



HE73GB.50

**Εντοιχιζόμενη κουζίνα**

**SIEMENS**



<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>3</b>	Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου .....	14
Πριν την τοποθέτηση .....	3	Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας .....	15
Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια .....	3	Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας .....	15
Αιτίες των ζημιών .....	4	<b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....	<b>15</b>
<b>Η νέα σας κουζίνα</b> .....	<b>5</b>	Πίνακας βλαβών .....	15
Πεδίο χειρισμού .....	5	Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή.....	16
Πλήκτρα και ένδειξη .....	5	Γυάλινο κάλυμμα .....	16
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας.....	5	<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>16</b>
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας.....	6	Αριθμός E και αριθμός FD .....	16
Διακόπτης εστίας μαγειρέματος.....	6	<b>Ενέργεια και περιβάλλον</b> .....	<b>17</b>
Χώρος μαγειρέματος .....	6	Τρόπος ψήσιματος Θερμός αέρας eco .....	17
Εξαρτήματα .....	6	Εξοικονόμηση ενέργειας.....	18
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>8</b>	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	18
Ρύθμιση της ώρας .....	8	<b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> .....	<b>18</b>
Ζέσταμα του φούρνου.....	8	Γλυκά και βουτήματα .....	18
Καθαρισμός των εξαρτημάτων.....	8	Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών .....	20
<b>Ρύθμιση της βάσης εστίων</b> .....	<b>9</b>	Κρέας, πουλερικά, ψάρι.....	21
<b>Ρύθμιση του φούρνου</b> .....	<b>9</b>	Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ.....	23
Τρόπος ψήσιματος και θερμοκρασία .....	9	Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ .....	23
Ταχεία θέρμανση .....	9	Προμαγειρεμένα φαγητά .....	24
<b>Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου</b> .....	<b>9</b>	Ειδικά φαγητά .....	25
Ρολόι συναγερμού .....	9	Ξεπάγωμα.....	25
Διάρκεια .....	10	Ξήρανση .....	25
Χρόνος λήξης .....	10	Βράσιμο συντήρησης.....	25
Ωρα .....	11	<b>Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα</b> .....	<b>26</b>
<b>Ασφάλεια παιδιών</b> .....	<b>11</b>	<b>Φαγητά δοκιμών</b> .....	<b>27</b>
<b>Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων</b> .....	<b>11</b>	Ψήσιμο.....	27
<b>Αυτόματη απενεργοποίηση</b> .....	<b>12</b>	Ψήσιμο στο γκριλ.....	27
<b>Αυτοκαθαρισμός</b> .....	<b>12</b>		
Σημαντικές υποδείξεις .....	12		
Πριν τον αυτοκαθαρισμό .....	12		
Ρύθμιση .....	13		
Μετά τον αυτοκαθαρισμό.....	13		
<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....	<b>13</b>		
Υλικά καθαρισμού .....	13		
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών.....	14		

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγείρεμα 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.

## ⚠ Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. 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 μαγείρεμα 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.

#### Ζεστός χώρος μαγειρέματος

##### Κίνδυνος εγκαύματος!

- Μην ακουμπήσετε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος και τα θερμαντικά στοιχεία. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να

αναφλεχτούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οιοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- 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. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα 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. 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.

### **Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!**

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στη ζεστή πόρτα της συσκευής. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει.

### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται καυτοί υδρατμοί.

### **Καυτά εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη**

#### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

### **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.

### **Αυτοκαθαρισμός**

#### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Τα υπολείμματα φαγητού, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού να αναφλεχτούν. Πριν από κάθε αυτοκαθαρισμό απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος.
- Μην κρεμάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. πετσέτες κουζίνας, στη λαβή της πόρτας. Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

### **Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!**

Μην καθαρίζετε ποτέ μαζί με τον αυτοκαθαρισμό τα ταψιά και τις φόρμες με αντικολητική επίστρωση. Με τη μεγάλη θερμότητα καταστρέφεται η αντικολητική επίστρωση και δημιουργούνται δηλητηριώδη αέρια.

## **Αιτίες των ζημιών**

### **Προσοχή!**

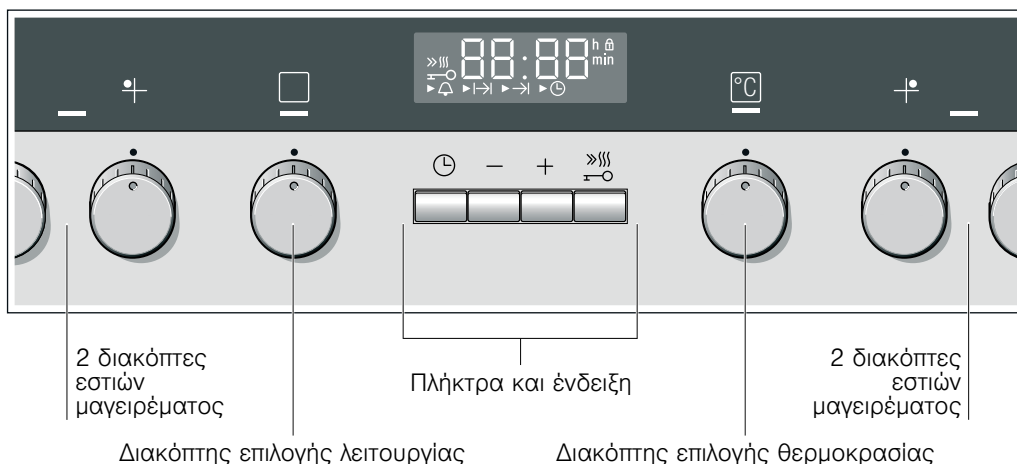
- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου 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.
- 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.
- 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: 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.

# Η νέα σας κουζίνα

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

## Πεδίο χειρισμού

Εδώ βλέπετε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού. Δεν εμφανίζονται ποτέ όλα τα σύμβολα ταυτόχρονα στην ένδειξη. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ορισμένες λεπτομέρειες μπορούν να αποκλίνουν.



## Λαβές διακοπών

Οι λαβές των διακοπών είναι βυθιζόμενες. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε στη θέση μηδέν πάνω στη λαβή του διακόπτη.

## Πλήκτρα και ένδειξη

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

Πλήκτρο	Χρήση
	Λειτουργίες χρόνου Επιλογή του ρολογιού συναγερμού , της διάρκειας $I \rightarrow I$ , του χρόνου λήξης $\rightarrow I$ και της ώρας .
$-$	Πλην Ελάττωση των τιμών ρύθμισης.
$+$	Συν Αύξηση των τιμών ρύθμισης.
	Ταχεία θέρμανση Ιδιαίτερα γρήγορη θέρμανση του φούρνου.
	Ασφάλεια παιδιών Κλείδωμα και ξεκλείδωμα του πεδίου χειρισμού.

Ποια λειτουργία χρόνου βρίσκεται σε πρώτο πλάνο στην ένδειξη, φαίνεται με το βέλος  $\blacktriangleright$  μπροστά από το αντίστοιχο σύμβολο. Εξαιρέση: Στην ώρα ανάβει το σύμβολο μόνο, όταν την αλλάζετε.

## Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος.

Θέση	Χρήση
0	Θέση μηδέν Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
	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 αποτελεσματικότητας της ενέργειας κατά EN50304.

Θέση	Χρήση
Θερμός αέρας eco*	Για γλυκά και βουτήματα, σουφλέ, κατεψυγμένα και προμαγειρεμένα φαγητά, κρέας και ψάρι, σε ένα επίπεδο χωρίς προθέρμανση. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη βελτιστοποιημένη ενεργειακά θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος ομοιόμορφα στο χώρο μαγειρέματος.
	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.
	Βαθμίδα πίτσας Γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή στρούντελ. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνουν.
	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ Ψήσιμο από 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, μεγάλο Ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τοστ και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
	Γκριλ, μικρό Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τοστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
	Κάτω θέρμανση Βράσιμο για συντήρηση και ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκίνισματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
	Ξεπάγωμα Ξεπάγωμα από π.χ. κρέας, πουλερικά, ψωμί και γλυκά. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.

\* Τρόπος ψησίματος, με τον οποίο καθορίστηκε η κατηγορία αποτελεσματικότητας της ενέργειας κατά EN50304.

Θέση	Χρήση
Αυτοκαθαρισμός	Αυτόματος καθαρισμός του χώρου μαγειρέματος. Ο φούρνος θερμαίνει, μέχρι να διαλυθεί η ρύπανση.
Λάμπα φούρνου	Άναμμα της λάμπας του φούρνου.

\* Τρόπος ψησίματος, με τον οποίο καθορίστηκε η κατηγορία αποτελεσματικότητας της ενέργειας κατά EN50304.

Όταν ρυθμίζετε, ανάβει η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Η λάμπα του φούρνου στο χώρο μαγειρέματος ανάβει.

**Υπόδειξη:** Για την καλύτερη κατανομή της θερμότητας, στους τρόπους ψησίματος με επάνω ή κάτω θέρμανση ενεργοποιείται στη φάση θέρμανσης για λίγο ο ανεμιστήρας.

## Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

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

Θέση	Σημασία
●	Θέση μηδέν Ο φούρνος δε θερμαίνει.
50-300	Περιοχή θερμοκρασίας Η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος σε °C. Εξαιρεση: Η μέγιστη θερμοκρασία στο Θερμό αέρα 3D , Θερμό αέρα eco  και Βαθμίδα πίτσας  είναι 275 °C, στο Ξεπάγωμα  60 °C.
•, ••, •••	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ Οι βαθμίδες ψησίματος για Γκριλ, μικρό  και Γκριλ, μεγάλο . • = Βαθμίδα 1, χαμηλή •• = Βαθμίδα 2, μεσαία ••• = Βαθμίδα 3, υψηλή
	Βαθμίδες καθαρισμού Οι βαθμίδες καθαρισμού για τον αυτοκαθαρισμό . • = Βαθμίδα 1, ελαφρά •• = Βαθμίδα 2, μέτρια ••• = Βαθμίδα 3, εντατικά

## Ενδεικτική λυχνία

Όσο ο φούρνος θερμαίνει, είναι αναμμένη η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας. Όταν ο φούρνος φτάσει την ιδανική χρονική στιγμή για την τοποθέτηση του φαγητού και διατηρεί τη θερμοκρασία, δεν ανάβει πλέον η λάμπα.

Στις βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ και στις βαθμίδες καθαρισμού δεν ανάβει ποτέ η ενδεικτική λυχνία.

## Διακόπτης εστίας μαγειρέματος

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

Θέση	Σημασία
0	Θέση μηδέν Η εστία μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος Η ισχύς της εστίας μαγειρέματος. 1 = ελάχιστη ισχύς 9 = μέγιστη ισχύς Οι ενδιάμεσες βαθμίδες χαρακτηρίζονται με μια κουκκίδα •.

Όταν ενεργοποιείτε μια εστία μαγειρέματος, ανάβει η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος.

## Χώρος μαγειρέματος

Στο χώρο μαγειρέματος βρίσκεται η λάμπα του φούρνου. Ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει το φούρνο από υπερθέρμανση.

### Λάμπα φούρνου

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανάβει η λάμπα του φούρνου στο χώρο μαγειρέματος. Σε περίπτωση ρυθμισμένων θερμοκρασιών μέχρι 60 °C και στον αυτοκαθαρισμό σβήνει η λάμπα. Έτσι είναι δυνατή μια ιδανική ακριβής ρύθμιση.

Με τη θέση στο διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα χωρίς να ενεργοποιήσετε τη θέρμανση.

### Ανεμιστήρας ψύξης

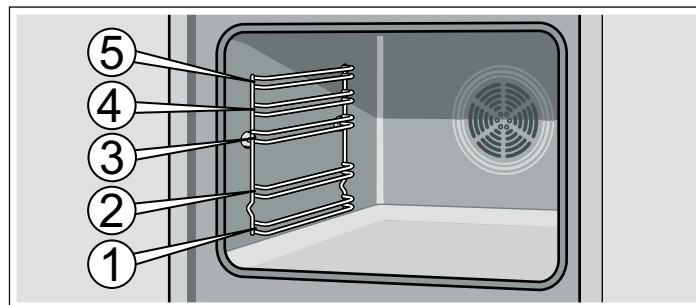
Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα. Προσοχή! Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

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

## 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). Δώστε παρακαλώ τον αριθμό HZ.



### Σχάρα

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

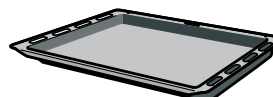
Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



### Εμαγιέ ταψί

Για γλυκά και μπισκοτάκια.

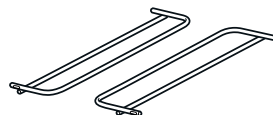
Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.



### Ταψί γενικής χρήσης

Για ζουμερά γλυκά, βουτήματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα.

Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.



### Φορείς εξαρτημάτων

Τοποθετήστε τους αριστερά και δεξιά. Στον αυτοκαθαρισμό μπορείτε να καθαρίσετε έτσι π.χ. το ταψί γενικής χρήσης μαζί με το φούρνο.

## Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Μια εκτενέστερη προσφορά εξαρτημάτων για το φούρνο σας θα βρείτε στα φυλλάδιά μας ή στο διαδίκτυο (Internet). Η διαθεσιμότητα, καθώς και η δυνατότητα παραγγελίας online των ειδικών

εξαρτημάτων είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική. Ανατρέξτε παρακαλώ στα έγγραφα πώλησης.

Δεν ταιριάζει κάθε ειδικό εξάρτημα σε κάθε συσκευή. Παρακαλώ δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.

Ειδικά εξαρτήματα	Χώρος μαγειρέματος με	Αριθμός HZ	Χρήση	Κατάλληλο για τον αυτοκαθαρισμό
Σχάρα	Υποδοχές	HZ334000	Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.	Όχι
	Ραβδώσεις	HZ334001	Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.	Όχι
Εμαγιέ ταψί	-	HZ331070	Για γλυκά και μπισκοτάκια. Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.	Ναι
Ταψί γενικής χρήσης	-	HZ332070	Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα. Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.	Ναι
Πρόσθετη σχάρα	-	HZ324000	Για ψητά. Τοποθετείτε τη σχάρα πάντοτε στο ταψί γενικής χρήσης. Το λίπος και ο χυμός του κρέατος που στάζουν συλλέγονται.	Όχι
Ταψί του γκριλ	-	HZ325070	Για ψήσιμο στο γκριλ αντί της σχάρας ή ως προστασία από τα πιτσιλιές, για να μη λερωθεί ο φούρνος πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε το ταψί του γκριλ μόνο μέσα στο ταψί γενικής χρήσης. Ψήσιμο στο ταψί του γκριλ: Χρησιμοποιείτε το ταψί μόνο στα ύψη τοποθέτησης 1, 2 και 3. Ταψί του γκριλ ως προστασία από τα πιτσιλιές: Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης μαζί με το ταψί του γκριλ κάτω από τη σχάρα.	Ναι
Γυάλινο ταψί	-	HZ336000	Ένα βαθύ ταψί από γυαλί. Είναι επίσης κατάλληλο και ως σκεύος σερβιρίσματος.	Όχι
Ταψί πίτσας	-	HZ317000	Ιδανικό για πίτσα, κατεψυγμένα προϊόντα ή μεγάλα στρογγυλά γλυκά. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ταψί πίτσας αντί του ταψιού γενικής χρήσης. Τοποθετήστε το ταψί πάνω στη σχάρα και ενεργήστε σύμφωνα με τα στοιχεία στους πίνακες.	Όχι
Πλάκα ψησίματος	-	HZ327000	Η πλάκα ψησίματος είναι εξαιρετικά κατάλληλη για την παρασκευή από ψωμί, ψωμάκια και πίτσα που φτιάχνετε οι ίδιοι και πρέπει να έχουν έναν τραγανό πάτο. Η πλάκα ψησίματος πρέπει να προθερμαίνεται πάντοτε στη συνιστούμενη θερμοκρασία.	Ναι
Επαγγελματικό ταψί με πρόσθετη σχάρα	-	HZ333070	Ιδιαίτερα κατάλληλο για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων.	Ναι
Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί	-	HZ333001	Το καπάκι μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή φόρμα.	Όχι
Επαγγελματικό βαγονέτο φούρνου	Ραβδώσεις	HZ333100	Κατάλληλο για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων. Το πλήρες σετ εξαρτημάτων αποτελείται από ένα βαθύ ταψί με πρόσθετη σχάρα, μια σχάρα για εναπόθεση και ένα τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου. Με τοποθετημένη τη σχάρα μπορείτε να ψήσετε εξαιρετικά στο γκριλ.	Όχι
Επαγγελματικό βαγονέτο φούρνου Plus	Ραβδώσεις	HZ333102	Κατάλληλο για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων. Το πλήρες σετ εξαρτημάτων αποτελείται από ένα βαθύ ταψί με πρόσθετη σχάρα, μια σχάρα για εναπόθεση και ένα τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου. Με τοποθετημένη τη σχάρα μπορείτε να ψήσετε εξαιρετικά στο γκριλ.	Όχι
Καπάκια για επαγγελματικά βαγονέτα φούρνου	Ραβδώσεις	HZ333101	Το καπάκι μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή φόρμα.	Όχι
Γυάλινη ψηλή φόρμα	-	HZ915001	Η γυάλινη ψηλή φόρμα είναι κατάλληλη για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζονται στο φούρνο. Ιδιαίτερα κατάλληλη είναι για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων ή το αυτόματο σύστημα μαγειρέματος.	Όχι
Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου				
2-πλό	Υποδοχές	HZ338250	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.	Όχι
3-πλό	Υποδοχές	HZ338352	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν. Το 3-πλό βαγονέτο φούρνου δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σουβλά.	Όχι

Ειδικά εξαρτήματα	Χώρος μαγειρέματος με	Αριθμός HZ	Χρήση	Κατάλληλο για τον αυτοκαθαρισμό
3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου	Υποδοχές	HZ338356	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε εντελώς έξω τα εξαρτήματα, χωρίς να ανατραπούν. Το 3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σούβλα.	Όχι
3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου με λειτουργία αναστολής (stop)	Υποδοχές	HZ338357	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε εντελώς έξω τα εξαρτήματα, χωρίς να ανατραπούν. Οι ράγες εξόδου ασφαλίζουν, έτσι ώστε να μπορούν να τοποθετηθούν εύκολα τα εξαρτήματα. Το 3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου με λειτουργία αναστολής (stop) δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σούβλα.	Όχι
Φίλτρο ατμού	-	HZ329000	Με αυτό μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων το φούρνο σας. Το φίλτρο ατμού φιλτράρει τα μικροσωματίδια λίπους στον αέρα απαγωγής και μειώνει τις μυρωδιές. Μόνο για συσκευές με ένα 6, 7 ή 8 ως δεύτερο ψηφίο του Αριθ. Ε (π.χ. HB78AB570)	Ναι
Σύστημα ατμομάγειρα φούρνου	-	HZ24D300	Για την προσεκτική παρασκευή λαχανικών και ψαριών.	Όχι

### 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.

Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα	Αριθμός προϊόντος 311134	Μειώνει την κατακράτηση 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.

