



Εντοιχιζόμενος φούρνος

[el] ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

C17MR02.0





# Πίνακας περιεχομένων

|   |  |           |
|---|--|-----------|
|     | <b>Αρμόζουσα χρήση</b> . . . . .   | <b>4</b>  |
|     | <b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .                           | <b>4</b>  |
|   | Γενικά . . . . .   | 4         |
|   | Μικροκύματα . . . . .  | 5         |
|     | <b>Αιτίες των ζημιών</b> . . . . .   | <b>7</b>  |
|   | Γενικά . . . . .   | 7         |
|   | Μικροκύματα . . . . .  | 8         |
|     | <b>Προστασία περιβάλλοντος</b> . . . . .                                   | <b>8</b>  |
|   | Εξοικονόμηση ενέργειας . . . . .   | 8         |
|   | Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος . . . . .    | 8         |
|     | <b>Γνωρίστε τη συσκευή</b> . . . . .                                       | <b>9</b>  |
|   | Πεδίο χειρισμού . . . . .  | 9         |
|   | Στοιχεία χειρισμού . . . . .   | 9         |
|   | Κύριο μενού . . . . .  | 10        |
|   | Μενού "Τρόποι ψησίματος" . . . . .   | 10        |
|   | Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος . . . . .                               | 10        |
|     | <b>Εξαρτήματα</b> . . . . .  | <b>11</b> |
|   | Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα . . . . .                                       | 11        |
|   | Τοποθέτηση των εξαρτημάτων . . . . .                                       | 11        |
|   | Ειδικά εξαρτήματα . . . . .  | 12        |
|   | <b>Πριν την πρώτη χρήση</b> . . . . .                                      | <b>12</b> |
|   | Πρώτη θέση σε λειτουργία . . . . .   | 12        |
|   | Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος . . . . .                                | 12        |
|   | Καθαρισμός των εξαρτημάτων . . . . .                                       | 12        |
|   | <b>Χειρισμός συσκευής</b> . . . . .  | <b>13</b> |
|   | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής . . . . .                     | 13        |
|   | Ρύθμιση και ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής . . . . .                | 13        |
|   | Αλλαγή ή διακοπή της λειτουργίας της συσκευής . . . . .                    | 14        |
|   | Ταχεία θέρμανση της συσκευής . . . . .                                     | 14        |
|   | <b>Λειτουργίες χρόνου</b> . . . . .  | <b>14</b> |
|   | Προβολή και απόκριση των λειτουργιών χρόνου . . . . .                      | 14        |
|   | Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού . . . . .                                  | 14        |
|   | Ρύθμιση της διάρκειας . . . . .  | 15        |
|   | Χρονικά μετατοπισμένη λειτουργία - "Ετοιμο στις" . . . . .                 | 15        |
|   | Έλεγχος, αλλαγή ή σβήσιμο των ρυθμίσεων . . . . .                          | 15        |
|   | <b>Ασφάλεια παιδιών</b> . . . . .  | <b>15</b> |
|   | Αυτόματη ασφάλεια παιδιών . . . . .  | 15        |
|   | Μοναδική ασφάλεια παιδιών . . . . .  | 16        |
|   | <b>Ο φούρνος μικροκυμάτων</b> . . . . .                                    | <b>16</b> |
|   | Μαγειρικό σκεύος . . . . .   | 16        |
|   | Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων . . . . .                                     | 16        |
|   | Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων . . . . .                                 | 17        |
|   | Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα                        | 17        |
|    | <b>Βασικές ρυθμίσεις</b> . . . . .   | <b>18</b> |
|   | Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων . . . . .                                     | 18        |
|   | Λίστα των βασικών ρυθμίσεων . . . . .                                      | 18        |
|   | Καθορισμός αγαπημένων . . . . .  | 18        |
|    | <b>Υλικά καθαρισμού</b> . . . . .  | <b>19</b> |
|   | Κατάλληλα υλικά καθαρισμού . . . . .                                       | 19        |
|   | Διατήρηση της συσκευής καθαρή . . . . .                                    | 20        |
|    | <b>Υποδοχές</b> . . . . .  | <b>20</b> |
|   | Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών) . . . . .                    | 20        |
|    | <b>Πόρτα συσκευής</b> . . . . .  | <b>22</b> |
|   | Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας . . . . .                               | 22        |
|   | Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας . . . . .                   | 22        |
|    | <b>Αντιμετώπιση βλαβών</b> . . . . .                                       | <b>24</b> |
|   | Πίνακας βλαβών . . . . .   | 24        |
|   | Η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας ξεπεράστηκε . . . . .                       | 24        |
|   | Λάμπες του χώρου μαγειρέματος . . . . .                                    | 24        |
|    | <b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> . . . . .                    | <b>25</b> |
|   | Αριθμός E και αριθμός FD . . . . .   | 25        |
|  | <b>Προγράμματα</b> . . . . .   | <b>25</b> |
|   | Υποδείξεις για τις ρυθμίσεις . . . . .                                     | 25        |
|   | Επιλογή φαγητού . . . . .  | 26        |
|   | Επιλογή και ρύθμιση του προγράμματος . . . . .                             | 26        |
|  | <b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> . . . . . | <b>26</b> |
|   | Φόρμες σιλικόνης . . . . .   | 26        |
|   | Γλυκά και μικρά παρασκευάσματα . . . . .                                   | 26        |
|   | Ψωμί και ψωμάκια . . . . .   | 30        |
|   | Πίτσα, κίς και αλμυρά κέικ . . . . .                                       | 31        |
|   | Ογκρατέν και σουφλέ . . . . .  | 33        |
|   | Πουλερικά . . . . .  | 34        |
|   | Κρέας . . . . .  | 36        |
|   | Ψάρια . . . . .  | 39        |
|   | Λαχανικά και συνοδευτικά . . . . .   | 41        |
|   | Επιδόρπιο . . . . .  | 43        |
|   | Τρόπος ψησίματος Eco . . . . .   | 44        |
|   | Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα . . . . .  | 45        |
|   | Ξήρανση . . . . .  | 45        |
|   | Βράσιμο συντήρησης . . . . .   | 46        |
|   | Ξεπάγωμα . . . . .   | 47        |
|   | Ζέσταμα φαγητών με μικροκύματα . . . . .                                   | 49        |
|   | Φαγητά δοκιμών . . . . .   | 50        |

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

## Αρμόζουσα χρήση

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

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

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

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

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

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 11

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

### Γενικά

#### Προειδοποίηση Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

#### Προειδοποίηση Κίνδυνος εγκαύματος!

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



**⚠ Προειδοποίηση****Κίνδυνος ζεματίσματος!**

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

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

- Το γρατσουπισμένο 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. Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Μη ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.
- Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί. Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

**⚠ Προειδοποίηση  
Κίνδυνος έκρηξης!**

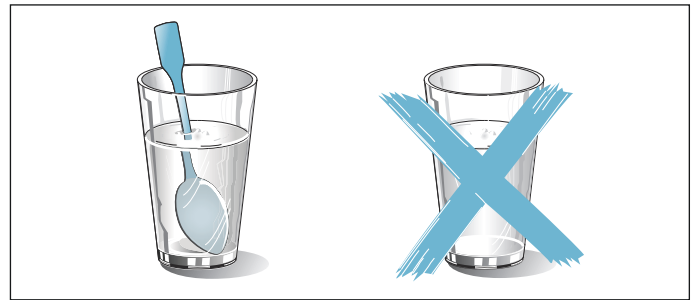
Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία μπορούν να εκραγούν. Μη ζεσταίνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

**⚠ Προειδοποίηση  
Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

**⚠ Προειδοποίηση  
Κίνδυνος ζεματίσματος!**

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



**⚠ Προειδοποίηση  
Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

**⚠ 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

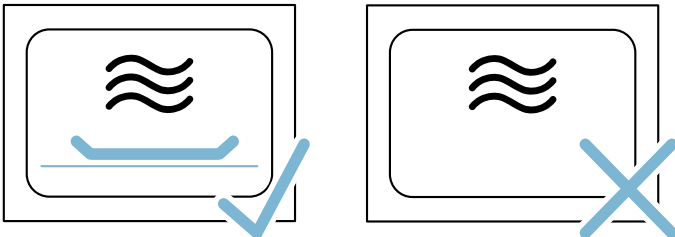
#### Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μη τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μη καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μη 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 ψήσιματος 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. Μη αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Μη 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: Μη ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μη τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

## Μικροκύματα

### Προσοχή!

- Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα, π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι, πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του χώρου μαγειρέματος και την εσωτερική πλευρά της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορεί να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.
- Συνδυασμός εξαρτημάτων: Μη συνδυάζετε τη σάχαρα με το ταψί γενικής χρήσης. Όταν τοποθετηθούν τὸ ένα απευθείας πάνω από το άλλο, μπορεί να προκύψει δημιουργία σπινθήρων. Τοποθετείτε τα κάθε φορά σε ξεχωριστό ύψος.
- Αποκλειστική λειτουργία μικροκυμάτων: Στη λειτουργία μόνο με μικροκύματα το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί είναι ακατάλληλο. Μπορεί να δημιουργηθούν σπινθήρες και ο χώρος μαγειρέματος να υποστεί ζημιά. Χρησιμοποιήστε ως επιφάνεια εναπόθεσης τη συνημμένη σάχαρα ή το φούρνο μικροκυμάτων σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος.
- Αλουμινένια μπολ: Μη χρησιμοποιείτε αλουμινένια μπολ στη συσκευή. Στη συσκευή προκαλούνται ζημιές με τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ξεκινήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 16



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

## Προστασία περιβάλλοντος

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

### Εξοικονόμηση ενέργειας

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

### Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

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



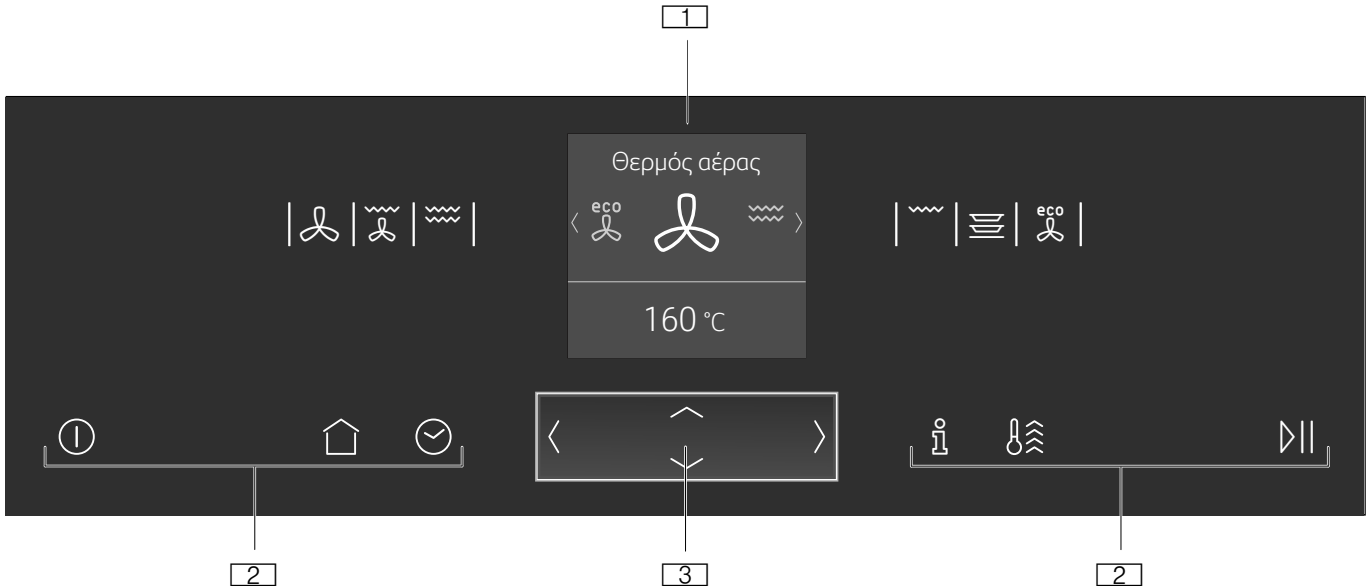
## Γνωρίστε τη συσκευή

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

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

### Πεδίο χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Η οθόνη ενδείξεων σας δείχνει τις τρέχουσες ρυθμίσεις.








- 1** Οθόνη ενδείξεων
- 2** Πλήκτρα αφής
- 3** Στοιχείο χειρισμού ShiftControl



### Στοιχεία χειρισμού

Με τα στοιχεία χειρισμού μπορείτε να ρυθμίσετε εύκολα και απευθείας τη συσκευή σας.

