



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



**Συμπαγής φούρνος με λειτουργία
μικροκυμάτων
CMG633B.1**



BOSCH

[el] Οδηγίες χρήσεως

Πίνακας περιεχομένων

	Αρμόζουσα χρήση	4
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	5
	Γενικά	5
	Μικροκύματα	6
	Αιτίες των ζημιών	7
	Γενικά	7
	Μικροκύματα	8
	Προστασία περιβάλλοντος	8
	Εξοικονόμηση ενέργειας	8
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	8
	Γνωρίστε τη συσκευή	9
	Πεδίο χειρισμού	9
	Στοιχεία χειρισμού	9
	Οθόνη ενδείξεων	10
	Τρόποι λειτουργίας	10
	Τρόποι ψησίματος	11
	Φούρνος μικροκυμάτων	11
	Περισσότερες πληροφορίες	12
	Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος	12
	Εξαρτήματα	12
	Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα	12
	Τοποθέτηση των εξαρτημάτων	12
	Ειδικά εξαρτήματα	13
	Πριν την πρώτη χρήση	14
	Πρώτη θέση σε λειτουργία	14
	Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος και των εξαρτημάτων	14
	Χειρισμός συσκευής	15
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής	15
	Εκκίνηση της λειτουργίας	15
	Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας	15
	Ταχεία θέρμανση	16
	Λειτουργίες χρόνου	16
	Ρύθμιση της διάρκειας	16
	Ρύθμιση της λήξης	17
	Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού	18
	Ο φούρνος μικροκυμάτων	18
	Μαγειρικό σκεύος	18
	Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων	19
	Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων	19
	Ρύθμιση MikroKombi	19
	Στέγνωμα	20
	Ασφάλεια παιδιών	20
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση	20
	Βασικές ρυθμίσεις	21
	Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	21
	Λίστα των βασικών ρυθμίσεων	21
	Διακοπή ρεύματος	21
	Αλλαγή της ώρας	21
	Υλικά καθαρισμού	22
	Κατάλληλα υλικά καθαρισμού	22
	Διατήρηση της συσκευής καθαρή	23
	Υποδοχές	23
	Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)	23
	Πόρτα συσκευής	25
	Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας	25
	Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας	25
	Αντιμετώπιση βλαβών	27
	Αποκατάσταση βλαβών από σας τους ίδιους	27
	Μέγιστη διάρκεια λειτουργίας	27
	Λάμπες του χώρου μαγειρέματος	27
	Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ...	28
	Αριθμός Ε και αριθμός FD:	28
	Φαγητά	28
	Υποδείξεις για τα προγράμματα	28
	Ρύθμιση του φαγητού με AutoPilot	28



Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας

εργαστήριο μαγειρικής. 29

Φόρμες σιλικόνης	29
Γλυκά και μικρά παρασκευάσματα	29
Ψωμί και ψωμάκια	32
Πίτσα, κίς και αλμυρά κέικ.	34
Ογκρατέν και σουφλέ	36
Πουλερικά	37
Κρέας	39
Ψάρια	42
Λαχανικά και συνοδευτικά.	43
Επιδόρπιο.	45
Εξοικονόμηση ενέργειας με τους τρόπους ψησίματος Eco	46
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα.	47
Ξήρανση	48
Βράσιμο συντήρησης.	48
Ξεπάγωμα	49
Ζέσταμα φαγητών με μικροκύματα	51
Φαγητά δοκιμών	53

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 φίς. 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 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 12

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Γενικά

Προειδοποίηση Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

Προειδοποίηση Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Προειδοποίηση Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ο ατμός, ανάλογα με τη θερμοκρασία, δε φαίνεται. Κατά το άνοιγμα μη στέκεστε πολύ κοντά στη συσκευή. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μη 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. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Προειδοποίηση Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!

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

Μικροκύματα

Προειδοποίηση Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

Προειδοποίηση Κίνδυνος έκρηξης!

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

Προειδοποίηση Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Προειδοποίηση Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

Προειδοποίηση Κίνδυνος τραυματισμού!

Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. Τα σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να σπάσει τα σκεύη. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

Προειδοποίηση Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Προειδοποίηση Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

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

Αιτίες των ζημιών

Γενικά

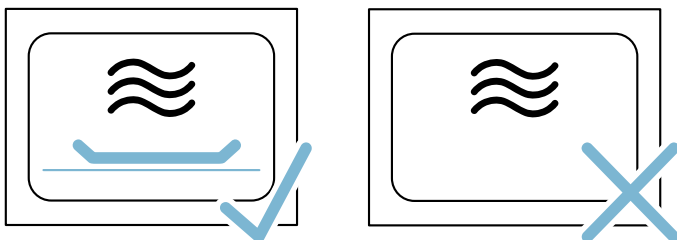
Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι 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: Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρασία στο χώρο μαγειρέματος: Η υγρασία για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση. Μετά τη χρήση αφήστε το χώρο μαγειρέματος να στεγνώσει. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Μην αποθηκεύετε κανένα φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.
- Ψύξη με ανοιχτή την πόρτα: Μετά από μια λειτουργία με υψηλές θερμοκρασίες αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών. Μόνο μετά από μια λειτουργία με πολύ υγρασία αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να 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: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

Μικροκύματα

Προσοχή!

- Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Συνδυασμός εξαρτημάτων: Μη συνδυάζετε τη σχάρα με το ταψί γενικής χρήσης. Όταν τοποθετηθούν τό ένα απευθείας πάνω από το άλλο, μπορεί να προκύψει δημιουργία σπινθήρων. Τοποθετείτε τα κάθε φορά σε ξεχωριστό ύψος.
- Αλουμινένια μπολ: Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ξεκινήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους. → "Χειρισμός συσκευής" στη σελίδα 15



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

Προστασία περιβάλλοντος

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

Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.
- 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.



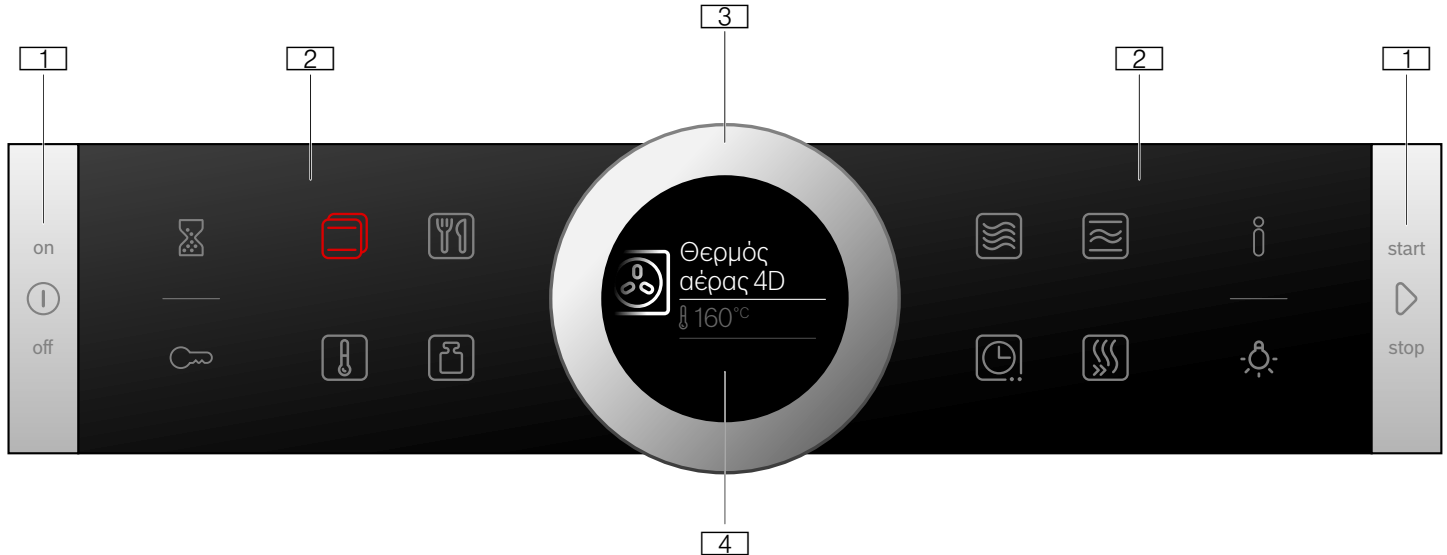
Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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.

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.

Πλήκτρα και πεδία αφής

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

Σύμβολο		Σημασία
Πλήκτρα		
①	on/off	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής
▷	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)
	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		
	Τρόποι ψησίματος	Επιλογή του τρόπου λειτουργίας "Τρόποι ψησίματος"
	Θερμοκρασία	Επιλογή θερμοκρασίας για το χώρο μαγειρέματος
	AutoPilot	Επιλογή του τρόπου λειτουργίας "Φαγητά" με τα προγράμματα μεγειρέματος
	Βάρος	Επιλογή του βάρους στον τρόπο λειτουργίας "Φαγητά"

	Φούρνος μικροκυμάτων	Επιλογή του τρόπου λειτουργίας "Μικροκύματα"
	Λειτουργίες χρόνου	Επιλογή λειτουργιών χρόνου
	MikroKombi	Επιλογή του τρόπου λειτουργίας "MikroKombi"
	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.

