

# **PITSOS**

el Εγχειρίδιο χρήστη

**PHC0091.0**



**Ελεύθερη κουζίνα**

## Πίνακας περιεχομένων

1	Ασφάλεια.....	2
2	Αποφυγή υλικών ζημιών .....	5
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία .....	7
4	Τοποθέτηση και σύνδεση .....	8
5	Γνωριμία.....	9
6	Εξαρτήματα .....	12
7	Πριν την πρώτη χρήση .....	13
8	Χειρισμός της εστίας μαγειρέματος .....	14
9	Βασικός χειρισμός.....	14
10	Ταχεία θέρμανση.....	15
11	Καθαρισμός και φροντίδα.....	15
12	Οδηγοί .....	18
13	Πόρτα συσκευής.....	19
14	Αποκατάσταση βλαβών.....	21
15	Μεταφορά και απόσυρση .....	22
16	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών .....	22
17	Έτσι πετυχαίνει.....	23

## 1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

### 1.1 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Για να χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ασφάλεια και σωστά, προσέχετε τις υποδείξεις για τη χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού.

Οι εικόνες σε αυτές τις οδηγίες χρησιμεύουν για σκοπούς πληροφόρησης.

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο ως εξής:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος.

- μέχρι ένα ύψος από 4000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- σε σκάφη ή σε οχήματα.
- ως θέρμανση χώρου.
- Με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

Δεν μπορείτε να λειτουργήσετε τη συσκευή με έναν χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο. Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

### 1.2 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.

### 1.3 Ασφαλής χρήση

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι σε συρτάρια απευθείας κάτω από τη βάση εστίων.
- ▶ Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα, π.χ. κουτιά σπρέι ή υλικά καθαρισμού, κάτω από τη συσκευή ή κοντά στη συσκευή.

Η επιφάνεια μαγειρέματος ζεσταίνεται πολύ.

- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος ή στην πλησίον περιοχή.
- ▶ Μη φυλάγετε ποτέ αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

Το μαγείρεμα σε βάσεις εστιών με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιές.

- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τα καυτά λάδια και λίπη χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Μην δοκιμάσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αντί αυτού απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

Τα καλύμματα της βάσης εστιών μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών.

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.

Τα αποθηκευμένα στον χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν.

- ▶ Μην 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.

Τρόφιμα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια σύντομη διαδικασία πρέπει πάντοτε να επιτηρείται.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται, ιδιαίτερα ένα ενδεχομένως ακόμη υπάρχον πλαίσιο βάσης εστιών.

- ▶ 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 προστατευτικά πλέγματα των βάσεων εστιών μπορούν να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ προστατευτικά πλέγματα βάσεων εστιών.

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.

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον ζεστό χώρο μαγειρέματος.

- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά στα φαγητά.
- ▶ Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

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.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

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

- ▶ Μην λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μην λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → Σελίδα 22

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

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

Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών.

- ▶ Μη φέρετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

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.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

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.

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 σύγκρουση με την ανοιχτή πόρτα της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- ▶ Διατηρείτε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μετά τη λειτουργία κλειστή.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Τα προσεγγιστικά 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 ασφυξίας!**

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

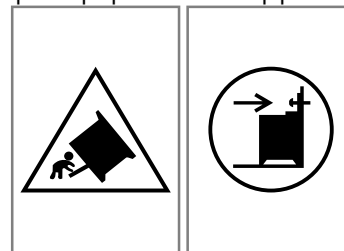
- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

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.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ανατροπής!**

Όταν τοποθετήσετε τη συσκευή χωρίς να στερεωθεί πάνω σε μια βάση, μπορεί να γλιστρήσει από τη βάση.



- ▶ Συνδέστε τη συσκευή σταθερά με τη βάση.
- ▶ Προειδοποίηση: Για να εμποδιστεί μια ανατροπή της συσκευής, τοποθετήστε μια διάταξη αντιστάθμισης.
- ▶ Για τη συναρμολόγηση προσέξτε τις οδηγίες.

#### **1.4 Συρτάρι βάσης**

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Οι επιφάνειες του συρταριού μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ.

- ▶ Φυλάξτε στο συρτάρι μόνο εξαρτήματα φούρνου.

- ▶ Μη φυλάξετε εύφλεκτα αντικείμενα στο συρτάρι βάσης.

## 1.5 Λάμπα αλογόνου

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Οι λάμπες του χώρου μαγειρέματος θερμαίνονται πάρα πολύ. Ακόμη και λίγο χρόνο μετά την απενεργοποίηση υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.

- ▶ Μην αγγίζετε το γυάλινο κάλυμμα.
- ▶ Κατά τον καθαρισμό αποφεύγετε την επαφή με το δέρμα.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

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

## 2 Αποφυγή υλικών ζημιών

### 2.1 Περιοχή του φούρνου

Προσέξτε αντίστοιχες υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο.

#### **ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Αντικείμενα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, σε περίπτωση θερμοκρασίας πάνω από 50 °C, προκαλούν μια συσσώρευση της θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.

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

Από αλουμινόχαρτο στο τζάμι της πόρτας, μπορούν να δημιουργηθούν μόνιμες αποχρώσεις.

- ▶ Το αλουμινόχαρτο στον χώρο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με το τζάμι της πόρτας.

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

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

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

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

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

- ▶ Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε τον χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός.
- ▶ Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής.

- ▶ Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε τον χώρο μαγειρέματος να στεγνώνει με ανοιχτή πόρτα.

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

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

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

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

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

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

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

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

Όταν μεταφέρετε ή μετακινείτε τη συσκευή από τη λαβή του καλύμματος, μπορεί να σπάσει η λαβή και να προκαλέσει ζημιά στους μεντεσέδες. Η λαβή του καλύμματος δεν έχει σχεδιαστεί για το βάρος της συσκευής.

- ▶ Μη μεταφέρετε ή μετακινείτε τη συσκευή από τη λαβή του καλύμματος.

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ μπορεί λόγω υψηλών θερμοκρασιών να παραμορφωθούν το ταψί ή το ταψί γενικής χρήσης και κατά την αφαίρεσή τους να προκαλέσουν ζημιά στο εμαγιέ.

- ▶ Μην τοποθετείτε το ταψί ή το ταψί γενικής χρήσης κατά το ψήσιμο στο γκριλ πιο πάνω από το ύψος τοποθέτησης 3.

## el Αποφυγή υλικών ζημιών

- ▶ Επάνω από το ύψος τοποθέτησης 3, ψήνεται στο γκριλ μόνο απευθείας πάνω στη σχάρα τοποθέτησης.

## 2.2 Βάση εστιών

Προσέχετε αντίστοιχες υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

### Αποφυγή υλικών ζημιών

Εδώ θα βρείτε τις συχνότερες αιτίες ζημιών και συμβουλές, πώς να τις αποφεύγετε.

Ζημιά	Αιτία	Μέτρο
Λεκέδες	Διαδικασία μαγειρέματος χωρίς επιτήρηση.	Παρατηρείτε τη διαδικασία μαγειρέματος.
Λεκέδες, υαλοθραύσματα	Χυμένα τρόφιμα, ιδιαίτερα τέτοια με υψηλή περιεκτικότητα ζαχάρων.	Απομακρύνετε τα αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
Λεκέδες, υαλοθραύσματα ή θραύσεις στην υαλοκεραμική επιφάνεια	Ελαττωματικά μαγειρικά σκεύη, μαγειρικά σκεύη με λιωμένο εμαγιέ ή μαγειρικά σκεύη με πάτους από χαλκό ή αλουμίνιο.	Χρησιμοποιείτε κατάλληλα και σε καλή κατάσταση ευρισκόμενα μαγειρικά σκεύη.
Λεκέδες, αποχρώσεις	Ακατάλληλες μέθοδοι καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό και καθαρίζετε τη βάση εστιών μόνο σε κρύα κατάσταση.
Υαλοθραύσματα ή θραύσεις στην υαλοκεραμική επιφάνεια	Χτυπήματα ή πύπνοντα μαγειρικά σκεύη, εξαρτήματα μαγειρέματος ή άλλα σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα.	Κατά το μαγείρεμα μη χτυπήσετε πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια ή μην αφήσετε να πέσουν αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
Γρατσουιές, αποχρώσεις	Τραχίλοι πάτοι μαγειρικών σκευών ή μετατόπιση του μαγειρικού σκεύους πάνω στη βάση εστιών.	Ελέγξτε το σκεύος. Σηκώνετε τα μαγειρικά σκεύη κατά τη μετατόπιση.
Γρατσουιές	Αλάτι, ζάχαρη ή άμμος.	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια εναπόθεσης.
Ζημιές στη συσκευή	Μαγείρεμα με κατεψυγμένο μαγειρικό σκεύος.	Μη χρησιμοποιείτε ποτέ παγωμένα μαγειρικά σκεύη.
Ζημιές στα μαγειρικά σκεύη ή στη συσκευή	Μαγείρεμα χωρίς περιεχόμενο.	Μην τοποθετείτε ή μη θερμάνετε ποτέ μαγειρικά σκεύη χωρίς περιεχόμενο πάνω σε μια ζεστή ζώνη μαγειρέματος.
Ζημιές στην υαλοκεραμική επιφάνεια	Λιωμένο υλικό στη ζεστή ζώνη μαγειρέματος ή ζεστό καπάκι κατσαρόλας πάνω στην υαλοκεραμική επιφάνεια.	Μην τοποθετείτε λαδόκολλα ή αλουμινοχαρτο πάνω στη βάση εστιών καθώς και πλαστικά σκεύη ή καπάκια κατσαρόλας.
Υπερθέρμανση	Ζεστά μαγειρικά σκεύη πάνω στο πεδίο χειρισμού ή στο πλαίσιο.	Μην εναποθέτετε ποτέ ζεστά μαγειρικά σκεύη σε αυτές τις περιοχές.

## 2.3 Περιοχή συρταριού

Προσέχετε αντίστοιχες υποδείξεις, όταν χρησιμοποιείτε το συρτάρι.

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην τοποθετείτε καυτά αντικείμενα στο συρτάρι βάσης. Το συρτάρι βάσης μπορεί να πάθει ζημιά.

- ▶ Μην τοποθετείτε καυτά αντικείμενα στο συρτάρι βάσης.

Μην τοποθετείτε εξαρτήματα φούρνου στο συρτάρι βάσης, που υπερβαίνει το ύψος του συρταριού. Διαφορετικά μπορεί να προκληθούν ζημιές στη συσκευή.

- ▶ Μην τοποθετείτε εξαρτήματα φούρνου στο συρτάρι βάσης, που υπερβαίνει το ύψος του συρταριού.

## 3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

### 3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρτε 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 παραπάνω εξαρτήματα δε χρειάζεται να θερμανθούν.

Αφήνετε τα κατεψυγμένα φαγητά να ξεπαγώνουν πριν την παρασκευή.

- Εξοικονομάται η ενέργεια για το ξεπάγωμα των φαγητών.

#### Σημείωση:

Η συσκευή χρειάζεται:

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

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

#### Εξοικονόμηση ενέργειας

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

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος ανάλογα με το μέγεθος της κατσαρόλας. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κεντραρισμένα.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικό σκεύος, του οποίου η διάμετρος του πάτου συμπίπτει με τη διάμετρο της εστία μαγειρέματος.

**Συμβουλή:** Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών δίνουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συχνά μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.

- Τα ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή οι μη εντελώς καλυμμένες ζώνες μαγειρέματος καταναλώνουν πολύ ενέργεια.

Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.

- Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, χρειάζεται η συσκευή σημαντικά περισσότερη ενέργεια.

Σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο.

- Όταν σηκώνετε το καπάκι, διαφεύγει πολύ ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

- Μέσα από το γυάλινο καπάκι μπορείτε να δείτε στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώσετε το καπάκι.

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους.

- Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα των τροφίμων.

- Ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος με λίγο περιεχόμενο χρειάζεται περισσότερη ενέργεια για τη θέρμανση.

Μαγειρεύετε με λίγο νερό.

- Όσο περισσότερο νερό βρίσκεται στο μαγειρικό σκεύος, τόσο περισσότερη ενέργεια χρειάζεται για τη θέρμανση.