#### Πλήκτρα αφής

Κάτω από τα πλήκτρα αφής βρίσκονται αισθητήρες. Για να επιλέξετε μια λειτουργία, πατήστε ελαφρά το αντίστοιχο πλήκτρο αφής.

| Πλήκτρο αφής   | Χρήση   |
|--|---|
|  On / Off           | Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της συσκευής → "Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής" στη σελίδα 13                                 |
|  Κύριο μενού        | Επιλογή των τρόπων λειτουργίας και των ρυθμίσεων → "Ρύθμιση και ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής" στη σελίδα 13                      |
|  Λειτουργίες χρόνου | Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού, της διάρκειας ή της λειτουργίας με χρονική μετατόπιση "Ετοιμο στις" → "Λειτουργίες χρόνου" στη σελίδα 14 |
|  Ασφάλεια παιδιών   | Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών → "Ασφάλεια παιδιών" στη σελίδα 15  |
|  Πληροφορία         | Προβολή περισσότερων πληροφοριών Ένδειξη τρέχουσας θερμοκρασίας → "Ρύθμιση και ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής" στη σελίδα 13       |

|   |  |
|---|--|
|  Ταχεία θέρμανση | Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης → "Ταχεία θέρμανση της συσκευής" στη σελίδα 14       |
|  start/stop      | Εκκίνηση ή σταμάτημα της λειτουργίας → "Ρύθμιση και ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής" στη σελίδα 13 |


#### Στοιχείο χειρισμού ShiftControl



Με το στοιχείο χειρισμού ShiftControl μπορείτε να πλοηγηθείτε ανάμεσα στις σειρές στην οθόνη ενδείξεων και να επιλέξετε ρυθμίσεις. Οι ρυθμίσεις, τις οποίες μπορείτε να αλλάξετε, έχουν δεξιά και αριστερά βέλη (< >).




| Πλήκτρο | Χρήση   |
|---------|---|
| <       | Αριστερά Πλοήγηση στην οθόνη ενδείξεων προς τα αριστερά |
| >       | Δεξιά Πλοήγηση στην οθόνη ενδείξεων προς τα δεξιά       |
| ^       | Επάνω Πλοήγηση στην οθόνη ενδείξεων προς τα επάνω       |
| v       | Κάτω Πλοήγηση στην οθόνη ενδείξεων προς τα κάτω         |

**Υπόδειξη:** Μπορείτε επίσης να αφήσετε τις τιμές των ρυθμίσεων να περάσουν γρήγορα, κρατώντας πατημένο ένα πλήκτρο. Μόλις αφήσετε το πλήκτρο, σταματά η γρήγορη ένδειξη.

## Κύριο μενού





Για να περάσετε στο κύριο μενού, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .

| Μενού  | Χρήση   |
|--|---|
|  | Τρόποι ψησίματος<br>Επιλέγτε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία για τα φαγητά σας → "Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής" στη σελίδα 13      |
|  | Φούρνος μικροκυμάτων<br>Με τα μικροκύματα μπορείτε να μαγειρέψετε, να ζεστάνετε ή να ξεπαγώσετε γρηγορότερα τα φαγητά σας. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 16 |

|   |   |
|---|---|
|  | Συνδυασμός μικροκυμάτων<br>Με αυτό μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα στα μικροκύματα έναν τρόπο ψησίματος. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 16 |
|  | Προγράμματα μικροκυμάτων<br>Με αυτά μπορείτε να παρασκευάσετε φαγητά με τα μικροκύματα. → "Προγράμματα" στη σελίδα 25                                 |
|  | Βασικές ρυθμίσεις<br>Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις συνθήειές σας. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 18          |

## Μενού "Τρόποι ψησίματος"

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορους τρόπους ψησίματος. Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής περνάτε απευθείας στο μενού "Τρόποι ψησίματος".

| Τρόπος ψησίματος   | Θερμοκρασία | Χρήση   |
|--|-------------|---|
|  Θερμός αέρας                  | 30 - 275 °C | Για ψήσιμο και μαγείρεμα στο φούρνο σε ένα ή περισσότερα επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.  |
|  Θερμογκρίλ                    | 50 - 250 °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               | 50 - 290 °C | Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ και για το ψήσιμο ογκρατέν.<br>Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.   |
|  Γκριλ, μικρό                | 50 - 290 °C | Για το ψήσιμο μικρών ποσοτήτων, όπως μπριζόλες, λουκάνικα, ή τοστ και για το ψήσιμο ογκρατέν.<br>Θερμαίνεται η μεσαία επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.  |
|  Προθέρμανση πιατικών/σκευών | 30 - 70 °C  | Για το ζέσταμα πιατικών/σκευών.   |
|  Θερμός αέρας Eco            | 30 - 275 °C | Για το προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών σε ένα επίπεδο χωρίς προθέρμανση. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.                                       |
|  Στέγνωμα συσκευής           | 150 °C      | Μετά τη λειτουργία μικροκυμάτων στεγνώνετε το χώρο μαγειρέματος, για να μην παραμένει καθόλου υγρασία.  |

## Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος

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

### Ανοιγμα της πόρτας της συσκευής

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

### Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

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

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

**Υπόδειξη:** Στις βασικές ρυθμίσεις μπορείτε να καθορίσετε, ώστε να μην ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 18

### 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 18

## Εξαρτήματα

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

### Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με τα ακόλουθα εξαρτήματα:



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

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

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

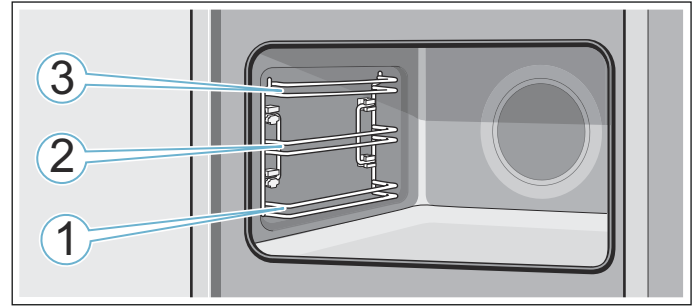
### Φούρνος μικροκυμάτων

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

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

## 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.

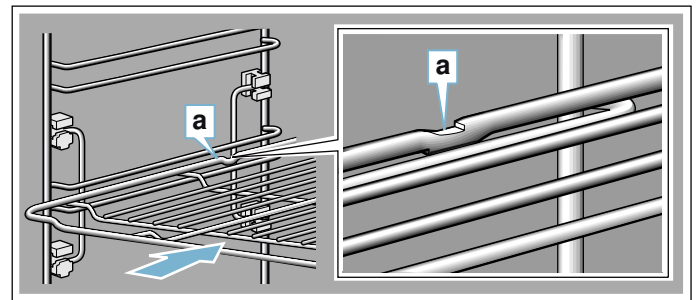
### Υποδείξεις

- 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

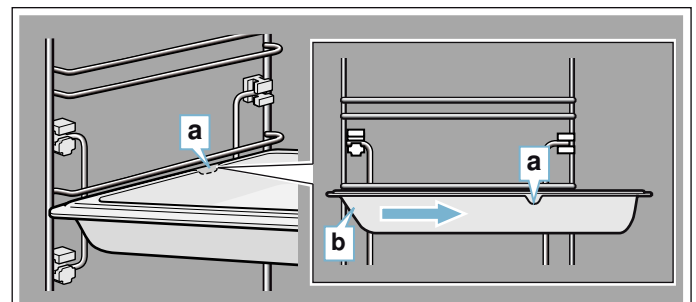
Τα εξαρτήματα μπορεί να τραβηχτούν έξω περίπου κατά το ήμισυ, μέχρι να ασφαλισουν. Η λειτουργία ασφάλισης εμποδίζει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους. Τα εξαρτήματα πρέπει να τοποθετηθούν σωστά στο χώρο μαγειρέματος, για να λειτουργήσει η προστασία ανατροπής.

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



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

Παράδειγμα στην εικόνα: Ταψί γενικής χρήσης



## 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.

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

| Εξαρτήματα                                      |
|---|
| Σχάρα ψησίματος                                 |
| Ταψί  |
| Ταψί γενικής χρήσης                             |
| Ταψί, με αντικολλητική επίστρωση                |
| Ταψί γενικής χρήσης, με αντικολλητική επίστρωση |
| Ταψί σουφλέ                                     |
| Επαγγελματικό ταψί                              |
| Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί                |
| Ταψί πίτσας                                     |
| Ταψί του γκριλ                                  |
| Κεραμική πλάκα ψησίματος                        |
| Γυάλινη ψηλή φόρμα, 5,1 λίτρα                   |
| Γυάλινο ταψί                                    |
| Σετ ατμού για φούρνο                            |
| Διακοσμητική λωρίδα                             |

## 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

Μόλις συνδεθεί η συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η πρώτη ρύθμιση "Γλώσσα".

### Ρύθμιση της γλώσσας

1. Με το πλήκτρο  $\vee$  περάστε στην κάτω σειρά.
2. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\tau$   $\rangle$  επιλέξτε τη γλώσσα.
3. Με το πλήκτρο  $\wedge$  επιστρέψτε στη "Γλώσσα".
4. Με το πλήκτρο  $\rangle$  επιλέξτε την επόμενη ρύθμιση.

### Ρύθμιση της ώρας

1. Με το πλήκτρο  $\vee$  περάστε στην επόμενη σειρά.
2. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\tau$   $\rangle$  επιλέξτε την τρέχουσα ώρα.

3. Πατήστε το πλήκτρο  $\wedge$ .
4. Με το πλήκτρο  $\rangle$  επιλέξτε την επόμενη ρύθμιση.

### Ρύθμιση της ημερομηνίας

1. Με το πλήκτρο  $\vee$  περάστε στην επόμενη σειρά.
2. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\tau$   $\rangle$  επιλέξτε την τρέχουσα ημέρα.
3. Με το πλήκτρο  $\wedge$  επιστρέψτε στην "Ημέρα".
4. Με το πλήκτρο  $\rangle$  επιλέξτε την επόμενη ρύθμιση.
5. Με το πλήκτρο  $\vee$  περάστε στην επόμενη σειρά.
6. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\tau$   $\rangle$  επιλέξτε τον τρέχοντα μήνα.
7. Με το πλήκτρο  $\wedge$  επιστρέψτε στο "Μήνα".
8. Με το πλήκτρο  $\rangle$  επιλέξτε την επόμενη ρύθμιση.
9. Με το πλήκτρο  $\vee$  περάστε στην επόμενη σειρά.
10. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\tau$   $\rangle$  επιλέξτε το τρέχον έτος.
11. Με το πλήκτρο  $\wedge$  επιστρέψτε στο "Έτος".
12. Με το πλήκτρο  $\rangle$  παραλάβετε τις ρυθμίσεις.  
Η πρώτη θέση σε λειτουργία έχει ολοκληρωθεί.

### Υποδείξεις

- Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε αυτές τις ρυθμίσεις στις βασικές ρυθμίσεις. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 18
- Μετά τη σύνδεση του ρεύματος ή μιας διακοπής του ρεύματος εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων οι ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία.

### Καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

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

1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος.
2. Απομακρύνετε τα υπολείμματα της συσκευασίας, όπως κομμάτια στυροπόρ, από το χώρο μαγειρέματος.
3. Πριν τη θέρμανση σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στο χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί.
4. Με το πλήκτρο αφής  $\textcircled{1}$  ενεργοποιείτε τη συσκευή.
5. Ρυθμίστε τον αναφερόμενο τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία και ξεκινήστε τη λειτουργία της συσκευής. → "Ρύθμιση και ξεκίνηση της λειτουργίας της συσκευής" στη σελίδα 13

| Ρυθμίσεις        |                       |
|------------------|-----------------------|
| Τρόπος ψησίματος | Θερμογκρίλ $\text{⌘}$ |
| Θερμοκρασία      | 250 °C                |
| Διάρκεια         | 1 ώρα                 |

6. Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει η συσκευή.
7. Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά την αναφερόμενη διάρκεια με το πλήκτρο αφής  $\textcircled{1}$ .
8. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.
9. 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 βούρτσια.



## 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

Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής , για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.

