

SIEMENS



# Εντοιχιζόμενος φούρνος

HM636GN.1

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

el Οδηγίες χρήσης

Register  
your  
product  
online



# Πίνακας περιεχομένων

|   |   |           |
|---|---|-----------|
|     | <b>Αρμόζουσα χρήση</b> . . . . .  | <b>4</b>  |
|     | <b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .                                | <b>5</b>  |
|   | Γενικά . . . . .  | 5         |
|   | Μικροκύματα . . . . .   | 6         |
|     | <b>Αιτίες των ζημιών</b> . . . . .  | <b>7</b>  |
|   | Γενικά . . . . .  | 7         |
|   | Μικροκύματα . . . . .   | 8         |
|     | <b>Προστασία περιβάλλοντος</b> . . . . .  | <b>8</b>  |
|   | Εξοικονόμηση ενέργειας . . . . .  | 8         |
|   | Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος . . . . .         | 8         |
|     | <b>Γνωρίστε τη συσκευή</b> . . . . .  | <b>9</b>  |
|   | Πεδίο χειρισμού . . . . .   | 9         |
|   | Στοιχεία χειρισμού . . . . .  | 9         |
|   | Οθόνη ενδείξεων . . . . .   | 9         |
|   | Μενού των τρόπων λειτουργίας . . . . .  | 10        |
|   | Τρόποι ψησίματος . . . . .  | 10        |
|   | Περισσότερες πληροφορίες . . . . .  | 11        |
|   | Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος . . . . .                                    | 11        |
|   | <b>Εξαρτήματα</b> . . . . .   | <b>11</b> |
|   | Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα . . . . .  | 11        |
|   | Τοποθέτηση των εξαρτημάτων . . . . .  | 12        |
|   | Ειδικά εξαρτήματα . . . . .   | 12        |
|   | <b>Πριν την πρώτη χρήση</b> . . . . .   | <b>13</b> |
|   | Πρώτη θέση σε λειτουργία . . . . .  | 13        |
|   | Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων . . . . .                 | 13        |
|   | <b>Χειρισμός συσκευής</b> . . . . .   | <b>14</b> |
|   | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής . . . . .                          | 14        |
|   | Εκκίνηση ή διακοπή της λειτουργίας . . . . .                                    | 14        |
|   | Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας . . . . .  | 14        |
|   | Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας . . . . .                     | 14        |
|   | Λειτουργία ταχείας θέρμανσης . . . . .  | 15        |
|   | <b>Λειτουργίες χρόνου</b> . . . . .   | <b>15</b> |
|   | Ρολόι συναγερμού . . . . .  | 15        |
|   | Διάρκεια . . . . .  | 16        |
|   | Χρόνος λήξης . . . . .  | 16        |
|   | <b>Ασφάλεια παιδιών</b> . . . . .   | <b>17</b> |
|   | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση . . . . .                                       | 17        |
|   | <b>Βασικές ρυθμίσεις</b> . . . . .  | <b>17</b> |
|   | Αλλαγή των ρυθμίσεων . . . . .  | 17        |
|   | Λίστα των ρυθμίσεων . . . . .   | 17        |
|   | Αλλαγή της ώρας . . . . .   | 17        |
|    | <b>Ο φούρνος μικροκυμάτων</b> . . . . .   | <b>18</b> |
|   | Μαγειρικό σκεύος . . . . .  | 18        |
|   | βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων . . . . .  | 18        |
|   | Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος . . . . . | 18        |
|   | Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων . . . . .                                      | 19        |
|   | Στέγνωμα . . . . .  | 19        |
|    | <b>Ρύθμιση Sabbath</b> . . . . .  | <b>19</b> |
|   | Εκκίνηση της ρύθμισης Sabbath . . . . .   | 19        |
|    | <b>Υλικά καθαρισμού</b> . . . . .   | <b>20</b> |
|   | Κατάλληλα υλικά καθαρισμού . . . . .  | 20        |
|   | Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος . . . . .                                     | 21        |
|   | Διατήρηση της συσκευής καθαρή . . . . .   | 21        |
|    | <b>Υποδοχές</b> . . . . .   | <b>21</b> |
|   | Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών) . . . . .                         | 21        |
|    | <b>Πόρτα συσκευής</b> . . . . .   | <b>22</b> |
|   | Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας . . . . .                                    | 22        |
|   | Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας . . . . .                        | 23        |
|   | <b>Αντιμετώπιση βλαβών</b> . . . . .  | <b>24</b> |
|   | Πίνακας βλαβών . . . . .  | 24        |
|   | Η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας ξεπεράστηκε . . . . .                            | 24        |
|   | Λάμπες του χώρου μαγειρέματος . . . . .   | 24        |
|  | <b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> . . . . .                         | <b>25</b> |
|   | Αριθμός Ε και αριθμός FD . . . . .  | 25        |
|  | <b>Φαγητά</b> . . . . .   | <b>25</b> |
|   | Υποδείξεις για τις ρυθμίσεις . . . . .  | 25        |
|   | Επιλογή φαγητού . . . . .   | 26        |
|   | Ρύθμιση του φαγητού . . . . .   | 26        |
|  | <b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> . . . . .      | <b>27</b> |
|   | Φόρμες σιλικόνης . . . . .  | 27        |
|   | Γλυκά και μικρά παρασκευάσματα . . . . .  | 27        |
|   | Ψωμί και ψωμάκια . . . . .  | 31        |
|   | Πίτσα, κίς και αλμυρά κέικ . . . . .  | 32        |
|   | Ογκρατέν και σουφλέ . . . . .   | 34        |
|   | Πουλερικά . . . . .   | 35        |
|   | Κρέας . . . . .   | 38        |
|   | Ψάρια . . . . .   | 41        |
|   | Λαχανικά και συνοδευτικά . . . . .  | 43        |
|   | Επιδόρπιο . . . . .   | 45        |

|  |    |
|--|----|
| Τρόποι ψησίματος Eco . . . . .           | 46 |
| Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα . . . . .          | 47 |
| Ελαφρό μαγείρεμα . . . . .               | 47 |
| Ξήρανση . . . . .                        | 49 |
| Βράσιμο συντήρησης . . . . .             | 49 |
| Φούσκωμα της ζύμης . . . . .             | 50 |
| Ξεπάγωμα . . . . .                       | 51 |
| Ζέσταμα φαγητών με μικροκύματα . . . . . | 52 |
| Διατήρηση θερμότητας . . . . .           | 53 |
| Φαγητά δοκιμών . . . . .                 | 54 |

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.siemens-home.com** και στο online-shop: **www.siemens-eshop.com**

## Αρμόζουσα χρήση

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

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

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 11

## **Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας**

### **Γενικά**

#### **Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

#### **Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οιοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οιοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οιοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

#### **Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται. Κατά το άνοιγμα μη στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

#### **Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθούν. Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

#### **Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!**

Στο πεδίο χειρισμού ή στα στοιχεία χειρισμού είναι τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης. Ως φορέας ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης τηρήστε μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από το πεδίο χειρισμού.

### **Μικροκύματα**

#### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές.  
Δεν επιτρέπεται το στέγνωμα από φαγητά ή ρούχα, το ζέσταμα από παντόφλες, σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά, σφουγγάρια, υγρά πανιά και παρόμοια. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεγούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.
- Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεγούν. Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.  
Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.  
Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.  
Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων.  
Μη ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.
- Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί. Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

#### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος έκρηξης!**

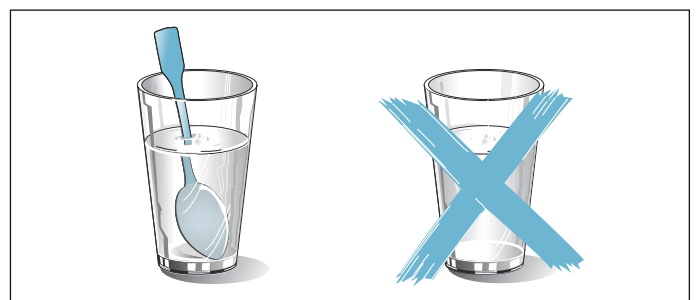
Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία μπορούν να εκραγούν. Μη ζεσταίνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορούν, κατά τη διάρκεια, αλλά επίσης ακόμα και μετά το ζέσταμα, να σκάσουν με δύναμη. Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Μη μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο. Στα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.
- Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα. Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.
- Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!**

- Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



## **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.
- Μαγειρικά σκεύη και δοχεία από μέταλλο μπορούν σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων να οδηγήσουν στη δημιουργία σπινθήρων. Η συσκευή καταστρέφεται. Σε περίπτωση καθαρής λειτουργίας μικροκυμάτων μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά δοχεία. Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα ή τα μικροκύματα σε συνδυασμό με έναν άλλο τρόπο ψήιματος.

## **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

## **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!**

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, τη στεγανοποίηση της πόρτας, την πόρτα και τον αναστολέα της πόρτας πάντοτε καθαρά.
- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος, η στεγανοποίηση της πόρτας ή το πλαστικό πλαίσιο της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μη αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## **🔧 Αιτίες των ζημιών**

### **Γενικά**

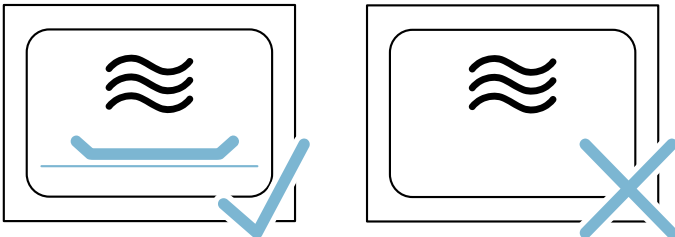
#### **Προσοχή!**

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψήιματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Αλουμινόχαρτο: Το αλουμινόχαρτο στο χώρο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με το τζάμι της πόρτας. Μπορούν να δημιουργηθούν μόνιμες αποχρώσεις στο τζάμι της πόρτας.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος: Η υγρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση. Μετά τη χρήση αφήστε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.
- Ψύξη με ανοιχτή την πόρτα: Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών. Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει με ανοιχτή πόρτα.
- Χυμός φρούτων: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή.
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

## Μικροκύματα

### Προσοχή!

- Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Συνδυασμός εξαρτημάτων: Μη συνδυάζετε τη σάχαρα με το ταψί γενικής χρήσης. Όταν τοποθετηθούν το ένα απευθείας πάνω από το άλλο, μπορεί να προκύψει δημιουργία σπινθήρων. Τοποθετείτε τα κάθε φορά σε ξεχωριστό ύψος.
- Αποκλειστική λειτουργία μικροκυμάτων: Στη λειτουργία μόνο με μικροκύματα το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί είναι ακατάλληλο. Μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες και ο χώρος μαγειρέματος να υποστεί ζημιά. Χρησιμοποιήστε ως επιφάνεια εναπόθεσης τη συνημμένη σάχαρα ή το φούρνο μικροκυμάτων σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος.
- Αλουμινένια μπολ: Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ξεκινήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18



- Πόμπ-κορν μικροκυμάτων: Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόμπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Το τζάμι της πόρτας μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

## Προστασία περιβάλλοντος

Η νέα σας συσκευή είναι ιδιαίτερα ενεργειακά αποτελεσματική. Επιπλέον θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε με τη συσκευή σας να εξοικονομήσετε ακόμα περισσότερη ενέργεια και πως πρέπει να την αποσύρετε σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

### Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.
- Ανοίγεται την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας όσο γίνεται λιγότερο.
- Περισσότερα γλυκά τα ψήνεται καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να βάλετε στο χώρο μαγειρέματος επίσης 2 μακρόστενες φόρμες τη μια κοντά στην άλλη.
- Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή 10λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

### Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.



## Γνωρίστε τη συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε τις ενδείξεις και τα στοιχεία χειρισμού. Επιπλέον μαθαίνετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας.

**Υπόδειξη:** Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στο χρώμα και στις λεπτομέρειες.



### **1** Πλήκτρα

Τα πλήκτρα αριστερά και δεξιά από τον περιστροφικό διακόπτη έχουν ένα σημείο πίεσης. Πατήστε το πλήκτρο για την ενεργοποίηση.

### **2** Περιστροφικός διακόπτης

Μπορείτε να γυρίσετε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.

### **3** Οθόνη αφής

Στην οθόνη αφής βλέπετε τις τρέχουσες τιμές ρύθμισης, τις δυνατότητες επιλογής ή επίσης και τα κείμενα υποδείξεων. Για τη ρύθμιση πατήστε ελαφρά πάνω στο εκάστοτε πεδίο κειμένου. Ανάλογα με την επιλογή, αλλάζουν τα πεδία κειμένου.

## Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε με τη βοήθεια πλήκτρων και ενός περιστροφικού διακόπτη τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Η οθόνη ενδείξεων σας δείχνει τις τρέχουσες ρυθμίσεις.

|            |                              |   |
|------------|------------------------------|---|
| »»»»       | Λειτουργία ταχείας θέρμανσης | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης |
| start/stop |                              | Εκκίνηση, σταμάτημα ή διακοπή της λειτουργίας         |

### Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη αλλάζετε τους τρόπους λειτουργίας και τις τιμές ρύθμισης, που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων.




Στις περισσότερες λίστες επιλογής, π.χ. στους τρόπους ψησίματος, αρχίζει μετά το τελευταίο σημείο ξανά το πρώτο. Στη θερμοκρασία π.χ. πρέπει με τον περιστροφικό διακόπτη να γυρίσετε ξανά πίσω, όταν επιτευχθεί η ελάχιστη ή η μέγιστη θερμοκρασία.

## Στοιχεία χειρισμού

Τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού είναι προσαρμοσμένα στις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Έτσι μπορείτε να ρυθμίσετε εύκολα και απευθείας τη συσκευή σας.

### Πλήκτρα

Τη σημασία των διαφόρων πλήκτρων μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ.

| Πλήκτρα  | Σημασία                                      |
|--|--|
| on/off   | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής |
| menu   | Μενού  |
|  | Πληροφορία                                   |
|  | Ασφάλεια παιδιών                             |
|  | Λειτουργίες χρόνου                           |

### Οθόνη ενδείξεων

Η οθόνη ενδείξεων είναι δομημένη έτσι, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε τα στοιχεία με μια ματιά.

Η τιμή, που μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη στιγμή, είναι εστιασμένη. Παριστάνεται σε άσπρη γραμματοσειρά και το φόντο είναι σκούρο.

### Γραμμή κατάστασης

Η γραμμή κατάστασης βρίσκεται στο επάνω μέρος στην οθόνη ενδείξεων. Εκεί εμφανίζονται η ώρα, οι ρυθμισμένες λειτουργίες χρόνου.

### Γραμμή προόδου

Με βάση τη γραμμή προόδου βλέπετε, π.χ. πόσο έχει θερμανθεί ήδη ο φούρνος ή πόσο έχει τρέξει η διάρκεια. Η ευθεία γραμμή κάτω από την εστιαζόμενη τιμή γεμίζει από τα αριστερά προς τα δεξιά, όσο περισσότερο προχωρά η τρέχουσα λειτουργία.

### Ροή του χρόνου

Όταν έχετε ξεκινήσει τη συσκευή σας χωρίς μια διάρκεια, μπορείτε να δείτε επάνω δεξιά στη γραμμή κατάστασης, πόσο χρόνο τρέχει ήδη η λειτουργία.


Όταν έχετε ρυθμίσει μια διάρκεια και μετά διαγράφηκε η διάρκεια, η ροή του χρόνου αναλαμβάνει τον ήδη περασμένο χρόνο της διάρκειας και συνεχίζει να τρέχει από αυτό το χρόνο και μετά. Έτσι μπορείτε να ελέγχετε πάντοτε, πόσο τρέχει ήδη η λειτουργία.

### Έλεγχος θερμοκρασίας

Οι δοκοί του ελέγχου της θερμοκρασίας δείχνουν τις φάσεις θέρμανσης ή την υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος.

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Έλεγχος θέρμανσης            | Ο έλεγχος της θέρμανσης δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας στο χώρο μαγειρέματος. Όταν γεμίσουν όλες οι δοκοί, έχει φθάσει η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό μέσα.<br>Στις βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ και στις βαθμίδες καθαρισμού δεν εμφανίζονται οι δοκοί. |
| Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας | Όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, ο έλεγχος της θερμοκρασίας δείχνει την υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος. Η ένδειξη σβήνει, όταν πέσει η θερμοκρασία περίπου στους 60 °C.  |

**Υπόδειξη:** Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η εμφανιζόμενη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης μπορείτε με το πλήκτρο

 να εξακριβώσετε την τρέχουσα θερμοκρασία θέρμανσης.








### Μενού των τρόπων λειτουργίας







Το μενού είναι χωρισμένο σε διάφορους τρόπους λειτουργίας. Έτσι μπορείτε να έχετε γρήγορα πρόσβαση στην επιθυμητή λειτουργία.

| Τρόπος λειτουργίας   | Χρήση   |
|--|---|
| Τρόποι ψησίματος   | Για την παρασκευή του φαγητού σας υπάρχουν πολλοί τρόποι ψησίματος, εξαιρετικά προσαρμοσμένοι.            |
| Φαγητά → "Φαγητά" στη σελίδα 25                                  | Εδώ θα βρείτε για πολλά φαγητά τις κατάλληλες τιμές ρύθμισης ήδη προγραμματισμένες.                       |
| Φούρνος μικροκυμάτων → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18    | Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεσάνατε ή να ξεπαγώσετε γρηγορότερα τα φαγητά σας. |
| Συνδυασμός μικροκυμάτων → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18 | Με αυτό μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα στα μικροκύματα έναν τρόπο ψησίματος.                         |
| Στέγνωμα → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18                | Χρησιμοποιήστε το μετά από κάθε λειτουργία με μικροκύματα.  |
| Ρυθμίσεις → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 17                    | Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις συνθήκες σας.                        |

### Τρόποι ψησίματος

Για να βρείτε πάντοτε το σωστό τρόπο ψησίματος για το φαγητό σας, θα σας εξηγήσουμε εδώ τις διαφορές και τις περιοχές εφαρμογής.


| Τρόποι ψησίματος   | Θερμοκρασία   | Χρήση   |
|--|---|---|
|  Θερμός αέρας 4D              | 30-275 °C   | Για ψήσιμο στο φούρνο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.  |
|  Επάνω/Κάτω θέρμανση          | 30-300 °C   | Για το παραδοσιακό ψήσιμο και μαγείρεμα στο φούρνο σε ένα επίπεδο. Ιδιαίτερα κατάλληλο για γλυκά με ζουμερή επίστρωση. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.   |
|  Θερμός αέρας eco             | 30-275 °C   | Για το προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών σε ένα επίπεδο χωρίς προθέρμανση. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.                                       |
|  Επάνω/Κάτω θέρμανση eco      | 30-300 °C   | Για το προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών σε ένα επίπεδο. Η θερμότητα έρχεται από επάνω και κάτω.   |
|  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ | 30-300 °C   | Για το ψήσιμο πουλερικών, ολόκληρου ψαριού και μεγαλύτερων κομματιών κρέατος. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό. |
|  Γκριλ, μεγάλο                | Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ:<br>1 = Ελαφρά<br>2 = Μέτρια<br>3 = Δυνατά | Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τoστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια του θερμαντικού σώματος του γκριλ.   |
|  Γκριλ, μικρό                 | Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ:<br>1 = Ελαφρά<br>2 = Μέτρια<br>3 = Δυνατά | Για το ψήσιμο μικρών ποσοτήτων, όπως μπριζόλες, λουκάνικα, ή τoστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Το μεσαίο τμήμα κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ θερμαίνεται.  |

|  |                             |           |  |
|--|-----------------------------|-----------|--|
|  | Βαθμίδα πίτσας              | 30-275 °C | Για την παρασκευή πίτσας και φαγητών, που χρειάζονται πολύ θερμότητα από κάτω. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνονται.   |
|  | Ελαφρό μαγείρεμα            | 70-120 °C | Για αργό μαγείρεμα χωρίς απώλειες σσταρισμένων, τρυφερών κομματιών κρέατος σε ανοιχτό σκεύος.<br>Η θερμότητα έρχεται με χαμηλή θερμοκρασία ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.  |
|  | Κάτω θέρμανση               | 30-250 °C | Για το μαγείρεμα σε λουτρό νερού (Ιμπεν μαρι) και την ολοκλήρωση του ψησίματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.  |
|  | Διατήρηση θερμότητας        | 60-100 °C | Για τη διατήρηση των μαγειρεμένων φαγητών ζεστών.  |
|  | Προθέρμανση πιατικών/σκευών | 30-70 °C  | Για το ζέσταμα πιατικών/σκευών.  |
|  | Λειτουργία coolStart        | 30-275 °C | Για τη γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων στο ύψος 3. Η θερμοκρασία ακολουθεί τα στοιχεία του κατασκευαστή. Χρησιμοποιήστε την υψηλότερη θερμοκρασία, που αναφέρεται στη συσκευασία. Η διάρκεια μαγειρέματος είναι όπως αναφέρεται ή μικρότερη. Η προθέρμανση δεν είναι χρήσιμη. |

### Προτεινόμενες τιμές

Για κάθε τρόπο ψησίματος η συσκευή προτείνει μια θερμοκρασία ή βαθμίδα. Αυτές τις τιμές μπορείτε να τις παραλάβετε ή να τις αλλάξετε στην εκάστοτε περιοχή.

### Περισσότερες πληροφορίες

Στις περισσότερες περιπτώσεις η συσκευή σας προσφέρει υποδείξεις και επιπλέον πληροφορίες για την τρέχουσα εκτελούμενη εργασία. Πατήστε γι' αυτό το πλήκτρο . Η υπόδειξη εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα.

Ορισμένες υποδείξεις εμφανίζονται αυτόματα, π.χ. για επιβεβαίωση ή ως απαίτηση ή προειδοποίηση.

### Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος

Μερικές λειτουργίες διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής σας. Έτσι π.χ. φωτίζεται μια μεγάλη περιοχή του χώρου μαγειρέματος και ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.

### Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Εάν κατά τη διάρκεια μιας τρέχουσας λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, σταματάει η λειτουργία. Με το κλείσιμο της πόρτας συνεχίζεται η λειτουργία.

### Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

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

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

**Υπόδειξη:** Στις βασικές ρυθμίσεις μπορείτε να καθορίσετε, ώστε να μην ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία.

### Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

### Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

Για να κρυώσει μετά από μια λειτουργία γρηγορότερα ο χώρος μαγειρέματος, λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμα για λίγο χρόνο.

**Υπόδειξη:** Ο χρόνος που ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί, μπορείτε να τον αλλάξετε στις βασικές ρυθμίσεις. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 17

## Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα διάφορα εξαρτήματα. Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα συνημμένα εξαρτήματα και τη σωστή τους χρήση.

### Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

|  |   |
|--|---|
|  | <b>Σχάρα</b><br>Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών και φόρμες σουφλέ.<br>Για ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.<br>Η σχάρα είναι κατάλληλη για τη λειτουργία μικροκυμάτων.          |
|  | <b>Ταψί γενικής χρήσης</b><br>Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά.<br>Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα. |
|  | <b>Ταψί</b><br>Για γλυκά του ταψιού και μικρά παρασκευάσματα.   |

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα. Είναι ειδικά προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

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

**Υπόδειξη:** Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν πάρα πολύ, μπορεί να παραμορφωθούν. Αυτό δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Όταν κρυώσουν ξανά, εξαφανίζεται η παραμόρφωση.

### Φούρνος μικροκυμάτων

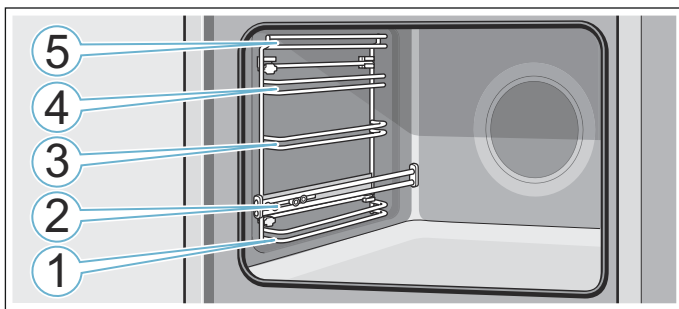
Για τη λειτουργία μόνο με μικροκύματα κατάλληλη είναι αποκλειστικά η συνημμένη σχάρα. Το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί μπορεί να δημιουργήσουν σπινθήρες και να υποστεί ζημιά ο χώρος μαγειρέματος.

Στη λειτουργία σε συνδυασμό με μικροκύματα ή στον τρόπο λειτουργίας Φαγητά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης το ταψί γενικής χρήσης, το ταψί ή ένα άλλο συμπαριδιδόμενο εξάρτημα.

### Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

Ο χώρος μαγειρέματος έχει 5 ύψη τοποθέτησης. Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα επάνω.

Σε μερικές συσκευές στο χώρο μαγειρέματος το επάνω ύψος τοποθέτησης χαρακτηρίζεται με ένα σύμβολο του γκριλ.

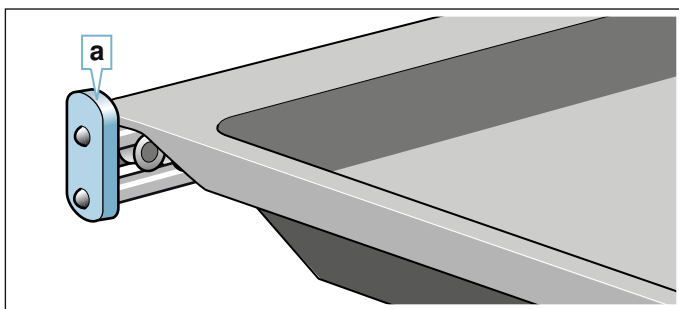


Στα ύψη τοποθέτησης 1, 3, 4 και 5 σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μεταξύ των δύο ράβδων οδήγησης ενός ύψους τοποθέτησης.

Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν έξω περίπου μέχρι τη μέση, χωρίς να ανατραπούν. Με τις ράγες εξόδου στο ύψος 2 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ.

