



ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ

[el] ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

B47CR22.0





# Πίνακας περιεχομένων

|                                                                                     |                                                                            |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
|     | <b>Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού</b> . . . . .                      | <b>4</b>  |
|     | <b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .                           | <b>5</b>  |
|                                                                                     | Γενικά . . . . .                                                           | 5         |
|                                                                                     | Λάμπα αλογόνου . . . . .                                                   | 6         |
|     | <b>Αιτίες των ζημιών</b> . . . . .                                         | <b>6</b>  |
|                                                                                     | Γενικά . . . . .                                                           | 6         |
|     | <b>Προστασία περιβάλλοντος</b> . . . . .                                   | <b>7</b>  |
|                                                                                     | Εξοικονόμηση ενέργειας . . . . .                                           | 7         |
|                                                                                     | Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος . . . . .    | 7         |
|     | <b>Γνωρίστε τη συσκευή</b> . . . . .                                       | <b>8</b>  |
|                                                                                     | Πεδίο χειρισμού . . . . .                                                  | 8         |
|                                                                                     | Στοιχεία χειρισμού . . . . .                                               | 8         |
|                                                                                     | Κύριο μενού . . . . .                                                      | 9         |
|                                                                                     | Μενού "Τρόποι ψησίματος" . . . . .                                         | 9         |
|                                                                                     | Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος . . . . .                               | 10        |
|     | <b>Εξαρτήματα</b> . . . . .                                                | <b>10</b> |
|                                                                                     | Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα . . . . .                                       | 10        |
|                                                                                     | Τοποθέτηση των εξαρτημάτων . . . . .                                       | 10        |
|                                                                                     | Συνδυασμός εξαρτημάτων . . . . .                                           | 11        |
|                                                                                     | Ειδικά εξαρτήματα . . . . .                                                | 11        |
|   | <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 της 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 . . . . .                    | 13        |
|                                                                                     | Ταχεία θέρμανση της συσκευής . . . . .                                     | 14        |
|   | <b>Λειτουργίες χρόνου</b> . . . . .                                        | <b>15</b> |
|                                                                                     | Προβολή και απόκρυψη των λειτουργιών χρόνου . . . . .                      | 15        |
|                                                                                     | Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού . . . . .                                  | 15        |
|                                                                                     | Ρύθμιση της διάρκειας . . . . .                                            | 15        |
|                                                                                     | Χρονικά μετατοπισμένη λειτουργία - "Ετοιμο στις" . . . . .                 | 15        |
|                                                                                     | Έλεγχος, αλλαγή ή σβήσιμο των ρυθμίσεων . . . . .                          | 16        |
|   | <b>Ασφάλεια παιδιών</b> . . . . .                                          | <b>16</b> |
|                                                                                     | Αυτόματη ασφάλεια παιδιών . . . . .                                        | 16        |
|                                                                                     | Μοναδική ασφάλεια παιδιών . . . . .                                        | 17        |
|   | <b>Βασικές ρυθμίσεις</b> . . . . .                                         | <b>17</b> |
|                                                                                     | Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων . . . . .                                     | 17        |
|                                                                                     | Λίστα των βασικών ρυθμίσεων . . . . .                                      | 17        |
|                                                                                     | Καθορισμός αγαπημένων . . . . .                                            | 18        |
|    | <b>Ρύθμιση Sabbath</b> . . . . .                                           | <b>18</b> |
|                                                                                     | Εκκίνηση της λειτουργίας Sabbath . . . . .                                 | 18        |
|                                                                                     | Διακοπή της λειτουργίας Sabbath . . . . .                                  | 18        |
|    | <b>Υλικά καθαρισμού</b> . . . . .                                          | <b>19</b> |
|                                                                                     | Κατάλληλα υλικά καθαρισμού . . . . .                                       | 19        |
|                                                                                     | Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος . . . . .                                | 20        |
|                                                                                     | Μετά τον καθαρισμό . . . . .                                               | 20        |
|                                                                                     | Διατήρηση της συσκευής καθαρή . . . . .                                    | 20        |
|    | <b>Λειτουργία καθαρισμού</b> . . . . .                                     | <b>21</b> |
|                                                                                     | Έναρξη . . . . .                                                           | 21        |
|                                                                                     | Τερματισμός . . . . .                                                      | 21        |
|                                                                                     | Ολοκλήρωση του καθαρισμού . . . . .                                        | 21        |
|                                                                                     | Απομάκρυνση της χοντλής ρύπανσης . . . . .                                 | 21        |
|    | <b>Υποδοχές</b> . . . . .                                                  | <b>22</b> |
|                                                                                     | Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών) . . . . .                    | 22        |
|    | <b>Πόρτα συσκευής</b> . . . . .                                            | <b>22</b> |
|                                                                                     | Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής . . . . .                    | 22        |
|                                                                                     | Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας . . . . .                   | 24        |
|   | <b>Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;</b> . . . . .                               | <b>26</b> |
|                                                                                     | Πίνακας βλαβών . . . . .                                                   | 26        |
|                                                                                     | Η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας ξεπεράστηκε . . . . .                       | 26        |
|                                                                                     | Αλλαγή της λάμπας του χώρου μαγειρέματος στην οροφή . . . . .              | 27        |
|                                                                                     | Γυάλινο κάλυμμα . . . . .                                                  | 27        |
|  | <b>Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών</b> . . . . .                             | <b>27</b> |
|                                                                                     | Αριθμός Ε και αριθμός FD . . . . .                                         | 27        |
|  | <b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> . . . . . | <b>28</b> |
|                                                                                     | Φόρμες σιλικόνης . . . . .                                                 | 28        |
|                                                                                     | Γλυκά και μικρά παρασκευάσματα . . . . .                                   | 28        |
|                                                                                     | Ψωμί και ψωμάκια . . . . .                                                 | 31        |
|                                                                                     | Πίτσα, κίς και αλμυρά κέικ . . . . .                                       | 33        |
|                                                                                     | Ογκρατέν και σουφλέ . . . . .                                              | 35        |
|                                                                                     | Πουλερικά . . . . .                                                        | 36        |
|                                                                                     | Κρέας . . . . .                                                            | 37        |
|                                                                                     | Ψάρια . . . . .                                                            | 40        |
|                                                                                     | Λαχανικά και συνοδευτικά . . . . .                                         | 41        |
|                                                                                     | Γιαούρτι . . . . .                                                         | 42        |
|                                                                                     | Τρόποι ψησίματος eco . . . . .                                             | 42        |
|                                                                                     | Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα . . . . .                                            | 44        |
|                                                                                     | Ελαφρό μαγείρεμα . . . . .                                                 | 44        |
|                                                                                     | Ξήρανση . . . . .                                                          | 45        |
|                                                                                     | Βράσιμο συντήρησης . . . . .                                               | 46        |
|                                                                                     | Φούσκωμα της ζύμης με τη βαθμίδα φουσκώματος της ζύμης . . . . .           | 47        |
|                                                                                     | Ξεπάγωμα . . . . .                                                         | 48        |
|                                                                                     | Διατήρηση θερμότητας . . . . .                                             | 48        |
|                                                                                     | Φαγητά δοκιμών . . . . .                                                   | 49        |

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**



## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

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

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

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

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

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

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

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί 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 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

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

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 10

## **Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας**

### **Γενικά**

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

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.
- 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. Αφήντε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οιοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οιοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οιοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

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

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

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

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

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

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

- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος λόγω μαγνητισμού!

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

### Λάμπα αλογόνου

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Οι λάμπες του χώρου μαγειρέματος θερμαίνονται πάρα πολύ. Επίσης για λίγο χρόνο μετά την απενεργοποίηση υπάρχει ακόμη ο κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε το γυάλινο κάλυμμα. Κατά τον καθαρισμό αποφύγετε την επαφή με το δέρμα.

#### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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



## Αιτίες των ζημιών

### Γενικά

#### Προσοχή!

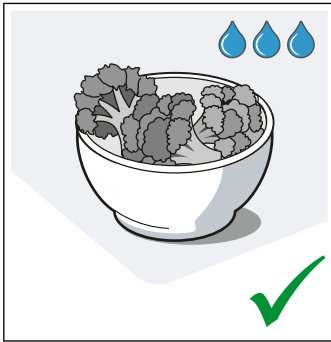
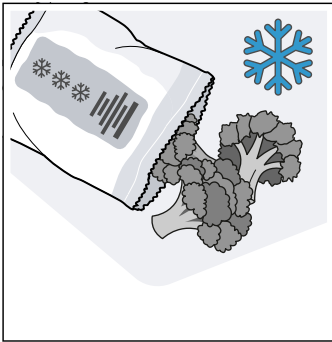
- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου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

## Προστασία περιβάλλοντος

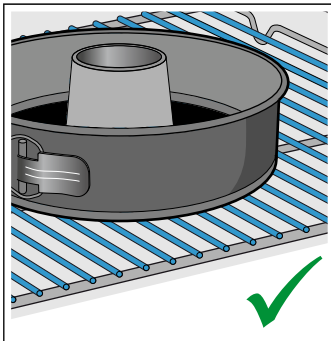
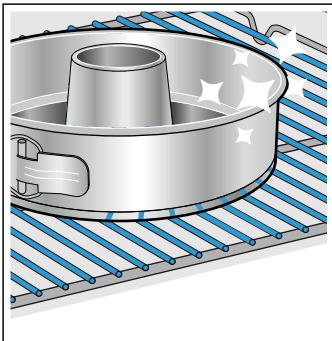
Η νέα σας συσκευή είναι ιδιαίτερα ενεργειακά αποτελεσματική. Επιπλέον θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε με τη συσκευή σας να εξοικονομήσετε ακόμα περισσότερη ενέργεια και πως πρέπει να την αποσύρετε σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

### Εξοικονόμηση ενέργειας

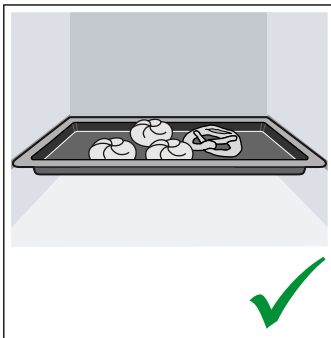
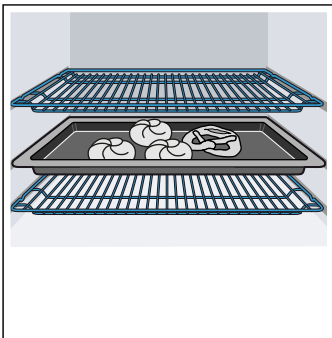
- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.
- Αφήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώσουν, προτού τα βάλετε στο χώρο μαγειρέματος.



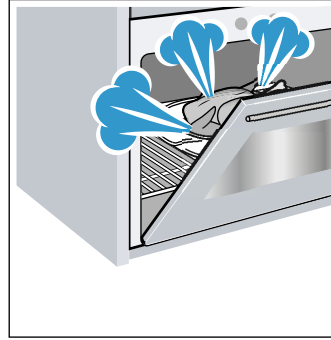
- Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.



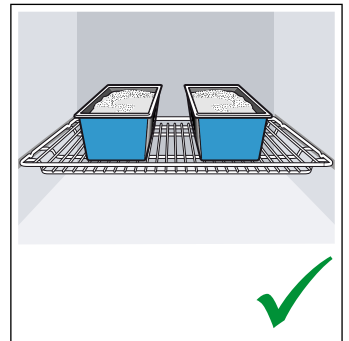
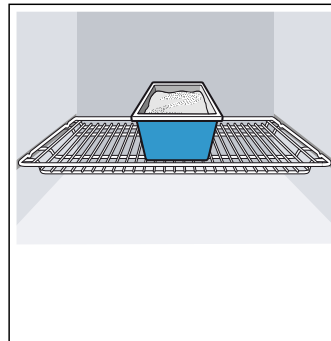
- Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρειάζεστε από το χώρο μαγειρέματος.



- Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όσο γίνεται λιγότερο.



- Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να βάλετε στο χώρο μαγειρέματος επίσης 2 μακρόστενες φόρμες τη μια κοντά στην άλλη.



- Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη συσκευή 10 λεπτά 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 την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

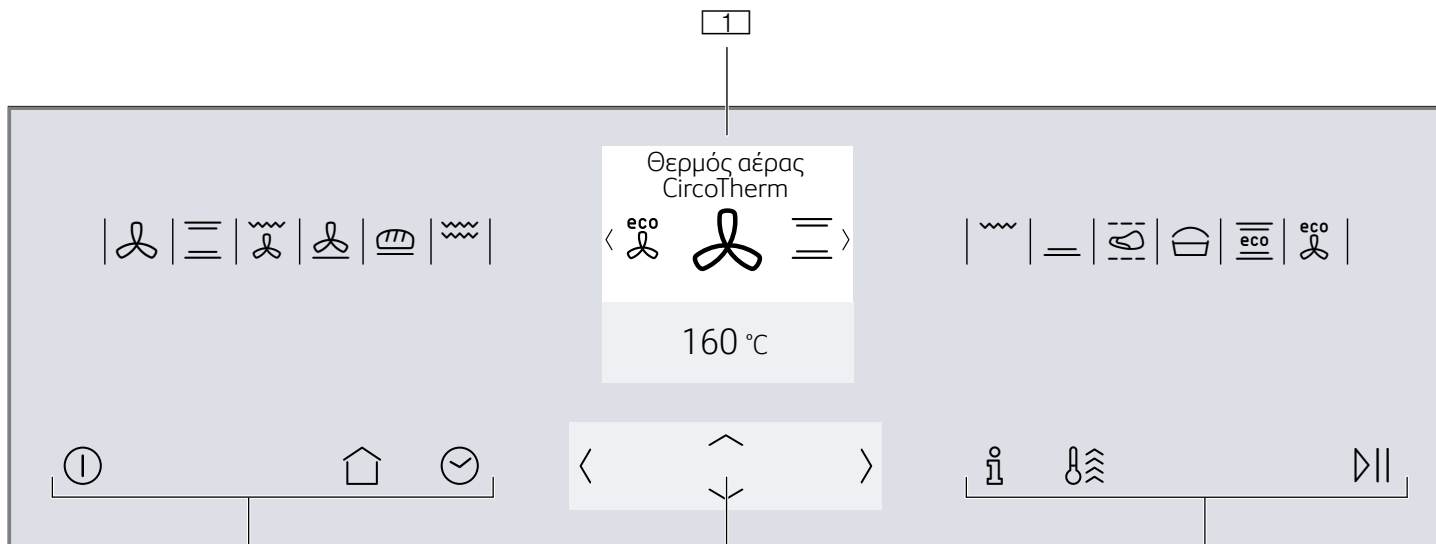
## Γνωρίστε τη συσκευή

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                                                                                                                                                           |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ① On / Off   | Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της συσκευής → "Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής" στη σελίδα 13                                                       |
| 🏠            | Κύριο μενού<br>Επιλογή των τρόπων λειτουργίας και των ρυθμίσεων → "Ρύθμιση και ξεκίνηση της λειτουργίας της συσκευής" στη σελίδα 13                             |
| ⌚            | Λειτουργίες χρόνου<br>Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού, της διάρκειας ή της λειτουργίας με χρονική μετατόπιση "Ετοιμο στις" → "Λειτουργίες χρόνου" στη σελίδα 15 |
| 👶            | Ασφάλεια παιδιών<br>Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών → "Ασφάλεια παιδιών" στη σελίδα 16                                                      |

|    |                 |                                                                                                                                                                                                   |
|----|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ℹ️ | Πληροφορία      | Προβολή περισσότερων πληροφοριών<br>Ενδειξη τρέχουσας θερμοκρασίας<br>→ "Ρύθμιση και ξεκίνηση της λειτουργίας της συσκευής" στη σελίδα 13                                                         |
| ⚡  | Ταχεία θέρμανση | Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης → "Ταχεία θέρμανση της συσκευής" στη σελίδα 14<br>Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του PowerBoost → "Ταχεία θέρμανση της συσκευής" στη σελίδα 14 |
| ▶  | start/stop      | Εκκίνηση ή σταμάτημα της λειτουργίας<br>→ "Ρύθμιση και ξεκίνηση 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<br>Πλοήγηση στην οθόνη ενδείξεων προς τα αριστερά |
| >       | Δεξιά<br>Πλοήγηση στην οθόνη ενδείξεων προς τα δεξιά       |
| ⤴       | Επάνω<br>Πλοήγηση στην οθόνη ενδείξεων προς τα επάνω       |
| ⤵       | Κάτω<br>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>Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία για τα φαγητά σας → "Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής" στη σελίδα 13 |