Στην οθόνη ενδείξεων βλέπετε μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, εάν η υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος είναι υψηλή ή χαμηλή.



| Οθόνη ενδείξεων | Σημασία   |
|-----------------|---|
| -H-             | Υπόλοιπη θερμότητα υψηλή (πάνω από 120°C)         |
| -h-             | Υπόλοιπη θερμότητα χαμηλή (μεταξύ 60°C και 120°C) |

#### Υποδείξεις






- Ορισμένες ενδείξεις και υποδείξεις στην οθόνη, π.χ. η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας στο χώρο μαγειρέματος, παραμένουν επίσης φανερές ακόμα και με απενεργοποιημένη τη συσκευή.
- Μετά από μια λειτουργία της συσκευής ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει αρχικά να λειτουργεί με το χαρακτηριστικό ήχο, μέχρι ο χώρος μαγειρέματος να έχει κρυώσει αρκετά.
- Όταν δε χρειάζεστε τη συσκευή σας, απενεργοποιήστε την. Όταν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα δεν έχει γίνει καμία ρύθμιση, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

### Ρύθμιση και ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής




Παράδειγμα: Θερμός αέρας  με 170 °C


1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής , για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.  
Περνάτε απευθείας στο μενού "Τρόποι ψησίματος" .




2. Με το πλήκτρο  ή το  επιλέξτε τον τρόπο ψησίματος.
3. Με το πλήκτρο  περάστε στην επόμενη σειρά.
4. Με το πλήκτρο  ή το  επιλέξτε τη θερμοκρασία.



**Υπόδειξη:** Ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας είναι δυνατές περαιτέρω ρυθμίσεις. Για κάθε περαιτέρω ρύθμιση περάστε με το πλήκτρο  στις επόμενες σειρές. Με το πλήκτρο  ή το  επιλέξτε ρύθμιση.

5. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής , για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της συσκευής.  
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η δοκός θέρμανσης και ο χρόνος λειτουργίας.

**Υπόδειξη:** Εάν θέλετε μετά την ενεργοποίηση να περάσετε απευθείας στο κύριο μενού , μπορείτε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις" κάτω από "Λειτουργία μετά την ενεργοποίηση" να επιλέξετε το κύριο μενού. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 18

#### 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.


#### Δοκοί θέρμανσης

Μόλις ξεκινήσει ένας τρόπος ψησίματος, εμφανίζεται η δοκός θέρμανσης στην οθόνη ενδείξεων. Η δοκός θέρμανσης δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας στο χώρο μαγειρέματος.

#### Χρόνος λειτουργίας



Όταν ξεκινήσει ένας τρόπος ψησίματος, εμφανίζεται ο χρόνος λειτουργίας. Ο χρόνος λειτουργίας τρέχει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας προς τα πάνω. Έτσι μπορείτε να ελέγξετε, πόσο τρέχει ήδη η λειτουργία.

#### Ένδειξη τρέχουσας θερμοκρασίας

Για να εμφανίσετε την τρέχουσα θερμοκρασία στην οθόνη ενδείξεων, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .

Η τρέχουσα θερμοκρασία προβάλλεται για λίγο και μόνο κατά τη διάρκεια της θέρμανσης.

#### Περισσότερες πληροφορίες

Όταν ανάβει το πλήκτρο αφής , μπορείτε να καλέσετε ενδιάμεσα πληροφορίες. Πατήστε ελαφρά γι' αυτό το πλήκτρο αφής . Η πληροφορία εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα.

## Αλλαγή ή διακοπή της λειτουργίας της συσκευής

### Αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής

1. Με το πλήκτρο αφής σταματήσετε τη λειτουργία.
2. Με το πλήκτρο ή περάστε στη σειρά της ρύθμισης, που θέλετε να αλλάξει.
3. Με το πλήκτρο ή το αλλάξτε ρύθμιση.
4. Με το πλήκτρο αφής ξεκινήστε την αλλαγμένη λειτουργία.

### Υποδείξεις

- Κατά τη διάρκεια μιας διακοπής της λειτουργίας μπορεί να συνεχίζει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης.
- Μετά από μια αλλαγή της θερμοκρασίας συνεχίζει να τρέχει ο σταματημένος χρόνος λειτουργίας. Μετά από μια αλλαγή του τρόπου ψησίματος ξεκινάει ο χρόνος λειτουργίας ξανά από το μηδέν.

### Διακοπή της λειτουργίας της συσκευής

Πατήστε το πλήκτρο αφής τόσο, μέχρι να διακοπεί η λειτουργία της συσκευής.

**Υπόδειξη:** Οι τρόποι λειτουργίας, όπως η λειτουργία καθαρισμού, δεν μπορεί να διακοπούν.

## Ταχεία θέρμανση της συσκευής

Με τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης μπορείτε να μειώσετε το χρόνο θέρμανσης.

| Λειτουργία               | Τρόπος ψησίματος | Τοποθέτηση του φαγητού στο χώρο μαγειρέματος |
|--------------------------|------------------|--|
| Λειτουργία ταχυθέρμανσης | Θερμός αέρας     | Μετά τη θέρμανση                             |

### Υποδείξεις

- Όταν ανάβει το πλήκτρο αφής , μπορεί να ενεργοποιηθεί η ταχεία θέρμανση.
- Για να απενεργοποιήσετε πρόωρα την ταχεία θέρμανση, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .

### Ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης

1. Ρύθμιση θερμού αέρα και θερμοκρασίας.  
**Υπόδειξη:** Ρυθμίστε μια θερμοκρασία πάνω από 100 °C, για να μπορεί να προθερμανθεί γρήγορα η συσκευή.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής , για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής , για να ενεργοποιήσετε την ταχεία θέρμανση. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο .
4. Μετά την επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας απενεργοποιείται αυτόματα η ταχεία θέρμανση. Στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.

## Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου.

| Λειτουργία χρόνου | Χρήση   |
|-------------------|---|
| Ρολόι συναγερμού  | Το ρολόι συναγερμού λειτουργεί όπως ένα ρολόι αυτών. Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται αυτόματα.            |
| Διάρκεια          | Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας σταματά αυτόματα η συσκευή.   |
| Έτοιμο στις       | Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα και μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας και χρόνου λήξης απενεργοποιείται αυτόματα. |

**Υπόδειξη:** Όταν ρυθμίζετε μια λειτουργία του χρόνου, αυξάνεται το χρονικό διάστημα ρύθμισης, εάν ρυθμίζετε υψηλότερες τιμές. Παράδειγμα: Μια διάρκεια μέχρι και 1 ώρα μπορείτε να τη ρυθμίσετε με ακρίβεια ενός λεπτού, πάνω από μια ώρα μπορείτε να τη ρυθμίσετε σε βήματα των 5 λεπτών.

## Προβολή και απόκρυψη των λειτουργιών χρόνου

Για να προβάλλετε ή να αποκρύψετε τις λειτουργίες χρόνου, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .

**Υπόδειξη:** Μετά από έναν ορισμένο χρόνο σβήνουν αυτόματα οι προβαλλόμενες λειτουργίες χρόνου. Ένα έχετε ρυθμίσει ήδη μια διάρκεια, τότε αυτή εισάγεται στη μνήμη της συσκευής.



## Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού



Το ρολόι συναγερμού μπορεί να ρυθμιστεί τόσο με ενεργοποιημένη όσο και με απενεργοποιημένη τη συσκευή.


1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής . Στην οθόνη ενδείξεων προβάλλονται οι λειτουργίες χρόνου.
2. Με το πλήκτρο επιλέξτε τη διάρκεια.  
**Υπόδειξη:** Σε περίπτωση ενεργοποιημένης συσκευής περάστε με το πλήκτρο στη σειρά "Ρολόι συναγερμού" και στη συνέχεια επιλέξτε με το πλήκτρο τη διάρκεια.
3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής , για να ξεκινήσετε το ρολόι συναγερμού. Το σύμβολο εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων. Το ρολόι συναγερμού τρέχει.

**Υπόδειξη:** Μόλις ο ρυθμισμένος χρόνος λήξει, ηχεί ένα σήμα. Για τον τερματισμό του ηχητικού σήματος πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .

## Ρύθμιση της διάρκειας

Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας σταματά αυτόματα η συσκευή. Η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος.

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
2. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .  
Στην οθόνη ενδείξεων προβάλλονται οι λειτουργίες χρόνου.
4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο  $\langle$  ή το πλήκτρο  $\rangle$  τη χρονική διάρκεια.
  - Πλήκτρο  $\langle$  προτεινόμενη τιμή = 10 λεπτά
  - Πλήκτρο  $\rangle$  προτεινόμενη τιμή = 30 λεπτά
5. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\gg||$ , για να ξεκινήσετε τη ρυθμισμένη διάρκεια.



Μόλις ο ρυθμισμένος χρόνος λήξει, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία. Για τον τερματισμό του ηχητικού σήματος πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .


## Χρονικά μετατοπισμένη λειτουργία - "Ετοιμο στις"

Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα και απενεργοποιείται στον προεπιλεγμένο χρόνο λήξης. Ρυθμίστε γι' αυτό τη διάρκεια και καθορίστε τη λήξη της λειτουργίας.


Η λειτουργία με χρονική μετατόπιση μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο σε συνδυασμό με έναν τρόπο ψησίματος.

### Υποδείξεις

- Προσέχετε, να μην παραμείνουν για πολύ τα τρόφιμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος και αλλοιωθούν.
  - Δεν μπορεί να ξεκινήσει κάθε τρόπος ψησίματος στη χρονικά μετατοπισμένη λειτουργία.
1. Τοποθετήστε τα φαγητά πάνω σε κατάλληλα εξαρτήματα στο χώρο μαγειρέματος και κλείστε την πόρτα της συσκευής.
  2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
  3. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
  4. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .  
Στην οθόνη ενδείξεων προβάλλονται οι λειτουργίες χρόνου.
  5. Με το πλήκτρο  $\rangle$  επιλέξτε τη διάρκεια.
  6. Περάστε με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  στη σειρά  $\rightarrow$  "Ετοιμο στις".
  7. Επιλέξτε με το πλήκτρο  $\rangle$  το χρόνο λήξης.
  8. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\gg||$ .  
Η συσκευή περιμένει μέχρι την κατάλληλη χρονική στιγμή, για να ξεκινήσει τη λειτουργία.

Μόλις φθάσει στο τέλος, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία. Για τον τερματισμό του ηχητικού σήματος πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .

## Έλεγχος, αλλαγή ή σβήσιμο των ρυθμίσεων


1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .  
Στην οθόνη ενδείξεων προβάλλονται οι λειτουργίες χρόνου.
2. Πλοηγηθείτε με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  ή  $\sphericalleftarrow$  στις σειρές.



3. Όταν χρειάζεται, με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  αλλάξτε ρύθμιση. Για τη διαγραφή μιας λειτουργίας του ρολογιού ρυθμίστε "00:00".  
Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής.

## Ασφάλεια παιδιών

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

Η συσκευή σας διαθέτει δύο διάφορες διατάξεις κλειδώματος.




| Κλειδώμα                  | Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση  |
|---------------------------|--|
| Αυτόματη ασφάλεια παιδιών | Ρυθμίσεις μέσω του μενού $\rightarrow$ "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 18                                   |
| Μοναδική ασφάλεια παιδιών | Μέσω του πλήκτρου αφής  |

**Υπόδειξη:** Μόλις ενεργοποιηθεί μια ασφάλεια παιδιών, κλειδώνει το πεδίο χειρισμού. Εξάιρεση αποτελούν τα πλήκτρα αφής  και . Μπορείτε να απενεργοποιήσετε την ασφάλεια παιδιών οποτεδήποτε.



## Αυτόματη ασφάλεια παιδιών

Το πεδίο χειρισμού κλειδώνει, για να μην μπορεί να ενεργοποιηθεί η συσκευή. Για την ενεργοποίηση πρέπει να διακοπεί η αυτόματη ασφάλεια παιδιών. Μετά τη λειτουργία της συσκευής το πεδίο χειρισμού κλειδώνεται αυτόματα.




### Ενεργοποίηση

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
3. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  επιλέξτε "Ρυθμίσεις".
4. Με το πλήκτρο  $\sphericalleftarrow$  περάστε στην επόμενη σειρά.
5. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  επιλέξτε "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών".
6. Με το πλήκτρο  $\sphericalleftarrow$  περάστε στην επόμενη σειρά.
7. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  επιλέξτε "Ενεργοποιημένη".
8. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
9. Με το πλήκτρο  $\sphericalleftarrow$  περάστε στην επόμενη σειρά, για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση.  
Η "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών" είναι ενεργοποιημένη. Μετά την απενεργοποίηση στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο  $\sphericalleftarrow$ .

### Διακοπή

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής , μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "Ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη" στην οθόνη ενδείξεων.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
3. Ενεργοποιήστε την επιθυμητή λειτουργία της συσκευής.

