψησίματος" **⏏**, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
4. Πατήστε την κάτω σειρά.
5. Πατήστε ελαφρά την επιθυμητή κατηγορία.
6. Για να επιλέξετε το φαγητό, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
7. Πατήστε το επιθυμητό φαγητό.
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται οι συστάσεις ρύθμισης.
8. **Σημείωση:** Οι πρόσθετες υποδείξεις δεν είναι επιλέξιμες για όλα τα φαγητά.
 - Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά, για να εμφανίσετε τις πρόσθετες υποδείξεις για το φαγητό.
 - ✓ Εμφανίζονται οι πρόσθετες υποδείξεις, π.χ. το ύψος τοποθέτησης, τα εξαρτήματα, τα σκεύη, η χρονική στιγμή για το γύρισμα, το ανακάτεμα ή την προσθήκη νερού.
9. Για να προσαρμόσετε τις συστάσεις ρύθμισης, πατήστε "Προσαρμογή".
 - Πατήστε τη ρύθμιση.
 - Για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
10. Ξεκινήστε τον Βοηθό ψησίματος με **⏏**.
 - ✓ Σε ορισμένα φαγητά είναι απαραίτητο ένα γύρισμα ή ανακάτεμα. Όταν έχει επιτευχθεί η χρονική στιγμή για το γύρισμα ή το ανακάτεμα, ηχεί ένα σήμα και στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη.
 - ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή σταματά να θερμαίνεται.
11. **Σημείωση:** Σε μερικά προγράμματα μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
 - "Συνέχιση του μαγειρέματος του φαγητού", Σελίδα 23
 - Όταν είσαστε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα του μαγειρέματος, πατήστε "Τερματισμός".

11.3 Συνέχιση του μαγειρέματος του φαγητού

1. Πατήστε "Συνέχιση του μαγειρέματος".
2. Για την αλλαγή των ρυθμίσεων, σύρετε το δάκτυλο προς τα δεξιά ή τα αριστερά.
3. Ξεκινήστε τη συνέχιση του μαγειρέματος με **⏏**.

12 Προγράμματα ατμού

Με τα προγράμματα ατμού σας υποστηρίζει η συσκευή σας κατά την παρασκευή διαφόρων φαγητών και επιλέγει αυτόματα τις ιδανικές ρυθμίσεις.

12.1 Σκεύος

Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εξαρτάται από τη σύσταση και το μέγεθος του σκεύους.

Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη, τα οποία είναι κατάλληλα για θερμοκρασίες μέχρι 300 °C. Τα πιο κατάλληλα είναι σκεύη από γυαλί ή υαλοκεραμικό υλικό. Το ψητό θα πρέπει να καλύπτει τον πάτο του σκεύους περίπου κατά τα 2/3.

Σκεύη από τα ακόλουθα υλικά είναι ακατάλληλα:

- Στιλβωμένο αλουμίνιο
- Μη υαλογανωμένος πηλός
- Πλαστικό ή πλαστικές λαβές

12.2 Επισκόπηση των προγραμμάτων ατμού

Μπορείτε να επιλέξετε τα ακόλουθα προγράμματα ατμού:

- Λευκό ψωμί, χωρίς φόρμα
- Σιταρένιο ψωμί, ημίλευκο ψωμί, χωρίς φόρμα
- Σιταρένιο ψωμί, ημίλευκο ψωμί σε μακρόστενη φόρμα
- Πολύσπορο ψωμί σίκαλης με μαγιά σε μακρόστενη φόρμα
- Ψωμί πίτα
- Τσουρέκι πλεξούδα, χωρίς γέμιση/ Τσουρέκι στεφάνι
- Τούρτα παντεσπάνι
- Χοιρινό ψητό με κρούστα
- Ψητός χοιρινός σβέρκος χωρίς κόκκαλα
- Χοιρινό αλά Κάσελ χωρίς κόκκαλα/ Ψητό ρολό
- Βοδινό φιλέτο, φρέσκο, μέτριο
- Ροσμπίφ, φρέσκο, μέτριο
- Ροσμπίφ, φρέσκο, αγγλικό
- Κοτόπουλο ολόκληρο, φρέσκο
- Κομμάτια κοτόπουλου, φρέσκα
- Στήθος κοτόπουλου, μαγείρεμα σε ατμό
- Χήνα, πάπια, χωρίς γέμιση, φρέσκια
- Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν
- Φιλέτο ψαριού, άχνισμα
- Ψάρι, ολόκληρο
- Ψάρι, ολόκληρο, μαγείρεμα σε ατμό
- Άνθη κουνουπιδιού, μαγείρεμα σε ατμό
- Άνθη μπρόκολου, μαγείρεμα σε ατμό
- Φρέσκα φασολάκια, μαγείρεμα σε ατμό
- Καρότα σε φέτες, μαγείρεμα σε ατμό
- Λαχανικά, κατεψυγμένα
- Βραστάς πατάτες με φλούδα, μέτριες
- Ρύζι μπασμάτι
- Καστανό ρύζι
- Κουσκούς
- Φακές
- Ξαναζέσταμα μαγειρεμένων πρόσθετων
- Γιαούρτι σε βάζα
- Ρυζόγαλο
- Κομπόστα φρούτων
- Αυγά, βρασμένα μαλακά
- Αυγά, σφιχτοβρασμένα

- Απολύμανση μικρών φιαλών

12.3 Προετοιμασία του φαγητού για το πρόγραμμα ατμού

Σημείωση: Χρησιμοποιείτε φρέσκα τρόφιμα, το καλύτερο σε θερμοκρασία ψυγείου. Χρησιμοποιείτε κατεψυγμένα φαγητά απευθείας από την κατάψυξη.





- ▶ Ζυγίστε το φαγητό.
Το βάρος του φαγητού είναι απαραίτητο για μερικά προγράμματα ατμού, για τη ρύθμιση του προγράμματος ατμού.

12.4 Ρύθμιση του προγράμματος ατμού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

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

1. Γεμίστε το δοχείο νερού και τοποθετήστε το.
2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με .
3. Πατήστε .
4. Για να επιλέξετε "Προγράμματα ατμού" , σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
5. Πατήστε την κάτω σειρά.
6. Πατήστε την επιθυμητή κατηγορία.
7. Για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα ατμού, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
8. Πατήστε το πρόγραμμα ατμού.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται οι ρυθμίσεις.
9. **Σημείωση:** Σε μερικά φαγητά μπορείτε να εμφανίσετε πρόσθετες συστάσεις.
Για να εμφανίσετε τις συστάσεις για το πρόγραμμα ατμού, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά.
- ✓ Εμφανίζονται οι συστάσεις για το ύψος τοποθέτησης και το σκεύος.
10. Όταν πρόγραμμα ατμού χρησιμοποιεί το βάρος του φαγητού, μπορείτε να προσαρμόσετε το βάρος.
 - Για να προσαρμόσετε το βάρος, πατήστε "Προσαρμογή".
 - Πατήστε το βάρος.
 - Για να προσαρμόσετε το βάρος, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
11. Ξεκινήστε το πρόγραμμα ατμού με .
- ✓ Εμφανίζεται η υπολογισμένη διάρκεια. Στα πρώτα λεπτά μπορεί σε μερικά προγράμματα ατμού να αλλάξει η διάρκεια, επειδή ο χρόνος θέρμανσης π.χ. εξαρτάται από τη θερμοκρασία του φαγητού και του νερού.
- ✓ Σε ορισμένα φαγητά είναι απαραίτητο ένα γύρισμα ή ανακάτεμα. Όταν έχει επιτευχθεί η χρονική στιγμή για το γύρισμα ή το ανακάτεμα, ηχεί ένα σήμα και στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη.
- ✓ Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή σταματά να θερμαίνει.

- 12. Σημείωση:** Σε μερικά προγράμματα ατμού μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
→ "Συνέχιση του μαγειρέματος του φαγητού", Σελίδα 25
- Όταν είσατε ικανοποιημένοι με το αποτέλεσμα του μαγειρέματος, πατήστε "Τερματισμός".

12.5 Συνέχιση του μαγειρέματος του φαγητού


1. Πατήστε "Συνέχιση του μαγειρέματος".
2. Για την αλλαγή των ρυθμίσεων, σύρετε το δάκτυλο προς τα δεξιά ή τα αριστερά.
3. Ξεκινήστε τη συνέχιση του μαγειρέματος με \gg .

13 Ασφάλεια παιδιών

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

13.1 Διατάξεις κλειδώματος

Η συσκευή σας διαθέτει 2 διαφορετικές διατάξεις κλειδώματος:


Διάταξη κλειδώματος	Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση
Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	Μέσω του μενού MyProfile 
Μοναδική ασφάλεια παιδιών	Μέσω του πλήκτρου \ominus

13.2 Ενεργοποίηση της αυτόματης ασφάλειας παιδιών

Η αυτόματη ασφάλεια παιδιών κλειδώνει το πεδίο χειρισμού, για να μην μπορούν τα παιδιά να ενεργοποιήσουν αθέλητα τη συσκευή. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, διακόψτε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών. Μετά τη λειτουργία, κλειδώνει η συσκευή το πεδίου χειρισμού αυτόματα.

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιήσετε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών, κλειδώνει η συσκευή το πεδίο χειρισμού. Εξαιρέση αποτελούν τα πλήκτρα \ominus και \odot .


Προϋπόθεση: Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

1. Πατήστε \square .
 2. Για να επιλέξετε "MyProfile" , σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
 3. Πατήστε την κάτω σειρά.
 4. Για να επιλέξετε "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών", σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
 5. Πατήστε την κάτω σειρά.
 6. Για να ρυθμίσετε "Ενεργοποιημένη", σύρετε το δάκτυλο προς τα δεξιά.
 7. Πατήστε \square .
 8. Αποθηκεύστε τη ρύθμιση με "Αποθήκευση".
- ✓ Όταν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων ∞ .

13.3 Διακοπή της αυτόματης ασφάλειας παιδιών

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο \ominus , μέχρι να εμφανιστεί "Ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη".
2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με \odot και ρυθμίστε τη λειτουργία.

13.4 Απενεργοποίηση της αυτόματης ασφάλειας παιδιών

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο \ominus , μέχρι να εμφανιστεί "Ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη".
2. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με \odot .
3. Πατήστε \square .
4. Για να επιλέξετε "MyProfile" , σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
5. Πατήστε την κάτω σειρά.
6. Πατήστε την επάνω σειρά.
7. Για να επιλέξετε "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών", σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
8. Πατήστε την κάτω σειρά.
9. Για να ρυθμίσετε "Απενεργοποιημένη", σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά.
10. Πατήστε \square .
11. Αποθηκεύστε τη ρύθμιση με "Αποθήκευση".

13.5 Ενεργοποίηση της μοναδικής ασφάλειας παιδιών

Η μοναδική ασφάλεια παιδιών κλειδώνει το πεδίο χειρισμού, για να μην μπορούν τα παιδιά να ενεργοποιήσουν αθέλητα τη συσκευή. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, απενεργοποιήστε τη μοναδική ασφάλεια παιδιών. Αφού έχετε απενεργοποιήσει τη συσκευή, η συσκευή δεν κλειδώνει πλέον το πεδίο χειρισμού.

Σημείωση: Μόλις ενεργοποιήσετε την αυτόματη ασφάλεια παιδιών, κλειδώνει η συσκευή το πεδίο χειρισμού. Εξαιρέση αποτελούν τα πλήκτρα \ominus και \odot .

- ▶ Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο \ominus , μέχρι να εμφανιστεί "Ασφάλεια παιδιών ενεργοποιημένη".

13.6 Απενεργοποίηση της μοναδικής ασφάλειας παιδιών

- ▶ Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο \ominus , μέχρι να εμφανιστεί "Ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη".

14 Ταχεία θέρμανση

Με τις λειτουργίες Ταχεία θέρμανση και PowerBoost, μπορείτε να μειώσετε τον χρόνο θέρμανσης. Εάν η συσκευή θα θερμανθεί με την Ταχεία θέρμανση ή με το PowerBoost, εξαρτάται από τον ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος.

14.1 Ταχεία θέρμανση και PowerBoost

Λειτουργία	Τρόπος ψησίματος	Φαγητό στον χώρο μαγειρέματος
Ταχεία θέρμανση	Επάνω/Κάτω θέρμανση	Μετά τη θέρμανση
PowerBoost	<ul style="list-style-type: none"> ■ Θερμός αέρας CircoTherm ■ Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού 	Πριν τη θέρμανση Μαγείρεμα μόνο σε ένα επίπεδο

14.2 Ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης

1. Ρυθμίστε Επάνω/Κάτω θέρμανση και μια θερμοκρασία από 100 °C.
2. Εκκινήστε τη λειτουργία με .
 - ✓ Το πλήκτρο ανάβει.
3. Ενεργοποιήστε την ταχεία θέρμανση με το πλήκτρο .
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται .
 - ✓ Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, απενεργοποιείται αυτόματα η ταχεία θέρμανση και ηχεί ένα σήμα. Στην οθόνη ενδείξεων σβήνει .
4. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

14.3 Απενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης

- ▶ Απενεργοποιήστε πρόωρα την ταχεία θέρμανση με το πλήκτρο .

14.4 Ενεργοποίηση Powerboost

1. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα επίπεδο μέσα στον χώρο μαγειρέματος.
2. Ρυθμίστε Θερμό αέρα CircoTherm ή Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού και μια θερμοκρασία από 100 °C.
3. Εκκινήστε τη λειτουργία με .
 - ✓ Το πλήκτρο ανάβει.
4. Ενεργοποιήστε το PowerBoost με το πλήκτρο .
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται .
 - ✓ Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, απενεργοποιείται αυτόματα το PowerBoost και ηχεί ένα σήμα. Στην οθόνη ενδείξεων σβήνει .

14.5 Απενεργοποίηση Powerboost

- ▶ Απενεργοποιήστε πρόωρα το PowerBoost με το πλήκτρο .

15 Ρύθμιση Sabbath

Με τη ρύθμιση Sabbath μπορείτε να ρυθμίσετε μια διάρκεια έως 74 ώρες. Τα τρόφιμα μπορεί να διατηρηθούν ζεστά μεταξύ 85 °C και 140 °C με την Επάνω/Κάτω θέρμανση, χωρίς να πρέπει να ενεργοποιήσετε ή απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

15.1 Εκκίνηση της λειτουργίας Sabbath

Υποδείξεις

- Όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Όταν κλείσετε την πόρτα της συσκευής, η συσκευή συνεχίζει να θερμαίνει.
- Μετά την εκκίνηση της λειτουργίας, δεν μπορείτε πλέον να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή να διακόψετε τη λειτουργία.

Προϋπόθεση: Η λειτουργία Sabbath είναι ενεργοποιημένη στις βασικές ρυθμίσεις στα αγαπημένα.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με .
2. Για να επιλέξετε "Λειτουργία Sabbath", σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
3. Πατήστε "Θερμοκρασία".

4. Για να επιλέξετε τη θερμοκρασία, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.
5. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε .
6. Πατήστε "Διάρκεια".
7. Για να επιλέξετε τη διάρκεια, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
8. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε .
9. Εκκινήστε τη λειτουργία Sabbath με .
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η διάρκεια. Η διάρκεια αρχίζει να τρέχει.
10. Όταν η διάρκεια λήξει, ηχεί ένα σήμα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι η λειτουργία έχει τερματιστεί. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει και αντιδρά ξανά όπως έχετε συνηθίσει εκτός της λειτουργίας Sabbath.
 - Απενεργοποιήστε τη συσκευή με .
 Μετά από περίπου 10 μέχρι 20 λεπτά απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

15.2 Διακοπή της λειτουργίας Sabbath

- ▶ Διακόψτε τη λειτουργία Sabbath με .

16 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη συσκευή στις δικές σας ανάγκες.

16.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων και των ρυθμίσεων εργοστασίου. Οι βασικές ρυθμίσεις εξαρτώνται από τον εξοπλισμό της συσκευής σας.

Βασική ρύθμιση	Επιλογή
Γλώσσα	βλέπε Επιλογή στη συσκευή
Ωρα	12:00 μμ - 11:59 μμ
Ημερομηνία	Ημέρα, μήνας και έτος
Σκληρότητα νερού → "Πριν από τη θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά", Σελίδα 12	<ul style="list-style-type: none"> ■ 0 (αποσκληρυμένο) ■ 1 (μαλακό) ■ 2 (μέτριο) ■ 3 (σκληρό) ■ 4 (πολύ σκληρό)
Αγαπημένα → "Αλλαγή των αγαπημένων", Σελίδα 27	Καθορίστε τρόπους ψησίματος, που θα εμφανίζονται στο μενού Τρόποι ψησίματος
Ηχητικό σήμα	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μικρή διάρκεια ■ Μεσαία διάρκεια ■ Μεγάλη διάρκεια
Ένταση ήχου	5 βαθμίδες
Ήχος πλήκτρου	<ul style="list-style-type: none"> ■ Απενεργοποιημένος (εκτός ①) ■ Ενεργοποιημένο
Φωτεινότητα οθόνης	5 βαθμίδες
Ένδειξη ώρας	<ul style="list-style-type: none"> ■ Off ■ Ψηφιακά ■ Αναλογικά
Φωτισμός	<ul style="list-style-type: none"> ■ Στη λειτουργία αναμμένος ■ Στη λειτουργία σβησμένος
Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	<ul style="list-style-type: none"> ■ Απενεργοποιημένη ■ Ενεργοποιημένη
Λειτουργία μετα την ενεργοποίηση	<ul style="list-style-type: none"> ■ Κύριο μενού ■ Τρόποι ψησίματος ■ Μαγείρεμα σε ατμό ■ Βοηθός ψησίματος ■ Προγράμματα ατμού
Συσκότιση νύχτας	<ul style="list-style-type: none"> ■ Απενεργοποιημένο ■ Ενεργοποιημένη (μειωμένη φωτεινότητα οθόνης ενδειξεων μεταξύ 22:00 και 05:59)
Λογότυπο μάρκας	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ένδειξη ■ Μη ένδειξη
Χρόνος συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα	<ul style="list-style-type: none"> ■ Συνίσταται ■ Ελάχιστος




¹ Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

Βασική ρύθμιση	Επιλογή
Σύστημα εξαγωγής ¹	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μη μετεξοπλισμένο (υποδοχή ή απλό βαγονέτο φούρνου) ■ Μετεξοπλισμένο (2-πλό βαγονέτο φούρνου ή 3-πλό βαγονέτο φούρνου)

Ρυθμίσεις εργοστασίου Επαναφορά

¹ Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

16.2 Αλλαγή του MyProfile




1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με ①.
2. Πατήστε .
3. Για να επιλέξετε "MyProfile" , σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
4. Πατήστε την κάτω σειρά.
5. Για να επιλέξετε τη ρύθμιση, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
6. Πατήστε την κάτω σειρά.
7. Για την αλλαγή της ρύθμισης, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
8. Πατήστε .
9. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε "Αποθήκευση".
 - Για να απορρίψετε τη ρύθμιση, πατήστε "Απόρριψη".