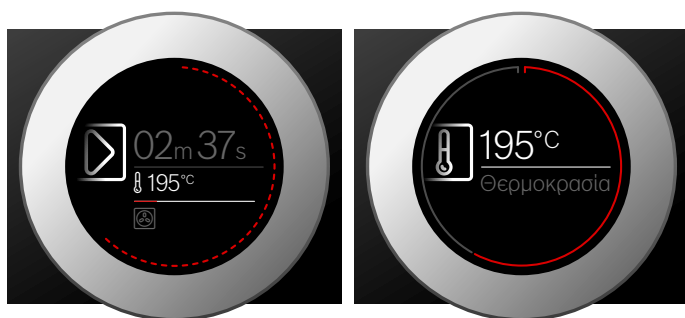
Στις περισσότερες λίστες επιλογής, π.χ. της θερμοκρασίας, πρέπει να γυρίσετε ξανά πίσω με το δακτύλιο χειρισμού, όταν επιτευχθεί η ελάχιστη ή η μέγιστη τιμή. Στους τρόπους ψησίματος π.χ. αρχίζει μετά το τελευταίο σημείο ξανά το πρώτο.

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. Υπόδειξη: Στη λειτουργία μικροκυμάτων η διάρκεια είναι στην εστίαση. Η γραμμή θέρμανσης δεν εμφανίζεται.
Μεγέθυνση	Ενώ αλλάζετε με το δακτύλιο χειρισμού την τιμή στην εστίαση, εμφανίζεται μεγεθυμένη μόνο αυτή η τιμή.



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.

Τρόποι λειτουργίας

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορους τρόπους λειτουργίας, που διευκολύνουν τη λειτουργία της συσκευής.

Ακριβείς περιγραφές γι' αυτό θα βρείτε στα αντίστοιχα κεφάλαια.

Τρόπος λειτουργίας	Χρήση
Τρόποι ψησίματος → "Χειρισμός συσκευής" στη σελίδα 15	Για την ιδανική παρασκευή των φαγητών σας υπάρχουν διάφοροι, εξαιρετικά προσαρμοσμένοι τρόποι ψησίματος.
AutoPilot → "Φαγητά" στη σελίδα 28	Για πολλά φαγητά οι κατάλληλες τιμές ρύθμισης είναι ήδη προγραμματισμένες.
Φούρνος μικροκυμάτων → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18	Με το φούρνο μικροκυμάτων μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεσάνετε ή να ξεπαγώσετε γρηγορότερα τα φαγητά σας.
MikroKombi → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18	Με αυτό μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα στα μικροκύματα έναν τρόπο ψησίματος.

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.

Στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες η συσκευή κατεβάζει λίγο τη θερμοκρασία μετά από μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

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.
 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.
 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 τσος και για το ψήσιμο ογκρατών. 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 τσος και για το ψήσιμο ογκρατών. Θερμαίνεται η μεσαία επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
 Προθέρμανση πιατικών/σκευών	30-70 °C	Για το ζέσταμα πιατικών/σκευών.
 Στέγνωμα	150 °C	Μετά τη λειτουργία μικροκυμάτων στεγνώνετε το χώρο μαγειρέματος, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

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.

Φούρνος μικροκυμάτων

Για να χρησιμοποιείτε πάντοτε τη σωστή ισχύ μικροκυμάτων, θα βρείτε εδώ μια επισκόπηση για τις διάφορες περιοχές εφαρμογής.

Ισχύς μικροκυμάτων	Μέγιστη διάρκεια	Χρήση
90 W	1 ώρα 30 λεπτά	Για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.
180 W	1 ώρα 30 λεπτά	Για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος.
360 W	1 ώρα 30 λεπτά	Για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.
600 W	1 ώρα 30 λεπτά	Για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών.
1000 W	30 λεπτά	Για το ζέσταμα υγρών.

MikroKombi

Μια επιλογή τρόπων ψησίματος μπορείτε να την συνδυάσετε με τα μικροκύματα. Η συσκευή θερμαίνει και ταυτόχρονα ενεργοποιούνται πρόσθετα τα μικροκύματα. Έτσι το φαγητό σας είναι γρηγορότερα έτοιμο.

Γι' αυτό είναι κατάλληλες οι βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων μεταξύ 90 και 360 W.

Περισσότερες πληροφορίες

Στις περισσότερες περιπτώσεις η συσκευή σας προσφέρει υποδείξεις και επιπλέον πληροφορίες για την τρέχουσα εκτελούμενη εργασία.

Πατήστε ελαφρά το πεδίο **i**. 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.

Ανοίγμα 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.

Υπόδειξη: Στον τρόπο λειτουργίας "Μικροκύματα" πρέπει, μετά το κλείσιμο της πόρτας, να συνεχίσετε με το πλήκτρο start/stop **D** τη λειτουργία. Μπορείτε να αλλάξετε τη βασική ρύθμιση γι' αυτό. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 21

Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Όταν ανοίξετε 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 21

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.

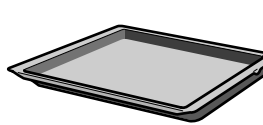
Υπόδειξη: Το χρόνο που ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί, μπορείτε να τον αλλάξετε στις βασικές ρυθμίσεις. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 21

Εξαρτήματα

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

Συμπαράδιδόμενα 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. Η σχάρα είναι κατάλληλη για τη λειτουργία μικροκυμάτων.
	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.

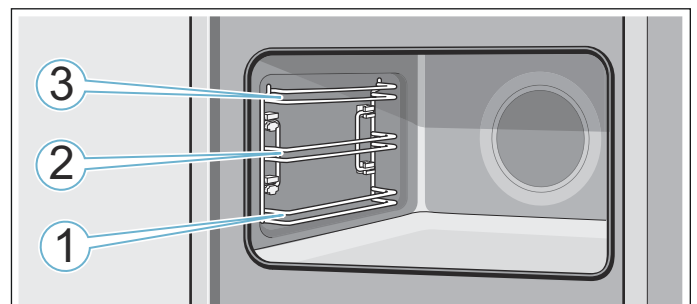
Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα. Είναι ειδικά προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

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 3 ύψη τοποθέτησης. Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα επάνω.



Στα ύψη τοποθέτησης 1, 2, και 3 σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μεταξύ των δύο ράβδων οδήγησης ενός ύψους τοποθέτησης.

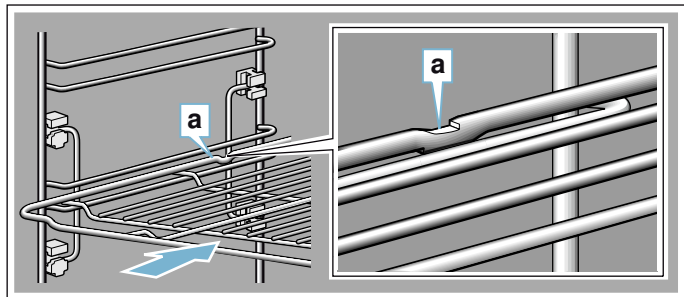
Υποδείξεις

- 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

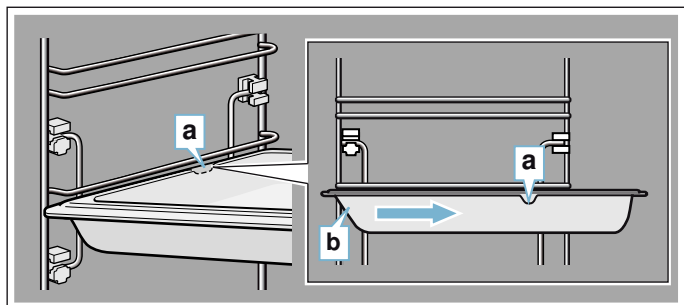
Τα εξαρτήματα μπορεί να τραβηχτούν έξω περίπου κατά το ήμισυ, μέχρι να ασφαλιστούν. Η λειτουργία ασφάλισης εμποδίζει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους. Τα εξαρτήματα πρέπει να τοποθετηθούν σωστά στο χώρο μαγειρέματος, για να λειτουργήσει η προστασία ανατροπής.

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



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

Παράδειγμα στην εικόνα: Ταψί γενικής χρήσης



Ειδικά εξαρτήματα

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

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

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 28

Ειδικά εξαρτήματα	Αριθμός παραγγελίας
Σχάρα Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών και φόρμες σουφλέ και για ψητά.	HEZ634080
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 ταισιού 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 αντικολλητική 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 αντικολλητική επίστρωση Για γλυκά του ταισιού 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 προστασία από τα πιτσιλίσματα. 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 μπουλ Για μεγάλα ψητά, ζουμερά γλυκά, και σουφλέ.	HEZ864000
Γυάλινο ταψί Για σουφλέ, φαγητά λαχανικών και παρασκευάσματα.	HEZ636000

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 21

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 15

Ρυθμίσεις	
Τρόπος ψησίματος	Θερμός αέρας 4D 
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 βούρτσα.

Χειρισμός συσκευής

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

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

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.

Θέση της συσκευής σε λειτουργία

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.

Υπόδειξη: Τον τρόπο λειτουργίας που θα εμφανίζεται μετά την ενεργοποίηση, μπορείτε να τον καθορίσετε στις βασικές ρυθμίσεις. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 21

Απενεργοποίηση της συσκευής

Με το πλήκτρο on/off  απενεργοποιείτε τη συσκευή.