Προσέξτε, να κάθονται τα εξαρτήματα πίσω από τη γλώσσα **a** πάνω στη ράγα εξόδου.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ταψί γενικής χρήσης



### Υποδείξεις

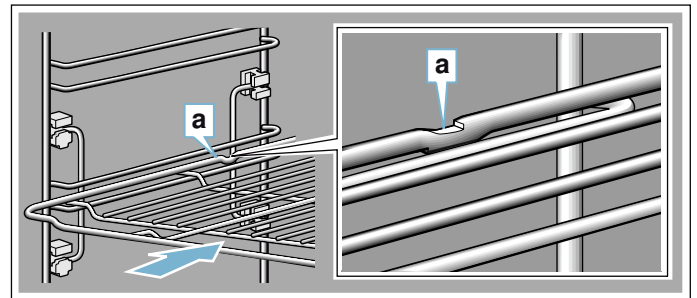
- Προσέχετε, να τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

- Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε εντελώς μέσα στο χώρο μαγειρέματος, έτσι ώστε να μην έχουν επαφή με την πόρτα της συσκευής.

### Λειτουργία ασφάλισης

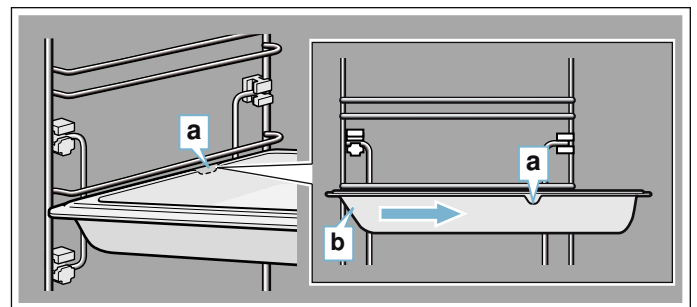
Τα εξαρτήματα μπορεί να τραβηχτούν έξω περίπου κατά το ήμισυ, μέχρι να ασφαλισουν. Η λειτουργία ασφάλισης εμποδίζει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους. Τα εξαρτήματα πρέπει να τοποθετηθούν σωστά στο χώρο μαγειρέματος, για να λειτουργήσει η προστασία ανατροπής.

Προσέχετε κατά την τοποθέτηση της σχάρας, το δόντι μανδάλωσης **a** να είναι τα πίσω και να δείχνει προς τα κάτω. Η επιγραφή "microwave" πρέπει να βρίσκεται μπροστά και το κυρτό μέρος να δείχνει προς τα κάτω.



Προσέχετε κατά την τοποθέτηση των τασιών, το δόντι μανδάλωσης **a** να είναι πίσω και να δείχνει προς τα κάτω. Το λοξό μέρος του εξαρτήματος **b** πρέπει μπροστά να δείχνει προς την πόρτα της συσκευής.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ταψί γενικής χρήσης



### Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Μια μεγάλη προσφορά εξαρτημάτων για τη συσκευή σας μπορείτε να βρείτε στα φυλλάδια της εταιρείας μας ή στο Internet.

Η διαθεσιμότητα, καθώς και η δυνατότητα παραγγελίας online είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική. Ανατρέξτε παρακαλώ στα έγγραφα πώλησης.

**Υπόδειξη:** Δεν ταιριάζει κάθε ειδικό εξάρτημα σε κάθε συσκευή. Δίνετε παρακαλώ κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας. → "Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών" στη σελίδα 25

### Ειδικά εξαρτήματα

#### Σχάρα

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών και φόρμες σουφλέ και για ψητά.

**Ταψί γενικής χρήσης**

Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα.

**Ταψί**

Για γλυκά του ταψιού και μικρά παρασκευάσματα.

**Πρόσθετη σχάρα**

Για κρέας, πουλερικά και ψάρια.

Για την τοποθέτηση στο ταψί γενικής χρήσης, για τη συλλογή του λίπους και του χυμού του κρέατος που στάζουν.

**Ταψί γενικής χρήσης, με αντικολλητική επίστρωση**

Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά.

Τα παρασκευάσματα και τα ψητά ξεκολλούν ευκολότερα από το ταψί γενικής χρήσης.

**Ταψί, με αντικολλητική επίστρωση**

Για γλυκά του ταψιού και μικρά παρασκευάσματα.

Τα παρασκευάσματα αφαιρούνται ευκολότερα από το ταψί.

**Επαγγελματικό ταψί με πρόσθετη σχάρα**

Για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων.

**Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί**

Το καπάκι μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή φόρμα.

**Ταψί πίτσας**

Για πίτσα και μεγάλα στρογγυλά γλυκά.

**Ταψί του γκριλ**

Για το ψήσιμο στο γκριλ αντί της σχάρας ή ως προστασία από τα πιτσιλιόμενα. Χρησιμοποιείτε το μόνο στο ταψί γενικής χρήσης.

**Πλάκα ψησίματος**

Για σπιτικό ψωμί, ψωμάκια και πίτσα, που θέλετε να είναι από κάτω τραγανά.

Η πλάκα ψησίματος πρέπει να προθερμαίνεται στη συνιστούμενη θερμοκρασία.

**Γυάλινη ψηλή φόρμα (5,1 λίτρα)**

Για καπαμάδες και σουφλέ.

Ιδιαίτερα κατάλληλο για τον τρόπο λειτουργίας "Φαγητά".

**Γυάλινο μπολ**

Για μεγάλα ψητά, ζουμερά γλυκά, και σουφλέ.

**Γυάλινο ταψί**

Για σουφλέ, φαγητά λαχανικών και παρασκευάσματα.

**Διακοσμητικά πηχάκια**

Για την κάλυψη του ραφίου του ντουλαπιού και της βάσης της συσκευής.

**Πριν την πρώτη χρήση**

Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε την καινούργια σας συσκευή, πρέπει να πραγματοποιήσετε μερικές ρυθμίσεις. Καθαρίστε επιπλέον το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

**Πρώτη θέση σε λειτουργία**

Μετά τη σύνδεση του ρεύματος ή μιας διακοπής του ρεύματος εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων οι ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία.

**Υπόδειξη:** Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε αυτές τις ρυθμίσεις στις βασικές ρυθμίσεις. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 17

**Ρύθμιση της γλώσσας**

Η γλώσσα "Deutsch" είναι προρρυθμισμένη.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή γλώσσα.
2. Πατήστε ελαφρά το βέλος >. Η επόμενη ρύθμιση εμφανίζεται.

**Ρύθμιση της ώρας**

Η ώρα ξεκινά στις 12:00.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.
2. Πατήστε ελαφρά το βέλος >

**Ρύθμιση της ημερομηνίας**

Η ημερομηνία "1.1.2014" είναι προρρυθμισμένη.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ημέρα, το μήνα και το έτος.
2. Πατήστε ελαφρά το βέλος > μέχρι να ενημερώσετε όλες τις ρυθμίσεις. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι η πρώτη θέση σε λειτουργία έχει ολοκληρωθεί.

**Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων**

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

**Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος**

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό χώρο μαγειρέματος.

Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, όπως κομμάτια στυροπόρ, μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Πριν τη θέρμανση σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στο χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί. Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει η συσκευή. Εκτελέστε τις αναφερόμενες ρυθμίσεις.

**Ρυθμίσεις**

|                  |  |
|------------------|--|
| Τρόπος ψησίματος | Επάνω/Κάτω θέρμανση <input type="checkbox"/> |
| Θερμοκρασία      | 240 °C                                       |
| Διάρκεια         | 1 ώρα  |

Το πως ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία, θα το βρείτε στο επόμενο κεφάλαιο.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά την αναφερόμενη διάρκεια με το on/off.

Όταν κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος, καθαρίστε τις λείες επιφάνειες με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.

### Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Καθαρίστε τα εξαρτήματα καλά με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού ή μια μαλακιά βούρτσα.

## Χειρισμός συσκευής

Τα στοιχεία χειρισμού και τον τρόπο λειτουργίας τους τα έχετε ήδη γνωρίσει. Τώρα σας περιγράφουμε, πώς να ρυθμίζετε τη συσκευή σας. Μαθαίνετε, τι γίνεται κατά την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση και πως να ρυθμίζετε τους τρόπους λειτουργίας.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Προτού μπορέσετε να ρυθμίσετε κάτι στη συσκευή σας, πρέπει να την ενεργοποιήσετε.

Εξαιρέση: Η ασφάλεια παιδιών και το ρολόι συναγερμού μπορούν να ρυθμιστούν επίσης με απενεργοποιημένη τη συσκευή.

Οι ενδείξεις στην οθόνη ή οι υποδείξεις, π.χ. για την ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας στο χώρο μαγειρέματος, παραμένουν επίσης φανερές σε περίπτωση απενεργοποιημένης συσκευής.

Όταν δε χρειάζεστε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την. Όταν για μεγαλύτερη διάρκεια δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

### Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία

Με το πλήκτρο on/off ενεργοποιείτε τη συσκευή. Το on/off πάνω από το πλήκτρο ανάβει μπλε.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το λογότυπο Siemens και μετά ένας τρόπος ψησίματος και μια θερμοκρασία.

**Υπόδειξη:** Τον τρόπο ψησίματος που θα εμφανίζεται μετά την ενεργοποίηση, μπορείτε να τον καθορίσετε στις βασικές ρυθμίσεις.

### Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας

Με το πλήκτρο on/off απενεργοποιείτε τη συσκευή. Ο φωτισμός πάνω από το πλήκτρο σβήνει.

Μια ρυθμισμένη λειτουργία διακόπτεται.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ώρα.

**Υπόδειξη:** Εάν θέλετε να εμφανίζεται η ώρα ή όχι στην απενεργοποιημένη συσκευή, μπορείτε να το καθορίσετε στις βασικές ρυθμίσεις.

### Εκκίνηση ή διακοπή της λειτουργίας

Για να ξεκινήσετε τη λειτουργία ή για να διακόψετε μια λειτουργία που τρέχει, πατήστε το πλήκτρο start/stop. Μετά από μια διακοπή της λειτουργίας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

Για να σβήσετε όλες τις ρυθμίσεις, πατήστε το πλήκτρο on/off.

Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανοίξετε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος, διακόπτεται η λειτουργία. Για τη συνέχιση της λειτουργίας κλείστε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος.

### Ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας

Όταν επιλέγετε έναν τρόπο λειτουργίας, πρέπει η συσκευή να είναι ενεργοποιημένη.

1. Πατήστε το πλήκτρο menu. Το μενού των τρόπων λειτουργίας ανοίγει.
2. Πατήστε ελαφρά τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας. Ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας έχετε στη διάθεσή σας διάφορες δυνατότητες επιλογής.
3. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιλογή. Ανάλογα με την επιλογή αλλάξετε περαιτέρω ρυθμίσεις.
4. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ροή του χρόνου. Οι ρυθμίσεις και η γραμμή προόδου είναι φανερές.

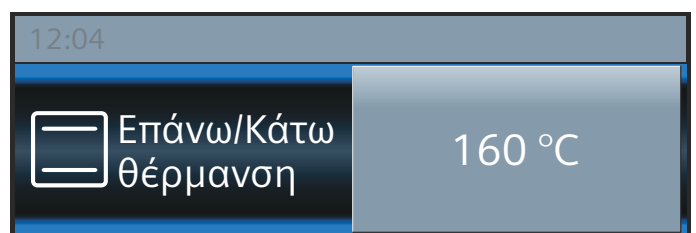
### Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής εμφανίζεται ο ρυθμισμένος τρόπος ψησίματος με τη θερμοκρασία. Μπορείτε να ξεκινήσετε αυτή τη ρύθμιση αμέσως με το πλήκτρο start/stop. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε έναν άλλο τρόπο ψησίματος, προχωρήστε ως εξής.

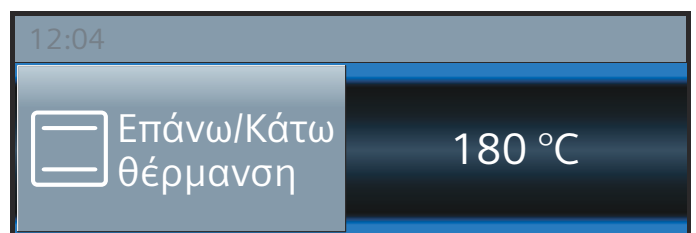
Για άλλες ρυθμίσεις, αλλάξτε τις τιμές ως εξής:

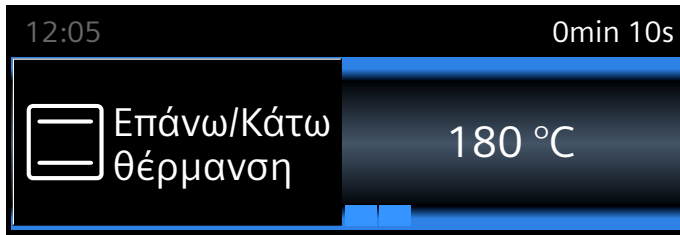
Παράδειγμα στην εικόνα: Επάνω/Κάτω θέρμανση με 180 °C

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον τρόπο ψησίματος.



2. Πατήστε ελαφρά την προτεινόμενη θερμοκρασία.
3. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία.



**4. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop.**

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο ρυθμισμένος τρόπος ψησίματος και η θερμοκρασία.

**Λειτουργία ταχείας θέρμανσης**

Με το πλήκτρο »||| μπορείτε να ζεστάνετε το χώρο μαγειρέματος ιδιαίτερα γρήγορα.

Η ταχεία θέρμανση δεν είναι δυνατή σε όλους τους τρόπους ψησίματος.

Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος:

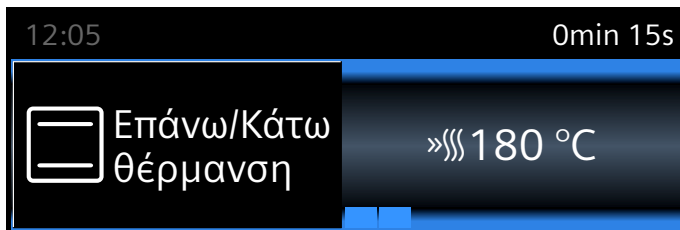
|  |                     |
|--|---------------------|
|  | Θερμός αέρας 4D     |
|  | Επάνω/Κάτω θέρμανση |

Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό σας και τα εξαρτήματα στο χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

**Ρύθμιση**

Προσέχετε για έναν κατάλληλο τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία πρέπει να είναι ρυθμισμένη πάνω από τους 100 °C, διαφορετικά η ταχεία θέρμανση δεν ξεκινάει.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε το πλήκτρο »|||.



Το σύμβολο »||| εμφανίζεται αριστερά δίπλα στη θερμοκρασία. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας αρχίζει να γεμίζει.

Όταν λήξει η ταχεία θέρμανση, ηχεί ένα σήμα. Το σύμβολο »||| σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

**Υποδείξεις**

- Μια ρυθμισμένη διάρκεια τρέχει ανεξάρτητα από την ταχεία θέρμανση αμέσως μετά την εκκίνηση.
- Κατά τη διάρκεια της ταχείας θέρμανσης μπορείτε με το πλήκτρο να εξακριβώσετε την τρέχουσα θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος.

**Διακοπή**

Πατήστε το πλήκτρο »|||. Το σύμβολο »||| στην οθόνη ενδείξεων σβήνει.

**Λειτουργίες χρόνου**

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου.

| Λειτουργία χρόνου | Χρήση  |
|-------------------|--|
| Ρολόι συναγερμού  | Το ρολόι συναγερμού λειτουργεί όπως ένα ρολόι αυγών. Μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου ηχεί ένα σήμα.                                  |
| Διάρκεια          | Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.  |
| Χρόνος λήξης      | Ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια και ένα χρόνο λήξης. Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα, έτσι ώστε η λειτουργία να λήξει την επιθυμητή ώρα. |

**Υποδείξεις**

- Μια διάρκεια μέχρι και μια ώρα μπορείτε να τη ρυθμίσετε με ακρίβεια ενός λεπτού. Μια διάρκεια πάνω από μια ώρα μπορείτε να τη ρυθμίσετε σε βήματα 5 λεπτών.
- Ανάλογα σε ποια κατεύθυνση γυρίσετε τον περιστροφικό διακόπτη, αρχίζει η διάρκεια σε μια προτεινόμενη τιμή: αριστερά 10 λεπτά, δεξιά 30 λεπτά.
- Μετά τη λήξη κάθε λειτουργίας του χρόνου ηχεί ένα σήμα και στη γραμμή κατάστασης εμφανίζεται "Τερματίστηκε".
- Με το πλήκτρο μπορείτε να καλέσετε ενδιάμεσα πληροφορίες, που εμφανίζονται τότε για λίγο στην οθόνη ενδείξεων.

**Ρολόι συναγερμού**

Μπορείτε να ρυθμίσετε οποτεδήποτε το ρολόι συναγερμού, ακόμα και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Τρέχει παράλληλα με άλλες ρυθμίσεις του χρόνου και έχει ένα δικό του σήμα. Έτσι ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγερμού ή μια διάρκεια.

Μπορείτε να ρυθμίσετε το πολύ 24 ώρες.

1. Πατήστε το πλήκτρο . Το πεδίο για το ρολόι συναγερμού ανοίγει.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο του ρολογιού συναγερμού. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά το ρολόι συναγερμού.

Το σύμβολο για το ρολόι συναγερμού και ο χρόνος που τρέχει εμφανίζονται αριστερά στη γραμμή κατάστασης.

**Μετά τη λήξη του χρόνου**


Ένα σήμα ηχεί. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Το ρολόι συναγερμού έληξε". Με το πλήκτρο μπορείτε να σβήσετε πρόωρα το σήμα.

**Διακοπή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού**

Ανοίξτε με το πλήκτρο το μενού των λειτουργιών χρόνου και γυρίστε πίσω το χρόνο. Κλείστε το μενού με το πλήκτρο .

**Αλλαγή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού**

Ανοίξτε με το πλήκτρο το μενού των λειτουργιών χρόνου και αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη μέσα στα επόμενα δευτερόλεπτα το χρόνο του ρολογιού

συναγερμού. Ξεκινήστε με το πλήκτρο  το ρολόι συναγερμού.

## Διάρκεια

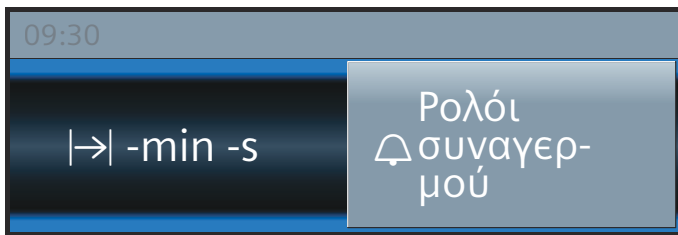
Όταν ρυθμίσετε μια διάρκεια (χρόνος μαγειρέματος) για το φαγητό σας, τερματίζεται η λειτουργία αυτόματα μετά από αυτό το χρόνο. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον.

Προϋπόθεση: Ένας τρόπος ψησίματος και μια θερμοκρασία έχουν ρυθμιστεί.

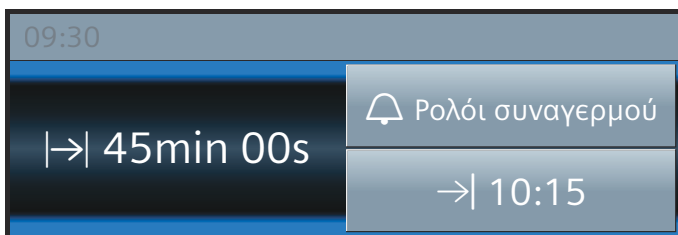
Ρύθμιση για Θερμός αέρας 4D, 180 °C, διάρκεια 45 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο .


Το μενού των λειτουργιών χρόνου ανοίγει.




2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.




3. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop.

Η χρονική διάρκεια  τρέχει φανερά στη γραμμή κατάστασης.


## Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον. Στη γραμμή κατάστασης βρίσκεται η ένδειξη "Τερματίστηκε". Το σήμα μπορείτε να το σβήσετε πρόωρα με το πλήκτρο .

## Διακοπή της διάρκειας


Ανοίξτε με το πλήκτρο  το μενού των λειτουργιών χρόνου. Γυρίστε πίσω τη διάρκεια. Η ένδειξη αλλάζει στον ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος και στη θερμοκρασία.

## Αλλαγή της διάρκειας


Ανοίξτε με το πλήκτρο  το μενού των λειτουργιών χρόνου. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

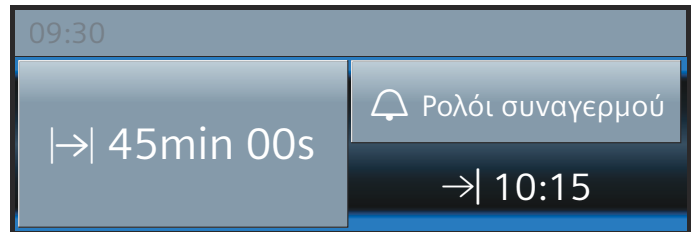
## Χρόνος λήξης

Εάν αλλάξετε το χρόνο λήξης, προσέξτε παρακαλώ, ότι τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα δεν επιτρέπεται να παραμείνουν για πολύ μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

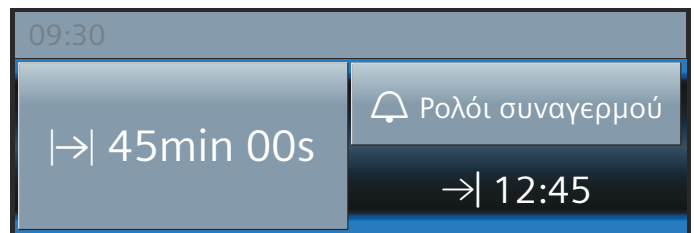
Προϋπόθεση: Η ρυθμισμένη λειτουργία δεν έχει ξεκινήσει. Μια διάρκεια είναι ρυθμισμένη. Το μενού των λειτουργιών χρόνου  είναι ανοιχτό.

Τοποθετείτε στις 9.30 το φαγητό στο χώρο μαγειρέματος. Διαρκεί 45 λεπτά και είναι έτοιμο στις 10.15. Θέλετε όμως, να είναι έτοιμο στις 12.45.

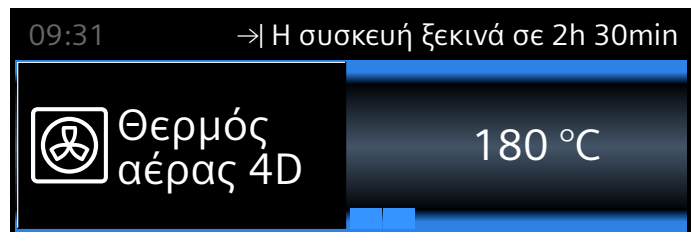
1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Λήξη .
- Εμφανίζεται ο χρόνος λήξης.



2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο λήξης για αργότερα.




3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο start/stop.






Ο φούρνος βρίσκεται στη θέση αναμονής. Η λειτουργία ξεκινά τη σωστή χρονική στιγμή. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στη γραμμή κατάστασης.

## Η χρονική διάρκεια έληξε



Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον. Στη γραμμή κατάστασης βρίσκεται η ένδειξη "Τερματίστηκε". Το σήμα μπορείτε να το σβήσετε πρόωρα με το πλήκτρο .

## Διόρθωση του χρόνου λήξης

Αυτό είναι δυνατό, όσο ο φούρνος βρίσκεται σε θέση αναμονής. Ανοίξτε το μενού των λειτουργιών χρόνου με το πλήκτρο , πατήστε ελαφρά στο "Λήξη .

και διορθώστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο λήξης. Κλείστε το μενού με το πλήκτρο .

## Διακοπή του χρόνου λήξης

Αυτό είναι δυνατό, όσο ο φούρνος βρίσκεται σε θέση αναμονής. Γι' αυτό ανοίξτε με το πλήκτρο  το μενού των λειτουργιών χρόνου. Πατήστε ελαφρά στο "Λήξη .

και επαναφέρετε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο λήξης. Η χρονική διάρκεια τρέχει αμέσως.





## Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιηθούν αθέλητα τα παιδιά τη συσκευή ή αλλάξουν τις ρυθμίσεις, είναι η συσκευή σας εξοπλισμένη με μια ασφάλεια παιδιών.

Το πεδίο χειρισμού κλειδώνεται και δεν μπορεί να γίνει καμία ρύθμιση. Μόνο με το πλήκτρο on/off μπορεί να απενεργοποιηθεί η συσκευή.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε την ασφάλεια παιδιών σε περίπτωση ενεργοποιημένης και απενεργοποιημένης συσκευής.

Πατήστε κάθε φορά περίπου για 4 δευτερόλεπτα το πλήκτρο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη για την επιβεβαίωση και στη γραμμή κατάσταση εμφανίζεται το σύμβολο .

## Βασικές ρυθμίσεις

Για να μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σας ιδανικά και εύκολα, έχετε στη διάθεσή σας διάφορες ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε αυτές τις ρυθμίσεις, σε περίπτωση που χρειάζεται.

### Αλλαγή των ρυθμίσεων

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.
2. Πατήστε το πλήκτρο menu.  
Το μενού των τρόπων λειτουργίας ανοίγει.
3. Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας "Ρυθμίσεις".  
Η πρώτη βασική ρύθμιση εμφανίζεται και μπορεί να αλλάξει με τον περιστροφικό διακόπτη.
4. Πατήστε ελαφρά το βέλος >.
5. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τις τιμές.
6. Με το βέλος > περάστε στις επόμενες βασικές ρυθμίσεις.
7. Για την αποθήκευση πατήστε το πλήκτρο "menu".  
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται Απόρριψη ή Αποθήκευση.

### Λίστα των ρυθμίσεων

Στη λίστα θα βρείτε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και τις αντίστοιχες δυνατότητες αλλαγής. Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων μόνο οι ρυθμίσεις, που αντιστοιχούν στη συσκευή σας.

