



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Φούρνος
HBG634B.1**



BOSCH

[el] Οδηγίες χρήσεως

Πίνακας περιεχομένων

	Αρμόζουσα χρήση	4
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	4
	Γενικά	4
	Λάμπα αλογόνου	5
	Αιτίες των ζημιών	6
	Γενικά	6
	Προστασία περιβάλλοντος	6
	Εξοικονόμηση ενέργειας	6
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	6
	Γνωρίστε τη συσκευή	7
	Πεδίο χειρισμού	7
	Στοιχεία χειρισμού	7
	Οθόνη ενδείξεων	8
	Τρόποι ψησίματος	8
	Περισσότερες πληροφορίες	9
	Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος	9
	Εξαρτήματα	10
	Συμπαράδιδόμενα εξαρτήματα	10
	Τοποθέτηση των εξαρτημάτων	10
	Ειδικά εξαρτήματα	11
	Πριν την πρώτη χρήση	12
	Πρώτη θέση σε λειτουργία	12
	Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων	12
	Χειρισμός συσκευής	13
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής	13
	Εκκίνηση της λειτουργίας	13
	Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας	13
	Ταχεία θέρμανση	14
	Λειτουργίες χρόνου	14
	Ρύθμιση της διάρκειας	14
	Ρύθμιση της λήξης	15
	Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού	16
	Ασφάλεια παιδιών	16
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση	16
	Βασικές ρυθμίσεις	17
	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	17
	Λίστα των βασικών ρυθμίσεων	17
	Διακοπή ρεύματος	17
	Αλλαγή της ώρας	17
	Ρύθμιση Sabbath	18
	Εκκίνηση της ρύθμισης Sabbath	18

	Υλικά καθαρισμού	18
	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	18
	Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος	19
	Διατήρηση της συσκευής καθαρή	20
	Υποδοχές	20
	Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)	20
	Πόρτα συσκευής	21
	Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής	21
	Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας	21
	Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας	22
	Αντιμετώπιση βλαβών	23
	Αποκατάσταση βλαβών από σας τους ίδιους	23
	Μέγιστη διάρκεια λειτουργίας	23
	Αλλαγή της λάμπας του χώρου μαγειρέματος στην οροφή	24
	Γυάλινο κάλυμμα	24
	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ...	24
	Αριθμός Ε και αριθμός FD:	24
	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	25
	Φόρμες σιλικόνης	25
	Γλυκά και μικρά παρασκευάσματα	25
	Ψωμί και ψωμάκια	28
	Πίτσα, κίς και αλμυρά κέικ	30
	Ογκρατέν και σουφλέ	31
	Πουλερικά	32
	Κρέας	34
	Ψάρια	36
	Λαχανικά και συνοδευτικά	37
	Γιαούρτι	38
	Εξοικονόμηση ενέργειας με τους τρόπους ψησίματος Eco	38
	Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	40
	Ελαφρό μαγείρεμα	40
	Ξήρανση	41
	Βράσιμο συντήρησης	42
	Φούσκωμα της ζύμης	43
	Ξεπάγωμα	44
	Διατήρηση θερμότητας	44
	Φαγητά δοκιμών	45

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.bosch-home.com** και στο online-shop: **www.bosch-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 2.000 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 10

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 οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη 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. 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.

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.

Λάμπα αλογόνου

Προειδοποίηση Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κατά την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση. Πριν την αντικατάσταση τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

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 ψησίματος 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: Μην 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. Μην 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 στεγνώνει 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: Μην 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.

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.
- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας όσο γίνεται λιγότερο.
- Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε 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 το πεδίο χειρισμού έχουν ένα σημείο πίεσης. Πατήστε το πλήκτρο για την ενεργοποίηση.
Στις συσκευές, οι οποίες δεν έχουν καμία μπροστινή πλευρά ανοξείδωτου χάλυβα, είναι επίσης αυτά τα δύο πλήκτρα πεδία αφής χωρίς σημείο πίεσης.
- 2 Πεδία αφής**
Κάτω από τα πεδία αφής βρίσκονται αισθητήρες. Πατήστε μόνο ελαφρά πάνω στο εκάστοτε σύμβολο, για να επιλέξετε τη λειτουργία.
- 3 Δακτύλιος χειρισμού**
Ο δακτύλιος χειρισμού είναι τοποθετημένος έτσι, ώστε να μπορείτε να τον γυρίσετε απεριόριστα προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά. Πατήστε ελαφρά πάνω και μετακινήστε τον με το δάκτυλο στην επιθυμητή κατεύθυνση.
- 4 Οθόνη ενδείξεων**
Στην οθόνη ενδείξεων βλέπετε τις τρέχουσες τιμές ρύθμισης, τις δυνατότητες επιλογής ή κείμενα υποδείξεων.

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 και πεδία αφής

Τη σημασία των διαφόρων πλήκτρων και πεδίων αφής μπορείτε να δείτε σύντομα εδώ.

Σύμβολο	Σημασία
Πλήκτρα	
ⓘ	on/off
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Πεδίο χειρισμού

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

Η επισκόπηση δείχνει το πεδίο χειρισμού στην ενεργοποιημένη συσκευή με έναν επιλεγμένο τρόπο ψησίματος.

▷	start/stop	Εκκίνηση και σταμάτημα της λειτουργίας ή διακοπή με παρατεταμένο πάτημα (περίπου 3 δευτερόλεπτα)
---	------------	--

Πεδία αφής εξωτερικά

⌚	Ρολόι συναγερμού	Επιλογή του ρολογιού συναγερμού
🔒	Ασφάλεια παιδιών	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών με παρατεταμένο πάτημα (περίπου 4 δευτερόλεπτα)
ℹ	Πληροφορία	Εμφάνιση των υποδείξεων Με παρατεταμένο πάτημα (περίπου 3 δευτερόλεπτα) κλήση των βασικών ρυθμίσεων
☼	Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος

Πεδία αφής εσωτερικά

🔥	Θερμός αέρας 4D	Απευθείας επιλογή του τρόπου ψησίματος "Θερμός αέρας 4D"
🔥	Επάνω/Κάτω θέρμανση	Απευθείας επιλογή τρόπου ψησίματος "Επάνω/Κάτω θέρμανση"
🌿	Θερμός αέρας eco	Απευθείας επιλογή του τρόπου ψησίματος "Θερμός αέρας eco"
🍲	Γκριλ, μεγάλο	Απευθείας επιλογή του τρόπου ψησίματος "Γκριλ, μεγάλο"
📖	Τρόποι ψησίματος	Επιλογή της λίστας των τρόπων ψησίματος.
🌡	Θερμοκρασία	Επιλογή θερμοκρασίας για το χώρο μαγειρέματος
⌚	Λειτουργίες χρόνου	Επιλογή λειτουργιών χρόνου
🔥	Ταχεία θέρμανση	Εκκίνηση ή διακοπή της ταχείας θέρμανσης για το χώρο μαγειρέματος

Το πεδίο αφής, του οποίου η τιμή μπορεί να αλλάξει στην οθόνη ενδείξεων ή εμφανίζεται σε πρώτο πλάνο, ανάβει κόκκινο.

Δακτύλιος χειρισμού

Με το δακτύλιο χειρισμού αλλάζετε τους τρόπους λειτουργίας και τις τιμές ρύθμισης, που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων.

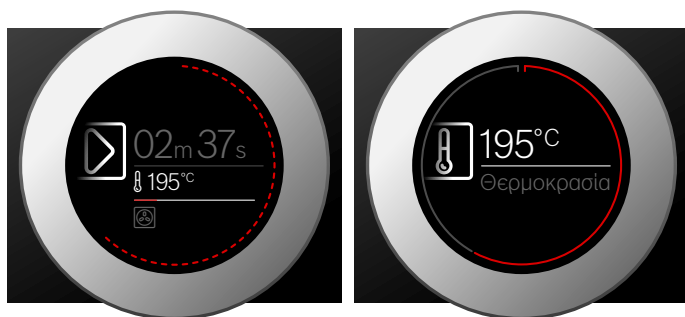
Στις περισσότερες λίστες επιλογής, π.χ. της θερμοκρασίας, πρέπει να γυρίσετε ξανά πίσω με το δακτύλιο χειρισμού, όταν επιτευχθεί η ελάχιστη ή η μέγιστη τιμή. Στους τρόπους ψησίματος π.χ. αρχίζει μετά το τελευταίο σημείο ξανά το πρώτο.

Οθόνη ενδείξεων

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

Η τιμή, που μπορείτε να ρυθμίσετε αυτή τη στιγμή, είναι εστιασμένη. Παριστάνεται σε άσπρη γραφή και με μια άσπρη γραμμή από κάτω. Η τιμή στο φόντο εμφανίζεται γκρι.

Εστίαση	Η τιμή στην εστίαση μπορεί να αλλάξει απευθείας, χωρίς να πρέπει προηγουμένως να επιλεγεί. Μετά την εκκίνηση μιας λειτουργίας στην εστίαση είναι πάντοτε η θερμοκρασία ή η βαθμίδα. Η άσπρη γραμμή είναι ταυτόχρονα η γραμμή θέρμανσης και γεμίζει κόκκινη.
Μεγέθυνση	Ενώ αλλάζετε με το δακτύλιο χειρισμού την τιμή στην εστίαση, εμφανίζεται μεγεθυμένη μόνο αυτή η τιμή.