Μια λειτουργία που ενδεχομένως τρέχει διακόπτεται.

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 21

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, διακόπτεται 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 16

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.

Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση μπορείτε να μειώσετε το χρόνο θέρμανσης.

Ο κατάλληλος τρόπος ψησίματος για την ταχεία θέρμανση είναι:

-  Θερμός αέρας 4D

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 αυτών. 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 21

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 τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία ή τη 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 λειτουργίας και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα βρίσκεται η διάρκεια.

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



Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται.

Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνεται. 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 τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία ή τη 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 θερμαίνεται. 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.



Ο φούρνος μικροκυμάτων

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

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

Μαγειρικό σκεύος

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

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Κατάλληλα είναι πυρίμαχα μαγειρικά σκεύη από γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, πορσελάνη, κεραμικό ή ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό υλικό. Τα μικροκύματα διαπερνούν αυτά τα υλικά.

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

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη. Το μέταλλο δεν αφήνει να περάσουν τα μικροκύματα. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

Προσοχή!

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

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

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

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

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων

Στη διάθεσή σας βρίσκονται διάφορες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων, κατάλληλες για διάφορα είδη φαγητών και τρόπους παρασκευής.

Μια λειτουργία με μικροκύματα χρειάζεται πάντοτε μια διάρκεια. Μπορείτε να παραλάβετε ή να αλλάξετε την προτεινόμενη διάρκεια στην εκάστοτε περιοχή.

Ισχύς	Χρήση	Μέγιστη διάρκεια
90 W	για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών	1 ώρα και 30 λεπτά
180 W	για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος	1 ώρα και 30 λεπτά
360 W	για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών	1 ώρα και 30 λεπτά
600 W	για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών	1 ώρα και 30 λεπτά
1000 W	για το ζέσταμα υγρών	30 λεπτά

Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Προσέξτε τα στοιχεία για το κατάλληλο σκεύος, προτού ρυθμίσετε τα μικροκύματα.

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων βρίσκεται η ισχύς μικροκυμάτων στην εστίαση άσπρη.
2. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού την ισχύ μικροκυμάτων.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων η διάρκεια εμφανίζεται στην εστίαση άσπρη.
4. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού τη διάρκεια.
5. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop .
Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια. Η γραμμή θέρμανσης δεν εμφανίζεται στη λειτουργία μικροκυμάτων.
Η συσκευή ξεκινά.

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

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

Αλλαγή και διακοπή

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

Για την αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων σταματήστε με το πλήκτρο start/stop τη λειτουργία και αλλάξτε με το δακτύλιο χειρισμού την ισχύ μικροκυμάτων. Με το πλήκτρο start/stop συνεχίστε τη λειτουργία. Η χρονική διάρκεια διατηρείται.

Εάν θέλετε να διακόψετε τα μικροκύματα, σταματήστε τη λειτουργία με το πλήκτρο start/stop και επιλέξτε έναν άλλο τρόπο λειτουργίας.

Ρύθμιση MikroKombi

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης έναν τρόπο ψησίματος σε συνδυασμό με τα μικροκύματα.

Δυνατοί συνδυασμοί είναι οι εξής:

- 90 W + Θερμός αέρας 4D
- 90 W + Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
- 180 W + Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
- 360 W + Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Προσέξτε τα στοιχεία για το κατάλληλο σκεύος, προτού ρυθμίσετε το MikroKombi.

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων ο συνδυασμός εμφανίζεται στην εστίαση άσπρη.
2. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού τον επιθυμητό συνδυασμό.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων η θερμοκρασία βρίσκεται άσπρη στην εστίαση.
4. Με το δακτύλιο χειρισμού ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
5. Πατήστε ελαφρά το πεδίο .
Στην οθόνη ενδείξεων η διάρκεια εμφανίζεται στην εστίαση άσπρη.
6. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού τη διάρκεια.
7. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop .
Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.
Η συσκευή ξεκινά.

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

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

Αλλαγή και διακοπή

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

Για να αλλάξετε τη διάρκεια πατήστε ελαφρά στο πεδίο κειμένου "Διάρκεια" και αλλάξτε την ρύθμιση με το δακτύλιο χειρισμού. Η αλλαγή εισάγεται απευθείας στη μνήμη της συσκευής.

Για την αλλαγή του τρόπου ψησίματος ή της ισχύος μικροκυμάτων σταματήστε προηγουμένως τη λειτουργία με το πλήκτρο start/stop . Πατήστε ελαφρά το πεδίο κειμένου του τρόπου ψησίματος ή της ισχύος μικροκυμάτων και αλλάξτε τα.

Υπόδειξη: Όταν αλλάξετε τον τρόπο ψησίματος ή την ισχύ μικροκυμάτων, τότε οι άλλες ρυθμίσεις επαναφέρονται επίσης στις αρχικές τους τιμές.

Εάν θέλετε να διακόψετε το MikroKombi, σταματήστε τη λειτουργία με το πλήκτρο start/stop και επιλέξτε έναν άλλο τρόπο λειτουργίας.

Στέγνωμα

Στεγνώνετε το χώρο μαγειρέματος μετά τη λειτουργία, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.

Εκκίνηση του στεγνώματος

Κατά το στέγνωμα ο χώρος μαγειρέματος ζεσταίνεται, έτσι ώστε να εξατμίζεται η υγρασία στο χώρο μαγειρέματος. Στη συνέχεια ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, για να διαφύγει ο υδρατμός από το χώρο μαγειρέματος.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε αμέσως τη χοντρή ρύπανση στο χώρο μαγειρέματος και σκουπίστε την υγρασία από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
3. Σε περίπτωση που χρειάζεται ενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off ①.
4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο πρώτος τρόπος ψησίματος.
5. Με το δακτύλιο χειρισμού ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος Στέγνωμα . **Υπόδειξη:** Η θερμοκρασία και η διάρκεια είναι σταθερά προρρυθμισμένες και δεν μπορεί να αλλάξουν.
6. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop ▷. Το στέγνωμα ξεκινάει και μετά περίπου 10 λεπτά λήγει αυτόματα.
7. Ανοίξετε την πόρτα της συσκευής και αφήστε την ανοιχτή για 1 έως 2 λεπτά, για να μπορεί να διαφύγει η υγρασία από το χώρο μαγειρέματος.

Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε τη ρύπανση στο χώρο μαγειρέματος.
3. Στεγνώστε το χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό πανί.
4. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής για 1 ώρα, για να στεγνώσει εντελώς ο χώρος μαγειρέματος.



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 ① 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 επιπλέον 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 κλειδωμα πλήκτρων* Ασφάλιση πόρτας και κλειδωμα πλήκτρων
Αυτόματη συνέχιση	Μη αυτόματη συνέχιση* Στο κλείσιμο της πόρτας (Μόνο για τον τρόπο λειτουργίας "Μικροκύματα")

Λειτουργία μετά την ενεργοποίηση	Τρόποι ψησίματος* Φούρνος μικροκυμάτων Mikro Kombi AutoPilot
Συσκότιση νύχτας	Απενεργοποιημένη* Ενεργοποιημένη
Λογότυπο μάρκας	Ένδειξη* Μη ένδειξη
Συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα	Συνίσταται* Ελάχιστη
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.

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 ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι 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	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνη: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μουλιάστε τα καμένα υπολείμματα φαγητού μ' ένα υγρό πανί και με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Μετά τον καθαρισμό αφήστε το χώρο μαγειρέματος ανοιχτό, για να στεγνώσει.
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.
Εσωτερικό πλαίσιο της πόρτας από ανοξείδωτο χάλυβα	Καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα: Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών. Οι αποχρώσεις μπορούν να απομακρυνθούν με αυτό. Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα.
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/νερά, είναι αντανakλάσεις 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.

Διατήρηση της συσκευής καθαρή

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

Συμβουλές

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

Υποδοχές

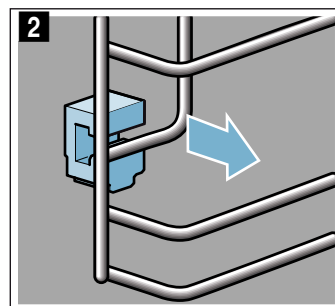
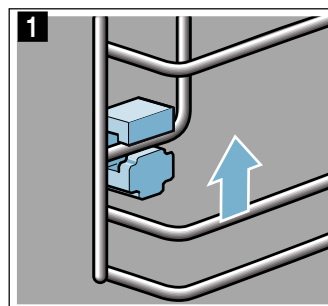
Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ θα μάθετε τον τρόπο, που μπορείτε να αφαιρέσετε και να καθαρίσετε τις υποδοχές.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)**Προειδοποίηση****Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

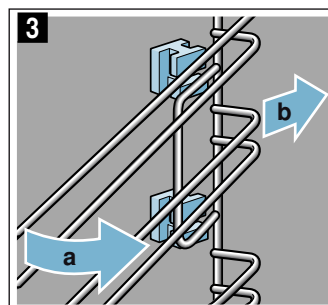
Οι υποδοχές ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές υποδοχές. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Αφαίρεση των υποδοχών

1. Πιέστε μπροστά προς τα πάνω την υποδοχή (Εικ. **1**)
2. και ξεκρεμάστε την (Εικ. **2**).