Ρυθμίστε έγκαιρα σε μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

- Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.

## 4 Τοποθέτηση και σύνδεση

Την καταλληλότερη θέση και τρόπο τοποθέτησης της συσκευής σας, θα τον μάθετε εδώ. Εκτός αυτού, θα μάθετε τον τρόπο που πρέπει να συνδέσετε την συσκευή σας στο δίκτυο ρεύματος.

### 4.1 Ηλεκτρική σύνδεση

Την ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να την κάνει ένας αδειούχος ειδικός. Τηρήστε τους κανονισμούς της αρμόδιας επιχείρησης παροχής ρεύματος.

- Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- Εάν η συσκευή συνδεθεί λάθος, παύει να ισχύει η αξίωση εγγύησης σε περίπτωση ζημιάς.

#### Πληροφορίες για την ηλεκτρική σύνδεση από τον εγκαταστάτη:

- Όταν μετά την εγκατάσταση δεν είναι προσιτό ένα φως, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων με ένα διάκενο επαφής από το λιγότερο 3 mm. Σε περίπτωση σύνδεσης μέσω φως δεν είναι αυτό απαραίτητο, όταν το φως είναι προσιτό από τον χρήστη.
- Ηλεκτρική ασφάλεια: Η κουζίνα είναι μια συσκευή της κατηγορίας προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο συνδεδεμένη σε αγωγό προστασίας (γείωση).
- Για τη σύνδεση της συσκευής, χρησιμοποιήστε καλώδιο του τύπου H 05 VV-F ή άλλα ισοδύναμα καλώδια.

#### Σημαντικές πληροφορίες για την ηλεκτρική σύνδεση


Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις και εξασφαλίστε, ότι:

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

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

- Το φως και η πρίζα ταιριάζουν.
- Το φως είναι ανά πάσα στιγμή προσβάσιμο.
- Η διατομή του καλωδίου επαρκεί.
- Το καλώδιο δικτύου δεν τσακίζεται, δε συνθλίβεται, δεν τροποποιείται ή δεν κόβεται.
- Μια αλλαγή του καλωδίου δικτύου πραγματοποιείται, όταν χρειάζεται, μόνο από έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Ένα εφεδρικό καλώδιο δικτύου είναι διαθέσιμο στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Δε χρησιμοποιείτε πολύπριζα ή πολυσύνδεσμους και καλώδια επέκτασης.
- Το σύστημα γείωσης είναι εγκαταστημένο σύμφωνα με τους κανονισμούς.

- Σε περίπτωση χρήσης ενός διακόπτη προστασίας με ρελέ διαφυγής τοποθετείτε μόνο έναν τύπο με το σήμα . Μόνο με αυτό το σήμα έχετε την εγγύηση, ότι πληρούνται οι τρέχοντες ισχύοντες κανονισμοί.
- Το καλώδιο δικτύου δεν έρχεται σε επαφή πηγές θερμότητας.

### 4.2 Τοποθέτηση της συσκευής

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια λεία επιφάνεια. Μην τοποθετήσετε ποτέ τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική πόρτα ή μια πόρτα ντουλαπιού. Υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης.

#### Ρύθμιση του ύψους της συσκευής από το έδαφος

Ρυθμίζετε το ύψος από το έδαφος αντίστοιχα με τις λειτουργίες της συσκευής σας.

#### Ρύθμιση του ύψους της συσκευής με σταθερά συρτάρια

Εάν η συσκευή σας έχει σταθερά συρτάρια, ρυθμίζετε το ύψος της συσκευής σας από το έδαφος ως εξής.

##### Σημείωση:

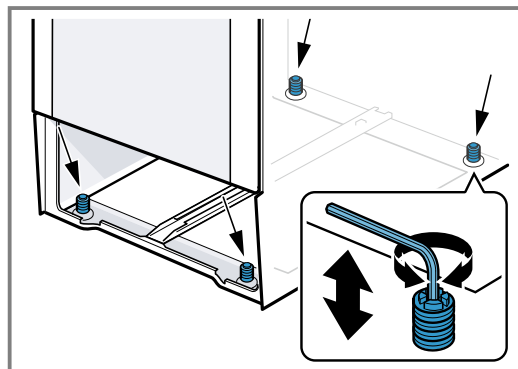
Η συσκευή έχει ρυθμιζόμενα στο ύψος πόδια. Έτσι μπορείτε να ανεβάσετε τη συσκευή περίπου κατά 15 mm από το έδαφος.

- Τα πόδια βρίσκονται στην μπροστινή πλευρά καθώς και στην πίσω πλευρά της κάτω πλευράς της συσκευής.
- Ανεβάστε ή κατεβάστε τα πόδια, στρέφοντάς τα με ένα κλειδί εσωτερικού εξαγώνου (Άλλεν), μέχρι η συσκευή να βρίσκεται σε μια οριζόντια θέση.

#### Ρύθμιση του ύψους της συσκευής από το έδαφος με αφαιρούμενο συρτάρι

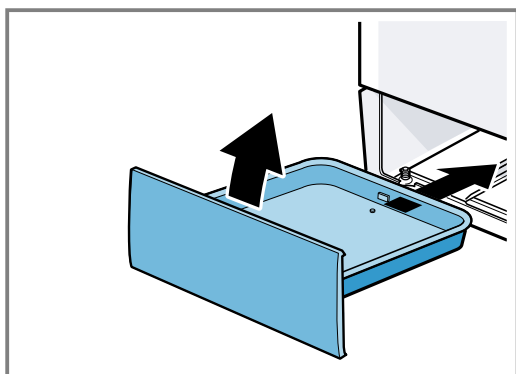
Εάν η συσκευή σας δεν έχει ρυθμιζόμενα στο ύψος πόδια και το συρτάρι της μπορεί να αφαιρεθεί, ρυθμίζετε το ύψος της συσκευής σας ως εξής.

1. Τραβήξτε έξω το συρτάρι της βάσης και αφαιρέστε το προς τα επάνω. Στη βάση εσωτερικά υπάρχουν μπροστά και πίσω πόδια ρύθμισης.
2. Βιδώστε τα πόδια ρύθμισης με ένα κλειδί εσωτερικού εξαγώνου (Άλλεν) ψηλότερα ή χαμηλότερα, μέχρι να καταστεί η κουζίνα οριζόντια.





3. Σπρώξτε μέσα το συρτάρι της βάσης.



### Γειτονικά ντουλάπια

Τα γειτονικά ντουλάπια πρέπει να αποτελούνται από μη εύφλεκτα υλικά. Οι γειτονικές προσόψεις ντουλαπιών πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμοκρασία το λιγότερο μέχρι τους 90 °C.

### Στερέωση στον τοίχο

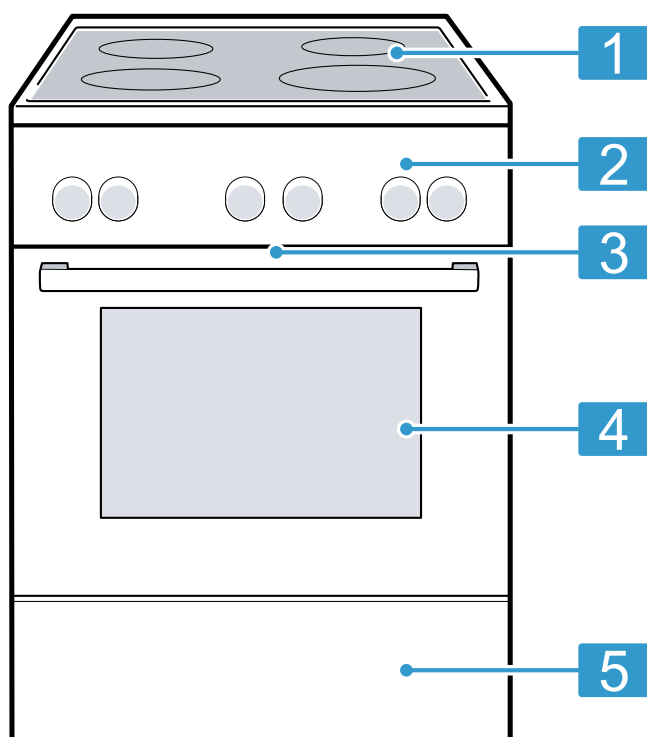
Για να μην ανατραπεί η συσκευή, πρέπει να τη στερεώσετε στον τοίχο με τις συνημμένες γωνίες. Για να στερεώσετε τη συσκευή στον τοίχο, προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης.

## 5 Γνωριμία

### 5.1 Η συσκευή σας

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα της συσκευής σας.

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



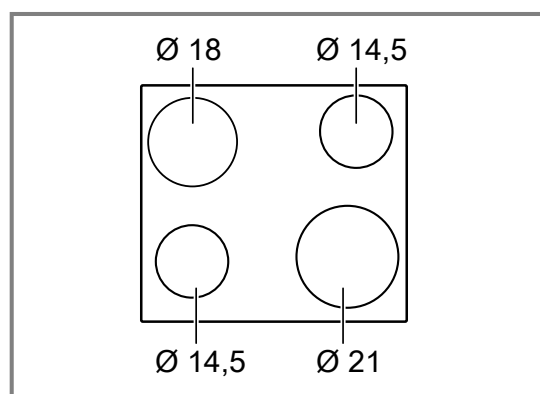
### Επεξήγηση

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 | Βάση εστιών                    |
| 2 | Πεδία χειρισμού                |
| 3 | Ανεμιστήρας ψύξης <sup>1</sup> |
| 4 | Πόρτα της συσκευής             |
| 5 | Συρτάρι βάσης <sup>1</sup>     |

<sup>1</sup> Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

### 5.2 Βάση εστιών

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τις διάφορες πρόσθετες ενεργοποιήσεις των εστιών μαγειρέματος. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι λεπτομέρειες στην εικόνα, π.χ. χρώμα και σχήμα.



Ø = cm

Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης

### Υποδείξεις

- Οι σκούρες περιοχές της εστίας μαγειρέματος οφείλονται σε τεχνικούς λόγους. Αυτές δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της εστίας μαγειρέματος.

- Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζει τη θερμοκρασία με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμη και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.
  - Τα ευαίσθητα εξαρτήματα προστατεύονται έτσι από υπερθέρμανση.
  - Η συσκευή προστατεύεται από ηλεκτρική υπερφόρτωση.
  - Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.
- Στις εστίες μαγειρέματος περισσοτέρων ζωνών, μπορεί οι θερμάνσεις των εσωτερικών κυκλωμάτων θέρμανσης και η θέρμανση των πρόσθετων ενεργοποιήσεων, να ενεργοποιούνται και να απενεργοποιούνται σε διαφορετικούς χρόνους.

### Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Αυτή δείχνει, ποιες εστίες μαγειρέματος είναι ακόμη ζεστές. Όταν η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη, η ένδειξη ανάβει, μέχρι να κρυώσει αρκετά η εστία μαγειρέματος. Όσο ανάβει η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας, μην ακουμπήσετε την εστία μαγειρέματος.

**Συμβουλή:** Μπορείτε να διατηρήσετε ζεστά μικρά φαγητά ή να λιώσετε κουβερτούρα.

## 5.3 Πεδία χειρισμού

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

### Στοιχεία χειρισμού








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

Στοιχείο χειρισμού	Επεξήγηση
<b>Διακόπτης επιλογής λειτουργίας</b>	Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, ρυθμίζετε τους τρόπους ψησίματος και περαιτέρω λειτουργίες. Τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας, μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν 0 προς τα δεξιά και προς τα αριστερά. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, είναι ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας βυθιζόμενος. Για την ασφάλιση ή απασφάλιση στη θέση μηδέν 0, πατήστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας. → "Τρόποι ψησίματος και λειτουργίες", Σελίδα 10

Στοιχείο χειρισμού	Επεξήγηση
<b>Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας</b>	Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας, ρυθμίζετε τη θερμοκρασία για τον τρόπο ψησίματος και επιλέγετε ρυθμίσεις για περαιτέρω λειτουργίες. Τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας, μπορείτε να τον στρέψετε από τη θέση μηδέν 0 μόνο προς τα δεξιά μέχρι τέρμα, όχι παραπέρα. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, είναι ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας βυθιζόμενος. Για την ασφάλιση ή απασφάλιση στη θέση μηδέν 0, πατήστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας. → "Θερμοκρασία και βαθμίδες ρύθμισης", Σελίδα 11
<b>Διακόπτης εστίας μαγειρέματος</b>	Με τους 4 διακόπτες των εστιών μαγειρέματος, ρυθμίζετε την ισχύ των ξεχωριστών εστιών μαγειρέματος. Το σύμβολο πάνω από τον εκάστοτε διακόπτη δείχνει, ποια εστία μαγειρέματος ρυθμίζετε με αυτόν. → "Επιλογέας εστίας μαγειρέματος", Σελίδα 12



## Τρόποι ψησίματος και λειτουργίες

Για να βρίσκετε πάντοτε τον σωστό τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, σας εξηγούμε τις διαφορές και τις περιοχές εφαρμογής.

