ΕΝΤΟΙΧΙΖΌΜΕΝΟΣ ΦΟΎΡΝΟΣ

[el] ΟΔΗΓΊΕΣ ΧΡΉΣΗΣ

B48FT68G0

Πίνακας περιεχομένων

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού 4

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας 5
Γενικά 5
Ατμός. 6
Θερμόμετρο ψησίματος 6

Αιτίες των ζημιών 6
Γενικά 6
Ατμός. 7

Προστασία περιβάλλοντος 7
Εξοικονόμηση ενέργειας 7
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος 8

Γνωρίστε τη συσκευή. 9
Πεδίο χειρισμού 9
Στοιχεία χειρισμού 9
Κύριο μενού. 10
Μενού "Τρόποι ψησίματος" 10
Λειτουργίες του χώρου μαγειρέματος 11
Δοχείο νερού 11

Εξαρτήματα. 12
Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα 12
Τοποθέτηση των εξαρτημάτων 12
Συνδυασμός εξαρτημάτων 13
Ειδικά εξαρτήματα. 13

Πριν την πρώτη χρήση 14
Πριν από την θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά. 14
Πρώτη θέση σε λειτουργία 14
Βαθμονόμηση της συσκευής και καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος. 14
Καθαρισμός των εξαρτημάτων. 15

Χειρισμός της συσκευής 15
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής 15
Ρύθμιση και ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής. . . 15
Αλλαγή ή διακοπή της λειτουργίας της συσκευής 16
Ταχεία θέρμανση της συσκευής. 16

Ατμός 17
Θόρυβοι. 17
FullSteam - Μαγείρεμα με ατμό 17
VarioSteam - Μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού 17
Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης 18
Sous-vide (σουβίντ) 18
Βαθμίδα ξεπαγώματος 19
Ξαναζέσταμα 19
Πλήρωση του δοχείου νερού 19
Μετά από κάθε λειτουργία ατμού 20

Λειτουργίες χρόνου 21
Προβολή και απόκρυψη των λειτουργιών χρόνου 21
Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού. 22
Ρύθμιση της διάρκειας 22
Χρονικά μετατοπισμένη λειτουργία - "Έτοιμο στις". 22
Έλεγχος, αλλαγή ή σβήσιμο των ρυθμίσεων. 22

Ασφάλεια παιδιών. 22
Αυτόματη ασφάλεια παιδιών 22
Μοναδική ασφάλεια παιδιών 23

Βασικές ρυθμίσεις. 23
Αλλαγή του MyProfile 23
Λίστα των βασικών ρυθμίσεων. 23
Καθορισμός αγαπημένων 24

Βοηθός ψησίματος 24
Υποδείξεις για τις ρυθμίσεις 24
Επιλογή φαγητού. 24
Επιλογή και ρύθμιση των φαγητών. 25

Προγράμματα 25
Υποδείξεις για τις ρυθμίσεις 25
Επιλογή φαγητού. 26
Ρύθμιση του προγράμματος 26

Θερμόμετρο ψησίματος 27
Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος 27
Τοποθέτηση του θερμόμετρου ψησίματος στο φαγητό . . 27
Θερμοκρασίες πυρήνα διαφορετικών τροφίμων 27
Ρύθμιση και ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής . . . 28
Αλλαγή ή διακοπή της λειτουργίας της συσκευής 28

Ρύθμιση Sabbat 29
Εκκίνηση της λειτουργίας Sabbat 29
Διακοπή της λειτουργίας Sabbat. 29

Home Connect 29
Προετοιμασία 29
Τηλε-εκκίνηση 29
Ρυθμίσεις Home Connect 30
Τηλεδιάγνωση 30
Υπόδειξη για την προστασία των προσωπικών δεδομένων 30
Δήλωση πιστότητας 30

Υλικά καθαρισμού. 31
Κατάλληλα υλικά καθαρισμού 31
Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος. 32
Μετά τον καθαρισμό. 32
Διατήρηση της συσκευής καθαρή 33

Λειτουργία καθαρισμού 33
EasyClean 33
Απασβέστωση 33

Υποδοχές. 34
Αλλαγή του ύψους τοποθέτησης για το τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου 34
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών). . . . 35

Πόρτα συσκευής. 36
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής. . . . 36
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας. . . . 38

Βλάβες, τι μπορεί να γίνει; 40
Πίνακας βλαβών 40
Η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας ξεπεράστηκε 41
Λάμπες του χώρου μαγειρέματος 41

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών 42
Αριθμός E και αριθμός FD. 42

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής 42
Φόρμες σιλικόνης 42
Γλυκά και μικρά παρασκευάσματα 42
Ψωμί και ψωμάκια 47
Πίτσα, κις και αλμυρά κέικ. 49
Ογκρατέν και σουφλέ 51
Πουλερικά 52
Κρέας 54
Ψάρια 58
Λαχανικά, συνοδευτικά και αυγό 60
Επιδόρπιο. 62
Μαγείρεμα μενού. 63
Τρόποι ψησίματος eco. 63
Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα. 65
Ελαφρό μαγείρεμα. 65
Ξήρανση 67
Βράσιμο συντήρησης και αφαίρεση χυμού 67
Απολύμανση μικρών φιαλών και υγιεινή 68
Φούσκωμα της ζύμης με τη βαθμίδα φουσκώματος της ζύμης. 69
Sous-vide (σουβίντ) 70
Ξεπάγωμα 73
Ξαναζέσταμα. 74
Διατήρηση θερμότητας 75
Φαγητά δοκιμών 75

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 φις. 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 12*

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Γενικά

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φις) 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. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!

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

⚠ 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 φις 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.Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φις 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.

Ατμός

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!
- Το νερό στο δοχείο νερού μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ κατά την περαιτέρω λειτουργία της συσκευής. Αδειάζετε το δοχείο του νερού μετά από κάθε λειτουργία της συσκευής.
- Στο χώρο μαγειρέματος δημιουργείται καυτός ατμός. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής με ατμό, μην απλώνετε τα χέρια σας στο χώρο μαγειρέματος.
- Κατά την αφαίρεση των εξαρτημάτων μπορεί να χυθεί καυτό υγρό. Αφαιρείτε τα καυτά εξαρτήματα προσεκτικά μόνο με κατάλληλες πιάστρες.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού και κίνδυνος πυρκαγιάς!
Τα εύφλεκτα υγρά μπορούν να αναφλεχτούν στον καυτό χώρο μαγειρέματος (απότομη εξάτμιση). Μην βάζετε εύφλεκτα υγρά (π. χ. οινοπνευματώδη ποτά) στο δοχείο νερού. Βάζετε στο δοχείο νερού αποκλειστικά νερό ή το διάλυμα αποσκληρυντικού που συνιστούμε.

Θερμόμετρο ψησίματος

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Σε περίπτωση ενός λάθους θερμομέτρου ψησίματος μπορεί να υποστεί ζημιά η μόνωση. Χρησιμοποιείτε μόνο το θερμόμετρο ψησίματος που προορίζεται για αυτή τη συσκευή.

Αιτίες των ζημιών

Γενικά

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

- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

Ατμός

Προσοχή!

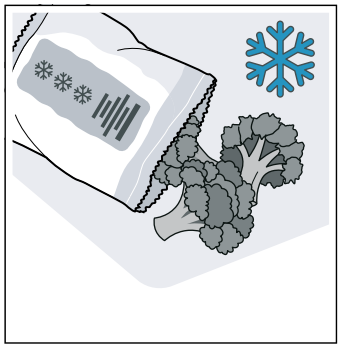
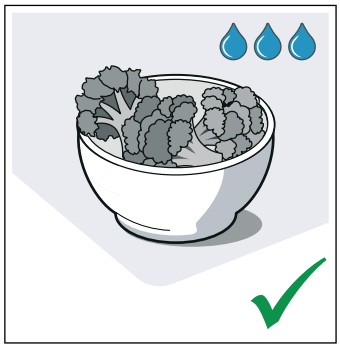
- Φόρμες ψησίματος: Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό. Οι φόρμες ψησίματος σιλικόνης για τη συνδυασμένη λειτουργία με ατμό δεν είναι κατάλληλες.
- Μαγειρικό σκεύος με σημεία σκουριάς: Μη χρησιμοποιείτε κανένα μαγειρικό σκεύος που έχει σκουριασμένα σημεία. Ακόμα και οι πιο μικροί λεκέδες μπορούν να οδηγήσουν στη διάβρωση του χώρου μαγειρέματος.
- Υγρά που στάζουν: Στο μαγείρεμα με ατμό με ένα δοχείο μαγειρέματος με τρύπες σπρώχνετε πάντοτε το ταψί, το ταψί γενική χρήσης ή το δοχείο μαγειρέματος χωρίς τρύπες από κάτω. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει.
- Καυτό νερό στο δοχείο νερού: Το καυτό νερό μπορεί να καταστρέψει το σύστημα ατμού. Γεμίστε το δοχείο νερού μόνο με κρύο νερό.
- Ζημιές στο εμαγιέ: Μην ξεκινήστε καμία λειτουργία, όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Σκουπίστε πριν τη λειτουργία το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Διάλυμα αποσκληρυντικού: Μη χρησιμοποιείτε κανένα διάλυμα αποσκληρυντικού στο πεδίο χειρισμού ή σε άλλες επιφάνειες της συσκευής. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Εάν όμως συμβεί, απομακρύνετε το διάλυμα αποσκληρυντικού αμέσως με νερό.
- Καθαρισμός του δοχείου νερού: Μην καθαρίζετε το δοχείο νερού στο πλυντήριο των πιάτων. Διαφορετικά το δοχείο νερού καταστρέφεται. Καθαρίζετε το δοχείο νερού με ένα μαλακό πανί και συνηθισμένο υγρό καθαρισμού πιάτων.

Προστασία περιβάλλοντος

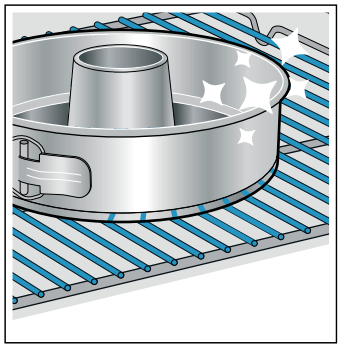
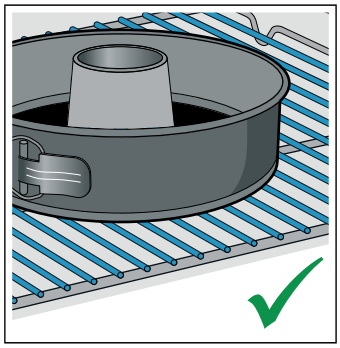
Η νέα σας συσκευή είναι ιδιαίτερα ενεργειακά αποτελεσματική. Επιπλέον θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε με τη συσκευή σας να εξοικονομήσετε ακόμα περισσότερη ενέργεια και πως πρέπει να την αποσύρετε σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Εξοικονόμηση ενέργειας

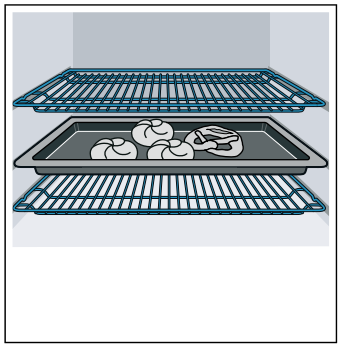
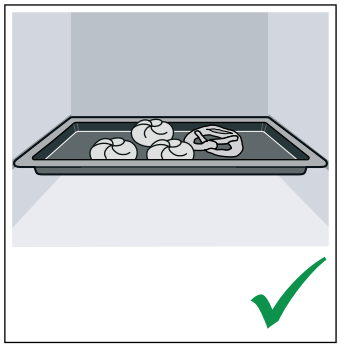
- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.
- Αφήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώσουν, προτού τα βάλετε στο χώρο μαγειρέματος.

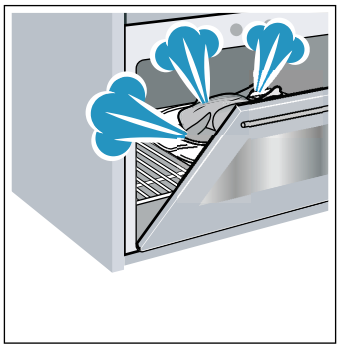
- Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

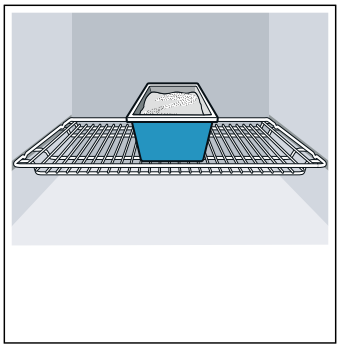
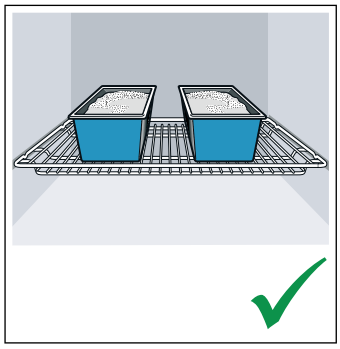
- Απομακρύνετε τα εξαρτήματα που δε χρειάζεστε από το χώρο μαγειρέματος.

- 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.

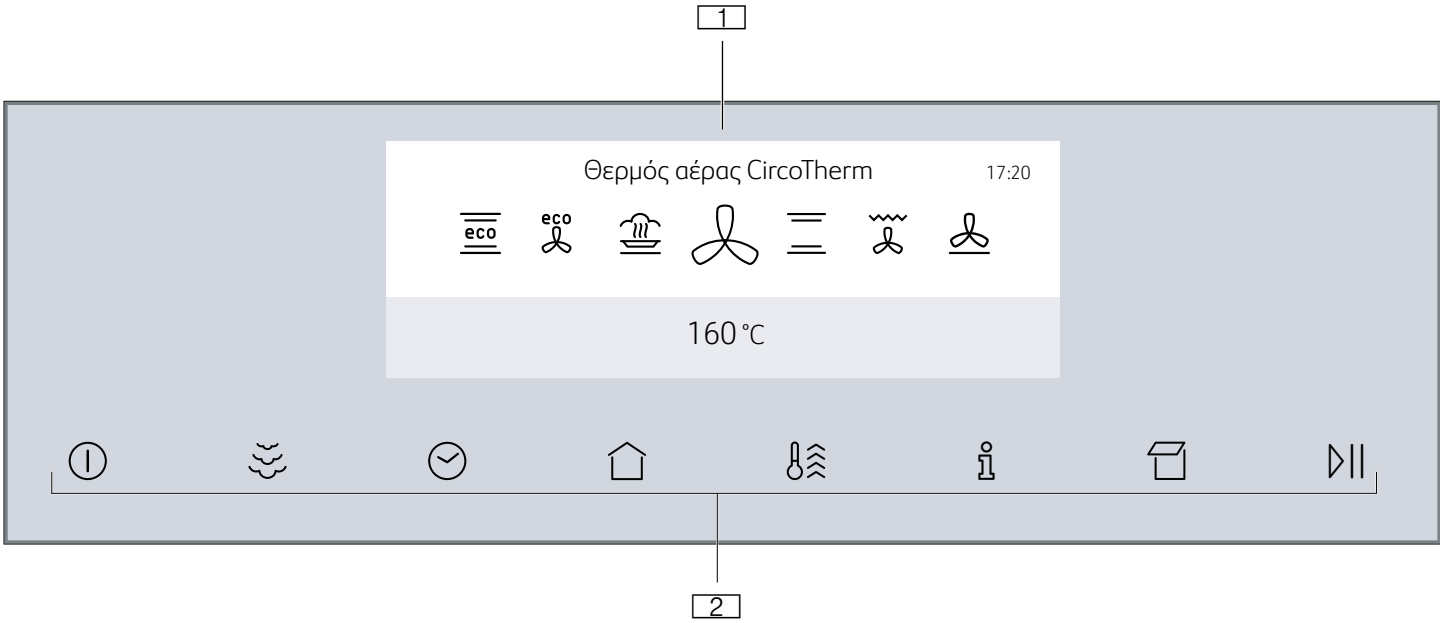
Γνωρίστε τη συσκευή

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 μέσω της οθόνης ενδείξεων FullTouch-TFT ρυθμίζετε τις διάφορες λειτουργίες της συσκευής σας. Η οθόνη ενδείξεων FullTouch-TFT σας δείχνει τις τρέχουσες ρυθμίσεις.



1 Οθόνη ενδείξεων FullTouch-TFT
2 Πλήκτρα αφής

Στοιχεία χειρισμού

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

Πλήκτρα αφής

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

Πλήκτρο αφής		Χρήση
	On / Off	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της συσκευής⟶ *"Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής" στη σελίδα 15*
	Υποστήριξη ατμού	Πρόσθετη ενεργοποίηση της υποστήριξης ατμού ⟶ *"VarioSteam - Μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού" στη σελίδα 17*
	Λειτουργίες χρόνου	Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού, της διάρκειας ή της λειτουργίας με χρονική μετατόπιση "Έτοιμο στις" ⟶ *"Λειτουργίες χρόνου" στη σελίδα 21*
	Ασφάλεια παιδιών	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών ⟶ *"Ασφάλεια παιδιών" στη σελίδα 22*
	Κύριο μενού	Επιλογή των τρόπων λειτουργίας και των ρυθμίσεων ⟶ *"Ρύθμιση και ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής" στη σελίδα 15*
	Ταχεία θέρμανση	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης ⟶ *"Ταχεία θέρμανση της συσκευής" στη σελίδα 16*
		Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του PowerBoost ⟶ *"Ταχεία θέρμανση της συσκευής" στη σελίδα 16*
	Πληροφορία	Προβολή περισσότερων πληροφοριών Ένδειξη τρέχουσας θερμοκρασίας ⟶ *"Ρύθμιση και ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής" στη σελίδα 15*
	Άνοιγμα της λωρίδας κάλυψης	Γέμισμα ή άδειασμα του δοχείου νερού ⟶ *"Πλήρωση του δοχείου νερού" στη σελίδα 19*
	start/stop	Εκκίνηση ή σταμάτημα της λειτουργίας ⟶ *"Ρύθμιση και ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής" στη σελίδα 15*

Οθόνη ενδείξεων FullTouch-TFT

Με την οθόνη FullTouch-TFT μπορείτε να πλοηγηθείτε ανάμεσα στις σειρές και να επιλέξετε ρυθμίσεις.

Για την προσαρμογή μιας ρύθμισης πατήστε ελαφρά με το δάκτυλο το αντίστοιχο σημείο πάνω στην οθόνη ενδείξεων. Η περιοχή παριστάνεται φωτεινότερη. Σε αυτή την περιοχή κάντε με το δάκτυλό σας στην οθόνη ενδείξεων μια απαλή κίνηση προς τα αριστερά ή τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση σε μεγέθυνση.

Κατεύθυνση	Χρήση
Πλοήγηση προς τα αριστερά	Στην οθόνη ενδείξεων σύρετε το δάκτυλο προς τα δεξιά
Πλοήγηση προς τα δεξιά	Στην οθόνη ενδείξεων σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά

Κατεύθυνση	Χρήση
Πλοήγηση προς τα επάνω	Πατήστε ελαφρά την επάνω σειρά της οθόνης ενδείξεων
Πλοήγηση προς τα κάτω	Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά της οθόνης ενδείξεων

Κύριο μενού

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

Μενού	Χρήση
	Τρόποι ψησίματος Επιλέγξτε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία για τα φαγητά σας ⟶ *"Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής" στη σελίδα 15*
	Μαγείρεμα με ατμό Μαγείρεμα με ατμό ⟶ *"FullSteam - Μαγείρεμα με ατμό" στη σελίδα 17*
	Βοηθός ψησίματος Συμβουλές ρύθμισης για ψήσιμο στο φούρνο ⟶ *"Βοηθός ψησίματος" στη σελίδα 24*
	Προγράμματα ατμού Παρασκευή φαγητών με ατμό ⟶ *"Προγράμματα" στη σελίδα 25*
	MyProfile Εξατομικευμένη προσαρμογή των ρυθμίσεων της συσκευής ⟶ *"Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 23*
	Βοηθός Home Connect Σύνδεση της συσκευής με φορητή τερματική συσκευή ⟶ *"Home Connect" στη σελίδα 29*
	Απασβέστωση
	Στέγνωμα Στεγνώστε το χώρο μαγειρέματος μετά από μια εφαρμογή ατμού ⟶ *"Μετά από κάθε λειτουργία ατμού" στη σελίδα 20*
	EasyClean Καθαρισμός ελαφριάς ρύπανσης στο χώρο μαγειρέματος ⟶ *"Λειτουργία καθαρισμού" στη σελίδα 33*

Μενού "Τρόποι ψησίματος"

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

Σε περίπτωση ρυθμίσεων θερμοκρασίας πάνω από 275 °C η συσκευή μειώνει τη θερμοκρασία μετά από περίπου 40 λεπτά περίπου στους 275 °C.

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 - 250 °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 - 250 °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 θερμαίνουν.
	Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού *	180 - 240 °C	Για το ψήσιμο ψωμιού, ψωμακιών και αρτοσκευασμάτων, που χρειάζονται υψηλές θερμοκρασίες.
	Γκριλ, μεγάλο	50 - 275 °C	Για το ψήσιμο λεπτών κομματιών ψητού για γκριλ, όπως μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
	Γκριλ, μικρό	50 - 275 °C	Για το ψήσιμο μικρών ποσοτήτων, όπως μπριζόλες, λουκάνικα, ή τοστ και για το ψήσιμο ογκρατέν. Θερμαίνεται η μεσαία επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
	Κάτω θέρμανση	30 - 250 °C	Για το μαγείρεμα σε λουτρό νερού (μπεν μαρί) και την ολοκλήρωση του ψησίματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
	Ελαφρό μαγείρεμα	70 - 120 °C	Για αργό μαγείρεμα χωρίς απώλειες σοταρισμένων, τρυφερών κομματιών κρέατος σε ανοικτό σκεύος. Η θερμότητα έρχεται με χαμηλή θερμοκρασία ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.
	Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης **	2 βαθμίδες	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.

	Sous-vide (σουβίντ) **	50 - 95 °C	Μαγείρεμα "σε κενό αέρος" σε χαμηλές θερμοκρασίες μεταξύ 50 - 95 °C και 100 % ατμό: Κατάλληλο για κρέας, ψάρι, λαχανικά και επιδόρπια. Τα φαγητά σφραγίζονται ερμητικά σε ειδικές, ανθεκτικές στη θερμότητα σακούλες μαγειρέματος με μια συσκευή συσκευασίας σε κενό αέρος. Με την προστατευτική μεμβράνη διατηρούνται οι θρεπτικές και αρωματικές ουσίες.
	Βαθμίδα ξεπαγώματος **	30 - 60 °C	Για ξεπάγωμα χωρίς απώλειες καταψυγμένων φαγητών.
	Προθέρμανση πιατικών/σκευών	30 - 70 °C	Για το ζέσταμα πιατικών/σκευών.
	Διατήρηση θερμότητας *	60 - 100 °C	Για τη διατήρηση των μαγειρεμένων φαγητών ζεστών.
eco	Επάνω/Κάτω θέρμανση eco	50 - 250 °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.
eco	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 στη λειτουργία ανακυκλοφορίας αέρα και της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης.
	Ξαναζέσταμα **	80 - 180 °C	Για το ήπιο ξαναζέσταμα φαγητών ή για το τελικό ψήσιμο παρασκευασμάτων.

* Δυνατότητα υποστήριξης ατμού σ' αυτό τον τρόπο ψησίματος (λειτουργία μόνο με γεμάτο δοχείο νερού)

** Τρόπος ψησίματος με ατμό (λειτουργία μόνο με γεμάτο δοχείο νερού)

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.

Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

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

Φωτισμός του χώρου μαγειρέματος

Όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του χώρου μαγειρέματος. Εάν παραμείνει η πόρτα περισσότερο από 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 23*

Ανεμιστήρας ψύξης

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

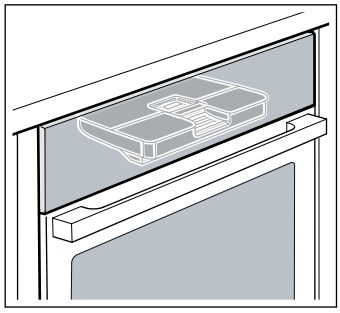
Προσοχή!
Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά η συκευή υπερθερμαίνεται.

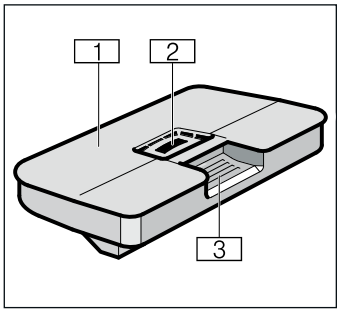
Για να κρυώσει μετά από μια λειτουργία γρηγορότερα ο χώρος μαγειρέματος, λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμα για λίγο χρόνο.

Υπόδειξη: Το χρόνο που ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί, μπορείτε να τον αλλάξετε στιςβασικές ρυθμίσεις. ⟶ *"Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 23*

Δοχείο νερού

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' ένα δοχείο νερού. Το δοχείο νερού βρίσκεται πίσω από τη λωρίδα κάλυψης. Για τις λειτουργίες με ατμό γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.
⟶ *"Ατμός" στη σελίδα 17*





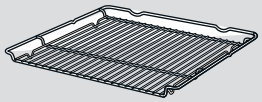
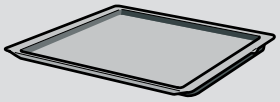
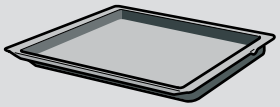
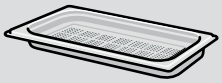
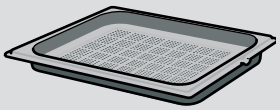
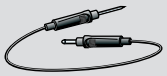
1 Καπάκι του δοχείου
2 Άνοιγμα για το γέμισμα
3 Λαβή για την αφαίρεση και την τοποθέτηση του δοχείου νερού

Εξαρτήματα

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

Συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

	**Σχάρα** Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών και φόρμες σουφλέ. Για ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.
	**Ταψί** Για γλυκά του ταψιού και μικρά παρασκευάσματα.
	**Ταψί γενικής χρήσης** Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα. Στη λειτουργία ατμού μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής του νερού που στάζει.
	**Δοχείο ατμού, με τρύπες, μέγεθος S** Για το μαγείρεμα με ατμό των λαχανικών, για την αφαίρεση χυμού μούρων και για το ξεπάγωμα.
	Δοχείο ατμού, χωρίς τρύπες, μέγεθος S Για το μαγείρεμα ρυζιού, οσπρίων και δημητριακών.
	**Δοχείο ατμού, με τρύπες, μέγεθος XL** Για το μαγείρεμα με ατμό μεγάλων ποσοτήτων.
	**Θερμόμετρο ψησίματος** Καθιστά δυνατό το ακριβές ψήσιμο. Την περιγραφή της εφαρμογής θα την βρείτε στο αντίστοιχο κεφάλαιο. ⟶ *"Θερμόμετρο ψησίματος" στη σελίδα 27*

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.