3. Μετά γυρίστε ολόκληρη την υποδοχή προς τα έξω **a** και αφαιρέστε την πίσω **b** (Εικ. **3**).

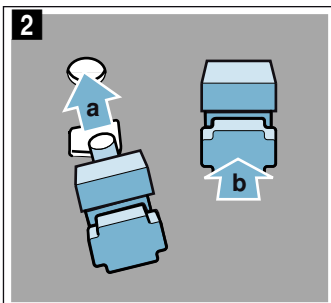
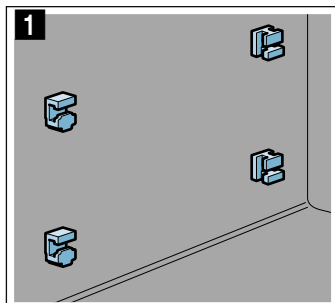


Καθαρίστε τις υποδοχές (οδηγούς) με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

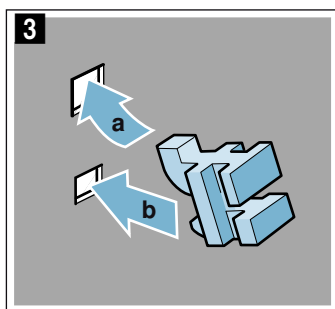
Τοποθέτηση των στηριγμάτων

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

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

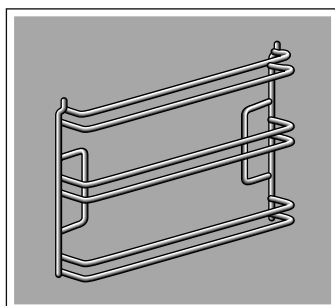


3. Αναρτήστε το στήριγμα πίσω με το άγκιστρο στην επάνω τρύπα **a** και πιέστε το μέσα στην κάτω τρύπα **b** (Εικ. **3**).



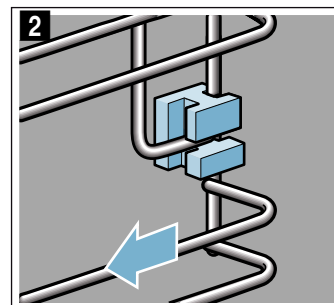
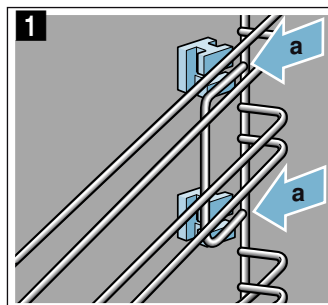
Τοποθέτηση των υποδοχών

Προσέχετε κατά την ανάρτηση, να βρίσκεται το λοξό μέρος στην υποδοχή επάνω.

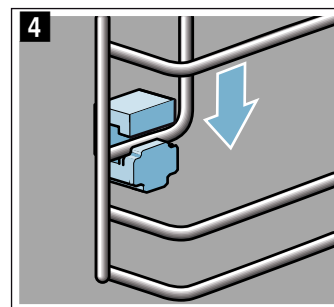
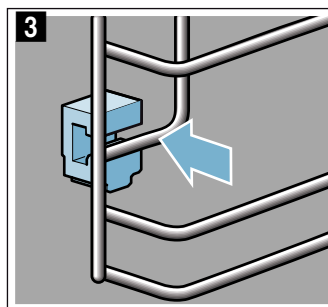


Οι υποδοχές ταιριάζουν δεξιά και αριστερά.

1. Βάλτε λοξά την υποδοχή πίσω και τοποθετήστε την επάνω και κάτω **a** (Εικ. **1**).
2. Τραβήξτε την υποδοχή προς τα μπροστά (Εικ. **2**).



3. Μετά ακουμπήστε την μπροστά και σπρώξτε την μέσα (Εικ. **3**).
4. Και πιέστε την προς τα κάτω (Εικ. **4**).



Πόρτα συσκευής

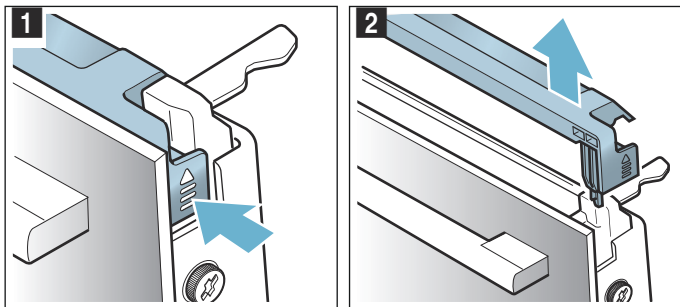
Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ θα μάθετε τον τρόπο, που μπορείτε να καθαρίσετε την πόρτα της συσκευής.

Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας

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

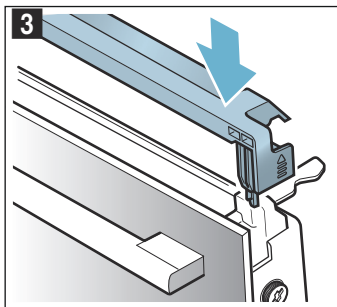
1. Ανοίξτε λίγο την πόρτα της συσκευής.
2. Πιέστε αριστερά και δεξιά στο κάλυμμα (Εικ. **1**).
3. Αφαιρέστε το κάλυμμα (Εικ. **2**).

Κλείστε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.



Υπόδειξη: Καθαρίστε το ένθετο 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**).



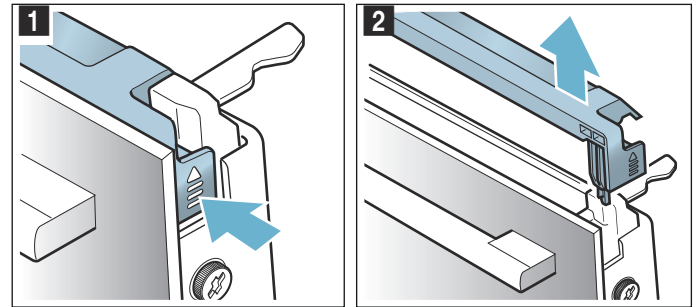
5. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

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

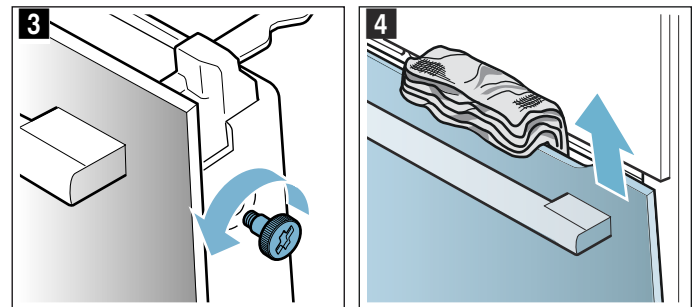
Αφαίρεση στη συσκευή

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

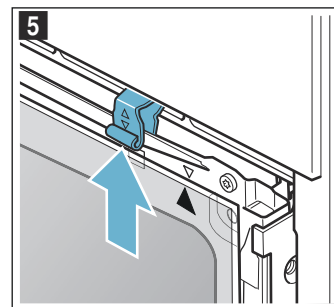


4. Λύστε τις βίδες αριστερά και δεξιά στην πόρτα της συσκευής και αφαιρέστε τις (Εικ. **3**).
5. Προτού κλείσετε ξανά την πόρτα, σφηνώστε μια πετσέτα της κουζίνας, διπλωμένη αρκετές φορές (Εικ. **4**).

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



6. Στο ενδιάμεσο τζάμι επάνω πιέστε τα δύο στηρίγματα προς τα επάνω, μην τα αφαιρέσετε (Εικ. **5**). Κρατήστε το τζάμι καλά με το ένα χέρι. Αφαιρέστε το τζάμι.

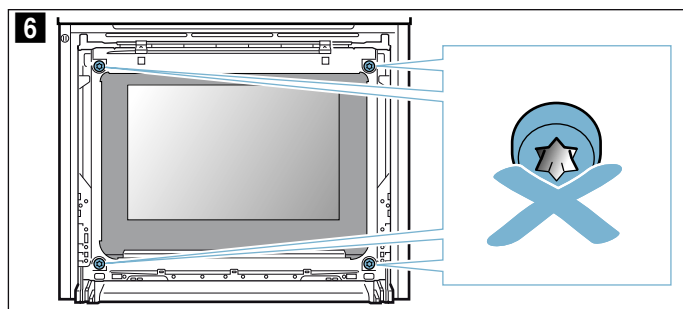


Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

Προειδοποίηση Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

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

Μην ξεβιδώσετε τις τέσσερις μαύρες βίδες (Εικ. 6).



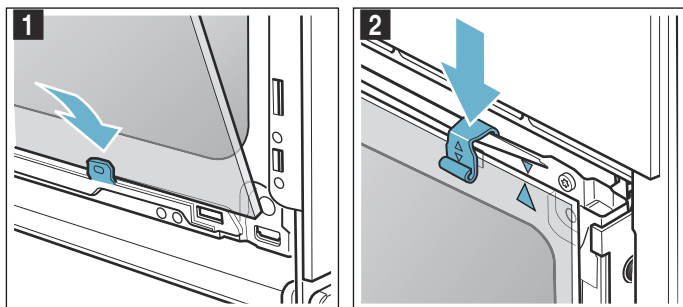
⚠ Προειδοποίηση Κίνδυνος τραυματισμού!