Σύμβολο	Τρόπος ψησίματος	Χρήση και τρόπος λειτουργίας
	Θερμός αέρας 3D	Ψήσιμο στον φούρνο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στον χώρο μαγειρέματος. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα και της κατηγορίας αποτελεσματικότητας της ενέργειας.
	Θερμός αέρας απαλός	Προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών σε ένα επίπεδο χωρίς προθέρμανση. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στον χώρο μαγειρέματος. Το φαγητό παρασκευάζεται σε φάσεις με την υπόλοιπη θερμότητα. Καταλληλότερες είναι οι θερμοκρασίες μέχρι 200 °C.
	Βαθμίδα πίτσας	Παρασκευή πίτσας ή φαγητών, που χρειάζονται πολύ θερμότητα από κάτω. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνουν.
	Κάτω θέρμανση	Ολοκλήρωση του ψησίματος ή μαγείρεμα σε λουτρό νερού. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
	Γκριλ, μεγάλο	Ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ. Ψήσιμο ογκρατέν φαγητών. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	Ψήσιμο πουλερικών, ολόκληρων ψαριών ή μεγάλων κομματιών κρέατος. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό.
	Επάνω/Κάτω θέρμανση	Για παραδοσιακό ψήσιμο στον φούρνο σε ένα επίπεδο. Αυτός ο τρόπος θέρμανσης είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για γλυκά με ζουμερή επίστρωση. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στον συμβατικό τρόπο λειτουργίας.

### Περαιτέρω λειτουργίες

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

Σύμβολο	Λειτουργία	Χρήση
	Ταχεία θέρμανση	Ταχεία προθέρμανση του χώρου μαγειρέματος, χωρίς εξαρτήματα. → "Ταχεία θέρμανση", Σελίδα 15
	Λάμπα φούρνου	Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος χωρίς θέρμανση.

### Θερμοκρασία και βαθμίδες ρύθμισης

Για τους τρόπους ψησίματος και τις λειτουργίες υπάρχουν διάφορες ρυθμίσεις.

Σύμβολο	Λειτουργία	Χρήση
●	Θέση μηδέν	Η συσκευή δε θερμαίνει.
50 - 275	Περιοχή θερμοκρασίας	Ρύθμιση της θερμοκρασίας στον χώρο μαγειρέματος σε °C.
1, 2, 3 ή I, II, III	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ	Ρύθμιση των βαθμίδων ψησίματος στο γκριλ ανάλογα με τον τύπο της συσκευής για Γκριλ, για Γκριλ, μεγάλο ή για Γκριλ, μικρό. 1 = Χαμηλή 2 = Μεσαία 3 = Υψηλή

### Ένδειξη θέρμανσης

Η συσκευή σας δείχνει, όταν θερμαίνει.  
Όταν θερμαίνει η συσκευή, ανάβει η ενδεικτική λυχνία πάνω από τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας. Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει η ενδεικτική λυχνία.  
Όταν προθερμάνετε, η ιδανική χρονική στιγμή για την τοποθέτηση του φαγητού σας έχει επιτευχθεί, μόλις η ενδεικτική λυχνία σβήσει για πρώτη φορά.

### Υποδείξεις

- Όταν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία Φωτισμός χώρου μαγειρέματος και μια θερμοκρασία, ανάβει επίσης η ένδειξη θέρμανσης. Η συσκευή δε θερμαίνει σε αυτή την περίπτωση.

## el Εξαρτήματα

- Όταν η συσκευή σας διαθέτει ως λειτουργία έναν φωτισμό του χώρου μαγειρέματος και όταν έχει ρυθμιστεί μια τιμή θερμοκρασίας, ανάβει επίσης η ένδειξη θέρμανσης. Η συσκευή δε θερμαίνει σε αυτή την περίπτωση.
- Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η εμφανιζόμενη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

## Επιλογέας εστίας μαγειρέματος

Με τον επιλογέα εστίας μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμοκρασία των εστιών μαγειρέματος. Όταν ενεργοποιήσετε τις πρόσθετες ενεργοποιήσεις, ανάβουν οι αντίστοιχες ενδείξεις.

Θέση	Λειτουργία	Επεξήγηση
0	Θέση μηδέν	Η εστία μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος	1 = Ελάχιστη ισχύς 9 = Μέγιστη ισχύς

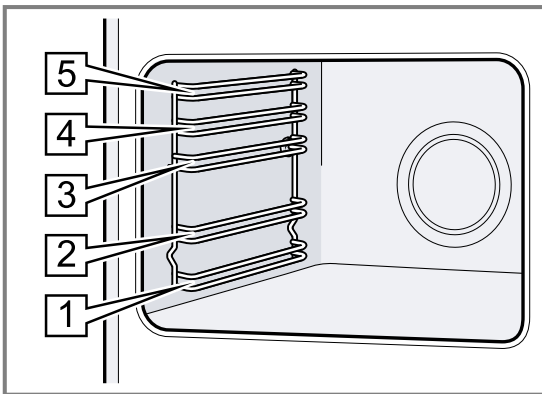
## 5.4 Χώρος μαγειρέματος

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

### Οδηγοί

Στους οδηγούς στον χώρο μαγειρέματος, μπορείτε να σπρώξετε μέσα εξαρτήματα σε διαφορετικά ύψη. Ο χώρος μαγειρέματος έχει 5 ύψη τοποθέτησης. Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα πάνω. Μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς, π.χ. για τον καθαρισμό.

→ "Οδηγοί", Σελίδα 18



## Ανεμιστήρας ψύξης

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

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

- ▶ Διατηρείτε τις σχισμές αερισμού ελεύθερες.

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

## Πόρτα της συσκευής

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

## Συμπύκνωμα

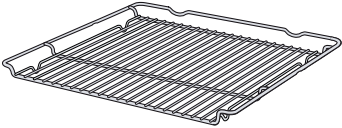
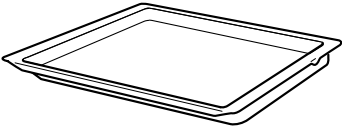
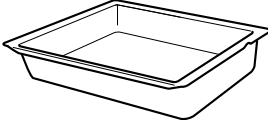
Κατά το μαγείρεμα μπορεί στον χώρο μαγειρέματος και στην πόρτα της συσκευής να εμφανιστεί συμπύκνωμα. Η εμφάνιση συμπυκνώματος είναι φυσιολογική και δεν επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργία της συσκευής. Μετά το μαγείρεμα, σκουπίστε το συμπύκνωμα.

## 6 Εξαρτήματα

Χρησιμοποιείτε γνήσια εξαρτήματα. Είναι προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

**Σημείωση:** Τα εξαρτήματα μπορεί να παραμορφώσουν λόγω της θερμότητας. Η παραμόρφωση δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Όταν τα εξαρτήματα κρυώσουν, εξαφανίζεται η παραμόρφωση.

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

Εξαρτήματα	Χρήση
Σχάρα 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Φόρμες ψησίματος</li> <li>■ Φόρμες σουφλέ</li> <li>■ Μαγειρικό σκεύος</li> <li>■ Κρέας, π.χ. ψητό ή κομμάτια για το γκριλ</li> <li>■ Κατεψυγμένα φαγητά</li> </ul>
Ταψί γενικής χρήσης 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζουμερά γλυκά</li> <li>■ Μπισκοτάκια</li> <li>■ Ψωμί</li> <li>■ Μεγάλα ψητά</li> <li>■ Κατεψυγμένα φαγητά</li> <li>■ Συλλογή των υγρών που στάζουν, π.χ. λίπος κατά το ψήσιμο στη σχάρα.</li> </ul>
Ταψί του μουσακά 	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά</li> <li>■ Μεγάλα ψητά</li> <li>■ Συλλογή των υγρών που στάζουν, π.χ. λίπος κατά το ψήσιμο στη σχάρα.</li> </ul>

## 6.1 Χρήση εξαρτημάτων

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

1. Σπρώξτε τα εξαρτήματα μεταξύ των δύο ράβδων οδήγησης ενός ύψους τοποθέτησης.

Σχάρα	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 προς την πόρτα της συσκευής.
--	--

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

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

## 6.2 Περαιτέρω εξαρτήματα

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

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

[www.pitsos.gr](http://www.pitsos.gr)

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

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

# 7 Πριν την πρώτη χρήση


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

## 7.1 Καθαρισμός της συσκευής πριν την πρώτη χρήση

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

1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα υπολείμματα της συσκευασίας, όπως κομμάτια στυροπώρ, από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Πριν τη θέρμανση σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί.
3. Εξαερώστε την κουζίνα, όση ώρα θερμαίνει η συσκευή.

4. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία. → "Βασικός χειρισμός", Σελίδα 14

Τρόπος ψησίματος	Θερμός αέρας 3D 
Θερμοκρασία	Μέγιστη
Διάρκεια	1 ώρα

5. Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά την αναφερόμενη διάρκεια.
6. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.
7. Καθαρίστε τις λείες επιφάνειες με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.
8. Καθαρίστε τα εξαρτήματα με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού ή μια μαλακιά βούρτσα.

## 8 Χειρισμός της εστίας μαγειρέματος

Εδώ θα μάθετε τα ουσιώδη για τον χειρισμό της εστίας μαγειρέματος.

### 8.1 Ρύθμιση των εστιών μαγειρέματος

Με τον διακόπτη εστιών μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ της εστίας μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος	
1	Χαμηλότερη βαθμίδα
9	Υψηλότερη βαθμίδα

### 8.2 Συμβουλές ρύθμισης για το μαγείρεμα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για διάφορα φαγητά με τις κατάλληλες βαθμίδες μαγειρέματος. Ο χρόνος μαγειρέματος αλλάζει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα των φαγητών. Η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος εξαρτάται από το χρησιμοποιούμενο μαγειρικό σκεύος.

#### Υποδείξεις παρασκευής

- Για το αρχικό μαγείρεμα χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.
- Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.
- Τα τρόφιμα, τα οποία σοτάρονται δυνατά ή στα οποία κατά τη διάρκεια του σοταρίσματος εξέρχεται πολύ υγρό, να σοτάρονται σε μικρές μερίδες.
- Συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας. → Σελίδα 7

Φαγητό	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
<b>Λιώσιμο</b>		
Βούτυρο, ζελατίνα	1	-
<b>Ζέσταμα ή διατήρηση θερμότητας</b>		
Γιαχνί, π.χ. φακές σούπα	1	-
Γάλα <sup>1</sup>	1-2	-
<b>Σιγανό μαγείρεμα ή σιγανό βράσιμο</b>		
<sup>1</sup> Παρασκευάστε το φαγητό χωρίς καπάκι.		
<sup>2</sup> Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.		
<sup>3</sup> Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.		
<sup>4</sup> Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.		