Βασικές ρυθμίσεις

Προσαρμόστε ξεχωριστά τις ρυθμίσεις της συσκευής. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 17



EasyClean

Καθαρισμός ελαφριάς ρύπανσης στο χώρο μαγειρέματος → "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 21

## 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 CircoTherm     | 40 - 200 °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.                                                                                                                                                                                                                                         |
|  Επάνω/Κάτω θέρμανση         | 50 - 275 °C  | Για το παραδοσιακό ψήσιμο και μαγείρεμα στο φούρνο σε ένα επίπεδο. Ιδιαίτερα κατάλληλο για γλυκά με ζουμερή επίστρωση. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  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.                                                                                                                                                                                              |
|  Βαθμίδα πίτσας             | 50 - 275 °C  | Για την παρασκευή πίτσας και φαγητών, που χρειάζονται πολύ θερμότητα από κάτω. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνονται.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού  | 180 - 240 °C | Για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμακιών και αρτοσκευασμάτων, που χρειάζονται υψηλές θερμοκρασίες.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  Γκριλ, μεγάλο             | 50 - 290 °C  | Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τост και για το ψήσιμο σγκρατέν. 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 τост και για το ψήσιμο σγκρατέν. Θερμαίνεται η μεσαία επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  Κάτω θέρμανση             | 50 - 250 °C  | Για το μαγείρεμα σε λουτρό νερού (ψιπεν μαρί) και την ολοκλήρωση του ψησίματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  Ελαφρό μαγείρεμα          | 70 - 120 °C  | Για αργό μαγείρεμα χωρίς απώλειες σσταρισμένων, τρυφερών κομματιών κρέατος σε ανοικτό σκεύος. Η θερμότητα έρχεται με χαμηλή θερμοκρασία ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης | 35 - 55 °C   | Για το φούσκωμα ζύμης μαγιάς και ξινής ζύμης (προζύμι) και για την ωρίμανση του γιαουρτιού. Η ζύμη φουσκώνει γρηγορότερα απ' ό,τι στη θερμοκρασία περιβάλλοντος. Η επιφάνεια της ζύμης δε στεγνώνει.                                                                                                                                                                                                                                         |
|  Επάνω/Κάτω θέρμανση eco   | 50 - 275 °C  | Για το προσεκτικό μαγείρεμα επιλεγμένων φαγητών. Η θερμότητα έρχεται από επάνω και κάτω. Αποτελεσματικότερος είναι ο τρόπος ψησίματος μεταξύ 150-250 °C. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στον συμβατικό τρόπο λειτουργίας.                                                                                                                                                             |
|  CircoTherm eco            | 40 - 200 °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 στον χώρο μαγειρέματος. Αποτελεσματικότερος είναι ο τρόπος ψησίματος μεταξύ 125-200 °C. Αυτός ο τρόπος ψησίματος χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα και της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης. |

## 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.

**Υπόδειξη:** Σε μερικούς τρόπους ψησίματος η λειτουργία συνεχίζεται ακόμη και με ανοιχτή την πόρτα της συσκευής.

### Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

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

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

**Υπόδειξη:** Στις βασικές ρυθμίσεις μπορείτε να καθορίσετε, ώστε να μην ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος κατά τη λειτουργία. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 17

### Ανεμιστήρας ψύξης

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

### Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά η συσκευή υπερθερμαίνεται.

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

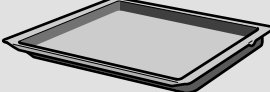
**Υπόδειξη:** Το χρόνο που ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί, μπορείτε να τον αλλάξετε στις βασικές ρυθμίσεις. → "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 17

## Εξαρτήματα

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

### Συμπαράδιδόμενα εξαρτήματα

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

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

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

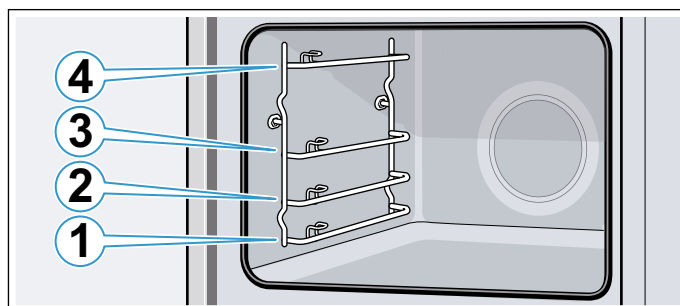
Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

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

### Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

Ο χώρος μαγειρέματος έχει 4 ύψη τοποθέτησης. Τα ύψη τοποθέτησης αριθμούνται από κάτω προς τα επάνω.

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



Τα εξαρτήματα μπορεί να τραβηχτούν έξω μέχρι τη μέση, χωρίς να ανατραπούν.

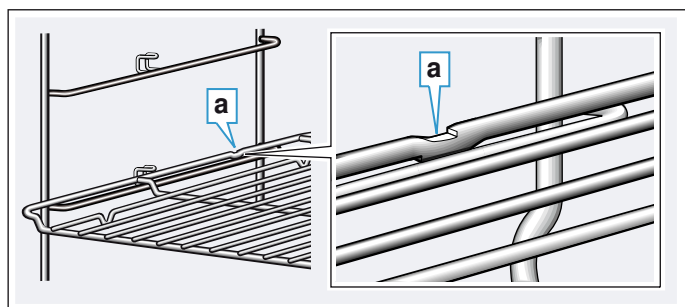
**Υποδείξεις**

- 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.

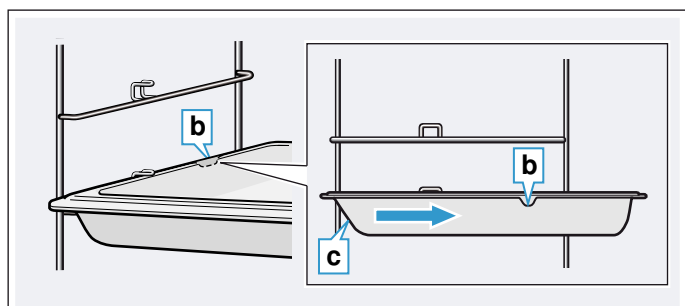
**Λειτουργία ασφάλισης**

Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν έξω περίπου μέχρι τη μέση, μέχρι να ασφαλίσουν. 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 πίσω και να δείχνει προς τα κάτω. Η ανοιχτή πλευρά πρέπει να δείχνει προς την πόρτα της συσκευής και το κυρτό μέρος προς τα κάτω .

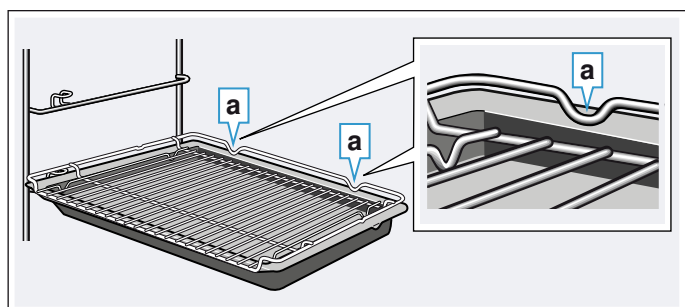


Προσέχετε κατά την τοποθέτηση του ταψιού ή του ταψιού γενικής χρήσης, το δόντι μανδάλωσης **b** να είναι πίσω και να δείχνει προς τα κάτω. Το λοξό μέρος του εξαρτήματος **c** πρέπει να δείχνει μπροστά προς την πόρτα της συσκευής.

**Συνδυασμός εξαρτημάτων**

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

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

**Ειδικά εξαρτήματα**

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

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

**Υπόδειξη:** Δεν ταιριάζει κάθε ειδικό εξάρτημα σε κάθε συσκευή. Δίνετε παρακαλώ κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.

→ "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών" στη σελίδα 27

**Εξαρτήματα**

Σχάρα ψησίματος

Ταψί

Ταψί γενικής χρήσης

Ταψί, με αντικολητική επίστρωση

Ταψί γενικής χρήσης, με αντικολητική επίστρωση

Ταψί σουφλέ

Σετ ατμού για φούρνο

Επαγγελματικό ταψί

Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί

Ταψί πίτσας

Ταψί του γκριλ

Κεραμική πλάκα ψησίματος

Γυάλινη ψηλή φόρμα, 5,1 λίτρα

Γυάλινο ταψί

Βαγονέτο φούρνου ComfortFlex (1 επίπεδο)\*

3-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με επέκταση\*

\* Τα εξαρτήματα δεν ταιριάζουν σε κάθε συσκευή, κατά την παραγγελία δώστε τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε)



## 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  $\rangle$  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  $\rangle$  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  $\rangle$  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  $\rangle$  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  $\rangle$  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 17
- 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 τον χώρο μαγειρέματος.
2. Απομακρύνετε τα υπολείμματα της συσκευασίας, όπως κομμάτια στυροπόρ, από τον χώρο μαγειρέματος.
3. Πριν τη θέρμανση σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στον 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 ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής" στη σελίδα 13

| Ρυθμίσεις        |                                                                                                             |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Τρόπος ψησίματος | Θερμός αέρας CircoTherm  |
| Θερμοκρασία      | μέγιστη                                                                                                     |
| 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 βούρτσά.

## Χειρισμός της 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 ①, 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 CircoTherm  με 170°C

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ①, 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 D||, 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 17

#### 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 D|| 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 D|| 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 D|| 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 τις δύο λειτουργίες "Ταχεία θέρμανση" και "PowerBoost" μπορείτε να μειώσετε το χρόνο θέρμανσης. Εάν η συσκευή θα θερμανθεί με την "Ταχεία θέρμανση" ή με το "PowerBoost", εξαρτάται από το ρυθμισμένο τρόπο ψησίματος. Στο PowerBoost μπορείτε, σε αντίθεση με την ταχεία θέρμανση, να τοποθετήσετε το φαγητό ήδη πριν τη θέρμανση στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Μαγειρεύετε με το PowerBoost μόνο πάνω σε ένα επίπεδο.

| Λειτουργία               | Τρόπος ψησίματος                                    | Τοποθέτηση του φαγητού στο χώρο μαγειρέματος |
|--------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Λειτουργία ταχυθέρμανσης | Επάνω/Κάτω θέρμανση                                 | Μετά τη θέρμανση                             |
| PowerBoost*              | Θερμός αέρας CircoTherm<br>Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού | Πριν τη θέρμανση                             |

\* Μη μαγειρεύετε σε περισσότερα επίπεδα

### Υποδείξεις

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

### Ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης

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

### Ενεργοποίηση της λειτουργίας Powerboost

1. Ρυθμίστε το Θερμό αέρα CircoTherm ή τη Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού και τη θερμοκρασία.  
**Υπόδειξη:** Ρυθμίστε μια θερμοκρασία πάνω από 100 °C, για να μπορεί να προθερμανθεί γρήγορα η συσκευή.
2. Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα επίπεδο μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής D||, για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της συσκευής.
4. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής B⌘, για να ενεργοποιήσετε το PowerBoost.  
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο B⌘. Μετά την επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας απενεργοποιείται αυτόματα το PowerBoost. Στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο B⌘ σβήνει.



## Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου.

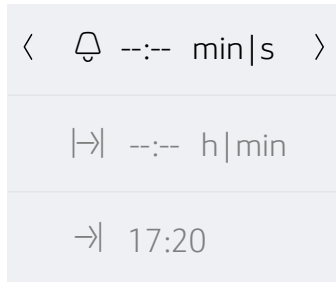
| Λειτουργία χρόνου                                                                                | Χρήση                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Ρολόι συναγερμού | Το ρολόι συναγερμού λειτουργεί όπως ένα ρολόι αυγών. 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 .
4. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο  ή το πλήκτρο  τη χρονική διάρκεια.  
– Πλήκτρο  προτεινόμενη τιμή = 10 λεπτά  
– Πλήκτρο  προτεινόμενη τιμή = 30 λεπτά
5. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  , 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 - "Έτοιμο 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 .
5. Στην οθόνη ενδείξεων προβάλλονται οι λειτουργίες χρόνου.
6. Με το πλήκτρο  επιλέξτε τη διάρκεια.
7. Με το πλήκτρο  περάστε με το πλήκτρο  στη σειρά  "Έτοιμο στις".
8. Επιλέξτε με το πλήκτρο  το χρόνο λήξης.
9. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής  .  
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  ή  στις σειρές.
3. Όταν χρειάζεται, με το πλήκτρο  ή το  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 ενεργοποιηθούν 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  "Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 17 |
| Μοναδική ασφάλεια παιδιών | Μέσω του πλήκτρου αφής                                      |

**Υπόδειξη:** Μόλις ενεργοποιηθεί μια ασφάλεια παιδιών, κλειδώνει το πεδίο χειρισμού. Εξαίρεση 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  ή το  επιλέξτε "Ρυθμίσεις".
4. Με το πλήκτρο  περάστε στην επόμενη σειρά.
5. Με το πλήκτρο  επιλέξτε "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών".
6. Με το πλήκτρο  περάστε στην επόμενη σειρά.
7. Με το πλήκτρο  επιλέξτε "Ενεργοποιημένη".
8. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
9. Με το πλήκτρο  περάστε στην επόμενη σειρά, για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση.  
Η "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών" είναι ενεργοποιημένη. Μετά την απενεργοποίηση στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο .

#### 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  ή το  επιλέξτε "Ρυθμίσεις".
5. Με το πλήκτρο  περάστε στην επόμενη σειρά.
6. Με το πλήκτρο  επιλέξτε "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών".
7. Με το πλήκτρο  περάστε στην επόμενη σειρά.
8. Με το πλήκτρο  επιλέξτε "Απενεργοποιημένη".
9. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
10. Με το πλήκτρο  περάστε στην επόμενη σειρά, για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση.  
Η "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών" είναι απενεργοποιημένη.
11. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .

## 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 πεδίου χειρισμού δεν κλειδώνεται πλέον.

### Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

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

## 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 .
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
3. Με το πλήκτρο  ή το  επιλέξτε "Ρυθμίσεις ".
4. Με το πλήκτρο  περάστε στην επόμενη σειρά.
5. Με το πλήκτρο  ή το  επιλέξτε ρύθμιση.
6. Με το πλήκτρο  περάστε στην επόμενη σειρά.
7. Με το πλήκτρο  ή το  επιλέξτε ρύθμιση.
8. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής .
9. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε ελαφρά με το πλήκτρο  στην ένδειξη "Αποθήκευση".  
Για να απορρίψετε τη ρύθμιση, πατήστε ελαφρά με το πλήκτρο  στην ένδειξη "Απόρριψη".

### Λίστα των βασικών ρυθμίσεων

| Ρύθμιση                          | Επιλογή                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Γλώσσα                           | Επιλογή γλώσσας                                                                                                                                                          |
| Ωρα                              | 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 (Εξάιρεση: ο ήχος του πλήκτρου αφής  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 πλήκτρων<br>Ασφάλιση πόρτας και κλειδωμα πλήκτρων                                                                                                          |
| Αυτόματη ασφάλεια παιδιών        | Απενεργοποιημένη<br>Ενεργοποιημένη                                                                                                                                       |
| Λειτουργία μετά την ενεργοποίηση | Κύριο μενού<br>Τρόποι ψησίματος                                                                                                                                          |
| Συσκότιση 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                                           | Συνίσταται<br>Ελάχιστη                                                      |
| Σύστημα εξαγωγής                                                                   | Όχι<br>Ναι (2-πλό βαγονέτο φούρνου ή 3-πλό βαγονέτο φούρνου μετεξοπλισμένο) |
| Ρυθμίσεις εργοστασίου                                                              | Φόρτωμα                                                                     |
| *) 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 CircoTherm", "Θερμογκρίλ" και "Γκριλ, μεγάλο" εμφανίζονται πάντοτε στο μενού "Τρόποι ψησίματος". Δεν μπορούν να απενεργοποιηθούν.

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ①.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ②.
3. Με το πλήκτρο < ή το > επιλέξτε "Ρυθμίσεις ⚙".
4. Με το πλήκτρο < ή το > επιλέξτε "Αγαπημένα".
5. Με το πλήκτρο < ή το > επιλέξτε "Αγαπημένα".
6. Με το πλήκτρο < ή το > επιλέξτε τον τρόπο ψησίματος.
7. Με το πλήκτρο < ή το > επιλέξτε την επόμενη σειρά.
8. Επιλέξτε με το πλήκτρο < ή το > "Ενεργοποιημένος" ή "Απενεργοποιημένος".
9. **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 ③.
11. Για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση, πατήστε ελαφρά με το πλήκτρο < ή το > στην ένδειξη "Αποθήκευση".  
Για να απορρίψετε τη ρύθμιση, πατήστε ελαφρά με το πλήκτρο < ή το > στην ένδειξη "Απόρριψη".



## Ρύθμιση Sabbat

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

## Εκκίνηση της λειτουργίας Sabbat

Προτού μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση Sabbat, πρέπει να την ενεργοποιήσετε στις βασικές ρυθμίσεις με τα "Αγαπημένα". → "Καθορισμός αγαπημένων" στη σελίδα 18

Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Sabbat, μπορείτε να την επιλέξετε στο μενού "Τρόποι ψησίματος".

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

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ①.
  2. Με το πλήκτρο < ή το > επιλέξτε "Λειτουργία Sabbat".
  3. Με το πλήκτρο < ή το > περάστε στην επόμενη σειρά.
  4. Με το πλήκτρο < ή το > επιλέξτε τη θερμοκρασία.
  5. Με το πλήκτρο < ή το > περάστε στην επόμενη σειρά.
  6. Με το πλήκτρο < ή το > επιλέξτε τη διάρκεια.
  7. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ②.
- Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

### Υποδείξεις

- Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία Sabbat, δεν μπορείτε να αλλάξετε πλέον καμία ρύθμιση ή να διακόψετε τη λειτουργία με το πλήκτρο αφής ②.
- Εάν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, η λειτουργία δε διακόπτεται.

Όταν λήξει η διάρκεια της λειτουργίας Sabbat, ηχεί ένα σήμα. Η συσκευή σταματά να θερμαίνει. Με το πλήκτρο αφής ① απενεργοποιήστε τη συσκευή.

## Διακοπή της λειτουργίας Sabbat

Για να διακόψετε τη λειτουργία Sabbat, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ①.





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

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Πεδίο χειρισμού                                     | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.</p>                                                                                                                                                                                                                                          |
| Τζάμια πόρτας                                       | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Μη χρησιμοποιήσετε καμία ξύστρα γυαλιού ή σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.</p>                                                                                                                                                                                                                            |
| Λαβή της πόρτας                                     | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Εάν χυθεί αποσκληρυντικό πάνω στη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Γιατί διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες, δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον.</p>                                                                                                                                                              |
| <b>Συσκευή εσωτερικά</b>                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Εμαγιέ επιφάνειες και αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες  | <p>Προσέξτε τις υποδείξεις για τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος στο τέλος στον πίνακα.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Γυάλινο κάλυμμα του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.</p> <p>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου.</p>                                                                                                                                                                                                                                          |
| Στεγανοποίηση της πόρτας                            | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.</p> <p>Μην τρίβετε.</p> <p>Μετά τον καθαρισμό ελέγξτε τη θέση της στεγανοποίησης της πόρτας. → "Μετά τον καθαρισμό" στη σελίδα 20</p>                                                                                                                                                                                                                    |
| Κάλυμμα της πόρτας                                  | <p>από ανοξείδωτο ατσάλι: Χρησιμοποιείτε καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα. Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών. Μη χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα από πλαστικό υλικό: Καθαρίστε με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και με ένα πανί καθαρισμού. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού. Για τον καθαρισμό αφαιρέστε το κάλυμμα της πόρτας.</p> |
| Υποδοχές                                            | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Σύστημα εξαγωγής                                    | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μην απομακρύνετε το γράσο από τις ράγες εξόδου, καλύτερα καθαρίζετε τις όταν είναι μέσα. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.</p>                                                                                                                                                                                                   |
| Εξαρτήματα                                          | <p>Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.</p> <p>Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.</p>                                                                                                                                                                                                                           |

#### Υποδείξεις

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

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

## Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος

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

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

### Καθαρισμός εμαγιέ επιφανειών

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

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

### Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικά φούρνου στον ζεστό χώρο μαγειρέματος. Μπορεί να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ. Πριν την επόμενη θέρμανση απομακρύνετε εντελώς τα υπολείμματα από το χώρο μαγειρέματος και από την πόρτα της συσκευής.

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

**Συμβουλή:** Χρησιμοποιήστε καλύτερα τη βοήθεια καθαρισμού. → "Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 21

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

### Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών

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

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

### Ρύθμιση

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

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

Η κεραμική επιστρωση αναγεννιέται.

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

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

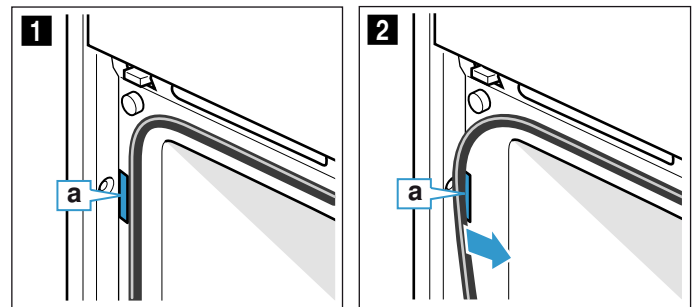
### Προσοχή!

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

## Μετά τον καθαρισμό

Μετά τον καθαρισμό ελέγξτε, εάν η στεγανοποίηση της πόρτας αριστερά και δεξιά είναι σωστά προσαρμοσμένη (Εικ. 1).

Εάν η στεγανοποίηση της πόρτας βρίσκεται πάνω στον αποστάτη **a**, σπρώξτε τη στεγανοποίηση της πόρτας προς τα μέσα πλησίον του αποστάτη **a** (Εικ. 2).



## Διατήρηση της συσκευής καθαρή

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

### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Πριν από τη λειτουργία απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος, τα θερμαντικά στοιχεία και από τα εξαρτήματα.

### 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.

## Λειτουργία καθαρισμού

Η βοήθεια καθαρισμού EasyClean σας διευκολύνει στον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Με την εξάτμιση του διαλύματος απορρυπαντικού πιάτων μαλακώνει στην αρχή η ρύπανση. Στη συνέχεια μπορούν να απομακρυνθούν ευκολότερα.

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

## Έναρξη

### Υποδείξεις

- Η βοήθεια καθαρισμού "EasyClean [D]" μπορεί να ξεκινήσει μόνο, όταν ο χώρος μαγειρέματος είναι κρύος (θερμοκρασία περιβάλλοντος) και η πόρτα της συσκευής κλειστή.
  - Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μην ανοίξετε την πόρτα της συσκευής. Διαφορετικά η βοήθεια καθαρισμού "EasyClean [D]" διακόπτεται.
1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος.
  2. Αναμείξτε 0,4 λίτρα νερό (όχι απεσταγμένο νερό) με μια σταγόνα υγρού καθαρισμού πιάτων και χύστε το στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος.
  3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής [D].
  4. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής [D].
  5. Με το πλήκτρο < ή το > επιλέξτε "EasyClean [D]".
  6. Με το πλήκτρο ~ περάστε στην επόμενη σειρά.
  7. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής [D]. Η συσκευή ξεκινά το EasyClean. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η υπόλοιπη διάρκεια.

## Τερματισμός

Μόλις η βοήθεια καθαρισμού λήξει, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία.

Μόλις ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος, για να μπορείτε να ολοκληρώσετε καλύτερα τον καθαρισμό στο χώρο μαγειρέματος. Το υπόλοιπο νερό στο χώρο μαγειρέματος πρέπει να απομακρυνθεί σε σύντομο χρονικό διάστημα. Μην αφήσετε το υπόλοιπο νερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος (π.χ. όλη τη νύχτα). Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία, όταν ο χώρος μαγειρέματος είναι ακόμα βρεγμένος ή υγρός.

## Ολοκλήρωση του καθαρισμού

1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και απομακρύνετε το υπόλοιπο νερό μ' ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι.
2. Καθαρίστε τις λείες επιφάνειες στο χώρο μαγειρέματος με ένα πανί καθαρισμού ή με μια μαλακιά βούρτσα. Τα σκληρά υπολείμματα μπορείτε να τα απομακρύνετε με ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.
3. Απομακρύνετε τα ίχνη των αλάτων ασβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί. Στη συνέχεια σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και τρίψτε τα να στεγνώσουν μ' ένα μαλακό πανί (επίσης κάτω από τη στεγανοποίηση της πόρτας).

4. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο αφής [D].
5. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής στη θέση μανδάλωσης (περίπου 30°) και αφήστε την ανοιχτή για περίπου 1 ώρα, για να στεγνώσουν οι εμαγιέ επιφάνειες μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εναλλακτικά μπορείτε να πραγματοποιήσετε επίσης και ένα γρήγορο στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος.

### Πραγματοποίηση του γρήγορου στεγνώματος του χώρου μαγειρέματος

1. Μετά τη λήξη της βοήθειας καθαρισμού ανοίξτε την πόρτα της συσκευής στη θέση μανδάλωσης (περίπου 30°).
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής [D].
3. Ξεκινήστε το θερμό αέρα CircoTherm με 50 °C.
4. Μετά από 5 λεπτά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κλείστε την πόρτα της συσκευής.

## Απομάκρυνση της χοντρής ρύπανσης

Για να απομακρύνετε την ιδιαίτερα σκληρή ρύπανση, έχετε περισσότερες δυνατότητες.

- Αφήστε να δράσει το διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων για λίγο χρόνο, προτού ξεκινήσετε τη βοήθεια καθαρισμού.
- Τρίψτε τα λερωμένα σημεία στις λείες επιφάνειες με υγρό καθαρισμού πιάτων, προτού ξεκινήσετε τη βοήθεια καθαρισμού.
- Επαναλάβετε τη βοήθεια καθαρισμού, αφού κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.

## 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.

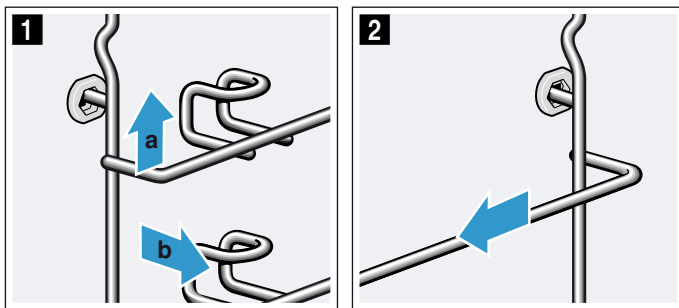
### Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)

#### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

#### Αφαίρεση των υποδοχών (οδηγών)

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

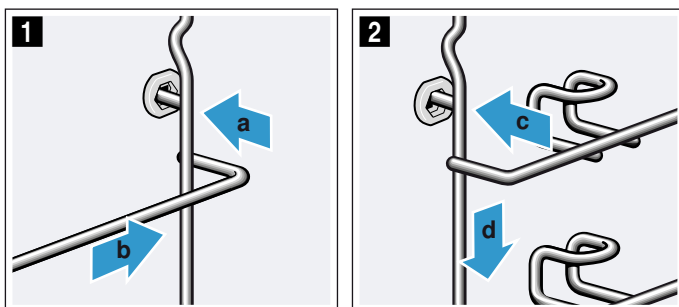


Καθαρίστε τις υποδοχές (οδηγούς) με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

#### Τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)

Οι υποδοχές ταιριάζουν μόνο δεξιά ή αριστερά. Προσέξτε στις δύο υποδοχές, να βρίσκεται το άγκιστρο συγκράτησης μπροστά.