- 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.

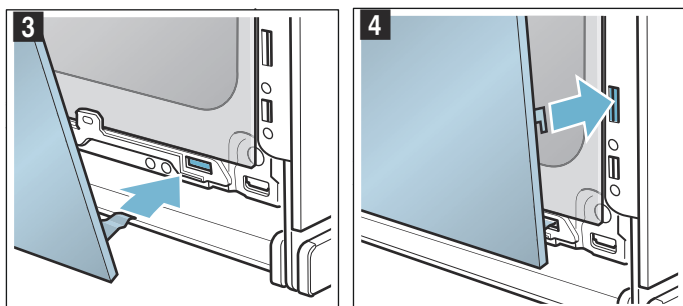
Τοποθέτηση στη συσκευή

Προσέξτε κατά την τοποθέτηση του εσωτερικού τζαμιού, να βρίσκεται το βέλος επάνω δεξιά στο τζάμι και να συμπίπτει με το βέλος πάνω στη λαμαρίνα.

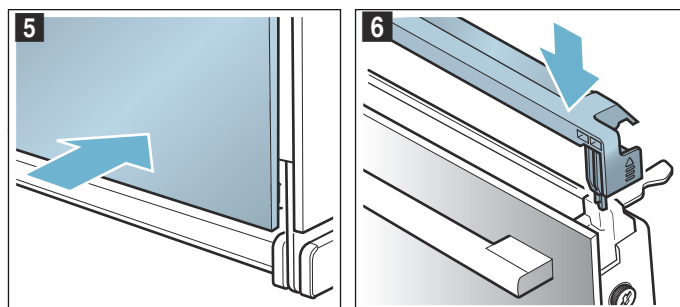
1. Τοποθετήστε το ενδιάμεσο τζάμι κάτω στο στήριγμα (Εικ. 1) και πιέστε το στο επάνω μέρος.
2. Πιέστε και τα δύο στηρίγματα προς τα κάτω (Εικ. 2).



3. Περάστε το μπροστινό τζάμι κάτω μέσα στα στηρίγματα (Εικ. 3).
4. Κλείστε το μπροστινό τζάμι, μέχρι να βρίσκονται τα δύο επάνω άγκιστρα απέναντι από το άνοιγμα (Εικ. 4).



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



9. 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.

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.

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 29

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.

Λάμπες του χώρου μαγειρέματος

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

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD:

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

E-Nr. FD Z-Nr.		
Type:		

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

E-Nr.	FD-Nr.
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	

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

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης
GR 18 182

Αστική χρέωση

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

Φαγητά

Με τον τρόπο λειτουργίας "AutoPilot" μπορείτε να παρασκευάσετε τα διάφορα φαγητά. Η συσκευή επιλέγει η ίδια για σας τις περισσότερες ρυθμίσεις.

Υποδείξεις για τα προγράμματα

- Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εξαρτάται από την ποιότητα των τροφίμων και το είδος του μαγειρικού σκεύους. Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος χρησιμοποιήστε μόνο άψογα τρόφιμα και κρέας με θερμοκρασία ψυγείου.
- Η συσκευή επιλέγει για σας τον ιδανικό τρόπο ψήσιματος και τη ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας. Σας ζητά μόνο να εισάγετε το βάρος. Η ρύθμιση του βάρους εκτός της προβλεπόμενης περιοχής βάρους δεν είναι δυνατή.
- Στα φαγητά ψήσιματος, στα οποία αναλαμβάνει η συσκευή την επιλογή της θερμοκρασίας, μπορεί να έχουν καταχωρηθεί θερμοκρασίες έως 300 °C. Προσέξτε γι' αυτό, να χρησιμοποιείτε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος.
- Σας δίνονται υποδείξεις π.χ. για το μαγειρικό σκεύος, το ύψος τοποθέτησης ή την προσθήκη υγρού στο κρέας. Σε ορισμένα φαγητά, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, είναι απαραίτητο π.χ. ένα γύρισμα ή ένα ανακάτεμα. Αυτό εμφανίζεται λίγο μετά την εκκίνηση στην οθόνη ενδείξεων. Ένα σήμα σας υπενθυμίζει τη σωστή ώρα.
- Υποδείξεις για το κατάλληλο μαγειρικό σκεύος και για τις συμβουλές και τα τεχνάσματα σχετικά με την παρασκευή θα βρείτε στο τέλος των οδηγιών χρήσης.

Μικροκύματα

Η συσκευή σας προσφέρει για το φούρνο μικροκυμάτων προγράμματα, με τα οποία μπορείτε να παρασκευάσετε εύκολα και γρήγορα τα φαγητά σας. Με τα μικροκύματα μειώνεται η διάρκεια μαγειρέματος σημαντικά, η διάρκεια μαγειρέματος μειώνεται σχεδόν στο μισό. Η συσκευή σας εφιστά την προσοχή, να χρησιμοποιήσετε μαγειρικά σκεύη, που είναι κατάλληλα για μικροκύματα. Στο κεφάλαιο Μικροκύματα θα βρείτε υποδείξεις για τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 18

Ρύθμιση του φαγητού με AutoPilot

Περάστε με το δακτύλιο χειρισμού όλα τα φαγητά, για να δείτε, ποια φαγητά είναι διαθέσιμα για σας με AutoPilot.

Προτού τοποθετήσετε το φαγητό στο χώρο μαγειρέματος, ζυγίστε το, για να μπορείτε να ρυθμίσετε το σωστό βάρος.

Η διάρκεια υπολογίζεται σύμφωνα με το φαγητό και το βάρος και δεν μπορεί να αλλάξει.

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων το πρώτο φαγητό εμφανίζεται στην εστίαση άσπρο.
2. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού το επιθυμητό φαγητό.
3. Πατήστε ελαφρά το πεδίο . Στην οθόνη ενδείξεων το βάρος εμφανίζεται στην εστίαση άσπρο.
4. Ρυθμίστε με το δακτύλιο χειρισμού το επιθυμητό βάρος των φαγητών σας. Η διάρκεια συνυπολογίζεται αυτόματα.

5. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο start/stop ▷. Εμφανίζεται μια υπόδειξη για τα εξαρτήματα και το ύψος τοποθέτησης.
6. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop ▷. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια. Η γραμμή θέρμανσης δεν εμφανίζεται στα φαγητά. Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνει.

Όταν λήξει η διάρκεια, ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει.

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό σας, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off ①.

Συνέχιση του μαγειρέματος

Αφού πρώτα λήξει η διάρκεια, μπορείτε σε μερικά φαγητά να συνεχίσετε το μαγείρεμα, όταν με το αποτέλεσμα του μαγειρέματος δεν είστε ακόμα ικανοποιημένοι.

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η ερώτηση, εάν θέλετε να συνεχίσετε το μαγείρεμα. Όταν θέλετε να συνεχίσετε το μαγείρεμα, πατήστε ελαφρά στο πλήκτρο start/stop ▷. Προτείνεται μια διάρκεια, την οποία μπορείτε να αλλάξετε. Ξεκινήστε με το πλήκτρο start/stop ▷.

Υπόδειξη: Μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα κατά βούληση.

Εάν είστε με το αποτέλεσμα του μαγειρέματος ικανοποιημένοι, τότε πατήστε ελαφρά στο πεδίο ④.

Με το πλήκτρο on/off ① απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Σε μερικά φαγητά δεν μπορείτε να αλλάξετε προς τα πίσω το χρόνο λήξης. Πριν το ξεκίνημα πατήστε ελαφρά στο πεδίο ④ και με το δακτύλιο χειρισμού μετατοπίστε τη λήξη για αργότερα.

Μετά την εκκίνηση η συσκευή περνάει στη θέση αναμονής. Ο χρόνος λήξης δεν μπορεί πλέον να αλλάξει.

Αλλαγή και διακοπή

Μετά το ξεκίνημα δεν μπορεί να αλλάξουν πλέον οι ρυθμίσεις.

Όταν θέλετε να διακόψετε, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off ①. Με το πλήκτρο start/stop ▷ δεν μπορείτε να σταματήσετε πλέον τη λειτουργία.

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψήσιματος και ποια θερμοκρασία είναι κατάλληλότερος 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 ψήσιματος 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 ψήσιματος για την παρασκευή γλυκών και μικρών παρασκευασμάτων. Στους πίνακες των ρυθμίσεων θα βρείτε ιδανικές ρυθμίσεις για πολλά φαγητά.

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

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

Ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα

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

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

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

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

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

Υψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε ένα επίπεδο το ακόλουθο ύψος τοποθέτησης:

- ύψος 1

Ψήσιμο σε δύο επίπεδα

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

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

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

Εξαρτήματα

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

Σχάρα

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

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.

