



[el] Οδηγίες χρήσεως

Ελεύθερη κουζίνα PHCB855221

Υποδείξεις ασφαλείας.....	4	Φαγητά δοκιμών	25
Πριν την τοποθέτηση	4	Ψήσιμο.....	25
Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια	4	Ψήσιμο στο γκριλ.....	26
Αιτίες των ζημιών	4		
Τοποθέτηση και σύνδεση.....	5		
Για τον εγκαταστάτη	5		
Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας.....	5		
Η νέα σας κουζίνα.....	6		
Επισκόπηση.....	6		
Η βάση εστιών.....	7		
Ο φούρνος.....	7		
Φούρνος	8		
Πριν την πρώτη χρήση.....	9		
Ρύθμιση της ώρας	9		
Ζέσταμα του φούρνου.....	9		
Καθαρισμός των εξαρτημάτων.....	9		
Ρύθμιση της βάσης εστιών.....	9		
Έτσι ρυθμίζετε.....	9		
Μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	9		
Πίνακας μαγειρέματος	9		
Ρύθμιση του φούρνου.....	10		
Τρόπος ψήσιματος και θερμοκρασία	10		
Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	10		
Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα	11		
Ταχεία θέρμανση	11		
Ρύθμιση της ώρας	11		
Ρύθμιση χρονόμετρου	12		
Ασφάλεια παιδιών.....	12		
Φροντίδα και καθαρισμός.....	12		
Υλικά καθαρισμού	12		
Σύστημα βοηθητικού καθαρισμού HydroPure	13		
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών.....	13		
Άναμμα της λάμπας του φούρνου	14		
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου	14		
Αφαίρεση και τοποθέτηση των κρυστάλλων της πόρτας	14		
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης.....	15		
Πίνακας βλαβών	15		
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή.....	15		
Γυάλινο κάλυμμα	16		
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	16		
Αριθμός Ε και αριθμός FD	16		
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον.....	16		
Εξοικονόμηση ενέργειας στο φούρνο	16		
Εξοικονόμηση ενέργειας στη βάση εστιών	17		
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	17		
Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.....	17		
Γλυκά και βουτήματα.....	17		
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών.....	19		
Κρέας, πουλερικά, ψάρι	20		
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ... ..	22		
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	22		
Προμαγειρεμένα φαγητά	23		
Ειδικά φαγητά	24		
Ξεπάγωμα.....	24		
Ξήρανση	24		
Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα	25		

Υποδείξεις ασφαλείας

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Πριν την τοποθέτηση

Ζημιές μεταφοράς

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

Ηλεκτρική σύνδεση

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγειρέμα φαγητών.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση,

- όταν δε βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση ή
- όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία.

Μην αφήνετε ποτέ να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

Καυτές επιφάνειες

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Μην ακουμπάτε ποτέ τις καυτές εστίες μαγειρέματος, τις εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος και τα θερμαντικά στοιχεία ή τις εσωτερικές μεταλλικές επιφάνειες του συρταριού. Κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά. Προσέξτε την ένδειξη της υποποιομένης θερμότητας στη βάση εστιών. Αυτή η ένδειξη προειδοποιεί για τις καυτές εστίες μαγειρέματος.
- Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οιοπνευματώδη ποτών. Οι ατμοί του οιοπνεύματος μπορεί να αναφλεχτούν μέσα στο φούρνο. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οιοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών ή μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στην καυτή πόρτα της συσκευής ή μην τα περνάτε πάνω από την καυτή βάση εστιών. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο γιατί δημιουργούνται καυτοί υδρατμοί. Κρατάτε τα παιδιά μακριά

Καυτά εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη

Κίνδυνος εγκαύματος!

Μην απομακρύνετε ποτέ χωρίς πιάστρες τα καυτά εξαρτήματα ή τα μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

Υπερθερμασμένο λάδι και λίπος

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Όταν υπερθερμανθεί το λάδι ή το λίπος, παίρνει γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ το καυτό λάδι ή το λίπος χωρίς επιτήρηση. Μην αβήνετε ποτέ το λάδι ή το λίπος που καίγεται με νερό. Σβήνετε τις φλόγες με ένα καπάκι ή ένα πιάτο. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος.

Υγροί πάτοι κατασαρών και υγρές εστίες μαγειρέματος

Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατασαρόλας και της εστίας μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί πίεση ατμού. Εξαιτίας αυτού μπορεί ξαφνικά η κατασαρόλα να πεταχτεί ψηλά. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατασαρόλας πάντοτε στεγνά.

Ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών, όταν η υαλοκεραμική πλάκα είναι σπασμένη, ή ραγισμένη. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ακατάλληλες επισκευές

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, αφαιρέστε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Βάση εστιών

Προσοχή!

- Οι τραχείς πάτοι κατασαρών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατασαρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατασαρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Γρατσουιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας
	Οι τραχείς πάτοι κατσαρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουιές στο υαλοκεραμικό υλικό	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό
	Φθορά κατσαρόλας (π.χ. αλουμίνιο)	Σηκώνετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετατοπίζεται.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Φούρνος

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 ψήσιματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρά τρόφιμα: Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.
- 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.
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου είναι πολύ λερωμένη, δεν

κλείνει πλέον σωστά η πόρτα του φούρνου κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου πάντοτε καθαρή.

- Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε ή μην κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα του φούρνου.
- Μεταφορά της συσκευής: Μην μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.
- Βαριά εξαρτήματα: Μην τραβήξετε τα πολύ φορτωμένα εξαρτήματα πάρα πολύ προς τα έξω, χωρίς να τα στηρίξετε. Τα βαριά εξαρτήματα ανατρέπονται, τραβώντας τα προς τα έξω. Έτσι δημιουργείται μια πίεση στις ράγες τοποθέτησης του χώρου μαγειρέματος, που μπορεί να προξενήσει ζημιά στο εμαγιέ. Στηρίξτε τα τραβηγμένα έξω εξαρτήματα, σηκώνοντάς τα λίγο με το χέρι. Προσοχή! Χρησιμοποιείτε στα καυτά εξαρτήματα πάντοτε γάντια.
- Ψήσιμο στο γκριλ: Μην τοποθετήσετε το ρηχό ταψί ή το ταψί γενικής χρήσης κατά το ψήσιμο στο γκριλ πιο πάνω από το ύψος 3. Με τη μεγάλη θερμότητα παραμορφώνεται και καταστρέφει κατά την αφαίρεση το εμαγιέ. Ψήνετε στο γκριλ στο ύψος 4 και 5 μόνο απευθείας πάνω στη σχάρα.

Συρτάρι βάσης

Προσοχή!

Μην τοποθετείτε καυτά αντικείμενα στο συρτάρι της βάσης. Μπορεί να υποστεί ζημιά.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Ηλεκτρική σύνδεση

Την ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να την κάνει ένας αδειούχος ειδικευμένος ηλεκτρολόγος. Οι κανονισμοί της αρμόδιας επιχείρησης παροχής ρεύματος (ΔΕΗ) πρέπει να τηρηθούν.

Εάν η συσκευή συνδεθεί λάθος, σε περίπτωση βλάβης παύει να ισχύει η αξίωση εγγύησης.

Για τον εγκαταστάτη

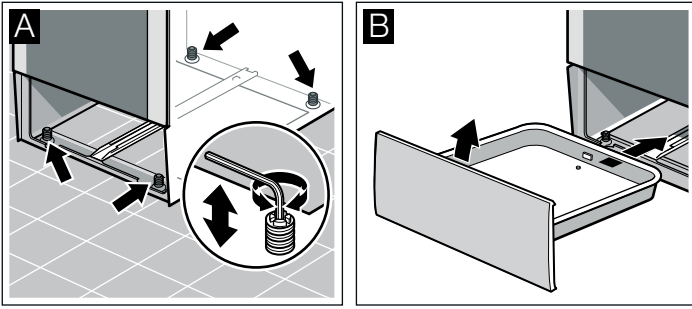
- Πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων με ένα διάκενο επαφής το λιγότερο 3 mm. Σε περίπτωση σύνδεσης μέσω φικς δεν είναι αυτό απαραίτητο, όταν το φικς είναι προσιτό από το χρήστη.
- Ηλεκτρική ασφάλεια: Η κουζίνα είναι μια συσκευή της κατηγορίας προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο συνδεδεμένη σε αγωγό προστασίας (γείωση).
- Για τη σύνδεση της συσκευής πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα καλώδιο του τύπου H 05 VV-F ή ισοδύναμο.
- Οι εξοπλισμένες με ρευματολήπτες (φικς) συσκευές επιτρέπεται να συνδεθούν μόνο σε πρίζες ασφαλισμένες με το πολύ 25 A, 3x4 mm², που είναι εγκατεστημένες σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας

Τοποθετείτε την ηλεκτρική κουζίνα απευθείας πάνω στο δάπεδο. Σε περίπτωση που την τοποθετήσετε πάνω σε βάση, βεβαιωθείτε ότι έχετε λάβει όλα τα απαραίτητα μέτρα, ώστε να μηδενιστεί η πιθανότητα η συσκευή να γλυστρήσει από τη βάση.

1. Τραβήξτε έξω το συρτάρι της βάσης και αφαιρέστε το προς τα επάνω. Στη βάση εσωτερικά υπάρχουν μπροστά και πίσω πόδια ρύθμισης.
2. Βιδώστε τα πόδια ρύθμισης, ανάλογα με τις ανάγκες, μ' ένα κλειδί τύπου Άλλεν ψηλότερα ή χαμηλότερα, ώσπου να καταστεί η κουζίνα οριζόντια (Εικ. Α).

3. Τοποθετήστε ξανά το συρτάρι της βάσης (Εικ. Β).