Μπορείτε να αλλάξετε τις ακόλουθες ρυθμίσεις:

| Ρύθμιση          | Επιλογή                           |
|------------------|-----------------------------------|
| Επιλογή γλώσσας  | Δυνατότητα επιπέδων γλωσσών       |
| Ώρα              | Ρύθμιση της τρέχουσας ώρας        |
| Ημερομηνία       | Ρύθμιση της τρέχουσας ημερομηνίας |
| Διάρκεια σήματος | Μικρή (30 s)                      |
|                  | Μεσαία (1 m)                      |
|                  | Μεγάλη (5 m)                      |

|  |   |
|--|---|
| Ήχος πλήκτρου                                | Απενεργοποιημένος (ο ήχος του πλήκτρου κατά την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση (on/off) παραμένει) |
|  | Ενεργοποιημένος   |
| Φωτεινότητα οθόνης ενδείξεων                 | Ρυθμιζόμενη σε 5 βαθμίδες   |
| Ενδειξη ώρας:                                | Ψηφιακά με ημερομηνία   |
|  | Αναλογικά   |
|  | Off   |
| Φωτισμός                                     | Στη λειτουργία αναμμένος  |
|  | Στη λειτουργία σβησμένος  |
| Αυτόματη συνέχιση                            | Στο κλείσιμο της πόρτας   |
|  | Μη αυτόματη συνέχιση (πατήστε το πλήκτρο start/stop)  |
| Λειτουργία μετά την ενεργοποίηση             | Κύριο μενού   |
|  | Τρόποι ψησίματος  |
|  | Φούρνος μικροκυμάτων  |
|  | Συνδυασμός μικροκυμάτων   |
|  | Φαγητά*   |
| Συσκόπιση νύχτας                             | Απενεργοποιημένη  |
|  | Ενεργοποιημένη (μειωμένη φωτεινότητα οθόνης ενδείξεων μεταξύ 22:00 και 5:59)                        |
| Λογότυπο μάρκας                              | Ενδείξεις   |
|  | Μη ένδειξη  |
| Συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα     | Συνίσταται  |
|  | Ελάχιστη  |
| Ρύθμιση Sabbath                              | Ενεργοποιημένος   |
|  | Απενεργοποιημένος   |
| Ρυθμίσεις εργοστασίου                        | Επαναφορά   |
| *) Υπάρχει, ανάλογα με τον τύπο της συσκευής |   |

**Υπόδειξη:** Οι αλλαγές των ρυθμίσεων για τη γλώσσα, τον ήχο πλήκτρου και τη φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων ισχύουν αμέσως. Όλες οι άλλες ρυθμίσεις μετά την αποθήκευση.

### Αλλαγή της ώρας

Την ώρα την αλλάζετε στις βασικές ρυθμίσεις.

Παράδειγμα: Αλλαγή της ώρας από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.
2. Πατήστε το πλήκτρο menu.  
Το μενού των τρόπων λειτουργίας ανοίγει.
3. Πατήστε ελαφρά στο "Ρυθμίσεις".
4. Με το βέλος > περάστε στην "Ώρα".
5. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
6. Πατήστε το πλήκτρο menu.  
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται Αποθήκευση ή Απόρριψη.

### Διακοπή ρεύματος.

Μετά από μια μεγάλη διακοπή του ρεύματος εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων οι ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία.

Ρυθμίστε τη γλώσσα την ώρα και την ημερομηνία από την αρχή.

## Ο φούρνος μικροκυμάτων

Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστανετε ή να ξεπαγώσετε ιδιαίτερα γρήγορα τα φαγητά σας. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε μόνο τους ή σε συνδυασμό με έναν άλλο τρόπο ψησίματος.

Για να εκμεταλλευτείτε ιδανικά το φούρνο μικροκυμάτων, προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη και προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία στους πίνακες εφαρμογών στο τέλος των οδηγιών χρήσης.

### Μαγειρικό σκεύος

Δεν είναι κάθε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για τα μικροκύματα. Για να ζεσταθούν τα φαγητά σας και η συσκευή να μην υποστεί ζημιά, χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Κατάλληλα είναι πυρίμαχα μαγειρικά σκεύη από γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, πορσελάνη ή ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό υλικό. Τα μικροκύματα διαπερνούν αυτά τα υλικά. Επίσης μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και κεραμικό, όταν είναι πλήρως εφυσωμένα και δεν έχει ρωγμές.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

Για το ψήσιμο στη συνδυασμένη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνηθισμένες φόρμες από μέταλλο. Έτσι ροδοκοκκινίζει το γλυκό επίσης και από κάτω. Για άλλες εφαρμογές τα μεταλλικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα. Το μέταλλο δεν αφήνει να περάσουν τα μικροκύματα. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

### Προσοχή!

Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

### Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

Μην ενεργοποιήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά. Η μόνη εξαίρεση είναι η σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.

Εάν δεν είστε σίγουροι(ες), ότι τα μαγειρικά σας σκεύη είναι κατάλληλα για μικροκύματα, κάνετε την ακόλουθη δοκιμή.

1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ έως 1λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
2. Ελέγχετε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία του σκεύους. Το σκεύος πρέπει να παραμένει κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού.

Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο. Διακόψτε τη δοκιμή.

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Τα προσεγγιστικά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

### Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα

Για τη λειτουργία μόνο με μικροκύματα κατάλληλη είναι αποκλειστικά η συνημμένη σάρα. Το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί μπορεί να δημιουργήσουν σπινθήρες και να υποστεί ζημιά ο χώρος μαγειρέματος.

Στη λειτουργία σε συνδυασμό με μικροκύματα ή στον τρόπο λειτουργίας Φαγητά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης το ταψί γενικής χρήσης, το ταψί ή ένα άλλο συμπαραδιδόμενο εξάρτημα.

Στη λειτουργία με τα μικροκύματα τοποθετήστε τα εξαρτήματα καλύτερα στο ύψος 2, εάν δεν αναφέρεται κάτι άλλο.

### Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων






Μπορείτε να ρυθμίσετε 5 διαφορετικές βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων.

| Ισχύς | Φαγητά   | Μέγιστη διάρκεια   |
|-------|--|--------------------|
| 90 W  | για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών                             | 1 ώρα και 30 λεπτά |
| 180 W | για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος               | 1 ώρα και 30 λεπτά |
| 360 W | για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών | 1 ώρα και 30 λεπτά |
| 600 W | για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών                        | 1 ώρα και 30 λεπτά |
| max   | για το ζέσταμα υγρών   | 30 λεπτά           |

### Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος

Δεν είναι όλοι οι τρόποι ψησίματος κατάλληλοι για το συνδυασμό με το φούρνο μικροκυμάτων. Μπορείτε να ρυθμίσετε βαθμίδες ισχύος από 90 W έως 360 W.


Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος:

|   |                              |
|---|------------------------------|
|  | Θερμός αέρας 4D              |
|  | Επάνω/Κάτω θέρμανση          |
|  | Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ |
|  | Γκριλ, μεγάλο                |
|  | Γκριλ, μικρό                 |

1. Πατήστε το πλήκτρο menu. Το μενού των τρόπων λειτουργίας ανοίγει.
2. Επιλέξτε το πεδίο "Συνδυασμός μικροκυμάτων". Προτείνεται ο τρόπος ψησίματος, η θερμοκρασία, η ισχύς μικροκυμάτων και η διάρκεια.
3. Πατήστε ελαφρά το εκάστοτε πεδίο και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τις επιθυμητές τιμές.
4. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τις τιμές. Πατήστε γι' αυτό ελαφρά το εκάστοτε πεδίο και αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τις τιμές.

### Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Η λειτουργία των μικροκυμάτων έχει τερματιστεί. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ένδειξη I→l 0min 00s και στη γραμμή κατάστασης εμφανίζεται "Τερματίστηκε". Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο .

Εάν θέλετε να ρυθμίσετε ακόμα μια φορά μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων, πατήστε ελαφρά το εκάστοτε πεδίο και εισάγετε μια διάρκεια. Η λειτουργία ξεκινά ξανά.

### Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο start/stop: Ο φούρνος βρίσκεται στην κατάσταση διαλείμματος. Πατήστε ξανά το πλήκτρο start/stop, η λειτουργία συνεχίζεται.

Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής: Η λειτουργία διακόπεται. Μετά το κλείσιμο της πόρτας: Η λειτουργία συνεχίζεται.

### Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο on/off.

### Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων


Για να έχετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα με τα μικροκύματα, σπρώχνετε πάντοτε τη σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 2.

1. Πατήστε το πλήκτρο menu.  
Το μενού των τρόπων λειτουργίας ανοίγει.
2. Επιλέξτε το πεδίο "Μικροκύματα".  
Προτείνεται μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και μια διάρκεια.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και/ή τη διάρκεια.
4. Με το πλήκτρο start/stop ξεκινήστε το φούρνο μικροκυμάτων.

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τις τιμές. Πατήστε γι' αυτό ελαφρά το εκάστοτε πεδίο και αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τις τιμές.

### Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Η λειτουργία των μικροκυμάτων έχει τερματιστεί. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ένδειξη I→l 0min 00s και στη γραμμή κατάστασης εμφανίζεται "Τερματίστηκε". Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο .

Εάν θέλετε να ρυθμίσετε ακόμα μια φορά μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων, πατήστε ελαφρά το εκάστοτε πεδίο και εισάγετε μια διάρκεια. Η λειτουργία ξεκινά ξανά.

### Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο start/stop: Ο φούρνος βρίσκεται στην κατάσταση διαλείμματος. Πατήστε ξανά το πλήκτρο start/stop, η λειτουργία συνεχίζεται.

Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής: Η λειτουργία διακόπεται. Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε το πλήκτρο start/stop. Η λειτουργία συνεχίζεται.

### Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο on/off.

### Στέγνωμα

Κατά τον τρόπο λειτουργίας "Στέγνωμα" ζεσταίνεται ο χώρος μαγειρέματος και εξατμίζεται η υγρασία στο χώρο

μαγειρέματος. Μετά από κάθε λειτουργία μικροκυμάτων χρησιμοποιείτε τη λειτουργία στεγνώματος.

1. Πατήστε το πλήκτρο menu.  
Το μενού των τρόπων λειτουργίας ανοίγει.
2. Επιλογή του τρόπου λειτουργίας "Στέγνωμα".
3. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop.  
Το στέγνωμα ξεκινάει και μετά περίπου 10 λεπτά λήγει αυτόματα.

Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής για 1 έως 2 λεπτά, για να μπορεί να διαφύγει η υγρασία.




## Ρύθμιση Sabbath

Με τη ρύθμιση Sabbath μπορείτε να ρυθμίσετε μια διάρκεια έως 74 ώρες. Τα φαγητά στο χώρο μαγειρέματος παραμένουν ζεστά, χωρίς να χρειάζεται να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

### Εκκίνηση της ρύθμισης Sabbath

Προϋπόθεση: Έχετε ενεργοποιήσει στις βασικές ρυθμίσεις "Ρύθμιση Sabbath ενεργοποιημένη". → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 17

Ο χώρος μαγειρέματος θερμαίνεται με Επάνω/Κάτω θέρμανση και μια θερμοκρασία μεταξύ 85 °C και 140 °C.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.  
Στην οθόνη ενδείξεων προτείνεται ένας τρόπος ψησίματος και μια θερμοκρασία.
2. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά και επιλέξτε τον τρόπο ψησίματος "Ρύθμιση Sabbath".
3. Πατήστε ελαφρά την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία.
4. Με το πλήκτρο  ανοίξτε το μενού των λειτουργιών χρόνου και πατήστε ελαφρά στο πεδίο "Διάρκεια".  
Προτείνονται 25:00 ώρες.
5. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή διάρκεια.
6. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop.  
Στη γραμμή κατάστασης τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια.

### Η χρονική διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον. Στη γραμμή κατάστασης εμφανίζεται η ένδειξη "Τερματίστηκε".

### Αλλαγή του χρόνου λήξης

Μια αλλαγή του χρόνου λήξης δεν είναι δυνατή.

### Διακοπή της ρύθμισης Sabbath

Πατήστε το πλήκτρο on/off. Όλες οι ρυθμίσεις έχουν διαγραφεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

## Υλικά καθαρισμού

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

### Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικό καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής δεν υπάρχουν όλες οι περιοχές στη συσκευή σας.

#### Προσοχή!

#### Ζημιές στην επιφάνεια

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά,
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού,
- Ειδικό καθαριστικό για τον ζεστό καθαρισμό.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

**Συμβουλή:** Ιδιαίτερα συνιστούμενα υλικά καθαρισμού και φροντίδας μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Προσέξτε τα εκάστοτε στοιχεία του κατασκευαστή.

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

| Περιοχή                             | Καθαρισμός   |
|-------------------------------------|--|
| <b>Συσκευή, εξωτερικά</b>           |  |
| Μπροστινή πλευρά ανοξειδωτου χάλυβα | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.</p> <p>Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξειδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.</p> |
| Πλαστικό                            | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.</p>  |
| Βερνικωμένες επιφάνειες             | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p>   |

|   |   |
|---|---|
| Πεδίο χειρισμού                                     | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.</p>   |
| Τζάμια πόρτας                                       | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Μη χρησιμοποιήσετε καμία ξύστρα γυαλιού ή σύρμα τριψίματος από ανοξειδωτο χάλυβα.</p>   |
| Λαβή της πόρτας                                     | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Εάν χυθεί αποσκληρυντικό πάνω στη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Γιατί διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες, δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον.</p> |
| <b>Συσκευή εσωτερικά</b>                            |   |
| Εμαγιέ επιφάνειες και αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες  | <p>Προσέξτε τις υποδείξεις για τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος στο τέλος στον πίνακα.</p>   |
| Γυάλινο κάλυμμα του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου.</p>   |
| Στεγανοποίηση της πόρτας                            | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.</p>   |
| Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!                    | Μην τρίβετε.  |
| Κάλυμμα πόρτας από ανοξειδωτο χάλυβα                | <p>Καθαριστικό ανοξειδωτου χάλυβα: Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών.</p> <p>Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα.</p> <p>Για τον καθαρισμό αφαιρέστε το κάλυμμα της πόρτας.</p>  |
| Εσωτερικό πλαίσιο της πόρτας από ανοξειδωτο χάλυβα  | <p>Καθαριστικό ανοξειδωτου χάλυβα: Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών.</p> <p>Οι αποχρώσεις μπορούν να απομακρυνθούν με αυτό.</p> <p>Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξειδωτου χάλυβα.</p>   |
| Υποδοχές  | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.</p>  |
| Σύστημα εξαγωγής                                    | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.</p> <p>Μη απομακρύνετε το γράσο από τις ράγες εξόδου, καλύτερα καθαρίζετε τις όταν είναι μέσα. Μη καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.</p>                                 |
| Εξαρτήματα  | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.</p> <p>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος από ανοξειδωτο χάλυβα.</p>  |

#### Υποδείξεις

- Οι μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως π.χ. γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές στα τζάμια της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανάκλασεις του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.

- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορεί να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από τη διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

## Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος

Το πίσω τοίχωμα στο χώρο μαγειρέματος είναι αυτοκαθαριζόμενο. Θα το αναγνωρίσετε από την τραχιά επιφάνεια.

Ο πάτος, η οροφή και τα πλευρικά τμήματα είναι από εμαγιέ και έχουν μια λεία επιφάνεια.

### Καθαρισμός εμαγιέ επιφανειών

Καθαρίστε τις λείες εμαγιέ επιφάνειες με ένα πανί καθαρισμού και καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητού μ' ένα υγρό πανί και με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου.

Μετά τον καθαρισμό αφήστε το χώρο μαγειρέματος ανοιχτό, για να στεγνώσει.

**Υπόδειξη:** Από τα υπολείμματα τροφίμων μπορεί να δημιουργηθούν λευκοί λεκέδες. Αυτοί είναι ακίνδυνοι και δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Όταν χρειάζεται, μπορείτε να απομακρύνετε τα υπολείμματα με κίτρικό οξύ.

### Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών

Οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες είναι επιστρωμένες με ένα πορώδες ματ κεραμικό. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επιστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

Όταν οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες δεν καθαρίζονται πλέον αρκετά και δημιουργούνται σκούροι λεκέδες, μπορούν να καθαριστούν με στοχευμένη θέρμανση.

### Ρύθμιση

Αφαιρέστε προηγουμένως τις υποδοχές, τα βαγονέτα φούρνου, τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος. Καθαρίστε καλά τις λείες εμαγιέ επιφάνειες στο χώρο μαγειρέματος, την εσωτερική πόρτα της συσκευής και το γυάλινο κάλυμμα του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψήσιματος "Θερμός αέρας 4D".
2. Μέγιστη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
3. Ξεκινήστε τη λειτουργία και αφήστε την να τρέξει το λιγότερο 1 ώρα.

Η κεραμική επιστρωση αναγεννιέται.

Απομακρύνετε τα καφετιά ή τα λευκά υπολείμματα με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι, όταν ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

**Υπόδειξη:** Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί να δημιουργηθούν κοκκινωποί λεκέδες πάνω στις επιφάνειες. Αυτό δεν είναι σκουριά, αλλά υπολείμματα τροφίμων. Αυτοί οι λεκέδες δεν είναι επιβλαβείς στην υγεία και δεν περιορίζουν την ικανότητα καθαρισμού των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών.

### Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Όταν όμως πέσει απορρυπαντικό φούρνου πάνω σε αυτές τις επιφάνειες, σκουπίστε το αμέσως με νερό και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι. Μην τρίβετε τις επιφάνειες και μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό υλικό για τον καθαρισμό.

## Διατήρηση της συσκευής καθαρή

Για να μη δημιουργηθεί καμία σκληρή ρύπανση, κρατάτε τη συσκευή πάντοτε καθαρή και απομακρύνετε αμέσως τη ρύπανση.

### Συμβουλές

- Καθαρίζετε το χώρο μαγειρέματος μετά από κάθε χρήση. Έτσι δεν μπορεί να καεί η ρύπανση.
- Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού.
- Για το ψήσιμο των πολύ υγρών γλυκών χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης.
- Στο ψητό χρησιμοποιείτε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος π.χ. μια ψηλή φόρμα.

## Υποδοχές

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ θα μάθετε τον τρόπο, που μπορείτε να αφαιρέσετε και να καθαρίσετε τις υποδοχές.

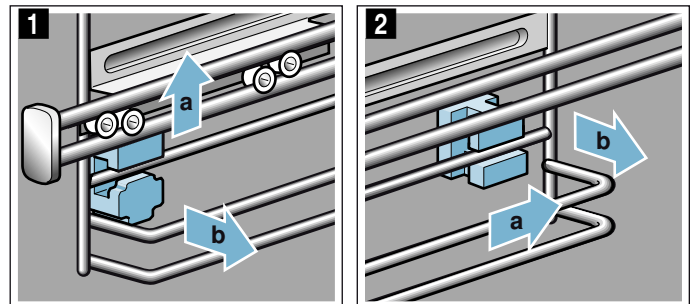
## Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)

### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Οι υποδοχές ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές υποδοχές. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

### Αφαίρεση των υποδοχών

1. Πιέστε μπροστά προς τα πάνω την υποδοχή **a** και ξεκρεμάστε την **b** (Εικ. **1**).
2. Μετά σπρώξτε λίγο ολόκληρη την υποδοχή προς τα πίσω **a** και αφαιρέστε την **b** (Εικ. **2**).

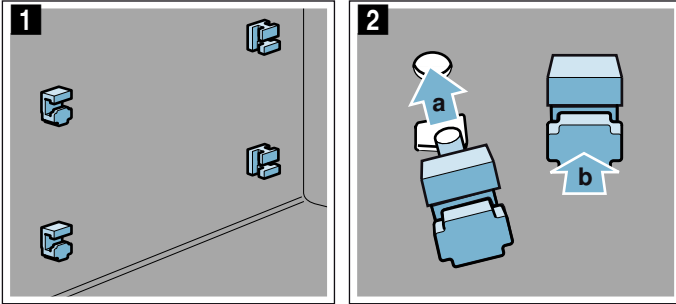


Καθαρίστε τις υποδοχές (οδηγούς) με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσια.

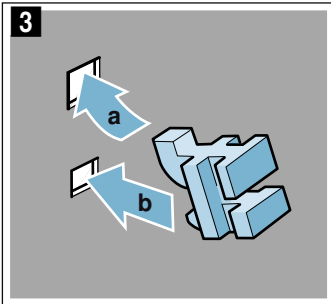
### Τοποθέτηση των στηριγμάτων

Εάν κατά την αφαίρεση των υποδοχών έχουν πέσει τα στηρίγματα, πρέπει να τα τοποθετήσετε ξανά σωστά.

1. Τα στηρίγματα μπροστά και πίσω είναι διαφορετικά (Εικ. **1**).
2. Τοποθετήστε το στήριγμα μπροστά, με το άγκιστρο επάνω, μέσα στη στρογγυλή τρύπα **a**, βάλτε το λίγο λοξά, αναρτήστε το κάτω και ευθυγραμμίστε το **b** (Εικ. **2**).



3. Αναρτήστε το στήριγμα πίσω με το άγκιστρο στην επάνω τρύπα **a** και πιέστε το μέσα στην κάτω τρύπα **b** (Εικ. **3**).

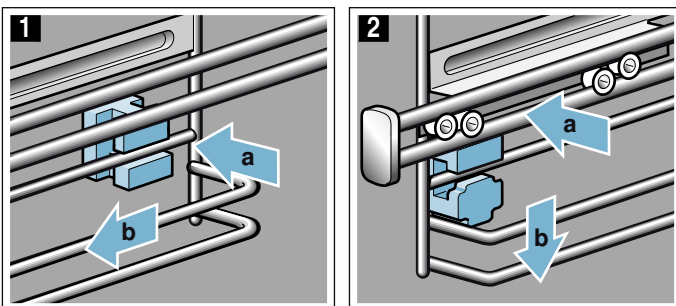


### Τοποθέτηση των υποδοχών

Προσέχετε κατά την ανάρτηση, να βρίσκεται το λοξό μέρος της υποδοχής επάνω.

Οι υποδοχές ταιριάζουν μόνο δεξιά ή αριστερά. Οι ράγες εξόδου πρέπει να μπορούν να τραβηχτούν έξω προς τα μπροστά.

1. Τοποθετήστε την υποδοχή πίσω επάνω και κάτω **a** και τραβήξτε την προς τα μπροστά **b** (Εικ. **1**).
2. Μετά τοποθετήστε την μπροστά **a** και πιέστε την προς τα κάτω **b** (Εικ. **2**).



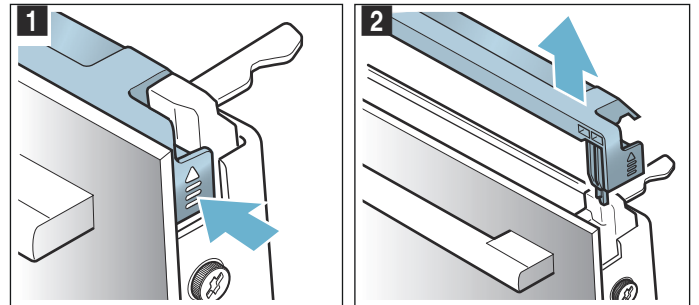
## Πόρτα συσκευής

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ θα μάθετε τον τρόπο, που μπορείτε να καθαρίσετε την πόρτα της συσκευής.

### Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας

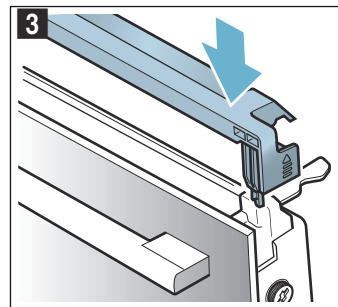
Το ένθετο ανοξείδωτου χάλυβα στο κάλυμμα της πόρτας μπορεί να αλλάξει χρώμα. Για τον καλό καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε το κάλυμμα.

1. Ανοίξτε λίγο την πόρτα της συσκευής.
2. Πιέστε αριστερά και δεξιά στο κάλυμμα (Εικ. **1**).
3. Αφαιρέστε το κάλυμμα (Εικ. **2**).  
Κλείστε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.



**Υπόδειξη:** Καθαρίστε το ένθετο ανοξείδωτου χάλυβα στο κάλυμμα με καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα. Καθαρίστε το υπόλοιπο κάλυμμα της πόρτας με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί.

4. Ανοίξτε ξανά λίγο την πόρτα της συσκευής. Τοποθετήστε το κάλυμμα και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο (Εικ. **3**).



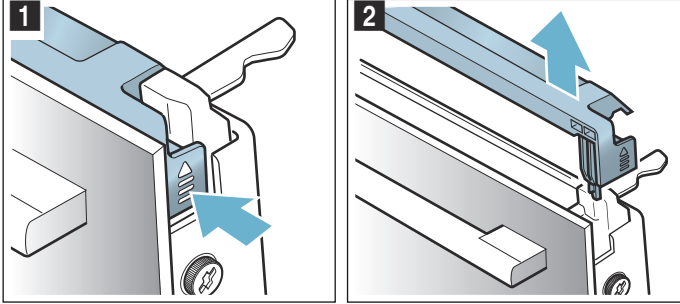
5. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

## Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας της συσκευής.

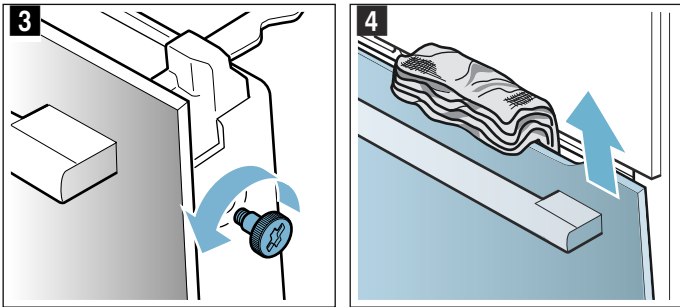
### Αφαίρεση στη συσκευή

1. Ανοίξτε λίγο την πόρτα της συσκευής.
2. Πιέστε αριστερά και δεξιά στο κάλυμμα (Εικ. **1**).
3. Αφαιρέστε το κάλυμμα (Εικ. **2**).