## 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.

#### 2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο **+** ή **-** την ώρα.

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

### Ζέσταμα του φούρνου

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό φούρνο. Η ιδανική διάρκεια γι' αυτό είναι μια ώρα στην Επάνω/Κάτω θέρμανση  με 240 °C. Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

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

#### 2. Με το 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


Τη βάση εστιών συνοδεύουν ξεχωριστές οδηγίες χρήσης. Εκεί θα βρείτε σημαντικά στοιχεία για την ασφάλεια, λεπτομερείς οδηγίες

για τη ρύθμιση και πολλές πληροφορίες για τη φροντίδα και τον καθαρισμό.

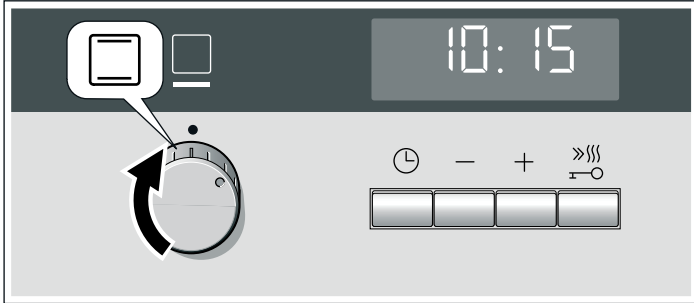
# Ρύθμιση του φούρνου

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. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου*.

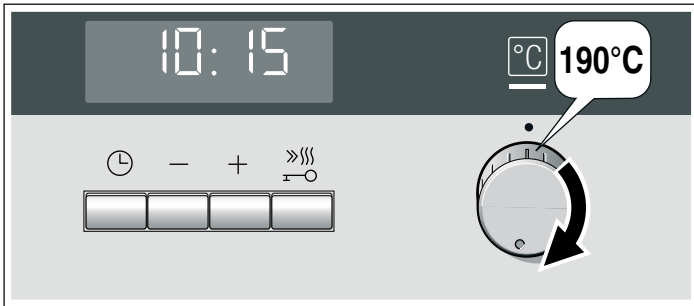
## Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

Παράδειγμα στην εικόνα: Επάνω/Κάτω θέρμανση  στους 190 °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.

## Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση φθάνει ο φούρνος σας τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ιδιαίτερα γρήγορα.


Χρησιμοποιείτε την ταχεία θέρμανση στις ρυθμισμένες θερμοκρασίες πάνω από 100 °C. Κατάλληλοι είναι τρόποι ψησίματος:

- Θερμός αέρας 3D 
- Επάνω/Κάτω θέρμανση 
- Βαθμίδα πίτσας 


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

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.



2. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο .

Στην ένδειξη ανάβει το σύμβολο . Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.






## Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Το σύμβολο  στην ένδειξη σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο φούρνο.

## Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο . Το σύμβολο  στην ένδειξη σβήνει.



# Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου



Ο φούρνος σας έχει διάφορες λειτουργίες χρόνου. Με το πλήκτρο  καλείτε το μενού και αλλάζετε μεταξύ των ξεχωριστών λειτουργιών. Όσο μπορείτε να ρυθμίζετε είναι αναμμένα όλα τα σύμβολα του χρόνου. Το βέλος  σας δείχνει, σε ποια λειτουργία του χρόνου βρίσκεστε. Μια ήδη ρυθμισμένη λειτουργία του χρόνου μπορείτε να την αλλάξετε απευθείας με το πλήκτρο  ή  όταν μπροστά από το σύμβολο του χρόνου βρίσκεται το βέλος .

## Ρολόι συναγερμού

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού, όπως ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Αυτό λειτουργεί ανεξάρτητα από το φούρνο. Το ρολόι συναγερμού έχει ένα δικό του σήμα. Έτσι ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγερμού ή η διάρκεια.


1. Πατήστε το πλήκτρο  μια φορά.

Στην ένδειξη ανάβουν τα σύμβολα του χρόνου, το βέλος  βρίσκεται μπροστά από το .


2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο  ή  το χρόνο του ρολογιού συναγερμού.

Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου  = 10 λεπτά



Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου  = 5 λεπτά

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται ο ρυθμισμένος χρόνος στη μνήμη της συσκευής. Το ρολόι συναγερμού ξεκινά. Στην ένδειξη ανάβει το σύμβολο  και ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει φανερά. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

## Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο  το ρολόι συναγερμού.

## Αλλαγή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού

Αλλάξτε με το πλήκτρο  ή  το χρόνο του ρολογιού συναγερμού. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

## Ακύρωση του χρόνου του ρολογιού συναγερμού

Επαναφέρετε με το πλήκτρο **—** το χρόνο του ρολογιού συναγερμού ξανά στο 0:00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Το ρολόι συναγερμού είναι απενεργοποιημένο.

## Εξακριβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στην ένδειξη. Μπροστά από το σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται το βέλος **▶**.

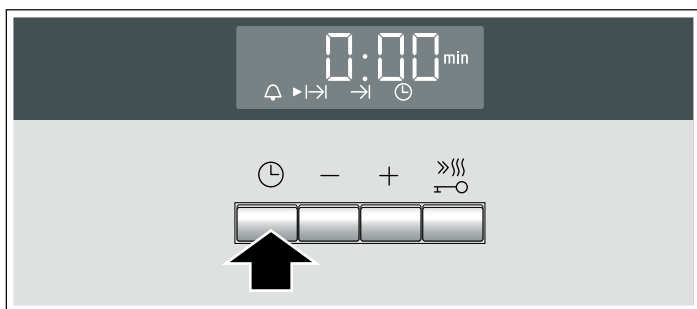
Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού **⏰**, τη διάρκεια **I→I**, το χρόνο λήξης **→I** ή την ώρα **⌚**, πατήστε το πλήκτρο **⌚** τόσες φορές, μέχρι να βρίσκεται το βέλος **▶** μπροστά από το εκάστοτε σύμβολο. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

## Διάρκεια

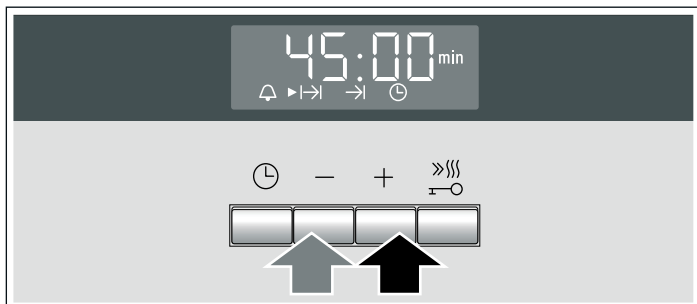
Μπορείτε να ρυθμίσετε στο φούρνο τη διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού σας. Όταν λήξει η χρονική διάρκεια, απενεργοποιείται αυτόματα ο φούρνος. Έτσι δεν χρειάζεται να διακόψετε άλλες εργασίες, για να απενεργοποιήσετε το φούρνο. Δε γίνεται καμία αθέλητη υπέρβαση του χρόνου μαγειρέματος.

Παράδειγμα στην εικόνα: 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 **⌚** δύο φορές.  
Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Τα σύμβολα του χρόνου ανάβουν, το βέλος **▶** βρίσκεται μπροστά από το **I→I**.



4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο **+** ή **-** τη χρονική διάρκεια.  
Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου **+** = 30 λεπτά  
Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου **-** = 10 λεπτά



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο φούρνος. Στην ένδειξη τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια και το σύμβολο **I→I** ανάβει. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

## Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Πατήστε το πλήκτρο **⌚**. Με το πλήκτρο **+** ή **-** μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά μια χρονική διάρκεια. Ή πατήστε το πλήκτρο **⌚** δύο φορές και γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

## Αλλαγή της διάρκειας

Αλλάξτε με το πλήκτρο **+** ή **-** τη χρονική διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο **⌚**.

## Σβήσιμο της διάρκειας

Επαναφέρετε με το πλήκτρο **—** τη χρονική διάρκεια ξανά στο 0:00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Η χρονική διάρκεια σβήστηκε. Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο **⌚**.

## Εξακριβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στην ένδειξη. Μπροστά από το σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται το βέλος **▶**.

Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού **⏰**, τη διάρκεια **I→I**, το χρόνο λήξης **→I** ή την ώρα **⌚**, πατήστε το πλήκτρο **⌚** τόσες φορές, μέχρι να βρίσκεται το βέλος **▶** μπροστά από το εκάστοτε σύμβολο. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

## Χρόνος λήξης

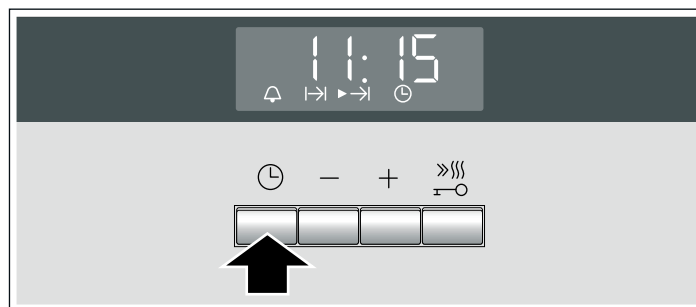
Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο, που θέλετε να είναι το φαγητό σας έτοιμο. Ο φούρνος ξεκινάει αυτόματα και είναι έτοιμος την επιθυμητή χρονική στιγμή. Μπορείτε π. χ. να βάλετε το φαγητό το πρωί μέσα στο χώρο μαγειρέματος και να ρυθμίσετε έτσι, ώστε να είναι το μεσημέρι έτοιμο.

