

PITTSOS

el Οδηγίες χρήσης

P1HGC89751



Εντοιχιζόμενος φούρνος

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	4	Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	19
Αιτίες των ζημιών	5	Μαγειρικό σκεύος	19
Ο νέος σας φούρνος	6	Προετοιμασία φαγητού	19
Πεδίο χειρισμού	6	Προγράμματα	20
Πλήκτρα	6	Επιλογή και ρύθμιση του προγράμματος	22
Περιστροφικός διακόπτης.....	6	Συμβουλές για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	22
Έλεγχος θερμοκρασίας	6	Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο	
Χώρος μαγειρέματος	6	μαγειρικής	23
Τα εξαρτήματά σας	7	Γλυκά και βουτήματα.....	23
Τοποθέτηση των εξαρτημάτων	7	Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών.....	25
Πριν την πρώτη χρήση	7	Κρέας, πουλερικά, ψάρι.....	25
Αρχικές ρυθμίσεις	7	Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ.....	28
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος	7	Ελαφρό μαγείρεμα	28
Καθαρισμός των εξαρτημάτων.....	8	Συμβουλές για το ελαφρό μαγείρεμα	29
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου	8	Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	29
Ενεργοποίηση.....	8	Προμαγειρεμένα φαγητά	29
Απενεργοποίηση.....	8	Ειδικά φαγητά	30
Ρύθμιση του φούρνου	8	Ξεπάγωμα.....	30
Τρόποι ψήσιματος	8	Ξήρανση	31
Ρύθμιση του τρόπου ψήσιματος και της θερμοκρασίας	9	Βράσιμο συντήρησης.....	31
Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης	9	Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα	32
Λειτουργίες χρόνου	9	Φαγητά δοκιμών	32
Ρύθμιση ρολογιού συναγερμού.....	9	Ψήσιμο.....	32
Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας	10	Ψήσιμο στο γκριλ.....	33
Αλλαγή του χρόνου λήξης.....	10		
Ρύθμιση της ώρας	10		
Memory	11		
Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory.....	11		
Εκκίνηση Memory	11		
Ασφάλεια παιδιών	11		
Βασικές ρυθμίσεις	12		
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	12		
Αυτόματη απενεργοποίηση	12		
Αυτοκαθαρισμός	13		
Σημαντικές υποδείξεις	13		
Πριν τον αυτοκαθαρισμό	13		
Ρύθμιση της βαθμίδας καθαρισμού.....	13		
Μετά τον αυτοκαθαρισμό.....	13		
Φροντίδα και καθαρισμός	14		
Υλικά καθαρισμού	14		
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών.....	14		
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου	15		
Αφαίρεση του καλύμματος της πόρτας	15		
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας	15		
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	16		
Πίνακας βλαβών	16		
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή.....	17		
Αλλαγή της αριστερής λάμπας του φούρνου.....	17		
Γυάλινο κάλυμμα	17		
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	18		
Αριθμός E και αριθμός FD	18		
Ενέργεια και περιβάλλον	18		
Τρόπος ψήσιματος Θερμός αέρας eco	18		
Εξοικονόμηση ενέργειας	19		
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	19		

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 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

(φις) 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 οίνοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οίνοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οίνοπνευματώδη 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.


Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

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 σοβαρής βλάβης της υγείας!

Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται πάρα πολύ. Η αντικολλητική επίστρωση στα ταψιά και στις φόρμες καταστρέφεται και δημιουργούνται δηλητηριώδη αέρια. Μην καθαρίζετε ποτέ μαζί με τον αυτοκαθαρισμό τα ταψιά και τις φόρμες με αντικολλητική επίστρωση. Καθαρίζετε μαζί μόνο τα εμαγιέ εξαρτήματα.

Αιτίες των ζημιών

Προσοχή!

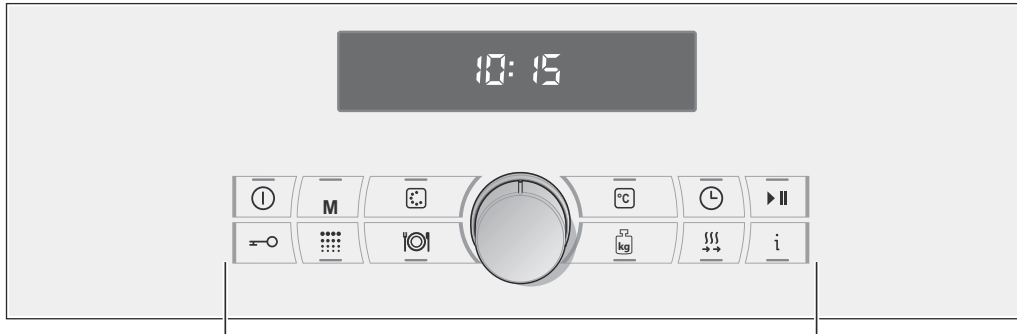
- Εξαρτήματα, αλουμινοχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινοχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψήσιματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: 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 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: Μην ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- Τοποθέτηση των εξαρτημάτων: Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

Ο νέος σας φούρνος

Εδώ γνωρίζετε τον καινούργιο σας φούρνο. 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. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ορισμένες λεπτομέρειες μπορούν να αποκλίνουν.



Πλήκτρα χειρισμού και περιστροφικός διακόπτης

Πλήκτρα

Κάτω από τα ξεχωριστά πλήκτρα βρίσκονται αισθητήρες. Δεν πρέπει να τα πατήσετε δυνατά. Ακουμπήστε μόνο το εκάστοτε σύμβολο.

Σύμβολο	Λειτουργία του πλήκτρου
	Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου
M	Σύντομο πάτημα = Επιλογή Memory Παρατεταμένο πάτημα = Αποθήκευση Memory
	Επιλογή των τρόπων ψησίματος
	Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών
	Επιλογή του αυτοκαθαρισμού
	Επιλογή του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων
	Επιλογή της θερμοκρασίας ή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ
	Επιλογή των ρυθμίσεων του χρόνου
	Σύντομο πάτημα = Εκκίνηση/Σταμάτημα της λειτουργίας Παρατεταμένο πάτημα = Διακοπή της λειτουργίας
	Επιλογή του βάρους για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων
	Πρόσθετη ενεργοποίηση της ταχείας θέρμανσης
i	Σύντομο πάτημα = Ανάκληση πληροφοριών Παρατεταμένο πάτημα = Άνοιγμα και κλείσιμο του μενού των βασικών ρυθμίσεων

Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να αλλάξετε όλες τις προτεινόμενες τιμές και τις τιμές ρύθμισης.

Ο περιστροφικός διακόπτης είναι βυθιζόμενος. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη.

Έλεγχος θερμοκρασίας

Οι δοκοί του ελέγχου της θερμοκρασίας δείχνουν τις φάσεις θέρμανσης ή την υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος.

Έλεγχος θέρμανσης

Μετά την εκκίνηση η θερμοκρασία περικλείεται από ένα δακτυλίδι. Εσωτερικά στο δακτυλίδι με τη βοήθεια δοκών εμφανίζεται η θερμοκρασία θέρμανσης. Η ιδανική χρονική στιγμή για να μπει το φαγητό μέσα έχει επιτευχθεί, όταν το δακτυλίδι εσωτερικά έχει γεμίσει εντελώς με δοκούς.



Στις βαθμίδες γκριλ και στις βαθμίδες καθαρισμού δεν εμφανίζονται οι φάσεις θέρμανσης. Το δακτυλίδι γεμίζει αμέσως.

Υπόλοιπη θερμότητα

Μετά την απενεργοποίηση δείχνει ο έλεγχος θερμοκρασίας την υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος. Ο έλεγχος θερμοκρασίας σβήνει, όταν πέσει η θερμοκρασία περίπου στους 60 °C.

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.

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.

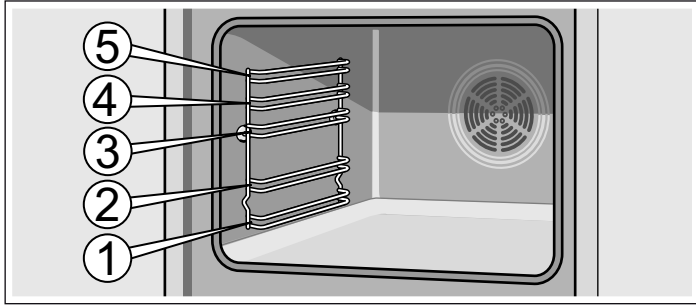
Τα εξαρτήματά σας

Τα συμπαριδιδόμενα 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.

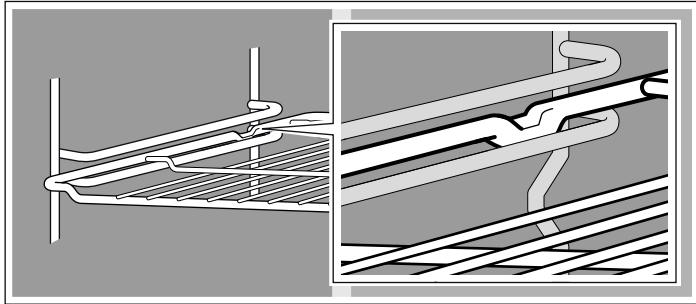
Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

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.

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




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.

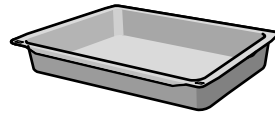
Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



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.

Πριν την πρώτη χρήση





Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε, όλα όσα πρέπει να κάνετε, πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά.

- Ρυθμίστε την ώρα
- Θερμάνετε το χώρο μαγειρέματος
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα
- Διαβάστε τις υποδείξεις ασφαλείας που βρίσκονται στην αρχή των οδηγιών χρήσης. Αυτές οι υποδείξεις ασφαλείας είναι πολύ σημαντικές.


Αρχικές ρυθμίσεις

Αφού συνδεθεί η καινούργια σας συσκευή, αναβοσβήνουν στην ένδειξη της ώρας 4 μηδενικά και ηχεί ένα σήμα. Ρυθμίστε την ώρα.

Ρυθμίστε την ώρα





1. Πατήστε το πλήκτρο .
Στο πεδίο ενδείξεων εμφανίζεται   και **00:00**.
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.
3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο .

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε το χώρο μαγειρέματος με  Επάνω/Κάτω θέρμανση και μια θερμοκρασία από 240 °C.

Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει ο φούρνος.

Προσέξτε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, π.χ. κομμάτια styrofoam, στο χώρο μαγειρέματος.

1. Ενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο .
Προτείνεται ο τρόπος ψησίματος  Θερμός αέρας 3D και 160 °C. Η τρέχουσα ώρα εμφανίζεται.
2. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τον τρόπο ψησίματος στην  Επάνω/Κάτω θέρμανση.
3. Πατήστε το πλήκτρο .
Η θερμοκρασία έχει επιλεγεί. Η προτεινόμενη θερμοκρασία βρίσκεται στις αγκύλες.
4. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία στους 240 °C.