Πρόσθετη στερέωση στον τοίχο

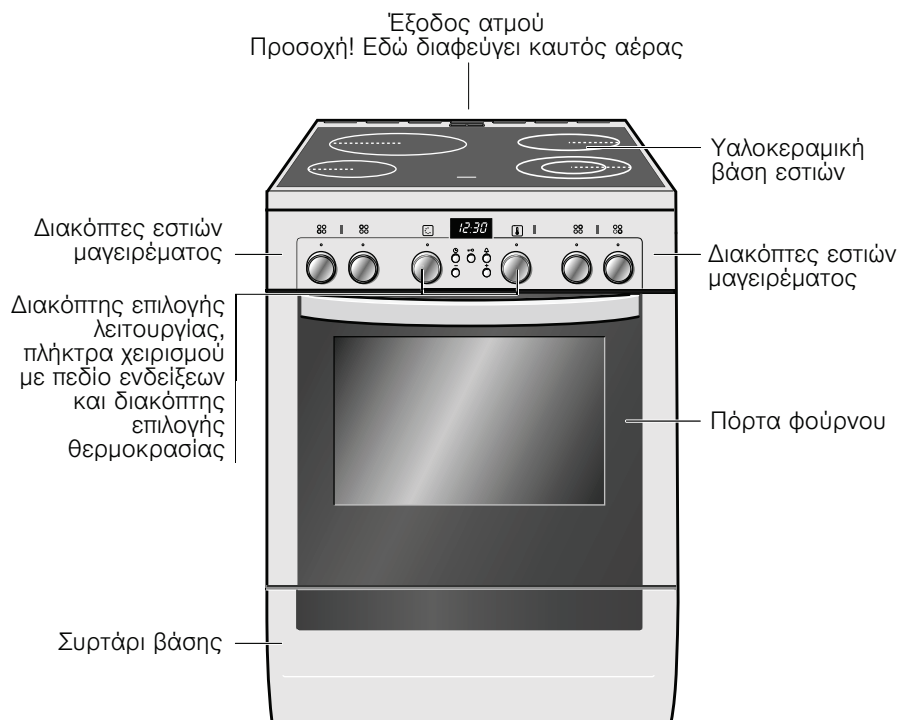
Για να μην μπορεί η κουζίνα να ανατραπεί πρέπει να στερεωθεί στον τοίχο με τη συνημμένη γωνία. Παρακαλούμε προσέξτε τις οδηγίες τοποθέτησης για την στερέωση στον τοίχο.

Η νέα σας κουζίνα

Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας κουζίνα. Σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού, τη βάση εστιών και τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

Επισκόπηση

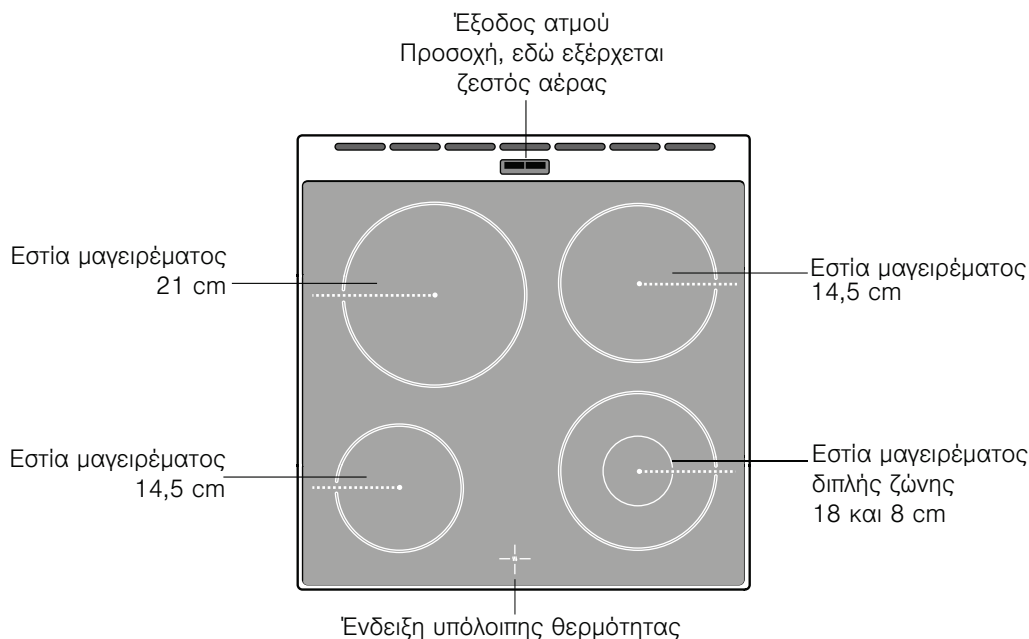
Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ορισμένες λεπτομέρειες μπορούν να αποκλίνουν.



Λαβές διακοπών

Οι λαβές των διακοπών βυθίζονται στη θέση "Off". Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τη λαβή του διακόπτη.

Η βάση εστιών



Διακόπτης εστίας μαγειρέματος

Με τους τέσσερις διακόπτες των εστιών μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των ξεχωριστών εστιών μαγειρέματος.

Θέση	Σημασία
○ Θέση μηδέν	Η εστία μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
1-9 Βαθμίδες μαγειρέματος	Η ισχύς της εστίας μαγειρέματος. 1 = ελάχιστη ισχύς 9 = μέγιστη ισχύς

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Αυτή η ένδειξη δείχνει, ποιες εστίες μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστές. Ακόμα και όταν η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη, η ένδειξη ανάβει, μέχρι να κρυώσει αρκετά η εστία μαγειρέματος.

Μπορείτε να εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα, εξοικονομώντας ενέργεια, π.χ. για να διατηρήσετε ένα μικρό φαγητό ζεστό.

Ο φούρνος

Το φούρνο τον ρυθμίζετε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος για το φούρνο. Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να το στρέψετε προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

Θέση	Χρήση
○ Θέση μηδέν	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
☐ Επάνω/Κάτω θέρμανση	Για γλυκά, σουφλέ και άπαχα κομμάτια κρέας, π.χ. μοσχάρι ή θηράματα, σε ένα επίπεδο. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.
☉ Θερμός αέρας 3D*	Για γλυκά και βουτήματα σε ένα έως τρία επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

* Τρόπος ψησίματος, με τον οποίο καθορίστηκε η κατηγορία ενεργειακής κατανάλωσης κατά EN50304.


Θέση	Χρήση
☉ Βαθμίδα πίτσας	Γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή στρουντέλ. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνουν.
☒ Βαθμίδα καθαρισμού HydroPure/Κάτω θέρμανση	Για καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος και για την ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκίνισματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
☉ Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	Ψήσιμο για κρέας, πουλερικά και ολόκληρο ψάρι. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό.
☐ Γκριλ, μικρό	Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
☐ Γκριλ, μεγάλο	Ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
☉ Ξεπάγωμα	Ξεπάγωμα π.χ. κρέας, πουλερικά, ψωμί και γλυκά. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.
☐ Ταχεία θέρμανση	Γρήγορη προθέρμανση του φούρνου χωρίς εξαρτήματα.

* Τρόπος ψησίματος, με τον οποίο καθορίστηκε η κατηγορία ενεργειακής κατανάλωσης κατά EN50304.

Όταν ρυθμίζετε, ανάβει η λάμπα του φούρνου στο χώρο μαγειρέματος.

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας






Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Θέση		Σημασία
●	Θέση μηδέν	Ο φούρνος δε θερμαίνει.
50-270	Περιοχή θερμοκρασίας	Η θερμοκρασία στο φούρνο σε °C.
1, 2, 3	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ	Οι βαθμίδες ψησίματος για Γκριλ,  Βαθμίδα 1, χαμηλή Βαθμίδα 2, μεσαία Βαθμίδα 3, υψηλή

Η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ανάβει, όταν ο φούρνος θερμαίνεται. Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει. Στο ψήσιμο στο γκριλ, στο συνδυασμό θερμού αέρα/γκριλ και στο ξεπάγωμα η ενδεικτική λυχνία δεν ανάβει.

Πλήκτρα και ένδειξη

Με τα πλήκτρα ρυθμίζετε τις διάφορες πρόσθετες λειτουργίες. Στην ένδειξη μπορείτε να διαβάσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

Πλήκτρο	Χρήση
 Πλήκτρο "Ρολόι"	Με αυτό ρυθμίζετε την ώρα, τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου \rightarrow και το χρόνο λήξης \rightarrow .
 Πλήκτρο "Ασφάλιση"	Με αυτό ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε την ασφάλεια παιδιών.
 Πλήκτρο "Χρονόμετρο"	Με αυτό ρυθμίζετε το χρονόμετρο.
 Πλήκτρο "Πλην"	Με αυτό αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης προς τα κάτω.
 Πλήκτρο "Συν"	Με αυτό αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης προς τα επάνω.

Φούρνος

Στο φούρνο βρίσκεται η λάμπα του φούρνου.

Λάμπα φούρνου

Όταν επιλέγετε μία οποιαδήποτε λειτουργία, η λάμπα μέσα στο φούρνο ανάβει. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η λάμπα του φούρνου παραμένει αναμμένη.

Έξοδος ατμού

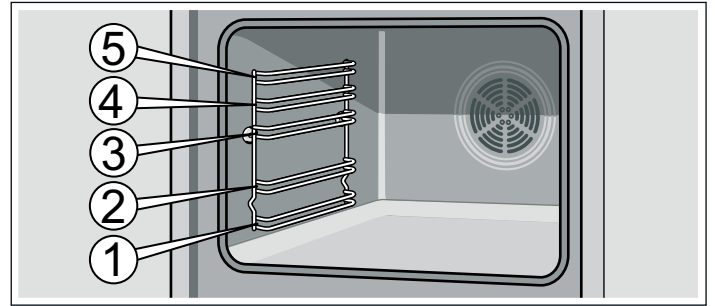
Ο ζεστός αέρας από το χώρο μαγειρέματος διαφεύγει πίσω από τη βάση εστιών. Προσοχή! Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα	Αριθμός προϊόντος 311134	Μειώνει την κατακάλιση της ρύπανσης. Με τον εμποτισμό με ένα ειδικό λάδι πραγματοποιείται ιδανικά η φροντίδα των επιφανειών των συσκευών ανοξείδωτου χάλυβα.
Ζελέ καθαρισμού γκριλ φούρνου	Αριθμός προϊόντος 463582	Για τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Το ζελέ είναι άοσμο.
Πανί καθαρισμού από μικροΐνες με κυψελωτή δομή	Αριθμός προϊόντος 460770	Ιδιαίτερα κατάλληλο για τον καθαρισμό ευαίσθητων επιφανειών, όπως π.χ. γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο. Το πανί καθαρισμού απομακρύνει μ' ένα πέρασμα την υγρή και λιπώδη ρύπανση.
Ασφάλεια πόρτας	Αριθμός προϊόντος 612594	Για να μην μπορούν να ανοίξουν τα παιδιά την πόρτα του φούρνου. Ανάλογα με την πόρτα της συσκευής η ασφάλεια βιδώνεται διαφορετικά. Προσέξτε το συνοδευτικό φυλλάδιο, που συνοδεύει την ασφάλεια πόρτας.

