

PITSOS

el Οδηγίες χρήσης

P1HGC846.1



Εντοιχιζόμενος φούρνος

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	4
Αιτίες των ζημιών	5
Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα	6
Πεδίο χειρισμού	6
Διακόπτης λειτουργιών.....	6
Αισθητήρες και πάνελ ενδείξεων	7
Αισθητήρες ρύθμισης τιμών.....	7
Φούρνος	7
Τα εξαρτήματά σας	7
Τοποθέτηση των εξαρτημάτων	7
Ειδικά εξαρτήματα	8
Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	8
Πριν την πρώτη χρήση	8
Προγραμματισμός της ώρας	8
Θέρμανση του φούρνου	8
Καθαριότητα εξαρτημάτων	9
Ρύθμιση του φούρνου	9
Τρόπος ψήσιματος και θερμοκρασία	9
Ταχεία θέρμανση	9
Προγραμματισμός των λειτουργιών του χρόνου	9
Ρολόι προειδοποίησης	9
Διάρκεια	10
Χρόνος λήξης	10
Ωρα	11
Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	11
Μαγειρικό σκεύος	11
Προετοιμασία φαγητού	11
Προγράμματα.....	11
Επιλογή και ρύθμιση του προγράμματος	12
Συμβουλές για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	12
Τροποποίηση των βασικών ρυθμίσεων	12
Αυτόματη απενεργοποίηση	13
Φροντίδα και καθαρισμός	13
Υλικά καθαρισμού	13
Κατέβασμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ	14
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών.....	14
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου	14
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας	15
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	16
Πίνακας βλαβών	16
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	16
Γυάλινο κάλυμμα	16
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	17
Αριθμός Ε και αριθμός FD	17
Ενέργεια και περιβάλλον	17
Τρόπος ψήσιματος Θερμός αέρας eco	17
Εξοικονόμηση ενέργειας	18
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	18
Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	18
Γλυκά και βουτήματα.....	18
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών.....	20
Κρέας, πουλερικά, ψάρι	21
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ... ..	23
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	24
Προμαγειρεμένα φαγητά	24
Ειδικά φαγητά	25
Ξήρανση	25

Βράσιμο συντήρησης.....	25
Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα	26
Φαγητά δοκιμών	27
Ψήσιμο.....	27
Ψήσιμο στο γκριλ.....	27

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

⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. *Βλέπε Περιγραφή εξαρτημάτων* στις οδηγίες χρήσης.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός

μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

Κίνδυνος εγκαύματος!

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

Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

Κίνδυνος τραυματισμού!

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

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, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Κατά την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση. Πριν την αντικατάσταση τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μη τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μη καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μη τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι 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: Μη 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 της πόρτας: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας πάντοτε καθαρή.
- Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μη ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μη τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

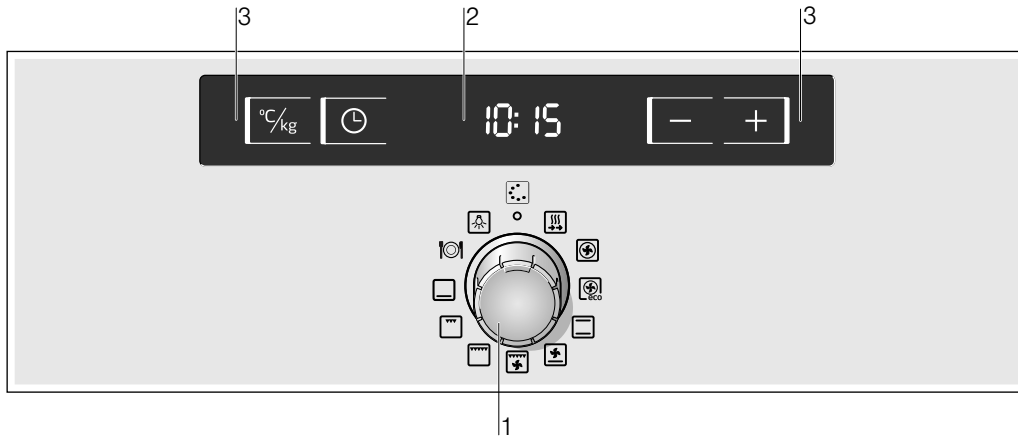
Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

Σ' αυτό το κεφάλαιο θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή. Στις παραγράφους που ακολουθούν θα βρείτε επεξηγήσεις για το πεδίο χειρισμού με τους διακόπτες και τις ενδείξεις. Επιπλέον θα βρείτε πληροφορίες για τους τρόπους ψήσιματος και τα εξαρτήματα από τα οποία συνοδεύεται η συσκευή.

Πεδίο χειρισμού

Εδώ σας παρουσιάζουμε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού. Δεν εμφανίζονται ποτέ όλα τα σύμβολα ταυτόχρονα στην οθόνη του ρολογιού.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχει απόκλιση σε ορισμένες λεπτομέρειες.



Επεξήγηση

1	Διακόπτης λειτουργιών
2	Πεδίο ενδείξεων
3	Αισθητήρες

Βυθιζόμενα κουμπιά

Τα κουμπιά των διακοπών είναι βυθιζόμενα. Για ασφάλιση και απασφάλιση, πατήστε στη θέση μηδέν πάνω στο κουμπί του διακόπτη.

Αισθητήρες

Μην πατάτε με δύναμη τους αισθητήρες. Πατήστε το αντίστοιχο σύμβολο.

Διακόπτης λειτουργιών

Ο διακόπτης λειτουργιών εξυπηρετεί για την επιλογή του είδους θέρμανσης.

Θέση	Χρήση
0	Θέση μηδέν Ο φούρνος είναι σβηστός.
	Ταχεία θέρμανση Ο φούρνος φτάνει στη προγραμματιζόμενη θερμοκρασία πολύ γρήγορα.
	Θερμός αέρας* Για γλυκά και τα βουτήματα σε ένα έως τρία επίπεδα. Ο ανεμιστήρας που βρίσκεται στο πίσω τοίχωμα του φούρνου διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο φούρνο.
	Θερμός αέρας Eco* Για την προετοιμασία, σε ένα έως τρία επίπεδα και δίχως να χρειάζεται προθέρμανση, γλυκών, ζαχαροπλαστικής, προϊόντων βαθείας κατάψυξης, ψητών και ψαριών. Ο ανεμιστήρας διανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα στο εσωτερικό του φούρνου για να μεγιστοποιηθεί η χρήση της ενέργειας.
	Πάνω και κάτω θέρμανση* Για γλυκά, ογκρατέν και ψητό μπουτί, π.χ. μοσχάρι ή κυνήγι, σε ένα επίπεδο. Η θερμότητα προέρχεται από τις κάτω και πάνω αντιστάσεις.

* Είδος θέρμανσης με το οποίο προσδιορίζεται η κατηγορία της ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το EN60350.

Θέση

Βαθμίδα πίσα

Χρήση

Για τη γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίσα, πατάτες τηγανιτές ή στρούντελ. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνουν

Γκριλ με θερμό αέρα

Ψητά κομμάτια κρέατος, πουλερικό και ψάρι. Η αντίσταση γκριλ και ο ανεμιστήρας συνδέονται και αποσυνδέονται εναλλασσόμενα. Ο ανεμιστήρας βοηθάει την κυκλοφορία της θερμότητας που βγάζει το γκριλ γύρω από το φαγητό.

Γκριλ, μεγάλη επιφάνεια

Ψήσιμο στο γκριλ φιλέτα σεσιάν, λουκάνικα, φρυγανιές και ψάρι. Θερμαίνεται όλη η επιφάνεια από την αντίσταση του γκριλ.

Γκριλ, μικρή επιφάνεια

Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από φιλέτα, μπριζόλες, λουκάνικα, φρυγανιές και ψάρι. Θερμαίνεται η μεσαία επιφάνεια από την αντίσταση του γκριλ.

Κάτω θέρμανση

Σιρόπιασμα, ψήσιμο στο φούρνο και ογκρατέν. Η θερμότητα προέρχεται από την κάτω αντίσταση.

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Ειδικές συνταγές. Ο τρόπος λειτουργίας και η διάρκεια εξαρτούνται από το επιλεγμένο πρόγραμμα και το βάρος. Δείτε το κεφάλαιο Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

Λάμπα φούρνου

Ανάψτε τη λυχνία φωτισμού στο εσωτερικό του φούρνου.

* Είδος θέρμανσης με το οποίο προσδιορίζεται η κατηγορία της ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το EN60350.

Όταν επιλέγετε ένα είδος θέρμανσης στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται .

Αισθητήρες και πάνελ ενδείξεων

Οι αισθητήρες εξυπηρετούν τη ρύθμιση διάφορων λειτουργιών. Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζονται οι ρυθμιζόμενες τιμές.