Τρόποι ψησίματος

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

Τα σύμβολα για τους ξεχωριστούς τρόπους ψησίματος βοηθούν στην αναγνώριση.

Τρόπος 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 βελτιστοποιημένο ενεργειακά μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών σε ένα επίπεδο χωρίς προθέρμανση. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη βελτιστοποιημένη ενεργειακή θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Δακτυλιοειδής γραμμή

Εξωτερικά στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται η δακτυλιοειδής γραμμή.

Όταν αλλάζετε μια τιμή, η δακτυλιοειδής γραμμή σας δείχνει, που βρίσκεστε στη λίστα επιλογής. Ανάλογα με την περιοχή ρυθμίσεων η δακτυλιοειδής γραμμή είναι συνεχής ή χωρισμένη σε τομείς, αντίστοιχα με το μήκος της λίστας επιλογής.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας γεμίζει η δακτυλιοειδής γραμμή κόκκινη με ρυθμό δευτερολέπτου. Μετά από κάθε πλήρες λεπτό γεμίζουν οι τομείς ξανά από την αρχή. Σε μια τρέχουσα διάρκεια κάθε δευτερολέπτο σβήνει ένας τομέας.

Ένδειξη θερμοκρασίας

Μετά το ξεκίνημα μιας λειτουργίας εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων γραφικά η τρέχουσα θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος.

Γραμμή θέρμανσης	Η άσπρη γραμμή κάτω από τη θερμοκρασία γεμίζει από αριστερά προς τα δεξιά κόκκινη, όσο περισσότερο θερμαίνεται ο χώρος μαγειρέματος. Όταν προθερμαίνεται η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό μέσα έχει επιτευχθεί, μόλις η γραμμή γεμίσει εντελώς κόκκινη. Στις βαθμίδες ρύθμισης, π.χ. βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ, η γραμμή θέρμανσης γεμίζει αμέσως κόκκινη.
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	Όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, η δακτυλιοειδής γραμμή δείχνει την υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος. Όσο μικρότερη γίνεται η υπόλοιπη θερμότητα, τόσο σκορύτερη γίνεται η δακτυλιοειδής γραμμή και κάποτε εξαφανίζεται εντελώς.

Υπόδειξη: Λόγω της θερμικής αδράνειας μπορεί η εμφανιζόμενη θερμοκρασία να διαφέρει λίγο από την πραγματική θερμοκρασία μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

	Επάνω/Κάτω θέρμανση eco	30-300 °C	Για το βελτιστοποιημένο ενεργειακά μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα 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 1 = Ελαφρά 2 = Μέτρια 3 = Δυνατά	Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
	Γκριλ, μικρό	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ 1 = Ελαφρά 2 = Μέτρια 3 = Δυνατά	Για το ψήσιμο μικρών ποσοτήτων, όπως μπριζόλες, λουκάνικα, ή τοστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Θερμαίνεται η μεσαία επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
	Βαθμίδα πίσσας	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 ανοικτό σκεύος. Η θερμότητα έρχεται με χαμηλή θερμοκρασία ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.
	Κάτω θέρμανση	30-250 °C	Για το μαγείρεμα σε λουτρό νερού (Ιμπεν μαρί) και την ολοκλήρωση του ψησίματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
	Ξεπάγωμα	30-60 °C	Για ξεπάγωμα χωρίς απώλειες καταψυγμένων φαγητών.
	Διατήρηση θερμότητας	60-100 °C	Για τη διατήρηση των μαγειρεμένων φαγητών ζεστών.
	Προθέρμανση πιατικών/σκευών	30-70 °C	Για το ζέσταμα πιατικών/σκευών.

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 ελαφρά το πεδίο . Η υπόδειξη εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη ενδείξεων. Σε περίπτωση μεγάλων υποδείξεων, ξεφυλλίστε με το δακτύλιο χειρισμού μέχρι το τέλος.

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

Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος

Οι λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος 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.

Ανοιγμα 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 περίπου 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. → *"Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 17*

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 η συσκευή υπερθερμαίνεται.

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

Υπόδειξη: Το χρόνο 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:

	Σχάρα Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών και φόρμες σουφλέ. Για ψητά και κομμάτια κρέατος για γκριλ.
	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.

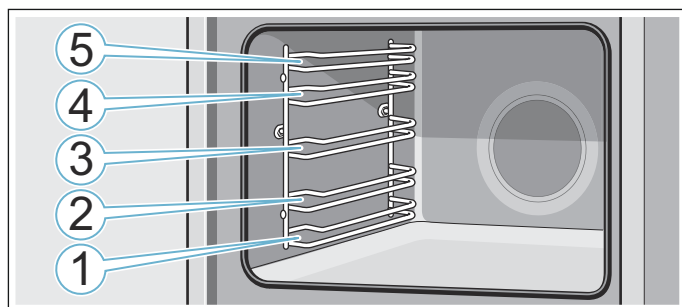
Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα. Είναι ειδικά προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

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.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

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



Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μεταξύ των δύο ράβδων οδήγησης ενός ύψους τοποθέτησης.

Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν έξω περίπου μέχρι τη μέση, χωρίς να ανατραπουν.

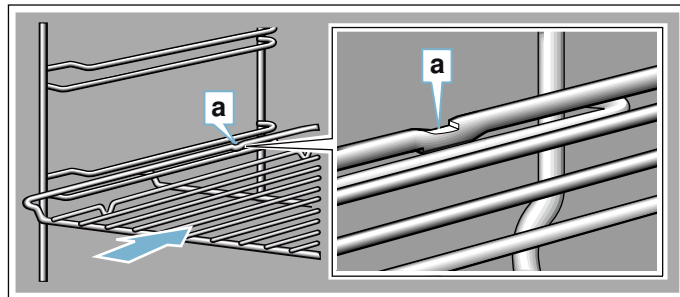
Υποδείξεις

- 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

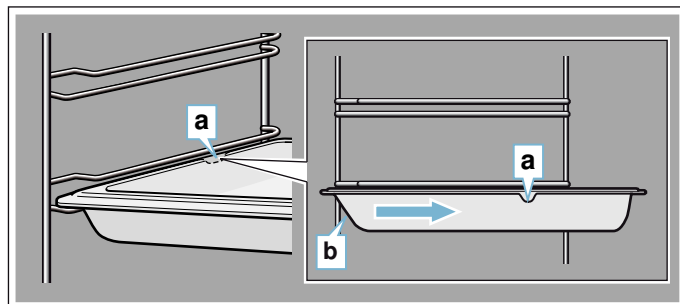
Τα εξαρτήματα μπορεί να τραβηχτούν έξω περίπου κατά το ήμισυ, μέχρι να ασφαλισουν. Η λειτουργία ασφάλισης εμποδίζει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους. Τα εξαρτήματα πρέπει να τοποθετηθούν σωστά στο χώρο μαγειρέματος, για να λειτουργήσει η προστασία ανατροπής.

Προσέχετε κατά την τοποθέτηση της σχάρας, το δόντι μανδάλωσης **a** να είναι τα πίσω και να δείχνει προς τα κάτω. Η ανοιχτή πλευρά πρέπει να δείχνει προς την πόρτα της συσκευής και το κυρτό μέρος προς τα κάτω.



Προσέχετε κατά την τοποθέτηση των ταψιών. 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

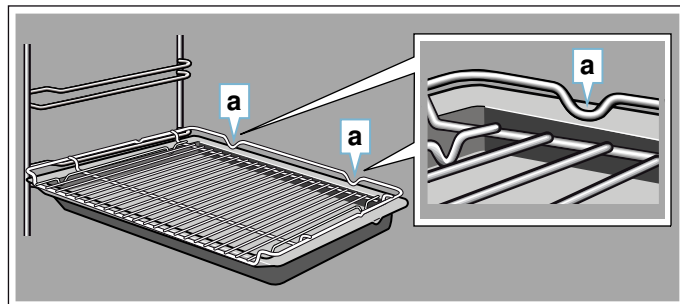


Συνδυασμός εξαρτημάτων

Μπορείτε να τοποθετήσετε τη σχάρα ταυτόχρονα μαζί με το ταψί γενικής χρήσης, για να συλλέξετε το υγρό που στάζει.

Προσέξτε κατά την τοποθέτηση της σχάρας, να βρίσκονται οι δύο αποστάτες **a** στην πίσω άκρη. Κατά την τοποθέτηση του ταψιού γενικής χρήσης η σχάρα βρίσκεται πάνω από την επάνω ράβδο οδήγησης του ύψους τοποθέτησης.

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.

Δίνετε κατά την αγορά τον ακριβή αριθμό παραγγελίας του ειδικού εξαρτήματος.