### Απενεργοποίηση

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής , μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "Ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη" στην οθόνη ενδείξεων.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
4. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  επιλέξτε "Ρυθμίσεις".
5. Με το πλήκτρο  $\sphericalleftarrow$  περάστε στην επόμενη σειρά.

6. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  επιλέγεται "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών".
7. Με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  περάστε στην επόμενη σειρά.
8. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  επιλέξτε "Απενεργοποιημένη".
9. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\square$ .
10. Με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  περάστε στην επόμενη σειρά, για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση.  
Η "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών" είναι απενεργοποιημένη.
11. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\text{Ⓢ}$ .

## Μοναδική ασφάλεια παιδιών

Το πεδίο χειρισμού κλειδώνει, για να μην μπορεί να ενεργοποιηθεί η συσκευή. Για την ενεργοποίηση πρέπει να απενεργοποιηθεί η ασφάλεια παιδιών μιας μόνο φοράς. Μετά την απενεργοποίηση το πεδίο χειρισμού δεν κλειδώνεται πλέον.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

1. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής  $\text{Ⓢ}$ , μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "Ασφάλεια παιδιών ενεργοποιημένη" στην οθόνη ενδείξεων.  
Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής  $\text{Ⓢ}$ , μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη "Ασφάλεια παιδιών απενεργοποιημένη" στην οθόνη ενδείξεων.  
Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

## Ο φούρνος μικροκυμάτων

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

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

## Μαγειρικό σκεύος

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

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

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

Για το ψήσιμο στη συνδυασμένη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνηθισμένες φόρμες από μέταλλο. Έτσι ροδοκοκκινίζει το γλυκό επίσης και από κάτω.

Για άλλες εφαρμογές τα μεταλλικά σκεύη δεν είναι

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

### Προσοχή!

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

### Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

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

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

1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για 1/2 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.

### Προειδοποίηση

#### Κίνδυνος εγκαύματος!

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

### Συμπαράδιδόμενα εξαρτήματα

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

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

Στη λειτουργία με τα μικροκύματα τοποθετήστε τα εξαρτήματα καλύτερα στο ύψος 1, εάν δεν αναφέρεται κάτι άλλο.

## Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων




Μπορείτε να ρυθμίσετε 5 διαφορετικές βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων.

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



## Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Για να έχετε ένα ιδανικό αποτέλεσμα με τα μικροκύματα, σπρώχνετε πάντοτε τη σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 1.

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής , για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής . Προβάλλεται το κύριο μενού.
3. Επιλέξτε με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\rangle$  "Φούρνος μικροκυμάτων ".
4. Με το πλήκτρο  $\sim$  ανοίξτε το μενού μικροκυμάτων. Προτείνεται μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και μία διάρκεια.
5. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\rangle$  ρυθμίστε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
6. Με το πλήκτρο  $\sim$  περάστε στην επόμενη σειρά.
7. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\rangle$  ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια.
8. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\triangleright||$ , για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της συσκευής. Το πλήκτρο αφής  $\triangleright||$  ανάβει κόκκινο. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.

### Αλλαγή της διάρκειας

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη χρονική διάρκεια κατά τη διάρκεια της λειτουργίας με τα πλήκτρα αφής  $\langle$  ή  $\rangle$ .

### Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων


1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\triangleright||$  και ρυθμίστε ξανά την ισχύ των μικροκυμάτων και τη διάρκεια.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\triangleright||$ , για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της συσκευής.

### Η διάρκεια έληξε

Μόλις φθάσει στο τέλος, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία μικροκυμάτων. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "I→I έληξε".

Για τον τερματισμό του ηχητικού σήματος πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .

Όταν θέλετε ξανά να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\triangleright||$ .

Διαφορετικά απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο αφής .

### Σταμάτημα της λειτουργίας


Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\triangleright||$ : Ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση διαλειμματος (ηρεμίας). Πατήστε ξανά το πλήκτρο αφής  $\triangleright||$ , η λειτουργία συνεχίζεται.

Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής: Η λειτουργία διακόπτεται. Μετά το κλείσιμο της πόρτας, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\triangleright||$ . Η λειτουργία συνεχίζεται.


### Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .

### Στέγνωμα συσκευής

Μετά από κάθε λειτουργία μικροκυμάτων χρησιμοποιείτε τη λειτουργία "Στέγνωμα συσκευής ". Ο χώρος μαγειρέματος θερμαίνεται και η υγρασία στο χώρο μαγειρέματος εξατμίζεται.

Το στέγνωμα της συσκευής διαρκεί 10 λεπτά και η διάρκεια δεν μπορεί να αλλάξει.

1. Ανοίξτε το μενού Τρόποι ψησίματος.
2. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\rangle$  επιλέξτε "Στέγνωμα συσκευής .
3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\triangleright||$ , για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της συσκευής. Το πλήκτρο αφής  $\triangleright||$  ανάβει κόκκινο. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.




Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής λίγα λεπτά, ώσπου να στεγνώσει εντελώς ο χώρος μαγειρέματος.

## Ρύθμιση της συνδυασμένης λειτουργίας με μικροκύματα

Μερικοί τρόποι ψησίματος είναι κατάλληλοι για το συνδυασμό με το φούρνο μικροκυμάτων. Η ισχύ των μικροκυμάτων δεν μπορεί εδώ να αλλάξει.

Διαθέσιμοι τρόποι ψησίματος


|   |                     |
|---|---------------------|
|  | Θερμός αέρας + 90 W |
|  | Θερμογκρίλ + 90 W   |
|  | Θερμογκρίλ + 180 W  |
|  | Θερμογκρίλ + 360 W  |

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής , για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής . Προβάλλεται το κύριο μενού.
3. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\rangle$  επιλέξτε "Συνδυασμένη λειτουργία με μικροκύματα .
4. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\sim$ . Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η προτεινόμενη τιμή Θερμός αέρας + 90 W.
5. Με το πλήκτρο αφής  $\langle$  ή  $\rangle$  ρυθμίστε την επιθυμητή συνδυασμένη λειτουργία.
6. Με το πλήκτρο  $\sim$  περάστε στην επόμενη σειρά. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\rangle$  ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
7. Με το πλήκτρο  $\sim$  περάστε στην επόμενη σειρά. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\rangle$  ρυθμίστε την επιθυμητή διάρκεια.
8. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\triangleright||$ . Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η χρονική διάρκεια.


Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη θερμοκρασία και τη χρονική διάρκεια: Γι' αυτό περάστε με το πλήκτρο  $\sim$  ή  $\sim$  στο εκάστοτε πεδίο και με το πλήκτρο  $\langle$  ή  $\rangle$  ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή.

### Η διάρκεια έληξε

Μόλις φθάσει στο τέλος, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία μικροκυμάτων. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "I→I έληξε".

Για τον τερματισμό του ηχητικού σήματος πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .

Όταν θέλετε ξανά να ρυθμίσετε μια χρονική διάρκεια, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\triangleright||$ .

Διαφορετικά απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο αφής .

## Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\mathbb{D}$ ||: Ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση διαλείμματος (ηρεμίας). Πατήστε ξανά το πλήκτρο αφής  $\mathbb{D}$ ||, η λειτουργία συνεχίζεται.

Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής: Η λειτουργία διακόπτεται. Μετά το κλείσιμο της πόρτας η λειτουργία συνεχίζεται αυτόματα.

## Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\text{⓪}$ .

## 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

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\text{⓪}$ .
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\text{⏏}$ .
3. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  επιλέξτε "Ρυθμίσεις  $\text{⚙}$ ".
4. Με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  περάστε στην επόμενη σειρά.
5. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  επιλέξτε ρύθμιση.
6. Με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  περάστε στην επόμενη σειρά.
7. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  επιλέξτε ρύθμιση.
8. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\text{⏏}$ .
9. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε ελαφρά με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  στην ένδειξη "Αποθήκευση".  
Για να απορρίψετε τη ρύθμιση, πατήστε ελαφρά με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  στην ένδειξη "Απόρριψη".

## Λίστα των βασικών ρυθμίσεων

| Ρύθμιση                      | Επιλογή   |
|------------------------------|---|
| Γλώσσα                       | Επιλογή γλώσσας   |
| Ώρα                          | Ρύθμιση της τρέχουσας ώρας  |
| Ημερομηνία                   | Ρύθμιση της τρέχουσας ημερομηνίας   |
| Αγαπημένα                    | Καθορίστε τους τρόπους ψησίματος, που θέλετε να εμφανίζονται στο μενού "Τρόποι ψησίματος" → "Καθορισμός αγαπημένων" στη σελίδα 18 |
| Διάρκεια σήματος             | Μικρή<br>Μεσαία<br>Μεγάλη   |
| Ήχος πλήκτρου                | Απενεργοποιημένος (Εξαίρεση: ο ήχος του πλήκτρου αφής $\text{⓪}$ παραμένει)<br>Ενεργοποιημένος                                    |
| Φωτεινότητα οθόνης ενδείξεων | Ρυθμιζόμενη σε 5 βαθμίδες   |
| Ένδειξη ώρας                 | Ψηφιακά<br>Off  |
| Φωτισμός                     | Στη λειτουργία αναμμένος<br>Στη λειτουργία σβησμένος  |

|  |   |
|--|---|
| Ασφάλεια παιδιών*  | Μόνο κλειδωμα πλήκτων<br>Ασφάλιση πόρτας και κλειδωμα πλήκτρων                                    |
| Αυτόματη συνέχιση  | Κατά το κλείσιμο της πόρτας<br>Μη συνέχιση  |
| Αυτόματη ασφάλεια παιδιών  | Απενεργοποιημένη<br>Ενεργοποιημένη  |
| Λειτουργία μετά την ενεργοποίηση   | Κύριο μενού<br>Τρόποι ψησίματος<br>Φούρνος μικροκυμάτων<br>Mikrokombi<br>Πρόγραμμα μικροκυμάτων   |
| Συσκόπιση νύχτας   | Απενεργοποιημένος<br>Ενεργοποιημένη (μειωμένη φωτεινότητα οθόνης ενδείξεων μεταξύ 22:00 και 5:59) |
| Λογότυπο μάρκας  | Ενδείξεις<br>Μη ένδειξη   |
| Συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα   | Συνιστάται<br>Ελάχιστη  |
| Ρυθμίσεις εργοστασίου  | Φάρωμα  |
| *) Αυτή η βασική ρύθμιση, ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, δεν μπορεί να επιλεγεί |   |

## Καθορισμός αγαπημένων

Μπορείτε να καθορίσετε, ποιοι τρόποι ψησίματος να εμφανίζονται στο μενού "Τρόποι ψησίματος".

**Υπόδειξη:** Οι τρόποι ψησίματος "Θερμός αέρας", "Θερμογκριλ" και "Γκριλ, μεγάλο" εμφανίζονται πάντοτε στο μενού "Τρόποι ψησίματος". Δεν μπορούν να απενεργοποιηθούν.

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\text{⓪}$ .
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\text{⏏}$ .
3. Επιλέξτε με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  τις "Βασικές ρυθμίσεις  $\text{⚙}$ ".
4. Με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  περάστε στην επόμενη σειρά.
5. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  επιλέξτε "Αγαπημένα".
6. Με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  περάστε στην επόμενη σειρά.
7. Με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  επιλέξτε τον τρόπο ψησίματος.
8. Με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  περάστε στην επόμενη σειρά.
9. Επιλέξτε με το πλήκτρο  $\langle$  ή το  $\rangle$  "Ενεργοποιημένος" ή "Απενεργοποιημένος".  
**Υπόδειξη:** Εάν έχετε επιλέξει "Ενεργοποιημένος", τότε ο τρόπος ψησίματος εμφανίζεται στο μενού "Τρόποι ψησίματος". Εάν έχετε επιλέξει "Απενεργοποιημένος", τότε ο τρόπος ψησίματος δεν εμφανίζεται στο μενού "Τρόποι ψησίματος".
10. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  $\text{⏏}$ .
11. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε ελαφρά με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  στην ένδειξη "Αποθήκευση".  
Για να απορρίψετε τη ρύθμιση, πατήστε ελαφρά με το πλήκτρο  $\sphericalangle$  στην ένδειξη "Απόρριψη".