Αισθητήρας	Λειτουργία του αισθητήρα
°C/kg	Θερμοκρασία
Κιλά	Επιλογή θερμοκρασίας και επιπέδου γκριλ.
⌚	Επιλογή βάρους για τα αυτόματα προγράμματα.
⌚	Λειτουργίες του χρόνου
⌚	Επιλέξτε το ρολόι προειδοποίησης ⏰, τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος I→I, το χρόνο λήξης →I και την ώρα ⌚.
-	Μείωση
+	Αύξηση
	Μειώνει τις προγραμματιζόμενες τιμές.
	Αυξάνει τις προγραμματιζόμενες τιμές.

Στο πάνελ ένδειξης, φωτίζεται το σύμβολο που αντιστοιχεί στην ενεργοποιημένη λειτουργία του χρόνου.

Αισθητήρες ρύθμισης τιμών

Με τους αισθητήρες + ή - ρυθμίζετε τη θερμοκρασία, τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ ή τη βαθμίδα καθαρισμού.

Θέση	Σημασία
30-270	Περιοχή θερμοκρασίας
1, 2, 3	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ

Η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος σε °C.

Οι βαθμίδες ψησίματος για Γκριλ, μικρό ☐ και Γκριλ, μεγάλο ☐.

Βαθμίδα 1, χαμηλή
Βαθμίδα 2, μεσαία
Βαθμίδα 3, υψηλή

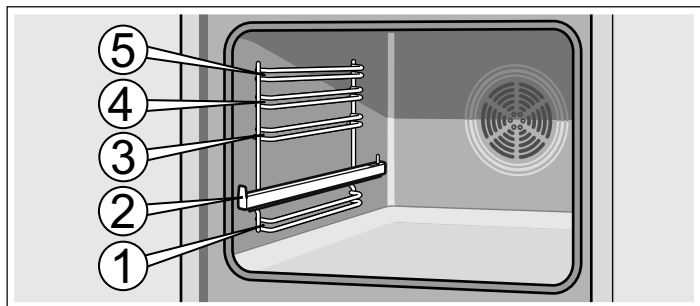
Τα εξαρτήματά σας

Τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πολλά φαγητά. Προσέχετε, να τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Για να πετύχουν μερικά φαγητά ακόμα καλύτερα ή για να γίνει ο χειρισμός του φούρνου σας ακόμα πιο άνετος, υπάρχει μια συλλογή ειδικών εξαρτημάτων.

Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

Μπορείτε να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα σε 5 διαφορετικά ύψη μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα, για να μην ακουμπάνε το τζάμι της πόρτας.



Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν έξω περίπου κατά το ήμισυ, μέχρι να ασφαλισουν. Έτσι μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα τα φαγητά.

Θέση	Σημασία
P I-P I	Αυτόματα προγράμματα.
1 sec. - 23:59 h.	Χρόνος μαγειρέματος.
1 sec. - 23:59 h.	Ρύθμιση ώρας του ρολογιού προειδοποίησης.

Όταν ο φούρνος θερμαίνει, ανάβει το σύμβολο ⏰ στην ένδειξη. Το σύμβολο ⏰ σβήνει, όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία.

Το σύμβολο ⏰ δεν ανάβει στη λειτουργία του Γκριλ και του Θερμού αέρα Eco.

Φούρνος

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

Λάμπα φούρνου

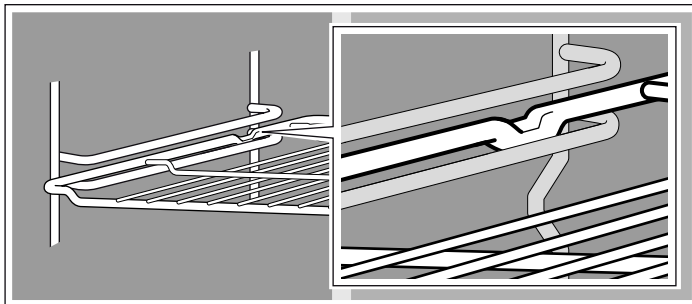
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η λάμπα ανάβει στο φούρνο. Θέτοντας το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση ⏰, μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα χωρίς να ενεργοποιήσετε τη θέρμανση.

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται όταν είναι απαραίτητο. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα. Προσοχή! Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

Μετά τη απενεργοποίηση του φούρνου ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγη ώρα ακόμη, ώστε να κρυώσει γρηγορότερα ο φούρνος.

Προσέξτε κατά την τοποθέτηση στο χώρο μαγειρέματος, να βρίσκεται η προεξοχή στα εξαρτήματα πίσω. Μόνο έτσι ασφαλίζεται.



Με τις ράγες εξόδου στο ύψος 2 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ.

Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής ασφαλίζουν οι ράγες εξόδου, όταν είναι τραβηγμένες εντελώς έξω. Έτσι μπορούν να τοποθετηθούν εύκολα τα εξαρτήματα. Για την απασφάλιση σπρώξτε τις ράγες εξόδου με λίγη πίεση πίσω στο χώρο μαγειρέματος.

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

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



Σχάρα

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

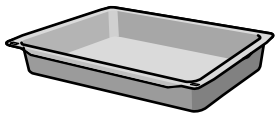
Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω



Εμαγιέ ταψί

Για γλυκά και μπισκοτάκια.

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



Ταψί του μουςακά

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

Σπρώξτε μέσα το ταψί του μουςακά με τις τρύπες μπροστά προς την πόρτα του φούρνου.

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	Αριθμός P	Χρήση
Ταψί μουςακά	P333073	Ιδιαίτερα κατάλληλο για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων
Καπάκι για το ταψί μουςακά	P333001	Το καπάκι μετατρέπει το ταψί μουςακά σε επαγγελματική ψηλή γάστρα.
Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου		
2-πλό	P338250	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.
3-πλό	P338352	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 σούβλα.

Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Για τις οικιακές σας συσκευές μπορείτε να αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα

ή μέσου 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 ανοξειδωτου χάλυβα	Αριθμός προϊόντος 311134	Μειώνει την κατακράτηση της ρύπανσης. Με τον εμποτισμό με ένα ειδικό λάδι πραγματοποιείται ιδανικά η φροντίδα των επιφανειών των συσκευών ανοξειδωτου 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, ανοξειδωτο 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*.

Προγραμματισμός της ώρας

Μετά τη σύνδεση, στο πάνελ ένδειξης φωτίζεται το σύμβολο και . Θέστε την ώρα στο ρολόι.

1. Πατήστε τον αισθητήρα .

Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται η ώρα .

2. Ρύθμιση της ώρας με τους αισθητήρες ή .


3. Επιβεβαίωση με τον αισθητήρα .

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται η προγραμματιζόμενη ώρα.

Θέρμανση του φούρνου

Για να διώξετε τη μυρωδιά του καινούργιου, θερμαίνετε το φούρνο άδειο και κλειστό. Η πιο αποτελεσματική λύση είναι να θερμαίνετε το φούρνο για μια ώρα με πάνω και κάτω θέρμανση στους

240 °C. Ελέγξτε αν υπάρχουν υπολείμματα συσκευασίας μέσα στο φούρνο.

1. Επιλέξτε την πάνω και κάτω θέρμανση  με το διακόπτη λειτουργιών.
2. Πατήστε τον αισθητήρα **+** μέχρι να εμφανιστεί 240 °C στο πάνελ ένδειξης.

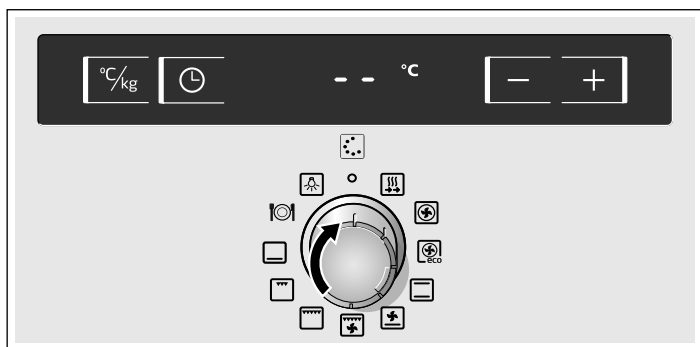
Ρύθμιση του φούρνου

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

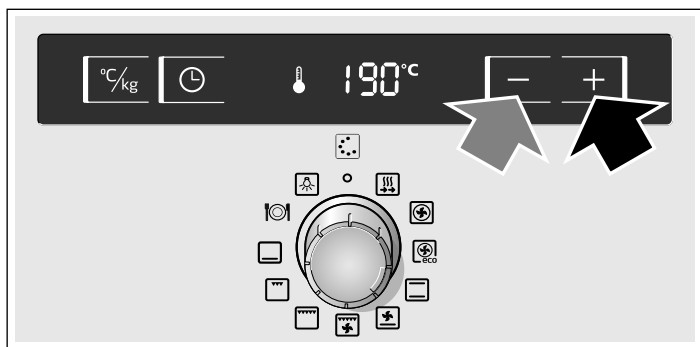
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

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

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.



2. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες **+** ή **-**.



Αποσυνδέστε το φούρνο μόλις παρέλθει μια ώρα. Για τον σκοπό αυτό, τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργιών στη θέση μηδέν.

Καθαριότητα εξαρτημάτων

Πριν την πρώτη χρήση των εξαρτημάτων, καθαρίστε καλά με θερμό νερό με λίγο σαπούνι και ένα πανί κουζίνας.

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 τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης, ο φούρνος φτάνει στη προγραμματιζόμενη θερμοκρασία πολύ γρήγορα.


Η ταχεία θέρμανση πρέπει να χρησιμοποιείται για θερμοκρασίες άνω των 100 °C.

Για να επιτύχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα στο μαγείρεμα, το φαγητό δεν πρέπει να τοποθετηθεί στο φούρνο προτού ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

1. Επιλέξτε το είδος θέρμανσης  με το διακόπτη λειτουργιών.
2. Επιλέξτε τη θερμοκρασία που θέλετε με τους αισθητήρες **+** και **-**.

Το σύμβολο  φωτίζεται στο πάνελ ένδειξης. Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.

Τέλος της ταχείας θέρμανσης


Ακούγεται ένα σήμα, το σύμβολο  σβήνει. Εισάγετε το τρόφιμο στο φούρνο και επιλέξτε τη λειτουργία και τη θερμοκρασία που θέλετε.

Ακύρωση ταχείας θέρμανσης

Τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργιών στη θέση μηδέν. Ο φούρνος σβήνει.

Υπόδειξη: Με τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης δεν μπορείτε να προγραμματίσετε μια διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος.


Προγραμματισμός των λειτουργιών του χρόνου

Αυτός ο φούρνος διαθέτει διάφορες λειτουργίες του χρόνου. Με τον αισθητήρα  ενεργοποιείται το μενού και αλλάζει μεταξύ των διάφορων λειτουργιών. Τα σύμβολα του χρόνου παραμένουν φωτισμένα ενώ πραγματοποιείτε τις ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε την ήδη προγραμματιζόμενη λειτουργία χρόνου με τους αισθητήρες **+** ή **-**.

Ρολόι προειδοποίησης

Η λειτουργία του ρολογιού προειδοποίησης δεν εξαρτάται από τη λειτουργία του φούρνου. Το ρολόι προειδοποίησης διαθέτει το δικό του σήμα. Έτσι, μπορείτε να διαχωρίσετε αν ολοκληρώθηκε ο χρόνος στο ρολόι προειδοποίησης ή την αυτόματη αποσύνδεση του φούρνου (διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος).


1. Πατήστε τον αισθητήρα .

Στο πάνελ ένδειξης φωτίζεται το σύμβολο .


2. Προγραμματίστε το χρόνο στο ρολόι προειδοποίησης με τους αισθητήρες **+** ή **-**.

Προτεινόμενη τιμή του αισθητήρα **+** = 10 λεπτά

Προτεινόμενη τιμή του αισθητήρα **-** = 5 λεπτά

Η προγραμματιζόμενος χρόνος εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Εκκίνηση του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης. Στο πάνελ ένδειξης φωτίζεται το σύμβολο  και εμφανίζεται ο χρόνος που παρέρχεται στο ρολόι προειδοποίησης.

Ο χρόνος στο ρολόι προειδοποίησης έχει ολοκληρωθεί.

Ακούγεται ένα σήμα. Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται **00:00**. Σβήστε το ρολόι προειδοποίησης με τον αισθητήρα .

Αλλαγή του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης.






Αλλάξτε το χρόνο στο ρολόι προειδοποίησης με τους αισθητήρες + ή -. Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα.

Ακύρωση του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης.

Όταν σβήνει ο φούρνος, το ρολόι προειδοποίησης συνεχίζει τη λειτουργία του. Επαναφορά του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης σε 00:00 με τον αισθητήρα -. Το ρολόι προειδοποίησης σβήνει.

Συμβουλευτείτε τις ρυθμίσεις για το χρόνο



Σε περίπτωση που έχετε προγραμματίσει διάφορες λειτουργίες του χρόνου, στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα αντίστοιχα σύμβολα.

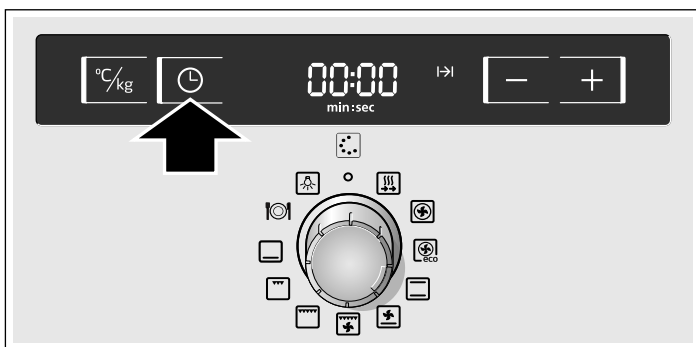
Για να συμβουλευτείτε το ρολόι προειδοποίησης , τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος , το χρόνο λήξης  ή την ώρα , πατήστε επανειλημμένα τον αισθητήρα  μέχρι να εμφανιστεί στις αγκύλες το σύμβολο που θέλετε. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στο πάνελ ένδειξης.

Διάρκεια

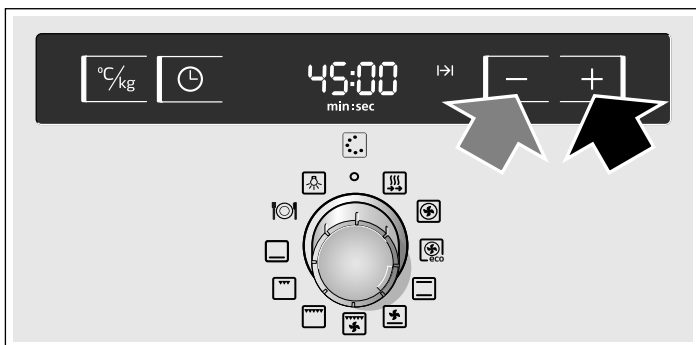
Μπορείτε να ρυθμίσετε στο φούρνο τη διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού σας. Όταν λήξει η χρονική διάρκεια, απενεργοποιείται αυτόματα ο φούρνος. Έτσι δεν χρειάζεται να διακόψετε άλλες εργασίες, για να απενεργοποιήσετε το φούρνο. Δε γίνεται καμία αθέλητη υπέρβαση του χρόνου μαγειρέματος.


Παράδειγμα στην εικόνα: Διάρκεια 45 λεπτά.

1. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος.
2. Πιέστε τον αισθητήρα  δυο φορές.
Στην ένδειξη φαίνεται 00:00 και στη διάρκεια το σύμβολο .





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




4. Πιέστε τον αισθητήρα °C .
Ρυθμίστε την θερμοκρασία ή τη βαθμίδα γκρι χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες + ή - .
Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο φούρνος. Στην ένδειξη φαίνεται η χρονική διάρκεια και το σύμβολο  ανάβει.

Ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί


Ακούγεται ένα σήμα. Ο φούρνος σταματάει να θερμαίνεται. Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται 00:00. Πατήστε δυο φορές τον αισθητήρα . Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα νέο χρόνο μαγειρέματος

με τους αισθητήρες + ή -, ή πατήστε τον αισθητήρα  και τοποθετήστε το διακόπτη των λειτουργιών στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι σβηστός.

Αλλαγή της διάρκειας του χρόνου μαγειρέματος






Πατήστε δυο φορές τον αισθητήρα . Αλλάξτε τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος με τους αισθητήρες + ή -.

Ακύρωση του χρόνου μαγειρέματος

Πατήστε δυο φορές τον αισθητήρα . Επαναφορά του χρόνου μαγειρέματος σε 00:00 με τον αισθητήρα -. Ο χρόνος έχει ακυρωθεί.

Συμβουλευτείτε τις ρυθμίσεις για το χρόνο

Σε περίπτωση που έχετε προγραμματίσει διάφορες λειτουργίες του χρόνου, στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα αντίστοιχα σύμβολα.



Για να συμβουλευτείτε το ρολόι προειδοποίησης , τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος , το χρόνο λήξης  ή την ώρα , πατήστε επανειλημμένα τον αισθητήρα  μέχρι να εμφανιστεί στις αγκύλες το σύμβολο που θέλετε. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στο πάνελ ένδειξης.