5. Ξεκινήστε με το πλήκτρο ►II.

Η θερμοκρασία περικλείεται από ένα δακτυλίδι. Το εσωτερικό δακτυλίδι γεμίζει με δοκούς. Δείχνουν τις φάσεις θέρμανσης.

6. Μετά από 60 λεπτά απενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο ①. Η υπόλοιπη θερμότητα στο χώρο μαγειρέματος εμφανίζεται.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

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


Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου

Με το πλήκτρο ① ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε το φούρνο.

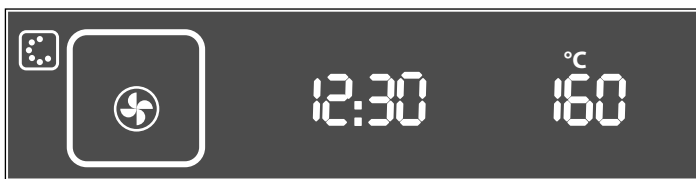
Ενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο ①.




Η λειτουργία των τρόπων ψησίματος  είναι επιλεγμένη.

Προτείνεται  Θερμός αέρας 3D και 160 °C.

Η τρέχουσα ώρα εμφανίζεται.



Μπορείτε να επιλέξετε τις ακόλουθες λειτουργίες:

- Πλήκτρο  = Τρόποι ψησίματος
- Πλήκτρο  = Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων
- Πλήκτρο **M** = Αποθηκευμένη ρύθμιση Memory
- Πλήκτρο  = Αυτοκαθαρισμός

Τον τρόπο ρύθμισης, μπορείτε να τον διαβάσετε στα ξεχωριστά κεφάλαια.

Απενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο ①. Ο φούρνος απενεργοποιείται.





Ρύθμιση του φούρνου

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε









- ποιοι τρόποι ψησίματος βρίσκονται για το φούρνο σας στη διάθεσή σας
- πως ρυθμίζετε έναν τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία
- και πως ρυθμίζετε την ταχεία θέρμανση.

Τρόποι ψησίματος

Για το φούρνο έχετε στη διάθεσή σας ένα μεγάλο αριθμό τρόπων ψησίματος. Έτσι μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό τον ιδανικό τρόπο μαγειρέματος.

Τρόπος ψησίματος και περιοχή θερμοκρασίας	Εφαρμογή
 Θερμός αέρας 3D 30-300 °C	Για γλυκά και παρασκευάσματα σε ένα έως τρία επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
 Θερμός αέρας eco* 30-300 °C	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 30-300 °C	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 30-300 °C	Για τη γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή στρόνιτελ. Η θερμότητα έρχεται από κάτω και από το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα.

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

Τρόπος ψησίματος και περιοχή θερμοκρασίας	Εφαρμογή
 Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ 30-300 °C	Για το 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 Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ 1 (χαμηλή), 2 (μεσαία), 3 (υψηλή)	Για το ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
 Γκριλ, μικρό Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ 1 (χαμηλή), 2 (μεσαία), 3 (υψηλή)	Για το ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
 Κάτω θέρμανση 30-300 °C	Για το βράσιμο για συντήρηση και την ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκίνισματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
 Ξεπάγωμα 20-60 °C	Για το ξεπάγωμα από π.χ. κρέας, πουλερικά, ψωμί και γλυκά. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.
 Προθέρμανση 30-70 °C	Για την προθέρμανση μαγειρικών σκευών, π.χ. από πορσελάνη ή γυαλί.
 Εντατική θέρμανση 30-300 °C	Για φαγητά με τραγανό πάτο. Η θερμότητα έρχεται από επάνω και ιδιαίτερα δυνατά από κάτω.
 Διατήρηση θερμότητας 60-100 °C	Για τη διατήρηση των μαγειρεμένων φαγητών ζεστών.

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

Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

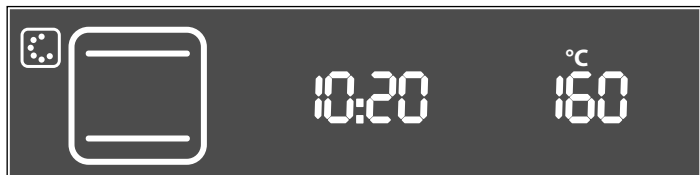
Παράδειγμα στην εικόνα: Ρύθμιση για Επάνω/Κάτω θέρμανση, 180 °C.

Ενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο .

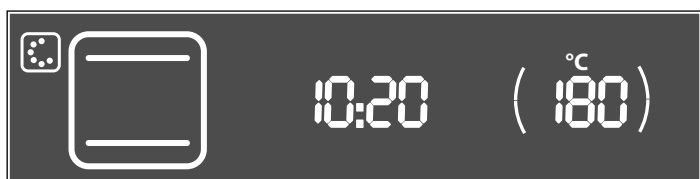
Στην οθόνη ενδείξεων προτείνεται Θερμός αέρας 3D, 160 °C. Μπορείτε να ξεκινήσετε αυτή τη ρύθμιση αμέσως με το πλήκτρο .

Εάν θέλετε να ρυθμίσετε έναν άλλο τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία, προχωρήστε ως εξής:

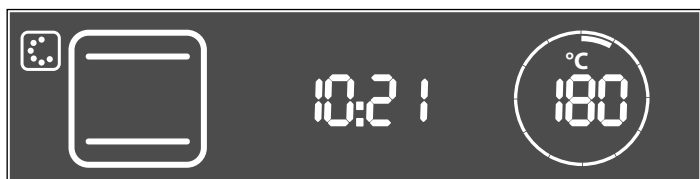
1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος.



2. Πατήστε το πλήκτρο και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία.



3. Πατήστε το πλήκτρο . Η λειτουργία ξεκινά.



4. Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο ή επιλέξτε και ρυθμίστε ξανά μια λειτουργία.

Αλλαγή της θερμοκρασίας ή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Διακοπή της λειτουργίας

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , μέχρι να εμφανιστεί Θερμός αέρας 3D, 160 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας

Βλέπε στο κεφάλαιο *Λειτουργίες χρόνου*, Ρύθμιση της διάρκειας.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Βλέπε στο κεφάλαιο *Λειτουργίες χρόνου*, Αλλαγή του χρόνου λήξης.

Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

Η ταχεία θέρμανση δεν είναι κατάλληλη για όλους τους τρόπους ψησίματος.

Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος

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

Κατάλληλες θερμοκρασίες

Η ταχεία θέρμανση δε λειτουργεί, όταν η ρυθμισμένη θερμοκρασία βρίσκεται κάτω από 100 °C. Εάν η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος είναι ελάχιστα χαμηλότερη από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, δεν είναι αναγκαία η ταχεία θέρμανση. Η ταχεία θέρμανση δεν ενεργοποιείται.

Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε το πλήκτρο για την ταχεία θέρμανση. Δίπλα στη ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται το σύμβολο . Οι δοκοί στο εσωτερικό δακτυλίδι δείχνουν τις φάσεις θέρμανσης.

Η ταχεία θέρμανση έχει τελειώσει, όταν το δακτυλίδι γεμίσει με δοκούς. Ακούτε ένα σύντομο σήμα. Το σύμβολο σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε το πλήκτρο . Το σύμβολο σβήνει.

Υποδείξεις

- Εάν αλλάξετε τον τρόπο ψησίματος ή σταματήσετε τη λειτουργία με το πλήκτρο , τότε διακόπεται η ταχεία θέρμανση.
- Μια ρυθμισμένη διάρκεια τρέχει ανεξάρτητα από την ταχεία θέρμανση αμέσως μετά την εκκίνηση.
- Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό σας στο χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

Λειτουργίες χρόνου

Τις λειτουργίες χρόνου τις καλείτε με το πλήκτρο . Έχετε τις ακόλουθες δυνατότητες:

Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος

- = Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού
- = Ρύθμιση της ώρας

Όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος

- = Ρύθμιση του ρολογιού συναγερμού
- → = Ρύθμιση της διάρκειας
- → = Αλλαγή του χρόνου λήξης

Μικρό ηχητικό σήμα

Όταν δεν μπορείτε να αλλάξετε ή να ρυθμίσετε μια τιμή, ακούτε ένα μικρό ηχητικό σήμα.

Ρύθμιση ρολογιού συναγερμού

Το ρολόι συναγερμού λειτουργεί ανεξάρτητα από το φούρνο. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε όπως ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας και να το ρυθμίσετε οποτεδήποτε.

1. Πατήστε το πλήκτρο . Το βέλος βρίσκεται πίσω από το σύμβολο για το ρολόι συναγερμού .
2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο λειτουργίας για το ρολόι συναγερμού.

Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει για μερικά δευτερόλεπτα φανερά στην ένδειξη της ώρας. Στη συνέχεια τρέχει χωρίς να φαίνεται στην ένδειξη. Το σύμβολο δείχνει, ότι τρέχει ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη της ώρας εμφανίζεται 00:00 . Με το πλήκτρο μπορείτε να σβήσετε το σήμα πρόωρα.

Εξακριβωση του χρόνου λειτουργίας για το ρολόι συναγερμού

Πατήστε το πλήκτρο . Ο χρόνος λειτουργίας εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα.

Διακοπή του χρόνου λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο και γυρίστε το χρόνο ξανά στο 00:00. Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού σβήνεται μετά από μερικά δευτερόλεπτα.

Αλλαγή του χρόνου λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο . Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο λειτουργίας για το ρολόι συναγερμού.

Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας

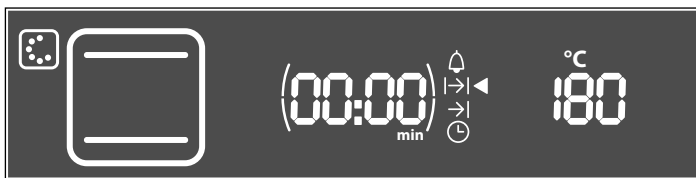
Όταν ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια (χρόνος μαγειρέματος) για το φαγητό σας, τερματίζεται η λειτουργία αυτόματα μετά από αυτό το χρόνο. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον.

Προϋπόθεση:

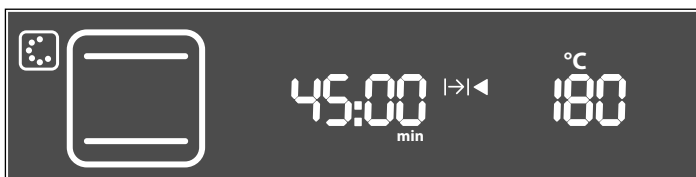
Ένας τρόπος ψησίματος και μια θερμοκρασία έχουν ρυθμιστεί.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ρύθμιση για Επάνω/Κάτω θέρμανση, 180 °C, διάρκεια 45 λεπτά. Η λειτουργία δεν έχει ξεκινήσει ακόμα.