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 24

Ειδικά εξαρτήματα	Αριθμός παραγγελίας
Σχάρα Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών και φόρμες σουφλέ και για ψητά.	HEZ634000
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.	HEZ632070
Ταψί Για γλυκά του ταψιού και μικρά παρασκευάσματα.	HEZ631070
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.	HEZ324000
Ταψί γενικής χρήσης, με αντικολητική επίστρωση Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Τα παρασκευάσματα και τα ψητά ξεκολλούν ευκολότερα από το ταψί γενικής χρήσης.	HEZ632010
Ταψί, με αντικολητική επίστρωση Για γλυκά του ταψιού και μικρά παρασκευάσματα. Τα παρασκευάσματα αφαιρούνται ευκολότερα από το ταψί.	HEZ631010
Επαγγελματικό ταψί Για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων.	HEZ633070
Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί Το καπάκι μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή φόρμα.	HEZ633001
Ταψί πίτσας Για πίτσα και μεγάλα στρογγυλά γλυκά.	HEZ617000
Ταψί του γκριλ Για το ψήσιμο στο γκριλ αντί της σχάρας ή ως προσα- σία από τα πιτολίσματα. Χρησιμοποιείτε το μόνο στο ταψί γενικής χρήσης.	HEZ625071

Πλάκα ψησίματος ψωμιού Για σπιτικό ψωμί, ψωμάκια και πίτσα, που θέλετε να είναι από κάτω τραγανά. Η πλάκα ψησίματος πρέπει να προθερμαίνεται στη συνιστούμενη θερμοκρασία.	HEZ327000
Γυάλινη ψηλή φόρμα (5,1 λίτρα) Για καπαμάδες και σουφλέ. Ιδιαίτερα κατάλληλο για τον τρόπο λειτουργίας "Φαγητά".	HEZ915001
Γυάλινο μπολ Για μεγάλα ψητά, ζουμερά γλυκά, και σουφλέ.	HEZ864000
Γυάλινο ταψί Για σουφλέ, φαγητά λαχανικών και παρασκευάσματα.	HEZ636000
Σύστημα εξαγωγής απλό Με τις ράγες εξόδου στο ύψος 2 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.	HEZ638100
Σύστημα εξαγωγής διπλό Με τις ράγες εξόδου στο ύψος 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.	HEZ638200
Σύστημα εξαγωγής τριπλό Με τις ράγες εξόδου στο ύψος 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.	HEZ638300

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 ενδείξεις οι ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία. Μπορεί να διαρκέσει μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί η απαίτηση.

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

Ρύθμιση της γλώσσας

Πρώτα εμφανίζεται η γλώσσα. Η γλώσσα "Deutsch" είναι προρρυθμισμένη.

1. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού την επιθυμητή γλώσσα.
2. Για την επιβεβαίωση πατήστε ελαφρά το πεδίο . Η επόμενη ρύθμιση εμφανίζεται.

Ρύθμιση της ώρας

Η ώρα ξεκινά στις "12:00".

1. Αλλάξτε με το δακτύλιο χειρισμού την ώρα.
2. Για την επιβεβαίωση πατήστε ελαφρά το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι η πρώτη θέση σε λειτουργία έχει ολοκληρωθεί. Η τρέχουσα ώρα εμφανίζεται.

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 στyroπόρ, 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. Το πως ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία, θα το βρείτε στο επόμενο κεφάλαιο. → "Χειρισμός συσκευής" στη σελίδα 13

Ρυθμίσεις	
Τρόπος ψησίματος	Επάνω/Κάτω θέρμανση 
Θερμοκρασία	240 °C
Διάρκεια	1 ώρα

Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά την αναφερόμενη διάρκεια με το πλήκτρο 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 βούρσα.

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.

Υπόδειξη: Η ασφάλεια παιδιών και το ρολόι συναγερμού μπορούν να ρυθμιστούν επίσης με απενεργοποιημένη τη συσκευή. Ορισμένες ενδείξεις και υποδείξεις στην οθόνη, π.χ. η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας στο χώρο μαγειρέματος, παραμένουν επίσης φανερές ακόμα και με απενεργοποιημένη τη συσκευή.

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

Ενεργοποίηση της συσκευής

Με το πλήκτρο on/off  ενεργοποιείτε τη συσκευή.

Όλα τα πεδία αφής ανάβουν κόκκινα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το λογότυπο Bosch και μετά ο πρώτος τρόπος ψησίματος της λίστας επιλογής.

Απενεργοποίηση της συσκευής

Με το πλήκτρο on/off  απενεργοποιείτε τη συσκευή.

Μια λειτουργία που ενδεχομένως τρέχει διακόπεται.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ώρα ή ενδεχομένως η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.

Υπόδειξη: Εάν θέλετε να εμφανίζεται η ώρα ή όχι στην απενεργοποιημένη συσκευή, μπορείτε να το καθορίσετε στις βασικές ρυθμίσεις. → *"Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 17*

Εκκίνηση της λειτουργίας

Κάθε λειτουργία πρέπει να την ξεκινήσετε με το πλήκτρο start/stop .

Μετά την εκκίνηση εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων, πρόσθετα στις ρυθμίσεις, μια ένδειξη του χρόνου. Επιπλέον εμφανίζεται η δακτυλιοειδής γραμμή και η γραμμή θέρμανσης.

Σταμάτημα της λειτουργίας

Με το πλήκτρο start/stop  μπορείτε να σταματήσετε επίσης μια λειτουργία και να τη συνεχίσετε ξανά.

Όταν πατήσετε παρατεταμένα το πλήκτρο start/stop  περίπου 3 δευτερόλεπτα, διακόπεται εντελώς η λειτουργία και επαναφέρονται όλες οι ρυθμίσεις.

Υπόδειξη: Μετά από μια διακοπή ή σταμάτημα της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.

Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

Πατήστε ελαφρά το πεδίο , για να επιλέξετε τους τρόπους ψησίματος. Το σύμβολο ανάβει κόκκινο και ο πρώτος τρόπος ψησίματος με προτεινόμενη θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

Παράδειγμα στην εικόνα: Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ στους 195 °C.

1. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού τον τρόπο ψησίματος.



2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων η θερμοκρασία βρίσκεται άσπρη στην εστίαση.
3. Με το δακτύλιο χειρισμού ρυθμίστε τη θερμοκρασία.



4. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop . Ο χρόνος στην οθόνη ενδείξεων δείχνει, πόσο τρέχει ήδη η λειτουργία.



Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό σας, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off .

Υπόδειξη: Μπορείτε να ρυθμίσετε στη συσκευή επίσης τη διάρκεια και τη λήξη για τη λειτουργία. → *Σελίδα 14*

Αλλαγή

Μετά την εκκίνηση στην εστίαση παραμένει η θερμοκρασία. Όταν κινήσετε το δακτύλιο χειρισμού, αλλάξει απευθείας η θερμοκρασία και εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.

Για την αλλαγή του τρόπου ψησίματος διακόψτε προηγουμένως τη λειτουργία με το πλήκτρο start/stop  και πατήστε ελαφρά το πεδίο . Εμφανίζεται ο τρόπος ψησίματος με την αντίστοιχη προτεινόμενη θερμοκρασία. Αλλάξτε τον τρόπο ψησίματος με το δακτύλιο χειρισμού.

Υπόδειξη: Όταν αλλάξετε τον τρόπο ψησίματος, επαναφέρονται στις αρχικές τους τιμές επίσης και οι άλλες ρυθμίσεις.

Τρόποι ψησίματος απευθείας επιλογής

Ορισμένους τρόπους ψησίματος μπορείτε να τους επιλέξετε απευθείας μέσω των πεδίων αφής. Έτσι μπορεί να ρυθμιστεί η συσκευή ακόμα πιο εύκολα και πιο γρήγορα.

Οι τρόποι ψησίματος, που μπορεί να ρυθμιστούν με την απευθείας επιλογή είναι:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Θερμός αέρας eco
-  Γκριλ, μεγάλο

Ρύθμιση

1. Πατήστε ελαφρά στο πεδίο τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος.
Η θερμοκρασία βρίσκεται αμέσως άσπρη στην εστίαση.
2. Με το δακτύλιο χειρισμού ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
3. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop .
Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.

Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση μπορείτε σε μερικούς τρόπους ψησίματος να μειώσετε το χρόνο θέρμανσης.

Οι κατάλληλοι τρόποι ψησίματος για την ταχεία θέρμανση είναι:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση

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

Ρύθμιση

Προσέξτε για έναν κατάλληλο τρόπο ψησίματος και μια ρυθμισμένη θερμοκρασία το λιγότερο 100 °C. Διαφορετικά δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί η ταχεία θέρμανση.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Το σύμβολο ανάβει κόκκινο. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη για επιβεβαίωση.

Όταν λήξει ο χρόνος της ταχείας θέρμανσης ηχεί ένα σήμα και στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη. Το σύμβολο δεν ανάβει πλέον. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Υπόδειξη: Η λειτουργία του χρόνου "Διάρκεια" ξεκινά αμέσως μαζί με την ταχεία θέρμανση. Ρυθμίστε μια διάρκεια, αφού πρώτα λήξει η ταχεία θέρμανση.

Διακοπή

Για τη διακοπή της ταχείας θέρμανσης πατήστε ξανά ελαφρά το πεδίο . Το σύμβολο δεν ανάβει πλέον.

Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου.

Λειτουργία χρόνου	Χρήση
 Διάρκεια	Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας τερματίζει η συσκευή αυτόματα τη λειτουργία.
 Λήξη	Εισάγετε τη διάρκεια και έναν επιθυμητό χρόνο λήξης. Η συσκευή ξεκινά αυτόματα, έτσι ώστε η λειτουργία να λήξει την επιθυμητή ώρα.
 Ρολόι συναγερμού	Το ρολόι συναγερμού λειτουργεί όπως ένα ρολόι αυγών. Λειτουργεί ανεξάρτητα από τη λειτουργία της συσκευής και τις άλλες λειτουργίες χρόνου. Μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται αυτόματα.