Χρόνος λήξης

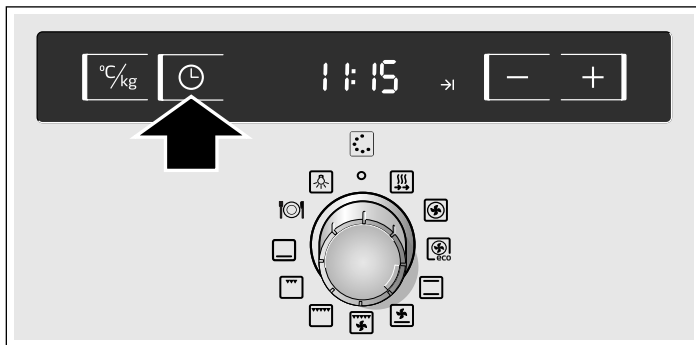
Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο, που θέλετε να είναι το φαγητό σας έτοιμο. Ο φούρνος ξεκινάει αυτόματα και απενεργοποιείται την επιθυμητή χρονική στιγμή. Μπορείτε π. χ. να βάλετε το φαγητό το πρωί μέσα στο χώρο μαγειρέματος και να ρυθμίσετε έτσι, ώστε να είναι το μεσημέρι έτοιμο.

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

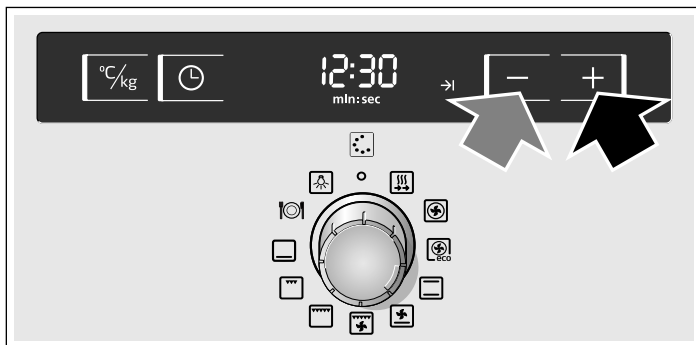
Παράδειγμα στην εικόνα: Η ώρα είναι 10:30, η χρονική διάρκεια είναι 45 λεπτά και ο φούρνος πρέπει να σβήσει στις 11:15.

1. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
2. Πατήστε τον αισθητήρα  δυο φορές.
3. Ρυθμίστε με τους αισθητήρες + ή - τη χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε τον αισθητήρα .

Η ώρα που το φαγητό θα είναι έτοιμο και το σύμβολο λήξης  εμφανίζονται στο πάνελ ενδείξεων.



5. Με τους αισθητήρες + ή - ρυθμίστε το χρόνο λήξης για αργότερα, παράδειγμα στην εικόνα 12:30.



6. Πατήστε τον αισθητήρα °C
Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία ή τη βαθμίδα του γκρι με τους αισθητήρες + ή -.

Η προγραμματισμένη θερμοκρασία και το σύμβολο →I εμφανίζονται στο πάνελ ένδειξης, και ο φούρνος περνάει σε κατάσταση αναμονής. Όταν ο φούρνος ξεκινήσει, η προγραμματισμένη θερμοκρασία και το σύμβολο I→I εμφανίζονται. Το σύμβολο →I σβήνει.

Ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί

Ακούγεται ένα σήμα. Ο φούρνος σταματάει να θερμαίνεται. Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται 00:00. Πατήστε δυο φορές τον αισθητήρα ⊖. Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα νέο χρόνο μαγειρέματος με τους αισθητήρες + ή -, ή πατήστε τον αισθητήρα ⊖ και τοποθετήστε το διακόπτη των λειτουργιών στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι σβηστός.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Πατήστε τρεις φορές τον αισθητήρα ⊖. Αλλάξτε το χρόνο λήξης με τους αισθητήρες + ή -. Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Μην αλλάζετε το χρόνο λήξης αν έχει αρχίσει να παρέρχεται ο χρόνος μαγειρέματος. Το τελικό αποτέλεσμα μπορεί να διαφέρει.

Ακύρωση του χρόνου λήξης

Πατήστε τρεις φορές τον αισθητήρα ⊖ και επαναφέρετε το χρόνο λήξης στην τρέχουσα ώρα με τον αισθητήρα -. Ο φούρνος ανάβει.

Συμβουλευτείτε τις ρυθμίσεις για το χρόνο

Σε περίπτωση που έχετε προγραμματίσει διάφορες λειτουργίες του χρόνου, στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα αντίστοιχα σύμβολα.

Για να συμβουλευτείτε το ρολόι προειδοποίησης ⚠, τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος I→I, το χρόνο λήξης →I ή την ώρα ⊖, πατήστε επανειλημμένα τον αισθητήρα ⊖ μέχρι να εμφανιστεί στις

αγκύλες το σύμβολο που θέλετε. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στο πάνελ ένδειξης.

Ώρα

Μετά τη σύνδεση ή μετά από μια διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, στο πάνελ ένδειξης φωτίζεται το σύμβολο ⊖ και 0:00. Θέστε την ώρα στο ρολόι.

1. Πατήστε τον αισθητήρα ⊖.

Εμφανίζεται η ώρα 12:00.

2. Ρύθμιση της ώρας με τους αισθητήρες + ή -.

3. Επιβεβαίωση με τον αισθητήρα ⊖.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται η προγραμματιζόμενη ώρα.

Αλλαγή της ώρας

Δεν μπορεί να έχει προγραμματιστεί καμία άλλη λειτουργία του χρόνου, ο φούρνος πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένος.

1. Πατήστε δυο φορές τον αισθητήρα ⊖.

Στο πάνελ ένδειξης ανάβει το σύμβολο ⊖.

2. Αλλαγή της ώρας με τους αισθητήρες + ή -.

3. Επιβεβαίωση με τον αισθητήρα ⊖.

Η προγραμματισμένη ώρα εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα.

Απόκρυψη της ώρας

Μπορείτε να κρύψετε την ώρα. Συμβουλευτείτε το κεφάλαιο, *Τροποποίηση των βασικών ρυθμίσεων*.

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων πετυχαίνετε πολύ εύκολα ειδικές συνταγές, εξαιρετικούς καπαμάδες και ζουμερά ψητά. Δε χρειάζεται να γυρίσετε ούτε να περιχύσετε το φαγητό και ο χώρος μαγειρέματος παραμένει καθαρός.

Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εξαρτάται από την ποιότητα του κρέατος και από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους. Όταν βγάξετε το έτοιμο φαγητό από το χώρο μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε πιάστρες. Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ ζεστό. Προσοχή κατά το άνοιγμα του μαγειρικού σκεύους, εξέρχεται καυτός ατμός.

Μαγειρικό σκεύος

Για τις συνταγές προσέξτε τα στοιχεία των σκευών στο συνημμένο εγχειρίδιο συνταγών. Για όλα τα άλλα προγράμματα χρησιμοποιήστε ένα κλειστό μαγειρικό σκεύος με καπάκι που να κλείνει καλά. Προσέξτε επίσης και τις υποδείξεις των κατασκευαστών των μαγειρικών σκευών. Υποδείξεις για τα περαιτέρω προγράμματα θα βρείτε στη συνέχεια.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Συνιστούμε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη (μέχρι 300 °C) από γυαλί ή υαλοκεραμικό υλικό. Οι ψηλές φόρμες από ανοξείδωτο χάλυβα είναι λιγότερο κατάλληλες. Η γυαλιστερή επιφάνεια αντανακλάει την ακτινοβολία της θερμότητας πάρα πολύ. Το φαγητό δε ροδοκοκκινίζει αρκετά και το κρέας μαγειρεύεται λιγότερο. Εάν χρησιμοποιήσετε μια ψηλή φόρμα ανοξείδωτου χάλυβα, αφαιρέστε μετά το τέλος του προγράμματος το καπάκι. Ροδοψήστε το κρέας στη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ 3 ακόμα για 8 έως 10 λεπτά. Εάν χρησιμοποιήσετε μια ψηλή φόρμα από

εμαγιέ χάλυβα, χυτοσίδηρο ή αλουμίνιο χυτευμένο υπό πίεση, ροδοκοκκινίζει το φαγητό πιο δυνατά. Σε αυτή την περίπτωση προσθέστε λίγο περισσότερο υγρό.

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι τα μαγειρικά σκεύη από ανοιχτόχρωμο γυαλιστερό αλουμίνιο, μη γλασαρισμένο πηλό και μαγειρικά σκεύη από συνθετικό υλικό ή με πλαστικές λαβές.

Προετοιμασία φαγητού

Προετοιμάστε τις συνταγές σύμφωνα με τα στοιχεία στο εγχειρίδιο συνταγών.

Επιλέξτε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

Ζυγίστε το ρύζι, κρέας, το πουλερικό ή το ψάρι. Ακριβείς υποδείξεις θα βρείτε στους αντίστοιχους πίνακες. Χρειάζεστε το βάρος για τη ρύθμιση.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

Μην ανοίγεται τη πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Προγράμματα

Συνταγές

Υπάρχει ένα εγχειρίδιο συνταγών όπου θα βρείτε τα ακριβή στοιχεία για το εκάστοτε φαγητό.