Εξαρτήματα

Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο φούρνο σε 5 διαφορετικά ύψη.

Μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα κατά τα δύο τρίτα, χωρίς να ανατραπούν. Έτσι μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα τα φαγητά.




Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν πάρα πολύ, μπορούν να παραμορφωθούν. Μόλις κρυώσουν ξανά, εξαφανίζεται η παραμόρφωση, η οποία δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.

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



Σχάρα

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.

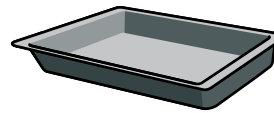
Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



Εμαγιέ ταψί

Για γλυκά και μπισκοτάκια.

Τοποθετήστε το ταψί με την κεκλιμένη επιφάνειά του προς την πόρτα του φούρνου.



Ταψί του μουςακά

Ιδανικό για σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά. Το ταψί του μουςακά είναι επίσης κατάλληλο για το ψήσιμο κρέατος σε ανοικτό σκεύος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως σκεύος συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα.

Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Για τις οικιακές σας συσκευές μπορείτε να αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή μέσω του διαδικτύου (Internet) για ορισμένες χώρες στο e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα) τα κατάλληλα υλικά φροντίδας και καθαρισμού ή άλλα εξαρτήματα. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.

Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με το φούρνο σας. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

Ρύθμιση της ώρας

Μετά τη σύνδεση ανάβει στην ένδειξη το σύμβολο ☹ και τρία μηδενικά. Ρυθμίστε την ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο ☹.

Στην ένδειξη εμφανίζεται 12:00 η ώρα και το σύμβολο ☹ αναβοσβήνει.

2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-" την ώρα.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ρυθμισμένη ώρα στη μνήμη της συσκευής.

Ζέσταμα του φούρνου

Για να απομακρύνετε τη χαρακτηριστική μυρωδιά της καινούργιας συσκευής, θερμάνετε το φούρνο άδειο και κλειστό. Η ιδανική

ρύθμιση γι' αυτό είναι μια ώρα στην Επάνω/Κάτω θέρμανση ☐ στους 240 °C.

Εξαερίστε το χώρο της κουζίνας, όση ώρα ζεσταίνει ο φούρνος. Προσέξτε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, π.χ. κομμάτια στυροπώρ, μέσα στο φούρνο

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την Επάνω/Κάτω θέρμανση ☐.

2. Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε στους 240 °C.

Μετά από μία ώρα απενεργοποιήστε το φούρνο. Γυρίστε γι' αυτό το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Προτού χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

Ρύθμιση της βάσης εστιών

Σε αυτό το κεφάλαιο μαθαίνετε, πως να ρυθμίζετε τις εστίες μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες μαγειρέματος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά.

Έτσι ρυθμίζετε

Με τους διακόπτες των εστιών ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των ξεχωριστών εστιών μαγειρέματος.

Θέση 0 = Off

Θέση 1 = ελάχιστη ισχύς

Θέση 9 = μέγιστη ισχύς.

Όταν ενεργοποιήσετε μια εστία μαγειρέματος, ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

Μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης

Σε αυτή την εστία μαγειρέματος μπορείτε να αλλάξετε το μέγεθος.

Πρόσθετη ενεργοποίηση της μεγάλης επιφάνειας

Γυρίστε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος μέχρι τη θέση 9 - εκεί νιώθετε μια ελαφριά αντίσταση - και συνεχίστε μέχρι το σύμβολο

☉ = Μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης

Μετά γυρίστε αμέσως πίσω στην επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Επιστροφή στη ρύθμιση μικρής επιφάνειας

Στρέψτε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο 0 και ρυθμίστε εκ νέου.

Στη μικρή εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης μπορείτε να ζεστάνετε ιδιαίτερα καλά μικρές ποσότητες φαγητού.

Προσοχή!

Μη γυρίσετε ποτέ πέρα από το σύμβολο ☉ στο 0.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος και οι βαθμίδες μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών. Για αυτό μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις.

Κατά το ζέσταμα παχύρρευστων φαγητών ανακατεύετε τακτικά.

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα, ζελατίνα	1	-
Βούτυρο	1-2	-
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού		
Τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	1-2	-
Γάλα**	1-2	-
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
Γιουβαρλάκια, κεφτέδες	4*	20-30 λεπτά
Ψάρι	3*	10-15 λεπτά
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1	3-6 λεπτά

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	3	15-30 λεπτά
Βραστές πατάτες με φλούδα	3-4	25-30 λεπτά
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	3-4	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	5*	6-10 λεπτά
Τουρλού, σουπες	3-4	15-60 λεπτά
Λαχανικά	3-4	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3-4	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα	3-4	-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	3-4	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	3-4	60-100 λεπτά
Γκούλας	3-4	50-60 λεπτά
Ψήσιμο**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Σνίτσελ, κατεψυγμένο	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7-8	8-12 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, φυσικό	4-5	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	4-5	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Τηγανητά φαγητά κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	5-6	συνεχόμενα

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

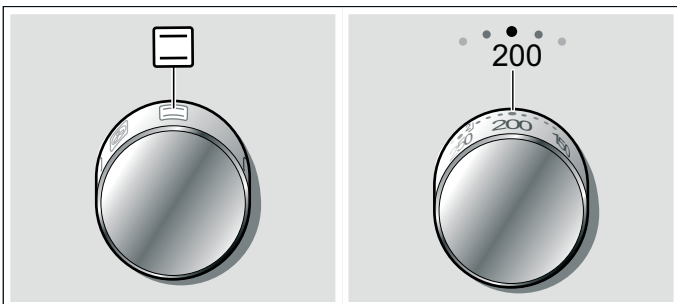
Ρύθμιση του φούρνου

Έχετε διάφορες δυνατότητες να ρυθμίσετε το φούρνο σας. Εδώ σας εξηγούμε, πως ρυθμίζετε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ. Για το φαγητό σας μπορείτε να ρυθμίσετε στο φούρνο τη χρονική διάρκεια και το χρόνο λήξης.

Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

Παράδειγμα στην εικόνα: Επάνω/Κάτω θέρμανση ☐ στους 200 °C.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.



Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.

Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

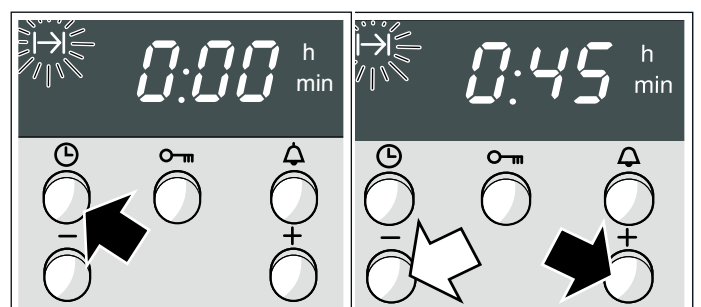
Αλλαγές των ρυθμίσεων

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ με τον εκάστοτε διακόπτη επιλογής.


Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

Εισάγετε τη διάρκεια (χρόνος μαγειρέματος) για το φαγητό σας. Παράδειγμα στην εικόνα: Ρύθμιση για Επάνω/Κάτω θέρμανση ☐, 200 °C, διάρκεια 45 λεπτά.


1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
3. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚. Το σύμβολο της διάρκειας I→I αναβοσβήνει.
4. Ρυθμίστε τη χρονική διάρκεια με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο -. Πλήκτρο + προτεινόμενη τιμή = 30 λεπτά
Πλήκτρο - προτεινόμενη τιμή = 10 λεπτά




Ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές και κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.


Αλλαγή της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Αλλάξτε με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-" τη χρονική διάρκεια.

Διακοπή της ρύθμισης


Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Πατήστε το πλήκτρο "-", μέχρι να περάσει η ένδειξη στο μηδέν. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.



Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας, όταν η ώρα είναι σβησμένη

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  δύο φορές και ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στο σημείο 4.

Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα

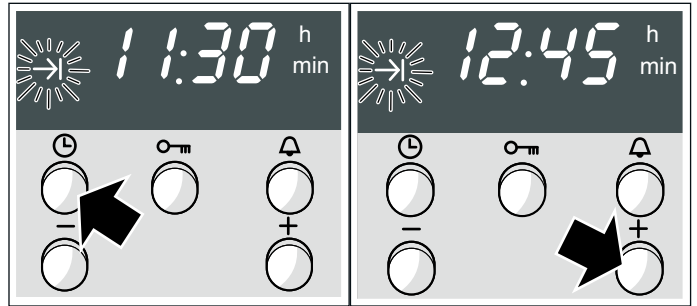
Προσέξτε παρακαλώ, ότι τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα δεν επιτρέπεται να παραμείνουν για πολύ μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ρύθμιση για Επάνω/Κάτω θέρμανση , 200 °C. Η ώρα είναι 10:45. Το φαγητό διαρκεί 45 λεπτά και πρέπει να είναι έτοιμο στις 12:45.


1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.
3. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Το σύμβολο της διάρκειας $I \rightarrow I$ αναβοσβήνει.
4. Ρυθμίστε τη χρονική διάρκεια με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο -.
5. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  τόσες φορές, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο της λήξης $\rightarrow I$. Στην ένδειξη βλέπετε, τότε το φαγητό είναι έτοιμο.

6. Ρυθμίστε με το πλήκτρο + το χρόνο λήξης για αργότερα.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής. Στην ένδειξη φαίνεται ο χρόνος λήξης, μέχρι να ξεκινήσει ο φούρνος.



Ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές και κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.


Υπόδειξη: Όσο αναβοσβήνει ένα σύμβολο, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση. Όταν το σύμβολο ανάβει, η ρύθμιση έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Ταχεία θέρμανση

Η ταχεία θέρμανση σας επιτρέπει να θερμάνετε το φούρνο σας στη ρυθμισμένη θερμοκρασία ιδιαίτερα γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε την ταχεία θέρμανση στις ρυθμισμένες θερμοκρασίες πάνω από 100 °C.

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

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο φούρνος ξεκινά να θερμαίνει. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ανάβει.


Η ταχεία θέρμανση τελειώσει

Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο φούρνο και ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος.




Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.


Ρύθμιση της ώρας

Μετά την πρώτη σύνδεση ή μετά από μια διακοπή ρεύματος αναβοσβήνουν στην ένδειξη το σύμβολο  και τρία μηδενικά. Ρυθμίστε την ώρα. Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να είναι απενεργοποιημένος.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Στην ένδειξη εμφανίζεται 12.00 η ώρα και το σύμβολο  αναβοσβήνει.
2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-" την ώρα. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ώρα στη μνήμη της συσκευής. Το σύμβολο  σβήνει.