Μπορείτε να καλέσετε τη διάρκεια και τη λήξη μετά τη ρύθμιση μιας λειτουργίας μέσω του πεδίου . Το Ρολόι συναγερμού έχει ένα δικό του πεδίο  και μπορεί να ρυθμιστεί οποτεδήποτε.

Μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού ηχεί ένα σήμα. Μπορείτε να τερματίσετε πρόωρα το σήμα, πατώντας ελαφρά στο πεδίο .

Υπόδειξη: Το χρόνο που θα ηχεί ένα σήμα, μπορείτε να τον αλλάξετε στις βασικές ρυθμίσεις. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 17

Ρύθμιση της διάρκειας

Το χρόνο μαγειρέματος για το φαγητό σας μπορείτε να τον ρυθμίσετε στη συσκευή. Έτσι δεν ξεπερνιέται αθέλητα η διάρκεια μαγειρέματος και εσείς δεν πρέπει να διακόψετε άλλες εργασίες, για να τερματίσετε τη λειτουργία.

Ρύθμιση

Ανάλογα σε ποια κατεύθυνση γυρίσετε πρώτα το δακτύλιο χειρισμού, αρχίζει η διάρκεια σε μια προτεινόμενη τιμή: αριστερά 10 λεπτά, δεξιά 30 λεπτά.

Η χρονική διάρκεια μπορεί να ρυθμιστεί μέχρι και μια ώρα σε βήματα ενός λεπτού, έπειτα σε βήματα των 5 λεπτών.

Μπορεί να ρυθμιστούν το πολύ 23 ώρες και 59 λεπτά.

Παράδειγμα στην εικόνα: Διάρκεια 45 λεπτά.

1. Ρυθμίστε τρόπο ψησίματος και θερμοκρασία ή βαθμίδα.
2. Πριν την εκκίνηση πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων η διάρκεια εμφανίζεται στην εστίαση άσπρη.
3. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού τη διάρκεια.



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται στη μνήμη της συσκευής η τιμή ή πατήστε ελαφρά δύο φορές στο πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων κάτω από τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα βρίσκεται η διάρκεια.

4. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop . Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.



Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.

Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται μια διάρκεια. 00m 00s.

Μπορείτε να μέσω του πεδίου να ρυθμίσετε ξανά μια χρονική διάρκεια ή με το πλήκτρο start/stop να συνεχίσετε τη λειτουργία χωρίς διάρκεια.

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό σας, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off .

Αλλαγή και διακοπή

Για να αλλάξετε τη διάρκεια, πατήστε ελαφρά το πεδίο . Η διάρκεια εμφανίζεται στην εστίαση άσπρη και μπορεί να αλλάξει με το δακτύλιο χειρισμού. Με το πεδίο παραλάβετε την αλλαγή.

Εάν θέλετε να διακόψετε τη διάρκεια, ρυθμίστε τη διάρκεια ξανά εντελώς πίσω. Μετά την παραλαβή της αλλαγής μπορείτε να συνεχίσετε τη λειτουργία με το πλήκτρο start/stop χωρίς διάρκεια.

Ρύθμιση της λήξης

Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα, στην οποία λήγει η χρονική διάρκεια. Μπορείτε π.χ. να βάλετε το φαγητό το πρωί μέσα στο χώρο μαγειρέματος και να ρυθμίσετε έτσι, ώστε να είναι το μεσημέρι έτοιμο.

Υποδείξεις

- Προσέχετε, να μην παραμείνουν για πολύ τα τρόφιμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος και αλλοιωθούν.
- Μη ρυθμίσετε πλέον μια λήξη, όταν η λειτουργία έχει ήδη ξεκινήσει. Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος δεν θα ήταν πλέον το ίδιο.

Ρύθμιση

Το τέλος της διάρκειας μπορεί να μετατοπιστεί προς τα πίσω το πολύ κατά 23 ώρες και 59 λεπτά.

Παράδειγμα στην εικόνα: Η ρυθμισμένη διάρκεια είναι 45 λεπτά και το φαγητό πρέπει να είναι έτοιμο στις 12:00 μμ.

1. Ρυθμίστε τρόπο ψησίματος και θερμοκρασία ή βαθμίδα.
2. Ρυθμίστε τη διάρκεια.
3. Πριν την εκκίνηση πατήστε ξανά μια φορά ελαφρά το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων η λήξη εμφανίζεται στην εστίαση άσπρη.

4. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού τη λήξη για αργότερα.



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται στη μνήμη της συσκευής η τιμή ή πατήστε ελαφρά ξανά στο πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων κάτω από τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα βρίσκεται ο χρόνος λήξης.

5. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop . Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται η ώρα, στην οποία ξεκινά η συσκευή.



Η συσκευή βρίσκεται σε θέση αναμονής. Όταν ξεκινά η συσκευή στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται μια διάρκεια. 00m 00s.

Μπορείτε να μέσω του πεδίου να ρυθμίσετε ξανά μια χρονική διάρκεια ή με το πλήκτρο start/stop να συνεχίσετε τη λειτουργία χωρίς διάρκεια.

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό σας, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off .

Αλλαγή και διακοπή

Για να αλλάξετε το χρόνο λήξης, διακόψετε προηγουμένως τη λειτουργία με το πλήκτρο start/stop και πατήστε ελαφρά δύο φορές το πεδίο . Ο χρόνος λήξης εμφανίζεται στην εστίαση άσπρος και μπορεί να αλλάξει με το δακτύλιο χειρισμού. Με το πλήκτρο start/stop συνεχίστε τη λειτουργία.

Όταν θέλετε να διαγράψετε το χρόνο λήξης, επαναφέρετε το χρόνο λήξης ξανά εντελώς πίσω. Με το πλήκτρο start/stop μπορείτε να ξεκινήσετε απευθείας τη ρυθμισμένη διάρκεια.

Υπόδειξη: Η αλλαγή του χρόνου λήξης είναι δυνατή μόνο, όσο δεν τρέχει η διάρκεια. Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος δεν θα ήταν πλέον το ίδιο.

Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού

Το ρολόι συναγερμού τρέχει παράλληλα με άλλες ρυθμίσεις. Μπορείτε να ρυθμίσετε οποτεδήποτε το ρολόι συναγερμού, ακόμα και όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Έχει ένα δικό του σήμα, έτσι ώστε να ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγερμού ή μια διάρκεια.

Ρύθμιση

Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού αρχίζει πάντοτε στα μηδέν λεπτά.

Όσο υψηλότερη είναι η τιμή, τόσο πιο μεγάλα είναι τα βήματα του χρόνου κατά τη ρύθμιση.

Μπορεί να ρυθμιστούν το πολύ 24 ώρες.

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Το σύμβολο ανάβει κόκκινο. Στην οθόνη ενδείξεων ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού εμφανίζεται στην εστίαση άσπρος.
2. Με το δακτύλιο χειρισμού ρυθμίστε το χρόνο του ρολογιού συναγερμού.
3. Ξεκινήστε με το πεδίο .
Υπόδειξη: Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά το ρολόι συναγερμού αυτόματα.

Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει.

Το ρολόι συναγερμού παραμένει φανερό στην οθόνη ενδείξεων, όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Σε μια τρέχουσα λειτουργία οι ρυθμίσεις αυτής της λειτουργίας βρίσκονται σε πρώτο πλάνο. Όταν πατήσετε ελαφρά στο πεδίο , εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού.

Όταν λήξει ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού, ηχεί ένα σήμα και στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη. Το σύμβολο δεν ανάβει πλέον.

Συμβουλή: Όταν ο ρυθμισμένος χρόνος του ρολογιού συναγερμού αναφέρεται στη λειτουργία της συσκευής, χρησιμοποιείτε τη χρονική διάρκεια. Ο χρόνος είναι φανερός σε πρώτο πλάνο και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

Αλλαγή και διακοπή

Για να αλλάξετε το χρόνο του ρολογιού συναγερμού, πατήστε ελαφρά το πεδίο . Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού εμφανίζεται στην εστίαση άσπρος και μπορεί να αλλάξει με το δακτύλιο χειρισμού.

Εάν θέλετε να διακόψετε το ρολόι συναγερμού, ρυθμίστε το χρόνο του ρολογιού συναγερμού ξανά εντελώς πίσω. Μετά την αποδοχή της αλλαγής δεν ανάβει πλέον το σύμβολο.



Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιήσουν 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 ή απενεργοποιημένης συσκευής.

Πατήστε το πεδίο  κάθε φορά περίπου για 4 δευτερόλεπτα.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη για επιβεβαίωση.

Στην ενεργοποιημένη συσκευή ανάβει το πεδίο  κόκκινο. Όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, δεν ανάβει το πεδίο .

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 βασικών ρυθμίσεων

Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε το πεδίο  περίπου για 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται υποδείξεις για την πορεία.
2. Επιβεβαιώστε τις υποδείξεις με το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η πρώτη ρύθμιση "Γλώσσα".
3. Όταν χρειάζεται αλλάξετε με το δακτύλιο χειρισμού τη ρύθμιση.
4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Η επόμενη ρύθμιση εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων και μπορεί να αλλάξει με το δακτύλιο χειρισμού.
5. Με το πεδίο  περάστε σε όλες τις ρυθμίσεις και σε περίπτωση που χρειάζεται αλλάξετε τις με το δακτύλιο χειρισμού.
6. Στο τέλος για την επιβεβαίωση πατήστε το πεδίο  περίπου για 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι οι ρυθμίσεις αποθηκεύτηκαν.