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



## Πόρτα συσκευής

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

### Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

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

#### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

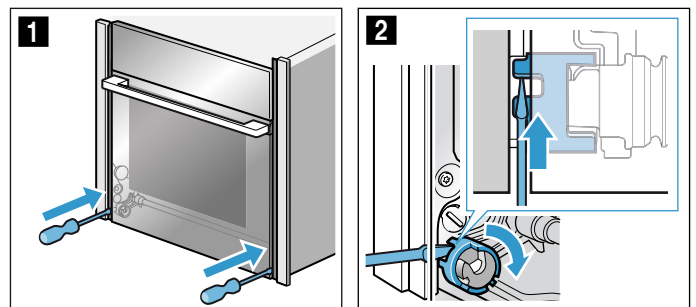
Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής μπορούν να κλείσουν με μεγάλη δύναμη. Για την αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής γυρίζετε πάντοτε τις δύο μανδαλώσεις μέχρι τέρμα.

#### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής, χωρίς να γυρίσετε τις δύο μανδαλώσεις μέχρι τέρμα, μπορεί να κλείσει ο μεντεσέ. Μην απλώνετε τα χέρια σας στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

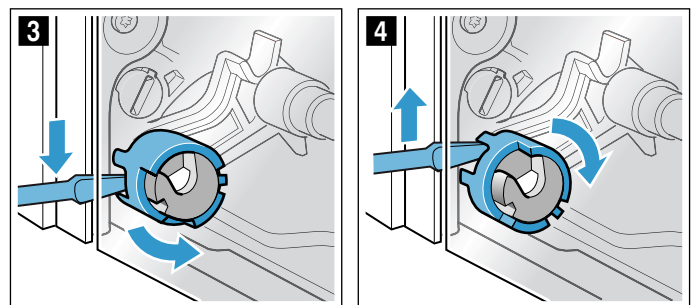
#### Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

1. Ανοίξτε την αριστερή και τη δεξιά ασφάλιση της πόρτας (Εικ. **1**).  
Γι' αυτό κρατήστε το κατσαβίδι οριζόντια και σπρώξτε την ασφάλεια της πόρτας (μαύρο εξάρτημα) και στις δύο πλευρές προς τα πάνω μέχρι το τέρμα (Εικ. **2**).
- Συμβουλή:** Φωτίστε με ένα φακό μέσα στη σχισμή, για να δείτε την ασφάλιση της πόρτας.

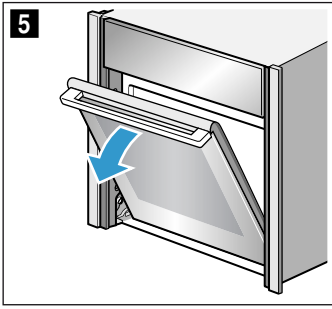


Ασφάλεια πόρτας κλειστή (Εικ. **3**)

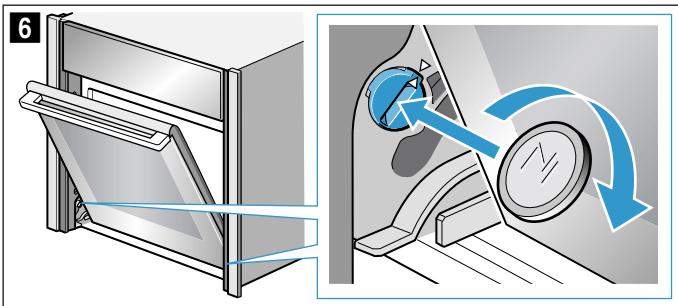
Ασφάλεια πόρτας ανοιχτή (Εικ. **4**)



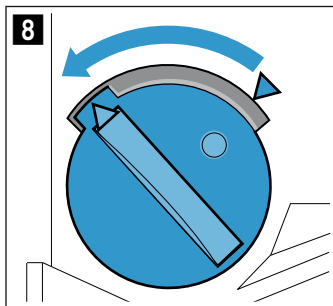
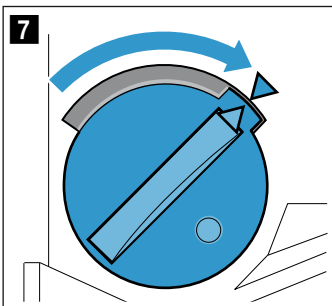
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής περίπου 45° (Εικ. 5).



3. Με ένα κέρμα γυρίστε τις δύο μανδαλώσεις αριστερά και δεξιά στην κάτω εσωτερική πλευρά της συσκευής μέχρι τέρμα.  
Μανδάλωση αριστερή πλευρά: με τη φορά των δεικτών του ρολογιού  
Μανδάλωση δεξιά πλευρά: ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού  
Τα βέλη δείχνουν το ένα προς το άλλο και η μανδάλωση ασφαλίζει αισθητά (Εικ. 6).



Μανδάλωση αριστερή πλευρά: σταθεροποιημένη (Εικ. 7)  
Μανδάλωση αριστερή πλευρά: λυμένη (Εικ. 8)



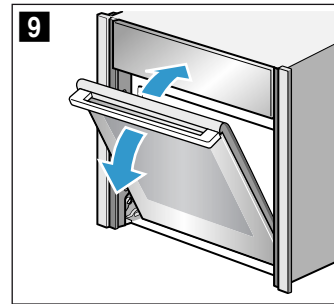
4. Κινήστε την πόρτα της συσκευής προς τα πάνω και προς τα κάτω, μέχρι να ακουστεί ένα σιγανό κλικ (Εικ. 9).

Η πόρτα της συσκευής βρίσκεται στη θέση ασφάλισης. Μπορεί να κινηθεί ακόμα μόνο ελάχιστα.

#### Προσοχή!

Ζημιά των μεντεσέδων της πόρτας. Μην ανοίξετε ή μην κλείσετε την πόρτα της συσκευής στη θέση ασφάλισης, υπερνικώντας την εκάστοτε αντίσταση.

Εάν ανοίξατε ή κλείσατε την πόρτα της συσκευής στη θέση ασφάλισης, υπερνικώντας την εκάστοτε αντίσταση, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.



#### ⚠ Προειδοποίηση

##### Κίνδυνος τραυματισμού!

Η λαβή της πόρτας μπορεί να σπάσει. Μη σηκώνετε την πόρτα της συσκευής από το λαβή της πόρτας. Πιάστε την πόρτα της συσκευής και με τα δύο χέρια αριστερά και δεξιά, για να την μεταφέρετε ή να την αφαιρέσετε.

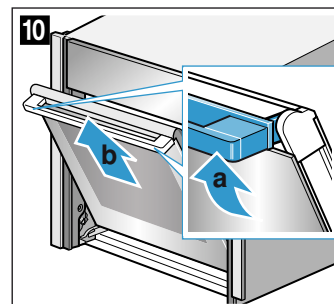
5. Πιάστε την πόρτα της συσκευής και με τα δύο χέρια αριστερά και δεξιά και γυρίστε τη λαβή της πόρτας ελαφρά προς τα πάνω **a**, μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί η πόρτα της συσκευής προς τα πάνω **b**. (Εικ. 10).

#### ⚠ Προειδοποίηση

##### Κίνδυνος τραυματισμού!

Πτώση της πόρτας της συσκευής.

Η πόρτα της συσκευής έχει ένα βάρος από 7 - 10 κιλά. Χειριστείτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά.

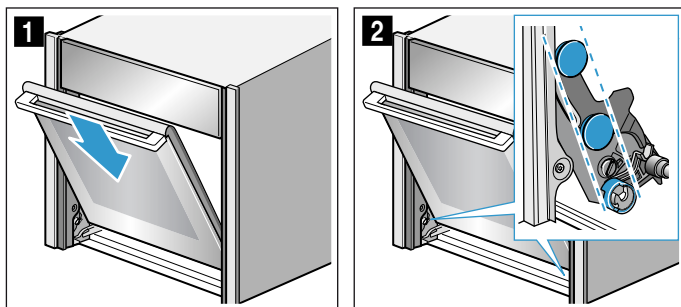


6. Τοποθετήστε την πόρτα της συσκευής σε μια επίπεδη, μαλακή και καθαρή επιφάνεια εναπόθεσης.

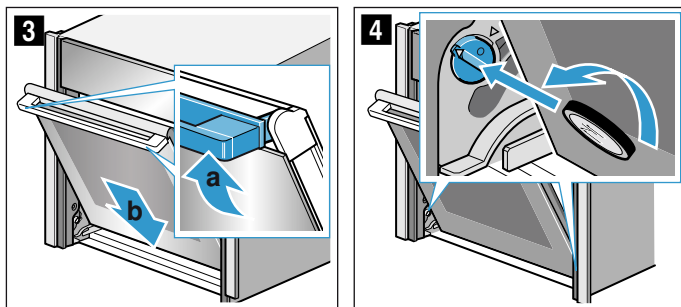


## Ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

1. Αναρτήστε την πόρτα της συσκευής ταυτόχρονα στα ρολά οδήγησης αριστερά και δεξιά (Εικ. **1**) και (Εικ. **2**). Προσέξτε, να μην τοποθετηθεί λοξά η πόρτα της συσκευής και να έχει αναρτηθεί εντελώς.



2. Γυρίστε τη λαβή της πόρτας λίγο προς τα πάνω **a** (Εικ. **3**). Η πόρτα της συσκευής γλιστρά το τελευταίο μικρό τμήμα εντελώς προς τα κάτω **b** (Εικ. **3**).
3. Με ένα κέρμα λύστε τις δύο μανδάλωσεις της πόρτας της συσκευής (Εικ. **4**).



Μανδάλωση αριστερά: ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού  
Μανδάλωση δεξιά: με τη φορά των δεικτών του ρολογιού

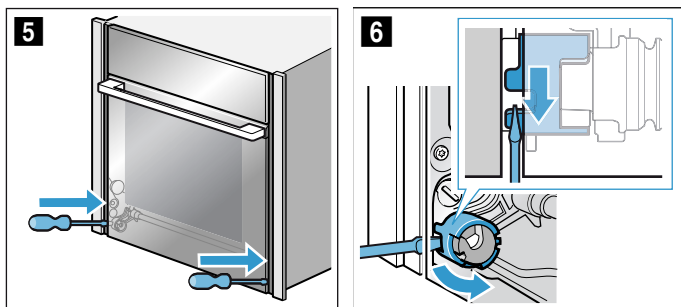
4. Ανοίξτε λίγο την πόρτα της συσκευής, μέχρι να ακουστεί ένα σιγανό κλικ. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

### ⚠ Προειδοποίηση

#### Κίνδυνος τραυματισμού λόγω μη κλειστών ασφαλίσεων της πόρτας!

Η πόρτα της συσκευής μπορεί να πέσει. Έτσι μπορείτε να τραυματιστείτε και η πόρτα της συσκευής μπορεί να υποστεί ζημιά. Μετά την ανάρτηση κλείνετε πάντοτε την αριστερή και τη δεξιά ασφάλιση της πόρτας.

5. Κλείστε την αριστερή και τη δεξιά ασφάλεια της πόρτας (Εικ. **5**). Γι' αυτό κρατήστε το κατσαβίδι οριζόντια και σπρώξτε την ασφάλεια της πόρτας και στις δύο πλευρές προς τα κάτω μέχρι το τέρμα (Εικ. **6**).



## Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

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

Για το σκοπό αυτόν πρέπει να αφαιρέσετε πρώτα την πόρτα της συσκευής (βλέπε ενότητα "Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής").

### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Χρησιμοποιήστε τη συσκευή ξανά, αφού πρώτα τοποθετηθούν σωστά τα τζάμια της πόρτας και η πόρτα της συσκευής.

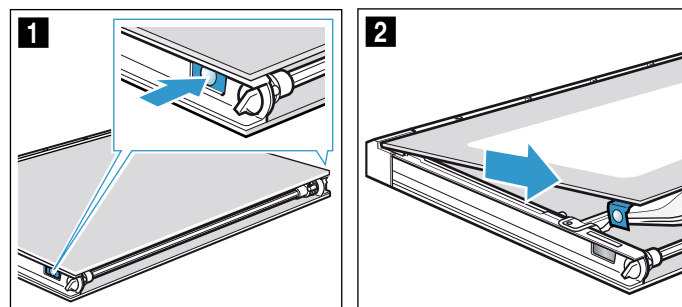
### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά. Φοράτε προστατευτικά γάντια.

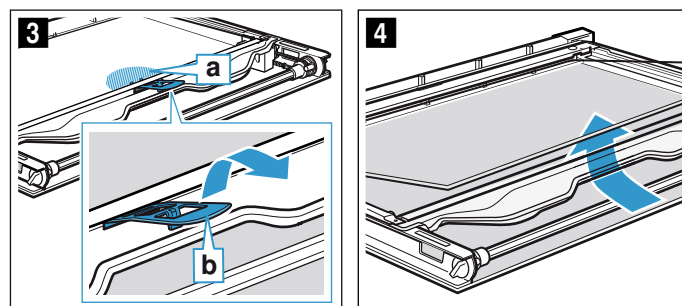
## Αφαίρεση

**Υπόδειξη:** Τοποθετήστε τα τζάμια που αφαιρέσατε πάνω σε μια επίπεδη, μαλακιά και καθαρή επιφάνεια εναπόθεσης.

1. Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής.
2. Τοποθετήστε την πόρτα της συσκευής με την μπροστινή πλευρά προς τα κάτω σε μια επίπεδη, μαλακιά και καθαρή επιφάνεια εναπόθεσης.
3. Πιέστε στην πόρτα της συσκευής αριστερά και δεξιά εξωτερικά, μέχρι να απασφαλίσει το εσωτερικό τζάμι και στις δύο πλευρές (Εικ. **1**).
4. Σηκώστε προσεκτικά το εσωτερικό τζάμι και αφαιρέστε το προς την κατεύθυνση του βέλους (Εικ. **2**).



5. Πιέστε το ενδιάμεσο τζάμι στην περιοχή **a** προς τα κάτω, σηκώστε προσεκτικά το στήριγμα **b**, μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί (Εικ. **3**).
6. Σηκώστε από κάτω το ενδιάμεσο τζάμι (Εικ. **4**) και αφαιρέστε το.