Φαγητό	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες <sup>2,3</sup>	3-4	20-30
Ψάρι <sup>2,3</sup>	3	10-15
Ασπρη σάλτσα, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1	3-6
<b>Μαγείρεμα, μαγείρεμα σε ατμό ή σιγοβράσιμο σε ατμό</b>		
Ρύζι, με διπλάσια ποσότητα νερού	3	15-30
Πατάτες κομμένες σε χοντρές λωρίδες	3-4	25-30
Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα	3-4	15-20
Ζυμαρικά, μακαρονάκια <sup>2,3</sup>	5	6-10
Γιαχνί, σούπα	3-4	15-60
Λαχανικά, φρέσκα ή κατεψυγμένα	3-4	10-20
Φαγητό στη χύτρα ταχύτητας	3-4	-
<b>Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος</b>		
Ρολά κρέατος	3-4	50-60
Ψητός καπαμάς	3-4	60-100
Γκούλας	3-4	50-60
<b>Τηγάνισμα με λίγο λάδι</b>		
Παρασκευάστε τα φαγητά χωρίς καπάκι.		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10
Κοτολέτα, φυσική ή πανέ <sup>4</sup>	6-7	8-12
Μπριζόλα, 3 cm χοντρή	7-8	8-12
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	4-5	8-20
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6-7	6-10
Κρέπες	5-6	-
<sup>1</sup> Παρασκευάστε το φαγητό χωρίς καπάκι.		
<sup>2</sup> Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.		
<sup>3</sup> Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.		
<sup>4</sup> Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.		

## 9 Βασικός χειρισμός

### 9.1 Ενεργοποίηση της συσκευής

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

### 9.2 Απενεργοποίηση της συσκευής

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

### 9.3 Τρόποι ψησίματος και θερμοκρασία

1. Με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
2. Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
- ✓ Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά η συσκευή να θερμαίνει.
3. Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε τη συσκευή.

**Συμβουλή:** Τον καταλληλότερο τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, θα τον βρείτε στην περιγραφή των τρόπων ψησίματος.

### Αλλαγή του τρόπου ψησίματος

Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τον τρόπο ψησίματος.

- ▶ Ρυθμίστε με τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος.

### Αλλαγή της θερμοκρασίας



Μπορείτε να αλλάξετε ανά πάσα στιγμή τη θερμοκρασία.

- ▶ Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

## 10 Ταχεία θέρμανση


Για την εξοικονόμηση χρόνου μπορείτε με την ταχεία θέρμανση να μειώσετε τον χρόνο θέρμανσης. Χρησιμοποιήστε την ταχεία θέρμανση μόνο σε περίπτωση ρυθμισμένων θερμοκρασιών πάνω από 100 °C.

Μετά την ταχεία θέρμανση, χρησιμοποιήστε καλύτερα τους ακόλουθους τρόπους ψησίματος:

- Θερμός αέρας 3D 
- Επάνω/Κάτω θέρμανση 

### 10.1 Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

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

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

## 11 Καθαρισμός και φροντίδα

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

### 11.1 Υλικά καθαρισμού

Για να μην προκαλείτε ζημιά στις διάφορες επιφάνειες στη συσκευή, μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

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

#### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού καταστρέφουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε δραστικά υλικά καθαρισμού ή υλικά τριψίματος.

### Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

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

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά αλκοολούχα υλικά καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό σύρμα τριψίματος ή σφουγγάρι καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ειδικά καθαριστικά, όταν η συσκευή είναι ακόμη ζεστή.

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

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

Τα νέα σφουγγαρόπανα περιέχουν υπολείμματα από τη διαδικασία παραγωγής τους.

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

Προσέχετε τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής.

→ "Καθαρισμός της συσκευής", Σελίδα 17

### Συσκευή

Επιφάνεια	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Ανοξειδωτος χάλυβας	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> <li>■ Ειδικά υλικά φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα για ζεστές επιφάνειες</li> </ul>	Για την αποφυγή διάβρωσης, απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού από τις επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα. Απλώνετε πολύ λεπτά το υλικό φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα.
Εμαγιέ, πλαστικό, βερνικωμένες επιφάνειες ή επιφάνειες μεταξοτυπίας π.χ. πεδίο χειρισμού	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Μη χρησιμοποιείτε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Κουμπιά	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Καθαρίζετε με ένα πανί καθαρισμού και στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί. Μην τα αφαιρείτε και μην τα τρίβετε.
Υαλοκεραμική βάση εστιών	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Καθαριστικό υαλοκεραμικού υλικού</li> </ul>	Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία του καθαριστικού. Απομακρύνετε τη μεγάλη ρύπανση με μια ξύστρα γυαλιού.
Συρτάρι βάσης	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Καθαρίζετε με ένα πανί καθαρισμού.

### Πόρτα συσκευής

Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Τζάμια πόρτας	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Μη χρησιμοποιείτε καμία ξύστρα γυαλιού ή ανοξειδωτο σύρμα κουζίνας. <b>Συμβουλή:</b> Για προσεκτικό καθαρισμό, αφαιρέστε τα τζάμια της πόρτας. → "Πόρτα συσκευής", Σελίδα 19
Λωρίδα κάλυψης	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Από ανοξειδωτο χάλυβα: Καθαριστικό ανοξειδωτου χάλυβα</li> <li>■ Από πλαστικό: Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Μη χρησιμοποιείτε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού. <b>Συμβουλή:</b> Για προσεκτικό καθαρισμό, αφαιρείτε την επάνω λωρίδα κάλυψης της πόρτας. → "Πόρτα συσκευής", Σελίδα 19
Λαβή πόρτας	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Για την αποφυγή επίμονης ρύπανσης, απομακρύνετε αμέσως το μέσο απασβέστωσης από τη λαβή της πόρτας.
Στεγανοποίηση πόρτας	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Μην την αφαιρείτε και μην την τρίβετε.



## Χώρος μαγειρέματος

Περιοχή	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Εμαγιέ επιφάνειες	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> <li>■ Ξιδόνερο</li> <li>■ Απορρυπαντικό φούρνου</li> </ul>	<p>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε μια βούρτσα ή ένα ανοξείδωτο σύρμα κουζίνας.</p> <p>Για το στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος μετά τον καθαρισμό, αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοιχτή.</p> <p><b>Υποδείξεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Το εμαγιέ "ψήνεται" στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες, με αποτέλεσμα να εμφανίζονται ελαφρές διαφορές χρώματος. Η ικανότητα λειτουργίας της συσκευής δεν επηρεάζεται από αυτό.</li> <li>■ Οι γωνίες στα λεπτά ταψιά δε γίνονται τελείως εμαγιέ και μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.</li> <li>■ Λόγω υπολειμμάτων τροφίμων δημιουργούνται λευκές επικαθίσεις πάνω στις εμαγιέ επιφάνειες. Οι επικαθίσεις είναι αβλαβείς για την υγεία. Η ικανότητα λειτουργίας της συσκευής δεν επηρεάζεται από αυτό. Απομακρύνετε τις επικαθίσεις με κίτρικό οξύ.</li> </ul>
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου.
Οδηγοί	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> </ul>	<p>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε μια βούρτσα ή ένα ανοξείδωτο σύρμα κουζίνας.</p> <p><b>Συμβουλή:</b> Για καθαρισμό, αφαιρείτε τους οδηγούς. → "Οδηγοί", Σελίδα 18</p>
Εξαρτήματα	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων</li> <li>■ Απορρυπαντικό φούρνου</li> </ul>	<p>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης, χρησιμοποιείτε μια βούρτσα ή ένα ανοξείδωτο σύρμα κουζίνας.</p> <p>Τα εμαγιέ εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.</p>

## 11.2 Καθαρισμός της συσκευής

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

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται.
- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
  - ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

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

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

**Προϋπόθεση:** Προσέχετε τις πληροφορίες για τα υλικά καθαρισμού.

→ "Υλικά καθαρισμού", Σελίδα 15

1. Καθαρίζετε τη συσκευή με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού.
  - Σε ορισμένες επιφάνειες, μπορείτε να χρησιμοποιείτε εναλλακτικά υλικά καθαρισμού.  
→ "Κατάλληλα υλικά καθαρισμού", Σελίδα 15
2. Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

## 11.3 Καθαρισμός των στοιχείων χειρισμού

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μην αφαιρείτε τα κουμπιά χειρισμού για τον καθαρισμό.
  - ▶ Μη χρησιμοποιείτε βρεγμένα απορροφητικά πανιά ή σφουγγάρια.
1. Προσέξτε τις πληροφορίες για τα υλικά καθαρισμού.
  2. Καθαρίζετε με ένα υγρό απορροφητικό πανί και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
  3. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

## 11.4 Πιθανοί λεκέδες

Για την αποφυγή αυτών των λεκέδων, καθαρίστε με ένα υγρό πανί καθαρισμού και στεγνώστε με ένα πανί κουζίνας.

Ζημιά	Αιτία	Ενέργεια
Λεκέδες	Υπολείμματα αλάτων και νερού	Καθαρίστε τη βάση εστιών μόνο, αφού πρώτα κρυώσει. Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο υλικό καθαρισμού για υαλοκεραμικές βάσεις εστιών.
Λεκέδες	Ζάχαρη, άμυλο ρυζιού ή πλαστικό	Καθαρίστε αμέσως. Χρησιμοποιήστε μια ξύστρα γυαλιού.

## 11.5 Καθαρισμός της βάσης εστιών

Καθαρίζετε τη βάση εστιών μετά από κάθε χρήση, για να μην κολλήσουν τα υπολείμματα των φαγητών.

**Προϋπόθεση:** Η βάση εστιών πρέπει να είναι κρύα.

1. Απομακρύνετε τη μεγάλη ρύπανση με μια ξύστρα γυαλιού.
2. Καθαρίζετε τη βάση εστιών με ένα υλικό καθαρισμού για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία του υλικού καθαρισμού.

**Συμβουλή:** Με ένα ειδικό σφουγγάρι για υαλοκεραμικό υλικό μπορείτε να πετύχετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

## 11.6 Καθαρισμός του πλαισίου της βάση εστιών

Καθαρίζετε το πλαίσιο της βάσης εστιών μετά τη χρήση, όταν βρίσκονται πάνω ρύποι ή λεκέδες.

**Σημείωση:** Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

1. Καθαρίζετε το πλαίσιο της βάσης εστιών με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί. Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.
2. Στεγνώνετε με ένα μαλακό πανί.

## 12 Οδηγοί

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

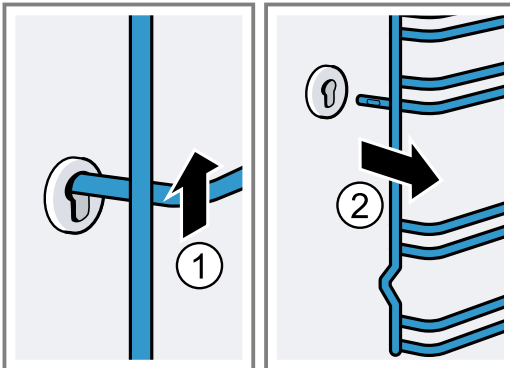
### 12.1 Αφαίρεση των οδηγών

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

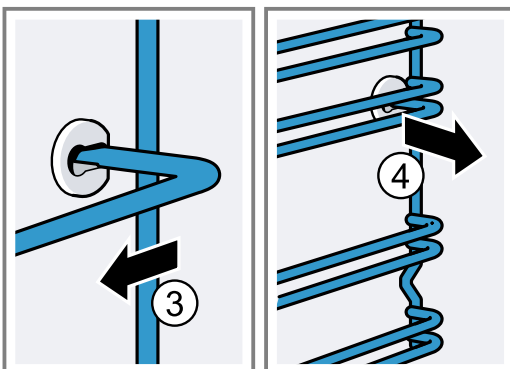
Οι οδηγοί μπορεί να είναι πολύ ζεστοί.

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

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

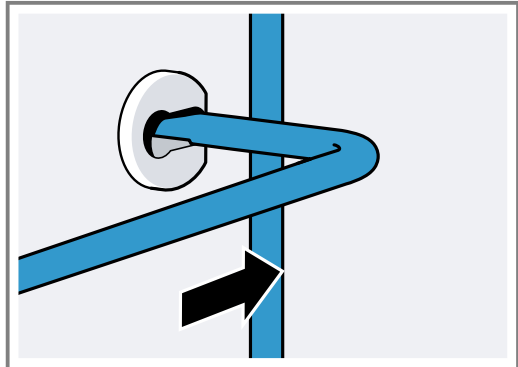


2. Μετά σπρώξτε ολόκληρο τον οδηγό προς τα εμπρός και αφαιρέστε τον.