16.3 Αλλαγή των αγαπημένων

Στα αγαπημένα μπορείτε να καθορίσετε, ποιοι τρόποι ψησίματος θα εμφανίζονται στο μενού Τρόποι ψησίματος.


Σημείωση:

Μερικούς τρόπους ψησίματος δεν μπορείτε να τους απενεργοποιήσετε:

- Θερμός αέρας CircoTherm 
- Θερμογκρίλ 
- Γκριλ, μεγάλο 

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με ①.
2. Πατήστε .
3. Για να επιλέξετε "MyProfile" , σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
4. Πατήστε την κάτω σειρά.
5. Για να επιλέξετε "Αγαπημένα", σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
6. Πατήστε την κάτω σειρά.
7. Για να επιλέξετε τον τρόπο ψησίματος, σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.
8. Πατήστε την επιθυμητή ρύθμιση.

Ρύθμιση	Ένδειξη στο μενού Τρόποι ψησίματος
Ενεργοποιημένη	Ναι
Απενεργοποιημένα	Όχι

9. Πατήστε .
10. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε "Αποθήκευση".

- Για να απορρίψετε τη ρύθμιση, πατήστε "Απόρριψη".

17 Καθαρισμός και φροντίδα

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

17.1 Υλικά καθαρισμού

Για να μην προκαλέσετε ζημιά στις διάφορες επιφάνειες στη συσκευή, μη χρησιμοποιήσετε ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού καταστρέφουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή υλικά τριψίματος.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά αλκοολούχα υλικά καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό σύρμα τριψίματος ή σφουγγάρι καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ειδικό καθαριστικό για τον ζεστό καθαρισμό.

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

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

Τα νέα σφουγγαρόπανα περιέχουν υπολείμματα από τη διαδικασία παραγωγής τους.

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

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

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

Προσέξτε τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.
→ "Καθαρισμός συσκευής", Σελίδα 30

Μπροστινή πλευρά συσκευής

Επιφάνεια	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Ανοξειδωτος χάλυβας	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ▪ Ειδικά υλικά φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα για ζεστές επιφάνειες 	Για την αποφυγή διάβρωσης, απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού από τις επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα.
Πλαστικό ή βερνικωμένες επιφάνειες π.χ. πεδίο χειρισμού	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων 	Μη χρησιμοποιείτε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού. Για την αποφυγή λεκέδων που δεν απομακρύνονται άλλο, απομακρύνετε αμέσως το μέσο απασβέστωσης από την επιφάνεια.

Πόρτα της συσκευής

Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Τζάμια πόρτας	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων 	Μη χρησιμοποιείτε καμία ξύστρα γυαλιού ή ανοξειδωτο σύρμα κουζίνας. Συμβουλή: Για προσεκτικό καθαρισμό, αφαιρέστε τα τζάμια της πόρτας. → "Πόρτα της συσκευής", Σελίδα 33

Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Κάλυμμα πόρτας	<ul style="list-style-type: none"> Από ανοξειδωτο ατσάλι: Καθαριστικό ανοξειδωτου χάλυβα από πλαστικό υλικό: Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων 	Μη χρησιμοποιείτε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού. Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα. Συμβουλή: Για προσεκτικό καθαρισμό, αφαιρέστε το κάλυμμα της πόρτας . → "Πόρτα της συσκευής", Σελίδα 33
Εσωτερικό πλαίσιο της πόρτας από ανοξειδωτο χάλυβα	Καθαριστικό ανοξειδωτου χάλυβα	Οι αποχρώσεις μπορεί να απομακρυνθούν με καθαριστικό ανοξειδωτου χάλυβα. Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα.
Λαβή πόρτας	<ul style="list-style-type: none"> Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων 	Για την αποφυγή λεκέδων που δεν απομακρύνονται άλλο, απομακρύνετε αμέσως το μέσο απασβέστωσης από την επιφάνεια.
Στεγανοποίηση πόρτας	<ul style="list-style-type: none"> Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων 	Μην την αφαιρείτε και μην την τρίβετε.

Χώρος μαγειρέματος

Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Εμαγιέ επιφάνειες	<ul style="list-style-type: none"> Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων Ξιδόνερο Απορρυπαντικό φούρνου 	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε μια βούρτσα ή ένα ανοξειδωτο σύρμα κουζίνας. Για να στεγνώσετε τον χώρο μαγειρέματος μετά τον καθαρισμό, αφήστε την πόρτα της συσκευής ανοιχτή. Υποδείξεις <ul style="list-style-type: none"> Το εμαγιέ "ψήνεται" στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες, με αποτέλεσμα να εμφανίζονται ελαφρές διαφορές χρώματος. Η ικανότητα λειτουργίας της συσκευής δεν επηρεάζεται. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ και μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό. Λόγω υπολειμμάτων τροφίμων δημιουργούνται λευκές επικαθήσεις πάνω στις εμαγιέ επιφάνειες. Οι επικαθήσεις είναι αβλαβείς για την υγεία. Η ικανότητα λειτουργίας της συσκευής δεν επηρεάζεται. Μπορείτε να απομακρύνετε τις επικαθήσεις με κιτρικό οξύ.
Αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες	-	Προσέξτε τις οδηγίες για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. → "Καθαρισμός των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών στον χώρο μαγειρέματος", Σελίδα 30
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	<ul style="list-style-type: none"> Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων 	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά φούρνου.
Οδηγοί	<ul style="list-style-type: none"> Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων 	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε μια βούρτσα ή ένα ανοξειδωτο σύρμα κουζίνας. Σημείωση: Για προσεκτικό καθαρισμό, αφαιρέστε τους οδηγούς. → "Οδηγοί", Σελίδα 32
Σύστημα εξαγωγής	<ul style="list-style-type: none"> Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων 	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα. Για να μην αφαιρεθεί το γράσο, καθαρίστε τις ράγες εξόδου τοποθετημένες μέσα. Μην τις καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων. Σημείωση: Για προσεκτικό καθαρισμό, αφαιρέστε το σύστημα εξαγωγής. → "Οδηγοί", Σελίδα 32
Εξαρτήματα	<ul style="list-style-type: none"> Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων Απορρυπαντικό φούρνου 	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε μια βούρτσα ή ένα ανοξειδωτο σύρμα κουζίνας. Τα εμαγιέ εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων. Σε δοχεία ατμού από ανοξειδωτο χάλυβα μη χρησιμοποιείτε ανοξειδωτο σύρμα κουζίνας. Απομακρύνετε τη ρύπανση πάνω σε δοχεία ατμού που προέρχεται από αμυλούχα τρόφιμα (π.χ. ρύζι) με ξιδόνερο.

Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Δοχείο νερού	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων 	<p>Για την απομάκρυνση μετά τον καθαρισμό υπολειμμάτων απορρυπαντικού, ξεπλύντε καλά με καθαρό νερό.</p> <p>Για το στεγνώμα του δοχείου νερού μετά τον καθαρισμό, αφήστε το δοχείο νερού να στεγνώσει με ανοιχτό το καπάκι. Στεγνώστε τη στεγανοποίηση στο καπάκι.</p> <p>Μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων.</p>
Θερμόμετρο ψησίματος	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων 	<p>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.</p> <p>Μην την καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων.</p>

17.2 Καθαρισμός συσκευής

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

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

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

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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



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

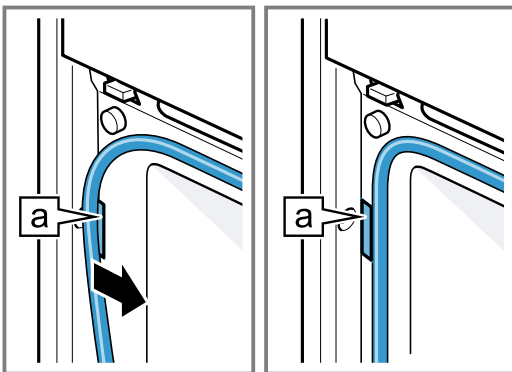
Προϋπόθεση: Προσέξτε τις πληροφορίες για τα υλικά καθαρισμού.

→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 28

1. Καθαρίστε τη συσκευή με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού.
 - Σε ορισμένες επιφάνειες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε εναλλακτικά υλικά καθαρισμού.
 - "Κατάλληλα υλικά καθαρισμού", Σελίδα 28
2. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

17.3 Μετά τον καθαρισμό, έλεγχος της στεγανοποίησης του χώρου μαγειρέματος

- ▶ Όταν η στεγανοποίηση του χώρου μαγειρέματος βρίσκεται αριστερά ή δεξιά πάνω στον αποστάτη , σπρώξτε τη στεγανοποίηση τόσο προς τα μέσα, ώστε να βρίσκεται δίπλα από τον αποστάτη .



17.4 Καθαρισμός των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών στον χώρο μαγειρέματος

Το πίσω τοίχωμα στον χώρο μαγειρέματος είναι αυτοκαθαριζόμενο. Οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες είναι επιστρωμένες με ένα πορώδες, ματ κεραμικό και έχουν μια τραχιά επιφάνεια. Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, απορροφούν οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες πιτσιλίσματα από το ψήσιμο και το ψήσιμο στο γκριλ και τα αποδοθούν. Όταν κατά τη λειτουργία οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες δεν καθαρίζονται πλέον αρκετά, θερμάνετε στοχευμένα τον χώρο μαγειρέματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Εάν δεν καθαρίζετε τακτικά τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες, μπορεί να προκληθούν ζημιές σε αυτές.

- ▶ Όταν είναι ορατοί σκούροι λεκέδες στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες, θερμάνετε τον χώρο μαγειρέματος.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά φούρνου ή τραχιά υλικά καθαρισμού. Εάν πέσει κατά λάθος απορρυπαντικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες, σκουπίστε τις αμέσως με νερό και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι. Μην τρίβετε.

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τα σκεύη από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Αφαιρέστε τους οδηγούς και απομακρύνετε τους από τον χώρο μαγειρέματος.
 - "Οδηγός", Σελίδα 32
3. Απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί:
 - Από τις λείες εμαγιέ επιφάνειες
 - Από την πόρτα της συσκευής εσωτερικά
 - Από το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου

Έτσι αποφεύγετε λεκέδες που δεν απομακρύνονται.
4. Απομακρύνετε αντικείμενα από τον χώρο μαγειρέματος. Ο χώρος μαγειρέματος πρέπει να είναι άδειος.
5. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού.
6. Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.
7. Ξεκινήστε τη λειτουργία.
8. Μετά από 1 ώρα απενεργοποιήστε τη συσκευή.
9. Όταν κρυώσει καλά η συσκευή, σκουπίστε τον χώρο μαγειρέματος μ' ένα υγρό πανί.

Σημείωση: Στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες. Τα υπολείμματα από ζάχαρη και ασπράδια αυγών στα τρόφιμα δεν αποδομούνται και παραμένουν κολλημένα πάνω στις επιφάνειες. Κοκκινωποί λεκέδες είναι υπολείμματα από αλατούχα τρόφιμα, οι λεκέδες δεν αποτελούν σκουριά. Οι λεκέδες δεν είναι επικίνδυνοι για την υγεία. Οι λεκέδες δεν περιορίζουν την ικανότητα καθαρισμού των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών.

10. Τοποθετήστε τους οδηγούς.
→ "Οδηγοί", Σελίδα 32

18 Λειτουργία καθαρισμού

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία καθαρισμού, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

18.1 Βοήθεια καθαρισμού "EasyClean"

Χρησιμοποιήστε τη βοήθεια καθαρισμού "EasyClean" για τον ενδιάμεσο καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Η βοήθεια καθαρισμού "EasyClean" μουλιάζει τη ρύπανση μέσω της εξάτμισης διαλύματος απορρυπαντικού πιάτων. Στη συνέχεια, μπορεί η ρύπανση να απομακρυνθεί ευκολότερα.

Ρύθμιση της βοήθειας καθαρισμού "EasyClean"

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

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

Προϋποθέσεις

- Μπορείτε να ξεκινήσετε τη βοήθεια καθαρισμού μόνο, όταν ο χώρος μαγειρέματος είναι κρύος (θερμοκρασία περιβάλλοντος) και η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή.
- Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Διαφορετικά, η συσκευή διακόπτει τη βοήθεια καθαρισμού.
- Για την απομάκρυνση ιδιαίτερα επίμονης ρύπανσης, αφήστε το διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων να επιδράσει για λίγο, προτού ξεκινήσετε τη βοήθεια καθαρισμού.
- Για την απομάκρυνση ιδιαίτερα επίμονης ρύπανσης, τρίψτε τα λερωμένα σημεία στις λείες επιφάνειες με ένα υγρό καθαρισμού πιάτων, προτού ξεκινήσετε τη βοήθεια καθαρισμού.


1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τον χώρο μαγειρέματος.


2. ΠΡΟΣΟΧΗ!


Απεσταγμένο νερό στον χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε διάβρωση.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε καθόλου απεσταγμένο νερό.

Αναμείξτε 0,4 l νερό με μια σταγόνα υγρού καθαρισμού πιάτων και χύστε το στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος.


3. Ένεργοποιήστε τη συσκευή με .

4. Πατήστε .

5. Επιλέξτε "EasyClean" .

Για να ξεφυλλίσετε τις διάφορες δυνατότητες επιλογής, στην οθόνη ενδείξεων σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή δεξιά.

6. Πατήστε την κάτω σειρά.

7. Ξεκινήστε τη βοήθεια καθαρισμού με .

- ✓ Η βοήθεια καθαρισμού ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.

- ✓ Μόλις η βοήθεια καθαρισμού λήξει, ηχεί ένα σήμα.

8. Για να σταματήσετε το σήμα, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο.

9. Μετά τη βοήθεια καθαρισμού, ολοκληρώστε τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος.

→ "Ολοκλήρωση του καθαρισμού του χώρου μαγειρέματος", Σελίδα 31

Ολοκλήρωση του καθαρισμού του χώρου μαγειρέματος

ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

- ▶ Μετά τη χρήση της βοήθειας καθαρισμού, σκουπίστε τον χώρο μαγειρέματος και αφήστε τον να στεγνώσει εντελώς.

Προϋπόθεση: Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και απομακρύνετε το υπόλοιπο νερό με ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι.
2. Καθαρίστε τις λείες επιφάνειες στον χώρο μαγειρέματος με ένα πανί καθαρισμού ή με μια μαλακιά βούρτσα. Απομακρύνετε τα σκληρά υπολείμματα με ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.
3. Απομακρύνετε τα ίχνη των αλάτων ασβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί. Στη συνέχεια, σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και τρίψτε τα για να στεγνώσουν με ένα μαλακό πανί, επίσης και κάτω από τη στεγανοποίηση της πόρτας.
4. Όταν δεν μπορεί να απομακρυνθεί η επίμονη ρύπανση, επαναλάβετε τη βοήθεια καθαρισμού, αφού πρώτα έχει κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.
5. Για να στεγνώσει ο χώρος μαγειρέματος, αφήστε την πόρτα της συσκευής ανοιχτή για περίπου 1 ώρα.

18.2 Απασβέστωση

Για να παραμείνει η συσκευή σας ικανή για λειτουργία, πρέπει να την απασβεστώνετε τακτικά.

Η συχνότητα της απασβέστωσης εξαρτάται από τις εκτελεσμένες λειτουργίες ατμού και τη σκληρότητα του νερού. Η συσκευή σας δείχνει, μόλις είναι ακόμη δυνατές 5 ή λιγότερες λειτουργίες με ατμό. Όταν δεν εκτελέσετε την απασβέστωση, δεν μπορείτε πλέον να ρυθμίσετε καμία λειτουργία με ατμό.

Η απασβέστωση αποτελείται από περισσότερα βήματα και διαρκεί περίπου 70 - 95 λεπτά:

- Απασβέστωση (περίπου 55 - 70 λεπτά)
- Πρώτη διαδικασία πλύσης (περίπου 9 - 12 λεπτά)
- Δεύτερη διαδικασία πλύσης (περίπου 9 - 12 λεπτά)

Για λόγους υγιεινής, η απασβέστωση πρέπει να ολοκληρωθεί εντελώς.

Εάν διακοπεί η απασβέστωση, δεν μπορείτε πλέον να ρυθμίσετε καμία λειτουργία. Για να είναι η συσκευή ξανά σε ετοιμότητα λειτουργίας, εκτελέστε 2 διαδικασίες πλύσης.

Προετοιμασία της απασβέστωσης

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι χρόνοι δράσης κατά τη διάρκεια της απασβέστωσης, είναι εναρμονισμένοι με το συνιστούμενο από εμάς, υγρό υλικό απασβέστωσης. Άλλα υλικά απασβέστωσης μπορούν να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή.

► Χρησιμοποιείτε για την απασβέστωση αποκλειστικά το υγρό υλικό απασβέστωσης που σας συνιστούμε. Όταν έρθει σε επαφή διάλυμα υλικού απασβέστωσης με το πεδίο χειρισμού ή άλλες ευαίσθητες επιφάνειες, προκαλούνται ζημιές.

► Απομακρύνετε το διάλυμα υλικού απασβέστωσης αμέσως με νερό.

1. Αναμειξτε το διάλυμα υλικού απασβέστωσης:
 - 200 ml υγρό υλικό απασβέστωσης
 - 400 ml νερό
2. Ανοίξτε την κονσόλα χειρισμού.
3. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και γεμίστε το με το διάλυμα απασβέστωσης.
4. Σπρώξτε μέσα το γεμάτο με διάλυμα απασβέστωσης δοχείο νερού.
5. Κλείστε την κονσόλα χειρισμού.