7. Καθαρίστε όλα τα τζάμια και από τις δύο πλευρές με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

### **⚠ Προειδοποίηση**

#### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

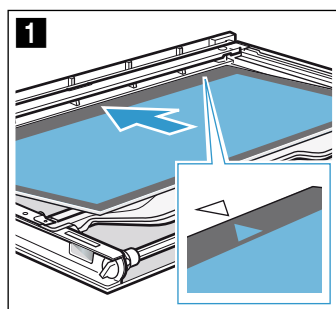
Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

8. Στεγνώστε όλα τα τζάμια και τοποθετήστε τα ξανά.

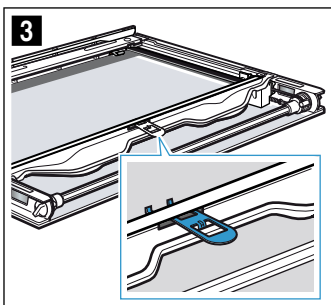
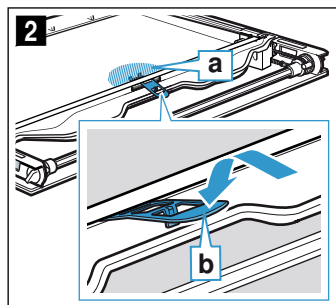
### **Τοποθέτηση**

**Υπόδειξη:** Προσέχετε κατά την τοποθέτηση, να βρίσκονται τα τζάμια της πόρτας με την αρχική τους σειρά.

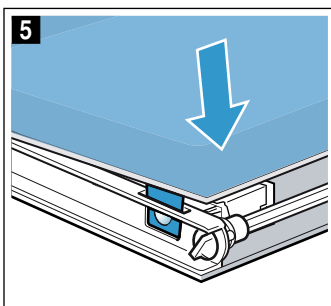
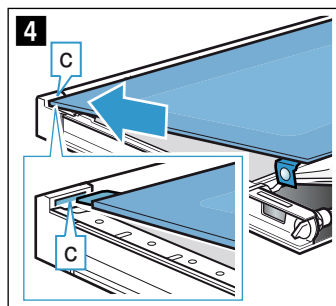
1. Τοποθετήστε το ενδιάμεσο τζάμι και σπρώξτε το προς την κατεύθυνση του βέλους, μέχρι να περάσει στο πλαίσιο. Το βέλος πάνω στο ενδιάμεσο τζάμι πρέπει να συμπίπτει με το βέλος πάνω στο πλαίσιο (Εικ. **1**).



2. Πιέστε το ενδιάμεσο τζάμι στην περιοχή **a** προς τα κάτω, τοποθετήστε λοξά το στήριγμα **b** και πιέστε το, μέχρι να ασφαλίσει (Εικ. **2**). Το στήριγμα έχει τοποθετηθεί (Εικ. **3**).



3. Τοποθετήστε το εσωτερικό τζάμι αριστερά και δεξιά στο στήριγμα **c** (Εικ. **4**).
4. Πιέστε το εσωτερικό τζάμι από πάνω, μέχρι να ασφαλίσει (Εικ. **5**).



## ❓ Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

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.

### 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                              | Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                              | Διακοπή ρεύματος                                                          | Ελέγξτε, εάν λειτουργούν άλλες κουζινομηχανές                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                              | Η ασφάλεια είναι χαλασμένη                                                | 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 οβήσει 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 οβήσει 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 17 |
| Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται "D" ή "E", π.χ.. D0111 ή E0111                                                                              | Τεχνικό πρόβλημα                                                          | Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή<br>Εάν το μήνυμα εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Αναφέρετε το ακριβές μήνυμα σφάλματος                                                                                                 |

### 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.

#### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε οι ίδιοι τη συσκευή. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό της της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

#### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το φίς από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

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.

## Αλλαγή της λάμπας του χώρου μαγειρέματος στην οροφή

Όταν καεί η λάμπα του χώρου μαγειρέματος, πρέπει να αλλαχτεί. Λάμπες αλογόνου 230 V, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, των 40 W, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

Πιάνετε τη λάμπα αλογόνου μ' ένα στεγνό πανί. Έτσι αυξάνεται η διάρκεια ζωής της λάμπας. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

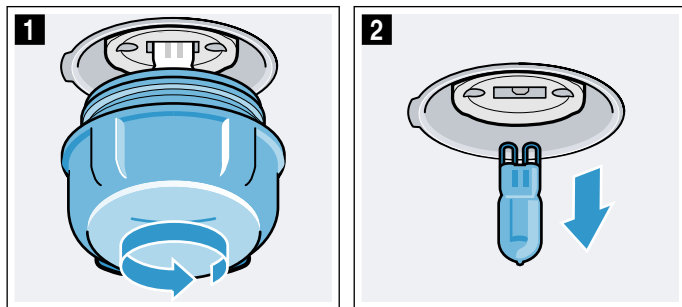
### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

### ⚠ 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.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στο χώρο μαγειρέματος, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα προς τα αριστερά (Εικ. **1**).
3. Τραβήξτε έξω τη λάμπα - μην τη γυρίσετε (Εικ. **2**). Τοποθετήστε μέσα την καινούργια λάμπα, προσέχοντας τη θέση των ακίδων. Πιέστε μέσα τη λάμπα με δύναμη.



4. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής το γυάλινο κάλυμμα είναι εξοπλισμένο με ένα στεγανοποιητικό δακτύλιο. Πριν το βίδωμα τοποθετήστε ξανά το στεγανοποιητικό δακτύλιο.
5. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε την ασφάλεια.

## Γυάλινο κάλυμμα

Εάν το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας αλογόνου έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί. Ένα νέο γυάλινο κάλυμμα μπορείτε να το προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.



## Υπηρεσία 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 περιπτώσεων 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 κάτω στον πάτο, όταν ανοίξετε την πόρτα της συσκευής.

|        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| E-Nr.: |  |  |  |  |  |  |  |  |  | FD: |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Z-Nr.: |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Type:  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

E-Nr.

FD-Nr.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος 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

χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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.

## Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

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

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

### Φόρμες σιλικόνης

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

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

### Γλυκά και μικρά παρασκευάσματα

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

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

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

### Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

#### Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

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

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

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

#### Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

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

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

Ψήσιμο σε τρία επίπεδα:

- Ταψί: ύψος 4  
Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3  
Ταψί: ύψος 1

Ψήσιμο σε τέσσερα επίπεδα:

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

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

### Εξαρτήματα

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

#### Σχάρα

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της πόρτας της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος και τις φόρμες πάντοτε πάνω στη σχάρα.

#### Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

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

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

#### Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

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

#### Λαδόκολλα

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

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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



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

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

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

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας CircoTherm
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Βαθμίδα πίτσας
-  Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού

| Φαγητό                                                                     | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος                                                                      | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Γλυκά σε φόρμες</b>                                                     |                                       |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Κέικ, απλό                                                                 | Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα | 2                |    | 140-160           | 50-70             |
| Κέικ, απλό                                                                 | Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα | 2                |    | 150-170           | 50-70             |
| Κέικ, απλό, 2 επίπεδα                                                      | Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα | 3+1              |    | 140-160           | 60-80             |
| Κέικ, λεπτό                                                                | Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα | 2                |    | 150-170           | 60-80             |
| Γλυκό φρούτων, από απλή ζύμη, λεπτό                                        | Βαθιά φόρμα κέικ/φόρμα με σουστά      | 2                |    | 160-180           | 40-60             |
| Γλυκό φρούτων, από απλή ζύμη, λεπτό                                        | Βαθιά φόρμα κέικ/φόρμα με σουστά      | 2                |    | 150-170           | 40-60             |
| Πάτος τούρτας από απλή ζύμη                                                | Φόρμα πάτου τούρτας                   | 3                |   | 160-180           | 20-30             |
| Πάτος τούρτας από απλή ζύμη                                                | Φόρμα πάτου τούρτας                   | 3                |  | 150-170           | 20-30             |
| Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας                   | Φόρμα με σουστά Ø 26 cm               | 2                |  | 170-190           | 60-80             |
| Κις Ελβετίας                                                               | Ταψί πίτσας                           | 3                |  | 220-240           | 35-45             |
| Κις Ελβετίας                                                               | Ταψί πίτσας                           | 3                |  | 170-190           | 45-55             |
| Τάρτα                                                                      | Φόρμα τάρτας, μαύρη τσίγκινη          | 3                |  | 190-210           | 25-40             |
| Γλυκό με μαγιά σε στρογγυλή φόρμα                                          | Βαθιά φόρμα κέικ                      | 2                |  | 150-170           | 50-70             |
| Γλυκό με μαγιά σε στρογγυλή φόρμα                                          | Βαθιά φόρμα κέικ                      | 2                |  | 150-160           | 50-70             |
| Γλυκό με μαγιά                                                             | Φόρμα με σουστά Ø 28 cm               | 2                |  | 150-160           | 20-30             |
| Γλυκό με μαγιά                                                             | Φόρμα με σουστά Ø 28 cm               | 2                |  | 160-170           | 20-30             |
| Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά                                                | Φόρμα πάτου τούρτας                   | 3                |  | 160-180*          | 20-30             |
| Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά                                                | Φόρμα πάτου τούρτας                   | 3                |  | 150-170*          | 20-30             |
| Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά                                                  | Φόρμα με σουστά Ø 26 cm               | 2                |  | 160-170*          | 25-35             |
| Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά                                                  | Φόρμα με σουστά Ø 26 cm               | 2                |  | 160-170*          | 30-40             |
| Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά                                                  | Φόρμα με σουστά Ø 28 cm               | 2                |  | 150-170*          | 30-50             |
| Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά                                                  | Φόρμα με σουστά Ø 28 cm               | 2                |  | 150-170*          | 30-50             |
| <b>Γλυκό στο ταψί</b>                                                      |                                       |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Κέικ με επίστρωση                                                          | Ταψί                                  | 3                |  | 160-180           | 20-40             |
| Κέικ με επίστρωση                                                          | Ταψί                                  | 3                |  | 150-170           | 25-40             |
| Κέικ, 2 επίπεδα                                                            | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί            | 3+1              |  | 140-160           | 30-50             |
| Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση                                  | Ταψί                                  | 3                |  | 170-190           | 25-35             |
| Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση, 2 επίπεδα                       | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί            | 3+1              |  | 160-170           | 35-45             |
| Γλυκό από ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση                                 | Ταψί γενικής χρήσης                   | 3                |  | 160-180           | 55-65             |
| Γλυκό από ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση                                 | Ταψί γενικής χρήσης                   | 3                |  | 150-170           | 55-85             |
| Κις Ελβετίας                                                               | Ταψί γενικής χρήσης                   | 3                |  | 200-210           | 40-50             |
| * Προθέρμανση                                                              |                                       |                  |                                                                                       |                   |                   |
| ** 5 λεπτά προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης |                                       |                  |                                                                                       |                   |                   |

| Φαγητό                                                                     | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος                                                                      | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Κις Ελβετίας                                                               | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | 170-190           | 45-55             |
| Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση                                         | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | 160-180           | 15-20             |
| Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση                                         | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | 150-170           | 25-35             |
| Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση, 2 επίπεδα                              | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |    | 150-170           | 20-30             |
| Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση                                        | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | 180-200           | 30-40             |
| Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση                                        | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | 160-170           | 40-50             |
| Γλυκό με μαγιά με ζουμερή επίστρωση, 2 επίπεδα                             | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |    | 150-170           | 45-60             |
| Τσουρέκι πλεξούδα, τσουρέκι στεφάνι                                        | Ταψί                          | 2                |    | 150-160           | 30-40             |
| Τσουρέκι πλεξούδα, τσουρέκι στεφάνι                                        | Ταψί                          | 2                |    | 160-170           | 25-35             |
| Ρολό παντεσπάνι                                                            | Ταψί                          | 3                |    | 180-200*          | 8-15              |
| Ρολό παντεσπάνι                                                            | Ταψί                          | 3                |    | 180-190*          | 15-20             |
| Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι                                                  | Ταψί                          | 2                |    | 150-170           | 45-60             |
| Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι                                                  | Ταψί                          | 3                |    | 150-170           | 55-65             |
| Στρούντελ, γλυκό                                                           | Ταψί γενικής χρήσης           | 2                |    | 190-210           | 55-65             |
| Στρούντελ, γλυκό                                                           | Ταψί γενικής χρήσης           | 2                |    | 170-180           | 50-60             |
| Στρούντελ, κατεψυγμένο                                                     | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |    | 200-220           | 35-45             |
| <b>Μικρά παρασκευάσματα</b>                                                |                               |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Μικρά κέικ                                                                 | Ταψί                          | 3                |    | 160**             | 20-30             |
| Μικρά κέικ                                                                 | Ταψί                          | 3                |    | 150**             | 25-35             |
| Μικρά κέικ, 2 επίπεδα                                                      | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |    | 150**             | 25-35             |
| Μικρά κέικ, 3 επίπεδα                                                      | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης   | 4+3+1            |    | 140**             | 35-45             |
| Μάφινς                                                                     | Ειδικό ταψί για μάφινς        | 3                |    | 160-180*          | 15-25             |
| Μάφινς                                                                     | Ειδικό ταψί για μάφινς        | 3                |    | 170-190           | 15-20             |
| Μάφινς, 2 επίπεδα                                                          | Ειδικά ταψιά για μάφινς       | 3+1              |   | 160-180*          | 15-30             |
| Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά                                              | Ταψί                          | 3                |  | 160-180           | 25-35             |
| Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά                                              | Ταψί                          | 3                |  | 150-170           | 25-35             |
| Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά, 2 επίπεδα                                   | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |  | 150-170           | 25-40             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας                                          | Ταψί                          | 3                |  | 170-190*          | 20-35             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας                                          | Ταψί                          | 3                |  | 180-200           | 20-35             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας, 2 επίπεδα                               | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |  | 170-190*          | 20-45             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας, 3 επίπεδα                               | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης   | 4+3+1            |  | 170-190*          | 20-45             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας, λεπτά, 4 επίπεδα                        | 4 σχάρες                      | 4+3+2+1          |  | 180-200*          | 20-35             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη για σου                                            | Ταψί                          | 3                |  | 200-220           | 30-40             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη για σου                                            | Ταψί                          | 3                |  | 190-210           | 30-40             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη για σου, 2 επίπεδα                                 | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |  | 190-210           | 35-45             |
| Γλυκά αρτοσκευάσματα                                                       | Ταψί                          | 3                |  | 160-180           | 20-30             |
| Γλυκά αρτοσκευάσματα                                                       | Ταψί                          | 3                |  | 170-190           | 15-25             |
| <b>Μπισκοτάκια</b>                                                         |                               |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ                                             | Ταψί                          | 3                |  | 140-150**         | 25-40             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ                                             | Ταψί                          | 3                |  | 140-150**         | 25-40             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα                                  | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |  | 140-150**         | 30-40             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 3 επίπεδα                                  | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης   | 4+3+1            |  | 130-140**         | 35-55             |
| Μπισκοτάκια                                                                | Ταψί                          | 3                |  | 150-160           | 15-25             |
| Μπισκοτάκια                                                                | Ταψί                          | 3                |  | 140-160           | 15-30             |
| * Προθέρμανση                                                              |                               |                  |                                                                                       |                   |                   |
| ** 5 λεπτά προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης |                               |                  |                                                                                       |                   |                   |