Προγράμματα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Βάρος ρύθμισης
Συνταγές			
Ριζότο Paella	P 1	0,3-0,6	Βάρος ρυζιού
Μελιτζάνες ογκρατέν	P 2	0,2-0,8	Βάρος λαχανικών

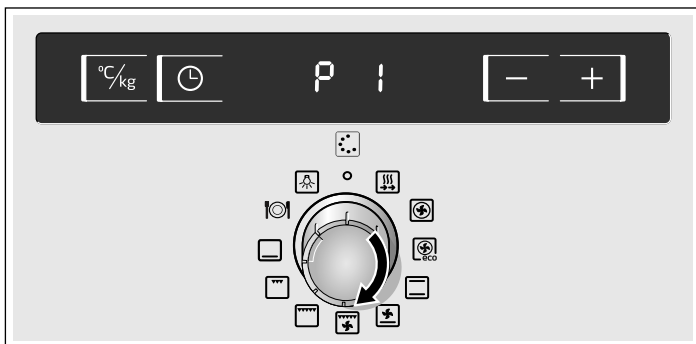
Προγράμματα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Βάρος ρύθμισης
Ψητά λαχανικά	P 3	0,8-1,6	Βάρος λαχανικών
Τσιπούρα στο αλάτι	P 4	0,3-1,1	Βάρος ψαριού
Μπακαλιάρος	P 5	0,5-2,0	Βάρος ψαριού
Κοτόπουλο με λαχανικά	P 6	1,0-2,0	Βάρος κρέατος
Βοδινό φιλέτο σε ζύμη σφολιάτας	P 7	0,3-1,5	Βάρος κρέατος
Πίτα τόνου	P 8	0,3-1,0	Βάρος ζύμης
Πίτσα	P 9	0,1-0,4	Βάρος ζύμης
Γλυκό μυζήθρας	P 10	0,8-1,4	Βάρος ζύμης

Επιλογή και ρύθμιση του προγράμματος

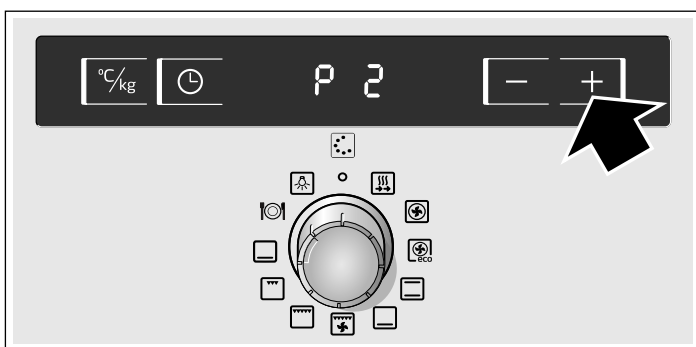
Παράδειγμα στην εικόνα: Ρύθμιση για μελιτζάνες ογκρατέν, 0,7 κιλά = Πρόγραμμα 2.

1. Πατήστε το πλήκτρο .

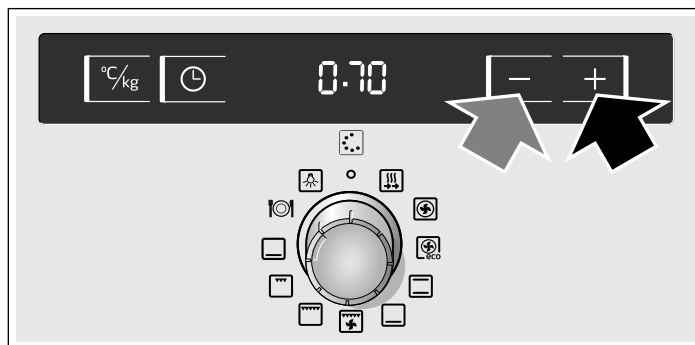
Το πρώτο πρόγραμμα εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων.



2. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα με τους αισθητήρες + ή -.




3. Πατήστε τον αισθητήρα °C/kg και ρυθμίστε το βάρος του φαγητού με τους αισθητήρες + ή -.



Το πρόγραμμα ξεκινάει μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος και το σύμβολο $I \rightarrow$

Το πρόγραμμα τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον. Η ένδειξη της ώρας δείχνει 00:00. Μπορείτε να σβήσετε το σήμα πρόωρα με το πλήκτρο .

Διακοπή προγράμματος



Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Στα αυτόματα προγράμματα δε μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια μαγειρέματος και το χρόνο λήξης.

Συμβουλές για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Το βάρος των ψητών ή των πουλερικών βρίσκεται πάνω από τη δεδομένη περιοχή βάρους.

Η περιοχή βάρους είναι σκόπιμα περιορισμένη. Για πολύ μεγάλα ψητά δεν υπάρχει συχνά αρκετά μεγάλο σκεύος. Μαγειρέψτε τα μεγάλα κομμάτια με Επάνω/Κάτω Θέρμανση  ή με Συνδυασμό Θερμού αέρα/γκριλ .

Τροποποίηση των βασικών ρυθμίσεων

Αυτός ο φούρνος διαθέτει διαφορετικές βασικές ρυθμίσεις. Αυτές οι ρυθμίσεις μπορούν να προσαρμοστούν στις ανάγκες του χρήστη.

Βασική ρύθμιση	Επιλογή 0	Επιλογή 1	Επιλογή 2	Επιλογή 3
$c 1$ Διάρκεια του σήματος μετά την λήξη του χρόνου μαγειρέματος ή του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης	-	περίπου 10 δευτ.	περίπου 2 λεπτά *	περίπου 5 λεπτά
$c 2$ Ένδειξη της ώρας	όχι	ναι*	-	-
$c 3$ Χρόνος αναμονής μέχρι την εφαρμογή μιας ρύθμισης	-	περίπου 2 δευτ.	περίπου 4 δευτ.*	περίπου 10 δευτ.

* Ρύθμιση εργοστασίου

Βασική ρύθμιση	Επιλογή 0	Επιλογή 1	Επιλογή 2	Επιλογή 3
5 Έχουν ξανατοποθετηθεί οι οδηγοί ολίσθησης.	όχι	ναι	-	-
6 Επιλογή των ρυθμίσεων εργοστασίου για όλες τις τιμές	όχι*	ναι	-	-

* Ρύθμιση εργοστασίου

Ο φούρνος πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένος.

1. Πατήστε τον αισθητήρα \ominus για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται η τρέχουσα βασική ρύθμιση για τη διάρκεια του σήματος, π.χ. 5 ή επιλογή 6.
2. Αλλαγή της βασικής ρύθμισης με τους αισθητήρες + ή -.

3. Επιβεβαίωση με τον αισθητήρα \ominus .

Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται η ακόλουθη βασική ρύθμιση. Ο αισθητήρας \ominus επιτρέπει να περάσετε όλες τις ρυθμίσεις και τους αισθητήρες + ή -, να τις αλλάξετε.

4. Για την ολοκλήρωση, πατήστε τον αισθητήρα \ominus για περίπου 4 δευτερόλεπτα.

Όλες οι βασικές ρυθμίσεις έχουν εφαρμοστεί.

Οι βασικές ρυθμίσεις μπορούν να αλλαχτούν σε οποιαδήποτε στιγμή.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Ο φούρνος σας διαθέτει μια λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης του. Ενεργοποιείται μόνο όταν οι ρυθμίσεις δεν αλλάζουν για μεγάλο χρονικό διάστημα. Πότε θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία της αυτόματης απενεργοποίησης, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Εμφάνιση αυτόματης απενεργοποίησης

Ένα σήμα ηχεί και στην οθόνη εμφανίζεται 00:00. Η λειτουργία

του φούρνου έχει διακοπεί. Για να σβήσει η ένδειξη, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Υπόδειξη: Όταν είναι ρυθμισμένη μια διάρκεια, μετά τη λήξη αυτής, ο φούρνος παύει να θερμαίνει. Η λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης δεν είναι απαραίτητη.

Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, ο φούρνος σας θα διατηρήσει την ωραία του εμφάνιση και τη λειτουργικότητά του για πολύ χρόνο. Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε ποιος είναι ο σωστός τρόπος να φροντίζετε και να καθαρίζετε το φούρνο σας.

Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση του χρώματος στην πρόσοψη της συσκευής οφείλονται στη χρήση διαφορετικών υλικών, όπως κρύσταλλο, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκίες στο κρύσταλλο της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανάκλασεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ μέσα στο φούρνο ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορεί να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία του φούρνου. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε μπορούν να καλυφθούν τελείως από την εμαγιέ επίστρωση. Για αυτό το λόγο μπορεί να είναι τραχιές. Η προσοχή από τη 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
Πεδίο χειρισμού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
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.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Στεγανοποίηση Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τριβετε.
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. Μην απομακρύνετε το γράσο από τις ράγες εξόδου, καθαρίζετε τα καλύτερα τοποθετημένα μέσα. Μη μουλιάζετε ή μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών στο χώρο μαγειρέματος

Το πίσω τοίχωμα και τα πλευρικά τοιχώματα στο χώρο μαγειρέματος είναι επιστρωμένα με ένα πορώδες κεραμικό. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επιστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Όσο υψηλότερη είναι η θερμοκρασία και όσο περισσότερο χρόνο βρίσκεται ο φούρνος σε λειτουργία, τόσο καλύτερο είναι το αποτέλεσμα.