Ρύθμιση της απασβέστωσης




ΠΡΟΣΟΧΗ!


Όταν έρθει σε επαφή διάλυμα υλικού απασβέστωσης με το πεδίο χειρισμού ή άλλες ευαίσθητες επιφάνειες, προκαλούνται ζημιές.

► Απομακρύνετε το διάλυμα υλικού απασβέστωσης αμέσως με νερό.


Προϋπόθεση: Προετοιμασία της απασβέστωσης.

→ Σελίδα 32


1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή με .
2. Πατήστε .
3. Για να ρυθμίσετε "Απασβέστωση" , σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά.

4. Πατήστε την κάτω σειρά.
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η διάρκεια. Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια της απασβέστωσης.
5. Πατήστε την κάτω σειρά.
6. Ξεκίνημα της απασβέστωσης με .
 - ✓ Η απασβέστωση ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.
 - ✓ Μόλις λήξει η απασβέστωση, ηχεί ένα σήμα.

Εκτέλεση της πρώτης διαδικασίας πλύσης

1. Ανοίξτε την κονσόλα χειρισμού και αφαιρέστε το δοχείο νερού.
2. Ξεπλύντε καλά το δοχείο νερού και γεμίστε το με νερό.
3. Σπρώξτε μέσα το δοχείο νερού και κλείστε την κονσόλα χειρισμού.
4. Ξεκινήστε την πλύση με .
 - ✓ Η πλύση ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.
 - ✓ Μόλις λήξει η πλύση, ηχεί ένα σήμα.

Εκτέλεση της δεύτερης διαδικασίας πλύσης

1. Ανοίξτε την κονσόλα χειρισμού και αφαιρέστε το δοχείο νερού.
2. Ξεπλύντε καλά το δοχείο νερού και γεμίστε το με νερό.
3. Σπρώξτε μέσα το δοχείο νερού και κλείστε την κονσόλα χειρισμού.
4. Ξεκινήστε την πλύση με .
 - ✓ Η πλύση ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.
 - ✓ Μόλις λήξει η πλύση, ηχεί ένα σήμα.
5. Αδειάστε και στεγνώστε το δοχείο νερού.
→ "Αδειασμα του δοχείου νερού", Σελίδα 18

19 Οδηγοί



Για τον προσεκτικό καθαρισμό των οδηγών και του χώρου μαγειρέματος ή για την αντικατάσταση των οδηγών, μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς.


19.1 Αφαίρεση των οδηγών

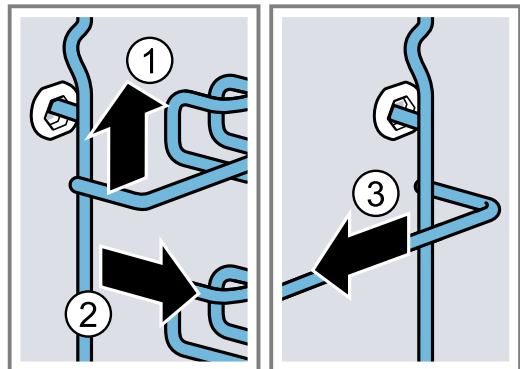
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Οι οδηγοί ζεσταίνονται πάρα πολύ

- Μην ακουμπάτε ποτέ τους καυτούς οδηγούς.
- Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει.
- Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

1. Ανασηκώστε λίγο μπροστά τον οδηγό  και αφαιρέστε τον .

2. Τραβήξτε τον οδηγό προς τα μπροστά  και αφαιρέστε τον.



3. Καθαρίστε την υποδοχή.
→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 28

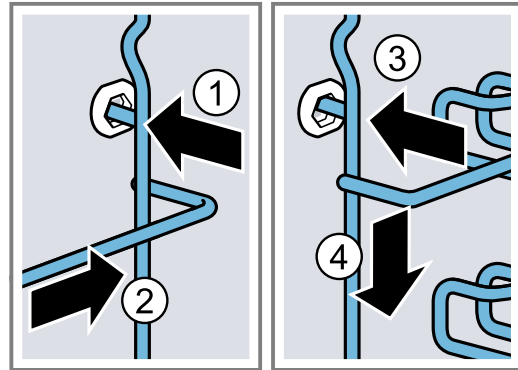
19.2 Τοποθέτηση των οδηγών

Υποδείξεις

- Οι υποδοχές ταιριάζουν μόνο δεξιά ή αριστερά.
- Προσέξτε και στις δύο ράγες εξόδου, ότι μπορούν να αφαιρεθούν προς τα εμπρός.

1. Τοποθετήστε τον οδηγό κεντραρισμένα στην πίσω οπή στήριξης ①, μέχρι να ακουμπά στον τοίχο του χώρου μαγειρέματος και πιέστε τον προς τα πίσω ②.

2. Τοποθετήστε τον οδηγό στην μπροστινή οπή στήριξης ③, μέχρι να ακουμπά στον τοίχο του χώρου μαγειρέματος και πιέστε τον προς τα κάτω ④.



20 Πόρτα της συσκευής

Για τον προσεκτικό καθαρισμό της πόρτας της συσκευής, μπορείτε να την αποσυναρμολογήσετε.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι λόγω μη πλήρους μανδάλωσης, μπορεί να κλείσουν με μεγάλη δύναμη.

- ▶ Για την αφαίρεση και τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής, γυρίζετε τις δύο μανδάλωσεις πάντοτε μέχρι τέρμα.
- ▶ Όταν ο μεντεσές κατά την αφαίρεση ή τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής έχει κλείσει, μην πιάσετε μέσα στον μεντεσέ και καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Σημείωση:

Περισσότερες πληροφορίες:



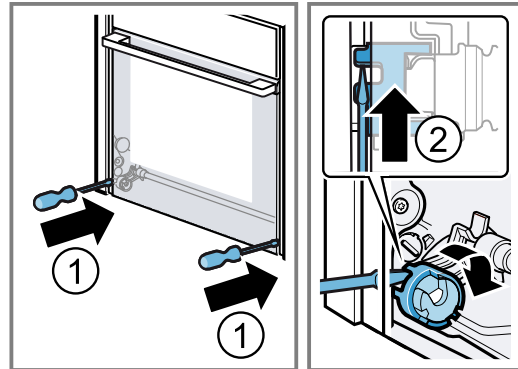
20.1 Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

Προϋποθέσεις

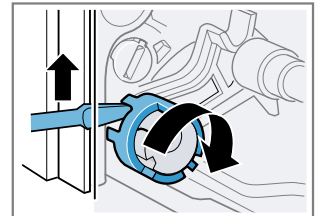
- Ετοιμάστε έναν φακό.
- Ετοιμάστε ένα κατσαβίδι.
- Ετοιμάστε ένα κέρμα.

1. Για να δείτε καλύτερα την ασφάλεια της πόρτας, φέξτε με τον φακό στη σχισμή δίπλα από την πόρτα της συσκευής.

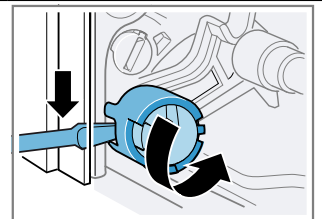
2. Κρατήστε το κατσαβίδι οριζόντια ① και σπρώξτε την ασφάλεια της πόρτας (μαύρο εξάρτημα) και στις δύο πλευρές προς τα πάνω μέχρι το τέρμα ②.



Ασφάλεια πόρτας ανοιχτή

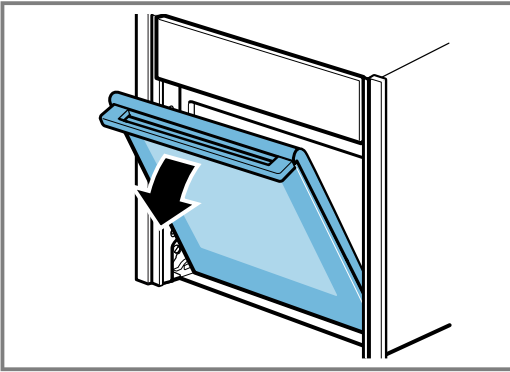


Ασφάλεια πόρτας κλειστή



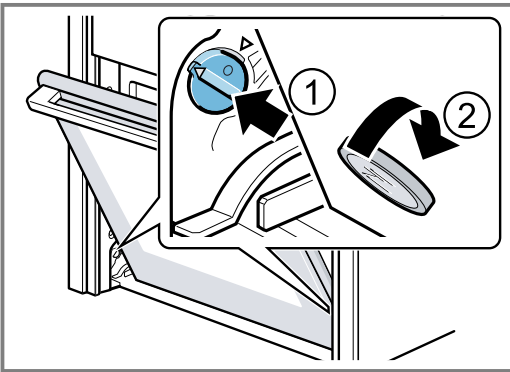
el Πόρτα της συσκευής

3. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής περίπου κατά 45°.

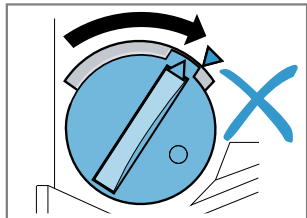


4. Χώστε το κέρμα μέσα στη σχισμή της μανδάλωσης ① και στρέψτε το μέχρι τέρμα ②.

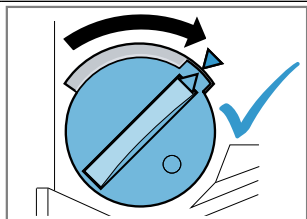
- Γυρίστε τη μανδάλωση στην αριστερή πλευρά προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Γυρίστε τη μανδάλωση στη δεξιά πλευρά ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.



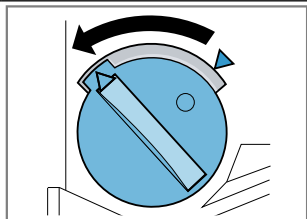
Μανδάλωση αριστερή πλευρά μη σταθεροποιημένη
Τα βέλη δε δείχνουν το ένα προς το άλλο



Μανδάλωση αριστερή πλευρά: Σταθεροποιημένη
Τα βέλη δείχνουν το ένα προς το άλλο



Μανδάλωση αριστερή πλευρά: Λυμένη



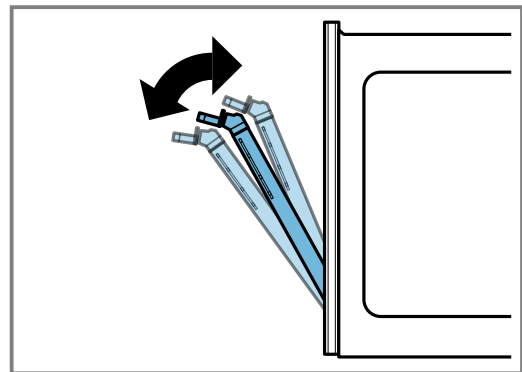
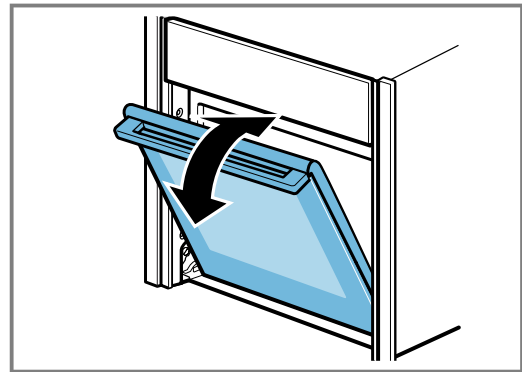
✓ Η μανδάλωση ασφαλίζει αισθητά.

5. ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ένα άνοιγμα και κλείσιμο της πόρτας της συσκευής στη θέση μανδάλωσης, προκαλεί ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας.

- ▶ Μην ανοίγετε ή κλείνετε ποτέ την πόρτα της συσκευής έναντι μιας αντίστασης.
- ▶ Όταν έχει πάθει ζημιά ένας μεντεσές πόρτας, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Κινήστε την πόρτα της συσκευής προς τα πάνω και προς τα κάτω, μέχρι να ακουστεί ένα σιγανό κλικ. Η πόρτα της συσκευής μπορεί να κινηθεί πλέον μόνο ελάχιστα.



✓ Η πόρτα της συσκευής βρίσκεται στη θέση μανδάλωσης.

6. ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

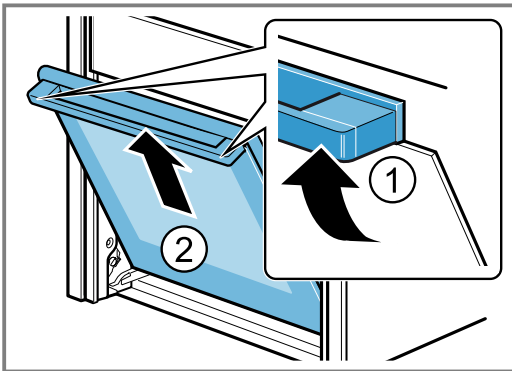
Η πόρτα της συσκευής έχει ένα βάρος από 7-10 κιλά και μπορεί σε περίπτωση απρόσεκτου χειρισμού να πέσει.

► Χειρίζεστε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Η λαβή της πόρτας δεν είναι κατάλληλη για το σήκωμα της πόρτας της συσκευής. Η λαβή της πόρτας μπορεί να σπάσει.

- Μη σηκώνετε την πόρτα της συσκευής ποτέ από τη λαβή της πόρτας.
- Για το σήκωμα της πόρτας της συσκευής, πιάνετε την από τα αριστερά και δεξιά.

Πιάστε την πόρτα της συσκευής και με τα δύο χέρια αριστερά και δεξιά και γυρίστε τη λαβή της πόρτας λίγο προς τα πάνω ①, μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί η πόρτα της συσκευής προς τα πάνω ②.

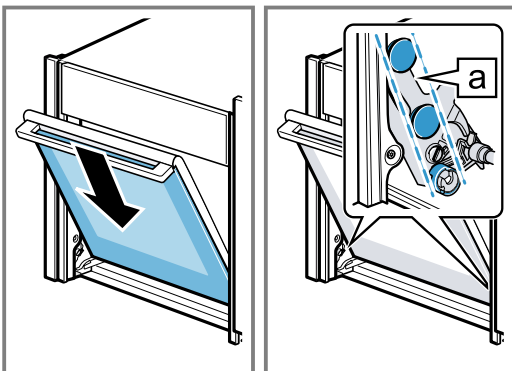


7. Τοποθετήστε την πόρτα της συσκευής σε μια επίπεδη, μαλακιά και καθαρή επιφάνεια εναπόθεσης.

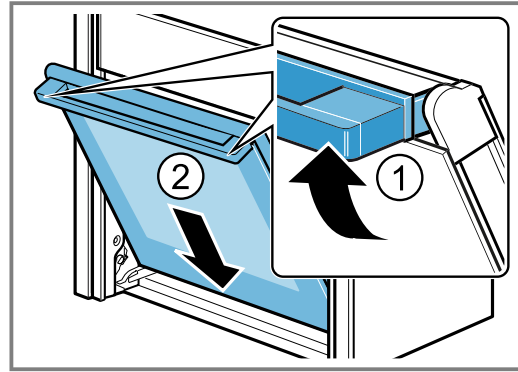
20.2 Τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής

1. Συμβουλή: Προσέξτε, να μην τοποθετηθεί λοξά η πόρτα της συσκευής και να έχει τοποθετηθεί εντελώς.

Τοποθετήστε την πόρτα της συσκευής ταυτόχρονα μέσω των ρολών οδήγησης αριστερά και δεξιά **a**.

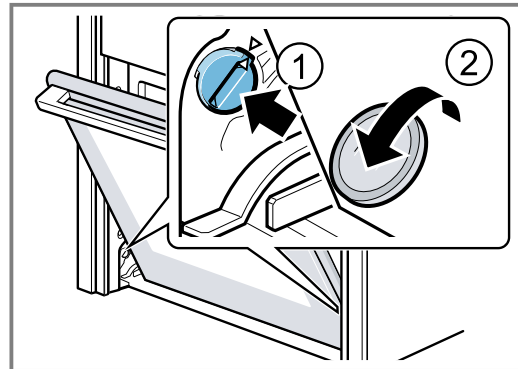


2. Γυρίστε τη λαβή της πόρτας λίγο προς τα πάνω ①.



✓ Η πόρτα της συσκευής γλιστρά το τελευταίο μικρό κομμάτι εντελώς προς τα κάτω ②.

- 3. Με ένα κέρμα λύστε τις δύο μανδάλωσεις της πόρτας της συσκευής. Χώστε το κέρμα μέσα στη σχισμή της μανδάλωσης ① και στρέψτε το μέχρι τέρμα ②.**
- Γυρίστε τη μανδάλωση στην αριστερή πλευρά ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
 - Γυρίστε τη μανδάλωση στη δεξιά πλευρά προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.



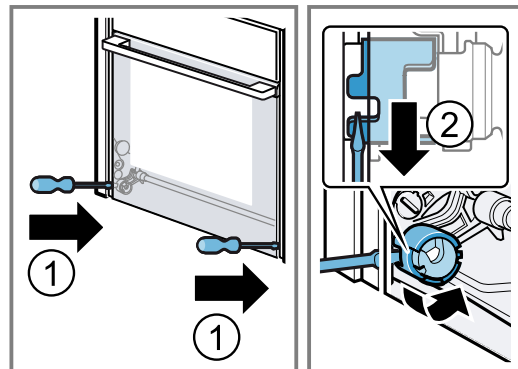
4. Ανοίξτε λίγο την πόρτα της συσκευής, μέχρι να ακουστεί ένα σιγανό κλικ και κλείστε την πόρτα της συσκευής.

5. ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Λόγω μη ασφαλισμένων ασφαλειών πόρτας, μπορεί η πόρτα της συσκευής να πέσει.

- Μετά την τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής, κλείνετε πάντοτε την αριστερή και τη δεξιά ασφάλιση της πόρτας.

Κρατήστε το κατσαβίδι οριζόντια ① και σπρώξτε την ασφάλεια της πόρτας (μαύρο εξάρτημα) και στις δύο πλευρές προς τα κάτω μέχρι το τέρμα ②.



