

Electrolux

Οδηγίες Χρήσης

EL

CombiSteam Pro
Φούρνος ατμού
EOB9956XAX



Electrolux

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	3
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	5
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	8
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	9
5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	10
6. ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ.....	12
7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	13
8. ΜΑΓΕΪΡΕΜΑ ΜΕ ΒΟΗΘΕΙΑ.....	26
9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	34
10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	37
11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	37
12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	68
13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	73
14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	76

ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια συσκευή της Electrolux. Έχετε επιλέξει ένα προϊόν το οποίο συνοδεύεται από δεκαετίες επαγγελματικής εμπειρίας και καινοτομίας. Εύχρηστο και κομψό, έχει σχεδιαστεί με γνώμονα τις ανάγκες σας. Επομένως, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να αισθάνεστε ασφαλείς γνωρίζοντας ότι θα έχετε τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης:

www.electrolux.com/webselfservice



Καταχωρήστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



Αγοράστε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:

www.electrolux.com/shop

ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Συνιστάται η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη είναι πολύ ζεστά.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση του χρήστη στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Παιδιά ηλικίας 3 ετών ή μικρότερα πρέπει να κρατούνται συνεχώς μακριά από τη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να υπερθερμανθούν κατά τη διάρκεια της χρήσης. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή εισάγετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα, προκειμένου να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, πρώτα τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχάρας και κατόπιν το πίσω άκρο από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών στη θέση τους, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτή τη συσκευή.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προσέχετε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από τις άλλες συσκευές και μονάδες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι κατασκευές κάτω από τις οποίες ή δίπλα στις οποίες εγκαθίσταται η συσκευή είναι ασφαλείς.
- Οι πλευρές της συσκευής πρέπει να πρόσκεινται σε συσκευές ή μονάδες με το ίδιο ύψος.
- Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να χρησιμοποιείται με την ηλεκτρική παροχή.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπεται σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής, ιδιαίτερα όταν η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις Οδηγίες της ΕΟΚ.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού,
εγκαυμάτων και
ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν μαγειρεύετε.
- Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να διαφύγει καυτός αέρας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μην εφαρμόζετε πίεση στην πόρτα της συσκευής όταν η πόρτα είναι ανοιχτή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση υλικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει μείγμα αλκοόλης και αέρα.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας, μην επιτρέπτε σε σπινθήρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμποτισμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς
στη συσκευή.

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

μέρος του εσωτερικού της συσκευής.

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

2.4 Μαγείρεμα με ατμό



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος
εγκαυμάτων, καθώς και
ζημιάς στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
 - Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να διαφύγει ατμός.
 - Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

2.5 Φροντίδα και καθάρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

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

2.6 Εσωτερικός φωτισμός

- Ο τύπος λαμπτήρα πυράκτωσης ή αλογόνου που χρησιμοποιείται σε

αυτή τη συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακές συσκευές. Μην τον χρησιμοποιείτε για οικιακό φωτισμό.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

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

2.7 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

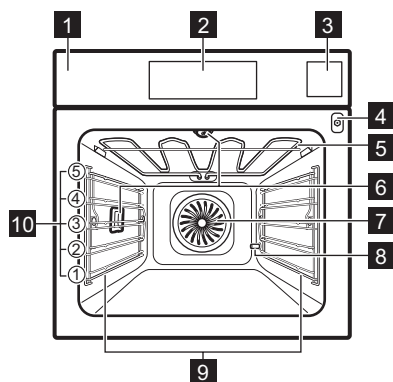
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

2.8 Σέρβις

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

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

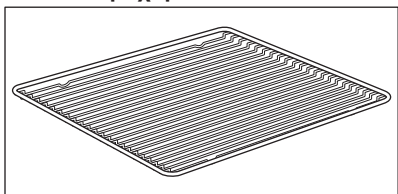
3.1 Γενική επισκόπηση



- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής
- 3 Θήκη νερού
- 4 Υποδοχή αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα
- 5 Αντίσταση
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Έξοδος σωλήνα αφαίρεσης αλάτων
- 9 Στήριγμα σκόνης, αποσπώμενο
- 10 Θέσεις σχαρών

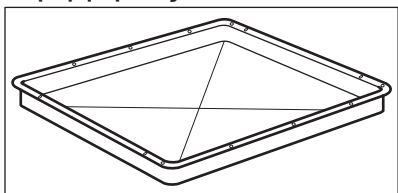
3.2 Εξαρτήματα

Μεταλλική σχάρα



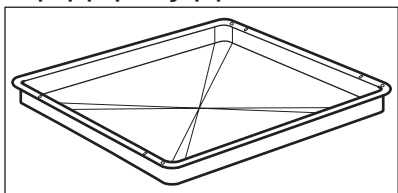
Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.

Ταψί ψησίματος



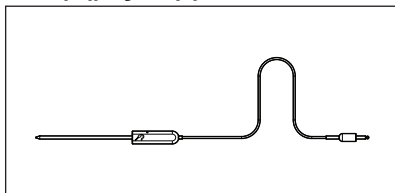
Για κέικ και μπισκότα.

Ταψί ψησίματος/ γκριλ



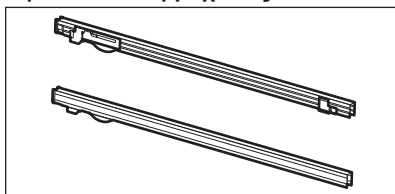
Για μαγείρεμα και ψήσιμο ή ως ταψί για τη συλλογή λίπους.

Αισθητήρας Φαγητού

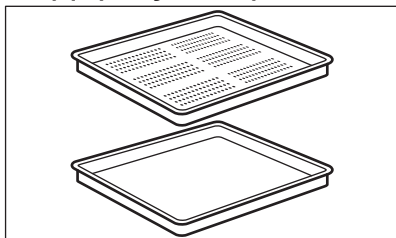


Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.

Τηλεσκοπικοί βραχίονες



Για τις σχάρες και τα ταψιά.

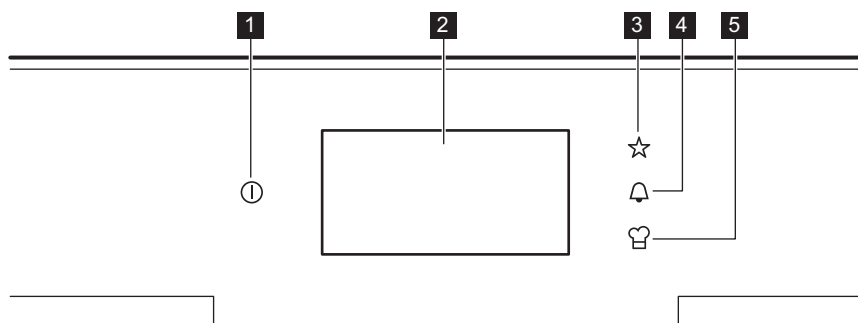
Σετ ψησίματος στον ατμό

Ένα μη διάτρητο και ένα διάτρητο σκεύος τροφίμων.

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

4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

4.1 Ηλεκτρονικός προγραμματιστής



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
1	ON / OFF	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής.
2 -	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
3	Αγαπημένα	Περιέχει μια λίστα των αγαπημένων προγραμμάτων μαγειρέματος που έχει δημιουργήσει ο χρήστης.
4	Χρονομετρητής	Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονομετρητής. Απευθείας πρόσβαση στις λειτουργίες χρόνου.
5	Μαγείρεμα Με Βοήθεια	Απευθείας πρόσβαση στα μενού: Βιβλίο συνταγών και Οδηγός μαγειρέματος όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.

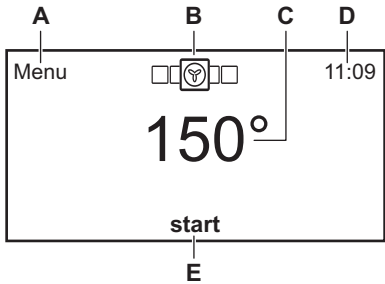


Τα πεδία αφής για τις επιλογές: Αγαπημένα, Χρονομετρητής και Μαγείρεμα Με Βοήθεια είναι ορατά μόνο όταν η συσκευή είναι ενεργή.

- A. Επιστροφή στο μενού
- B. Τρέχον ρυθμισμένο πρόγραμμα
- C. Τρέχουσα ρυθμισμένη θερμοκρασία
- D. Ρολόι
- E. Έναρξη

4.2 Οθόνη

Μετά την ενεργοποίηση, η συσκευή εμφανίζει μια βασική λειτουργία Προγράμματος.



Άλλες ενδείξεις της οθόνης:

Σύμβολο	Λειτουργία
	Αλλαγή του μεγέθους κειμένου
	Περισσότερες επιλογές
	Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα
	Heat + Hold
	Κλείδωμα

5. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Πρώτος καθαρισμός

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



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα».

Καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση.

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

5.2 Άδεια χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό που περιλαμβάνεται σε αυτό το προϊόν περιέχει λογισμικό που προστατεύεται από πνευματικά δικαιώματα και παρέχεται κατόπιν άδειας της BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0,

LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY και άλλων.

Το πλήρες αντίγραφο των αδειών χρήσης μπορεί να προβληθεί στην οθόνη TFT της συσκευής ακολουθώντας στο μενού τη διαδρομή: **Βασικές Ρυθμίσεις / Σέρβις / Άδεια χρήσης.**

Μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη του πηγαίου κώδικα του λογισμικού ανοικτού κώδικα που χρησιμοποιείται στο προϊόν ακολουθώντας τον σύνδεσμο που υπάρχει στην ιστοσελίδα του προϊόντος.

5.3 Σύνδεση για πρώτη φορά

Όταν συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής:

- γλώσσα
- ώρα

- μορφή ρολογιού
- ημερομηνία
- γρήγορη προθέρμανση

Το επιλεγμένο όνομα ή αριθμός μπορεί να ρυθμιστεί με δύο τρόπους. Πραγματοποιήστε κύλιση στην επιθυμητή θέση ή αγγίξτε την επιλογή που διαλέξατε. Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις στο μενού: Βασικές Ρυθμίσεις.

5.4 Ρύθμιση του επιπέδου σκληρότητας του νερού

Όταν συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού.

Ο παρακάτω πίνακας επεξηγεί το εύρος σκληρότητας νερού με την αντίστοιχη Επικάθιση ασβεστίου (mmol/l) και την ποιότητα του νερού.

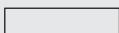
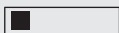
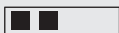
Σκληρότητα νερού		Επικάθιση ασβε- στίου (mmol/l)	Επικάθιση ασβε- στίου (mg/l)	Ταξινόμηση νερού
Κατηγορία	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Μαλακό
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Μέσης σκλη- ρότητας
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Σκληρό
4	άνω των 21	άνω των 3,8	άνω των 150	Πολύ σκλη- ρό

Όταν η σκληρότητα νερού ξεπερνά τις τιμές του πίνακα, γεμίζετε τη θήκη νερού με εμφιαλωμένο νερό.

1. Πάρτε τη λωρίδα αλλαγής τεσσάρων χρωμάτων που παρέχεται με το σετ ψησίματος στον ατμό στον φούρνο.
2. Τοποθετήστε όλες τις ζώνες αντίδρασης της λωρίδας στο νερό για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Μην τοποθετείτε τη λωρίδα σε τρεχούμενο νερό!
3. Τινάξτε τη λωρίδα για να αφαιρέσετε το επιπλέον νερό.
4. Μετά από 1 λεπτό ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα. Τα χρώματα των ζωνών αντίδρασης συνεχίζουν να αλλάζουν μετά από 1

λεπτό. Μην το υπολογίσετε αυτό στη μέτρηση.

5. Ορίστε τη ρύθμιση του νερού στο μενού: Βασικές Ρυθμίσεις.

Δοκιμαστική λω- ρίδα	Σκληρότητα του νερού
	1
	
	2
	3
	4

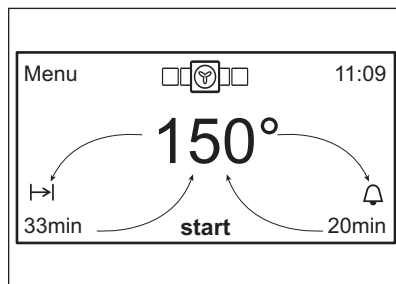
Τα μαύρα τετράγωνα στον πίνακα αντιστοιχούν στα κόκκινα τετράγωνα στη δοκιμαστική λωρίδα.

Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού στο μενού: Βασικές Ρυθμίσεις / Σκληρότητα νερού.

6. ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

6.1 Χρήση της οθόνης αφής

- Για να πραγματοποιήσετε κύλιση στο μενού κάντε μια γρήγορη κίνηση ή σύρετε το δάκτυλό σας κατά μήκος της οθόνης.
- Η δύναμη της κίνησης προσδιορίζει πόσο γρήγορα κινείται η οθόνη.
- Η κίνηση της κύλισης μπορεί να σταματήσει μόνη της ή μπορείτε να την σταματήσετε αμέσως αν αγγίξετε την οθόνη.
- Η επιλεγμένη λειτουργία ενεργοποιείται όταν απομακρύνετε το δάκτυλο από την οθόνη.
- Για να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία μενού, αγγίξτε την οθόνη στην επιλεγμένη λειτουργία.
- Μπορείτε να αλλάξετε οποιαδήποτε παράμετρο που εμφανίζεται στην οθόνη όταν την αγγίξετε.
- Για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη λειτουργία, τον χρόνο ή τη θερμοκρασία μπορείτε να πραγματοποιήσετε κύλιση στη λίστα ή να αγγίξετε την επιλογή που θέλετε να ορίσετε.
- Όταν ενεργοποιείτε ένα πρόγραμμα, η ένδειξη **Menu** δεν εμφανίζεται στην οθόνη. Αγγίξτε την οθόνη οπουδήποτε και θα εμφανιστεί πάλι η ένδειξη **Menu**.
- Όταν η συσκευή είναι ενεργή, και κάποια από τα σύμβολα εξαφανίζονται από την οθόνη, αγγίξτε την οθόνη οπουδήποτε. Όλα τα σύμβολα εμφανίζονται πάλι.
- Αφού ρυθμίσετε κάποιες λειτουργίες εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο με πρόσθετες πληροφορίες.
- Η θερμοκρασία μπορεί να αλλάξει θέση στην οθόνη με άλλες λειτουργίες που βρίσκονται στην κάτω δεξιά και αριστερή γωνία.



Όταν πιέζετε παρατεταμένα μια επιλογή στο μενού, εμφανίζεται μια σύντομη περιγραφή της επιλογής.

6.2 Σύντομος οδηγός για το μενού

Μενού	
Λειτουργίες	Προγράμματα
	Ειδικά Προγράμματα
	Καθαρισμός
	Αγαπημένα
Χρονοδιακόπτες	Ρύθμιση Χρονομετρητή
	Ρύθμιση Διάρκειας
	Ρύθμιση Τέλους
	Ρύθμιση Έναρξης
	Χρόνος που Πέρασε

Μενού	
Επιλογές	Λαμπτήρας
	Κλειδ. Ασφ. Για Παιδ.
	Κλειδωμα Οθόνης
	Heat + Hold
	Set + Go
Μαγείρεμα Με Βοήθεια	Βιβλίο συνταγών
	Οδηγός μαγειρέματος
	Βιβλίο συνταγών SousVide
	Οδ. μαγειρ. SousVide
Τελεут.& πιο συχν. χρησ.	Χρησιμοποιήθηκε τελευταία
	Χρησιμοποιείται πιο συχνά

Μενού	
Βασικές Ρυθμίσεις	Ταχεία προθέρμανση
	Υπενθύμιση Καθαρισμού
	Οθόνη
	Ήχος
	Γλώσσα
	Ωρα και ημερομηνία
	Λειτουργία DEMO
	Σκληρότητα νερού
Σέρβις	

7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Λειτουργία της συσκευής

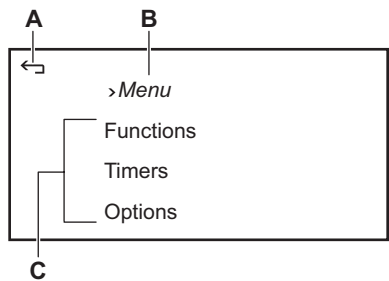
Για τη λειτουργία της συσκευής μπορείτε να χρησιμοποιήσετε:

- **τη χειροκίνητη λειτουργία** - για να ρυθμίσετε χειροκίνητα ένα πρόγραμμα, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος.
- **τα αυτόματα προγράμματα (Μαγείρεμα Με Βοήθεια)** - όταν θέλετε να ετοιμάσετε ένα φαγητό, αλλά δεν έχετε γνώσεις ή εμπειρία στη μαγειρική.

7.2 Λειτουργία του μενού

1. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, αγγίξτε: ①.
2. Αγγίξτε: **Menu**.
3. Πραγματοποιήστε κύλιση στο μενού για να βρείτε τη λειτουργία που επιθυμείτε να ενεργοποιήσετε.
4. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απλώς αγγίξτε την στην οθόνη.
5. Για να επιστρέψετε στο προηγούμενο μενού, αγγίξτε: ⬅ ή **Menu**.
6. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αγγίξτε: ①.