Εάν οι ρυπάνσεις εξακολουθούν να φαίνονται και μετά από επανειλημμένη λειτουργία, προχωρήστε ως εξής:

1. Καθαρίστε καλά τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, την οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα.
2. Ρυθμίστε το Θερμό αέρα 3D .
3. Θερμάνετε τον άδειο, κλειστό φούρνο για περίπου 2 ώρες στη μέγιστη θερμοκρασία.

Η κεραμική επιστρωση αναγεννιέται. Απομακρύνετε τα καφετιά ή τα λευκά υπολείμματα με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι, όταν ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυσώσει.

Μια ελαφριά απόχρωση της επιστρωσης δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

Προσοχή!

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά υλικά καθαρισμού. Γρατσουνίζουν ή καταστρέφουν την πορώδη επιστρωση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για την κεραμική επιστρωση. Εάν χυθεί αθέλητα πάνω απορρυπαντικό φούρνου, απομακρύνετε το αμέσως μ' ένα σφουγγάρι και αρκετό νερό.

Καθαρισμός του πάτου του χώρου μαγειρέματος και της οροφής

Χρησιμοποιείτε ένα πανί καθαρισμού και ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα σύρμα τριψίματος ή απορρυπαντικό φούρνου για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες.

Κατέβασμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ

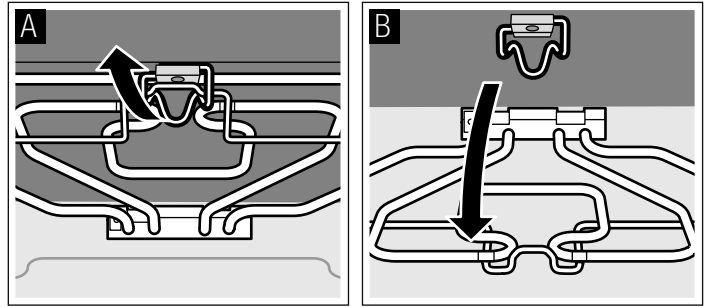
Για τον καθαρισμό της οροφής μπορείτε να κατεβάσετε το θερμαντικό σώμα του γκριλ κάτω.

Κίνδυνος εγκαύματος!

Ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος.

1. Κρατήστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ και τραβήξτε το άγκιστρο συγκράτησης προς τα μπροστά, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο (Εικ. Α).

2. Κατεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ προς τα κάτω (Εικ. Β).



3. Μετά τον καθαρισμό ανεβάστε ξανά το θερμαντικό σώμα του γκριλ επάνω και κρατήστε το.

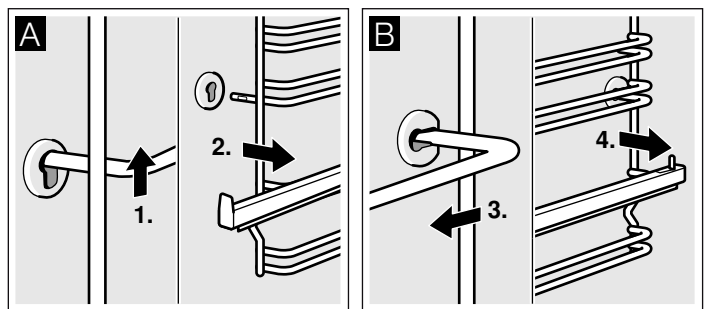
4. Τραβήξτε το άγκιστρο συγκράτησης προς τα κάτω και αφήστε το να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

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

Αφαίρεση των υποδοχών (οδηγών)

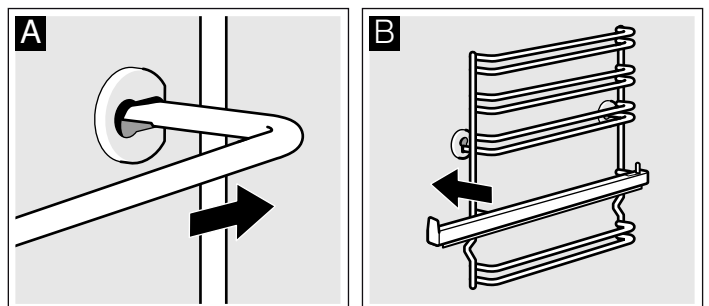
1. Σηκώστε μπροστά την υποδοχή προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την (Εικ. Α).
3. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα μπροστά
4. και αφαιρέστε την (Εικ. Β).



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).



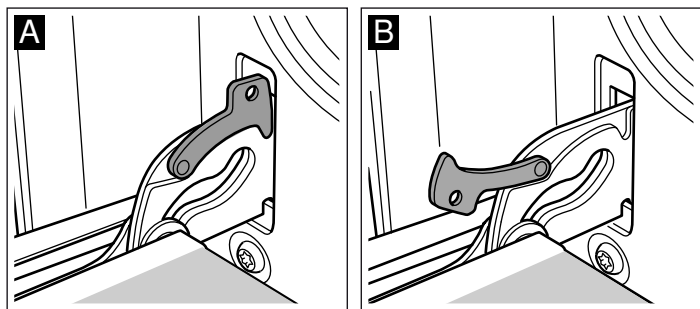
Οι υποδοχές ταιριάζουν μόνο δεξιά ή αριστερά. Προσέξτε, να βρίσκεται, όπως στην Εικ. Β, το ύψος 1 και 2 κάτω και το ύψος 3, 4 και 5 επάνω. Οι ράγα εξόδου πρέπει να μπορεί να τραβηχτεί έξω προς τα μπροστά.

Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου

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

Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου έχουν από έναν μοχλό ασφάλισης. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι κλειστοί (Εικ. Α), τότε η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη. Η πόρτα δεν μπορεί να

αφαιρεθεί. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης για την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου είναι ανοιχτοί (Εικ. Β), τότε οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι. Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν.

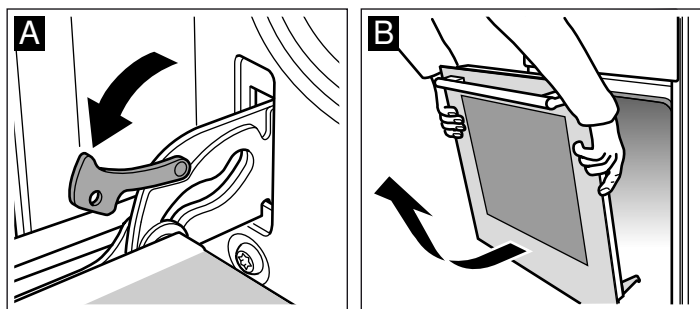


⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Αφαίρεση της πόρτας

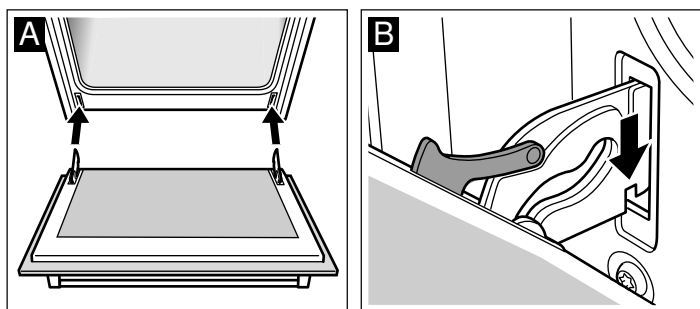
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την ακόμα λίγο και τραβήξτε την έξω (Εικ. Β).



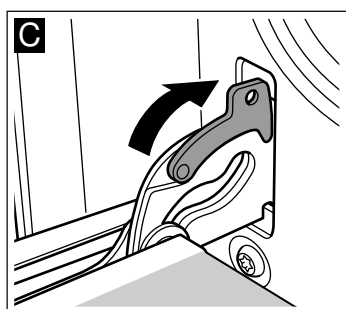
Ανάρτηση της πόρτας

Αναρτήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

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



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



⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

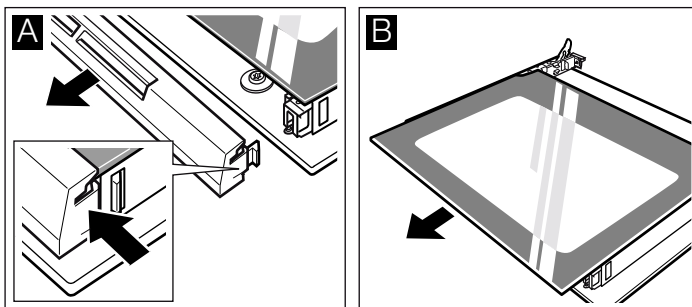
Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

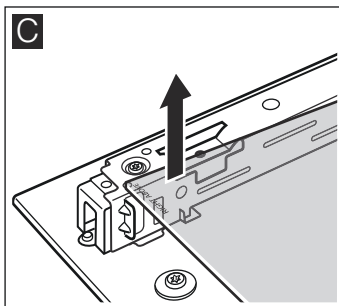
Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου.