## Υλικά καθαρισμού

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

### Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

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

#### Προσοχή!

#### Ζημιές στην επιφάνεια

Μη χρησιμοποιείτε

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

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

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

#### Προειδοποίηση Κίνδυνος εγκαύματος!

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

| Περιοχή                             | Καθαρισμός  |
|-------------------------------------|---|
| <b>Συσκευή, εξωτερικά</b>           |   |
| Μπροστινή πλευρά ανοξείδωτου χάλυβα | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.<br>Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.<br>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.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Εάν χυθεί αποσκληρυντικό πάνω στη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Γιατί διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες, δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον.  |
| <b>Συσκευή εσωτερικά</b>                            |   |
| Εμαγιέ επιφάνειες                                   | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.<br>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.<br>Μετά τον καθαρισμό αφήστε το χώρο μαγειρέματος ανοιχτό, για να στεγνώσει.<br><b>Υπόδειξη:</b> Από τα υπολείμματα τροφίμων μπορεί να δημιουργηθούν λευκοί λεκέδες. Αυτοί είναι ακίνδυνοι και δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Όταν χρειάζεται, αφαιρέστε τους με κιτρικό οξύ. |
| Γυάλινο κάλυμμα του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.<br>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου.  |
| Στεγανοποίηση της πόρτας                            | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.<br>Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!  |
| Κάλυμμα πόρτας από ανοξείδωτο χάλυβα                | Καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα: Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών.<br>Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα.<br>Για τον καθαρισμό αφαιρέστε το κάλυμμα της πόρτας.   |
| Εσωτερικό πλαίσιο της πόρτας από ανοξείδωτο χάλυβα  | Καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα: Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών.<br>Οι αποχρώσεις μπορούν να απομακρυνθούν με αυτό.<br>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.<br>Μη απομακρύνετε το γράσο από τις ράγες εξόδου, καλύτερα καθαρίζετε τις όταν είναι μέσα. Μη 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 αντανάκλασεις του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορεί να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.  
Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από τη διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

**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.
- Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατό τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας. Η ρύπανση σε αυτό τον τρόπο λειτουργίας είναι μικρότερη.

**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.

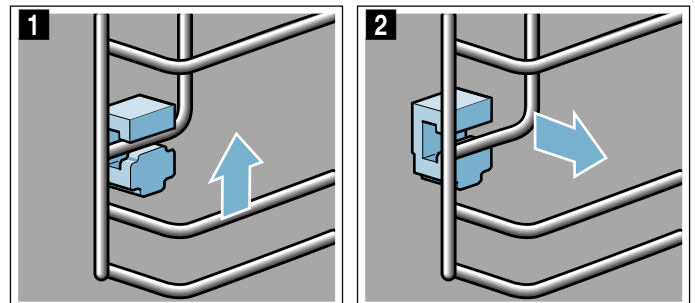
**Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)**

**⚠ Προειδοποίηση  
Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

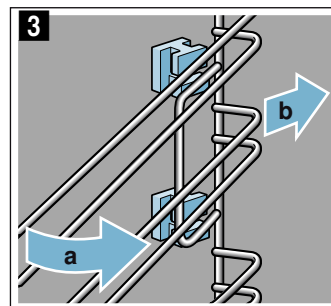
Οι υποδοχές ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές υποδοχές. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

**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**).



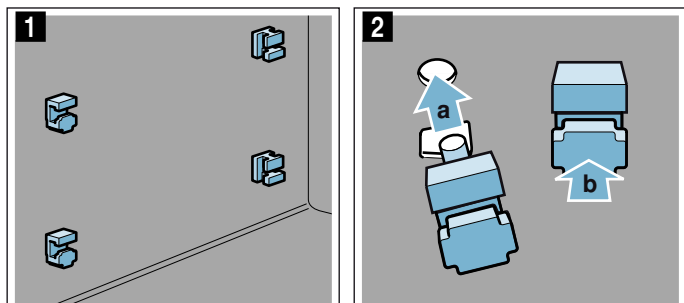
Καθαρίστε τις υποδοχές (οδηγούς) με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.



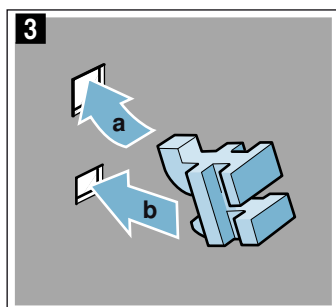
**Τοποθέτηση των στηριγμάτων**

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

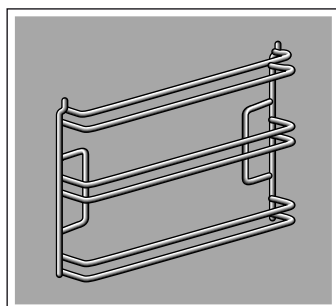
1. Τα στηρίγματα μπροστά και πίσω είναι διαφορετικά (Εικ. **1**).
2. Τοποθετήστε το στήριγμα μπροστά, με το άγκιστρο επάνω, μέσα στη στρογγυλή τρύπα **a**, βάλτε το λίγο λοξά, αναρτήστε το κάτω και ευθυγραμμίστε το **b** (Εικ. **2**).



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

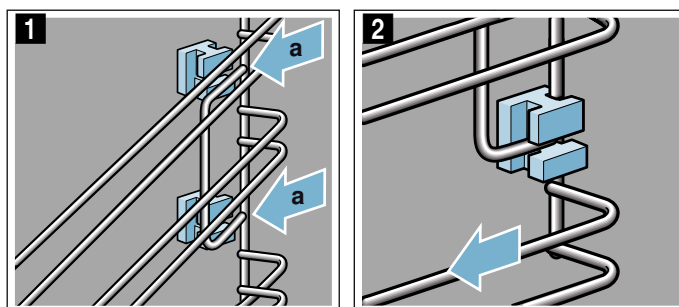
**Τοποθέτηση των υποδοχών**

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

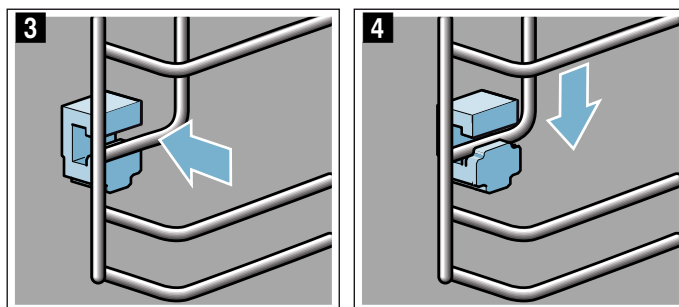


Οι υποδοχές ταιριάζουν δεξιά και αριστερά.

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

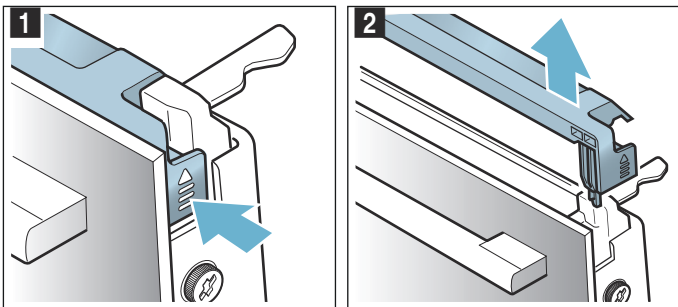
Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ θα μάθετε τον τρόπο, που μπορείτε να καθαρίσετε την πόρτα της συσκευής.

### Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας

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

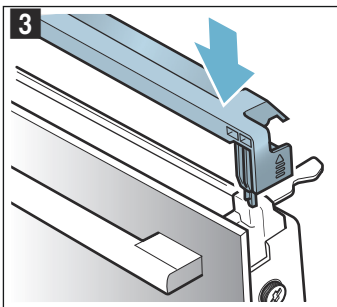
1. Ανοίξτε λίγο την πόρτα της συσκευής.
2. Πιέστε αριστερά και δεξιά στο κάλυμμα (Εικ. 1).
3. Αφαιρέστε το κάλυμμα (Εικ. 2).

Κλείστε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.



**Υπόδειξη:** Καθαρίστε το ένθετο ανοξειδω του χάλυβα στο κάλυμμα με καθαριστικό ανοξειδωτού 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).



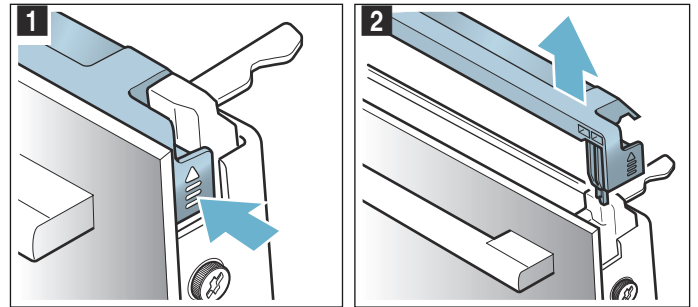
5. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

### Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

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

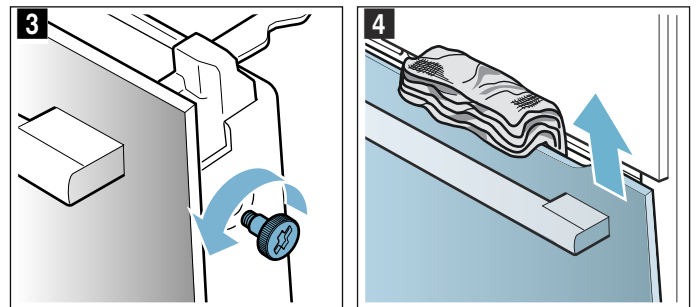
#### Αφαίρεση στη συσκευή

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

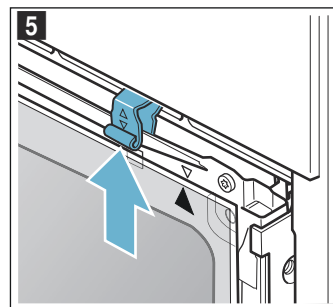


4. Λύστε τις βίδες αριστερά και δεξιά στην πόρτα της συσκευής και αφαιρέστε τις (Εικ. 3).
5. Προτού κλείσετε ξανά την πόρτα, σφηνώστε μια πετσέτα της κουζίνας, διπλωμένη αρκετές φορές (Εικ. 4).

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.



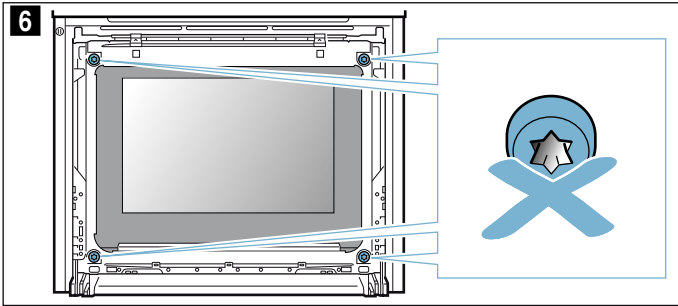
Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

**⚠ 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**

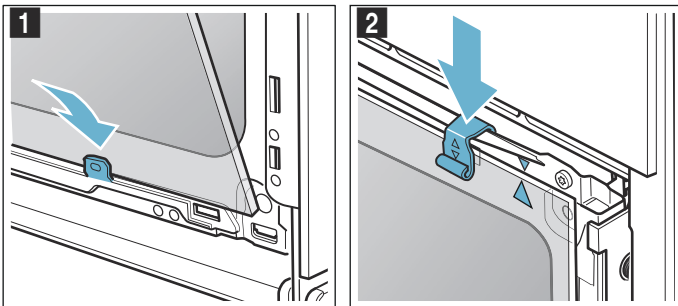
**Κίνδυνος τραυματισμού!**

- 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.

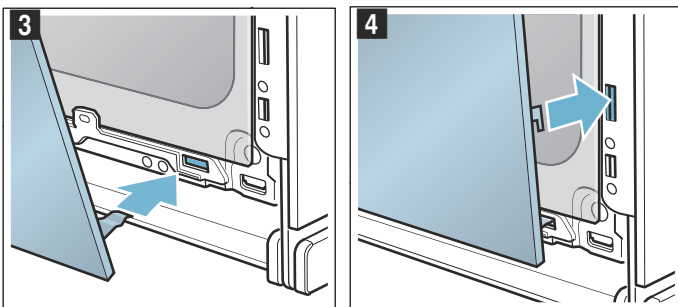
**Τοποθέτηση στη συσκευή**

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

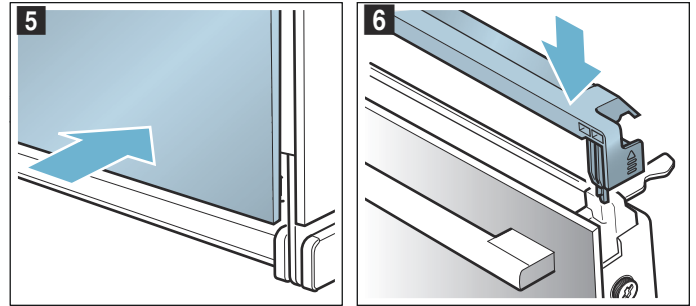
1. Τοποθετήστε το ενδιάμεσο τζάμι κάτω στο στήριγμα (Εικ. **1**) και πιέστε το στο επάνω μέρος.
2. Πιέστε και τα δύο στηρίγματα προς τα κάτω (Εικ. **2**).