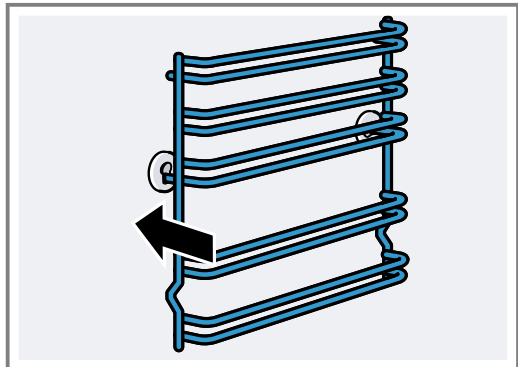


### 12.2 Τοποθέτηση των οδηγών

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



2. και τοποθετήστε τον στην μπροστινή οπή στήριξης.



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

## 13 Πόρτα συσκευής

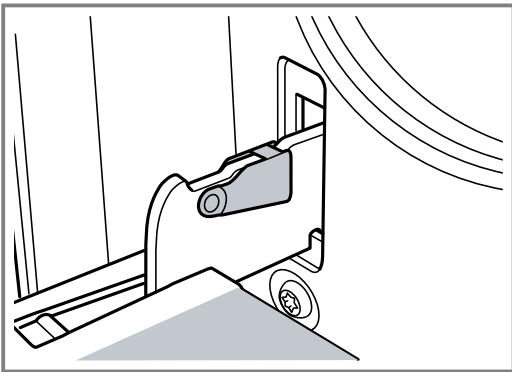
Συνήθως αρκεί, να καθαρίζετε την εξωτερική πλευρά της πόρτας της συσκευής. Όταν η πόρτα της συσκευής είναι εξωτερικά και εσωτερικά πολύ λερωμένη, μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής και να την καθαρίσετε.

### 13.1 Μεντεσέδες πόρτας

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

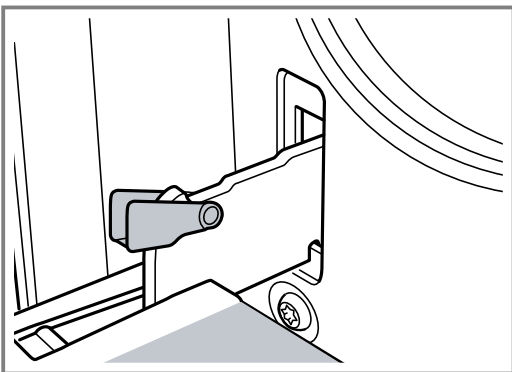
Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι, μπορεί να κλείσουν με μεγάλη δύναμη.

- ▶ Όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, βεβαιωθείτε, ότι οι μοχλοί ασφάλισης είναι εντελώς κλειστοί ή εντελώς ανοιχτοί.
1. Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου έχουν έκαστος από έναν μοχλό ασφάλισης. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι κλειστοί, τότε η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη.



Δεν μπορεί να αφαιρεθεί.

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

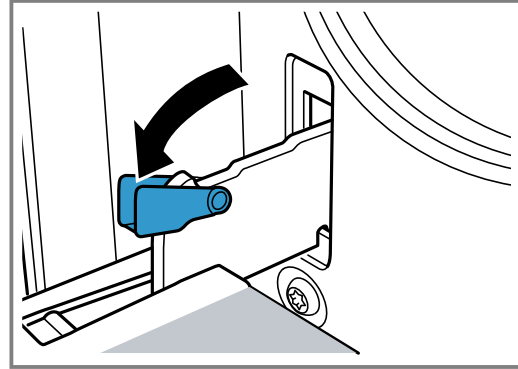


Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν.

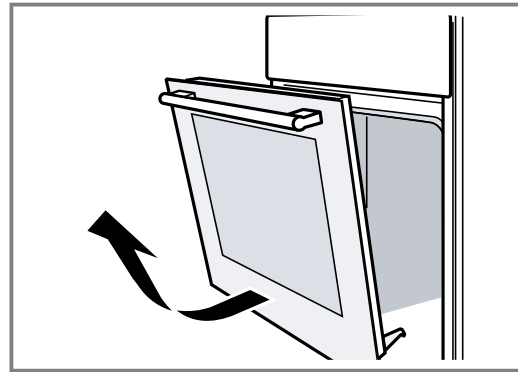
### 13.2 Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.

2. Ανοίξτε τον μοχλό ασφάλισης στον αριστερό και στον δεξιό μεντεσέ.



3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την πόρτα λίγο ακόμα και τραβήξτε την έξω.



### 13.3 Αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας

Για καλύτερο καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζαμιά της πόρτας του φούρνου.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει.

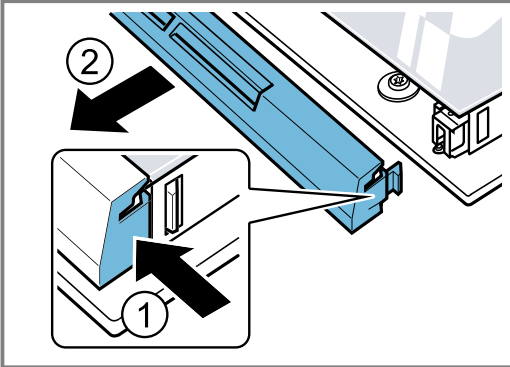
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά τριψίματος ή κοφτερές μεταλλικές ξυστρες για τον καθαρισμό του τζαμιού της πόρτας της συσκευής, επειδή μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια.

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

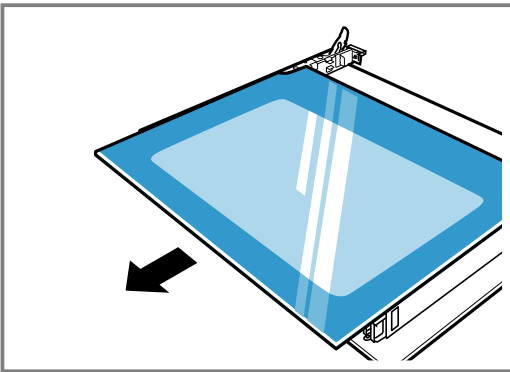
- ▶ Χρησιμοποιήστε γάντια.

1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου.  
→ "Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής", Σελίδα 19
2. Τοποθετήστε την με τη λαβή προς τα κάτω πάνω σ' ένα πανί.

3. Για την αποσυναρμολόγηση του επάνω καλύμματος της πόρτας του φούρνου, πιέστε προς τα μέσα με τα δάκτυλα αριστερά και δεξιά τη γλώσσα. Τραβήξτε έξω το κάλυμμα και αφαιρέστε το.

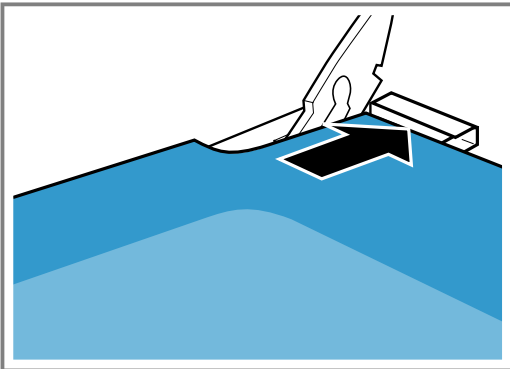


4. Ανασηκώστε το επάνω τζάμι και τραβήξτε το έξω.



### 13.4 Τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

1. Κρατήστε το επάνω τζάμι και από τις δύο πλευρές και σπρώξτε το μέσα λοξά προς τα πίσω.



Περάστε το τζάμι μέσα στα δύο ανοίγματα στην κάτω πλευρά. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά και η τραχιά πλευρά εσωτερικά.

2. Τοποθετήστε το κάλυμμα στο επάνω μέρος της πόρτας του φούρνου και πιέστε το. Οι γλώσσες πρέπει να ασφαλίσουν και στις δύο πλευρές.
3. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου.  
→ "Τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής", Σελίδα 20

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

### 13.5 Τοποθέτηση της πόρτας της συσκευής

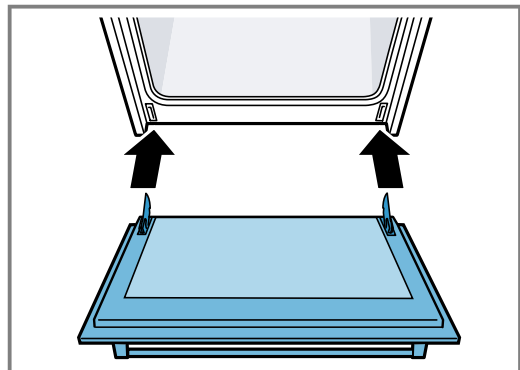
Τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

#### ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

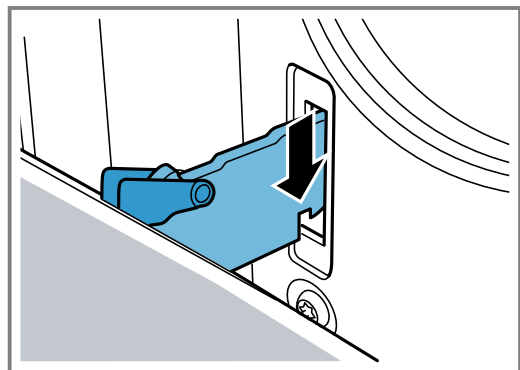
Η πόρτα του φούρνου μπορεί αθέλητα να πέσει έξω ή ένας μεντεσές μπορεί να κλείσει ξαφνικά με μεγάλη δύναμη.

- ▶ Σε αυτή την περίπτωση μην πιάνετε από τον μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

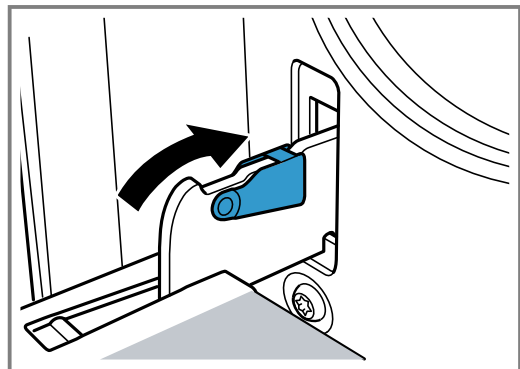
1. Κατά την τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου προσέξτε, να περάσουν και οι δύο μεντεσέδες προς την κατεύθυνση ανοίγματος.



2. Η εγκοπή στον μεντεσέ πρέπει να ασφαλίσει και στις δύο πλευρές.



3. Κλείστε ξανά τους δύο μοχλούς ασφάλισης.



4. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

### 13.6 Πρόσθετη ασφάλεια πόρτας

Υπάρχουν πρόσθετες διατάξεις προστασίας, που εμποδίζουν την επαφή με την πόρτα του φούρνου. Σε περίπτωση που μπορεί να βρίσκονται παιδιά κοντά στον

φούρνο, τοποθετήστε αυτές τις διατάξεις προστασίας. Μπορείτε να προμηθευτείτε αυτά τα ειδικά εξαρτήματα 11023590 μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Σε παρατεταμένους χρόνους ψησίματος, η πόρτα του φούρνου μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά παιδιά υπό παρακολούθηση, όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

## 14 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 τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

### 14.1 Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	<p>Το φινι του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος.</li> </ul>
	<p>Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών έπεσε.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.</li> </ul>
	<p>Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο.</li> </ul>

### 14.2 Αντικατάσταση της λάμπας φούρνου

Όταν έχει χαλάσει ο φωτισμός στον χώρο μαγειρέματος, αντικαταστήστε τη λάμπα φούρνου.

**Σημείωση:** Λάμπες αλογόνου 230 V, ανθεκτικές στη θερμότητα, των 25 W, θα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες. Πιάνετε τις νέες λάμπες αλογόνου μόνο με ένα καθαρό, στεγνό πανί. Έτσι μεγαλώνει η διάρκεια ζωής της λάμπας.