Αλλαγή π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  δύο φορές και κάνετε την αλλαγή με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-".

Ρύθμιση χρονομέτρου

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, όπως ένα χρονόμετρο κουζίνας. Αυτό λειτουργεί ανεξάρτητα από το φούρνο. Το χρονόμετρο έχει ένα ιδιαίτερο σήμα. Έτσι διακρίνετε, εάν το χρονόμετρο ή η διάρκεια λειτουργίας του φούρνου έχει λήξει. Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο ακόμα και όταν η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Πατήστε το πλήκτρο "Χρονόμετρο" .
Το σύμβολο αναβοσβήνει.
2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-" το χρόνο του χρονομέτρου.
Πλήκτρο +, προτεινόμενη τιμή = 10 λεπτά
Πλήκτρο -, προτεινόμενη τιμή = 5 λεπτά

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά το χρονόμετρο. Το σύμβολο ανάβει στην ένδειξη. Ο χρόνος τρέχει φανερά.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Ένα σήμα ηχεί. Πατήστε το πλήκτρο "Χρονόμετρο" . Η ένδειξη του χρονομέτρου σβήνει.

Αλλαγή του χρόνου του χρονομέτρου

Πατήστε το πλήκτρο "Χρονόμετρο" . Αλλάξτε με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-" το χρόνο.

Σβήσιμο της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Χρονόμετρο" . Πατήστε το πλήκτρο "-", μέχρι να περάσει η ένδειξη στο μηδέν.

Το χρονόμετρο και η χρονική διάρκεια τρέχουν συγχρόνως

Τα σύμβολα ανάβουν. Ο χρόνος του χρονομέτρου τρέχει φανερά στην ένδειξη.

Εξακριβώση της υπόλοιπης διάρκειας $I \rightarrow I$, του χρόνου λήξης $\rightarrow I$ ή της ώρας \odot :

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" \odot τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί το εκάστοτε σύμβολο.

Η εξακριβωμένη τιμή, εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

Ασφάλεια παιδιών

Για την προστασία των παιδιών από τυχαία ενεργοποίηση του φούρνου, αυτός έχει εξοπλιστεί με ασφάλεια παιδιών.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να είναι απενεργοποιημένος.

Ενεργοποίηση: Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση" $\rightarrow \odot$, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη το σύμβολο $\odot \equiv$. Αυτό διαρκεί περίπου 4 δευτερόλεπτα.

Απενεργοποίηση: Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση" $\rightarrow \odot$, μέχρι να σβήσει το σύμβολο $\odot \equiv$.

Υποδείξεις

- Μπορείτε να ρυθμίσετε οποτεδήποτε το χρονόμετρο και την ώρα.
- Μετά από μια διακοπή ρεύματος ακυρώνεται η ρυθμισμένη ασφάλεια παιδιών.

Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, η βάση εστιών και ο φούρνος σας θα διατηρήσουν την ωραία τους εμφάνιση και τη λειτουργικότητά τους για πολύ καιρό. Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε ποιος είναι ο σωστός τρόπος να φροντίζετε και να καθαρίζετε τη βάση εστιών και το φούρνο σας.

Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση του χρώματος στην πρόσοψη της συσκευής οφείλονται στη χρήση διαφορετικών υλικών, όπως κρύσταλλο, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκίες στο κρύσταλλο της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανακλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ μέσα στο φούρνο ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορεί να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία του φούρνου. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε μπορούν να καλυφθούν τελείως από την εμαγιέ επιστρωση. Για αυτό το λόγο μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από τη διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες της συσκευής από χρήση λάθος υγρού καθαρισμού, διαβάστε προσεκτικά τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα. Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά,
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού,

- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια πανιά καθαρισμού.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Συσκευή, εξωτερικά	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Ανοξειδωτος χάλυβας	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 ανοξειδωτού χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε ένα πολύ λεπτό στρώμα του υλικού συντήρησης, μ' ένα μαλακό πανί.
Κρύσταλλα πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Ελαστικό στεγανοποίησης Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.
Υποδοχές εξαρτημάτων	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

Καθαρισμός της πλάτης του φούρνου

Η πλάτη (πίσω τοίχωμα) του φούρνου, είναι επιστρωμένη με ένα πολύ πορώδες κεραμικό υλικό (αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ). Οι πιτσιλιές από τα φαγητά απορροφούνται απ' αυτή την επιστρωση και εξαλείφονται, κατά την διάρκεια του ψησίματος. Όσο υψηλότερη είναι η θερμοκρασία και όσο περισσότερο χρόνο βρίσκεται ο φούρνος σε λειτουργία, τόσο καλύτερο είναι το αποτέλεσμα.

Εάν οι ρυπανσεις εξακολουθούν να φαίνονται και μετά από επανειλημμένη λειτουργία, καθαρίστε το πίσω τοίχωμα με ζεστό υγρό καθαρισμού και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Με την πάροδο του χρόνου μπορεί να δημιουργηθούν διαφορετικές αποχρώσεις στην επιστρωση, τις οποίες δεν μπορείτε πλέον να απομακρύνετε. Αυτό δεν επηρεάζει την λειτουργικότητα του εμαγιέ ούτε τον αυτοκαθαρισμό του.

Υποδείξεις

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά υλικά καθαρισμού. Γρατσουνίζουν ή καταστρέφουν την επιστρωση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για τον καθαρισμό του πίσω τοιχώματος.
- Εάν χυθεί κατά λάθος απορρυπαντικό φούρνου πάνω στην επιστρωση, απομακρύνετε το αμέσως μ' ένα μαλακό σφουγγάρι και αρκετό νερό.

Καθαρισμός του πάτου, της οροφής και των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

Χρησιμοποιείτε ένα πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο σε κρύο φούρνο. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα σύρμα τριψίματος ή απορρυπαντικό φούρνου για την πλάτη του φούρνου.

Σύστημα βοηθητικού καθαρισμού HydroPure

Για να διευκολυνθείτε στον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος, η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με το σύστημα βοηθητικού καθαρισμού HydroPure. Μέσω μιας ελεγχόμενης εξάτμισης του υγρού καθαρισμού τα υπολείμματα της ρύπανσης μαλακώνουν και μπορούν στη συνέχεια να απομακρυνθούν εύκολα.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης μπορείτε

- να αφήσετε το υγρό καθαρισμού να δράσει λίγο χρόνο πριν την ενεργοποίηση
- να τρίψετε τα λερωμένα σημεία πριν την ενεργοποίηση του συστήματος βοηθητικού καθαρισμού με υγρό καθαρισμού των πιάτων
- να επαναλάβετε τον τρόπο λειτουργίας HydroPure, αφού πρώτα κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος


Προετοιμασία και ενεργοποίηση

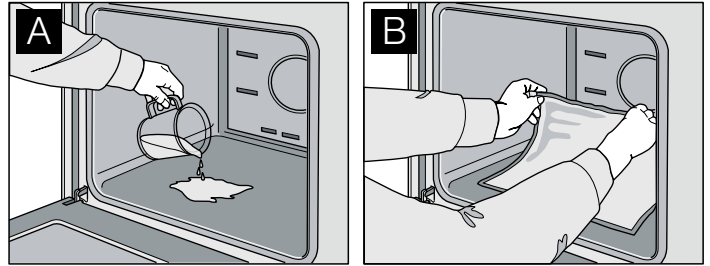
Το σύστημα καθαρισμού HydroPure πρέπει να ξεκινά μόνο, όταν ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος και ζημιές στην επιφάνεια!

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Δημιουργείται υδρατμός και μπορούν να προκληθούν ζημιές στο εμαγιέ λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας.

1. Απομακρύνετε τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος.

2. Χύστε 0,4 λίτρα νερό (όχι απεσταγμένο νερό) με λίγο υγρό καθαρισμού των πιάτων προσεκτικά στον πάτο του χώρου μαγειρέματος (Εικ. Α).
3. Κλείστε την πόρτα της συσκευής.
4. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στη θέση . Το σύστημα καθαρισμού έχει τεθεί σε λειτουργία.
5. Μετά από 4 λεπτά απενεργοποιήστε το φούρνο θέτοντας τους διακόπτες στη θέση 0 και περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο χώρος μαγειρέματος.




Ολοκλήρωση του καθαρισμού και απενεργοποίηση

Μην αφήσετε το υπόλοιπο νερό για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα στο χώρο μαγειρέματος (π.χ. όλη τη νύχτα).

1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής και απομακρύνετε το υπόλοιπο νερό μ' ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι (Εικ. Β).
 2. Καθαρίστε το χώρο μαγειρέματος μ' ένα απορροφητικό πανί ή σφουγγάρι, μια μαλακή βούρτσα ή ένα πλαστικό καθαριστικό κατσαρολών.
- Υπόδειξη:** Τα σκληρά υπολείμματα που υπάρχουν ακόμα μπορείτε να τα αφαιρέσετε με την ξύστρα γυαλιού για υαλοκεραμικό υλικό.
3. Απομακρύνετε τα ίχνη των αλάτων ασβεστίου με ένα εμποτισμένο σε ξίδι πανί, σκουπίστε τα αντίστοιχα σημεία με καθαρό νερό και τρίψτε τα να στεγνώσουν μ' ένα μαλακό πανί. Καθαρίστε επίσης και κάτω από την στεγανοποίηση της πόρτας.
 4. Μετά τον καθαρισμό αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής περίπου για 1 ώρα στη θέση μανδάλωσης (περίπου 30°), για να μπορούν να στεγνώσουν οι εμαγιέ επιφάνειες μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Γρήγορο στέγνωμα

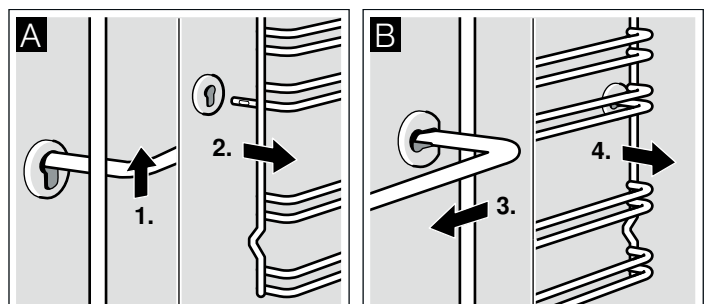
1. Μετά τον καθαρισμό αφήστε ανοιχτή την πόρτα της συσκευής στη θέση μανδάλωσης (περίπου 30°).
2. Ρυθμίστε το Θερμό αέρα  στους 50 °C.
3. Μετά από 5 λεπτά απενεργοποιήστε τη συσκευή και κλείστε την πόρτα της συσκευής.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

Για τον καθαρισμό μπορείτε να τραβήξετε έξω τις υποδοχές. Ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος.