✓ Η ασφάλεια της πόρτας είναι κλειστή.

20.3 Αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας

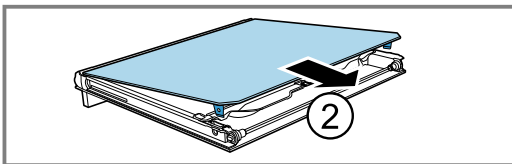
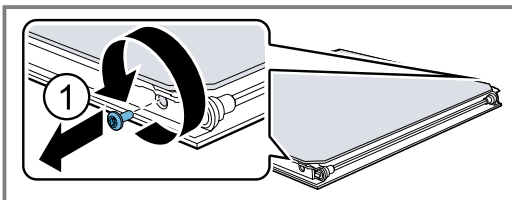
Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζαμιά της πόρτας.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!
Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά.

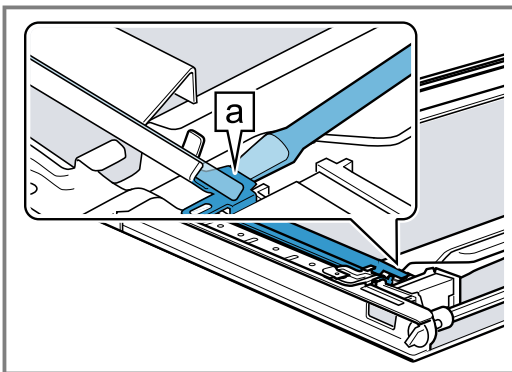
► Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Προϋποθέσεις

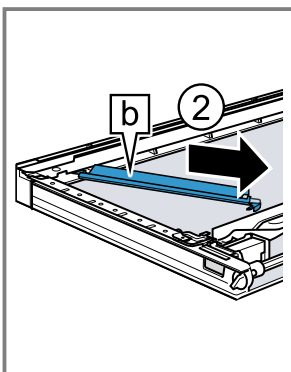
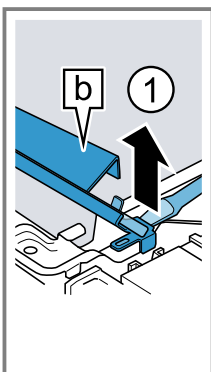
- Ετοιμάστε ένα κατσαβίδι.
 - Η πόρτα της συσκευής έχει αφαιρεθεί.
1. Τοποθετήστε την πόρτα της συσκευής με την μπροστινή πλευρά προς τα κάτω σε μια επίπεδη, μαλακή και καθαρή επιφάνεια εναπόθεσης.
 2. Λύστε την αριστερή και τη δεξιά βίδα στην πόρτα της συσκευής ① και αφαιρέστε τις.
 3. Ανασηκώστε προσεκτικά το εσωτερικό τζάμι λοξά προς τα πάνω και αφαιρέστε το προς την κατεύθυνση του βέλους ②.



4. Σπρώξτε το κατσαβίδι μεταξύ μεταλλικής γλώσσας **a** και του πλαστικού υλικού.

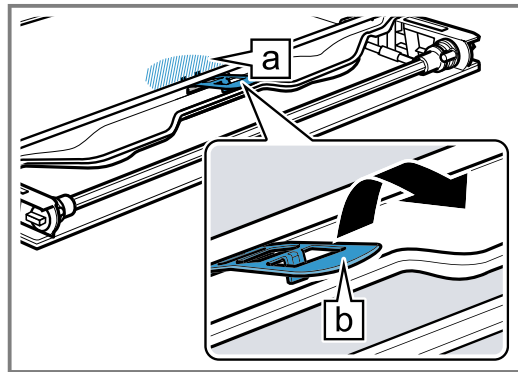


5. Ανασηκώστε τον ανακλαστήρα **b** με το κατσαβίδι ①, μέχρι να λυθεί, μετά ανασηκώστε τον και τραβήξτε τον έξω ②.

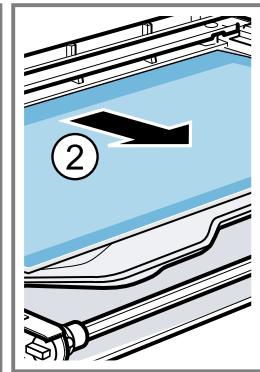
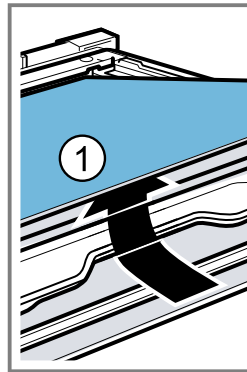


6. Αφαιρέστε τον δεύτερο ανακλαστήρα, όπως τον πρώτο.

7. Πιέστε το ενδιάμεσο τζάμι στην περιοχή **a** ελαφρά προς τα κάτω και ανασηκώστε προσεκτικά το στήριγμα **b**, μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί.



8. Σηκώστε από κάτω το ενδιάμεσο τζάμι ① και αφαιρέστε το προς την κατεύθυνση του βέλους ②.



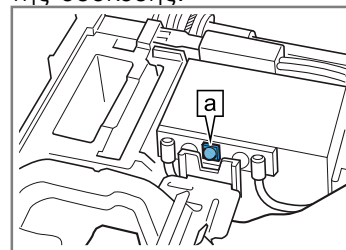
9. **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**
Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ζημιές στον φωτισμό.

► Μην καθαρίζετε ή μην ακουμπάτε τις φωτοδιόδους (LED) **a**. Οι φωτοδιόδοι (LED) βρίσκονται η καθεμιά δεξιά και αριστερά στην πόρτα της συσκευής.



Καθαρίστε τα τζαμιά της πόρτας και τον ανακλαστήρα και από τις δύο πλευρές με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

10. Στεγνώστε τα τζαμιά της πόρτας και τοποθετήστε τα ξανά.

20.4 Τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

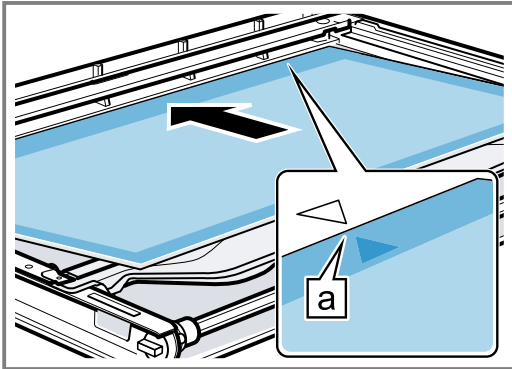
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Ένα λάθος τοποθετημένο τζάμι πόρτας ή πόρτα συσκευής είναι επικίνδυνο.

- ▶ Προσέχετε, να είναι τοποθετημένα σωστά όλα τα τζάμια της πόρτας και η πόρτα της συσκευής, προτού θέσετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

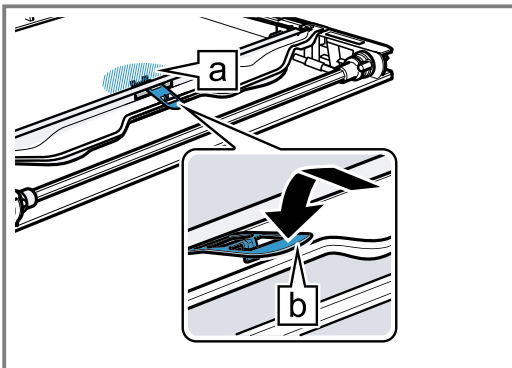
- 1. Συμβουλή:** Προσέχετε κατά την τοποθέτηση, να βρίσκονται τα τζάμια της πόρτας με την αρχική τους σειρά.

Τοποθετήστε το ενδιάμεσο τζάμι προς την κατεύθυνση του βέλους και σπρώξτε το προς την κατεύθυνση του βέλους, μέχρι να περάσει στο πλαίσιο.

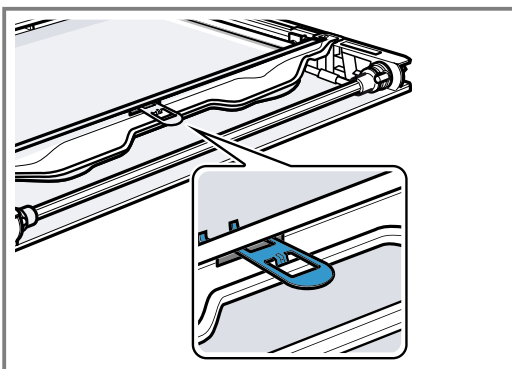


Το βέλος πάνω στο ενδιάμεσο τζάμι πρέπει να συμπίπτει με το βέλος πάνω στο πλαίσιο **a**.

- 2.** Πιέστε το πρώτο ενδιάμεσο τζάμι στην περιοχή **a** ελαφρά προς τα κάτω, τοποθετήστε λοξά το στήριγμα **b** και πιέστε το, μέχρι να ασφαλίσει.



- ✓ Το στήριγμα έχει τοποθετηθεί.

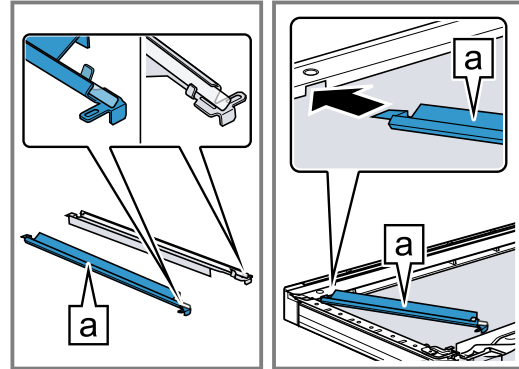


3. ΠΡΟΣΟΧΗ!

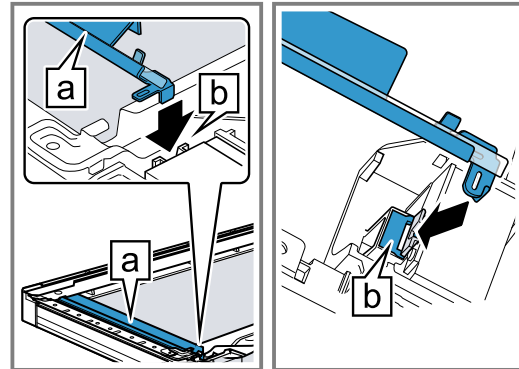
Η μετάδοση του φωτός μειώνεται με το πιάσιμο της γυάλινης ράβδου.

- ▶ Μην πιάνετε τη γυάλινη ράβδο ποτέ με γυμνά δάκτυλα.
- ▶ Καθαρίστε τη γυάλινη ράβδο πριν την τοποθέτηση με υγρό καθαρισμού τζαμιών.

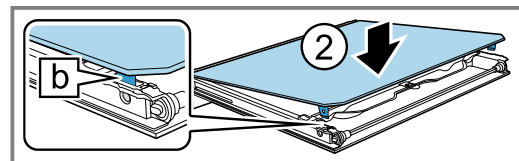
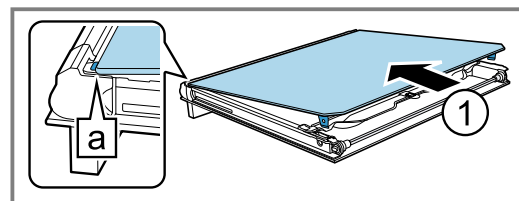
Επιλέξτε τον αριστερό ανακλαστήρα **a** και τοποθετήστε τον επάνω.



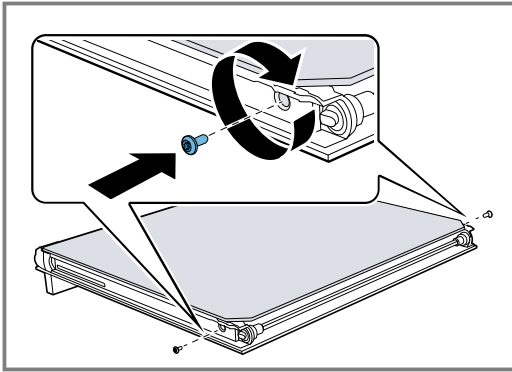
- 4.** Τοποθετήστε τον ανακλαστήρα **a** και ασφαλίστε τον στη σχισμή **b**.



- 5.** Τοποθετήστε τον δεύτερο ανακλαστήρα, όπως τον πρώτο.
- 6.** Σε περίπτωση που χρειάζεται, απομακρύνετε τα δακτυλικά αποτυπώματα από τους ανακλαστήρες με υγρό καθαρισμού τζαμιών.
- 7.** Ευθυγραμμίστε το εσωτερικό τζάμι στη μέση της πόρτας της συσκευής.
- 8.** Τοποθετήστε **1** το εσωτερικό τζάμι λοξά προς τα πίσω στο κάλυμμα της πόρτας **a**.
- 9.** Τοποθετήστε τη γωνία συγκράτησης του εσωτερικού τζαμιού **b** στο άνοιγμα **2**.



10. Βιδώστε τις δύο βίδες αριστερά και δεξιά στην πόρτα της συσκευής.



21 Αποκατάσταση βλαβών

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

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

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

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό.

21.1 Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	<p>Η ασφάλεια είναι ελαττωματική.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. <p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο. <p>Βλάβη στο ηλεκτρονικό σύστημα</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Αποσυνδέστε σύντομα τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος, απενεργοποιώντας την ασφάλεια. 2. Επαναφέρετε τις βασικές ρυθμίσεις στις ρυθμίσεις εργοστασίου. → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 27
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Γλώσσα Ελληνικά".	<p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Εκτελέστε τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία. → "Πρώτη θέση σε λειτουργία", Σελίδα 13
Η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "⚡".	<p>Αυτόματη ασφάλεια παιδιών ή ασφάλεια παιδιών ενεργοποιημένη</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ⏻, μέχρι να εμφανιστεί "Ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη".
Η λειτουργία δεν ξεκινά ή διακόπτεται.	<p>Διάφορες αιτίες είναι δυνατές.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε τις υποδείξεις, που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων. → "Ενδειξη πληροφοριών", Σελίδα 15 <p>Λειτουργική βλάβη</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 41

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε θερμαίνει, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται □□.	<p>Η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη στις βασικές ρυθμίσεις.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Αποσυνδέστε τη συσκευή για λίγο από το δίκτυο του ρεύματος, κατεβάζοντας την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών και ανεβάζοντάς την ξανά. 2. Απενεργοποιήστε τη λειτουργία παρουσίασης εντός 3 λεπτών στο → <i>"Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 27.</i> <p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ανοίξτε και κλείστε μία φορά την πόρτα της συσκευής, μετά από μια διακοπή ρεύματος. ✓ Η συσκευή αυτοελέγχεται και είναι στη συνέχεια ικανή για λειτουργία.
Η ώρα δεν εμφανίζεται, όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.	<p>Η βασική ρύθμιση άλλαξε.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Αλλάξτε τη βασική ρύθμιση για την ένδειξη της ώρας. → <i>"Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 27</i>
Η κονσόλα χειρισμού δεν μπορεί να ανοίξει.	<p>Η ασφάλεια είναι ελαττωματική.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. <p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο. <p>Λειτουργική βλάβη</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → <i>"Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 41</i> 2. Όταν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού, αδειάστε το δοχείο νερού: <ul style="list-style-type: none"> - Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. - Πιάστε δεξιά και αριστερά κάτω από την κονσόλα. - Τραβήξτε την κονσόλα αργά προς τα έξω και σπρώξτε την προς τα πάνω.
Πολύ μεγάλη δημιουργία ατμού κατά το μαγείρεμα σε ατμό.	<p>Η συσκευή βαθμονομείται αυτόματα. Καμία ενέργεια απαραίτητη.</p> <p>Η συσκευή δε βαθμονομείται αυτόματα στους πολύ μικρούς χρόνους μαγειρέματος. Όταν δημιουργείται επανειλημμένα πολύς ατμός, βαθμονομήστε τη συσκευή εκ νέου.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Επαναφέρετε τη συσκευή στις ρυθμίσεις εργοστασίου. → <i>"Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 27</i> 2. Επαναλάβετε τη βαθμονόμηση. → <i>"Πριν την πρώτη χρήση", Σελίδα 12</i>
Κατά το μαγείρεμα διαφεύγει ατμός από τις σχισμές εξαερισμού	<p>Ο ατμός που διαφεύγει είναι κάτι το κανονικό. Καμία ενέργεια απαραίτητη.</p>
Η συσκευή ζητά να πραγματοποιηθεί η απασβέστωση, χωρίς να εμφανιστεί προηγουμένως ο μετρητής.	<p>Η ρυθμισμένη περιοχή σκληρότητας του νερού είναι πολύ χαμηλή.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Απασβεστώστε τη συσκευή. → <i>"Απασβέστωση", Σελίδα 31</i> 2. Ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού και ρυθμίστε τη στις βασικές ρυθμίσεις. → <i>"Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 27</i>
Η συσκευή ζητά ξέβγαλμα.	<p>Κατά τη διάρκεια της απασβέστωσης διακόπηκε η παροχή ρεύματος ή απενεργοποιήθηκε η συσκευή.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ξεπλύνετε τη συσκευή 2 φορές. → <i>"Απασβέστωση", Σελίδα 31</i>
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Πλήρωση του δοχείου νερού", παρόλο που το δοχείο νερού είναι γεμάτο.	<p>Το δοχείο νερού δεν είναι ασφαλισμένο.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Τοποθετήστε σωστά το δοχείο νερού, έτσι ώστε να ασφαλίσει στο στήριγμα. → <i>"Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 15</i> <p>Το δοχείο νερού έπεσε κάτω. Λόγω κραδασμών λύθηκαν εξαρτήματα στο δοχείο νερού. Το δοχείο νερού παθαίνει διαρροή.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Παραγγείλετε ένα νέο δοχείο νερού. <p>Λειτουργική βλάβη</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Μη χρησιμοποιήσετε απιονισμένο ή φιλτραρισμένο νερό. → <i>"Πριν από τη θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά", Σελίδα 12</i> <p>Ο αισθητήρας είναι χαλασμένος.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → <i>"Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 41</i>