Διακοπή

Εάν δε θέλετε να αποθηκεύσετε τις αλλαγές, μπορείτε να διακόψετε με το πλήκτρο on/off . Εμφανίζεται μια υπόδειξη στην οθόνη ενδείξεων, ότι οι ρυθμίσεις δεν αποθηκεύτηκαν.

Λίστα των βασικών ρυθμίσεων

Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας, δεν είναι διαθέσιμες όλες οι βασικές ρυθμίσεις.

Ρύθμιση	Επιλογή
Γλώσσα	Δυνατότητα επιλέει γλωσσών
Ώρα	Ώρα σε 24-ωρη μορφή
Ηχητικό σήμα	Μικρή διάρκεια (30 s) Μεσαία διάρκεια (1 m) Μεγάλη διάρκεια (5 m)
Ήχος πλήκτρου	Ενεργοποιημένος Απενεργοποιημένος* (ο ήχος του πλήκτρου στο on/off  παραμένει)
Φωτεινότητα της οθόνης ενδείξεων	Κλίμακα με 5 βαθμίδες
Ένδειξη ώρας:	Off Ψηφιακά*
Φωτισμός	Στη λειτουργία σβησμένος Στη λειτουργία αναμμένος*
Ασφάλεια παιδιών	Μόνο κλειδωμά πλήκτρων* Ασφάλιση πόρτας και κλειδωμά πλήκτρων
Συσκότιση νύχτας	Απενεργοποιημένη* Ενεργοποιημένη

Λογότυπο μάρκας	Ένδειξη* Μη ένδειξη
Συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα	Συνίσταται* Ελάχιστη
Σύστημα εξαγωγής	Μη μετεξοπλισμένο* (σε υποδοχές και απλό βαγονέτο φούρνου) Μετεξοπλισμένο* (σε 2-πλό βαγονέτο φούρνου ή 3-πλό βαγονέτο φούρνου)
Ρύθμιση Sabbath	Ενεργοποιημένη Απενεργοποιημένη*
Ρυθμίσεις εργοστασίου	Επαναφορά Μη επαναφορά

* Ρυθμίσεις εργοστασίου (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι ρυθμίσεις εργοστασίου)

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

Διακοπή ρεύματος.

Οι πραγματοποιημένες από εσάς αλλαγές των ρυθμίσεων διατηρούνται επίσης μετά από μια διακοπή ρεύματος.

Μόνο τις ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία πρέπει να πραγματοποιήσετε εκ νέου μετά από μια μεγαλύτερη διακοπή ρεύματος. Μια σύντομη διακοπή του ρεύματος μπορεί να αντιμετωπιστεί από τη συσκευή.

Αλλαγή της ώρας

Όταν θέλετε να προσαρμόσετε την ώρα, π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα, αλλάξετε τη βασική ρύθμιση.

Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε το πεδίο  περίπου για 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται υποδείξεις για την πορεία.
2. Επιβεβαιώστε τις υποδείξεις με το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η πρώτη ρύθμιση "Γλώσσα".
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Εμφανίζεται η ρύθμιση για την ώρα.
4. Αλλάξετε με το δακτύλιο χειρισμού την ώρα.
5. Για επιβεβαίωση πατήστε το πεδίο  περίπου για 3 δευτερόλεπτα.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι οι ρυθμίσεις αποθηκεύτηκαν.



Ρύθμιση Sabbat

Με τη ρύθμιση Sabbat 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 Sabbat

Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση Sabbat, πρέπει να την ενεργοποιήσετε στις βασικές ρυθμίσεις.

→ "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 17

Όταν η βασική ρύθμιση έχει αλλάξει αντίστοιχα, τότε η ρύθμιση Sabbat αναφέρεται στους τρόπους ψησίματος ως ο τελευταίος τρόπος ψησίματος.

Η συσκευή θερμαίνει με την Επάνω/Κάτω θέρμανση. Μπορεί να ρυθμιστεί μια θερμοκρασία μεταξύ 85 °C και 140 °C.

1. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού τον τρόπο ψησίματος Ρύθμιση Sabbat .
2. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων η θερμοκρασία βρίσκεται άσπρη στην εστίαση.
3. Με το δακτύλιο χειρισμού ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
4. Πριν την εκκίνηση πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων η διάρκεια εμφανίζεται στην εστίαση άσπρη.
5. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού την επιθυμητή διάρκεια.
Υπόδειξη: Ο χρόνος λήξης δεν μπορεί να αλλάξει.
6. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop .
Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.
Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.

Όταν λήξει η διάρκεια της ρύθμισης Sabbat, ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται μια διάρκεια. 00m 00s.

Με το πλήκτρο on/off  απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Υπόδειξη: Εάν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, η λειτουργία δε διακόπτεται.

Αλλαγή και διακοπή

Μετά το ξεκίνημα δεν μπορεί να αλλάξουν πλέον οι ρυθμίσεις.

Όταν θέλετε να διακόψετε τη ρύθμιση Sabbat, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off . Με το πλήκτρο start/stop  δεν μπορείτε να σταματήσετε πλέον τη λειτουργία.



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. Αφήντε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Περιοχή

Καθαρισμός

Συσκευή, εξωτερικά

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

Πεδίο χειρισμού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Τζάμια πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε καμία ξύστρα γυαλιού ή σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.
Λαβή της πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Εάν χυθεί αποσκληρυντικό πάνω στη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Γιατί διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες, δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον.

Συσκευή εσωτερικά

Εμαγιέ επιφάνειες και αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες	Προσέξτε τις υποδείξεις για τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος στο τέλος στον πίνακα.
Γυάλινο κάλυμμα του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου.
Στεγανοποίηση της πόρτας Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.
Κάλυμμα πόρτας από ανοξείδωτο χάλυβα	Καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα: Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών. Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα. Για τον καθαρισμό αφαιρέστε το κάλυμμα της πόρτας.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Σύστημα εξαγωγής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μην απομακρύνετε το γράσο από τις ράγες εξόδου, καλύτερα καθαρίζετε τις όταν είναι μέσα. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.

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/νέρα, είναι αντανακλάσεις 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 ξιδόνη. 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.

Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών

Οι αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες είναι επιστρωμένες με ένα πορώδες ματ κεραμικό. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επιστρώση 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 ψησίματος "Θερμός αέρας 4D".
2. Μέγιστη ρύθμιση της θερμοκρασίας.
3. Ξεκινήστε τη λειτουργία και αφήστε την να τρέξει το λιγότερο 1 ώρα.

Η κεραμική επιστρώση 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 ψήτο χρησιμοποιείτε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος π.χ. μια ψηλή φόρμα.

Υποδοχές

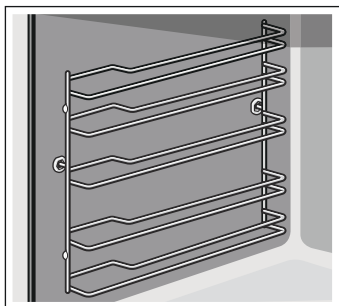
Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ θα μάθετε τον τρόπο, που μπορείτε να αφαιρέσετε και να καθαρίσετε τις υποδοχές.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)

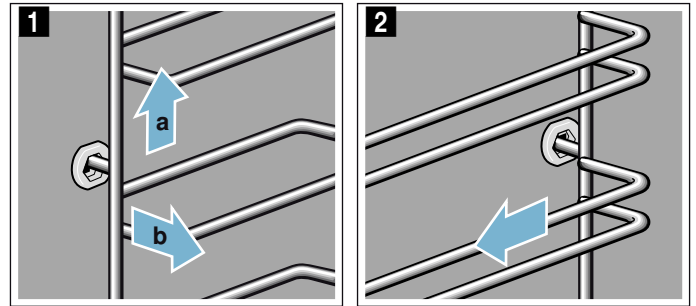
Προειδοποίηση Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

Αφαίρεση των υποδοχών (οδηγών)



1. Σηκώστε μπροστά λίγο την υποδοχή **a** και ξεκρεμάστε την **b** (Εικ. **1**).
2. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα εμπρός και αφαιρέστε την (Εικ. **2**).

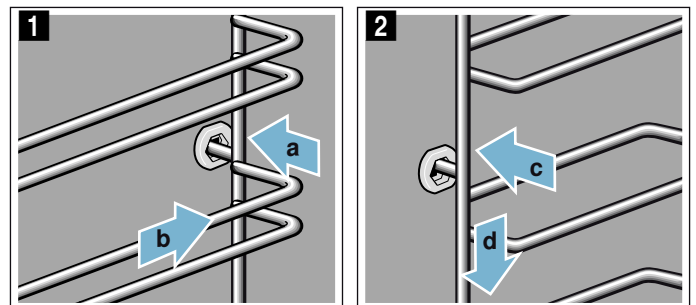


Καθαρίστε τις υποδοχές (οδηγούς) με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)

Οι υποδοχές ταιριάζουν μόνο δεξιά ή αριστερά. Προσέξτε στις δύο υποδοχές, να βρίσκονται οι κυρτές ράβδοι μπροστά.