Προσέχετε, να μην παραμείνουν για πολύ τα τρόφιμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος και αλλοιωθούν.

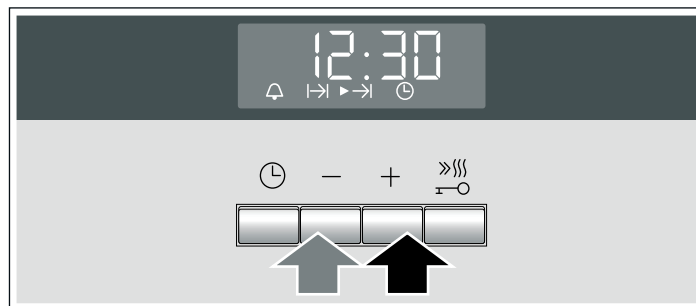
Παράδειγμα στην εικόνα: Η ώρα είναι 10:30, η χρονική διάρκεια είναι 45 λεπτά και ο φούρνος πρέπει να είναι έτοιμος στις 12:30.

1. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
2. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
3. Πατήστε το πλήκτρο **⌚** δύο φορές.
4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο **+** ή **-** τη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε το πλήκτρο **⌚**.

Το βέλος **▶** βρίσκεται μπροστά από το **→I**. Εμφανίζεται η ώρα, που το φαγητό θα είναι έτοιμο.



6. Με το πλήκτρο **+** ή **-** ρυθμίστε το χρόνο λήξης για αργότερα.



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα αναλαμβάνει ο φούρνος τις ρυθμίσεις και περνάει στη θέση αναμονής. Στην ένδειξη φαίνεται η ώρα, που το φαγητό θα είναι έτοιμο, και μπροστά από το σύμβολο **→I** βρίσκεται το βέλος **▶**. Τα σύμβολα **⏰** και **⌚** σβήνουν. Όταν ξεκινήσει ο φούρνος, τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια και το βέλος **▶** βρίσκεται μπροστά από το σύμβολο **I→I**. Το σύμβολο **→I** σβήνει.

## Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ . Με το πλήκτρο  $+$  ή  $-$  μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά μια χρονική διάρκεια. Ή πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$  δύο φορές και γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

## Αλλαγή του χρόνου λήξης

Αλλάξτε με το πλήκτρο  $+$  ή  $-$  το χρόνο λήξης. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο  $\ominus$  δύο φορές. Μην αλλάξετε το χρόνο λήξης, όταν η χρονική διάρκεια ήδη τρέχει. Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος δεν θα ήταν πλέον το ίδιο.

## Διαγραφή του χρόνου λήξης

Επαναφέρετε με το πλήκτρο  $-$  το χρόνο λήξης ξανά στην τρέχουσα ώρα. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Ο φούρνος ξεκινά. Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο  $\ominus$  δύο φορές.

## Εξακριβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στην ένδειξη. Μπροστά από το σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται το βέλος  $\blacktriangleright$ .

Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού  $\omin�$ , τη διάρκεια  $I \rightarrow I$ , το χρόνο λήξης  $\rightarrow I$  ή την ώρα  $\omin�$ , πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$  τόσες

φορές, μέχρι να βρίσκεται το βέλος  $\blacktriangleright$  μπροστά από το εκάστοτε σύμβολο. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

## Ώρα

Μετά τη σύνδεση ή μετά από μια διακοπή ρεύματος ανάβει στην ένδειξη το σύμβολο  $\omin�$  και τρία μηδενικά. Ρυθμίστε την ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο  $\omin�$ .

Στην ένδειξη εμφανίζεται 12:00 η ώρα.

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

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

## Αλλαγή της ώρας

Δεν επιτρέπεται να είναι ρυθμισμένη καμία άλλη λειτουργία χρόνου.

1. Πατήστε το πλήκτρο  $\omin�$  τέσσερις φορές.

Στην ένδειξη ανάβουν τα σύμβολα του χρόνου, το βέλος  $\blacktriangleright$  βρίσκεται μπροστά από το  $\omin�$ .

2. Αλλάξτε με το πλήκτρο  $+$  ή  $-$  την ώρα.

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

## Σβήσιμο της ώρας

Μπορείτε να σβήσετε την ώρα. Βλέπε γι' αυτό στο κεφάλαιο *Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων*.

# Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα τα παιδιά το φούρνο, έχει ο φούρνος μια ασφάλεια παιδιών.

Ο φούρνος δεν αντιδρά σε καμία ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού και την ώρα επίσης και σε περίπτωση ενεργοποιημένης ασφάλειας παιδιών.

## Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να βρίσκεται στη θέση μηδέν.

Πατήστε το πλήκτρο  $\overset{\text{III}}{\text{III}}$  περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται το σύμβολο  $\text{---O}$ . Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

## Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Πατήστε το πλήκτρο  $\overset{\text{III}}{\text{III}}$  περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Το σύμβολο  $\text{---O}$  στην ένδειξη σβήνει. Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.


# Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Ο φούρνος σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Αυτές τις ρυθμίσεις μπορείτε να τις προσαρμόσετε στις συνθήκες σας.

Βασική ρύθμιση	Επιλογή 0	Επιλογή 1	Επιλογή 2	Επιλογή 3
<b>c0</b> Φωτεινότητα του φωτισμού της οθόνης ενδείξεων	-	Νύχτα	Μέτρια*	Ημέρα
<b>c1</b> Διάρκεια σήματος μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού	-	περίπου 10 δευτερόλεπτα	περίπου 2 λεπτά*	περίπου 5 λεπτά
<b>c2</b> Ένδειξη ώρας	μόνο κατά τη λειτουργία*	πάντοτε*	-	-
<b>c3</b> Χρόνος αναμονής, μέχρι να εισαχθεί μια ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής	-	περίπου 2 δευτερόλεπτα	περίπου 5 δευτερόλεπτα*	περίπου 10 δευτερόλεπτα
<b>c5</b> Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου, μετεξοπλισμένα	Όχι*	Ναι	-	-
<b>c6</b> Επαναφορά όλων των τιμών στις ρυθμίσεις εργοστασίου	Όχι*	Ναι	-	-

\* Ρυθμίσεις εργοστασίου


Ο φούρνος πρέπει να είναι απενεργοποιημένος.


1. Πατήστε το πλήκτρο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα βασική ρύθμιση για τη διάρκεια του σήματος, π.χ. c1 2 για την επιλογή 2.

2. Αλλάξτε με το πλήκτρο **+** ή **-** τη βασική ρύθμιση.

3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο .

Στην ένδειξη εμφανίζεται η επόμενη βασική ρύθμιση. Με το πλήκτρο  μπορείτε να περάσετε σε όλα τα επίπεδα και με το πλήκτρο **+** ή **-** να αλλάξετε επίπεδο.

4. Στο τέλος πατήστε το πλήκτρο  περίπου για 4 δευτερόλεπτα.

Όλες οι βασικές ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις βασικές ρυθμίσεις σας.

## Αυτόματη απενεργοποίηση

Όταν δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις στη συσκευή σας για περισσότερες ώρες, ενεργοποιείται η λειτουργία της αυτόματης απενεργοποίησης. Ο φούρνος σταματά να θερμαίνει. Πότε αυτό θα συμβεί, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

### Η αυτόματη απενεργοποίηση ενεργοποιείται

Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη εμφανίζεται F8. Ο φούρνος σταματά να θερμαίνει.

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

### Ακύρωση της αυτόματης απενεργοποίησης

Για να μην ενεργοποιηθεί αθέλητα η λειτουργία της αυτόματης απενεργοποίησης, ρυθμίστε μια χρονική διάρκεια. Ο φούρνος θερμαίνει, μέχρι να λήξει η χρονική διάρκεια.

## Αυτοκαθαρισμός

Στον αυτοκαθαρισμό θερμαίνει ο φούρνος περίπου μέχρι τους 500 °C. Έτσι καίγονται τα υπολείμματα από το ψήσιμο στο φούρνο ή το ψήσιμο στο γκριλ και πρέπει να σκουπίσετε ακόμα μόνο τη στάχτη από το χώρο μαγειρέματος.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις βαθμίδες καθαρισμού.

Βαθμίδα	Βαθμός καθαρισμού	Διάρκεια
1	Ελαφρά	περίπου 1 ώρα, 15 λεπτά
2	Μέτρια	περίπου 1 ώρα, 30 λεπτά
3	Εντατικά	περίπου 2 ώρες

Όσο πιο δυνατή και παλιά είναι η ρύπανση, τόσο υψηλότερη πρέπει να είναι η βαθμίδα καθαρισμού. Αρκεί, όταν καθαρίζετε το χώρο μαγειρέματος κάθε δύο έως τρεις μήνες. Σε περίπτωση που χρειάζεται μπορείτε να καθαρίζετε επίσης περισσότερες φορές. Ένας καθαρισμός χρειάζεται περίπου μόνο 2,5 - 4,7 κιλοβατώρες.