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Τα πλήκτρα αναβοσβήνουν.	Δημιουργήθηκε νερό συμπυκνώματος πίσω από την κονσόλα χειρισμού. Καμία ενέργεια απαραίτητη. Μόλις εξατμιστεί το νερό συμπυκνώματος, δεν αναβοσβήνουν πλέον τα πλήκτρα.
Ακούγονται θόρυβοι "πλοπ" κατά το μαγείρεμα σε ατμό.	Φαινόμενο κρύου/ζέστης στα κατεψυγμένα τρόφιμα, λόγω των υδρατμών. Καμία ενέργεια απαραίτητη.
Η συσκευή βομβει κατά τη λειτουργία και μετά την απενεργοποίηση.	Ο έλεγχος λειτουργίας της αντλίας δημιουργεί θορύβους λειτουργίας. Καμία ενέργεια απαραίτητη.
Η συσκευή βομβει ή κάνει κλικ κατά το άνοιγμα της κονσόλας χειρισμού.	Το τράβηγμα προς τα έξω της κονσόλας χειρισμού δημιουργεί θορύβους λειτουργίας. Καμία ενέργεια απαραίτητη.
Ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί.	Η λάμπα LED είναι χαλασμένη. Σημείωση: Μην αφαιρέσετε το γυάλινο κάλυμμα. ► Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 41
Η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας επιτεύχθηκε.	Για την αποφυγή μιας αθέλητης συνεχούς λειτουργίας, σταματά η συσκευή αυτόματα να θερμαίνεται μετά από αρκετές ώρες, όταν οι ρυθμίσεις δεν αλλάξουν. Μια υπόδειξη εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων. Πότε έχει επιτευχθεί η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας, εξαρτάται από τις εκάστοτε ρυθμίσεις για έναν τρόπο λειτουργίας. 1. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο. 2. Όταν δε χρειάζεστε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την με  . Συμβουλή: Για να μην απενεργοποιηθεί η συσκευή χωρίς να το θέλετε, ρυθμίστε μια διάρκεια. → "Ρύθμιση της διάρκειας", Σελίδα 20
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μήνυμα με "D" ή "E", π.χ. D0111 ή E0111.	Το ηλεκτρονικό σύστημα αναγνώρισε ένα σφάλμα. 1. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. ✓ Εάν η βλάβη ήταν μια μόνο φορά, σβήνει το μήνυμα. 2. Εάν το μήνυμα εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε κατά την κλήση το ακριβές μήνυμα σφάλματος. → "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 41
Ο ανακλαστήρας NeffLight στην πόρτα της συσκευής έχει αλλάξει χρώμα.	Οι υψηλές θερμοκρασίες αλλάζουν το χρώμα του ανακλαστήρα NeffLight. Καμία ενέργεια απαραίτητη.
Το αποτέλεσμα μαγειρέματος δεν είναι ικανοποιητικό.	Οι ρυθμίσεις ήταν ακατάλληλες. Οι τιμές ρύθμισης, π.χ. η θερμοκρασία ή η διάρκεια εξαρτώνται από τη συνταγή, την ποσότητα και τα τρόφιμα. ► Ρυθμίστε την επόμενη φορά χαμηλότερες ή υψηλότερες τιμές. Συμβουλή: Πολλά στοιχεία για την παρασκευή και τις κατάλληλες τιμές ρύθμισης, θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας www.neff-international.com .

22 Απόσυρση

22.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

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

1. Τραβήξτε το φισ του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
3. Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



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

23 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

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

Αυτό το προϊόν περιλαμβάνει πηγές φωτός της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G. Οι πηγές φωτός είναι διαθέσιμες ως ανταλλακτικό και επιτρέπεται να αντικατασταθούν μόνο από εκπαιδευμένο για αυτό ειδικευμένο προσωπικό.

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

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

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής. Σε μερικές συσκευές, οι οποίες είναι εξοπλισμένες με ατμό, θα βρείτε την πινακίδα τύπου πίσω από το κάλυμμα.



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

24 Έτσι πετυχαίνει

Για διάφορα φαγητά θα βρείτε εδώ τις κατάλληλες ρυθμίσεις καθώς και τα καλύτερα εξαρτήματα και σκεύη. Τις συστάσεις τις έχουμε προσαρμόσει ιδανικά για τη συσκευή σας.

24.1 Γενικές υποδείξεις παρασκευής

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά την παρασκευή όλων των φαγητών.

- Η θερμοκρασία και η διάρκεια εξαρτώνται από την ποσότητα και τη συνταγή. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές.
- Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Σπρώξτε τα εξαρτήματα μέσα στον χώρο μαγειρέματος, μόνο μετά την προθέρμανση.
- Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος.

24.2 Υποδείξεις παρασκευής για το ψήσιμο

- Για το ψήσιμο γλυκών, παρασκευασμάτων ή ψωμιού πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.
- Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν πλατιά, ρηγά σκεύη. Σε στενά, ψηλά σκεύη χρειάζονται τα φαγητά περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.
- Όταν παρασκευάζετε ογκρατέν απευθείας στο ταψί γενικής χρήσης, τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο επίπεδο 2.
- Οι τιμές ρύθμισης για τις ζύμες ψωμιών ισχύουν τόσο για ζύμες πάνω στο ταψί όσο επίσης και για ζύμες σε μακρόστενες φόρμες.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

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

Ύψη τοποθέτησης

Όταν χρησιμοποιείτε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας CircoTherm, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του ύψους τοποθέτησης 1, 2, 3, και 4.

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο	Ύψος
Χοντρό παρασκευάσμα / Φόρμα πάνω στη σχάρα	2
Λεπτό παρασκευάσμα / Ταψί	3

Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα	Ύψος
2 επίπεδα	
■ Ταψί γενικής χρήσης	3
■ Ταψί	1
2 επίπεδα	
■ 2 σχάρες με φόρμες	3 1
3 επίπεδα	
■ Ταψί	4
■ Ταψί γενικής χρήσης	3
■ Ταψί	1
4 επίπεδα	
■ 4 σχάρες με λαδόκολλα	4 3 2 1

Χρησιμοποιήστε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας CircoTherm.

Υποδείξεις

- Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στον φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο να ολοκληρώνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.
- Μια παρασκευή με υποστήριξη ατμού είναι δυνατή μόνο σ' ένα επίπεδο.

24.3 Υποδείξεις παρασκευής για το ψήσιμο, το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος και το ψήσιμο στο γκριλ

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για φαγητά σε θερμοκρασία ψυγείου καθώς και για πουλερικά χωρίς γέμιση, έτοιμα για ψήσιμο.
- Τοποθετήστε το πουλερικό με τη μεριά του στήθους ή με τη μεριά της πέτσας προς τα κάτω πάνω στο σκεύος.
- Γυρίστε το ψητό, το ψητό για γκριλ ή ολόκληρο το ψάρι μετά από περίπου το 1/2 μέχρι 2/3 του αναφερόμενου χρόνου.
- Με το θερμόμετρο ψησίματος μπορείτε να μαγειρέψετε με μεγάλη ακρίβεια. Προσέξτε τις σημαντικές πληροφορίες σχετικά με τη σωστή χρήση.
→ Σελίδα 21

Ψήσιμο στη σχάρα

Πάνω στη σχάρα το φαγητό γίνεται από όλες τις πλευρές ιδιαίτερα τραγανό. Ψήστε π.χ. μεγάλα πουλερικά ή περισσότερα κομμάτια ταυτόχρονα.

- Ψήνετε κομμάτια με όμοιο βάρος και πάχος. Τα κομμάτια για το γκριλ ροδίζουν ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.
- Τοποθετείτε το φαγητό απευθείας πάνω στη σχάρα.
- Για τη συλλογή του υγρού που στάζει, τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης με τοποθετημένη σχάρα στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης.
- Ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του φαγητού, προσθέστε μέχρι και 1/2 λίτρο νερό στο ταψί γενικής χρήσης.
Από τον συλλεγμένο χυμό του ψητού μπορείτε να παρασκευάσετε μια σάλτσα. Επιπλέον δημιουργείται λιγότερος καπνός και ο χώρος μαγειρέματος ρυπαίνεται λιγότερο.

Ψήσιμο σε σκεύος

Κατά την παρασκευή του φαγητού σε κλειστό σκεύος, παραμένει ο χώρος μαγειρέματος καθαρότερος.

Γενικά για το ψήσιμο σε σκεύος

- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και κατάλληλα για φούρνο σκεύη.
- Τοποθετήστε το σκεύος πάνω στη σχάρα.
- Πιο κατάλληλα είναι τα σκεύη από γυαλί.
- Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή για τα σκεύη ψησίματος.

Ψήσιμο σε ανοιχτό σκεύος

- Χρησιμοποιήστε μια ψηλή φόρμα ψησίματος.
- Όταν δεν έχετε κανένα κατάλληλο σκεύος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ταψί γενικής χρήσης.

Ψήσιμο σε κλειστό σκεύος

- Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο καπάκι, που να κλείνει καλά.

- Σε περίπτωση κρέατος, πρέπει η απόσταση ανάμεσα στο φαγητό και στο καπάκι να είναι το λιγότερο 3 cm. Το κρέας μπορεί να φουσκώσει.

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

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

Ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ φαγητά, που θέλετε να γίνουν τραγανά.

- Ψήνετε κομμάτια κρέατος στο γκριλ με όμοιο βάρος και πάχος. Τα κομμάτια για το γκριλ ροδίζουν ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.
- Τοποθετείτε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα.
- Για τη συλλογή του υγρού που στάζει, τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης τουλάχιστον ένα επίπεδο πιο κάτω από τη σχάρα.

Υποδείξεις

- Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Κατά το ψήσιμο στο γκριλ μπορεί να δημιουργηθεί καπνός.

24.4 Μαγείρεμα σε ατμό

Μαγειρεύετε προσεκτικά τα φαγητά. Τα φαγητά παραμένουν ιδιαίτερα ζουμερά.

Σε αντίθεση με την παρασκευή με υποστήριξη ατμού, το κρέας δεν αποκτά κρούστα.

- Χρησιμοποιείτε ανοιχτά, ανθεκτικά στη θερμότητα και κατάλληλα για ατμό σκεύη.
- Καταλληλότερο είναι το δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL. Για τη συλλογή του υγρού που στάζει, τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης ένα επίπεδο πιο κάτω στον χώρο μαγειρέματος.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης ένα γυάλινο μπολ και να το τοποθετήσετε πάνω στη σχάρα.
- Καλύπτετε τα τρόφιμα, που τα παρασκευάζετε κανονικά σε λουτρό νερού (μπεν μαρί), π.χ. με μεμβράνη συντήρησης.
- Δε χρειάζεται να γυρίζετε το φαγητό.
- Για διαφορετική γεύση, μπορείτε να σοτάρετε το κρέας, τα πουλερικά ή τα ψάρια πριν το μαγείρεμα σε ατμό. Μειώστε τη διάρκεια μαγειρέματος.
- Τα μεγαλύτερα κομμάτια χρειάζονται έναν μεγαλύτερο χρόνο θέρμανσης και μια μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε περισσότερα κομμάτια ίδιου βάρους, μεγαλώνει η συσκευή τον χρόνο θέρμανσης. Η διάρκεια μαγειρέματος παραμένει ίδια.
- Στο κύριο τμήμα των οδηγιών χρήσης θα βρείτε πληροφορίες, για τη ρύθμιση του μαγειρέματος σε ατμό.
→ "Ατμός", Σελίδα 15

Λαχανικά σε περισσότερα επίπεδα

Σε 2 επίπεδα μπορείτε να μαγειρέψετε εξαιρετικά πολλά φαγητά ή ολόκληρα μενού, π.χ. μπρόκολο και πατάτες.

Ρύζι ή δημητριακά

- Προσθέστε νερό ή υγρό με την αναφερόμενη αναλογία.
Π.χ., 1 : 1,5 σημαίνει για 100 γρ. ρύζι, 150 ml υγρού.

24.5 Παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων

- Μη χρησιμοποιείτε κανένα πάρα πολύ κατεψυγμένο προϊόν.
- Απομακρύνετε τον πάγο.

24.7 Επιλογή φαγητών

Συστάσεις ρύθμισης για πολλά φαγητά ταξινομημένα ανά κατηγορία φαγητού.

Συστάσεις ρύθμισης για διάφορα φαγητά

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, 2 επίπεδα	Φόρμα ρηχή στρογγυλή ή Μακρόστενη φόρμα	3+1	☞	140 - 160	-	60 - 80
Κέικ, λεπτό	Μακρόστενη φόρμα	2	☐☐☐	150 - 170	-	60 - 80
Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2	☐☐☐	170 - 190	-	60 - 80
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	2	☞	150 - 170 ¹	-	30 - 50
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	2	☞	1. 150 - 160 2. 150 - 160	Μικρή Off	1. 10 2. 25 - 35
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	2	☞☞	150 - 160	-	50 - 60
Γλυκό από ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐☐☐	160 - 180	-	55 - 75
Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐☐☐	180 - 200	-	30 - 40
Ρολό παντεσπάνι	Ταψί	3	☞	180 - 200 ¹	-	8 - 15
Ρολό παντεσπάνι	Ταψί	3	☞	180 - 200 ¹	Μικρή	10 - 15
Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά	Ταψί	3	☐☐☐	160 - 180	-	25 - 35
Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά	Ταψί	3	☞	160 - 180	Μεσαία	25 - 35
Μπισκοτάκια	Ταψί	3	☞	140 - 160	-	15 - 30
Μπισκοτάκια, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☞	140 - 160	-	15 - 30


















¹ Προθερμάνετε τη συσκευή.

² Στην αρχή, προσθέστε περίπου 100 ml υγρό στο μαγειρικό σκεύος. Το δοχείο του νερού πρέπει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να ξαναγεμίζει.

- Τα κατεψυγμένα προϊόντα είναι εν μέρει ανομοιόμορφα προψημένα. Το ανομοιόμορφο ρόδισμα παραμένει επίσης και μετά το ψήσιμο.






























24.6 Παρασκευή έτοιμων φαγητών

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία.
- Όταν θερμαίνετε ή μαγειρεύετε το έτοιμο φαγητό σε σκεύος, χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια, 3 επίπεδα	1x Ταψί γενικής χρήσης + 2x Ταψί	4+3+1		140 - 160	-	15 - 30
Ψωμί, χωρίς φόρμα, 750 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης ή Μακρόστενη φόρμα	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Ψωμί, χωρίς φόρμα, 750 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης ή Μακρόστενη φόρμα	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Μεγάλη ρύπανση Off	1. 10-15 2. 25-35
Ψωμί, χωρίς φόρμα, 1500 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης ή Μακρόστενη φόρμα	2		1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Ψωμί, χωρίς φόρμα, 1.500 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης ή Μακρόστενη φόρμα	2		1. 210 - 220 2. 180 - 190	Μεγάλη ρύπανση Off	1. 10-15 2. 45-55
Ψωμί, χωρίς φόρμα, 1500 γρ.	Μακρόστενη φόρμα	2		200 - 210	-	35 - 45
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	3		220 - 230	Μεγάλη ρύπανση	20-30
Ψωμάκια, φρέσκα	Ταψί	3		200 - 220	Μεσαία	20 - 30
Πίτσα, φρέσκια - στο ταψί	Ταψί	3		200 - 220	-	25 - 35
Πίτσα, φρέσκια - στο ταψί, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Πίτσα, φρέσκια, λεπτός πάτος, σε φόρμα πίτσας	Ταψί πίτσας	2		220 - 230	-	20 - 30
Κις	Φόρμα τάρτας Μαύρο ταψί	3		190 - 210	-	30 - 40
Πίτα Αλοατίας	Ταψί γενικής χρήσης	3		240 - 250 ¹	-	10 - 18
Σουφλέ, αλμυρό, μαγειρεμένα υλικά	Φόρμα ψησίματος	2		150 - 170	Μεσαία	40 - 50
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος	Φόρμα ψησίματος	2		160 - 190	-	50 - 70
Κοτόπουλο, 1 κιλά, χωρίς γέμιση	Σχάρα	2		200 - 220	-	60 - 70
Κοτόπουλο, 1 κιλά, χωρίς γέμιση	Σχάρα	2		190-210	Μεσαία	50-60

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή.

² Στην αρχή, προσθέστε περίπου 100 ml υγρό στο μαγειρικό σκεύος. Το δοχείο του νερού πρέπει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να ξαναγεμίζει.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, μαγείρεμα σε ατμό	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		100	-	15 - 25
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, από 250 γρ.	Σχάρα	3		220 - 230	-	30 - 35
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, από 250 γρ.	Σχάρα	3		200 - 220	Μεσαία	30 - 45
Χήνα, χωρίς γέμιση, 3 κιλά	Σχάρα	2		160 - 180	-	120 - 150
Χήνα, χωρίς γέμιση, 3 κιλά	Σχάρα	2	1.  2.  3. 	1. 130-140 2. 150-160 3. 170-180	Μεσαία Μεσαία Off	1. 110-120 2. 20-30 3. 30-40
Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, 1,5 κιλά	Ανοιχτό σκεύος	2		180 - 190	-	110 - 130
Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, 1,5 κιλά	Ανοιχτό σκεύος	2		190 - 200	-	120 - 140
Χοιρινό ψητό με πέτσα, π.χ. σπάλα, 2 κιλά	Ανοιχτό σκεύος	2	1.  2.  3. 	1. 100 2. 170-180 3. 200-210	Off Μικρή Off	1. 25-30 2. 60-75 3. 20-25
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο, 1 κιλό	Σχάρα	2		210 - 220	-	40 - 50
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο, 1 κιλό	Ανοιχτό σκεύος	2		190 - 200	Μικρή	50 - 60
Βοδινό καπαμά, 1,5 κιλά	Κλειστό σκεύος	2		200 - 220	-	130 - 160
Βοδινό καπαμά, 1,5 κιλά ²	Ανοιχτό σκεύος	2	1.  2. 	1. 150 2. 130	Μεγάλη ρύπανση Μεσαία	1. 30 2. 120-150
Βοδινό καπαμά, 1,5 κιλά	Κλειστό σκεύος	2		200 - 220	-	140 - 160
Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά	Σχάρα	2		220 - 230	-	60 - 70
Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά	Ανοιχτό σκεύος	2		190 - 200	Μικρή	65 - 80
Μπιφτέκι, 3-4 cm χοντρό	Σχάρα	4		275	-	25 - 30
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, 1,5 κιλά	Ανοιχτό σκεύος	2		170 - 190	-	50 - 80
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, 1,5 κιλά	Ανοιχτό σκεύος	2		170 - 180	Μικρή	80 - 90
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Σχάρα	2		170 - 190	-	20 - 30
Ψάρι, ψητό, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Ταψί γενικής χρήσης	2	1.  2. 	1. 170-180 2. 160-170	Μικρή Off	1. 15-20 2. 5-10
Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		80 - 90	-	15 - 25
Φιλέτο ψαριού, φυσικό, αχνιστό	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		80 - 100	-	10 - 16
Κουνουπίδι, ολόκληρο, μαγείρεμα σε ατμό	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3		100	-	25 - 35

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή.² Στην αρχή, προσθέστε περίπου 100 ml υγρό στο μαγειρικό σκεύος. Το δοχείο του νερού πρέπει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να ξαναγεμίζει.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Καρότα σε φέτες, μαγειρέμα σε ατμό	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☰	100	-	10 - 20
Σπανάκι, μαγειρέμα σε ατμό	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☰	100	-	2 - 3
Βραστάς πατάτες με φλούδα, ολόκληρες	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☰	100	-	35 - 45
Ρύζι για πιλάφι, 1:1,5	Ρηχό σκεύος	3	☰	100	-	20 - 30
Αυγά, σφιχτοβρασμένα	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό	3	☰	100	-	10 - 12

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή.