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 ρόδιση. 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.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Γλυκά σε φόρμες						
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα	1		140-160	-	55-70
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα	1		160-180	90	30-40
Γλυκό φρούτων, από απλή ζύμη, λεπτό	Βαθιά φόρμα κέικ	1		150-170	-	45-60
Γλυκό φρούτων, από απλή ζύμη, λεπτό	Βαθιά φόρμα κέικ	1		170-190	90	35-45
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα πάτου τούρτας	1		140-160	-	20-40

* Προθέρμανση

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	1		160-180 100	180 -	30-40 20
Κις Ελβετίας	Ταψί πίτσας	1		180-200	-	50-60
Τάρτα	Φόρμα τάρτας, μαύρη τοίγκινη	1		190-200	-	25-40
Γλυκό με μαγιά σε στρογγυλή φόρμα	Βαθιά φόρμα κέικ	1		150-160	-	65-75
Γλυκό με μαγιά στη φόρμα με σουστά	Φόρμα με σουστά Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά	Φόρμα πάτου τούρτας	1		160-170*	-	20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	1		160-170*	-	30-45
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σουστά Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50

Γλυκό στο ταψί

Κέικ με επίστρωση	Ταψί	1		150-170	-	20-40
Κέικ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170	-	35-50
Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση	Ταψί	1		160-180	-	30-45
Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170	-	40-55
Γλυκό από ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	1		150-170	-	65-85
Κις Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	1		180-200	-	45-55
Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση	Ταψί	1		150-170	-	20-35
Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		160-170	-	25-35
Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	1		160-180	-	50-60
Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-160	-	45-60
Τσουρέκι πλεξούδα, τσουρέκι στεφάνι	Ταψί	1		150-160	-	35-45
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	1		150-160	-	50-60
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	1		170-180	-	40-60
Στρούντελ, κατεψυγμένο	Ταψί	1		190-210	-	30-45
Στρούντελ, κατεψυγμένο	Ταψί γενικής χρήσης	1		200-220	90	20-25

Μικρά παρασκευάσματα

Μικρά κέικ**	Ταψί	1		150*	-	25-35
Μικρά κέικ, 2 επίπεδα**	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140*	-	35-45
Μάφινς	Ειδικό ταψί για μάφινς	2		160-180*	-	15-25
Μάφινς, 2 επίπεδα	Ειδικά ταψιά για μάφινς	3+1		150-170*	-	20-30
Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά	Ταψί	1		150-160	-	30-40
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Ταψί	2		170-190*	-	20-45
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		170-190*	-	20-45
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί	1		190-210	-	30-40
Γλυκά αρτοσκευάσματα	Ταψί	1		160-180	-	20-30

Μπισκοτάκια

Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ**	Ταψί	1		140-150*	-	25-35
Μπισκοτάκια	Ταψί	2		140-160	-	15-30

* Προθέρμανση

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		130-150	-	20-35
Μπεζέδες	Ταψί	2		80-90*	-	120-150
Μπεζέδες, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		80-90*	-	120-180
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	2		90-110	-	20-40
Μπισκοτάκια με καρύδα, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		90-110	-	20-40
* 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. Η 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 ροδοκοκκινίσει 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.	Επιλέγεται 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 το ακόλουθο ύψος τοποθέτησης:

- ύψος 1

Ψήσιμο σε δύο επίπεδα

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

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

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

Εξαρτήματα

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

Σχάρα

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

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.

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
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
-  Γκριλ, μεγάλο
-  Γκριλ, μικρό

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί	Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα	1		200-220*	10-15
				180-190	25-35
Πολύσπορο ψωμί, 1,5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Ψωμί μαύρο, 1 κιλό	Ταψί γενικής χρήσης	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	1		220-240	20-30

* Προθέρμανση

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμάκια*					
Ημιτελή ψωμάκια ή ημιτελής μπαγκέτα, προψημένα	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	10-20
Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα	Ταψί	1		160-170*	15-25
Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-160*	20-30
Ψωμάκια, φρέσκα	Ταψί	1		170-190	25-35
Μπαγκέτα, προψημένη κρύα	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	10-20
Ψωμάκια, κατεψυγμένα					
Ημιτελή ψωμάκια ή ημιτελής μπαγκέτα, προψημένα	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	15-25
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγειρικής σόδας, άψητα αλμυρά κουλούρια	Ταψί	1		200-220	15-25
Κρουασάν, άψητα αλμυρά κουλούρια	Ταψί	1		150-170*	20-35
Τοστ					
Τοστ γκρατινέ, 4 κομμάτια	Σχάρα	2		3	5-15
Τοστ γκρατινέ, 12 κομμάτια	Σχάρα	2		250	5-15
Ροδοκοκκίνισμα τοστ	Σχάρα	3		3	3-6
* 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.

Ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα

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

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

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

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

Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε ένα επίπεδο το ακόλουθο ύψος τοποθέτησης:

- ύψος 1

Ψήσιμο σε δύο επίπεδα

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

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

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

Εξαρτήματα

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

Σχάρα

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

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.

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.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

■  Θερμός αέρας 4D

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα						
Πίτσα, φρέσκια	Ταψί	1		220-230	-	25-30
Πίτσα, φρέσκια, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		180-200	-	35-45
Πίτσα, φρέσκια, λεπτός πάτος	Ταψί πίτσας	1		230-240	-	20-30
Πίτσα, κρύα	Σχάρα	1		210-230	-	10-20
Πίτσα, κατεψυγμένη						
Πίτσα, λεπτός πάτος, 1 κομμάτια	Σχάρα	1		210-230	-	15-25
Πίτσα, λεπτός πάτος, 2 κομμάτια	Σχάρα + ταψί	3+1		200-220	-	15-25
Πίτσα, χοντρός πάτος, 1 κομμάτια	Σχάρα	1		180-200	-	20-30
Πίτσα, χοντρός πάτος, 2 κομμάτια	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		160-180	-	25-35
Μπαγκέτα-πίτσα	Σχάρα	1		200-220	-	20-30
Μπαγκέτα-πίτσα 2 κομμάτια	Ταψί γενικής χρήσης	1		180-200	90	10-20
Μικρή πίτσα	Σχάρα	1		210-230	-	10-20
Πικάντικα κέικ και κις						
Πικάντικα κέικ στη φόρμα	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Κις	Φόρμα τάρτας, μαύρη τσιγκινη	1		190-210	-	35-50
Πίτα Αλσατίας	Ταψί γενικής χρήσης	1		190-210*	-	15-25
Πιροσκι	Φόρμα σουφλέ	1		170-190	-	50-70
Εμπανάδα	Ταψί γενικής χρήσης	1		180-190	-	35-45
Μπουρέκι	Ταψί γενικής χρήσης	1		180-200	-	35-45

* 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.

Προετοιμασία με μικροκύματα

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

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

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

Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε πάντοτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

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

■ Φόρμες πάνω στη σχάρα: ύψος 1

■ Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 2

Σουφλέ μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε σε μπεν μαρί (λουτρό νερού) στο ταψί γενικής χρήσης. Γι' αυτό σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο 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 μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Εξαρτήματα

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

Σχάρα

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

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
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Σουφλέ, αλμυρό, μαγειρεμένα υλικά	Φόρμα σουφλέ	1		170-190	-	40-55
Σουφλέ, αλμυρό, μαγειρεμένα υλικά	Φόρμα σουφλέ	1		140-160	360	20-30
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	1		160-180	-	40-50
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	1		140-160	360	25-35
Λαζάνια, φρέσκια, 1 κιλό	Φόρμα σουφλέ	1		160-180	-	50-60
Λαζάνια, κατεψυγμένη, 400 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης	1		210-230	-	30-40
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος	Φόρμα σουφλέ	1		170-180	-	55-65
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος	Φόρμα σουφλέ	1		170-190	360	20-25
Σουφλέ	Φόρμα σουφλέ	1		160-170*	-	40-50

* Προθέρμανση

Πουλερικά

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

Ψήσιμο πάνω στη σχάρα

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

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

Ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του πουλερικού προσθέστε μέχρι και ½ λίτρο νερό στο ταψί γενικής χρήσης. Το λίπος που στάζει συλλέγεται. Από αυτόν το χυμό του ψητού μπορείτε να παρασκευάσετε μια σάλτσα. Επιπλέον έτσι δημιουργείται λιγότερος καπνός και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

Ψήσιμο στο σκεύος

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

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

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

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος

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

Κλειστό μαγειρικό σκεύος

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

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

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

Ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα

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

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

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

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

Ψήσιμο στο γκριλ

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

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

Υπόδειξη: Στα πολύ λιπαρά κομμάτια κρέατος για γκριλ μην τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης απευθείας κάτω από τη σχάρα, αλλά στο ύψος 1.

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 $\frac{1}{2}$ έως $\frac{2}{3}$ του αναφερόμενου χρόνου.

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

Συμβουλές

- Όταν ψήνεται 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:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
-  Γκριλ, μεγάλο

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο,						
Κοτόπουλο, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		200-220	-	60-70
Κοτόπουλο, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		230-250	360	25-35
Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, από 150 γρ. (στο γκριλ, 5 λεπτά προθέρμανση)	Σχάρα	3		3*	-	15-20
Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, 2 τεμάχια από 150 γρ. (στο γκριλ)	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		190-210	180	25-30
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, από 250 γρ.	Σχάρα	2		220-230	-	30-35
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, 4 τεμάχια από 250 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		190-210	360	20-30
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς, κατεψυγμένα	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	-	15-25
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς, κατεψυγμένα, 250 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης	1		190-210	360	15-20
Κότα, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		200-220	-	70-90
Κότα, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		200-220	360	30
					180	15-25
Πάπια και χήνα						
Πάπια, 2 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180-200	-	90-110
Πάπια, 2 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης	1		170-190	180	60-80
Στήθος πάπιας, από 300 γρ.	Σχάρα	2		230-250	-	17-20
Χήνα, 3 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		160-170	-	120-150
Χήνα, 3 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		170-190	180	30-40
Μπούτια χήνας, από 350 γρ.	Σχάρα	2		210-230	-	40-50
Μπούτια χήνας, από 350 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης	1		170-190	180	60-80
Γαλοπούλα						
Μικρή γαλοπούλα, 2,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180-190	-	70-90
Μικρή γαλοπούλα, 2,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		210-230	360	45-50
Στήθος γαλοπούλας, χωρίς κόκκαλα, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		240-260	-	80-100
Μπούτι γαλοπούλας, με κόκκαλο, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180-200	-	80-100
Μπούτι γαλοπούλας, με κόκκαλο, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		210-230	360	45-50

* Προθέρμανση

Κρέας

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

Ψήσιμο στο φούρνο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

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

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

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

Ψήσιμο πάνω στη σχάρα

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

Ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του κρέατος προσθέστε μέχρι και 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 μέσα τη σχάρα με την ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Τοποθετήστε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής στο από κάτω ύψος τοποθέτησης.