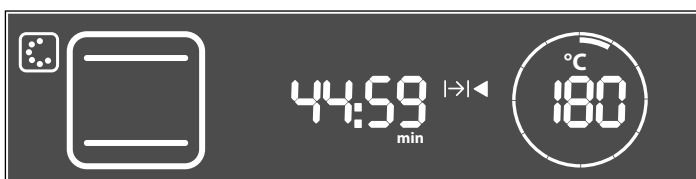
1. Πατήστε το πλήκτρο δύο φορές.
Η χρονική διάρκεια έχει επιλεγεί.



2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η χρονική διάρκεια στη μνήμη της συσκευής. Οι αγκύλες αριστερά και δεξιά από τη διάρκεια σβήνουν. Το σύμβολο ανάβει.



3. Εάν η λειτουργία δεν έχει ξεκινήσει ακόμα, πατήστε το πλήκτρο II.
Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στην ένδειξη της ώρας.



Η χρονική διάρκεια τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον. Μπορείτε να σβήσετε το σήμα πρόωρα με το πλήκτρο . Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο ή να επιλέξετε και να ρυθμίσετε ξανά μια λειτουργία.

Αλλαγή της διάρκειας

Πατήστε το πλήκτρο δύο φορές. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια. Η αλλαγμένη χρονική διάρκεια τρέχει.

Εξακριβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Με το πλήκτρο μπορείτε να εξακριβώσετε όλες τις ρυθμίσεις.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

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

Η αλλαγή του χρόνου λήξης είναι δυνατή

- σε όλους τους τρόπους ψησίματος

- σε πολλά προγράμματα
- και στη λειτουργία καθαρισμού

Παράδειγμα: Τοποθετείτε στις 9.30 η ώρα το φαγητό στο χώρο μαγειρέματος. Διαρκεί 45 λεπτά και είναι έτοιμο στις 10.15 η ώρα. Θέλετε όμως, να είναι έτοιμο στις 12.45 η ώρα.

Αλλάξτε το χρόνο λήξης για τις 12.45 η ώρα. Ο φούρνος περνάει στη θέση αναμονής. Η λειτουργία ξεκινά στις 12.00 η ώρα και τελειώνει στις 12.45 η ώρα.

Επίσης και για τη λειτουργία καθαρισμού είναι κατάλληλη αυτή η λειτουργία. Αλλάξτε τον καθαρισμό για τη νύχτα και έχετε έτσι το φούρνο την ημέρα οποτεδήποτε στη διάθεσή σας.

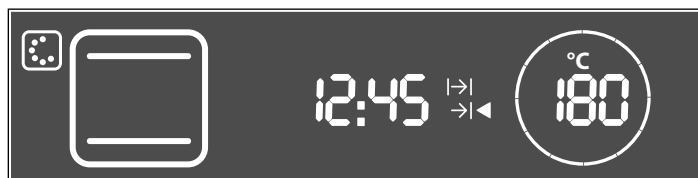
Αλλαγή της λήξης

Προϋπόθεση: Η ρυθμισμένη λειτουργία δεν έχει ξεκινήσει. Μια διάρκεια είναι ρυθμισμένη.

1. Πατήστε το πλήκτρο τόσες φορές, μέχρι να βρίσκεται το βέλος πίσω από το σύμβολο για το χρόνο λήξης . Οι δοκοί στην ένδειξη της ώρας δείχνουν, ότι ο χρόνος λήξης δεν έχει αλλάξει.



2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο λήξης για αργότερα.
3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο II.



Η ρύθμιση έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής. Ο φούρνος βρίσκεται σε θέση αναμονής, ο χρόνος λήξης εμφανίζεται.

Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα τη σωστή χρονική στιγμή. Στο παράδειγμα ξεκινά η λειτουργία στις 12.00 η ώρα. Μετά τρέχει η χρονική διάρκεια φανερά στην ένδειξη της ώρας.

Η χρονική διάρκεια τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον. Μπορείτε να σβήσετε το σήμα πρόωρα με το πλήκτρο .

Διόρθωση του χρόνου λήξης

Αυτό είναι δυνατό, όσο ο φούρνος βρίσκεται σε θέση αναμονής. Γι' αυτό περάστε με το πλήκτρο στο χρόνο λήξης και διορθώστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο λήξης.

Διακοπή του χρόνου λήξης

Αυτό είναι δυνατό, όσο ο φούρνος βρίσκεται σε θέση αναμονής. Γι' αυτό περάστε με το πλήκτρο στο χρόνο λήξης και γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη προς τα αριστερά μέχρι το . Η χρονική διάρκεια τρέχει αμέσως.

Ρύθμιση της ώρας

Για να μπορείτε να ρυθμίσετε ή να αλλάξετε την ώρα, πρέπει ο φούρνος να είναι απενεργοποιημένος.

Μετά από μια διακοπή ρεύματος




Μετά από μια διακοπή του ρεύματος αναβοσβήνουν στην ένδειξη της ώρας 4 μηδενικά και ηχεί ένα σήμα.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.
2. Πατήστε το πλήκτρο .

Η ώρα έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Αλλαγή της ώρας

Παράδειγμα: Αλλαγή της ώρας από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές.
Το βέλος βρίσκεται πίσω από το σύμβολο για την ώρα .
2. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.
3. Πατήστε το πλήκτρο .
Η καινούργια ώρα έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Memory

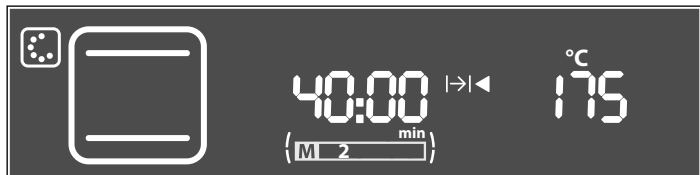
Η Memory (Μνήμη) σας δίνει τη δυνατότητα να αποθηκεύσετε δικά σας προγράμματα και να τα ανακαλέσετε ξανά με ένα πάτημα του πλήκτρου. Έχετε γι' αυτό έξι θέσεις αποθήκευσης στη διάθεσή σας. Η λειτουργία Memory είναι κατάλληλη για φαγητά, που παρασκευάζονται πολύ συχνά.

Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory

Εξαιρεση:

Ο αυτοκαθαρισμός και η ταχεία θέρμανση δεν μπορούν να αποθηκευτούν.

1. Ρυθμίστε την επιθυμητή λειτουργία.
Μην ξεκινήσετε.
2. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο **M** και επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θέση αποθήκευσης.



3. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **M**, μέχρι να εμφανιστεί πίσω από τις θέσεις αποθήκευσης το σύμβολο .

Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί και μπορεί να ξεκινήσει οποτεδήποτε.



Απόκρυψη της ώρας

Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων η τρέχουσα ώρα. Μπορείτε επίσης να αποκρύψετε την ώρα. Μετά εμφανίζεται μόνο, όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος. Βλέπε γι' αυτό στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις*.

Αποθήκευση μιας άλλης ρύθμισης

Ρυθμίστε και αποθηκεύστε εκ νέου. Οι παλιές ρυθμίσεις επιγράφονται.

Διακοπή της λειτουργίας

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , μέχρι να εμφανιστεί  Θερμός αέρα 3D, 160 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Εκκίνηση Memory

Μπορείτε να ξεκινήσετε οποτεδήποτε τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις.

1. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο **M** και επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θέση αποθήκευσης.
Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται.



2. Πατήστε το πλήκτρο .

Η ρύθμιση Memory ξεκινά.

Αλλαγή της θέσης αποθήκευσης

Μετά την εκκίνηση δεν μπορείτε να αλλάξετε πια τη θέση αποθήκευσης.



Διακοπή της λειτουργίας


Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , μέχρι να εμφανιστεί  Θερμός αέρα 3D, 160 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Ασφάλεια παιδιών



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


Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο .
Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Υπόδειξη: Μετά από 10 δευτερόλεπτα σβήνει το σύμβολο  στην οθόνη ενδείξεων, η ασφάλεια παιδιών παραμένει ενεργοποιημένη. Σε περίπτωση που πατηθεί εκ νέου το πλήκτρο, εμφανίζεται ξανά το σύμβολο για 10 δευτερόλεπτα.

Ξεκλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο , μέχρι να σβήσει το σύμβολο .
Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

Υπόδειξη: Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο με , να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού και να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, ακόμα και με ενεργοποιημένη την ασφάλεια παιδιών. Μετά από μια διακοπή ρεύματος δεν είναι ενεργοποιημένη πλέον η ασφάλεια παιδιών.

Βασικές ρυθμίσεις

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις, τις οποίες μπορείτε να προσαρμόσετε οποτεδήποτε στις ανάγκες σας.

Η συσκευή σας εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων μόνο οι βασικές ρυθμίσεις, που αντιστοιχούν στη συσκευή σας.

Υπόδειξη: Στον πίνακα θα βρείτε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και τις αντίστοιχες δυνατότητες αλλαγής. Ανάλογα με τον εξοπλισμό της

Βασική ρύθμιση	Λειτουργία	Δυνατότητες
ε01 Κωδικός χώρας		1 = Ισπανικά 2 = Πορτογαλικά 3 = Ελληνικά 4 = Αγγλικά 5 = Γερμανικά
ε02 Ένδειξη ώρας 1 = On	Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος	0 = Off 1 = On
ε03 Ώρα	Ρύθμιση της τρέχουσας ώρας	
ε04 Ήχος πλήκτρου 1 = On	Σήμα επιβεβαίωσης κατά το πάτημα ενός πλήκτρου	0 = Off* 1 = On *Εξαιρέση: Κατά την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση ηχεί πάντοτε ένα σήμα
ε05 Διάρκεια σήματος 2 = Μέτρια	Ηχητικό σήμα μετά τη λήξη μιας διάρκειας	1 = Μικρή 2 = Μέτρια 3 = Μεγάλη
ε06 Τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου 1 = Ναι	Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου, μετεξοπλισμένα	0 = Όχι 1 = Ναι
ε07 Ασφάλιση πόρτας 0 = Off	Πρόσθετη ασφάλιση πόρτας στην ασφάλεια παιδιών	0 = Off 1 = On
ε08 Συνέχιση λειτουργίας ανεμιστήρα ψύξης 4 = Πολύ μεγάλη	Χρονική διάρκεια συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης	1 = Μικρή 2 = Μέτρια 3 = Μεγάλη 4 = Πολύ μεγάλη

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Στον προηγούμενο πίνακα μπορείτε να δείτε, ποιες βασικές ρυθμίσεις μπορείτε να αλλάξετε.