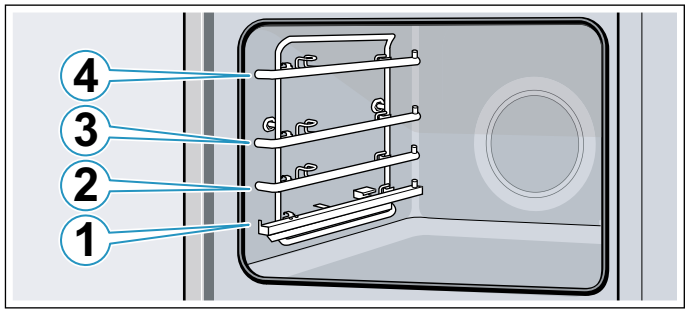
Υπόδειξη: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα δοχεία ατμού απεριόριστα με όλους τους τρόπους ψησίματος με ατμό. Εάν ρυθμίσετε άλλους τρόπους ψησίματος με υψηλές θερμοκρασίες, αφαιρέστε τα δοχεία ατμού από το χώρο μαγειρέματος. Οι υψηλές θερμοκρασίες οδηγούν σε μόνιμες αποχρώσεις και παραμορφώσεις των δοχείων ατμού.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

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

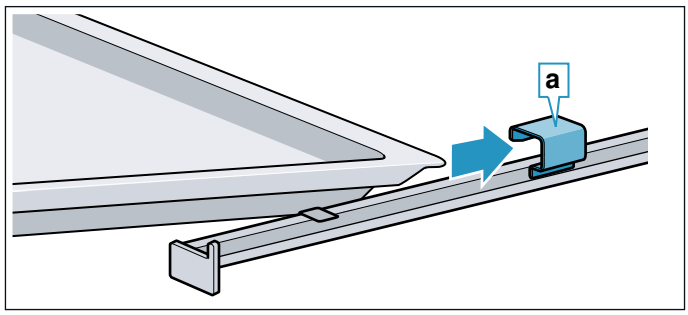
Σε μερικές συσκευές στο χώρο μαγειρέματος το επάνω ύψος τοποθέτησης χαρακτηρίζεται με ένα σύμβολο του γκριλ.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!
Τα τηλεσκοπικά βαγονέτα του φούρνου θερμαίνονται κατά τη λειτουργία της συσκευής. Προσέχετε ιδιαίτερα από τα εγκαύματα, όταν βρίσκονται τραβηγμένα έξω.

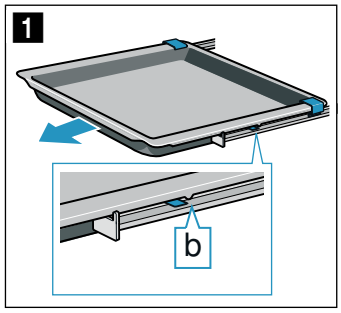


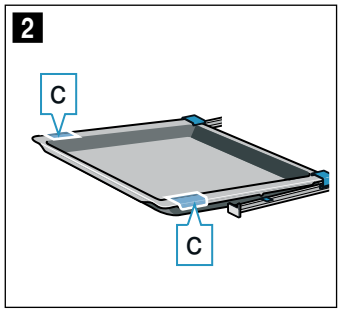
Προσέξτε, να κάθονται τα εξαρτήματα κάτω από τη γλώσσα **a** πάνω στη ράγα εξόδου.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ταψί γενικής χρήσης



Το εξάρτημα στο τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου μπορεί να τραβηχτεί έξω μέχρι το σημείο ασφάλισης **b** (Εικ. **1**). Πιάστε το εξάρτημα από τις δύο πλευρές στην περιοχή **c** και αφαιρέστε το (Εικ. **2**).





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.

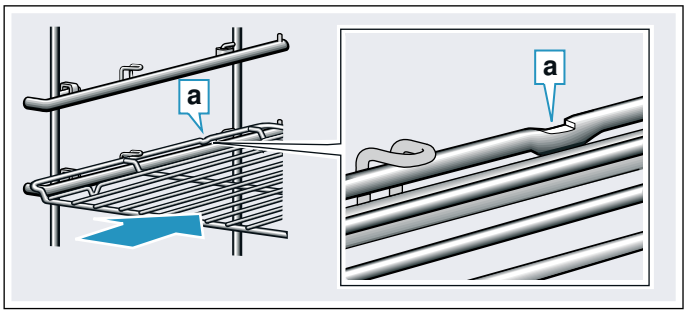
Λειτουργία ασφάλισης

Η λειτουργία ασφάλισης εμποδίζει την ανατροπή των εξαρτημάτων κατά την αφαίρεσή τους.Τα εξαρτήματα επιτρέπεται να τραβηχτούν έξω μόνο περίπου κατά το ήμισυ. Όταν έχει επιτευχθεί η λειτουργία ασφάλισης, νιώθει κανείς μια αισθητή αντίσταση.Εάν τραβηχτούν τα εξαρτήματα περαιτέρω έξω, η λειτουργία ασφάλισης είναι πλέον ανενεργή και τα εξαρτήματα μπορεί να ανατραπούν. Κρατήστε με το ένα χέρι.Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη και το φαγητό πάντα στη μέση.

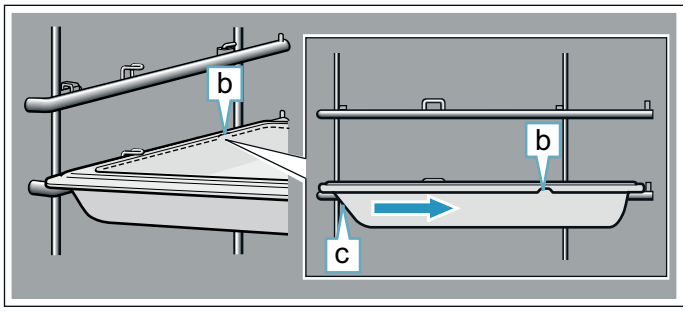
⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!
Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.

Τα εξαρτήματα πρέπει να τοποθετηθούν σωστά στον χώρο μαγειρέματος, για να λειτουργήσει η προστασία ανατροπής.

Προσέχετε κατά την τοποθέτηση της σχάρας, το δόντι μανδάλωσης **a** να δείχνει προς τα κάτω.



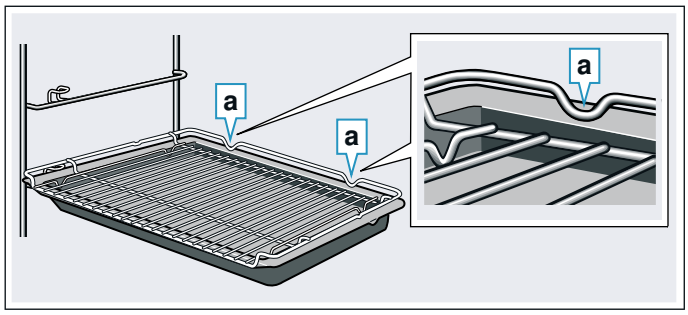
Προσέχετε κατά την τοποθέτηση των ταψιών. το δόντι μανδάλωσης **b** να είναι πίσω και να δείχνει προς τα κάτω.Το λοξό μέρος του εξαρτήματος **c** πρέπει να δείχνει μπροστά προς την πόρτα της συσκευής.



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.



Τα μικρά δοχεία ατμού μπορούν να τοποθετηθούν μόνο μαζί με τη σχάρα στο χώρο μαγειρέματος.

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. E) της συσκευής σας.
→ *"Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών" στη σελίδα 42*

Ειδικά εξαρτήματα
Σχάρα ψησίματος, κατάλληλη για ατμό
Ταψί
Ταψί γενικής χρήσης
Ταψί, με αντικολλητική επίστρωση
Ταψί γενικής χρήσης, με αντικολλητική επίστρωση
Ταψί σουφλέ
Δοχείο ατμού, με τρύπες, μέγεθος XL
Δοχείο ατμού, με τρύπες, μέγεθος S
Δοχείο ατμού, χωρίς τρύπες, μέγεθος S
Δοχείο πορσελάνης, χωρίς τρύπες, μέγεθος S
Δοχείο πορσελάνης, χωρίς τρύπες, μέγεθος L
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), κατάλληλο για ατμό*
3-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου με επέκταση, κατάλληλο για ατμό*
* Τα εξαρτήματα δεν ταιριάζουν σε κάθε συσκευή, κατά την παραγγελία δώστε τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E)

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.

Πριν από την θέση σε λειτουργία για πρώτη φορά

Προτού πραγματοποιήσετε την πρώτη θέση σε λειτουργία, πληροφορηθείτε από την εταιρεία ύδρευσης για τη σκληρότητα του νερού του δικτύου ύδρευσης.

Για να μπορεί η συσκευή να σας υπενθυμίσει αξιόπιστα την αναμενόμενη απασβέστωση, πρέπει να ρυθμίσετε σωστά την περιοχή σκληρότητας του νερού.

Προσοχή!

- Ζημιές στη συσκευή από τη χρήση μη κατάλληλων υγρών.
  Μη χρησιμοποιείτε καθόλου απεσταγμένο νερό, καθόλου νερό της ύδρευσης που έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε χλωρίδια (> 40 mg/l) ή άλλα υγρά. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά φρέσκο, κρύο νερό του δικτύου ύδρευσης, αποσκληρυμένο νερό ή μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό.
- Σε περίπτωση χρήσης φιλτραρισμένου ή απιοντισμένου νερού μπορεί να εμφανιστούν δυσλειτουργίες.
  Η συσκευή, παρόλο το γεμάτο δοχείο νερού, απαιτεί ενδεχομένως συμπλήρωση ή η λειτουργία με ατμό διακόπτεται μετά περίπου 2 λεπτά.
  Αναμείξτε ενδεχομένως φιλτραρισμένο ή απιοντισμένο νερό με εμφιαλωμένο μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό σε αναλογία 1 προς 1.

Υποδείξεις

- Εάν είναι το νερό σας πολύ σκληρό (μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ασβεστίου), σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αποσκληρυμένο νερό.
- Εάν χρησιμοποιείτε αποκλειστικά αποσκληρυμένο νερό, μπορείτε σε αυτή την περίπτωση να ρυθμίσετε την περιοχή σκληρότητας του νερού στο "αποσκληρυμένο".
- Εάν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, τότε ρυθμίστε την περιοχή σκληρότητας του νερού στο "4 πολύ σκληρό".
- Εάν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, τότε μόνο μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό.

Περιοχή σκληρότητας του νερού	Ρύθμιση
0	0 αποσκληρυμένο
1 (έως 1,3 mmol/l)	1 μαλακό
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 μέτριο
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 σκληρό
4 (πάνω από 3,8 mmol/l)	4 πολύ σκληρό

Πρώτη θέση σε λειτουργία

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

Ρύθμιση της γλώσσας

1. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
2. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή γλώσσα.
3. Πατήστε ελαφρά την επάνω σειρά.

Ρύθμιση της ώρας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Ώρα".
2. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την τρέχουσα ώρα.
4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Λεπτά".
5. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε το τρέχον λεπτό.
6. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.

Ρύθμιση της ημερομηνίας

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Ημερομηνία".
2. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την τρέχουσα ημέρα.
4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Μήνας".
5. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε τον τρέχοντα μήνα.
6. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Έτος".
7. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε το τρέχον έτος.
8. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.

Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Σκληρότητα νερού".
2. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την κατάλληλη σκληρότητα νερού.
4. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να ολοκληρώσετε την πρώτη θέση σε λειτουργία.
   Η πρώτη θέση σε λειτουργία έχει ολοκληρωθεί.

Υποδείξεις

- Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε αυτές τις ρυθμίσεις στις βασικές ρυθμίσεις. → *"Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 23*
- Μετά τη σύνδεση του ρεύματος ή μιας διακοπής του ρεύματος εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων οι ρυθμίσεις για την πρώτη θέση σε λειτουργία.

Ρύθμιση Home Connect

1. Πατήστε ελαφρά "Home Connect".
2. Πατήστε ελαφρά "Επόμενο".
   Υπόδειξη: Περαιτέρω υποδείξεις στο κεφάλαιο → *"Home Connect" στη σελίδα 29*

Βαθμονόμηση της συσκευής και καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

Η θερμοκρασία βρασμού του νερού εξαρτάται από την ατμοσφαιρική πίεση. Κατά τη βαθμονόμηση η συσκευή ρυθμίζεται στις συνθήκες της ατμοσφαιρικής πίεσης που υπάρχουν στον τόπο τοποθέτησης.Αυτό γίνεται αυτόματα κατά τη διάρκεια του πρώτου μαγειρέματος με ατμό. Σε αυτή την περίπτωση δημιουργείται πολύς ατμός.

Προετοιμασία βαθμονόμησης

1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από τον χώρο μαγειρέματος.
2. Απομακρύνετε τα υπολείμματα της συσκευασίας, όπως κομμάτια στυροπόρ, από τον χώρο μαγειρέματος.

3. Πριν τη βαθμονόμηση σκουπίστε τις λείες επιφάνειες στον χώρο μαγειρέματος με ένα μαλακό, υγρό πανί.

Βαθμονόμηση της συσκευής και καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος

Υποδείξεις
- Η βαθμονόμηση μπορεί να ξεκινήσει μόνο, όταν ο χώρος μαγειρέματος είναι κρύος (θερμοκρασία περιβάλλοντος).
- Κατά τη διάρκεια της βαθμονόμησης μην ανοίξετε την πόρτα της συσκευής. Διαφορετικά διακόπτεται η βαθμονόμηση.

1. Με το πλήκτρο αφής ⏻ ενεργοποιείτε τη συσκευή.
2. Γεμίστε το δοχείο νερού. ⟶ *"Πλήρωση του δοχείου νερού" στη σελίδα 19*
3. Ρυθμίστε τον αναφερόμενο τρόπο ψησίματος, τη θερμοκρασία και τη διάρκεια για τη βαθμονόμηση και ξεκινήστε τη λειτουργία της συσκευής. ⟶ *"FullSteam - Μαγείρεμα με ατμό" στη σελίδα 17*

Βαθμονόμηση	
Τρόπος ψησίματος	Μαγείρεμα στον ατμό
Θερμοκρασία	100 °C
Διάρκεια	30 λεπτά

4. Μετά τη βαθμονόμηση πραγματοποιήστε τη θέρμανση.
   Προσοχή!
   Ζημιές στο εμαγιέ
   Μην ξεκινήστε καμία λειτουργία, όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Σκουπίστε πριν τη λειτουργία το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
5. Στεγνώστε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
6. Ρυθμίστε τον αναφερόμενο τρόπο ψησίματος, και τη θερμοκρασία για τη θέρμανση και ξεκινήστε τη λειτουργία της συσκευής. ⟶ *"Ρύθμιση και ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής" στη σελίδα 15*

Θέρμανση	
Τρόπος ψησίματος	Θερμός αέρας CircoTherm
Θερμοκρασία	μέγιστη
Διάρκεια	30 λεπτά

7. Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει η συσκευή.
8. Μετά την αναφερόμενη διάρκεια τερματίστε τη λειτουργία της συσκευής. Με το πλήκτρο αφής ⏻ απενεργοποιήστε τη συσκευή.
9. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.
10. Καθαρίστε τις λείες επιφάνειες με διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα πανί καθαρισμού.
11. Αδειάστε το δοχείο του νερού και στεγνώστε τον χώρο μαγειρέματος. ⟶ *"Μετά από κάθε λειτουργία ατμού" στη σελίδα 20*

Υποδείξεις
- Για να προσαρμοστεί η συσκευή μετά από μια μετακόμιση στον νέο τόπο τοποθέτησης, ρυθμίστε τη συσκευή ξανά στις ρυθμίσεις εργοστασίου. Επαναλάβετε την πρώτη θέση σε λειτουργία και τη βαθμονόμηση.
- Η συσκευή αποθηκεύει τις ρυθμίσεις της βαθμονόμησης ακόμα και σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος ή αποσύνδεσης από το δίκτυο.Η βαθμονόμηση δεν πρέπει να επαναληφθεί.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

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 ⏻, 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.

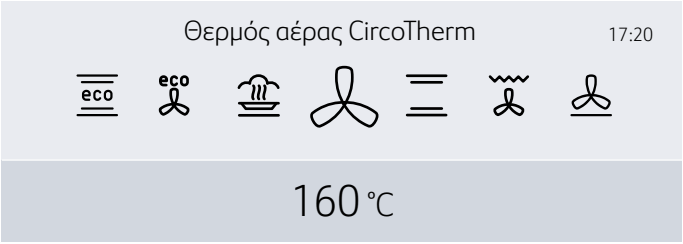
Οθόνη ενδείξεων	Θερμοκρασία
Υπόλοιπη θερμότητα υψηλή	πάνω από 120 °C
Υπόλοιπη θερμότητα χαμηλή	μεταξύ 60 °C και 120 °C

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 ⏻, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
   Περνάτε απευθείας στο μενού "Τρόποι ψησίματος".



2. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε τον τρόπο ψησίματος.
3. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.

4. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.

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

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

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 i.

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

Περισσότερες πληροφορίες

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

Αλλαγή ή διακοπή της λειτουργίας της συσκευής

Αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής

1. Με το πλήκτρο αφής ▷|| σταματήσετε τη λειτουργία.
2. Πατήστε ελαφρά τη σειρά της ρύθμισης, που θέλετε να αλλάξει.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα δεξιά ή τα αριστερά, για να αλλάξετε τη ρύθμιση.
4. Με το πλήκτρο αφής ▷|| ξεκινήστε την αλλαγμένη λειτουργία.

Υποδείξεις

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

Διακοπή της λειτουργίας της συσκευής

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

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

Ταχεία θέρμανση της συσκευής

Με 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	Πριν τη θέρμανση
	Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού	
* Μη μαγειρεύετε σε περισσότερα επίπεδα		

Υποδείξεις

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

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 ▷||, για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της συσκευής.
3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής, για να ενεργοποιήσετε την ταχεία θέρμανση.
   Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο.
4. Μετά την επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας απενεργοποιείται αυτόματα η ταχεία θέρμανση. Στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο σβήνει.Τοποθετήστε το φαγητό στο χώρο μαγειρέματος.

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 ▷||, για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της συσκευής.
4. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής, για να ενεργοποιήσετε το PowerBoost.
   Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο.
   Μετά την επίτευξη της ρυθμισμένης θερμοκρασίας απενεργοποιείται αυτόματα το PowerBoost. Στην οθόνη ενδείξεων το σύμβολο σβήνει.

Ατμός

Μπορείτε να μαγειρέψετε τα φαγητά σας χωρίς απώλειες με τη βοήθεια του ατμού.Σε μερικούς τρόπους ψησίματος μπορείτε να παρασκευάσετε φαγητά με την υποστήριξη ατμού. Επιπλέον βρίσκονται στη διάθεσή σας οι τρόποι ψησίματος "Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης", "Βαθμίδα ξεπαγώματος" και "Ξαναζέσταμα".

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!
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.

Θόρυβοι

Αντλία

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μετά από την απενεργοποίηση ακούτε ένα χαμηλό βόμβο. Ο θόρυβος δημιουργείται από τον έλεγχο λειτουργικότητας της αντλίας.Αυτός είναι ένας κανονικός θόρυβος λειτουργίας.

Λωρίδα κάλυψης

Κατά τη διάρκεια του ανοίγματος της λωρίδας κάλυψης ακούτε ένας βόμβος ή ένας θόρυβος κλικ. Οι θόρυβοι δημιουργούνται με το τράβηγμα προς τα έξω της λωρίδας κάλυψης.Αυτοί είναι κανονικοί θόρυβοι λειτουργίας.

FullSteam - Μαγείρεμα με ατμό

Κατά το μαγείρεμα με ατμό ο καυτός υδρατμός περιβάλλει τα φαγητά και εμποδίζει έτσι την απώλεια των θρεπτικών ουσιών των τροφίμων. Έτσι η μορφή, το χρώμα και το χαρακτηριστικό άρωμα των φαγητών με αυτή τη μέθοδο παρασκευής παραμένουν αναλλοίωτα.

Υπόδειξη: Εάν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με ατμό το δοχείο του νερού αδειάσει, διακόπτεται η λειτουργία. Γεμίστε το δοχείο νερού.

Έναρξη

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻.
2. Γεμίστε το δοχείο του νερού.
   Υπόδειξη: Ενεργοποιείτε το μαγείρεμα με ατμό μόνο σε περίπτωση εντελώς κρύου χώρου μαγειρέματος (θερμοκρασία περιβάλλοντος).
3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.
4. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "Μαγείρεμα με ατμό".
5. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
6. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
7. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
8. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή χρονική διάρκεια.
9. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ▷||.
   Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

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

Διακοπή

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

Τερματισμός

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

Μαγείρεμα μενού

Στον ατμό μπορείτε να μαγειρέψετε ολόκληρα μενού ταυτόχρονα, χωρίς αλλοίωση της γεύσης.
→ *"Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 42*

VarioSteam - Μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού

Στο μαγείρεμα με υποστήριξη ατμού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής εισέρχεται ατμός στο χώρο μαγειρέματος σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα και διαφορετική ένταση. Έτσι πετυχαίνετε ένα καλύτερο αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Το φαγητό σας
- αποκτά μια τραγανή κρούστα
- αποκτά μια γυαλιστερή επιφάνεια
- γίνεται εσωτερικά ζουμερό και τρυφερό
- μειώνει τον όγκο του μόνο ελάχιστα

Τον επιθυμητό συνδυασμό από τρόπο ψησίματος και ένταση ατμού τον ρυθμίζετε εσείς οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε για την επιλογή ενός κατάλληλου τρόπου ψησίματος και έντασης ατμού τα στοιχεία στους πίνακες. Ή επιλέξτε ένα πρόγραμμα από τα προγράμματα ατμού.
→ *"Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 42*→ *"Προγράμματα" στη σελίδα 25*

Ένταση ατμού

Για την προσθήκη ατμού βρίσκονται στη διάθεσή σας διάφορες εντάσεις:
- χαμηλή
- Μέτρια
- μεγάλη

Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος

Σε αυτούς τους τρόπους ψησίματος μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα τον ατμό:
- Θερμός αέρας CircoTherm
- Επάνω/Κάτω θέρμανση
- Θερμογκρίλ
- Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού
- Διατήρηση θερμότητας

Έναρξη

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻.
2. Γεμίστε το δοχείο του νερού.
3. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
4. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌇, για να ενεργοποιηθεί πρόσθετα η υποστήριξη ατμού.
5. Στην οθόνη ενδείξεων σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την ένταση του ατμού.
6. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.
7. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ▷||.
   Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

Υπόδειξη: Όταν το δοχείο του νερού κατά τη διάρκεια μιας λειτουργίας με υποστήριξη ατμού αδειάσει, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η απαίτηση να γεμίσετε το δοχείο νερού.

Διακοπή της προσθήκης ατμού

1. Για να διακόψετε πρόωρα την προσθήκη ατμού, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌇.
2. Στην κάτω σειρά πατήστε ελαφρά τη ρυθμισμένη προσθήκη ατμού.
3. Στην οθόνη ενδείξεων σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "Off".
4. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.

Υπόδειξη: Η λειτουργία συνεχίζεται χωρίς προσθήκη ατμού.

Διακοπή της λειτουργίας της συσκευής

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

Τερματισμός

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

Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης

Με τον τρόπο ψησίματος "Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης ⊖" φουσκώνει η ζύμη μαγιάς αρκετά γρηγορότερα απ' ό,τι στη θερμοκρασία περιβάλλοντος και δε στεγνώνει.

Για τη βαθμίδα φουσκώματος της ζύμης βρίσκονται στη διάθεσή σας δύο βαθμίδες. Χρησιμοποιήστε για την επιλογή της κατάλληλης βαθμίδας τα στοιχεία στους πίνακες. ⟶ *"Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 42*

Υπόδειξη: Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της βαθμίδας φουσκώματος της ζύμης το δοχείο του νερού αδειάσει, διακόπτεται η λειτουργία. Γεμίστε το δοχείο νερού.

Έναρξη

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻.
2. Γεμίστε το δοχείο του νερού.
   Υπόδειξη: Ενεργοποιείτε τη βαθμίδα φουσκώματος της ζύμης μόνο σε περίπτωση εντελώς κρύου χώρου μαγειρέματος (θερμοκρασία περιβάλλοντος).
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης".
4. Στην κάτω σειρά πατήστε ελαφρά το "1".
5. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή βαθμίδα.
6. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.
7. Στην κάτω σειρά πατήστε ελαφρά το "|→|".
8. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή χρονική διάρκεια.
9. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.
10. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ▷||.
    Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

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 ◷.

Διακοπή

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

Τερματισμός

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

Sous-vide (σουβίντ)

Το Sous-vide (σουβίντ) είναι μια παραλλαγή του μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκρασία, στην οποία μαγειρεύονται τα σφραγισμένα σε κενό αέρος τρόφιμα σε χαμηλές θερμοκρασίες μεταξύ 50 - 95 °C και 100 % ατμό. Το Sous-vide (σουβίντ) είναι κατάλληλο για κρέας, ψάρι, λαχανικά και επιδόρπια.

Τα φαγητά σφραγίζονται ερμητικά σε ειδικές, ανθεκτικές στη θερμότητα σακούλες μαγειρέματος με μια συσκευή συσκευασίας σε κενό αέρος. Με την προστατευτική μεμβράνη διατηρούνται οι θρεπτικές και αρωματικές ουσίες.

Υποδείξεις

- Εάν κατά τη διάρκεια μιας λειτουργίας Sous-vide (σουβίντ) το δοχείο του νερού αδειάσει, διακόπτεται η λειτουργία.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος Sous-vide (σουβίντ) δημιουργούνται περισσότεροι υδρατμοί (συμπύκνωμα) στον πάτο του χώρου μαγειρέματος απ' ό,τι στους άλλους τρόπους ψησίματος.

Έναρξη

Προσοχή!
Κίνδυνος για ζημιές στα ντουλάπια
Για το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) χρησιμοποιήστε μόνο μια πλήρωση του δοχείου νερού. Μη χρησιμοποιήσετε καμία δεύτερη πλήρωση του δοχείου νερού, επειδή διαφορετικά συλλέγεται πολύ νερό στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Το νερό μπορεί να τρέξει έξω από το χώρο μαγειρέματος.

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻.
2. Γεμίστε το δοχείο του νερού.
   Υπόδειξη: Ενεργοποιείτε το Sous-vide (σουβίντ) μόνο σε περίπτωση εντελώς κρύου χώρου μαγειρέματος (θερμοκρασία περιβάλλοντος).
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "Sous-vide (σουβίντ) ⊠".
4. Πατήστε ελαφρά στην κάτω σειρά πάνω στη θερμοκρασία.

5. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
6. Στην κάτω σειρά πατήστε ελαφρά το "|→|".
7. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή χρονική διάρκεια.
8. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ▷||.
   Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος συγκεντρώνεται καυτό νερό στη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος. Σηκώστε προσεκτικά τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος με μια πιάστρα κουζίνας, έτσι ώστε το καυτό νερό να χυθεί στο ταψί γενικής χρήσης ή στο δοχείο μαγειρέματος. Στη συνέχεια αφαιρέστε τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος προσεκτικά με μια πιάστρα κουζίνας.

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 ◷.

Διακοπή

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

Τερματισμός

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

Βαθμίδα ξεπαγώματος

Χρησιμοποιήστε τον τρόπο ψησίματος "Βαθμίδα ξεπαγώματος" για το ξεπάγωμα των κατεψυγμένων τροφίμων και προϊόντων.

Υπόδειξη: Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της βαθμίδας ξεπαγώματος το δοχείο του νερού αδειάσει, διακόπτεται η λειτουργία. Γεμίστε το δοχείο νερού.

Έναρξη

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻.
2. Γεμίστε το δοχείο του νερού.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "Βαθμίδα ξεπαγώματος".
4. Στην κάτω σειρά πατήστε ελαφρά τη θερμοκρασία.
5. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
6. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.
7. Στην κάτω σειρά πατήστε ελαφρά το "|→|".
8. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή χρονική διάρκεια.
9. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.
10. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ▷||.
    Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

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 ◷.

Διακοπή

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

Τερματισμός

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

Ξαναζέσταμα

Με τον τρόπο ψησίματος "Ξαναζέσταμα" μπορείτε να ξαναζεστάνετε τα ήδη μαγειρεμένα φαγητά χωρίς απώλειες ή να ξαναψήσετε τα αρτοσκευάσματα της προηγούμενης ημέρας. Η πρόσθετη ενεργοποίηση του ατμού πραγματοποιείται αυτόματα.