7.3 Επισκόπηση του μενού

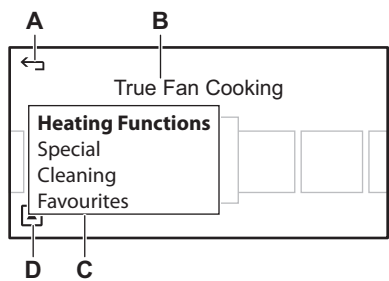


- A. Επιστροφή στο μενού
- B. Τρέχον επίπεδο μενού
- C. Λίστα των λειτουργιών

Κύριο μενού

Στοιχείο μενού	Περιγραφή
Λειτουργίες	Περιέχει μια λίστα των προγραμμάτων, ειδικών προγραμμάτων, προγραμμάτων καθαρισμού και αγαπημένων προγραμμάτων.
Χρονοδιακόπτες	Περιέχει μια λίστα των λειτουργιών του ρολογιού.
Επιλογές	Περιέχει μια λίστα άλλων επιλογών για τις λειτουργίες Ασφάλειας, Λαμπτήρα, Heat + Hold, Set + Go.
Μαγείρεμα Με Βοήθεια	Περιέχει μια λίστα αυτόματων προγραμμάτων μαγειρέματος.
Τελευτ.& πιο συχν.χρησ.	Εμφανίζει ποια λειτουργία χρησιμοποιήθηκε τελευταία και ποιες χρησιμοποιούνται πιο συχνά.
Βασικές Ρυθμίσεις	Περιέχει μια λίστα των βασικών ρυθμίσεων.

7.4 Υπομενού για: Λειτουργίες



- A. Επιστροφή στο μενού
- B. Λίστα των προγραμμάτων
- C. Λίστα διαθέσιμων επιλογών
- D. Περισσότερες επιλογές

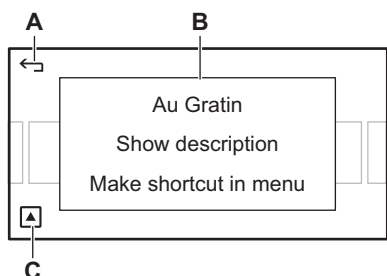
7.5 Ρύθμιση ενός προγράμματος

1. Πραγματοποιήστε κύλιση στις λειτουργίες για να βρείτε αυτήν που επιθυμείτε και αγγίξτε την.
 2. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία αγγίξτε τη θερμοκρασία που εμφανίζεται στην οθόνη και πραγματοποιήστε κύλιση στη λίστα για να βρείτε αυτή που χρειάζεστε.
 3. Αγγίξτε τη θερμοκρασία για επιβεβαίωση.
 4. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε: **Start**.
- Μόλις η συσκευή πλησιάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Το σήμα ενεργοποιείται ξανά στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

Για να επιστρέψετε στο προηγούμενο μενού, αγγίξτε: **Menu**.



Μπορείτε να δείτε μια περιγραφή του προγράμματος ή να δημιουργήσετε μια προεπιλεγμένη λειτουργία σε ένα αναδυόμενο παράθυρο. Κρατήστε το δάκτυλό σας πατημένο στο επιλεγμένο πρόγραμμα για περισσότερο από 2 δευτερόλεπτα. Όταν ορίσετε ένα πρόγραμμα ως προεπιλογή εμφανίζεται ως η πρώτη επιλογή όταν ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.



- A. Επιστροφή στο μενού
- B. Αναδυόμενο παράθυρο
- C. Περισσότερες επιλογές

7.6 Υπομενού για: Προγράμματα

	Ογκρατέν	Ρόδισμα για φαγητά όπως λαζάνια ή πατάτες ωγκρατέν. Επίσης για γκρατινάρισμα και ρόδισμα.
	Καταψυγμένα Τρόφιμα	Για ψήσιμο ροδοψημένων και τραγανών έτοιμων φαγητών, π.χ. Τηγανιτές πατάτες, τηγανιτές πατάτες με τη φλούδα.
	Γκριλ	Για το ψήσιμο στο γκριλ μεγαλύτερων κομματιών φαγητού όπως Ψητό Βοδινό.
	Γκριλ Γρήγορο	Για ψήσιμο στο γκριλ φαγητού σε φέτες, καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	Πάνω και κάτω θέρμανση για μαγείρεμα και ψήσιμο σε ένα επίπεδο.

	Πίτσα	Ψήσιμο σε ένα επίπεδο φούρνου για πίτσα με τραγανή βάση όπως πίτσες και κις. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα σε σύγκριση με τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση.
	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	Ψήσιμο με θερμό αέρα για μεγαλύτερες μερίδες κρέατος ή πουλερικών με κόκκαλα σε μία θέση σχάρας. Επίσης για γκρατινάρισμα και ρόδισμα.
	Θερμός Αέρας	Θερμός αέρας για πολλά φαγητά και για ψήσιμο μέχρι και σε τρία επίπεδα φούρνου ταυτόχρονα. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα σε σύγκριση με τη λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση.
	Ατμός Vital	100% ατμός για λαχανικά, ψάρι, πατάτες, ρύζι, ζυμαρικά ή σπέσιαλ συνοδευτικά.
	Χαμηλή Υγρασία	Χαμηλό επίπεδο υγρασίας συνδυάζοντας ατμό και θερμό αέρα. Είναι κατάλληλο για μαγείρεμα κρέατος, πουλερικών, φαγητών φούρνου και φαγητών σε γάστρα.
	Μεσαία Υγρασία	Μεσαίο επίπεδο υγρασίας. Συνδυάζει ατμό και θερμό αέρα και είναι κατάλληλο για μαγείρεμα σιγοβρασμένου και σιγοψημένου κρέατος καθώς και για ψωμί και για γλυκιά ζύμη μαγιάς.
	Υψηλή Υγρασία	Υψηλό επίπεδο υγρασίας για μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών όπως κρέμες, τάρτες, τερνί και ψάρι.
	Μαγείρεμα SousVide	Μαγείρεμα σε κενό αέρος με ατμό σε χαμηλή θερμοκρασία για κρέας, ψάρι, θαλασσινά, λαχανικά και φρούτα. Το φαγητό πρέπει να τοποθετηθεί σε αεροστεγώς σφραγισμένες πλαστικές σακούλες πριν από τη χρήση αυτής της λειτουργίας.
	Ψωμί	Για ψήσιμο ψωμιού με μια ριπή ατμού στην αρχή για τραγανή επιφάνεια.
	Χαμηλή Θερμοκρασία	Αργό ψήσιμο για πολύ τρυφερά και ζουμερά ψητά.
	Κάτω Θέρμανση	Για ξαναζέσταμα κέικ για τραγανή βάση και για συντήρηση τροφίμων.



Υγρός Θερμός Αέρας

Για το ψήσιμο αρτοσκευασμάτων σε βαθύ ταψί/φόρμα σε μία μόνο θέση σχάρας. Για την εξοικονόμηση ενέργειας κατά το ψήσιμο. Αυτή η λειτουργία πρέπει να χρησιμοποιείται σύμφωνα με του πίνακες μαγειρέματος ώστε να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα μαγειρέματος. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις συνιστώμενες ρυθμίσεις, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για τον προσδιορισμό της τάξης ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.



Ο λαμπτήρας μπορεί να απενεργοποιηθεί αυτόματα σε θερμοκρασία κάτω των 60 °C κατά τη διάρκεια ορισμένων λειτουργιών φούρνου.

7.7 Υπομενού για: Ειδικά Προγράμματα



Ξήρανση

Για την ξήρανση κομμένων φρούτων όπως μήλα, δαμάσκηνα, ροδάκινα και λαχανικών όπως ντομάτες, κολοκυθάκια ή μανιτάρια.



Απόψυξη

Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων.



Διατήρηση Θερμότητας

Για τη διατήρηση των φαγητών ζεστών.



Ζέσταμα Με Ατμό

Για εκ νέου ζέσταμα με ατμό ήδη μαγειρεμένου φαγητού απευθείας στο πιάτο.



Ζέσταμα Πιάτων

Για την προθέρμανση του πιάτου για σερβίρισμα.



Φούσκωμα Ζύμης

Για ελεγχόμενο φούσκωμα της ζύμης με μαγιά πριν από το ψήσιμο.



Λειτουργία Γιαουρτιού

Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή γιαουρτιού. Ο λαμπτήρας είναι σβηστός κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας για να διατηρηθεί χαμηλά η θερμοκρασία.



Διατήρηση

Για τη διατήρηση λαχανικών, π.χ. ανάμικτων λαχανικών τουρσί σε γυάλινα δοχεία και υγρό.

7.8 Υπομενού για: Καθαρισμός

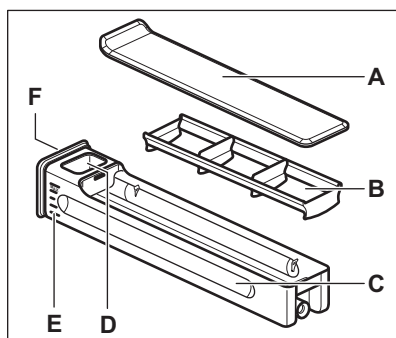


ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο
«Φροντίδα και καθαρίσμα».

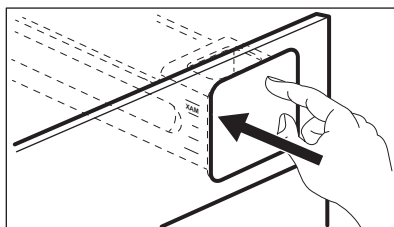
	Ξέβγαλμα	Διαδικασία για ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος του συστήματος παραγωγής ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού.
	Αφαίρεση Αλάτων	Διαδικασία για καθαρισμό του κυκλώματος του συστήματος παραγωγής ατμού από επικαθίσεις αλάτων.
	Καθάρισμα Με Ατμό	Διαδικασία για καθαρισμό της συσκευής όταν είναι ελαφρώς λερωμένη και τα υπολείμματα δεν έχουν καεί.
	Καθάρισμα Με Ατμό Plus	Διαδικασία για καθαρισμό επίμονης βρομιάς με τη βοήθεια καθαριστικού φούρνου.

7.9 Θήκη νερού



- A. Καπάκι
- B. Κυματοθραύστης
- C. Σώμα δοχείου νερού
- D. Οπή πλήρωσης νερού
- E. Κλίμακα
- F. Μπροστινό κουμπί

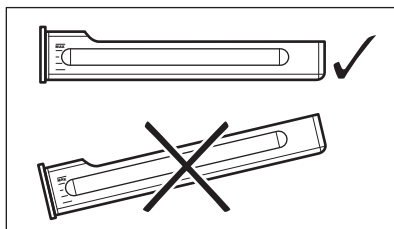
Μπορείτε να αφαιρέσετε τη θήκη νερού από τη συσκευή. Πιέστε το απαλά στο μπροστινό κουμπί. Αφού πιέσετε τη θήκη νερού, θα εξέλθει μόνο του από τη συσκευή.



Μπορείτε να γεμίσετε τη θήκη νερού με δύο τρόπους:

- αφήστε τη θήκη νερού μέσα στη συσκευή και γεμίστε τη χρησιμοποιώντας μια κανάτα με νερό,
- ή αφαιρέστε τη θήκη νερού από τη συσκευή και γεμίστε τη από τη βρύση νερού.

Όταν γεμίζετε τη θήκη νερού από τη βρύση, μεταφέρετε τη θήκη κρατώντας τη σε οριζόντια θέση για να αποφύγετε να χύσετε νερό.



Αφού γεμίσετε τη θήκη νερού, τοποθετήστε τη στην ίδια θέση. Πιέστε το μπροστινό κουμπί έως ότου η θήκη νερού είναι μέσα στη συσκευή.

Αδειάζετε τη θήκη νερού μετά από κάθε χρήση.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην τοποθετείτε τη θήκη νερού κοντά σε ζεστές επιφάνειες.

7.10 Μαγείρεμα με ατμό



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μη χρησιμοποιείτε άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στο δοχείο νερού.

1. Πιέστε το κάλυμμα του δοχείου νερού για να το ανοίξετε και να εξέλθει από τη συσκευή.
2. Γεμίστε το δοχείο νερού με κρύο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml).
Χρησιμοποιήστε την κλίμακα στο δοχείο νερού.
Η ποσότητα νερού επαρκεί για 50 λεπτά περίπου.
3. Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην αρχική του θέση.



Αν το δοχείο νερού είναι βρεγμένο αφού το γεμίσετε με νερό, σκουπίστε το με ένα μαλακό πανί προτού το τοποθετήσετε μέσα στη συσκευή.

4. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
5. Προετοιμάστε το φαγητό σε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.
6. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ατμού και τη θερμοκρασία.
7. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε τη λειτουργία Διάρκεια ή Ρύθμιση Τέλους.
Ο ατμός αρχίζει να είναι ορατός μετά από 2 λεπτά περίπου. Μόλις η

συσκευή πλησιάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Το σήμα ενεργοποιείται στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

8. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

9. Αδειάζετε το δοχείο νερού μετά από την ολοκλήρωση του μαγειρέματος με ατμό.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η συσκευή είναι ζεστή. Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Να είστε προσεκτικοί όταν αδειάζετε το δοχείο νερού.



Όταν τελειώνει το νερό στο δοχείο νερού, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και πρέπει να γεμίσετε ξανά το δοχείο νερού για να συνεχιστεί το μαγείρεμα με ατμό όπως περιγράφεται παραπάνω.



Αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει εντελώς με την πόρτα ανοικτή. Για να επιταχύνετε το στεγνώμα, μπορείτε να θερμάνετε τη συσκευή με ζεστό αέρα στους 150 °C για περίπου 15 λεπτά.

Μπορεί να υπάρξει συμπύκνωση του ατμού στο κάτω μέρος του εσωτερικού και η ορατότητα μέσα στη συσκευή μπορεί να είναι περιορισμένη. Αν συμβεί αυτό, σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής όταν αυτή είναι κρύα.



Στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος με ατμό, ο ανεμιστήρας ψύξης της συσκευής λειτουργεί με μεγαλύτερη ταχύτητα για την αποδοτικότερη απομάκρυνση του περισσίου ατμού. Αυτό είναι φυσιολογικό.

7.11 Μαγείρεμα SousVide

- Λόγω μη εξάτμισης των πτητικών ουσιών γεύσης και της υγρασίας, το

- φαγητό διατηρεί πλήρως τα αρώματά του.
- Τρυφερό κρέας και ψάρι.
- Το φαγητό διατηρεί όλα τα μέταλλα και τις βιταμίνες του.
- Απαιτούνται λιγότερα καρυκεύματα γιατί το φαγητό διατηρεί τη φυσική του γεύση.
- Καλύτερη οργάνωση καθώς δεν είναι απαραίτητη η προετοιμασία και το σερβίρισμα του φαγητού την ίδια ώρα και στο ίδιο μέρος.
- Η χαμηλή θερμοκρασία μαγειρέματος ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο υπερβολικού ψησίματος.
- Η διαίρεση του φαγητού σε μερίδες διευκολύνει τη φύλαξη.

Προετοιμασία του φαγητού

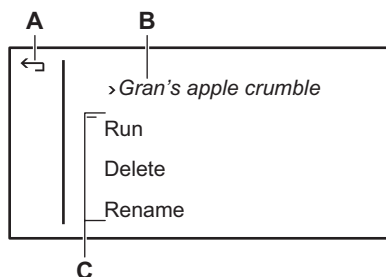
1. Καθαρίστε και κόψτε τα συστατικά.
2. Αλατίστε τα συστατικά.
3. Τοποθετήστε τα συστατικά στις κατάλληλες σακούλες κενού αέρος.
4. Σφραγίστε τις σακούλες σε κενό αέρος έτσι ώστε να έχετε αφαιρέσει όσο το δυνατόν περισσότερο αέρα.
5. Πρέπει να αποθηκεύσετε τις σακούλες σε ψυχρό περιβάλλον σε περίπτωση που δεν μαγειρέψετε αμέσως.
6. Συνεχίστε με τη λειτουργία: Μαγείρεμα SousVide ακολουθώντας τις υποδείξεις του πίνακα μαγειρέματος για το αντίστοιχο φαγητό ή τις συνταγές του μαγειρέματος με βοήθεια.

7. Ανοίξτε τη σακούλα και σερβίρετε.
8. Προαιρετικό: ολοκληρώστε το μαγείρεμα με ένα τελικό σοτάρισμα ή ψήσιμο στο γκριλ έτσι ώστε π.χ. το κρέας να αποκτήσει μια ωραία κρούστα και τη συνηθισμένη γεύση ψητού.