| Φαγητό                                                                     | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος                                                                    | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Μπισκοτάκια, 2 επίπεδα                                                     | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |  | 140-160           | 15-30             |
| Μπισκοτάκια, 3 επίπεδα                                                     | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης   | 4+3+1            |  | 140-160           | 15-30             |
| Μπεζέδες                                                                   | Ταψί                          | 3                |  | 80-90*            | 120-150           |
| Μπεζέδες, 2 επίπεδα                                                        | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |  | 80-90*            | 120-180           |
| Μπισκοτάκια με καρύδα                                                      | Ταψί                          | 3                |  | 90-110            | 20-40             |
| Μπισκοτάκια με καρύδα, 2 επίπεδα                                           | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί    | 3+1              |  | 90-110            | 25-45             |
| Μπισκοτάκια με καρύδα, 3 επίπεδα                                           | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης   | 4+3+1            |  | 90-110            | 30-50             |
| * 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 ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.                                                                       | Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερα. Ακόμα και η λαδόκολλα που προσέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε τη λαδόκολλα πάντοτε ανάλογα με το ταψί. Προσέξτε, να μη βρίσκεται η φόρμα ψησίματος απευθείας μπροστά από τα ανοίγματα του πίσω τοιχώματος του χώρου μαγειρέματος. Κατά το ψήσιμο μικρών παρασκευασμάτων, πρέπει κατά το δυνατόν να χρησιμοποιείτε παρασκευάσματα με το ίδιο μέγεθος και πάχος. |
| Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα παρασκευάσματα είναι πιο σκούρα από τα παρασκευάσματα στο κάτω ταψί. | Επιλέξτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το θερμό αέρα CircoTherm. Τα παρασκευάσματα που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο πάνω σε ταψιά ή σε φόρμες, δεν είναι απαραίτητο, να ψήνονται οπωσδήποτε και συγχρόνως.                                                                                                                                                                                                                   |
| Το γλυκό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά εσωτερικά δεν έχει ψηθεί καλά.                                                          | Ψήστε με χαμηλότερη θερμοκρασία για λίγο περισσότερο και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση.                                                                                                                                                                                           |
| Το γλυκό δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.                                                                                 | Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά να κρυώσει. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε τη φόρμα και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.                                                                                     |

## Ψωμί και ψωμάκια

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

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

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

## Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

### Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

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

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

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

### Ψήσιμο σε δύο επίπεδα

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

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

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

## Εξαρτήματα

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

### Σχάρα

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της πόρτας της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος και τις φόρμες πάντοτε πάνω στη σχάρα.

### Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

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

### Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

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

### Λαδόκολλα

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

## Κατεψυγμένα προϊόντα

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

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

## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

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

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

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

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

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

## Προσοχή!

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας CircoTherm
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Θερμογκρίλ
-  Βαθμίδα πίτσας
-  Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού
-  Γκριλ, μεγάλο

| 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 | 2                |  | 180-200*          | 30-40             |
| Άσπρο ψωμί, 750 γρ. | Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα | 2                |  | 210-220*          | 10-15             |
|                     |                                        |                  |                                                                                       | 180-190*          | 25-35             |
| * Προθέρμανση       |                                        |                  |                                                                                       |                   |                   |

| Φαγητό                                                           | Εξαρτήματα                             | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Πολύσπορο ψωμί, 1,5 κιλά                                         | Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα | 2                |                  | 210-220*          | 10-15             |
|                                                                  |                                        |                  |                  | 180-190*          | 40-50             |
| Πολύσπορο ψωμί, 1,5 κιλά                                         | Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα | 2                |                  | 230-240*          | 10-15             |
|                                                                  |                                        |                  |                  | 200-210*          | 40-50             |
| Ψωμί μαύρο, 1 κιλό                                               | Ταψί γενικής χρήσης                    | 2                |                  | 210-220*          | 10-15             |
|                                                                  |                                        |                  |                  | 180-190*          | 40-50             |
| Ψωμί μαύρο, 1 κιλό                                               | Ταψί γενικής χρήσης                    | 2                |                  | 230-240*          | 10-15             |
|                                                                  |                                        |                  |                  | 200-210*          | 40-50             |
| Ψωμί πίτα                                                        | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |                  | 250-270           | 20-25             |
| Ψωμί πίτα                                                        | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |                  | 220-240           | 25-35             |
| <b>Ψωμάκια</b>                                                   |                                        |                  |                  |                   |                   |
| Ημιτελή ψωμάκια ή ημιτελής μπαγκέτα, προψημένα                   | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |                  | 180-200           | 10-15             |
| Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα                                           | Ταψί                                   | 3                |                  | 170-190*          | 15-20             |
| Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα                                           | Ταψί                                   | 3                |                  | 150-170*          | 15-25             |
| Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα, 2 επίπεδα                                | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί             | 3+1              |                  | 150-170*          | 20-30             |
| Ψωμάκια, φρέσκα                                                  | Ταψί                                   | 3                |                  | 180-200           | 20-30             |
| Ψωμάκια, φρέσκα                                                  | Ταψί                                   | 3                |                  | 170-190           | 20-30             |
| Μπαγκέτα, προψημένη κρύα                                         | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |                  | 180-200           | 20-30             |
| <b>Ψωμάκια, κατεψυγμένα</b>                                      |                                        |                  |                  |                   |                   |
| Ημιτελή ψωμάκια ή ημιτελής μπαγκέτα, προψημένα                   | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |                  | 180-200           | 10-15             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη μαγειρικής σόδας, άψητα αλμυρά κουλούρια | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |                  | 180-200           | 20-25             |
| Κρουασάν, άψητα αλμυρά κουλούρια                                 | Ταψί γενικής χρήσης                    | 3                |                  | 170-190           | 30-35             |
| <b>Τοστ</b>                                                      |                                        |                  |                  |                   |                   |
| Τοστ γκρατινέ, 4 κομμάτια                                        | Σχάρα                                  | 3                |                  | 190-210           | 10-15             |
| Τοστ γκρατινέ, 12 κομμάτια                                       | Σχάρα                                  | 3                |                  | 230-250           | 10-15             |
| Ροδοκοκκίνισμα τοστ (χωρίς προθέρμανση)                          | Σχάρα                                  | 4                |                  | 290               | 4-6               |

\* Προθέρμανση

## Πίτσα, κίς και αλμυρά κέικ

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

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

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

### Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

### Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

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

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

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

### Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

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

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

Ψήσιμο σε τέσσερα επίπεδα:

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



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

### Εξαρτήματα

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

### Σχάρα

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της πόρτας της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω. Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος και τις φόρμες πάντοτε πάνω στη σχάρα.

### Ταψί γενικής χρήσης ή ταψί

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

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

### Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

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

### Λαδόκολλα

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

### Κατεψυγμένα προϊόντα

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

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

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

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

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

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας CircoTherm
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Βαθμίδα πίτσας
-  Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού

| Φαγητό                           | Εξαρτήματα                  | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος                                                                      | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|----------------------------------|-----------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Πίτσα</b>                     |                             |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Πίτσα, φρέσκια                   | Ταψί                        | 3                |  | 200-220           | 25-35             |
| Πίτσα, φρέσκια, 2 επίπεδα        | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί  | 3+1              |  | 180-200           | 35-45             |
| Πίτσα, φρέσκια, λεπτός πάτος     | Ταψί πίτσας                 | 2                |  | 220-230           | 20-30             |
| Πίτσα, κρύα                      | Σχάρα                       | 3                |  | 190-210           | 10-15             |
| <b>Πίτσα, κατεψυγμένη</b>        |                             |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Πίτσα με λεπτό πάτο, 1 τεμάχιο   | Σχάρα                       | 3                |  | 190-210           | 15-20             |
| Πίτσα με λεπτό πάτο, 2 τεμάχια   | Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα | 3+1              |  | 190-210           | 20-25             |
| Πίτσα με χοντρό πάτο, 1 τεμάχιο  | Σχάρα                       | 3                |  | 180-200           | 20-25             |
| Πίτσα με χοντρό πάτο, 2 τεμάχια  | Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα | 3+1              |  | 190-210           | 20-30             |
| Μπαγκέτα-πίτσα                   | Σχάρα                       | 3                |  | 200-220           | 15-20             |
| Μικρές πίτσες                    | Ταψί γενικής χρήσης         | 3                |  | 180-200           | 15-20             |
| Μικρές πίτσες, Ø 7 cm, 4 επίπεδα | 4 σχάρες                    | 4+3+2+1          |  | 180-200*          | 20-30             |
| <b>Πικάντικα κέικ και κίς</b>    |                             |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Πικάντικα κέικ στη φόρμα         | Φόρμα με σούστα Ø 28 cm     | 2                |  | 170-190           | 50-60             |
| * Προθέρμανση                    |                             |                  |                                                                                       |                   |                   |

| Φαγητό                   | Εξαρτήματα                   | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|--------------------------|------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Πικάντικα κέικ στη φόρμα | Φόρμα με σούστα Ø 28 cm      | 2                |                  | 170-190           | 55-65             |
| Κις                      | Φόρμα τάρτας, μαύρη τσίγκινη | 3                |                  | 190-210           | 30-40             |
| Πίτα Αλσατίας            | Ταψί γενικής χρήσης          | 3                |                  | 260-280*          | 10-15             |
| Πίτα Αλσατίας            | Ταψί γενικής χρήσης          | 3                |                  | 200-210*          | 15-25             |
| Πιροσκι                  | Φόρμα σουφλέ                 | 2                |                  | 190-200           | 30-45             |
| Πιροσκι                  | Φόρμα σουφλέ                 | 2                |                  | 170-190           | 50-70             |
| Εμπανάδα                 | Ταψί γενικής χρήσης          | 3                |                  | 180-190           | 30-45             |
| Μπουρέκι                 | Ταψί γενικής χρήσης          | 2                |                  | 180-200           | 35-45             |
| Μπουρέκι                 | Ταψί γενικής χρήσης          | 1                |                  | 200-220*          | 20-30             |
| * Προθέρμανση            |                              |                  |                  |                   |                   |

## Ογκρατέν και σουφλέ

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

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

### Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε πάντοτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

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

■ Φόρμες πάνω στη σχάρα: ύψος 2

■ Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3

Σουφλέ μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε σε μπεν μαρί (λουτρό νερού) στο ταψί γενικής χρήσης. Γι' αυτό σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 2.

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

### Εξαρτήματα

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

### Σχάρα

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της πόρτας της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω. 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 CircoTherm
- Επάνω/Κάτω θέρμανση
- Βαθμίδα πίτσας
- Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού

| Ογκρατέν και σουφλέ               | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|-----------------------------------|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Σουφλέ, αλμυρό, μαγειρεμένα υλικά | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |                  | 170-190           | 35-50             |
| Σουφλέ, αλμυρό, μαγειρεμένα υλικά | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |                  | 200-220           | 30-50             |
| Σουφλέ, γλυκό                     | Φόρμα σουφλέ                  | 2                |                  | 160-180           | 40-50             |

| Ογκρατέν και σουφλέ                               | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|---------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| Σουφλέ, γλυκό                                     | Φόρμα σουφλέ                  | 2                | ≡                | 170-190           | 40-60             |
| Λαζάνια, φρέσκια, 1 κιλό                          | Φόρμα σουφλέ                  | 2                | ≡                | 170-190           | 50-60             |
| Λαζάνια, φρέσκια, 1 κιλό                          | Φόρμα σουφλέ                  | 2                | ⌘                | 160-180           | 50-60             |
| Λαζάνια, κατεψυγμένη, 400 γρ.                     | Σχάρα                         | 2                | ⌘                | 190-210           | 30-35             |
| Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος            | Φόρμα σουφλέ                  | 2                | ⌘                | 160-190           | 50-70             |
| Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος, 2 επίπεδα | Φόρμα σουφλέ                  | 3+1              | ⌘                | 150-170           | 60-80             |
| Σουφλέ                                            | Φόρμα σουφλέ                  | 2                | ⌘                | 160-180*          | 35-45             |
| Σουφλέ                                            | Φόρμες μερίδων                | 2                | ≡                | 170-190           | 65-75             |

## Πουλερικά

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

### Ψήσιμο πάνω στη σχάρα

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

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

→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 10

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

### Ψήσιμο στο σκεύος

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

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

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

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

### Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος

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

### Κλειστό μαγειρικό σκεύος

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

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

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

### Ψήσιμο στο γκριλ

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

Τοποθετήστε το ψητό για γκριλ πάνω στη σχάρα. 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 ψησίματος. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποσότητα, τη σύσταση και τη θερμοκρασία του τροφίμου. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσαρτήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

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

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

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

Γυρίστε τα πουλερικά περίπου μετά τα  $\frac{1}{2}$  έως  $\frac{2}{3}$  του αναφερόμενου χρόνου.

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

### Συμβουλές

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Θερμογκρίλ
-  Βαθμίδα πίτσας
-  Γκριλ, μεγάλο

| Φαγητό                                                | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος                                                                      | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Κοτόπουλο,</b>                                     |                               |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Κοτόπουλο, 1 κιλό                                     | Σχάρα                         | 2                |    | 200-220           | 60-70             |
| Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, από 150 γρ. (στο γκριλ) | Σχάρα                         | 4                |    | 275*              | 15-20             |
| Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, από 250 γρ.                | Σχάρα                         | 3                |  | 220-230           | 30-35             |
| Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς, κατεψυγμένα       | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |  | 190-210           | 20-25             |
| Κότα, 1,5 κιλά                                        | Σχάρα                         | 2                |  | 200-220           | 70-90             |
| <b>Πάπια και χήνα</b>                                 |                               |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Πάπια, 2 κιλά                                         | Σχάρα                         | 1                |  | 180-200           | 90-110            |
| Στήθος πάπιας, από 300 γρ.                            | Σχάρα                         | 3                |  | 230-250           | 25-30             |
| Χήνα, 3 κιλά                                          | Σχάρα                         | 2                |  | 160-180           | 120-150           |
| Μπούτια χήνας, από 350 γρ.                            | Σχάρα                         | 2                |  | 210-230           | 40-50             |
| <b>Γαλοπούλα</b>                                      |                               |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Μικρή γαλοπούλα, 2,5 κιλά                             | Σχάρα                         | 2                |  | 180-200           | 70-90             |
| Στήθος γαλοπούλας, χωρίς κόκκαλα, 1 κιλό              | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | 240-260           | 80-100            |
| Μπούτι γαλοπούλας, με κόκκαλο, 1 κιλό                 | Σχάρα                         | 2                |  | 180-200           | 80-100            |

\* 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.