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

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

### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

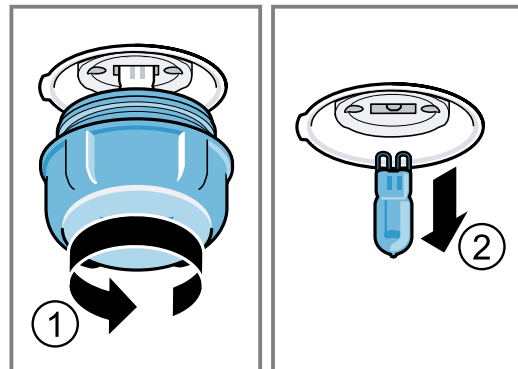
Κατά την αντικατάσταση της λάμπας, οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση.

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

### Προϋποθέσεις

- Η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από το δίκτυο ρεύματος.
- Ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.
- Είναι διαθέσιμη μια νέα λάμπα αλογόνου προς αντικατάσταση.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον χώρο μαγειρέματος, για να αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα προς τα αριστερά.
3. Τραβήξτε έξω την λάμπα αλογόνου χωρίς να τη στρέψετε.



4. Τοποθετήστε τη νέα λάμπα αλογόνου και πιέστε τη δυνατά μέσα στην υποδοχή. Προσέξτε τη θέση των πείρων.

5. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, είναι το γυάλινο κάλυμμα εξοπλισμένο με έναν στεγανοποιητικό δακτύλιο. Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

6. Βιδώστε το γυάλινο κάλυμμα.
7. Απομακρύνετε την πετσέτα κουζίνας από τον χώρο μαγειρέματος.
8. Συνδέστε τη συσκευή με το δίκτυο ρεύματος.

## 15 Μεταφορά και απόσυρση

Εδώ μαθαίνετε, πώς να προετοιμάσετε τη συσκευή σας για τη μεταφορά και την αποθήκευση. Επιπλέον μαθαίνετε, πώς να αποσύρετε τις παλιές συσκευές.

### 15.1 Απόσυρση παλιών συσκευής

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

- ▶ 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.

### 15.2 Μεταφορά της συσκευής

Φυλάξτε την αρχική συσκευασία της συσκευής. Η συσκευή πρέπει να μεταφέρεται μόνο μέσα στην αρχική συσκευασία. Προσέξτε τα βέλη μεταφοράς στη συσκευασία.

1. Στερεώστε όλα τα κινούμενα μέρη μέσα και επάνω στη συσκευή με μια κολλητική ταινία, που μπορεί να αφαιρεθεί χωρίς να αφήνει ίχνη.
2. Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα όπως ταψιά με ένα λεπτό χαρτόνι στις ακμές τους, μέσα στις ανάλογες υποδοχές, για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στη συσκευή.
3. Τοποθετήστε ένα χαρτόνι ή κάτι παρόμοιο μεταξύ της μπροστινής και της πίσω πλευράς, για να αποφευχθούν τυχόν χτυπήματα στην εσωτερική πλευρά της γυάλινης πόρτας.
4. Στερεώστε την πόρτα και, εάν υπάρχει, το επάνω κάλυμμα με κολλητική ταινία στις πλευρές της συσκευής.

### Όταν δεν υπάρχει πλέον η αρχική συσκευασία

1. Συσκευάστε τη συσκευή με προστατευτικά υλικά συσκευασίας έτσι, ώστε να εξασφαλιστεί μια επαρκής προστασία από τυχόν ζημιές μεταφοράς.
2. Μεταφέρετε τη συσκευή σε όρθια θέση.
3. Μη συγκρατείτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας ή από τις συνδέσεις στην πίσω πλευρά, επειδή μπορεί να προκληθούν ζημιές.
4. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή.

## 16 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Όταν έχετε ερωτήσεις σχετικά με τη χρήση, όταν δεν μπορείτε να επιδιορθώσετε οι ίδιοι μια βλάβη στη συσκευή ή όταν η συσκευή πρέπει να επισκευαστεί, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας.

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λιγότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

**Σημείωση:** Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

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

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

Αυτό το προϊόν περιλαμβάνει πηγές φωτός της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G.

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

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

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.

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

## 17 Έτσι πετυχαίνει

Για διάφορα φαγητά θα βρείτε εδώ τις κατάλληλες ρυθμίσεις καθώς και τα καλύτερα εξαρτήματα και σκεύη. Οι συστάσεις είναι προσαρμοσμένες ιδανικά για τη συσκευή σας.

### 17.1 Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

#### Σημείωση:

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

- → "Ασφάλεια", Σελίδα 2
- → "Εξοικονόμηση ενέργειας", Σελίδα 7
- → "Αποφυγή υλικών ζημιών", Σελίδα 5

1. Επιλέξτε ένα κατάλληλο φαγητό από την επισκόπηση φαγητών.

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

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

### 17.2 Δημιουργία συμπυκνώματος

Εδώ θα μάθετε, πως δημιουργείται συμπύκνωμα, πως θα αποφύγετε ζημιές και πως μπορείτε να εμποδίσετε τη δημιουργία συμπυκνώματος.

Όταν παρασκευάζετε τρόφιμα στον χώρο μαγειρέματος, μπορεί να δημιουργηθούν πολλοί υδρατμοί στον χώρο μαγειρέματος. Επειδή η συσκευή σας είναι πολύ αποτελεσματική στην εξοικονόμηση ενέργειας, διαφεύγει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μόνο πολύ λίγη θερμότητα προς τα έξω. Λόγω των υψηλών διαφορών θερμοκρασίας μεταξύ του εσωτερικού χώρου της συσκευής και των εξωτερικών εξαρτημάτων της συσκευής, μπορεί να δημιουργηθεί νερό συμπύκνωσης στην πόρτα της συσκευής, στο πεδίο χειρισμού ή σε γειτονικές προσόψεις ντουλαπιών. Η δημιουργία νερού συμπύκνωσης αποτελεί μια κανονική εμφάνιση λόγω φυσιολογικών αιτιών. Για την αποφυγή ζημιών, σκουπίζετε το νερό συμπύκνωσης.

Όταν προθερμαίνετε τη συσκευή, μειώνετε τη δημιουργία συμπυκνώματος.

### 17.3 Καλό να ξέρετε

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά την παρασκευή φαγητών.

- Η θερμοκρασία και η διάρκεια εξαρτώνται από την ποσότητα και τη συνταγή. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Επιλέξτε πρώτα χαμηλότερες τιμές και επιλέξτε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά υψηλότερες τιμές. Οι χρόνοι μαγειρέματος δεν μπορούν να μειωθούν με υψηλότερες θερμοκρασίες. Τα φαγητά θα ψήνονται μόνο εξωτερικά, αλλά όχι και εσωτερικά.
- Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Μπορείτε να εξοικονομήσετε μέχρι και 20 % ενέργεια. Μια προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη, κατά κανόνα. Όταν θέλετε παρόλα αυτά να προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι ψήσιματος κατά μερικά λεπτά. Για μερικά φαγητά είναι απαραίτητη η προθέρμανση. Σπρώξτε τα εξαρτήματα μέσα στον χώρο μαγειρέματος, μόνο μετά την προθέρμανση.
- Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα μαγειρέματος και εξοικονομείτε μέχρι και 20 % ενέργεια.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα. Τα γνήσια εξαρτήματα είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στον χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους ψήσιματος. Προσέχετε, να σπρώχνετε τα εξαρτήματα σωστά μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

#### Λαδόκολλα

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

#### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

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

### 17.4 Υποδείξεις για το ψήσιμο

Χρησιμοποιείτε κατά το ψήσιμο τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο	Ύψος
Ζυμαρικά/παρασκευάσματα που φουσκώνουν ή φόρμα πάνω στη σχάρα	2
Λεπτά ζυμαρικά/παρασκευάσματα ή στο ταψί	2 - 3

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

#### Υποδείξεις

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

### 17.5 Γλυκά και παρασκευάσματα

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

### Συμβουλές για το ψήσιμο

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

Θέμα	Συμβουλή
Ομοιόμορφο φούσκωμα του γλυκού σας.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Βουτυρώστε τη φόρμα με σουστά μόνο στον πάτο.</li> <li>Μετά το ψήσιμο, ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά με ένα μαχαίρι από τη φόρμα ψησίματος.</li> </ul>
Κανένα κόλημμα των μικρών παρασκευασμάτων κατά το ψήσιμο.	Αφήστε γύρω από κάθε παρασκευάσμα μια ελάχιστη απόσταση από 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, για να φουσκώσουν τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν από όλες τις πλευρές.
Διαπίστωση, εάν το γλυκό είναι έτοιμο.	Τρυπήστε το γλυκό στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Ψήσιμο σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που δίνονται στους πίνακες ψησίματος.
Χρησιμοποιείτε φόρμες ψησίματος από σιλικόνη, γυαλί, συνθετικά υλικά ή κεραμικό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η φόρμα πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα μέχρι τους 250°C.</li> <li>Σε αυτές τις φόρμες δε ροδοκοκκινίζουν τα γλυκά τόσο πολύ.</li> </ul>

### Συστάσεις ρύθμισης

#### Γλυκά σε φόρμες

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



Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Πίτα	Φόρμα με σουστά Ø 28 cm	2	☐	160-180	25-35
Κέικ	Βαθιά φόρμα κέικ	2	☐	150-170	60-80
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	2	☒	160-170	30-40
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σουστά Ø 28 cm	2	☒	160-170	35-45

### Γλυκό του ταψιού

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

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

### Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	180-200	25-35
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας, 3 επίπεδα	2x Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	☉	170-190	30-45
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου, π.χ. προφιτερόλ, εκλέρ	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	190-210	35-50
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου, 2 επίπεδα, π.χ. προφιτερόλ, εκλέρ	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	190-210	35-45

### Μπισκοτάκια

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

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

### Συμβουλές για το επόμενο ψήσιμο

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

Θέμα	Συμβουλή
Το γλυκό σας κάθεται.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή.</li> <li>■ Χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό. H:</li> <li>■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.</li> </ul>
Το γλυκό σας είναι πολύ στεγνό.	Αυξήστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
Το γλυκό σας είναι γενικά πολύ ανοιχτόχρωμο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα.</li> <li>■ Αυξήστε τη θερμοκρασία ψησίματος κατά 10 °C. H:</li> <li>■ Αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.</li> </ul>
Το γλυκό σας είναι πάνω πολύ ανοιχτόχρωμο, αλλά κάτω πολύ σκούρο.	Τοποθετήστε το γλυκό ένα επίπεδο ψηλότερα.
Το γλυκό σας είναι πάνω πολύ σκούρο, αλλά κάτω πολύ ανοιχτόχρωμο.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε το γλυκό ένα επίπεδο χαμηλότερα.</li> <li>■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.</li> </ul>
Τα παρασκευάσματά σας έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος.</li> <li>■ Κόψτε τη λαδόκολλα έτσι, ώστε να ταιριάζει.</li> <li>■ Τοποθετήστε τη φόρμα ψησίματος στο κέντρο.</li> <li>■ Σχηματίζετε τα μικρά παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος.</li> </ul>

## Συστάσεις ρύθμισης

### Ψωμί και ψωμάκια

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

<sup>1</sup> Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να πραγματοποιηθεί πάνω στο ταψί της συσκευής.