Το μαγείρεμα με αυτή τη λειτουργία έχει ως αποτέλεσμα την παρουσία υπολειπόμενου νερού στις σακούλες κενού αέρος και στο εσωτερικό του φούρνου. Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα με προσοχή ώστε να αποφύγετε το στάξιμο του νερού στα έπιπλα. Χρησιμοποιήστε ένα πιάτο και μια πετσέτα για να βγάλετε τις σακούλες κενού αέρος. Στεγνώστε την πόρτα, τον συλλέκτη νερού στο κάτω μέρος και το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί ή με ένα σφουγγάρι. Αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει εντελώς με την πόρτα ανοικτή. Για να επιταχύνετε το στέγνωμα μπορείτε να θερμάνετε τη συσκευή με ζεστό αέρα στους 150 °C για περίπου 15 λεπτά.

7.12 Υπομενού για: Αγαπημένα



- A. Επιστροφή στο μενού
- B. Αγαπημένο πρόγραμμα
- C. Λίστα των λειτουργιών

Μια λίστα με αποθηκευμένες ρυθμίσεις. Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες

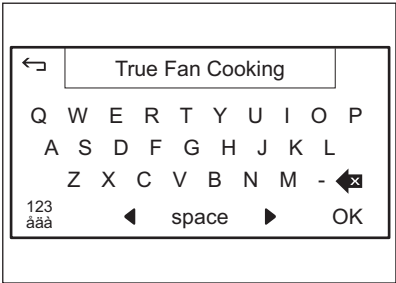
ρυθμίσεις, όπως: διάρκεια, θερμοκρασία ή πρόγραμμα. Μπορείτε να ρυθμίσετε

έως και 20 προγράμματα, τα οποία εμφανίζονται σε μια λίστα με αλφαβητική σειρά.

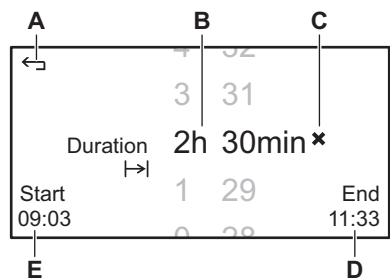
Στοιχείο μενού	Περιγραφή
Εκτέλεση	Εκτέλεση του προηγούμενως αποθηκευμένου αγαπημένου.
Διαγραφή	Οριστική κατάργηση αυτού του προηγούμενως αποθηκευμένου αγαπημένου.
Μετονομασία	Αλλαγή ή διόρθωση του ονόματος των προηγούμενως αποθηκευμένων ρυθμίσεων.

7.13 Αποθήκευση ενός αγαπημένου προγράμματος

- 1. Για να αποθηκεύσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις ενός προγράμματος αγγίξτε το ☆.
- 2. Επιλέξτε: Νέο από τρέχουσες επιλογές.
- 3. Καταχωρήστε το όνομα του αγαπημένου προγράμματος και αγγίξτε το OK.



7.14 Υπομενού για: Χρονοδιακόπτες



- A. Επιστροφή στο μενού
- B. Τρέχουσα ρυθμισμένη διάρκεια χρόνου
- C. Επαναφορά διάρκειας χρόνου
- D. Χρόνος λήξης
- E. Χρόνος έναρξης

Στοιχείο μενού	Περιγραφή
Ρύθμιση Χρονομετρητή	Για να ρυθμίσετε και να ξεκινήσετε μια αντίστροφη μέτρηση, ο χρονοδιακόπτης εμφανίζεται στην κύρια οθόνη και θα ακουστεί ένας συναγερμός μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη. Ο χρονοδιακόπτης αυτός δεν διακόπτει το μαγείρεμα ενώ είναι επίσης διαθέσιμος όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. Πραγματοποιήστε κύλιση για να τον ρυθμίσετε, ο χρονοδιακόπτης θα ξεκινήσει αυτόματα.

Στοιχείο μενού	Περιγραφή
Ρύθμιση Διάρκειας	Για να ρυθμίσετε και να ξεκινήσετε μια αντίστροφη μέτρηση, ο χρονοδιακόπτης εμφανίζεται στην κύρια οθόνη και ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί και θα ακουστεί ένας συναγερμός μόλις ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη.
Ρύθμιση Τέλους	Για ρύθμιση της ώρας απενεργοποίησης για τις τρέχουσες λειτουργίες.
Ρύθμιση Έναρξης	Για ρύθμιση της ώρας ενεργοποίησης για τις τρέχουσες λειτουργίες.
Χρόνος που Πέρασε	Εμφάνιση, απόκρυψη ή επαναφορά του χρονοδιακόπτη που μετράει όταν πατηθεί το κουμπί έναρξης. Ο χρόνος που πέρασε είναι διαθέσιμος μόνο όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος.

7.15 Ρύθμιση των λειτουργιών ρολογιού



Όταν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, οι λειτουργίες Διάρκεια και Τέλος δεν λειτουργούν.

Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα και την ημερομηνία όταν αγγίζετε το ρολόι στην οθόνη, όταν η συσκευή είναι ενεργή.

1. Μεταβείτε στο μενού: Προγράμματα.
2. Καθορίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
3. Αγγίξτε το  ή μεταβείτε στο μενού: Χρονοδιακόπτες.
4. Επιλέξτε μια λειτουργία ρολογιού.

5. Πραγματοποιήστε κύλιση στη λίστα για να ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο. Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα ώστε ο χρόνος να ρυθμιστεί μόνος του ή αγγίξτε για επιβεβαίωση: **h** ή **min**. Μπορείτε να διαγράψετε τις ρυθμίσεις αν αγγίξετε: **x**.

Όταν τελειώσει η λειτουργία ρολογιού, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα μήνυμα στην οθόνη. Μπορείτε να διακόψετε ή να παρατείνετε το μαγείρεμα.

7.16 Υπομενού για: Επιλογές

Πρόσθετες επιμέρους ρυθμίσεις σχετικά με την ασφάλεια, την ευκολία και το λαμπτήρα φούρνου.

Στοιχείο μενού	Περιγραφή
Λαμπτήρας Εναρξη / Λήξη	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του λαμπτήρα του φούρνου.
Κλειδ. Ασφ. Για Παιδ. Εναρξη / Λήξη	Μόλις ενεργοποιηθεί, κλειδώνει την οθόνη και όλα τα κουμπιά. Παραμένουν κλειδωμένα τόσο σε θέση ON όσο και σε θέση OFF. Για ξεκλείδωμα, αγγίξτε την οθόνη και ακολουθήστε τις οδηγίες. Αν είναι ξεκλειδωμένο πρέπει να το κλειδώσετε πάλι μέσω του μενού.

Στοιχείο μενού	Περιγραφή
Κλείδωμα Οθόνης	Το Κλείδωμα οθόνης «κλειδώνει» προσωρινά την οθόνη αφής και όλα τα κουμπιά εκτός από το κουμπί λειτουργίας. Για ξεκλείδωμα, αγγίξτε την οθόνη και ακολουθήστε τις οδηγίες.
Heat + Hold	Η επιλογή Heat + Hold είναι διαθέσιμη μόνο όταν ρυθμίζεται η διάρκεια. Ο φούρνος δεν θα απενεργοποιηθεί πλήρως αυτόματα, αλλά θα διατηρήσει ζεστό το φαγητό για 30 λεπτά. Δεν είναι διαθέσιμη για όλα τα προγράμματα. Αν είναι ενεργή, ένα εικονίδιο εμφανίζεται στην οθόνη.
Set + Go	Με το Set+Go μπορείτε να ρυθμίσετε μια λειτουργία φούρνου με διάρκεια για να τη χρησιμοποιήσετε αργότερα απλά αγγίζοντας την οθόνη. Το κλείδωμα οθόνης είναι ενεργό όταν ξεκινάει η διαδικασία μαγειρέματος. Η λειτουργία εμφανίζεται στο μενού μόνο όταν έχει ρυθμιστεί η διάρκεια.

7.17 Heat + Hold

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



Η λειτουργία δεν λειτουργεί με το μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες, τα αυτόματα προγράμματα καταχώρισης βάρους, τα αυτόματα προγράμματα ατμού, όλες τις λειτουργίες του μενού: Ειδικά Προγράμματα, τις λειτουργίες ατμού του μενού: Προγράμματα.

Προϋποθέσεις για τη λειτουργία:

- Έχετε επιλέξει ένα πρόγραμμα ή ένα αυτόματο πρόγραμμα.
- Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πάνω από 80 °C.
- Έχετε ρυθμίσει τη λειτουργία: Ρύθμιση Διάρκειας.
- Έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία: Heat + Hold στο μενού: Επιλογές.
- Στην οθόνη εμφανίζονται η ένδειξη:



Εάν χρησιμοποιείτε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα, το σύμβολο δεν εμφανίζεται στην οθόνη.

Εάν πιάσετε το ①, η λειτουργία απενεργοποιείται.

7.18 Set + Go

Η λειτουργία σας επιτρέπει να ρυθμίσετε ένα πρόγραμμα και να το χρησιμοποιήσετε αργότερα με ένα πάτημα οποιουδήποτε πεδίου αφής ή με ένα άγγιγμα στο μήνυμα στην οθόνη.



Η λειτουργία λειτουργεί με τις λειτουργίες: Ρύθμιση Διάρκειας, αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα. Η λειτουργία δεν λειτουργεί με τη λειτουργία καθαρισμού.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ή ένα αυτόματο πρόγραμμα.
3. Ρυθμίστε τη λειτουργία: Ρύθμιση Διάρκειας.
4. Επιλέξτε: Επιλογές / Set + Go.

Αγγίξτε το μήνυμα στην οθόνη ή πιέστε ένα πεδίο αφής (εκτός από το ①). Το επιλεγμένο πρόγραμμα αρχίζει.



Αν πιέσετε το ① πριν ενεργοποιηθεί η λειτουργία, η λειτουργία απενεργοποιείται.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.



- Η λειτουργία: Κλειδ. Ασφ. Για Παιδ. είναι ενεργοποιημένη όταν λειτουργεί ένα πρόγραμμα και μετά από την απενεργοποίηση της συσκευής. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Το μενού: Επιλογές σάς επιτρέπει να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Set + Go.

7.19 Κλειδ. Ασφ. Για Παιδ.

Menu / Επιλογές / Κλειδ. Ασφ. Για Παιδ.

Η λειτουργία εμποδίζει την ακούσια χρήση της συσκευής.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Κλειδ. Ασφ. Για Παιδ.

1. Ρυθμίστε τη λειτουργία στη θέση: Εναρξη.

2. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας: Κλειδ. Ασφ. Για Παιδ.

1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
2. Αγγίξτε την οθόνη.
3. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

7.20 Κλειδωμα Οθόνης

Menu / Επιλογές / Κλειδωμα Οθόνης

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

Ενεργοποίηση της λειτουργίας: Κλειδωμα Οθόνης

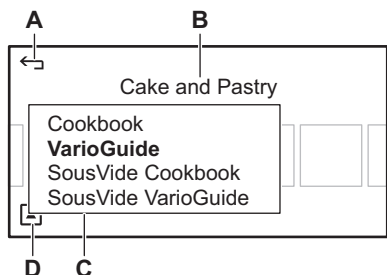
1. Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
 2. Επιλέξτε ένα πρόγραμμα ή μια ρύθμιση.
 3. Μεταβείτε στην επιλογή: Κλειδωμα Οθόνης.
 4. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε: Κλειδωμα Οθόνης.
- Η συσκευή είναι κλειδωμένη.

Όταν η συσκευή απενεργοποιείται, η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας: Κλειδωμα Οθόνης

1. Αγγίξτε την οθόνη.
2. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

7.21 Υπομενού για: Μαγείρεμα Με Βοήθεια



- A. Επιστροφή στο μενού
- B. Κατηγορία φαγητού
- C. Βιβλίο συνταγών και Οδηγός μαγειρέματος
- D. Περισσότερες επιλογές

Ένα βιβλίο συνταγών που περιέχει αυτόματες συνταγές για να αντλήσετε έμπνευση και μια λειτουργία Οδηγός μαγειρέματος με τις συνιστώμενες ρυθμίσεις του φούρνου για τα δικά σας πιάτα. Ο χρόνος και η θερμοκρασία της λειτουργίας Οδηγός μαγειρέματος μπορούν να ρυθμιστούν ανάλογα με τις ανάγκες σας. Οι συνιστώμενες ρυθμίσεις μας εμφανίζονται όταν αγγίξετε το καπέλο του σεφ στο πιάτο.

7.22 Υπομενού για: Τελευτ.& πιο συχν. χρησ.

Εύκολα προσβάσιμη λίστα των τελευταίων και περισσότερο χρησιμοποιούμενων λειτουργιών, συνταγών και γρήγορων ενάρξεων.

Στοιχείο μενού	Περιγραφή
Χρησιμοποιήθηκε τελευταία	Εμφανίζει τις 5 τελευταίες λειτουργίες που χρησιμοποιήθηκαν.
Χρησιμοποιείται πιο συχνά	Εμφανίζει τις 5 λειτουργίες που χρησιμοποιούνται πιο συχνά.

7.23 Υπομενού για: Βασικές Ρυθμίσεις

Οι καθορισμένες ρυθμίσεις παραμένουν σταθερές κάθε φορά που ενεργοποιείτε τη συσκευή.

Στοιχείο μενού	Περιγραφή
Ταχεία προθέρμανση Εναρξη / Ληξη	Η γρήγορη προθέρμανση ενεργοποιείται και λειτουργεί πάντα για ορισμένα προγράμματα. Εμφανίζεται στην οθόνη με την ένδειξη >> όταν είναι ενεργή.
Υπενθύμιση Καθαρισμού Εναρξη / Ληξη	Επιλέξτε αν θέλετε ο φούρνος να σας υπενθυμίζει να χρησιμοποιήσετε τον κύκλο καθαρισμού.

Στοιχείο μενού	Περιγραφή
Οθόνη Επιλέξτε τις ρυθμίσεις οθόνης.	Φωτεινότητα Μπορείτε να προβείτε σε 4 επιλογές φωτεινότητας.  Ρυθμίστε τη φωτεινότητα της οθόνης σε κατάσταση Ενεργοποίησης. Η ώρα δεν μπορεί να ρυθμιστεί στην κατάσταση απενεργοποίησης.
	Εικόνες φόντου Εναρξη / Ληξη Εμφάνιση ή απόκρυψη των εικόνων φόντου.
Ήχος Ρυθμίσεις ήχου.	Όγκος Είδος (Ηχητικό Σημα / Κλικ / Χωρίς ήχο)
Γλώσσα	Ρύθμιση της προτιμώμενης γλώσσας.
Ωρα και ημερομηνία Ρύθμιση της ώρας και της ημερομηνίας και άλλων επιλογών σχετικά με τον τρόπο εμφάνισης της ώρας.	Ωρα Ρύθμιση η προσαρμογή της ώρας. Ημερομηνία Ρύθμιση η προσαρμογή της ημερομηνίας. Μορφή Επιλέξτε την προτιμώμενη μορφή ώρας: ΩΩ:ΛΛ ή ΠΜ/ΜΜ. Στιλ ρολογιού Ρύθμιση της εμφάνισης του ρολογιού όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
Λειτουργία DEMO Μόνο για χρήση στο κατάστημα. Όταν είναι ενεργή, οι αντιστάσεις είναι αποσυνδεδεμένες και η ένδειξη DEMO εμφανίζεται στην οθόνη.	Κωδικός ενεργοποίησης: 2468
Σκληρότητα νερού	Ρυθμίζει το επίπεδο σκληρότητας νερού (1 - 4).
Σέρβις Προβολή της έκδοσης και της διαμόρφωσης του λογισμικού.	Έκδοση Λογισμικού Προβολή της έκδοσης λογισμικού του φούρνου. Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων Επαναφέρει όλες τις ρυθμίσεις στις εργοστασιακές προεπιλογές. Άδεια χρήσης Εμφανίζει την άδεια χρήσης στα Αγγλικά.

8. ΜΑΓΕΪΡΕΜΑ ΜΕ ΒΟΗΘΕΙΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

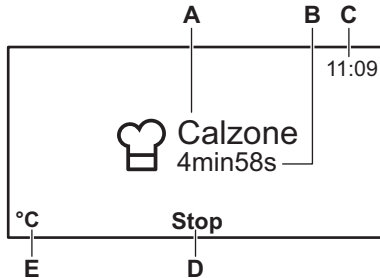
8.1 Μαγείρεμα Με Βοήθεια

Menu / Μαγείρεμα Με Βοήθεια ή
αγγίζετε: 

Μπορείτε να επιλέξετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία: Βιβλίο συνταγών ή Οδηγός μαγειρέματος.

8.2 Ενεργοποίηση της λειτουργίας

1. Πραγματοποιήστε κύλιση στη λίστα κατηγορίας φαγητού και αγγίξτε αυτήν που επιθυμείτε.



- A. Συνταγή
- B. Υπολειπόμενος χρόνος
- C. Ρολόι
- D. Διακοπή
- E. Θερμοκρασία

8.3 Υπομενού για: Βιβλίο συνταγών

Menu / Μαγείρεμα Με Βοήθεια / Βιβλίο συνταγών ή αγγίξτε:

Η λειτουργία έχει μια λίστα συνταγών με τις ιδανικές ρυθμίσεις για τη συσκευή. Η τροποποίηση αυτών των συνταγών δεν είναι δυνατή. Τα υλικά και η εκτέλεση για κάθε συσκευή εμφανίζονται στην οθόνη.