Αφαίρεση των υποδοχών (οδηγών)

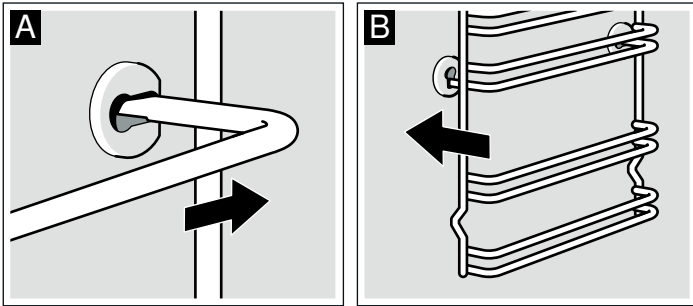
1. Σηκώστε μπροστά την υποδοχή προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την (Εικ. Α).
3. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα μπροστά
4. και αφαιρέστε την (Εικ. Β).



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

Τοποθέτηση των υποδοχών

1. Τοποθετήστε την υποδοχή πρώτα στην πίσω οπή στήριξης, πιέστε την λίγο προς τα πίσω (Εικ. Α)
2. και μετά τοποθετήστε την στην μπροστινή οπή στήριξης (Εικ. Β).



Οι υποδοχές ταιριάζουν δεξιά και αριστερά. Η προεξοχή πρέπει να βρίσκεται πάντοτε κάτω.

Αναμμα της λάμπας του φούρνου

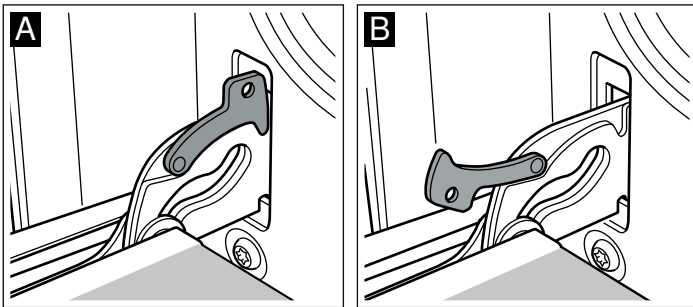
Για ευκολία στον καθαρισμό μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου και να αφαιρέσετε την πόρτα του.

Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .

Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου

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

Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου έχουν από έναν μοχλό ασφάλισης. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι κλειστοί (Εικ. Α), τότε η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη. Η πόρτα δεν μπορεί να αφαιρεθεί. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης για την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου είναι ανοιχτοί (Εικ. Β), τότε οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι. Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν.



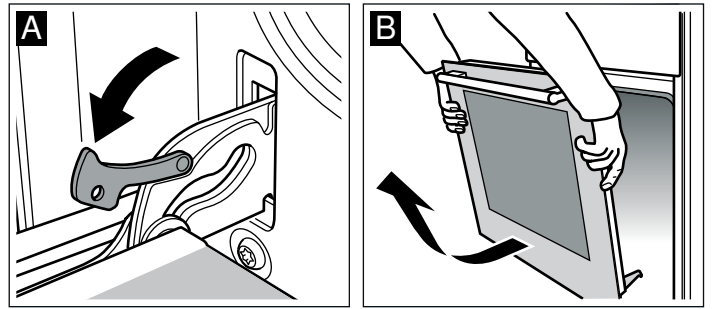
Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι, κλείνουν με μεγάλη δύναμη. Προσέξτε, να είναι οι μοχλοί ασφάλισης πάντοτε εντελώς κλειστοί, ή κατά την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου εντελώς ανοιχτοί.

Αφαίρεση της πόρτας

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).

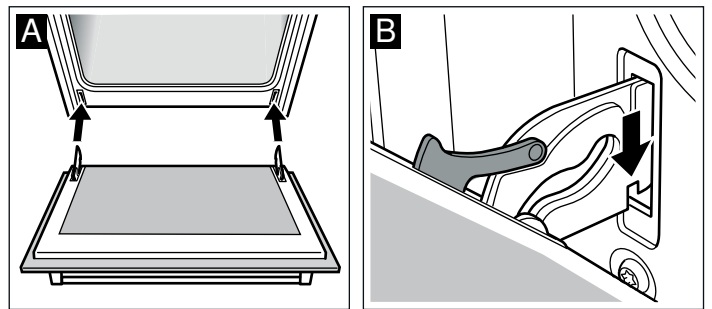
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την ακόμα λίγο και τραβήξτε την έξω (Εικ. Β).



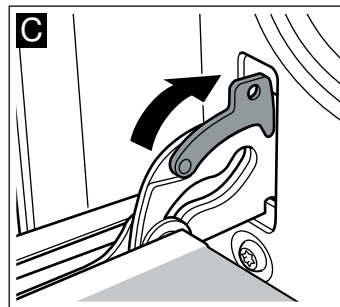
Ανάρτηση της πόρτας

Αναρτήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

1. Κατά την ανάρτηση της πόρτας του φούρνου προσέξτε, να περάσουν και οι δύο μεντεσέδες ίσια μέσα στο άνοιγμα (Εικ. Α).
2. Η εγκοπή στο μεντεσέ πρέπει να ασφαλίσει και στις δύο πλευρές (Εικ. Β).



3. Κλείστε ξανά τους δύο μοχλούς ασφάλισης (Εικ. C). Κλείστε την πόρτα του φούρνου.



Κίνδυνος τραυματισμού!

Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

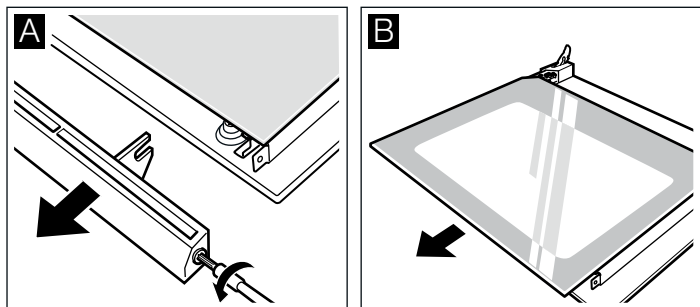
Αφαίρεση και τοποθέτηση των κρυστάλλων της πόρτας

Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα κρύσταλλα της πόρτας του φούρνου.

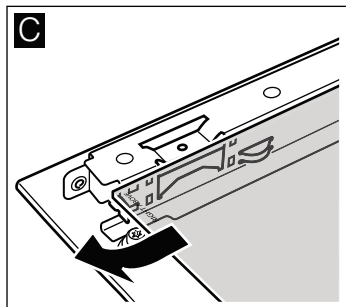
Αφαίρεση

1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε τη με τη λαβή προς τα κάτω, πάνω σε ένα πανί.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα στο πάνω μέρος της πόρτας του φούρνου λύνοντας τις βίδες αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).

3. Σηκώστε το πάνω κρύσταλλο και τραβήξτε το έξω (Εικ. Β).



4. Αφαιρέστε το ενδιάμεσο κρύσταλλο (Εικ. C).



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

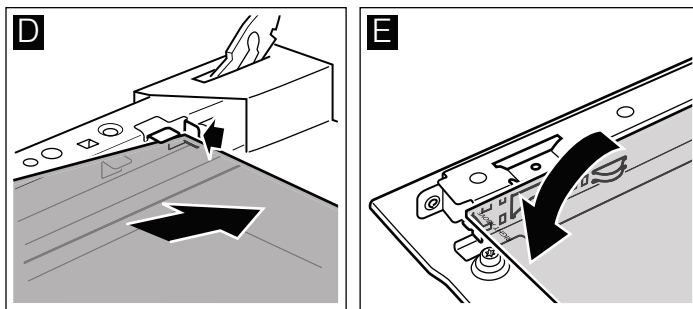
Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος και καμία ξύστρα γυαλιού. Το κρύσταλλο μπορεί να υποστεί ζημιά.

Τοποθέτηση

Κατά την τοποθέτηση προσέξτε, το ανάγλυφτηςεκτύπωσης "right above", να βρίσκεται πάντα στο κάτω μέρος της πόρτας και προς την πλευρά του εξωτερικού κρυστάλλου της. Στη θέση αυτή το "right above" πρέπει να διαβάζεται ανάποδα.

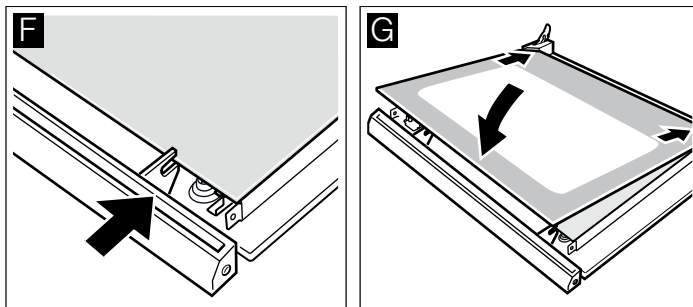
1. Σπρώξτε μέσα το κρύσταλλο λοξά και προς τα πίσω. (Εικ. D).

2. Προσέξτε, ώστε η επιγραφή "right above" να βρίσκεται αριστερά, κάτω και ανάποδα. (Εικ. E).

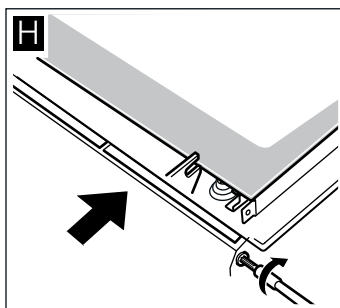


3. Τοποθετήστε το άνω κάλυμμα, προσέχοντας ώστε το ενδιάμεσο κρύσταλλο να εισέλθει στις υποδοχές συγκράτησής του.

4. Σπρώξτε μέσα το πάνω κρύσταλλο λοξά προς τα πίσω. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά. (Εικ. G).