### Σημαντικές υποδείξεις

Για τη δική σας ασφάλεια η πόρτα του φούρνου κλειδώνεται αυτόματα. Η πόρτα του φούρνου μπορεί να ανοίξει ξανά, αφού πρώτα κρυώσει λίγο ο χώρος μαγειρέματος και σβήσει το σύμβολο της κλειδαριάς για την ασφάλιση.

Η λάμπα του φούρνου στο χώρο μαγειρέματος δεν ανάβει κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού.

#### Κίνδυνος εγκαύματος!

- Ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται πάρα πολύ. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής ή μη μετατοπίζετε το άγκιστρο της μαντάλωσης με το χέρι. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ την πόρτα της συσκευής. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

#### Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Μην κρεμάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα, π.χ πετσέτες κουζίνας, στη λαβή της πόρτας. Κρατάτε ελεύθερη την μπροστινή πλευρά της συσκευής.

### Πριν τον αυτοκαθαρισμό

Ο χώρος μαγειρέματος πρέπει να είναι άδειος. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα, τα μαγειρικά σκεύη και τις υποδοχές από το χώρο

μαγειρέματος. Τον τρόπο για την αφαίρεση των υποδοχών μπορείτε να τον διαβάσετε στο κεφάλαιο *Φροντίδα και καθαρισμός*.

Καθαρίστε την πόρτα του φούρνου και τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος στην περιοχή της στεγανοποίησης (τσιμούχας). Μην καθαρίζετε την τσιμούχα στεγανοποίησης.

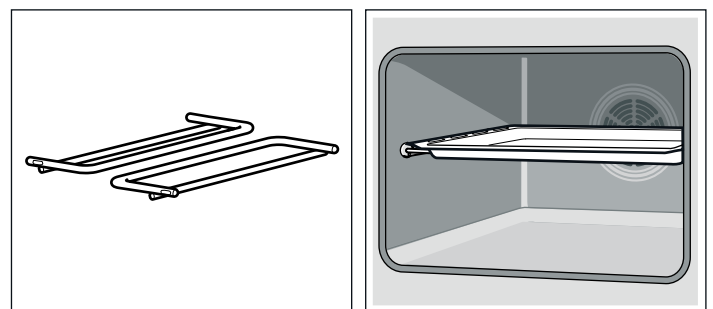
#### Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Σκουπίστε το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα, που πρόκειται να καθαρίσετε μαζί, μ' ένα υγρό πανί.

### Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Οι υποδοχές είναι ακατάλληλες για τον αυτοκαθαρισμό. Απομακρύνετε τις υποδοχές από το χώρο μαγειρέματος. Όταν θέλετε να καθαρίσετε μαζί και τα εξαρτήματα, χρησιμοποιήστε τους φορείς εξαρτημάτων.

Τοποθετήστε τους φορείς των εξαρτημάτων αριστερά και δεξιά.



Με αυτούς μπορείτε να καθαρίσετε μαζί και τα εμαγιέ εξαρτήματα, π.χ. το ταψί γενικής χρήσης, χωρίς αντικολλητική επίστρωση. Καθαρίζετε μαζί πάντοτε μόνο ένα εξάρτημα.

Τα μη εμαγιέ εξαρτήματα, π.χ. η σχάρα, είναι ακατάλληλα για τον αυτοκαθαρισμό. Απομακρύνετε αυτά τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος.


#### Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Μην καθαρίζετε ποτέ μαζί με το φούρνο τα ταψιά και τις φόρμες με αντικολλητική επίστρωση. Με τη μεγάλη θερμότητα καταστρέφεται η αντικολλητική επίστρωση και δημιουργούνται δηλητηριώδη αέρια.



**Υπόδειξη:** Ποια εξαρτήματα είναι κατάλληλα για τον αυτοκαθαρισμό, μπορείτε να δείτε επίσης στον πίνακα για τα ειδικά εξαρτήματα στην αρχή των οδηγιών χρήσης.

## Ρύθμιση


Αφού επιλέξετε μια βαθμίδα καθαρισμού, ρυθμίστε το φούρνο.

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στον αυτοκαθαρισμό .
2. Με το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας ρυθμίστε τη βαθμίδα καθαρισμού.

Στην ένδειξη εμφανίζεται η ώρα, που ο αυτοκαθαρισμός τερματίζεται και μπροστά από το σύμβολο →I βρίσκεται το βέλος ►. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο αυτοκαθαρισμός. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά και το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από το σύμβολο I→I. Το σύμβολο →I σβήνει.

Λίγο μετά την εκκίνηση ασφαλιζεται η πόρτα του φούρνου. Στην ένδειξη ανάβει το σύμβολο . Αφού πρώτα σβήσει το σύμβολο , μπορεί να ανοίξει ξανά η πόρτα του φούρνου.


### Ο αυτοκαθαρισμός τελειώνει

Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Ο φούρνος σταματά να θερμαίνει. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ξανά, αφού πρώτα σβήσει το σύμβολο  στην ένδειξη.

### Αλλαγή της βαθμίδας καθαρισμού

Μετά την εκκίνηση δεν μπορεί να αλλάξει πλέον η βαθμίδα καθαρισμού.

### Διακοπή του αυτοκαθαρισμού

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ξανά, αφού πρώτα σβήσει το σύμβολο  στην ένδειξη.

### Αλλαγή του χρόνου λήξης

Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο, στον οποίο λήγει ο αυτοκαθαρισμός. Έτσι ο αυτοκαθαρισμός μπορεί π.χ. να γίνεται τη νύχτα, για να μπορείτε την ημέρα να χρησιμοποιείτε το φούρνο σας.

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 και 2. Προτού ξεκινήσει ο φούρνος, ρυθμίστε με το πλήκτρο + ή - το χρόνο λήξης για αργότερα.

Ο φούρνος περνάει στη θέση αναμονής. Στην ένδειξη φαίνεται η ώρα, που ο αυτοκαθαρισμός τερματίζεται και μπροστά από το σύμβολο →I βρίσκεται το βέλος ►. Όταν ξεκινήσει ο αυτοκαθαρισμός, τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια και το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από το σύμβολο I→I. Το σύμβολο →I σβήνει.

### Μετά τον αυτοκαθαρισμό

Όταν ο χώρος μαγειρέματος κρυώσει, σκουπίστε τη στάχτη που έχει μείνει μ' ένα υγρό πανί από το χώρο μαγειρέματος.

## Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί ο φούρνος σας για πολύ χρόνο την ωραία του εμφάνιση και τη λειτουργικότητά του. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά το φούρνο σας.

### Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά του φούρνου δημιουργούνται από τα διάφορα υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιάς στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανάκλασεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν 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 διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

### Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικό καθαρισμού, προσέξτε 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 σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Ανοξείδωτος χάλυβας	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.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Κάλυμμα της πόρτας	Καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα (είναι διαθέσιμο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα): Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών.
Χώρος μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξινό νερό: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε καλύτερα τον αυτοκαθαρισμό. Προσέξτε γι' αυτό το κεφάλαιο <i>Αυτοκαθαρισμός!</i>
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

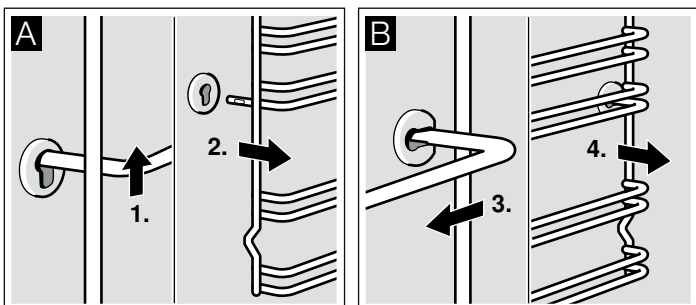
Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.  Μη μουλιάζετε τα βαγονέτα φούρνου, μην τα καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων ή μαζί με τον αυτοκαθαρισμό. Στα βαγονέτα φούρνου προκαλείται ζημιά και μπλοκά ρουιν.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

## Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

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

### Αφαίρεση των υποδοχών (οδηγών)

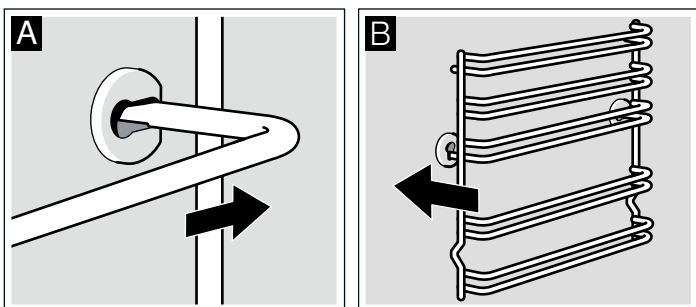
1. Σηκώστε μπροστά την υποδοχή προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την (Εικ. Α).
3. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα μπροστά
4. και αφαιρέστε την (Εικ. Β).



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).