Για να επιστρέψετε στα Υλικά και την Εκτέλεση αφού ενεργοποιήσετε τη συνταγή αγγίξτε το όνομα της συνταγής.

Μπορείτε επίσης να βρείτε τις συνταγές για αυτή τη λειτουργία αυτής της συσκευής στον ιστότοπό μας. Για να βρείτε το σωστό Βιβλίο Συνταγών, δείτε τον κωδικό προϊόντος (PNC) στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής.

Η συσκευή χρησιμοποιεί αυτόματες ρυθμίσεις όταν χρησιμοποιείτε το: Βιβλίο συνταγών.

Κατηγορία φαγητού	Φαγητό
Ψάρι και Θαλασσινά	Ψάρι Ψημένο Στον Αέρα Ψάρι Φιλέτο Ψάρι Παστό Σολομός φιλέτο Ψάρι (Πέστροφα), ποσέ Καλαμάρι Γεμιστό
Πουλερικά	Κοτόπουλο Μπούτι Κοτόπουλο Στήθος Γεμιστό Κόκορας Κρασάτος Κοτόπουλο Γεμιστό Πάτια με Πορτοκάλι

Κατηγορία φαγητού	Φαγητό	
Κρέας	Βοδινό Γάστρος Μοσχάρι Μαριναρισμένο Ρολό Κιμάς Κότσι Χοιρινό Χοιρινό Ωμοπλάτη Σουηδικό Ψητό Μοσχάρι Κότσι	Οσομπούκο Γεμιστό Στήθος Μοσχάρι Μπούτι Αρνιού Κουνέλι Κουν. με σως μουστ. Αγριογούρουνο
Φαγητά Φούρνου	Λαζάνια Καννελόνια Ζυμαρικά Ωγκρατέν Μουσακάς Πατάτες Ωγκρατέν	Franconian Πιτάκια Λάχανο Γάστρος Χόρτα Ωγκρατέν Jansons Temptation
Πίτσα και Κις	Πίτσα Τάρτα Με Κρεμμύδια Κις Λορέν Τάρτα Τυριών	Πιερόγκι Γλυκό Με Τυριά Τάρτα με κατσικίσιο τυρί
Κέικ και Γλυκίσματα	Κέικ Αμυγδάλου Κέικ Brownies Κέικ Καπουτσίνο Κέικ Καρότο Cheese Cake Κερασόπιτα Κέικ Φρούτων Τάρτα Φρούτων Το ψητό κέικ μήλου της γιαγιάς Αφράτο Κέικ Λεμόνι	Κέικ Muffins Dumpling Δαμάσκηνο Κέικ Στρογγυλής Φόρμας Κέικ Σαβαρέν Αφράτο Κέικ Κέικ Τριφτό Σουηδικό Κέικ Γλυκιά Τάρτα Κέικ Καρότο
Ψωμί και ψωμάκια	Ψωμάκια, γλυκά Ψωμί χωριάτικο Λευκό Ψωμί	Τσουρέκι Τσουρέκι Βουτύρου
Λαχανικά	Μεσογειακά Λαχανικά Παραδοσιακά λαχανικά	Ντομάτες Ξεφλουδισμένες
Κρέμες και Τερν	Κρέμα Royale Τάρτα Καραμέλας	Πουτίγκα Με Καρύδα
Συνοδευτικά Πιάτα	Ρύζι με λαχανικά Αλμυρά Dumplings	Πατάτες με τη φλούδα Βραστές Πατάτες
Μαγείρεμα Με Μενού	Μενού Ατμού 1 Μενού Ατμού 2	Μενού Ατμού 3

8.4 Υπομενού για: Βιβλίο συνταγών SousVide

**Menu / Μαγείρεμα Με Βοήθεια / Βιβλίο
συνταγών SousVide** ή αγγίξτε: 

Μπορείτε να βρείτε τις συνταγές στον
ιστότοπό μας. Για να βρείτε το σωστό

Βιβλίο Συνταγών, δείτε τον κωδικό
προϊόντος (PNC) στην πινακίδα τεχνικών
χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο
μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της
συσκευής.

Κατηγορία φαγητού	Φαγητό
Ψάρι και Θαλασσινά	Συναγρίδα φιλέτο Καλκάνι με μάραθο Γαρίδες
Πουλερικά	Στήθος Κοτόπουλου
Κρέας	Βοδινό φιλέτο Ποσέ Φιλέτο Μοσχαρίσιο
Λαχανικά	Καρότα με βανίλια
Φρούτα	Μήλα Αχλάδια σε κόκκινο κρασί
Κρέμες και Τερνίν	Κρεμ ανγκλέζ

8.5 Υπομενού για: Οδηγός μαγειρέματος

Menu / Μαγείρεμα Με Βοήθεια /

Οδηγός μαγειρέματος ή αγγίξτε:

Η θερμοκρασία και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί για ένα καλύτερο αποτέλεσμα. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται. Για να ελέγξετε τις συνιστώμενες ρυθμίσεις, αγγίξτε (δίπλα στο όνομα του φαγητού): .

Αγγίξτε τη θερμοκρασία ή τα λεπτά στην οθόνη για να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή τον ρυθμισμένο χρόνο ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Η επιλογή Οδηγός μαγειρέματος περιέχει αυτόματα προγράμματα, τα οποία προσφέρουν τις καλύτερες δυνατές ρυθμίσεις για κάθε τύπο κρέατος.

- Προγράμματα ψησίματος κρέατος με λειτουργία Αυτόματου Προγράμματος

Βάρους  - αυτή η λειτουργία υπολογίζει αυτόματα τον χρόνο ψησίματος. Για να τη χρησιμοποιήσετε, πρέπει να καταχωρίσετε το βάρος του φαγητού και ο χρόνος ρυθμίζεται μόνος του. Για να γίνει αυτό, αγγίξτε τα λεπτά κάτω από το όνομα του φαγητού και καταχωρίστε τη σωστή τιμή.

- Προγράμματα ψησίματος κρέατος με λειτουργία Αυτόματης Θερμοκρασίας

Πυρήνα  - αυτή η λειτουργία υπολογίζει αυτόματα τον χρόνο ψησίματος. Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Κατηγορία Φαγητού: Ψάρι και Θαλασσινά

Φαγητό	
Ψάρι	Ψητό
	Μπουκίτσες Ψαριού
	Λεπτά Φιλέτα
	Παχιά Φιλέτα
	Φιλέτο, κατεψυγμένο
	Ολόκληρο μικρό Ψάρι
	Ψάρι Ολόκλ., στον ατμό
	Ολ. μικρό Ψάρι, στο γκριλ
	Ψάρι Ολόκληρο, στο γκριλ
	Ψάρι Ολόκληρο, στο γκριλ 
Γαρίδες	Πέστροφα
	Σολομός φιλέτο
Μύδια	Ολόκληρος Σολομός
	Γαρίδες, φρέσκιες
	Γαρίδες, κατεψυγμένες
	-

Κατηγορία Φαγητού: Πουλερικά

Φαγητό	
Πουλερικά Με Κόκαλα	-
Πουλερικά Με Κόκαλα 	-

Φαγητό	
Κοτόπουλο	Φτερούγες, φρέσκιες
	Φτερούγες, κατεψυγμένες
	Μπούτια, φρέσκα
	Μπούτια, κατεψυγμένα
	Στήθος, ποσέ
	Μισό
	Ολόκληρος 
Πάπια 	-
Χήνα 	-
Γαλοπούλα 	-

Κατηγορία Φαγητού: Κρέας

Φαγητό	
Βοδινό	Βραστό
	Σιγομαγειρεμένο 
	Ρολό Κιμάς
Ψητό Βοδινό	Λίγο Ψημένο
	Λίγο Ψημένο 
	Μέσος Μαγειρεμένος
	Μέσος Μαγειρεμένος 
	Καλοψημένο
	Καλοψημένο 
	Λίγο Ψημένο 
Σκανδιναβικό Βοδινό	Μέσος Μαγειρεμένος 
	Καλοψημένο 

Φαγητό	
Χοιρινό	Λουκάνικα Chipolata
	Κορτεζίνες
	Κότσι, προμαγειρε- μένο
	Χοιρομέρι
	Κόντρα
	Κόντρα 
	Χοιρινό Καπνιστό Κόντρα
	Καπνιστό Κόντρα, ποσέ
	Λαιμός
	Ωμοπλάτη
	Ψητό 
Μοσχάρι	Βραστό Ζαμπόν
	Κότσι
	Κόντρα
Αρνί	Ψητό 
	Μπούτι
	Ψητό 
	Σπάλα
	Κότσι, Μεσαίο
Λαγός	Κότσι, Μεσαίο 
	Μπούτι
	Σπάλα
	Σπάλα 
Ελάφι	Μπούτι
	Σπάλα
Ψητό Κυνήγι 	-

Φαγητό	
Φιλέτο από κυνήγι	-
	
Κατηγορία Φαγητού: Φαγητά Φούρνου	
Φαγητό	
Λαζάνια	
Λαζάνι/Καννελόνι, κατεψ.	
Σουφλέ Ζυμαρικών	
Πατάτες Ωγκρατέν	
Λαχανικά Ωγκρατέν	
Γλυκά Πιάτα	
Κατηγορία Φαγητού: Πίτσα και Κις	
Φαγητό	
Πίτσα	Λεπτή Ζύμη
	Επιπλέον υλικά
	Κατεψυγμένα
	Αμερικάνικη, κατε- ψυγμένη
	Κρύο
	Σνακ, κατεψυγμένα
Μπαγκέτες ογκρα- τέν	-
Τάρτα Φλαμπέ	-
Ελβετική τάρτα, αλμυρή	-
Κις Λορέν	-
Αλμυρή Τάρτα	-
Κατηγορία Φαγητού: Κέικ και Γλυκίσματα	
Φαγητό	
Κέικ Στρογγυλής	-
Φόρμας	

Φαγητό	
Μηλόπιτα, σκεπα- στή	-
Αφράτο Κέικ	-
Μηλόπιτα	-
Cheese Cake Σε Φόρμα	-
Μπριός	-
Παντεσπάνι	-
Ελβετική τάρτα, γλυκιά	-
Κέικ Αμυγδάλου	-
Κέικ Muffins	-
Γλυκίσματα	-
Ζύμη Σε Λωρίδες	-
Κορνέ	-
Σφολιάτα	-
Εκλέρ	-
Μακαρόν	-
Μπισκότα Ζύμης Κουρού	-
Χριστουγεννιάτικο Στόλεν	-
Στρούντελ Μήλου, κατεψ.	-
Κέικ σε ταψί	Αφράτη Ζύμη Ζύμη Με Μαγιά
Cheese Cake Σε Ταψί	-
Κέικ Brownies	-
Κέικ Κορμός	-
Κέικ Μαγιάς	-
Κέικ Με Τρίμματα (Κραμπλ)	-
Κέικ Με Επικάλυ- ση Ζάχαρης	-

Φαγητό	
Βάση Τάρτας	Ζύμη Κουρού
	Αφράτο Μείγμα
Τάρτα Φρούτων	Ζύμη Κουρού
	Αφράτο Μείγμα
	Ζύμη Με Μαγιά

Κατηγορία Φαγητού: Ψωμί και ψωμάκια

Φαγητό	
Ψωμάκια	Ψωμάκια
	Ψωμάκια, προψη- μένα
	Ψωμάκια, κατεψ.
Ciabatta	-
Μπαγκέτα	Μπαγκέτες, προ- ψημένες
	Μπαγκέτες, κατε- ψυγμένες
Ψωμί	Ψωμί Μαργαρίτα
	Λευκό Ψωμί
	Τσουρέκι
	Μαύρο Ψωμί
	Ψωμί Σίκαλης
	Ψωμί Ολικής Αλε- σης
	Άζυμο Ψωμί
	Ψωμί, κατεψυγμέ- νο

Κατηγορία Φαγητού: Λαχανικά

Φαγητό	
Μπρόκολο, Τεμάχια	
Μπρόκολο, ολόκληρο	
Κουνουπίδι, Τεμάχια	
Κουνουπίδι, ολόκληρο	

Φαγητό
Καρότα
Κολοκυθάκια, Φέτες
Σπαράγγια, πράσινα
Σπαράγγια, λευκά
Πιπεριές, Λωρίδες
Σπανάκι, φρέσκο
Πράσα Σε Δακτύλιους
Φασολάκια
Μανιτάρια Σε Φέτες
Ντομάτες Ξεφλουδισμένες
Λαχανάκια Βρυξελλών
Σέλινο, ψιλοκομμένο
Αρακάς
Μελιτζάνα
Μάραθος
Αγκινάρες
Παντζάρια
Μαύρο Λαγόχ. (Σκουλί)
Γογγυλοκράμβη, Λωρίδες
Λευκά Ξερά Φασόλια
Λάχανο του Μιλάνου

Κατηγορία Φαγητού: Κρέμες και Τερνί

Φαγητό	
Κρέμα Royale	-
Τάρτα Καραμέλας	-
Τερνίν	-
Αβγά	Μελάτα
	Μέτρια Βρασμένα
	Σφιχτά
	Ψητά αβγά

Κατηγορία Φαγητού: Συνοδευτικά Πιάτα

Φαγητό
Τηγανιτές πατάτες, λεπτές
Τηγ. Πατάτες, χοντρ.
Τηγ. Πατάτες, κατεψ.
Κροκέτες
Φέτες
Hash Browns
Βρ. Πατάτες, στα 4
Βραστές Πατάτες
Πατάτες με τη φλούδα
Dumpling Πατάτας
Dumpling Ψωμιού
Dumpling Μαγιάς, αλμυρά
Dumpling Μαγιάς, γλυκά
Ρύζι
Ταλιατέλες, φρέσκες
Καλαμπόκι Polenta

 Λειτουργία Αυτόματης Θερμοκρασίας Πυρήνα

 Λειτουργία Αυτόματου Προγράμματος Βάρους

8.6 Υπομενού για: Οδ. μαγειρ. SousVide

Menu / Μαγείρεμα Με Βοήθεια / Οδ. μαγειρ. SousVide ή αγγίξτε: 

Κατηγορία φαγη- τού	Φαγητό
Ψάρι και Θαλασσι- νά	Συναγριδα φιλέτο
	Λαβράκι φιλέτο
	Ψάρι Ψημένο Στον Αέρα
	Χτένια
	Μύδια με κέλυφος
	Γαρίδες χωρίς κέ- λυφος
	Χταπόδι
	Πέστροφα φιλέτο
	Σολομός φιλέτο
Πουλερικά	Στήθος κοτ. χωρίς κόκ.
	Στήθ. πάπια χωρίς κόκ.
	Στήθ. γαλοπ. χω- ρίς κόκ.
Κρέας	Βοδινό • Μέσος Μαγειρε- μένα • Καλοψημένο
	Αρνί • Μέσος Μαγειρε- μένα • Καλοψημένο
	Αγριογούρουνο
	Λαγός, χωρίς κό- καλα

Κατηγορία φαγη- τού	Φαγητό
Λαχανικά	Σπαράγγια, πράσι- να
	Σπαράγγια, λευκά
	Κολοκυθάκια
	Πράσα
	Μελιτζάνα
	Κολοκύθα
	Πιπεριά
	Σέλινο
	Καρότα
	Σελινόριζα
	Μάραθος
	Πατάτες
Φρούτα	Καρδιές Αγκινάρας
	Μήλα
	Αχλάδια
	Ροδάκινα
	Νεκταρίνια
	Δαμάσκηνα
	Ανανάς
	Μάνγκο

9. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια
σχετικά με την Ασφάλεια.

9.1 Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα

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

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



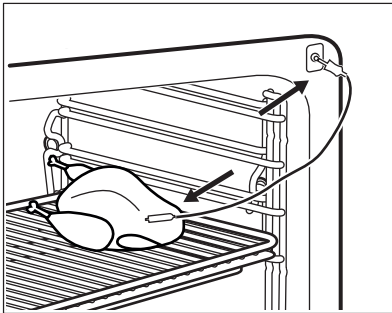
ΠΡΟΣΟΧΗ!

Χρησιμοποιείτε μόνο τον παρεχόμενο αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα ή σωστά ανταλλακτικά.



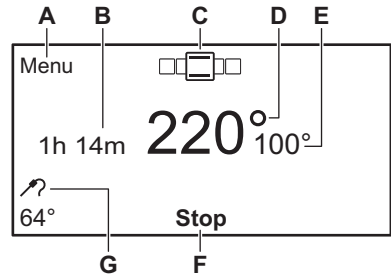
Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα πρέπει να παραμένει τοποθετημένος στο κρέας και στην υποδοχή καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος.

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



Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο του αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

4. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πυρήνα.
5. Ρυθμίστε το πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου. Για να αλλάξετε θερμοκρασία πυρήνα, αγγίξτε τη θερμοκρασία στην οθόνη.