Υπόδειξη: Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του ξαναζεστάματος το δοχείο του νερού αδειάσει, διακόπτεται η λειτουργία. Γεμίστε το δοχείο νερού.

Έναρξη

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφή ⏻.
2. Γεμίστε το δοχείο του νερού.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "Ξαναζέσταμα".
4. Στην κάτω σειρά πατήστε ελαφρά τη θερμοκρασία.
5. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
6. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.
7. Στην κάτω σειρά πατήστε ελαφρά το "|→|".
8. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή χρονική διάρκεια.
9. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.
10. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφήςum ▷||.
    Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

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 ◷.

Διακοπή

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

Τερματισμός

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

Πλήρωση του δοχείου νερού

Το δοχείο νερού βρίσκεται πίσω από τη λωρίδα κάλυψης. Προτού ξεκινήσετε μια λειτουργία με ατμό, ανοίξτε το κάλυμμα και γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.

Βεβαιωθείτε, ότι έχετε ρυθμίσει σωστά την περιοχή σκληρότητας του νερού. → *"Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 23*

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού και κίνδυνος πυρκαγιάς!
Προσθέτετε στο δοχείο νερού αποκλειστικά νερό ή το διάλυμα αποσκληρυντικού που συνιστούμε. Μην βάζετε στο δοχείο νερού εύφλεκτα υγρά (π.χ. οινοπνευματώδη ποτά). Οι ατμοί εύφλεκτων υγρών μπορούν να αναφλεχτούν στο χώρο μαγειρέματος μέσω των καυτών επιφανειών (απότομη εξάτμιση). Η πόρτα της συσκευής μπορεί να ανοίξει απότομα. Καυτός ατμός και φλόγες μπορεί να εξέλθουν.

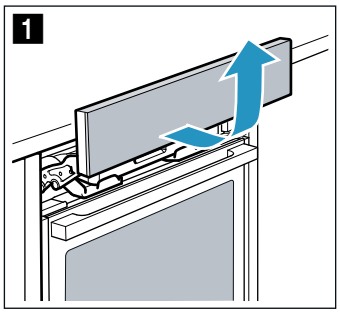
⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής μπορεί να ζεσταθεί το δοχείο νερού. Μετά από μια προηγούμενη λειτουργία της συσκευής, περιμένετε μέχρι να κρυώσει το δοχείο του νερού. Αφαιρέστε το δοχείο του νερού στη θήκη του δοχείου.

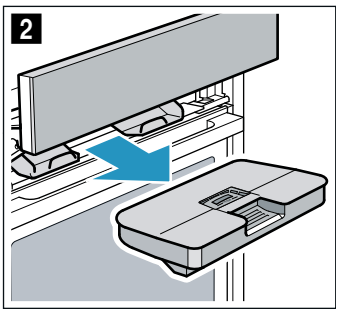
Προσοχή!
Ζημιές στη συσκευή από τη χρήση μη κατάλληλων υγρών. Μη χρησιμοποιείτε καθόλου απεσταγμένο νερό, καθόλου νερό της ύδρευσης που έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε χλωρίδια (> 40 mg/l) ή άλλα υγρά.
Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά φρέσκο, κρύο νερό του δικτύου ύδρευσης, αποσκληρυμένο νερό ή μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό.

Προσοχή!
Σε περίπτωση χρήσης φιλτραρισμένου ή απιοντισμένου νερού μπορεί να εμφανιστούν δυσλειτουργίες.
Η συσκευή, παρόλο το γεμάτο δοχείο νερού, απαιτεί ενδεχομένως συμπλήρωση ή η λειτουργία με ατμό διακόπτεται μετά περίπου 2 λεπτά.
Αναμείξτε ενδεχομένως φιλτραρισμένο ή απιοντισμένο νερό με εμφιαλωμένο μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό σε αναλογία 1 προς 1.

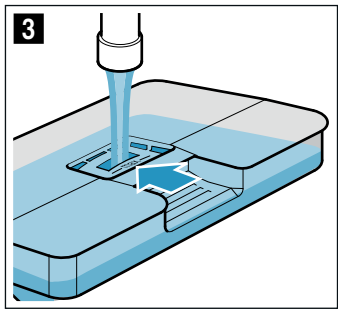
Υποδείξεις
- Εάν είναι το νερό σας πολύ σκληρό (μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ασβεστίου), σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αποσκληρυμένο νερό.
- Εάν χρησιμοποιείτε αποκλειστικά αποσκληρυμένο νερό, μπορείτε σε αυτή την περίπτωση να ρυθμίσετε την περιοχή σκληρότητας του νερού στο "αποσκληρυμένο".
- Εάν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, τότε ρυθμίστε την περιοχή σκληρότητας του νερού στο "4 πολύ σκληρό".
- Εάν χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό, τότε μόνο μεταλλικό νερό χωρίς ανθρακικό.

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⊡.
   Το κάλυμμα σπρώχνετε αυτόματα προς τα μπροστά.
2. Τραβήξτε το κάλυμμα με τα δύο χέρια προς τα μπροστά και στη συνέχεια σπρώξτε το προς τα επάνω, μέχρι να ασφαλίσει (Εικ. 1).
3. Σηκώστε το δοχείο του νερού και αφαιρέστε το από τη θήκη του δοχείου (Εικ. 2).

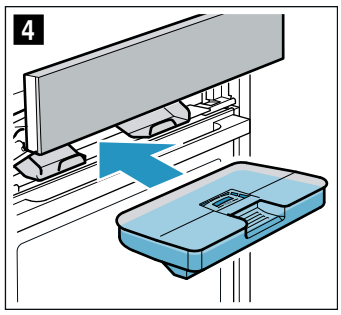


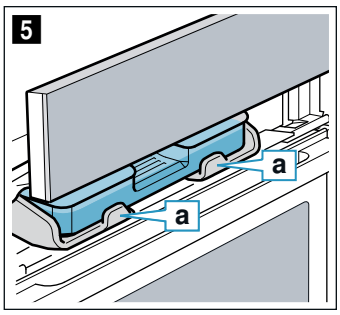


4. Πιέστε το καπάκι κατά μήκος της στεγανοποίησης, για να μην μπορεί να χυθεί νερό από το δοχείο του νερού.
5. Γεμίστε το δοχείο του νερού μέχρι το σημάδι "max" με κρύο νερό (Εικ. 3).



6. Τοποθετήστε το γεμάτο δοχείο νερού (Εικ. 4).
   Προσέξτε, να ασφαλίσει το δοχείο του νερού πίσω από τα δύο στηρίγματα **a** (Εικ. 5).





7. Σπρώξτε το κάλυμμα αργά προς τα κάτω, μετά πιέστε το προς τα πίσω, μέχρι να κλείσει εντελώς.
   Το δοχείο του νερού είναι γεμάτο. Μπορείτε να ξεκινήσετε τις λειτουργίες με ατμό.

Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού

Υποδείξεις
- Οι λειτουργίες με υποστήριξη ατμού συνεχίζουν να λειτουργούν χωρίς την προσθήκη ατμού.
- Εάν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του μαγειρέματος με ατμό, της βαθμίδας φουσκώματος της ζύμης, της βαθμίδας ξεπαγώματος ή του ξαναζεστάματος το δοχείο του νερού αδειάσει, διακόπτεται η λειτουργία. Γεμίστε το δοχείο νερού.

1. Ανοίξτε το κάλυμμα.
2. Αφαιρέστε και γεμίστε το δοχείο του νερού.
3. Τοποθετήστε το γεμάτο δοχείο νερού και κλείστε το κάλυμμα.

Μετά από κάθε λειτουργία ατμού

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!
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.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!
Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Προσοχή!
Ζημιές στο εμαγιέ: Μην ξεκινήστε καμία λειτουργία, όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Σκουπίστε πριν τη λειτουργία το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Μετά από κάθε λειτουργία με ατμό το υπόλοιπο νερό αντλείται και επιστρέφει ξανά στο δοχείο νερού. Αδειάστε και στεγνώστε στη συνέχεια το δοχείο του νερού. Στο χώρο μαγειρέματος παραμένει υγρασία. Για να στεγνώσετε το χώρο μαγειρέματος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας "Στέγνωμα ⟨⟨⟨", ή να στεγνώσετε το χώρο μαγειρέματος με το χέρι.

Υποδείξεις

- Μετά την απενεργοποίηση της συσκευής ανάβει το πλήκτρο αφής ☐ λίγο περισσότερο, για να σας υπενθυμίσει να αδειάσετε το δοχείο νερού.
- Απομακρύνετε τους λεκέδες των αλάτων ασβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί, σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και στεγνώστε τα μ' ένα μαλακό πανί.

Άδειασμα του δοχείου νερού

Προσοχή!

- Μη στεγνώνετε το δοχείο του νερού μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Το δοχείο του νερού καταστρέφεται.
- Μην καθαρίζετε το δοχείο του νερού στο πλυντήριο πιάτων. Το δοχείο του νερού καταστρέφεται.

1. Ανοίξτε το κάλυμμα.
2. Αφαιρέστε το δοχείο του νερού.
3. Αφαιρέσετε προσεκτικά το καπάκι του δοχείου του νερού.
4. Αδειάστε το δοχείο του νερού, καθαρίστε το με υγρό καθαρισμού πιάτων και ξεπλύνετέ το καλά με καθαρό νερό.
5. Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί.
6. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι.
7. Αφήστε το να στεγνώσει με ανοιχτό καπάκι.
8. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο νερού και πιέστε το.
9. Τοποθετήστε το δοχείο του νερού και κλείστε το κάλυμμα.

Εκκίνηση του στεγνώματος

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

Προσοχή!
Ζημιές στο εμαγιέ: Μην ξεκινήστε καμία λειτουργία, όταν υπάρχει νερό πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Σκουπίστε πριν τη λειτουργία το νερό από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
2. Απομακρύνετε αμέσως τη χοντρή ρύπανση στο χώρο μαγειρέματος και σκουπίστε την υγρασία από τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι.
3. Όταν χρειάζεται, πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
4. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ⌂. για να προβάλλετε τους τρόπους λειτουργίας.
5. Στην οθόνη αφής σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "Στέγνωμα ⟨⟨⟨".
6. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
   Η διάρκεια εμφανίζεται. Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.
7. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
8. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ▷||.
   Το στέγνωμα ξεκινάει και μετά περίπου 10 λεπτά λήγει αυτόματα.
9. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και αφήστε την ανοιχτή για 1 έως 2 λεπτά, για να μπορεί να διαφύγει η υγρασία από το χώρο μαγειρέματος.

Στέγνωμα του χώρου μαγειρέματος με το χέρι

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

Λειτουργίες χρόνου

Η συσκευή σας διαθέτει διάφορες λειτουργίες χρόνου.

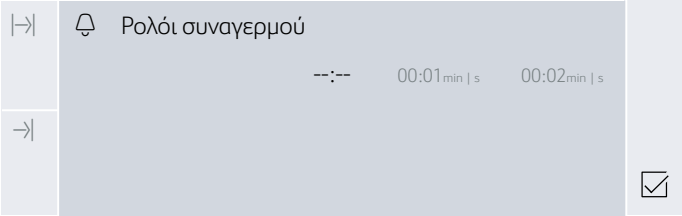
Λειτουργία χρόνου		Χρήση
🔔	Ρολόι συναγερμού	Το ρολόι συναγερμού λειτουργεί όπως ένα ρολόι αυγών. Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται αυτόματα.
|→|	Διάρκεια	Μετά τη λήξη μιας ρυθμισμένης διάρκειας σταματά αυτόματα η συσκευή.
→|	Έτοιμο στις	Η συσκευή ενεργοποιείται αυτόματα και μετά τη λήξη 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. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε τη χρονική διάρκεια.
   Υπόδειξη: Στην ενεργοποιημένη συσκευή πατήστε ελαφρά πρώτα το "🔔 Ρολόι συναγερμού" και στη συνέχεια σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε τη διάρκεια.
3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ◷.
   Το σύμβολο 🔔 εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.

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

Ρύθμιση της διάρκειας

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

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻.
2. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.
3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ◷.
   Στην οθόνη ενδείξεων προβάλλονται οι λειτουργίες χρόνου.
4. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε τη χρονική διάρκεια.
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 σήματις 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 ◷.
   Στην οθόνη ενδείξεων προβάλλονται οι λειτουργίες χρόνου.
5. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε τη χρονική διάρκεια.
6. Πατήστε ελαφρά το "→| Έτοιμο στις".
7. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά, για να επιλέξετε την ώρα λήξης.
8. 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 σήματις πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ◷.

Έλεγχος, αλλαγή ή σβήσιμο των ρυθμίσεων

1. Πατήστε ελαφρά το πεδίο ◷.
   Στην οθόνη ενδείξεων προβάλλονται οι λειτουργίες χρόνου.
2. Πατήστε ελαφρά τη λειτουργία του χρόνου.
3. Σε περίπτωση που χρειάζεται σύρετε το δάκτυλο στην οθόνη αφής προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις. Για τη διαγραφή μιας λειτουργίας του χρόνου ρυθμίστε "- - : - -".
   Η ρύθμιση εισάγεται αυτόματα στη μνήμη της συσκευής.

Ασφάλεια παιδιών

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

Η συσκευή σας διαθέτει δύο διάφορές διατάξεις κλειδώματος.

Κλείδωμα	Ενεργοποίηση / απενεργοποίηση
Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	Μέσω του μενού MyProfile ⟶ *"Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 23*
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 πεδίου χειρισμού κλειδώνεται αυτόματα.

Ενεργοποίηση

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την ένδειξη "MyProfile".
4. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
5. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την ένδειξη "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών".
6. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
7. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την ένδειξη "Ενεργοποιημένο".
8. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.

9. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Αποθήκευση".
   Οι ρυθμίσεις αποθηκεύονται.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. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την ένδειξη "MyProfile".
5. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
6. Πατήστε ελαφρά την επάνω σειρά.
7. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την ένδειξη "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών".
8. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
9. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την ένδειξη "Απενεργοποιημένο".
10. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.
11. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Αποθήκευση".
    Η "Αυτόματη ασφάλεια παιδιών" είναι απενεργοποιημένη.
12. 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. ατο MyProfile.

Αλλαγή του MyProfile

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "MyProfile".
4. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
5. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση.
6. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
7. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή ρύθμιση.
8. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.
9. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Αποθήκευση".

Λίστα των βασικών ρυθμίσεων

Ρύθμιση	Επιλογή
Γλώσσα	Επιλογή γλώσσας
Ώρα	Ρύθμιση της τρέχουσας ώρας
Ημερομηνία	Ρύθμιση της τρέχουσας ημερομηνίας
Σκληρότητα νερού	0 (αποσκληρυμένο)
	1 (μαλακό)
	2 (μέτριο)
	3 (σκληρό)
	4 (πολύ σκληρό)
Αγαπημένα	Καθορίστε τους τρόπους ψησίματος, που θέλετε να εμφανίζονται στο μενού "Τρόποι ψησίματος"
Ηχητικό σήμα	Μικρή διάρκεια
	Μεσαία διάρκεια
	Μεγάλη διάρκεια
Ένταση ήχου	Ρυθμιζόμενη σε 5 βαθμίδες
Ήχος πλήκτρου	Απενεργοποιημένος (Εξαίρεση: ο ήχος του πλήκτρου αφής ⏻ παραμένει)
	Ενεργοποιημένος
Φωτεινότητα οθόνης ενδείξεων	Ρυθμιζόμενη σε 5 βαθμίδες
Ένδειξη ώρας:	off
	Ψηφιακά
	Αναλογικά
Φωτισμός	Στη λειτουργία αναμμένος
	Στη λειτουργία σβησμένος
Ασφάλεια παιδιών*	Μόνο κλείδωμα πλήκτων
	Ασφάλιση πόρτας και κλείδωμα πλήκτρων
Αυτόματη ασφάλεια παιδιών	Απενεργοποιημένη
	Ενεργοποιημένη

Λειτουργία μετα την ενεργοποίηση	Κύριο μενού
	Τρόποι ψησίματος
	Μαγείρεμα με ατμό
	Βοηθός ψησίματος
	Προγράμματα ατμού
Συσκότιση νύχτας	Απενεργοποιημένος
	Ενεργοποιημένη (μειωμένη φωτεινότητα οθόνης ενδείξεων μεταξύ 22:00 και 5:59)
Λογότυπο μάρκας	Ενδείξεις
	Μη ένδειξη
Συνέχισης της λειτουργίας.του ανεμιστήρα	Συνίσταται
	Ελάχιστη
Σύστημα εξαγωγής*	Μη μετεξοπλισμένο (υποδοχή ή απλό βαγονέτο φούρνου)
	Ναι (2-πλό βαγονέτο φούρνου ή 3-πλό βαγονέτο φούρνου μετεξοπλισμένο)
Home Connect	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση WiFi ⟶ *"Home Connect" στη σελίδα 29*
	Ρύθμιση της σύνδεσης μέσω Home Connect
Ρυθμίσεις εργοστασίου	Επαναφορά

*) Αυτή η βασική ρύθμιση, ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, δεν μπορεί να επιλεχτεί

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 ⏻.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "MyProfile".
4. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
5. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "Αγαπημένα".
6. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
7. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την τρόπο ψησίματος.
8. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Ενεργοποιημένος" ή "Απενεργοποιημένος".
9. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.
10. Πατήστε ελαφρά το πεδίο "Αποθήκευση".

Βοηθός ψησίματος

Με το βοηθό ψησίματος μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά.Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει η συσκευή.

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

Υποδείξεις για τις ρυθμίσεις

- Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εξαρτάται από την ποιότητα των τροφίμων και το είδος του μαγειρικού σκεύους. Για ένα ιδανικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος χρησιμοποιήστε μόνο άψογα τρόφιμα και κρέας με θερμοκρασία ψυγείου.
- Ο βοηθός ψησίματος σας βοηθά στη ρύθμιση κλασικών γλυκών, ψωμιών και ψητών. Η συσκευή επιλέγει για σας τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Προτείνεται μια κατάλληλη θερμοκρασία και διάρκεια μαγειρέματος, τις οποίες μπορείτε να αλλάξετε σύμφωνα με τις επιθυμίες σας.
- Σας δίνονται υποδείξεις π.χ. για το μαγειρικό σκεύος, το ύψος τοποθέτησης ή την προσθήκη υγρού στο κρέας. Σε ορισμένα φαγητά, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, είναι απαραίτητο π.χ. ένα γύρισμα ή ένα ανακάτεμα. Αυτό εμφανίζεται λίγο μετά την εκκίνηση στην οθόνη ενδείξεων. Ένα σήμα σας υπενθυμίζει τη σωστή ώρα.
- Υποδείξεις για το κατάλληλο μαγειρικό σκεύος και για τις συμβουλές και τα τεχνάσματα σχετικά με την παρασκευή θα βρείτε στο τέλος των οδηγιών χρήσης.

Επιλογή φαγητού

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

Φαγητά
Απλή ζύμη, φόρμα με σούστα/μακρόστενη
Παντεσπάνι (6 αυγά)
Ρολό παντεσπάνι
Ζύμη μαγιάς, γλυκό ταψιού (λαμαρίνας) με στεγνή επίστρωση
Τσουρέκι στεφάνι /τσουρέκι πλεξούδα
Μικρά παρασκευάσματα, ζύμη σφολιάτας
Μάφινς, 1 επίπεδο
Άσπρο ψωμί σε μακρόστενη φόρμα
Ημιτελή ψωμάκια/ημιτελή μπαγκέτα, προψημένα
Πίτσα κατεψυγμένη, με λεπτό πάτο, 1 κομμάτι
Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες, 1 επίπεδο
Πατάτες ογκρατέν, από ωμές πατάτες
Πατάτες φούρνου
Λαζάνια, φρέσκα
Χοιρινό ψητό με λίπος, χωρίς πέτσα
Ψητός κιμάς, (1 κιλό)
Βοδινό ψητό καπαμάς
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα

Φαγητά
Κοτόπουλο, ολόκληρο
Μπούτια κοτόπουλου
Χήνα, ολόκληρη (3-4 κιλά)

Επιλογή και ρύθμιση των φαγητών

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

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "Βοηθός ψησίματος".
4. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
5. Πατήστε ελαφρά την επιθυμητή κατηγορία.
6. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε το επιθυμητό φαγητό.
7. Πατήστε ελαφρά το επιθυμητό φαγητό.
   Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται οι συμβουλές ρύθμισης.
   Υπόδειξη: Σε μερικά φαγητά μπορείτε να προβάλετε πρόσθετες υποδείξεις, π.χ. για το ύψος τοποθέτησης και τα μαγειρικά σκεύη. Σύρετε το δάκτυλο γι' αυτό προς τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστούν όλες οι υποδείξεις.
8. Σε περίπτωση που χρειάζεται μπορείτε να προσαρμόσετε τις συμβουλές ρύθμισης. Πατήστε ελαφρά γι' αυτό στην κάτω σειρά το πεδίο "Προσαρμογή".
   Πατήστε ελαφρά την εκάστοτε ρύθμιση και προσαρμόστε την.
9. Ξεκινήστε με το πλήκτρο αφής ▷|| τη λειτουργία της συσκευής.

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

Σε ορισμένες συμβουλές ρύθμισης η συσκευή σας προσφέρει τη δυνατότητα να συνεχίσετε το μαγείρεμα του φαγητού.

Εάν είστε με το αποτέλεσμα του μαγειρέματος ικανοποιημένοι, τότε πατήστε ελαφρά το πεδίο "Τερματισμός".

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

Συνέχιση του μαγειρέματος

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

Διακοπή

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

Απενεργοποίηση της συσκευής

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

Προγράμματα

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

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

Υποδείξεις για τις ρυθμίσεις

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

Ατμός

Η συσκευή σας προσφέρει για τη λειτουργία ατμού προγράμματα, με τα οποία μπορείτε να παρασκευάσετε εύκολα και επαγγελματικά τα φαγητά σας.

Υποδείξεις για τις λειτουργίες ατμού θα βρείτε στο εκάστοτε κεφάλαιο. ⟶ *"Ατμός" στη σελίδα 17*

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!
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.

Θερμόμετρο ψησίματος

Σε μερικά φαγητά μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο ψησίματος. Μόλις τοποθετήσετε το θερμόμετρο ψησίματος στη συσκευή, εμφανίζονται τα κατάλληλα προς τούτο φαγητά.Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος και τη θερμοκρασία του πυρήνα. ⟶ *"Θερμόμετρο ψησίματος" στη σελίδα 27*

Επιλογή φαγητού

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

Φαγητά
Άσπρο ψωμί, χωρίς φόρμα
Σιταρένιο ψωμί, ημίλευκο ψωμί, χωρίς φόρμα
Σιταρένιο ψωμί, ημίλευκο ψωμί σε μακρόστενη φόρμα
Πολύσπορο ψωμί σίκαλης με μαγιά σε μακρόστενη φόρμα
Ψωμί πίτα
Τσουρέκι πλεξούδα, χωρίς γέμιση/ Τσουρέκι στεφάνι
Τούρτα παντεσπάνι
Χοιρινό ψητό με κρούστα
Ψητός χοιρινός σβέρκος, χωρίς κόκκαλα
Χοιρινό αλά Κάσελ χωρίς κόκκαλα/ Ψητό ρολό
Βοδινό φιλέτο, φρέσκο, μισοψημένο
Ροσμπίφ, φρέσκο, μέτριο
Ροσμπίφ, φρέσκο, αγγλικό
Κοτόπουλο ολόκληρο, φρέσκο
Κομμάτια κοτό-πουλου, φρέσκα
Στήθος κοτόπουλου, μαγείρεμα με ατμό
Πάπια, χήνα, χωρίς γέμιση, φρέσκια
Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν
Φιλέτο ψαριού, άχνισμα
Φιλέτο ψαριού, ολόκληρο
Φιλέτο ψαριού, ολόκληρο, μαγείρεμα με ατμό
Άνθη κουνουπιδιού, μαγείρεμα με ατμό
Άνθη μπρόκολου, μαγείρεμα με ατμό
Φρέσκα φασολάκια, μαγείρεμα με ατμό
Καρότα σε φέτες, μαγείρεμα με ατμό
Λαχανικά, κατεψυγμένα
Βραστές πατάτες με φλούδα, μέτριες
Ρύζι μπασμάτι
Καστανό ρύζι
Κουσκούς
Φακές
Ξαναζέσταμα μαγειρεμένων πρόσθετων
Γιαούρτι σε βάζα
Ρυζόγαλο
Κομπόστα φρούτων
Αυγά, βρασμένα μαλακά
Αυγά, σφιχτοβρασμένα
Απολύμανση μικρών φιαλών

Ρύθμιση του προγράμματος

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

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "Προγράμματα ατμού".
4. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
5. Πατήστε ελαφρά την επιθυμητή κατηγορία.
6. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα ατμού.
7. Πατήστε ελαφρά το επιθυμητό πρόγραμμα ατμού. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζονται οι ρυθμίσεις.
   Υπόδειξη: Σε μερικά φαγητά μπορείτε να προβάλετε πρόσθετες υποδείξεις, π.χ. για το ύψος τοποθέτησης και τα μαγειρικά σκεύη. Σύρετε το δάκτυλο γι' αυτό προς τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστούν όλες οι υποδείξεις.
8. Σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε σε ορισμένα φαγητά να προσαρμόσετε το βάρος. Πατήστε ελαφρά γι' αυτό στην κάτω σειρά το πεδίο "Προσαρμογή". Πατήστε ελαφρά την εκάστοτε ρύθμιση και προσαρμόστε την.
9. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ▷||, για να ξεκινήσετε τη λειτουργία της συσκευής.
   Εμφανίζεται η προβλεπόμενη διάρκεια.
   Υπόδειξη: Στα πρώτα λεπτά μπορεί να αλλάξει η εμφανιζόμενη διάρκεια σε μερικά προγράμματα, επειδή ο χρόνος θέρμανσης εξαρτάται π.χ. από τη θερμοκρασία του φαγητού και του νερού.

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

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

Εάν είστε με το αποτέλεσμα του μαγειρέματος ικανοποιημένοι, τότε πατήστε ελαφρά το πεδίο "Τερματισμός".

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

Συνέχιση του μαγειρέματος

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

Διακοπή

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

Απενεργοποίηση της συσκευής

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

Θερμόμετρο ψησίματος

Το θερμόμετρο ψησίματος MultiPoint καθιστά δυνατό το ακριβές μαγείρεμα.Μετρά τη θερμοκρασία εσωτερικά στα φαγητά. Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, απενεργοποιείται αυτόματα η συσκευή.

Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος

	Μαγείρεμα με ατμό
	Θερμός αέρας CircoTherm
	Επάνω/Κάτω θέρμανση
	Θερμογκρίλ
	Βαθμίδα πίτσας
	Βαθμίδα ψησίματος ψωμιού
	Επάνω/Κάτω θέρμανση eco
	CircoTherm Eco
	Ξαναζέσταμα

Υποδείξεις

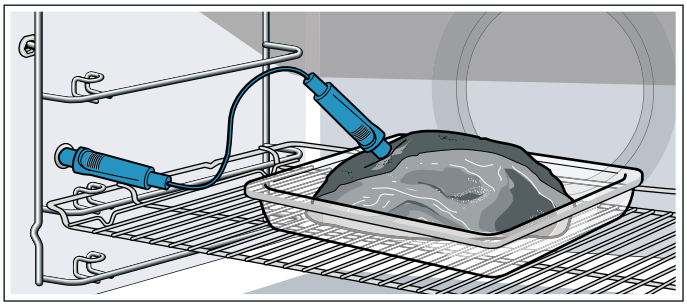
- Το θερμόμετρο ψησίματος μετρά τη θερμοκρασία εσωτερικά στο φαγητό μεταξύ 30 °C και 99 °C.
- Χρησιμοποιήστε μόνο το συνημμένο θερμόμετρο ψησίματος. Μπορείτε να το αγοράσετε εκ των υστέρων ως ανταλλακτικό στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Απομακρύνετε το θερμόμετρο ψησίματος μετά τη χρήση πάντοτε από το χώρο μαγειρέματος. Μην το αποθηκεύετε ποτέ στο χώρο μαγειρέματος.

Τοποθέτηση του θερμόμετρου ψησίματος στο φαγητό

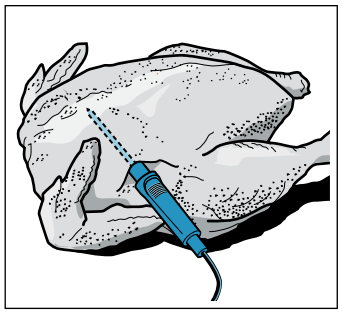
Προτού τοποθετήσετε το φαγητό σας στο χώρο μαγειρέματος, τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος στο φαγητό.

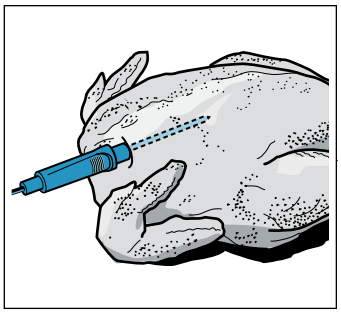
Το θερμόμετρο ψησίματος έχει τρία σημεία μέτρησης.Προσέχετε, να βρίσκεται τοποθετημένο το μεσαίο σημείο μέτρησης μέσα στο φαγητό.

Κρέας: Στα μεγάλα κομμάτια τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος από επάνω λοξά μέχρι τέρμα μέσα στο κρέας. Στα λεπτότερα κομμάτια τοποθετήστε το πλάγια στο ποιο χοντρό σημείο.

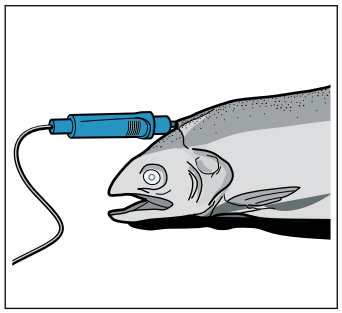


Πουλερικά: Σπρώξτε το θερμόμετρο ψησίματος μέσα στο πιο χοντρό σημείο του στήθους του πουλερικού μέχρι τέρμα. Ανάλογα με τη σύσταση των πουλερικών τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος εγκάρσια ή κατά μήκος. Γυρίστε μετά τα πουλερικά και τοποθετήστε τα με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω πάνω στη σχάρα.





Ψάρι: Σπρώξτε το θερμόμετρο ψησίματος πίσω από το κεφάλι προς το μεσαίο κόκκαλο μέχρι τέρμα. Βάλτε το ολόκληρο ψάρι με τη βοήθεια μισής πατάτας στη θέση κολύμβησης πάνω στη σχάρα.



Γύρισμα του φαγητού: Όταν θέλετε να γυρίσετε το φαγητό, μην αποσυνδέσετε το θερμόμετρο ψησίματος. Μετά το γύρισμα ελέγξτε τη σωστή θέση του θερμομέτρου ψησίματος στο φαγητό.

Εάν αποσυνδέσετε το θερμόμετρο ψησίματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, επαναφέρονται όλες οι ρυθμίσεις και πρέπει να ρυθμιστούν εκ νέου.

Προσοχή!
Μη μαγκώσετε το καλώδιο του θερμόμετρου ψησίματος. Για να μην υποστεί ζημιά το θερμόμετρο ψησίματος λόγω της μεγάλης θερμότητας, πρέπει η απόσταση μεταξύ του θερμαντικού σώματος του γκριλ και του θερμόμετρου ψησίματος να είναι μερικά εκατοστά. Το κρέας μπορεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος να φουσκώσει.

Θερμοκρασίες πυρήνα διαφορετικών τροφίμων

Μη χρησιμοποιείτε κανένα κατεψυγμένο φαγητό. Τα στοιχεία στον πίνακα είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.

Εκτενείς πληροφορίες για τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία θα βρείτε στο τέλος των οδηγιών χρήσης.
→ *"Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής" στη σελίδα 42*

Τρόφιμα	Θερμοκρασία του πυρήνα σε °C
Πουλερικά	
Κοτόπουλο,	80-85
Στήθος κοτόπουλου	75-80

Τρόφιμα	Θερμοκρασία του πυρήνα σε °C
Πάπια	80-85
Στήθος πάπιας, ροζέ	55-60
Γαλοπούλα	80-85
Στήθος γαλοπούλας	80-85
Χήνα	80-90
Χοιρινό κρέας	
Χοιρινό, σβέρκος	85-90
Χοιρινό φιλέτο, ροζέ	62-70
Χοιρινή πλάτη, καλοψημένη	72-80
Βοδινό κρέας	
Βοδινό φιλέτο ή ροσμπίφ, αγγλικό	45-52
Βοδινό φιλέτο ή ροσμπίφ, ροζέ	55-62
Βοδινό φιλέτο ή ροσμπίφ, καλοψημένο	65-75
Μοσχαρίσιο κρέας	
Μοσχαράκι ψητό ή στήθος, άπαχο	75-80
Μοσχαράκι ψητό, σπάλα	75-80
Μοσχαρίσιο κότσι	85-90
Αρνίσιο κρέας**	
Αρνίσιο μπούτι, ροζέ	60-65
Αρνίσιο μπούτι, καλοψημένο	70-80
Αρνίσια πλάτη, ροζέ	55-60
Ψάρια	
Ψάρι, ολόκληρο	65-70
Φιλέτο ψαριού	60-65
Λοιπά φαγητά	
Ψητός κιμάς, όλα τα είδη κρέατος	80-90
Ζέσταμα, ξαναζέσταμα φαγητών	65-75

Ρύθμιση και ξεκίνημα της λειτουργίας της συσκευής

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Ο χώρος μαγειρέματος και ο αισθητήρας θερμοκρασίας του πυρήνα ζεσταίνονται πάρα πολύ. Για την τοποθέτηση και απομάκρυνση αισθητήρα θερμοκρασίας του πυρήνα χρησιμοποιήστε ειδικά γάντια φούρνου.

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Σε περίπτωση ενός λάθους αισθητήρα της θερμοκρασίας του πυρήνα μπορεί να υποστεί ζημιά η μόνωση. Χρησιμοποιήστε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας του πυρήνα που είναι κατάλληλος για αυτή τη συσκευή.

Υποδείξεις
- Η ρυθμισμένη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος πρέπει να είναι το λιγότερο 10 °C υψηλότερη, απ' ό,τι η θερμοκρασία του πυρήνα.
- Για να μην υποστεί ζημιά το θερμόμετρο ψησίματος, δεν μπορεί να ρυθμιστεί η θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος πάνω από τους 250 °C.

1. Τοποθετήστε το θερμόμετρο ψησίματος στην υποδοχή αριστερά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
2. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
   Προσοχή!
   Προσέξτε, να μη μαγκώσετε το καλώδιο του θερμόμετρου ψησίματος στην πόρτα της συσκευής. Μπορεί να υποστεί ζημιά.
3. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻.
4. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
   Υπόδειξη: Όταν το θερμόμετρο ψησίματος είναι τοποθετημένο στην υποδοχή, προσφέρονται ακόμα μόνο οι τρόποι ψησίματος, στους οποίους το θερμόμετρο ψησίματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί.
5. Στην κάτω σειρά αριστερά πατήστε ελαφρά το πεδίο "Θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος".
6. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος.
7. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.
8. Στην κάτω σειρά δεκιά πατήστε ελαφρά το πεδίο "Θερμοκρασία του πυρήνα ⁄".
9. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία του πυρήνα.
10. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ▷||.
    Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

Αλλαγή ή διακοπή της λειτουργίας της συσκευής

Αλλαγή της λειτουργίας της συσκευής

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος και τη θερμοκρασία του πυρήνα.

1. Πατήστε ελαφρά δύο φορές τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος ή τη θερμοκρασία του πυρήνα.
2. Σύρετε το δάκτυλο προς τα τα αριστερά ή προς τα δεξιά, για να αλλάξετε τη θερμοκρασία.
3. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.

Τερματισμός της λειτουργίας της συσκευής

Μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του πυρήνα, ηχεί ένα σήμα και η συσκευή τερματίζει αυτόματα τη λειτουργία.

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏲, για να αλλάξετε το ηχητικό σήμα.
2. Απενεργοποιήστε τη συσκευή με το πλήκτρο αφής ⏻.
3. Τραβήξτε το θερμόμετρο ψησίματος από την υποδοχή με μια πιάστρα κουζίνας.

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".

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 ⏻.
2. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την ένδειξη "Λειτουργία Sabbat".
3. Στην κάτω σειρά πατήστε ελαφρά τη θερμοκρασία.
4. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
5. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.
6. Στην κάτω σειρά πατήστε ελαφρά τη διάρκεια |→|.
7. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την επιθυμητή χρονική διάρκεια.
8. Πατήστε ελαφρά το σύμβολο ☑, για να παραλάβετε τη ρύθμιση.
9. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ▷||.
   Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία.

Υπόδειξη: Μόλις ξεκινήσει η λειτουργία Sabbat, δεν μπορείτε να αλλάξετε πλέον καμία ρύθμιση ή να διακόψετε τη λειτουργία με το πλήκτρο αφής ▷||.

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

Διακοπή της λειτουργίας Sabbat

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

Home Connect

Αυτή η συσκευή έχει δυνατότητα Wi-Fi και είναι τηλεχειριζόμενη μέσω μιας κινητής τερματικής συσκευής.

Όταν η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο, λειτουργεί η συσκευή, όπως ένας φούρνος χωρίς σύνδεση σε δίκτυο και ο χειρισμός μπορεί να εξακολουθήσει να γίνεται μέσω της οθόνης.

Η διαθεσιμότητα της λειτουργίας του Home Connect εξαρτάται από τη διαθεσιμότητα των υπηρεσιών Home Connect στη χώρα σας. Οι υπηρεσίες Home Connect δεν είναι διαθέσιμες σε κάθε χώρα. Μπορείτε να βρείτε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με αυτό στο www.home-connect.com.

Υποδείξεις

- Βεβαιωθείτε, ότι ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας σε αυτές τις οδηγίες χρήσης και ότι τις τηρείτε ακόμη και όταν χειρίζεστε τη συσκευή μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, ενώ δεν είστε στο σπίτι. Πρέπει να προσέξετε επίσης τις υποδείξεις στην εφαρμογή (App) Home Connect.⟶ *"Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας" στη σελίδα 5*
- Ο χειρισμός της συσκευής απευθείας από τη συσκευή έχει πάντοτε προτεραιότητα. Σε αυτό τον χρόνο ο χειρισμός της συσκευής μέσω της εφαρμογή (App) Home Connect δεν είναι δυνατός.

Προετοιμασία

Για να εγκαταστήσετε το Home Connect στη συσκευή σας, χρειάζεστε:

- Τη συνδεδεμένη με το δίκτυο του ρεύματος και ενεργοποιημένη συσκευή σας,
- ένα smartphone ή tablet με μια τρέχουσα έκδοση του λειτουργικού συστήματος iOS ή Android,
- και τη συσκευή σας στην εμβέλεια του σήματος WLAN του οικιακού δικτύου σας.

1. Κατεβάστε την εφαρμογή (App) Home Connect.

Λήψη στο App Store | ΑΠΟΚΤΗΣΤΕ ΤΟ ΣΤΟ Google Play

2. Ανοίξτε την εφαρμογή (App) Home Connect και σαρώστε τον κωδικό QR.
3. Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην εφαρμογή (App) Home Connect.

Τηλε-εκκίνηση

Για να μπορείτε να ξεκινήσετε και να χειριστείτε τη συσκευή σας μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, πρέπει να ενεργοποιήσετε την τηλε-εκκίνηση. Όταν η τηλε-εκκίνηση είναι απενεργοποιημένη, μπορείτε μόνο να εμφανίσετε στην εφαρμογή (App) Home Connect τις καταστάσεις λειτουργίας και να πραγματοποιήσετε ρυθμίσεις στη συσκευή.

Υπόδειξη: Μερικούς τρόπους λειτουργίας μπορείτε να τους ξεκινήσετε μόνο στον φούρνο.

Η τηλε-εκκίνηση απενεργοποιείται αυτόματα:
- Όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου 15 λεπτά μετά την ενεργοποίηση της τηλε-εκκίνησης.
- Όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου 15 λεπτά μετά τη λήξη της λειτουργίας.

Όταν ξεκινήσετε τη λειτουργία του φούρνου στη συσκευή, ενεργοποιείται αυτόματα η τηλε-εκκίνηση. Έτσι μπορείτε να πραγματοποιήσετε αλλαγές στη φορητή τερματική συσκευή ή να ξεκινήσετε ένα νέο πρόγραμμα.

Ενεργοποίηση της τηλε-εκκίνησης

1. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.
   Προβάλλεται το κύριο μενού.
3. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "Τηλε-εκκίνηση ".
4. Πατήστε ελαφρά "Ενεργοποίηση".
   Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται .

Ρυθμίσεις Home Connect

Μπορείτε οποτεδήποτε να προσαρμόσετε το Home Connect στις ανάγκες σας.

Υπόδειξη: Τις ρυθμίσεις Home Connect μπορείτε να τις βρείτε στις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας. Ποιες ρυθμίσεις δείχνει η οθόνη ενδείξεων, εξαρτάται, από το εάν το Home Connect είναι εγκατεστημένο και εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο.

Βασική ρύθμιση	Δυνατές ρυθμίσεις	Εξήγηση
WiFi	Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση	Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη μονάδα ραδιοσημάτων.Όταν το Wi-Fi είναι ενεργοποιημένο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργικότητα Home Connect. Στη δικτυωμένη λειτουργία ετοιμότητας, η συσκευή χρειάζεται το πολύ 2 W.
Δίκτυο	Σύνδεση με το δίκτυο / Αποσύνδεση από το δίκτυο	Ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε τη σύνδεση δικτύου ανάλογα με τις ανάγκες (π.χ. σε περίπτωση διακοπών). Μετά την απενεργοποίηση διατηρούνται οι πληροφορίες δικτύου.Μετά την ενεργοποίηση περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να συνδεθεί ξανά η συσκευή με το δίκτυο.
Σύνδεση με εφαρμογή (App)		Ξεκινήστε τη διαδικασία σύνδεσης μεταξύ της εφαρμογής (App) και της συσκευής.
Τηλεχειριστήριο	On / Off	Πρόσβαση με την εφαρμογή (App) Home Connect στις λειτουργίες της συσκευής. Σε περίπτωση απενεργοποίησης, στην εφαρμογή (App) εμφανίζονται μόνο οι καταστάσεις λειτουργίας της συσκευής.
Πληροφορίες συσκευής ℹ		Η οθόνη ενδείξεων δείχνει πληροφορίες δικτύου και συσκευής.

Τηλεδιάγνωση

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μπορεί μέσω της τηλεδιάγνωσης να έχει πρόσβαση στη συσκευή σας, όταν αποταθείτε με την αντίστοιχη επιθυμία στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, η συσκευή σας είναι συνδεδεμένη με. τον Home Connect Server και η τηλεδιάγνωση στη χώρα στην οποία χρησιμοποιείτε τη συσκευή είναι διαθέσιμη

Υπόδειξη: Περισσότερες πληροφορίες και υποδείξεις για τη διαθεσιμότητα της τηλεδιάγνωσης στη χώρα σας θα βρείτε στην περιοχή Σέρβις/Υποστήριξη της τοπικής ιστοσελίδας: www.home-connect.com

Υπόδειξη για την προστασία των προσωπικών δεδομένων

Με τη σύνδεση για πρώτη φορά της συσκευή σας με ένα συνδεδεμένο στο διαδίκτυο (Internet) δίκτυο WLAN μεταδίδει η συσκευή σας τις ακόλουθες κατηγορίες δεδομένων στον εξυπηρετητή Home Connect (πρώτη εγγραφή):

- Μονοσήμαντη αναγνώριση συσκευής (αποτελούμενη από κωδικούς συσκευής καθώς και τη διεύθυνση MAC της ενσωματωμένης μονάδας επικοινωνίας Wi-Fi).
- Πιστοποιητικό ασφαλείας της μονάδας επικοινωνίας Wi-Fi (για την ασφάλεια της σύνδεσης μέσω της τεχνολογίας των πληροφοριών).
- Η τρέχουσα έκδοση λογισμικού και υλισμικού της οικιακής συσκευής σας.
- Κατάσταση μιας ενδεχομένως προηγούμενης επαναφοράς στις ρυθμίσεις του εργοστασίου.

Αυτή η πρώτη εγγραφή προετοιμάζει τη χρήση των λειτουργιών Home Connect και είναι απαραίτητη από τη χρονική στιγμή, που θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες Home Connect για πρώτη φορά.

Υπόδειξη: Προσέξτε, ότι οι λειτουργίες Home Connect μπορεί να χρησιμοποιηθούν μόνο σε συνδυασμό με την εφαρμογή (App) Home Connect. Πληροφορίες για την προστασία των προσωπικών δεδομένων μπορείτε να καλέσετε στην εφαρμογή (App) Home Connect.

Δήλωση πιστότητας

Με το παρόν η εταιρεία Constructa Neff Vertriebs-GmbH δηλώνει, ότι η συσκευή με ασύρματη λειτουργικότητα συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και τις υπόλοιπες σχετικές διατάξεις της οδηγίας 2014/53/ΕΕ.

Μια λεπτομερή δήλωση πιστότητας RED μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.neff-international.com στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας στα πρόσθετα έγγραφα.

CE

Ζώνη 2,4 GHz: μέγ. 100 mW.
Ζώνη 5 GHz: μέγ. 100 mW.

BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

WLAN (Wi-Fi) 5 GHz: Μόνο για εσωτερική χρήση μόνο

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
Συσκευή, εξωτερικά	
Μπροστινή πλευρά ανοξείδωτου χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξείδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.
Πλαστικό	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Βερνικωμένες επιφάνειες	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.
Πεδίο χειρισμού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού. Εάν χυθεί αποσκληρυντικό πάνω στο πεδίο χειρισμού, σκουπίστε το αμέσως. Γιατί διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον.
Τζάμια πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε καμία ξύστρα γυαλιού ή σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα.
Λαβή της πόρτας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Εάν χυθεί αποσκληρυντικό πάνω στη λαβή της πόρτας, σκουπίστε το αμέσως. Γιατί διαφορετικά αυτοί οι λεκέδες, δεν μπορούν να απομακρυνθούν πλέον.
Συσκευή εσωτερικά	
Εμαγιέ επιφάνειες και αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες	Προσέξτε τις υποδείξεις για τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος στο τέλος στον πίνακα.
Γυάλινο κάλυμμα του φωτισμού του χώρου μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου.
Στεγανοποίηση της πόρτας Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε. Μετά τον καθαρισμό ελέγξτε τη θέση της στεγανοποίησης της πόρτας. ⟶ *"Μετά τον καθαρισμό" στη σελίδα 32*
Κάλυμμα της πόρτας	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.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Σύστημα εξαγωγής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μην απομακρύνετε το γράσο από τις ράγες εξόδου, καλύτερα καθαρίζετέ τις όταν είναι μέσα. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.

Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Καθαρίστε τη ρύπανση πάνω σε δοχεία ανοξείδωτου χάλυβα που προέρχεται από αμυλούχα τρόφιμα (π.χ. ρύζι) με ξιδόνερο.
Δοχείο νερού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και ξεπλύνετε καλά με καθαρό νερό, για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα του υγρού καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Αφήστε το να στεγνώσει με ανοιχτό καπάκι. Στεγνώστε, σκουπίζοντας, τη στεγανοποίηση στο καπάκι. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
Θερμόμετρο ψησίματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.

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 τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από τη διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

Επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος

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

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

Καθαρισμός εμαγιέ επιφανειών

Καθαρίστε τις λείες εμαγιέ επιφάνειες με ένα πανί καθαρισμού και καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο. 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 33*

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 επίστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

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

Ρύθμιση

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

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

Η κεραμική επίστρωση αναγεννιέται.

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

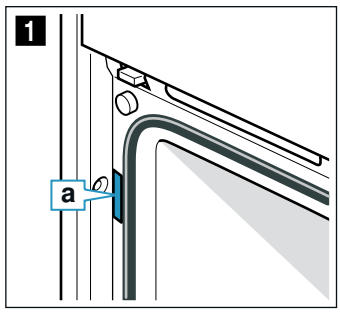
Υπόδειξη: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί να δημιουργηθούν κοκκινωποί λεκέδες πάνω στις επιφάνειες. Αυτό δεν είναι σκουριά, αλλά υπολείμματα τροφίμων. Αυτοί οι λεκέδες δεν είναι επιβλαβείς στην υγεία και δεν περιορίζουν την ικανότητα καθαρισμού των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών.

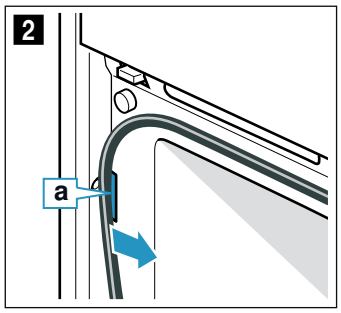
Προσοχή!
Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικό φούρνου πάνω στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες. Οι επιφάνειες καταστρέφονται.Όταν όμως πέσει απορρυπαντικό φούρνου πάνω σε αυτές τις επιφάνειες, σκουπίστε το αμέσως με νερό και ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι. Μην τρίβετε τις επιφάνειες και μη χρησιμοποιείτε κανένα 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 συσκευή σας διαθέτει το EasyClean και την απασβέστωση. Χρησιμοποιήστε τη βοήθεια καθαρισμού EasyClean για τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Με το EasyClean μαλακώνει στην αρχή η ρύπανση. Στη συνέχεια μπορούν να απομακρυνθούν ευκολότερα.Με την απασβέστωση απομακρύνετε τα άλατα ασβεστίου από τον εξατμιστήρα.

EasyClean

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 ⌂" 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 ⌂" 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 ⏻.
4. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.
5. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε την ένδειξη "EasyClean ⌂".
6. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
7. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ▷||.
   Η συσκευή ξεκινά το EasyClean. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζετα 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 στον 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 ⏻.
5. Αάλογα με τον τύπο της συσκευής ανοίξτε ή κατεβάστε την πόρτα της συσκευής στη θέση μανδάλωσης (περίπου 30°) και αφήστε την ανοιχτή για περίπου 1 ώρα, για να στεγνώσουν οι εμαγιέ επιφάνειες μέσα στον χώρο μαγειρέματος.

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.

Απασβέστωση

Για να παραμείνει η συσκευή σας σε καλή κατάσταση λειτουργίας, πρέπει να την απασβεστώνετε τακτικά.

Η απασβέστωση αποτελείται από περισσότερα βήματα. Για λόγους υγιεινής η απασβέστωση πρέπει να ολοκληρωθεί εντελώς, για να είναι η συσκευή ξανά σε ετοιμότητα λειτουργίας.Η απασβέστωση τρέχει συνολικά περίπου 70 - 95 λεπτά.
- Απασβέστωση (περίπου 55 - 70 λεπτά), αδειάστε στη συνέχεια το δοχείο του νερού και γεμίστε το εκ νέου
- Πρώτη διαδικασία πλύσης (περίπου 9 - 12 λεπτά), αδειάστε στη συνέχεια το δοχείο του νερού και γεμίστε το εκ νέου

- Δεύτερη διαδικασία πλύσης (περίπου 9 - 12 λεπτά), αδειάστε στη συνέχεια το δοχείο του νερού και στεγνώστε το

Σε περίπτωση που διακοπεί η απασβέστωση (π.χ. λόγω διακοπής του ρεύματος ή με την απενεργοποίηση της συσκευής), τότε μετά την επανεργοποίηση της συσκευής θα σας ζητηθεί να ξεπλύνετε δύο φορές. Η συσκευή παραμένει κλειδωμένη για τις άλλες εφαρμογές μέχρι τη λήξη της δεύτερης διαδικασίας πλύσης.

Το πόσο συχνά πρέπει να απασβεστώνεται η συσκευή, εξαρτάται από τη σκληρότητα του χρησιμοποιούμενου νερού. Μόλις είναι δυνατές ακόμα 5 ή λιγότερες λειτουργίες με ατμό, σας υπενθυμίζει η συσκευή με ένα μήνυμα στην οθόνη ενδείξεων για την απασβέστωση. Ο αριθμός των υπόλοιπων λειτουργιών εμφανίζεται μετά την ενεργοποίηση. Έτσι έχετε χρόνο να προετοιμάσετε έγκαιρα την απασβέστωση.

Εκκίνηση

Προσοχή!

- Ζημιές στη συσκευή: Χρησιμοποιήστε για την απασβέστωση αποκλειστικά το υγρό αποσκληρυντικό που σας συνιστούμε. Οι χρόνοι δράσης κατά τη διάρκεια της απασβέστωσης είναι εναρμονισμένοι με το αποσκληρυντικό.Άλλα αποσκληρυντικά μπορούν να προκαλέσουν ζημιές στη συσκευή.
  Αριθ. παραγγελίας αποσκληρυντικού 311 680
- Διάλυμα αποσκληρυντικού: Μη χρησιμοποιείτε κανένα διάλυμα αποσκληρυντικού ή αποσκληρυντικό στο πεδίο χειρισμού ή σε άλλες επιφάνειες της συσκευής. Οι επιφάνειες καταστρέφονται. Εάν όμως συμβεί, απομακρύνετε το διάλυμα αποσκληρυντικού αμέσως με νερό.

Όταν πριν την απασβέστωση έχετε χρησιμοποιήσει μια λειτουργία με ατμό, τότε απενεργοποιήστε πρώτα τη συσκευή, για να αντληθεί το υπόλοιπο νερό από το σύστημα εξάτμισης.

1. Αναμείξτε 400 ml νερό και 200 ml υγρό αποσκληρυντικό και σχηματίστε ένα διάλυμα απασβέστωσης.
2. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⏻.
3. Αφαιρέστε το δοχείο του νερού και γεμίστε το με το διάλυμα αποσκληρυντικού.
4. Σπρώξτε εντελώς μέσα το γεμάτο με διάλυμα αποσκληρυντικού δοχείο του νερού.
5. Κλείστε το κάλυμμα.
6. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ⌂.
7. Σύρετε το δάκτυλο προς τα αριστερά ή τα δεξιά, για να επιλέξετε "Απασβέστωση ".
8. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
   Η διάρκεια της απασβέστωσης εμφανίζεται. Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.
9. Πατήστε ελαφρά την κάτω σειρά.
10. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ▷||.
    Η συσκευή απασβεστώνεται. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η υπόλοιπη διάρκεια. Μόλις η απασβέστωση λήξει, ηχεί ένα σήμα.

Πρώτη διαδικασία πλύσης

1. Ανοίξτε το κάλυμμα.
2. Ξεπλύνετε καλά το δοχείο του νερού, γεμίστε το με νερό, σπρώξτε το ξανά μέσα.
3. Κλείστε το κάλυμμα.
4. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ▷||.
   Η συσκευή ξεπλένεται. Μόλις η διαδικασία της πλύσης λήξει, ηχεί ένα σήμα.

Δεύτερη διαδικασία πλύσης

1. Ανοίξτε το κάλυμμα.
2. Ξεπλύνετε καλά το δοχείο του νερού, γεμίστε το με νερό, σπρώξτε το ξανά μέσα.
3. Κλείστε το κάλυμμα.
4. Πατήστε ελαφρά το πλήκτρο αφής ▷||.
   Η συσκευή ξεπλένεται. Μόλις η διαδικασία της πλύσης λήξει, ηχεί ένα σήμα.

Ολοκλήρωση του καθαρισμού

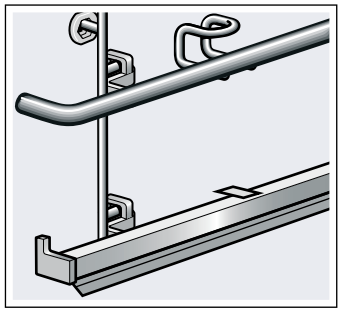
1. Ανοίξτε το κάλυμμα.
2. Αδειάστε και στεγνώστε το δοχείο του νερού.
3. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
   Η απασβέστωση έχει ολοκληρωθεί και η συσκευή βρίσκεται ξανά σε ετοιμότητα λειτουργίας.

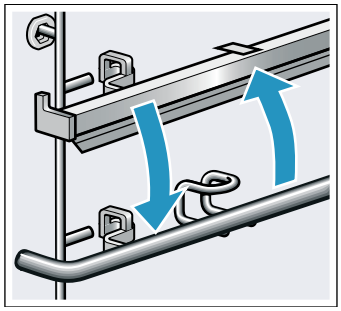
Υποδοχές

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.

Αλλαγή του ύψους τοποθέτησης για το τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου

Τις ράβδους και τα τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου μπορείτε να τα κατατάξετε με οποιαδήποτε σειρά.Μπορείτε για παράδειγμα να αναρτήσετε το τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου στο ύψος τοποθέτησης, που χρησιμοποιείτε συχνότερα.

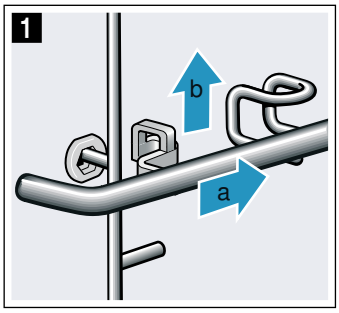


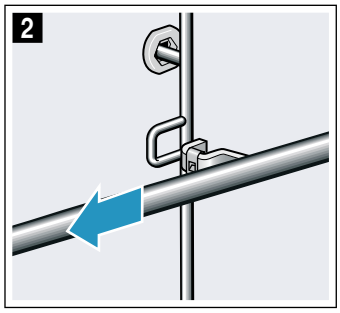


Αφαίρεση ράβδου

Τα τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου αφαιρούνται και τοποθετούνται, όπως ράβδοι.

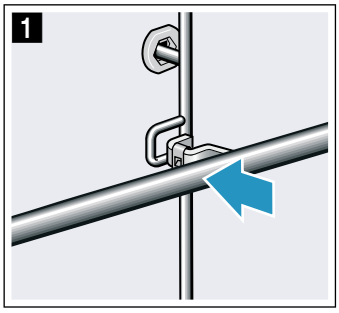
1. Πιέστε τη ράβδο προς τα πίσω **a**, μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί προς τα επάνω **b** (Εικ. 1).
2. Ελευθερώστε πίσω τη ράβδο και αφαιρέστε τη (Εικ. 2).



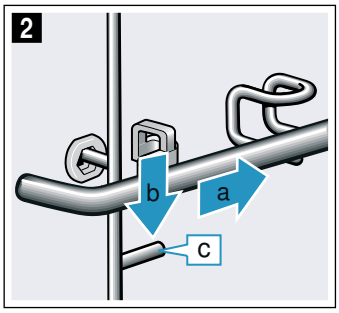


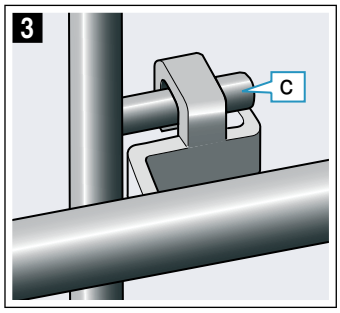
Τοποθέτηση ράβδου

1. Τοποθετήστε πίσω τη ράβδο (Εικ. 1).



2. Σπρώξτε τη ράβδο προς τα πίσω **a** και αναρτήστε την προς τα κάτω **b** στον πείρο **c** (Εικ. 2).
3. Προσέξτε, να είναι πιασμένο το άγκιστρο στον πείρο **c** (Εικ. 3).



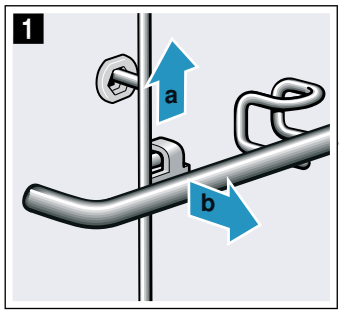


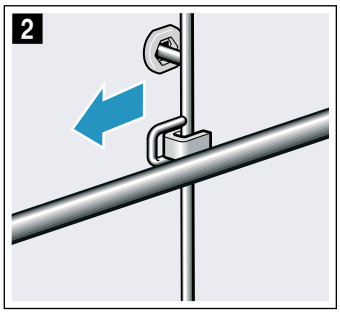
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαυμάτων!
Οι υποδοχές ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές υποδοχές. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Αφαίρεση των υποδοχών (οδηγών)

1. Σηκώστε μπροστά λίγο την υποδοχή (μην πιάσετε τους φορείς των εξαρτημάτων ή το τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου) **a** καιξεκρεμάστε την **b** (Εικ. 1).
2. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα εμπρός και αφαιρέστε την (Εικ. 2).



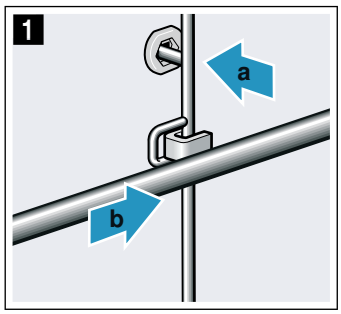


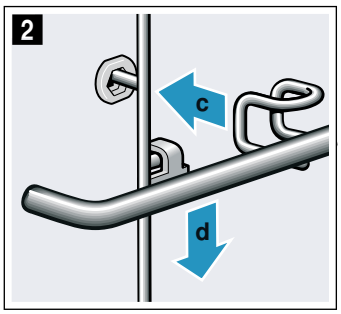
Καθαρίστε τις υποδοχές (οδηγούς) με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Τοποθέτηση των υποδοχών (οδηγών)

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

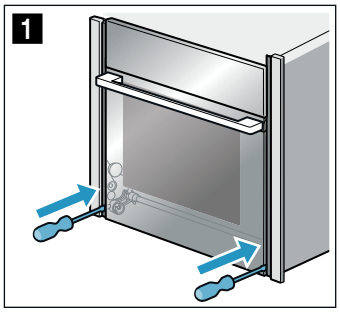
Για τον καθαρισμό των τζαμιών της πόρτας μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής.

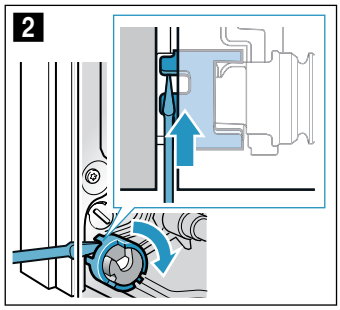
⚠ **Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!**
Οι μεντεσέδες της πόρτας της συσκευής μπορούν να κλείσουν με μεγάλη δύναμη. Για την αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας της συσκευής γυρίζετε πάντοτε τις δύο μανδαλώσεις μέχρι τέρμα.

⚠ **Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!**
Όταν αφαιρέσετε την πόρτα της συσκευής, χωρίς να γυρίσετε τις δύο μανδαλώσεις μέχρι τέρμα, μπορεί να κλείσει ο μεντεσές. Μην απλώνετε τα χέρια σας στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

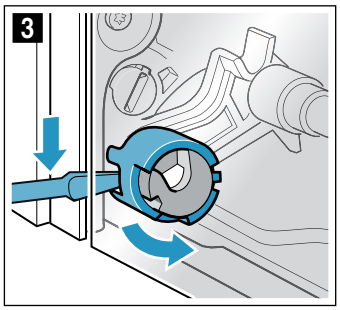
Αφαίρεση της πόρτας της συσκευής

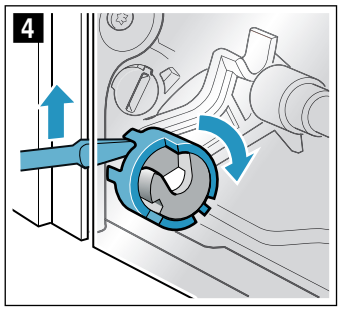
1. Ανοίξτε την αριστερή και τη δεξιά ασφάλιση της πόρτας (Εικ. 1).
   Γι' αυτό κρατήστε το κατσαβίδι οριζόντια και σπρώξτε την ασφάλεια της πόρτας (μαύρο εξάρτημα) και στις δύο πλευρές προς τα πάνω μέχρι το τέρμα (Εικ. 2).
   Συμβουλή: Φωτίστε με ένα φακό μέσα στη σχισμή, για να δείτε την ασφάλιση της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



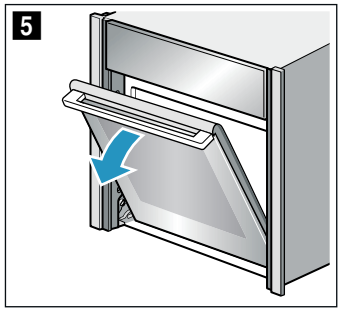


Ασφάλεια πόρτας κλειστή (Εικ. 3)
Ασφάλεια πόρτας ανοιχτή (Εικ. 4)

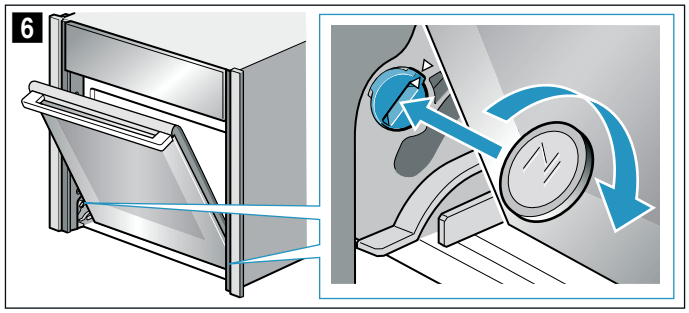




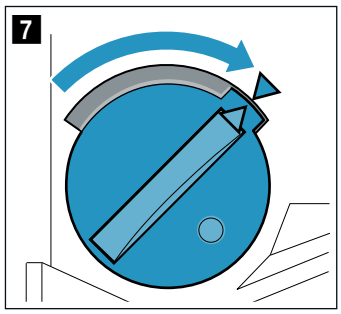
2. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής περίπου 45° (Εικ.5).

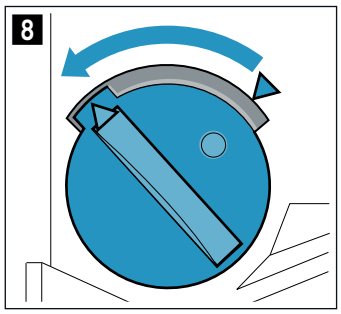


3. Με ένα κέρμα γυρίστε τις δύο μανδαλώσεις αριστερά και δεξιά στην κάτω εσωτερική πλευρά της συσκευής μέχρι τέρμα.
   Μανδάλωση αριστερή πλευρά: με τη φορά των δεικτών του ρολογιού
   Μανδάλωση δεξιά πλευρά: ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού
   Τα βέλη δείχνουν το ένα προς το άλλο και η μανδάλωση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

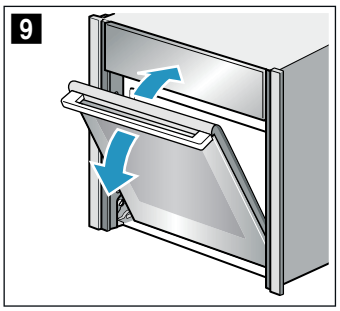


Μανδάλωση αριστερή πλευρά: σταθεροποιημένη (Εικ. 7)
Μανδάλωση αριστερή πλευρά: λυμένη (Εικ. 8)





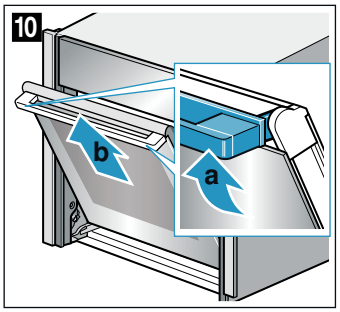
4. Κινήστε την πόρτα της συσκευής προς τα πάνω και προς τα κάτω, μέχρι να ακουστεί ένα σιγανό κλικ (Εικ. 9).
   Η πόρτα της συσκευής βρίσκεται στη θέση ασφάλισης.Μπορεί να κινηθεί ακόμα μόνο ελάχιστα.
   Προσοχή!
   Ζημιά των μεντεσέδων της πόρτας. Μην ανοίξετε ή μην κλείσετε την πόρτα της συσκευής στη 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 μεταφέρτε 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).

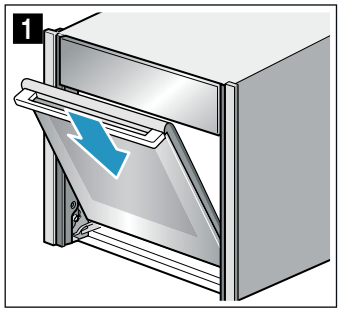
⚠ Προειδοποίηση
Κίνδυνος τραυματισμού!
Πτώση της πόρτας της συσκευής.
Η πόρτα της συσκευής έχει ένα βάρος από 7 - 10 κιλά. Χειριστείτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά.

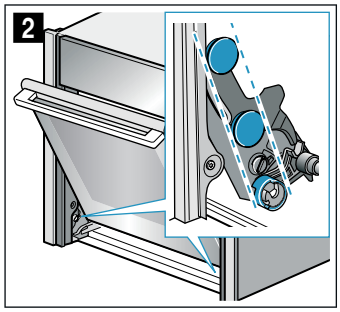


6. Τοποθετήστε την πόρτα της συσκευής σε μια επίπεδη, μαλακιά και καθαρή επιφάνεια εναπόθεσης.

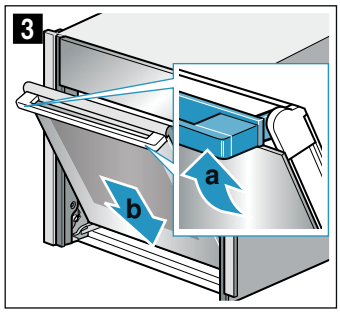
Ανάρτηση της πόρτας της συσκευής

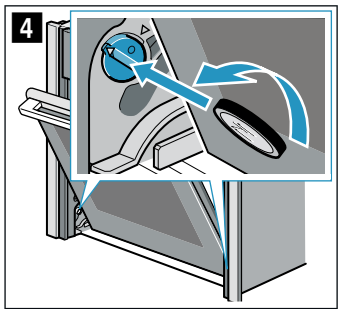
1. Αναρτήστε την πόρτα της συσκευής ταυτόχρονα στα ρολά οδήγησης αριστερά και δεξιά (Εικ. 1) και (Εικ. 2).
   Προσέξτε, να μην τοποθετηθεί λοξά η πόρτα της συσκευής και να έχει αναρτηθεί εντελώς.





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 μανδαλώσεις της πόρτας της συσκευής (Εικ. 4).

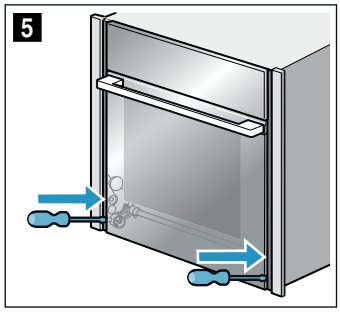


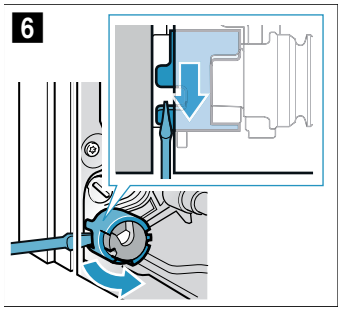


   Μανδάλωση αριστερά: ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού
   Μανδάλωση δεξιά: με τη φορά των δεικτών του ρολογιού
4. Ανοίξτε λίγο την πόρτα της συσκευής, μέχρι να ακουστεί ένα σιγανό κλικ. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.

⚠ 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").

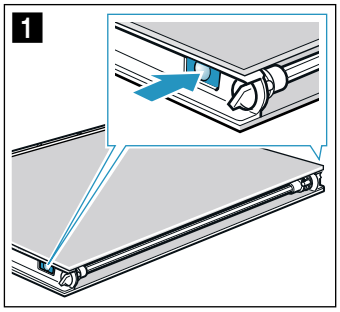
⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!
Χρησιμοποιήστε τη συσκευή ξανά, αφού πρώτα τοποθετηθούν σωστά τα τζάμια της πόρτας και η πόρτα της συσκευής.

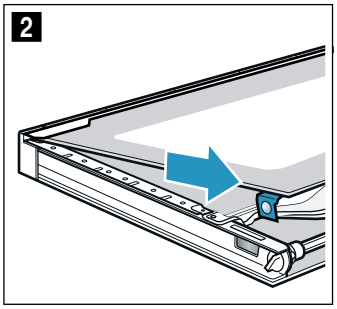
⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!
Τα εξαρτήματα μέσα στην πόρτα της συσκευής μπορεί να είναι κοφτερά. Φοράτε προστατευτικά γάντια.

Αφαίρεση

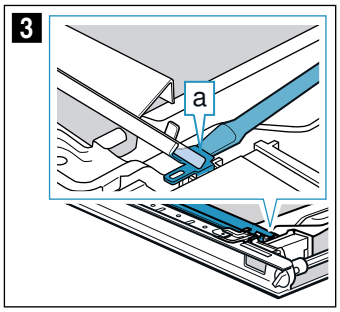
Υπόδειξη: Τοποθετήστε τα τζάμια που αφαιρέσατε πάνω σε μια επίπεδη, μαλακιά και καθαρή επιφάνεια εναπόθεσης.

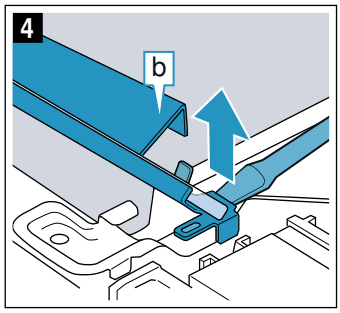
1. Αφαιρέστε την πόρτα της συσκευής.
2. Τοποθετήστε την πόρτα της συσκευής με την μπροστινή πλευρά προς τα κάτω σε μια επίπεδη, μαλακιά και καθαρή επιφάνεια εναπόθεσης.
3. Πιέστε στην πόρτα της συσκευής αριστερά και δεξιά εξωτερικά, μέχρι να απασφαλίσει το εσωτερικό τζάμι και στις δύο πλευρές (Εικ. 1).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



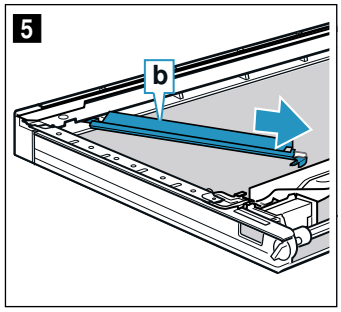


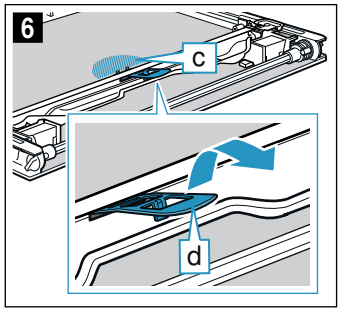
5. Σπρώξτε το κατσαβίδι μεταξύ της μεταλλικής γλώσσας **a** και του πλαστικού που βρίσκεται από κάτω (Εικ. 3).
6. Σηκώστε με το κατσαβίδι προσεκτικά τον ανακλαστήρα **b**, μέχρι να ελευθερωθεί (Εικ. 4).



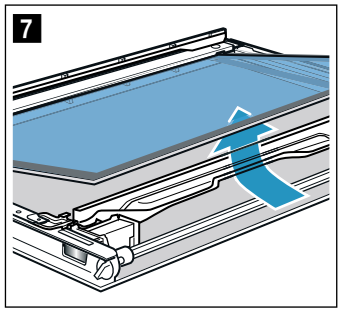


7. Σηκώστε λίγο τον ανακλαστήρα **b** και τραβήξτε τον έξω (Εικ. 5).
8. Αφαιρέστε το δεύτερο ανακλαστήρα, όπως τον πρώτο.
9. Πιέστε το ενδιάμεσο τζάμι στην περιοχή **c** προς τα κάτω, σηκώστε προσεκτικά το στήριγμα **d**, μέχρι να μπορεί να αφαιρεθεί (Εικ. 6).



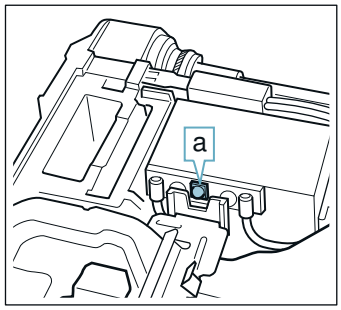


10. Σηκώστε από κάτω το ενδιάμεσο τζάμι (Εικ. 7) και αφαιρέστε το στην κατεύθυνση του βέλους.



11. Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας και τον ανακλαστήρα 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.
Προσοχή!
Ζημιές στον φωτισμό! Μην καθαρίζετε ή μην ακουμπάτε τη φωτοδίοδο (LED) **a** στην πόρτα της συσκευής.

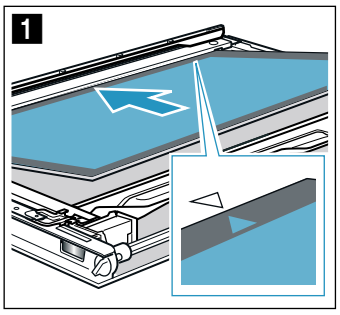


12. Στεγνώστε τα τζάμια της πόρτας και τοποθετήστε τα ξανά.

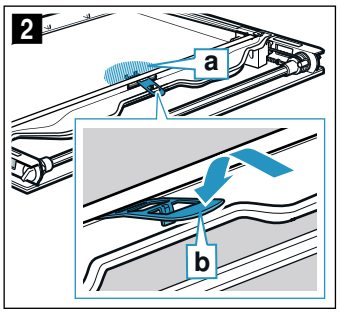
Τοποθέτηση

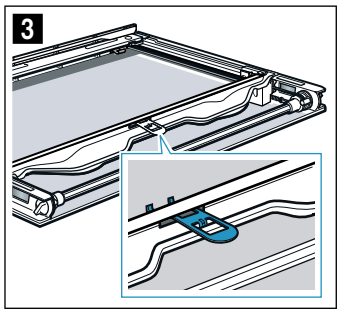
Υπόδειξη: Προσέχετε κατά την τοποθέτηση, να βρίσκονται τα τζάμια της πόρτας με την αρχική τους σειρά.

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).



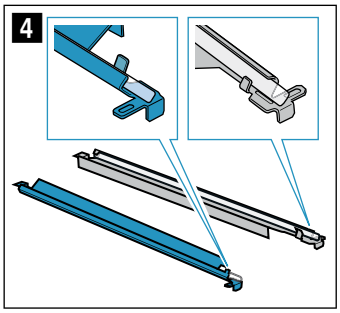
2. Πιέστε το ενδιάμεσο τζάμι στην περιοχή **a** προς τα κάτω, τοποθετήστε λοξά το στήριγμα **b** και πιέστε το, μέχρι να ασφαλίσει (Εικ. 2).
   Το στήριγμα έχει τοποθετηθεί (Εικ. 3).

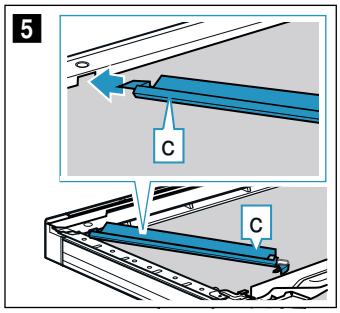




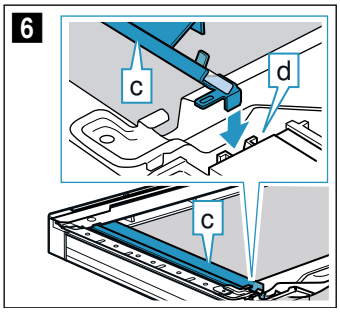
Προσοχή!
Μην πιάνετε τη γυάλινη ράβδο με γυμνά δάκτυλα.Η διαπερατότητα του φωτός μειώνεται με τα υπολείμματα λίπους. Καθαρίστε τη γυάλινη ράβδο μετά την τοποθέτηση με υγρό καθαρισμού τζαμιών.

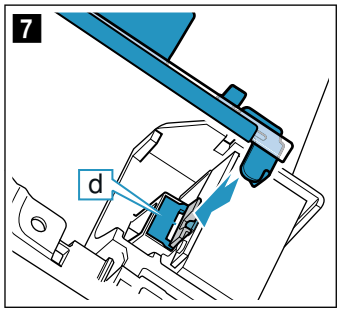
3. Επιλέξτε τον αριστερό ανακλαστήρα (Εικ. 4).
4. Συνδέστε τον αριστερό ανακλαστήρα **c** επάνω (Εικ. 5).



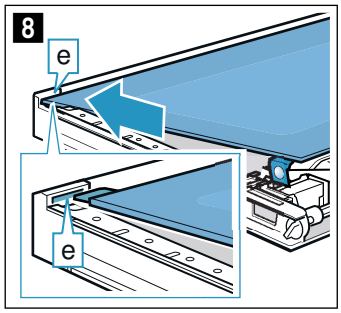


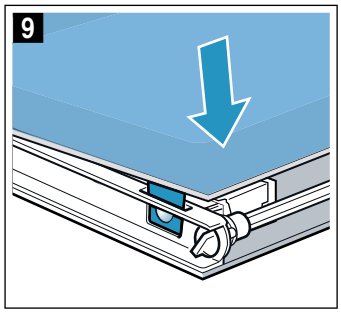
5. Τοποθετήστε τον ανακλαστήρα **c** (Εικ. 6).
6. Ασφαλίστε τον ανακλαστήρα **c** στη σχισμή **d** (Εικ. 7).





7. Τοποθετήστε το δεύτερο ανακλαστήρα δεξιά, όπως τον αριστερό ανακλαστήρα.
8. Σε περίπτωση που χρειάζεται απομακρύνετε τα δακτυλικά αποτυπώματα από τους ανακλαστήρες με υγρό καθαρισμού τζαμιών.
9. Τοποθετήστε το εσωτερικό τζάμι αριστερά και δεξιά στο στήριγμα **e** (Εικ. 8).
10. Πιέστε το εσωτερικό τζάμι από πάνω, μέχρι να ασφαλίσει (Εικ. 9).





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.

⚠ 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 φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Πίνακας βλαβών

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί	Ο ρευματολήπτης (φις) 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
Η λειτουργία με ατμό ή η απασβέστωση δεν ξεκινά ή δε συνεχίζει	Το δοχείο του νερού είναι άδειο	Γεμίστε το δοχείο τουνερού.
	Το κάλυμμα είναι ανοιχτό	Κλείστε το κάλυμμα
	Η απασβέστωση κλειδώνει τις λειτουργίες με ατμό	Εκτελέστε την απασβέστωση
	Ο αισθητήρας είναι χαλασμένος	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών
Ο ανακλαστήρας NeffLight στην πόρτα της συσκευής έχει αλλάξει χρώμα	Κανονικό φαινόμενο λόγω υψηλών θερμοκρασιών	Μη δυνατή
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 σας ζητά ξέβγαλμα	Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας απασβέστωσης διακόπηκε η παροχή ρεύματος ή απενεργοποιήθηκε η συσκευή	Μετά την επανεργοποίηση ξεβγάλετε τη συσκευή δύο φορές
Η συσκευή σας ζητά να πραγματοποιήσετε την απασβέστωση, χωρίς να εμφανιστεί προηγουμένως ο μετρητής	Η ρυθμισμένη περιοχή σκληρότητας του νερού είναι πολύ χαμηλή	Εκτελέστε την απασβέστωση Ελέγξτε τη ρυθμισμένη περιοχή σκληρότητας του νερού και προσαρμόστε την ενδεχομένως
Τα πλήκτρα αναβοσβήνουν	Κανονικό φαινόμενο λόγω υγρασίας πίσω από την κονσόλα χειρισμού	Μόλις εξατμιστεί η υγρασία, δεν αναβοσβήνουν πλέον τα πλήκτρα
Στις εφαρμογές με υποστήριξη ατμού το αποτέλεσμα του μαγειρέματος είναι πολύ υγρό ή πολύ στεγνό	Η ένταση ατμού είχε επιλεγεί λάθος	Επιλέξτε την ένταση ατμού υψηλότερα ή χαμηλότερα
Εμφανίζεται το μήνυμα "Γεμίστε το δοχείο νερού", παρόλο που το δοχείο νερού είναι γεμάτο	Το κάλυμμα είναι ανοιχτό	Κλείστε το κάλυμμα
	Το δοχείο νερού δεν είναι ασφαλισμένο	Ασφαλίστε το δοχείο νερού → *"Ατμός" στη σελίδα 17*
	Ο αισθητήρας είναι χαλασμένος	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών
	Το δοχείο νερού έσεσε κάτω. Από το χτύπημα αποκολλήθηκαν μέρη στο εσωτερικό του δοχείου νερού, το δοχείο νερού παρουσιάζει διαρροή.	Παραγγείλετε νέο δοχείο νερού

Το κάλυμμα για την αφαίρεση του δοχείου δεν ανοίγει	Ο ρευματολήπτης (φις) 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
	Ο αισθητήρας του πλήκτρου αφής ☐ είναι χαλασμένος	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών Σε περίπτωση που χρειάζεται, αδειάστε το δοχείο του νερού: Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής, πιάστε δεξιά και αριστερά με τα δάχτυλα κάτω από το κάλυμμα και τραβήξτε έξω το κάλυμμα
Κατά το μαγείρεμα διαφεύγει ατμός από τις σχισμές εξαερισμού	Κανονική διαδικασία	Μη δυνατή
Κατά το μαγείρεμα με ατμό δημιουργείται πάρα πολύς ατμός	Η συσκευή βαθμονομείται αυτόματα	Κανονική διαδικασία
Κατά το μαγείρεμα με ατμό δημιουργείται συνεχώς πάρα πολύς ατμός	Η συσκευή δεν μπορεί να βαθμονομηθεί αυτόματα στους πολύ μικρούς χρόνους μαγειρέματος	Επαναφέρετε τη συσκευή στις ρυθμίσεις εργοστασίου και επαναλάβετε τη βαθμονόμηση
Η συσκευή δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο ⊂⊃	Η αυτόματη ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη	Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής ◷,μέχρι να σβήσει το σύμβολο ⊂⊃
Η ενεργοποιημένη συσκευή δεν μπορεί να λειτοτυργήσει, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το σύμβολο ⊂⊃	Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη	Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής ◷,μέχρι να σβήσει το σύμβολο ⊂⊃
Η συσκευή δε θερμαίνει, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ☐◁	Η λειτουργίας 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 απενεργοποιήσετε στη συνέχεια τη λειτουργία επίδειξης (Demo) μέσα σε 3 λεπτά στις βασικές ρυθμίσεις → *"Βασικές ρυθμίσεις" στη σελίδα 23*
Κατά το μαγείρεμα ακούγεται ένας θόρυβος "πλοπ"	Φαινόμενο κρύου/ζέστης στα κατεψυγμένα τρόφιμα, λόγω των υδρατμών	Μη δυνατή
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται “D” ή “E”, π.χ.. D0111 ή E0111	Τεχνικό πρόβλημα	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή Εάν το μήνυμα εμφανιστεί εκ νέου, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.Αναφέρετε το ακριβές μήνυμα σφάλματος
Το Home Connect δε λειτουργεί σωστά.		Πηγαίνετε στο www.home-connect.com

Η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας ξεπεράστηκε

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

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

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

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

Λάμπες του χώρου μαγειρέματος

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

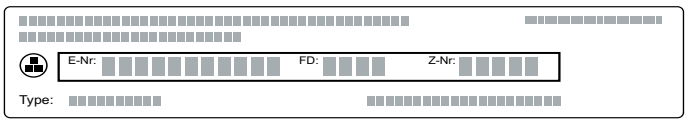
Σε περίπτωση που η λάμπα LED ή το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας χαλάσει μια φορά, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Το καπάκι της λάμπας δεν επιτρέπεται να απομακρυνθεί.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας το κάλυμμα, δεξιά. Πατήστε ελαφρά γι' αυτό το πλήκτρο αφής ⊡. ⟶ *"Ατμός" στη σελίδα 17*



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 210 4277 900
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.
Κατά το μαγείρεμα με ατμό ή σε μια εφαρμογή με υποστήριξη ατμού είναι επιθυμητό, να δημιουργείται πολύς υδρατμός στο χώρο μαγειρέματος. Σκουπίστε μετά το μαγείρεμα το χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα κρυώσει.

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.

Για την παρασκευή με υποστήριξη ατμού και στο μαγείρεμα με ατμόκ οι φόρμες σιλικόνης είναι ακατάλληλες.

Γλυκά και μικρά παρασκευάσματα

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

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

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

Ψήσιμο με υποστήριξη ατμού

Ορισμένα παρασκευάσματα (π.χ. παρασκευάσματα με μαγιά) αποκτούν με την υποστήριξη ατμού μια τραγανή κρούστα και μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια. Τα παρασκευάσματα στεγνώνουν λιγότερο.

Το ψήσιμο με την υποστήριξη ατμού είναι δυνατό μόνο σε ένα επίπεδο.

Ορισμένα φαγητά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν ψήνονται σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα.

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.

Για το ψήσιμο στο φούρνο με υποστήριξη ατμού πρέπει οι φόρμες ψησίματος να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα και στον ατμό.

Λαδόκολλα
Χρησιμοποιείτε μόνο λαδόκολλα, που είναι κατάλληη 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

Οι βαθμίδες της έντασης ατμού αναφέρονται στον πίνακα ως αριθμοί:

- 1 = χαμηλή
- 2 = μέτρια
- 3 = υψηλή

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Γλυκά σε φόρμες						
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα	2		140-160	-	50-70
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα	2		150-160	1	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 σούστα	2		160-180	-	40-60
Γλυκό φρούτων, από απλή ζύμη, λεπτό	Βαθιά φόρμα κέικ/φόρμα με σούστα	2		150-170	-	40-60
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα πάτου τούρτας	3		150-170	-	20-30
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα πάτου τούρτας	2		150-160	1	25-35
Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σούστα 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
Τάρτα	Φόρμα τάρτας, μαύρη τσίγκινη	3		200-220	1	30-40
Γλυκό με μαγιά σε στρογγυλή φόρμα	Βαθιά φόρμα κέικ	2		150-160	-	50-70
Γλυκό με μαγιά σε στρογγυλή φόρμα	Βαθιά φόρμα κέικ	2		150-160	1	60-70
Γλυκό με μαγιά	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	2		150-160	-	20-30
Γλυκό με μαγιά	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά	Φόρμα πάτου τούρτας	3		160-180*	-	20-30
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά	Φόρμα πάτου τούρτας	2		150-160	1	20-35
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Γλυκό στο ταψί						
Κέικ με επίστρωση	Ταψί	3		150-170	-	25-40
Κέικ με επίστρωση	Ταψί	3		160-170	1	30-40
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

* Προθέρμανση

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
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
Κις Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-190	-	45-55
Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180*	-	10-15
Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση	Ταψί	3		150-160	1	20-30
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		150-160	2	25-35
Ρολό παντεσπάνι	Ταψί	3		180-200*	-	8-15
Ρολό παντεσπάνι	Ταψί	3		180-200*	1	10-15
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	3		150-170	-	55-65
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3		140-150	2	80-90
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-180	-	50-60
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-190	2	50-60
Στρούντελ, κατεψυγμένο	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	-	35-45
Στρούντελ, κατεψυγμένο	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	1	35-45
Μικρά παρασκευάσματα						
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		150-160	1	25-35
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	Ταψί	3		160-180	2	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		200-220*	1	15-25
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		190-210	-	30-40
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί	3		200-220*	1	25-35

* Προθέρμανση

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

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
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		160-180	1	25-35
Μπισκοτάκια						
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	3		140-150**	-	25-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	3		140-150**	-	25-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-150**	-	30-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 3 επίπεδα	Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	4+3+1		130-140**	-	35-55
Μπισκοτάκια	Ταψί	3		150-160	-	15-25
Μπισκοτάκια	Ταψί	3		140-160	-	15-30
Μπισκοτάκια, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-160	-	15-30
Μπισκοτάκια, 3 επίπεδα	Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	4+3+1		140-160	-	15-30
Μπεζέδες	Ταψί	3		90-100*	-	100-130
Μπεζέδες, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		90-100*	-	100-150
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	3		90-110	-	20-40
Μπισκοτάκια με καρύδα, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		90-110	-	25-45

* Προθέρμανση

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

Συμβουλές για γλυκά και μικρά παρασκευάσματα

Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν το γλυκό έχει ψηθεί καλά.	Τρυπήστε το γλυκό στο ψηλότερο σημείο με μια οδοντογλυφίδα. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Το γλυκό κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό. Ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 10 °C χαμηλότερα και αυξήστε το χρόνο ψησίματος. Προσέξτε τα υλικά της συνταγής και τις υποδείξεις παρασκευής που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με σούστα. 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 προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε τη λαδόκολλα πάντοτε ανάλογα με το ταψί. Προσέξετε, 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.	Επιλέγετε 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 10λεπτά να κρυώσει. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε τη φόρμα και πασπαλίστε την με τριμμένη φρυγανιά.

Ψωμί και ψωμάκια

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

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

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

Ψήσιμο με υποστήριξη ατμού

Το ψωμί και τα ψωμάκια αποκτούν με την υποστήριξη ατμού μια τραγανή κρούστα και μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια. Τα παρασκευάσματα στεγνώνουν λιγότερο.

Το ψήσιμο με την υποστήριξη ατμού είναι δυνατό μόνο σε ένα επίπεδο.

Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο
Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε ένα επίπεδο τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:
- Ψηλά παρασκευάσματα: ύψος 2
- Λεπτά παρασκευάσματα: ύψος 3

Εάν χρησιμοποιείτε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας 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.

Για το ψήσιμο στο φούρνο με υποστήριξη ατμού πρέπει οι φόρμες ψησίματος να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα και στον ατμό.

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

Οι βαθμίδες της έντασης ατμού αναφέρονται στον πίνακα ως αριθμοί:

- 1 = χαμηλή
- 2 = μέτρια
- 3 = υψηλή

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί						
Άσπρο ψωμί, 750 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Άσπρο ψωμί, 750 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Πολύσπορο ψωμί, 1,5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Πολύσπορο ψωμί, 1,5 κιλά	Ταψί γενικής χρήσης ή μακρόστενη φόρμα	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Ψωμί μαύρο, 1 κιλό	Ταψί γενικής χρήσης	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Ψωμί μαύρο, 1 κιλό	Ταψί γενικής χρήσης	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	3		230-250	-	20-30
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	3		220-230	3	20-30
Ψωμάκια						
Ημιτελή ψωμάκια ή ημιτελής μπαγκέτα, προψημένα	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	-	10-15
Ημιτελή ψωμάκια ή ημιτελής μπαγκέτα, προψημένα	Ταψί	3		200-220	2	10-20
Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα	Ταψί	3		150-170*	-	15-25
Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα	Ταψί	3		150-170	3	25-35
Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170*	-	20-30
Ψωμάκια, φρέσκα	Ταψί	3		170-190	-	20-30
Ψωμάκια, φρέσκα	Ταψί	3		200-220	2	20-30
Μπαγκέτα, προψημένη κρύα	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	-	20-30
Μπαγκέτα, προψημένη κρύα	Ταψί	3		200-220	1	10-20
Ψωμάκια, μπαγκέτα, ξαναζέσταμα	Σχάρα	2		150-160*	-	10-20
Ψωμάκια, κατεψυγμένα						
Ημιτελή ψωμάκια ή ημιτελής μπαγκέτα, προψημένα	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	-	10-15
Ημιτελή ψωμάκια ή ημιτελής μπαγκέτα, προψημένα	Ταψί	3		180-200	1	15-25

* Προθέρμανση

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγειρικής σόδας, άψητα αλμυρά κουλούρια	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	-	20-25
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγειρικής σόδας, άψητα αλμυρά κουλούρια	Ταψί	3		210-230	1	18-25
Κρουασάν, άψητα αλμυρά κουλούρια	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-190	-	30-35
Κρουασάν, άψητα αλμυρά κουλούρια	Ταψί	3		180-200	1	20-25
Ψωμάκια, μπαγκέτα, ξαναζέσταμα	Σχάρα	2		160-170	-	10-20
Τοστ						
Τοστ γκρατινέ, 4 κομμάτια	Σχάρα	3		190-210	-	10-15
Τοστ γκρατινέ, 12 κομμάτια	Σχάρα	3		230-250	-	10-15
Ροδοκοκκίνισμα τοστ (χωρίς προθέρμανση)	Σχάρα	4		275	-	4-6
* Προθέρμανση						

Πίτσα, κις και αλμυρά κέικ

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

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

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

Ψήσιμο με υποστήριξη ατμού

Ορισμένα παρασκευάσματα (π.χ. παρασκευάσματα με μαγιά) αποκτούν με την υποστήριξη ατμού μια τραγανή κρούστα και μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια. Τα παρασκευάσματα στεγνώνουν λιγότερο.

Το ψήσιμο με την υποστήριξη ατμού είναι δυνατό μόνο σε ένα επίπεδο.

Ύψη τοποθέτησης

Χρησιμοποιείτε τα αναφερόμενα ύψη τοποθέτησης.

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο
Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε ένα επίπεδο τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:
- Ψηλά παρασκευάσματα: ύψος 2
- Λεπτά παρασκευάσματα: ύψος 3

Εάν χρησιμοποιείτε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας 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.

Για το ψήσιμο στο φούρνο με υποστήριξη ατμού πρέπει οι φόρμες ψησίματος να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα και στον ατμό.

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

Οι βαθμίδες της έντασης ατμού αναφέρονται στον πίνακα ως αριθμοί:

- 1 = χαμηλή
- 2 = μεσαία
- 3 = υψηλή

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα						
Πίτσα, φρέσκια	Ταψί	3		200-220	-	25-35
Πίτσα, φρέσκια, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		180-200	-	35-45
Πίτσα, φρέσκια, λεπτός πάτος	Ταψί πίτσας	2		220-230	-	20-30
Πίτσα, κρύα	Σχάρα	3		190-210	-	10-15
Πίτσα, κατεψυγμένη						
Πίτσα, λεπτός πάτος, 1 κομμάτι	Σχάρα	3		190-210	-	15-20
Πίτσα, λεπτός πάτος, 2 κομμάτια	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		190-210	-	20-25
Πίτσα, χοντρός πάτος, 1 κομμάτι	Σχάρα	3		180-200	-	20-25
Πίτσα, χοντρός πάτος, 2 κομμάτια	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
Πικάντικα κέικ και κις						
Πικάντικα κέικ στη φόρμα	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Πικάντικα κέικ στη φόρμα	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Κις	Φόρμα τάρτας, μαύρη τσίγκινη	3		190-210	-	30-40
Πίτα Αλσατίας	Ταψί γενικής χρήσης	3		240-250*	-	10-18
Πίτα Αλσατίας	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220*	2	15-25
Πιροσκί	Φόρμα σουφλέ	2		190-200	-	30-45
Πιροσκί	Φόρμα σουφλέ	2		170-190	-	50-70
Εμπανάδα	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-190	-	30-45
Εμπανάδα	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	2	30-40

* Προθέρμανση

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
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 2

Για τα σουφλέ χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ατμού. Δε χρειάζεστε κανένα μπεν μαρί. Τοποθετήστε μικρά φορμάκια πάνω στο δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL, ή πάνω στη σχάρα.

Καλύπτετε τα τρόφιμα, που παρασκευάζονται κανονικά σε μπεν μαρί, με μεμβράνη.

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.

Για την παρασκευή με υποστήριξη ατμού πρέπει οι φόρμες να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα και στον ατμό.

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
- Θερμογκρίλ
- Βαθμίδα πίτσας
- Μαγείρεμα με ατμό

Οι βαθμίδες της έντασης ατμού αναφέρονται στον πίνακα ως αριθμοί:

- 1 = χαμηλή
- 2 = μεσαία
- 3 = υψηλή

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Σουφλέ, αλμυρό, μαγειρεμένα υλικά	Φόρμα σουφλέ	2		170-190	-	35-50
Σουφλέ, αλμυρό, μαγειρεμένα υλικά	Φόρμα σουφλέ	2		150-170	2	40-50
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	2		160-180	-	40-50
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	2		170-190	-	40-60
* Προθέρμανση						

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Λαζάνια, φρέσκια, 1 κιλό	Φόρμα σουφλέ	2		160-180	-	50-60
Λαζάνια, φρέσκια, 1 κιλό	Φόρμα σουφλέ	2		170-180	2	35-45
Λαζάνια, κατεψυγμένη, 400 γρ.	Σχάρα	2		190-210	-	30-35
Λαζάνια, κατεψυγμένη, 400 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		180-190	2	40-50
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος	Φόρμα σουφλέ	2		160-190	-	50-70
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, 4 cm ύψος	Φόρμα σουφλέ	2		160-170	3	50-60
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	Φόρμα σουφλέ	2		170-180	2	30-40
Σουφλέ	Φόρμες μερίδων	3		100	-	40-45

* Προθέρμανση

Πουλερικά

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

Ψήσιμο πάνω στη σχάρα

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

Σπρώξτε 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 12*

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 με υποστήριξη ατμού

Ορισμένα φαγητά γίνονται πιο τραγανά με την υποστήριξη ατμού. Αποκτούν μια πιο γυαλιστερή επιφάνεια και στεγνώνουν λιγότερο.

Χρησιμοποιήστε ανοιχτά μαγειρικά σκεύη. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό.

Ενεργοποιήστε πρόσθετα την υποστήριξη ατμού, όπως αναφέρεται στον πίνακα των ρυθμίσεων. Ορισμένα φαγητά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν μαγειρεύονται σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα.

Μαγείρεμα με ατμό

Σε αντίθεση με την υποστήριξη ατμού, με τη λειτουργία "Μαγείρεμα με ατμό" τα κομμάτια των πουλερικών μαγειρεύονται πιο ήπια. Παραμένουν ιδιαίτερα ζουμερά. Ως παραλλαγή γεύσης μπορείτε να σοτάρετε τα κομμάτια των πουλερικών πριν το μαγείρεμα με ατμό, η διάρκεια μαγειρέματος μικραίνει.

Τα μεγαλύτερα κομμάτια χρειάζονται ένα μεγαλύτερο χρόνο θέρμανσης και μια μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος. Όταν χρησιμοποιείτε περισσότερα κομμάτια ίδιου βάρους, μεγαλώνει ο χρόνος θέρμανσης, όχι η διάρκεια μαγειρέματος.

Τα κομμάτια πουλερικού δε χρειάζεται να γυρίσουν.

Χρησιμοποιήστε το δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL, και σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης ένα γυάλινο μπολ και να το τοποθετήσετε πάνω στη σχάρα.

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.

Θερμόμετρο ψησίματος

Με το θερμόμετρο ψησίματος μπορείτε να μαγειρέψετε με μεγάλη ακρίβεια. Διαβάστε τις σημαντικές υποδείξεις για την εφαρμογή του θερμόμετρου ψησίματος στο αντίστοιχο κεφάλαιο. Εκεί θα πάρετε στοιχεία για την τοποθέτηση του θερμόμετρου ψησίματος, τους δυνατούς τρόπους ψησίματος και ακόμα περισσότερες πληροφορίες.
→ *"Θερμόμετρο ψησίματος" στη σελίδα 27*

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

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

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

Γυρίστε τα πουλερικά περίπου μετά τα ½ έως ⅔ του αναφερόμενου χρόνου.

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

Συμβουλές

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:
- Θερμός αέρας CircoTherm
- Επάνω/Κάτω θέρμανση
- Θερμογκρίλ
- Βαθμίδα πίτσας
- Γκριλ, μεγάλο
- Μαγείρεμα με ατμό

Οι βαθμίδες της έντασης ατμού αναφέρονται στον πίνακα ως αριθμοί:

- 1 = χαμηλή
- 2 = μέτρια
- 3 = υψηλή

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο,						
Κοτόπουλο, 1 κιλό	Σχάρα	2		200-220	-	60-70
Κοτόπουλο, 1 κιλό	Σχάρα	2		190-210	2	50-60
Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου, από 150 γρ.	Σχάρα	4		275*	-	15-20
Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου (μαγείρεμα με ατμό)	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	15-25
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, από 250 γρ.	Σχάρα	3		220-230	-	30-35
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, από 250 γρ.	Σχάρα	3		200-220	2	30-45
* 5 λεπτά προθέρμανση						

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς, κατεψυγμένα	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	-	20-25
Κότα, 1,5 κιλά	Σχάρα	2		200-220	-	70-90
Κότα, 1,5 κιλά	Σχάρα	2		180-200	2	65-75
Πάπια και χήνα						
Πάπια, χωρίς γέμιση, 2 κιλά	Σχάρα	1		180-200	-	90-110
Πάπια, χωρίς γέμιση, 2 κιλά	Σχάρα	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Στήθος πάπιας, από 300 γρ.	Σχάρα	3		230-250	-	25-30
Στήθος πάπιας, από 300 γρ.	Σχάρα	3		220-240	2	25-30
Χήνα, 3 κιλά	Σχάρα	2		160-180	-	120-150
Χήνα, 3 κιλά	Σχάρα	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Μπούτια χήνας, από 350 γρ.	Σχάρα	2		210-230	-	40-50
Μπούτια χήνας, από 350 γρ.	Σχάρα	3		190-200	2	45-55
Γαλοπούλα						
Μικρή γαλοπούλα, 2,5 κιλά	Σχάρα	2		180-200	-	70-90
Μικρή γαλοπούλα, 2,5 κιλά	Σχάρα	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Στήθος γαλοπούλας, χωρίς κόκκαλα, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	2		240-250	-	80-100
Μπούτι γαλοπούλας, με κόκκαλο, 1 κιλό	Σχάρα	2		180-200	-	80-100
Μπούτι γαλοπούλας, με κόκκαλο, 1 κιλό	Σχάρα	2		170-180	2	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.

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

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

Ψήσιμο πάνω στη σχάρα

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

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

Σπρώξτε 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 12*

Ψήσιμο και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

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

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

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

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

Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος και το υλικό του μαγειρικού σκεύους και από τη χρήση ή όχι ενός καπακιού. Όταν παρασκευάζετε κρέας στην ψηλή φόρμα εμαγιέ ή σε σκούρα μεταλλική ψηλή

φόρμα, χρειάζεστε λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος.

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

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

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

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

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

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

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

Για το μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος 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 και μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος με υποστήριξη ατμού

Ορισμένα φαγητά γίνονται πιο τραγανά με την υποστήριξη ατμού και στεγνώνουν λιγότερο.

Χρησιμοποιήστε ανοιχτά μαγειρικά σκεύη. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό.

Τα ψητά δε χρειάζεται να γυρίσουν.

Ενεργοποιήστε πρόσθετα την υποστήριξη ατμού, όπως αναφέρεται στον πίνακα των ρυθμίσεων. Ορισμένα φαγητά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν μαγειρεύετε σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα.

Μαγείρεμα με ατμό

Σε αντίθεση με την υποστήριξη ατμού, με τη λειτουργία "Μαγείρεμα με ατμό" μαγειρεύεται το κρέας πιο ήπια, δεν αποκτά όμως μια κρούστα. Παραμένει ιδιαίτερα ζουμερό. Ως παραλλαγή γεύσης μπορείτε να σοτάρετε τα κομμάτια κρέατος πριν το μαγείρεμα με ατμό, η διάρκεια μαγειρέματος μικραίνει.

Τα μεγαλύτερα κομμάτια χρειάζονται ένα μεγαλύτερο χρόνο θέρμανσης και μια μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος. Όταν χρησιμοποιείτε περισσότερα κομμάτια ίδιου βάρους, μεγαλώνει ο χρόνος θέρμανσης, όχι η διάρκεια μαγειρέματος.

Τα κομμάτια κρέατος δε χρειάζεται να γυρίσουν.

Χρησιμοποιήστε το δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL, και σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης ένα γυάλινο μπολ και να το τοποθετήσετε πάνω στη σχάρα.

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.

Θερμόμετρο ψησίματος

Με το θερμόμετρο ψησίματος μπορείτε να μαγειρέψετε με μεγάλη ακρίβεια. Διαβάστε τις σημαντικές υποδείξεις για την εφαρμογή του θερμόμετρου ψησίματος στο αντίστοιχο κεφάλαιο. Εκεί θα πάρετε στοιχεία για την τοποθέτηση του θερμόμετρου ψησίματος, τους δυνατούς τρόπους ψησίματος και ακόμα περισσότερες πληροφορίες.
→ *"Θερμόμετρο ψησίματος" στη σελίδα 27*

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 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 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:
- Θερμός αέρας CircoTherm
- Επάνω/Κάτω θέρμανση
- Θερμογκρίλ
- Γκριλ, μεγάλο
- Μαγείρεμα με ατμό

Οι βαθμίδες της έντασης ατμού αναφέρονται στον πίνακα ως αριθμοί:

- 1 = χαμηλή
- 2 = μεσαία
- 3 = υψηλή

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Χοιρινό κρέας						
Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		180-190	-	100-130
Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		180-190	1	110-130
Χοιρινό ψητό με πέτσα, π.χ. σπάλα, 2 κιλά	Σχάρα	2		190-200	-	130-140
Χοιρινό ψητό με πέτσα, π.χ. σπάλα, 2 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Χοιρινό φιλέτο, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		220-230	-	70-80
Χοιρινό φιλέτο, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		170-180	1	80-90
Χοιρινό φιλέτο, 400 γρ.	Σχάρα	3		220-230	-	20-25
Χοιρινό φιλέτο, 400 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	3		210-220*	1	25-30
Χοιρινό φιλέτο, 400 γρ.	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	18-20
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλα, 1 κιλό (με προσθήκη λίγου νερού)	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	2		210-230	-	70-90
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλα, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		160-170	1	70-80
Χοιρινές μπριζόλες, 2 cm πάχος	Σχάρα	4		275	-	16-20
Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος (5 λεπτά προθέρμανση)	Σχάρα	4		275*	-	10-14
Βοδινό κρέας						
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο, 1 κιλό	Σχάρα	2		210-220	-	40-50
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		190-200	1	50-60
Βοδινό καπαμάς, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	2		200-220	-	130-160
Βοδινό καπαμάς, 1,5 κιλά*****	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		150	3	30
				130	2	120-150
Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά	Σχάρα	2		220-230	-	60-70
Ροσμπίφ, μέτριο, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		190-200	1	65-80
Βραστό βοδινό κρέας**	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		95	-	120-150
Μπριζόλα, 3 cm πάχος, μισοψημένη	Σχάρα	4		275	-	15-20

* Προθέρμανση

** Στην αρχή προσθέστε περίπου 200 ml υγρό στο σκεύος, το δοχείο νερού πρέπει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να ξαναγεμίζει

*** χωρίς γύρισμα

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

***** Στην αρχή προσθέστε περίπου 100 ml υγρό στο σκεύος, το δοχείο του νερού πρέπει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να ξαναγεμίζει

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Μπιφτέκι, 3-4 cm πάχος	Σχάρα	4		275	-	25-30
Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαράκι ψητό, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		160-170	-	100-120
Μοσχαράκι ψητό, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		170-180	1	90-110
Μοσχαρίσιο κότσι, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		200-210	-	100-120
Μοσχαρίσιο κότσι, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		170-180	1	100-120
Αρνίσιο κρέας						
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		170-190	-	50-80
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		170-180	1	80-90
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα***	Σχάρα	2		180-190	-	40-50
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα***	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	3		200-210*	1	25-30
Αρνίσια μπριζόλα****	Σχάρα	4		275	-	14-18
Λουκάνικα						
Λουκάνικα σχάρας	Σχάρα	4		275	-	10-15
Λουκάνικα Βιέννης	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		80	-	14-20
Άσπρα λουκάνικα	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		80	-	12-20
Φαγητά κρέατος						
Ψητός κιμάς, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		170-180	-	60-70
Ψητός κιμάς, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		190-200	1	70-80

* Προθέρμανση

** Στην αρχή προσθέστε περίπου 200 ml υγρό στο σκεύος, το δοχείο νερού πρέπει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να ξαναγεμίζει

*** χωρίς γύρισμα

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

***** Στην αρχή προσθέστε περίπου 100 ml υγρό στο σκεύος, το δοχείο του νερού πρέπει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας να ξαναγεμίζει

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

Υποδείξεις

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

Ψήσιμο και άχνισμα σε σκεύος

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

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

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

Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή για το μαγειρικό σας σκεύος.

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

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

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

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

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

Ψήσιμο με υποστήριξη ατμού

Ορισμένα φαγητά γίνονται πιο τραγανά με την υποστήριξη ατμού και στεγνώνουν λιγότερο.

Χρησιμοποιήστε ανοιχτά μαγειρικά σκεύη. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό.

Το ψάρι δε χρειάζεται να γυρίσει.

Ενεργοποιήστε πρόσθετα την υποστήριξη ατμού, όπως αναφέρεται στον πίνακα των ρυθμίσεων. Ορισμένα φαγητά πετυχαίνουν καλύτερα, όταν μαγειρεύονται σε περισσότερα βήματα. Αυτά αναφέρονται στον πίνακα.

Μαγείρεμα με ατμό

Με τη λειτουργία "Μαγείρεμα με ατμό" μαγειρεύεται το ψάρι πιο ήπια και παραμένει ιδιαίτερα ζουμερό.

Τα μεγαλύτερα κομμάτια χρειάζονται ένα μεγαλύτερο χρόνο θέρμανσης και μια μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος. Όταν χρησιμοποιείτε περισσότερα κομμάτια ίδιου βάρους, μεγαλώνει ο χρόνος θέρμανσης, όχι η διάρκεια μαγειρέματος.

Το ψάρι δε χρειάζεται να γυρίσει.

Χρησιμοποιήστε το δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL, και σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης ένα γυάλινο μπολ και να το τοποθετήσετε πάνω στη σχάρα.

Καλύπτετε τα τρόφιμα, που παρασκευάζονται κανονικά σε μπεν μαρί, με μεμβράνη.

Θερμόμετρο ψησίματος

Με το θερμόμετρο ψησίματος μπορείτε να μαγειρέψετε με μεγάλη ακρίβεια. Διαβάστε τις σημαντικές υποδείξεις για την εφαρμογή του θερμόμετρου ψησίματος στο αντίστοιχο κεφάλαιο. Εκεί θα πάρετε στοιχεία για την τοποθέτηση του θερμόμετρου ψησίματος, τους δυνατούς τρόπους ψησίματος και ακόμα περισσότερες πληροφορίες.
→ *"Θερμόμετρο ψησίματος" στη σελίδα 27*

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

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

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

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

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

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:
- Θερμός αέρας CircoTherm
- Επάνω/Κάτω θέρμανση
- Θερμογκρίλ
- Γκριλ, μεγάλο
- Μαγείρεμα με ατμό

Οι βαθμίδες της έντασης ατμού αναφέρονται στον πίνακα ως αριθμοί:

- 1 = χαμηλή
- 2 = μεσαία
- 3 = υψηλή

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Ψάρι						
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Σχάρα	2		170-190	-	20-30
Ψάρι, ψητό, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		80-90	-	15-25
Ψάρι, ψητό στη σχάρα, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός	Σχάρα	2		170-190	-	30-40
Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 1,5 κιλά π.χ. μπακαλιάρος	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		80-90	-	35-50
Φιλέτα ψαριού						
Φιλέτο ψαριού, φυσικό, ψητό στη σχάρα	Σχάρα	4		220*	-	15-25
Φιλέτο ψαριού, φυσικό, αχνιστό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		80-100	-	10-16
Μπριζόλες ψαριού						
Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος**	Σχάρα	4		275	-	10-20
Ψάρι, κατεψυγμένο						
Ψάρι, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3+1		80-100	-	20-25
Φιλέτο ψαριού, φυσικό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	2		210-230	-	20-30
Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν	Σχάρα	2		200-220	-	45-60
Φιλέτο ψαριού, ογκρατέν	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		200-220	1	35-45
Φετάκια ψαριού πανέ (ενδιάμεσο γύρισμα)	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	-	20-30
Φαγητά ψαριών						
Τερίνα ψαριού	Φόρμα τερίνας	2		70-80	-	45-80

* Προθέρμανση

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

Λαχανικά, συνοδευτικά και αυγό

Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το μαγείρεμα με ατμό φρέσκων και κατεψυγμένων λαχανικών πατατών, ρυζιού, δημητριακών και αυγών. Εκτός αυτού έχετε επίσης πληροφορίες για το ψήσιμο π.χ. κατεψυγμένων τηγανητών πατατών.

Μαγείρεμα με ατμό

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα. Τοποθετείτε στο μαγείρεμα με ατμό στο δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL, πάντοτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης από κάτω. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει.

Μαγείρεμα με ατμό σ' ένα επίπεδο
Χρησιμοποιείτε τα ύψη τοποθέτησης που αναφέρονται στους πίνακες ρύθμισης.

Μαγείρεμα με ατμό σε δύο επίπεδα
Το μαγείρεμα με ατμό σε δύο επίπεδα είναι εξαιρετικά κατάλληλο για το ταυτόχρονο μαγείρεμα π.χ. από μπρόκολο και πατάτες. Σε περίπτωση διαφορετικών χρόνων μαγειρέματος τοποθετήστε το τρόφιμο με το μικρότερο χρόνο μαγειρέματος αργότερα.

- Σχάρα και αναρτημένα δοχεία ατμού, μέγεθος S, με τρύπες και/ή χωρίς τρύπες: ύψος 4
- Δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL: ύψος 3

Μαγειρικό σκεύος
Όταν χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη, τοποθετείτε τα πάνω στη σχάρα ή στο δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL.

Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό. Με μαγειρικά σκεύη με χοντρά τοιχώματα αυξάνονται οι χρόνοι μαγειρέματος.

Καλύπτετε τα τρόφιμα, που παρασκευάζονται κανονικά σε μπεν μαρί, με μεμβράνη.

Χρόνος μαγειρέματος και ποσότητα
Οι χρόνοι μαγειρέματος στο μαγείρεμα με ατμό εξαρτώνται από το μέγεθος των κομματιών, αλλά είναι ανεξάρτητοι από τη συνολική ποσότητα. Σε περίπτωση μιας μεγαλύτερης συνολικής ποσότητας μεγαλώνει ο χρόνος θέρμανσης, όχι η διάρκεια μαγειρέματος.

Τα μεγαλύτερα κομμάτια χρειάζονται ένα μεγαλύτερο χρόνο θέρμανσης και μια μεγαλύτερη διάρκεια μαγειρέματος. Όταν χρησιμοποιείτε περισσότερα κομμάτια ίδιου βάρους, μεγαλώνει ο χρόνος θέρμανσης, όχι η διάρκεια μαγειρέματος.

Προσέξτε τα μεγέθη των κομματιών που αναφέρονται στον πίνακα ρύθμισης. Στα μικρότερα κομμάτια, μικραίνει ο χρόνος μαγειρέματος, στα μεγαλύτερα κομμάτια μεγαλώνει αντίστοιχα. Η ποιότητα και ο βαθμός ωρίμασης επηρεάζουν επίσης το χρόνο μαγειρέματος. Γι' αυτό οι αναφερόμενες τιμές ρύθμισης είναι μόνο ενδεικτικές τιμές.

Μοιράζετε τα τρόφιμα πάντοτε ομοιόμορφα στο μαγειρικό σκεύος. Σε περίπτωση διαφορετικού ύψους στρώσης μαγειρεύονται τα τρόφιμα ανομοιόμορφα. Μη στρώνετε τα ευαίσθητα στη πίεση τρόφιμα πολύ ψηλά στο δοχείο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε καλύτερα δύο δοχεία.

Ρύζι και δημητριακά
Προσθέστε νερό ή υγρό με την αναφερόμενη αναλογία. Π.χ. 1:1,5 σημαίνει κάθε 100 γρ. ρύζι προσθέστε 150 ml υγρό.

Ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ

Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα.

Παρασκευή σ' ένα επίπεδο
Χρησιμοποιείτε τα ύψη τοποθέτησης που αναφέρονται στους πίνακες ρύθμισης.

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.

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 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
- Μαγείρεμα με ατμό

Οι βαθμίδες της έντασης ατμού αναφέρονται στον πίνακα ως αριθμοί:

- 1 = χαμηλή
- 2 = μεσαία
- 3 = υψηλή

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Λαχανικά, φρέσκα						
Αγκινάρες, ολόκληρες, μαγείρεμα με ατμό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	30-35
Κουνουπίδι, ολόκληρο μαγείρεμα με ατμό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	25-35
Άνθη μπρόκολου, μαγείρεμα με ατμό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	7-8
Φρέσκα φασολάκια, μαγείρεμα με ατμό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	18-25
Καρότα σε φέτες, μαγείρεμα με ατμό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	10-20
Γογγυλοκράμβη σε φέτες, μαγείρεμα με ατμό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	20-25
Πράσο σε δακτυλίδια, μαγείρεμα με ατμό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	8-10
Καλαμπόκι, μαγείρεμα με ατμό	Φόρμα τερίνας	3		100	-	30-40
Κοκκινογούλια, ολόκληρα μαγείρεμα με ατμό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	43-50
Κόκκινο λάχανο σε λωρίδες, μαγείρεμα με ατμό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	30-35
Άσπρα σπαράγγια, ολόκληρα μαγείρεμα με ατμό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	7-15
Σπανάκι, μαγείρεμα με ατμό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	2-3
Κολοκυθάκια σε φέτες, μαγείρεμα με ατμό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	3-4
Λαχανικά, κατεψυγμένα						
Σπανάκι	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	10-25
Κουνουπίδι	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	5-8
Φρέσκα φασολάκια	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	6-10
Μπρόκολο	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	6-10
Αρακάς	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	2-15
Καρότα	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	4-6
Λαχανάκια Βρυξελλών	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	8-12
Διάφορα λαχανικά, 1 κιλό	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	10-15
Φαγητά λαχανικών						
Λαχανικά στο γκριλ	Ταψί γενικής χρήσης	4		275	-	10-15
Πουτίγκα λαχανικών, μαγείρεμα με ατμό	Φόρμες μερίδων	2		100	-	50-70
Πατάτες						
Πατάτες στο φούρνο, κομμένες στη μέση	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	-	45-60
Πατάτες στο φούρνο, κομμένες στη μέση	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-190	1	40-50
Βραστές πατάτες με φλούδα, ολόκληρες	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	35-45
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα, στα τέσσερα	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	20-25
Κεφτέδες	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		95	-	20-25
Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα						
Τηγανητές πατάτες Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	-	25-35
Πατατοπιτάκια, γεμιστά	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	-	20-30

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
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
Ρύζι:						
Ρύζι μπασμάτι 1:1,5	Μαγειρικό σκεύος ρηχό	3		100	-	20-30
Ρύζι για πιλάφι, 1:1,5	Μαγειρικό σκεύος ρηχό	3		100	-	20-30
Καστανό ρύζι, 1:1,5	Μαγειρικό σκεύος ρηχό	3		100	-	35-45
Ρύζι Parboiled, 1:1,5	Μαγειρικό σκεύος ρηχό	3		100	-	15-20
Ριζότο, 1:2	Μαγειρικό σκεύος ρηχό	3		100	-	25-35
Δημητριακά						
Κουσκούς, 1:1	Μαγειρικό σκεύος ρηχό	3		100	-	6-10
Κεχρί, ολόκληρο, 1:2,5	Μαγειρικό σκεύος ρηχό	3		100	-	25-35
Πολέντα/καλαμποκίσιο σιμιγδάλι, 1:5	Μαγειρικό σκεύος ρηχό	3		100	-	7-10
Χοντροκομμένο κριθάρι, 1:3	Μαγειρικό σκεύος ρηχό	3		80-100	-	20-45
Φακές, 1:2	Μαγειρικό σκεύος ρηχό	3		100	-	35-50
Φασόλια, άσπρα, μαλακωμένα, 1:2	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	65-75
Μπαλάκια από σιμιγδάλι	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		95	-	6-10
Αυγό						
Βρασμένα κομμάτια αυγού από 2 αυγά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		80	-	14-16
Αυγά, σφιχτοβρασμένα	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	10-12
Αυγά, βραστά μελάτα	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		100	-	5-8

Επιδόρπιο

Με τη συσκευή σας μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα διάφορα επιδόρπια.

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.

Παρασκευή ρυζόγαλου

1. Ζυγίστε το ρύζι και προσθέστε γάλα 2,5 φορές της ποσότητας του ρυζιού.
2. Προσθέστε το ρύζι και το γάλα το πολύ μέχρι 2,5 cm ύψος σε ένα μπολ.
   Για μεγαλύτερες ποσότητες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και το ταψί γενικής χρήσης.
3. Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.
4. Μετά το μαγείρεμα ανακατέψτε το.
   Το υπόλοιπο γάλα απορροφιέται γρήγορα.

Κομπόστα

Ζυγίστε τα φρούτα, προσθέστε περίπου το ⅓ της ποσότητας σε νερό. Κατά βούληση προσθέστε ζάχαρη και μπαχαρικά. Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Κρέμα καραμελέ και κρέμα μπρουλέ

Βάλτε το μείγμα στα φορμάκια 2-3 cm. Τοποθετήστε τα φορμάκια απευθείας μέσα στο δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL. Ένα μπεν μαρί (λουτρό νερού) δεν είναι απαραίτητο. Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Καλύπτετε τα τρόφιμα, που παρασκευάζονται κανονικά σε μπεν μαρί, με μεμβράνη.

Όταν τα φορμάκια είναι από πολύ χοντρό υλικό, μπορεί να αυξηθεί ο χρόνος μαγειρέματος.

Μπαλάκια ζύμης

Ετοιμάστε τη ζύμη μαγιάς σύμφωνα με τη δική σας συνταγή χωρίς χρόνο ζύμωσης. Τοποθετήστε τις διαμορφωμένες μπάλες σε ένα βουτυρωμένο δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL, και αφήστε τις να φουσκώσουν. Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:

- Μαγείρεμα με ατμό
- Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C / Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης	Διάρκεια σε λεπτά
Κρεμ μπρουλέ	Φόρμες μερίδων	3		85	20-30
Κρέμα καραμελέ	Φόρμες μερίδων	3		85	25-35
Μπαλάκια ζύμης	Ταψί γενικής χρήσης	3		100	20-30
Γιαούρτι	Φόρμες μερίδων	Πάτος του χώρου μαγειρέματος		1	300-360
Ρυζόγαλο, 1:2,5	Ταψί γενικής χρήσης	3		100	35-45
Κομπόστα φρούτων, 1/3 νερό	Ταψί γενικής χρήσης	3		100	10-20

Μαγείρεμα μενού

Στη συσκευή σας μπορείτε να μαγειρέψετε ολόκληρα μενού ταυτόχρονα, χωρίς αλλοίωση της γεύσης ή επηρεασμού του αρώματος.

Τοποθετήστε το φαγητό με το μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος πρώτο στο χώρο μαγειρέματος και τοποθετήστε μετά τα υπόλοιπα φαγητά την κατάλληλη χρονική στιγμή. Έτσι όλα τα φαγητά θα είναι συγχρόνως έτοιμα.

Μαγείρεμα με ατμό

Ο συνολικός χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται στο μαγείρεμα μενού με ατμό, επειδή με κάθε άνοιγμα της πόρτας της συσκευής διαφεύγει λίγος ατμός και πρέπει να θερμανθεί εκ νέου.

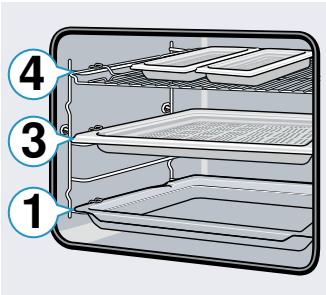
Προσέξτε τις υποδείξεις στις εκάστοτε ενότητες σ' αυτό το κεφάλαιο:

- Ο χρόνος θέρμανσης αλλάζει ανάλογα με το μέγεθος και το βάρος των φαγητών
- Ο χρόνος μαγειρέματος δεν εξαρτάται από την ποσότητα
- Χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στον ατμό μαγειρικά σκεύη
- Σκεπάζετε τα σουφλέ με λαδόκολλα
- Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε στο ύψος 1

Ύψη τοποθέτησης των εξαρτημάτων

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε με την αναφερόμενη σειρά:

- Ύψος 4: Σχάρα με δοχείο ατμού, μέγεθος S
- Ύψος 3: Δοχείο ατμού, μέγεθος XL
- Ύψος 1: Ταψί γενικής χρήσης



Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

- Μαγείρεμα με ατμό

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κατεψυγμένο φιλέτο σολομού	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό, χωρίς τρύπες, μέγεθος S	4		100	20
Μπρόκολο	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό, με τρύπες, μέγεθος XL	3		100	9
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα, στα τέσσερα	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό, με τρύπες, μέγεθος S	4		100	25

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 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.

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

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

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

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Εδώ θα βρείτε στοιχεία για τα διάφορα φαγητά 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:
- eco CircoTherm Eco
- eco Επάνω/Κάτω θέρμανση eco

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Γλυκά σε φόρμες					
Κέικ στη φόρμα	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα	2	eco	140-160	60-80
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα πάτου τούρτας	2	eco	150-170	20-30
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά	Φόρμα πάτου τούρτας	2	eco	150-170	20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 3 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2	eco	160-170	25-40
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σούστα Ø 28 cm	2	eco	150-160	50-60
Γλυκό με μαγιά σε στρογγυλή φόρμα	Βαθιά φόρμα κέικ	2	eco	150-170	50-70
Γλυκό στο ταψί					
Κέικ με στεγνή επίστρωση	Ταψί	3	eco	150-170	25-40
Γλυκό από ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση	Ταψί	3	eco	170-180	25-35
Ρολό παντεσπάνι	Ταψί	3	eco	180-190	15-20
Τσουρέκι πλεξούδα, τσουρέκι στεφάνι	Ταψί	3	eco	160-170	25-35
Γλυκό με μαγιά με στεγνή επίστρωση	Ταψί	3	eco	160-180	15-20
Μικρά παρασκευάσματα					
Μάφινς	Ειδικό ταψί για μάφινς	2	eco	160-180	15-25
Μικρά κέικ	Ταψί	3	eco	150-160	25-35
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Ταψί	3	eco	170-190	20-35
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί	3	eco	190-200	40-50
Μπισκοτάκια	Ταψί	3	eco	140-160	15-30
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	3	eco	140-150	30-45
Μικρά παρασκευάσματα με μαγιά	Ταψί	3	eco	160-180	25-35
Ψωμί και ψωμάκια					
Πολύσπορο ψωμί, 1,5 κιλά	Μακρόστενη φόρμα	2	eco	200-210	35-45

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	eco	240-250	20-25
Ψωμάκια, γλυκά, φρέσκα	Ταψί	3	eco	170-190	15-20
Ψωμάκια, φρέσκα	Ταψί	3	eco	180-200	20-30
Κρέας					
Χοιρινό ψητό χωρίς πέτσα, π.χ. σβέρκος, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2	eco	180-190	120-140
Βοδινό καπαμάς, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	2	eco	200-220	140-160
Μοσχαράκι ψητό, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2	eco	170-180	110-130
Ψάρι					
Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 300 γρ., π.χ. πέστροφα	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	2	eco	190-210	25-35
Ψάρι, αχνιστό, ολόκληρο 1,5 κιλά, π.χ. σολομός	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	2	eco	190-210	45-55
Φιλέτο ψαριού, φυσικό, αχνιστό	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	2	eco	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, τοστ, ψωμάκια, ψωμί ή λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη	
Γενικά	■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατό συντομότερος. ■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. ■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.
Ψήσιμο	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C. Με Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.
Μπισκοτάκια	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C. Με Θερμό αέρα το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

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 μαγείραμα στο τέλος στον πίνακα των ρυθμίσεων.

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

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

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:
- Ελαφρό μαγείρεμα

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Διάρκεια σοταρίσματος σε λεπτά	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Πουλερικά						
Στήθος πάπιας, ροζέ, από 300 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		6-8	90*	45-60
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
Χοιρινό κρέας						
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
Βοδινό κρέας						
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
Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαράκι ψητό, 4-5 cm χοντρό, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		6-8	80*	80-140
Μοσχαράκι 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
Αρνίσιο κρέας						
Αρνίσια πλάτη, χωρισμένη από το κόκκαλο, 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 αντικολλητικό χαρτί ψησίματος ή λαδόκολλα. Αφήστε τα φρούτα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

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

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

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

Χρησιμοποιείτε για την ξήρανση τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης:
- 1 σχάρα: ύψος 3
- 2 σχάρες: ύψος 3+1

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

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

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

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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:
- Θερμός αέρας CircoTherm

Φαγητό	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 και αφαίρεση χυμού

Η συσκευή σας είναι επίσης κατάλληλη για το βράσιμο συντήρησης και την αφαίρεση χυμού.

Βράσιμο συντήρησης

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

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος τραυματισμού!
Σε περίπτωση.λάθος 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.

Συμβουλή: Για το καθαρισμό των βάζων μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία "Απολύμανση".

Χρησιμοποιείτε κατά τη διαδικασία του βρασίματος συντήρησης μόνο βάζα συντήρησης του ιδίου 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. Βάλτε τα βάζα μεσα στο δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL, έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους. Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Λήξη του βρασίματος συντήρησης
Μετά το δεδομένο χρόνο μαγειρέματος ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Βγάλτε τα βαζάκια συντήρησης από το χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα έχουν εντελώς κρυώσει.

Σκουπίστε μετά το χώρο μαγειρέματος.

Αφαίρεση χυμού

Πριν την αφαίρεση του χυμού βάλτε τα μούρα σ' ένα μπολ και προσθέστε τη ζάχαρη. Αφήστε τα το λιγότερο μια ώρα, για να τραβήξουν το χυμό.

Στη συνέχεια βάλτε τα μούρα στο δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL και τοποθετήστε το στο ύψος 2. Για τη συλλογή του χυμού τοποθετήστε από κάτω το ταψί γενικής χρήσης. Ρυθμίστε, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

Μετά το χρόνο μαγειρέματος βάλτε τα μούρα σ' ένα πανί και στύψτε τον υπόλοιπο χυμό.

Σκουπίστε μετά το χώρο μαγειρέματος.

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Οι αναφερόμενοι χρόνοι στον πίνακα των ρυθμίσεων είναι ενδεικτικές τιμές για το βράσιμο φρούτων και λαχανικών για συντήρηση και για την αφαίρεση του χυμού των φρούτων. Οι χρόνοι μπορούν να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα, τη θερμότητα και την ποιότητα του περιεχομένου των βάζων. Τα στοιχεία ισχύουν για στρογγυλά βάζα του ενός λίτρου.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:
- Μαγείρεμα με ατμό

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Βράσιμο συντήρησης					
Λαχανικά, π.χ. καρότα	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	2		100	30-120
Φρούτα με κουκούτσι, π.χ. κεράσια, δαμάσκηνα	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	2		100	25-30
Φρούτα με σπόρους, π.χ. μήλα, φράουλες	Βάζα συντήρησης 1 λίτρου	2		100	25-30
Αφαίρεση χυμού					
Φραμπουάζ	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό XL	3		100	30-45
Φραγκοστάφυλα	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό XL	3		100	40-50

Απολύμανση μικρών φιαλών και υγιεινή

Με τη συσκευή σας μπορείτε εντελώς απλά να απολυμάνετε μαγειρικά σκεύη και μικρές φιάλες μωρών. Η διαδικασία αντιστοιχεί στο συνηθισμένο βράσιμο.

Απολύμανση μικρών φιαλών

Καθαρίζετε πάντοτε τις μικρές φιάλες απευθείας μετά τη χρήση με μια βούρτσα καθαρισμού φιαλών. Στη συνέχεια καθαρίστε τις στο πλυντήριο των πιάτων.

Τοποθετήστε τις μικρές φιάλες στο δοχείο μαγειρέματος με ατμό, μέγεθος XL, έτσι ώστε μα μην ακουμπούν μεταξύ τους σε επαφή. Ξεκινήστε το πρόγραμμα "Απολύμανση". Σκουπίστε τη συσκευή μετά την απολύμανση. Στεγνώστε τις μικρές φιάλες μετά την απολύμανση με ένα καθαρό πανί.

Υγιεινή

Η συσκευή σας είναι επίσης κατάλληλη, για να προετοιμάσετε τα βάζα μαρμελάδας ή τα βάζα συντήρησης και τα αντίστοιχα καπάκια.

Επίσης και το ξαναβράσιμο μαρμελάδας είναι δυνατό. Αυτό βελτιώνει την διάρκεια ζωής της μαρμελάδας.

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα, καθαρά βάζα και καπάκια. Καλύτερα να τα καθαρίζετε προηγουμένως στο πλυντήριο των πιάτων. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό.

Οι συνιστούμενοι χρόνοι εξαρτώνται από τα χρησιμοποιούμενα βάζα.

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:
- Μαγείρεμα με ατμό

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Υγιεινή					
Προετοιμασία βαζών μαρμελάδας ή βαζών συντήρησης	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό XL	2		100	10-15
Μετεπεξεργασία βαζών μαρμελάδας	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό XL	2		100	15-20
Αποστείρωση καθαρού μαγειρικού σκεύους*	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό XL	2		100	15-20
Αυτή η διαδικασία αντιστοιχεί στο συνηθισμένο βράσιμο.					

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 ωρίμανσηςκαι ώριμη ζύμη).

Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης
Για τη ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης τοποθετήστε το μπολ με τη ζύμη 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.

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

Πριν το ψήσιμο σκουπίστε την υγρασία από το χώρο μαγειρέματος.

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	Βαθμίδα φουσκώματος ζύμης	Διάρκεια σε λεπτά
Ζύμη μαγιάς, γλυκιά						
Π.χ. μικρά ζυμαράκια μαγιάς	Μπολ	2		Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης	1	30-45
	Ταψί	2		Ώριμη ζύμη	1	10-20
Ζύμη πλούσια σε λιπαρά, π.χ. πανετόνε	Μπολ	2		Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης	2	40-90
	Ταψί	2		Ώριμη ζύμη	2	30-60
Ζύμη μαγιάς, πικάντικη						
Π.χ.πίτσα	Μπολ	2		Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης	1	20-30
	Ταψί	2		Ώριμη ζύμη	1	10-15
Ζύμη ψωμιού						
Άσπρο ψωμί	Μπολ	2		Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης	1	30-40
	Ταψί	2		Ώριμη ζύμη	1	15-25
Πολύσπορο ψωμί	Μπολ	2		Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης	1	25-40
	Ταψί	2		Ώριμη ζύμη	1	10-20
Ψωμάκια*	Μπολ	2		Ζύμη στη διαδικασία ωρίμανσης	1	30-40
	Ταψί	3		Ώριμη ζύμη	1	15-25

Sous-vide (σουβίντ)

Μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) σημαίνει μαγείρεμα "σε κενό αέρος" σε χαμηλές θερμοκρασίες μεταξύ 50 - 95 °C και με 100 % ατμό.

Μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) είναι ένας ήπιος και φτωχός σε λίπος τρόπος μαγειρέματος για κρέας, ψάρι, λαχανικά και επιδόρπια. Τα φαγητά σφραγίζονται ερμητικά σε μια ειδική, ανθεκτική στη θερμότητα σακούλα συσκευασίας κενού αέρος με μια συσκευή συσκευασίας σε κενό αέρος.

Με την προστατευτική μεμβράνη της σακούλας συσκευασίας κενού αέρος διατηρούνται οι θρεπτικές και αρωματικές ουσίες. Οι χαμηλές θερμοκρασίες και η απευθείας μεταφορά της θερμότητας επιτρέπουν, να πετύχετε ελεγχόμενα οποιαδήποτε θερμοκρασία μαγειρέματος. Ένα υπερβολικό ψήσιμο των φαγητών είναι σχεδόν αδύνατο.

Μερίδες
Προσέξτε τις ποσότητες και τα μεγέθη των κομματιών που αναφέρονται στον πίνακα ρύθμισης. Σε περίπτωση μεγαλύτερων ποσοτήτων και κομματιών πρέπει ο χρόνος μαγειρέματος να προσαρμοστεί αντίστοιχα.Η συσκευή μπορεί να μαγειρέψει Sous-vide (σουβίντ) το πολύ 2 κιλά φαγητού.

Οι αναφερόμενες ποσότητες για ψάρι, κρέας και πουλερικά αντιστοιχούν σε μια έως δύο μερίδες. Στα λαχανικά και επιδόρπια επιλέχτηκε μια ποσότητα για τέσσερα άτομα.

Ύψη τοποθέτησης
Μπορείτε να μαγειρέψετε μέχρι και σε δύο επίπεδα. Γι' αυτό τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης για τη συλλογή των υδρατμών που στάζουν πάντοτε στο επίπεδο 1. Τοποθετείτε τις σχάρες αντίστοιχα από πάνω.

Υγιεινή

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος για την υγεία!
Το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) πραγματοποιείται σε χαμηλές θερμοκρασίες μαγειρέματος. Προσέχετε γι' αυτό οπωσδήποτε την τήρηση των ακόλουθων υποδείξεων εφαρμογής και υγιεινής:

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα απολύτως άψογης και αρίστης ποιότητας.
- Πλύνετε και απολυμάνετε τα χέρια. Χρησιμοποιείτε γάντια μιας χρήσης ή μια τσιμπίδα μαγειρέματος / τσιμπίδα γκριλ.
- Παρασκευάζετε τα ευαίσθητα ως προς την υγιεινή τρόφιμα, όπως π.χ. πουλερικά, αυγά και ψάρι με ιδιαίτερη προσοχή.
- Πλένετε και/ ή αποφλοιώνετε τα λαχανικά και τα φρούτα πάντοτε καλά.
- Κρατάτε τις επιφάνειες και τις σανίδες κοπής πάντοτε καθαρές. Χρησιμοποιείτε για διαφορετικά είδη τροφίμων διαφορετικές σανίδες κοπής.
- Διατηρήστε την ψυκτική αλυσίδα.Διακόψτε την αλυσίδα μόνο για λίγο για την προετοιμασία των τροφίμων και αποθηκεύστε τα σφραγισμένα σε κενό αέρος φαγητά στη συνέχεια ξανά στο ψυγείο, προτού ξεκινήσετε με τη διαδικασία του μαγειρέματος. Αποθηκεύετε τα προετοιμασμένα φαγητά το πολύ 24 ώρες.
- Τα φαγητά είναι κατάλληλα μόνο για την άμεση κατανάλωση. Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος καταναλώστε αμέσως τα φαγητά και μην τα αποθηκεύσετε άλλο, ούτε στο ψυγείο.Δεν είναι κατάλληλα για ξαναζέσταμα.

Συμβουλή: Επειδή σε όλες σχεδόν τις επιφάνειες των τροφίμων υπάρχουν μικρόβια, μπορείτε να τα εξολοθρεύσετε καλύτερα, κρατώντας το σφραγισμένο σε κενό αέρος και μη ακόμη μαγειρεμένο φαγητό το πολύ για 3 δευτερόλεπτα σε νερό που βράζει. Έτσι τα υλικά είναι χωρίς μικρόβια και υγιεινά, καλά προετοιμασμένα για το μαγείρεμα με Sous-vide (σουβίντ). Στη συνέχεια τοποθετήστε τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος στο χώρο μαγειρέματος, για να μαγειρέψετε Sous-vide (σουβίντ) το φαγητό.

Σακούλα συσκευασίας κενού αέρος
Χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) μόνο προοριζόμενες για αυτό το σκοπό, ανθεκτικές στη θερμότητα σακούλες συσκευασίας κενού αέρος.

Η σακούλα συσκευασίας κενού αέρος επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο μια φορά.Μην την χρησιμοποιήσετε περισσότερες φορές.

Μη μαγειρέψετε τα φαγητά στις σακούλες, στις οποίες τα αγοράσατε (π.χ. ψάρι σε μερίδες). Αυτές οι σακούλες δεν είναι κατάλληλες για το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ).

Σφράγιση σε κενό αέρος
Χρησιμοποιήστε για τη σφράγιση σε κενό αέρος των φαγητών μια συσκευή συσκευασίας σε κενό αέρος, η οποία μπορεί να δημιουργήσει ένα κενό αέρος 99 %. Μόνο έτσι μπορεί να επιτευχθεί μια ομοιόμορφη μεταφορά της θερμότητας και έτσι ένα τέλειο αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Υπόδειξη: Για το γέμισμα της σακούλας συσκευασίας κενού αέρος διπλώστε την άκρη της σακούλας 3 - 4 cm και βάλτε την σ' ένα δοχείο, π.χ. σε ένα δοσομετρικό κύπελλο.

Πριν το μαγείρεμα ελέγξτε, εάν το κενό στη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος είναι εντάξει. Προσέξτε τα ακόλουθα σημεία:

- Δεν υπάρχει καθόλου/ σχεδόν καθόλου αέρας στη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος.
- Η ραφή σφράγισης έχει κλείσει άψογα.
- Δεν υπάρχουν τρύπες στη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος. Μη χρησιμοποιήσετε τον αισθητήρα της θερμοκρασίας του πυρήνα.
- Μην τοποθετείτε κομμάτια κρέατος ή κομμάτια ψαριού το ένα πάνω στο άλλο.
- Τα λαχανικά και τα επιδόρπια σφραγίστηκαν σε κενό αέρος σε λεπτές κατά το δυνατό μερίδες.
- Για να πετύχετε μια άψογη ραφή, είναι σημαντικό, η άκρη της σακούλας συσκευασίας κενού αέρος στην περιοχή της ραφής να μην είναι βρεγμένη με υπολείμματα τροφίμων.

Σε περίπτωση αμφιβολίας βάλτε το φαγητό σε μια νέα σακούλα συσκευασίας κενού αέρος και σφραγίστε το ξανά.

Τα τρόφιμα θα πρέπει να σφραγιστούν σε κενό αέρος το πολύ μία ημέρα πριν τη διαδικασία μαγειρέματος. Μόνο έτσι μπορεί να εμποδιστεί, η διαφυγή αερίων από τα τρόφιμα (π.χ. στα λαχανικά), που διακόπτουν την μεταφορά της θερμότητας ή η αλλαγή της δομής των φαγητών με την πίεση του κενού και έτσι η αλλαγή της συμπεριφοράς μαγειρέματος.

Ποιότητα των τροφίμων
Η ποιότητα του αποτελέσματος του μαγειρέματος επηρεάζεται 100 % από τη σύσταση του αρχικού προϊόντος. Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα τρόφιμα της καλύτερης κατηγορίας προϊόντων. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί ένα σίγουρο και άψογο στη γεύση αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Παρασκευή
Με το μαγείρεμα σε κενό αέρος δεν μπορούν να διαφύγουν οι αρωματικές ουσίες. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να προσέξετε, ότι οι συνηθισμένες ποσότητες αρωματικών ουσιών, όπως π.χ. μπαχαρικά, αρωματικά φυτά και σκόρδο μπορούν να επηρεάσουν τη γεύση πολύ περισσότερο ή να την εντατικοποιήσουν. Γι' αυτό αρχίστε πρώτα με τις μισές ποσότητες, που σας είναι γνωστές.

Στα υψηλής ποιότητας αρχικά προϊόντα φτάνει πολλές φορές, να βάλετε μόνο ένα μικρό κομμάτι βούτυρο καθώς και λίγο αλάτι μαζί στη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος. Συνήθως αρκεί η εντατικοποίηση των φυσικών αρωμάτων των τροφίμων για μια γευστική εμπειρία.

Αυτά τα υλικά επηρεάζουν την παρασκευή του φαγητού
- Το αλάτι και η ζάχαρη μειώνουν το χρόνο μαγειρέματος
- Τα τρόφιμα που εμπεριέχουν οξέα, όπως για παράδειγμα λεμόνι ή ξίδι, κάνουν τα φαγητά πιο σκληρά
- Τα οινοπνευματώδη ποτά ή το σκόρδο δίνουν στα φαγητά μια δυσάρεστη ιδιάζουσα γεύση

Μην τοποθετήσετε τα συσκευασμένα σε κενό αέρος φαγητά το ένα πάνω στο άλλο ή το ένα πολύ κοντά στο άλλο πάνω στις σχάρες. Για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας θα πρέπει τα τρόφιμα να μην αγγίζουν μεταξύ τους. Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε στο επίπεδο 1, για να συλλέξετε τους υδρατμούς, που στάζουν.

Προσοχή!
Κίνδυνος για ζημιές στα ντουλάπια
Για το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) χρησιμοποιήστε μόνο μια πλήρωση του δοχείου νερού.Μη χρησιμοποιήσετε καμία δεύτερη πλήρωση του δοχείου νερού, επειδή διαφορετικά συλλέγεται πολύ νερό στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Το νερό μπορεί να τρέξει έξω από το χώρο μαγειρέματος.

Η παρασκευή των τροφίμων από τον πίνακα ρύθμισης είναι προσαρμοσμένη για την περίπτωση μιας πλήρωσης του δοχείου νερού.

Σε περίπτωση που το δοχείο νερού είναι εντελώς γεμάτο, ανάλογα με τη θερμοκρασία, ισχύει πάντοτε ο ακόλουθος μέγιστος χρόνος μαγειρέματος:

Θερμοκρασία σε °C	μέγιστη διάρκεια σε λεπτά
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος συγκεντρώνεται καυτό νερό στη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος. Σηκώστε προσεκτικά τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος με μια πιάστρα κουζίνας, έτσι ώστε το καυτό νερό να χυθεί στο ταψί γενικής χρήσης ή στο δοχείο μαγειρέματος. Στη συνέχεια αφαιρέστε τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος προσεκτικά με μια πιάστρα κουζίνας.

Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει πρώτα και μετά μαζέψτε το νερό στον πάτο του χώρου μαγειρέματος με ένα σφουγγάρι.

Στεγνώστε τη σακούλα συσκευασίας κενού αέρος εξωτερικά, τοποθετήστε την σ' ένα καθαρό δοχείο και ανοίξτε την μ' ένα ψαλίδι. Βάλτε ολόκληρο το φαγητό και το περιλαμβανόμενο υγρό στο δοχείο. Από το ζωμό ή τη μαρινάδα μπορείτε να παρασκευάσετε μια σάλτσα.

Μετά το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) μπορεί το φαγητό να ολοκληρωθεί ως εξής:

Κρέας: Σοτάρετε στο τηγάνι σύντομα και πολύ καυτά για μερικά δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά.Έτσι αποκτά μια ωραία κρούστα και το συνηθισμένο άρωμα του ψημένου κρέατος, χωρίς να παραψηθεί.

Σημαντικό: Στεγνώστε το κρέας με μια πετσέτα της κουζίνας, προτού το βάλετε στο καυτό λάδι, για να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα του λαδιού.

Λαχανικά: Σοτάρετέ τα σύντομα σ' ένα τηγάνι, για να αποκτήσετε το άρωμα του ψημένου λαχανικού. Σε αυτή την περίπτωση μπορεί να καρυκευτούν χωρίς πρόβλημα ή να ανακατευτούν με άλλα υλικά.

Ψάρι: Καρυκεύστε το και περιχύστε το με καυτό βούτυρο.

Αυξήστε το χρόνο για το αρχικό ψήσιμο, σε περίπτωση που το τρόφιμο με το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) δεν έχει φτάσει ακόμη στον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.

Σερβίρετε τα φαγητά πάνω σε προθερμασμένα πιάτα και εάν είναι δυνατό με καυτή σάλτσα ή βούτυρο, επειδή το μαγείρεμα Sous-vide (σουβίντ) πραγματοποιείται σε σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες.

Τρόφιμα	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	Συμβουλή/Υπόδειξη
Κρέας					
Μοσχαρίσιες μπριζόλες, μισοψημένες, 2 cm χοντρές	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		60	80	Σφραγίστε τες σε κενό αέρος με βούτυρο και δενδρολίβανο.
Βοδινή μπριζόλα (κυλότο, πλάτη, κτλ.), αγγλική, 2 - 3 cm χοντρή	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		58	90	
Βοδινή μπριζόλα (κυλότο, πλάτη, κτλ.), μισοψημένη, 2 - 3 cm χοντρή	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		62	80	
Βοδινό φιλέτο, κομμάτι, αγγλικό, 3 - 4 cm χοντρό	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		58	100	
Βοδινό φιλέτο, κομμάτι, μισοψημένο, 3 - 4 cm χοντρό	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		62	90	

Τρόφιμα	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	Συμβουλή/Υπόδειξη
Χοιρινά μενταγιόν (από 80 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		63	75	Σφραγίστε τα σε κενό αέρος με βούτυρο και φρέσκο βασιλικό.
Αρνίσια πλάτη χωρίς κόκκαλα	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		58	50	Σφραγίστε την σε κενό αέρος με λίγο αλάτι, βούτυρο και θυμάρι.
Πουλερικά					
Στήθος πάπιας (από 350 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		62	70	Χαράξτε το στρώμα του λίπους, πασπαλίστε τη μεριά του κρέατος με λίγο πιπέρι και αλάτι και σφραγίστε το σε κενό αέρος με έναμικρό κομμάτι φλούδας πορτοκαλιού.
Στήθος κοτόπουλου (από 250 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		65	60	Σφραγίστε το σε κενό αέρος με βούτυρο, λίγο αλάτι και θυμάρι.
Ψάρι					
Μπακαλιάρος (από 140 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		58	25	Σφραγίστε τον σε κενό αέρος με βούτυρο και λίγο αλάτι.
Χάλιμπατ / Καλκάνι (από 150 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		58	30	
Λούτσος (από 140 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		60	20	
Λαχανικά					
Κουνουπίδι (500 γρ,)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	40 - 50	Σφραγίστε το σε κενό αέρος με λίγο νερό, βούτυρο, αλάτι και μοσχοκάρυδο.
Μανιτάρια champignon, στα τέσσερα (500 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	20 - 25	Σφραγίστε τα σε κενό αέρος με βούτυρο, δενδρολίβανο, λίγο σκόρδο και αλάτι.
Σικορέ, κομμένο στη μέση (4 - 6 κομμάτια)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	40 - 45	Σφραγίστε τα σε κενό αέρος με χυμό πορτοκαλιού, ζάχαρη, αλάτι, βούτυρο και θυμάρι.
Πράσινα σπαράγγια, ολόκληρα (600 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	20 - 30	Παραμένουν ωραία πράσινα, όταν ζεματιστούν πριν το σφράγισμα σε κενό αέρος. Σφραγίστε τα σε κενό αέρος με βούτυρο, αλάτι, λίγη ζάχαρη και πιπέρι.
Καρότα, σε φέτες 0,5 cm (600 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		90	70 - 80	Σφραγίστε τα σε κενό αέρος με χυμό πορτοκαλιού, κάρι και βούτυρο.
Πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες στα τέσσερα (800 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		95	35 - 45	Σφραγίστε τες σε κενό αέρος με βούτυρο και αλάτι. Κατάλληλες για περαιτέρω επεξεργασία π.χ. για σαλάτα.
Ντοματάκια κοκτέιλ, ολόκληρα ή κομμένα στη μέση (500 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		58	25 - 35	Αναμείξτε κόκκινα και κίτρινα ντοματάκια κοκτέιλ. Σφραγίστε τα σε κενό αέρος με ελαιόλαδο, αλάτι και ζάχαρη.
Κολοκύθι, κομμένο σε μικρά κομμάτια 2 x 2 cm (600 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		90	25 - 35	Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να αποκλίνει ανάλογα με το είδος του κολοκυθιού.
Κολοκυθάκια, σε φέτες 1 cm (600 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	25 - 30	Σφραγίστε τα σε κενό αέρος με ελαιόλαδο, αλάτι και θυμάρι.
Φρέσκος αρακάς, ολόκληρος (500 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	5 - 10	Σφραγίστε τον σε κενό αέρος με βούτυρο και αλάτι.
Επιδόρπιο					
Ανανάς, σε φέτες 1,5 cm (400 γρ.)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	70 - 80	Σφραγίστε τον σε κενό αέρος με βούτυρο, μέλι και βανίλια.
Μήλα, αποφλοιωμένα, σε φέτες 0,5 cm (2 - 4 κομμάτια)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	15 - 25	Σφραγίστε τα σε κενό αέρος με σάλτσα καραμελέ. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να αποκλίνει ανάλογα με το είδος των μήλων.

Τρόφιμα	Εξαρτήματα	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	Συμβουλή/Υπόδειξη
Μπανάνες, ολόκληρες (2 - 4 κομμάτια)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		65	20 - 25	Σφραγίστε τες σε κενό αέρος με βούτυρο, μέλι και μπαστούνι βανίλιας.
Αχλάδια αποφλοιωμένα, σε λωρίδες (2 - 4 κομμάτια)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	25 - 35	Γλυκάνετέ τα με μέλι ή ζάχαρη.
Κουμκουάτ, κομμένα στη μέση (12 - 16 κομμάτια)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		85	75 - 80	Πλύντε τα με ζεστό νερό, κόψτε τα στη μέση και αφαιρέστε τα κουκούτσια. Σφραγίστε τα σε κενό αέρος με βούτυρο, μπαστούνι βανίλιας, μέλι και μαρμελάδα βερίκοκο.
Κρέμα βανίλια (0,5 λίτρα)	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης		80	15 - 25	Αναμείξτε 0,5 λίτρα γάλα, 1 αυγό, 3 κροκάδια αυγών, 80 γρ. ζάχαρη, το εσωτερικό ενός μπαστουνιού βανίλιας και σφραγίστε τα σε κενό αέρος.

Ξεπάγωμα

Η βαθμίδα ξεπαγώματος είναι κατάλληλη για το ξεπάγωμα των κατεψυγμένων φρούτων και λαχανικών. Για το ξεπάγωμα των παρασκευασμάτων χρησιμοποιείτε τον τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας 4D. Ξεπαγώνετε τα πουλερικά, το κρέας και το ψάρι καλύτερα στο ψυγείο.

Για το ξεπάγωμα αφαιρέστε το καταψυγμένο τρόφιμο από τη συσκευασία.

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά στο δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL, και σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης από κάτω. Έτσι δε μένει το τρόφιμο μέσα στο νερό ξεπαγώματος και συλλέγεται το υγρό που στάζει. Για κατεψυγμένο φαγητό, στο οποίο πρέπει να παραμείνει υγρό, π.χ. κατεψυγμένο, αλεσμένο σπανάκι, χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης ή ένα μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα.

Τοποθετήστε τα παρασκευάσματα πάνω στη σχάρα.

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 παρατείνετέ τον, εάν είναι απαραίτητο.

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

Χρησιμοποιούμενοι τρόποι ψησίματος:
- Θερμός αέρας CircoTherm
- Βαθμίδα ξεπαγώματος

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί, ψωμάκια					
Ψωμί και ψωμάκια γενικά	Ταψί	2		50	40-70
Γλυκά					
Γλυκό, ζουμερό	Ταψί	2		50	70-90
Γλυκό, στεγνό	Ταψί	2		60	60-75
Φρούτα, λαχανικά					
Μούρα	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		30-40	10-15
Λαχανικά	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό	3		40-50	15-50

Ξαναζέσταμα

Με τον τρόπο ψησίματος Ξαναζέσταμα τα φαγητά ζεσταίνονται μα υποστήριξη ατμού ξανά χωρίς απώλειες. Τα φαγητά έχουν τη γεύση και την εμφάνιση των φρέσκων παρασκευασμένων φαγητών. Επίσης και τα αρτοσκευάσματα της προηγούμενης ημέρας μπορούν έτσι να ξαναψηθούν καλά.

Χρησιμοποιήστε κατά το δυνατό ρηχά, πλατιά και ανθεκτικά στη θερμοκρασία δοχεία. Τα κρύα δοχεία παρατείνουν τη διαδικασία ξαναζεστάματος.

Ξαναζεστάνετε, εάν είναι δυνατό, μόνο φαγητά ίδιου είδους και ίδιου μεγέθους. Όταν αυτό δεν είναι δυνατό, ο χρόνος εξαρτάται από τα συστατικά του φαγητού με το μεγαλύτερο χρόνο ξαναζεστάματος.

Μη σκεπάζετε τα φαγητά κατά τη διάρκεια του ξαναζεστάματος.

Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα ή τοποθετήστε το απευθείας πάνω στη σχάρα στο ύψος 2.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μην ανοίξετε την πόρτα της συσκευής, επειδή διαφορετικά διαφεύγει πολύς ατμός.

Συνιστούμενες τιμές ρύθμισης

Στον πίνακα θα βρείτε για διάφορα φαγητά την ιδανική ρύθμιση. Οι τιμές του χρόνου είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές οι τιμές εξαρτώνται από το μαγειρικό σκεύος, την ποιότητα, τη θερμοκρασία και τη σύσταση των τροφίμων. Αναφέρονται χρονικές περιοχές. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετέ τον, εάν είναι απαραίτητο.

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση των φαγητών σε κρύο χώρο μαγειρέματος. Για επιλεγμένα φαγητά η προθέρμανση είναι απαραίτητη και αναφέρεται στον πίνακα.

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

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:
- Ξαναζέσταμα

Φαγητό	Εξαρτήματα / Μαγειρικό σκεύος	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Λαχανικά, κρύα					
1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		120-130	15-25
250 γρ.	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		120-130	5-15
Φαγητά, κρύα					
Κυρίως πιάτο, 1 μερίδα	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		120-130	15-25
Σούπα, γιαχνί, 400 ml	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		120-130	10-25
Συνοδευτικά, π.χ. μακαρονάκια, γιουβαρλάκια, πατάτες, ρύζι	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		120-130	8-25
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, πατάτες ογκρατέν	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2		120-140	10-25
Πίτσα, ψημένη	Σχάρα	2		170-180*	5-15
Παρασκευάσματα					
Ψωμάκια, μπαγκέτα, ψημένα	Σχάρα	2		150-160*	10-20
Πατέ (Βολ ω βαν)	Σχάρα	2		180*	4-10
Παρασκευάσματα, κατεψυγμένα					
Πίτσα, ψημένη	Σχάρα	2		170-180*	5-15
Ψωμάκια, μπαγκέτα, ψημένα	Σχάρα	2		160-170*	10-20

* Προθέρμανση

Διατήρηση θερμότητας

Με τον τρόπο ψησίματος Διατήρηση θερμότητας μπορείτε να διατηρήσετε τα έτοιμα μαγειρεμένα φαγητά ζεστά. Με τις διάφορες βαθμίδες ύγρανσης μπορείτε να εμποδίζετε, να στεγνώνουν τα ήδη έτοιμα μαγειρεμένα φαγητά.

Μην καλύπτετε τα φαγητά.

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. Μην καλύπτετε τα φαγητά.

Οι διάφορες βαθμίδες ατμού είναι κατάλληλες για να διατηρήσετε τα φαγητά ζεστά:
- Βαθμίδα 1: Ψητά κομμάτια και σύντομα ψημένα κομμάτια
- Βαθμίδα 2: Σουφλέ και συνοδευτικά
- Βαθμίδα 3: Γιαχνί και σούπες

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 σούστα μετατοπισμένες τη μια δίπλα στην άλλη.

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

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

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

Οι βαθμίδες της έντασης ατμού αναφέρονται στον πίνακα ως αριθμοί:

- 1 = χαμηλή
- 2 = μέτρια
- 3 = υψηλή

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
Ψήσιμο						
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	3		140-150*	-	25-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	3		140-150*	-	25-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 2 επίπεδα	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-150*	-	30-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, 3 επίπεδα	Ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	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 σούστα Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Παντεσπάνι απλό με νερό, 2 επίπεδα	Φόρμα με σούστα Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Μηλόπιτα	2 μαύρες τσίγκινες φόρμες Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80

* 5 λεπτά προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχυθέρμανσης

** προθέρμανση, μη χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ταχυθέρμανσης

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Ένταση ατμού	Διάρκεια σε λεπτά
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

Μαγείρεμα με ατμό

Τοποθετείτε πάντοτε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από το δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL, όταν αυτό αναφέρεται στον πίνακα. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει.

Ύψη τοποθέτησης κατά το μαγείρεμα με ατμό σε ένα επίπεδο (χρησιμοποιήστε το πολύ 2,5 κιλά):

- Δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL: ύψος 3

Ύψη τοποθέτησης κατά το μαγείρεμα με ατμό σε δύο επίπεδα (χρησιμοποιήστε το πολύ 1,8 κιλά ανά επίπεδο):

- Δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL: ύψος 4
- Δοχείο ατμού με τρύπες, μέγεθος XL: ύψος 3

Χρησιμοποιούμενος τρόπος ψησίματος:

- Μαγείρεμα με ατμό

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος τοποθέτησης	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μαγείρεμα με ατμό					
Αρακάς, κατεψυγμένος, δύο δοχεία	2 δοχεία μαγειρέματος με ατμό XL + Ταψί γενικής χρήσης	4+3+1		100	**
Μπρόκολο, φρέσκο 300 γρ.	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό XL	3		100*	7-8***
Μπρόκολο, φρέσκο, ένα δοχείο	Δοχείο μαγειρέματος με ατμό XL	3		100*	7-8***

* Προθέρμανση

** Ο έλεγχος έχει τερματιστεί, όταν το πιο κρύο σημείο φθάσει στους 85°C (βλέπε IEC 60350-1)

*** Ένας συγκρίσιμος βαθμός μαγειρέματος ανάμεσα στο δείγμα αναφοράς και στο κύριο δείγμα επιτυγχάνεται, όταν το δείγμα αναφοράς μαγειρευτεί 5 λεπτά (παρασκευασμένο, όπως περιγράφεται στο πρότυπο IEC 60350-1).

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
Ψήσιμο στο γκριλ					
Ροδοκοκκίνισμα τοστ*	Σχάρα	4		275	4-6
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια**	Σχάρα	4		275	25-30

* Χωρίς προθέρμανση

** Γυρίστε μετά το 2/3 του συνολικού χρόνου

REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001584476
001023
el