Ψήσιμο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

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

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

Κατάλληλότερο 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 ψήσιματος εξατμίζεται το υγρό στο μαγειρικό σκεύος. Σε περίπτωση που χρειάζεται προσθέστε προσεκτικά υγρό.

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

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος

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

Κλειστό μαγειρικό σκεύος

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

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

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

Ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα

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

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

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

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

Προσοχή!

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

Ψήσιμο στο γκριλ

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

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

Υπόδειξη: Στα πολύ λιπαρά κομμάτια κρέατος για γκριλ μην τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης απευθείας κάτω από τη σχάρα, αλλά στο ύψος 1.

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 περισσότερων κομματιών προσανατολιστείτε στο βάρος του βαρύτερου κομματιού για την εξακρίβωση του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξεχωριστά κομμάτια θα πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος.

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

Γυρίστε τα ψητά για γκριλ περίπου μετά τα ½ έως ¾ του αναφερόμενου χρόνου.

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Χοιρινό κρέας						
Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. αβέροκος, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180-200	-	120-130
Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. αβέροκος, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		180-200	180	40-50
Χοιρινό ψητό με πέτσα, π.χ. σπάλα, 2 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		190-200	-	130-140
Χοιρινό φιλέτο, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		220-230	-	70-80
Χοιρινό φιλέτο, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		210-230	90	50-60
Χοιρινό φιλέτο, 400 γρ.	Σχάρα	2		220-230	-	20-25
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλα, 1 κιλό (με προσθήκη λίγου νερού)	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		210-220	-	60-80
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλα, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		-	360	40-50
Χοιρινές μπριζόλες, 2 cm πάχος	Σχάρα	3		2	-	16-20
Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος (5 λεπτά προθέρμανση)	Σχάρα	3		3*	-	8-12

* Προθέρμανση

** χωρίς γύρισμα

** Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω στο ύψος τοποθέτησης 1

**** Γυρίστε μετά τα 2/3 του συνολικού χρόνου

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινό κρέας						
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		210-220	-	40-50
Βοδινό καπαμάς, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		200-220	-	130-140
Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		220-230	-	60-70
Μπριζόλα, 3 cm πάχος, μισοψημένη	Σχάρα	3		3	-	15-20
Μπιφτέκι, 3-4 cm πάχος****	Σχάρα	2		3	-	20-30

Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαράκι ψητό, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		160-170	-	100-120
Μοσχαράκι ψητό, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		200-210	90	70-80
Μοσχαρίσιο κότσι, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180-200	90	60-70

Αρνίσιο κρέας**						
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		170-190	-	50-70
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα**	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180-190	-	40-50
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα**	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		190-210	90	30-40
Αρνίσια μπριζόλα***	Σχάρα	3		3	-	12-18

Λουκάνικα						
Λουκάνικα σχάρας	Σχάρα	2		3	-	10-20

Φαγητά κρέατος						
Ψητός κιμάς, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		170-180	-	70-80
Ψητός κιμάς, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		170-190	360	30-40

* Προθέρμανση ** χωρίς γύρισμα ** Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω στο ύψος τοποθέτησης 1 **** Γυρίστε μετά τα 2/3 του συνολικού χρόνου						
---	--	--	--	--	--	--

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

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

Υποδείξη: Στα πολύ λιπαρά κομμάτια κρέατος για γκριλ μην τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης απευθείας κάτω από τη σχάρα, αλλά στο ύψος 1.

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 τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το ψάρι μ' ένα πιρούνι, τότε το ψάρι χάνει χυμό και στεγνώνει.

Υποδείξεις

- Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς, αυτό είναι κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα 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 επαφής είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

Η γυαλιστερές ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο αντανakλούν 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.

Σοτάρισμα με μικροκύματα

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

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

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

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

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

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για τα φαγητά ψαριών τον ιδανικό τρόπο 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 περισσοτέρων ψαριών προσανατολιστείτε στο βάρος του βαρύτερου ψαριού για την εξακρίβωση του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξεχωριστά ψάρια θα πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος.

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

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

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

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ψάρι						
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		170-190	-	20-30
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Σχάρα	2		2	90	15-20
Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	3
					360	2-7
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		170-190	-	30-40
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		230-250	360	30-40
Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	10
					360	10-15
Φιλέτα ψαριού						
Φιλέτο ψαριού, φυσικό, ψητό στη σχάρα	Σχάρα	2		1*	-	15-25
Φιλέτο ψαριού, φυσικό, αχνιστό, 400 γρ.	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	4
					360	3-8
Μπριζόλες ψαριού						
Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος**	Σχάρα	2		3	-	18-22
Ψάρι, κατεψυγμένο						
Ψάρι, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	5
					360	7-12
Φιλέτο ψαριού, φυσικό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		210-230	-	30-45
Φιλέτο ψαριού, φυσικό, 400 γρ.	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	10-15
Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν	Σχάρα	2		220-240	-	35-45
Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν, 400 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		3	360	15-20
Φετάκια ψαριού πανέ (ενδιάμεσο γύρισμα)	Ταψί	1		220-240	-	15-25
Φαγητά ψαριών						
Τερίνα ψαριού, 1000 γρ.	Φόρμα τερίνας	1		-	360	20-25

* Προθέρμανση

** Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω στο ύψος τοποθέτησης 1

Λαχανικά και συνοδευτικά

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

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

Παρασκευή σε συνδυασμό με μικροκύματα

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

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

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

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

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

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

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

Υψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

Παρασκευή σ' ένα επίπεδο

Προσέξτε τα στοιχεία στον πίνακα.

Παρασκευή σε δύο επίπεδα

Χρησιμοποιείτε το Θερμό αέρα 4D. Το ψήσιμο των ταψιών, που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ολοκληρωθεί οπωσδήποτε και συγχρόνως.

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

Εξαρτήματα

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

Σχάρα

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

Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

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

Λαδόκολλα

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

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψήσιματος:

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψήσιματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Λαχανικά, φρέσκα						
Λαχανικά, φρέσκα, 250 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	8-12
Λαχανικά, φρέσκα, 500 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	12-17
Λαχανικά, κατεψυγμένα						
Σπανάκι, 450 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	13-18
Διάφορα λαχανικά, 250 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	10-14
Διάφορα λαχανικά, 500 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	15-20
Φαγητά λαχανικών						
Λαχανικά στο γκριλ	Ταψί γενικής χρήσης	3		3	-	10-15
Πατάτες						
Πατάτες στο φούρνο, κομμένες στη μέση	Ταψί γενικής χρήσης	1		160-180	-	45-60
Πατάτες στο φούρνο, κομμένες στη μέση 1 κιλό	Ταψί γενικής χρήσης	1		200-220	360	15-20

* Ανακατέψτε ενδιάμεσα μία έως δύο φορές

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Βραστές πατάτες με φλούδα, ολόκληρες, 250 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	10-13
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα, στα τέσσερα, 500 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	13-17

Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα

Τηγανητές πατάτες Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	2		180-200	-	20-30
Πατατοπιτάκια, γεμιστά	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	-	18-28
Κροκέτες, (γυρίστε ενδιάμεσα)	Ταψί	1		210-230	-	15-25
Πατάτες τηγανητές (ενδιάμεσο γύρισμα)	Ταψί	1		200-210	-	20-30
Τηγανητές πατάτες, 500 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης	1		250-270	180	15-20
Πατάτες τηγανητές, 2 επίπεδα (ενδιάμεσο γύρισμα)	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		200-220	-	30-40

Ρύζι:

Ρύζι για πιλάφι, 250 γρ. + 500 ml νερό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600 180	7-9 13-16
Καστανό ρύζι, 250 γρ. + 650 ml νερό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600 180	11-13 25-30
Ριζότο, 250 γρ. + 900 ml νερό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600 180	12-14 22-27

Δημητριακά

Κουσκοί, 250 γρ. + 500 ml νερό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600	6-8
Κεχρί, ολόκληρο, 250 γρ. + 600 ml νερό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600 180	8-10 10-15
Πολέντα/σιμιγδάλι καλαμποκιού, 125 γρ. + 500 ml νερό*	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600 180	6-8 4-7
Χοντροκομμένο κριθάρι, 250 γρ. + 750 ml νερό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	600 180	11-13 25-30

Αυγό

Βρασμένα κομμάτια αυγού από 2 αυγά	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		-	360	6-8
------------------------------------	--------------------------	---	--	---	-----	-----

* Ανακατέψτε ενδιάμεσα μία έως δύο φορές

Επιδόρπιο

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

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

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

Παρασκευή γιαουρτιού

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

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

Πουτίγκα από σκόνη πουτίγκας

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

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

Παρασκευή ρυζόγαλου

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

Κομπόστα

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

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανακατέψτε δύο έως τρεις φορές.