- A. Επιστροφή στο μενού
- B. Για πόση ώρα είναι ενεργή η λειτουργία
- C. Τρέχον ρυθμισμένο πρόγραμμα
- D. Τρέχουσα ρυθμισμένη θερμοκρασία
- E. Τρέχουσα θερμοκρασία στο φούρνο
- F. Διακοπή
- G. Τρέχουσα ρυθμισμένη θερμοκρασία για τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

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

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



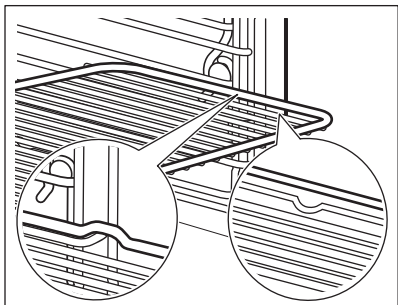
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

9.2 Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

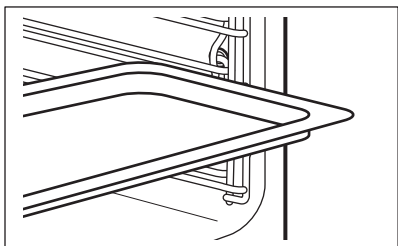
Μεταλλική σχάρα:

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



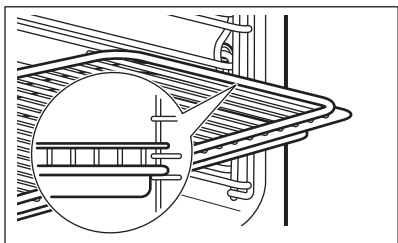
Βαθύ ταψί:

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



Μεταλλική σχάρα και βαθύ ταψί μαζί:

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



Η μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν και ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από το ράφι αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτό.

9.3 Τηλεσκοπικοί βραχίονες - εισαγωγή των εξαρτημάτων

Με τους τηλεσκοπικούς βραχίονες, μπορείτε να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τις σχάρες πιο εύκολα.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μην πλένετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες στο πλυντήριο πιάτων. Μη λιπαίνετε τους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

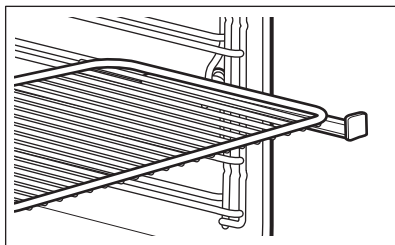
Βεβαιωθείτε ότι έχετε σπρώξει τους τηλεσκοπικούς βραχίονες πλήρως μέσα στη συσκευή πριν κλείσετε την πόρτα του φούρνου.

Μεταλλική σχάρα:

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες, έτσι ώστε τα πόδια να είναι στραμμένα προς τα κάτω.

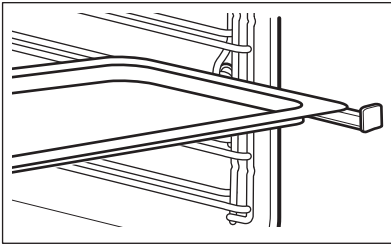


Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη μεταλλική σχάρα είναι ένα ειδικό στοιχείο για να αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών.



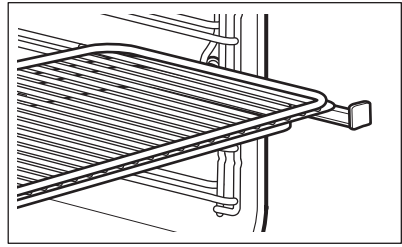
Βαθύ ταψί:

Τοποθετήστε το βαθύ ταψί επάνω στους τηλεσκοπικούς βραχίονες.



Μεταλλική σχάρα και ταψί ψησίματος μαζί:

Τοποθετήστε τη μεταλλική σχάρα και το βαθύ ταψί μαζί επάνω στον τηλεσκοπικό βραχίονα.



10. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

10.1 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα λειτουργεί και δεν αλλάξετε τη θερμοκρασία του φούρνου.



Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα, Διάρκεια, Τέλος.

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

10.2 Ανεμιστήρας ψύξης

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

11. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.



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

11.1 Εσωτερική πλευρά της πόρτας

Σε ορισμένα μοντέλα, στην εσωτερική πλευρά της πόρτας θα βρείτε:

- τους αριθμούς των θέσεων των σχαρών.
- πληροφορίες για τα προγράμματα, τις συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες και θερμοκρασίες για αντιπροσωπευτικά φαγητά.

11.2 Συμβουλές για ειδικά προγράμματα του φούρνου

Διατήρηση Θερμότητας

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

Η θερμοκρασία ρυθμίζεται αυτόματα στους 80 °C.

Ζέσταμα Πιάτων

Για το ζέσταμα των πιάτων σας.

Κατανέμει τα πιάτα σας ομοιόμορφα επάνω στη μεταλλική σχάρα.

Μετακινήστε τις στοίβες μόλις περάσει ο μισός χρόνος θέρμανσης (αλλάξτε τις επάνω με τις κάτω).

Η αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας είναι 70 °C.

Συνιστώμενες θέσεις για τις σχάρες: 3.

Φούσκωμα Ζύμης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή την αυτόματη λειτουργία με όποια συνταγή για ζύμη με μαγιά θέλετε. Παρέχει καλή ατμόσφαιρα για το φούσκωμα. Βάλτε τη ζύμη σε ένα πιάτο που να είναι αρκετά μεγάλο ώστε να την χωρά όταν φουσκώσει. Δεν χρειάζεται να τη σκεπάσετε. Τοποθετήστε μια μεταλλική σχάρα στην πρώτη θέση σχάρας και βάλτε μέσα το πιάτο. Κλείστε την πόρτα και ενεργοποιήστε τη λειτουργία: Φούσκωμα Ζύμης. Ρυθμίστε τον απαραίτητο χρόνο.

Απόψυξη

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

11.3 Μαγείρεμα SousVide

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί χαμηλότερες θερμοκρασίες μαγειρέματος από το κανονικό μαγείρεμα.

Μεταχειριστείτε τα τρόφιμα με ιδιαίτερη προσοχή για καλύτερα αποτελέσματα.

Συστάσεις για την ασφάλεια των τροφίμων:

- Χρησιμοποιείτε πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα πρώτες ύλες όσο το δυνατό πιο φρέσκιες.
- Διατηρείτε πάντα τις πρώτες ύλες στις κατάλληλες συνθήκες πριν από το μαγείρεμα.
- Πλένετε πάντα το φαγητό πριν από το μαγείρεμα.
- Για καλά και ασφαλή αποτελέσματα, ανατρέχετε πάντα στις τιμές που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος. Δείτε τον χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και τις διαστάσεις του φαγητού.
- Το φαγητό δεν πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία κάτω των 60 °C για μεγαλύτερο χρόνο για να αποφεύγονται προβλήματα ασφαλείας.
- Χρησιμοποιείτε χαμηλές θερμοκρασίες μόνο για φαγητά που μπορούν να φαγωθούν ωμά και μόνο για μικρό χρονικό διάστημα.
- Τα πιάτα που μαγειρεύονται με την τεχνική sous-vide έχουν την καλύτερη δυνατή γεύση αμέσως μετά το μαγείρεμα. Αν δεν καταναλώνετε το φαγητό αμέσως μετά το μαγείρεμα, μειώστε τη θερμοκρασία του γρήγορα. Για να το κάνετε, τοποθετήστε το φαγητό σε πάγο και βάλτε το στο ψυγείο. Μπορείτε να διατηρήσετε το φαγητό στο ψυγείο για 2 – 3 ημέρες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μαγειρέματος Sous-vide για το ζέσταμα φαγητού που έχει περισσέψει.
- Να αποφεύγετε την επαφή ωμού φαγητού με μαγειρεμένο φαγητό όταν προετοιμάζετε και μαγειρεύετε το φαγητό.
- Μη χρησιμοποιείτε τα ίδια εργαλεία για διαφορετικά πράγματα χωρίς να τα έχετε πλύνει σχολαστικά.
- Για συνταγές με ωμά αβγά, να αποφεύγετε να έρχονται σε επαφή τα ασπράδια ή οι κρόκοι των αβγών με το τσόφλι του αβγού.

Υποδείξεις και συμβουλές για τη συσκευασία τροφίμων σε κενό αέρος:

- Απαραίτητος εξοπλισμός για τη λειτουργία μαγειρέματος Sous-vide είναι η συσκευή αεροστεγούς σφράγισης και οι σακούλες κενού αέρος.
- Συνιστώμενος τύπος συσκευής αεροστεγούς σφράγισης: συσκευή αεροστεγούς σφράγισης με θάλαμο. Μόνο αυτός ο τύπος συσκευής αεροστεγούς σφράγισης μπορεί να σφραγίσει αεροστεγώς υγρά.
- Χρησιμοποιήστε σωστά τις σακούλες κενού αέρος για τη λειτουργία μαγειρέματος Sous-vide.
- Μην επαναχρησιμοποιείτε τις σακούλες κενού αέρος.
- Τοποθετήστε το φαγητό σε ομοιόμορφο στρώμα στη σακούλα κενού αέρος έτσι ώστε να επιτύχετε ομοιόμορφο αποτέλεσμα στο μαγείρεμα.
- Για ταχύτερο και πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα του φαγητού, ρυθμίστε τον βαθμό κενού αέρος στον υψηλότερο δυνατό.
- Για εγγυημένο ασφαλές κλείσιμο της σακούλας κενού αέρος, βεβαιωθείτε ότι η περιοχή στην οποία πρόκειται να σφραγιστεί είναι καθαρή.

Γενικές υποδείξεις και συμβουλές για τη λειτουργία Μαγείρεμα SousVide:

- Για να διατηρήσετε τον ατμό μαγειρέματος, διατηρείτε πάντα την πόρτα της συσκευής κλειστή όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία μαγειρέματος Sous-vide.
- Ανοίγετε την πόρτα με προσοχή μετά το μαγείρεμα γιατί ο ατμός συσσωρεύεται στη συσκευή.
- Μπορείτε να προσθέσετε λάδι και καρυκεύματα στο φαγητό ανάλογα με τη γεύση που θέλετε να πετύχετε. Το λάδι εμποδίζει το φαγητό να κολλήσει μέσα στη σακούλα κενού αέρος.
- Καρυκεύστε το φαγητό πιο ελαφριά στην αρχή καθώς δεν υπάρχει απώλεια λόγω εξάτμισης των πτητικών ουσιών γεύσης.
- Για την εξάτμιση του οινοπνεύματος από υγρά, θερμάνετε και βράστε τα

υγρά πριν τη συσκευασία σε κενό αέρος.

- Μπορείτε να αντικαταστήσετε το ωμό σκόρδο με σκόνη σκόρδου.
- Μπορείτε να αντικαταστήσετε το ελαιόλαδο με ένα πιο ουδέτερο λάδι.
- Για ταχύτερο και πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα του φαγητού, διατηρήστε τον βαθμό κενού αέρος όσο το δυνατόν υψηλότερο (99,9%).
- Οι χρόνοι μαγειρέματος αποτελούν συστάσεις και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος στους πίνακες μαγειρέματος αφορούν μαγείρεμα για 4 άτομα. Αν η ποσότητα του φαγητού είναι μεγαλύτερη, οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να είναι μεγαλύτεροι.
- Αν οι διαστάσεις του φαγητού διαφέρουν από αυτές που αναφέρονται στους πίνακες μαγειρέματος, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει.
- Τοποθετήστε τις σακούλες κενού αέρος στο πλέγμα χωρίς να υπερκαλύπτονται όταν χρησιμοποιούνται περισσότερες από μία σακούλες.

11.4 Μαγείρεμα SousVide: Κρέας

- Δείτε τους πίνακες για να αποφύγετε το μη επαρκές ψήσιμο. Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες μερίδες κρέατος από αυτές που εμφανίζονται στους πίνακες.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος στους πίνακες είναι οι ελάχιστοι απαιτούμενοι χρόνοι. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να αυξηθεί ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κρέας χωρίς κόκκαλο για να αποφύγετε ζημιές στις σακούλες κενού αέρος.
- Για να έχουν καλύτερη γεύση τα φιλέτα κοτόπουλου, τηγανίστε τα από την πλευρά της πέτσας πριν και μετά τη συσκευασία στη σακούλα κενού αέρος.

Βοδινό

Τύπος φαγητού	Πάχος φαγητού	Ποσότητα φαγητού για 4 άτομα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Βοδινό φιλέτο μέτρια ψημένο	4 cm	800	60	110 - 120	3
Βοδινό φιλέτο καλά ψημένο	4 cm	800	65	90 - 100	3
Μοσχαρίσιο φιλέτο μέτρια ψημένο	4 cm	800	60	110 - 120	3
Μοσχαρίσιο φιλέτο καλά ψημένο	4 cm	800	65	90 - 100	3

Αρνί / Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Πάχος φαγητού	Ποσότητα φαγητού για 4 άτομα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Αρνί λίγο ψημένο	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Αρνί μέτρια ψημένο	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Αγριογούρουνο	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Κουνέλι χωρίς κόκκαλα	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Πάχος φαγητού	Ποσότητα φαγητού για 4 άτομα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Στήθος κοτόπουλου χωρίς κόκκαλα	3 cm	750	70	70 - 80	3
Στήθος πάπιας χωρίς κόκκαλα	2 cm	900	60	140 - 160	3

Τύπος φαγητού	Πάχος φαγητού	Ποσότητα φαγητού για 4 άτομα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Στήθος γαλοπούλας χωρίς κόκαλα	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 Μαγείρεμα SousVide: Ψάρια και θαλασσινά

- Δείτε τον πίνακα για να αποφύγετε το υπερβολικό ψήσιμο. Μη χρησιμοποιείτε μερίδες ψαριού με μεγαλύτερο πάχος από αυτό που εμφανίζεται στον πίνακα.
- Στεγνώστε τα φιλέτα ψαριού με χαρτί κουζίνας πριν τα τοποθετήσετε στη σακούλα κενού αέρος.
- Προσθέστε ένα φλιτζάνι νερό στη σακούλα κενού αέρος όταν μαγειρεύετε τα μύδια.

Τύπος φαγητού	Πάχος φαγητού	Ποσότητα φαγητού για 4 άτομα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Συναγρίδα φιλέτο	4 φιλέτα 1 cm	500	70	25	3
Λαβράκι φιλέτο	4 φιλέτα 1 cm	500	70	25	3
Ψάρι Ψημένο στον Αέρα	2 φιλέτα 2 cm	650	65	70 - 75	3
Χτένια	μεγάλο μέγεθος	650	60	100 - 110	3
Μύδια με κέλυφος		1000	95	20 - 25	3
Γαρίδες χωρίς κέλυφος	μεγάλο μέγεθος	500	75	26 - 30	3
Χταπόδι		1000	85	100 - 110	3
Πέστροφα φιλέτο ¹⁾	2 φιλέτα 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
Φιλέτο σολομού ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

¹⁾ Για να αποτρέψετε τη διαφυγή πρωτεϊνών, μαρινάρετε το ψάρι σε διάλυμα αλατιού 10% (100 g αλάτι σε 1 λίτρο νερό) για 30 λεπτά και στεγνώστε το με χαρτί κουζίνας προτού το τοποθετήσετε σε σακούλα κενού αέρος.

11.6 Μαγείρεμα SousVide: Λαχανικά

- Ξεφλουδίστε τα λαχανικά όπου απαιτείται.
- Μερικά λαχανικά μπορεί να αλλάξουν χρώμα όταν τα ξεφλουδίζετε και τα μαγειρεύετε σε σακούλα με κενό

αέρος. Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέψτε το φαγητό αμέσως μετά την προετοιμασία.

- Για να διατηρήσετε το χρώμα στις αγκινάρες, τοποθετήστε τις σε νερό με χυμό λεμονιού αφού τις καθαρίσετε και τις κόψετε.

Τύπος φα- γητού	Πάχος φαγητού	Ποσότητα φαγητού για 4 άτομα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχά- ρας
Σπαράγγια, πράσινα	ολόκληρα	700 - 800	90	40 - 50	3
Σπαράγγια, λευκά	ολόκληρα	700 - 800	90	50 - 60	3
Κολοκυθά- κια	φέτες 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3
Πράσα	λωρίδες ή δακτύλιοι	600 - 700	95	40 - 45	3
Μελιτζάνα	φέτες 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Κολοκύθα	κομμάτια με πάχος 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3
Πιπεριά	λωρίδες ή στα τέσ- σερα	700 - 800	95	35 - 40	3
Σέλινο	δακτύλιοι 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Καρότα	φέτες 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Σελινόριζα	φέτες 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Μάραθο	φέτες 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Πατάτες	φέτες 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Καρδιές αγκινάρας	κομμένες στα τέσ- σερα	400 - 600	95	45 - 55	3

11.7 Μαγείρεμα SousVide: Φρούτα και λαχανικά

- Ξεφλουδίστε τα φρούτα, αφαιρέστε τους σπόρους και τον πυρήνα όποτε απαιτείται
- Για να διατηρήσετε το χρώμα στα μήλα και στα αχλάδια, τοποθετήστε τα

σε νερό με χυμό λεμονιού αφού τα καθαρίσετε και τα κόψετε.

- Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέψτε το φαγητό αμέσως μετά την προετοιμασία.