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.

**Συμβουλή:** Εάν μια φορά ένα φαγητό δεν πετύχει καλά, ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής". Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

### 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.

## Πίνακας βλαβών

### Προειδοποίηση Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

- Οι εργασίες στα ηλεκτρονικά της συσκευής επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Κατά τις εργασίες στα ηλεκτρονικά της συσκευής θέτετε τη συσκευή οπωσδήποτε εκτός ρεύματος. Κατεβάστε την αυτόματη ασφάλεια ή ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών της κατοικίας σας.

| Βλάβη  | Πιθανή αιτία   | Υποδείξεις/Αντιμετώπιση   |
|--|--|---|
| Η συσκευή δε λειτουργεί  | Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος<br>Διακοπή ρεύματος<br>Η ασφάλεια είναι χαλασμένη | Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος<br>Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζίνομηχανές<br>Ελέγξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει  |
| Μετά την ενεργοποίηση ενός τρόπου λειτουργίας στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ένα μήνυμα, ότι η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή  | Η συσκευή δεν έχει κρυώσει αρκετά  | Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και ενεργοποιήστε ξανά τον τρόπο λειτουργίας   |
| Η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο                | Η αυτόματη ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη   | Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής  , μέχρι να σβήσει το σύμβολο                                   |
| Η ενεργοποιημένη συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο  | Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη  | Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής  , μέχρι να σβήσει το σύμβολο                                   |
| Η συσκευή δε θερμαίνει, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται    | Η λειτουργία επίδειξης (Demo) είναι ενεργοποιημένη στις βασικές ρυθμίσεις                      | Αποσυνδέστε τη συσκευή περίπου 10 δευτερόλεπτα από το ηλεκτρικό δίκτυο (κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών) και απενεργοποιήστε στη συνέχεια τη λειτουργία επίδειξης (Demo) μέσα σε 3 λεπτά στις βασικές ρυθμίσεις<br>→ "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 18 |
| Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "EXXXX" π.χ. "E0111"  | Τεχνικό πρόβλημα   | Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή<br>Αν η ένδειξη εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών  |

## Η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας ξεπεράστηκε

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

Η πραγματική διάρκεια μέχρι το αυτόματο σταμάτημα της λειτουργίας διαφέρει με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις.

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

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

## Λάμπες του χώρου μαγειρέματος

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

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



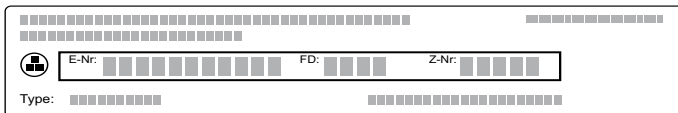
## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

### Αριθμός E και αριθμός FD

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

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



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

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

### Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

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

### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182

Αστική χρέωση

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

## Προγράμματα

Με τα προγράμματα μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το πρόγραμμα.

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

### Υποδείξεις για τις ρυθμίσεις

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

### Φούρνος μικροκυμάτων

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. Εκτός από τα προγράμματα για ψύσιμο γλυκών και φαγητών στο φούρνο, στα οποία ο φούρνος μικροκυμάτων είναι συνδυασμένος με έναν τρόπο ψησίματος, προσφέρονται επίσης και λειτουργίες ξεπαγώματος και μαγειρέματος με μικροκύματα "σόλο".

Η συσκευή αναλαμβάνει για σας τη ρύθμιση της ισχύος των μικροκυμάτων, του τρόπου ψησίματος, τη ρύθμιση του χρόνου και της θερμοκρασίας. Σε όλα τα φαγητά πρέπει να εισάγετε ακόμα μόνο το βάρος.

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 16













## Επιλογή φαγητού


Σον ακόλουθο πίνακα για τα αναφερόμενα φαγητά θα βρείτε τις αντίστοιχες τιμές ρύθμισης.

| Φαγητά                                      |
|---|
| Ξεπάγωμα κομματιών πουλερικών               |
| Ξεπάγωμα κρέατος                            |
| Ξεπάγωμα φιλέτου ψαριού                     |
| Λαχανικά, φρέσκα                            |
| Λαχανικά, κατεψυγμένα                       |
| Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα                |
| Ρύζι για πιλάφι                             |
| Σοτάρισμα φιλέτου ψαριού                    |
| Πίτσα κατεψυγμένη, με λεπτό πάτο, 1 κομμάτι |
| Λαζάνια, κατεψυγμένη                        |
| Κοτόπουλο, χωρίς γέμιση                     |
| Κομμάτια κοτόπουλου                         |
| Ψητός κιμάς από φρέσκο κιμά                 |
| Πατάτες φούρνου, ολόκληρες                  |


## Επιλογή και ρύθμιση του προγράμματος

Θα οδηγηθείτε πλήρως μέσα από τη διαδικασία ρύθμισης του επιλεγμένου φαγητού σας.

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής , για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
3. Με το πλήκτρο  ή το  επιλέξτε "Προγράμματα μικροκυμάτων".
4. Με το πλήκτρο  περάστε στην επόμενη σειρά.
5. Με το πλήκτρο  ή το  επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα μικροκυμάτων.
6. Με το πλήκτρο  περάστε στην επόμενη σειρά.
7. Με το πλήκτρο  ή το πλήκτρο  ρυθμίστε το βάρος.
8. Με το πλήκτρο  περάστε στην επόμενη σειρά. Εμφανίζεται μια υπόδειξη για το ύψος τοποθέτησης και το μαγειρικό σκεύος που πρέπει να χρησιμοποιηθεί.
9. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής , για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της συσκευής.





Μόλις ο ρυθμισμένος χρόνος λήξει, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία. Για τον τερματισμό του ηχητικού σήματος πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .

Σε ορισμένα προγράμματα η συσκευή σας προσφέρει τη δυνατότητα να συνεχίσετε το μαγείρεμα του φαγητού.


Εάν είστε με το αποτέλεσμα του μαγειρέματος ικανοποιημένοι, τότε επιλέξτε με το πλήκτρο  "Τερματισμός".

Εάν δε σας ικανοποιεί το αποτέλεσμα του μαγειρέματος, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα του φαγητού.


## Συνέχιση του μαγειρέματος

1. Επιλέξτε με το πλήκτρο  "Συνέχιση του μαγειρέματος".
2. Σε περίπτωση που χρειάζεται, προσαρμόστε με το πλήκτρο  ή  την προτεινόμενη ρύθμιση.
3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής , για να ξεκινήσετε τη "Συνέχιση του μαγειρέματος".

## Διακοπή

Πατήστε το πλήκτρο αφής  τόσο, μέχρι να διακοπεί η λειτουργία της συσκευής.

## Απενεργοποίηση της συσκευής

Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .

## Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

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

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

## Φόρμες σιλικόνης

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

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

## Γλυκά και μικρά παρασκευάσματα

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

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

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

**Ψήσιμο σε συνδυασμό με μικροκύματα**

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

Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 16

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

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

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

**Ύψη τοποθέτησης**

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

**Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο**

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

- ύψος 1

**Ψήσιμο σε δύο επίπεδα**

Χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητα, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.

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

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

**Εξαρτήματα**

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

**Σχάρα**

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

μέρος προς τα κάτω. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος και τις φόρμες πάντοτε πάνω στη σχάρα.

**Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί**

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

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

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

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


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




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

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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Θερμός αέρας

| Φαγητό   | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|---------------------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Γλυκά σε φόρμες</b>   |                                       |                  |   |                   |                         |                   |
| Κέικ, απλό   | Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα | 1                |  | 140-160           | -                       | 55-70             |
| * Προθέρμανση  |                                       |                  |   |                   |                         |                   |
| ** 5 λεπτά προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης |                                       |                  |   |                   |                         |                   |

| Φαγητό   | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος   | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|---------------------------------------|------------------|--|-------------------|-------------------------|-------------------|
| Κέικ, 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             |
| Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας                   | Φόρμα με σουσάτα Ø 26 cm              | 1                |    | 160-170           | -                       | 65-85             |
| Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας                   | Φόρμα με σουσάτα Ø 26 cm              | 1                |    | 160-180           | 90                      | 45-55             |
| Κις Ελβετίας   | Ταψί πίτσας                           | 1                |    | 180-200           | -                       | 50-60             |
| Τάρτα  | Φόρμα τάρτας, μαύρη τσιγκινη          | 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 σουσάτα  | Φόρμα με σουσάτα 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 σουσάτα Ø 26 cm              | 1                |    | 160-170*          | -                       | 30-45             |
| Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά  | Φόρμα με σουσάτα Ø 28 cm              | 1                |    | 150-170*          | -                       | 30-50             |
| <b>Γλυκό στο ταψί</b>  |                                       |                  |  |                   |                         |                   |
| 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             |
| <b>Μικρά παρασκευάσματα</b>  |                                       |                  |  |                   |                         |                   |
| Μικρά κέικ   | Ταψί                                  | 1                |  | 150**             | -                       | 20-30             |
| Μικρά κέικ, 2 επίπεδα  | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί            | 3+1              |  | 140**             | -                       | 30-40             |
| 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             |
| * 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 |
|--|-------------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------------|-------------------|
| 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 αρτοποιημένα   | Ταψί                          | 1                |  | 160-180           | -                       | 20-30             |
| <b>Μπισκοτάκια</b>   |                               |                  |   |                   |                         |                   |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ   | Ταψί                          | 1                |  | 140-150**         | -                       | 25-35             |
| Μπισκοτάκια  | Ταψί                          | 2                |  | 140-160           | -                       | 15-30             |
| 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. Ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C χαμηλότερα και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή.  |
| Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.  | Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με σουστά. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.   |
| Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.  | Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά το ταψί γενικής χρήσης.  |
| Τα μικρά παρασκευάσματα κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.  | Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση περίπου 2 cm. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.  |
| Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.  | Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.  |
| Το γλυκό είναι γενικά πολύ ανοιχτόχρωμο.   | Όταν το ύψος τοποθέτησης και τα εξαρτήματα είναι σωστά, τότε αυξήστε ενδεχομένως τη θερμοκρασία ή αυξήστε το χρόνο ψησίματος.  |
| Το γλυκό είναι πάνω πολύ ανοιχτόχρωμο, αλλά κάτω πολύ σκούρο.  | Τοποθετήστε το γλυκό την επόμενη φορά ένα επίπεδο πιο πάνω.  |
| Το γλυκό είναι πάνω πολύ σκούρο, αλλά κάτω πολύ ανοιχτόχρωμο.  | Τοποθετήστε το γλυκό την επόμενη φορά ένα επίπεδο πιο κάτω. Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και αυξήστε το χρόνο ψησίματος.  |
| Το κέικ στη στρογγυλή ή στη μακρόστενη φόρμα παραψήνεται 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 ροδοκοκκίσει ανομοιόμορφα.   | Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερα.<br>Ακόμα και η λαδόκολλα που προσέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε τη λαδόκολλα πάντοτε ανάλογα με το ταψί.<br>Προσέξτε, να μη βρίσκεται η φόρμα ψησίματος απευθείας μπροστά από τα ανοίγματα του πίσω τοιχώματος του χώρου μαγειρέματος.<br>Κατά το ψήσιμο μικρών παρασκευασμάτων, πρέπει κατά το δυνατόν να χρησιμοποιείτε παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος. |
| Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα παρασκευάσματα είναι πιο σκούρα από τα παρασκευάσματα στο κάτω ταψί. | Επιλέξτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το θερμό αέρα. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.   |

|   |  |
|---|--|
| Το γλυκό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά εσωτερικά δεν έχει ψηθεί καλά. | Ψήστε με χαμηλότερη θερμοκρασία για λίγο περισσότερο και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση.  |
| Το γλυκό δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.                        | Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10λεπτά να κρυώσει. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε τη φόρμα και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά. |

## Ψωμί και ψωμάκια

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

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

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

### Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

### Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

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

- ύψος 1

### Ψήσιμο σε δύο επίπεδα

Χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.

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

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

### Εξαρτήματα

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

### Σχάρα

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

### Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

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

### Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Οι φόρμες από λευκοσίδηρο, οι κεραμικές φόρμες και οι γυάλινες φόρμες επεκτείνουν το χρόνο ψησίματος και τα παρασκευάσματα δε ροδίζουν ομοιόμορφα.