² Στην αρχή, προσθέστε περίπου 100 ml υγρό στο μαγειρικό σκεύος. Το δοχείο του νερού πρέπει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να ξαναγεμίζει.

Επιδόρπιο

Παρασκευή κρέμας καραμελέ ή κρέμας μπρουλέ

1. Παρασκευάστε τη μάζα για την κρέμα σύμφωνα με τη συνταγή σας.
2. Γεμίστε τη μάζα σε ύψος 2-3 cm σε φορμάκια.
3. Τοποθετήστε τα φορμάκια στο δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL.
4. Καλύψτε τα τρόφιμα, που παρασκευάζονται κανονικά σε λουτρό νερού (μπεν μαρί), με μεμβράνη, π.χ. με μεμβράνη συντήρησης.
5. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τη σύσταση ρύθμισης.
6. Όταν τα φορμάκια είναι από πολύ χοντρό υλικό, αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Παρασκευή γιαουρτιού

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τους οδηγούς από τον χώρο μαγειρέματος.

2. Ζεστάνετε 1 λίτρο γάλα (3,5 % λιπαρά) στη βάση εστιών στους 90 °C και αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C.
Στο γάλα Η (γάλα μεγάλης διάρκειας) φτάνει το ζέσταμα στους 40 °C.
3. Ανακατέψτε στο γάλα 150 γρ. γιαούρτι σε θερμοκρασία ψυγείου.
4. Γεμίστε τη μάζα σε μικρά σκεύη, π.χ. σε φλιτζάνια ή μικρά ποτήρια.
5. Καλύψτε τα σκεύη με μεμβράνη, π.χ. μεμβράνη συντήρησης.
6. Τοποθετήστε τα σκεύη στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
7. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τη σύσταση ρύθμισης.
8. Μετά την παρασκευή αφήστε να κρυώσει το γιαούρτι στο ψυγείο για τουλάχιστον 12 ώρες.

Συστάσεις ρύθμισης για επιδόρπια και κομπόστα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Κρεμ μπρουλέ	Φόρμες μερίδων	3	☰	85	-	20 - 30
Κρέμα καραμελέ	Φόρμες μερίδων	3	☰	85	-	25 - 35
Μπαλάκια ζύμης	Ταψί γενικής χρήσης	3	☰	100	-	20 - 30
Γιαούρτι	Φόρμες μερίδων	Πάτος του χώρου μαγειρέματος	☰	1	-	300 - 360
Ρυζόγαλο, 1:2,5	Ταψί γενικής χρήσης	3	☰	1. 1 2. 1	-	35-45
Κομπόστα φρούτων, 1/3 νερό	Ταψί γενικής χρήσης	3	☰	1. 1 2. 1	-	10 - 20

24.8 Ιδιαίτεροι τρόποι παρασκευής και άλλες εφαρμογές

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

Ελαφρό μαγείρεμα

Μαγειρεύετε τα καλά κομμάτια αργά σε χαμηλή θερμοκρασία, π.χ. τρυφερά κομμάτια από βοδινό, μοσχαρίσιο, χοιρινό, αρνίσιο κρέας ή πουλερικά.

Ελαφρό μαγείρεμα πουλερικών ή κρέατος

Σημείωση: Μια χρονικά μετατοπισμένη λειτουργία με χρόνο λήξης δεν είναι δυνατή στον τρόπο ψησίματος Ελαφρό μαγείρεμα.

Προϋπόθεση: Ο χώρος μαγειρέματος είναι κρύος.

Συστάσεις ρύθμισης για το ελαφρό μαγείρεμα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Διάρκεια σotaρίσματος σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Στήθος πάπιας, ροζέ, από 300 γρ.	Ανοιχτό σκεύος	2	6 - 8	☺	90 ¹	45 - 60
Χοιρινό φιλέτο, ολόκληρο	Ανοιχτό σκεύος	2	4 - 6	☺	80 ¹	45 - 70
Βοδινό φιλέτο, 1 κιλό	Ανοιχτό σκεύος	2	4 - 6	☺	80 ¹	90 - 120
Μοσχαρίσια μενταγιόν, 4 cm πάχος	Ανοιχτό σκεύος	2	4	☺	80 ¹	30 - 50
Αρνίσια πλάτη, χωρισμένη από το κόκκαλο, από 200 γρ.	Ανοιχτό σκεύος	2	4	☺	80 ¹	30 - 45

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή.

Sous-vide (σουβίντ)

Μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) σημαίνει μαγείρεμα "σε κενό αέρος" σε χαμηλές θερμοκρασίες μεταξύ 50 - 95 °C και με 100 % ατμό.

Μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) είναι ένας ήπιος τρόπος παρασκευής για κρέας, ψάρι, λαχανικά και επιδόρπια. Τα φαγητά σφραγίζονται ερμητικά σε μια ειδική, ανθεκτική στη θερμότητα σακούλα συσκευασίας κενού αέρος με μια συσκευή συσκευασίας σε κενό αέρος. Με την προστατευτική μεμβράνη της σακούλας συσκευασίας κενού αέρος διατηρούνται οι θρεπτικές και αρωματικές ουσίες. Οι χαμηλές θερμοκρασίες και η απευθείας μεταφορά της θερμότητας επιτρέπουν, να πετύχετε ελεγχόμενα οποιαδήποτε θερμοκρασία μαγειρέματος. Ένα υπερβολικό ψήσιμο των φαγητών είναι σχεδόν αδύνατο.

Υποδείξεις παρασκευής για το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ)

- Μεριδες
 - Προσέξτε τις αναφερόμενες στις συστάσεις ρύθμισης ποσότητες και μεγέθη κομματιών. Προσαρμόστε σε περίπτωση μεγαλύτερων ποσοτήτων και κομματιών τον χρόνο μαγειρέματος.
 - Η συσκευή μπορεί να μαγειρέψει Sous-vide (σουβίντ) το πολύ 2 κιλά φαγητού.
 - Οι αναφερόμενες ποσότητες για ψάρι, κρέας και πουλερικά αντιστοιχούν σε 1-2 μερίδες.
 - Για λαχανικά και επιδόρπια αναφέρεται η ποσότητα για 4 μερίδες.
- Μπορείτε να μαγειρέψετε σε μέχρι και 2 επίπεδα. Τοποθετείτε γι' αυτό το ταψί γενικής χρήσης για τη συλλογή των υδρατμών που στάζουν πάντοτε στο επίπεδο 1. Τοποθετείτε τις σχάρες αντίστοιχα από πάνω.
- Η σύσταση του αρχικού προϊόντος επηρεάζει την ποιότητα του αποτελέσματος του μαγειρέματος κατά 100 %. Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα της καλύτερης κατηγορίας προϊόντων. Μόνο έτσι λαμβάνετε ένα σίγουρο και άψογο στη γεύση αποτέλεσμα μαγειρέματος.

Σφράγιση σε κενό αέρος των φαγητών

Για την επίτευξη μιας ομοιόμορφης μετάδοσης θερμότητας και ενός βελτιστοποιημένου αποτελέσματος μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε για το σφράγιση σε κενό αέρος μια συσκευή συσκευασίας σε κενό αέρος, που μπορεί να δημιουργήσει ένα κενό 99 %.

Συμβουλή: Για να εμποδιστεί η διαφυγή αερίων από τα τρόφιμα, όπως π.χ. στα λαχανικά, σφραγίστε σε κενό αέρος τα τρόφιμα το πολύ μία ημέρα πριν από τη διαδικασία μαγειρέματος. Τα αέρια διακόπτουν τη μεταφορά της θερμότητας ή προκαλούν την αλλαγή της δομής των φαγητών λόγω της πίεσης κενού και έτσι την αλλαγή της συμπεριφοράς μαγειρέματος.

Σημείωση: Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν αισθητήρα θερμοκρασίας του πυρήνα.

1. Καρυκεύστε το φαγητό με το μισό της συνηθισμένης ποσότητας.

Με το μαγείρεμα σε κενό αέρος δεν μπορούν να διαφύγουν αρωματικές ουσίες. Οι συνηθισμένες ποσότητες αρωματικών ουσιών, όπως μπαχαρικά, αρωματικά φυτά ή σκόρδο επηρεάζουν τη γεύση πάρα πολύ και την κάνουν εντονότερη.

Συμβουλή: Μπορείτε να εντατικοποιήσετε τις φυσικές αρωματικές ουσίες των τροφίμων υψηλής ποιότητας ήδη με ένα μικρό κομμάτι βούτυρου και λίγο αλάτι στη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος. Διάφορα υλικά επηρεάζουν την παρασκευή του φαγητού:

- Το αλάτι και η ζάχαρη μειώνουν τον χρόνο μαγειρέματος.
- Τα όξινα τρόφιμα κάνουν τα φαγητά πιο στερεά, π.χ. χυμός λεμονιού ή ξύδι.
- Τα οινόπνευματώδη ποτά ή το σκόρδο δίνουν στα φαγητά μια δυσάρεστη ιδιάζουσα γεύση.

2. Για να γεμίσετε τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος, αναδιπλώστε την άκρη της σακούλας 3 - 4 cm και βάλτε την σε ένα δοχείο, π.χ. ένα κύπελλο μέτρησης.

Προσέξτε κατά το γέμισμα της σακούλας συσκευασίας κενού αέρος, η ραφή της σακούλας συσκευασίας κενού αέρος να μην είναι καλυμμένη με υπολείμματα τροφίμων.

3. Πριν το μαγείρεμα ελέγξτε, εάν το κενό αέρος στη σακούλα είναι εντάξει.

Προσέξτε γι' αυτό τα ακόλουθα σημεία:

- Στη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος δεν υπάρχει καθόλου αέρας.
- Η ραφή συγκόλλησης έχει κλείσει άψογα.
- Δεν υπάρχουν τρύπες στη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος.
- Τα κομμάτια κρέατος ή ψαριού που σφραγίστηκαν μαζί σε κενό αέρος, δεν επιτρέπεται να πιέζονται απευθείας μεταξύ τους.

4. Όταν η σακούλα συσκευασίας κενού αέρος δεν είναι ιδανικά γεμάτη, γεμίστε το φαγητό σε μια νέα σακούλα και σφραγίστε ξανά σε κενό αέρος.

Προετοιμασία φαγητών για μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ)

Σε σχεδόν όλες τις επιφάνειες τροφίμων υπάρχουν μικρόβια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος βλάβης για την υγεία!

Το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασίες μαγειρέματος και μπορεί σε πε-

ρίπτωση μη τήρησης των υποδείξεων χρήσης και των υποδείξεων υγιεινής να οδηγήσει σε βλάβη στην υγεία.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα αρίστης και απολύτως άψογης ποιότητας.
- ▶ Πλένετε και απολυμάνετε τα χέρια.
- ▶ Χρησιμοποιείτε γάντια μιας χρήσης, μια τοιμπίδα μαγειρέματος ή μια τοιμπίδα γκριλ.
- ▶ Παρασκευάζετε τα ευαίσθητα τρόφιμα όπως π.χ. πουλερικά, αυγά και ψάρι με ιδιαίτερη προσοχή.
- ▶ Πλένετε και αποφλοιώνετε καλά τα λαχανικά και τα φρούτα.
- ▶ Κρατάτε τις επιφάνειες και τις σανίδες κοπής καθαρές.
- ▶ Χρησιμοποιείτε για διαφορετικά είδη τροφίμων διαφορετικές σανίδες κοπής.
- ▶ Διακόπτετε την αλυσίδα ψύξης μόνο για λίγο, για την προετοιμασία των τροφίμων.
- ▶ Αποθηκεύετε τα σφραγισμένα σε κενό αέρος τρόφιμα στο ψυγείο, προτού αρχίσετε με τη διαδικασία μαγειρέματος.
- ▶ Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος καταναλώνετε αμέσως τα φαγητά και μην τα αποθηκεύετε άλλο, ούτε στο ψυγείο. Δεν είναι κατάλληλα για ξαναζέσταμα.
- ▶ Για τη θανάτωση των μικροβίων, κρατήστε το σφραγισμένο σε κενό αέρος αλλά όχι ακόμη μαγειρεμένο φαγητό για το μέγιστο 3 δευτερόλεπτα σε νερό που βράζει.
- ✓ Τα υλικά είναι χωρίς μικρόβια και υγιεινά προετοιμασμένα για το μαγείρεμα με Sous-vide (σουβίντ).

Μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) φαγητού

Προϋποθέσεις

- Το φαγητό είναι σφραγισμένο σε κενό αέρος. → Σελίδα 48
- Το φαγητό είναι προετοιμασμένο. → Σελίδα 48

1. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα.

Για μια ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας του φαγητού, μην τοποθετήσετε το σφραγισμένο σε κενό αέρος φαγητό το ένα πάνω από το άλλο ή κοντά το ένα δίπλα στο άλλο πάνω στη σχάρα.

2. Για να συλλέξετε το συμπύκνωμα που στάζει, τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο επίπεδο 1.

3. ΠΡΟΣΟΧΗ!

Κίνδυνος για ζημιές στα ντουλάπια

- ▶ Για το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) μη χρησιμοποιήσετε μια δεύτερη πλήρωση του δοχείου νερού.

Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τις συστάσεις ρύθμισης.

Οι συστάσεις ρύθμισης έχουν υπολογιστεί με βάση τον μέγιστο χρόνο μαγειρέματος σε περίπτωση γεμάτου δοχείου νερού. Γενικά ισχύει σε περίπτωση που το δοχείο νερού είναι εντελώς γεμάτο, ανάλογα με τη θερμοκρασία, ο ακόλουθος μέγιστος χρόνος μαγειρέματος:

Θερμοκρασία σε °C	Μέγιστη διάρκεια σε λεπτά
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

4. ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος συγκεντρώνεται καυτό νερό στη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος.

- ▶ Σηκώστε προσεκτικά τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος με μια πιάστρα κουζίνας, έτσι ώστε το καυτό νερό να χυθεί στο ταψί γενικής χρήσης ή στο δοχείο μαγειρέματος.
- ▶ Αφαιρέστε τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος προσεκτικά με μια πιάστρα κουζίνας.

Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος αφήστε τον χώρο μαγειρέματος να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε το νερό με ένα σφουγγάρι.

5. Στεγνώστε τη σακούλα συσκευασίας σε κενό αέρος και τοποθετήστε την σ' ένα καθαρό δοχείο.**6.** Ανοίξτε τη σακούλα συσκευασίας σε κενό αέρος μ' ένα ψαλίδι. Βάλτε ολόκληρο το φαγητό και το υγρό στο δοχείο.







Από τον ζωμό ή τη μαρινάδα μπορείτε να παρασκευάσετε μια σάλτσα.





7. Προετοιμάστε το φαγητό για σερβίρισμα.

Φαγητό	Υποδείξεις παρασκευής
Κρέας	<ul style="list-style-type: none"> ■ Για την αποφυγή πιτσιλισμάτων λαδιού, στεγνώστε το κρέας με μια πετσέτα κουζίνας, προτού το βάλετε στο καυτό λάδι. ■ Σοτάρετε το κρέας για μερικά δευτερόλεπτα πολύ καυτά από κάθε πλευρά. Έτσι αποκτά το κρέας μια κρούστα και το συνηθισμένο άρωμα του ψημένου κρέατος, χωρίς να παραψηθεί.

Φαγητό	Υποδείξεις παρασκευής
Ψάρι	<ul style="list-style-type: none"> ■ Καρυκεύστε το ψάρι και περιχύστε το με καυτό βούτυρο. ■ Για να αποκτήσει μια κρούστα και το άρωμα του ψημένου ψαριού, σοτάρετε το ψάρι για μερικά δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά. ■ Αυξήστε τον χρόνο για το αρχικό ψήσιμο, σε περίπτωση που με το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) δεν έχει επιτευχθεί ακόμη ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος. ■ Σερβίρετε το ψάρι πάνω σε προθερμασμένα πιάτα και με καυτή σάλτσα ή βούτυρο, επειδή το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασίες.
Λαχανικά	<ul style="list-style-type: none"> ■ Για να αποκτήσετε το άρωμα του ψημένου λαχανικού, σοτάρετε τα λαχανικά σύντομα. ■ Καρυκεύστε τα λαχανικά ή ανακατέψτε τα με άλλα υλικά.