1. Τοποθετήστε την υποδοχή πρώτα κεντραρισμένη στην πίσω οπή στήριξης **a**, μέχρι να ακουμπά η υποδοχή στον τοίχο του χώρου μαγειρέματος και πιέστε την προς τα πίσω (Εικ. **1**).
2. Μετά τοποθετήστε την στην μπροστινή οπή στήριξης **c**, μέχρι να ακουμπά η υποδοχή επίσης και εδώ στον τοίχο του χώρου μαγειρέματος και πιέστε την προς τα κάτω **d** (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 αφαιρέσετε και να καθαρίσετε την πόρτα της συσκευής.

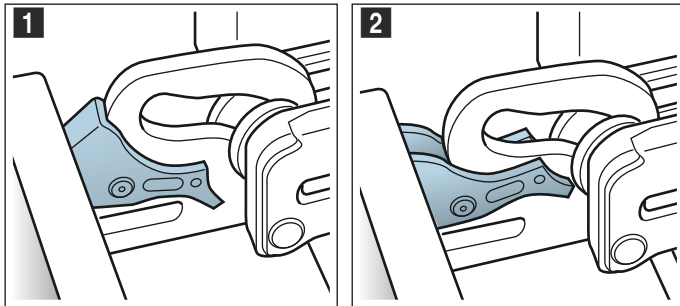
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

Για τον καθαρισμό και την αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής.

Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής έχουν από ένα μοχλό ασφάλισης.

Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι κλειστοί (Εικ. **1**), τότε η πόρτα της συσκευής είναι ασφαλισμένη. Η πόρτα δεν μπορεί να αφαιρεθεί.

Όταν οι μοχλοί ασφάλισης για την αφαίρεση της πόρτας της συσκευής είναι ανοιχτοί (Εικ. **2**), τότε οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι. Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν.



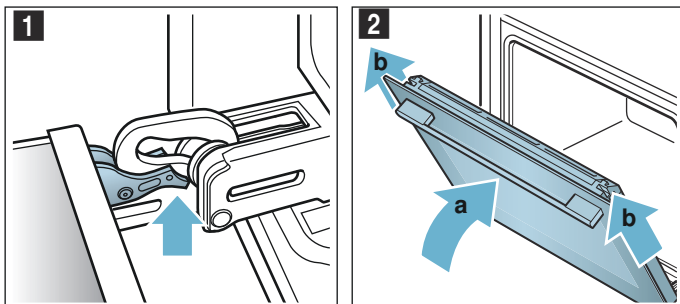
Προειδοποίηση

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι, μπορεί να κλείσουν με μεγάλη δύναμη. Προσέξτε, να είναι οι μοχλοί ασφάλισης πάντοτε εντελώς κλειστοί, ή κατά την αφαίρεση της πόρτας της συσκευής εντελώς ανοιχτοί.
- 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.

Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

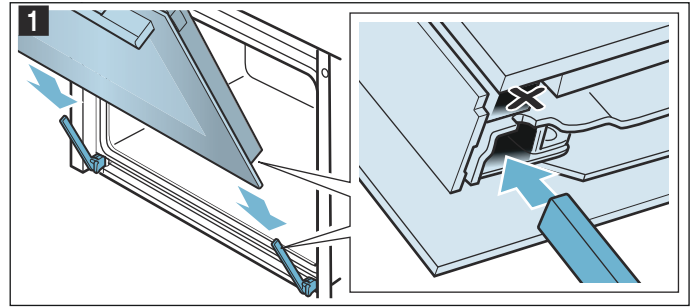
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. **1**).
3. Κλείστε την πόρτα της συσκευής μέχρι τέρμα **a**. Πιάστε και με τα δύο σας χέρια αριστερά και δεξιά **b** και τραβήξτε την έξω προς τα επάνω (Εικ. **2**).



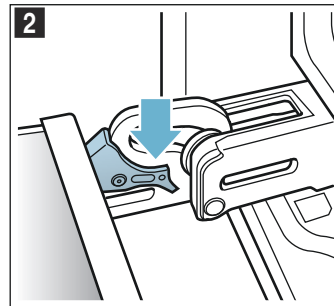
Ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

Αναρτήστε ξανά την πόρτα της συσκευής με την αντίθετη σειρά.

1. Κατά την ανάρτηση της πόρτας της συσκευής προσέξτε, να περάσουν και οι δύο μεντεσέδες ίσια μέσα στο άνοιγμα (Εικ. **1**).
Ακουμπήστε και τους δύο μεντεσέδες κάτω στο εξωτερικό τζάμι και χρησιμοποιήστε τους ως οδηγούς. Προσέξτε, να τοποθετηθούν οι μεντεσέδες στο σωστό άνοιγμα. Η τοποθέτηση πρέπει να γίνεται εύκολα και χωρίς αντίσταση. Σε περίπτωση που αισθανθείτε μια αντίσταση, ελέγξτε, εάν οι μεντεσέδες είναι τοποθετημένοι στο σωστό άνοιγμα.



2. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα της συσκευής. Κλείστε ξανά τους δύο μοχλούς ασφάλισης (Εικ. **2**).

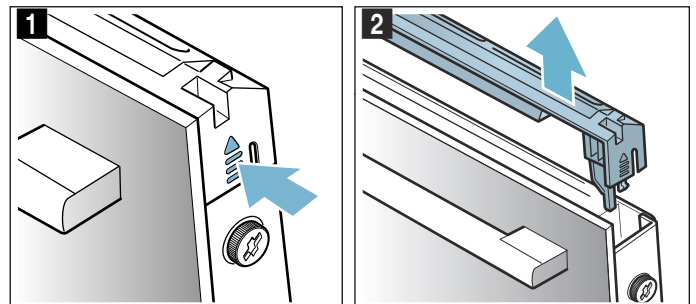


3. Κλείστε την πόρτα του χώρου μαγειρέματος.

Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας

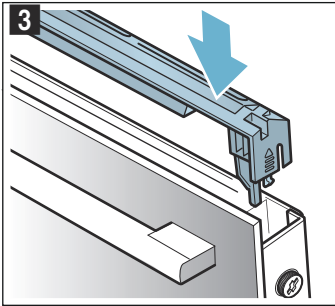
Το ένθετο ανοξείδωτου χάλυβα στο κάλυμμα της πόρτας μπορεί να αλλάξει χρώμα. Για τον καλό καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε το κάλυμμα.

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 ανοξείδω του 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).



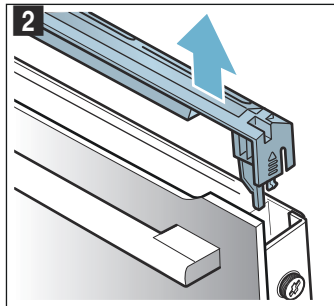
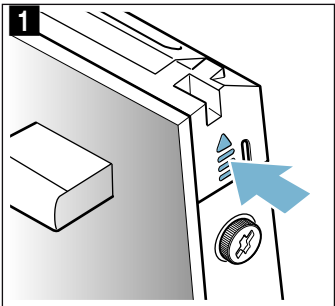
5. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

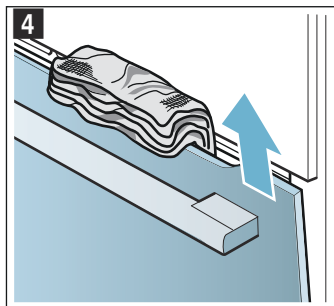
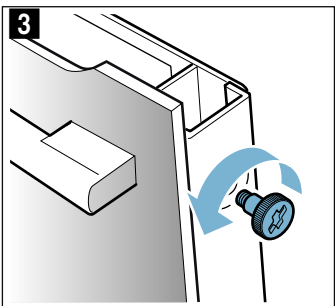
Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας της συσκευής.

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.



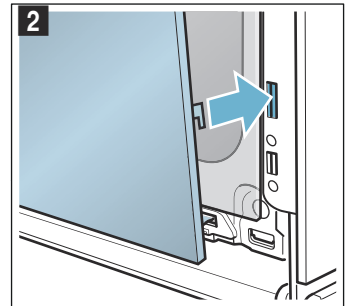
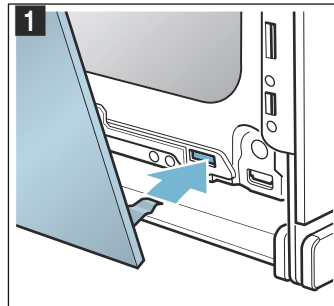
Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

⚠ Προειδοποίηση Κίνδυνος τραυματισμού!

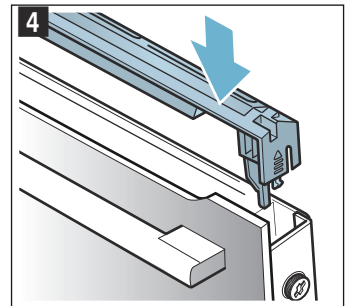
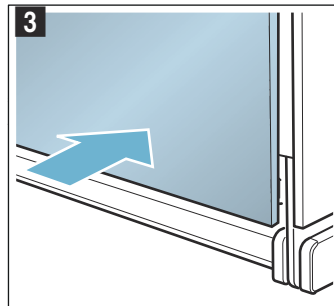
- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας και μπορεί να μαγκωθούν. Μην απλώνετε τα χέρια σας στην περιοχή των μεντεσέδων.