### 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 απαραίητο, 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 απαραίητη και αναφέρεται στον πίνακα. Τοποθετήστε το φαγητό σας και τα εξαρτήματα μετά την προθέρμανση του χώρου μαγειρέματος. Ορισμένα φαγητά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν ψήνονται σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα.

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





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
















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

### Προσοχή!

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας
-  Θερμογκρίλ
-  Γκριλ, μεγάλο
-  Γκριλ, μικρό

| Φαγητό   | Εξαρτήματα                             | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|--|------------------|---|-------------------|-------------------|
| <b>Ψωμί</b>  |  |                  |   |                   |                   |
| Άσπρο ψωμί, 750 γρ.  | Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα | 1                |    | 210-220*          | 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             |
| <b>Ψωμάκια*</b>  |  |                  |   |                   |                   |
| 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             |
| <b>Ψωμάκια, κατεψυγμένα</b>                                      |  |                  |   |                   |                   |
| 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             |
| <b>Τοστ</b>  |  |                  |   |                   |                   |
| Τοστ γκρατινέ, 4 κομμάτια  | Σχάρα                                  | 2                |  | 290               | 5-15              |
| Τοστ γκρατινέ, 12 κομμάτια                                       | Σχάρα                                  | 2                |  | 250               | 5-15              |
| Ροδοκοκκίνισμα τοστ  | Σχάρα                                  | 3                |  | 290               | 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 τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.

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

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

### Εξαρτήματα

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

### Σχάρα

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

### Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

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

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. Τοποθετήστε το φαγητό σας και τα εξαρτήματα μετά την προθέρμανση του χώρου μαγειρέματος.

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




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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Θερμός αέρας

| Φαγητό                           | Εξαρτήματα                   | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος   | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|----------------------------------|------------------------------|------------------|--|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Πίτσα</b>                     |                              |                  |  |                   |                         |                   |
| 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             |
| <b>Πίτσα, κατεψυγμένη</b>        |                              |                  |  |                   |                         |                   |
| 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             |
| <b>Πικάντικα κέικ και κίς</b>    |                              |                  |  |                   |                         |                   |
| Πικάντικα κέικ στη φόρμα         | Φόρμα με σούστα Ø 28 cm      | 1                |  | 170-190           | -                       | 50-60             |
| Κίς                              | Φόρμα τάρτας, μαύρη τσίγκινη | 1                |  | 190-210           | -                       | 35-50             |
| * Προθέρμανση                    |                              |                  |  |                   |                         |                   |



| Φαγητό        | Εξαρτήματα          | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---------------|---------------------|------------------|---|-------------------|-------------------------|-------------------|
| Πίτα Αλαστίας | Ταψί γενικής χρήσης | 1                |  | 190-210*          | -                       | 15-25             |
| Πιροσκή       | 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 16

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. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος και τις φόρμες πάντοτε πάνω στη σχάρα.

### Ταψί γενικής χρήσης

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

### Μαγειρικό σκεύος

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

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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



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



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

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας
-  Θερμογκρίλ

| 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             |

\* Προθέρμανση

| Φαγητό                                 | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος   | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|-------------------------------|------------------|--|-------------------|-------------------------|-------------------|
| 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, φρέσκια, 1 κιλό               | Φόρμα σουφλέ                  | 1                |  | 180-200           | 360                     | 20-30             |
| 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 πήλινες 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 16

### Ψήσιμο στο γκριλ

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

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

Ψήνετε κατά το δυνατό όμοια κομμάτια κρέατος στο γκριλ με ίδιο πάχος και βάρος. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα

και δε στεγνώνουν. Τοποθετείτε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα.

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

### Υποδείξεις

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

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

Στον πίνακα θα βρείτε στοιχεία για πουλερικά με προτεινόμενα βάρη. Όταν θέλετε να παρασκευάσετε πιο βαριά πουλερικά, χρησιμοποιήστε σε κάθε περίπτωση τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε περίπτωση περισσοτέρων κομματιών προσανατολιστείτε στο βάρος του βαρύτερου

κομματιού για την εξακρίβωση του χρόνου μαγειρέματος. Τα ξεχωριστά κομμάτια θα πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος.

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

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




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













### Συμβουλές

- Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπάτε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες. Έτσι μπορεί να τρέξει το λίπος.
- Στο στήθος πάπιας 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 ψήσιματος 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 ψήσιματος:

-  Θερμός αέρας
-  Θερμογκρίλ
-  Γκριλ, μεγάλο

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψήσιματος  | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Κοτόπουλο,</b>   |                               |                  |   |                   |                         |                   |
| 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.                       | Σχάρα                         | 2                |  | 290*              | -                       | 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             |
| <b>Πάπια και χήνα</b>   |                               |                  |   |                   |                         |                   |
| Πάπια, 2 κιλά   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                |  | 180-200           | -                       | 90-110            |
| Πάπια, 2 κιλά   | Ταψί γενικής χρήσης           | 1                |  | 170-190           | 180                     | 60-80             |

\* 5 λεπτά προθέρμανση

| Φαγητό                                   | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| Στήθος πάπιας, από 300 γρ.               | Σχάρα                         | 2                | ☞                | 230-250           | -                       | 25-30             |
| Χήνα, 3 κιλά                             | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞                | 160-170           | -                       | 120-150           |
| Χήνα, 3 κιλά                             | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞                | 170-190           | 180                     | 80-90             |
| Μπουύτια χήνας, από 350 γρ.              | Σχάρα                         | 2                | ☞                | 210-230           | -                       | 40-50             |
| Μπουύτια χήνας, από 350 γρ.              | Ταψί γενικής χρήσης           | 1                | ☞                | 170-190           | 180                     | 30-40             |
| <b>Γαλοπούλα</b>                         |                               |                  |                  |                   |                         |                   |
| 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            |
| Μπουύτι γαλοπούλας, με κόκκαλο, 1 κιλό   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞                | 180-200           | -                       | 80-100            |
| Μπουύτι γαλοπούλας, με κόκκαλο, 1 κιλό   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                | ☞                | 210-230           | 360                     | 45-50             |
| * 5 λεπτά προθέρμανση                    |                               |                  |                  |                   |                         |                   |

## Κρέας

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

### Ψήσιμο στο φούρνο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

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

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

Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο 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 το χυμό του ψητού μπορείτε να παρασκευάσετε μια σάλτσα. Επιπλέον έτσι δημιουργείται λιγότερος καπνός και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρότερος.

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

### Ψήσιμο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

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

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

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

Προσθέστε στο άπαχο κρέας λίγο υγρό. Στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά ½ cm.

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

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

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

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

### Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος

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

### Κλειστό μαγειρικό σκεύος

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

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



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

Για το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος σσάρετε 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 πήλινες 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 16

### 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 ψήσιματος στο γκριλ. Μη ψήνετε στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

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

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

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

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

### Υποδείξεις

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

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

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

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

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



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


























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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας
-  Θερμογκρίλ

-  Γκριλ, μεγάλο
-  Φούρν. μικροκ.

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος   | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|--|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Χοιρινό κρέας</b>  |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. αβέρκος, 1,5 κιλά                      | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                |    | 180-200           | -                       | 120-130           |
| Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. αβέρκος, 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                |    | 230-240           | 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                |    | 250               | -                       | 16-20             |
| Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος (5 λεπτά προθέρμανση)                   | Σχάρα                         | 3                |    | 290*              | -                       | 8-12              |
| <b>Βοδινό κρέας</b>   |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| 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                         | 2                |  | 290               | -                       | 15-20             |
| Μπιφτέκι, 3-4 cm πάχος****  | Σχάρα                         | 2                |  | 290               | -                       | 20-30             |
| <b>Μοσχαρίσιο κρέας</b>   |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| 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                |  | 200-220           | 180                     | 30                |
| <b>Αρνίσιο κρέας**</b>  |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| 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                         | 2                |  | 290               | -                       | 12-18             |
| <b>Λουκάνικα</b>  |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| Λουκάνικα σχάρας  | Σχάρα                         | 2                |  | 290               | -                       | 10-20             |
| <b>Φαγητά κρέατος</b>   |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| 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 το ταψί γενικής χρήσης με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής το λιγότερο σε ένα ύψος τοποθέτησης από κάτω.

Ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του ψαριού προσθέστε μέχρι και 1/2 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 φήνετε στο γκριλ με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

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

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

## Υποδείξεις

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

## Ψήσιμο και άχνισμα σε σκεύος

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

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

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

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

### Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος

Για την παρασκευή ολόκληρου ψαριού χρησιμοποιήστε καλύτερα μια ψηλή φόρμα 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 16

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 1/2 έως 2/3 του αναφερόμενου χρόνου.

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

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
-  Θερμογκρίλ
-  Γκρίλ, μεγάλο
-  Φούρν. μικροκ.

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος   | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|--|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Ψάρι</b>   |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| 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                |  | 230-250           | 90                      | 15-20             |
| Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα                        | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -                 | 600<br>360              | 3<br>2-7          |
| Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός                 | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                |  | 170-190           | -                       | 30-40             |
| Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός                        | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -                 | 600<br>360              | 10<br>10-15       |
| <b>Φιλέτα ψαριού</b>  |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| Φιλέτο ψαριού, φυσικό, ψητό στη σχάρα                                 | Σχάρα                         | 2                |  | 220*              | -                       | 15-25             |
| Φιλέτο ψαριού, φυσικό, αχνιστό, 400 γρ.                               | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -                 | 600<br>360              | 4<br>5-15         |
| <b>Μπριζόλες ψαριού</b>   |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος**   | Σχάρα                         | 2                |  | 290               | -                       | 18-22             |
| * Προθέρμανση   |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| ** Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω στο ύψος τοποθέτησης 1 |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| *** Γυρίστε ενδιάμεσα   |                               |                  |  |                   |                         |                   |

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Ψάρι, κατεψυγμένο</b>  |                               |                  |   |                   |                         |                   |
| Ψάρι, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα                                 | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -                 | 600<br>360              | 5<br>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                |  | 200-220           | 360                     | 15-20             |
| Φετάκια ψαριού πανέ***  | Ταψί                          | 1                |  | 220-240           | -                       | 15-25             |
| <b>Φαγητά ψαριών</b>  |                               |                  |   |                   |                         |                   |
| Τερίνα ψαριού, 1000 γρ.   | Φόρμα τερίνας                 | 1                |  | -                 | 360                     | 20-25             |
| * Προθέρμανση   |                               |                  |   |                   |                         |                   |
| ** Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω στο ύψος τοποθέτησης 1 |                               |                  |   |                   |                         |                   |
| *** Γυρίστε ενδιάμεσα   |                               |                  |   |                   |                         |                   |

## Λαχανικά και συνοδευτικά

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

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

### Παρασκευή σε συνδυασμό με μικροκύματα

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

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

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

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

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

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

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

### Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

### Παρασκευή σ' ένα επίπεδο

Προσέξτε τα στοιχεία στον πίνακα.

### Παρασκευή σε δύο επίπεδα

Χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρας. Το ψήσιμο των ταψιών, που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ολοκληρωθεί οπωσδήποτε και συγχρόνως.

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

### Εξαρτήματα

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

### Σχάρα

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

### Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

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

### Λαδόκολλα

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

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης





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

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

























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



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

-  Θερμός αέρας
-  Θερμογκριλ
-  Γκριλ, μεγάλο
-  Φούρν. μικροκ.

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος   | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|--|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Λαχανικά, φρέσκα</b>                             |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| Λαχανικά, φρέσκα, 250 γρ.*                          | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |    | -                 | 600                     | 8-12              |
| Λαχανικά, φρέσκα, 500 γρ.*                          | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |    | -                 | 600                     | 12-17             |
| <b>Λαχανικά, κατεψυγμένα</b>                        |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| 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             |
| <b>Φαγητά λαχανικών</b>                             |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| Λαχανικά στο γκριλ                                  | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | 290               | -                       | 10-15             |
| <b>Πατάτες</b>                                      |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| 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           | 2                |    | 200-220           | 360                     | 15-20             |
| Βραστάς πατάτες με φλούδα, ολόκληρες, 250 γρ.*      | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |   | -                 | 600                     | 10-13             |
| Βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα, στα τέσσερα, 500 γρ.* | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -                 | 600                     | 12-15             |
| <b>Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα</b>                |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| 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           | 2                |  | 250-270           | 180                     | 15-20             |
| Πατάτες τηγανητές, 2 επίπεδα (ενδιάμεσο γύρισμα)    | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |  | 200-220           | -                       | 30-40             |
| <b>Ρύζι:</b>  |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| Ρύζι για πιλάφι, 250 γρ. + 500 ml νερό              | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -                 | 600                     | 7-9               |
|   |                               |                  |  |                   | 180                     | 13-16             |
| Καστανό ρύζι, 250 γρ. + 650 ml νερό                 | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -                 | 600                     | 11-13             |
|   |                               |                  |  |                   | 180                     | 25-30             |
| Ριζότο, 250 γρ. + 900 ml νερό                       | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -                 | 600                     | 12-14             |
|   |                               |                  |  |                   | 180                     | 22-27             |
| <b>Δημητριακά</b>                                   |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| Κουσκούς, 250 γρ. + 500 ml νερό                     | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -                 | 600                     | 6-8               |
| Κεχρί, ολόκληρο, 250 γρ. + 600 ml νερό              | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -                 | 600                     | 8-10              |
|   |                               |                  |  |                   | 180                     | 10-15             |
| Πολέντα/σιμιγδάλι καλαμποκιού, 125 g + 500 ml νερό* | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -                 | 600                     | 6-8               |
|   |                               |                  |  |                   | 180                     | 4-7               |

\* Ανακατέψτε ενδιάμεσα μία έως δύο φορές

| Φαγητό                                       | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|-------------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------------|-------------------|
| Χοντροκομμένο κριθάρι, 250 γρ. + 750 ml νερό | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                |  | -                 | 600                     | 11-13             |
|  |                               |                  |   |                   | 180                     | 15-20             |
| <b>Αυγό</b>                                  |                               |                  |   |                   |                         |                   |
| 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 16

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

## Παρασκευή γιαουρτιού

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

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

## Πουτίγκα από σκόνη πουτίγκας

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

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

## Παρασκευή ρυζόγαλου

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

## Κομπόστα

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

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανακατέψτε δύο έως τρεις φορές.

## Πόπ-κορν για το φούρνο μικροκυμάτων

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

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

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

## Προειδοποίηση Κίνδυνος εγκαύματος!



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

el Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας
-  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 μεριδων                | Πάτος του χώρου μαγειρέματος |  | 40-45             | -                       | 8-9h              |
| Ρυζόγαλο, 125 γρ + 500 ml γάλα*                           | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 1                            |  | -                 | 600                     | 10                |
|   |                               |                              |  |                   | 180                     | 20-25             |
| Καμπόστα 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

## Τρόπος ψησίματος Eco

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

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

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

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

## Εξαρτήματα

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

## Σχάρα

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

## Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

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

## Φόρμες ψησίματος και μαγειρικά σκεύη

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

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

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

## Λαδόκολλα

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





## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Εδώ θα βρείτε στοιχεία για 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 |
|-----------------------------|---------------------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------|
| <b>Γλυκά σε φόρμες</b>      |                                       |                  |   |                   |                   |
| 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             |

| Φαγητό                                    | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά                 | Φόρμα με σούστα Ø 28 cm       | 1                |                  | 150-160           | 50-60             |
| <b>Γλυκό στο ταψί</b>                     |                               |                  |                  |                   |                   |
| Κέικ με στεγνή επίστρωση                  | Ταψί                          | 1                |                  | 160-180           | 20-40             |
| Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση | Ταψί                          | 1                |                  | 170-180           | 25-35             |
| <b>Μικρά παρασκευάσματα</b>               |                               |                  |                  |                   |                   |
| 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, τوست, ψωμάκια, ψωμί ή λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

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

## Ξήρανση

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

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

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

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

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

Χρησιμοποιείτε για την ξήρανση τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

- 1 σχάρα: ύψος 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

| 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 1/2, 1 ή 1 1/2 λίτρα. Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια μπορούν να σπάσουν.

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

### Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών

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

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

### Φρούτα

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

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

### Λαχανικά

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

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

## Λήξη του βρασίματος συντήρησης

### Φρούτα

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

### Λαχανικά

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

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





### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Οι αναφερόμενοι χρόνοι στον πίνακα των ρυθμίσεων είναι ενδεικτικές τιμές για το βράσιμο φρούτων και λαχανικών για συντήρηση. Οι χρόνοι μπορούν να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βαζών, την ποσότητα και τη θερμότητα και την ποιότητα του περιεχομένου των βαζών. 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

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

## Ξεπάγωμα

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

Βγάλτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα μέσα σ' ένα κατάλληλο για μικροκύματα μαγειρικό σκεύος επάνω στη σχάρα. Προσέξτε τις υποδείξεις για μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα. → "Ο φούρνος μικροκυμάτων" στη σελίδα 16

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

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

## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

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



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

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

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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Φούρν. μικροκ.

| Φαγητό               | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος  | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|----------------------|-------------------------------|------------------|---|-------------------------|-------------------|
| <b>Ψωμί, ψωμάκια</b> |                               |                  |   |                         |                   |
| Ψωμί, 500 γρ.        | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                |  | 180                     | 3                 |
|                      |                               |                  |   | 90                      | 10-15             |
| Ψωμάκια*             | Σχάρα                         | 1                |  | 90                      | 2-4               |
|                      |                               |                  |   | 90                      | 5-10              |

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

| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Γλυκά</b>  |                               |                  |                  |                         |                   |
| Γλυκό, ζουμερό, 500 γρ.   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 2<br>10-15        |
| Γλυκό, στεγνό, 750 γρ.  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 2<br>10-15        |
| <b>Κρέας και πουλερικά</b>  |                               |                  |                  |                         |                   |
| Κοτόπουλο, ολόκληρο, 1,2 κιλά*                                    | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 10<br>10-15       |
| Κομμάτια πουλερικών. 250 γρ*                                      | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 10<br>10-15       |
| Πάπια, 2 κιλά*  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 10<br>40-50       |
| Κρέας, ολόκληρο κομμάτι, π.χ. ψητό (ωμό κρέας) 800 γρ.*           | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 15<br>10-15       |
| Κρέας, ολόκληρο κομμάτι, π.χ. ψητό (ωμό κρέας) 1 κιλό*            | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 15<br>20-30       |
| Κρέας, ολόκληρο κομμάτι, π.χ. ψητό (ωμό κρέας) 1,5 κιλά*          | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 15<br>25-35       |
| Κρέας, σε κομμάτια ή σε φέτες, π.χ. γκούλας (ωμό κρέας), 500 γρ.* | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 8<br>5-10         |
| Κιμάς, ανάμεικτος, 200 γρ.*                                       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 90                      | 8-15              |
| Κιμάς, ανάμεικτος, 500 γρ.*                                       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 5<br>10-15        |
| Κιμάς, ανάμεικτος, 800 γρ.*                                       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 10<br>20-30       |
| <b>Ψάρι</b>   |                               |                  |                  |                         |                   |
| Ψάρι, ολόκληρο 300 γρ.*   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 3<br>10-15        |
| Φιλέτο ψαριού, 400 γρ.*   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 5<br>10-15        |
| <b>Φρούτα, λαχανικά</b>   |                               |                  |                  |                         |                   |
| Μούρα, 300 γρ.  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180                     | 5-10              |
| Λαχανικά, 600 γρ.   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                | ☞☞☞              | 180<br>90               | 10<br>8-13        |
| <b>Λοιπά φαγητά</b>   |                               |                  |                  |                         |                   |
| 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 ζεστανετε φαγητά ή να τα ξεπαγώσετε και να τα ζεστανετε 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.

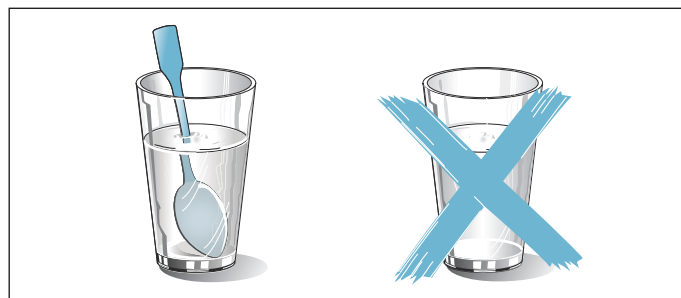
Τα φαγητά αποδίδουν θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος. Μπορεί επίσης και κατά την απλή λειτουργία των μικροκυμάτων να θερμανθεί πάρα πολύ.

**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 ζεματισματος!**

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 ψήσιματος:

-  Φούρν. μικροκ.

| Φαγητό   | Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψήσιματος  | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|--------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Ζέσταμα ποτών</b>                             |                          |                  |   |                   |                         |                   |
| 200 ml (ανακατέψτε καλά)                         | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 1                |  | -                 | max                     | 1-3               |
| 400 ml (ανακατέψτε καλά)                         | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 1                |  | -                 | max                     | 2-6               |
| <b>Ζέσταμα βρεφικών τροφών</b>                   |                          |                  |   |                   |                         |                   |
| 1 Μπουκαλάκι γάλακτος, 150 ml (ανακατέψτε καλά)  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 1                |  | -                 | 360                     | 1-3               |
| <b>Λαχανικά, κρύα</b>                            |                          |                  |   |                   |                         |                   |
| 250 γρ.  | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 1                |  | -                 | 600                     | 3-8               |
| <b>Λαχανικά, κατεψυγμένα</b>                     |                          |                  |   |                   |                         |                   |
| χύμα, 250 γρ.                                    | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 1                |  | -                 | 600                     | 8-12              |
| Αλεσμένο σπανάκι, σε πακέτο κατεψυγμένο, 450 γρ. | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 1                |  | -                 | 600                     | 11-16             |
| <b>Φαγητά, κρύα</b>                              |                          |                  |   |                   |                         |                   |
| Κυρίως πιάτο, 1 μερίδα                           | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 1                |  | -                 | 600                     | 4-8               |

| Φαγητό   | Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψήσιματος | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|--------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| 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              |
| <b>Φαγητά, κατεψυγμένα</b>   |                          |                  |                  |                   |                         |                   |
| Κυρίως πιάτο, 1 μερίδα   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 1                |                  | -                 | 600                     | 11-15             |
| Σούπα, γιαχνί, 200 ml (ανακατέψτε καλά)                            | Μαγειρικό σκεύος κλειστό | 1                |                  | -                 | 600                     | 4-6               |
| 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 ανοιχτό | 1                |                  | 180-200           | 180                     | 20-25             |

## 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 ψήσιματος:

- Θερμός αέρας


| Φαγητό  | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος     | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψήσιματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-----------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Ψήσιμο</b>   |                                   |                  |                  |                   |                   |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ                                      | Ταψί                              | 1                |                  | 140-150*          | 25-35             |
| Μικρά κέικ  | Ταψί                              | 1                |                  | 150*              | 20-30             |
| Μικρά κέικ, 2 επίπεδα   | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί        | 3+1              |                  | 140*              | 30-40             |
| Παντεσπάνι απλό με νερό   | Φόρμα με σουστά Ø 26 cm           | 1                |                  | 160-170**         | 30-45             |
| Μηλόπιτα  | 2 μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm | 1                |                  | 160-170           | 70-80             |
| * 5 min 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  | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|------------|------------------|---|-------------------|-------------------|
| <b>Ψήσιμο στο γκριλ</b>                    |            |                  |   |                   |                   |
| Ροδοκοκκίνισμα τοστ                        | Σχάρα      | 3                |  | 290               | 3-6               |
| Μπιφτέκια, 12 κομμάτια*                    | Σχάρα      | 2                |  | 290               | 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 φύλλος μικροκυμάτων" στη σελίδα 16

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας
-  Θερμογκρίλ
-  Φούρν. μικροκ.

| Φαγητό                                      | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος   | Θερμοκρασία σε °C | Ισχύς μικροκυμάτων σε W | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|-------------------------------|------------------|--|-------------------|-------------------------|-------------------|
| <b>Ξεπάγωμα με μικροκύματα</b>              |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| Κρέας                                       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                |   | -                 | 180                     | 5                 |
|   |                               |                  |  |                   | 90                      | 10-15             |
| <b>Μαγείρεμα με μικροκύματα</b>             |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| 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             |
| <b>Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα</b> |                               |                  |  |                   |                         |                   |
| Πατάτες ογκρατέν                            | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                |  | 150-170           | 360                     | 25-30             |
| Γλυκά                                       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                |  | 190-210           | 90                      | 18-23             |
| Κοτόπουλο*                                  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 1                |  | 180-200           | 360                     | 25-35             |
| * Γυρίστε μετά τα 2/3 του συνολικού χρόνου  |                               |                  |  |                   |                         |                   |





Constructa Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001081608

960411