<sup>2</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

Θέμα	Συμβουλή
Το γλυκό σας είναι εξωτερικά έτοιμο, αλλά εσωτερικά δεν έχει ψηθεί καλά.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μειώστε τη θερμοκρασία ψησίματος και αυξήστε τον χρόνο ψησίματος.</li> <li>■ Προσθέστε λιγότερο υγρό. Σε περίπτωση γλυκού με ζουμερή επίστρωση:</li> <li>■ Προψήστε τον πάτο.</li> <li>■ Πασπαλίστε τον ψημένο πάτο με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά.</li> <li>■ Τοποθετήστε την επίστρωση πάνω στον πάτο.</li> </ul>
Το γλυκό σας δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμη 5-10 λεπτά να κρυώσει.</li> <li>■ Χαλαρώστε την άκρη του γλυκού προσεκτικά με ένα μαχαίρι.</li> <li>■ Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα ψησίματος πολλές φορές με ένα βρεγμένο, κρύο πανί.</li> <li>■ Στο επόμενο ψήσιμο βουτυρώστε τη φόρμα ψησίματος και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.</li> </ul>

## 17.6 Ψωμί και ψωμάκια

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

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Ψωμί, 1.000 γρ., σε μακρόστενη φόρμα και χωρίς φόρμα	Ταψί γενικής χρήσης ή Μακρόστενη φόρμα	2	☉	200-220	35-50
Ψωμί, 1.500 γρ., σε μακρόστενη φόρμα και χωρίς φόρμα	Ταψί γενικής χρήσης ή Μακρόστενη φόρμα	2	☉	180-200	60-70
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	240-250	25-30
Ψωμί πίτα, κατεψυγμένο <sup>1</sup>	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	200-220 <sup>2</sup>	10-25
Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	170-180 <sup>2</sup>	20-30
Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	160-180 <sup>2</sup>	15-25
Ψωμάκια, φρέσκα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	200-220	20-30
Τοστ με επίστρωση, 4 φέτες	Σχάρα	3	☐	200-220	15-20
Τοστ με επίστρωση, 12 φέτες	Σχάρα	3	☐	220-240	15-25

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

## 17.7 Πίτσα, κίς και πικάντικα κέικ

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

### Συστάσεις ρύθμισης

#### Πίτσα, κίς και πικάντικα κέικ

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

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή.

## 17.8 Σουφλέ και ογκρατέν

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

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

- Φόρμες πάνω στη σχάρα: Ύψος 2

- Ταψί γενικής χρήσης: Ύψος 2

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

### ⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

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

## Συστάσεις ρύθμισης

### Σουφλέ και ογκρατέν

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

## 17.9 Πουλερικά, κρέας και ψάρια

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

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

### Ψήσιμο στον φούρνο και ψήσιμο στο γκριλ πάνω στη σχάρα

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

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

### Ψήσιμο σε σκεύος

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

### Γενικά για το ψήσιμο σε σκεύος

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

### Ανοιχτό σκεύος

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

### Κλειστό σκεύος

- Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο καπάκι, που να κλείνει καλά.
- Τοποθετήστε το σκεύος πάνω στη σχάρα.

- Το κρέας, τα πουλερικά και τα ψάρια μπορεί να γίνουν επίσης τραγανά και σε μια κλειστή ψηλή φόρμα. Χρησιμοποιήστε για αυτό μια κλειστή ψηλή φόρμα με γυάλινο καπάκι. Επιλέξτε μια υψηλότερη θερμοκρασία.

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

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

#### **⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

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

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

### **Υποδείξεις για το ψήσιμο στον φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ**

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση έτοιμων για ψήσιμο πουλερικών, κρέατος ή ψαριών χωρίς γέμιση, με θερμοκρασία ψυγείου στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

- Όσο μεγαλύτερο είναι το πουλερικό, το κρέας ή το ψάρι, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία και τόσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος.
- Γυρίστε το πουλερικό, το κρέας και το ψάρι περίπου μετά από 1/2 μέχρι 2/3 του αναφερόμενου χρόνου.
- Προσθέστε στο πουλερικό στο σκεύος λίγο υγρό. Σκεπάστε τον πάτο του σκεύους με περίπου 1-2 cm υγρό.
- Όταν γυρνάτε πουλερικά, προσέχετε, να είναι πρώτα η μεριά του στήθους ή η μεριά της πέτσας κάτω.
- Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τσιμπίδα του γκριλ. Όταν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.
- Αλατίστε τις μπριζόλες μόνο μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Το αλάτι αφαιρεί νερό από το κρέας.

### **Συμβουλές για κρέας, πουλερικά και ψάρια**

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

#### **Πουλερικά**

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

#### **Κρέας**

- Αλείψτε το άπαχο κρέας κατά βούληση με λίπος ή χωρίστε το σε φέτες.
- Προσθέστε για το ψήσιμο άπαχου κρέατος λίγο υγρό. Στο γυάλινο σκεύος θα πρέπει ο πάτος του σκεύους να καλύπτεται περίπου κατά 1/2 cm με υγρό.
- Χαράξτε μια πέτσα σταυρωτά. Όταν γυρίσετε το ψητό, προσέξτε, να είναι πρώτα η μεριά της πέτσας κάτω.

- Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να ηρεμήσει για ακόμη 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο ζωμός του κρέατος καλύτερα. Τυλίξτε το ψητό ενδεχομένως σε αλουμινοχαρτό. Στον αναφερόμενο χρόνο μαγειρέματος, δε συμπεριλαμβάνεται ο χρόνος ηρεμίας.
- Το ψήσιμο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος είναι πιο άνετο. Μπορείτε να πάρετε το ψητό με το σκεύος ευκολότερα από τον χώρο μαγειρέματος και να παρασκευάσετε τη σάλτσα απευθείας μέσα στο σκεύος.
- Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος και το υλικό του σκεύους και από τη χρήση ή όχι ενός καπακιού. Όταν παρασκευάζετε κρέας στην ψηλή φόρμα εμαγιέ ή στη σκούρα μεταλλική ψηλή φόρμα, είναι απαραίτητο λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο σκεύος.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος εξατμίζεται το υγρό στο σκεύος. Σε περίπτωση που χρειάζεται, προσθέστε προσεκτικά καυτό υγρό.
- Η απόσταση ανάμεσα στο κρέας και το καπάκι πρέπει να είναι το λιγότερο 3cm. Το κρέας μπορεί να φουσκώσει.
- Για το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος σοτάρете το κρέας προηγουμένως κατά βούληση. Προσθέστε στη σάλτσα νερό, κρασί, ξίδι ή κάτι παρόμοιο. Ο πάτος του σκεύους θα πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1-2 cm.

#### **Ψάρι**

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

### **Συμβουλές για το ψήσιμο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος**

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










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

Θέμα	Συμβουλή
Ο χώρος μαγειρέματος θα πρέπει να παραμείνει κατά το δυνατόν καθαρός.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Παρασκευάστε το φαγητό σε μια κλειστή ψηλή φόρμα σε υψηλότερη θερμοκρασία. Ή:</li> <li>■ Χρησιμοποιήστε το ταψί του γκριλ. Όταν χρειάζεται, μπορείτε να αγοράσετε εκ των υστέρων το ταψί του γκριλ ως ειδικό εξάρτημα.</li> </ul>

Θέμα	Συμβουλή
Το κρέας πρέπει να παραμείνει καυτό και ζουμερό, π.χ. ροσμίφι.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Όταν το ψητό είναι έτοιμο, αφήστε το να ηρεμήσει για ακόμη 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο ζωμός του κρέατος καλύτερα. Στον αναφερόμενο χρόνο μαγειρέματος, δε συμπεριλαμβάνεται ο χρόνος ηρεμίας.</li> <li>■ Τυλίξτε το φαγητό μετά το μαγείρεμα σε αλουμινόχαρτο.</li> </ul>

## Συστάσεις ρύθμισης

### Πουλερικά

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

**Κρέας**

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψήσιματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	1		180-200	140-160
Χοιρινό ψητό με πέτσα, π.χ. σπάλα, 2 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	1		170-190	190-200
Ψητό χοιρινό μπούτι, 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		190-210	130-140
Χοιρινές μπριζόλες, 2 cm χοντρές	Σχάρα	4		3	20-25 <sup>1</sup>
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο, 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	3		210-220	45-55
Βοδινό καπαμά, 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		200-220	60-70
Χάμπουργκερ, 3-4 cm ύψος	Σχάρα	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>1</sup>
Μοσχαράκι ψητό, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		180-200	120-140
Μοσχαρίσιο κότσι, 1,5 κιλά	Κλειστό μαγειρικό σκεύος	2		210-230	130-150
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170-190	70-80 <sup>4</sup>
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα, μισοψημένη, 1,5 κιλά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		180-190	45-55 <sup>4</sup>
Λουκάνικα σχάρας	Σχάρα	3		3	20-25 <sup>1</sup>
Ψητός κιμάς, 1 κιλό	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος	2		170-180	70-80

<sup>1</sup> Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από τη σχάρα.

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

<sup>3</sup> Γυρίστε το φαγητό μετά το 2/3 του συνολικού χρόνου.

<sup>4</sup> Μη γυρίσετε το φαγητό. Καλύψτε τον πάτο με νερό.

**Ψάρι**

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

<sup>1</sup> Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από τη σχάρα.

**Συμβουλές για το επόμενο ψήσιμο**

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



Θέμα	Συμβουλή
Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία.</li> <li>■ Μειώστε τη διάρκεια ψησίματος.</li> </ul>
Το ψητό σας είναι πολύ στεγνό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία.</li> <li>■ Μειώστε τη διάρκεια ψησίματος.</li> </ul>
Η κρούστα του ψητού σας είναι πολύ λεπτή.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αυξήστε τη θερμοκρασία. Ή:</li> <li>■ Μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος, ενεργοποιήστε για λίγο το γκριλ.</li> </ul>

Θέμα	Συμβουλή
Η σάλτσα του ψητού σας έχει καεί.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιλέξτε ένα μικρότερο σκεύος.</li> <li>■ Κατά το ψήσιμο προσθέστε περισσότερο υγρό.</li> </ul>
Η σάλτσα του ψητού σας είναι πολύ ανοιχτόχρωμη και πολύ νερούλη.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Για να εξατμίζεται περισσότερο υγρό, επιλέξτε ένα μεγαλύτερο σκεύος.</li> <li>■ Κατά το ψήσιμο προσθέστε λιγότερο υγρό.</li> </ul>
Κατά το μαγείρεμα κρέατος σε κλειστό σκεύος, καίγεται το κρέας.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε, εάν το σκεύος ψησίματος και το καπάκι ταιριάζουν μεταξύ τους και κλείνουν καλά.</li> <li>■ Μειώστε τη θερμοκρασία.</li> <li>■ Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος προσθέστε υγρό.</li> </ul>

## 17.10 Λαχανικά και συνοδευτικά

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

### Συστάσεις ρύθμισης

#### Λαχανικά και συνοδευτικά

Τηρήστε τα στοιχεία στον πίνακα.

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

## 17.11 Γιαούρτι

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε οι ίδιοι γιαούρτι.


### Παρασκευή γιαουρτιού

1. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τους οδηγούς από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Ζεστάνετε 1 λίτρο γάλα με 3,5 % λιπαρά στη βάση εστιών στους 90 °C και αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C. Ζεστάνετε το γάλα Η (γάλα μεγάλης διάρκειας) μόνο μέχρι τους 40 °C.

3. Ανακατέψτε στο γάλα 30 γρ. γιαούρτι.
4. Γεμίστε τη μάζα σε μικρά δοχεία, π.χ. σε μικρά ποτήρια με καπάκι.
5. Καλύψτε τα δοχεία με μεμβράνη, π.χ. με μεμβράνη συντήρησης.
6. Τοποθετήστε τα δοχεία στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
7. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τη σύσταση ρύθμισης.
8. Μετά την παρασκευή αφήστε να κρυώσει το γιαούρτι στο ψυγείο.

## Συστάσεις ρύθμισης

### Γιαούρτι

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

### 17.12 Συμβουλές για παρασκευή με ελάχιστη ακρυλαμίδα

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

Φαγητό	Συμβουλή
Γενικά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κρατάτε τους χρόνους μαγειρέματος όσο το δυνατόν συντομότερους.</li> <li>Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε.</li> <li>Χρησιμοποιείτε μεγάλα, χοντρά κομμάτια φαγητού. Αυτά περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδα.</li> </ul>
Ψήσιμο	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ρυθμίστε την Επάνω/Κάτω θέρμανση το μέγιστο στους 200 °C.</li> <li>Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία στη λειτουργία θερμού αέρα στους 180 °C.</li> </ul>
Μπισκοτάκια	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αλείψτε τα παρασκευάσματα και τα μπισκοτάκια με αυγό ή κρόκο αυγού. Αυτό μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.</li> </ul>
Τηγανητές πατάτες φούρνου	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μοιράστε τις τηγανητές πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί.</li> <li>Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.</li> </ul>

### 17.13 Στέγνωμα

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

Η θερμοκρασία και η διάρκεια εξαρτώνται από το είδος, την υγρασία, την ωριμότητα και το πάχος του τροφίμου για ξήρανση. Όσο πιο πολύ αφήσετε να στεγνώσουν τα τρόφιμα, τόσο καλύτερα συντηρούνται. Όσο πιο λεπτά το κόψετε, τόσο γρηγορότερα ολοκληρώνεται η ξήρανση και τόσο πιο αρωματικό παραμένει το τρόφιμο. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων.