5. Σπρώξτε το κάλυμμα μέχρι να τερματίσει στο εσωτερικό κρύσταλλο και βιδώστε το. (Εικ. H)



6. Τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο ξανά, μόνο αφού πρώτα βεβαιωθείτε ότι τα κρύσταλλα έχουν τοποθετηθεί σωστά.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασημαντή. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, κοιτάξτε στον πίνακα. Ίσως να μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τη βλάβη.

Πίνακας βλαβών

Εάν ένα φαγητό δεν πέτυχε καλά, ανατρέξτε παρακαλώ στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής*. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Ο φούρνος δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Κοιτάξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια είναι εντάξει.
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε, εάν ανάβει το φως της κουζίνας ή λειτουργούν οι άλλες κουζινομηχανές.
Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει	Διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Ο φούρνος δε θερμαίνεται.	Υπάρχει σκόνη πάνω στις επαφές.	Γυρίστε τις λαβές των διακοπών αρκετές φορές δεξιά-αριστερά.

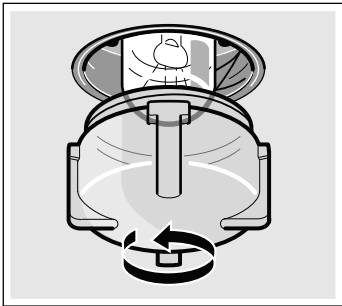
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλαχτεί. Ανταλλακτικές λάμπες των 25 W, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, στρέφοντάς το προς τα αριστερά.



3. Αντικαταστήστε τη λάμπα με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.
4. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
5. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε την ασφάλεια.

Γυάλινο κάλυμμα

Εάν το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί. Ανταλλακτικά γυάλινα καλύμματα μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας βρίσκεται πάντα στη διάθεσή σας, εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε την κατάλληλη λύση, ακόμη και για την αποφυγή των περιπτώσεων επισκέψεων του τεχνικού.

Αριθμός E και αριθμός FD

Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου, κάτω και δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε, σε περίπτωση που χρειαστεί, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. E

Αριθ. FD

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 2104 277 701

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

Όροι εγγύησης

- Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
- Η εταιρεία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λ.π.), εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές επιδράσεις κ.τ.λ. Στην περίπτωση που η εταιρεία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν τα ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρείας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.
- Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
- Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο της εγγύησης.
- Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστανται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
- Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
- Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνον στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

Εδώ θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο στο φούρνο και κατά το μαγείρεμα στη βάση εστιών και πως πρέπει να αποσύρετε σωστά τη συσκευή σας.

Εξοικονόμηση ενέργειας στο φούρνο

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

- Ανοίγετε όσο γίνεται λιγότερο την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή του ψησίματος.
- Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να τοποθετήσετε επίσης και 2 μακρόστενες φόρμες τη μία δίπλα στην άλλη.
- Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Εξοικονόμηση ενέργειας στη βάση εστιών

- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με χοντρούς, επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος του πάτου της κατσαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά οι πολύ μικρές κατσαρόλες στην εστία μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας. Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατσαρόλας.

- Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατσαρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατσαρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε τέσσερις φορές περισσότερη ενέργεια.
- Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας κλείστε την εστία μαγειρέματος ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευιών (waste electrical and electronic equipment-WEEE). Η οδηγία καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευιών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

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.


Υποδείξεις

- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για την τοποθέτηση σε κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Προθερμάνετε μόνο, όταν αναφέρεται στους πίνακες. Σκεπάζετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο μετά την προθέρμανση.
- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρειάζεστε.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.


Γλυκά και βουτήματα

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Με την Επάνω/Κάτω θέρμανση  πετυχαίνει το ψήσιμο των γλυκών καλύτερα.

Όταν ψήνετε με Θερμό αέρα 3D , προσέξτε τα ακόλουθα: Γλυκά σε φόρμες, ύψος τοποθέτησης 2
Γλυκά στο ταψί, ύψος τοποθέτησης 3.

Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Χρησιμοποιείτε το Θερμό αέρα 3D .

Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

Ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3

Ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.

Ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

Ταψί στο ύψος τοποθέτησης 5

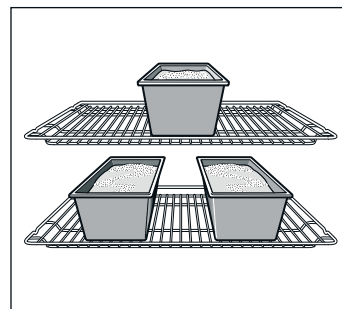
Ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3

Ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.

Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Στους πίνακες θα βρείτε πολλές προτάσεις για τα φαγητά σας.

Εάν θέλετε να ψήσετε με 3 μακρόστενες φόρμες συγχρόνως, τοποθετήστε τις πάνω στις σχάρες όπως φαίνεται στην εικόνα.



Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Στις ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος με λεπτά μεταλλικά τοιχώματα ή στις γυάλινες φόρμες αυξάνουν οι χρόνοι ψησίματος και το γλυκό δε ροδοκοκκινίζει τόσο ομοιόμορφα.

Εάν θέλετε 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 της ζύμης και τα στοιχεία της συνταγής μπορούν να διαφέρουν.

Πίνακες

Στους πίνακες θα βρείτε για τα διάφορα γλυκά και βουτήματα τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από την ποσότητα και τη σύσταση της ζύμης. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών.

Προσπαθήστε πρώτα με την χαμηλότερη τιμή. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Οι χρόνοι ψησίματος μειώνονται κατά 5 έως 10 λεπτά, όταν προθερμάνετε.

Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο "Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών" στο τέλος των πινάκων.

Γλυκά σε φόρμες	Φόρμα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2	☉	160-180	50-60
	3 μακρόστενες φόρμες	3+1	☉	140-160	60-80
Κέικ, λεπτό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2	☐	150-170	60-70
Πάτος τούρτας, απλή ζύμη	Φόρμα τάρτας φρούτων	3	☐	160-180	20-30
Λεπτή φρουτόπιτα, απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα/φόρμα βαθιά στρογγυλή	2	☐	160-180	50-60
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά (προθέρμανση)	Φόρμα τάρτας φρούτων	2	☐	150-170	20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά (προθέρμανση)	Φόρμα με σούστα	2	☐	150-170	40-50
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Φόρμα με σούστα	1	☐	180-200	25-35
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα, πάτος από ζύμη τάρτας*	Φόρμα με σούστα	1	☐	160-180	70-90
Κις Ελβετίας	Ταψί πίτσας	1	☐	220-240	35-45
Κέικ με μαγιά	Βαθιά φόρμα κέικ	2	☐	150-170	60-70
Πίτσα, λεπτός πάτος με λίγη επίστρωση (προθέρμανση)	Ταψί πίτσας	1	☐	280-300	10-15
Αλμυρά κέικ*	Φόρμα με σούστα	1	☐	170-190	45-55

* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο να κρυώσει.

Γλυκά στο ταψί	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Απλή ζύμη με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	150-170	35-45
Απλή ζύμη με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	170-190	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	140-160	40-50
Ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	170-190	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	150-170	35-45
Ζύμη μαγιάς με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	160-180	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	150-160	50-60
Ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	1	☐	180-200	20-30
Ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	160-180	60-70
Κις Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	1	☐	210-230	40-50
Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	170-190	15-20
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	170-190	25-35
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	160-180	60-70
Στόλλεν με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	150-170	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	190-210	55-65
Πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	200-220	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	180-200	40-50
Πίτα Αλοσατίας (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	280-300	10-12
Μπουρέκι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	180-200	40-50

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	140-160	15-25
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	130-150	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	☉	130-150	30-40

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ (προθέρμανση)	Ταψί	3	☐	140-150	30-40
	Ταψί	3	⊕	140-150	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊕	140-150	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊕	130-140	35-50
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	100-120	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊕	100-120	35-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊕	100-120	40-50
Μπεζέδες	Ταψί γενικής χρήσης	3	⊕	80-100	100-150
Μάφινς	Σχάρα με ειδικό ταψί για μάφινς	3	☐	180-200	20-25
	2 σχάρες με ειδικά ταψιά για μάφινς	3+1	⊕	160-180	25-30
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	210-230	30-40
Παρασκευάσματα ζύμης σφολιάτας	Ταψί γενικής χρήσης	3	⊕	180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊕	180-200	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊕	170-190	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	190-210	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊕	160-180	25-35

Ψωμί και ψωμάκια

Στο ψήσιμο των ψωμιών προθερμάνετε το φούρνο, εφόσον δεν αναφέρεται κάτι άλλο.


Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο.

Στο ψήσιμο σε 2 επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ταψί.

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί με μαγιά με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	300	5
				200	30-40
Ψωμί με προζύμι με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	300	8
				200	35-45
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	300	10-15
Ψωμάκια (χωρίς προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	200	20-30
Ψωμάκια από ζύμη μαγιάς, γλυκά	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	180-200	15-20
				150-170	20-30

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που αναφέρονται στους πίνακες ψήσιματος.
Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε περίπου 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψήσιματος που αναφέρεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. 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 του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Το γλυκό παραψήθηκε από πάνω.	Τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ύψος μέσα στον φούρνο, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το στη συνέχεια με χυμό φρούτων ή με οιοσπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψήσιματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. 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. Προσέχετε τις συνταγές και τους χρόνους ψήσιματος.
Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα παρασκευάσματα πιο ομοιόμορφα. Ψήστε τα ευαίσθητα παρασκευάσματα με Επάνω/Κάτω θέρμανση ☐ σ' ένα επίπεδο. Ακόμα και το λαδόχαρτο που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί.
Το γλυκό των φρούτων δεν έχει πάρει πολύ χρώμα από κάτω.	Τοποθετήστε την επόμενη φορά το γλυκό ένα επίπεδο πιο κάτω.

Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά, εάν υπάρχει, το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
Τα μικρά παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση από 2 cm περίπου. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα παρασκευάσματα είναι πιο σκούρα από τα παρασκευάσματα στο κάτω ταψί.	Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το Θερμό αέρα 3D  . Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητα, να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.
Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.	Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Αυτός ο υδρατμός διαφεύγει από την πόρτα. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο πεδίο χειρισμού ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία. Αυτό οφείλεται σε φυσικούς λόγους.

Κρέας, πουλερικά, ψάρι

Μαγειρικό σκεύος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάθε ανθεκτικό στη θερμότητα μαγειρικό σκεύος. Για τα μεγάλα ψητά είναι επίσης κατάλληλο και το ταψί γενικής χρήσης.

Καταλληλότερο είναι το μαγειρικό σκεύος από γυαλί. Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι στην ψηλή φόρμα και να κλείνει καλά.