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ)

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις για το Sous-vide (σουβίντ)
Βοδινό φιλέτο, κομμάτι, μέσα ωμό, 3 - 4 cm πάχος	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		58	100	Σφραγίστε το σε κενό αέρος με βούτυρο και δενδρολίβανο
Βοδινό φιλέτο, κομμάτι, μισοψημένο, 3 - 4 cm χοντρό	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		62	90	Σφραγίστε το σε κενό αέρος με βούτυρο και δενδρολίβανο
Στήθος πάπιας, από 350 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		62	70	Χαράξτε το στρώμα του λίπους, πασπαλίστε τη μεριά του κρέατος με λίγο πιπέρι και αλάτι και σφραγίστε το σε κενό αέρος με ένα μικρό κομμάτι φλούδας πορτοκαλιού.
Μπακαλιάρος, από 140 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		58	25	Σφραγίστε τον σε κενό αέρος με βούτυρο και λίγο αλάτι
Μανιτάρια champignon, στα τέσσερα, 500 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	20-25	Σφραγίστε τα σε κενό αέρος με βούτυρο, δενδρολίβανο, λίγο σκόρδο και αλάτι
Καρότα, σε φέτες 0,5 cm, 600 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		90	70-80	Συμβουλή συνταγής: Σφραγίστε τα σε κενό αέρος με χυμό πορτοκαλιού, κάρι και βούτυρο.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις για το Sous-vide (σουβίντ)
Πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες στα τέσσερα, 800 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		95	35-45	Συμβουλή συνταγής: Σφραγίστε τον σε κενό αέρος με βούτυρο και αλάτι. Κατάλληλος για περαιτέρω επεξεργασία, π.χ. για σαλάτα.
Ανανάς, σε φέτες 1,5 cm, 400 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	70-80	Συμβουλή συνταγής: Σφραγίστε τον σε κενό αέρος με βούτυρο, μέλι και βανίλια.
Μήλα, αποφλοιωμένα, σε φέτες 0,5 cm, 2-4 κομμάτια	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	15-25	Συμβουλή συνταγής: Σφραγίστε τα σε κενό αέρος με σάλτσα καραμελέ. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να αποκλίνει ανάλογα με το είδος των μήλων.
Κρέμα βανίλια, 0,5 λίτρα	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		80	15-25	Συμβουλή συνταγής: Αναμείξτε 0,5 λίτρα γάλα, 1 αυγό, 3 κροκάδια αυγών, 80 γρ. ζάχαρη, το εσωτερικό ενός μπαστουιού βανίλιας και σφραγίστε τα σε κενό αέρος.

Απολύμανση και υγιεινή




Απολυμάνετε άψογα, ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη και μπουκαλάκια για μωρά. Η διαδικασία αντιστοιχεί στο συνηθισμένο βράσιμο.

Απολύμανση μπουκαλακιών

1. Καθαρίζετε τα μπουκαλάκια απευθείας μετά τη χρήση με μια βούρτσα καθαρισμού μπουκαλακιών.

2. Καθαρίζετε τα μπουκαλάκια στο πλυντήριο πιάτων.
3. Τοποθετείτε τα μπουκαλάκια μέσα στο δοχείο μαγειρέματος σε ατμό, μέγεθος XL, έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
4. Ξεκινήστε το πρόγραμμα "Απολύμανση".
5. Σκουπίζετε τη συσκευή μετά την απολύμανση.
6. Στεγνώνετε τα μπουκαλάκια με ένα καθαρό πανί.

Συστάσεις ρύθμισης για την υγιεινή

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Προετοιμασία βάζων μαρμελάδας ή βάζων συντήρησης	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό, μέγεθος XL	2		100	-	10-15
Μετεπεξεργασία βάζων μαρμελάδας	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό, μέγεθος XL	2		100	-	15-20
Αποστείρωση καθαρού σκεύους ¹	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό, μέγεθος XL	2		100	-	15-20

¹ Αυτή η διαδικασία αντιστοιχεί στο συνηθισμένο βράσιμο.

Φούσκωμα ζύμης

Αφήνετε τη ζύμη να φουσκώνει πάντοτε σε 2 βήματα: Τη μια φορά στο σύνολό της (1. - ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης) και τη δεύτερη φορά στη φόρμα ψησίματος (2. - ώριμη ζύμη).

Προϋπόθεση: Ο χώρος μαγειρέματος είναι κρύος.

1. Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης:

- Τοποθετήστε τη σχάρα.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μπολ πάνω στη σχάρα

- Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τη σύσταση ρύθμισης.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας του φουσκώματος της ζύμης μην ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, επειδή διαφορετικά διαφεύγει υγρασία.

2. Ώριμη ζύμη:

- Συνεχίστε να επεξεργάζεστε τη ζύμη και δημιουργήστε την τελική της μορφή για το ψήσιμο.
- Τοποθετήστε τη ζύμη στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης.

3. Πριν το ψήσιμο, σκουπίστε στεγνά τον χώρο μαγειρέματος.

Συστάσεις ρύθμισης για το φούσκωμα ζύμης

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ζύμη πλούσια σε λιπαρά, π.χ. πανετόνε	Μπολ στη σχάρα Φόρμα πάνω στη σχάρα	1. 2	1. ☹	1. 2	1. 40 - 90
		2. 2	2. ☹	2. 2	2. 30 - 60
Λευκό ψωμί	Μπολ στη σχάρα Ταψί γενικής χρήσης	1. 2	1. ☹	1. 1	1. 30 - 40
		2. 2	2. ☹	2. 1	2. 15 - 25

Ξεπάγωμα

Ξεπαγάστε κατεψυγμένα τρόφιμα με τη συσκευή σας.

Υποδείξεις παρασκευής για το ξεπάγωμα

- Η βαθμίδα ξεπαγώματος είναι κατάλληλη για το ξεπάγωμα κατεψυγμένων φρούτων και λαχανικών.
- Χρησιμοποιείτε για το ξεπάγωμα των παρασκευασμάτων τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας CircoTherm.
- Ξεπαγάστε τα πουλερικά, το κρέας και τα ψάρια καλύτερα στο ψυγείο.
- Για το ξεπάγωμα αφαιρέστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία.
- Εξαρτήματα / Σκεύη:
 - Βάλτε τα κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά στο δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL. Για τη συλλογή του υγρού που στάζει, τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω.
 - Για κατεψυγμένο φαγητό, στο οποίο πρέπει να παραμείνει υγρό, π.χ. κατεψυγμένο, αλεσμένο σπανάκι, χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης ή ένα σκεύος πάνω στη σχάρα.
 - Τοποθετήστε τα παρασκευάσματα πάνω στη σχάρα.

- Οι συστάσεις ρύθμισης ισχύουν για φαγητά σε θερμοκρασία ψυγείου (-18 °C).

Ξαναζέσταμα

Ζεστάνετε τα φαγητά προσεκτικά με υποστήριξη ατμού. Τα φαγητά έχουν τη γεύση και την εμφάνιση των φρέσκων παρασκευασμένων φαγητών. Μπορείτε να ξαναζεστάνετε επίσης τα αρτοσκευάσματα της προηγούμενης ημέρας.

Υποδείξεις παρασκευής για το ξαναζέσταμα

- Χρησιμοποιείτε ανοιχτά, ανθεκτικά στη θερμότητα και κατάλληλα για ατμό σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε για ρηχά και πλατιά σκεύη. Τα κρύα σκεύη επιμηκύνουν το ξαναζέσταμα.
- Τοποθετήστε σκεύη πάνω στη σχάρα.
- Τοποθετήστε τα φαγητά, που δεν παρασκευάζετε σε σκεύη, απευθείας πάνω στη σχάρα στο επίπεδο 2, π.χ. ψωμάκια.
- Μην καλύπτετε τα φαγητά.
- Μην ανοίξετε κατά τη διάρκεια του ξαναζεστάματος την πόρτα της συσκευής, επειδή διαφορετικά διαφεύγει πολύς ατμός.
- Σκουπίστε στεγνά τον χώρο μαγειρέματος μετά το ξαναζέσταμα.

Συστάσεις ρύθμισης για το ξαναζέσταμα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα, ψημένη	Σχάρα	2	☹	170 - 180 ¹	-	5 - 15
Ψωμάκια, μπαγκέτα, ψημένα	Σχάρα	2	☹	160 - 170 ¹	-	10 - 20

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή.

Διατήρηση θερμότητας

Υποδείξεις παρασκευής για τη διατήρηση της θερμότητας

- Με τη χρήση του τρόπου ψησίματος "Διατήρηση θερμότητας", αποφεύγετε τη δημιουργία συμπυκνώματος. Δε χρειάζεται να σκουπίσετε τον χώρο μαγειρέματος.
- Μην καλύπτετε τα φαγητά.

- Μη διατηρείτε τα φαγητά ζεστά για περισσότερο από 2 ώρες.
- Προσέξτε, ότι ορισμένα φαγητά εξακολουθούν να μαγειρεύονται όταν διατηρούνται ζεστά.

Οι διάφορες βαθμίδες προσθήκης ατμού είναι κατάλληλες για να διατηρήσετε φαγητά ζεστά:

- Βαθμίδα 1: Κομμάτια κρέατος και σύντομα ψημένα
- Βαθμίδα 2: Σουφλέ και συνοδευτικά
- Βαθμίδα 3: Γιαχνί και σουπές

24.9 Φαγητά δοκιμών

Οι πληροφορίες σε αυτή την ενότητα αφορούν τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολυνθεί η δοκιμή της συσκευής κατά το πρότυπο EN 60350-1.

Ψήσιμο

- Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο χώρο μαγειρέματος.
- Προσέξτε τις υποδείξεις για την προθέρμανση στις συστάσεις ρύθμισης. Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν χωρίς ταχεία θέρμανση.
- Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πρώτα τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες.
- Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στον φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο να ολοκληρώνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.
- Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε 2 επίπεδα:
 - Ταψί γενικής χρήσης: Ύψος 3
- Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε 3 επίπεδα:
 - Ταψί: Ύψος 1
 - Φόρμες πάνω στη σχάρα:
 - Πρώτη σχάρα: Ύψος 3
 - Δεύτερη σχάρα: Ύψος 1
- Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε 3 επίπεδα:
 - Ταψί: Ύψος 4
 - Ταψί γενικής χρήσης: Ύψος 3
 - Ταψί: Ύψος 1
- Παντεσπάνι απλό με νερό
 - Όταν ψήνετε σε 2 επίπεδα: Τοποθετήστε τις φόρμες με σούστα μετατοπισμένες τη μια πάνω από την άλλη πάνω στις σχάρες.

Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	3	≡	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	3	⌘	140 - 150 ¹	-	25 - 40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⌘	140 - 150 ¹	-	30 - 40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 3 επίπεδα	2x Ταψί + 1x Ταψί γενικής χρήσης	4+3+1	⌘	130 - 140 ¹	-	35 - 55
Μικρά κέικ	Ταψί	3	≡	160 ¹	-	20 - 30
Μικρά κέικ	Ταψί	3	⌘	150 ¹	-	25 - 35
Μικρά κέικ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⌘	150 ¹	-	25 - 35
Μικρά κέικ, 3 επίπεδα	2x Ταψί + 1x Ταψί γενικής χρήσης	4+3+1	⌘	140 ¹	-	35 - 45
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2	≡	160 - 170 ²	-	25 - 35
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2	⌘	160 - 170 ²	-	25 - 35

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή 5 λεπτά. Μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία γρήγορης θέρμανσης.

² Προθερμάνετε τη συσκευή. Μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία γρήγορης θέρμανσης.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2	☞	1. 150 - 160 2. 150 - 160	Μικρή Off	1. 10 2. 20-25
Παντεσπάνι απλό με νερό, 2 επίπεδα	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	3+1	☞	150 - 170 ²	-	30 - 50

¹ Προθερμάνετε τη συσκευή 5 λεπτά. Μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία γρήγορης θέρμανσης.

² Προθερμάνετε τη συσκευή. Μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία γρήγορης θέρμανσης.

Μαγείρεμα σε ατμό

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης ένα επίπεδο κάτω από το δοχείο με τρύπες, μέγεθος XL, όταν αυτό αναφέρεται στις συστάσεις ρύθμισης.

Ύψη τοποθέτησης

Ύψη τοποθέτησης κατά το μαγείρεμα σε ατμό σε ένα επίπεδο:

- Χρησιμοποιείτε το μέγιστο 2,5 κιλά.

- Δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL: Ύψος 2

Ύψη τοποθέτησης κατά το μαγείρεμα σε ατμό σε δύο επίπεδα

- Χρησιμοποιείτε το μέγιστο 1,8 κιλά ανά επίπεδο.
- Δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL: Ύψος 4
- Δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL: Ύψος 3

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα σε ατμό

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Αρακάς, κατεψυγμένος, δύο δοχεία	2x Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό, μέγεθος XL + Ταψί γενικής χρήσης	4+3+1	☞☞	100	- ¹²
Μπρόκολο, φρέσκο, 300 γρ.	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό, μέγεθος XL	3	☞☞	100 ³	7 - 8 ⁴
Μπρόκολο, φρέσκο, ένα δοχείο	Δοχείο μαγειρέματος σε ατμό, μέγεθος XL	3	☞☞	100 ³	7 - 8 ⁴

¹ Ο έλεγχος έχει τερματιστεί, όταν το πιο κρύο σημείο φθάσει στους 85 °C (βλέπε IEC 60350-1).

² Ο έλεγχος έχει τερματιστεί, όταν το πιο κρύο σημείο φθάσει στους 85 °C (βλέπε IEC 60350-1).

³ Προθερμάνετε τη συσκευή.

⁴ Ένας συγκρίσιμος βαθμός μαγειρέματος ανάμεσα στο δείγμα αναφοράς και στο κύριο δείγμα επιτυγχάνεται, όταν το δείγμα αναφοράς μαγειρευτεί 5 λεπτά (παρασκευασμένο, όπως περιγράφεται στο πρότυπο IEC 60350-1).

Συστάσεις ρύθμισης για το ψήσιμο στο γκριλ

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος → Σελίδα 8	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τoστ	Σχάρα	4	☞☞☞	275 ¹	4 - 6

¹ Μη προθερμάνετε τη συσκευή.

25 Οδηγίες συναρμολόγησης

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά τη συναρμολόγηση της συσκευής.

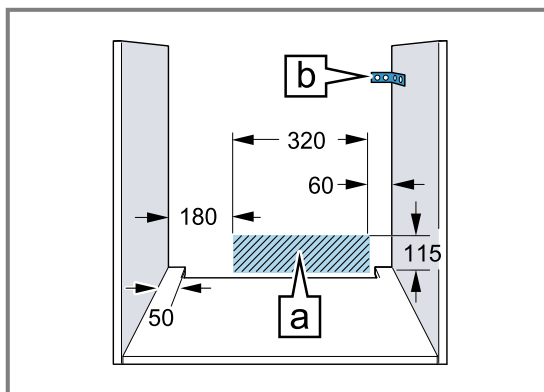


⚠ 25.1 Γενικές υποδείξεις συναρμολόγησης

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις προτού ξεκινήσετε με την τοποθέτηση της συσκευής.

- Μόνο η σωστή εγκατάσταση, σύμφωνα μ' αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης, εγγυάται την ασφαλή λειτουργία. Σε περίπτωση που δημιουργηθούν ζημιές από λάθος τοποθέτηση, την ευθύνη φέρει ο εγκαταστάτης.
- Μη χρησιμοποιείτε τη λαβή της πόρτας για τη μεταφορά ή την τοποθέτηση.
- Ελέγξτε τη συσκευή μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην τη συνδέσετε.
- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας και τις κολλητικές μεμβράνες από τον χώρο μαγειρέματος και την πόρτα, πριν τη θέση σε λειτουργία.
- Προσέξτε τα φύλλα συναρμολόγησης για την εγκατάσταση των εξαρτημάτων.
- Τα εντοιχιζόμενα ντουλάπια πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμοκρασία μέχρι τους 95 °C, οι γειτονικές προσόψεις ντουλαπιών μέχρι τους 70 °C.
- Μην τοποθετήσετε τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα ή πόρτα ντουλαπιού. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.
- Πραγματοποιήστε τις εργασίες κοπής των ανοιγμάτων στο ντουλάπι πριν την τοποθέτηση της συσκευής. Αφαιρέστε τα απόβλητα (πριονίδια, γρέζια). Η λειτουργία των ηλεκτρικών εξαρτημάτων μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.
- Το κουτί σύνδεσης των συσκευών πρέπει να βρίσκεται στην περιοχή της γραμμοσκιασμένης επιφάνειας **a** ή έξω από τον χώρο τοποθέτησης.

Τα μη στερεωμένα ντουλάπια πρέπει να στερεωθούν με μια γωνία του εμπορίου **b** στον τοίχο.



- Σε περίπτωση συσκευών με στρεφόμενη κονσόλα διακοπών προσέξτε, να μη συγκρούεται η κονσόλα διακοπών κατά την περιστροφή με γειτονικά ντουλάπια.
- Για την αποφυγή τραυματισμών φοράτε γάντια προστασίας. Εξαρτήματα, τα οποία κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης είναι προσιτά, μπορεί να είναι κοφτερά.
- Διαστάσεις των εικόνων σε mm.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!

Στο πεδίο χειρισμού ή στα στοιχεία χειρισμού υπάρχουν τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

- ▶ Ως φορείς ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης πρέπει να τηρείτε κατά τη συναρμολόγηση μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από το πεδίο χειρισμού ή τα στοιχεία χειρισμού.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα πολύπριζο.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο καλώδια επέκτασης (μπαλαντέζες), που είναι πιστοποιημένα, έχουν μια ελάχιστη διατομή από 1,5 mm² και αντιστοιχούν στις σχετικές εθνικές απαιτήσεις ασφαλείας.
- ▶ Όταν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο ρεύματος είναι πολύ μικρό, ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο προσαρμογείς, εγκεκριμένους από τον κατασκευαστή.

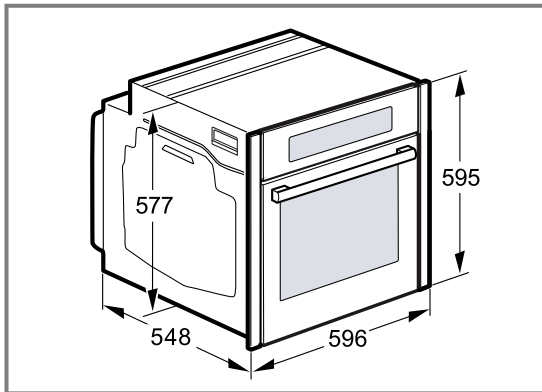
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Με τη μεταφορά της συσκευής από τη λαβή της πόρτας, μπορεί η λαβή να σπάσει. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

- ▶ Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας.