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.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη. Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Ελέγξτε, εάν ανάβει το φως της κουζίνας ή λειτουργούν οι άλλες κουζίνομηχανές.
Στην οθόνη ενδείξεων φαίνεται "Sprache Deutsch".	Διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε τη γλώσσα και την ώρα από την αρχή.
Η ώρα δεν εμφανίζεται, όταν η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.	Η βασική ρύθμιση άλλαξε.	Αλλάξτε τη βασική ρύθμιση στην ένδειξη της ώρας.
Η συσκευή δε θερμαίνει. στην οθόνη ενδείξεων ανάβει το σύμβολο [Z].	Η λειτουργία επίδειξης είναι ενεργοποιημένη στις βασικές ρυθμίσεις.	Αποσυνδέστε τη συσκευή σύντομα από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών) και απενεργοποιήστε στη συνέχεια τη λειτουργία επίδειξης μέσα σε 3 λεπτά στις βασικές ρυθμίσεις.
Ο δακτύλιος χειρισμού έπεσε έξω από την υποδοχή στο πεδίο χειρισμού.	Ο δακτύλιος χειρισμού απασφάλιστηκε από λάθος.	Ο δακτύλιος χειρισμού είναι αποσπώμενος. Τοποθετήστε το δακτύλιο χειρισμού απλά ξανά στην υποδοχή του στο πεδίο χειρισμού και πιέστε τον μέσα, έτσι ώστε να ασφαλίσει και να μπορεί να περιστρέφεται ξανά, όπως συνήθως.
Ο δακτύλιος χειρισμού δεν μπορεί να περιστρέφεται πλέον εύκολα.	Κάτω από το δακτύλιο χειρισμού υπάρχει ρύπανση.	Ο δακτύλιος χειρισμού είναι αποσπώμενος. Για την απασφάλιση τραβήξτε το δακτύλιο χειρισμού απλά έξω από την υποδοχή. Ή πιέστε πάνω στο εξωτερικό περιθώριο του δακτύλιου χειρισμού, έτσι ώστε να ανατραπεί και να μπορείτε να τον πιάσετε εύκολα. Καθαρίστε προσεκτικά το δακτύλιο χειρισμού και την υποδοχή του στη συσκευή με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Μη μουλιάζετε ή μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων. Μην αφαιρείτε συχνά το δακτύλιο χειρισμού, για να παραμείνει σταθερή η υποδοχή.

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.

Μηνύματα σφάλματος στην οθόνη ενδείξεων

Όταν στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος με "D" ή "E", π.χ. D0111 ή E0111, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off  και ενεργοποιήστε την ξανά.

Εάν η βλάβη ήταν για μια μόνο φορά, σβήνει η ένδειξη. Σε περίπτωση που εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος ξανά, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών και δώστε το ακριβές μήνυμα σφάλματος.

Αποκατάσταση βλαβών από σας τους ίδιους

Τις τεχνικές βλάβες στη συσκευή μπορείτε συχνά να τις διορθώσετε μόνοι σας εντελώς απλά.

Όταν ένα φαγητό δεν πετυχαίνει ιδανικά, θα βρείτε στο τέλος των οδηγιών χρήσης πολλές συμβουλές και υποδείξεις για την προετοιμασία. → "Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 25

Μέγιστη διάρκεια λειτουργίας

Όταν δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις στη συσκευή σας για περισσότερες ώρες, σταματά η συσκευή αυτόματα να θερμαίνει. Έτσι εμποδίζεται μια αθέλητη συνεχής λειτουργία.

Πότε έχει επιτευχθεί η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας, εξαρτάται από τις εκάστοτε ρυθμίσεις του τρόπου λειτουργίας.

Η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας επιτεύχθηκε

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας επιτεύχθηκε.

Για τη συνέχιση της λειτουργίας πατήστε ελαφρά πάνω σε ένα οποιοδήποτε πεδίο ή γυρίστε το δακτύλιο χειρισμού.

Όταν δε χρειάζεστε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την με το πλήκτρο on/off .

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.

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.

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 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 ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της πόρτας της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω.

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 γλυκά και μικρά 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.

Εάν θέλετε να ψήσετε με τη δική σας συνταγή, προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα στον πίνακα. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στις συμβουλές για τα γλυκά και μικρά παρασκευάσματα 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	Διάρκεια σε λεπτά
Γλυκά σε φόρμες					
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα	2		150-170	50-70
Κέικ, απλό, 2 επίπεδα	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα	3+1		140-160	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
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 σουστά Ø 26 cm	2		170-190	60-80
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	Φόρμα με σουστά Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά	Φόρμα πάτου τούρτας	3		150-170*	20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σουστά Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Γλυκό στο ταψί					
Κέικ με επίστρωση	Ταψί	3		160-180	20-40
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	55-65
Κις Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-190	45-55
Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	15-20
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		180-200*	8-15
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
Μικρά παρασκευάσματα					
Μικρά κέικ	Ταψί	3		160**	20-30
Μικρά κέικ	Ταψί	3		150**	25-35

* Προθέρμανση

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
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	Ειδικά ταψιά για μάφινς	3+1		160-180*	15-30
Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά	Ταψί	3		160-180	25-35
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

Μπισκοτάκια

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
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 παραψηίνεται 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 ροδοκοκκίνισι ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερα. Ακόμα και η λαδόκολλα που προεξέχει 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 10 λεπτά 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 ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της πόρτας της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω.

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. 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.

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

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

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί						
Άσπρο ψωμί, 750 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Πολύσπορο ψωμί, 1,5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Ψωμί μαύρο, 1 κιλό	Ταψί γενικής χρήσης	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	3		250-270	-	20-25
Ψωμάκια						
Ημιτελή ψωμάκια ή ημιτελής μπαγκέτα, προψημένα	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	-	10-15
Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα	Ταψί	3		170-190*	-	15-20
Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170*	-	20-30
Ψωμάκια, φρέσκα	Ταψί	3		180-200	-	20-30
Μπαγκέτα, προψημένη κρύα	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	-	20-30
Ψωμάκια, κατεψυγμένα						
Ημιτελή ψωμάκια ή ημιτελής μπαγκέτα, προψημένα	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	-	10-15
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγειρικής σόδας, άψητα αλμυρά κουλούρια	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	-	20-25
Κρουασάν, άψητα αλμυρά κουλούρια	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-190	-	30-35
Τοστ						
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	4-6
* Προθέρμανση						

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.

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 ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της πόρτας της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω.

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.

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

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα					
Πίτσα, φρέσκια	Ταψί	3		200-220	25-35
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		220-230	20-30
Πίτσα, κρύα	Σχάρα	3		190-210	10-15
Πίτσα, κατεψυγμένη					
Πίτσα με λεπτό πάτο, 1 τεμάχιο	Σχάρα	3		190-210	15-20
Πίτσα με λεπτό πάτο, 2 τεμάχια	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		190-210	20-25
Πίτσα με χοντρό πάτο, 1 τεμάχιο	Σχάρα	3		180-200	20-25
Πίτσα με χοντρό πάτο, 2 τεμάχια	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		190-210	20-30
Μπαγκέτα-πίτσα	Σχάρα	3		200-220	15-20
Μικρές πίτσες	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	15-20
Μικρές πίτσες, Ø 7 cm, 4 επίπεδα	4 σχάρες	5+3+2+1		180-200*	20-30
Πικάντικα κέικ και κις					
Πικάντικα κέικ στη φόρμα	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Κις	Φόρμα τάρτας, μαύρη τσίγκινη	3		190-210	30-40
Πίτα Αλσατίας	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					

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.

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 ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της πόρτας της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω.

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
-  Βαθμίδα πίτσας

Ογκρατέν και σουφλέ	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Σουφλέ, αλμυρό, μαγειρεμένα υλικά	Φόρμα σουφλέ	2		200-220	30-50
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	2		170-190	40-60
Λαζάνια, φρέσκια, 1 κιλό	Φόρμα σουφλέ	2		160-180	50-60
Λαζάνια, κατεψυγμένη, 400 γρ.	Σχάρα	2		190-210	30-35
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος	Φόρμα σουφλέ	2		160-190	50-70
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 μεριδών	3		190-210	25-30

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 το ταψί γενικής χρήσης με την τοποθετημένη σχάρα στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Προσέξτε, να ακουμπά η σχάρα σωστά πάνω στο ταψί γενικής χρήσης.

→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 10

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 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 το ταψί γενικής χρήσης με την τοποθετημένη σχάρα στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Το λίπος που στάζει συλλέγεται. Προσέξτε, να ακουμπά η σχάρα σωστά πάνω στο ταψί γενικής χρήσης. → "Εξαρτήματα" στη σελίδα 10

Υπόδειξη: Στα πολύ λιπαρά κομμάτια κρέατος για γκριλ μην τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης απευθείας κάτω από τη σχάρα, αλλά στο ύψος 2.

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 ½ έως ¾ 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 χαράξετε 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:

-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
-  Γκριλ, μεγάλο
-  Βαθμίδα πίτσας

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο,						
Κοτόπουλο, 1 κιλό	Σχάρα	2		200-220	-	60-70
Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, από 150 γρ. (στο γκριλ)	Σχάρα	4		-	3*	15-20
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, από 250 γρ.	Σχάρα	3		220-230	-	30-35
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς, κατεψυγμένα	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	-	20-25
Κότα, 1,5 κιλά	Σχάρα	2		200-220	-	70-90
Πάπια και χήνα						
Πάπια, 2 κιλά	Σχάρα	1		180-200	-	90-110
Στήθος πάπιας, από 300 γρ.	Σχάρα	3		230-250	-	17-20
Χήνα, 3 κιλά	Σχάρα	2		160-180	-	120-150
Μπούτια χήνας, από 350 γρ.	Σχάρα	2		210-230	-	40-50
Γαλοπούλα						
Μικρή γαλοπούλα, 2,5 κιλά	Σχάρα	2		180-200	-	70-90
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

* Προθέρμανση

Κρέας

Η συσκευή σας προσφέρει πολλούς τρόπους ψησίματος 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 ζωμός 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 ½ 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 το ταψί γενικής χρήσης με την τοποθετημένη σχάρα στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Προσέξτε, να ακουμπά η σχάρα σωστά πάνω στο ταψί γενικής χρήσης. → "Εξαρτήματα" στη σελίδα 10

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 ½ 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 ψησίματος εξατμίζεται το υγρό στο μαγειρικό σκεύος. Σε περίπτωση που χρειάζεται προσθέστε προσεκτικά υγρό.