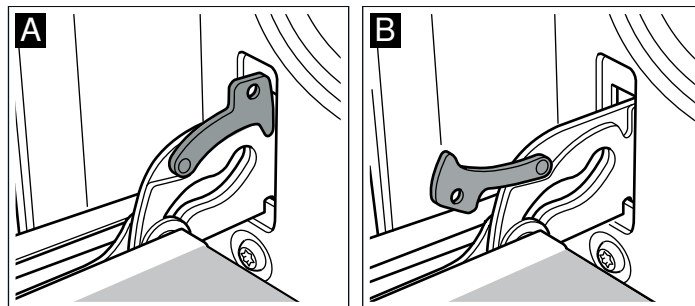


Οι υποδοχές ταιριάζουν δεξιά και αριστερά. Προσέξτε, να βρίσκεται, όπως στην Εικ. Β, το ύψος 1 και 2 κάτω και το ύψος 3, 4 και 5 επάνω.

## 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.

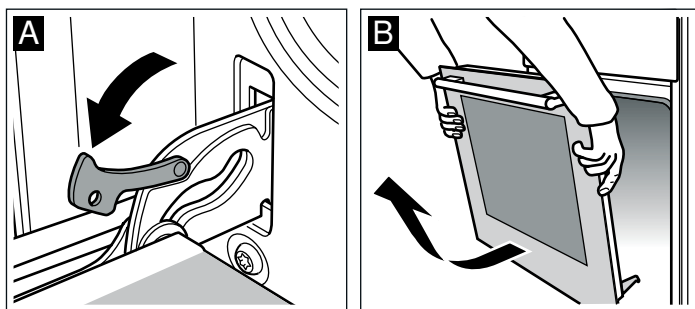


### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

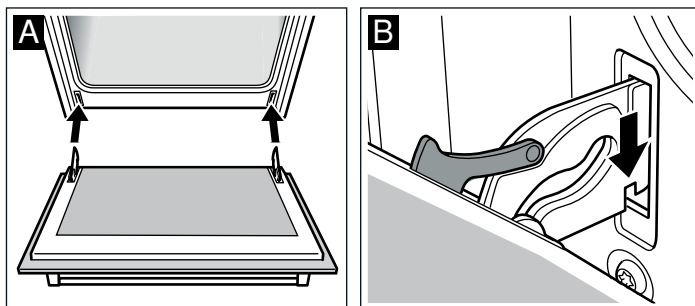
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την ακόμα λίγο και τραβήξτε την έξω (Εικ. Β).



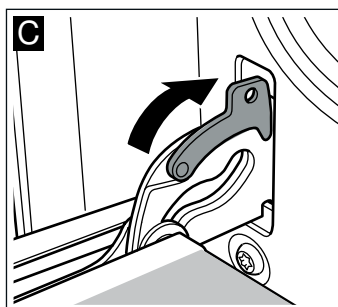
### Ανάρτηση της πόρτας

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.



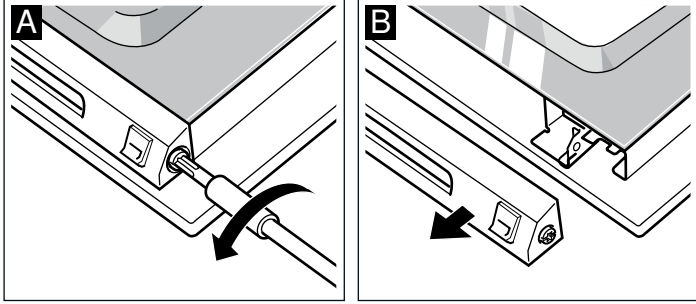
## ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

## Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας

Το κάλυμμα στην πόρτα του φούρνου μπορεί να αλλάξει χρώμα. Για τον καλό καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε το κάλυμμα.

1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα της πόρτας του φούρνου. Ξεβιδώστε γι' αυτό τις βίδες αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Αφαιρέστε το κάλυμμα (Εικ. Β).



Προσέξτε παρακαλώ, να μην κλείσει η πόρτα του φούρνου, όσο το κάλυμμα δεν είναι τοποθετημένο. Το εσωτερικό τζάμι μπορεί να υποστεί ζημιά.

Καθαρίστε το κάλυμμα με ένα καθαριστικό ανοξειδωτού χάλυβα.

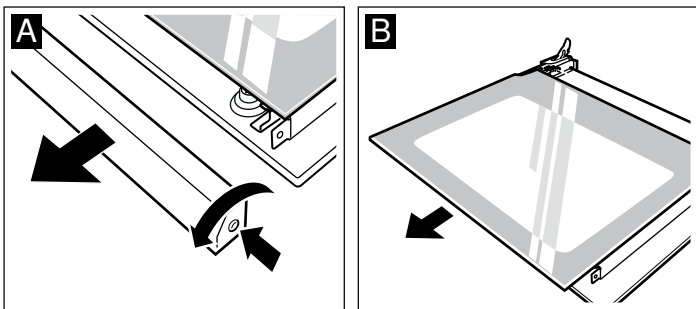
4. Τοποθετήστε και στερεώστε ξανά το κάλυμμα.
5. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

## Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

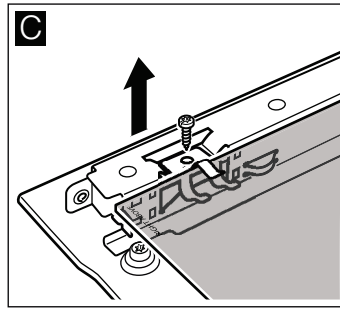
Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου.

### Αφαίρεση

1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε τη με τη λαβή προς τα κάτω πάνω σ' ένα πανί.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα στο πάνω μέρος της πόρτας του φούρνου. Ξεβιδώστε γι' αυτό τις βίδες αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Σηκώστε το επάνω τζάμι και τραβήξτε το έξω (Εικ. Β).



4. Ξεβιδώστε τους σφιγκτήρες συγκράτησης δεξιά και αριστερά. Σηκώστε το τζάμι και αφαιρέστε τα στηρίγματα από το τζάμι (Εικ. C). Αφαιρέστε το τζάμι.



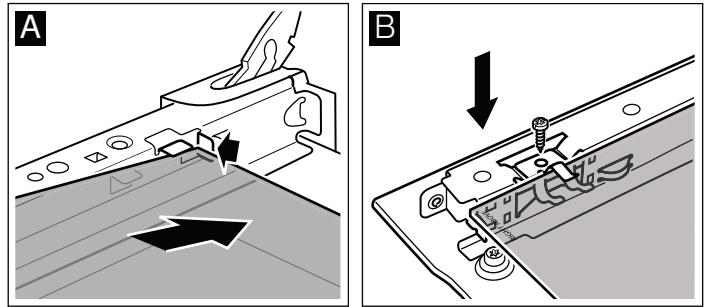
Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

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

### Τοποθέτηση

Κατά την τοποθέτηση προσέξτε, να βρίσκεται η επιγραφή "right above" αριστερά κάτω ανάποδα.

1. Σπρώξτε μέσα το τζάμι λοξά προς τα πίσω (Εικ. Α).
2. Τοποθετήστε τους σφιγκτήρες συγκράτησης δεξιά και αριστερά πάνω στο τζάμι, ευθυγραμμίστε τους έτσι, ώστε να βρίσκονται τα κλιπ πάνω από τις σπές βιδώματος και βιδώστε τους (Εικ. Β).



3. Σπρώξτε μέσα το πάνω τζάμι λοξά προς τα πίσω. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά.
4. Τοποθετήστε το κάλυμμα και βιδώστε το.
5. Αναρτήστε την πόρτα του φούρνου.

**Χρησιμοποιήστε ξανά το φούρνο, αφού πρώτα τοποθετηθούν κανονικά τα τζάμια.**

## Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. 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 *Δοκιμάστηκε για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής*. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

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.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Στην ένδειξη ανάβει $\ominus$ και τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Ο φούρνος δε θερμαίνει.	Υπάρχει σκόνη πάνω στις επαφές.	Γυρίστε τις λαβές των διακοπών αρκετές φορές δεξιά-αριστερά.
Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει. Στην ένδειξη ανάβει το σύμβολο $\text{⏏}$ .	Η πόρτα του φούρνου είναι κλειδωμένη λόγω του αυτοκαθαρισμού $\text{⏏}$ .	Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο φούρνος και σβήσει το σύμβολο $\text{⏏}$ .
Ο φούρνος δε θερμαίνει. Η άνω-κάτω τελεία στην ένδειξη αναβοσβήνει.	Ο φούρνος είναι στη λειτουργία παρουσίασης.	Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών και μετά από περίπου 20 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά. Τώρα εντός 2 λεπτών περίπου πατήστε το πλήκτρο $\text{⏏}$ περίπου για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να είναι η άνω-κάτω τελεία συνεχώς αναμμένη.
Στην ένδειξη εμφανίζεται F8.	Ενεργοποιήθηκε η λειτουργία της αυτόματης απενεργοποίησης.	Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

### Μηνύματα σφάλματος

Εάν εμφανιστεί στην ένδειξη ένα μήνυμα σφάλματος με **E**, πατήστε το πλήκτρο  $\text{⏏}$ . Ρυθμίστε στη συνέχεια την ώρα από την αρχή. Εάν εμφανιστεί ξανά το μήνυμα σφάλματος, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Στα ακόλουθα μηνύματα σφάλματος μπορείτε να αντιμετωπίσετε οι ίδιοι τα σφάλματα.

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
<b>E0 11</b>	Ένα πλήκτρο πατήθηκε για πολύ χρόνο ή είναι καλυμμένο.	Πατήστε όλα τα πλήκτρα ξεχωριστά. Ελέγξτε, εάν ένα πλήκτρο έχει μαγκωθεί, είναι καλυμμένο ή λερωμένο.
<b>E0 15</b>	Η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος είναι πολύ υψηλή.	Η πόρτα του φούρνου ασφαλιζεται και η θέρμανση διακόπτεται. Περιμένετε, μέχρι να κρυώσει ο φούρνος. Πατήστε το πλήκτρο $\text{⏏}$ και ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.

## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

### Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλέφωνο 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 δεξιά, πλάγια στην πόρτα του φούρνου. 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.

Αριθ. E

Αριθ. FD

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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

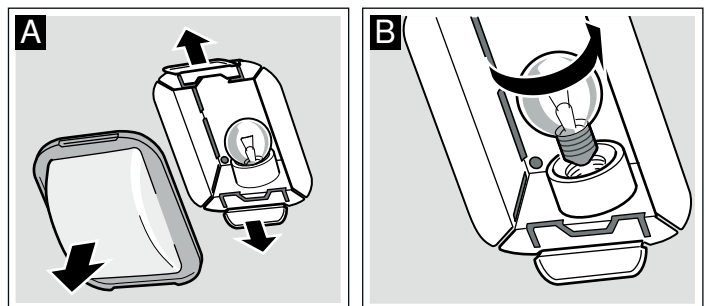
### Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλάξει. Ανταλλακτικές λάμπες των 40 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 στον πίνακα των ασφαλειών.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για να αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα. Για αυτό πιέστε με τον αντίχειρα τις μεταλλικές γλώσσες προς τα πίσω (Εικ. Α).
3. Ξεβιδώστε τη λάμπα και αντικαταστήστε τη με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου (Εικ. Β).



4. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα. Σε αυτή την περίπτωση τοποθετήστε το γυάλινο κάλυμμα στη μια πλευρά και πιέστε το δυνατά στην άλλη πλευρά. Το γυαλί ασφαλίζει.
5. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε την ασφάλεια.

### Γυάλινο κάλυμμα

Ένα χαλασμένο γυάλινο κάλυμμα πρέπει να αντικατασταθεί. Κατάλληλα 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 $\text{☎}$

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.



# Ενέργεια και περιβάλλον

Η νέα σας συσκευή είναι ιδιαίτερα ενεργειακά αποτελεσματική. Εδώ έχετε στοιχεία για το βελτιστοποιημένο ενεργειακό τρόπο ψησίματος. Θερμός αέρας eco. 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.

## Τρόπος ψησίματος Θερμός αέρας eco

Με τον ενεργειακά αποτελεσματικό τρόπο ψησίματος Θερμός αέρας eco μπορείτε να παρασκευάσετε πολλά φαγητά σε ένα επίπεδο. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη βελτιστοποιημένη ενεργειακή θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Το ψήσιμο και το μαγείρεμα πετυχαίνει χωρίς προθέρμανση.

### Υποδείξεις


- Σπρώξτε τα φαγητά μέσα στον κρύο άδειο χώρο μαγειρέματος. Μόνο τότε λειτουργεί σωστά η βελτιστοποίηση της ενέργειας.
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μόνο τότε, όταν είναι απαραίτητο.


### Πίνακας

Στον πίνακα θα βρείτε μια επιλογή φαγητών, τα οποία είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για τη λειτουργία Θερμός αέρας eco. Επίσης έχετε στοιχεία για την κατάλληλη θερμοκρασία και τη διάρκεια ψησίματος. Μπορείτε να δείτε, ποια εξαρτήματα και ποιο ύψος τοποθέτησης ταιριάζει.

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από την ποσότητα, τη σύσταση και την ποιότητα των τροφίμων. Γι' αυτό το λόγο στον πίνακα δίνονται όρια τιμών. Προσπαθήστε πρώτα με τη χαμηλότερη τιμή. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

Τοποθετείτε τις φόρμες και τα μαγειρικά σκεύη πάντοτε στη μέση της σχάρας. Όταν τοποθετείτε τα τρόφιμα απευθείας πάνω στη σχάρα, σπρώξτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Το λίπος και ο ζωμός συλλέγεται και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Φαγητά με Θερμό αέρα eco 	Εξαρτήματα	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
<b>Γλυκά και παρασκευάσματα</b>				
Απλή ζύμη στο ταψί με στεγνή επίστρωση	Ταψί	3	170-190	25-35
Απλή ζύμη σε φόρμες	Μακρόστενη φόρμα	2	160-180	50-60
Πάτος τούρτας, απλή ζύμη	Φόρμα τάρτας φρούτων	2	160-180	20-30
Λεπτή φρουτόπιτα, απλή ζύμη	Φόρμα με σουστά/φόρμα βαθιά στρογγυλή	2	160-180	50-60
Ζύμη μαγιάς στο ταψί με στεγνή επίστρωση	Ταψί	3	170-190	25-35
Ζύμη τάρτας στο ταψί με στεγνή επίστρωση	Ταψί	3	180-200	20-30
Ρολό παντεσπάνι	Ταψί	3	170-190	15-25
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά	Φόρμα τάρτας φρούτων	2	150-170	20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά	Φόρμα με σουστά	2	150-170	40-50
Παρασκευάσματα ζύμης σφολιάτας	Ταψί	3	180-200	20-30
Μπισκοτάκια	Ταψί	3	130-150	15-25
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	3	140-150	30-45
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί	3	210-230	35-45
Ψωμάκια, αλεύρι σίκαλης	Ταψί	3	200-220	20-30
<b>Σουφλέ</b>				
Πατάτες ογκρατέν	Φόρμα σουφλέ	2	160-180	60-80
Λαζάνια	Φόρμα σουφλέ	2	180-200	40-50
<b>Κατεψυγμένα προϊόντα</b>				
Πίτσα, λεπτός πάτος	Ταψί γενικής χρήσης	3	190-210	15-25
Πίτσα, χοντρός πάτος	Ταψί γενικής χρήσης	2	180-200	20-30
Τηγανητές πατάτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	200-220	20-30
Chicken Wings (Φτερούγες κοτόπουλου)	Ταψί γενικής χρήσης	3	220-240	20-30
Φετάκια ψαριού πανέ	Ταψί γενικής χρήσης	3	220-240	10-20
Προψημένα ψωμάκια	Ταψί γενικής χρήσης	3	180-200	10-15
<b>Κρέας</b>				
Βοδινό καπαμάς, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	2	190-210	130-150
Χοιρινό ψητό, σβέρκος, 1 κιλό	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2	190-210	110-130
Μοσχαράκι ψητό, νουά, 1,5 κιλά	Μαγειρικό σκεύος ανοιχτό	2	190-210	110-130
<b>Ψάρι</b>				
Τσιπούρα, 2 κομμάτια από 750 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης	2	170-190	50-60
Τσιπούρα σε αρμυρή κρούστα, 900 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης	2	170-190	60-70
Ξιφίας, 1000 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης	2	170-190	60-70

Φαγητά με Θερμό αέρα eco 	Εξαρτήματα	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Πέστροφα, 2 κομμάτια από 500 γρ.	Ταψί γενικής χρήσης	2	170-190	45-55
Φιλέτο ψαριού, ανά κομμάτι 100 γρ.	Μαγειρικό σκεύος κλειστό	2+1	190-210	30-40

## Εξοικονόμηση ενέργειας

- 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.

## 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/ΕΚ 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 άδαιο 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 , χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης για τα εξαρτήματα:

- Γλυκά σε φόρμες: ύψος 2
- Γλυκά στο ταψί: ύψος 3

### Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Χρησιμοποιείτε το Θερμό αέρα 3D .

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

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

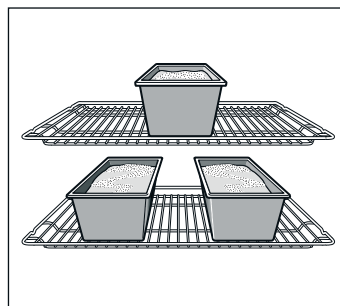
Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

- Ταψί: ύψος 5
- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
- Ταψί: ύψος 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.

Γλυκό 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	2	☐	170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	140-160	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	3	☐	170-180	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	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	2	☐	170-190	15-20
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	2	☐	170-190	25-35
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	3	☐	160-180	60-70
Στόλλεν με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί	3	☐	150-170	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	190-210	55-65
Πίτσα	Ταψί	2	☐	200-220	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	180-200	40-50
Πίτα Αλασατίας (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	3	☉	140-160	15-25
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	130-150	25-35
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	☉	130-150	30-40

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	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
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	⊗	130-140	35-50
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	2	☐	110-130	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	100-120	35-45
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	⊗	100-120	40-50
Μπεζέδες	Ταψί	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	2	☐	210-230	30-40
Παρασκευάσματα ζύμης σφολιάτας	Ταψί	3	⊗	180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	⊗	170-190	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς	Ταψί	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.

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	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	3	☐	200	20-30
Ψωμάκια από ζύμη μαγιάς, γλυκά	Ταψί	3	☐	180-200	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	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 ψησίματος.
Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε περίπου 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος 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 σουστά. 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 οιονπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασιωμένο (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 ψησίματος.
Τα βουτήματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα βουτήματα πιο ομοιόμορφα. Ψήστε τα ευαίσθητα παρασκευάσματα με Επάνω/Κάτω θέρμανση ☐ σ' ένα επίπεδο. Ακόμα και το λαδόχαρτο που προσέχει 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 βουτήματα είναι πιο σκούρα από τα βουτήματα 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 το φούρνο κλειστό.