Τύπος φαγητού	Πάχος φαγητού	Ποσότητα φαγητού για 4 άτομα (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ροδάκινο	κομμένα στη μέση	4 φρούτα	90	20 - 25	3
Δαμάσκηνο	κομμένα στη μέση	600 g	90	10 - 15	3
Μάνγκο	κομμένο σε κύβους περίπου 2 x 2 cm	2 φρούτα	90	10 - 15	3
Νεκταρίνι	κομμένα στη μέση	4 φρούτα	90	20 - 25	3
Ανανάς	φέτες 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Μήλο	κομμένα στα τέσσερα	4 φρούτα	95	25 - 30	3
Αχλάδι	κομμένα στη μέση	4 φρούτα	95	15 - 30	3
Κρέμα βανίλια	350 g σε κάθε σακούλα	700 g	85	20 - 22	3

11.8 Ατμός Vital



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να διαφύγει ατμός.

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

Μπορείτε να προετοιμάσετε ταυτόχρονα ένα πλήρες μενού. Για να μαγειρευτούν σωστά όλα τα φαγητά, επιλέξτε τα ώστε να έχουν παραπλήσιους χρόνους

μαγειρέματος. Γεμίστε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο. Τοποθετήστε τα φαγητά στα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη και, στη συνέχεια, στις μεταλλικές σχάρες. Ρυθμίστε την απόσταση μεταξύ των μαγειρικών σκευών, ώστε ο ατμός να μπορεί να κυκλοφορεί.

Αποστείρωση

- Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να αποστειρώσετε δοχεία (π.χ. μπιμπερό).
- Τοποθετήστε τα καθαρά δοχεία στο κέντρο της σχάρας στην πρώτη θέση σχάρας. Βεβαιωθείτε ότι το άνοιγμα είναι προς τα κάτω, σχηματίζοντας μια μικρή γωνία.
- Γεμίστε τη θήκη με τη μέγιστη ποσότητα νερού και ρυθμίστε τη διάρκεια στα 40 λεπτά.

Λαχανικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Αγκινάρες	99	50 - 60	2
Μελιτζάνες	99	15 - 25	2

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κουνουπίδι, ολόκληρο	99	35 - 45	2
Κουνουπίδι, Τε- μάχια	99	25 - 35	2
Μπρόκολο, ολό- κληρο	99	30 - 40	2
Μπρόκολο, τε- μάχια ¹⁾	99	13 - 15	2
Μανιτάρια σε φέτες	99	15 - 20	2
Αρακάς	99	20 - 30	2
Μάραθος	99	25 - 35	2
Καρότα	99	25 - 35	2
Ρέβα, λωρίδες	99	25 - 35	2
Πιπεριές, λωρί- δες	99	15 - 20	2
Πράσα, δακτύ- λιοι	99	20 - 30	2
Φασολάκια	99	35 - 45	2
Βαλεριανέλλα, τεμάχια	99	20 - 25	2
Λαχανάκια Βρυ- ξελλών	99	25 - 35	2
Παντζάρια	99	70 - 90	2
Μαύρο Λαγόχ. (σκουλί)	99	35 - 45	2
Σέλινο, ψιλοκομ- μένο	99	20 - 30	2
Σπαράγγια, πράσινα	99	15 - 25	2
Σπαράγγια, λευ- κά	99	25 - 35	2
Σπανάκι, φρέ- σκο	99	15 - 20	2
Ντομάτες ξε- φλουδισμένες	99	10	2

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Λευκά ξερά φα- σόλια	99	25 - 35	2
Λάχανο του Μι- λάνου	99	20 - 25	2
Κολοκυθάκια, φέτες	99	15 - 25	2
Φασόλια, ζεμα- τισμένα	99	20 - 25	2
Λαχανικά, ζεμα- τισμένα	99	15	2
Ξερά φασόλια, μουλιασμένα (αναλογία νε- ρού / φασολιών 2:1)	99	55 - 65	2
Γλυκομπίζελα (πιπεριές kaiser)	99	20 - 30	2
Λευκό ή κόκκινο λάχανο, λωριδες	99	40 - 45	2
Κολοκύθα, σε κύβους	99	15 - 25	2
Σουκρούτ (άσπ- ρο λάχανο τουρ- σί)	99	60 - 90	2
Γλυκοπατάτες	99	20 - 30	2
Ντομάτες	99	15 - 25	2
Φρέσκο καλα- μπόκι	99	30 - 40	2

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.

Συνοδευτικά πιάτα

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Dumplings μα- γιάς	99	25 - 35	2
Dumpling Πατά- τας	99	35 - 45	2
Πατάτες με τη φλούδα, μέτριες	99	45 - 55	2

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Ρύζι (αναλογία νερού / ρυζιού 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Βρ. Πατάτες, στα 4	99	35 - 45	2
Dumpling ψω- μιού	99	35 - 45	2
Ταλιατέλες, φρέ- σκες	99	15 - 25	2
Καλαμπόκι Polenta (αναλο- γία υγρού 3:1)	99	40 - 50	2
Πλιγούρι (ανα- λογία νερού / πλιγουριού 1:1)	99	25 - 35	2
Κουσκούς (ανα- λογία νερού / κουσκούς 1:1)	99	15 - 20	2
Σπρέτσε (ζυμα- ρικά γερμανικού τύπου)	99	25 - 30	2
Αρωματικό ρύζι (αναλογία νε- ρού / ρυζιού 1:1)	99	30 - 35	2
Φακές, κόκκινες (αναλογία νε- ρού / φακών 1:1)	99	20 - 30	2
Φακές, καφέ και πράσινες (ανα- λογία νερού / φακών 2:1)	99	55 - 60	2
Ρυζόγαλο (ανα- λογία γάλακτος / ρυζιού 2,5:1)	99	40 - 55	2
Πουτίγκα σιμιγ- δαλιού (αναλο- γία γάλακτος / σιμιγδαλιού 3,5:1)	99	20 - 25	2

¹⁾ Η αναλογία του νερού με το ρύζι μπορεί να αλλάξει ανάλογα με τον τύπο του ρυζιού.

Φρούτα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Φέτες μήλου	99	10 - 15	2
Ζεστά batomou- ρα	99	10 - 15	2
Κομπόστα φρούτων	99	20 - 25	2
Λιώσιμο σοκο- λάτας	99	10 - 20	2

Ψάρι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Πέστροφα, περί- που 250 g	85	20 - 30	2
Γαρίδες, φρέ- σκιας	85	20 - 25	2
Γαρίδες, κατε- ψυγμένες	85	30 - 40	2
Σολομός φιλέτα	85	20 - 30	2
Άγρια πέστρο- φα, περίπου 1.000 g	85	40 - 45	2
Μύδια	99	20 - 30	2
Επίπεδο ψάρι φιλέτο	80	15	2

Κρέας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Βραστό ζαμπόν 1.000 g	99	55 - 65	2
Κοτόπουλο Στήθος, ποσέ	90	25 - 35	2
Κοτόπουλο, ποσέ, 1.000 - 1.200 g	99	60 - 70	2
Μοσχαρίσια / χοιρινή μπριζόλα χωρίς κό- καλο, 800 - 1.000 g	90	80 - 90	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε-πτά)	Θέση σχάρας
Kasseler (καπνιστή μπριζόλα χοιρινή), ποσέ	90	70 - 90	2
Tafelspitz (βραστό βοδινό)	99	110 - 120	2
Λουκάνικα Chipolata	80	15 - 20	2
Μοσχαρίσιο λουκάνικο Βαυαρίας (λευκό λουκάνικο)	80	20 - 30	2
Λουκάνικο Βιέννης	80	20 - 30	2

Αβγά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Αβγά, σφιχτά	99	18 - 21	2
Αβγά, μέτρια βραστά	99	12 - 13	2
Αβγά, μελάτα	99	10 - 11	2

11.9 Γκριλ Με Θερμό Αέρα και Ατμός Vital εναλλάξ

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

- Για να ψήσετε αρχικά το φαγητό χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Γκριλ Με Θερμό Αέρα.
- Τοποθετήστε τα λαχανικά και τα συνοδευτικά που έχετε προετοιμάσει

σε ένα μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για φούρνο και βάλτε το στον φούρνο μαζί με το ψητό.

- Χαμηλώστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 80 °C περίπου. Για να χαμηλώσετε γρηγορότερα τη θερμοκρασία της συσκευής ανοίξτε την πόρτα του φούρνου στην πρώτη θέση για 15 λεπτά περίπου.
- Ενεργοποιήστε τη λειτουργία: Ατμός Vital. Μαγειρέψτε τα όλα μαζί μέχρι να είναι έτοιμα.

Τύπος φαγητού	Γκριλ Με Θερμό Αέρα (πρώτο βήμα: μαγείρεμα κρέατος)			Ατμός Vital (δεύτερο βήμα: προσθήκη λαχανικών)		
	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό 1 kg Λαχανάκια Βρυξελλών, καλαμπόκι Polenta	180	60 - 70	κρέας: 1	99	40 - 50	κρέας: 1 λαχανικά: 3
Ψητό χοιρινό 1 kg, Πατάτες, λαχανικά, σάλτσα κρέατος	180	60 - 70	κρέας: 1	99	30 - 40	κρέας: 1 λαχανικά: 3
Ψητό μοσχάρι 1 kg, Ρύζι, λαχανικά	180	50 - 60	κρέας: 1	99	30 - 40	κρέας: 1 λαχανικά: 3

11.10 Μαγείρεμα Με Υγρασία - Υψηλή Υγρασία

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κρέμα / τάρτα σε μερίδες ¹⁾	90	35 - 45	2
Ψητά αβγά ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Τερίν ¹⁾	90	40 - 50	2
Λεπτό φιλέτο ψαριού	85	15 - 25	2
Παχύ φιλέτο ψαριού	90	25 - 35	2
Μικρό ψάρι έως 350 g	90	20 - 30	2
Ολόκληρο ψάρι έως 1.000 g	90	30 - 40	2
Dumplings φούρνου	120 - 130	40 - 50	2

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

11.11 Μαγείρεμα Με Υγρασία - Μεσαία Υγρασία

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Διάφοροι τύποι ψωμιού 500 - 1.000 g	180 - 190	45 - 60	2
Ψωμάκια	180 - 200	25 - 35	2
Γλυκό ψωμί	160 - 170	30 - 45	2
Γλυκά βουτήμα- τα από ζύμη με μαγιά	170 - 180	20 - 35	2
Γλυκά φαγητά φούρνου	160 - 180	45 - 60	2
Σιγοβρασμένο / σιγομαγειρεμένο κρέας	140 - 150	100 - 140	2
Κορτεζίνες	140 - 150	75 - 100	2
Ψητό φιλέτο ψα- ριού	170 - 180	25 - 40	2
Ψητό ψάρι	170 - 180	35 - 45	2

11.12 Μαγείρεμα Με Υγρασία - Χαμηλή Υγρασία

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Ψητό χοιρινό, 1.000 g	160 - 180	90 - 100	2
Ψητό βοδινό, 1.000 g	180 - 200	60 - 90	2
Ψητό μοσχάρι, 1.000 g	180	80 - 90	2
Ρολό κιμάς, ωμός, 500 g	180	30 - 40	2
Καπνιστή μπρι- ζόλα χοιρινή, 600 - 1.000 g (μαρινάρετε για 2 ώρες)	160 - 180	60 - 70	2
Κοτόπουλο, 1.000 g	180 - 210	50 - 60	2

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Πάπια, 1.500 - 2.000 g	180	70 - 90	2
Χήνα, 3.000 g	170	130 - 170	1
Πατάτες ωγκρα- τέν	160 - 170	50 - 60	2
Σουφλέ με ζυμα- ρικά	170 - 190	40 - 50	2
Λαζάνια	170 - 180	45 - 55	2
Έτοιμα ψωμάκια για ψήσιμο	200	15 - 20	2
Μπαγκέτες έτοι- μες για ψήσιμο, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Μπαγκέτες έτοι- μες για ψήσιμο, 40 - 50 g, κατε- ψυγμένες	200	25 - 35	2

11.13 Ζέσταμα Με Ατμό

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Φαγητά ενός πιάτου	110	10 - 15	2
Ζυμαρικά	110	10 - 15	2
Ρύζι	110	10 - 15	2
Dumpling	110	15 - 25	2

11.14 Λειτουργία Γιαουρτιού

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να φτιάξετε γιαούρτι.

Υλικά:

- 1 l γάλα
- 250 g φυσικό γιαούρτι

Εκτέλεση:

Αναμίξτε το γιαούρτι με το γάλα και γεμίστε τα βάζα γιαουρτιού.

Σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί μη κατεργασμένο γάλα, ζεστάνετε το έως το σημείο βρασμού και αφήστε το να κρυώσει έως τους 40 °C. Κατόπιν αναμίξτε το γιαούρτι με το γάλα και τοποθετήστε το σε βάζα γιαουρτιού.

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώρες)	Θέση σχάρας
Κρεμώδες γιαούρτι	42	5 - 6	2
Ημιστερέο γιαούρτι	42	7 - 8	2

11.15 Ψήσιμο

- Ο καινούριος σας φούρνος μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Προσαρμόστε τις συνηθισμένες ρυθμίσεις σας, όπως θερμοκρασία, χρόνος ψησίματος και θέση σχάρας, στις τιμές που αναφέρονται στους πίνακες.
- Χρησιμοποιήστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία την πρώτη φορά.
- Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια ορισμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.
- Μπορείτε να παρατείνετε τους χρόνους ψησίματος κατά 10 – 15 λεπτά, αν ψήνετε κέικ σε περισσότερες από μια θέσεις σχάρας.
- Τα κέικ και τα γλυκά σε διαφορετικά επίπεδα φούρνου δεν ροδίζουν πάντοτε με ομοιόμορφο τρόπο στην αρχή. Σε μια τέτοια περίπτωση, μην αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Οι διαφορές εξομαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Τα ταψιά μπορεί να παραμορφωθούν κατά το ψήσιμο. Όταν τα ταψιά κρυώσουν και πάλι, επιστρέφουν ξανά στο κανονικό τους σχήμα.

11.16 Συμβουλές για το ψήσιμο

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

Αποτελέσματα ψησίματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Το κέικ είναι πολύ στεγνό.	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ μεγάλος.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ υψηλή και ο χρόνος ψησίματος πολύ σύντομος.	Μειώστε τη θερμοκρασία του φούρνου και αυξήστε το χρόνο ψησίματος.
Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα.	Το μείγμα δεν έχει απλωθεί ομοιόμορφα.	Απλώστε το μείγμα ομοιόμορφα επάνω στο ταψί ψησίματος.
Το κέικ δεν είναι έτοιμο στον καθορισμένο χρόνο ψησίματος.	Η θερμοκρασία του φούρνου είναι πολύ χαμηλή.	Την επόμενη φορά που θα ψήσετε, αυξήστε λίγο τη θερμοκρασία του φούρνου.

11.17 Ψήσιμο σε ένα επίπεδο:

Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες

Τύπος φαγητού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Κέικ Στρογγυλής Φόρμας / Μπριός	Θερμός Αέρας	150 - 160	50 - 70	1
Παντεσπάνι / Κέικ φρούτων	Θερμός Αέρας	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	160	35 - 50	2
Βάση τάρτας - ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Βάση τάρτας - αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Μηλόπιτα (2 βαθιά ταψιά/φόρμες Ø20 cm, τοποθετημένες διαγώνια)	Θερμός Αέρας	160	60 - 90	2

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Apple pie / Μη- λόπιτα (2 βαθιά ταψιά/φόρμες Ø20 cm, τοπο- θετημένες δια- γώνια)	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	1
Cheesecake	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	170 - 190	60 - 90	1

1) Προθερμάνετε το φούρνο.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Τσουρέκι / Ψω- μί μαργαρίτα	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	170 - 190	30 - 40	3
Χριστουγεννιά- τικο Στόλεν	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Ψωμί (σικά- λης): 1. Πρώτο μέ- ρος της δια- δικασίας ψησίματος. 2. Δεύτερο μέ- ρος της δια- δικασίας ψησίματος.	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Κορνέ / Εκλέρ	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Κέικ κορμός	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Κέικ με τραγα- νή επικάλυψη (ξεροψημένο)	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Κέικ αμυγδά- λου βουτύρου / Κέικ με επικα- λυψη ζάχαρης	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Τάρτες φρού- των (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Θερμός Αέρας	150 - 170	30 - 55	3

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σκάρας
Τάρτες φρού- των (με ζύμη με μαγιά / αφράτο μείγμα) ²⁾	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	170	35 - 55	3
Τάρτες φρού- των με ζύμη κουρού	Θερμός Αέρας	160 - 170	40 - 80	3
Κέικ μαγιάς με λεπτή επικάλυ- ψη (π.χ. τυρί quark, σαντιγί, κρέμα)	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Προθερμάνετε το φούρνο.

2) Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

Μπισκότα

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σκάρας
Μπισκότα ζύ- μης κουρού	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρί- δες	Θερμός Αέρας	140	20 - 35	3
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρί- δες	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	160 ¹⁾	20 - 30	3
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	Θερμός Αέρας	150 - 160	15 - 20	3
Γλυκίσματα με ασπράδι αβ- γού / Μαρέγκες	Θερμός Αέρας	80 - 100	120 - 150	3
Μακαρόν	Θερμός Αέρας	100 - 120	30 - 50	3
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	Θερμός Αέρας	150 - 160	20 - 40	3
Μικρά γλυκά με φύλλο κρού- στας	Θερμός Αέρας	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Ψωμάκια	Θερμός Αέρας	160 ¹⁾	10 - 25	3
Ψωμάκια	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Θερμός Αέρας	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

11.18 Σουφλέ και ωγκρατέν

Τύπος φαγη- τού	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας
Σουφλέ με ζυ- μαρικά	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	45 - 60	1
Λαζάνια	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	25 - 40	1
Λαχανικά ογκ- ρατέν ¹⁾	Γκριλ Με Θερ- μό Αέρα	170 - 190	15 - 35	1
Μπαγκέτες με επικάλυψη λιω- μένου τυριού	Θερμός Αέρας	160 - 170	15 - 30	1
Γλυκά φούρνου	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	40 - 60	1
Ψάρι στον φούρνο	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	30 - 60	1
Γεμιστά λαχανι- κά	Θερμός Αέρας	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

11.19 Υγρός Θερμός Αέρας

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχά- ρας
Ζυμαρικά ωγκρατέν	200 - 220	45 - 55	3
Πατάτες ωγκρατέν	180 - 200	70 - 85	3

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μουσακάς	170 - 190	70 - 95	3
Λαζάνια	180 - 200	75 - 90	3
Καννελόνια	180 - 200	70 - 85	3
Τάρτα με βάση το ψωμί	190 - 200	55 - 70	3
Ρυζόγαλο	170 - 190	45 - 60	3
Κέικ μήλου, φτιαγμένο με αφράτο μείγμα (στρογγυλή φόρμα για κέικ)	160 - 170	70 - 80	3
Λευκό ψωμί	190 - 200	55 - 70	3

11.20 Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Θερμός Αέρας.

Κέικ / γλυκά / ψωμί σε ταψιά ψησίματος

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	
			2 θέσεις	3 θέσεις
Κορνέ / Εκλέρ	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Κέικ τριφτό, στεγνό	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

Μπισκότα / small cakes / μικρά κέικ / γλυκά / ψωμάκια

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας	
			2 θέσεις	3 θέσεις
Μπισκότα ζύμης κουρού	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Μπισκότα σόρτμπρεντ / Ζύμη σε λωρίδες	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Μπισκότα με αφράτο μείγμα	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Μπισκότα με ασπράδι αβγού, μαρέγκες	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχάρας	
			2 θέσεις	3 θέσεις
Μακαρόν	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Μπισκότα από ζύμη με μαγιά	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Γλυκά με φύλλο κρούστας	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Ψωμάκια	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Μικρά κέικ (20 τεμάχια/ταψί)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Προθερμάνετε τον φούρνο.

11.21 Πίτσα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Πίτσα (λεπτή ζύμη)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Πίτσα (με πολλά υλικά)	180 - 200	20 - 30	2
Τάρτες	180 - 200	40 - 55	1
Σουφλέ με σπανάκι	160 - 180	45 - 60	1
Κις Λορέν	170 - 190	45 - 55	1
Ελβετική φλαν	170 - 190	45 - 55	1
Μηλόπιτα, σκεπα- στή	150 - 170	50 - 60	1
Πίτα με λαχανικά	160 - 180	50 - 60	1
Αζυμο ψωμί	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Τάρτα με σφολιάτα	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (Πί- τσα Αλσατίας)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Πιροσκή (η ρωσική εκδοχή του καλτσό- νε)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

²⁾ Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.

11.22 Ψήσιμο

- Χρησιμοποιείτε σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα για το ψήσιμο στον φούρνο. Ανατρέξτε στις οδηγίες του κατασκευαστή του σκεύους.
- Μπορείτε να τοποθετήσετε μεγάλα κομμάτια για ψήσιμο απευθείας στο βαθύ ταψί ή στη μεταλλική σχάρα πάνω από το βαθύ ταψί.
- Προσθέστε κάποιο υγρό στο βαθύ ταψί ώστε οι χυμοί ή το λίπος από το κρέας να μην καούν στην επιφάνεια του ταψιού.
- Όλα τα είδη κρέατος που θέλετε να ροδίσουν ή να αποκτήσουν κρούστα, μπορούν να ψηθούν στο ταψί ψησίματος χωρίς καπάκι.
- Αν χρειάζεται, γυρίστε το ψητό μετά από το 1/2 - 2/3 του συνολικού χρόνου μαγειρέματος.
- Για να διατηρήσει καλύτερα το κρέας τους χυμούς του:
 - ψηστε άπαχα κρέατα σε ταψί ψησίματος με το καπάκι ή χρησιμοποιήστε σακούλα ψησίματος.
 - ψηστε κρέας και ψάρι σε κομμάτια με βάρος άνω του 1 kg.
 - κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αλείψτε αρκετές φορές τα μεγάλα κομμάτια ψητού και τα πουλερικά με τους χυμούς τους.

11.23 Πίνακες ψησίματος

Βοδινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό κασαρόλας	1 - 1,5 kg	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	230	120 - 150	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: λίγο ψημένο	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: μέσος μαγειρεμένα	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Ψητό βοδινό ή φιλέτο: καλο-ψημένο	για κάθε εκατοστό πάχους	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ωμοπλάτη / Λαιμός / Χοιρομέρι	1 - 1,5 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	150 - 170	90 - 120	1
Μπριζόλα / Κορτεζίνες	1 - 1,5 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	170 - 190	30 - 60	1
Ρολό κιμάς	750 g - 1 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 170	50 - 60	1

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

Μοσχάρι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό μοσχάρι	1	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	90 - 120	1
Μοσχάρι κότσι	1.5 - 2	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 150	1

Αρνί

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μπούτι Αρνιού / Ψητό Αρνί	1 - 1.5	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	150 - 170	100 - 120	1
Σπάλα Αρνιού	1 - 1.5	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	40 - 60	1

Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Σπάλα / Μπούτι λαγού	έως 1 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Σπάλα ελαφιού	1,5 - 2 kg	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90	1
Μπούτι ελαφιού	1,5 - 2 kg	Πάνω + Κάτω Θέρμανση	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Προθερμάνετε το φούρνο.

Πουλερικά

Τύπος φαγητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Μερίδες πουλερικών	200 – 250 g η μερίδα	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	200 - 220	30 - 50	1

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα	Λειτουργία	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχά- ρας
Μισό κοτό- πουλο	400 – 500 g η μερίδα	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	190 - 210	40 - 50	1
Κοτόπουλο, κότα	1 - 1,5 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	190 - 210	50 - 70	1
Πάπια	1,5 - 2 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	180 - 200	80 - 100	1
Χήνα	3,5 - 5 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 180	1
Γαλοπούλα	2,5 - 3,5 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	160 - 180	120 - 150	1
Γαλοπούλα	4 - 6 kg	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	140 - 160	150 - 240	1

Ψάρι (στον ατμό)

Τύπος φα- γητού	Ποσότητα (kg)	Λειτουργία	Θερμοκρα- σία (°C)	Χρόνος (λε- πτά)	Θέση σχά- ρας
Ψάρι Ολό- κληρο	1 - 1.5	Γκριλ Με Θερμό Αέρα	180 - 200	30 - 50	1

11.24 Γκριλ

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

- Προθερμαίνετε πάντα τον κενό φούρνο με τις λειτουργίες γκριλ για 5 λεπτά.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Ψήνετε πάντα στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Γκριλ

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)		Θέση σχάρας
		1η πλευρά	2η πλευρά	
Ψητό βοδινό	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Βοδινό φιλέτο	230	20 - 30	20 - 30	3
Χοιρινή πλάτη	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Μοσχαρίσιες μπριζόλες	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Αρνίσια πλάτη	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Τύπος φαγη- τού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)		Θέση σχάρας
		1η πλευρά	2η πλευρά	
Ψάρι Ολόκλη- ρο, 500 - 1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Γκριλ Γρήγορο

Τύπος φαγητού	Χρόνος (λεπτά)		Θέση σχάρας
	1η πλευρά	2η πλευρά	
Burgers / Μπιφτέκια	8 - 10	6 - 8	4
Χοιρινό φιλέτο	10 - 12	6 - 10	4
Λουκάνικα	10 - 12	6 - 8	4
Μοσχαρίσιο φιλέτο / μπριζόλες	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Φρυγανι- σμένο ψωμί	1 - 3	1 - 3	5
Τοστ με υλικά επι- κάλυψης	6 - 8	-	4

11.25 Καταψυγμένα Τρόφιμα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Πίτσα, κατεψυγμένη	200 - 220	15 - 25	2
Πίτσα Αμερικής, κα- τεψ.	190 - 210	20 - 25	2
Πίτσα, κρύα	210 - 230	13 - 25	2
Πίτσα Σνακ, κατε- ψυγ.	180 - 200	15 - 30	2
Τηγανιτές Πατάτες, λεπτές	190 - 210	15 - 25	3
Τηγ. Πατάτες, χοντρ.	190 - 210	20 - 30	3
Φέτες/Κροκέτες	190 - 210	20 - 40	3
Hash Browns	210 - 230	20 - 30	3
Λαζάνια / Καννελό- νια, φρέσκα	170 - 190	35 - 45	2
Λαζάνι/Καννελόني, κατεψ.	160 - 180	40 - 60	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Τυρί ψημένο στον φούρνο	170 - 190	20 - 30	3
Κοτόπουλο Φτερούγα	180 - 200	40 - 50	2

Κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά

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

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

11.26 Χαμηλή Θερμοκρασία

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να ετοιμάσετε άπαχα, τρυφερά κομμάτια κρέατος και ψαριού με θερμοκρασίες πυρήνα όχι μεγαλύτερες από 65 °C. Αυτή η λειτουργία δεν εφαρμόζεται σε συνταγές όπως το ψητό καtsαρόλας ή το ψητό χοιρινό με λίπος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το κρέας έχει τη σωστή θερμοκρασία πυρήνα (ανατρέξτε στον πίνακα για τον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα).

Στα πρώτα 10 λεπτά μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία φούρνου μεταξύ 80 °C και 150 °C. Η προεπιλογή είναι 90 °C. Μετά τη ρύθμιση της θερμοκρασίας, ο φούρνος συνεχίζει να

μαγειρεύει στους 80 °C. Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για πουλερικά.



Μαγειρεύετε πάντα χωρίς καπάκι όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία.

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

Τύπος φαγητού	Ποσότητα (kg)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ψητό βοδινό	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Βοδινό φιλέτο	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Ψητό μοσχάρι	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Μπριζόλες	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.27 Διατήρηση

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

Μαλακά φρούτα

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

Φρούτα με κουκούτσι

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

Λαχανικά

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

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος μέχρι να αρχίσει το σιγανό βράσιμο (λεπτά)	Συνέχεια μαγειρέματος στους 100 °C (λεπτά)
Ρέβα / Αρακάς / Σπαράγγια	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

11.28 Ξήρανση

- Καλύψτε τα ταψιά με χαρτί ανθεκτικό στο λίπος ή λαδόκολλα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, σταματήστε τον φούρνο μόλις περάσει

ο μισός χρόνος ξήρανσης, ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον να κρυώσει για μια νύχτα για να ολοκληρωθεί η ξήρανση.

Λαχανικά

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώρες)	Θέση σχάρας	
			1 θέση	2 θέσεις
Φασόλια	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Πιπεριές	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Λαχανικά για σούπα	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Μανιτάρια	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Μυρωδικά	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Φρούτα

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (ώρες)	Θέση σχάρας	
			1 θέση	2 θέσεις
Δαμάσκηνα	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Βερίκοκα	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Φέτες μήλου	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Αχλάδια	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.29 Ψωμί

Δεν συνιστάται προθέρμανση.

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Λευκό Ψωμί	170 - 190	40 - 60	2
Μπαγκέτα	200 - 220	35 - 45	2
Μπριός	180 - 200	40 - 60	2

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Θέση σχάρας
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Ψωμί Σίκαλης	170 - 190	50 - 70	2
Μαύρο Ψωμί	170 - 190	50 - 70	2
Πολύσπορο ψωμί	170 - 190	40 - 60	2
Ψωμάκια	190 - 210	20 - 35	2

11.30 Πίνακας αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα

Βοδινό

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

Χοιρινό

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Ωμοπλάτη / Μπούτι / Λαιμός χοιρινού	80 - 82
Παϊδάκια (σπάλα) / Χοιρινό καπνιστό κόντρα	75 - 80
Ρολό κιμάς	75 - 80

Μοσχάρι

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

Πρόβατο / Αρνί

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

Κυνήγι

Τύπος φαγητού	Θερμοκρασία πυρήνα φαγητού (°C)
Σπάλα λαγού	70 - 75
Μπούτι λαγού	70 - 75

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

Ψάρι

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

11.31 Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350-1.

Δοκιμές για τη λειτουργία: Ατμός Vital.

Τύπος φαγητού	Δοχείο (Gastronomy)	Ποσότητα (g)	Θέση σχάρας	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Σχόλια
Μπρόκολο ¹⁾	1 x 2/3 διάτρητο	300	3	99	13 - 15	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Μπρόκολο ¹⁾	2 x 2/3 διάτρητο	2 x 300	2 και 4	99	13 - 15	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Μπρόκολο ¹⁾	1 x 2/3 διάτρητο	μέγ.	3	99	15 - 18	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.

Τύπος φα- γητού	Δοχείο (Gastrono- rm)	Ποσότητα (g)	Θέση σχάρας	Θερμο- κρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Σχόλια
Κατεψυ- μένος αρα- κάς	2 x 2/3 διά- τρητο	2 x 1500	2 και 4	99	Μέχρι η θερμο- κρασία στο ψυ- χρότερο σημείο να φτά- σει τους 85 °C.	Τοποθετή- στε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχά- ρας.

1) Προθερμάνετε τον φούρνο για 5 λεπτά.

12. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

- Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής με ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού.
- Για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε ένα εξειδικευμένο καθαριστικό.
- Για τον καθαρισμό της κάτω πλευράς σε περίπτωση κατάλοιπων αλάτων, χρησιμοποιήστε μερικές σταγόνες ξύδι.
- Καθαρίζετε το εσωτερικό της συσκευής μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων φαγητού μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. Ο κίνδυνος είναι μεγαλύτερος για το ταψί του γκριλ.
- Καθαρίστε τους επίμονους λεκέδες με ειδικά καθαριστικά για φούρνους.
- Καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα μαλακό πανί, χλιαρό νερό και ένα προϊόν καθαρισμού.
- Αν χρησιμοποιείτε αντικολλητικά εξαρτήματα, μην τα καθαρίζετε με ισχυρά καθαριστικά, αιχμηρά αντικείμενα ή στο πλυντήριο πιάτων.

Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην αντικολλητική επικάλυψη.

12.2 Προτεινόμενα προϊόντα καθαρισμού

Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια που χαράσσουν ή ισχυρά καθαριστικά. Μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια και στα εξαρτήματα από ανοξείδωτο ασάλι.

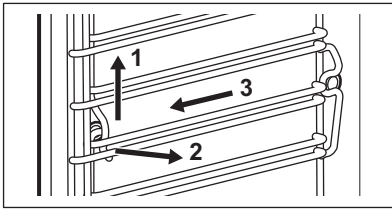
Μπορείτε να αγοράσετε τα προϊόντα μας από τη διεύθυνση www.electrolux.com/shop και στα κορυφαία καταστήματα λιανικής.

12.3 Αφαίρεση των στηριγμάτων σχαρών

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

Για να καθαρίσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών.

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



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

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

12.4 Καθάρισμα Με Ατμό

Αφαιρέστε με το χέρι όσο το δυνατόν περισσότερη βρομιά.

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και το στήριγμα σχαρών για τον καθαρισμό των πλαϊνών τοιχωμάτων.

Οι λειτουργίες καθαρισμού με ατμό υποστηρίζουν τον καθαρισμό με ατμό του εσωτερικού της συσκευής.

i Για καλύτερη απόδοση, ξεκινήστε τη λειτουργία καθαρισμού όταν η συσκευή είναι κρύα.

i Ο καθορισμένος χρόνος σχετίζεται με τη διάρκεια της λειτουργίας και δεν συμπεριλαμβάνει τον χρόνο που απαιτείται για τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου από τον χρήστη.

Όταν η λειτουργία καθαρισμού με ατμό είναι ενεργή, ο φωτισμός είναι σβηστός.

1. Γεμίστε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο.
2. Επιλέξτε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό στο κύριο μενού: Καθαρισμός.

Καθάρισμα Με Ατμό - η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 30 λεπτά..

- a) Ενεργοποιήστε τη λειτουργία.

- b) Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, όταν το πρόγραμμα ολοκληρωθεί.
- c) Αγγίξτε την οθόνη για να απενεργοποιήσετε το σήμα.

Καθάρισμα Με Ατμό Plus - η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 75 λεπτά.