#### Προετοιμασία για την ξήρανση

- Χρησιμοποιείτε μόνο άριστης ποιότητας φρούτα, λαχανικά και αρωματικά φυτά και πλύνετε τα καλά. Καλύψτε τη σχάρα με λαδόκολλα ή αντικολλητικό χαρτί ψησίματος. Αφήστε τα φρούτα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.
- Κόψτε τα φρούτα ενδεχομένως σε ομοιόμορφα κομμάτια ή λεπτές φέτες. Βάλτε τα μη αποφλοιωμένα φρούτα πάνω στον δίσκο με τις επιφάνειες κοπής προς τα πάνω. Προσέξτε, ώστε τόσο τα φρούτα όσο και τα μανιτάρια να μην επικαλύπτονται πάνω στη σχάρα.
- Ξύστε τα λαχανικά και ζεματίστε τα στη συνέχεια. Αφήστε τα ζεματισμένα λαχανικά να στραγγίξουν καλά και μοιράστε τα ομοιόμορφα πάνω στη σχάρα.
- Στεγνώστε τα αρωματικά φυτά με το κοτσάνι. Βάλτε τα αρωματικά φυτά ομοιόμορφα και ελαφρά συσσωρευμένα πάνω στη σχάρα.
- Γυρίστε τα πολύ ζουμερά φρούτα και λαχανικά πολλές φορές. Ξεκολλήστε τα έτοιμα φρούτα ή λαχανικά αμέσως μετά την ξήρανση από το χαρτί.

## Συστάσεις ρύθμισης

### Στέγνωμα

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

#### Σημείωση:

Χρησιμοποιήστε για την ξήρανση τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

- 1 σχάρα: Ύψος 3

- 2 σχάρες: Ύψη 3+1

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

## 17.14 Βράσιμο συντήρησης

Διατηρήστε τα φρούτα και τα λαχανικά θερμαίνοντας και σφραγίζοντάς τα αεροστεγώς σε βάζα.

- Χρησιμοποιείτε μόνο ανθεκτικά στη θερμότητα, καθαρά και άψογα βάζα συντήρησης, λαστιχένια δακτυλίδια και κλιπ.
- Χρησιμοποιείτε μόνο άριστης ποιότητας φρούτα και λαχανικά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο βάζα του ίδιου μεγέθους και με τα ίδια τρόφιμα.

### ⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Λόγω σφαλμάτων κατά το βράσιμο συντήρησης, μπορεί τα βάζα συντήρησης να σπάσουν.

- ▶ Τηρείτε τις αναφερόμενες τιμές ρύθμισης.
- ▶ Χρησιμοποιείτε καθαρά βάζα συντήρησης που δεν εμφανίζουν ζημιές.
- ▶ Βράζετε για συντήρηση ταυτόχρονα το μέγιστο έξι βάζα με 1/2 ή 1 λίτρο. Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα βάζα.

### Προετοιμασία φρούτων ή λαχανικών για βράσιμο συντήρησης

1. Πλύντε καλά τα φρούτα και τα λαχανικά.
2. Προετοιμάστε τα φρούτα και τα λαχανικά, π.χ. ξεφλουδίστε τα, αφαιρέστε τα κουκούτσια και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια.
3. Γεμίστε το βάζο μέχρι περίπου 2 cm κάτω από το χείλος.
4. Συμπληρώστε τα βάζα με ζεστό υγρό. Για βάζα του ενός λίτρου απαιτούνται περίπου 400 ml υγρό.  
Στα φρούτα: Διάλυμα ζάχαρης
  - Στα γλυκά φρούτα περίπου 250 γρ. ζάχαρη
  - Στα ξινά φρούτα περίπου 500 γρ. ζάχαρη
 Στα λαχανικά:
  - Βρασμένο νερό

5. Σκουπίστε τα χείλη των βαζών. Πρέπει να είναι καθαρά.
6. Τοποθετήστε σε κάθε βάζο ένα βρεγμένο λαστιχένιο δακτυλίδι και ένα καπάκι.
7. Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.

### Βράσιμο συντήρησης φρούτων ή λαχανικών

1. Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 2.
2. Τοποθετήστε τα προετοιμασμένα βάζα στο ταψί γενικής χρήσης έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
3. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης 500 ml καυτό νερό στους περίπου 80 °C.
4. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τις συνιστούμενες τιμές ρύθμισης.
- ✓ Μετά από περίπου 40 μέχρι 50 λεπτά, ανεβαίνουν σε σύντομα χρονικά διαστήματα φυσαλίδες. Το περιεχόμενο του βάζου δημιουργεί φυσαλίδες.
5. Φρούτα
  - Όταν σχηματίζονται φυσαλίδες σε όλα τα βάζα, απενεργοποιήστε τη συσκευή.
  - Αφαιρέστε τα βάζα μετά τον αναφερόμενο χρόνο επαναθέρμανσης από τον χώρο μαγειρέματος.
6. Λαχανικά
  - Όταν σχηματίζονται φυσαλίδες σε όλα τα βάζα, μειώστε τη θερμοκρασία στους 120 °C.
  - Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά τον αναφερόμενο χρόνο επαναθέρμανσης και αφαιρέστε τα βάζα από τον χώρο μαγειρέματος.
7. **ΠΡΟΣΟΧΗ!**  
Σε περίπτωση πολύ μεγάλων διαφορών θερμοκρασίας, μπορεί τα βάζα να σπάσουν
  - ▶ Μην εναποθέτετε τα βάζα πάνω σε κρύες ή υγρές επιφάνειες εναπόθεσης.
  - ▶ Προστατέψτε τα βάζα από ρεύματα αέρα.
 Τοποθετήστε τα βάζα πάνω σε ένα καθαρό πανί και καλύψτε τα.
8. Όταν τα βάζα είναι κρύα, απομακρύνετε τα κλιπ.

## Συστάσεις ρύθμισης

### Βράσιμο συντήρησης

Οι αναφερόμενοι χρόνοι στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές για το βράσιμο συντήρησης φρούτων και λαχανικών. Οι χρόνοι μπορεί να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα, τη θερμότητα και την ποιότητα του περιεχομένου των βάζων. Τα στοιχεία ισχύουν για στρογγυλά βάζα του 1 λίτρου.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Λαχανικά, παντζάρι:	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων 2. Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 35 3. Υπόλοιπη θερμότητα: 30
Λαχανικά, π.χ. αγγούρια	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. - 3. -	1. Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων 2. Υπόλοιπη θερμότητα: 35
Λαχανικά, π.χ. λαχανάκια Βρυξελλών	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων 2. Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 45 3. Υπόλοιπη θερμότητα: 30
Λαχανικά, π.χ. φασόλια, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων 2. Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 60 3. Υπόλοιπη θερμότητα: 30
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων 2. Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 70 3. Υπόλοιπη θερμότητα: 30
Φρούτα με κουκούτσι, π.χ. κεράσια, βερίκοκα, ροδάκινα, σταφύλια, φραγκοστάφυλα, δαμάσκηνα	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. - 3. -	1. Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων 2. Υπόλοιπη θερμότητα: 30
Φρούτα με σπόρους, π.χ. μήλα, φράουλες, φραγκοστάφυλα	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. - 3. -	1. Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 30-40 2. Υπόλοιπη θερμότητα: 25
Πουρές φρούτων, π.χ. μήλα, αχλάδια και δαμάσκηνα	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. - 3. -	1. Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 30-40 2. Υπόλοιπη θερμότητα: 35

### 17.15 Φούσκωμα ζύμης

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

#### Φούσκωμα ζύμης

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

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

3. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τη σύσταση ρύθμισης.  
Ξεκινήστε τη λειτουργία μόνο σε περίπτωση που ο χώρος μαγειρέματος είναι εντελώς κρύος.
4. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας του φουσκώματος της ζύμης μην ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, επειδή διαφορετικά διαφεύγει υγρασία.
5. Συνεχίστε να επεξεργάζεστε τη ζύμη και δημιουργήστε την τελική της μορφή για το ψήσιμο.
6. Τοποθετήστε τη ζύμη στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης.

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

## Συστάσεις ρύθμισης

### Φούσκωμα ζύμης

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

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

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή 5 λεπτά.

### 17.16 Ξεπάγωμα

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

- 1 σχάρα: Ύψος 2
- 2 σχάρες: Ύψη 3+1

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

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

## Συστάσεις ρύθμισης

### Ξεπάγωμα

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

### 17.17 Δοκιμαστικά φαγητά

Αυτές οι επισκοπήσεις δημιουργήθηκαν για εργαστήρια δοκιμών, για τη διευκόλυνση του ελέγχου της συσκευής κατά το πρότυπο EN 60350-1.

#### Ψήσιμο

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά το ψήσιμο φαγητών δοκιμών.

#### Γενικές υποδείξεις

- Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού στον κρύο χώρο μαγειρέματος.
- Προσέξτε τις υποδείξεις για την προθέρμανση στους πίνακες. Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν χωρίς ταχεία θέρμανση.
- Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πρώτα τη χαμηλότερη από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες.

#### Ύψη τοποθέτησης

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε ένα επίπεδο:

- Ταψί γενικής χρήσης / Ταψί: Ύψος 3
- Φόρμες πάνω στη σχάρα: Ύψος 2

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

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα:

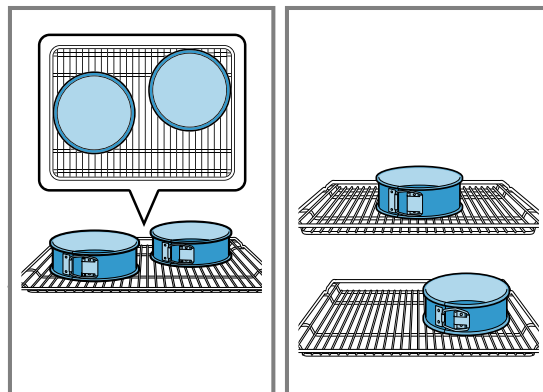
- Ταψί γενικής χρήσης: Ύψος 3  
Ταψί: Ύψος 1
- Φόρμες πάνω στη σχάρα:  
Πρώτη σχάρα: Ύψος 3  
Δεύτερη σχάρα: Ύψος 1

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε τρία επίπεδα:

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

Ψήσιμο με δύο φόρμες με σούστα:

Όταν η συσκευή σας μπορεί να μαγειρεύει σε περισσότερα επίπεδα, τοποθετήστε τις φόρμες τη μια κοντά στην άλλη ή μετατοπισμένα τη μια πάνω από την άλλη μέσα στον χώρο μαγειρέματος.



## Συστάσεις ρύθμισης


### Ψήσιμο

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	140-150	30-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί γενικής χρήσης	3	⊕	140-150	30-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊕	140-150 <sup>1</sup>	30-45
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 3 επίπεδα	2x Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	⊕	130-140 <sup>1</sup>	40-55
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	150 <sup>1</sup>	25-35
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	3	⊕	150 <sup>1</sup>	25-35
Μικρά κέικ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊕	150 <sup>1</sup>	25-35
Μικρά κέικ, 3 επίπεδα	2x Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	⊕	140 <sup>1</sup>	35-45
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2	☐	160-170 <sup>2</sup>	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2	⊕	170	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό, 2 επίπεδα	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	3+1	⊕	150-160 <sup>2</sup>	30-45

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

<sup>2</sup> Προθερμάνετε τη συσκευή. Στις συσκευές με λειτουργία ταχείας θέρμανσης, μη χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για την προθέρμανση.

**Ψήσιμο στο γκριλ**

Φαγητό	Εξαρτήματα / Σκεύη	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τوست	Σχάρα	5		3	0,2-1,5

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

**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ: 2104277700**  
**PAN-HELLENIC SERVICE NUMBER: 2104277700**

Αναζητήστε τον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο συνεργάτη μας μέσα από την ιστοσελίδα μας **www.pitsos.gr**  
Search for our nearest authorized service partner on our site ..... **www.pitsos.gr**

9001678314



020202