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 καταναμφηθεί 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
<b>Βοδινό κρέας</b>						
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
<b>Μοσχαρίσιο κρέας</b>						
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
<b>Χοιρινό κρέας</b>						
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	☐	190-210	120
	1,5 κιλά		2	☐	180-200	140
	2,0 κιλά		2	☐	170-190	160
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλο	1,0 κιλό	Κλειστό	2	☐	210-230	70
Μπριζόλες, 2 cm πάχος		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1	☒	3	15
Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1	☒	3	10
<b>Αρνίσιο κρέας</b>						
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2	☒	190-210	60
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1	☒	160-180	120
<b>Κρέας θηραμάτων</b>						
Πλάτη ζαρκαδιού με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2	☐	200-220	50
Μπούτι ζαρκαδιού χωρίς κόκκαλα	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
<b>Κιμάς</b>						
Ψητός κιμάς	από 500 γρ. κρέας	Ανοιχτό	1	☒	180-200	80
<b>Λουκάνικα</b>						
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
Πάπια, ολόκληρη	2,0 κιλά	Σχάρα	2	☒	190-210	100-110

Πουλερικά	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
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	90
Μπούτι γαλοπούλας	1,0 κιλό	Σχάρα	2	☒	180-200	90-100

## Ψάρι

Γυρίστε τα κομμάτια του ψαριού μετά τα  $\frac{2}{3}$  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
<b>Σουφλέ</b>					
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	2	☐	180-200	50-60
Σουφλέ	Φόρμα σουφλέ	2	☐	180-200	35-45
	Φορμάκια μεριδών	2	☐	200-220	25-30
Παστίτσιο	Φόρμα σουφλέ	2	☐	200-220	40-50

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Λαζάνια	Φόρμα σουφλέ	2	☐	180-200	40-50
<b>Ογκρατέν</b>					
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
<b>Τοστ</b>					
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
<b>Πίτσα, κατεψυγμένη</b>					
Πίτσα με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	☒/☒	200-220	15-25
	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
<b>Πίτσα, κρύα</b>					
Πίτσα (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	1	☒/☒	180-200	10-15
<b>Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα</b>					
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
<b>Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα</b>					
Ψωμάκια, μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒/☒	180-200	10-20
Αλμυρά κουλούρια (άψητα αλμυρά κουλούρια)	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒/☒	200-220	10-20
<b>Αρτοσκευάσματα, προψημένα</b>					
Προψημένα ψωμάκια, προψημένα μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	190-210	10-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☒	160-180	20-25
<b>Προψημένες μικρομερίδες, κατεψυγμένες</b>					
Φετάκια ψαριού πανέ	Ταψί γενικής χρήσης	2	☒/☒	220-240	10-20
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς κοτόπουλου	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒/☒	200-220	15-25
<b>Στρούντελ, κατεψυγμένο</b>					
Στρούντελ	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒/☒	190-210	30-35





## Ειδικά φαγητά

Με χαμηλές θερμοκρασίες και με το Θερμό αέρα 3D  πετυχαίνετε 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) και 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 καλύψτε τα με μεμβράνη συντήρησης.

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	Ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη	Τοποθετήστε τα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος 	50 °C προθέρμανση Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε την ζύμη μαγιάς στο χώρο μαγειρέματος	5-10 λεπτά 20-30 λεπτά

## Ξεπάγωμα

Ο τρόπος ψησίματος Ξεπάγωμα  είναι πολύ κατάλληλος για κατεψυγμένα τρόφιμα.

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



Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

4. Προθερμάντε το χώρο μαγειρέματος, όπως αναφέρεται στη συνταγή.

5. Τοποθετήστε τα φλιτζάνια ή τα κεσεδάκια πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος και παρασκευάστε το γιαούρτι, όπως αναφέρεται στη συνταγή.

### Φούσκωμα ζύμης μαγιάς

1. Παρασκευάστε τη ζύμη μαγιάς, όπως συνήθως, βάλτε τη σ' ένα ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος από κεραμικό και σκεπάστε το.
2. Προθερμάντε το χώρο μαγειρέματος, όπως αναφέρεται στη συνταγή.
3. Απενεργοποιήστε το φούρνο και τοποθετήστε τη ζύμη για να φουσκώσει στο χώρο μαγειρέματος.


Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία
<b>Ευαίσθητα κατεψυγμένα τρόφιμα</b> π.χ. τούρτες με σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα κτλ.	Σχάρα	1		30 °C
<b>Λοιπά κατεψυγμένα προϊόντα</b> κοτόπουλα, λουκάνικα και κρέας, ψωμί και ψωμάκια, γλυκά και άλλα βουτήματα	Σχάρα	1		50 °C

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.

## Ξήρανση

Με το Θερμό αέρα 3D  μπορείτε να ξηράνετε τα φρούτα εξαιρετικά.





Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα και λαχανικά και πλύντε τα καλά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

Καλύψτε το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα με αντικολητικό χαρτί ψησίματος ή λαδόχαρτο.

Γυρίζετε τα πολύ ζουμερά φρούτα ή λαχανικά πολλές φορές.

Ξεκολήστε τα έτοιμα φρούτα ή λαχανικά αμέσως μετά την ξήρανση από το χαρτί.

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

## Βράσιμο συντήρησης

Για το βράσιμο συντήρησης πρέπει τα βάζα και τα λασιχένια δακτυλίδια να είναι καθαρά και όχι χαλασμένα. Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν βάζα του ίδιου μεγέθους. Τα στοιχεία στους πίνακες ισχύουν για στρογγυλά βάζα του ενός λίτρου.

### Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια μπορούν να σπάσουν.

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

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Οι χρόνοι μπορούν να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και τη θερμότητα του περιεχομένου των βάζων. Προτού αλλάξετε τη θερμοκρασία ή απενεργοποιήσετε, ελέγξτε, εάν μέσα στα βάζα σχηματίζονται φυσαλίδες.


## Προετοιμασία

1. Γεμίστε τα βάζα, αλλά όχι πάρα πολύ.
2. Καθαρίστε τα χείλη των βαζών, πρέπει να είναι καθαρά.
3. Τοποθετήστε σε κάθε βάζο ένα βρεγμένο λαστιχένιο δακτυλίδι και ένα καπάκι.
4. Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι βάζα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

## Ρύθμιση

1. Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 2. Τοποθετήστε τα βάζα έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
2. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης ½ του λίτρου καυτό νερό (περίπου 80 °C).

3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
4. Ρυθμίστε την Κάτω θέρμανση .
5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 170 έως 180 °C.

## Βράσιμο συντήρησης

### Φρούτα

Μετά από περίπου 40 μέχρι 50 λεπτά, ανεβαίνουν σε σύντομα χρονικά διαστήματα φυσαλίδες. Απενεργοποιήστε το φούρνο.

Μετά από 25 έως 35 λεπτά υπόλοιπης θερμότητας, βγάλτε τα βαζάκια από το χώρο μαγειρέματος. Εάν τα αφήσετε να κρυώσουν περισσότερο μέσα στο χώρο μαγειρέματος, μπορούν να δημιουργηθούν μικρόβια, που προκαλούν το ξίνισμα των βρασμένων για συντήρηση φρούτων.

Φρούτα σε βάζα του ενός λίτρου	Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	Υπόλοιπη θερμότητα
Μήλα, φραγκοστάφυλα, φράουλες	απενεργοποίηση	περίπου 25 λεπτά
Κεράσια, βερίκοκα, ροδάκινα, λαγοκέρασα	απενεργοποίηση	περίπου 30 λεπτά
Πολτός μήλων, αχλάδια, δαμάσκηνα	απενεργοποίηση	περίπου 35 λεπτά

### Λαχανικά

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες, κατεβάστε τη θερμοκρασία στους 120 έως 140 °C.

Ανάλογα με το είδος των λαχανικών περίπου για 35 έως 70 λεπτά. Απενεργοποιήστε μετά από αυτό το χρόνο το φούρνο και εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα.

Λαχανικά με κρύο αφέψημα σε βάζα του ενός λίτρου	Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	Υπόλοιπη θερμότητα
Αγγούρια	-	περίπου 35 λεπτά
Κοκκινογούλια	περίπου 35 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών	περίπου 45 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Φασόλια, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο	περίπου 60 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Αρακάς	περίπου 70 λεπτά	περίπου 30 λεπτά

## Αφαίρεση των βαζών

Απομακρύνετε τα βάζα μετά το βράσιμο για συντήρηση από το χώρο μαγειρέματος.

## Προσοχή!

Μην τοποθετείτε τα ζεστά βάζα πάνω σε κρύα ή βρεγμένη επιφάνεια εναπόθεσης. Μπορούν να ραγίσουν.

# Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

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

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

## Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη

<b>Γενικά</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος.</li><li>■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε.</li><li>■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.</li></ul>
<b>Ψήσιμο</b>	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:

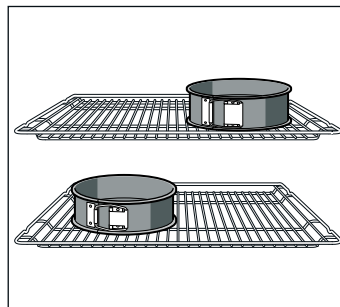
Το ψήσιμο των ταψιών που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ολοκληρωθεί οπωσδήποτε και συγχρόνως.

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.

**Υπόδειξη:** Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πρώτα τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες.



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 γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-150	30-45
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		130-140	35-50
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	3	 	140-150	30-45
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
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		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	 	160-180	30-40
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

Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000757428 920209