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

Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό χώρο μαγειρέματος. Έτσι κατανέμεται ο ζωμός του κρέατος καλύτερα. Τυλίξτε το ψητό ενδεχομένως σε αλουμινοχαρτό.

Στο δεδομένο χρόνο μαγειρέματος δε συμπεριλαμβάνεται ο συνιστούμενος χρόνος ηρεμίας.

### Ψήσιμο πάνω στη σχάρα

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

Ανάλογα με το μέγεθος και το είδος του κρέατος προσθέστε μέχρι και  $\frac{1}{2}$  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 το ταψί γενικής χρήσης με την τοποθετημένη σχάρα στο αναφερόμενο ύψος τοποθέτησης. Προσέξτε, να

ακουμπά η σχάρα σωστά πάνω στο ταψί γενικής χρήσης.

→ "Εξαρτήματα" στη σελίδα 10

### **Ψήσιμο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος**

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

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

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

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

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

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

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

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

### **Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος**

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

### **Κλειστό μαγειρικό σκεύος**

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

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

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

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

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

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

### **Ψήσιμο στο γκριλ**

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

Τοποθετήστε το ψητό για γκριλ πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής το λιγότερο σε ένα ύψος τοποθέτησης από κάτω. Το λίπος που στάζει συλλέγεται.

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

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

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

### **Υποδείξεις**

- Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς, αυτό είναι κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη 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 ψησίματος. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτώνται από την ποσότητα, τη σύσταση και τη θερμοκρασία του τροφίμου. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων. Προσπαθήστε πρώτα με τις χαμηλότερες τιμές. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

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

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

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

Γυρίστε τα ψητά για γκριλ περίπου μετά τα ½ έως ⅔ του αναφερόμενου χρόνου.

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

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



Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

- ≡ Επάνω/Κάτω θέρμανση
- ☼ Θερμογκρίλ
- ≡≡ Γκριλ, μεγάλο

| Φαγητό                                                                                                      | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Χοιρινό κρέας</b>                                                                                        |                               |                  |                  |                   |                   |
| Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, 1,5 κιλά                                                            | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                | ☼                | 180-190           | 110-130           |
| Χοιρινό ψητό με πέτσα, π.χ. σπάλα, 2 κιλά                                                                   | Σχάρα                         | 2                | ☼                | 190-200           | 130-140           |
| Χοιρινό φιλέτο, 1,5 κιλά                                                                                    | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                | ☼                | 220-230           | 70-80             |
| Χοιρινό φιλέτο, 400 γρ.                                                                                     | Σχάρα                         | 3                | ☼                | 220-230           | 20-25             |
| Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλα, 1 κιλό (με προσθήκη λίγου νερού)                                              | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                | ☼                | 210-230           | 70-90             |
| Χοιρινές μπριζόλες, 2 cm πάχος                                                                              | Σχάρα                         | 4                | ≡≡               | 275               | 16-20             |
| Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος                                                                               | Σχάρα                         | 4                | ≡≡               | 290*              | 10-14             |
| <b>Βοδινό κρέας</b>                                                                                         |                               |                  |                  |                   |                   |
| Βοδινό φιλέτο, μισοψημμένο, 1 κιλό                                                                          | Σχάρα                         | 2                | ☼                | 210-220           | 40-50             |
| Βοδινό καπαμάς, 1,5 κιλά                                                                                    | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                | ☼                | 200-220           | 130-160           |
| Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά                                                                                   | Σχάρα                         | 2                | ☼                | 220-230           | 60-70             |
| Μπριζόλα, 3 cm πάχος, μισοψημμένη                                                                           | Σχάρα                         | 4                | ≡≡               | 290               | 15-20             |
| Μπιφτέκι, 3-4 cm πάχος                                                                                      | Σχάρα                         | 4                | ≡≡               | 290               | 25-30             |
| <b>Μοσχαρίσιο κρέας</b>                                                                                     |                               |                  |                  |                   |                   |
| Μοσχαράκι ψητό, 1,5 κιλά                                                                                    | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                | ☼                | 160-170           | 100-120           |
| Μοσχαρίσιο κότσι, 1,5 κιλά                                                                                  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                | ≡                | 200-210           | 100-120           |
| <b>Αρνίσιο κρέας</b>                                                                                        |                               |                  |                  |                   |                   |
| Αρνίσιο μούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημμένο, 1,5 κιλά                                                          | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                | ☼                | 170-190           | 50-80             |
| Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα***                                                                                 | Σχάρα                         | 2                | ☼                | 180-190           | 40-50             |
| Αρνίσια μπριζόλα**                                                                                          | Σχάρα                         | 4                | ≡≡               | 290               | 14-18             |
| <b>Λουκάνικα</b>                                                                                            |                               |                  |                  |                   |                   |
| Λουκάνικα σχάρας                                                                                            | Σχάρα                         | 4                | ≡≡               | 290               | 10-15             |
| <b>Φαγητά κρέατος</b>                                                                                       |                               |                  |                  |                   |                   |
| Ψητός κιμάς, 1 κιλό                                                                                         | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό      | 2                | ☼                | 170-180           | 60-70             |
| * Προθέρμανση<br>** Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω στο ύψος τοποθέτησης 2<br>*** χωρίς γύρισμα |                               |                  |                  |                   |                   |

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

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ο χώρος μαγειρέματος λερώνεται πάρα πολύ.                                                       | Ετοιμάστε το φαγητό σε μια κλειστή ψηλή φόρμα ή χρησιμοποιήστε το ταψί του γκριλ. Όταν χρησιμοποιείτε το ταψί του γκριλ, έχετε ιδανικά αποτέλεσμα μαγειρέματος. Μπορείτε να αγοράσετε εκ των υστέρων το ταψί του γκριλ ως ειδικό εξάρτημα. |
| Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία και/η το ψητό είναι πολύ στεγνό. | Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία. Επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη θερμοκρασία και μειώστε ενδεχομένως τη διάρκεια ψησίματος.                                                                                        |
| Η κρούστα είναι πολύ λεπτή.                                                                     | Αυξήστε τη θερμοκρασία ή ενεργοποιήστε μετά τη λήξη της διάρκειας ψησίματος για λίγο το γκριλ.                                                                                                                                             |
| Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.                                               | Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο σκεύος ψησίματος και προσθέστε ενδεχομένως περισσότερο υγρό.                                                                                                                                       |
| Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.                | Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο σκεύος ψησίματος και προσθέστε ενδεχομένως λιγότερο υγρό.                                                                                                                                         |

|                                                        |                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Κατά το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος καίγεται το κρέας. | Το σκεύος ψησίματος και το καπάκι πρέπει να ταιριάζουν μεταξύ τους και να κλείνουν καλά. Ελαττώστε τη θερμοκρασία και προσθέστε ακόμα υγρό, σε περίπτωση που χρειάζεται, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στο κλειστό σκεύος. |
| Το ψητό 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

Τοποθετήστε το ψητό για γκριλ πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης με το λοξό μέρος προς την πόρτα της συσκευής το λιγότερο σε ένα ύψος τοποθέτησης από κάτω.

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

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

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

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

## Υποδείξεις

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

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

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.

## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

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

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

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

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Θερμογκρίλ
-  Γκριλ, μεγάλο

| Φαγητό                                                                | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος                                                                    | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Ψάρια</b>                                                          |                               |                  |                                                                                     |                   |                   |
| Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα                 | Σχάρα                         | 2                |  | 170-190           | 20-30             |
| Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός                 | Σχάρα                         | 2                |  | 170-190           | 30-40             |
| <b>Φιλέτα ψαριού</b>                                                  |                               |                  |                                                                                     |                   |                   |
| Φιλέτο ψαριού, φυσικό, ψητό στη σχάρα                                 | Σχάρα                         | 4                |  | 220*              | 15-25             |
| <b>Μπριζόλες ψαριού</b>                                               |                               |                  |                                                                                     |                   |                   |
| Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος**                                         | Σχάρα                         | 4                |  | 290               | 10-20             |
| <b>Ψάρι, κατεψυγμένο</b>                                              |                               |                  |                                                                                     |                   |                   |
| Φιλέτο ψαριού, φυσικό                                                 | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | 210-230           | 20-30             |
| Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν                                               | Σχάρα                         | 2                |  | 200-220           | 45-60             |
| Φετάκια ψαριού πανέ (ενδιάμεσο γύρισμα)                               | Ταψί γενικής χρήσης           | 3                |  | 200-220           | 20-30             |
| * Προθέρμανση                                                         |                               |                  |                                                                                     |                   |                   |
| ** Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω στο ύψος τοποθέτησης 2 |                               |                  |                                                                                     |                   |                   |

## Λαχανικά και συνοδευτικά

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

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

### Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

### Παρασκευή σ' ένα επίπεδο

Προσέξτε τα στοιχεία στον πίνακα.

### Παρασκευή σε δύο επίπεδα

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

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

### Εξαρτήματα

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

### Σχάρα

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  Θερμός αέρας CircoTherm
-  Βαθμίδα πίτσας
-  Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού
-  Γκριλ, μεγάλο

| Φαγητό                                | Εξαρτήματα                 | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος                                                                    | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|---------------------------------------|----------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Φαγητά λαχανικών</b>               |                            |                  |                                                                                     |                   |                   |
| Λαχανικά στο γκριλ                    | Ταψί γενικής χρήσης        | 4                |  | 290               | 10-15             |
| <b>Πατάτες</b>                        |                            |                  |                                                                                     |                   |                   |
| Πατάτες στο φούρνο, κομμένες στη μέση | Ταψί γενικής χρήσης        | 3                |  | 160-180           | 45-60             |
| <b>Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα</b>  |                            |                  |                                                                                     |                   |                   |
| Τηγανητές πατάτες Ελβετίας            | Ταψί γενικής χρήσης        | 3                |  | 200-220           | 25-35             |
| Πατατοπιτάκια, γεμιστά                | Ταψί γενικής χρήσης        | 3                |  | 190-210           | 20-30             |
| Κροκέτες                              | Ταψί γενικής χρήσης        | 3                |  | 200-220           | 25-35             |
| Τηγανητές πατάτες                     | Ταψί γενικής χρήσης        | 3                |  | 190-210           | 25-35             |
| Τηγανητές πατάτες, 2 επίπεδα          | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί | 3+1              |  | 190-210           | 30-40             |

## Γιαούρτι

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε οι ίδιοι γιαούρτι.

### Παρασκευή γιαουρτιού

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα και τις υποδοχές (οδηγούς) από το χώρο μαγειρέματος. Ο χώρος μαγειρέματος πρέπει να είναι άδειος. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

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 ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.
5. Μετά την παρασκευή αφήστε να κρυώσει το γιαούρτι στο ψυγείο.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης

| Φαγητό   | Εξαρτήματα     | Ύψος τοποθέτησης             | Τρόπος ψησίματος                                                                      | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε ώρες |
|----------|----------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Γιαούρτι | Φόρμες μερίδων | Πάτος του χώρου μαγειρέματος |  | 35-40             | 8-9              |

## Τρόποι ψησίματος eco

Το CircoTherm eco και η Επάνω/Κάτω θέρμανση eco είναι έξυπνοι τρόποι ψησίματος για την προσεκτική προετοιμασία κρέατος, ψαριού και παρασκευασμάτων. Η συσκευή ρυθμίζει ιδανικά την παροχή ενέργειας στον χώρο μαγειρέματος. Το φαγητό παρασκευάζεται σε φάσεις με την υπόλοιπη θερμότητα. Έτσι παραμένει πιο ζουμερό και ροδίζει λιγότερο. Ανάλογα με την προετοιμασία και τα τρόφιμα μπορεί να εξοικονομηθεί ενέργεια. Εάν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανοίξετε πρόωρα την πόρτα ή επίσης με την προθέρμανση χάνεται αυτή η δυνατότητα.

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα της συσκευής σας. Είναι ιδανικά προσαρμοσμένα στον χώρο μαγειρέματος και στους τρόπους λειτουργίας. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος.

Σπρώξτε τα φαγητά μέσα στον κρύο άδειο χώρο μαγειρέματος. Επιλέξτε μια θερμοκρασία στον CircoTherm eco μεταξύ 125-200 °C και στην Επάνω/Κάτω θέρμανση eco μεταξύ 150-250°C. Κρατάτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος την πόρτα της συσκευής κλειστή. Μαγειρεύετε μόνο πάνω σε ένα επίπεδο.

Ο τρόπος ψησίματος CircoTherm eco χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα και της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης. Ο τρόπος ψησίματος Επάνω/Κάτω θέρμανση eco χρησιμοποιείται για τον υπολογισμό της κατανάλωσης ενέργειας στον συμβατικό τρόπο λειτουργίας.

Ο τρόπος ψησίματος CircoTherm Eco χρησιμοποιείται για την εξακρίβωση της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης.

### Εξαρτήματα

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

### Σχάρα

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα της πόρτας της συσκευής και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω. 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 αντανakλούν τη θερμότητα, όπως ένας καθρέφτης. Τα μαγειρικά σκεύη από εμαγιέ, ανθεκτικό στη θερμότητα γυαλί ή επιστρωμένο χυτό αλουμίνιο που δεν αντανakλούν είναι πιο κατάλληλα.