4. Λύστε τις βίδες αριστερά και δεξιά στην πόρτα της συσκευής και αφαιρέστε τις (Εικ. **3**).
5. Προτού κλείσετε ξανά την πόρτα, σφηνώστε μια πετσέτα της κουζίνας, διπλωμένη αρκετές φορές (Εικ. **4**).

Τραβήξτε έξω το μπροστινό τζάμι προς τα επάνω και τοποθετήστε το με τη λαβή της πόρτας προς τα κάτω πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια.

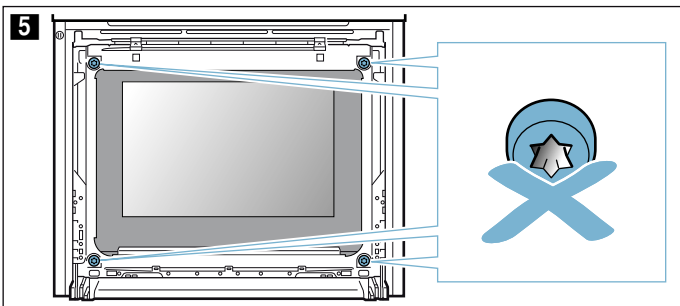


Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!**

Λύνοντας τις βίδες, δεν εξασφαλίζεται πλέον η ασφάλεια της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μην ξεβιδώνετε ποτέ τις βίδες.

Μην ξεβιδώσετε τις τέσσερις μαύρες βίδες στο πλαίσιο (Εικ. **5**).

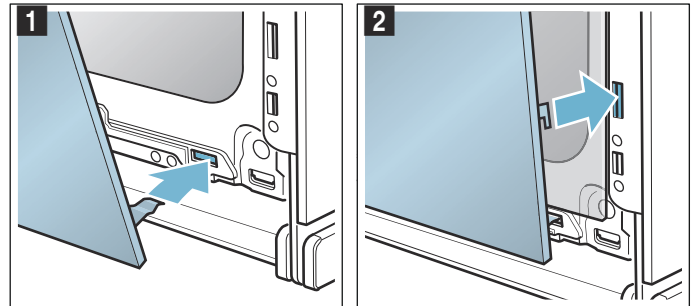


### **⚠ Προειδοποίηση Κίνδυνος τραυματισμού!**

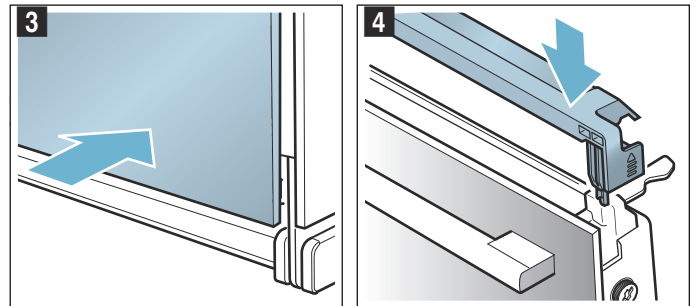
- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθούν. Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

### Τοποθέτηση στη συσκευή

1. Περάστε το μπροστινό τζάμι κάτω μέσα στα στηρίγματα (Εικ. **1**).
2. Κλείστε το μπροστινό τζάμι, μέχρι να βρίσκονται τα δύο επάνω άγκιστρα απέναντι από το άνοιγμα (Εικ. **2**).



3. Πιέστε το μπροστινό τζάμι στο κάτω μέρος, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο (Εικ. **3**).
4. Ανοίξτε ξανά λίγο την πόρτα της συσκευής και αφαιρέστε την πετσέτα της κουζίνας.
5. Βιδώστε ξανά τις δύο βίδες αριστερά και δεξιά.
6. Τοποθετήστε το κάλυμμα και πιέστε το μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο (Εικ. **4**).



7. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

### **Προσοχή!**

Χρησιμοποιήστε ξανά το χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα τοποθετηθούν κανονικά τα τζάμια.

## Αντιμετώπιση βλαβών

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσπαθήστε με τη βοήθεια του πίνακα να διορθώσετε οι ίδιοι τη βλάβη.

**Υπόδειξη:** Εάν μια φορά ένα φαγητό δεν πετύχει καλά, ανατρέξτε στο τέλος των οδηγιών χρήσης στο μέρος των πινάκων. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις.

### Πίνακας βλαβών

Στα μηνύματα σφάλματος με E, π.χ. E0111, απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Εάν

→ "Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 27

**⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**  
Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

εμφανιστεί ξανά το μήνυμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

| Βλάβη  | Πιθανή αιτία  | Υποδείξεις/Αντιμετώπιση   |
|--|---|---|
| Η συσκευή δε λειτουργεί  | Η ασφάλεια είναι χαλασμένη<br>Διακοπή ρεύματος.                                       | Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει<br>Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζίνομηχανές   |
| Η ενεργοποιημένη συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο  | Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη   | Πατήστε το πλήκτρο  τόσο, μέχρι να σβήσει το σύμβολο  |
| Ο χώρος μαγειρέματος δε θερμαίνει και στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται η ένδειξη "Λειτουργία επίδειξης ενεργοποιημένη"   | Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίασης.                                       | Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών και μετά περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε/βιδώστε την ξανά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και στις ρυθμίσεις επιλέξτε "Λειτουργία επίδειξης απενεργοποιημένη".    |
| Η συσκευή δεν ξεκινά και στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Χώρος μαγειρέματος πολύ καυτός"   | Για το επιλεγμένο φαγητό ή τον τρόπο ψησίματος ο χώρος μαγειρέματος είναι πολύ καυτός | Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει και ξεκινήστε εκ νέου  |
| Ο φωτισμός χώρου μαγειρέματος δε λειτουργεί  | Η λάμπα LED είναι χαλασμένη   | Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών  |

### Η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας ξεπεράστηκε

Η συσκευή σας τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία, όταν δεν είναι ρυθμισμένη καμία διάρκεια και δεν άλλαξε η ρύθμιση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Πότε αυτό θα συμβεί, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Η συσκευή αναφέρει στην οθόνη ενδείξεων, ότι η λειτουργία τερματίζεται αυτόματα. Μετά απ' αυτό διακόπτεται η λειτουργία.

Για να χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή, απενεργοποιήστε την πρώτα. Στη συνέχεια ενεργοποιήστε τη συσκευή ξανά και ρυθμίστε την επιθυμητή λειτουργία.

**Συμβουλή:** Για να μην απενεργοποιηθεί η συσκευή, χωρίς να το θέλετε, π.χ. σε περίπτωση πολύ μεγάλων χρόνων προετοιμασίας, ρυθμίστε μια διάρκεια. Η συσκευή θερμαίνει, μέχρι να λήξει η ρυθμισμένη χρονική διάρκεια.

### Λάμπες του χώρου μαγειρέματος

Για το φωτισμό του χώρου μαγειρέματος η συσκευή σας έχει μια ή περισσότερες λάμπες LED μεγάλης διάρκειας ζωής.

Σε περίπτωση που η λάμπα LED ή το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας χαλάσει μια φορά, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Το καπάκι της λάμπας δεν επιτρέπεται να απομακρυνθεί.



## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας βρίσκεται στη διάθεσή σας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής ( Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.

Εάν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με ατμό, την πινακίδα τύπου μπορείτε να την βρείτε δεξιά πίσω από το κάλυμμα.



Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

| E-Nr. | FD-Nr. |
|-------|--------|
|-------|--------|

### Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182  
Αστική χρέωση

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

## Φαγητά

Με τον τρόπο λειτουργίας "Φαγητά" μπορείτε να παρασκευάσετε τα διάφορα φαγητά. Η συσκευή επιλέγει για σας την ιδανική ρύθμιση.

Για να πετύχετε καλά αποτέλεσμα, δεν επιτρέπεται ο χώρος μαγειρέματος για το επιλεγμένο φαγητό να είναι πολύ καυτός. Σε περίπτωση που αυτό συμβεί, θα εμφανιστεί μια υποδείξη στην οθόνη ενδείξεων. Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει και ξεκινήστε ακόμα μια φορά.

### Υποδείξεις για τις ρυθμίσεις

- Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εξαρτάται από την ποιότητα των τροφίμων και το είδος του μαγειρικού σκεύους. Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος χρησιμοποιήστε μόνο άψογα τρόφιμα και κρέας με θερμοκρασία ψυγείου. Σε περίπτωση κατεψυγμένων φαγητών χρησιμοποιήστε μόνο τρόφιμα απευθείας από τον καταψύκτη.
- Σε μερικά φαγητά προτείνεται μια θερμοκρασία, ένας τρόπος ψησίματος και η διάρκεια μαγειρέματος. Τη θερμοκρασία και τη διάρκεια μαγειρέματος μπορείτε να την αλλάξετε σύμφωνα με τις ανάγκες σας
- Σε άλλα φαγητά θα σας ζητηθεί να εισάγετε το βάρος. Δίνετε πάντοτε το συνολικό βάρος, εκτός εάν η συσκευή απαιτεί κάτι διαφορετικό. Εδώ αναλαμβάνει η συσκευή τις ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας. Η ρύθμιση για τα βάρη που βρίσκονται έξω από την προβλεπόμενη περιοχή βάρους δεν είναι δυνατή.
- Στα φαγητά ψησίματος, στα οποία αναλαμβάνει η συσκευή την επιλογή της θερμοκρασίας, μπορεί να έχουν καταχωρηθεί θερμοκρασίες έως 300 °C. Προσέξτε γι' αυτό, να χρησιμοποιείτε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος.
- Σας δίνονται υποδείξεις π.χ. για το μαγειρικό σκεύος, το ύψος τοποθέτησης ή την προσθήκη υγρού στο κρέας. Σε ορισμένα φαγητά, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, είναι απαραίτητο π.χ. ένα γύρισμα ή ένα ανακάτεμα. Αυτό εμφανίζεται λίγο μετά την εκκίνηση στην οθόνη ενδείξεων. Ένα σήμα σας υπενθυμίζει τη σωστή ώρα.
- Υποδείξεις για το κατάλληλο μαγειρικό σκεύος και για τις συμβουλές και τα τεχνάσματα σχετικά με την παρασκευή θα βρείτε στο τέλος των οδηγιών χρήσης. → "Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 27

### Μικροκύματα

Σε μερικά φαγητά ενεργοποιούνται αυτόματα τα μικροκύματα. Με τα μικροκύματα μειώνεται η διάρκεια μαγειρέματος σημαντικά, η διάρκεια μαγειρέματος μειώνεται σχεδόν στο μισό. Η συσκευή σας εφιστά την προσοχή, να χρησιμοποιήσετε μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για μικροκύματα. Στο κεφάλαιο Μικροκύματα θα βρείτε υποδείξεις για τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18

## Επιλογή φαγητού

Τα φαγητά είναι καταχωρημένα σύμφωνα με μια ομοιόμορφη δομή:

- Κατηγορία
- Τροφή
- Φαγητό

Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται οι κατηγορίες με τα αντίστοιχα φαγητά. Πίσω από κάθε φαγητό θα βρείτε ένα ή περισσότερα φαγητά.


| Κατηγορίες            | Φαγητά                                    |
|-----------------------|---|
| Γλυκά                 | Γλυκά σε φόρμες                           |
|                       | Γλυκό στο ταψί                            |
|                       | Μικρά παρασκευάσματα                      |
|                       | Μπισκοτάκια                               |
| Ψωμί, ψωμάκια         | Ψωμί                                      |
|                       | Ψωμάκια                                   |
| Πίτσα, πικάντικα κέικ | Πίτσα                                     |
|                       | Πικάντικα κέικ, κικ                       |
| Ογκρατέν, σουφλέ      | Σουφλέ, αλμυρό, φρέσκο, μαγειρεμένα υλικά |
|                       | Λαζάνια, φρέσκα                           |
|                       | Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος    |
|                       | Σουφλέ, γλυκό, φρέσκο                     |
| Κατεψυγμένα προϊόντα  | Σουφλέ σε φόρμες μερίδων                  |
|                       | Πίτσα                                     |
|                       | Ψωμάκια                                   |
|                       | Σουφλέ                                    |
|                       | Προϊόντα πατάτας                          |
| Πουλερικά             | Πουλερικά, ψάρι                           |
|                       | Κοτόπουλο,                                |
|                       | Πάπια, χήνα                               |
| Κρέας                 | Γαλοπούλα                                 |
|                       | Χοιρινό κρέας                             |
|                       | Βοδινό κρέας                              |
|                       | Μοσχαρίσιο κρέας                          |
|                       | Αρνίσιο κρέας                             |
|                       | Κρέας θηραμάτων                           |
| Ψάρι                  | Φαγητά κρέατος                            |
|                       | Ψάρι                                      |
| Συνοδευτικά, λαχανικά | Φιλέτα ψαριού                             |
|                       | Λαχανικά                                  |
|                       | Πατάτες                                   |
|                       | Ρύζι:                                     |
| Ξεπάγωμα φαγητών      | Δημητριακά                                |
|                       | Ψωμί, ψωμάκια                             |
|                       | Γλυκά                                     |
|                       | Κρέας, πουλερ.                            |
|                       | Ψάρι                                      |

## Ρύθμιση του φαγητού

Θα οδηγηθείτε πλήρως μέσα από τη διαδικασία ρύθμισης του επιλεγμένου φαγητού σας. Πατήστε ελαφρά πάντοτε το πεδίο "Συνέχεια".

1. Πατήστε το πλήκτρο "menu".  
Το μενού των τρόπων λειτουργίας ανοίγει.
2. Επιλογή του τρόπου λειτουργίας "Φαγητά".  
Η πρώτη κατηγορία εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.
3. Με τον περιστροφικό διακόπτη επιλέξτε την επιθυμητή κατηγορία.
4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Συνέχεια".
5. Με τον περιστροφικό διακόπτη επιλέξτε τα φαγητά.
6. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Συνέχεια".
7. Με τον περιστροφικό διακόπτη επιλέξτε το φαγητό.
8. Πατήστε ελαφρά στο πεδίο "Συνέχεια".
9. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος.  
**Υπόδειξη:** Όταν πατήσετε ελαφρά στο πεδίο "Συμβουλή", λαμβάνετε πληροφορίες για το ύψος τοποθέτησης, το μαγειρικό σκεύος κτλ.
10. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop.

### Η ρύθμιση ολοκληρώθηκε

Ένα σήμα ηχεί. Στη γραμμή κατάστασης εμφανίζεται η ένδειξη "Τερματίστηκε". Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον. Το σήμα μπορείτε να το σβήσετε πρόωρα με το πλήκτρο .

Εάν δε σας ικανοποιεί το αποτέλεσμα του μαγειρέματος, μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος ακόμα μια φορά. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Συνέχιση του μαγειρέματος". Μια διάρκεια προτείνεται, την οποία μπορείτε όμως να την αλλάξετε.

Εάν είστε με το αποτέλεσμα του μαγειρέματος ικανοποιημένοι, τότε πατήστε ελαφρά στο "Τερματισμός". Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "Καλή όρεξη".

### Διακοπή της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο on/off. Όλες οι ρυθμίσεις έχουν διαγραφεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

### Αλλαγή του χρόνου λήξης

Σε μερικά φαγητά δεν μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο λήξης. Τον τρόπο αλλαγής του χρόνου λήξης θα τον βρείτε στις λειτουργίες χρόνου. → "Λειτουργίες χρόνου" στη σελίδα 15

Όταν έχετε ρυθμίσει ένα χρόνο λήξης, αλλάζει η οθόνη ενδείξεων στο χρόνο αναμονής. Στη γραμμή κατάστασης βρίσκεται ο χρόνος, που τερματίζεται η λειτουργία. Δεν μπορεί να αλλάξουν οι ρυθμίσεις. Προσέξτε παρακαλώ, ότι τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα δεν επιτρέπεται να παραμείνουν για πολύ μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

## Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψησίματος και ποια θερμοκρασία είναι καταλληλότερος για το φαγητό σας. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

**Υπόδειξη:** Κατά την παρασκευή των τροφίμων μπορεί να δημιουργηθεί πολύς υδρατμός στο χώρο μαγειρέματος. Η συσκευή σας είναι ενεργειακά πολύ αποτελεσματική και κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αποβάλλει μόνο λίγη θερμότητα προς τα έξω. Λόγω των υψηλών διαφορών θερμοκρασίας μεταξύ του εσωτερικού χώρου της συσκευής και των εξωτερικών εξαρτημάτων της συσκευής, μπορεί να δημιουργηθεί υγρασία στην πόρτα, το πεδίο χειρισμού ή τις γειτονικές προσόψεις του ντουλαπιού. Αυτό είναι ένα κανονικό, φυσικό φαινόμενο. Με την προθέρμανση ή το προσεκτικό άνοιγμα της πόρτας μπορεί να μειωθούν οι υδρατμοί.

### Φόρμες σιλικόνης

Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος σας συνιστούμε σκούρες φόρμες ψησίματος από μέταλλο.

Εάν θέλετε όμως να χρησιμοποιήσετε φόρμες σιλικόνης, προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία και τις συνταγές του κατασκευαστή. Οι φόρμες σιλικόνης είναι πολλές φορές μικρότερες απ' ό,τι οι κανονικές φόρμες. Οι ποσότητες και τα στοιχεία της συνταγής μπορούν να διαφέρουν.

### Γλυκά και μικρά παρασκευάσματα

Η συσκευή σας προσφέρει πολλούς τρόπους ψησίματος για την παρασκευή γλυκών και μικρών παρασκευασμάτων. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για πολλά φαγητά.

Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις στην ενότητα για το Φούσκωμα της ζύμης.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα της συσκευής σας. Είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στο χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους λειτουργίας.

### Ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα

Όταν ψήνετε σε συνδυασμό με μικροκύματα, μπορείτε να μειώσετε αρκετά το χρόνο μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18

Στη συνδυασμένη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνηθισμένες φόρμες ψησίματος από μέταλλο. Όταν μεταξύ της φόρμας ψησίματος και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες, ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι εξωτερικά καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας πάνω στη σχάρα. Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς τη

λειτουργία μικροκυμάτων. Η διάρκεια ψησίματος μεγαλώνει.

Όταν χρησιμοποιείτε φόρμες από συνθετικό υλικό, κεραμικό ή γυαλί, μικραίνει ο αναφερόμενος στους πίνακες ρύθμισης χρόνος ψησίματος. Το γλυκό ροδοκοκκινίζει λιγότερο από κάτω.

Το ψήσιμο σε συνδυασμό με τα μικροκύματα είναι δυνατό μόνο σε ένα επίπεδο.

### Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

#### Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε ένα επίπεδο τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

- Ψηλά παρασκευάσματα: ύψος 2
- Λεπτά παρασκευάσματα: ύψος 3

Εάν χρησιμοποιείτε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας 4D, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του ύψους 1, 2, 3, και 4.

#### Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Χρησιμοποιείτε το Θερμό αέρα 4D. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητα, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Ψήσιμο σε δύο επίπεδα

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

Ψήσιμο σε τρία επίπεδα:

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

Ψήσιμο σε τέσσερα επίπεδα:

- 4 σχάρες με λαδόκολλα  
Πρώτη σχάρα: ύψος 5  
Δεύτερη σχάρα: ύψος 3  
Τρίτη σχάρα: ύψος 2  
Τέταρτη σχάρα: ύψος 1

Με την ταυτόχρονη παρασκευή φαγητών μπορείτε να εξοικονομήσετε μέχρι και το 45 τοις εκατό της ενέργειας. Τοποθετήστε τις φόρμες τη μια κοντά στην άλλη ή μετατοπισμένα τη μια πάνω από την άλλη μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

### Εξαρτήματα

Προσέχετε, να χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα εξαρτήματα και να τα τοποθετείτε σωστά.

#### Σχάρα

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος και τις φόρμες πάντοτε πάνω στη σχάρα.

#### Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί προσεκτικά μέχρι το τέρμα, με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής.

Στα ζουμερά γλυκά χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης, για να μη λερώνεται ο χώρος μαγειρέματος από το χυμό που μπορεί να ξεχειλίσει.

### Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Οι φόρμες από λευκοσίδηρο, οι κεραμικές φόρμες και οι γυάλινες φόρμες επεκτείνουν το χρόνο ψησίματος και τα παρασκευάσματα δε ροδίζουν ομοιόμορφα. Όταν θέλετε να ψήσετε με αυτές τις φόρμες και να χρησιμοποιήσετε την Επάνω/Κάτω θέρμανση, τοποθετήστε τη φόρμα στο ύψος 1.

### Λαδόκολλα

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

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για διάφορα παρασκευάσματα τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από την ποσότητα και τη σύσταση της ζύμης. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

**Υπόδειξη:** Οι χρόνοι ψησίματος δεν μπορεί να μειωθούν με υψηλότερες θερμοκρασίες. Τα γλυκά ή μικρά

παρασκευάσματα θα είχαν ψηθεί μόνο εξωτερικά, αλλά όχι και εσωτερικά.




Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού σε κρύο χώρο μαγειρέματος. Έτσι εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας. Όταν προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι ψησίματος κατά μερικά λεπτά.


















Για επιλεγμένα φαγητά η προθέρμανση είναι απαραίτητη και αναφέρεται στον πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό σας και τα εξαρτήματα μετά την προθέρμανση του χώρου μαγειρέματος.

Εάν θέλετε να ψήσετε με τη δική σας συνταγή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα στον πίνακα. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στις συμβουλές για ψήσιμο στο τέλος στον πίνακα των ρυθμίσεων.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος και εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας.

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Βαθμίδα πίτσας

| Φαγητό   | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος   | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|---------------------------------------|------------------|--|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Γλυκά σε φόρμες</b>                                   |                                       |                  |  |                   |                         |                   |
| Κέικ, απλό   | Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα | 2                |  | 150-170           | -                       | 50-70             |
| Κέικ, απλό   | Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα | 2                |  | 160-180           | 90                      | 30-40             |
| Κέικ, απλό, 2 επίπεδα                                    | Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα | 3+1              |  | 140-150           | -                       | 60-80             |
| Κέικ, λεπτό  | Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα | 2                |  | 150-170           | -                       | 60-80             |
| Γλυκό φρούτων, από απλή ζύμη, λεπτό                      | Βαθιά φόρμα κέικ                      | 2                |  | 160-180           | -                       | 40-60             |
| Γλυκό φρούτων, από απλή ζύμη, λεπτό                      | Βαθιά φόρμα κέικ                      | 2                |  | 160-180           | 90                      | 35-45             |
| Πάτος τούρτας από απλή ζύμη                              | Φόρμα πάτου τούρτας                   | 3                |  | 160-180           | -                       | 20-30             |
| Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας | Φόρμα με σούστα Ø 26 cm               | 2                |  | 150-170           | -                       | 65-85             |
| Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας | Φόρμα με σούστα Ø 26 cm               | 2                |  | 160-180           | 180                     | 30-40             |
|  |                                       |                  |  | 100               | -                       | 20                |
| Κις Ελβετίας   | Ταψί πίτσας                           | 3                |  | 170-190           | -                       | 45-55             |
| Τάρτα  | Φόρμα τάρτας, μαύρη τσίγκινη          | 3                |  | 190-210           | -                       | 25-40             |
| Γλυκό με μαγιά σε στρογγυλή φόρμα                        | Βαθιά φόρμα κέικ                      | 2                |  | 150-170           | -                       | 50-70             |
| Γλυκό με μαγιά στη φόρμα με σούστα                       | Φόρμα με σούστα Ø 28 cm               | 2                |  | 160-170           | -                       | 20-30             |
| Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά                              | Φόρμα πάτου τούρτας                   | 2                |  | 150-170*          | -                       | 20-30             |
| Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά                                | Φόρμα με σούστα Ø 26 cm               | 2                |  | 160-170*          | -                       | 25-35             |
| Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά                                | Φόρμα με σούστα Ø 28 cm               | 2                |  | 150-170*          | -                       | 30-50             |
| <b>Γλυκό στο ταψί</b>                                    |                                       |                  |  |                   |                         |                   |
| Κέικ με επίστρωση  | Ταψί                                  | 3                |  | 160-180           | -                       | 20-40             |

\* Προθέρμανση

\*\* 5 λεπτά προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης

| Φαγητό   | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| Κέικ, 2 επίπεδα                                      | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |                  | 140-160           | -                       | 30-50             |
| Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση            | Ταψί                          | 3                |                  | 170-190           | -                       | 25-35             |
| Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση, 2 επίπεδα | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |                  | 160-170           | -                       | 35-45             |
| Γλυκό από ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση           | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |                  | 160-180           | -                       | 55-75             |
| Κις Ελβετίας   | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |                  | 170-190           | -                       | 45-55             |
| Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση                   | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |                  | 160-180*          | -                       | 15-25             |
| Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση, 2 επίπεδα        | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |                  | 150-170           | -                       | 20-30             |
| Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση                  | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |                  | 180-200           | -                       | 30-40             |
| Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση, 2 επίπεδα       | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |                  | 150-170           | -                       | 45-60             |
| Τσουρέκι πλεξούδα, τσουρέκι στεφάνι                  | Ταψί                          | 2                |                  | 160-170           | -                       | 25-35             |
| Ρολό παντεσπάνι                                      | Ταψί                          | 3                |                  | 180-190*          | -                       | 15-20             |
| Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι                            | Ταψί                          | 2                |                  | 150-170           | -                       | 45-60             |
| Στρούντελ, γλυκό                                     | Ταψί γενικής χρήσης           | 2                |                  | 170-180           | -                       | 50-60             |
| Στρούντελ, κατεψυγμένο                               | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |                  | 200-220           | -                       | 35-45             |
| Στρούντελ, κατεψυγμένο                               | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |                  | 200-220           | 90                      | 20-25             |
| <b>Μικρά παρασκευάσματα</b>                          |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Μικρά κέικ   | Ταψί                          | 3                |                  | 160**             | -                       | 20-30             |
| Μικρά κέικ   | Ταψί                          | 3                |                  | 150**             | -                       | 25-35             |
| Μικρά κέικ, 2 επίπεδα                                | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |                  | 150**             | -                       | 25-35             |
| Μικρά κέικ, 3 επίπεδα                                | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης   | 5+3+1            |                  | 140**             | -                       | 35-45             |
| Μάφινς   | Ειδικό ταψί για μάφινς        | 3                |                  | 170-190           | -                       | 15-20             |
| Μάφινς, 2 επίπεδα                                    | Ειδικό ταψί για μάφινς        | 3+1              |                  | 160-180*          | -                       | 15-30             |
| Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά                        | Ταψί                          | 3                |                  | 160-180           | -                       | 25-40             |
| Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά, 2 επίπεδα             | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |                  | 150-170           | -                       | 25-40             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας                    | Ταψί                          | 3                |                  | 170-190*          | -                       | 20-35             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας, 2 επίπεδα         | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |                  | 170-190*          | -                       | 20-45             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας, 3 επίπεδα         | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης   | 5+3+1            |                  | 170-190*          | -                       | 20-45             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας, λεπτά, 4 επίπεδα  | 4 σχάρες                      | 5+3+2+1          |                  | 180-200*          | -                       | 20-35             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη για σου                      | Ταψί                          | 3                |                  | 200-220           | -                       | 30-40             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη για σου, 2 επίπεδα           | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |                  | 190-210           | -                       | 35-45             |
| Γλυκά αρτοσκευάσματα                                 | Ταψί                          | 3                |                  | 160-180           | -                       | 20-30             |
| <b>Μπισκοτάκια</b>                                   |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ                       | Ταψί                          | 3                |                  | 140-150**         | -                       | 25-40             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ                       | Ταψί                          | 3                |                  | 140-150**         | -                       | 25-40             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα            | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |                  | 140-150**         | -                       | 30-40             |