Αφαίρεση

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



4. Σηκώστε λίγο το τζάμι και τραβήξτε το έξω (Εικ. C).



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

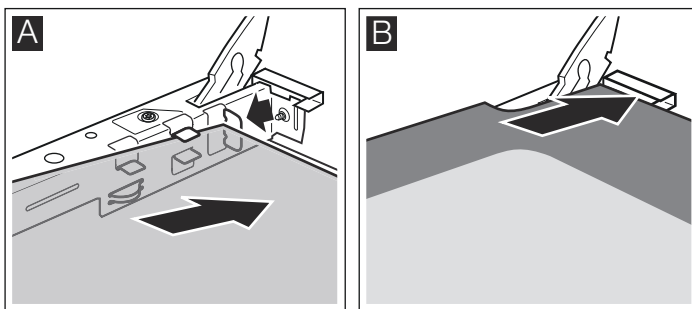
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

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. Σπρώξτε μέσα το επάνω τζάμι λοξά προς τα πίσω μέσα στα δύο στηρίγματα. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά. (Εικ. Β).



3. Τοποθετήστε το κάλυμμα και πιέστε το.

4. 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 δε μείνετε ικανοποιημένοι από το αποτέλεσμα κάποιου ψησίματος, παρακαλούμε ανατρέξτε στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής*. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένους από εμάς.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Κοιτάξτε τον πίνακα του σπιτιού και ελέγξτε αν η ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας λειτουργεί.
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, εάν ανάβει το φως του δωματίου ή αν λειτουργούν οι άλλες συσκευές.
Στην οθόνη του ρολογιού ανάβοσβήνει ☹ και τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα εκ νέου.
Ο φούρνος δε θερμαίνει.	Υπάρχει σκόνη πάνω στις επαφές.	Γυρίστε τους διακόπτες αρκετές φορές δεξιά-αριστερά.

Μηνύματα σφάλματος

Όταν στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος με **E**, πατήστε το πλήκτρο ☹. Το μήνυμα χάνεται. Σβήνει η ρυθμιζόμενη λειτουργία του χρόνου. Αν το μήνυμα σφάλματος δεν χαθεί, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Τα παρακάτω μηνύματα σφάλματος μπορεί να τα επιλύσει ο χρήστης.

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Λύση/συμβουλές
E011	Πατήσατε κάποιο πλήκτρο για πολύ ώρα ή έχει κολλήσει.	Πατήστε ένα προς ένα όλα τα πλήκτρα. Ελέγξτε αν κάποιο πλήκτρο έχει κολλήσει, είναι καλυμμένο ή βρώμικο.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτρικής εκκένωσης!

Οι ακατάλληλες επιδιορθώσεις είναι επικίνδυνες. Μόνο το εξειδικευμένο προσωπικό του τεχνικού σέρβις μπορεί να προβεί σε επιδιορθώσεις.

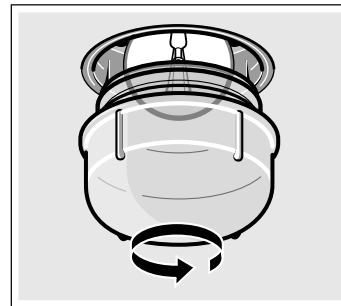
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

Όταν η λάμπα του φούρνου καεί, πρέπει να αλλαχτεί. Ανταλλακτικές λάμπες των 40 Watt, ανθεκτικές σε υψηλή θερμοκρασία, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από τα ειδικά καταστήματα.. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Ξεβιδώστε ή κατεβάστε την ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας στον πίνακα του σπιτιού.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για να αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας στον εσωτερικό χώρο του φούρνου, στρέφοντάς το προς τα αριστερά.



3. Αντικαταστήστε τη λάμπα με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.

4. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.

5. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ενεργοποιήστε ξανά την ασφάλεια.

Γυάλινο κάλυμμα

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

Αριθμός Ε και αριθμός FD

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

Αριθ. Ε

Αριθ. FD

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

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
Γλυκά και παρασκευάσματα				
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

Σουφλέ

Φαγητά με Θερμό αέρα eco 	Εξαρτήματα	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Πατάτες ογκρατέν	Φόρμα σουφλέ	2	160-180	60-80
Λαζάνια	Φόρμα σουφλέ	2	180-200	40-50
Κατεψυγμένα προϊόντα				
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
Κρέας				
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
Ψάρι				
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
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 χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής


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


Υποδείξεις

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


Γλυκά και βουτήματα

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

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

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

Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Χρησιμοποιείτε το Θερμό αέρα 3D .

Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

Ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3
Ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.

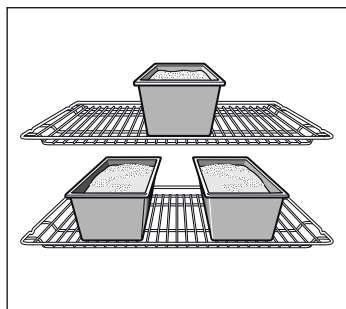
Ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

Ταψί στο ύψος τοποθέτησης 5
Ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3
Ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.

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

Στους πίνακες θα βρείτε πολλές προτάσεις για τα φαγητά σας.

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



Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

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

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

Πίνακες

Στους πίνακες θα βρείτε για τα διάφορα γλυκά και βουτήματα τον ιδανικό τρόπο ψησίματος. Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από την ποσότητα και τη σύσταση της ζύμης. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Προσπαθήστε πρώτα με την χαμηλότερη τιμή. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

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

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

Γλυκά σε φόρμες	Φόρμα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2	☉	160-180	50-60
	3 μακρόστενες φόρμες	3+1	☉	140-160	60-80
Κέικ, λεπτό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2	☐	150-170	65-75
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	☐	160-180	20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά (προθέρμανση)	Φόρμα με σούστα	2	☐	160-180	40-50
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Φόρμα με σούστα	1	☐	170-190	25-35
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα, πάτος από ζύμη τάρτας*	Φόρμα με σούστα	1	☐	170-190	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	☐	250-270	10-15
Αλμυρά κέικ*	Φόρμα με σούστα	1	☐	180-200	45-55

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

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

Γλυκά στο ταψί	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Στόλλεν με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	140-160	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	190-210	55-65
Πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	210-230	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	180-200	40-50
Πίτα Αλσατίας (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	250-270	10-15
Μπουρέκι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	180-200	40-50

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	140-160	15-25
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	1+3	☉	130-150	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	☉	130-150	30-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	140-150	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	140-150	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	1+3	☉	140-150	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	☉	130-140	40-55
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	100-120	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	1+3	☉	100-120	35-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	☉	100-120	40-50
Μπεζέδες	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	80-100	100-150
Μάφινς	Σχάρα με ειδικό ταψί για μάφινς	2	☐	170-190	20-25
	2 σχάρες με ειδικά ταψιά για μάφινς	1+3	☉	160-180	25-35
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	210-230	30-40
Παρασκευάσματα ζύμης σφολιάτας	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	1+3	☉	180-200	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	☉	170-190	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	1+3	☉	160-180	25-35

Ψωμί και ψωμάκια

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



Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο.

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

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί με μαγιά με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	270	5
				200	30-40
Ψωμί με προζύμι με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	270	8
				200	35-45
Ψωμί πίτα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	270	10-15
Ψωμάκια (χωρίς προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	200-220	20-30
Ψωμάκια από ζύμη μαγιάς, γλυκά	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	180-200	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	160-180	20-30

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψησετε 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 οινόπνευματώδες 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 λασπωμένο (με λωρίδες νερού).	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση. Προσέχετε τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.
Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα παρασκευάσματα πιο ομοιόμορφα. Ψήστε τα ευαίσθητα παρασκευάσματα με Επάνω/Κάτω θέρμανση  σ' ένα επίπεδο. Ακόμα και το λαδόχαρτο που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί.
Το γλυκό των φρούτων δεν έχει πάρει πολύ χρώμα από κάτω.	Τοποθετήστε την επόμενη φορά το γλυκό ένα επίπεδο πιο κάτω.
Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά, εάν υπάρχει, το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
Τα μικρά παρασκευάσματα από ζύμη μαγιός κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση από 2 cm περίπου. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα παρασκευάσματα είναι πιο σκούρα από τα παρασκευάσματα στο κάτω ταψί.	Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το Θερμό αέρα 3D  . Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, 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 κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του.