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

## Λαδόκολλα

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

## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

-  CircoTherm Eco
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση eco

| Φαγητό                                           | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος                                                                      | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Γλυκά σε φόρμες</b>                           |                                       |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Κέικ στη φόρμα                                   | Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα | 2                |    | 140-160           | 60-80             |
| Πάτος τούρτας από απλή ζύμη                      | Φόρμα πάτου τούρτας                   | 2                |    | 150-170           | 20-30             |
| Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά                      | Φόρμα πάτου τούρτας                   | 2                |    | 150-170           | 20-30             |
| Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά                        | Φόρμα με σουστά Ø 26 cm               | 2                |    | 160-170           | 30-45             |
| Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά                        | Φόρμα με σουστά Ø 28 cm               | 2                |   | 150-160           | 50-60             |
| Γλυκό με μαγιά σε στρογγυλή φόρμα                | Βαθιά φόρμα κέικ                      | 2                |  | 150-170           | 50-70             |
| <b>Γλυκό στο ταψί</b>                            |                                       |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Κέικ με στεγνή επίστρωση                         | Ταψί                                  | 3                |  | 150-170           | 25-40             |
| Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση        | Ταψί                                  | 3                |  | 170-180           | 25-35             |
| Ρολό παντεσπάνι                                  | Ταψί                                  | 3                |  | 180-190           | 15-20             |
| Τσουρέκι πλεξούδα, τσουρέκι στεφάνι              | Ταψί                                  | 3                |  | 160-170           | 25-35             |
| Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση               | Ταψί                                  | 3                |  | 160-180           | 15-20             |
| <b>Μικρά παρασκευάσματα</b>                      |                                       |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Μάφινς                                           | Ειδικό ταψί για μάφινς                | 2                |  | 160-180           | 15-25             |
| Μικρά κέικ                                       | Ταψί                                  | 3                |  | 150-160           | 25-35             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας                | Ταψί                                  | 3                |  | 170-190           | 20-35             |
| Παρασκευάσματα από ζύμη για σου                  | Ταψί                                  | 3                |  | 190-200           | 40-50             |
| Μπισκοτάκια                                      | Ταψί                                  | 3                |  | 140-160           | 15-30             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ                   | Ταψί                                  | 3                |  | 140-150           | 25-35             |
| Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά                    | Ταψί                                  | 3                |  | 160-180           | 25-35             |
| <b>Ψωμί και ψωμάκια</b>                          |                                       |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Πολύσπορο ψωμί, 1,5 κιλά                         | Μακρόστενη φόρμα                      | 2                |  | 200-210           | 35-45             |
| Ψωμί πίτα                                        | Ταψί γενικής χρήσης                   | 3                |  | 250-275           | 15-20             |
| Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα                           | Ταψί                                  | 3                |  | 170-190           | 15-20             |
| Ψωμάκια, φρέσκα                                  | Ταψί                                  | 3                |  | 180-200           | 20-30             |
| <b>Κρέας</b>                                     |                                       |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. αβέρκος, 1,5 κιλά | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό              | 2                |  | 180-190           | 120-140           |
| Βοδινό καπαμάς, 1,5 κιλά                         | Μαγειρικό σκεύος κλειστό              | 2                |  | 200-220           | 140-160           |
| Μοσχαρακι ψητό, 1,5 κιλά                         | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό              | 2                |  | 170-180           | 110-130           |
| <b>Ψάρι</b>                                      |                                       |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα   | Μαγειρικό σκεύος κλειστό              | 2                |  | 190-210           | 25-35             |

| Φαγητό                                         | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος                                                                    | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|------------------------------------------------|-------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | 190-210           | 45-55             |
| Φιλέτο ψαριού, φυσικό, αχνιστό                 | Μαγειρικό σκεύος κλειστό      | 2                |  | 190-210           | 15-25             |

## Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

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

υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τoστ, 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 παραψηγнете.</li> <li>■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.</li> </ul> |
| Ψήσιμο                                                     | <p>Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C.</p> <p>Με Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.</p>                                                                                                                                                                                                                |
| Μπισκοτάκια                                                | <p>Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C.</p> <p>Με Θερμό αέρα το πολύ 170 °C.</p> <p>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 400γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.                                                                                                                                               |

## Ελαφρό μαγείρεμα

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

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

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

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

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

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

## Μαγειρικό σκεύος

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

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

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

Η συσκευή σας διαθέτει έναν τρόπο ψησίματος Ελαφρό μαγείρεμα. Ξεκινήστε τη λειτουργία μόνο σε περίπτωση που ο χώρος μαγειρέματος είναι εντελώς κρύος. Αφήστε το χώρο μαγειρέματος μαζί με το μαγειρικό σκεύος να θερμανθεί περίπου για 15 λεπτά.

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

## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Ελαφρό μαγείρεμα

| Φαγητό                           | Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος                                                                      | Διάρκεια σοταρίσματος σε λεπτά | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|----------------------------------|--------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Πουλερικά</b>                 |                          |                  |                                                                                       |                                |                   |                   |
| Στήθος πάπιας, ροζέ, από 300 γρ. | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |  | 6-8                            | 90*               | 45-60             |
| * Προθέρμανση                    |                          |                  |                                                                                       |                                |                   |                   |



| Φαγητό                                                    | Μαγειρικό σκεύος         | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος | Διάρκεια σοταρίσματος σε λεπτά | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------|------------------|------------------|--------------------------------|-------------------|-------------------|
| Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, από 200 γρ. καλοψημένο      | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 4                              | 120*              | 45-60             |
| Στήθος γαλοπούλας, χωρίς κόκκαλα, 1 κιλό, καλοψημένο      | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 6-8                            | 120*              | 110-130           |
| <b>Χοιρινό κρέας</b>                                      |                          |                  |                  |                                |                   |                   |
| Χοιρινό φιλέτο, 5-6 cm χοντρό, 1,5 κιλά                   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 6-8                            | 80*               | 130-180           |
| Χοιρινό φιλέτο, ολόκληρο                                  | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 4-6                            | 80*               | 45-70             |
| <b>Βοδινό κρέας</b>                                       |                          |                  |                  |                                |                   |                   |
| Βοδινό ψητό (κιλότο), 6-7 cm χοντρό, 1,5 κιλά, καλοψημένο | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 6-8                            | 100*              | 150-180           |
| Βοδινό φιλέτο, 1 κιλό                                     | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 4-6                            | 80*               | 90-120            |
| Ροσμπίφ, 5-6 cm χοντρό                                    | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 6-8                            | 80*               | 120-180           |
| Βοδινά μενταγιόν/Μπριζόλα από μπούτι, 4 cm χοντρή         | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 4                              | 80*               | 30-60             |
| <b>Μοσχαρίσιο κρέας</b>                                   |                          |                  |                  |                                |                   |                   |
| Μοσχάκι ψητό, 4-5 cm χοντρό, 1,5 κιλά                     | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 6-8                            | 80*               | 80-140            |
| Μοσχάκι ψητό, 7-10 cm χοντρό, 1,5 κιλά                    | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 6-8                            | 80*               | 140-200           |
| Φιλέτο μοσχαριού, ολόκληρο, 800 γρ.                       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 4-6                            | 80*               | 70-120            |
| Μοσχαρίσια μενταγιόν, 4 cm χοντρά                         | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 4                              | 80*               | 30-50             |
| <b>Αρνίσιο κρέας</b>                                      |                          |                  |                  |                                |                   |                   |
| Αρνίσια πλάτη, χωρισμένη από το κόκαλο, από 200 γρ.       | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 4                              | 80*               | 30-45             |
| Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, 1 κιλό δεμένο   | Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό | 2                |                  | 6-8                            | 95*               | 120-180           |
| * Προθέρμανση                                             |                          |                  |                  |                                |                   |                   |

## Συμβουλές για το ελαφρό μαγείρεμα

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

## Ξήρανση

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

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

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

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

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

Χρησιμοποιείτε για την ξήρανση τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

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

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

## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

αρωματικό παραμένει το τρόφιμο. Για αυτό αναφέρονται περιοχές ρυθμίσεων.

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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Θερμός αέρας CircoTherm

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

## Βράσιμο συντήρησης

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

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

### Βάζα

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

Χρησιμοποιείτε κατά τη διαδικασία του βρασίματος συντήρησης μόνο βάζα συντήρησης του ίδιου μεγέθους και με τα ίδια τρόφιμα. Στο χώρο μαγειρέματος μπορείτε να βράσετε για συντήρηση ταυτόχρονα το πολύ έξι βάζα συντήρησης με ½, 1 ή 1½ λίτρα. Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια μπορούν να σπάσουν.

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

### Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών

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

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

### Φρούτα

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

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

### Λαχανικά

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

Σκουπίστε τα χείλη των βαζών, πρέπει να είναι καθαρά. Τοποθετήστε σε κάθε βάζο ένα βρεγμένο λαστιχένιο δακτυλίδι και ένα καπάκι. Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα

κλιπ. Τοποθετήστε τα βάζα στο ταψί γενικής χρήσης έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης 500 ml καυτό νερό (περίπου 80 °C). Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

### Λήξη του βρασίματος συντήρησης

#### Φρούτα

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

#### Λαχανικά

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

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

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

## Φούσκωμα της ζύμης με τη βαθμίδα φουσκώματος της ζύμης

Με τον τρόπο ψησίματος "Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης" φουσκώνει η ζύμη μαγιάς αρκετά γρηγορότερα απ' ό,τι στη θερμοκρασία περιβάλλοντος και δε στεγνώνει. Ξεκινήστε τη λειτουργία μόνο σε περίπτωση που ο χώρος μαγειρέματος είναι εντελώς κρύος.

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

### Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης

Για τη ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης προσθέστε 200 ml νερό στον πάτος του χώρου μαγειρέματος.

### Προσοχή!

#### Ζημιές στην επιφάνεια

- Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Μη χρησιμοποιείτε καθόλου απεσταγμένο νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο νερό του δικτύου ύδρευσης.

Βάλτε τη ζύμη σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα μπολ και τοποθετήστε την πάνω στη σχάρα. Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας του φουσκώματος της ζύμης μην ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, επειδή διαφορετικά διαφεύγει υγρασία. Μη σκεπάσετε τη ζύμη.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας δημιουργούνται υδρατμοί (συμπύκνωμα) και θαμπώνει το τζάμι της πόρτας. Μετά το φούσκωμα της ζύμης σκουπίστε το χώρο μαγειρέματος. Διαλύστε τα άλατα ασβεστίου με λίγο ξίδι και σκουπίστε ξανά με καθαρό νερό.

### Ώριμη ζύμη

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

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

### Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης

| Φαγητό                                   | Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος                                                                     | Βήμα                          | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|------------------------------------------|-------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------|-------------------|
| Ζύμη μαγιάς, ελαφριά                     | Μπολ                          | 2                |  | Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης | 35-40             | 25-30             |
|                                          | Ταψί                          | 2                |  | Ώριμη ζύμη                    | 35-40             | 10-20             |
| Ζύμη μαγιάς, βαριά και πλούσια σε λιπαρά | Μπολ                          | 2                |  | Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης | 35-40             | 20-40             |
|                                          | Ταψί                          | 2                |  | Ώριμη ζύμη                    | 35-40             | 15-25             |

## Ξεπάγωμα

Για το ξεπάγωμα των κατεψυγμένων φρούτων, λαχανικών και παρασκευασμάτων χρησιμοποιείτε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας CircoTherm. Ξεπαγώνετε τα πουλερικά, το κρέας και το ψάρι καλύτερα στο ψυγείο.

Χρησιμοποιείτε για το ξεπάγωμα τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:

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

## Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

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

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

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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

-  Θερμός αέρας CircoTherm

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

## Διατήρηση θερμότητας

Μπορείτε να διατηρήσετε ζεστά τα έτοιμα μαγειρεμένα φαγητά με τον τρόπο ψησίματος Επάνω/Κάτω θέρμανση στους 70 °C. Έτσι αποφεύγετε το σχηματισμός υδρατμών (συμπύκνωμα) και δε χρειάζεται να σφουγγίσετε το χώρο μαγειρέματος.

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

## Φαγητά δοκιμών

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

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1.

### Ψήσιμο

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

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα:

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

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε τρία επίπεδα:

- Ταψί: ύψος 4
- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
- Ταψί: ύψος 1

### Μηλόπιτα

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

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

Γλυκά σε φόρμες με σουστά από τσίγκο (λευκοσίδηρος): Ψήστε με Επάνω/Κάτω θέρμανση σε επίπεδο.

Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης αντί της σχάρας και τοποθετήστε τη φόρμα με σουστά από πάνω.

### Παντεσπάνι απλό με νερό

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

### Υποδείξεις

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψήσιματος:

-  Θερμός αέρας CircoTherm
-  Επάνω/Κάτω θέρμανση
-  Βαθμίδα πίτσας

| Φαγητό                                                                | Εξαρτήματα                        | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψήσιματος                                                                      | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Ψήσιμο</b>                                                         |                                   |                  |                                                                                       |                   |                   |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ                                        | Ταψί                              | 3                |  | 140-150*          | 25-40             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ                                        | Ταψί                              | 3                |  | 140-150*          | 25-40             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα                             | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί        | 3+1              |  | 140-150*          | 30-40             |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 3 επίπεδα                             | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης       | 4+3+1            |  | 130-140*          | 35-55             |
| Μικρά κέικ                                                            | Ταψί                              | 3                |  | 160*              | 20-30             |
| Μικρά κέικ                                                            | Ταψί                              | 3                |  | 150*              | 25-35             |
| Μικρά κέικ, 2 επίπεδα                                                 | Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί        | 3+1              |  | 150*              | 25-35             |
| Μικρά κέικ, 3 επίπεδα                                                 | Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης       | 4+3+1            |  | 140*              | 35-45             |
| Παντεσπάνι απλό με νερό                                               | Φόρμα με σουστά Ø 26 cm           | 2                |  | 160-170**         | 25-35             |
| Παντεσπάνι απλό με νερό                                               | Φόρμα με σουστά Ø 26 cm           | 2                |  | 160-170**         | 30-40             |
| Παντεσπάνι απλό με νερό, 2 επίπεδα                                    | Φόρμα με σουστά Ø 26 cm           | 3+1              |  | 150-170**         | 30-50             |
| Μηλόπιτα                                                              | 2 μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm | 2                |  | 170-180           | 60-80             |
| Μηλόπιτα                                                              | 2 μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm | 2                |  | 180-200           | 60-80             |
| Μηλόπιτα, 2 επίπεδα                                                   | 2 μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm | 3+1              |  | 170-190           | 70-90             |
| * 5 λεπτά προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχυθέρμανσης |                                   |                  |                                                                                       |                   |                   |
| ** προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχυθέρμανσης        |                                   |                  |                                                                                       |                   |                   |

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

### Ψήσιμο στο γκριλ

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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

■  Γκριλ, μεγάλο

| Φαγητό                                      | Εξαρτήματα | Ύψος τοποθέτησης | Τρόπος ψησίματος                                                                    | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|---------------------------------------------|------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Ψήσιμο στο γκριλ</b>                     |            |                  |                                                                                     |                   |                   |
| Ροδοκοκκίνισμα τοστ*                        | Σχάρα      | 4                |  | 290               | 4-6               |
| Μπιφτέκια, 12 κομμάτια**                    | Σχάρα      | 4                |  | 290               | 25-30             |
| * Χωρίς προθέρμανση                         |            |                  |                                                                                     |                   |                   |
| ** Γυρίστε μετά το 2/3 του συνολικού χρόνου |            |                  |                                                                                     |                   |                   |





A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9000998558  
980620  
el