- a) Ψεκάστε ένα κατάλληλο καθαριστικό ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου στις εμαγιέ επιφάνειες και στα εξαρτήματα από ατσάλι. Προτού αρχίσετε τη διαδικασία καθαρισμού, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
- b) Ενεργοποιήστε τη λειτουργία. Ύστερα από περίπου 50 λεπτά ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, όταν το πρώτο μέρος του προγράμματος ολοκληρωθεί.



Αυτό δεν είναι το τέλος της διαδικασίας καθαρισμού. Ακολουθήστε το μήνυμα στην οθόνη για να ολοκληρώσετε τον καθαρισμό.

- c) Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα σφουγγάρι που δεν χαράσσει την επιφάνεια. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό ή καθαριστικά φούρνου για να καθαρίσετε το εσωτερικό.
- d) Το τελικό μέρος της διαδικασίας ξεκινά. Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 25 λεπτά.
3. Σκουπίστε την εσωτερική επιφάνεια της συσκευής με ένα σφουγγάρι που δεν χαράσσει. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό για να καθαρίσετε το εσωτερικό.
4. Αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από τη θήκη νερού.

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

περίπου 15 λεπτά. Μπορείτε να επιτύχετε τα μέγιστα αποτελέσματα της λειτουργίας καθαρισμού αν καθαρίσετε με το χέρι τη συσκευή αμέσως μετά τη λήξη της λειτουργίας.

12.5 Υπενθύμιση Καθαρισμού

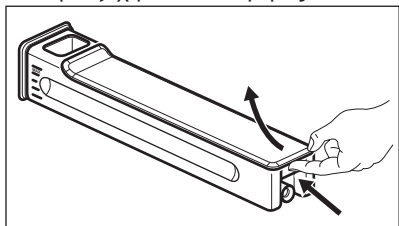
Αυτή η λειτουργία σας υπενθυμίζει ότι ο καθαρισμός είναι απαραίτητος και ότι θα πρέπει να εκτελείτε αυτή τη λειτουργία: Καθάρισμα Με Ατμό Plus

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: Υπενθύμιση Καθαρισμού στο μενού: Βασικές Ρυθμίσεις.

12.6 Καθαρισμός της θήκης νερού

Αφαιρέστε τη θήκη νερού από τη συσκευή.

1. Αφαιρέστε το καπάκι της θήκης νερού. Σηκώστε το κάλυμμα από την προεξοχή στο πίσω μέρος.



2. Αφαιρέστε τον κυματοθραύστη. Τραβήξτε το από το σώμα της θήκης μέχρι να ξεκουμπώσει.
3. Πλύνετε τα εξαρτήματα της θήκης νερού στο χέρι. Χρησιμοποιήστε νερό βρύσης και σαπούνι.

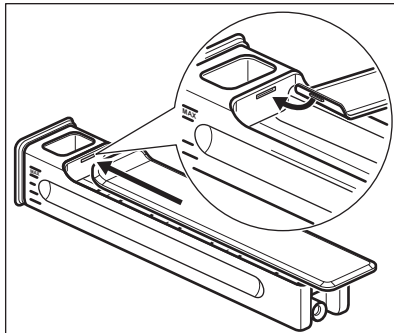


Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια που χαράσσουν. Μην τοποθετείτε τη θήκη νερού στο πλυντήριο πιάτων.

Αφού καθαρίσετε τα εξαρτήματα της θήκης νερού, επανασυναρμολογήστε την.

1. Κουμπώστε τον κυματοθραύστη. Σπρώξτε τον μέσα στο σώμα της θήκης νερού.

2. Συναρμολογήστε το καπάκι. Πρώτα εισαγάγετε το εμπρός κούμπωμα και κατόπιν σπρώξτε το προς το σώμα της θήκης νερού.



3. Τοποθετήστε τη θήκη νερού μέσα στη συσκευή.
4. Σπρώξτε τη θήκη νερού προς τον φούρνο μέχρι να ασφαλίσει.

12.7 Σύστημα παραγωγής ατμού - Αφαίρεση Αλάτων

Όταν λειτουργεί η γεννήτρια ατμού, υπάρχει συγκέντρωση και εναπόθεση αλάτων στο εσωτερικό εξαιτίας του ασβεστίου που περιέχεται στο νερό. Αυτό ενδέχεται να έχει αρνητική επίπτωση στην ποιότητα ατμού, στην απόδοση της γεννήτριας ατμού και στην ποιότητα του φαγητού. Για να το αποτρέψετε αυτό, καθαρίζετε το κύκλωμα της γεννήτριας ατμού από τις επικαθίσεις αλάτων.

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα.

Επιλέξτε τη λειτουργία από το μενού: Καθαρισμός. Το περιβάλλον χρήστη θα σας καθοδηγήσει κατά τη διαδικασία.

Η διάρκεια της συνολικής διαδικασίας είναι περίπου 2 ώρες.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.

1. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ στην πρώτη θέση σχάρας.
2. Τοποθετήστε 250 ml από το προϊόν αφαίρεσης αλάτων στη θήκη νερού.
3. Γεμίστε την υπόλοιπη θήκη νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο.
4. Τοποθετήστε τη θήκη νερού στη συσκευή.
5. Ενεργοποιήστε τη διαδικασία

 Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 1 ώρα και 40 λεπτά.

6. Μετά την ολοκλήρωση του πρώτου σταδίου, αδειάστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ και τοποθετήστε το πάλι στην πρώτη θέση σχάρας.
7. Γεμίστε τη θήκη νερού με φρέσκο νερό.
Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει απομείνει διάλυμα καθαρισμού εντός της θήκης νερού.
8. Τοποθετήστε τη θήκη νερού στη συσκευή.
9. Ενεργοποιήστε το δεύτερο στάδιο της διαδικασίας για να ξεπλυθεί το κύκλωμα του συστήματος παραγωγής ατμού.

 Η διάρκεια αυτού του σταδίου είναι περίπου 35 λεπτά.

Αφαιρέστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας.

 Αν η λειτουργία: Αφαίρεση Αλάτων δεν εκτελεστεί με τον σωστό τρόπο, η οθόνη θα εμφανίσει ένα μήνυμα για την επανάληψή της.

Αν η συσκευή είναι υγρή και βρεγμένη, σκουπίστε την με ένα στεγνό πανί. Αφήστε τη συσκευή να στεγνώσει εντελώς με την πόρτα ανοικτή.

12.8 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

Υπάρχουν δύο υπενθυμίσεις αφαίρεσης αλάτων οι οποίες θα σας υπενθυμίσουν να εκτελέσετε τη λειτουργία: Αφαίρεση Αλάτων. Αυτές οι υπενθυμίσεις ενεργοποιούνται κάθε φορά που ενεργοποιείτε τη συσκευή.

Η προαιρετική υπενθύμιση σας υπενθυμίζει και σας προτείνει να εκτελέσετε τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων.

Η υποχρεωτική υπενθύμιση σας υποχρεώνει να εκτελέσετε την αφαίρεση αλάτων.

 Αν δεν κάνετε αφαίρεση αλάτων στη συσκευή όταν η υποχρεωτική υπενθύμιση είναι ενεργοποιημένη, δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες ατμού.
Δεν μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων.

12.9 Σύστημα παραγωγής ατμού - Ξέβγαλμα

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα.

Επιλέξτε τη λειτουργία από το μενού: Καθαρισμός. Το περιβάλλον χρήστη θα σας καθοδηγήσει κατά τη διαδικασία.

Η διάρκεια της λειτουργίας είναι περίπου 30 λεπτά.

Ο φωτισμός σε αυτή τη λειτουργία είναι σβηστός.

1. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
2. Γεμίστε τη θήκη νερού με φρέσκο νερό.
3. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία.

Αφαιρέστε το ταψί ψησίματος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας.

12.10 Αφαίρεση και εγκατάσταση της πόρτας

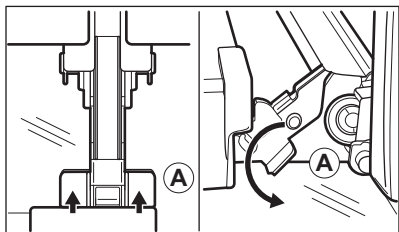
Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για καθαρισμό. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



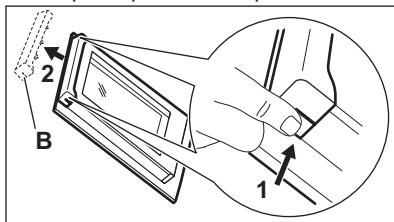
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

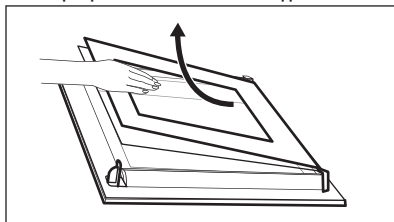
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.
2. Πιέστε μέχρι τέρμα τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.



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



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



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

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός, πραγματοποιήστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά. Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμι έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.

12.11 Αντικατάσταση του λαμπτήρα

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



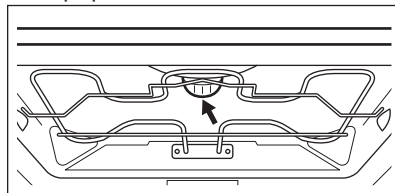
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

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

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

Ο επάνω λαμπτήρας

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



2. Αφαιρέστε το μεταλλικό δακτύλιο και καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
3. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.

4. Προσαρτήστε το μεταλλικό δακτύλιο στο γυάλινο κάλυμμα.
5. Τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη θέση του.
3. Αφαιρέστε και καθαρίστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό.
4. Αντικαταστήστε το λαμπτήρα με κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό στη θερμότητα σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
5. Τοποθετήστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό. Σφίξτε τις βίδες.
6. Τοποθετήστε στη θέση του το αριστερό στήριγμα σχαρών.

Ο πλαϊνός λαμπτήρας

1. Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στο λαμπτήρα.
2. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι Torx 20 για την αφαίρεση του καλύμματος.

13. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

13.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τον φούρνο.	Ο φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένος.	Ελέγξτε αν ο φούρνος είναι σωστά συνδεδεμένος στην ηλεκτρική παροχή (ανατρέξτε στο διάγραμμα συνδεσμολογίας αν διατίθεται).
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Δεν έχουν γίνει οι απαραίτητες ρυθμίσεις.	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση του Κλειδώματος Ασφαλείας για Παιδιά».
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε αν η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο.
Ο λαμπτήρας δεν λειτουργεί.	Ο λαμπτήρας είναι ελαττωματικός.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα.
Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος «F.....»	Ηλεκτρονικό σφάλμα.	Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Υπάρχει επικάλυψη ατμών και σταγονιδίων στο φαγητό και το εσωτερικό του φούρνου.	Έχετε αφήσει το φαγητό μέσα στον φούρνο για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Μην αφήνετε το φαγητό μέσα στον φούρνο για διάστημα άνω των 15 - 20 λεπτών μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.
Η συσκευή δεν συγκρατεί τη θήκη νερού μετά την τοποθέτησή της.	Έχετε συναρμολογήσει λάθος το καπάκι της θήκης νερού.	Συναρμολογήστε σωστά το καπάκι της θήκης νερού.
Εξέρχεται νερό από τη θήκη νερού κατά τη μεταφορά ή κατά την τοποθέτησή της εντός της συσκευής.	Έχετε συναρμολογήσει λάθος το καπάκι της θήκης νερού.	Συναρμολογήστε σωστά το καπάκι της θήκης νερού.
Εξέρχεται νερό από τη θήκη νερού κατά τη μεταφορά ή κατά την τοποθέτησή της εντός της συσκευής.	Έχετε συναρμολογήσει λάθος τον κυματοθραύστη.	Συναρμολογήστε τον κυματοθραύστη σωστά μέσα στο σώμα της θήκης νερού.
Η συσκευή δεν συγκρατεί τη θήκη νερού αφού πιέσετε το καπάκι.	Δεν έχετε πιέσει εντελώς το σώμα της θήκης νερού.	Εισαγάγετε το σώμα της θήκης νερού στη συσκευή πιέζοντάς την μέχρι να φτάσει στο τέλος.
Η θήκη νερού είναι δύσκολη στο καθάρισμα.	Δεν έχετε αφαιρέσει το καπάκι και τον κυματοθραύστη.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθαρισμός της θήκης νερού».
Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.	Υπήρξε διακοπή ρεύματος.	Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.	Η λειτουργία διακόπηκε από τον χρήστη.	Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Δεν υπάρχει νερό μέσα στο ταψί ψησίματος/ γκριλ μετά τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων.	Δεν γεμίσατε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο.	Ελέγξτε αν το προϊόν αφαίρεσης αλάτων / νερό βρίσκεται στο σώμα της θήκης νερού. Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Υπάρχει βρόμικο νερό στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου έπειτα από τον κύκλο αφαίρεσης αλάτων.	Το ταψί ψησίματος/ γκριλ βρίσκεται σε λάθος θέση σχάρας.	Αφαιρέστε το υπολειπόμενο νερό και το προϊόν αφαίρεσης αλάτων από το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος/ γκριλ στην πρώτη θέση σχάρας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Η λειτουργία καθαρισμού διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.	Υπήρξε διακοπή ρεύματος.	Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Η λειτουργία καθαρισμού διακόπηκε προτού ολοκληρωθεί.	Η λειτουργία διακόπηκε από τον χρήστη.	Επαναλάβετε τη διαδικασία.
Υπάρχει μεγάλη ποσότητα νερού στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου έπειτα από την ολοκλήρωση της λειτουργίας καθαρισμού.	Ψεκάσατε υπερβολική ποσότητα καθαριστικού στη συσκευή πριν από την ενεργοποίηση του κύκλου καθαρισμού.	Καλύψτε όλα τα μέρη του εσωτερικού του φούρνου με μια λεπτή στρώση καθαριστικού. Ψεκάστε το καθαριστικό ομοιόμορφα.
Η απόδοση της διαδικασίας καθαρισμού δεν είναι καλή.	Η αρχική θερμοκρασία του εσωτερικού του φούρνου κατά τη διαδικασία καθαρισμού με ατμό ήταν πολύ υψηλή.	Επαναλάβετε τον κύκλο. Εκτελέστε τον κύκλο όταν η συσκευή είναι κρύα.
Η απόδοση της διαδικασίας καθαρισμού δεν είναι καλή.	Δεν αφαιρέσατε τις πλευρικές σχάρες πριν από την εκκίνηση της διαδικασίας καθαρισμού. Μπορούν να μεταφέρουν θερμότητα στα τοιχώματα και να μειώσουν την απόδοση.	Αφαιρέστε τις πλευρικές σχάρες από τη συσκευή και επαναλάβετε τη λειτουργία.
Η απόδοση της διαδικασίας καθαρισμού δεν είναι καλή.	Δεν αφαιρέσατε τα εξαρτήματα από τη συσκευή πριν από την εκκίνηση της διαδικασίας καθαρισμού. Μπορούν να παρεμβληθούν στον κύκλο ατμού και να μειώσουν την απόδοση.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από τη συσκευή και επαναλάβετε τη λειτουργία.

13.2 Δεδομένα Σέρβις

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

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα

τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Σας συνιστούμε να σημειώσετε τα σχετικά στοιχεία εδώ:

Μοντέλο (MOD.)

Κωδικός προϊόντος (PNC)

Αριθμός σειράς (S.N.)

14. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

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

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Αναγνωριστικό μοντέλου	EOB9956XAX
Δείκτης Ενεργειακής Απόδοσης	81.2
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A+
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία Πάνω + Κάτω Θέρμανση	1.09 kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με τυπικό φορτίο, σε λειτουργία με αντιστάσεις και αέρα	0.69 kWh/κύκλο
Πλήθος θαλάμων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Όγκος	70 l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	44.0 kg

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

14.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



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

Γενικές συμβουλές

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα φούρνου είναι σωστά κλεισμένη ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και διατηρήστε την κλειστή όσο το δυνατόν περισσότερο κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τον φούρνο προτού τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στον φούρνο.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη

θερμοκρασία του φούρνου στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτά προτού ο χρόνος μαγειρέματος ολοκληρωθεί, ανάλογα με τη διάρκεια μαγειρέματος. Η υπολειπόμενη θερμότητα μέσα στον φούρνο θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Αν ένα πρόγραμμα με τις επιλογές Διάρκεια ή Τέλος ενεργοποιηθεί και ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται νωρίτερα αυτόματα σε μερικές λειτουργίες φούρνου.

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν.

Διατήρηση του φαγητού ζεστού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό ένα φαγητό. Στην

οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη της υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά το μαγείρεμα και ενεργοποιήστε τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Λειτουργεί με τέτοιο τρόπο που η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου

μπορεί να διαφέρει από τη θερμοκρασία που εμφανίζεται στην οθόνη κατά τη διάρκεια ενός κύκλου μαγειρέματος και οι χρόνοι μαγειρέματος μπορεί να είναι διαφορετικοί από τους χρόνους άλλων προγραμμάτων.

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Υγρός Θερμός Αέρας, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

15. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

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

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

www.electrolux.com/shop



867300430-B-492016