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

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

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινό κρέας						
Βοδινός καπαμάς	1,0 κιλό	Κλειστό	2		210-230	100
	1,5 κιλά		2		200-220	120
	2,0 κιλά		2		190-210	140
Βοδινό φιλέτο, μισοψημμένο	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, μισοψημμένες		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	15
Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαράκι ψητό	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		190-210	110
	1,5 κιλά		2		180-200	130
	2,0 κιλά		2		170-190	150
Μοσχαρίσιο κότσι	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		210-230	140
Χοιρινό κρέας						
Ψητό χωρίς πέτσα (π. χ. σβέρκος)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		190-210	120
	1,5 κιλά		1		180-200	150
	2,0 κιλά		1		170-190	170
Ψητό με πέτσα (π. χ. σπάλα)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		190-210	130
	1,5 κιλά		1		180-200	160
	2,0 κιλά		1		170-190	190
Χοιρινό φιλέτο	500 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1		220-230	30
Χοιρινό ψητό, άπαχο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		200-220	120
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2,0 κιλά		2		180-200	160
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλο	1,0 κιλό	Κλειστό	2		200-220	70
Μπριζόλες, 2 cm πάχος		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	20
Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	10
Αρνίσιο κρέας						
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		190-210	60
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημμένο	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		150-170	120
Κρέας θηραμάτων						
Πλάτη ζαρκαδιού με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		200-220	50
Μπούτι ζαρκαδιού χωρίς κόκκαλο	1,5 κιλά	Κλειστό	2		210-230	100
Ψητό αγριογούρουνο	1,5 κιλά	Κλειστό	2		180-200	140
Ψητό ελαφιού	1,5 κιλά	Κλειστό	2		180-200	130
Κουνέλι	2,0 κιλά	Κλειστό	2		220-240	60
Κιμάς						
Ψητός κιμάς	από 500 γρ. κρέας	Ανοιχτό	1		180-200	80
Λουκάνικα						
Λουκάνικα		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1		3	15

Πουλερικά

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

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

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

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

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

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

Πουλερικά	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1,2 κιλά	Σχάρα	2		200-220	60-70
Κότα, ολόκληρη	1,6 κιλά	Σχάρα	2		190-210	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		220-240	35-45
Στήθος κοτόπουλου	από 200 γρ.	Σχάρα	2		3	30-40
Πάπια, ολόκληρη	2,0 κιλά	Σχάρα	2		190-210	100-110
Στήθος πάπιας	από 300 γρ.	Σχάρα	3		240-260	30-40
Χήνα, ολόκληρη	3,5-4,0 κιλά	Σχάρα	2		170-190	120-140
Μπούτια χήνας	από 400 γρ.	Σχάρα	3		220-240	40-50
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη	3,0 κιλά	Σχάρα	2		180-200	80-100
Ψητό ρολό γαλοπούλας	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		190-210	110-130
Στήθος γαλοπούλας	1,0 κιλό	Κλειστό	2		180-200	80-90
Μπούτι γαλοπούλας	1,0 κιλό	Σχάρα	2		180-200	90-100

Ψάρι

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

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

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

Στο φιλέτο ψαριού προσθέστε μερικές κουταλιές υγρό για το οστάρισμα.

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		210-230	45-55
	1,5 κιλά	Σχάρα	2		180-200	60-70
	2,0 κιλά	Κλειστό	2		180-200	70-80
Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος		Σχάρα	3		2	20-25
Φιλέτο ψαριού		Κλειστό	2		210-230	20-30

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

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

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα.

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

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

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Σουφλέ					
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	2	☐	180-200	50-60
Σουφλέ	Φόρμα σουφλέ	2	☐	170-190	35-45
	Φορμάκια μεριδών	2	☐	190-210	25-30
Παστίτσιο	Φόρμα σουφλέ	2	☐	200-220	40-50
Λαζάνια	Φόρμα σουφλέ	2	☐	180-200	40-50
Ογκρατέν					
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, το πολύ 4 cm ύψος	1 φόρμα σουφλέ	2	☒	160-180	60-80
	2 φόρμες σουφλέ	3+1	☒	150-170	60-80
Τοστ					
4 κομμάτια, γκρατινέ	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1	☒	160-170	10-15
12 κομμάτια, γκρατινέ	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1	☒	160-170	15-20

Προμαγειρεμένα φαγητά

Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

Προσαρμόστε το μέγεθος του λαδόχαρτου στο μέγεθος του φαγητού.

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

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα, κατεψυγμένη					
Πίτσα με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	☒	200-220	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☒	180-200	20-30
Πίτσα με χοντρό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	☒	170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☒	170-190	25-35
Μπαγκέτα-πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	170-190	20-30
Μικρή πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης		☒	190-210	10-20
Πίτσα, κρύα					
Πίτσα (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	1	☒	180-200	10-15
Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα					
Τηγανητές πατάτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	190-210	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☒	180-200	30-40
Κροκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	190-210	20-25
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, πατάτες γεμιστές	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	200-220	15-25
Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα					
Ψωμάκια, μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	180-200	10-20
Αλμυρά κουλούρια (άψητα αλμυρά κουλούρια)	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	200-220	10-20
Αρτοσκευάσματα, προψημένα					
Προψημένα ψωμάκια, προψημένα μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	190-210	10-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☒	160-180	20-25

Προψημένες μικρομερίδες, κατεψυγμένες

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Φετάκια ψαριού πανέ	Ταψί γενικής χρήσης	2	☉	220-240	10-20
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς κοτόπουλου	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	200-220	15-25

Στρούντελ, κατεψυγμένο

Στρούντελ	Ταψί γενικής χρήσης	3	☒	180-200	35-40
-----------	---------------------	---	---	---------	-------

Ειδικά φαγητά

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

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

Παρασκευή γιαουρτιού

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

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

5. Στη συνέχεια τοποθετήστε τα κεσεδάκια/βαζάκια 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. Προθερμάνετε το χώρο μαγειρέματος για 5 λεπτά.
3. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τοποθετήστε τη ζύμη για να φουσκώσει στο χώρο μαγειρέματος.

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

Ξήρανση

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα και λαχανικά και πλύντε τα καλά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

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

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

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

Βράσιμο συντήρησης

Για το βράσιμο συντήρησης πρέπει τα βάζα και τα λαστιχένια 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 φουσαλίδες. Απενεργοποιήστε το φούρνο.

Μετά από 25 έως 35 λεπτά υπόλοιπης θερμότητας, βγάλτε τα βαζάκια από το χώρο μαγειρέματος. Εάν τα αφήσετε να κρυσώσουν 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 φουσαλίδων	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 φουσαλίδες, 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 φουσαλίδων	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 βάζων

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, τσοστ,

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

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη

Γενικά	<ul style="list-style-type: none">■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος.■ Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε.■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.
Ψήσιμο	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C. Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.
Μπισκοτάκια	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C. Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες

Φαγητά δοκιμών

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

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

Ψήσιμο

Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

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

Ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στη μέση.

Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ:

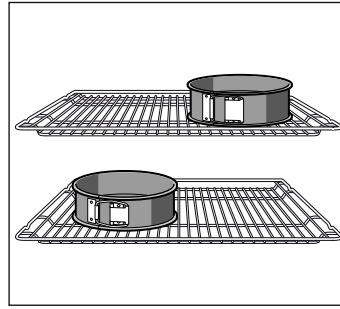
Το ψήσιμο των ταψιών που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ολοκληρωθεί οπωσδήποτε και συγχρόνως.

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	3	☉	140-150	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	140-150	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	☉	130-140	40-55
Μικρά κέικ (προθέρμανση*)	Ταψί	3	☐	150-170	20-35
	Ταψί	3	☉	150-170	20-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	140-160	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	☉	130-150	35-55
Παντεσπάνι απλό με νερό (προθέρμανση*)	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2	☐	160-170	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2	☉	160-170	25-40
Μηλόπιτα	Σχάρα + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 σχάρες + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	3+1	☉	170-190	70-100

* 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 τoστ 10 λεπτά προθέρμανση	Σχάρα	5	☐	3	1/2-2
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια* Χωρίς προθέρμανση	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1	☐	3	25-30

* Μετά τα 2/3 του χρόνου γυρίστε το φαγητό

BSH ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ Α.Β.Ε.

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, 145 64 Κηφισιά

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ SERVICE PITSOS

Αθήνα:

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, 145 64 Κηφισιά

Θεσσαλονίκη:

Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 01 Πυλαία, Τ.Θ. 60017 Θέρμη

Ηράκλειο – Κρήτης:

Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο

Πάτρα:

Χαραλάμπη 57, 262 24 Ψηλά Αλώνια

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ: 18182 (24 ώρες/7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα)

PAN-HELLENIC SERVICE NUMBER: 18182 (24 hours/7 days, standard call charge in national networks)

Αναζητήστε τον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο συνεργάτη μας μέσα από την ιστοσελίδα μας **www.pitsos.gr**

Search for our nearest authorized service partner on our site **www.pitsos.gr**

Ηλεκτρονικό μας κατάστημα/Our eShop **www.pitsos-eshop.gr**



9000862445



930410