\* Προθέρμανση

\*\* 5 λεπτά προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης

| Φαγητό                                    | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 3 επίπεδα | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης   | 5+3+1            |                  | 130-140**         | -                       | 35-55             |
| Μπισκοτάκια                               | Ταψί                          | 3                |                  | 140-160           | -                       | 15-30             |
| Μπισκοτάκια, 2 επίπεδα                    | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |                  | 140-160           | -                       | 15-30             |
| Μπισκοτάκια, 3 επίπεδα                    | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης   | 5+3+1            |                  | 140-160           | -                       | 15-30             |
| Μπεζέδες                                  | Ταψί                          | 3                |                  | 80-90*            | -                       | 120-150           |
| Μπεζέδες, 2 επίπεδα                       | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |                  | 80-90*            | -                       | 120-180           |
| Μπισκοτάκια με καρύδα                     | Ταψί                          | 3                |                  | 90-110            | -                       | 20-40             |
| Μπισκοτάκια με καρύδα, 2 επίπεδα          | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |                  | 90-110            | -                       | 25-45             |
| Μπισκοτάκια με καρύδα, 3 επίπεδα          | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης   | 5+3+1            |                  | 90-110            | -                       | 30-45             |

\* Προθέρμανση  
 \*\* 5 λεπτά προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης

### Συμβουλές για γλυκά και μικρά παρασκευάσματα

|  |   |
|--|---|
| Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν το γλυκό έχει ψηθεί καλά.  | Τρυπήστε το γλυκό στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.   |
| Το γλυκό κάθεται.  | Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό. Ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C χαμηλότερα και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή.   |
| Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.  | Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με σουστά. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.  |
| Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.  | Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά το ταψί γενικής χρήσης.   |
| Τα μικρά παρασκευάσματα κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.  | Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση περίπου 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.   |
| Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.  | Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.   |
| Το γλυκό είναι γενικά πολύ ανοιχτόχρωμο.   | Όταν το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα είναι σωστά, τότε αυξήστε ενδεχομένως τη θερμοκρασία ή αυξήστε το χρόνο ψησίματος.   |
| Το γλυκό είναι πάνω πολύ ανοιχτόχρωμο, αλλά κάτω πολύ σκούρο.  | Τοποθετήστε το γλυκό την επόμενη φορά ένα επίπεδο πιο πάνω.   |
| Το γλυκό είναι πάνω πολύ σκούρο, αλλά κάτω πολύ ανοιχτόχρωμο.  | Τοποθετήστε το γλυκό την επόμενη φορά ένα επίπεδο πιο κάτω. Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο ψησίματος.   |
| Το κέικ στη στρογγυλή ή στη μακρόστενη φόρμα παρασηνεται στο πίσω μέρος.   | Μην τοποθετείτε τη φόρμα του γλυκού πολύ κοντά στο πίσω τοίχωμα, αλλά στη μέση του εξαρτήματος.   |
| Το γλυκό είναι γενικά πολύ σκούρο.   | Επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε ενδεχομένως το χρόνο ψησίματος.  |
| Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.   | Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερα. Ακόμα και η λαδόκολλα που προσέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε τη λαδόκολλα πάντοτε ανάλογα με το ταψί. Προσέξτε, να μη βρίσκεται η φόρμα ψησίματος απευθείας μπροστά από τα ανοίγματα του πίσω τοιχώματος του χώρου μαγειρέματος. Κατά το ψήσιμο μικρών παρασκευασμάτων, πρέπει κατά το δυνατόν να χρησιμοποιείτε παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος. |
| Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα παρασκευάσματα είναι πιο σκούρα από τα παρασκευάσματα στο κάτω ταψί. | Επιλέξτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το Θερμό αέρα 4D. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.   |
| Το γλυκό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά εσωτερικά δεν έχει ψηθεί καλά.  | Ψήστε με χαμηλότερη θερμοκρασία για λίγο περισσότερο και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση.   |
| Το γλυκό δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.   | Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10λεπτά να κρυώσει. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε τη φόρμα και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.  |

## Ψωμί και ψωμάκια

Η συσκευή σας προσφέρει πολλούς τρόπους ψησίματος για το ψήσιμο ψωμιού και ψωμακιών. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για πολλά φαγητά.

Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις στην ενότητα για το Φούσκωμα της ζύμης.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα της συσκευής σας. Είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στο χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους λειτουργίας.

### Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

#### Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε ένα επίπεδο τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

- Ψηλά παρασκευάσματα: ύψος 2
- Λεπτά παρασκευάσματα: ύψος 3

Εάν χρησιμοποιείτε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας 4D, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του ύψους 1, 2, 3, και 4.

#### Ψήσιμο σε δύο επίπεδα

Χρησιμοποιείτε το Θερμό αέρα 4D. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.

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

Με την ταυτόχρονη παρασκευή φαγητών μπορείτε να εξοικονομήσετε μέχρι και το 45 τοις εκατό της ενέργειας. Τοποθετήστε τις φόρμες τη μια κοντά στην άλλη ή μετατοπισμένα τη μια πάνω από την άλλη μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

### Εξαρτήματα

Προσέχετε, να χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα εξαρτήματα και να τα τοποθετείτε σωστά.

#### Σχάρα

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος και τις φόρμες πάντοτε πάνω στη σχάρα.

#### Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί προσεκτικά μέχρι το τέρμα, με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής.

#### Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Οι φόρμες από λευκοσίδηρο, οι κεραμικές φόρμες και οι γυάλινες φόρμες επεκτείνουν το χρόνο ψησίματος και τα παρασκευάσματα δε ροδίζουν ομοιόμορφα. Όταν θέλετε να ψήσετε με αυτές τις φόρμες και να χρησιμοποιήσετε την Επάνω/Κάτω θέρμανση, τοποθετήστε τη φόρμα στο ύψος 1.

#### Λαδόκολλα

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

## Κατεψυγμένα προϊόντα

Μη χρησιμοποιείτε κανένα πάρα πολύ κατεψυγμένο προϊόν. Απομακρύνετε τον πάγο από τα τρόφιμα.

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

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για διάφορα ψωμιά και ψωμάκια τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από την ποσότητα και τη σύσταση της ζύμης. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

**Υπόδειξη:** Οι χρόνοι ψησίματος δεν μπορεί να μειωθούν με υψηλότερες θερμοκρασίες. Το ψωμί ή τα ψωμάκια θα είχαν ψηθεί μόνο εξωτερικά, αλλά όχι και εσωτερικά.

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού σε κρύο χώρο μαγειρέματος. Έτσι εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας. Όταν προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι ψησίματος κατά μερικά λεπτά.

Για επιλεγμένα φαγητά η προθέρμανση είναι απαραίτητη και αναφέρεται στον πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό σας και τα εξαρτήματα μετά την προθέρμανση του χώρου μαγειρέματος. Ορισμένα φαγητά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν ψήνονται σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα.

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

Εάν θέλετε να ψήσετε με τη δική σας συνταγή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα στον πίνακα.




Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος και εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας.



### Προσοχή!
















Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος ή μην τοποθετείτε ποτέ σκεύη με νερό στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

## el Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

-  Γκριλ, μεγάλο
-  Λειτουργία coolStart

| Φαγητό   | Εξαρτήματα                             | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|--|------------------|---|---|-------------------|
| <b>Ψωμί</b>  |  |                  |   |   |                   |
| Άσπρο ψωμί, 750 γρ.  | Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα | 2                |    | 210-220*<br>180-190                             | 10-15<br>25-35    |
| Πολύσπορο ψωμί, 1,5 κιλά   | Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα | 2                |    | 210-220*<br>180-190                             | 10-15<br>40-50    |
| Ψωμί μαύρο, 1 κιλό   | Ταψί γενικής χρήσης                    | 2                |    | 210-220*<br>180-190                             | 10-15<br>40-50    |
| Ψωμί πίτα  | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |    | 250-270   | 20-25             |
| <b>Ψωμάκια</b>   |  |                  |   |   |                   |
| Ημιτελή ψωμάκια ή ημιτελής μπαγκέτα, προψημένα**                   | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |    | -   | -                 |
| Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα   | Ταψί                                   | 3                |    | 170-190*  | 10-20             |
| Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα, 2 επίπεδα                                  | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί             | 3+1              |    | 150-170   | 20-30             |
| Ψωμάκια, φρέσκα  | Ταψί                                   | 3                |    | 180-200   | 20-30             |
| Μπαγκέτα, προψημένα, κρύα**  | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |    | -   | -                 |
| <b>Ψωμάκια, κατεψυγμένα</b>  |  |                  |   |   |                   |
| Ημιτελή ψωμάκια ή ημιτελής μπαγκέτα, προψημένα**                   | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |  | -   | -                 |
| Παρασκευάσματα από ζύμη μαγειρικής σόδας, άψητα αλμυρά κουλούρια** | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |  | -   | -                 |
| Κρουασάν, άψητα αλμυρά κουλούρια                                   | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |  | 170-190   | 30-35             |
| <b>Τοστ</b>  |  |                  |   |   |                   |
| Τοστ γκρατινέ, 4 κομμάτια  | Σχάρα                                  | 3                |  | 190-210   | 10-15             |
| Τοστ γκρατινέ, 12 κομμάτια   | Σχάρα                                  | 3                |  | 230-250   | 10-15             |
| Ροδοκοκκίνισμα τοστ (χωρίς προθέρμανση)                            | Σχάρα                                  | 5                |  | 3   | 3-5               |
| * Προθέρμανση  |  |                  |   |   |                   |
| ** Προσέχετε τα στοιχεία στη συσκευασία                            |  |                  |   |   |                   |

## Πίτσα, κίς και αλμυρά κέικ

Η συσκευή σας προσφέρει πολλούς τρόπους ψησίματος για την παρασκευή πίτσας, κίς και αλμυρών κέικ. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για πολλά φαγητά.

Προσέξτε επίσης τις υποδείξεις στην ενότητα για το Φούσκωμα της ζύμης.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα της συσκευής σας. Είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στο χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους λειτουργίας.

### Ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα

Όταν ψήνετε σε συνδυασμό με μικροκύματα, μπορείτε να μειώσετε αρκετά το χρόνο μαγειρέματος.

Στη συνδυασμένη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνηθισμένες φόρμες ψησίματος από μέταλλο. Όταν μεταξύ της φόρμας ψησίματος και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες, ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι

εξωτερικά καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας πάνω στη σχάρα. Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς τη λειτουργία μικροκυμάτων. Η διάρκεια ψησίματος μεγαλώνει.

Όταν χρησιμοποιείτε φόρμες από συνθετικό υλικό, κεραμικό ή γυαλί, μικραίνει ο αναφερόμενος στους πίνακες ρύθμισης χρόνος ψησίματος. Το πικάντικο κέικ ροδοκοκκινίζει λιγότερο από κάτω.

Το ψήσιμο σε συνδυασμό με τα μικροκύματα είναι δυνατό μόνο σε ένα επίπεδο.

### Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

### Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε ένα επίπεδο τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

- Ψηλά παρασκευάσματα: ύψος 2
- Λεπτά παρασκευάσματα: ύψος 3



Εάν χρησιμοποιείτε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας 4D, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του ύψους 1, 2, 3, και 4.

### Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Χρησιμοποιείτε το Θερμό αέρα 4D. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Ψήσιμο σε δύο επίπεδα

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

Ψήσιμο σε τέσσερα επίπεδα:

- 4 σχάρες με λαδόκολλα  
Πρώτη σχάρα: ύψος 5  
Δεύτερη σχάρα: ύψος 3  
Τρίτη σχάρα: ύψος 2  
Τέταρτη σχάρα: ύψος 1

Με την ταυτόχρονη παρασκευή φαγητών μπορείτε να εξοικονομήσετε μέχρι και το 45 τοις εκατό της ενέργειας. Τοποθετήστε τις φόρμες τη μια κοντά στην άλλη ή μετατοπισμένα τη μια πάνω από την άλλη μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

### Εξαρτήματα

Προσέχετε, να χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα εξαρτήματα και να τα τοποθετείτε σωστά.

#### Σχάρα

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος και τις φόρμες πάντοτε πάνω στη σχάρα.

#### Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί προσεκτικά μέχρι το τέρμα, με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής.

Σε περίπτωση πίτσας με πολύ επίστρωση χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης.

#### Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Οι φόρμες από λευκοσίδηρο, οι κεραμικές φόρμες και οι γυάλινες φόρμες επεκτείνουν το χρόνο ψησίματος και τα παρασκευάσματα δε ροδίζουν ομοιόμορφα. Όταν θέλετε να ψήσετε με αυτές τις φόρμες και να χρησιμοποιήσετε την Επάνω/Κάτω θέρμανση, τοποθετήστε τη φόρμα στο ύψος 1.

### Λαδόκολλα

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

### Κατεψυγμένα προϊόντα

Μη χρησιμοποιείτε κανένα πάρα πολύ κατεψυγμένο προϊόν. Απομακρύνετε τον πάγο από τα τρόφιμα.

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

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για διάφορα φαγητά τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από την ποσότητα και τη σύσταση της ζύμης. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

**Υπόδειξη:** Οι χρόνοι ψησίματος δεν μπορεί να μειωθούν με υψηλότερες θερμοκρασίες. Το φαγητό θα είχε ψηθεί μόνο εξωτερικά, αλλά όχι και εσωτερικά.





Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού σε κρύο χώρο μαγειρέματος. Έτσι εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας. Όταν προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι ψησίματος κατά μερικά λεπτά.






Για επιλεγμένα φαγητά η προθέρμανση είναι απαραίτητη και αναφέρεται στον πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό σας και τα εξαρτήματα μετά την προθέρμανση του χώρου μαγειρέματος.

Εάν θέλετε να ψήσετε με τη δική σας συνταγή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα στον πίνακα.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος και εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας.

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Βαθμίδα πίτσας
-  Λειτουργία coolStart

| Φαγητό                                  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Πίτσα</b>                            |                               |                  |   |                   |                         |                   |
| Πίτσα, φρέσκια                          | Ταψί                          | 3                |  | 200-220           | -                       | 25-35             |
| Πίτσα, φρέσκια, 2 επίπεδα               | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |  | 180-200           | -                       | 35-45             |
| Πίτσα, φρέσκια, λεπτός πάτος            | Ταψί πίτσας                   | 2                |  | 250-270           | -                       | 20-25             |
| Πίτσα, φρέσκια, λεπτός πάτος            | Ταψί πίτσας                   | 2                |  | 220-230           | -                       | 20-30             |
| Πίτσα, κρύα**                           | Σχάρα                         | 3                |  | -                 | -                       | -                 |
| * Προθέρμανση                           |                               |                  |   |                   |                         |                   |
| ** Προσέχετε τα στοιχεία στη συσκευασία |                               |                  |   |                   |                         |                   |

| Φαγητό                                  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Πίτσα, κατεψυγμένη</b>               |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Πίτσα, λεπτός πάτος, 1 κομμάτι**        | Σχάρα                         | 3                |                  | -                 | -                       | -                 |
| Πίτσα, λεπτός πάτος, 1 κομμάτι          | Ταψί γενικής χρήσης           | 2                |                  | 210-230           | 90                      | 10-20             |
| Πίτσα, λεπτός πάτος, 2 κομμάτια         | Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα   | 3+1              |                  | 190-210           | -                       | 20-25             |
| Πίτσα, χοντρός πάτος, 1 κομμάτι**       | Σχάρα                         | 3                |                  | -                 | -                       | -                 |
| Πίτσα, χοντρός πάτος, 1 κομμάτι         | Ταψί γενικής χρήσης           | 2                |                  | 180-200           | 90                      | 15-25             |
| Πίτσα, χοντρός πάτος, 2 κομμάτια        | Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα   | 3+1              |                  | 190-210           | -                       | 20-30             |
| Μπαγκέτα-πίτσα**                        | Σχάρα                         | 3                |                  | -                 | -                       | -                 |
| Μπαγκέτα-πίτσα 2 κομμάτια               | Ταψί γενικής χρήσης           | 2                |                  | 180-200           | 90                      | 10-20             |
| Μικρές πίτσες**                         | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |                  | -                 | -                       | -                 |
| Μικρές πίτσες 9 κομμάτια                | Ταψί γενικής χρήσης           | 2                |                  | 210-230           | 90                      | 10-20             |
| Μικρές πίτσες, Ø 7 cm, 4 επίπεδα        | 4 σχάρες                      | 5+3+2+1          |                  | 180-200*          | -                       | 20-30             |
| <b>Πικάντικα κέικ και κικς</b>          |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Πικάντικα κέικ στη φόρμα                | Φόρμα με σούστα Ø 28 cm       | 2                |                  | 170-190           | -                       | 55-65             |
| Πικάντικα κέικ στη φόρμα                | Φόρμα με σούστα Ø 28 cm       | 1                |                  | 180-200           | 90                      | 35-40             |
| Κικς                                    | Φόρμα τάρτας, μαύρη τσίγκινη  | 3                |                  | 190-210           | -                       | 30-40             |
| Πίτα Αλοατίας                           | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |                  | 260-280*          | -                       | 10-15             |
| Πιρσοκί                                 | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |                  | 190-200           | -                       | 30-45             |
| Εμπανάδα                                | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |                  | 180-190           | -                       | 30-45             |
| Μπουρέκι                                | Ταψί γενικής χρήσης           | 1                |                  | 200-220*          | -                       | 20-30             |
| * Προθέρμανση                           |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| ** Προσέχετε τα στοιχεία στη συσκευασία |                               |                  |                  |                   |                         |                   |

## Ογκρατέν και σουφλέ

Η συσκευή σας προσφέρει πολλούς τρόπους ψησίματος για την παρασκευή ογκρατέν και σουφλέ. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για πολλά φαγητά.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα της συσκευής σας. Είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στο χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους λειτουργίας.

### Προετοιμασία με μικροκύματα

Όταν παρασκευάζετε μόνο με μικροκύματα ή σε συνδυασμό με μικροκύματα, μπορείτε να μειώσετε αρκετά το χρόνο μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18

Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα μαγειρεύονται τα φαγητά γρηγορότερα και πιο ομοιόμορφα.

### Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε πάντοτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

Μπορείτε να παρασκευάσετε φαγητά σε ένα επίπεδο σε φόρμες ή με το ταψί γενικής χρήσης.

- Φόρμες πάνω στη σχάρα: ύψος 2
  - Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
- Σουφλέ μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε σε μπεν μαρί (λουτρό νερού) στο ταψί γενικής χρήσης. Γι' αυτό σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 2.

Με την ταυτόχρονη παρασκευή φαγητών μπορείτε να εξοικονομήσετε μέχρι και το 45 τοις εκατό της ενέργειας. Τοποθετήστε τις φόρμες τη μια κοντά στην άλλη μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

### Εξαρτήματα

Προσέχετε, να χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα εξαρτήματα και να τα τοποθετείτε σωστά.

#### Σχάρα

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος και τις φόρμες πάντοτε πάνω στη σχάρα.

#### Ταψί γενικής χρήσης

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης προσεκτικά μέχρι το τέρμα, με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής.

#### Μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα πλατύ ρηχό μαγειρικό σκεύος. Σε ένα στενό, ψηλό μαγειρικό σκεύος τα φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.

## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για διάφορα ογκρατέν και σουφλέ τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποσότητα και τη συνταγή. Το μαγείρεμα ενός σουφλέ εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους και από το ύψος του σουφλέ. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

**Υπόδειξη:** Οι χρόνοι μαγειρέματος δεν μπορεί να μειωθούν με υψηλότερες θερμοκρασίες. Το ογκρατέν ή το σουφλέ θα είχε ψηθεί μόνο εξωτερικά, αλλά εσωτερικά θα ήταν ωμό.






Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού σε κρύο χώρο μαγειρέματος. Έτσι εξοικονομείτε














μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας. Όταν προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρέματος κατά μερικά λεπτά.

Εάν θέλετε να παρασκευάσετε σύμφωνα με τη δική σας συνταγή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια φαγητά στον πίνακα.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος και εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας.

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
-  Βαθμίδα πίτσας
-  Λειτουργία coolStart

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------------|-------------------|
| Σουφλέ, αλμυρό, μαγειρεμένα υλικά                 | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |    | 200-220           | -                       | 30-50             |
| Σουφλέ, αλμυρό, μαγειρεμένα υλικά                 | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |    | 150-170           | 360                     | 20-30             |
| Σουφλέ, γλυκό                                     | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |    | 170-190           | -                       | 40-60             |
| Σουφλέ, γλυκό                                     | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |    | 150-170           | 360                     | 20-30             |
| Λαζάνια, φρέσκια, 1 κιλό                          | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |    | 160-180           | -                       | 50-60             |
| Λαζάνια, φρέσκια, 1 κιλό                          | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |  | 180-200           | 360                     | 20-30             |
| Λαζάνια, κατεψυγμένα, 400 γρ.**                   | Σχάρα                         | 2                |  | -                 | -                       | -                 |
| Λαζάνια, κατεψυγμένη, 400 γρ.                     | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |  | 200-210           | 180                     | 20-25             |
| Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος            | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |  | 160-190           | -                       | 50-70             |
| Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος            | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |  | 170-190           | 360                     | 20-25             |
| Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος, 2 επίπεδα | Φόρμα σουφλέ                  | 3+1              |  | 150-170           | -                       | 60-80             |
| Σουφλέ  | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |  | 160-180*          | -                       | 35-45             |
| Σουφλέ  | Φόρμες μερίδων                | 2                |  | 170-190           | -                       | 65-75             |

\* Προθέρμανση

\*\* Προσέχετε τα στοιχεία στη συσκευασία

## Πουλερικά

Η συσκευή σας προσφέρει διάφορους τρόπους ψησίματος για την παρασκευή πουλερικών. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για μερικά φαγητά.

### Ψήσιμο πάνω στη σχάρα

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

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Τοποθετήστε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής στο από κάτω ύψος τοποθέτησης.

Ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του πουλερικού προσθέστε μέχρι και ½ λίτρο νερό στο ταψί γενικής χρήσης. Το λίπος που στάζει συλλέγεται. Από αυτόν το

χυμό του ψητού μπορείτε να παρασκευάσετε μια σάλτσα. Επιπλέον έτσι δημιουργείται λιγότερος καπνός και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

### Ψήσιμο στο σκεύος

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για φούρνους. Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος.

Καταλληλότερο είναι το μαγειρικό σκεύος από γυαλί. Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

Η γυαλιστερές ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο αντανακλούν τη θερμότητα, όπως ένας καθρέφτης και είναι έτσι μόνο σε ορισμένες περιπτώσεις κατάλληλες. Τα πουλερικά μαγειρεύονται πιο σιγά και ροδοκοκκινίζουν λιγότερο. Χρησιμοποιήστε μια υψηλότερη θερμοκρασία και/ή ένα μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

### Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος

Για το ψήσιμο πουλερικών χρησιμοποιήστε καλύτερα μια ψηλή φόρμα ψησίματος. Τοποθετήστε τη φόρμα πάνω στη σχάρα. Εάν δεν έχετε κανένα κατάλληλο σκεύος, χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης.

### Κλειστό μαγειρικό σκεύος

Ο χώρος μαγειρέματος παραμένει κατά την παρασκευή του φαγητού στο κλειστό μαγειρικό σκεύος αρκετά καθαρότερος. Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι και να κλείνει καλά. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα.

Κατά το άνοιγμα του καπακιού μετά το μαγείρεμα μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Σηκώνετε το καπάκι στο πίσω μέρος, για να μπορεί να διαφεύγει ο καυτός ατμός μακριά από το σώμα σας.

Το πουλερικό μπορεί να γίνει τραγανό επίσης και σε μια κλειστή ψηλή φόρμα. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό μια ψηλή φόρμα με γυάλινο καπάκι και ρυθμίστε μια υψηλότερη θερμοκρασία.

### Ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα

Τα πουλερικά μπορείτε να τα παρασκευάσετε ιδιαίτερα καλά σε συνδυασμό με τα μικροκύματα. Έτσι ο χρόνος μαγειρέματος μικραίνει αρκετά.

Διαφορετικά απ' ό,τι στην κανονική λειτουργία, ο χρόνος μαγειρέματος στο ψήσιμο σε συνδυασμό με τα μικροκύματα εξαρτάται από το συνολικό βάρος.