Παράδειγμα στην εικόνα: Αλλαγή της βασικής ρύθμισης Διάρκεια σήματος σε μεγάλη.

1. Ενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο **1**.
Στην οθόνη ενδείξεων προτείνεται **⊗** Θερμός αέρας 3D, 160 °C.
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **1** περίπου για 4 δευτερόλεπτα.
Στην ένδειξη της θερμοκρασίας εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση **ε01**.



3. Επιλέξτε με το πλήκτρο **1** την επιθυμητή βασική ρύθμιση.
4. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη βασική ρύθμιση.
Μπορείτε τώρα να επιλέξετε περαιτέρω βασικές ρυθμίσεις με το πλήκτρο **1** και να τις αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη.



5. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **1**, μέχρι να εμφανιστεί ξανά **⊗** Θερμός αέρας 3D, 160 °C. Αυτό διαρκεί περίπου τέσσερα δευτερόλεπτα.
Όλες οι αλλαγές αποθηκεύονται.

Διακοπή

Πατήστε το πλήκτρο **1**. Οι αλλαγές δεν έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Αυτόματη απενεργοποίηση

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

Απενεργοποίηση ενεργοποιημένη

Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται **FB**. Η λειτουργία έχει διακοπεί. Για να σβήσει η ένδειξη, πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Υπόδειξη: Όταν είναι ρυθμισμένη μια διάρκεια, δε θερμαίνει πλέον ο φούρνος μετά τη λήξη της διάρκειας. Η αυτόματη λειτουργία απενεργοποίησης δεν είναι απαραίτητη.

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 καθαρίσετε την τσιμούχα στεγανοποίησης.

⚠ Κίνδυνος πυρκαγιάς!

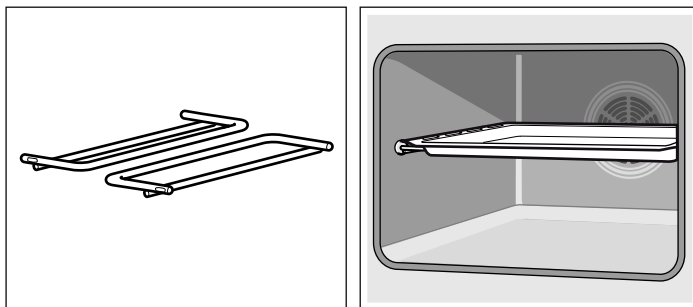
Τα υπολείμματα φαγητών, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν να αναφλεγούν. Σκουπίστε το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα, που πρόκειται να καθαρίσετε μαζί, μ' ένα υγρό πανί.

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, μπορείτε να αγοράσετε εκ των υστέρων φορείς εξαρτημάτων.

Μπορείτε να προμηθευτείτε τους φορείς των εξαρτημάτων στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο διαδίκτυο (Internet) με τον αριθμό υλικού 466546.

Οι φορείς των εξαρτημάτων τοποθετούνται αριστερά και δεξιά.



Με αυτούς μπορείτε να καθαρίσετε μαζί και τα εμαγιέ εξαρτήματα, π.χ. το ταψί γενικής χρήσης, χωρίς αντικολητική 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 αντικολητική επίστρωση. Με τη μεγάλη θερμότητα καταστρέφεται η αντικολητική 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 της βαθμίδας καθαρισμού

Πατήστε το πλήκτρο . Προτείνεται η βαθμίδα καθαρισμού 3.

Μπορείτε να ξεκινήσετε αμέσως τον αυτοκαθαρισμό με το πλήκτρο .

Εάν θέλετε να αλλάξετε τη βαθμίδα καθαρισμού:

1. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την επιθυμητή βαθμίδα καθαρισμού.
2. Ξεκινήστε με το πλήκτρο τον καθαρισμό.
Η πόρτα του φούρνου ασφαλίζεται λίγο μετά την εκκίνηση. Το σύμβολο για την ασφάλιση ανάβει.

Μετά τη λήξη του καθαρισμού

Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον. Στην ένδειξη της ώρας η χρονική διάρκεια βρίσκεται στο 00:00. Αφού πρώτα σβήσει το σύμβολο , μπορεί να ανοίξει ξανά η πόρτα του φούρνου.

Διακοπή του καθαρισμού

Απενεργοποιήστε με το το φούρνο. Όσο το σύμβολο είναι αναμμένο, η πόρτα του φούρνου είναι κλειδωμένη.

Διόρθωση της βαθμίδας καθαρισμού

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

Ο καθαρισμός να γίνεται τη νύχτα

Για να μπορείτε την ημέρα να χρησιμοποιείτε το φούρνο, αλλάξτε τη λήξη του καθαρισμού στη νύχτα. Βλέπε στο κεφάλαιο *Ρυθμίσεις χρόνου*, Αλλαγή λήξης.

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 σκιές στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανακλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ φηίνεται 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 τελειώς 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.
Ανοξειδωτος 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 ανοξειδωτου 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 ανοξειδωτου χάλυβα (είναι διαθέσιμο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα): Προσέξτε τις υποδείξεις των κατασκευαστών.
Χώρος μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε σύρμα τριψίματος από ανοξειδωτο 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>

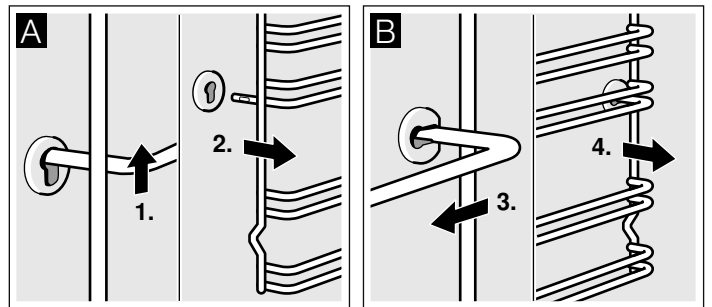
Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού 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 τα βαγονέτα φούρνου, μην τα καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων ή μαζί με τον αυτοκαθαρισμό. Στα βαγονέτα φούρνου προκαλείται ζημιά και μπλοκάρουν.
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)

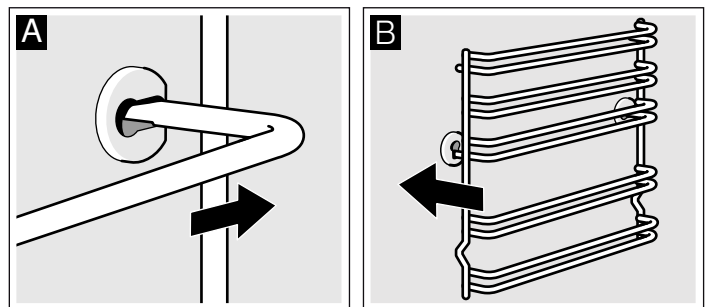
1. Σηκώστε μπροστά την υποδοχή προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την (Εικ. Α).
3. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα μπροστά
4. και αφαιρέστε την (Εικ. Β).



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).

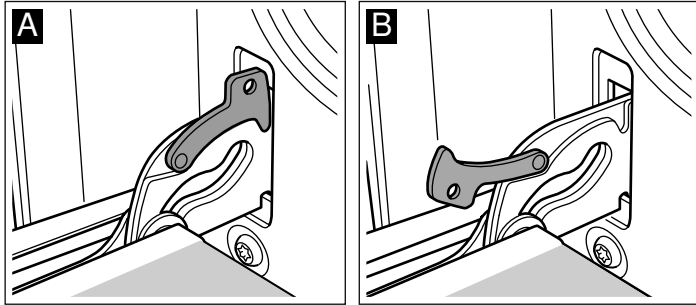


Οι υποδοχές ταιριάζουν δεξιά και αριστερά. Προσέξτε, να βρίσκεται, όπως στην Εικ. Β, το ύψος 1 και 2 κάτω και το ύψος 3, 4 και 5 επάνω.

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.

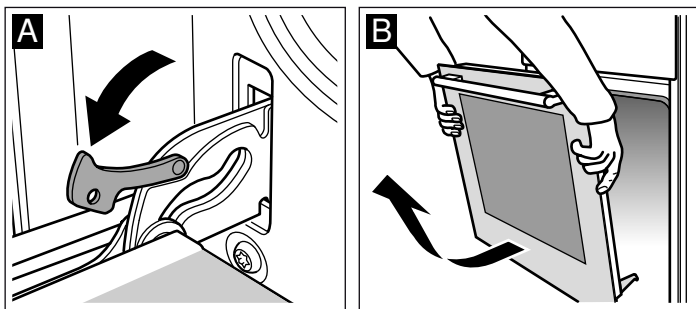


⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

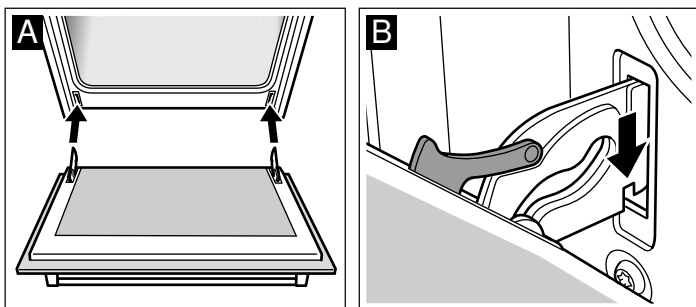
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την ακόμα λίγο και τραβήξτε την έξω (Εικ. Β).



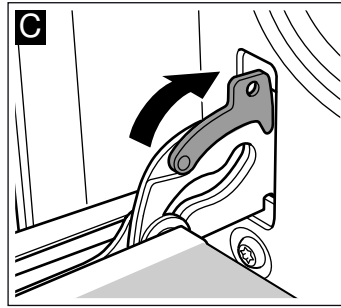
Ανάρτηση της πόρτας

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 εγκόπη 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.



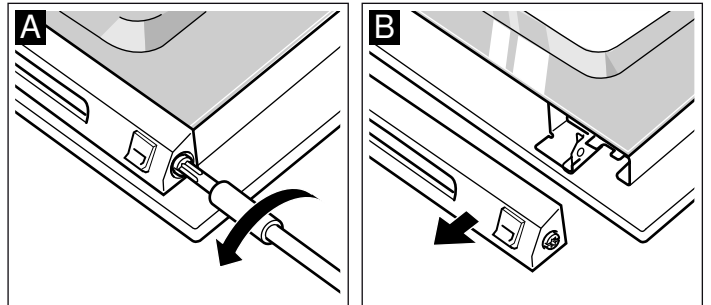
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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.