Πόπ-κορν για το φούρνο μικροκυμάτων

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

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

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

⚠ Προειδοποίηση Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D
-  Φούρν. μικροκ.

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

* Ανακατέψτε ενδιάμεσα μία έως δύο φορές

** Τοποθετήστε την κλειστή σακούλα πάνω στο μαγειρικό σκεύος

Εξοικονόμηση ενέργειας με τους τρόπους ψησίματος Eco

Με τους ενεργειακά αποτελεσματικούς τρόπους ψησίματος Θερμός αέρας 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 ανάγλυφη ένδειξη "Microwave" προς την πόρτα 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.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 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	1		140-160	60-80
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα πάτου τούρτας	1		140-160	20-40
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά	Φόρμα πάτου τούρτας	1		150-170	20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Γλυκό στο ταψί					
Κέικ με στεγνή επίστρωση	Ταψί	1		160-180	20-40
Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση	Ταψί	1		170-180	25-35
Μικρά παρασκευάσματα					
Μάφινς	Ειδικό ταψί για μάφινς	2		160-180	15-30
Μικρά κέικ	Ταψί	1		150-160	25-35
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Ταψί	2		170-190	25-50
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί	1		200-220	35-45
Μπισκοτάκια	Ταψί	2		140-160	15-30
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	2		140-150	25-40

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, τοστ, 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.

Ξήρανση

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

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα, λαχανικά και αρωματικά φυτά και πλύντε τα καλά. Καλύψτε τη σχάρα με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος ή λαδόκολλα. Αφήστε τα φρούτα να στραγγίσουν 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 στραγγίσουν 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 2
- 2 σχάρες: ύψος 3+1

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

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε ώρες
Φρούτα με σπόρους (μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες, 3 mm πάχος, ανά σχάρα 200 γρ.)	Σχάρα	2		80	4-7
Φρούτα με κουκούτσι (δαμάσκηνα)	Σχάρα	2		80	8-10
Ριζώδη λαχανικά (καρότα), ξυσμένα, ζεματισμένα	Σχάρα	2		80	4-7
Μανιτάρια σε φέτες	Σχάρα	2		60	6-8
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

Φαγητό	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

Ξεπάγωμα

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

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

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

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

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Οι τιμές του χρόνου στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές οι τιμές εξαρτώνται από την ποιότητα, τη θερμοκρασία ψύξης (-18°C) και τη σύσταση των τροφίμων.

Αναφέρονται χρονικές περιοχές. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετε τον, εάν είναι απαραίτητο. Το ξεπάγωμα πετυχαίνει συνήθως καλύτερα σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα το ένα κάτω από το άλλο.

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

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

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

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

el Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

■  Φούρν. μικροκ.

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί, ψωμάκια					
Ψωμί, 500 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	3
				90	10-15
Ψωμάκια*	Σχάρα	1		180	5-10
				90	5-10
Γλυκά					
Γλυκό, ζουμερό, 500 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	5
				90	15-20
Γλυκό, στεγνό, 750 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	2
				90	10-15
Κρέας και πουλερικά					
Κοτόπουλο, ολόκληρο, 1,2 κιλά*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	10
				90	10-15
Κομμάτια πουλερικών. 250 γρ*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	3
				90	5-10
Πάπια, 2 κιλά*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	10
				90	30-40
Κρέας, ολόκληρο κομμάτι, π.χ. ψητό (ωμό κρέας) 800 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	15
				90	10-15
Κρέας, ολόκληρο κομμάτι, π.χ. ψητό (ωμό κρέας) 1 κιλό*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	15
				90	20-30
Κρέας, ολόκληρο κομμάτι, π.χ. ψητό (ωμό κρέας) 1,5 κιλά*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	15
				90	25-35
Κρέας, σε κομμάτια ή σε φέτες, π.χ. γκούλας (ωμό κρέας), 500 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	8
				90	5-10
Κιμάς, ανάμεικτος, 200 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		90	8-15
Κιμάς, ανάμεικτος, 500 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	5
				90	10-15
Κιμάς, ανάμεικτος, 800 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	10
				90	15-20
Ψάρι					
Ψάρι, ολόκληρο 300 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	3
				90	10-15
Φιλέτο ψαριού, 400 γρ.*	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	5
				90	10-15
Φρούτα, λαχανικά					
Μούρα, 300 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	5-10
Λαχανικά, 600 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180	10
				90	8-13
Λοιπά φαγητά					
Βούτυρο, λιώσιμο, 125 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		90	7-9
* Μετά το 1/2 του χρόνου γυρίστε το φαγητό					

Ζέσταμα φαγητών με μικροκύματα

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

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

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

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

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

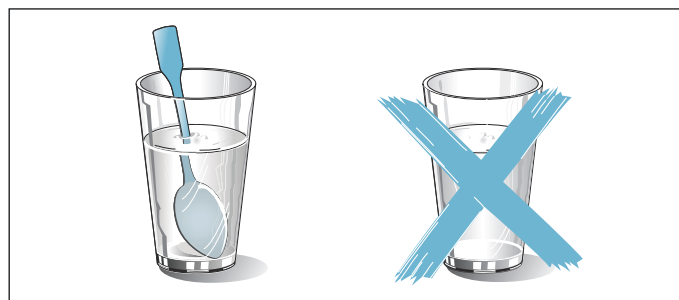
Όταν ζεσταίνετε βρεφικές τροφές, τοποθετείτε το μπουκαλάκι χωρίς θήλαστρο ή καπάκι πάνω στη σχάρα. Μετά το ζέσταμα κουνήστε ή ανακατέψτε καλά και ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία.

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

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

Προειδοποίηση Κίνδυνος ζεματίσματος!

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



Προσοχή!

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

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

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

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

Μετά την παρασκευή σκουπίστε το χώρο μαγειρέματος.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Φούνν. μικροκ.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ζέσταμα ποτών					
200 ml (ανακατέψτε καλά)	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		1000	1-3
400 ml (ανακατέψτε καλά)	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		1000	2-6
Ζέσταμα βρεφικών τροφών					
1 Μπουκαλάκι γάλακτος, 150 ml (ανακατέψτε καλά)	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		360	1-3
Λαχανικά, κρύα					
250 γρ.	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		600	3-8
Λαχανικά, κατεψυγμένα					
χύμα, 250 γρ.	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		600	8-12
Αλεσμένο σπανάκι, σε πακέτο κατεψυγμένο, 450 γρ.	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		600	11-16

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Φαγητά, κρύα					
Κυρίως πιάτο, 1 μερίδα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		600	4-8
Σούπα, γιαχνί, 400 ml	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		600	5-7
Συνοδευτικά, π.χ. μακαρονάκια, γιουβαρλάκια, πατάτες, ρύζι	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		600	5-10
Σουφλέ, 400 γρ., π.χ. λαζάνια, πατάτες ογκρατέν	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		600	5-10
Φαγητά, κατεψυγμένα					
Κυρίως πιάτο, 1 μερίδα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		600	11-15
Σούπα, γιαχνί, 200 ml (ανακατέψτε καλά)	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		1000	2-4
Συνοδευτικά, 500 γρ. π.χ. μακαρονάκια, γιουβαρλάκια, πατάτες, ρύζι	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		600	7-10
Σουφλέ, 400 γρ., π.χ. λαζάνια, πατάτες ογκρατέν	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	1		600	11-15

Φαγητά δοκιμών

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

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

Ψήσιμο

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

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα:

- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
Ταψί: ύψος 1

Μηλόπιτα:

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

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.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Θερμός αέρας 4D

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψήσιμο					
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	1		140-150*	25-35
Μικρά κέικ	Ταψί	1		150*	25-35
Μικρά κέικ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140*	35-45
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Μηλόπιτα	2x μαύρες τοίγκινες φόρμες Ø 20 cm	1		160-170	70-80
* 5 λεπτά προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχυθέρμανσης					
** προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχυθέρμανσης					

Ψήσιμο στο γκριλ

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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Γκριλ, μεγάλο

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψήσιμο στο γκριλ					
Ροδοκοκκίνισμα τοστ	Σχάρα	3		3	3-6
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια*	Σχάρα	2		3	20-30
* Γυρίστε μετά τα 2/3 του συνολικού χρόνου					

Προετοιμασία με μικροκύματα

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ισχύς μικροκυμάτων σε W	Διάρκεια σε λεπτά
Ξεπάγωμα με μικροκύματα						
Κρέας	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		-	180	5
					90	10-15
Μαγείρεμα με μικροκύματα						
Μείγμα αυγών-γάλακτος	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		-	360	20
					180	20-25
Παντεσπάνι	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		-	600	7-9
Ψητός κιμάς	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		-	600	22-27
Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα						
Πατάτες ογκρατέν	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		150-170	360	25-30
Γλυκά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		190-210	180	12-18
Κοτόπουλο,	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	1		180-200	360	25-35



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001080342

950126