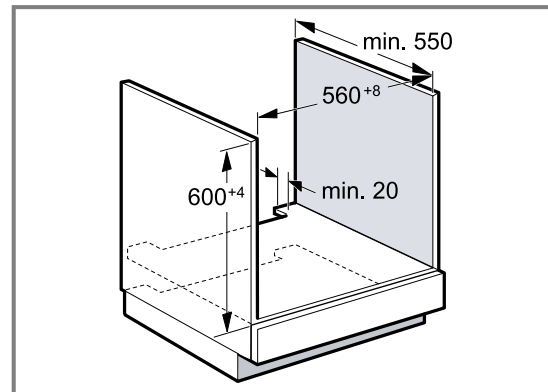
25.2 Διαστάσεις της συσκευής

Εδώ θα βρείτε τις διαστάσεις της συσκευής



25.3 Τοποθέτηση κάτω από έναν πάγκο εργασίας

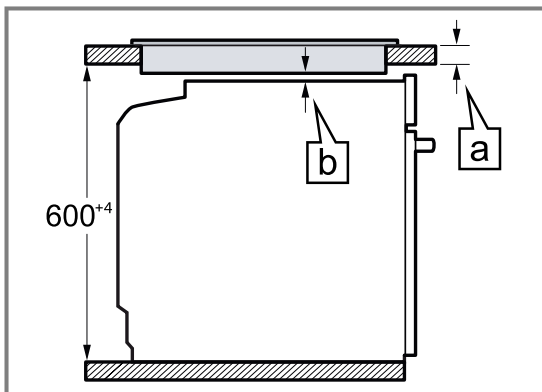
Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις υποδείξεις τοποθέτησης κατά την τοποθέτηση κάτω από έναν πάγκο εργασίας.



- Για τον αερισμό της συσκευής, πρέπει ο ενδιάμεσος πάτος να έχει ένα άνοιγμα αερισμού.
- Ο πάγκος εργασίας πρέπει να στερεωθεί στο εντοιχισμένο ντουλάπι.
- Προσέξτε τις ενδεχομένως υπάρχουσες οδηγίες συναρμολόγησης της βάσης εστιών.
- Προσέξτε τις αποκλίνουσες εθνικές οδηγίες εγκατάστασης της βάσης εστιών.

25.4 Τοποθέτηση κάτω από μια βάση εστιών

Όταν η συσκευή τοποθετηθεί κάτω από μια βάση εστιών, πρέπει να τηρηθούν ελάχιστες διαστάσεις, ενδεχομένως συμπεριλαμβανομένης της υποκατασκευής.



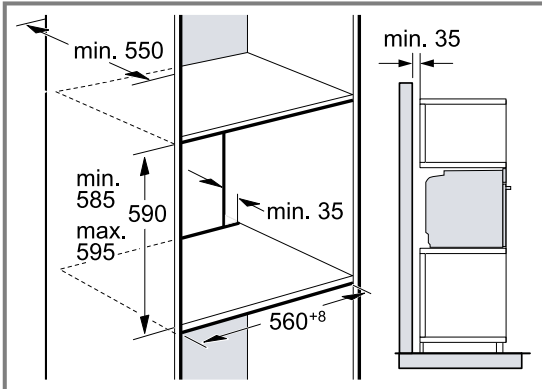
Λόγω της απαραίτητης ελάχιστης απόστασης \boxed{a} , προκύπτει το ελάχιστο πάχος του πάγκου εργασίας \boxed{a} .

Είδος βάσης εστιών	a από πάνω σε mm	a ισόπεδα με την επιφάνεια σε mm	b σε mm
Επαγωγική βάση εστιών	37	38	5
Επαγωγική βάση εστιών συνολικής επιφάνειας	47	48	5
Βάση εστιών αερίου	27	38	5 ¹
Ηλεκτρική βάση εστιών	27	30	2

¹ Προσέξτε τις αποκλίνουσες εθνικές οδηγίες εγκατάστασης της βάσης εστιών.

25.5 Τοποθέτηση σε ένα ψηλό ντουλάπι

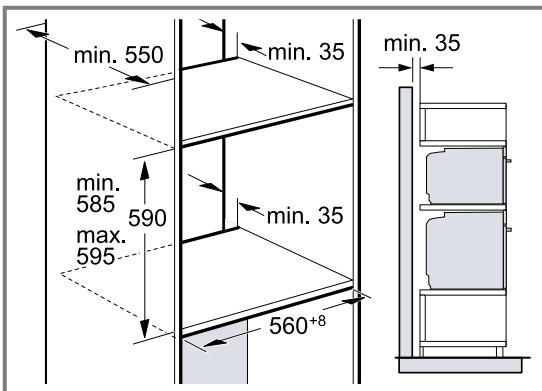
Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις υποδείξεις τοποθέτησης κατά την τοποθέτηση στο ψηλό ντουλάπι.



- Για τον αερισμό της συσκευής πρέπει οι ενδιάμεσοι πάτοι να έχουν ένα άνοιγμα εξαερισμού.
- Όταν το ψηλό ντουλάπι έχει πρόσθετα στα πίσω τοιχώματα των ξεχωριστών στοιχείων ένα επιπλέον πίσω τοίχωμα, πρέπει αυτό να αφαιρεθεί.
- Τοποθετήστε τη συσκευή μόνο τόσο ψηλά, ώστε να μπορούν να απομακρύνονται τα εξαρτήματα χωρίς πρόβλημα.

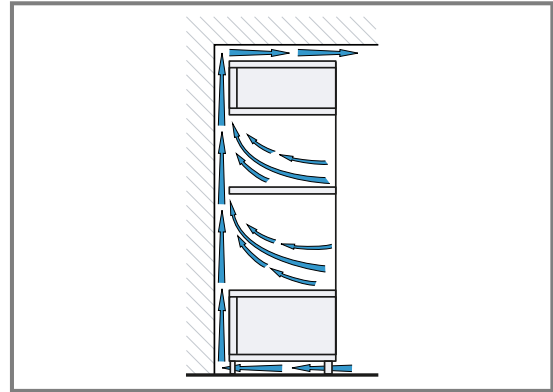
25.6 Τοποθέτηση δύο συσκευών σε κάθετη διάταξη

Η συσκευή σας μπορεί να τοποθετηθεί επίσης επάνω ή κάτω από μια άλλη συσκευή. Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις υποδείξεις τοποθέτησης κατά την τοποθέτηση σε κάθετη διάταξη.



- Για τον αερισμό των συσκευών, πρέπει οι ενδιάμεσοι πάτοι να έχουν ένα άνοιγμα αερισμού.
- Για να εξασφαλιστεί ένας επαρκής αερισμός των δύο συσκευών, είναι απαραίτητο ένα άνοιγμα αερισμού από το λιγότερο 200 cm² στην περιοχή της βάσης. Προς τούτο κοντύνετε τη λωρίδα κάλυψης της βάσης ή τοποθετήστε ένα πλέγμα αερισμού.

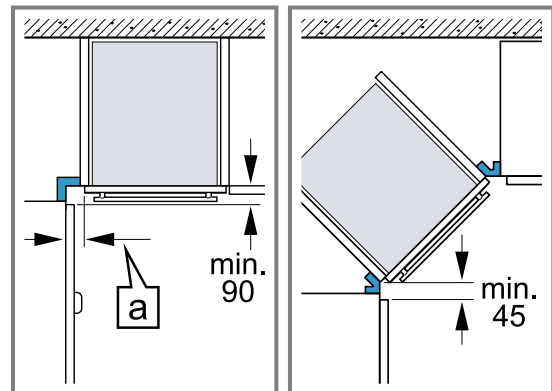
- Πρέπει να προσέξετε, να εξασφαλίζεται η ανταλλαγή αέρα σύμφωνα με το σχέδιο.



- Τοποθετείτε τις συσκευές μόνο τόσο ψηλά, ώστε να μπορούν να απομακρύνονται τα εξαρτήματα χωρίς πρόβλημα.

25.7 Τοποθέτηση σε γωνία

Προσέξτε τις διαστάσεις και τις υποδείξεις τοποθέτησης, κατά την τοποθέτηση σε γωνία.



- Για να μπορεί να ανοίξει η πόρτα της συσκευής, κατά την τοποθέτηση σε γωνία, λάβετε υπόψη τις ελάχιστες διαστάσεις. Η διάσταση [a] εξαρτάται από το πάχος της πρόσοψης του ντουλαπιού και τη λαβή.

25.8 Ηλεκτρική σύνδεση

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

- Η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο με σύνδεση αγωγού προστασίας (γείωση).
- Η ασφάλιση πρέπει να ανταποκρίνεται στα στοιχεία ισχύος στην πινακίδα τύπου και να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις τοπικές προδιαγραφές.
- Σε όλες τις εργασίες συναρμολόγησης, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται εκτός τάσης.
- Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο με το συνημμένο καλώδιο σύνδεσης.
- Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να σπρωχθεί μέσα στην πίσω πλευρά της συσκευής, μέχρι να ακουστεί ένα κλικ. Ένα καλώδιο σύνδεσης μήκους 3 μέτρων, είναι διαθέσιμο στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Το καλώδιο σύνδεσης επιτρέπεται να αντικατασταθεί μόνο με ένα γνήσιο καλώδιο. Αυτό είναι διαθέσιμο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Η προστασία επαφής πρέπει να εξασφαλίζεται μέσω της αντίστοιχης τοποθέτησης.

Ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής με φις σούκο

Σημείωση: Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς.

- ▶ Συνδέστε το φις στην πρίζα σούκο.
Όταν η συσκευή είναι εγκατεστημένη, πρέπει το φις του καλωδίου σύνδεσης να είναι ελεύθερα προσιτό ή σε περίπτωση που η ελεύθερη πρόσβαση δεν είναι δυνατή, στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να είναι τοποθετημένη μια διάταξη διακοπής σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.

Ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής χωρίς φις σούκο

Σημείωση: Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο από έναν αδειούχο τεχνικό. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

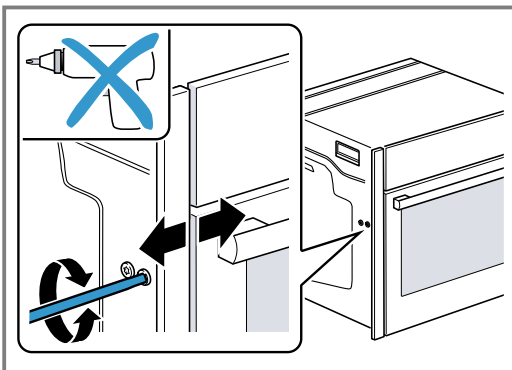
Στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να είναι τοποθετημένη μια διάταξη διακοπής σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.

1. Εξακριβώστε τους αγωγούς των φάσεων και τον ουδέτερο αγωγό ("μηδέν") στο κουτί σύνδεσης.
Σε περίπτωση εσφαλμένης σύνδεσης, η συσκευή μπορεί να υποστεί ζημιά.
2. Συνδέστε τη συσκευή σύμφωνα με το σχέδιο σύνδεσης.
Για την τάση βλέπε στην πινακίδα τύπου.
3. Συνδέστε τους κλώνους του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος, σύμφωνα με τα αντίστοιχα χρώματα:
 - πράσινο-κίτρινο: Αγωγός προστασίας (γείωση) ⊕
 - μπλε = Ουδέτερος αγωγός ("μηδέν")
 - καφέ = Φάση (εξωτερικός αγωγός)

25.9 Τοποθέτηση της συσκευής

Σημείωση: Μη στερεώσετε τις λωρίδες κάλυψης με ένα κατσαβίδι μπαταρίας. Οι λωρίδες κάλυψης μπορεί να υποστούν ζημιά.

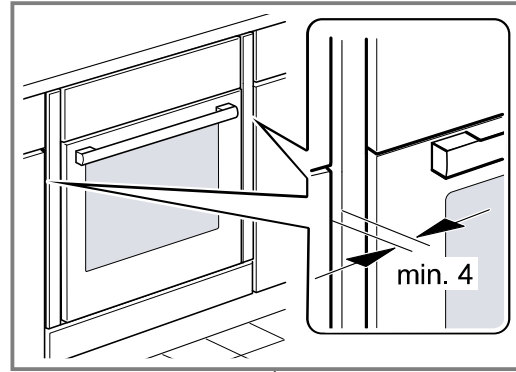
1. Προσαρμόστε τη σχισμή ανάμεσα στην πόρτα της συσκευής και στις λωρίδες κάλυψης, όταν χρειάζεται, με τις βίδες ρύθμισης αριστερά και δεξιά.



Προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού: Αύξηση της σχισμής
Ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού: Ελάττωση της σχισμής

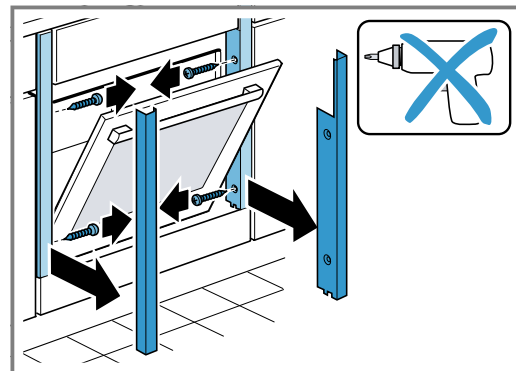
2. Σπρώξτε τη συσκευή εντελώς μέσα.
Μη τσακίσετε, μη μαγκώσετε ή μην περάσετε το καλώδιο σύνδεσης πάνω από κοφτερές ακμές.

3. Κεντράρετε τη συσκευή.

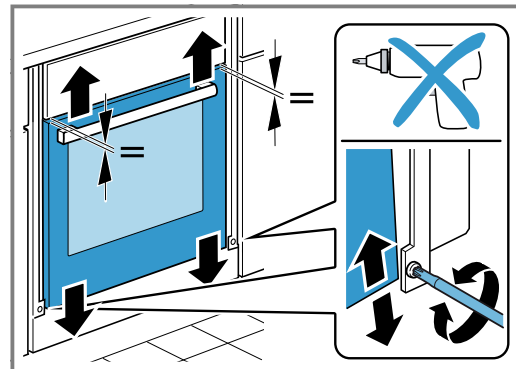


Μεταξύ της συσκευής και των γειτονικών προσόψεων ντουλαπιών είναι απαραίτητο να υπάρχει ένα κενό από το λιγότερο 4 mm.

4. Ανοίξτε λίγο την πόρτα της συσκευής και ξεβιδώστε τις λωρίδες κάλυψης αριστερά και δεξιά.

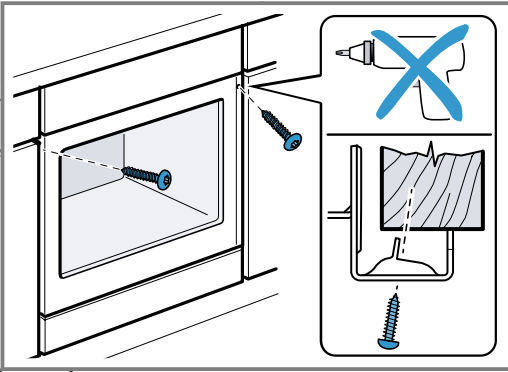


5. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
6. Ρυθμίστε το ύψος της πόρτας της συσκευής, όταν χρειάζεται, με τις βίδες ρύθμισης αριστερά και δεξιά.



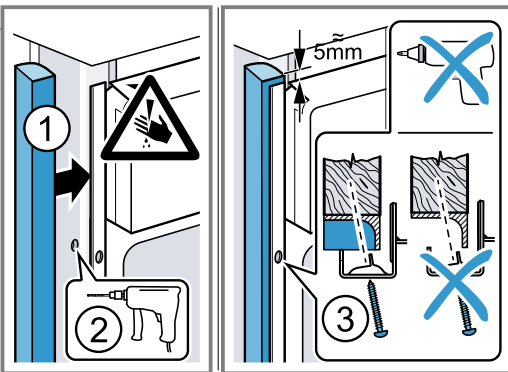
Προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού: Ελάττωση της σχισμής
Ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού: Αύξηση της σχισμής

7. Βιδώστε τη συσκευή.

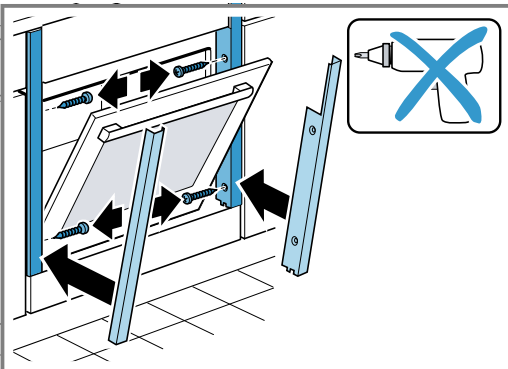


8. Σε περίπτωση κουζινών χωρίς λαβή με κάθετη ράβδο λαβής:

- Τοποθετήστε ένα κατάλληλο κομμάτι πλήρωσης ① για να καλύψετε πιθανές κοφτερές ακμές και να εξασφαλίσετε μια σίγουρη συναρμολόγηση.
- Προτρυπήστε τα αλουμινένια προφίλ, για την αποκατάσταση μιας κοχλιοσύνδεσης (ρακόρ) ②.
- Στερεώστε τη συσκευή με μια κατάλληλη βίδα ③.



9. Ανοίξτε λίγο την πόρτα της συσκευής, τοποθετήστε τις λωρίδες κάλυψης και βιδώστε τις πρώτα επάνω, μετά κάτω.



Σημείωση: Η σχισμή μεταξύ του πάγκου εργασίας και της συσκευής δεν επιτρέπεται να καλυφθεί από πρόσθετα πηγάκια.

Στα πλευρικά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού δεν επιτρέπεται να τοποθετηθούν πηγάκια θερμοπροστασίας.

25.10 Αφαίρεση της συσκευής

1. Θέστε τη συσκευή εκτός τάσης.
2. Λύστε τις βίδες στερέωσης.
3. Ανασηκώστε ελαφρά τη συσκευή και τραβήξτε την εντελώς έξω.



Register your product online
neff-home.com

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



9001751324
030202
el