Εάν χρησιμοποιήσετε ψηλές φόρμες εμαγιέ, προσθέστε λίγο περισσότερο υγρό.

Στις ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα το κρέας δε ροδοκοκκινίζει πολύ και μπορεί να μην είναι αρκετά μαγειρεμένο. Αυξήστε τους χρόνους μαγειρέματος.

Στοιχεία στους πίνακες:

Μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι = Ανοιχτό
Μαγειρικό σκεύος με καπάκι = Κλειστό

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας.

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.

Ψήσιμο στο φούρνο

Προσθέστε στο άπαχο κρέας λίγο υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1/2 cm.

Στον ψητό καπαμά προσθέστε αρκετό υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1 - 2 cm.

Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος και το υλικό του μαγειρικού σκεύους. Όταν παρασκευάζετε κρέας στην ψηλή φόρμα εμαγιέ, χρειάζεστε λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος.

Οι ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα είναι λιγότερο κατάλληλες. Το κρέας μαγειρεύεται πιο σιγά και ροδοκοκκινίζει λιγότερο. Χρησιμοποιήστε μια υψηλότερη θερμοκρασία και/ή ένα μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

Ψήσιμο στο γκριλ

Στο ψήσιμο στο γκριλ προθερμάνετε περίπου 3 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το ψητό στο χώρο μαγειρέματος.

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με την πόρτα της συσκευής κλειστή.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια φαγητού του ίδιου πάχους. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.

Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος για γκριλ μετά τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Τοποθετήστε τα κομμάτια για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Αν έχετε μόνον ένα κομμάτι, αυτό θα ψηθεί καλύτερα, εάν τοποθετηθεί στη μέση της σχάρας.

Σπρώξτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Έτσι συλλέγεται ο ζυμός του κρέατος που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Μην τοποθετήσετε το ρηχό ταψί ή το ταψί γενικής χρήσης κατά το ψήσιμο στο γκριλ στο ύψος 4 ή 5. Με τη μεγάλη θερμότητα παραμορφώνεται και μπορεί να δημιουργήσει ζημιά κατά την αφαίρεση από το χώρο μαγειρέματος.

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος.












Κρέας

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος μετά το μισό χρόνο.

Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μείνει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο. Έτσι μπορεί να κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του.

Τυλίξτε το ροσμπίφ μετά το μαγείρεμα σε αλουμινόχαρτο και αφήστε το μέσα στο φούρνο 10 λεπτά να ηρεμήσει.

Στο χοιρινό ψητό με πέτσα, χαράξτε την πέτσα σταυρωτά και τοποθετήστε το ψητό πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω στο μαγειρικό σκεύος.

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινό κρέας						
Βοδινός καπαμάς	1,0 κιλό	Κλειστό	2		200-220	100
	1,5 κιλά		2		190-210	120
	2,0 κιλά		2		180-200	140
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		210-230	60
	1,5 κιλά		2		200-220	80
Ροσμπίφ, μέτριο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		220-240	60
Μπριζόλες, 3 cm πάχος, μισοψημένες		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	15
Μοσχαρίσι. κρέας						
Μοσχαράκι ψητό	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		190-210	110
	1,5 κιλά		2		180-200	130
	2,0 κιλά		2		170-190	150
Μοσχαρίσιο κότσι	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		210-230	140

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Χοιρινό κρέας						
Ψητό χωρίς πέτσα (π. χ. σβέρκος)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		190-210	120
	1,5 κιλά		1		180-200	150
	2,0 κιλά		1		170-190	170
Ψητό με πέτσα (π. χ. σπάλα)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		190-210	130
	1,5 κιλά		1		180-200	160
	2,0 κιλά		1		170-190	190
Χοιρινό φιλέτο	500 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1		230-240	30
Χοιρινό ψητό, άπαχο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		200-220	120
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2,0 κιλά		2		180-200	160
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλο	1,0 κιλό	Κλειστό	2		210-230	70
Μπιριζόλες, 2 cm πάχος		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	15
Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	10

Αρνίσιο κρέας

Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		190-210	60
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημμένο	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		160-180	120

Κρέας θηραμάτων

Πλάτη ζαρκαδιού με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		200-220	50
Μπούτι ζαρκαδιού χωρίς κόκκαλο	1,5 κιλά	Κλειστό	2		210-230	100
Ψητό αγριογούρουνο	1,5 κιλά	Κλειστό	2		180-200	140
Ψητό ελαφιού	1,5 κιλά	Κλειστό	2		180-200	130
Κουνέλι	2,0 κιλά	Κλειστό	2		220-240	60

Κιμάς

Ψητός κιμάς	από 500 γρ. κρέας	Ανοιχτό	1		180-200	80
-------------	-------------------	---------	---	--	---------	----

Λουκάνικα

Λουκάνικα		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1		3	15
-----------	--	-----------------------------	-----	--	---	----

Πουλερικά

Τα στοιχεία του βάρους στον πίνακα αναφέρονται σε πουλερικά έτοιμα για ψήσιμο, χωρίς γέμιση.

Τοποθετείτε τα ολόκληρα πουλερικά πρώτα με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω πάνω στη σχάρα. Γυρίστε τα μετά τα 2/3 του δεδομένου χρόνου.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος, όπως το ψητό ρολό γαλοπούλας ή το στήθος γαλοπούλας, μετά την παρέλευση του μισού

δεδομένου χρόνου. Γυρίστε τα κομμάτια πουλερικών μετά τα 2/3 του χρόνου.

Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπάτε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες. Έτσι μπορεί να τρέξει το λίπος.

Τα πουλερικά ροδοψήνονται πολύ ωραία, όταν κατά το τέλος του ψησίματος τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή με χυμό πορτοκαλιού.

Πουλερικά	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1,2 κιλά	Σχάρα	2		220-240	60-70
Κότα, ολόκληρη	1,6 κιλά	Σχάρα	2		210-230	80-90
Κοτόπουλο, κομμένο στη μέση	από 500 γρ.	Σχάρα	2		220-240	40-50
Κομμάτια κοτόπουλου	από 150 γρ.	Σχάρα	3		210-230	30-40
Κομμάτια κοτόπουλου	από 300 γρ.	Σχάρα	3		210-230	35-45
Στήθος κοτόπουλου	από 200 γρ.	Σχάρα	3		3	30-40

Πουλερικά	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Πάπια, ολόκληρη	2,0 κιλά	Σχάρα	2		190-210	100-110
Στήθος πάπιας	από 300 γρ.	Σχάρα	3		240-260	30-40
Χήνα, ολόκληρη	3,5-4,0 κιλά	Σχάρα	2		170-190	120-140
Μπούτια χήνας	από 400 γρ.	Σχάρα	3		220-240	40-50
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη	3,0 κιλά	Σχάρα	2		180-200	80-100
Ψητό ρολό γαλοπούλας	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		200-220	110-130
Στήθος γαλοπούλας	1,0 κιλό	Κλειστό	2		180-200	80-90
Μπούτι γαλοπούλας	1,0 κιλό	Σχάρα	2		180-200	90-100

Ψάρι

Γυρίστε τα κομμάτια του ψαριού μετά τα 2/3 του χρόνου.

Το ολόκληρο ψάρι δε χρειάζεται να γυρίσει. Τοποθετείτε το ολόκληρο ψάρι στη θέση κολύμβησης, με το ραχιαίο πτερύγιο προς

τα επάνω, μέσα στο φούρνο. Μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό ανοιχτό δοχείο στην κοιλιά του ψαριού προσφέρει σταθερότητα.

Στο φιλέτο ψαριού προσθέστε μερικές κουταλιές υγρό για το σotaρίσμα.

Ψάρι	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψάρι, ολόκληρο	από περίπου 300 γρ.	Σχάρα	2		2	20-25
	1,0 κιλό	Σχάρα	2		200-220	45-55
	1,5 κιλά	Σχάρα	2		190-210	60-70
	2,0 κιλά	Κλειστό	2		190-210	70-80
Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος		Σχάρα	3		2	20-25
Φιλέτο ψαριού		Κλειστό	2		210-230	25-30

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν υπάρχουν στοιχεία στον πίνακα.	Επιλέξτε τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε το χρόνο ψησίματος.
Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν είναι έτοιμο το ψητό.	Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάντε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέστε με ένα κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.
Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κάηκε σε μερικά σημεία.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.
Κατά την προσθήκη υγρού στο ψητό σχηματίζονται υδρατμοί.	Αυτό οφείλεται σε φυσικούς λόγους και είναι κάτι το κανονικό. Ένα μεγάλο μέρος των υδρατμών εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στην κρύα επιφάνεια των διακοπών ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία.

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα.

Όταν ψήνετε χωρίς μαγειρικό σκεύος απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Το μαγείρεμα ενός σουφλέ εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους και από το ύψος του σουφλέ. Τα στοιχεία των πινάκων είναι μόνο ενδεικτικές τιμές.

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Σουφλέ					
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	50-60

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Σουφλέ	Φόρμα σουφλέ	2	☐	180-200	35-45
	Φορμάκια μεριδων	2	☐	200-220	25-30
Παστίσιο	Φόρμα σουφλέ	2	☐	200-220	40-50
Λαζάνια	Φόρμα σουφλέ	2	☐	180-200	40-50

Ογκρατέν

Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, το πολύ 4 cm ύψος	1 φόρμα σουφλέ	2	☒	160-180	60-80
	2 φόρμες σουφλέ	3+1	☒	150-170	60-80

Τοστ

4 κομμάτια, γκρατινέ	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1	☒	160-170	10-15
12 κομμάτια, γκρατινέ	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1	☒	160-170	15-20

Προμαγειρεμένα φαγητά

Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Όταν καλύπτετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο, προσέχετε, να είναι το λαδόχαρτο κατάλληλο για αυτές τις θερμοκρασίες.

Προσαρμόστε το μέγεθος του λαδόχαρτου στο μέγεθος του φαγητού.

Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εξαρτάται πάρα πολύ από τα τρόφιμα. Καφετιά σημεία και ανομοιομορφίες μπορούν να υπάρχουν ήδη και στο ωμό προϊόν.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα, κατεψυγμένη					
Πίτσα με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	☒	200-220	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☒	180-200	20-30
Πίτσα με χοντρό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	☒	170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☒	170-190	25-35
Μπαγκέτα-πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	170-190	20-30
Μικρή πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	190-210	10-20

Πίτσα, κρύα

Πίτσα (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	1	☒	180-200	10-15
---------------------	---------------------	---	---	---------	-------

Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα

Τηγανητές πατάτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	190-210	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☒	180-200	30-40
Κροκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	190-210	20-25
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, πατάτες γεμιστές	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	200-220	15-25

Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα

Ψωμάκια, μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	180-200	10-20
Αλμυρά κουλούρια (άψητα αλμυρά κουλούρια)	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	200-220	10-20

Αρτοσκευάσματα, προψημένα

Προψημένα ψωμάκια, προψημένα μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	190-210	10-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☒	160-180	20-25

Προψημένες μικρομερίδες, κατεψυγμένες

Φετάκια ψαριού πανέ	Ταψί γενικής χρήσης	2	☒	220-240	10-20
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς κοτόπουλου	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	200-220	15-25

Στρούντελ, κατεψυγμένο

Στρούντελ	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	190-210	30-35
-----------	---------------------	---	---	---------	-------

Ειδικά φαγητά

Με χαμηλές θερμοκρασίες πετυχαίνει το απαλό γιαούρτι τόσο καλά, όπως η αφράτη ζύμη μαγιάς.

Αφαιρέστε πρώτα τα εξαρτήματα, τις σχάρες ανάρτησης ή τα τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου από το χώρο μαγειρέματος.

Παρασκευή γιαουρτιού

1. Αναβράστε 1 λίτρο γάλα (3,5% λίπος), αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C.
2. Ανακατέψτε μέσα 150 γρ. γιαούρτι (θερμοκρασία ψυγείου).
3. Βάλτε το μέσα σε φλιτζάνια ή σε μικρά βιδωτά κεσεδάκια και τοποθετήστε τα καλυμμένα πάνω στη σχάρα.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Διάρκεια
Γιαούρτι	Φλιτζάνια ή βιδωτά κεσεδάκια	Τοποθετήστε τα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος	50 °C προθέρμανση 50 °C	5 λεπτά 8 ώρες
Φούσκωμα ζύμης μαγιάς	Ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος	Τοποθετήστε τα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος	50 °C προθέρμανση, απενεργοποιήστε τη συσκευή, τοποθετήστε τη ζύμη μαγιάς στο χώρο μαγειρέματος	5 λεπτά 20-30 λεπτά

Ξεπάγωμα

Οι χρόνοι ξεπαγώματος εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων.

Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

Τοποθετήστε το πουλερικό με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω πάνω σ' ένα πιάτο.

Υπόδειξη: Μέχρι τους 60 °C δεν ανάβει η λάμπα του φούρνου. Έτσι είναι δυνατή μια ιδανική ακριβής ρύθμιση.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία
Ευαίσθητα κατεψυγμένα τρόφιμα π.χ. τούρτες με σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα κτλ.	Σχάρα	1		Ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας παραμένει κλειστός
Λοιπά κατεψυγμένα προϊόντα κοτόπουλα, λουκάνικα και κρέας, ψωμί και ψωμάκια, γλυκά και άλλα βουτήματα	Σχάρα	1		50 °C

Ξήρανση

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα και λαχανικά και πλύντε τα καλά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3, τη σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 1. Καλύψτε το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα με λαδόχαρτο ή αντικολητικό χαρτί ψησίματος.

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

Φρούτα και αρωματικά φυτά	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, ώρες
600 γρ. μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες	1+3		80	περίπου 5
800 γρ. αχλάδια, κομμένα σε μακρόστενες φέτες	1+3		80	περίπου 8
1,5 κιλά δαμάσκηνα	1+3		80	περίπου 8-10
200 γρ. φυτά καρυκευτικά, καθαρισμένα	1+3		80	περίπου 1½

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Η ακρυλαμίδη δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τوست,

ψωμάκια, ψωμί ή λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη

Γενικά	<ul style="list-style-type: none">■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν 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 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.
Μπισκοτάκια	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C. Με Θερμό αέρα 3D ή 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 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες

Φαγητά δοκιμών

Αυτοί οι πίνακες δημιουργήθηκαν για τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολύνουν τον έλεγχο και τη δοκιμή των διαφορετικών συσκευών.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 50304/EN 60350 (2009) ή IEC 60350.

Ψήσιμο

Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ρηχό ταψί.

Ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στη μέση.

Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ:

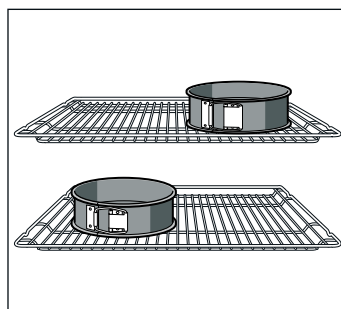
Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Μηλόπιτα σε 1 επίπεδο:


Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σουστά μετατοπισμένες τη μια δίπλα στην άλλη.













Μηλόπιτα σε 2 επίπεδα:

Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σουστά μετατοπισμένες τη μια πάνω από την άλλη, βλέπε εικόνα.



Γλυκά σε φόρμες με σουστά από τσίγκο (λευκοσίδηρος):

Ψήστε με Επάνω/Κάτω θέρμανση  σε 1 επίπεδο. Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης αντί της σχάρας και τοποθετήστε τη φόρμα με σουστά από πάνω.



Φαγητό	Εξαρτήματα και φόρμες	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ (προθέρμανση*)	Ταψί	3		140-150	30-40
	Ταψί	3		140-150	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-150	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5		130-140	35-50
Μικρά κέικ (προθέρμανση*)	Ταψί	3		150-170	20-30
	Ταψί	3		150-160	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-160	25-40
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5		130-150	25-40
Παντεσπάνι απλό με νερό (προθέρμανση*)	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2		150-160	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2		150-160	35-45
Μηλόπιτα	Σχάρα + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	1		180-200	70-90
	2 σχάρες + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Για την προθέρμανση μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης.

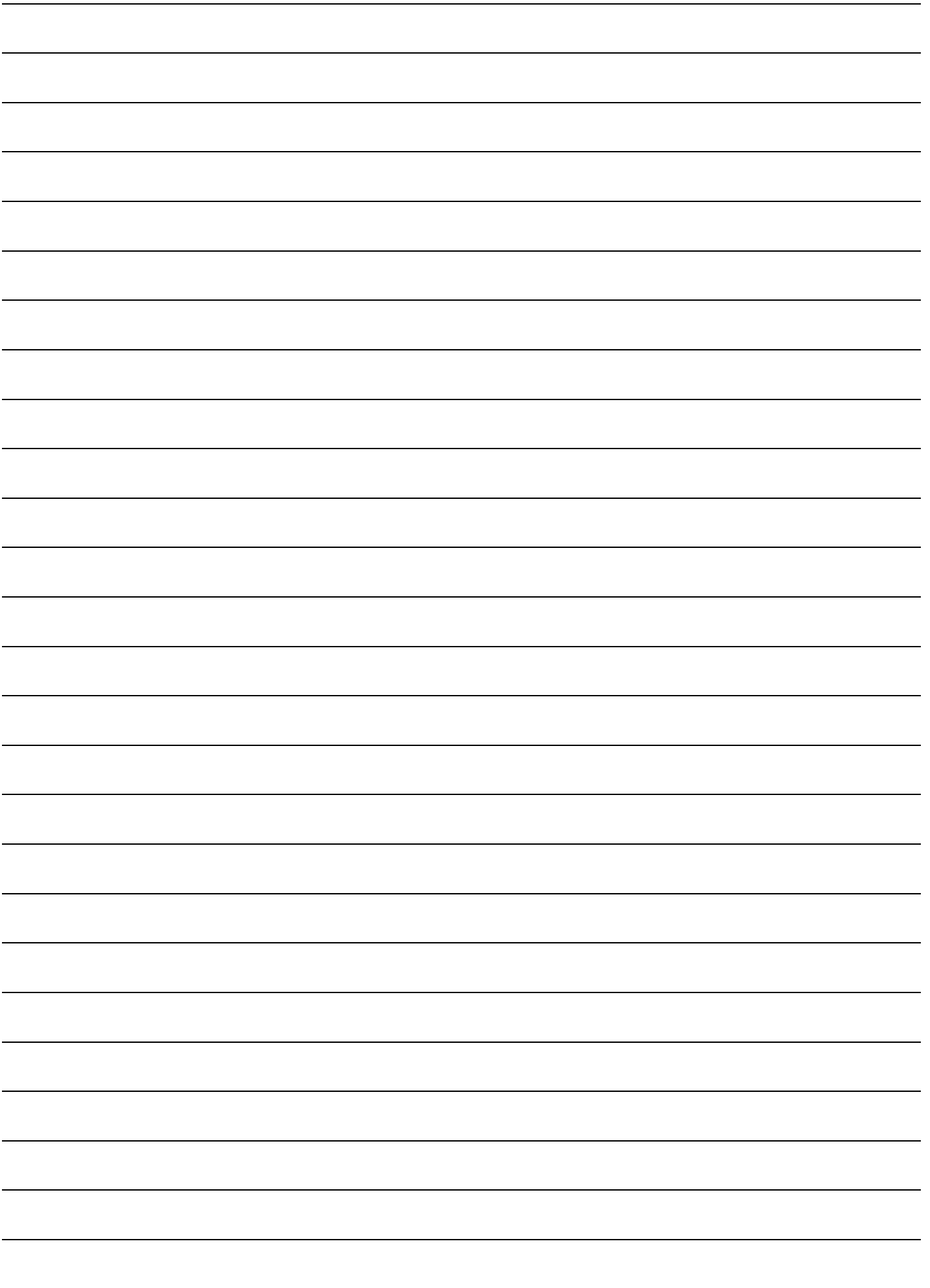
Ψήσιμο στο γκριλ

Όταν τοποθετείτε τα τρόφιμα απευθείας πάνω στη σχάρα, σπρώξτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Έτσι συλλέγεται το

υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τοστ 10 λεπτά προθέρμανση	Σχάρα	5		3	1/2-2
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια* Χωρίς προθέρμανση	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1		3	25-30

* Μετά τα 2/3 του χρόνου γυρίστε το φαγητό



BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
17° χλμ. Εθνικής Οδού Αθηνών-Λαμίας & Ποταμού 20
14564 Νέα Κηφισιά

BSH Ikiakes Syskeves A.B.E.
17th km Ethnikis odou Athinon-Lamias & Potamou 20
GR 145 64 Kifisia, Athens

Internet: <http://www.pitsos.gr>



9000637102

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών
Subject to alterations

Version_A 910331