Η γυαλιστερές ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο αντανakλούν 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 σοτάρετε 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 ψησίματος 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 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 το ταψί γενικής χρήσης με την τοποθετημένη σχάρα στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Το λίπος που στάζει συλλέγεται. Προσέξτε, να ακουμπά η σχάρα σωστά πάνω στο ταψί γενικής χρήσης. → "Εξαρτήματα" στη σελίδα 10

Υπόδειξη: Στα πολύ λιπαρά κομμάτια κρέατος για γκριλ μην τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης απευθείας κάτω από τη σχάρα, αλλά στο ύψος 2.

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 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 περισσώτερων κομματιών προσανατολίζετε 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 ½ έως ¾ του αναφερόμενου χρόνου.

Εάν θέλετε να παρασκευάσετε σύμφωνα με τη δική σας συνταγή, προσανατολίζετε 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:

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Χοιρινό κρέας						
Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		180-190	-	110-130
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, 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
Χοιρινές μπριζόλες, 2 cm πάχος	Σχάρα	5		-	2	16-20
Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος	Σχάρα	5		-	3*	8-12
Βοδινό κρέας						
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο, 1 κιλό	Σχάρα	2		210-220	-	40-50
Βοδινό καπαμάς, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	2		200-220	-	130-160
Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά	Σχάρα	2		220-230	-	60-70
Μπριζόλα, 3 cm πάχος, μισοψημένη	Σχάρα	5		-	3	15-20
Μπιφτέκι, 3-4 cm πάχος	Σχάρα	4		-	3	25-30
Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαράκι ψητό, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		160-170	-	100-120
Μοσχαρίσιο κότσι, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		200-210	-	100-120
Αρνίσιο κρέας						
Αρνίσιο μπουτί χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		170-190	-	50-80
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα***	Σχάρα	2		180-190	-	40-50
Αρνίσια μπριζόλα**	Σχάρα	5		-	3	12-16
Λουκάνικα						
Λουκάνικα σχάρας	Σχάρα	4		-	3	10-15
Φαγητά κρέατος						
Ψητός κιμάς, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		170-180	-	60-70

* Προθέρμανση

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

*** 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/ή 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 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 τοιμπίδα του γκριλ.

Ψάρια

Η συσκευή σας προσφέρει διάφορους τρόπους ψησίματος 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 το ταψί γενικής χρήσης με την τοποθετημένη σχάρα στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Προσέξτε, να ακουμπά η σχάρα σωστά πάνω στο ταψί γενικής χρήσης.
→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 10

Υπόδειξη: Στα πολύ λιπαρά καμμάτια κρέατος για γκριλ μην τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης απευθείας κάτω από τη σχάρα, αλλά στο ύψος 2.

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 ψησίματος 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 τοιμπίδα 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 ψησίματος.
- 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 αντανάκλουν 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 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.

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.

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για τα φαγητά ψαριών 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 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 περισσότερων 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 ¾ του αναφερόμενου χρόνου.

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

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμιδα γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψάρια						
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Σχάρα	2		170-190	-	20-30
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός	Σχάρα	2		170-190	-	30-40
Φιλέτα ψαριού						
Φιλέτο ψαριού, φυσικό, ψητό στη σχάρα	Σχάρα	4		-	1*	15-25
Μπριζόλες ψαριού						
Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος**	Σχάρα	4		-	3	10-20
Ψάρι, κατεψυγμένο						
Φιλέτο ψαριού, φυσικό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	2		210-230	-	20-30
Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν	Σχάρα	2		200-220	-	45-60
Φετάκια ψαριού πανέ (ενδιάμεσο γύρισμα)	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	-	20-30
* 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.

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 ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της πόρτας της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω.

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 ψησίματος. 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 ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Γκριλ, μεγάλο
-  Βαθμίδα πίτσας

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Βαθμίδα γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Φαγητά λαχανικών						
Λαχανικά στο γκριλ	Ταψί γενικής χρήσης	5		-	3	10-15
Πατάτες						
Πατάτες στο φούρνο, κομμένες στη μέση	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	-	45-60
Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα						
Τηγανητές πατάτες Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	-	25-35
Πατατοπιτάκια, γεμιστά	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	-	20-30
Κροκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	-	25-35
Τηγανητές πατάτες	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	-	25-35
Τηγανητές πατάτες, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		190-210	-	30-40

Γιαούρτι

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε οι ίδιοι γιαούρτι.

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.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε ώρες
Γιαούρτι	Φόρμες μερίδων	Πάτος του χώρου μαγειρέματος		40-45	8-9

Εξοικονόμηση ενέργειας με τους τρόπους ψησίματος Eco

Με τους ενεργειακά αποτελεσματικούς τρόπους ψησίματος Θερμός αέρας Eco και Επάνω/Κάτω θέρμανση Eco μπορείτε κατά το μαγείρεμα φαγητών να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Σπρώξτε τα φαγητά μέσα στον κρύο άδειο χώρο μαγειρέματος. Μόνο τότε λειτουργεί σωστά η βελτιστοποίηση της ενέργειας. 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 ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της πόρτας της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω.

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 αντανakλούν τη θερμότητα, όπως ένας καθρέφτης. Τα μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ, ανθεκτικό στη θερμότητα γυαλί ή επιστρωμένο χυτό αλουμίνιο που δεν αντανakλούν 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
Γλυκά σε φόρμες					
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 σουστά Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σουστά Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Γλυκό με μαγιά σε στρογγυλή φόρμα	Βαθιά φόρμα κέικ	2		150-170	50-70
Γλυκό στο ταψί					
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
Μικρά παρασκευάσματα					
Μάφινς	Ειδικό ταψί για μάφινς	2		160-180	15-25
Μικρά κέικ	Ταψί	3		150-160	25-35
Μικρά κέικ, 2 επίπεδα	Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης	3+1		150-160	30-40
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	25-35
Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά	Ταψί	3		160-180	25-35
Ψωμί και ψωμάκια					
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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κρέας					
Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. οβέρκος, 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

Ψάρια					
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	■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατό συντομότερος. ■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. ■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.
Ψήσιμο	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C. Με Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.
Μπισκοτάκια	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C. Με Θερμό αέρα το πολύ 170 °C. 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 παραψήθούν. 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 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
Πουλερικά						
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
Χοιρινό κρέας						
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
Βοδινό κρέας						
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
Μοσχαρίσιο κρέας						
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
Αρνίσιο κρέας**						
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 ψήνεται κανονικά.	Για να μην κρυώσει το ψημένο κρέας τόσο γρήγορα, ζεστανέτε 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 αντικολητικό 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

Φρούτα, λαχανικά και αρωματικά φυτά	Εξαρτήματα	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 ½, 1 ή 1½ 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

Βράσιμο συντήρησης	Μαγειρικό σκεύος:	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
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.

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	Βήμα	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ζύμη μαγιάς, ελαφριά	Μπολ	2		Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης	35-40	25-30
	Ταψί	2		Ωριμη ζύμη	35-40	10-20
Ζύμη μαγιάς, βαριά και πλούσια σε λιπαρά	Μπολ	2		Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης	35-40	20-40
	Ταψί	2		Ωριμη ζύμη	35-40	15-25

Ξεπάγωμα

Ο τρόπος ψησίματος είναι κατάλληλος για το ξεπάγωμα των κατεψυγμένων φρούτων, λαχανικών και παρασκευασμάτων. Ξεπαγώνετε τα πουλερικά, το κρέας και το ψάρι καλύτερα στο ψυγείο.

Χρησιμοποιείτε για το ξεπάγωμα τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

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

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.

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

Βγάλτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα μέσα σ' ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος επάνω στη σχάρα.

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.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Ξεπάγωμα

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί, ψωμάκια					
Ψωμί και ψωμάκια γενικά	Ταψί	2		50	40-70
Γλυκά					
Γλυκό, ζουμερό	Ταψί	2		50	70-90
Γλυκό, στεγνό	Ταψί	2		60	60-75

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.

Ψήσιμο

Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, 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	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψήσιμο					
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	2 μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Μηλόπιτα	2 μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Μηλόπιτα, 2 επίπεδα	2 μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* Προθέρμανση					
** Προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχυθέρμανσης					
*** 5 λεπτά προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης					

el Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

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 γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψήσιμο στο γκριλ					
Ροδοκοκκίνισμα τοστ*	Σχάρα	5		3	4-6
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια**	Σχάρα	4		3	25-30
* Χωρίς προθέρμανση					
** Γυρίστε μετά το 2/3 του συνολικού χρόνου					



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001090495

950213