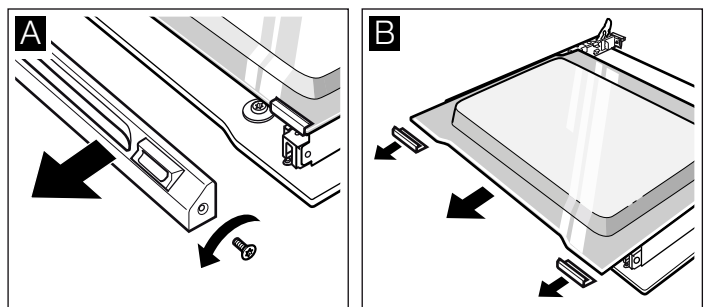
4. Τοποθετήστε και στερεώστε ξανά το κάλυμμα.
5. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

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

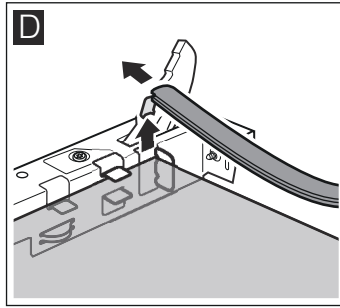
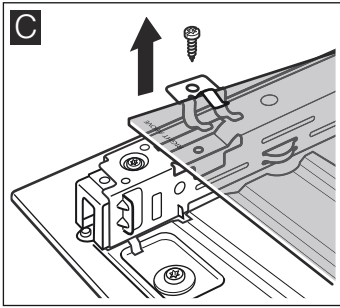
Αφαίρεση

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 λίγο το επάνω τζάμι, τραβήξτε το έξω και αφαιρέστε τις δύο μικρές στεγανοποιήσεις (Εικ. Β).

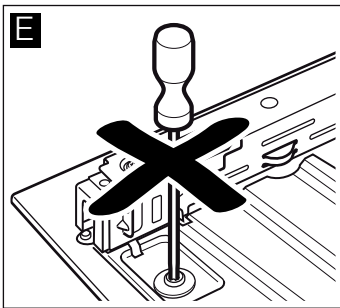


4. Ξεβιδώστε τους σφιγκτήρες συγκράτησης δεξιά και αριστερά. Σηκώστε λίγο το τζάμι και αφαιρέστε τα κλιπ από το τζάμι (Εικ. C).

5. Αφαιρέστε τη στεγανοποίηση στο κάτω μέρος του τζαμιού (Εικ. D). Σε αυτή την περίπτωση τραβήξτε τη στεγανοποίηση και αφαιρέστε τη προς τα επάνω. Τραβήξτε έξω το τζάμι.



6. ΜΗΝ ξεβιδώσετε τις βίδες αριστερά και δεξιά στη λαμαρίνα (Εικ. E).



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

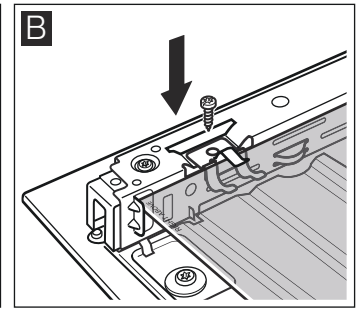
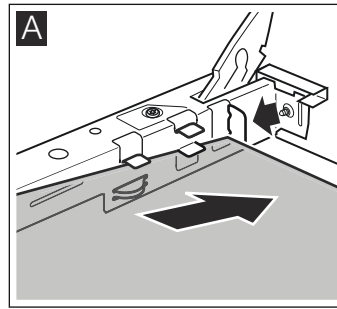
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Τοποθέτηση

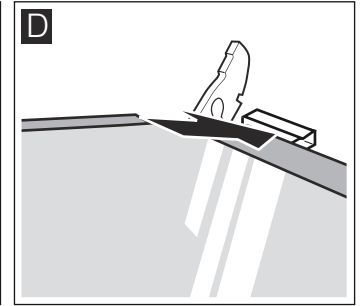
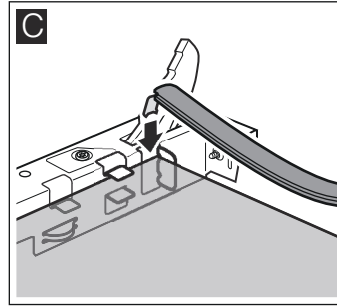
Κατά την τοποθέτηση προσέξτε, να βρίσκεται η επιγραφή "right above" αριστερά κάτω ανάποδα.

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

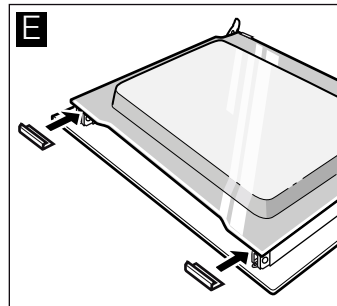


3. Τοποθετήστε ξανά τη στεγανοποίηση στο κάτω μέρος του τζαμιού (Εικ. C).

4. Σπρώξτε μέσα το επάνω τζάμι λοξά προς τα πίσω μέσα στα δύο στηρίγματα. Σε αυτή την περίπτωση προσέξτε, να μη σπρώξετε τη στεγανοποίηση προς τα πίσω (Εικ. D).



5. Τοποθετήστε τις δύο μικρές στεγανοποιήσεις αριστερά και δεξιά ξανά πάνω στο τζάμι (Εικ. E).



6. Τοποθετήστε το κάλυμμα και βιδώστε το.

7. 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 μια φορά ένα φαγητό δεν πετύχει καλά, ανατρέξτε στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής*. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υπόδειξη/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Κοιτάξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια είναι εντάξει.
Στην ένδειξη της ώρας αναβοσβήνουν 4 μηδενικά 00:00.	Διακοπή του ρεύματος	Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα με τον περιστροφικό διακόπτη και πατήστε το πλήκτρο ⏻.
Κατά τη διάρκεια της ρύθμισης ηχεί ένα σύντομο σήμα.	Η ρύθμιση δεν είναι δυνατή	Η πραγματοποιημένη ρύθμιση δεν είναι δυνατή. Διορθώστε τη ρύθμιση.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υπόδειξη/Αντιμετώπιση
Κατά τη διάρκεια του πατήματος ενός πλήκτρου ηχεί επανειλημμένα ένα σήμα και ο φωτισμός όλων των πλήκτρων σβήνει για λίγο και ανάβει ξανά.	Ένα πλήκτρο πατήθηκε για πολύ χρόνο ή έχει μαγκωθεί.	Πατήστε όλα τα πλήκτρα ξεχωριστά. Ελέγξτε, εάν τα πλήκτρα είναι καθαρά. Εάν το σήμα παραμείνει, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Η πόρτα του φούρνου δεν ανοίγει. Στην ένδειξη της ώρας αναβοσβήνουν 00:00.	Διακοπή του ρεύματος κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού.	Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα με τον περιστροφικό διακόπτη και πατήστε το πλήκτρο . Περιμένετε, μέχρι να κρουώσει ο χώρος μαγειρέματος. Το σύμβολο σβήνει. Μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου.
Ο φούρνος δε θερμαίνει ή ο επιλεγμένος τρόπος ψησίματος δε ρυθμίζεται.	Ο τρόπος ψησίματος δεν αναγνωρίστηκε.	Ρυθμίστε ακόμα μια φορά.
Ο φούρνος δε θερμαίνει. Στην ένδειξη της ώρας εμφανίζεται το σύμβολο .	Ο φούρνος βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίασης.	Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών και μετά από περίπου 20 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά. Μέσα στα επόμενα 2 λεπτά κρατήστε πατημένο το πλήκτρο για τέσσερα δευτερόλεπτα, μέχρι να σβήσει το σύμβολο .
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται FB .	Ενεργοποιήθηκε η λειτουργία της αυτόματης απενεργοποίησης. Ο φούρνος απενεργοποιείται.	Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο. Μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά.
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται E 115 .	Η θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος είναι πολύ υψηλή.	Η πόρτα του φούρνου κλειδώνεται. Περιμένετε, μέχρι να κρουώσει ο χώρος μαγειρέματος. Με το πλήκτρο σβήνετε το μήνυμα σφάλματος. Εάν εμφανιστεί ξανά το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

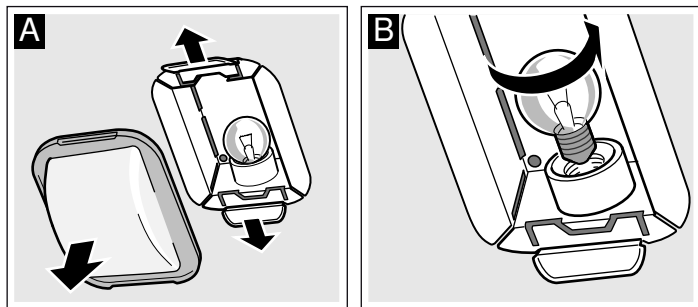
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλαχτεί. 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 ν' 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.

Αλλαγή της αριστερής λάμπας του φούρνου

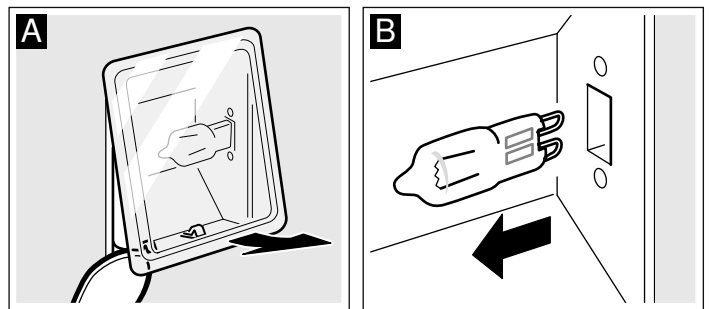
Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλαχτεί. Λάμπες αλογόνου 230 V, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, των 25 W, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Πιάνετε τη λάμπα αλογόνου μ' ένα στεγνό πανί. Έτσι αυξάνεται η διάρκεια ζωής της λάμπας. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

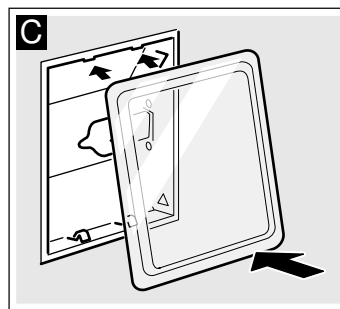
Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.

2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα. Για αυτό ανοίξτε από κάτω με το χέρι το γυάλινο κάλυμμα (Εικ. Α). Εάν η αφαίρεση του γυάλινου καλύμματος είναι δύσκολη, χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι ως βοήθεια.
3. Τραβήξτε έξω τη λάμπα - μην τη γυρίσετε (Εικ. Β). Τοποθετήστε μέσα την καινούργια λάμπα, προσέχοντας τη θέση των ακίδων. Πιέστε μέσα τη λάμπα με δύναμη.



4. Τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα. Προσέξτε, να βρίσκεται η κοιλότητα του γυαλιού δεξιά. Τοποθετήστε το γυαλί πάνω και πιέστε το δυνατά στο κάτω μέρος (Εικ. C). 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

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 Ε και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλέφωνο 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 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. 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.

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 ζυμός 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 σούστα/φόρμα βαθιά στρογγυλή	2	160-180	50-60
Ζύμη μαγιός 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 σούστα	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				
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

Φαγητά με Θερμό αέρα eco 	Εξαρτήματα	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
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.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	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.

Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων πετυχαίνετε πολύ εύκολα ειδικές συνταγές, εξαισίους 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.

Μέγεθος του μαγειρικού σκεύους

Το κρέας πρέπει να καλύπτει τον πάτο του μαγειρικού σκεύους μέχρι τα δύο τρίτα περίπου. Έτσι πετυχαίνετε μια ωραία σάλτσα ψητού.

Η απόσταση ανάμεσα στο κρέας και το καπάκι πρέπει να είναι το λιγότερο 3 cm. Το κρέας μπορεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος να φουσκώσει.

Προετοιμασία φαγητού

Προετοιμάστε τις συνταγές σύμφωνα με τα στοιχεία στο εγχειρίδιο συνταγών. Για όλα τα άλλα προγράμματα χρησιμοποιήστε φρέσκο ή κατεψυγμένο κρέας. Συνιστούμε φρέσκο κρέας με θερμοκρασία ψυγείου.

Επιλέξτε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

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

Καρυκεύστε το κρέας. Καρυκεύστε το κατεψυγμένο κρέας ακριβώς όπως το φρέσκο κρέας.

Σε πολλά φαγητά πρέπει να προσθέσετε υγρό. Προσθέστε τόσο υγρό, ώστε να καλύπτεται ο πάτος του μαγειρικού σκεύους περίπου κατά ½ cm. Εάν αναφέρεται στον πίνακα "λίγο" υγρό, φτάνουν συνήθως 2-3 κουταλιές. Σε περίπτωση που αναφέρεται "Πολύ" υγρό επιτρέπεται να είναι περισσότερες. Προσέξτε τις υποδείξεις μπροστά και μέσα στους πίνακες.

Κλείστε το μαγειρικό σκεύος μ' ένα καπάκι. Τοποθετήστε το στο ύψος 2 πάνω στη σχάρα.

Σε μερικά φαγητά η αλλαγή του χρόνου λήξης δεν είναι δυνατή. Αυτά τα φαγητά είναι σημαδεμένα με ένα αστέρι *.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε μέσα στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

Προγράμματα

Συνταγές

Για τα πρώτα 14 προγράμματα υπάρχει ένα εγχειρίδιο συνταγών. Εκεί θα βρείτε τα ακριβή στοιχεία για το εκάστοτε φαγητό.

Προγράμματα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Βάρος ρύθμισης
Συνταγές			
Μελιτζάνες ογκρατέν	P1*	0,2-0,8	Βάρος λαχανικών
Escalibada	P2*	0,8-1,6	Βάρος λαχανικών
Γεμιστές ντομάτες με αυγό	P3*	0,7-2,0	Βάρος λαχανικών
Φαγγρι	P4*	0,5-2,1	Βάρος ψαριού
Τσιπούρα στο αλάτι	P5*	0,3-1,1	Βάρος ψαριού
Μπακαλιάρος	P6*	0,5-2,0	Βάρος ψαριού
Παϊδάκια	P7*	0,8-2,0	Βάρος κρέατος
Κοτόπουλο με λαχανικά	P8*	1,0-2,0	Βάρος κρέατος
Μπούτι σε ζύμη σφολιάτας	P9*	0,3-1,5	Βάρος κρέατος
Εμπανάδα	P10*	0,3-1,0	Βάρος ζύμης
Πίτσα	P11*	0,1-0,4	Βάρος ζύμης
Τούρτα παντεσπάνι	P12*	0,6-1,2	Βάρος ζύμης
Κρέμα καραμελέ	P13*	0,3-1,3	Βάρος του υγρού μείγματος
Γλυκό μυζήθρας	P14*	0,8-1,4	Βάρος του υγρού μείγματος

Πουλερικά

Τοποθετήστε το πουλερικό με τη μεριά του στήθους προς τα επάνω στην ψηλή φόρμα. Το γεμιστό πουλερικό δεν είναι κατάλληλο.

Σε περίπτωση που έχετε περισσότερα μπούτια πουλερικών ρυθμίστε το βάρος από το βαρύτερο μπούτι. Τα μπούτια πρέπει να έχουν περίπου το ίδιο βάρος.

Παράδειγμα: 3 μπούτια κοτόπουλου με 300 γρ., 320 γρ. και 400 γρ.. Ρυθμίστε 400 γρ..

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε δύο κοτόπουλα, ίδιου περίπου βάρους σε μια ψηλή φόρμα, ρυθμίστε, ακριβώς όπως και στα μπούτια, το βάρος του βαρύτερου κοτόπουλου.

Στο στήθος γαλοπούλας προσθέστε αρκετό υγρό, για να παραμείνει ζουμερό.

Προγράμματα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Πουλερικά				
Κοτόπουλο, φρέσκο	P15*	0,7-2,0	Όχι	Βάρος κρέατος
Πάπια, φρέσκια	P16*	1,6-2,7	Όχι	Βάρος κρέατος
Μικρή γαλοπούλα, φρέσκια	P17*	2,5-3,5	Όχι	Βάρος κρέατος
Στήθος γαλοπούλας, φρέσκο	P18*	0,5-2,5	Πολύ	Βάρος κρέατος
Μπούτια, φρέσκα π.χ. μπούτια κοτόπουλου, πάπιας, χήνας, γαλοπούλας	P19*	0,3-1,5	Όχι	Βάρος από το βαρύτερο μπούτι

Κρέας

Προσθέστε τόσο υγρό στο μαγειρικό σκεύος, όσο αναφέρεται.

Βοδινό κρέας

Στο ψητό καπαμά προσθέστε αρκετό υγρό. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και το υγρό της μαρινάδας. Μαγειρέψτε το ροσμπίφ με την μεριά του λίπους προς τα επάνω.

Προγράμματα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Βοδινό κρέας				
Ψητός καπαμάς, φρέσκος π.χ. μπριζόλα από κόντρα φιλέτο, στήθος, σπάλα, βοδινό ψητό σε σάλτσα άσπρου κρασιού	P20	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ροσμπίφ, φρέσκο, μέτριο π.χ. κυλότο	P21	0,5-2,5	Όχι	Βάρος κρέατος

Προγράμματα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Ροσμπίφ, φρέσκο, αγγλικό π.χ. κυλότο	P22	0,5-2,5	Όχι	Βάρος κρέατος

Μοσχαρίσιο κρέας

Στο Osso buco βάλτε πολλά λαχανικά (σέλινο, ντομάτες, καρότα)

μέσα στο μαγειρικό σκεύος και μοιράστε από πάνω τις φέτες κρέατος. Προσθέστε υγρό (ζωμός) όσο χρειάζεται.

Προγράμματα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Μοσχαρίσι. κρέας				
Ψητό, φρέσκο, άπαχο π.χ. νουά, κομμάτι ψαχνό	P23	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητό, φρέσκο, με λίπος π.χ. σβέρκος, λαιμός	P24	0,5-3,0	Λίγο	Βάρος κρέατος
Osso buco π.χ. φέτες μοσχαρίσιου ποδιού με λαχανικά	P25	0,5-3,5	Ναι	Βάρος κρέατος

Αρνίσιο κρέας

Ρυθμίστε στα ψητά και στα μπούτια το βάρος κρέατος, στον ψητό κιμά το συνολικό βάρος.

Προγράμματα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Αρνίσιο κρέας				
Μπούτι, φρέσκο, χωρίς κόκκαλα, καλοψημένο	P26	0,5-2,5	Λίγο	Βάρος κρέατος
Μπούτι, φρέσκο, χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο	P27	0,5-2,5	Όχι	Βάρος κρέατος
Μπούτι, φρέσκο, με κόκκαλα, καλοψημένο	P28	0,5-2,5	Λίγο	Βάρος κρέατος

Χοιρινό κρέας

Τοποθετήστε το ψητό με κρούστα μέσα στο μαγειρικό σκεύος με

την κρούστα προς τα επάνω. Πριν το μαγείρεμα χαράξτε την πέτσα σταυρωτά, χωρίς να τραυματίσετε το κρέας.

Προγράμματα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Χοιρινό κρέας				
Ψητό σβέρκου, φρέσκο, χωρίς κόκκαλα	P29	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Κυλότο ψητό, φρέσκο	P30	0,5-2,5	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητό ρολό, φρέσκο	P31	0,5-3,0	Ναι	Συνολικό βάρος
Ψητό με κρούστα φρέσκο π.χ. κοιλιά	P32	0,5-3,0	Όχι	Βάρος κρέατος
Ψητό με κρούστα φρέσκο π.χ. σπάλα	P33	0,5-3,0	Όχι	Βάρος κρέατος

Κρέας θηραμάτων

Το κρέας θηραμάτων μπορείτε να το καλύψετε με μπέικον, το κρέας παραμένει πιο ζουμερό, δεν ροδοκοκκινίζει όμως τόσο δυνατά. Για μια πιο λεπτή γεύση μπορείτε να μαρινάρετε το κρέας θηραμάτων πριν το μαγείρεμα, όλη τη νύχτα στο ψυγείο, σε ξινόγαλο, κρασί ή ξίδι.

Εάν μαγειρέψετε περισσότερα μπούτια λαγών, ρυθμίστε το βάρος από το βαρύτερο μπούτι.

Τα κουνέλια μπορείτε να τα μαγειρέψετε επίσης κομμένα σε μερίδες. Ρυθμίστε το συνολικό βάρος.

Προγράμματα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Κρέας θηραμάτων				
Μπούτι λαγού, με κόκκαλα, φρέσκο	P34	0,3-0,6	Ναι	Βάρος κρέατος
Ψητό αγριογούρουνο, φρέσκο π.χ. σπάλα, στήθος	P35	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Κουνέλι, φρέσκο	P36	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος

Ψάρι

Καθαρίστε το ψάρι, αλείψτε το με λεμόνι και αλατίστε το όπως συνήθως.

Για αχνιστό ψάρι: Προσθέτετε μέσα στο μαγειρικό σκεύος υγρό σε ύψος ½ cm, π.χ. κρασί ή χυμό λεμονιού.

Για ψημένο ψάρι: Αλευρώστε το ψάρι και αλείψτε το με λιωμένο βούτυρο.