**Συμβουλή:** Όταν έχετε άλλες ποσότητες, από αυτές που αναφέρονται στους πίνακες ρύθμισης, σας βοηθά ένας βασικός κανόνας: Η διπλάσια ποσότητα αντιστοιχεί περίπου σε διπλάσια διάρκεια.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων. Οι φόρμες ψησίματος από μέταλλο ή οι πηλινες γάστρες είναι κατάλληλες μόνο για το ψήσιμο χωρίς τη λειτουργία μικροκυμάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18

### Ψήσιμο στο γκριλ

Κρατάτε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ. Μη ψήνετε στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Τοποθετήστε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής το λιγότερο σε ένα ύψος τοποθέτησης από κάτω. Το λίπος που στάζει συλλέγεται.

Ψήνετε κατά το δυνατό όμοια κομμάτια κρέατος στο γκριλ με ίδιο πάχος και βάρος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Τοποθετείτε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.

### Υποδείξεις

- Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς, αυτό είναι κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος.

- Κατά το ψήσιμο στο γκριλ μπορεί να δημιουργηθεί καπνός.

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για το πουλερικό σας τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποσότητα, τη σύσταση και τη θερμοκρασία του τροφίμου. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση έτοιμων για ψήσιμο πουλερικών χωρίς γέμιση, με θερμοκρασία ψυγείου στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Έτσι εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας. Όταν προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρέματος κατά μερικά λεπτά.

Στον πίνακα θα βρείτε στοιχεία για πουλερικά με προτεινόμενα βάρη. Όταν θέλετε να παρασκευάσετε πιο βαριά πουλερικά, χρησιμοποιήστε σε κάθε περίπτωση τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε περίπτωση περισσοτέρων κομματιών προσανατολιστείτε στο βάρος του βαρύτερου κομματιού για την εξακρίβωση του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξεχωριστά κομμάτια θα πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος.

Γενικά ισχύει: Όσο μεγαλύτερο το πουλερικό, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία και τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.

Γυρίστε τα πουλερικά περίπου μετά τα 1/2 έως 2/3 του αναφερόμενου χρόνου.




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



### Συμβουλές























- Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπάτε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες. Έτσι μπορεί να τρέξει το λίπος.
- Στο στήθος πάπιας χαράξτε την πέτσα. Μη γυρίσετε το στήθος πάπιας.
- Εάν γυρίσετε τα πουλερικά, προσέξτε, να είναι πρώτα η μεριά του στήθους ή η μεριά της πέτσας κάτω.
- Τα πουλερικά ροδοψήνονται πολύ καλά, εάν κατά το τέλος του χρόνου ψησίματος τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή χυμό πορτοκαλιού.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος και εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας.

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

-  Γκριλ, μεγάλο
-  Λειτουργία coolStart

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|---|---|-------------------------|-------------------|
| <b>Κοτόπουλο,</b>   |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Κοτόπουλο, 1 κιλό   | Σχάρα                         | 2                |    | 200-220   | -                       | 60-70             |
| Κοτόπουλο, 1 κιλό   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |    | 230-250   | 360                     | 25-35             |
| Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, από 150 γρ. (στο γκριλ)           | Σχάρα                         | 4                |    | 3*  | -                       | 15-20             |
| Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, 2 τεμάχια από 150 γρ. (στο γκριλ) | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |    | 190-210   | 180                     | 25-30             |
| Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, από 250 γρ.                          | Σχάρα                         | 3                |    | 220-230   | -                       | 30-35             |
| Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, 4 τεμάχια από 250 γρ.                | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |    | 190-210   | 360                     | 20-30             |
| Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς, κατεψυγμένα**               | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | -   | -                       | -                 |
| Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς, κατεψυγμένα, 250 γρ.        | Ταψί γενικής χρήσης           | 2                |    | 190-210   | 360                     | 10-15             |
| Κότα, 1,5 κιλά  | Σχάρα                         | 2                |    | 200-220   | -                       | 70-90             |
| Κότα, 1,5 κιλά  | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |    | 210-230   | 360                     | 30                |
|   |                               |                  |   |   | 180                     | 15-25             |
| <b>Πάπια και χήνα</b>   |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Πάπια, 2 κιλά   | Σχάρα                         | 2                |  | 180-200   | -                       | 90-110            |
| Πάπια, 2 κιλά   | Σχάρα                         | 2                |  | 170-190   | 180                     | 60-80             |
| Στήθος πάπιας, από 300 γρ.                                      | Σχάρα                         | 3                |  | 230-250   | -                       | 25-30             |
| Χήνα, 3 κιλά  | Σχάρα                         | 2                |  | 160-180   | -                       | 120-150           |
| Χήνα, 3 κιλά  | Σχάρα                         | 2                |  | 170-190   | 180                     | 80-90             |
| Μπούτια χήνας, από 350 γρ.                                      | Σχάρα                         | 2                |  | 210-230   | -                       | 40-50             |
| Μπούτια χήνας, από 350 γρ.                                      | Σχάρα                         | 2                |  | 170-190   | 180                     | 30-40             |
| <b>Γαλοπούλα</b>  |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Μικρή γαλοπούλα, 2,5 κιλά                                       | Σχάρα                         | 2                |  | 180-200   | -                       | 70-90             |
| Μικρή γαλοπούλα, 2,5 κιλά                                       | Σχάρα                         | 2                |  | 170-190   | 180                     | 60-80             |
| Στήθος γαλοπούλας, χωρίς κόκκαλα, 1 κιλό                        | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | 240-260   | -                       | 80-100            |
| Μπούτι γαλοπούλας, με κόκκαλο, 1 κιλό                           | Σχάρα                         | 2                |  | 180-200   | -                       | 80-100            |
| Μπούτι γαλοπούλας, με κόκκαλο, 1 κιλό                           | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | 210-230   | 360                     | 45-50             |

\* 5 λεπτά προθέρμανση

\*\* Προσέχετε τα στοιχεία στη συσκευασία

## Κρέας

Η συσκευή σας προσφέρει πολλούς τρόπους ψήσιματος για την παρασκευή κρέατος. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για πολλά φαγητά.

### Ψήσιμο στο φούρνο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Αλείψτε το άπαχο κρέας κατά βούληση με λίπος ή καλύψτε το με φέτες μπέικον.

Χαράξτε μια πέτσα σταυρωτά. Εάν γυρίσετε το ψητό, προσέξτε, να είναι πρώτα η μεριά της πέτσας κάτω.

Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο ζυμός του κρέατος καλύτερα. Τυλίξτε το ψητό ενδεχομένως σε αλουμινοχαρτό. Στο δεδομένο χρόνο μαγειρέματος δε συμπεριλαμβάνεται ο συνιστούμενος χρόνος ηρεμίας.

### Ψήσιμο πάνω στη σχάρα

Πάνω στη σχάρα το κρέας γίνεται από όλες τις πλευρές ιδιαίτερα τραγανό.

Ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του κρέατος προσθέστε μέχρι και 1/2 λίτρο νερό στο ταψί γενικής χρήσης. Το λίπος και ο χυμός του ψητού που στάζουν συλλέγονται. Από αυτόν τον χυμό του ψητού μπορείτε να παρασκευάσετε μια σάλτσα. Επιπλέον έτσι δημιουργείται λιγότερος καπνός και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Τοποθετήστε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής στο από κάτω ύψος τοποθέτησης.

### Ψήσιμο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Το ψήσιμο και το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος είναι πιο άνετο. Μπορείτε να πάρετε το ψητό με το σκεύος ευκολότερα από το χώρο μαγειρέματος και να παρασκευάσετε τη σάλτσα απευθείας μέσα στο σκεύος.

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για τη λειτουργία φούρνου. Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος.

Καταλληλότερο είναι το μαγειρικό σκεύος από γυαλί. Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

Προσθέστε στο άπαχο κρέας λίγο υγρό. Στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1/2 cm.

Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος και το υλικό του μαγειρικού σκεύους και από τη χρήση ή όχι ενός καπακιού. Όταν παρασκευάζετε κρέας στην ψηλή φόρμα εμαγιέ ή σε σκούρα μεταλλική ψηλή φόρμα, χρειάζεστε λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος.

Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος εξατμίζεται το υγρό στο μαγειρικό σκεύος. Σε περίπτωση που χρειάζεται προσθέστε προσεκτικά υγρό.

Η γυαλιστερές ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο αντανακλούν τη θερμότητα, όπως ένας καθρέφτης και είναι έτσι μόνο σε ορισμένες περιπτώσεις κατάλληλες. Το κρέας μαγειρεύεται πιο σιγά και ροδοκοκκινίζει λιγότερο. Χρησιμοποιήστε μια υψηλότερη θερμοκρασία και/ή ένα μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

### Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο κρέατος καλύτερα μια ψηλή φόρμα ψησίματος. Τοποθετήστε τη φόρμα πάνω στη σχάρα. Εάν δεν έχετε κανένα κατάλληλο σκεύος, χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης.

### Κλειστό μαγειρικό σκεύος

Ο χώρος μαγειρέματος παραμένει κατά την παρασκευή του φαγητού στο κλειστό μαγειρικό σκεύος αρκετά καθαρότερος. Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι και να κλείνει καλά. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα.

Η απόσταση ανάμεσα στο κρέας και το καπάκι θα πρέπει να είναι το λιγότερο 3 cm. Το κρέας μπορεί να φουσκώσει.

Κατά το άνοιγμα του καπακιού μετά το μαγείρεμα μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Σηκώνετε το καπάκι στο πίσω μέρος, για να μπορεί να διαφεύγει ο καυτός ατμός μακριά από το σώμα σας.

Για το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος σοτάρете το κρέας προηγουμένως κατά βούληση. Προσθέστε στη σάλτσα νερό, κρασί, ξίδι ή κάτι παρόμοιο. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1-2 cm.

Κατά τη διάρκεια του ψήσιματος εξατμίζεται το υγρό στο μαγειρικό σκεύος. Σε περίπτωση που χρειάζεται προσθέστε προσεκτικά υγρό.

Το κρέας μπορεί να γίνει τραγανό επίσης και σε μια κλειστή ψηλή φόρμα. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό μια ψηλή φόρμα με γυάλινο καπάκι και ρυθμίστε μια υψηλότερη θερμοκρασία.

### Ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα

Ορισμένα φαγητά μπορούν να παρασκευαστούν σε συνδυασμό με τα μικροκύματα. Έτσι ο χρόνος μαγειρέματος μικραίνει αρκετά.

Διαφορετικά απ' ό,τι στην κανονική λειτουργία, ο χρόνος μαγειρέματος στο ψήσιμο σε συνδυασμό με τα μικροκύματα εξαρτάται από το συνολικό βάρος.

**Συμβουλή:** Όταν έχετε άλλες ποσότητες, από αυτές που αναφέρονται στους πίνακες ρύθμισης, σας βοηθά ένας βασικός κανόνας: Η διπλάσια ποσότητα αντιστοιχεί περίπου σε διπλάσια διάρκεια.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων. Οι κόφρμες ψησίματος από μέταλλο ή οι πλήνινες γάστρες είναι κατάλληλες μόνο για το ψήσιμο χωρίς τη λειτουργία μικροκυμάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18

### Προσοχή!

Εάν χρησιμοποιήσετε μια σακούλα ψησίματος, μην την κλείσετε με μεταλλικά κλιπ. Χρησιμοποιήστε μια κλωστή κουζίνας. Για τα ρολά κρέατος μη χρησιμοποιήσετε μεταλλικά σουβλάκια. Διαφορετικά μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες.

### Ψήσιμο στο γκριλ

Κρατάτε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά τη διάρκεια του ψήσιματος στο γκριλ. Μη ψήνετε στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Τοποθετήστε πρόσθετα το ταψί γενικής

χρήσης με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής το λιγότερο σε ένα ύψος τοποθέτησης από κάτω. Το λίπος που στάζει συλλέγεται.

Ψήνετε κατά το δυνατό όμοια κομμάτια κρέατος στο γκριλ με ίδιο πάχος και βάρος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Τοποθετείτε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.

Αλατίστε το ψητό μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Το αλάτι αφαιρεί νερό από το κρέας.

### Υποδείξεις

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

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για πολλά φαγητά από κρέας τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποσότητα, τη σύσταση και τη θερμοκρασία του τροφίμου. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση κρέατος, με θερμοκρασία ψυγείου στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Έτσι εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας. Όταν

προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρέματος κατά μερικά λεπτά.

Στον πίνακα θα βρείτε στοιχεία για ψητά κομμάτια κρέατος με προτεινόμενα βάρη. Όταν θέλετε να ψήσετε ένα πιο βαρύ κομμάτι, χρησιμοποιήστε σε κάθε περίπτωση τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε περίπτωση περισσότερων κομματιών προσανατολιστείτε στο βάρος του βαρύτερου κομματιού για την εξακρίβωση του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξεχωριστά κομμάτια θα πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος.






Γενικά ισχύει: Όσο μεγαλύτερο το ψητό, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία και τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.














Γυρίστε τα ψητά για γκριλ περίπου μετά τα 1/2 έως 2/3 του αναφερόμενου χρόνου.

Εάν θέλετε να παρασκευάσετε σύμφωνα με τη δική σας συνταγή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια φαγητά. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στις συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο, το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος και το ψήσιμο στο γκριλ στο τέλος στον πίνακα των ρυθμίσεων.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος και εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας.

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
-  Γκριλ, μεγάλο
-  Φούρν. μικροκ.

| Φαγητό   | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|-------------------------------|------------------|---|---|-------------------------|-------------------|
| <b>Χοιρινό κρέας</b>   |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρος, 1,5 κιλά                | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |  | 180-190   | -                       | 110-130           |
| Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρος, 1,5 κιλά                | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | 220-240   | 360                     | 55-65             |
| Χοιρινό ψητό με πέτσα, π.χ. σπάλα, 2 κιλά                      | Σχάρα                         | 2                |  | 190-200   | -                       | 130-140           |
| Χοιρινό φιλέτο, 1,5 κιλά                                       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |  | 220-230   | -                       | 70-80             |
| Χοιρινό φιλέτο, 1,5 κιλά                                       | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | 230-240   | 90                      | 50-60             |
| Χοιρινό φιλέτο, 400 γρ.  | Σχάρα                         | 3                |  | 220-230   | -                       | 20-25             |
| Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλα, 1 κιλό (με προσθήκη λίγου νερού) | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | 210-230   | -                       | 70-90             |
| Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλα, 1 κιλό                           | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |  | -   | 360                     | 40-50             |
| Χοιρινές μπριζόλες, 2 cm πάχος                                 | Σχάρα                         | 5                |  | 2   | -                       | 16-20             |
| Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος (5 λεπτά προθέρμανση)            | Σχάρα                         | 5                |  | 3*  | -                       | 8-12              |
| <b>Βοδινό κρέας</b>  |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Βοδινό φιλέτο, μισοψημμένο, 1 κιλό                             | Σχάρα                         | 2                |  | 210-220   | -                       | 40-50             |
| Βοδινό φιλέτο, μισοψημμένο, 1 κιλό                             | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | 240-260   | 90                      | 30-40             |
| Βοδινό καπαμάς, 1,5 κιλά                                       | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | 200-220   | -                       | 130-160           |
| * Προθέρμανση  |                               |                  |   |   |                         |                   |
| ** χωρίς γύρισμα   |                               |                  |   |   |                         |                   |

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|---|-------------------------|-------------------|
| Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά                             | Σχάρα                         | 2                |                  | 220-230   | -                       | 60-70             |
| Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά                             | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | 240-260   | 180                     | 30-40             |
| Μπριζόλα, 3 cm πάχος, μισοψημμένη (χωρίς προθέρμανση) | Σχάρα                         | 3                |                  | 3   | -                       | 15-20             |
| Μπιφτέκι, 3-4 cm πάχος                                | Σχάρα                         | 4                |                  | 3   | -                       | 25-30             |
| <b>Μοσχαρίσιο κρέας</b>                               |                               |                  |                  |   |                         |                   |
| Μοσχαράκι ψητό, 1,5 κιλά                              | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | 160-170   | -                       | 100-120           |
| Μοσχαράκι ψητό, 1,5 κιλά                              | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |                  | 200-210   | 90                      | 70-80             |
| Μοσχαρίσιο κότσι, 1,5 κιλά                            | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | 200-210   | -                       | 100-120           |
| Μοσχαρίσιο κότσι, 1,5 κιλά                            | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | 200-220   | 180                     | 30                |
|   |                               |                  |                  |   | 90                      | 30-40             |
| <b>Αρνίσιο κρέας</b>                                  |                               |                  |                  |   |                         |                   |
| Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημμένο, 1,5 κιλά   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | 170-190   | -                       | 50-80             |
| Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημμένο, 1,5 κιλά   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |                  | 240-260   | 360                     | 30                |
|   |                               |                  |                  |   | 180                     | 35-40             |
| Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα**                            | Σχάρα                         | 2                |                  | 180-190   | -                       | 40-50             |
| Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα, 1 κιλό**                    | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | 190-210   | 90                      | 30-40             |
| Αρνίσια μπριζόλα                                      | Σχάρα                         | 3                |                  | 3   | -                       | 12-16             |
| Λουκάνικα σχάρας                                      | Σχάρα                         | 4                |                  | 3   | -                       | 10-15             |
| <b>Φαγητά κρέατος</b>                                 |                               |                  |                  |   |                         |                   |
| Ψητός κιμάς, 1 κιλό                                   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | 170-180   | -                       | 60-70             |
| Ψητός κιμάς, 1 κιλό + 20 ml νερό                      | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | 170-190   | 360                     | 30-40             |
| * Προθέρμανση   |                               |                  |                  |   |                         |                   |
| ** χωρίς γύρισμα                                      |                               |                  |                  |   |                         |                   |

### Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο, το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος και το ψήσιμο στο γκριλ

|   |  |
|---|--|
| Ο χώρος μαγειρέματος λερώνεται πάρα πολύ.   | Ετοιμάστε το φαγητό σε μια κλειστή ψηλή φόρμα ή χρησιμοποιήστε το ταψί του γκριλ. Όταν χρησιμοποιείτε το ταψί του γκριλ, έχετε ιδανικά αποτέλεσμα μαγειρέματος. Μπορείτε να αγοράσετε εκ των υστέρων το ταψί του γκριλ ως ειδικό εξάρτημα. |
| Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία και/η το ψητό είναι πολύ στεγνό. | Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία. Επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη θερμοκρασία και μειώστε ενδεχομένως τη διάρκεια ψησίματος.  |
| Η κρούστα είναι πολύ λεπτή.   | Αυξήστε τη θερμοκρασία ή ενεργοποιήστε μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος για λίγο το γκριλ.   |
| Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.   | Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο σκεύος ψησίματος και προσθέστε ενδεχομένως περισσότερο υγρό.   |
| Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.                | Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο σκεύος ψησίματος και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό.   |
| Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος καίγεται το κρέας.  | Το σκεύος ψησίματος και το καπάκι πρέπει να ταιριάζουν μεταξύ τους και να κλείνουν καλά. Ελαττώστε τη θερμοκρασία και προσθέστε ακόμα υγρό, σε περίπτωση που χρειάζεται, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στο κλειστό σκεύος.             |
| Το ψητό δεν έχει γίνει.   | Κόψτε το ψητό σε φέτες. Ετοιμάστε τη σάλτσα στο μαγειρικό σκεύος και τοποθετήστε τις φέτες του ψητού μέσα στη σάλτσα. Μαγειρέψτε το κρέας μόνο με το φούρνο μικροκυμάτων.  |
| Το ψητό στο γκριλ γίνεται πολύ στεγνό.  | Αλατίστε το κρέας μετά το ψήσιμο στο γκριλ. Το αλάτι αφαιρεί νερό από το κρέας. Κατά το γύρισμα μην τρυπήσετε το ψητό για γκριλ. Χρησιμοποιήστε μια τσιμπίδα του γκριλ.  |



## Ψάρια

Η συσκευή σας προσφέρει διάφορους τρόπους ψήσιματος για την παρασκευή ψαριών. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για πολλά φαγητά.

Το ολόκληρο ψάρι δε χρειάζεται να γυρίσει. Τοποθετείτε το ολόκληρο ψάρι στη θέση κολύμβησης, με το ραχιαίο πτερύγιο προς τα επάνω, μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό ανοιχτό δοχείο στην κοιλιά του ψαριού προσφέρει σταθερότητα.

Εάν το ψάρι είναι έτοιμο, το αναγνωρίζετε, όταν το ραχιαίο πτερύγιο μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα.

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

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Τοποθετήστε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής το λιγότερο σε ένα ύψος τοποθέτησης από κάτω.

Ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του ψαριού προσθέστε μέχρι και ½ λίτρο νερό στο ταψί γενικής χρήσης. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει. Δημιουργείται λιγότερος καπνός και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

Κρατάτε την πόρτα της συσκευής κλειστή κατά τη διάρκεια του ψήσιματος στο γκριλ. Μη ψήνετε στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

Ψήνετε κατά το δυνατό όμοια κομμάτια κρέατος στο γκριλ με ίδιο πάχος και βάρος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Τοποθετείτε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το ψάρι μ' ένα πιρούνι, τότε το ψάρι χάνει χυμό και στεγνώνει.

### Υποδείξεις

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

### Ψήσιμο και άχνισμα σε σκεύος

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για τη λειτουργία φούρνου. Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος.

Καταλληλότερο είναι το μαγειρικό σκεύος από γυαλί. Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

Η γυαλιστερές ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο αντανακλούν τη θερμότητα, όπως ένας καθρέφτης και είναι έτσι μόνο σε ορισμένες περιπτώσεις κατάλληλες. Το ψάρι μαγειρεύεται πιο σιγά και ροδοκοκκινίζει λιγότερο. Χρησιμοποιήστε μια υψηλότερη θερμοκρασία και/ή ένα μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

### Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος

Για την παρασκευή ολόκληρου ψαριού χρησιμοποιήστε καλύτερα μια ψηλή φόρμα ψήσιματος. Τοποθετήστε τη φόρμα πάνω στη σχάρα. Εάν δεν έχετε κανένα κατάλληλο σκεύος, χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης.

### Κλειστό μαγειρικό σκεύος

Ο χώρος μαγειρέματος παραμένει κατά την παρασκευή του φαγητού στο κλειστό μαγειρικό σκεύος αρκετά καθαρότερος. Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι και να κλείνει καλά. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα.

Προσθέστε για το άχνισμα δύο έως τρεις κουταλιές υγρό και λίγο χυμό λεμονιού ή ξίδι στο μαγειρικό σκεύος.

Κατά το άνοιγμα του καπακιού μετά το μαγείρεμα μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Σηκώνετε το καπάκι στο πίσω μέρος, για να μπορεί να διαφεύγει ο καυτός ατμός μακριά από το σώμα σας.

Το ψάρι μπορεί να γίνει τραγανό επίσης και σε μια κλειστή ψηλή φόρμα. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό μια ψηλή φόρμα με γυάλινο καπάκι και ρυθμίστε μια υψηλότερη θερμοκρασία.

### Σοτάρισμα με μικροκύματα

Μπορείτε να σοτάρετε/να άχνισετε ψάρι επίσης με τα μικροκύματα.

Χρησιμοποιήστε γι' αυτό ένα κλειστό μαγειρικό σκεύος, κατάλληλο για μικροκύματα ή βάλτε για σκέπασμα ένα πιάτο ή μια ειδική μεμβράνη για μικροκύματα. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18

Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό και μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά. Προσθέστε στα ολόκληρα ψάρια μία έως τρεις κουταλιές νερό ή χυμό λεμονιού.

Μετά το μαγείρεμα αφήστε το ψάρι να ηρεμήσει για 2-3 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα μαγειρεύονται τα φαγητά γρηγορότερα και πιο ομοιόμορφα.

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για τα φαγητά ψαριών τον ιδανικό τρόπο ψήσιματος. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποσότητα, τη σύσταση και τη θερμοκρασία του τροφίμου. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση ψαριού, με θερμοκρασία ψυγείου στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Έτσι εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας. Όταν προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρέματος κατά μερικά λεπτά.

Στον πίνακα θα βρείτε στοιχεία για ψάρι με προτεινόμενο βάρος. Όταν θέλετε να παρασκευάσετε ένα πιο βαρύ ψάρι, χρησιμοποιήστε σε κάθε περίπτωση τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε περίπτωση περισοτέρων ψαριών προσανατολιστείτε στο βάρος του βαρύτερου ψαριού για την εξακρίβωση του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξεχωριστά ψάρια θα πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος.

Γενικά ισχύει: Όσο μεγαλύτερο το ψάρι, τόσο χαμηλότερη είναι η θερμοκρασία και τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.





Γυρίστε το ψάρι, που δε βρίσκεται στη θέση κολύμβησης, περίπου μετά τα ½ έως ⅔ του αναφερόμενου χρόνου.

















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

**el** Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος και εξοικονομείτε μέχρι και 20 τοις εκατό της ενέργειας.

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
-  Γκριλ, μεγάλο
-  Φούρν. μικροκ.

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|---|---|-------------------------|-------------------|
| <b>Ψάρι</b>   |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα | Σχάρα                         | 2                |    | 170-190   | -                       | 20-30             |
| Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα | Σχάρα                         | 3                |    | 2   | 90                      | 15-20             |
| Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα        | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |    | -   | 600                     | 3                 |
|   |                               |                  |   |   | 360                     | 2-7               |
| Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός | Σχάρα                         | 2                |    | 170-190   | -                       | 30-40             |
| Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |    | 230-250   | 360                     | 30-40             |
| Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός        | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |    | -   | 600                     | 10                |
|   |                               |                  |   |   | 360                     | 10-15             |
| <b>Φιλέτα ψαριού</b>                                  |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Φιλέτο ψαριού, φυσικό, ψητό στη σχάρα                 | Σχάρα                         | 4                |    | 1*  | -                       | 15-25             |
| Φιλέτο ψαριού, φυσικό, αχνιστό, 400 γρ.               | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 4                 |
|   |                               |                  |   |   | 360                     | 5-15              |
| <b>Μπριζόλες ψαριού</b>                               |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος**                         | Σχάρα                         | 4                |  | 3   | -                       | 10-20             |
| <b>Ψάρι, κατεψυγμένο</b>                              |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Ψάρι, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα                 | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 5                 |
|   |                               |                  |   |   | 360                     | 7-12              |
| Φιλέτο ψαριού, φυσικό                                 | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | 210-230   | -                       | 20-30             |
| Φιλέτο ψαριού, φυσικό, 400 γρ.                        | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 10-15             |
| Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν                               | Σχάρα                         | 2                |  | 200-220   | -                       | 45-60             |
| Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν, 400 γρ.                      | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |  | 3   | 360                     | 15-20             |
| Φετάκια ψαριού πανέ (ενδιάμεσο γύρισμα)               | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |  | 200-220   | -                       | 20-30             |
| <b>Φαγητά ψαριών</b>                                  |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Τερίνα ψαριού, 1000 γρ.                               | Φόρμα τερίνας                 | 2                |  | -   | 360                     | 20-25             |

\* Προθέρμανση

\*\* Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω στο ύψος τοποθέτησης 2

## Λαχανικά και συνοδευτικά

Εδώ θα βρείτε στοιχεία για την παρασκευή λαχανικών του γκριλ, πατατών και κατεψυγμένων προϊόντων πατάτας.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος και εξοικονομείτε ενέργεια.

### Παρασκευή σε συνδυασμό με μικροκύματα

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε σε συνδυασμό με τα μικροκύματα, χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα κλειστό μαγειρικό σκεύος, κατάλληλο για μικροκύματα. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος.

Τα δημητριακά αφρίζουν στο μαγείρεμα πολύ. Γι' αυτό χρησιμοποιείτε για όλα τα προϊόντα δημητριακών, όπως π.χ. ρύζι, ένα ψηλό μαγειρικό σκεύος με καπάκι.

Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Έτσι μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

Εάν για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε δεν μπορείτε να βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης, αυξήστε ή μειώστε το χρόνο μαγειρέματος σύμφωνα με τον ακόλουθο βασικό κανόνα: Η διπλάσια ποσότητα αντιστοιχεί σχεδόν στη διπλάσια διάρκεια.

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα δύο έως τρεις φορές. Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για δύο έως τρία λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

Τα φαγητά αποδίδουν θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος. Μπορεί επίσης και κατά την απλή λειτουργία των μικροκυμάτων να θερμανθεί πάρα πολύ.

### Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

### Παρασκευή σ' ένα επίπεδο

Προσέξτε τα στοιχεία στον πίνακα.

### Παρασκευή σε δύο επίπεδα

Χρησιμοποιείτε το Θερμό αέρα 4D. Το ψήσιμο των ταψιών,

που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ολοκληρωθεί οπωσδήποτε και συγχρόνως.

- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
- Ταψί: ύψος 1

### Εξαρτήματα

Προσέχετε, να χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα εξαρτήματα και να τα τοποθετείτε σωστά.

#### Σχάρα

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος και τις φόρμες πάντοτε πάνω στη σχάρα.

#### Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί προσεκτικά μέχρι το τέρμα, με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής.

#### Λαδόκολλα

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






### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης



Στον πίνακα θα βρείτε για διάφορα φαγητά τον ιδανικό τρόπο ψήσιματος. Η θερμοκρασία και η διάρκεια εξαρτώνται από την ποσότητα, τη σύσταση και την ποιότητα των τροφίμων. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Οι τιμές ρύθμισης ισχύουν για την τοποθέτηση του φαγητού σε κρύο χώρο μαγειρέματος. Όταν προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι κατά μερικά λεπτά.

Εάν θέλετε να παρασκευάσετε σύμφωνα με τη δική σας συνταγή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια φαγητά στον πίνακα.



















Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψήσιματος:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
-  Γκριλ, μεγάλο
-  Λειτουργία coolStart
-  Φούρν. μικροκ.

| Φαγητό                                  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψήσιματος  | Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψήσιματος στο γκριλ | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|---|---|-------------------------|-------------------|
| <b>Λαχανικά, φρέσκα</b>                 |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Λαχανικά, φρέσκα, 250 γρ.*              | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 6-10              |
| Λαχανικά, φρέσκα, 500 γρ.*              | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 10-15             |
| <b>Λαχανικά, κατεψυγμένα</b>            |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Σπανάκι, 450 γρ.*                       | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 11-16             |
| Διάφορα λαχανικά, 250 γρ. + 25 ml νερό* | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 8-12              |
| Διάφορα λαχανικά, 500 γρ. + 25 ml νερό* | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 13-18             |

\* Ανακατέψτε ενδιάμεσα μία έως δύο φορές

\*\* Προσέχετε τα στοιχεία στη συσκευασία

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|---|---|-------------------------|-------------------|
| <b>Φαγητά λαχανικών</b>                               |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Λαχανικά στο γκριλ                                    | Ταψί γενικής χρήσης           | 5                |    | 3   | -                       | 10-15             |
| <b>Πατάτες</b>  |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Πατάτες στο φούρνο, κομμένες στη μέση                 | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | 160-180   | -                       | 45-60             |
| Πατάτες στο φούρνο, κομμένες στη μέση, 1 κιλό         | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | 200-220   | 360                     | 15-20             |
| Βραστές πατάτες με φλούδα, ολόκληρες, 250 γρ.*        | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |    | -   | 600                     | 8-11              |
| Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα, στα τέσσερα, 500 γρ.*   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |    | -   | 600                     | 12-15             |
| <b>Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα</b>                  |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Τηγανητές πατάτες Ελβετίας**                          | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | -   | -                       | -                 |
| Πατατοπιτάκια, γεμιστά**                              | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | -   | -                       | -                 |
| Κροκέτες**  | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | -   | -                       | -                 |
| Τηγανητές πατάτες**                                   | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | -   | -                       | -                 |
| Τηγανητές πατάτες, 2 επίπεδα                          | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |    | 190-210   | -                       | 30-40             |
| <b>Ρύζι</b>   |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Ρύζι για πιλάφι, 250 γρ. + 500 ml νερό                | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |   | -   | 600                     | 7-9               |
|   |                               |                  |   |   | 180                     | 13-16             |
| Καστανό ρύζι, 250 γρ. + 650 ml νερό                   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 11-13             |
|   |                               |                  |   |   | 180                     | 25-30             |
| Ριζότο, 250 γρ. + 900 ml νερό                         | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 12-14             |
|   |                               |                  |   |   | 180                     | 22-27             |
| <b>Δημητριακά</b>                                     |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Κουσκούς, 250 γρ. + 500 ml νερό                       | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 6-8               |
| Κεχρί, ολόκληρο, 250 γρ. + 600 ml νερό                | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 8-10              |
|   |                               |                  |   |   | 180                     | 10-15             |
| Πολέντα/σιμιγδάλι καλαμποκιού, 125 γρ. + 500 ml νερό* | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -   | 600                     | 6-8               |
| Χοντροκομμένο κριθάρι, 250 γρ. + 750 ml νερό          | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 600                     | 11-13             |
|   |                               |                  |   |   | 180                     | 15-20             |
| <b>Αυγό</b>   |                               |                  |   |   |                         |                   |
| Βρασμένα κομμάτια αυγού από 2 αυγά                    | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | -   | 360                     | 6-8               |
| * Ανακατέψτε ενδιάμεσα μία έως δύο φορές              |                               |                  |   |   |                         |                   |
| ** Προσέχετε τα στοιχεία στη συσκευασία               |                               |                  |   |   |                         |                   |

## Επιδόρπιο

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε γιαούρτι και διάφορα επιδόρπια.

Για την παρασκευή με τα μικροκύματα χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος, κατάλληλο για μικροκύματα. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18

Όταν τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος σας πάνω στη σχάρα σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω.

### Παρασκευή γιαουρτιού

Αφαιρέστε τις υποδοχές (οδηγούς) και τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος. Ο χώρος μαγειρέματος πρέπει να είναι άδειος.

1. Ζεστάνετε 1 λίτρο γάλα (3,5 % λιπαρά) στη βάση εστιών στους 90 °C και αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C. Στο γάλα Η (γάλα μεγάλης διάρκειας) φτάνει το ζέσταμα στους 40 °C.
2. Ανακατέψτε μέσα 150 γρ. γιαούρτι (θερμοκρασία ψυγείου).
3. Βάλτε το μέσα σε φλιτζάνια ή σε μικρά κεσεδάκια και καλύψτε τα με μεμβράνη συντήρησης.
4. Τοποθετήστε τα φλιτζάνια ή τα κεσεδάκια πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος και παρασκευάστε το γιαούρτι, όπως αναφέρεται στη συνταγή.
5. Μετά την παρασκευή αφήστε να κρυώσει το γιαούρτι στο ψυγείο.

### Πουτίγκα από σκόνη πουτίγκας

Αναμείξτε τη σκόνη πουτίγκας σύμφωνα με τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία μαζί με γάλα και ζάχαρη σε ένα ψηλό δοχείο, κατάλληλο για μικροκύματα. Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Μόλις φουσκώσει το γάλα, ανακατέψτε καλά. Επαναλάβετε το δύο έως τρεις φορές.

### Παρασκευή ρυζόγαλου

1. Ζυγίστε το ρύζι και προσθέστε γάλα 4 φορές της ποσότητας του ρυζιού.

2. Προσθέστε το ρύζι και το γάλα σε ένα ψηλό δοχείο, κατάλληλο για μικροκύματα.
3. Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.
4. Μόλις φουσκώσει το γάλα, ανακατέψτε καλά και μειώστε την ισχύ μικροκυμάτων, όπως αναφέρεται στον πίνακα.  
Κατά τη διάρκεια της συνέχισης μαγειρέματος ανακατέψτε αρκετές φορές.

### Κομπόστα

Ζυγίστε τα φρούτα σε ένα δοχείο, κατάλληλο για μικροκύματα και προσθέστε σε κάθε 100 γρ. μια κουταλιά νερό. Κατά βούληση προσθέστε ζάχαρη και μπαχαρικά. Σκεπάστε το δοχείο και ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανακατέψτε δύο έως τρεις φορές.

### Πόπ-κορν για το φούρνο μικροκυμάτων

Χρησιμοποιήστε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα, ρηχό γυάλινο σκεύος, π.χ. το καπάκι μιας φόρμας σουφλέ. Μη χρησιμοποιείτε πιάτα από πορσελάνη ή πολύ βαθιά πιάτα.

Βάλτε τη σακούλα του πόπ-κορν με τη σημαδεμένη πλευρά προς τα κάτω πάνω στο σκεύος. Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα. Ανάλογα με το προϊόν και την ποσότητα μπορεί να είναι απαραίτητη μια προσαρμογή του χρόνου.



Για να μην καεί το πόπ-κορν, αφαιρέστε τη σακούλα του πόπ-κορν μετά από 1 ½ λεπτό και κουνήστε την. Μετά την παρασκευή σκουπίστε το χώρο μαγειρέματος.






### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Φούρν. μικροκ.

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης             | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------------------|---|---|-------------------------|-------------------|
| Πουτίγκα από σκόνη πουτίγκας*                             | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                            |  | -   | 600                     | 5-8               |
| Γιαούρτι  | Φόρμες μεριδών                | Πάτος του χώρου μαγειρέματος |  | 40-45   | -                       | 8-9h              |
| Ρυζόγαλο, 125 γρ + 500 ml γάλα*                           | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                            |  | -   | 600                     | 10                |
|   |                               |                              |   |   | 180                     | 20-25             |
| Κομπόστα φρούτων, 500 γρ.                                 | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                            |  | -   | 600                     | 9-12              |
| Πόπ-κορν για φούρνο μικροκυμάτων, 1 σακούλα από 100 γρ.** | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                            |  | -   | 600                     | 4-6               |

\* Ανακατέψτε ενδιάμεσα μία έως δύο φορές

\*\* Τοποθετήστε την κλειστή σακούλα πάνω στο μαγειρικό σκεύος

## Τρόποι ψησίματος Eco

Ο Θερμός αέρας Eco και η Επάνω/Κάτω θέρμανση Eco είναι έξυπνοι τρόποι ψησίματος για την προσεκτική προετοιμασία κρέατος, ψαριού και παρασκευασμάτων. Η συσκευή ρυθμίζει ιδανικά την παροχή ενέργειας στο χώρο μαγειρέματος. Το φαγητό παρασκευάζεται σε φάσεις με την υπόλοιπη θερμότητα. Έτσι παραμένει πιο ζουμερό και ροδοκοκκινίζει λιγότερο. Ανάλογα με την προετοιμασία και τα τρόφιμα μπορεί να εξοικονομηθεί ενέργεια.

Σπρώξτε τα φαγητά μέσα στον κρύο άδειο χώρο μαγειρέματος. Κρατάτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος την πόρτα της συσκευής κλειστή.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος και εξοικονομείτε ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα της συσκευής σας. Είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στο χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους λειτουργίας.

### Εξαρτήματα

Προσέχετε, να χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα εξαρτήματα και να τα τοποθετείτε σωστά.

### Σχάρα

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος και τις φόρμες πάντοτε πάνω στη σχάρα.

### Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί προσεκτικά μέχρι το τέρμα, με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής.

## Φόρμες ψησίματος και μαγειρικά σκεύη

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο. Έτσι μπορείτε να εξοικονομήσετε μέχρι και 35 τοις εκατό της ενέργειας.

Τα μαγειρικά σκεύη από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο αντανακλούν τη θερμότητα, όπως ένας καθρέφτης. Τα μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ, ανθεκτικό στη θερμότητα γυαλί ή επιστρωμένο χυτό αλουμίνιο που δεν αντανακλούν είναι πιο κατάλληλα.

Οι φόρμες από λευκοσίδηρο, οι κεραμικές φόρμες ή οι γυάλινες φόρμες παρατείνουν το χρόνο ψησίματος και το γλυκό δε ροδίζει ομοιόμορφα.

### Λαδόκολλα



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


















### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Εδώ θα βρείτε στοιχεία για τα διάφορα φαγητά. Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από την ποσότητα και τη σύσταση της ζύμης. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

**Υπόδειξη:** Οι χρόνοι ψησίματος δεν μπορεί να μειωθούν με υψηλότερες θερμοκρασίες. Τα γλυκά ή παρασκευάσματα θα είχαν ψηθεί μόνο εξωτερικά, αλλά όχι και εσωτερικά.

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας eco
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση eco

| Φαγητό                                    | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|---------------------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------|
| <b>Γλυκά σε φόρμες</b>                    |                                       |                  |   |                   |                   |
| Κέικ στη φόρμα                            | Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα | 2                |  | 140-160           | 60-80             |
| Πάτος τούρτας από απλή ζύμη               | Φόρμα πάτου τούρτας                   | 2                |  | 150-170           | 20-30             |
| Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά               | Φόρμα πάτου τούρτας                   | 2                |  | 150-170           | 20-30             |
| Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά                 | Φόρμα με σούσα Ø 26 cm                | 2                |  | 160-170           | 25-40             |
| Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά                 | Φόρμα με σούσα Ø 28 cm                | 2                |  | 150-160           | 50-60             |
| Γλυκό με μαγιά σε στρογγυλή φόρμα         | Βαθιά φόρμα κέικ                      | 2                |  | 150-170           | 50-70             |
| <b>Γλυκό στο ταψί</b>                     |                                       |                  |   |                   |                   |
| Κέικ με στεγνή επίστρωση                  | Ταψί                                  | 3                |  | 150-170           | 25-40             |
| Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση | Ταψί                                  | 3                |  | 170-180           | 25-35             |
| Ρολό παντεσπάνι                           | Ταψί                                  | 3                |  | 180-190           | 15-20             |
| Τσουρέκι πλεξούδα, τσουρέκι στεφάνι       | Ταψί                                  | 3                |  | 160-170           | 25-35             |
| Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση        | Ταψί                                  | 3                |  | 160-180           | 15-20             |
| <b>Μικρά παρασκευάσματα</b>               |                                       |                  |   |                   |                   |
| Μάφινς                                    | Ειδικό ταψί για μάφινς                | 2                |  | 160-180           | 15-25             |
| Μικρά κέικ                                | Ταψί                                  | 3                |  | 150-160           | 25-35             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας         | Ταψί                                  | 3                |  | 170-190           | 20-35             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη για σου           | Ταψί                                  | 3                |  | 200-220           | 35-45             |
| Μπισκοτάκια                               | Ταψί                                  | 3                |  | 140-160           | 15-30             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ            | Ταψί                                  | 3                |  | 140-150           | 30-45             |

| Φαγητό   | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά                    | Ταψί                          | 3                |                  | 160-180           | 25-35             |
| <b>Ψωμί και ψωμάκια</b>                          |                               |                  |                  |                   |                   |
| Πολύσπορο ψωμί, 1,5 κιλά                         | Μακρόστενη φόρμα              | 2                |                  | 200-210           | 35-45             |
| Ψωμί πίτα  | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |                  | 250-275           | 15-20             |
| Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα                           | Ταψί                          | 3                |                  | 170-190           | 15-20             |
| Ψωμάκια, φρέσκα                                  | Ταψί                          | 3                |                  | 180-200           | 20-30             |
| <b>Κρέας</b>                                     |                               |                  |                  |                   |                   |
| Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. αβέρκος, 1,5 κιλά | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | 180-190           | 120-140           |
| Βοδινό καπαμάς, 1,5 κιλά                         | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |                  | 200-220           | 140-160           |
| Μοσχαράκι ψητό, 1,5 κιλά                         | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | 170-180           | 110-130           |
| <b>Ψάρι</b>                                      |                               |                  |                  |                   |                   |
| Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |                  | 190-210           | 25-35             |
| Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |                  | 190-210           | 45-55             |
| Φιλέτο ψαριού, φυσικό, αχνιστό                   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |                  | 190-210           | 15-25             |

## Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Η ακρυλαμίδη δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ

υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τوست, ψωμάκια, ψωμί ή λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

| Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη |   |
|--|---|
| Γενικά   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατό συντομότερος.</li> <li>■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψηήνετε.</li> <li>■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.</li> </ul> |
| Ψήσιμο   | Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C.<br>Με Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.   |
| Μπισκοτάκια  | Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C.<br>Με Θερμό αέρα το πολύ 170 °C.<br>Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.   |
| Τηγανητές πατάτες φούρνου                                  | Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.   |

## Ελαφρό μαγείρεμα

Το ελαφρό μαγείρεμα είναι ένα αργό μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία. Γι' αυτό ονομάζεται επίσης και μαγείρεμα χαμηλής θερμοκρασίας.

Το ελαφρό μαγείρεμα είναι ιδανικό για όλα τα καλά κομμάτια (π.χ. τρυφερά κομμάτια από βοδινό, μοσχαρίσιο, χοιρινό, αρνίσιο κρέας ή κρέας πουλερικών), τα οποία πρέπει να ψηθούν ροζέ ή δεν πρέπει να παραψηθούν. Το κρέας παραμένει πολύ ζουμερό, τρυφερό και μαλακό.

Το πλεονέκτημά σας: Έχετε μεγάλα περιθώρια για το σχεδιασμό του μενού, γιατί το σιγοψημένο κρέας μπορεί να διατηρηθεί ζεστό χωρίς πρόβλημα. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος δε χρειάζεται να γυρίσετε το κρέας. Κρατήστε την πόρτα της συσκευής κλειστή, για να διατηρήσετε ένα ομοιόμορφο περιβάλλον μαγειρέματος.

Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, υγιεινό και άριστης ποιότητας κρέας χωρίς κόκκαλα. Απομακρύνετε προσεκτικά τα νεύρα και τα υπολείμματα του λίπους. Το λίπος δημιουργεί κατά το ελαφρό μαγείρεμα μια δυνατή δική του γεύση. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης

καρυκευμένο ή μαρινάτο κρέας. Μη χρησιμοποιείτε ξεπαγωμένο κρέας.

Μετά το ελαφρό μαγείρεμα μπορεί να κοπεί αμέσως το κρέας. Δεν είναι απαραίτητος ένας χρόνος ηρεμίας. Χάρη στην ιδιαίτερη μέθοδο μαγειρέματος το κρέας έχει ροζέ χρώμα, όμως δεν είναι ωμό ή μισομαγειρεμένο.

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

### Μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιείτε ρηχό μαγειρικό σκεύος, π.χ. μια πιατέλα από πορσελάνη ή γυαλί. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος για προθέρμανση μαζί στο χώρο μαγειρέματος.

Τοποθετείτε το ανοιχτό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα στο ύψος 2.

Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στις συμβουλές για ελαφρό μαγείρεμα στο τέλος στον πίνακα των ρυθμίσεων.

Η συσκευή σας διαθέτει έναν τρόπο ψησίματος Ελαφρό μαγείρεμα. Ξεκινήστε τη λειτουργία μόνο σε περίπτωση που

## el Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

ο χώρος μαγειρέματος είναι εντελώς κρύος. Αφήστε το χώρο μαγειρέματος μαζί με το μαγειρικό σκεύος να θερμανθεί περίπου για 15 λεπτά.

















Στην εστία μαγειρέματος σοτάρετε δυνατά το κρέας πολύ ζεστά και για αρκετή ώρα από όλες τις πλευρές, επίσης και στις άκρες. Βάλτε το αμέσως πάνω στο προθερμασμένο μαγειρικό σκεύος. Βάλτε το σκεύος με το κρέας ξανά στο χώρο μαγειρέματος και μαγειρέψτε το ελαφρά.

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Η θερμοκρασία για το ελαφρό μαγείρεμα και ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτώνται από το μέγεθος, το πάχος και την ποιότητα του κρέατος. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Ελαφρό μαγείρεμα

| Φαγητό  | Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος   | Διάρκεια σοταρίσματος σε λεπτά | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|--------------------------|------------------|--|--------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Πουλερικά</b>  |                          |                  |  |                                |                   |                   |
| Στήθος πάπιας, 400 γρ.                                  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |    | 6-8                            | 90*               | 45-60             |
| Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, από 200 γρ.               | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |    | 5-7                            | 90*               | 30-60             |
| Στήθος γαλοπούλας, χωρίς κόκκαλα, 1 κιλό                | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |    | 8-10                           | 90*               | 150-210           |
| <b>Χοιρινό κρέας</b>                                    |                          |                  |  |                                |                   |                   |
| Χοιρινό φιλέτο, 5-6 cm πάχος, 1,5 κιλά                  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |    | 8-10                           | 80*               | 210-240           |
| Χοιρινό φιλέτο, ολόκληρο                                | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |    | 6-8                            | 80*               | 90-120            |
| Χοιρινά μενταγιόν, 4 cm πάχος                           | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |    | 5-7                            | 80*               | 90-120            |
| <b>Βοδινό κρέας</b>                                     |                          |                  |  |                                |                   |                   |
| Βοδινό ψητό (κυλότο), 6-7 cm πάχος, 1,5 κιλά            | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |    | 8-10                           | 80*               | 210-270           |
| Βοδινό φιλέτο, ολόκληρο, 1 κιλό                         | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |  | 4-6                            | 80*               | 150-210           |
| Ροσμπίφ, 5-6 cm πάχος                                   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |  | 6-8                            | 80*               | 210-270           |
| Βοδινά μενταγιόν/μπριζόλα από μπούτι, 4 cm πάχος        | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |  | 5-7                            | 80*               | 30-60             |
| <b>Μοσχαρίσιο κρέας</b>                                 |                          |                  |  |                                |                   |                   |
| Μοσχαράκι ψητό, 4-5 cm πάχος, 1,5 κιλά                  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |  | 8-10                           | 80*               | 210-240           |
| Μοσχαράκι ψητό, 10-15 cm πάχος, 1,5 κιλά                | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |  | 8-10                           | 80*               | 210-240           |
| Φιλέτο μοσχαριού, ολόκληρο, 800 γρ.                     | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |  | 5-7                            | 80*               | 120-150           |
| Μοσχαρίσια μενταγιόν, 4 cm πάχος                        | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |  | 5-7                            | 80*               | 45-90             |
| <b>Αρνίσιο κρέας**</b>                                  |                          |                  |  |                                |                   |                   |
| Αρνίσια πλάτη, χωρισμένη από το κόκκαλο, από 200 γρ.    | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |  | 5-7                            | 80*               | 120-180           |
| Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, 1 κιλό δεμένο | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |  | 6-8                            | 80*               | 180-240           |
| * Προθέρμανση   |                          |                  |  |                                |                   |                   |

### Συμβουλές για το ελαφρό μαγείρεμα

|  |  |
|--|--|
| Ελαφρό μαγείρεμα στήθους πάπιας.   | Βάλτε το στήθος της πάπιας κρύο στο τηγάνι και ψήστε πρώτα την μεριά της πέτσας. Μετά το ελαφρό μαγείρεμα ψήστε το φαγητό τραγανά στο γκριλ για 3 έως 5 λεπτά. |
| Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας δεν είναι τόσο ζεστό όσο το κρέας που ψηίνεται κανονικά. | Για να μην κρυώσει το ψημένο κρέας τόσο γρήγορα, ζεστάνετε τα πιάτα και σερβίρετε τις σάλτσες πολύ ζεστές.   |



## Ξήρανση

Με το Θερμό αέρα 4D μπορείτε να ξηράνετε εξαιρετικά. Με αυτό τον τρόπο της συντήρησης συμπυκνώνονται οι αρωματικές ουσίες λόγω της αφαίρεσης του νερού.

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα, λαχανικά και αρωματικά φυτά και πλύντε τα καλά. Καλύψτε τη σχάρα με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος ή λαδόκολλα. Αφήστε τα φρούτα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

Κόψτε τα ενδεχομένως σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια ή σε λεπτές φέτες. Βάλτε τα μη αποφλοιωμένα φρούτα πάνω στο δίσκο με την επιφάνειες τομής προς τα επάνω. Προσέχετε, ώστε τόσο τα φρούτα όσο και τα μανιτάρια να μην επικαλύπτονται πάνω στη σχάρα.

Ξύστε τα λαχανικά και ζεματίστε τα στη συνέχεια. Αφήστε τα ζεματισμένα λαχανικά να στραγγίξουν καλά και μοιράστε τα ομοιόμορφα πάνω στη σχάρα.

Στεγνώνετε τα αρωματικά φυτά με το κοτσάνι. Βάλτε τα αρωματικά φυτά ομοιόμορφα και ελαφρά συσσωρευμένα πάνω στη σχάρα.

Χρησιμοποιείτε για την ξήρανση τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

- 1 σχάρα: ύψος 3
- 2 σχάρες: ύψος 3+1


Γυρίζετε τα πολύ ζουμερά φρούτα και λαχανικά πολλές φορές. Ξεκολλήστε τα έτοιμα φρούτα ή λαχανικά αμέσως μετά την ξήρανση από το χαρτί.

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε τις ρυθμίσεις για την ξήρανση διάφορων τροφίμων. Η θερμοκρασία και η διάρκεια εξαρτώνται από το είδος, την υγρασία, την ωριμότητα και το πάχος του τροφίμου για ξήρανση. Όσο πιο πολύ αφήσετε να στεγνώσει το τρόφιμο προς ξήρανση, τόσο καλύτερα συντηρείται. Όσο πιο λεπτά το κόψετε, τόσο γρηγορότερα ολοκληρώνεται η ξήρανση και τόσο πιο αρωματικό παραμένει το τρόφιμο. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων.

Εάν θέλετε να ξηράνετε περαιτέρω τρόφιμα, προσανατολιστείτε σε παρόμοια τρόφιμα στον πίνακα.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D

| Φαγητό   | Εξαρτήματα | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε ώρες |
|--|------------|------------------|---|-------------------|------------------|
| Φρούτα με σπόρους (μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες, 3 mm πάχος, ανά σχάρα 200 γρ.) | 1-2 σχάρες | -                |    | 80                | 5-9              |
| Φρούτα με κουκούτσι (δαμάσκηνα)  | 1-2 σχάρες | -                |  | 80                | 8-10             |
| Ριζώδη λαχανικά (καρότα), ξυσμένα, ζεματισμένα                                       | 1-2 σχάρες | -                |  | 80                | 5-8              |
| Μανιτάρια σε φέτες   | 1-2 σχάρες | -                |  | 60                | 6-9              |
| Αρωματικά φυτά, καθαρισμένα  | 1-2 σχάρες | -                |  | 60                | 2-6              |

## Βράσιμο συντήρησης

Στη συσκευή σας μπορείτε να βράσετε φρούτα και λαχανικά για συντήρηση.

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Σε περίπτωση λάθους βρασμένων για συντήρηση τροφίμων τα βάζα συντήρησης μπορεί να σπάσουν. Προσέξτε τις πληροφορίες για το βράσιμο συντήρησης.

### Βάζα

Χρησιμοποιείτε μόνο καθαρά βάζα συντήρησης που δεν εμφανίζουν ζημιές. Χρησιμοποιείτε μόνο ανθεκτικά στη θερμότητα καθαρά και άψογα λαστιχένια δακτυλίδια. Ελέγξτε προηγουμένως τα κλιπ και τα ελατήρια.

Χρησιμοποιείτε κατά τη διαδικασία του βρασίματος συντήρησης μόνο βάζα συντήρησης του ίδιου μεγέθους και με τα ίδια τρόφιμα. Στο χώρο μαγειρέματος μπορείτε να βράσετε για συντήρηση ταυτόχρονα το πολύ έξι βάζα συντήρησης με 1/2, 1 ή 1 1/2 λίτρα. Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια μπορούν να σπάσουν.

Τα βάζα συντήρησης στο χώρο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται κατά τη διάρκεια του βρασίματος για συντήρηση να ακουμπούν μεταξύ τους.

### Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών

Χρησιμοποιήστε μόνο πολύ καλής ποιότητας φρούτα και λαχανικά. Πλύντε τα πολύ καλά.

Καθαρίστε τα φρούτα ή τα λαχανικά ανάλογα με το είδος, αφαιρέστε τους σπόρους, τεμαχίστε τα και βάλτε τα σε βάζα συντήρησης μέχρι περίπου 2 cm κάτω από το χείλος.

### Φρούτα

Γεμίστε τα βάζα συντήρησης με τα φρούτα με καυτό διάλυμα ζάχαρης χωρίς αφρό (περίπου 400 ml για ένα βάζο του ενός λίτρου). Σε ένα λίτρο νερού:

- περίπου 250 γρ. ζάχαρη στα γλυκά φρούτα
- περίπου 500 γρ. ζάχαρη στα ξινά φρούτα

### Λαχανικά

Γεμίστε τα βάζα συντήρησης με τα λαχανικά αμέσως με καυτό, βρασμένο νερό.

Σκουπίστε τα χείλη των βαζών, πρέπει να είναι καθαρά. Τοποθετήστε σε κάθε βάζο ένα βρεγμένο λαστιχένιο δακτυλίδι και ένα καπάκι. Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ. Τοποθετήστε τα βάζα στο ταψί γενικής χρήσης έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης 500 ml καυτό νερό (περίπου 80 °C). Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

### Λήξη του βρασίματος συντήρησης

#### Φρούτα

Μετά λίγο χρόνο, ανεβαίνουν σε σύντομα χρονικά διαστήματα φυσαλίδες. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, μόλις αναβράζουν ελαφρά όλα τα βάζα συντήρησης. Απομακρύνετε τα βάζα μετά τον αναφερόμενο χρόνο επαναθέρμανσης από το χώρο μαγειρέματος.

### Λαχανικά

Μετά λίγο χρόνο, ανεβαίνουν σε σύντομα χρονικά διαστήματα φυσαλίδες. Μόλις αναβράζουν ελαφρά όλα τα βάζα συντήρησης, ελαττώστε τη θερμοκρασία στους 120 °C και αφήστε τα βάζα να συνεχίσουν να αναβράζουν ελαφρά στον κλειστό χώρο μαγειρέματος, όπως αναφέρεται στον πίνακα. Μετά από αυτό το χρόνο απενεργοποιήστε τη συσκευή και εκμεταλλευτείτε ακόμα μερικά λεπτά την υπόλοιπη θερμότητα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Απομακρύνετε τα βάζα μετά το βράσιμο για συντήρηση από το χώρο μαγειρέματος και τοποθετήστε τα πάνω σ' ένα καθαρό πανί. Μην τοποθετείτε τα ζεστά βάζα πάνω σε κρύα ή βρεγμένη επιφάνεια εναπόθεσης, μπορεί να σπάσουν. Σκεπάστε τα βάζα συντήρησης, για να τα

προστατέψετε από το ρεύμα του αέρα. Απομακρύνετε τα κλιπ, όταν τα βάζα είναι κρύα.

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Οι αναφερόμενοι χρόνοι στον πίνακα των ρυθμίσεων είναι ενδεικτικές τιμές για το βράσιμο φρούτων και λαχανικών για συντήρηση. Οι χρόνοι μπορούν να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και τη θερμότητα και την ποιότητα του περιεχομένου των βάζων. Τα στοιχεία ισχύουν για στρογγυλά βάζα του ενός λίτρου. Προτού αλλάξετε τη θερμοκρασία ή απενεργοποιήσετε, ελέγξτε, εάν μέσα στα βάζα σχηματίζονται φυσαλίδες. Η διαδικασία σχηματισμού φυσαλίδων αρχίζει περίπου μετά από 30-60 λεπτά.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

- Θερμός αέρας 4D

| Φαγητό                                       | Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά                             |
|--|--------------------------|------------------|------------------|-------------------|---|
| <b>Βράσιμο συντήρησης</b>                    |                          |                  |                  |                   |   |
| Λαχανικά, π.χ. καρότα                        | Βάζα συντήρησης 1 λίτρου | 1                |                  | 160-170           | Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 30-40 |
|  |                          |                  |                  | 120               | Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 30-40   |
|  |                          |                  |                  | -                 | Υπόλοιπη θερμότητα: 30                        |
| Λαχανικά, π.χ. αγγούρια                      | Βάζα συντήρησης 1 λίτρου | 1                |                  | 160-170           | Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 30-40 |
|  |                          |                  |                  | -                 | Υπόλοιπη θερμότητα: 30                        |
| Φρούτα με κουκούτσι, π.χ. κεράσια, δαμάσκηνα | Βάζα συντήρησης 1 λίτρου | 1                |                  | 160-170           | Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 30-40 |
|  |                          |                  |                  | -                 | Υπόλοιπη θερμότητα: 35                        |
| Φρούτα με σπόρους, π.χ. μήλα, φράουλες       | Βάζα συντήρησης 1 λίτρου | 1                |                  | 160-170           | Μέχρι την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων: 30-40 |
|  |                          |                  |                  | -                 | Υπόλοιπη θερμότητα: 25                        |

### Φούσκωμα της ζύμης

Μπορείτε στη συσκευή σας να αφήσετε τη ζύμη μαγιάς να φουσκώσει γρηγορότερα, απ' ό,τι στη θερμοκρασία περιβάλλοντος. Χρησιμοποιήστε τον τρόπο ψησίματος Επάνω/Κάτω θέρμανση. Ξεκινήστε τη λειτουργία μόνο σε περίπτωση που ο χώρος μαγειρέματος είναι εντελώς κρύος.

Αφήνετε πάντοτε την ζύμη μαγιάς να φουσκώσει δύο φορές. Προσέξτε τα στοιχεία στους πίνακες για το 1ο και το 2ο φούσκωμα (ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης και ώριμη ζύμη).

### Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης

Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα και θερμάνετε τη συσκευή. Τοποθετήστε το μπολ με τη ζύμη πάνω στη σχάρα.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας του φουσκώματος της ζύμης μην ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, επειδή

διαφορετικά διαφεύγει υγρασία. Σκεπάστε τη ζύμη με ένα υγρό πανί.

### Ωριμη ζύμη

Τοποθετήστε τα παρασκευάσματά σας στο ύψος τοποθέτησης που αναφέρεται στον πίνακα.

Όταν θέλετε να προθερμάνετε, η ωρίμανση της ζύμης γίνεται εκτός της συσκευής σ' ένα ζεστό μέρος.

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Η θερμοκρασία και η διάρκεια φουσκώματος της ζύμης εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα των υλικών της συνταγής. Γι' αυτό τα στοιχεία στον πίνακα των ρυθμίσεων είναι ενδεικτικές τιμές.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

- Επάνω/Κάτω θέρμανση

| Φαγητό               | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|----------------------|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Ζύμη μαγιάς, ελαφριά | Μπολ                          | 2                |                  | 35-40             | 25-30             |
|                      | Ταψί                          | 2                |                  | 35-40             | 10-20             |

| Φαγητό                                   | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Ζύμη μαγιάς, βαριά και πλούσια σε λιπαρά | Μπολ                          | 2                |                  | 35-40             | 20-40             |
|  | Ταψί                          | 2                |                  | 35-40             | 15-25             |

## Ξεπάγωμα

Χρησιμοποιήστε για το ξεπάγωμα των κατεψυγμένων φρούτων, λαχανικών, πουλερικών, κρέατος, ψαριών και παρασκευασμάτων τον τρόπο λειτουργίας "Μικροκύματα".

Βγάλτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα μέσα σ' ένα κατάλληλο για μικροκύματα μαγειρικό σκεύος επάνω στη σχάρα. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος και εξοικονομείτε ενέργεια.

## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Οι τιμές του χρόνου στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές οι τιμές εξαρτώνται από την ποιότητα, τη θερμοκρασία ψύξης (-18°C) και τη σύσταση των τροφίμων. Αναφέρονται χρονικές περιοχές. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετε τον, εάν είναι

απαραίτητο. Το ξεπάγωμα πετυχαίνει συνήθως καλύτερα σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα το ένα κάτω από το άλλο.

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

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα μία έως δύο φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές. Εάν χρειαστεί, κόψτε το φαγητό ενδιάμεσα σε μικρότερα κομμάτια ή βγάλτε τα ήδη ξεπαγωμένα κομμάτια από το χώρο μαγειρέματος.

Αφήστε το ξεπαγωμένο φαγητό να ηρεμήσει ακόμα 10 έως 30 λεπτά στην απενεργοποιημένη συσκευή, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

**Συμβουλή:** Όταν έχετε άλλες ποσότητες, από αυτές που αναφέρονται στους πίνακες ρύθμισης, σας βοηθά ένας βασικός κανόνας: Η διπλάσια ποσότητα αντιστοιχεί περίπου σε διπλάσια διάρκεια.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

- Φούρν. μικροκ.

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Ψωμί, ψωμάκια</b>                                    |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Ψωμί, 500 γρ.   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 3                 |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 10-15             |
| Ψωμάκια   | Σχάρα                         | 2                |                  | 140-160           | 90                      | 2-4               |
| <b>Γλυκό</b>  |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Γλυκό, ζουμερό, 500 γρ.                                 | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 2                 |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 10-15             |
| Γλυκό, στεγνό, 750 γρ.                                  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 90                      | 10-15             |
| <b>Κρέας και πουλερικά</b>                              |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Κοτόπουλο, ολόκληρο, 1,2 κιλά*                          | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 10                |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 10-15             |
| Κομμάτια πουλερικών. 250 γρ*                            | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 10                |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 10-15             |
| Πάπια, 2 κιλά*  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 10                |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 40-50             |
| Κρέας, ολόκληρο κομμάτι, π.χ. ψητό (ωμό κρέας) 800 γρ.* | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 15                |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 10-15             |
| Κρέας, ολόκληρο κομμάτι, π.χ. ψητό (ωμό κρέας) 1 κιλό*  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 15                |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 20-30             |

\* Μετά το 1/2 του χρόνου γυρίστε το φαγητό

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| Κρέας, ολόκληρο κομμάτι, π.χ. ψητό (ωμό κρέας) 1,5 κιλά*          | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 15                |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 25-35             |
| Κρέας, σε κομμάτια ή σε φέτες, π.χ. γκούλας (ωμό κρέας), 500 γρ.* | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 8                 |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 5-10              |
| Κιμάς, ανάμεικτος, 200 γρ.*                                       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 90                      | 8-15              |
| Κιμάς, ανάμεικτος, 500 γρ.*                                       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 5                 |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 10-15             |
| Κιμάς, ανάμεικτος, 1000 γρ.*                                      | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 10                |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 20-30             |
| <b>Ψάρι</b>   |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Ψάρι, ολόκληρο 300 γρ.*   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 3                 |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 10-15             |
| Φιλέτο ψαριού, 400 γρ.*   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 5                 |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 10-15             |
| <b>Φρούτα, λαχανικά</b>   |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Μούρα, 300 γρ.  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 5-10              |
| Λαχανικά, 600 γρ.   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 10                |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 8-13              |
| <b>Άλλα</b>   |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Βούτυρο, λιώσιμο, 125 γρ.   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 90                      | 7-9               |

\* Μετά το 1/2 του χρόνου γυρίστε το φαγητό

## Ζέσταμα φαγητών με μικροκύματα

Με τα μικροκύματα μπορείτε να ζεσάνετε φαγητά ή να τα ξεπαγώσετε και να τα ζεσάνετε σε ένα βήμα.

Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και πιο ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Τα τρόφιμα δεν πρέπει να τοποθετούνται το ένα πάνω στο άλλο.

Καλύπτετε τα φαγητά. Έτσι πετυχαίνετε ένα καλύτερο αποτέλεσμα μαγειρέματος. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

Ενδιάμεσα ανακατέψτε τα φαγητά δύο έως τρεις φορές ή γυρίστε τα. Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 1 έως 2 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

Όταν ζεσταίνετε βρεφικές τροφές, τοποθετείτε το μπουκαλάκι χωρίς θήλαστρο ή καπάκι πάνω στη σχάρα. Μετά το ζέσταμα κουνήστε ή ανακατέψτε καλά και ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία.

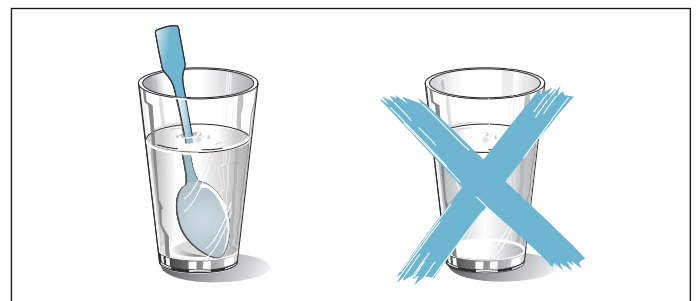
Τα φαγητά αποδίδουν θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος. Μπορεί επίσης και κατά την απλή λειτουργία των μικροκυμάτων να θερμανθεί πάρα πολύ.

**Συμβουλή:** Όταν έχετε άλλες ποσότητες, από αυτές που αναφέρονται στους πίνακες ρύθμισης, σας βοηθά ένας

βασικός κανόνας: Η διπλάσια ποσότητα αντιστοιχεί περίπου σε διπλάσια διάρκεια.

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλιές του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.



### Προσοχή!

Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για διάφορα ποτά και φαγητά τις τιμές ρύθμισης για το ζέσταμα με τα μικροκύματα. Οι τιμές του χρόνου είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές οι τιμές εξαρτώνται από το μαγειρικό σκεύος, την ποιότητα, τη θερμοκρασία και τη σύσταση των τροφίμων. Αναφέρονται χρονικές περιοχές. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετε τον, εάν είναι απαραίτητο.

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών σε κρύο χώρο μαγειρέματος.















Εάν για το φαγητό σας δεν αναφέρεται καμία τιμή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια φαγητά στον πίνακα.

Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από το χώρο μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα μαγειρέματος και εξοικονομείτε ενέργεια.

Μετά την παρασκευή σκουπίστε το χώρο μαγειρέματος.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Φούρν. μικροκ.

| Φαγητό  | Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|--------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Ζέσταμα ποτών</b>  |                          |                  |   |                   |                         |                   |
| 200 ml (ανακατέψτε καλά)  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |    | -                 | max                     | 1-3               |
| 400 ml (ανακατέψτε καλά)  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |    | -                 | max                     | 2-6               |
| <b>Ζέσταμα βρεφικών τροφών</b>  |                          |                  |   |                   |                         |                   |
| Μπρουκάλια γάλακτος, 150 ml (ανακατέψτε καλά)                                     | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |    | -                 | 360                     | 1-3               |
| <b>Λαχανικά, κρύα</b>   |                          |                  |   |                   |                         |                   |
| 250 γρ.   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 2                |    | -                 | 600                     | 3-8               |
| <b>Λαχανικά, κατεψυγμένα</b>  |                          |                  |   |                   |                         |                   |
| χύμα, 250 γρ.   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 2                |   | -                 | 600                     | 8-12              |
| Αλεσμένο σπανάκι, σε πακέτο κατεψυγμένο, 450 γρ. (ανακατέψτε ενδιάμεσα 1-2 φορές) | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 2                |  | -                 | 600                     | 11-16             |
| <b>Φαγητά, κρύα</b>   |                          |                  |   |                   |                         |                   |
| Κυρίως πιάτο, 1 μερίδα  | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 2                |  | -                 | 600                     | 4-8               |
| Σούπα, γιαχνί, 400 ml (ανακατέψτε καλά)   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 2                |  | -                 | 600                     | 5-7               |
| Συνοδευτικά, π.χ. μακαρονάκια, γιουβαρλάκια, πατάτες, ρύζι                        | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 2                |  | -                 | 600                     | 5-10              |
| Σουφλέ, 400 γρ., π.χ. λαζάνια, πατάτες ογκρατέν                                   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |  | -                 | 600                     | 5-10              |
| <b>Φαγητά, κατεψυγμένα</b>  |                          |                  |   |                   |                         |                   |
| Κυρίως πιάτο, 1 μερίδα  | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 2                |  | -                 | 600                     | 11-15             |
| Σούπα, γιαχνί, 200 ml (ανακατέψτε καλά)   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 2                |  | -                 | 600                     | 6-8               |
| Συνοδευτικά, 500 γρ. π.χ. μακαρονάκια, γιουβαρλάκια, πατάτες, ρύζι                | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 2                |  | -                 | 600                     | 7-10              |
| Σουφλέ, 400 γρ., π.χ. λαζάνια, πατάτες ογκρατέν                                   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |  | 180-200           | 180                     | 20-25             |

## Διατήρηση θερμότητας

Με τον τρόπο ψησίματος Διατήρηση θερμότητας μπορείτε να διατηρήσετε τα έτοιμα μαγειρεμένα φαγητά ζεστά. Έτσι αποφεύγετε το σχηματισμός υδρατμών (συμπύκνωμα) και δε χρειάζεται να σφουγγίσετε το χώρο μαγειρέματος.

Μην κρατάτε τα μαγειρεμένα φαγητά ζεστά περισσότερο από δύο ώρες. Προσέξτε, ότι ορισμένα φαγητά συνεχίζουν το μαγείρεμα κατά τη διάρκεια της διατήρησης του φαγητού ζεστού. Καλύπτετε ενδεχομένως τα φαγητά.

## Φαγητά δοκιμών

Αυτοί οι πίνακες δημιουργήθηκαν για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνουν τον έλεγχο της συσκευής.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1:2013 ή IEC 60350-1:2011 και σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Ψήσιμο

Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητα, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα:

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

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε τρία επίπεδα:

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

### Μηλόπιτα

Μηλόπιτα σε ένα επίπεδο: Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σουστά μετατοπισμένες τη μια δίπλα στην άλλη.

Μηλόπιτα σε δύο επίπεδα: Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σουστά μετατοπισμένες τη μια πάνω από την άλλη.

Γλυκά σε φόρμες με σουστά από τσίγκο (λευκοσίδηρος): Ψήστε με Επάνω/Κάτω θέρμανση σε επίπεδο. Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης αντί της σχάρας και τοποθετήστε τη φόρμα με σουστά από πάνω.




### Παντεσπάνι απλό με νερό















Παντεσπάνι απλό με νερό σε δύο επίπεδα: Τοποθετήστε τις φόρμες με σουστά μετατοπισμένες τη μια πάνω από την άλλη πάνω στις σχάρες.

### Υποδείξεις

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψήσιματος:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Βαθμίδα πίτσας

| Φαγητό                                    | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος      | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψήσιματος  | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|------------------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------|
| <b>Ψήσιμο</b>                             |                                    |                  |   |                   |                   |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ            | Ταψί                               | 3                |  | 140-150*          | 25-40             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ            | Ταψί                               | 3                |  | 140-150*          | 25-40             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί         | 3+1              |  | 140-150*          | 30-40             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 3 επίπεδα | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης        | 5+3+1            |  | 130-140*          | 35-55             |
| Μικρά κέικ                                | Ταψί                               | 3                |  | 160*              | 20-30             |
| Μικρά κέικ                                | Ταψί                               | 3                |  | 150*              | 25-35             |
| Μικρά κέικ, 2 επίπεδα                     | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί         | 3+1              |  | 150*              | 25-35             |
| Μικρά κέικ, 3 επίπεδα                     | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης        | 5+3+1            |  | 140*              | 35-45             |
| Παντεσπάνι απλό με νερό                   | Φόρμα με σουστά Ø 26 cm            | 2                |  | 160-170**         | 25-35             |
| Παντεσπάνι απλό με νερό                   | Φόρμα με σουστά Ø 26 cm            | 2                |  | 160-170**         | 25-35             |
| Παντεσπάνι απλό με νερό, 2 επίπεδα        | Φόρμα με σουστά Ø 26 cm            | 3+1              |  | 150-170**         | 30-50             |
| Μηλόπιτα                                  | 2x μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm | 2                |  | 170-180           | 60-80             |
| Μηλόπιτα                                  | 2x μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm | 2                |  | 180-200           | 60-80             |
| Μηλόπιτα, 2 επίπεδα                       | 2x μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm | 3+1              |  | 170-190           | 70-90             |

\*\* 5 λεπτά προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχυθέρμανσης

\*\* προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχυθέρμανσης

### Ψήσιμο στο γκριλ

Σπρώξτε πρόσθετα μέσα το ταψί γενικής χρήσης. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

- Γκριλ, μεγάλο

| Φαγητό                                      | Εξαρτήματα | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|------------|------------------|------------------|-----------------------------|-------------------|
| <b>Ψήσιμο στο γκριλ</b>                     |            |                  |                  |                             |                   |
| Ροδοκοκκίνισμα τοστ*                        | Σχάρα      | 5                |                  | 3                           | 3-5               |
| Μπιφτέκια, 12 κομμάτια**                    | Σχάρα      | 4                |                  | 3                           | 25-30             |
| * Χωρίς προθέρμανση                         |            |                  |                  |                             |                   |
| ** Γυρίστε μετά το 2/3 του συνολικού χρόνου |            |                  |                  |                             |                   |

### Προετοιμασία με μικροκύματα

Για την παρασκευή με τα μικροκύματα χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος, κατάλληλο για μικροκύματα. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18

Όταν τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος σας πάνω στη σχάρα σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη

"Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω.

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

- Θερμός αέρας 4D
- Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
- Φούρν. μικροκ.

| Φαγητό                                      | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Ξεπάγωμα με μικροκύματα</b>              |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Κρέας                                       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 180                     | 5                 |
|   |                               |                  |                  |                   | 90                      | 10-15             |
| <b>Μαγείρεμα με μικροκύματα</b>             |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Μείγμα αυγών-γάλακτος                       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 360                     | 20                |
|   |                               |                  |                  |                   | 180                     | 20-25             |
| Παντεσπάνι                                  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 600                     | 7-9               |
| Ψητός κιμάς                                 | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | -                 | 600                     | 22-27             |
| <b>Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα</b> |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| Πατάτες ογκρατέν                            | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | 170-190           | 360                     | 25-30             |
| Γλυκά                                       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                |                  | 180-200           | 180                     | 18-23             |
| Κοτόπουλο*                                  | Σχάρα                         | 2                |                  | 200-220           | 360                     | 25-35             |
| * Γυρίστε μετά τα 2/3 του συνολικού χρόνου  |                               |                  |                  |                   |                         |                   |

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34  
81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG



9001089617  
960523