Το ολόκληρο ψάρι πετυχαίνει καλύτερα, όταν βρίσκεται μέσα στο μαγειρικό σκεύος στη "θέση κολύμβησης". Αυτό σημαίνει, ότι το ραχιαίο πτερύγιο δείχνει προς τα επάνω. Για να στέκεται το ψάρι καλά, βάλτε μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό ανοιχτό δοχείο στο χώρο της κοιλιάς.

Σε περίπτωση περισσότερων ψαριών ρυθμίστε το συνολικό βάρος. Τα ψάρια πρέπει να έχουν όμως περίπου το ίδιο μέγεθος ή το ίδιο βάρος. Παράδειγμα: Δύο πέστροφες με 0,6 κιλά και 0,5 κιλά. Ρυθμίστε 1,1 κιλά.

Προγράμματα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Ψάρι				
Πέστροφα, φρέσκια, σοτάρισμα	P37*	0,3-1,5	Ναι	Συνολικό βάρος
Πέστροφα, φρέσκια, ψήσιμο	P38*	0,3-1,5	Όχι	Συνολικό βάρος
Μπακαλιάρος, φρέσκος, σοτάρισμα	P39*	0,5-2,0	Ναι	Συνολικό βάρος
Μπακαλιάρος, φρέσκος, ψήσιμο	P40*	0,5-2,0	Όχι	Συνολικό βάρος

Επιλογή και ρύθμιση του προγράμματος

Τα πρώτα 14 προγράμματα είναι συνταγές.

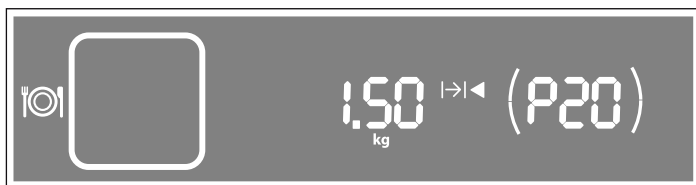
Παράδειγμα στην εικόνα: Ρύθμιση για φρέσκο βοδινό καπαμά, 1,3 κιλά = Πρόγραμμα 20.

1. Πατήστε το πλήκτρο .

Το πρώτο πρόγραμμα εμφανίζεται στην οθόνη ενδειξεων. Στην ένδειξη της ώρας προτείνεται ένα βάρος




2. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη το επιθυμητό πρόγραμμα. Στην ένδειξη της ώρας εμφανίζεται για αυτό το πρόγραμμα ένα προτεινόμενο βάρος



3. Πατήστε το πλήκτρο και ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος του φαγητού.




4. Πατήστε το πλήκτρο .



Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκεια  τρέχει φανερά στην ένδειξη της ώρας



Το πρόγραμμα τελειώσει

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

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο , μέχρι να εμφανιστεί  Θερμός αέρας 3D, 160 °C. Μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Σε πολλά προγράμματα μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο λήξης. Βλέπε στο κεφάλαιο *Ρυθμίσεις χρόνου*.

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  .
Το ψητό είναι καλό, αλλά η σάλτσα είναι πολύ σκούρα.	Επιλέξτε ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή χρησιμοποιήστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό είναι καλό, αλλά η σάλτσα είναι πολύ ανοιχτόχρωμη και νερούλη.	Επιλέξτε ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος ή χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.
Το ψητό είναι από επάνω πολύ στεγνό.	Χρησιμοποιήστε ένα μαγειρικό σκεύος με καπάκι που να κλείνει καλά. Το πολύ άπαχο κρέας παραμένει ζουμερό, εάν το καλύψετε με φέτες μπέικον.
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μυρίζει τοίκινα, αλλά το ψητό έχει ωραία εμφάνιση.	Το καπάκι του σκεύους δεν κλείνει σωστά ή το κρέας διογκώθηκε και ανασήκωσε το καπάκι. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα κατάλληλο καπάκι. Προσέχετε, να υπάρχει μεταξύ του κρέατος και του καπακιού μια απόσταση το λιγότερο 3 cm.
Θέλετε να μαγειρέψετε κατεψυγμένο κρέας.	Καρυκεύστε το κατεψυγμένο κρέας ακριβώς όπως το φρέσκο κρέας. Προσοχή: Η αλλαγή του χρόνου λήξης για αργότερα στο κατεψυγμένο κρέας δεν είναι δυνατή. Το κρέας θα ξεπάγωνε στον ενδιάμεσο χρόνο και θα χάλαγε.

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής



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

Υποδείξεις


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

Γλυκά και βουτήματα

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Με την Επάνω/Κάτω θέρμανση  πετυχαίνει το ψήσιμο των γλυκών καλύτερα.
Όταν ψήνετε με Θερμό αέρα 3D , προσέξτε τα ακόλουθα: Γλυκά σε φόρμες, ύψος τοποθέτησης 2
Γλυκά στο ταψί, ύψος τοποθέτησης 3.

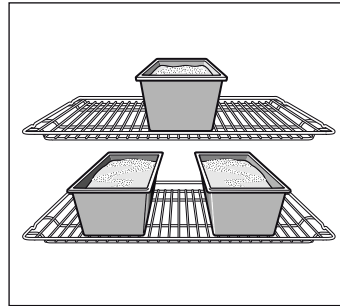
Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Χρησιμοποιείτε το Θερμό αέρα 3D .
Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:
Ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3
Ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.
Ψήσιμο σε 3 επίπεδα:
Ταψί στο ύψος τοποθέτησης 5
Ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3
Ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.

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

Στους πίνακες θα βρείτε πολλές προτάσεις για τα φαγητά σας.

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



Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

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

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

Πίνακες

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

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

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

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

* 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	⊗	150-170	35-45
Απλή ζύμη με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί	2	☐	170-190	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	140-160	40-50
Ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση	Ταψί	3	☐	170-190	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	150-170	35-45
Ζύμη μαγιάς με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί	3	☐	160-180	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	150-160	50-60
Ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση	Ταψί	2	☐	180-200	20-30
Ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί	3	☐	170-190	50-60
Κις Ελβετίας	Ταψί	2	☐	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	☐	140-160	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί	2	☐	190-210	55-65
Πίτσα	Ταψί	2	☐	200-220	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	180-200	40-50
Πίτα Αλοατίας (προθέρμανση)	Ταψί	2	☐	280-300	10-12
Μπουρέκι	Ταψί	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
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	130-150	30-40
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ (προθέρμανση)	Ταψί	3	☐	140-150	30-40
	Ταψί	3	⊗	140-150	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	140-150	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	130-140	35-50
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	2	☐	100-120	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	100-120	35-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	100-120	40-50
Μπεζέδες	Ταψί γενικής χρήσης	3	⊗	80-100	100-150
Μάφινς	Σχάρα με ειδικό ταψί για μάφινς	3	☐	180-200	20-25
	2 σχάρες με ειδικά ταψιά για μάφινς	3+1	⊗	160-180	25-30
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί	2	☐	210-230	30-40
Παρασκευάσματα ζύμης σφολιάτας	Ταψί	3	⊗	180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	180-200	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	170-190	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς	Ταψί	2	☐	190-210	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	160-180	25-35

Ψωμί και ψωμάκια

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

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο.

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

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί με μαγιά με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί	2	☐	300	5
				200	30-40

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί με προζύμι με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί	2	☐	300 200	8 35-45
Ψωμί πίτα	Ταψί	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 οινοπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μωζαχάρου) 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 μαγιάς κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση από 2 cm περίπου. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα παρασκευάσματα είναι πιο σκούρα από τα παρασκευάσματα στο κάτω ταψί.	Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το Θερμό αέρα 3D ☒. Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι 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 σφείλεται σε φυσικούς λόγους.

Κρέας, πουλερικά, ψάρι

Ψήσιμο στο φούρνο

Προσθέστε στο άπαχο κρέας λίγο υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά ½ 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.

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με το φούρνο κλειστό.

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

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 του μουςακά στο ύψος 2. Έτσι συλλέγεται ο ζωμός του κρέατος που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

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

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια φαγητού του ίδιου πάχους. Αυτά ροδίζονται έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος για γκριλ μετά τα ⅔ του αναφερόμενου χρόνου.

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 καταναμηθεί καλύτερα ο χυμός του.

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

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

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινό κρέας						
Βοδινός καπαμάς	1,0 κιλό	Κλειστό	2		200-220	100
	1,5 κιλά		2		190-210	120
	2,0 κιλά		2		180-200	140
Βοδινό φιλέτο, 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		230-240	30
Χοιρινό ψητό, άπαχο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		200-220	120
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2,0 κιλά		2		180-200	160
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλο	1,0 κιλό	Κλειστό	2		210-230	70
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
Αρνίσιο κρέας						
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		190-210	60
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημμένο	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		160-180	120
Κρέας θηραμάτων						
Πλάτη ζαρκαδιού με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		200-220	50
Μπούτι ζαρκαδιού χωρίς κόκκαλο	1,5 κιλά	Κλειστό	2		210-230	100
Ψητό αγριογούρουνο	1,5 κιλά	Κλειστό	2		180-200	140
Ψητό ελαφιού	1,5 κιλά	Κλειστό	2		180-200	130
Κουνέλι	2,0 κιλά	Κλειστό	2		220-240	60
Κιμάς						
Ψητός κιμάς	από 500 γρ. κρέας	Ανοιχτό	1		180-200	80

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
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.

Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε το ταψί του μουςακά στο ύψος 2. Έτσι συλλέγεται ο ζωμός του κρέατος που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

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

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.

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

Κατά το ψήσιμο στο γκριλ ηχεί μετά την εκκίνηση ένα σήμα.

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
Στήθος πάπιας	από 300 γρ.	Σχάρα	3		240-260	30-40
Χήνα, ολόκληρη	3,5-4,0 κιλά	Σχάρα	2		170-190	120-140
Μπούτια χήνας	από 400 γρ.	Σχάρα	3		220-240	40-50
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη	3,0 κιλά	Σχάρα	2		180-200	80-100
Ψητό ρολό γαλοπούλας	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		200-220	110-130
Στήθος γαλοπούλας	1,0 κιλό	Κλειστό	2		180-200	80-90
Μπούτι γαλοπούλας	1,0 κιλό	Σχάρα	2		180-200	90-100

Ψάρι

Γυρίστε τα κομμάτια του ψαριού μετά τα 2/3 του χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

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.

Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε πρόσθετα το ταψί του μουςακά στο ύψος 2. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Στο φιλέτο ψαριού προσθέστε μερικές κουταλιές υγρό για το σοτάρισμα.

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 ψήσιματος.
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 κάρφη σε μερικά σημεία.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάρφη.	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.

Ελαφρό μαγείρεμα

Το ελαφρό μαγείρεμα, επίσης γνωστό ως μαγείρεμα χαμηλών θερμοκρασιών, είναι η ιδανική μέθοδος μαγειρέματος για όλα τα τρυφερά κομμάτια κρέατος, τα οποία πρέπει να ψηθούν ροζέ ή δεν πρέπει να παραψηθούν. Το κρέας παραμένει πολύ ζουμερό και έτσι γίνεται πολύ τρυφερό.

Το πλεονέκτημά σας: Έχετε μεγάλα περιθώρια για το σχεδιασμό του μενού, γιατί το σιγοψημένο κρέας μπορεί να διατηρηθεί ζεστό χωρίς πρόβλημα.

Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, άριστης ποιότητας κρέας. Απομακρύνετε προσεκτικά τα νεύρα και τα υπολείμματα του λίπους. Το λίπος δημιουργεί κατά το ελαφρό μαγείρεμα μια δυνατή δική του γεύση.
- Τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος δε χρειάζεται να γυρίσουν.
- Μετά το ελαφρό μαγείρεμα μπορεί να κοπεί αμέσως το κρέας. Δεν είναι απαραίτητος ένας χρόνος ηρεμίας.
- Λόγω της ιδιαίτερης μεθόδου ψήσιματος φαίνεται το κρέας ροζέ. Αυτό δεν σημαίνει όμως, ότι είναι ωμό ή μισοψημένο.
- Εάν θέλετε να έχετε μια σάλτσα κρέατος, μαγειρέψτε το κρέας σ' ένα κλειστό μαγειρικό σκεύος. Προσέξτε όμως, ότι οι χρόνοι μαγειρέματος μειώνονται.
- Για να ελέγξετε, εάν το κρέας έχει μαγειρευτεί, χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο ψήσιματος. Μια θερμοκρασία του πυρήνα από 60°C πρέπει να διατηρείται το λιγότερο για 30 λεπτά.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιήστε ένα ρηχό σκεύος, π.χ. μια πιατέλα σερβιρίσματος από πορσελάνη ή μια γυάλινη ψηλή φόρμα χωρίς καπάκι.

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

Ρύθμιση

1. Επιλέξτε τον τρόπο ψήσιματος Επάνω/Κάτω θέρμανση και ρυθμίστε μια θερμοκρασία μεταξύ 70 και 90 °C. Προθερμάνετε το φούρνο και ζεστάνετε παράλληλα και το σκεύος.
2. Κάψτε λίγο λίπος σε ένα τηγάνι. Σοτάρετε δυνατά το κρέας από όλες τις πλευρές, επίσης και στις άκρες και τοποθετήστε το αμέσως πάνω στο προθερμασμένο σκεύος.
3. Βάλτε το σκεύος με το κρέας ξανά μέσα στο φούρνο και μαγειρέψτε το ελαφρά. Για τα περισσότερα κομμάτια κρέατος, η ιδανική θερμοκρασία για το ελαφρό μαγείρεμα είναι οι 80 °C.

Πίνακας

Για το ελαφρό μαγείρεμα είναι κατάλληλα όλα τα τρυφερά μέρη από πουλερικά, βοδινό, μοσχαρίσιο, χοιρινό και αρνίσιο κρέας. Οι χρόνοι για το ελαφρό μαγείρεμα εξαρτώνται από το πάχος και τη θερμοκρασία του πυρήνα του κρέατος.

Φαγητό	Βάρος	Ύψος	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σοταρίσματος σε λεπτά	Διάρκεια ελαφρού μαγειρέματος σε ώρες
Πουλερικά						
Στήθος γαλοπούλας	1000 γρ.	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Στήθος πάπιας*	300-400 γρ.	2	<input type="checkbox"/>	80	3-5	2-2½
Βοδινό κρέας						
Βοδινό ψητό (π.χ. κυλότο), 6-7 cm πάχος	περίπου 1,5 κιλά	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4½-5½
Βοδινό φιλέτο, ολόκληρο	περίπου 1,5 κιλά	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Ροσμπίφ, 5-6 cm πάχος	περίπου 1,5 κιλά	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	4-5
Μπιριζόλα από κυλότο, 3 cm πάχος		2	<input type="checkbox"/>	80	5-7	80-110 Min.
Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαράκι ψητό (π.χ. νουά), 6-7 cm πάχος	περίπου 1,5 κιλά	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6
Φιλέτο μοσχαριού	περίπου 800 γρ.	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	3-3½
Χοιρινό κρέας						
Χοιρινό ψητό, άπαχο (π.χ. κυλότο), 5-6 cm πάχος	περίπου 1,5 κιλά	2	<input type="checkbox"/>	80	6-7	5-6

* Για μια τραγανή πέτσα ψήστε το στήθος της πάπιας μετά το ελαφρό μαγείρεμα σύντομα στο τηγάνι.

Φαγητό	Βάρος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σota-ρίσματος σε λεπτά	Διάρκεια ελαφρού μαγειρέματος σε ώρες
Χοιρινό φιλέτο, ολόκληρο	περίπου 500 γρ.	2	☐	80	6-7	2½-3
Αρνίσιο κρέας						
Φιλέτο πλάτης αρνιού, ολόκληρο	περίπου 200 γρ.	2	☐	80	5-6	1½-2

* Για μια τραγανή πέτσα ψήστε το στήθος της πάπιας μετά το ελαφρό μαγείρεμα σύντομα στο τηγάνι.

Συμβουλές για το ελαφρό μαγείρεμα

Το σιγοψημένο κρέας δεν είναι τόσο ζεστό όσο το κρέας που ψήνεται κανονικά. Για να μην κρυώσει το ψημένο κρέας τόσο γρήγορα, ζεστάνετε τα πιάτα και σερβίρετε τις σάλτσες πολύ ζεστές.

Θέλετε να διατηρήσετε το σιγοψημένο κρέας ζεστό. Μετά το ελαφρό μαγείρεμα γυρίστε τη θερμοκρασία πίσω στους 70 °C. Τα μικρά κομμάτια κρέατος μπορούν να διατηρηθούν ζεστά μέχρι και 45 λεπτά, τα μεγάλα κομμάτια μέχρι και 2 ώρες.

Σουφλέ, ογκρατέν, τoστ

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα.

Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε πρόσθετα το ταψί του μousακά στο ύψος 2. 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	☐	180-200	35-45
	Φορμάκια μεριδών	2	☐	200-220	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	3	☒	160-170	10-15
12 κομμάτια, γκρατινέ	Σχάρα	3	☒	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	2	☒	200-220	15-20
	Ταψί + Σχάρα	3+1	☒	180-200	20-30
Πίτσα με χοντρό πάτο	Ταψί	2	☒	170-190	20-30
	Ταψί + Σχάρα	3+1	☒	170-190	25-35
Μπαγκέτα-πίτσα	Ταψί	3	☒	170-190	20-30
Μικρή πίτσα	Ταψί	3	☒	190-210	10-20
Πίτσα, κρύα					
Πίτσα (προθέρμανση)	Ταψί	1	☒	180-200	10-15

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα					
Τηγανητές πατάτες	Ταψί	3	☉	190-210	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	180-200	30-40
Κροκέτες	Ταψί	3	☉	190-210	20-25
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, πατάτες γεμιστές	Ταψί	3	☉	200-220	15-25
Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα					
Ψωμάκια, μπαγκέτα	Ταψί	3	☉	180-200	10-20
Αλμυρά κουλούρια (άψητα αλμυρά κουλούρια)	Ταψί	3	☉	200-220	10-20
Αρτοσκευάσματα, προψημένα					
Προψημένα ψωμάκια, προψημένα μπαγκέτα	Ταψί	2	☐	190-210	10-20
	Ταψί + Σχάρα	3+1	☉	160-180	20-25
Προψημένες μικρομερίδες, κατεψυγμένες					
Φετάκια ψαριού πανέ	Ταψί	2	☉	220-240	10-20
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς κοτόπουλου	Ταψί	3	☉	200-220	15-25
Στρούντελ, κατεψυγμένο					
Στρούντελ	Ταψί	3	☉	190-210	30-35

Ειδικά φαγητά

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

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

Παρασκευή γιαουρτιού

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

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

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.

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

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

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

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

Ξήρανση

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα και λαχανικά και πλύντε τα καλά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

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

Γυρίστε 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

- Γεμίστε τα βάζα, αλλά όχι πάρα πολύ.
- Καθαρίστε τα χείλη των βαζών, πρέπει να είναι καθαρά.
- Τοποθετήστε σε κάθε βάζο ένα βρεγμένο λαστιχένιο δακτυλίδι και ένα καπάκι.

- Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι βάζα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Ρύθμιση

- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 2. Τοποθετήστε τα βάζα έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
- Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης ½ του λίτρου καυτό νερό (περίπου 80 °C).
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- Ρυθμίστε την Κάτω θέρμανση .
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 170 έως 180 °C.
- Ξεκινήστε τη λειτουργία.

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 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 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 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, τoστ,

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

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη

Γενικά	<ul style="list-style-type: none">■ 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:

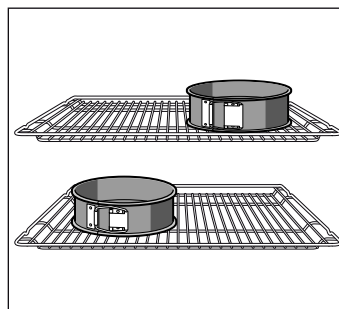
Το ψήσιμο των ταψιών που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ολοκληρωθεί οπωσδήποτε και συγχρόνως.

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 γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-150	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5		130-140	35-50
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	3		140-150	25-35
Μικρά κέικ (προθέρμανση*)	Ταψί	3		150-170	20-30
	Ταψί	3		150-160	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-160	25-40
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5		130-150	25-40
Παντεσπάνι απλό με νερό (προθέρμανση*)	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2		150-160	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2		160-180	30-40

* Για την προθέρμανση μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης.



Φαγητό	Εξαρτήματα και φόρμες	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μηλόπιτα	Σχάρα + 2 φόρμες με σούστα Ø 20 cm	1		170-190	80-90
	2 σχάρες + 2 φόρμες με σούστα 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 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



ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ SERVICE PITSOS

Αθήνα

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

Θεσσαλονίκη

8,3° χλμ Εθνικής οδού Θεσσαλονίκης – Μουδανιών, 570 01 Θέρμη (κατεύθυνση Χαλκιδική, έξοδος 12 δεξιά πάροδο)

Ηράκλειο – Κρήτης

Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο

Πάτρα

Χαραλάμπη 57, 262 24 Ψηλά Αλώνια

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ: **18182** (24 ώρες/7 ημέρες, αστική χρέωση)

PAN-HELLENIC SERVICE NUMBER: **18182** (24 hours/7 days, charged as local call)

Ηλεκτρονικό κατάστημα www.pitsos-eshop.gr

Για περισσότερες πληροφορίες www.pitsos.gr



9000862705



45 931216

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών