



HB23.B..., HV23.B...,  
HB43.S..., HB23.B...

**Εντοιχιζόμενος φούρνος**

**SIEMENS**

<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>2</b>	<b>Τι κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....	<b>13</b>
Αιτίες των ζημιών.....	4	Πίνακας βλαβών .....	13
<b>Ο νέος σας φούρνος</b> .....	<b>4</b>	Αλλάξτε τη λυχνία φούρνου .....	13
Πεδίο χειρισμού .....	4	Προστατευτικό τζάμι .....	13
Διακόπτης λειτουργίας .....	5	<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>13</b>
Πλήκτρα χειρισμού και πάνελ ένδειξης .....	5	Αριθμός E και αριθμός FD.....	13
Διακόπτης θερμοκρασίας .....	5	<b>Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον</b> .....	<b>14</b>
εσωτερικό του φούρνου .....	5	Εξοικονόμηση ενέργειας.....	14
<b>Τα εξαρτήματά σας</b> .....	<b>6</b>	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος .....	14
τοποθέτηση των εξαρτημάτων .....	6	<b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> .....	<b>14</b>
Ειδικά εξαρτήματα .....	6	Γλυκά και βουτήματα .....	14
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>7</b>	Προτάσεις και πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο .	16
Προγραμματισμός της ώρας.....	7	Κρέας, πουλερικά, ψάρι.....	16
Θέρμανση του φούρνου .....	7	Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ ...	18
Καθαριότητα εξαρτημάτων .....	7	Ογκρατέν, σουφλέ, φρυγανιές.....	18
<b>Προγραμματισμός του φούρνου</b> .....	<b>7</b>	Έτοιμα προϊόντα.....	19
Είδος θέρμανσης και θερμοκρασία.....	7	Ειδικά φαγητά.....	19
Ταχεία θέρμανση.....	7	Απόψυξη .....	19
<b>Προγραμματισμός των λειτουργιών του χρόνου</b> .....	<b>8</b>	Αποστράγγιση .....	19
Ρολόι προειδοποίησης .....	8	Μαγείρεμα μαρμελάδων .....	20
Διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος .....	8	<b>Ακρυλαμίδιο στα τρόφιμα</b> .....	<b>20</b>
Χρόνος λήξης .....	9	<b>Φαγητά δοκιμών</b> .....	<b>21</b>
Ώρα.....	9	Ψήσιμο στο φούρνο.....	21
<b>Ασφάλεια για τα παιδιά</b> .....	<b>9</b>	Ψήσιμο στο γκριλ .....	21
<b>Τροποποίηση των βασικών ρυθμίσεων</b> .....	<b>10</b>		
<b>Φροντίδα και καθαριότητα</b> .....	<b>10</b>		
Προϊόντα καθαρισμού .....	10		
Λειτουργία φωτισμός .....	11		
Απομάκρυνση της αντίστασης γκριλ.....	11		
Ξεκρέμασμα και κρέμασμα των πλεγμάτων ή οδηγών αριστερά και δεξιά. ....	11		
Ξεκρεμάστε και κρεμάστε την πόρτα φούρνου.....	11		
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας.....	12		

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

## 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 φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

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

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

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

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

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

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

### **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

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

### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

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

### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Το γρατσουπισμένο 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. Μην 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. Μην 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 εγκαύματος!

Η συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας καθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ την πόρτα της συσκευής. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

## Αιτίες των ζημιών

### Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψήσιματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρά τρόφιμα: Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Χυμός φρούτων: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης 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: Μην μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

## Ο νέος σας φούρνος

Σας παρουσιάζουμε το νέο σας φούρνο. Σε αυτό το κεφάλαιο επεξηγούνται οι λειτουργίες του πεδίου χειρισμού και τα μεμονωμένα στοιχεία του. Έτσι, παρέχονται πληροφορίες για τα εξαρτήματα και τα στοιχεία μέσα στο φούρνο.

### Πεδίο χειρισμού

Σας παρουσιάζουμε μια γενική άποψη του πεδίου χειρισμού. Στο πάνελ ένδειξης δεν μπορούν να εμφανιστούν όλα τα σύμβολα μαζί. Τα στοιχεία μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής.











### Βυθιζόμενοι περιστρεφόμενοι διακόπτες

Σε μερικούς φούρνους, οι περιστρεφόμενοι διακόπτες είναι βυθιζόμενοι. Για ασφάλιση ή απασφάλιση του περιστρεφόμενου διακόπτη, πατήστε ενώ βρίσκεται στη θέση μηδέν.

## Διακόπτης λειτουργίας

Ο διακόπτης λειτουργίας εξυπηρετεί για την επιλογή του είδους θέρμανσης.





Θέση	Χρήση
○ Θέση μηδέν	Ο φούρνος είναι σβηστός.
 Θερμός αέρας*	Για γλυκά και ζαχαροπλαστική. Είναι δυνατόν να μαγειρέψετε σε όλα τα επίπεδα. Μια τουρμπίνα που βρίσκεται στο πίσω τοίχωμα του φούρνου διανέμει τη θερμότητα ομοιόμορφα στο φούρνο.
 Πάνω και κάτω θέρμανση*	Για γλυκά, γκρατιναρισμένα και άπαχο κρέας για ψήσιμο, π.χ. μοσχάρι ή κυνήγι, σε ένα επίπεδο. Η θερμότητα προέρχεται από τις κάτω και πάνω αντιστάσεις.
 Γκριλ με θερμό αέρα.	Ψήσιμο για κρέας, πουλερικό και ψάρι. Η αντίσταση του γκριλ και του ανεμιστήρα συνδέεται και αποσυνδέεται εναλλασσόμενα. Η τουρμπίνα βοηθάει την κυκλοφορία του αέρα που βγάζει το γκριλ γύρω από το φαγητό.
 Γκριλ, μεγάλη επιφάνεια	Ψήσιμο στο γκριλ φιλέτα σενιάν, λουκάνικα, φρυγανιές και ψάρι. Θερμαίνεται όλη η επιφάνεια κάτω από την αντίσταση του γκριλ.
 Γκριλ, μικρή επιφάνεια	Ψήσιμο στο γκριλ μικρές ποσότητες φιλέτα σενιάν, λουκάνικα, φρυγανιές και ψάρι. Θερμαίνεται το κέντρο της αντίστασης του γκριλ.
 Κάτω θέρμανση	Σιρόπιασμα, ψήσιμο στο φούρνο και γκρατινάρισμα. Η θερμότητα προέρχεται από την κάτω αντίσταση.
 Απόψυξη	Απόψυξη, π.χ κρέας, πουλερικό, ψωμί και γλυκά. Η τουρμπίνα περιστρέφει το θερμό αέρα γύρω από τα τρόφιμα.
 Φωτισμός	Ανάψτε τη λυχνία φωτισμού στον εσωτερικό χώρο του φούρνου.

\* Είδος θέρμανσης με το οποίο καθορίζεται ο τύπος της ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το EN60350.

Όταν επιλέγετε ένα είδος θερμότητας, ανάβει η λυχνία στον εσωτερικό χώρο του φούρνου και σε μερικούς φούρνους ανάβει η λυχνία ένδειξης πάνω στο διακόπτη λειτουργίας.

## Πλήκτρα χειρισμού και πάνελ ένδειξης

Τα πλήκτρα εξυπηρετούν για τη ρύθμιση διάφορων επιπλέον λειτουργιών. Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζονται οι ρυθμιζόμενες τιμές.



Πλήκτρο	Χρήση
 Λειτουργίες του χρόνου	Επιλέξτε το ρολόι προειδοποίησης  , τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος $I \rightarrow I$ , το χρόνο λήξης $\rightarrow I$ και την ώρα $\ominus$ .
- Μείωση	Μειώνει τις προγραμματιζόμενες τιμές
+ Αύξηση	Αυξάνει τις προγραμματιζόμενες τιμές
 Ταχεία θέρμανση	Θερμαίνει το φούρνο πολύ γρήγορα.
 Ασφάλεια για τα παιδιά	Μπλοκάρισμα και ξεμπλοκάρισμα του πεδίου χειρισμού.

Στο πάνελ ένδειξης, το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από το αντίστοιχο σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου που είναι ενεργοποιημένη.



## Διακόπτης θερμοκρασίας

Ο διακόπτης θερμοκρασίας εξυπηρετεί για την επιλογή της θερμοκρασίας ή του επιπέδου γκριλ.

Θέση	Έννοια
● Θέση μηδέν	Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.
50-270	Περιοχή θερμοκρασίας
●, ●●, ●●●	Επίπεδα γκριλ

Τα επίπεδα για το γκριλ μικρής επιφάνειας  και μεγάλης επιφάνειας .

- = επίπεδο 1, απαλό
- = επίπεδο 2, μεσαίο
- = επίπεδο 3, δυνατό

Όταν ο φούρνος θερμαίνεται, ανάβει η λυχνία ένδειξης του διακόπτη θερμοκρασίας. Σβήνει κατά τις παύσεις της θέρμανσης. Η λυχνία ένδειξης δεν ανάβει με τη λειτουργία φωτισμός  ούτε με τη λειτουργία απόψυξης .

**Υπόδειξη:** Κατά τη χρήση του γκριλ, για χρόνους μαγειρέματος πάνω από 15 λεπτά, ρυθμίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στο χαμηλό γκριλ.

## εσωτερικό του φούρνου

Στο εσωτερικό του φούρνου βρίσκεται η λυχνία. Ένας ανεμιστήρας εμποδίζει την υπερβολική θερμότητα στο φούρνο.


### Ανεμιστήρας

Ο ανεμιστήρας συνδέεται και αποσυνδέεται όταν χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας βγαίνει από το πάνω μέρος της πόρτας. Προσοχή! Μην καλύπτετε το άνοιγμα του εξαερισμού. Ο φούρνος μπορεί να υπερθερμανθεί.

Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα μόλις σβήσει ο φούρνος για να κρυώσει πιο γρήγορα.

### Λυχνία

Η λυχνία στο εσωτερικό του φούρνου παραμένει αναμμένη ενώ ο φούρνος λειτουργεί.

Ωστόσο, η λυχνία μπορεί να ανάψει ενώ ο φούρνος είναι σβηστός τοποθετώντας το διακόπτη λειτουργιών στη θέση .

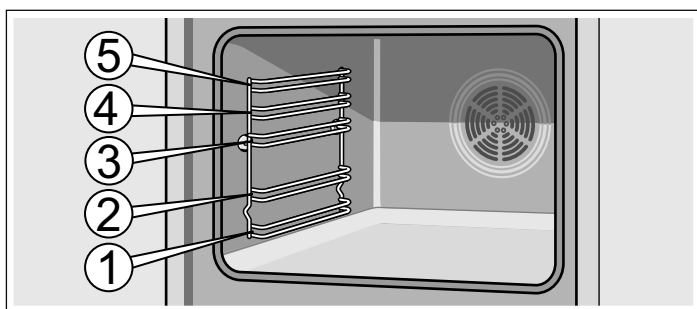
# Τα εξαρτήματά σας

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

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

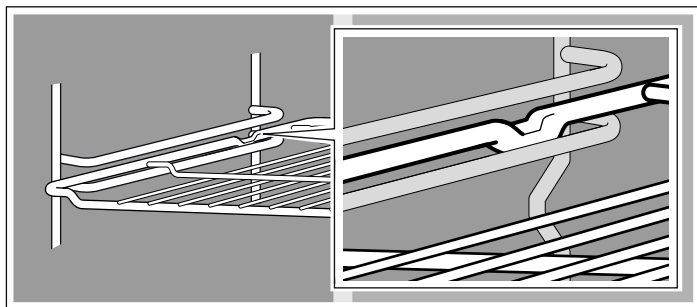
## τοποθέτηση των εξαρτημάτων

Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν στο εσωτερικό του φούρνου σε 5 διαφορετικά ύψη. Να τα τοποθετείτε πάντα μέχρι το τέρμα για να μην αγγίζουν τα εξαρτήματα το κρύσταλλο της πόρτας.



Τα εξαρτήματα μπορούν να βγουν έως τη μέση, μέχρι μια σταθερή θέση. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να βγάλετε εύκολα τα τρόφιμα.

Όταν τοποθετείτε το εξάρτημα στο εσωτερικό του φούρνου, βεβαιωθείτε ότι η καμπύλη βρίσκεται στην πίσω πλευρά του εξαρτήματος. Μόνο με αυτό τον τρόπο μπορεί να ταιριάζει πλήρως.



Ανάλογα με τον εξοπλισμό, αν η συσκευή διαθέτει τους οδηγούς εξαγωγής, αυτοί αγκιστρώνονται ελαφρώς όταν έχουν βγει πλήρως. Με αυτό τον τρόπο, το εξάρτημα μπορεί να τοποθετηθεί εύκολα.

Για να το ξεμπλοκάρετε, εισάγετε ξανά τους οδηγούς εξαγωγής στο εσωτερικό του φούρνου, ασκώντας λίγο πίεση.

**Υπόδειξη:** Αν τα εξαρτήματα θερμανθούν μπορεί να παραμορφωθούν. Όταν κρυώσουν, χάνεται η παραμόρφωση. Αυτό δεν επηρεάζει την κανονική λειτουργία.

Ο φούρνος σας δε διαθέτει όλα τα εξαρτήματα που αναφέρονται στη συνέχεια.

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



### Σχάρα

Για σκεύη, φόρμες ζαχαροπλαστικής, ψητά, κομμάτια σχάρας και κατεψυγμένα φαγητά.

Εισάγετε τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου και την με την καμπύλη προς τα κάτω.



### Ρηχό εμαγιέ ταψί φούρνου

Για γλυκά, πιττα φουρ και μπισκότα.

Βάλτε το ταψί στο φούρνο με την ανισόπεδη πλευρά με κατεύθυνση την πόρτα του φούρνου.



### Βαθύ εμαγιέ ταψί γενικής χρήσης

Για γλυκά με σιρόπι, πιττα φουρ, κατεψυγμένα φαγητά και ψητά σε μεγάλα κομμάτια. Επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ταψί για την περισυλλογή του λίπους σε περίπτωση που ψήνετε απευθείας πάνω στη σχάρα.

Βάλτε το ταψί στο φούρνο με την ανισόπεδη πλευρά με κατεύθυνση την πόρτα του φούρνου.

## Ειδικά εξαρτήματα

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


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


Ειδικά εξαρτήματα	Αριθμός HZ	Χρήση
Εμαγιέ ρηχό ταψί	HZ361000	Για γλυκά και μπισκοτάκια.
Εμαγιέ βαθύ ταψί γενικής χρήσης	HZ362000	Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα κομμάτια κρέας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα.
Σχάρα	HZ364000	Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.
Ταψί πίτσας	HZ317000	Ιδανικό για πίτσα, κατεψυγμένα προϊόντα ή μεγάλα στρογγυλά γλυκά. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ταψί πίτσας αντί του βαθιού ταψιού γενικής χρήσης. Τοποθετήστε το ταψί πάνω στη σχάρα και ενεργήστε σύμφωνα με τα στοιχεία στους πίνακες.
Γυάλινη ψηλή φόρμα	HZ915001	Η γυάλινη ψηλή φόρμα είναι κατάλληλη για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζονται στο φούρνο. Ιδιαίτερα κατάλληλη είναι για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων ή το αυτόματο σύστημα μαγειρέματος.
Τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου, 3-πλό	HZ368300	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.

# Πριν την πρώτη χρήση

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

## Προγραμματισμός της ώρας

Μετά τη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα, στο πάνελ ένδειξης αναβοσβήνει το σύμβολο  και τρία μηδενικά. Ρύθμιση της ώρας.


1. Πατήστε το πλήκτρο .


Στην οθόνη ένδειξης εμφανίζεται η ώρα **12:00**.

2. Ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα **+** ή **-**.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται η προγραμματιζόμενη ώρα.

## Θέρμανση του φούρνου

Για να διώξετε τη μυρωδιά του καινούργιου, θερμαίνετε το φούρνο άδειο και κλειστό. Η πιο αποτελεσματική λύση είναι να θερμαίνετε το φούρνο για μια ώρα με πάνω και κάτω θέρμανση  στους 240 °C. Ελέγξτε αν υπάρχουν υπολείμματα συσκευασίας μέσα στο φούρνο.

1. Επιλέξτε την πάνω και κάτω θέρμανση  με το διακόπτη λειτουργιών.

2. Επιλέξτε 240 °C με το διακόπτη θερμοκρασίας.

Απουσυνδέστε το φούρνο μόλις παρέλθει μια ώρα. Για το λόγο αυτό, τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργιών στη θέση μηδέν.


## Καθαριότητα εξαρτημάτων

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

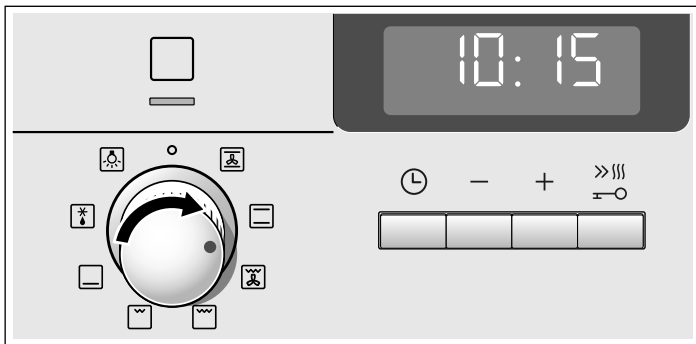
# Προγραμματισμός του φούρνου.

Υπάρχουν διάφοροι τρόποι να προγραμματίσετε το φούρνο. Στη συνέχεια περιγράφεται πως να προγραμματίσετε το είδος θέρμανσης και τη θερμοκρασία ή το επίπεδο του γκριλ. Ο φούρνος επιτρέπει τον προγραμματισμό του χρόνου μαγειρέματος (διάρκεια) και του χρόνου λήξης για το κάθε φαγητό. Για περισσότερες πληροφορίες, συμβουλευτείτε το κεφάλαιο *Προγραμματισμός των λειτουργιών του χρόνου*.

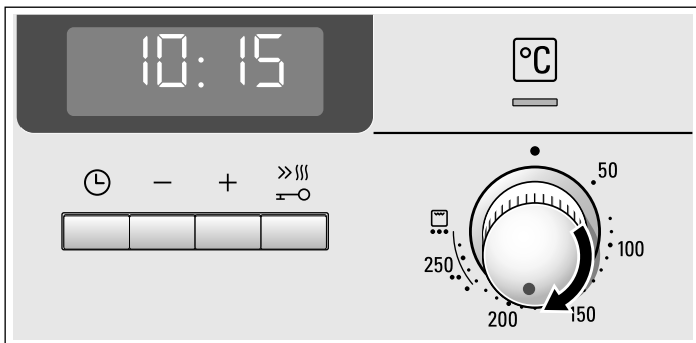
## Είδος θέρμανσης και θερμοκρασία

Παράδειγμα της εικόνας: πάνω και κάτω θέρμανση  στους 190 °C.

1. Επιλέξτε το είδος θέρμανσης με το διακόπτη λειτουργιών.



2. Επιλέξτε τη θερμοκρασία ή το επίπεδο γκριλ με το διακόπτη λειτουργιών.



Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.

## Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.




## Αλλαγές των ρυθμίσεων

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

## Ταχεία θέρμανση

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


Η ταχεία θέρμανση πρέπει να χρησιμοποιείται για θερμοκρασία πάνω από 100 °C. Τα παρακάτω είδη θέρμανσης είναι κατάλληλα:

- Θερμός αέρας 
- Πάνω και κάτω θέρμανση 
- Κάτω θέρμανση 


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

1. Επιλογή για το είδος θέρμανσης και τη θερμοκρασία.



2. Πατήστε για λίγο το πλήκτρο .

Στο πάνελ ένδειξης ανάβει το σύμβολο . Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.




## Τέλος της ταχείας θέρμανσης

Ακούγεται ένα σήμα. Το σύμβολο  χάνεται από το πάνελ ένδειξης. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο.

## Ακύρωση της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε για λίγο το πλήκτρο . Το σύμβολο  χάνεται από το πάνελ ένδειξης.



# Προγραμματισμός των λειτουργιών του χρόνου

Αυτός ο φούρνος διαθέτει διάφορες λειτουργίες του χρόνου. Με το πλήκτρο  ανοίγει το μενού και αλλάζετε τη μια λειτουργία με την άλλη. Τα σύμβολα του χρόνου παραμένουν φωτισμένα ενώ πραγματοποιείτε τις ρυθμίσεις. Το βέλος  δείχνει ότι έχει επιλεγεί η λειτουργία του χρόνου. Με τα πλήκτρα **+** ή **-** είναι δυνατή η αλλαγή μιας λειτουργίας του χρόνου που έχει ήδη ρυθμιστεί, με την προϋπόθεση ότι εμφανίζεται το βέλος πριν από το σύμβολο του χρόνου .

## Ρολόι προειδοποίησης


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

### 1. Πατήστε μια φορά το πλήκτρο .



Στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα σύμβολα του χρόνου, το βέλος  βρίσκεται μπροστά από .

### 2. Προγραμματισμός του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης με τα πλήκτρα **+** ή **-**.

Προτεινόμενη τιμή του πλήκτρου **+** = 10 λεπτά  
Προτεινόμενη τιμή του πλήκτρου **-** = 5 λεπτά

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


### Ο χρόνος στο ρολόι προειδοποίησης έχει ολοκληρωθεί.

Ακούγεται ένα σήμα. Στο πάνελ ένδειξη εμφανίζεται . Σβήστε το ρολόι προειδοποίησης με το πλήκτρο .


### Αλλαγή του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης.







Αλλαγή του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης με τα πλήκτρα **+** ή **-**. Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα.

### Ακύρωση του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης.

Επιαναφορά του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης σε  με το πλήκτρο **-**. Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Το ρολόι προειδοποίησης σβήνει.

### Συμβουλευτείτε τις ρυθμίσεις για το χρόνο

Σε περίπτωση που έχετε προγραμματίσει διάφορες λειτουργίες του χρόνου, στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα αντίστοιχα σύμβολα. Το βέλος  βρίσκεται μπροστά από σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου που είναι σε πρώτο πλάνο.

Για να συμβουλευτείτε το ρολόι προειδοποίησης , τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος , το χρόνο λήξης  ή την ώρα , πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο  μέχρι να φωτιστεί το βέλος  μπροστά από το σύμβολο που θέλετε. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στο πάνελ ένδειξης.




## Διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος

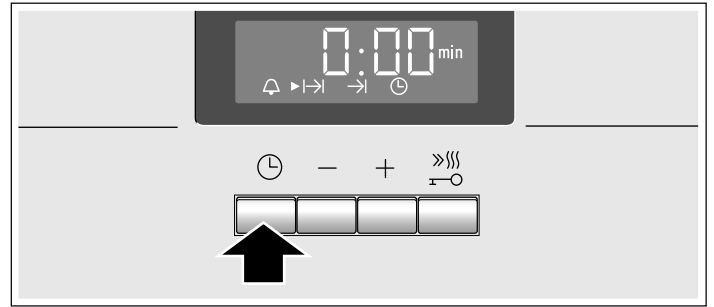
Ο φούρνος επιτρέπει τον προγραμματισμό της διάρκειας του χρόνου μαγειρέματος για το κάθε τρόφιμο. Μόλις παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει αυτόματα. Έτσι, δεν χρειάζεται να διακόψετε άλλες εργασίες για να σβήσετε το φούρνο ή δεν γίνεται υπέρβαση του χρόνου μαγειρέματος λόγω παράλειψης.

Παράδειγμα της εικόνας: διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος στα 45 λεπτά.

1. Επιλέξτε το είδος θέρμανσης με το διακόπτη λειτουργιών.
2. Επιλέξτε τη θερμοκρασία ή το επίπεδο γκριλ με το διακόπτη λειτουργιών.

### 3. Πατήστε δυο φορές το πλήκτρο .

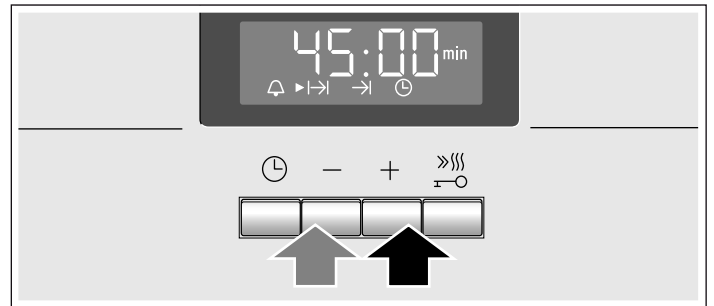
Στο πάνελ ένδειξη εμφανίζεται . Φωτίζονται τα σύμβολα του χρόνου, το βέλος  βρίσκεται μπροστά από .




### 4. Προγραμματισμός της διάρκειας του χρόνου μαγειρέματος με τα πλήκτρα **+** ή **-**.




Προτεινόμενη τιμή του πλήκτρου **+** = 30 λεπτά

Προτεινόμενη τιμή του πλήκτρου **-** = 10 λεπτά




Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ανάβει ο φούρνος. Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος που παρέρχεται και φωτίζεται το σύμβολο . Τα υπόλοιπα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.



### Ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί.

Ακούγεται ένα σήμα. Ο φούρνος σταματάει να θερμαίνεται. Στο πάνελ ένδειξη εμφανίζεται . Πατήστε το πλήκτρο . Προγραμματίστε ένα νέο χρόνο μαγειρέματος με τα πλήκτρα **+** ή **-**. Ή πατήστε δυο φορές το πλήκτρο  και βάλτε το διακόπτη λειτουργιών στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι σβηστός.


### Αλλαγή της διάρκειας του χρόνου μαγειρέματος







Αλλάζετε τη διάρκεια μαγειρέματος με τα πλήκτρα **+** ή **-**. Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Αν έχετε προγραμματίσει το ρολόι προειδοποίησης, πατήστε πρώτα το πλήκτρο .

### Ακύρωση του χρόνου μαγειρέματος

Επιαναφορά της διάρκειας του χρόνου μαγειρέματος στο  με το πλήκτρο **-**. Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Ο χρόνος έχει ακυρωθεί. Αν έχετε προγραμματίσει το ρολόι προειδοποίησης, πατήστε πρώτα το πλήκτρο .

### Συμβουλευτείτε τις ρυθμίσεις για το χρόνο

Σε περίπτωση που έχετε προγραμματίσει διάφορες λειτουργίες του χρόνου, στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα αντίστοιχα σύμβολα. Το βέλος  βρίσκεται μπροστά από σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου που είναι σε πρώτο πλάνο.

Για να συμβουλευτείτε το ρολόι προειδοποίησης , τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος , το χρόνο λήξης  ή την ώρα , πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο  μέχρι να φωτιστεί το βέλος  μπροστά από το σύμβολο που θέλετε. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στο πάνελ ένδειξης.





## Χρόνος λήξης

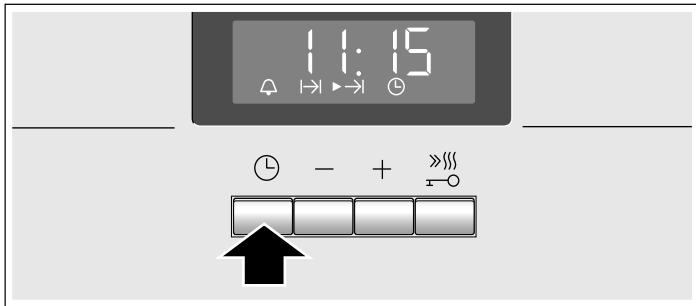
Ο φούρνος επιτρέπει τον προγραμματισμό της ώρας που θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό. Ο φούρνος ανάβει αυτόματα και σβήνει την ώρα που θέλετε. Π. χ., μπορείτε να βάλετε το τρόφιμο μέσα στο φούρνο το πρωί και να προγραμματίσετε το φούρνο για είναι έτοιμο το μεσημέρι.

Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα δεν θα χαλάσουν αν παραμείνουν για αρκετό χρόνο στο φούρνο.

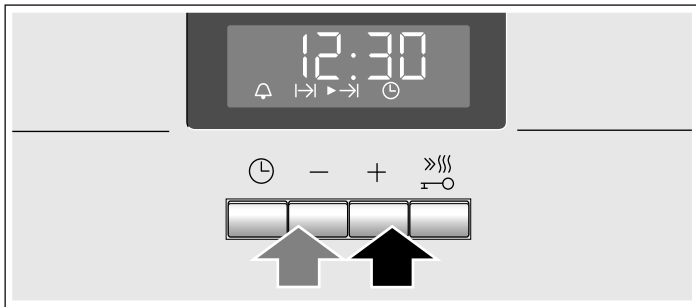
Παράδειγμα της εικόνας: είναι 10:30, ο χρόνος μαγειρέματος είναι 45 λεπτά και ο φούρνος πρέπει να σβήσει στις 12:30.



1. Ρύθμιση του διακόπτη λειτουργιών.
2. Ρύθμιση του διακόπτη θερμοκρασίας.
3. Πατήστε δυο φορές το πλήκτρο .
4. Προγραμματισμός της διάρκειας του χρόνου μαγειρέματος με τα πλήκτρα + ή -.
5. Πατήστε το πλήκτρο .

Το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από το →|. Εμφανίζεται η ώρα που θα είναι έτοιμο το φαγητό.





6. Αναβολή του χρόνου λήξης με τα πλήκτρα + ή -.




Ο φούρνος εμφανίζει τον προγραμματισμένο χρόνο μετά από μερικά δευτερόλεπτα και η ρύθμιση παραμένει στην αναμονή. Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται η ώρα που θα είναι έτοιμο το τρόφιμο και μπροστά από το σύμβολο →| βρίσκεται το βέλος ►. Τα σύμβολα  και  σβήνουν. Όταν σβήνει ο φούρνος εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος που παρέρχεται και το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από το σύμβολο I→|. Το σύμβολο →| σβήνει.

### Ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί.


Ακούγεται ένα σήμα. Ο φούρνος σταματάει να θερμαίνεται. Στο πάνελ ένδειξη εμφανίζεται 0:00. Πατήστε το πλήκτρο .

Προγραμματίστε ένα νέο χρόνο μαγειρέματος με τα πλήκτρα + ή -. Ή πατήστε δυο φορές το πλήκτρο  και βάλτε το διακόπτη λειτουργιών στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι σβηστός.

### Αλλαγή του χρόνου λήξης




Αλλαγή του χρόνου λήξης με τα πλήκτρα + ή -. Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Αν έχετε προγραμματίσει το ρολόι προειδοποίησης, πατήστε πρώτα δυο φορές το πλήκτρο . Μην αλλάζετε το χρόνο λήξης αν έχει αρχίσει να παρέρχεται ο χρόνος μαγειρέματος. Το τελικό αποτέλεσμα μπορεί να διαφέρει.

### Ακύρωση του χρόνου λήξης


Επαναφορά του χρόνου λήξης στην τρέχουσα ώρα με το πλήκτρο -. Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Ο φούρνος ανάβει. Αν έχετε προγραμματίσει το ρολόι προειδοποίησης, πατήστε πρώτα δυο φορές το πλήκτρο .

### Συμβουλευτείτε τις ρυθμίσεις για το χρόνο

Σε περίπτωση που έχετε προγραμματίσει διάφορες λειτουργίες του χρόνου, στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα αντίστοιχα σύμβολα. Το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου που είναι σε πρώτο πλάνο.

Για να συμβουλευτείτε το ρολόι προειδοποίησης , τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος I→|, το χρόνο λήξης →| ή την ώρα , πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο  μέχρι να φωτιστεί το βέλος ► μπροστά από το σύμβολο που θέλετε. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στο πάνελ ένδειξης.

## Ώρα

Μετά τη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα ή μετά από μια διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, στο πάνελ ένδειξης αναβοσβήνει το σύμβολο  και τρία μηδενικά. Ρύθμιση της ώρας.

1. Πατήστε το πλήκτρο .


Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται η ώρα 12:00.


2. Ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα + ή -.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται η προγραμματιζόμενη ώρα.

### Αλλαγή της ώρας

Δεν μπορεί να έχει προγραμματιστεί καμία άλλη λειτουργία του χρόνου.

1. Πατήστε τέσσερις φορές το πλήκτρο .

Στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα σύμβολα του χρόνου, το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από .

2. Αλλαγή της ώρας με τα πλήκτρα + ή -.

Η προγραμματισμένη ώρα εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα.

### Σβήσιμο της ώρας

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

## Ασφάλεια για τα παιδιά

Ο φούρνος διαθέτει μια ασφάλεια για τα παιδιά για να εμποδίσετε να την ανάψουν τυχαία.


Ο φούρνος δεν ανταποκρίνεται σε καμία ρύθμιση. Μπορείτε να προγραμματίσετε το ρολόι προειδοποίησης και την ώρα με την ασφάλεια για τα παιδιά ενεργοποιημένη.

Όταν το είδος θέρμανσης και η θερμοκρασία ή το επίπεδο γκριλ έχουν προγραμματιστεί, η ασφάλεια για τα παιδιά διακόπτει τη θέρμανση.


### Ενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά


Δεν γίνεται να προγραμματιστεί καμία διάρκεια χρόνου μαγειρέματος ούτε χρόνος λήξης.

Πατήστε το πλήκτρο  για περίπου τέσσερα δευτερόλεπτα.

Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται το σύμβολο . Η ασφάλεια για τα παιδιά έχει ενεργοποιηθεί.

### Απενεργοποίηση της ασφάλειας για τα παιδιά

Πατήστε το πλήκτρο  για περίπου τέσσερα δευτερόλεπτα.

Το σύμβολο  στο πάνελ ένδειξης σβήνει. Η ασφάλεια για τα παιδιά έχει απενεργοποιηθεί.

# Τροποποίηση των βασικών ρυθμίσεων

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

Βασικές ρυθμίσεις	Επιλογή 1	Επιλογή 2	Επιλογή 3
⌚ Ένδειξη της ώρας	πάντα*	μόνο με το πλήκτρο ⏻	-
⌚ Διάρκεια του σήματος μετά την ολοκλήρωση του χρόνου μαγειρέματος ή της διάρκειας του υπενθυμιστή χρόνου	περίπου 10 δευτ.	περίπου 2 λεπτά*	περίπου 5 λεπτά
⌚ Χρόνος αναμονής μέχρι την εφαρμογή της ρύθμισης	περίπου 2 δευτ.	περίπου 5 λεπτά*	περίπου 10 λεπτά

\* Ρύθμιση εργοστασίου

Δεν μπορεί να έχει προγραμματιστεί καμία άλλη λειτουργία του χρόνου.

1. Πατήστε το πλήκτρο ⏻ για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Στο πάνελ ένδειξης παρουσιάζεται η τρέχουσα βασική ρύθμιση για την ώρα, π.χ. ⌚ 1 για την Επιλογή 1.
2. Τροποποίηση της βασικής ρύθμισης με τα πλήκτρα + ή -.
3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο ⏻. Στο πάνελ ένδειξης παρουσιάζεται η ακόλουθη βασική ρύθμιση. Με το πλήκτρο ⏻ μπορείτε να περάσετε όλα τα επίπεδα και με τα πλήκτρα + ή - να τροποποιήσετε τη ρύθμιση.
4. Στο τέλος πατήστε το πλήκτρο ⏻ για περίπου 4 δευτερόλεπτα. Όλες οι βασικές ρυθμίσεις έχουν εφαρμοστεί.

Οι βασικές ρυθμίσεις μπορούν να αλλαχτούν σε οποιαδήποτε στιγμή.

## Φροντίδα και καθαριότητα

ο φούρνος θα παραμείνει για πολύ καιρό σαν καινούργιος και λειτουργικός μόνο με την κατάλληλη φροντίδα και καθαριότητα. Στη συνέχεια, περιγράφεται ο τρόπος φροντίδας και καθαριότητας του φούρνου.

### Υποδείξεις

- Μπορεί να εμφανιστούν διάφοροι χρωματισμοί στην μπροστινή πλευρά του φούρνου λόγω των διάφορων υλικών όπως το γυαλί, το πλαστικό ή το μέταλλο.
- Οι σκιές που εμφανίζονται στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με βρωμιά, είναι η αντανάκλαση του φωτισμού από τη λυχνία ένδειξης στο φούρνο.
- Το εμαγιέ καίγεται όταν επιτευχθεί πολύ υψηλή θερμοκρασία. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ελαφρύ αποχρωματισμό. Αυτό το φαινόμενο είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει τη λειτουργία του φούρνου. Οι άκρες των λεπτών τασιών δεν είναι απόλυτα εμαγιέ. Για τον λόγο αυτό μπορεί να έχουν τραχιιά αφή, παρόλο που δεν επηρεάζει την αντιδιαβρωτική προστασία.

### Προϊόντα καθαρισμού

Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις του πίνακα για να μην προκληθεί βλάβη στις διάφορες επιφάνειες του φούρνου με τη χρήση ενός ακατάλληλου προϊόντος καθαρισμού. Μην χρησιμοποιείτε

- προϊόντα καθαρισμού με λειαντικά ή οξέα,
- δυνατά προϊόντα που περιλαμβάνουν αλκοόλ,
- σύρμα ή σκληρά σφουγγαράκια,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή ατμοβολής.


Πλένετε καλά τα καινούργια πανιά κουζίνας πριν τα χρησιμοποιήσετε.

Περιοχή	Προϊόντα καθαρισμού
Εμπρόσθια πλευρά του φούρνου	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας και στεγνώστε με ένα απαλό πανί. Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού υαλοπινάκων ή ζύστρες γυαλιού.
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας και στεγνώστε με ένα απαλό πανί. Καθαρίστε αμέσως τους λεκέδες από αλάτι, λίπη, καλαμποκάλευρο και ασπράδι αυγού, μπορεί να διαβρωθεί η επιφάνεια κάτω από αυτούς τους λεκέδες. Στα κέντρα του τεχνικού σέρβις ή σε εξειδικευμένα καταστήματα μπορείτε να αποκτήσετε ειδικά προϊόντα για τη φροντίδα του ανοξείδωτου χάλυβα, κατάλληλα για θερμές επιφάνειες. Απλώστε το προϊόν καθαρισμού με ένα απαλό και πολύ λεπτό πανί.
Τζάμι	Προϊόντα καθαρισμού υαλοπινάκων: Καθαρίστε με ένα απαλό πανί. Μην χρησιμοποιείτε μια ζύστρα γυαλιού.
Σκόπευτρο	Προϊόντα καθαρισμού υαλοπινάκων: Καθαρίστε με ένα απαλό πανί. Μην χρησιμοποιείτε αλκοόλ, ξύδι ή άλλα προϊόντα με λειαντικά ή οξέα.
Τζάμι πόρτας	Προϊόντα καθαρισμού υαλοπινάκων: Καθαρίστε με ένα απαλό πανί. Μην χρησιμοποιείτε ζύστρες γυαλιού.
Προστατευτικό γυαλί της λυχνίας φωτισμού του φούρνου	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας.
Ταινία ένωσης. Μην απομακρύνετε!	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας. Μην τρίβετε.
Πλέγματα ή οδηγοί	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Μουλιάστε ή καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας ή μια βούρτσα.
Οδηγοί ολισθησης	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας ή μια βούρτσα. Μην μουσκεύετε και μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
Εξαρτήματα	Ζεστό νερό με λίγο σαπούνι: Μουλιάστε ή καθαρίστε με ένα πανί κουζίνας ή μια βούρτσα.

## Καθαρισμός των αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών στο εσωτερικό του φούρνου.

Σε κάποιους φούρνους, το πίσω τοίχωμα στο εσωτερικό του φούρνου, τα πλαϊνά τοιχώματα ή η οροφή μπορεί να είναι επικαλυμμένα με κεραμικό υλικό υψηλού ποσοστού πόρωσης. Αυτή η επικάλυψη απορροφά τους λεκέδες που προκαλούνται από το ψήσιμο στο φούρνο και τους διαλύει ενώ ο φούρνος λειτουργεί. Όσο μεγαλύτερη είναι η θερμοκρασία και όσο περισσότερο χρόνο λειτουργεί ο φούρνος, τόσο καλύτερο είναι το αποτέλεσμα.

Αν η βρωμιά δεν φεύγει μετά από πολλαπλή χρήση του φούρνου, συνεχίστε με τον εξής τρόπο:

1. Καθαρίστε σε βάθος τη βάση και τα τοιχώματα που δεν έχουν επικάλυψη.
2. Προγραμματίστε το θερμό αέρα .
3. Θερμαίνετε το φούρνο άδειο και κλειστό για περίπου 2 ώρες στη μέγιστη θερμοκρασία.

Η κεραμική επικάλυψη ανανεώνεται. Αφαιρέστε τα υπολείμματα με χρώμα καφέ ή λευκό με νερό και ένα μαλακό πανί μόλις κρυσώσει το εσωτερικό του φούρνου.

Ένας ελαφρύς αποχρωματισμός της επικάλυψης δεν επηρεάζει τον αυτοκαθαρισμό.

### Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα καθαρισμού. Αυτά χαράζουν και καταστρέφουν τη στρώση υψηλής απορρόφησης.
- Μην φροντίζετε την κεραμική στρώση με προϊόντα καθαρισμού φούρνου. Αν πέσει κατά λάθος καθαριστικό φούρνου πάνω της, καθαρίστε το απευθείας με ένα σφουγγάρι και άφθονο νερό.

## Καθαρίστε τη βάση του φούρνου και τα εμαγιέ τοιχώματα

Χρησιμοποιείτε ένα πανί καθαριότητας και ζεστό νερό με λίγο σαπούνι ή ξύδι.

Σε περίπτωση έντονης βρωμιάς, χρησιμοποιείτε ένα μεταλλικό σύρμα ή από λεπτό χάλυβα ή ένα προϊόν καθαρισμού ειδικό για φούρνους. Να χρησιμοποιείτε μόνο όταν το εσωτερικό φούρνου είναι κρύο. Μην φροντίζετε τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες με ένα μεταλλικό σύρμα ή με προϊόντα καθαρισμού φούρνου.

## Λειτουργία φωτισμός

Για να διευκολύνετε την καθαριότητα του φούρνου είναι δυνατόν να συνδέσετε τη λυχνία μέσα στο φούρνο.

### Συνδέστε τη λυχνία του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργιών έως τη θέση .

Η λυχνία συνδέεται. Ο διακόπτης της θερμοκρασίας πρέπει να είναι αποσυνδεδεμένος.

### Αποσυνδέστε τη λυχνία του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη λειτουργιών έως τη θέση 0.

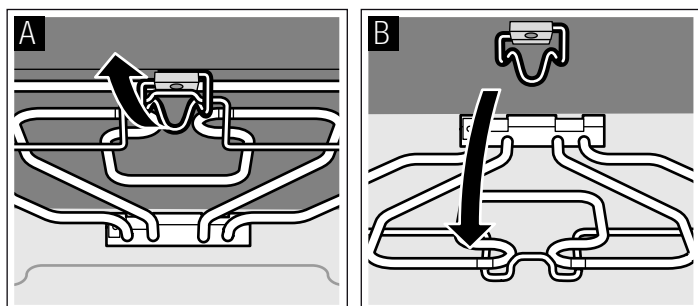
## Απομάκρυνση της αντίστασης γκριλ

Για τη διευκόλυνση της καθαριότητας, μπορείτε σε κάποιους φούρνους να βγάλετε την αντίσταση γκριλ.

### Κίνδυνος εγκαύματος!

Ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος.

1. Τραβήξτε προς τα εμπρός τη λαβή του πτυσσόμενου γκριλ και σπρώξτε προς τα πάνω μέχρι να ακούσετε τον ήχο εφαρμογής (σχήμα Α).
2. Ταυτόχρονα, κρατήστε την αντίσταση γκριλ και λυγίστε προς τα πάνω (σχήμα Β).



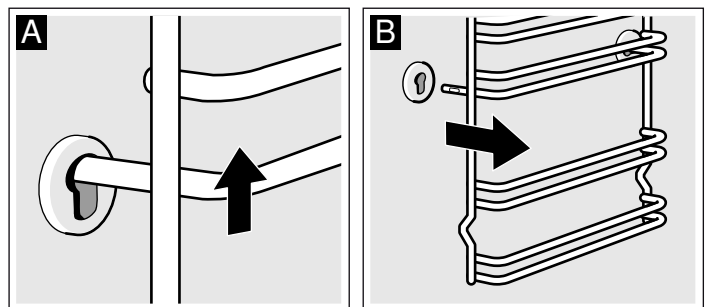
Μετά το τέλος της καθαριότητας, ξανά μετατοπίστε προς τα πάνω την αντίσταση γκριλ. Σπρώξτε τη λαβή στήριξης προς τα πάνω και εφαρμόστε την αντίσταση γκριλ.

## Ξεκρέμασμα και κρέμασμα των πλεγμάτων ή οδηγών αριστερά και δεξιά.

Είναι δυνατή η απομάκρυνση των πλεγμάτων ή οδηγών αριστερά και δεξιά για την καθαριότητά τους. Ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος.

### Ξεκρέμασμα πλέγματα ή οδηγού

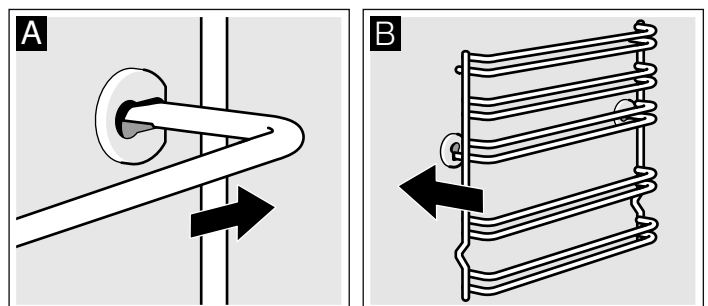
1. Σηκώστε το πλέγμα ή τον οδηγό από τη μπροστινή πλευρά και ξεκρεμάστε (σχήμα Α).
2. Στη συνέχεια, τραβήξτε πλήρως από το πλέγμα ή τον οδηγό προς τα εμπρός και απομακρύνετε (σχήμα Β).



Καθαρίστε τα πλέγματα ή οδηγούς με απορρυπαντικό για τα πιάτα και ένα σφουγγαράκι. Για τους δύσκολους λεκέδες χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

### Κρέμασμα πλέγματα ή οδηγού

1. Τοποθετήστε πρώτα το πλέγμα ή οδηγό στην πίσω υποδοχή ασκώντας λίγο πίεση προς τα πίσω (σχήμα Α)
2. και στη συνέχεια, τοποθετήστε στην μπροστινή υποδοχή (σχήμα Β).

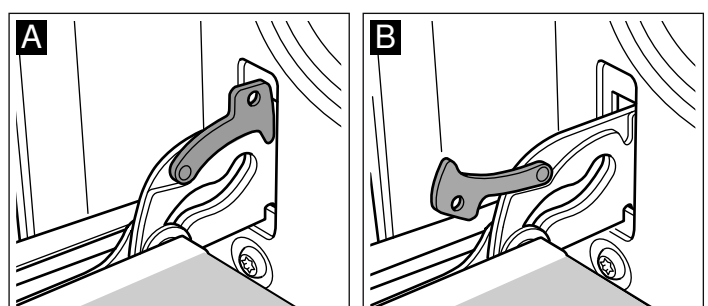


Τα πλέγματα ή οδηγού ρυθμίζονται, αριστερά και δεξιά. Η καμπύλη πρέπει να είναι πάντα προς τα κάτω.

## Ξεκρεμάστε και κρεμάστε την πόρτα φούρνου.

Για να διευκολύνετε το ξεμοντάρισμα της πόρτας και την καθαριότητα των τζαμιών μπορείτε να ξεκρεμάσετε την πόρτα φούρνου.

Οι μεντεσέδες στην πόρτα φούρνου διαθέτουν ένα μοχλό μπλοκαρίσματος. Όταν ο μοχλός μπλοκαρίσματος είναι κλειστός (σχήμα Α), δεν μπορείτε να ξεκρεμάσετε την πόρτα. Αν ανοίξετε το μοχλό μπλοκαρίσματος για να ξεκρεμάσετε την πόρτα (σχήμα Β), οι μεντεσέδες μπλοκάρουν. Κατά αυτόν τον τρόπο, δεν θα κλείσει απότομα.

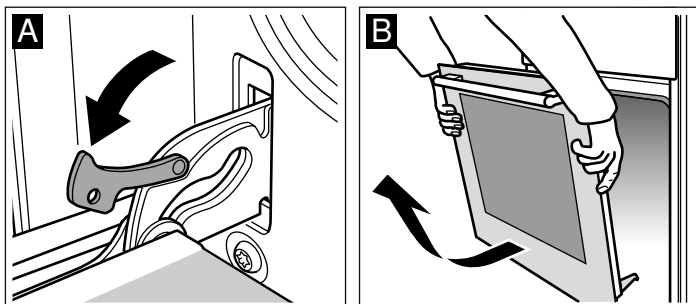


## **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

Αν οι μεντεσέδες δεν είναι μπλοκαρισμένοι με το μοχλό, μπορεί να κλείνουν απότομα. Οι μοχλοί μπλοκαρίσματος πρέπει να είναι πάντα κλειστοί, εκτός όταν ξεκρεμάτε την πόρτα όπου σε αυτήν την περίπτωση οι μοχλοί πρέπει να είναι ανοιχτοί.

### **Ξεκρέμασμα της πόρτας**

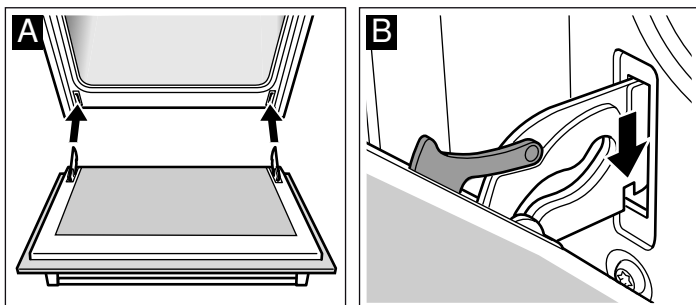
1. Ανοίξτε πλήρως την πόρτα φούρνου.
2. Βγάλτε και τους δυο μοχλούς που βρίσκονται δεξιά και αριστερά (σχήμα Α).
3. Κλείστε την πόρτα φούρνου έως πάνω (σχήμα Β). Πιάστε την πόρτα με τα δυο χέρια από αριστερά και δεξιά. Κλείστε λίγο ακόμα και βγάλτε την.



### **Κρεμάστε την πόρτα**

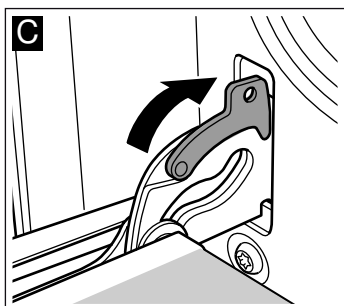
Ξανά κρεμάστε την πόρτα συνεχίζοντας τα ίδια βήματα αντίστροφα.

1. Όταν ξανακρεμάσετε την πόρτα, παρατηρείστε αν οι δυο μεντεσέδες εφαρμόζουν ακριβώς μέσα στις αντίστοιχες υποδοχές (σχήμα Α).
2. Η εσωτερική υποδοχή των μεντεσέδων πρέπει να ταιριάζει και στις δυο πλευρές (σχήμα Β).



Εάν δεν συναρμολογήσετε σωστά τους μεντεσέδες, μπορεί ως συνέπεια να απορρυθμιστεί η πόρτα.

3. Κλείστε ξανά τους μοχλούς για το μπλοκάρισμα (σχήμα C). Κλείστε την πόρτα φούρνου.



## **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

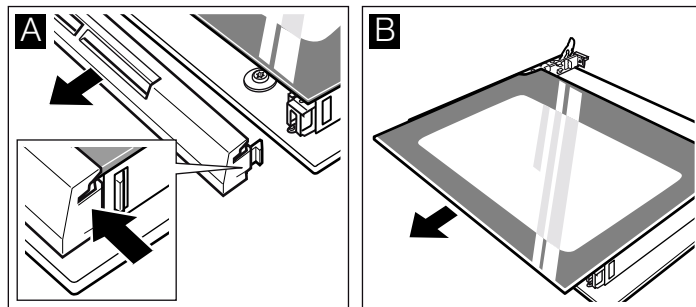
Μην αγγίζετε τους μεντεσέδες σε περίπτωση που η πόρτα πέσει τυχαία ή ένας μεντεσές κλείσει απότομα. Ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

## **Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας**

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

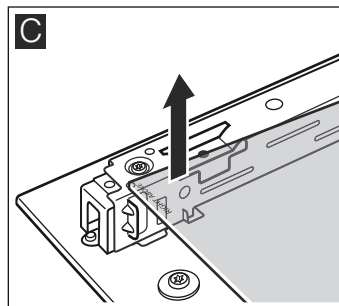
### **Ξεμοντάρισμα**

1. Ξεκρεμάστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε την πάνω σε ένα πανί με τη λαβή προς τα κάτω.
2. Απομακρύνετε το πάνω κάλυμμα της πόρτας του φούρνου. Για τον σκοπό αυτό, ασκήστε πίεση με τα δάχτυλα τη γλωττίδα που βρίσκεται αριστερά και δεξιά (Σχήμα Α).
3. Σηκώστε το πάνω κρύσταλλο και απομακρύνετε το (Σχήμα Β).



Για πόρτες με τρία κρύσταλλα ακολουθήστε επιπλέον το ακόλουθο βήμα:

4. Ανασηκώστε το κρύσταλλο και απομακρύνετε το (Σχήμα C).



Καθαρίστε τα κρύσταλλα με προϊόντα καθαρισμού υαλοπινάκων και ένα μαλακό πανί.

## **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

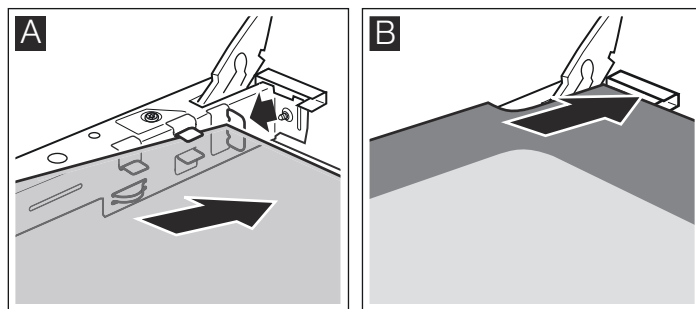
Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

### **Συναρμολόγηση**

Για πόρτες με δυο κρύσταλλα ακολουθήστε το βήμα 2 έως 4.

Κατά το μοντάρισμα, βεβαιωθείτε ότι είναι ανεστραμμένη η επιγραφή "right above" στην κάτω αριστερή πλευρά.

1. Εισάγετε το κρύσταλλο προς τα πίσω σε επικλινή θέση (Σχήμα Α).
2. Εισάγετε το πάνω κρύσταλλο προς τα πίσω και στα δυο στηρίγματα σε επικλινή θέση. Η λεία επιφάνεια πρέπει να είναι προς τα έξω. (Σχήμα Β)



3. Τοποθετήστε το κάλυμμα και πιέστε το.
4. Κρεμάστε την πόρτα του φούρνου.

**Ξανά χρησιμοποιείτε το φούρνο μόνο όταν τα κρύσταλλα έχουν συναρμολογηθεί κανονικά.**

# Τι κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Συχνά όταν υπάρχει βλάβη, πρόκειται για μια μικρή ανωμαλία που διορθώνεται. Πριν ειδοποιήσετε το τεχνικό σέρβις, προσπαθήστε να επιλύσετε τη βλάβη με τη βοήθεια του παρακάτω πίνακα.

## Πίνακας βλαβών

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Λύση/συμβουλές
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Ο διακόπτης είναι ελαττωματικός. Διακόψτε την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.	Ελέγξτε στον πίνακα με τους διακόπτες αν είναι σε καλή κατάσταση ο διακόπτης. Ελέγξτε αν ανάβει το φως της κουζίνας ή αν λειτουργούν οι άλλες ηλεκτρικές συσκευές.
Στο πάνελ ένδειξης αναβοσβήνει το σύμβολο $\ominus$ και τέσσερα μηδενικά.	Διακόψτε την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.	Επαναρρύθμιση της ώρας.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	Υπάρχει σκόνη στις επαφές.	Στριψτε τους περιστρεφόμενους διακόπτες αρκετές φορές προς τις δυο κατευθύνσεις.

## Μηνύματα σφάλματος

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

Τα παρακάτω μηνύματα σφάλματος μπορεί να τα επιλύσει ο χρήστης.

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

## ⚠ Κίνδυνος ηλεκτρικής εκκένωσης!

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

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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

## Αριθμός E και αριθμός FD

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

Αριθ. E

Αριθ. FD

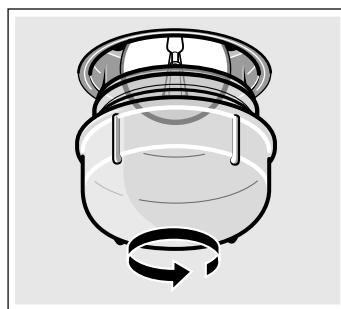
## Αλλάξτε τη λυχνία φούρνου

Αν η λυχνία φούρνου έχει φθαρεί πρέπει να αντικατασταθεί. Μπορείτε να προμηθευτείτε ανταλλακτικές λυχνίες των 220-240V, βάση E14, 25W και θερμοανθεκτικές (T300 °C) από το τεχνικό σέρβις ή από εξειδικευμένα καταστήματα. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λυχνίες.

## ⚠ Κίνδυνος ηλεκτρικής εκκένωσης!

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα. Βεβαιωθείτε ότι έχει αποσυνδεθεί σωστά.

1. Τοποθετήστε ένα πανί κουζίνας στο εσωτερικό του κρύου φούρνου για να αποφύγετε ζημιές.
2. Απομακρύνετε το προστατευτικό τζάμι ξεβιδώνοντάς το προς τα αριστερά.



3. Αντικαταστήστε τη λυχνία με ένα παρόμοιο είδος λυχνίας.
4. Ξανά βιδώστε το προστατευτικό τζάμι.
5. Απομακρύνετε το πανί κουζίνας και ξανασυνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα.

## Προστατευτικό τζάμι

Πρέπει να αλλάζετε τα φθαρμένα προστατευτικά τζάμια. Τα προστατευτικά τζάμια μπορείτε να τα αποκτήσετε από το τεχνικό σέρβις. Αναφέρετε τον αριθ. του προϊόντος και τον αριθ. κατασκευής της συσκευής.

## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎

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

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

## Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

**GR** 18 182  
Αστική χρέωση

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

# Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

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

## Εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο όταν υποδεικνύεται στη συνταγή ή στους πίνακες.
- Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο φόρμες σκούρες, λακαρισμένες ή μαύρες εμαγιέ. Απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα.
- Διατηρείτε κλειστή την πόρτα φούρνου κατά τη διάρκεια των κύκλων μαγειρέματος, ψήσιμο στο φούρνο ή ψήσιμο.
- Εάν ψήνετε διάφορα γλυκά, καλύτερα να το κάνετε το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ακόμα θερμός. Κατά αυτόν τον τρόπο, μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος του δεύτερου γλυκού. Επίσης μπορείτε να βάλετε δυο ορθογώνιες φόρμες τη φορά, τη μια δίπλα στην άλλη.

- Για μεγάλα χρονικά διαστήματα μαγειρέματος, μπορείτε να σβήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν ολοκληρωθεί ο χρόνος και να εκμεταλλευτείτε την παραμένουσα θερμότητα για το τέλος.

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

# Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

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


## Υποδείξεις

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

## Γλυκά και βουτήματα

### Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

Με πάνω και κάτω θέρμανση  τα γλυκά ψήνονται καλύτερα.

Αν ψήνεται με Θερμό αέρα , συνιστάται τα παρακάτω ύψη για να εισάγετε τα εξαρτήματα:

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

### Ψήσιμο σε διάφορα επίπεδα

Χρησιμοποίηση της λειτουργίας Θερμός αέρας .

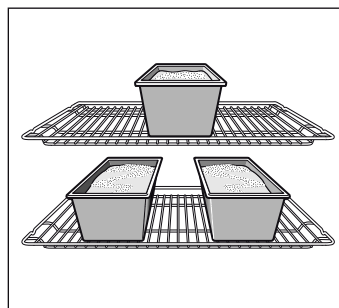
Ύψη για ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

- Εμαγιέ ταψί: ύψος 3
- Ταψί από αλουμίνιο: ύψος 1

Τα ταψιά που τοποθετήθηκαν ταυτόχρονα στο φούρνο, δεν σημαίνει ότι θα είναι έτοιμα ταυτόχρονα.

Στους πίνακες υπάρχουν πολλές συμβουλές για το κάθε φαγητό.

Αν χρησιμοποιούνται 3 ορθογώνιες φόρμες τη φορά, τοποθετήστε τις πάνω στη σχάρα όπως παρουσιάζεται στην εικόνα.



**Υπόδειξη:** Μην τοποθετείτε τα τρόφιμα απευθείας πάνω στο ταψί αλουμινίου. Καλύψτε το ταψί αλουμινίου με λαδόκολλα.

## 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, προσανατολίστε 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

Στον πίνακα υπάρχουν τα βέλτιστα είδη θέρμανσης για κάθε είδος γλυκού ή επιδορπίου. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος στο φούρνο θα εξαρτηθεί από την ποσότητα και τη σύσταση της ζύμης. Για αυτόν τον λόγο οι πίνακες μαγειρέματος πάντα περιγράφουν χρονικά περιθώρια. Πρέπει να ξεκινάτε πάντα δοκιμάζοντας από το πιο χαμηλό. Με μια πιο χαμηλή θερμοκρασία επιτυγχάνεται ένα κοκκίνισμα πιο ομοιόμορφο. Αν χρειάζεται, μπορείτε να την αυξήσετε την επόμενη φορά.

Αν προθερμαίνετε το φούρνο, οι χρόνοι μαγειρέματος μειώνονται από 5 ή 10 λεπτά.

*Υπάρχουν επιπλέον πληροφορίες στις Προτάσεις για το ψήσιμο ως παράρτημα στους πίνακες.*

Για να ψήσετε μόνο μια τάρτα σε ένα επίπεδο, τοποθετήστε τη φόρμα σε ένα εμαγιέ ταψί.

Αν ψήνετε ταυτόχρονα διάφορα γλυκά, μπορείτε να τοποθετήσετε μαζί τις φόρμες στη σχάρα.

Γλυκό στη φόρμα ψησίματος	Φόρμα πάνω στη σχάρα	Ύψος	Τρόπος ψησίματ.	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Τάρτα	Φόρμα τάρτας, τσιγκινη (λευκοσίδηρος), Ø 31cm.	1		220-240	40-50
		1+3		190-200	35-45
Κις	Φόρμα τάρτας, τσιγκινη (λευκοσίδηρος), Ø 31cm.	1		220-230	40-50
Γλυκά*	Φόρμα τάρτας, τσιγκινη (λευκοσίδηρος), Ø 28cm.	2		180-200	50-60
Παντεσπάνι, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη φόρμα	2		160-180	55-70
	3 μακρόστενες φόρμες	3+1		140-160	70-90

\* Για ταυτόχρονο ψήσιμο περισσότερων γλυκών τοποθετήστε περισσότερες φόρμες ψησίματος πάνω στη σχάρα.

Γλυκά στο ταψί του φούρνου		Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Πίτσες	Ταψί φούρνου	2		200-220	25-35
	Ταψί από αλουμίνιο + ρηχό ταψί	1+3		170-180	35-45
	Ταψί από αλουμίνιο + βαθύ ταψί γενικής χρήσης	1+3		170-180	35-45
Ζύμη σφολιάτας	Ταψί φούρνου	3		180-200	25-35
	Ταψί από αλουμίνιο + ρηχό ταψί	1+3		170-190	30-45
	Ταψί από αλουμίνιο + βαθύ ταψί γενικής χρήσης	1+3		170-190	30-45
Börek	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-200	40-55

Μπορείτε να αποκτήσετε ένα επιπλέον ταψί φούρνου από εξειδικευμένα κατάστημα ή από το σέρβις τεχνικής υποστήριξης.



Ψωμί και ψωμάκια		Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Ψωμί μαγιάς με 1,2 kg αλεύρι*, (προθέρμανση)	Εμαγιέ Ταψί	2		270	8
				200	35-45
Ψωμί από προζύμι με 1,2 kg αλεύρι*, (προθέρμανση)	Εμαγιέ Ταψί	2		270	8
				200	40-50
Ψωμάκια (π. χ. σίκαλης)	Εμαγιέ Ταψί	3		200-220	20-20

\* Ποτέ μην ρίχνετε νερό κατευθείαν μέσα στο θερμό φούρνο.

Ζαχαροπλαστική		Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Γλυκά και μπισκότα	Εμαγιέ Ταψί	3		150-160	20-30
	Ταψί από αλουμίνιο + ρηχό ταψί	1+3		140-150	20-30
	Ταψί από αλουμίνιο + βαθύ ταψί γενικής χρήσης	1+3		140-150	20-30
Μαρέγκα	Εμαγιέ Ταψί	3		80-90	180-210
Λουκουμάδες	Εμαγιέ Ταψί	2		190-210	30-40
Αμυγδαλωτά	Εμαγιέ Ταψί	3		110-130	30-40
	Ταψί από αλουμίνιο + ρηχό ταψί	1+3		100-120	35-45
	Ταψί από αλουμίνιο + βαθύ ταψί γενικής χρήσης	1+3		100-120	35-45

Τα επιπλέον ταψιά μπορείτε να τα αποκτήσετε ως προαιρετικά εξαρτήματα από εξειδικευμένα καταστήματα .

## Προτάσεις και πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε μια δική σας συνταγή.	Μπορείτε να προσανατολιστείτε από ένα παρόμοιο προϊόν που υπάρχει στον πίνακα μαγειρέματος.
Τρόπος για να ελέγξετε εάν το γλυκό από ζύμη είναι έτοιμο.	Περίπου 10 λεπτά πριν τελειώσει ο χρόνος ψησίματος σύμφωνα με τη συνταγή, τρυπήστε το γλυκό στο πιο ψηλό σημείο με ένα λεπτό ξυλαράκι. Εάν το ξυλαράκι βγει καθαρό χωρίς ζύμη επάνω, το γλυκό είναι έτοιμο.
Η τάρτα δεν φούσκωσε.	Την επόμενη φορά, βάλτε λιγότερο υγρό ή επιλέξτε μια θερμοκρασία για ψήσιμο 10 βαθμούς χαμηλότερη. Παρατηρήστε τις χρονικές περιόδους που περιγράφονται στη συνταγή για το ανακάτεμα της ζύμης.
Η τάρτα φούσκωσε καλά στο κέντρο, αλλά στις άκρες έχει λιγότερο ύψος.	Μην βουτυρώνετε τη φόρμα. Μολίς τελειώσετε με το γλυκό, βγάλτε το με προσοχή από τη φόρμα με τη βοήθεια ενός μαχαιριού.
Το γλυκό έχει κοκκινίσει αρκετά από επάνω.	Τοποθετήστε το γλυκό σε πιο χαμηλό ύψος στο φούρνο, επιλέξτε μια θερμοκρασία για ψήσιμο πιο χαμηλή και αφήστε το να ψηθεί για περισσότερο χρόνο.
Το γλυκό βγαίνει αρκετά στεγνό.	Τρυπήστε αρκετές φορές με ένα ξυλαράκι το γλυκό που έχει πλέον ψηθεί. Ραντίστε το με λίγες σταγόνες χυμού φρούτων ή με κάποιο αλκοολούχο ποτό. Την επόμενη φορά επιλέξτε μια θερμοκρασία ψησίματος 10 βαθμούς μεγαλύτερη και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (για παράδειγμα, τάρτα από φρέσκο τυρί) φαίνεται ωραίο εξωτερικά, αλλά από μέσα είναι λασπώδες (υγρό, με βρεγμένα σημεία).	Την επόμενη φορά, βάλτε λιγότερο υγρό και αφήστε το προϊόν για λίγο περισσότερο χρόνο στο φούρνο, σε μια χαμηλότερη θερμοκρασία. Για τα γλυκά με χυμώδη επικάλυψη, ψήστε πρώτα τη βάση. Στη συνέχεια, σκορπίστε πάνω στη βάση του γλυκού αμύγδαλα φιλοκομμένα ή φρυγανιά τριμμένη, πριν βάλετε τη γαρνιτούρα. Παρατηρήστε τις ενδείξεις της συνταγής και τους χρόνους μαγειρέματος.
Ο ζύμη έχει κοκκινίσει ακανόνιστα.	Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία, η ζύμη θα κοκκινίσει πιο ομοιόμορφα. Ψήστε την πιο ευαίσθητη ζύμη με πάνω και κάτω θέρμανση  σε ένα επίπεδο. Το χαρτί φούρνου που εξέχει μπορεί επίσης να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Πάντα να το κόβετε στα μέτρα του ταψιού.
Το γλυκό φρούτων έχει πολύ ανοιχτό χρώμα από κάτω.	Την επόμενη φορά, τοποθετήστε το γλυκό ένα επίπεδο πιο χαμηλά.
Ο χυμός των φρούτων βγαίνει.	Την επόμενη φορά, χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης, αν είναι διαθέσιμο.
Τα μικρά γλυκά με μαγιά μπορεί να κολλήσουν μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Φροντίστε να αφήσετε μερικά 2 εκ. κενό χώρο ανάμεσα τους. Έτσι θα έχουν αρκετό χώρο για να φουσκώσουν και να κοκκινίσουν από όλες τις πλευρές.
Ψήθηκε σε διαφορετικά επίπεδα. Στο πάνω ταψί η ζύμη πήρε ένα χρώμα πιο σκούρο από το κάτω ταψί.	Για ψήσιμο σε διαφορετικά επίπεδα, να χρησιμοποιείτε πάντα το θερμό αέρα  . Παρόλο που τοποθετούνται διάφορα ταψιά για ταυτόχρονο ψήσιμο, αυτό δεν σημαίνει ότι πρέπει να είναι έτοιμα την ίδια στιγμή.
Κατά το ψήσιμο χυμώδη γλυκών βγαίνει νερό συμπύκνωσης.	Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί ατμός νερού. Ένα τμήμα αυτού του ατμού βγαίνει από το χερούλι της πόρτας του φούρνου και μπορεί να συμπυκνωθεί στο πάνελ των διακοπών ή στα εμπρόσθια μέρη στα κοντινά έπιπλα σε μορφή σταγόνων νερού. Εκκενώνεται με φυσικό τρόπο.

## Κρέας, πουλερικά, ψάρι

### Σκεύη

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε σκεύος ανθεκτικό στη θερμότητα. Για ψητά μεγάλου μεγέθους μπορείτε να χρησιμοποιηθεί επίσης το εμαγιέ ταψί.

Το πιο κατάλληλο είναι να χρησιμοποιηθούν τα γυάλινα σκεύη. Βεβαιωθείτε ότι ταιριάζει το καπάκι της κατσαρόλας και κλείνει καλά.

Αν χρησιμοποιούνται εμαγιέ σκεύη, προσθέστε περισσότερο υγρό.

Αν χρησιμοποιούνται κατσαρόλες από ανοξείδωτο χάλυβα, το κρέας δεν παίρνει πολύ χρώμα και μπορεί να μην ψηθεί καλά. Στην περίπτωση αυτή, επιμηκύνετε το χρόνο μαγειρέματος.

Ενδεικνυόμενα στοιχεία στους πίνακες:

Σκεύος χωρίς καπάκι = ανοιχτό

Σκεύος με καπάκι = κλειστό

Πάντα να τοποθετείτε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας.

Τα θερμά σκεύη από γυαλί πρέπει να τα βάζετε πάνω σε μια στεγνή πετσέτα κουζίνας. Το γυαλί μπορεί να σπάσει εάν η βάση στήριξης είναι υγρή ή κρύα.

### 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.

### Ψήσιμο στο γκριλ

Ψήστε στο γκριλ πάντα με το φούρνο κλειστό.

Για το ψήσιμο στο γκριλ, προθερμαίνετε το φούρνο για 3 λεπτά πριν εισάγετε το προϊόν μέσα στο φούρνο.

Τοποθετήστε τα κομμάτια απευθείας πάνω στη σχάρα. Αν ετοιμάζεται μόνο ένα κομμάτι, θα έχετε καλύτερο αποτέλεσμα αν το τοποθετήσετε στο κέντρο της σχάρας.

Τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1. Έτσι μαζεύετε τα υγρά του κρέατος και ο φούρνος διατηρείται πιο καθαρός.

Μην τοποθετείτε το ταψί φούρνου ή το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 4 ή 5. Λόγο της δυνατής θερμότητας, αυτό μπορεί να παραμορφωθεί και να χαλάσει το εσωτερικό φούρνου κατά την απομάκρυνση του.

Αν είναι εύκολο, διαλέξτε κομμάτια με το ίδιο πάχος. Έτσι θα κοκκινίσουν ομοιόμορφο και διατηρούνται ζουμερά. Αλατίστε τα φιλέτα μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Γυρίστε πλευρά τα κομμάτια μόλις παρέλθει το 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

Η αντίσταση γκριλ συνδέεται και αποσυνδέεται αυτόματα. Κάτι τέτοιο είναι φυσιολογικό. Η συχνότητα θα εξαρτηθεί από το προγραμματιζόμενο επίπεδο γκριλ.



## 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 αλουμινοχαρτο 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	Σκεύος	Ύψος	Τύπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, επίπεδο γκριλ	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Στιφάδο βοδινού (π. χ. παιδάκια)	1,0 kg	κλειστό	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2,0 kg		2		200-220	130
Κόντρα φιλέτο μοσχαρίσιο	1,0 kg	ανοιχτό	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2,0 kg		2		190-210	90
Ροσμπίφ, λίγο ψημένο	1,0 kg	ανοιχτό	1		210-230	40
Φιλέτα σεγιάν, καλά ψημένα*		Σχάρα	5		3	20
Φιλέτα σεγιάν, λίγο ψημένα*			5		3	15
Χοιρινό χωρίς πέτσα από λαρδί (π. χ. λαιμός)	1,0 kg	ανοιχτό	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2,0 kg		1		170-190	160
Χοιρινό με πέτσα από λαρδί (π. χ. χτένι, μπούτι)	1,0 kg	ανοιχτό	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2,0 kg		1		160-180	180
Παιδάκια από καπνιστό χοιρινό, με κόκαλο	1,0 kg	κλειστό	2		210-230	70
Ψητό από κιμά	με 750 γρ. κρέας	ανοιχτό	1		170-190	70
Λουκάνικα	περίπου 750 γρ.	Σχάρα	4		3	15
Μοσχαράκι ψητό	1,0 kg	ανοιχτό	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκαλο	1,5 kg	ανοιχτό	1		150-170	110

\* Προθερμαίνετε το φούρνο για 5 λεπτά.

## Πουλερικά

Οι τιμές βάρους στον πίνακα αναφέρονται στα πουλερικά χωρίς γέμιση και έτοιμα για ψήσιμο.

Τοποθετήστε τα πουλερικά ολόκληρα πρώτα με την φτερούγα προς τα κάτω. Γυρίστε πλευρά μόλις παρέλθει ο υπολογιζόμενος  $\frac{2}{3}$  χρόνος.

Γυρίστε πλευρά τα ψητά, το ρολό γαλοπούλας ή το στήθος γαλοπούλας μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος. Γυρίστε πλευρά τα κομμάτια πουλερικού μετά από  $\frac{2}{3}$  του χρόνου.

Αν μαγειρεύετε πάπια ή χήνα, τρυπήστε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες για να φύγει το λίπος.

Τα πουλερικά έχουν κοκκίνισι και είναι τραγανιστά, περίπου προς το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, αν τα αλείψετε με βούτυρο, νερό με αλάτι ή χυμό πορτοκαλιού.

Εάν τα ψήνετε στο γκριλ κατευθείαν πάνω στη σχάρα, τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1.

Πουλερικά	Βάρος	Σκεύος	Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Μερίδες κοτόπουλου, από 1 έως 4 κομμάτια	από 400 γρ. κάθε κομμάτι	Σχάρα	2		200-220	40-50
Κοτόπουλο, τεμαχισμένο	από 250 γρ. κάθε κομμάτι	Σχάρα	2		200-220	30-40
Κοτόπουλο, ολόκληρο από 1 έως 4 τεμάχια	από 1,0 kg κάθε κομμάτι	Σχάρα	2		190-210	50-80
Πάπια	1,7 kg	Σχάρα	2		180-200	90-100
Χήνα	3,0 kg	Σχάρα	2		170-190	110-130
Γαλοπουλάκι	3,0 kg	Σχάρα	2		180-200	80-100
2 μπούτια γαλοπούλας	από 800 γρ. κάθε κομμάτι	Σχάρα	2		190-210	90-110

## Ψάρι

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

Στα ολόκληρα ψάρια δεν χρειάζεται να γυρίσετε πλευρά. Βάλτε ολόκληρο το ψάρι στο φούρνο στη θέση κολύμβησης με το ραχιαίο πτερύγιο προς τα πάνω. Για να παραμείνει το ψάρι

σταθερό, βάλτε μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό σκεύος κατάλληλο για φούρνο μέσα στην κοιλιακή χώρα του ψαριού.

Αν θέλετε να φουρνίσετε φιλέτα ψαριού, προσθέστε μερικές κουταλιές της σούπας υγρό για το τσιγάρισμα.

Εάν τα ψήνετε στο γκριλ κατευθείαν πάνω στη σχάρα, τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1.

Ψάρι	Βάρος	Σκεύος	Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Ψάρι, λευκό/ μεικτό (ολόκληρο κομμάτι) π.χ. τσιπούρα	600 γρ.	Εμαγιέ Ταψί	3		180-190	45-55
λιπαρό ψάρι (μικρά κομμάτια) π.χ. σολομός		Σχάρα*	2		180-190	45-55
Μπακαλιάρος γεμιστός	1,0 kg	Εμαγιέ Ταψί	3		180-190	55-65

\* Βάλτε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1.

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

## Ογκρατέν, σουφλέ, φρυγανιές

Πάντα να τοποθετείτε το σκεύος πάνω στη σχάρα.

Για να ψήσετε απευθείας πάνω στη σχάρα χωρίς σκεύη, τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1. Έτσι ο φούρνος θα παραμείνει καθαρός.

Το μαγείρεμα του ογκρατέν θα εξαρτηθεί από το μέγεθος και το ύψος για το ογκρατέν. Τα στοιχεία που παρουσιάζονται στον πίνακα είναι μόνο ενδεικτικές τιμές.

Φαγητό	Σκεύος	Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C, επίπεδο γκριλ	Χρόνος μαγειρέματος, λεπτά
Γλυκά σουφλέ (π. χ. σουφλέ από φρέσκο τυρί με φρούτα)	Φόρμα για σουφλέ	2		180-200	40-50
Ογκρατέν με μπαχαρικά, με μαγειρεμένα συστατικά (π. χ. ζυμαρικά ογκρατέν)	Φόρμα για σουφλέ ή εμαγιέ ταψί	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Ογκρατέν με μπαχαρικά, με ωμά συστατικά (π. χ. πατάτες ογκρατέν)	Φόρμα για ογκρατέν ή εμαγιέ ταψί	2		160-180	50-70
		2		160-180	50-70
Κοκκίνισμα φρυγανιών	Σχάρα	5		3	4-5
Φρυγανιές ογκρατέν	Σχάρα	3+1		170-180	8-12

\* Το ογκρατέν δεν πρέπει να έχει ύψος πάνω από 2 εκ.

## Έτοιμα προϊόντα

Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις του κατασκευαστή στη συσκευασία.

Αν καλύψετε τα εξαρτήματα με χαρτί φούρνου, βεβαιωθείτε ότι αυτό το χαρτί είναι κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες.

Προσαρμόστε το μέγεθος του χαρτιού στο μέγεθος του φαγητού που θα ετοιμάσετε.

Το αποτέλεσμα που θα έχετε εξαρτάται άμεσα από το είδος του τροφίμου. Μπορεί να υπάρχουν ανωμαλίες ή διαφορές στο χρώμα στα ωμά προϊόντα.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος Λεπτά
Τηγανιτές πατάτες	Σχάρα ή εμαγιέ ταψί	3		190-210	20-30
Πίτσα	Σχάρα	2		200-220	15-20
Πίτσα-μπαγκέτα	Εμαγιέ Ταψί	3		190-200	20-25

**Υπόδειξη:** Το ταψί μπορεί να παραμορφωθεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος των κατεψυγμένων προϊόντων. Αυτό οφείλεται στις διαφορετικές θερμοκρασίες που υποβάλλονται τα εξαρτήματα. Η παραμόρφωση εξαφανίζεται κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

## Ειδικά φαγητά

Σε χαμηλές θερμοκρασίες, μπορείτε να έχετε ένα καλό κρεμώδες γιαούρτι, καθώς επίσης μια αφράτη ζύμη μαγιάς.

Απομακρύνετε πρώτα τα εξαρτήματα και τα πλέγματα ή οδηγούς αριστερά και δεξιά μέσα από το φούρνο.

### Προετοιμασία γιαουρτιού

1. Βράστε 1 λίτρο γάλα (3,5 % λιπαρής ουσίας) και αφήστε να κρυώσει μέχρι να φτάσει τους 40 °C.
2. Αναμειξτε 150 γρ. γιαούρτι (σε θερμοκρασία ψυγείου).
3. Ρίξτε το σε φλυτζάνια ή βάζα και καλύψτε με μεμβράνη.

4. Προθερμαίνετε το φούρνο όπως υποδεικνύεται.

5. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα φλυτζάνια ή τα βάζα μέσα στη βάση του φούρνου και ετοιμάστε όπως υποδεικνύεται.

### Αφήστε να ανέβει η ζύμη μαγιάς

1. Ετοιμάστε τη ζύμη μαγιάς όπως συνήθως. Ρίξτε τη ζύμη σε ένα κεραμικό σκεύος ανθεκτικό στη ζέση και σκεπάστε το.
2. Προθερμαίνετε το φούρνο όπως υποδεικνύεται.
3. Σβήστε τη συσκευή και αφήστε να ανέβει η ζύμη μέσα στο σβηστό φούρνο.

Φαγητό	Σκεύη	Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία	Χρόνος
Γιαούρτι	Τοποθετήστε τα φλυτζάνια ή τα βάζα	στη βάση μέσα στο φούρνο		Προθέρμανση στους 50 °C 50 °C	5 λεπτά 8 ώρες
Αφήστε να ανέβει η ζύμη μαγιάς	Τοποθετήστε ένα σκεύος ανθεκτικό στη θερμότητα	στη βάση μέσα στο φούρνο		Προθέρμανση στους 50 °C. σβήστε τη συσκευή και εισάγετε τη ζύμη μαγιάς μέσα στο φούρνο.	5-10 λεπτά 20-30 λεπτά

## Απόψυξη

Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από το είδος και την ποσότητα των τροφίμων.

Λάβετε υπόψη τις ενδείξεις του κατασκευαστή στη συσκευασία.

Βγάλτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα σε ένα κατάλληλο σκεύος πάνω στη σχάρα.

Τοποθετήστε το πουλερικό σε ένα πιάτο με το μέρος της φτερούγα προς τα κάτω.

Κατεψυγμένα προϊόντα	Εξαρτήματα	Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία
Π. χ. τάρτες σαντιγίς, τάρτες βουτύρου κρέμα, τάρτες με γλασέ σοκολάτας ή ζάχαρις, φρούτα, κοτόπουλο, αλλαντικά και κρέας, ψωμί και ψωμάκια, γλυκά και άλλα προϊόντα ζαχαροπλαστικής	Σχάρα	1		Ο διακόπτης θερμοκρασίας παραμένει σβηστός

## Αποστράγγιση

Να χρησιμοποιείτε μόνο φρούτα και λαχανικά καλής ποιότητας και να τα πλένετε καλά.

Αφήστε να στραγγίσουν και να στεγνώσουν καλά.

Καλύψτε το εμαγιέ ταψί και τη σχάρα με χαρτί ειδικό για ψησιμο στο φούρνο ή με λαδόκολλα.

Γυρίστε πλευρά τα φρούτα και τα λαχανικά τακτικά.

Όταν κοκκινίσουν στεγνώστε τα και απομακρύνετε το χαρτί..

Φαγητό	Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος, ώρες
600 γρ. μήλα σε ροδέλες	1+3		80	περίπου 5 ώρες
800 γρ. αχλάδια σε κομμάτια	1+3		80	περίπου 8 ώρες
1,5 kg δαμάσκηνα	1+3		80	περίπου 8-10 ώρες
200 γρ. αρωματικά βότανα, καθαρά	1+3		80	περίπου 1½ ώρες

## Μαγείρεμα μαρμελάδων

Για το μαγείρεμα, τα βάζα και τα λαστιχάκια πρέπει να είναι καθαρά και σε άριστη κατάσταση. Χρησιμοποιείτε βάζα ομοίου μεγέθους όσο είναι δυνατόν. Οι τιμές στους πίνακες αναφέρονται στα στρωγγυλά βάζα του ενός λίτρου.

### Προσοχή!

Μην χρησιμοποιείτε βάζα μεγαλύτερου μεγέθους ή ύψους. Τα καπάκια μπορεί να σκάσουν.

Χρησιμοποιείτε μόνο φρούτα και λαχανικά σε άψογη κατάσταση. Πλύνετε πολύ καλά.

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, τον αριθμό στα βάζα, την ποσότητα και την θερμοκρασία του περιεχομένου στα βάζα. Πριν την αποσύνδεση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι μέσα στα βάζα έχουν σχηματιστεί φυσαλίδες.

### Προετοιμασία

1. Ρίξτε τα φρούτα ή τα λαχανικά σε βάζα, αλλά όχι έως πάνω.
2. Καθαρίστε το χείλος από τα βάζα, πρέπει να είναι καθαρό.
3. Τοποθετήστε σε κάθε βάζακι ένα υγρό λαστιχάκι και ένα καπάκι.

Φρούτα σε βάζα με χωρητικότητα ενός λίτρου	Από την εμφάνιση φυσαλίδων	Παραμένουσα θερμοότητα
Μήλα, φραγκοστάφυλα, φράουλες	Αποσύνδεση	περίπου 25 λεπτά
Κεράσια, βερίκοκα, ροδάκινα, φραγκοστάφυλα	Αποσύνδεση	περίπου 30 λεπτά
Πουρές μήλου, αχλαδιών, δαμάσκημων	Αποσύνδεση	περίπου 35 λεπτά

### Μαγείρεμα λαχανικών

Μόλις σχηματιστούν μικρές φυσαλίδες στα βάζα, ξανά ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 120 - 140 °C περίπου. Περίπου 35 - 70 λεπτά ανάλογα με το είδος των λαχανικών. Μόλις παρέλθει αυτός ο χρόνος, σβήστε το φούρνο και εκμεταλλευτείτε την παραμένουσα θερμοότητα.

Λαχανικά με κρύο μαγείρεμα σε βάζα με χωρητικότητα του ενός λίτρου	Μόλις εμφανιστούν οι φυσαλίδες 120-140 °C	Παραμένουσα θερμοότητα
Αγγουράκια	-	περίπου 35 λεπτά
Ζαχαρότευτλα κόκκινη	περίπου 35 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Λάχανο Βρυξελών	περίπου 45 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Φασόλια, γογγύλια, κόκκινο λάχανο	περίπου 60 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Αρακάς	περίπου 70 λεπτά	περίπου 30 λεπτά

### Βγάλετε τα βάζα από το φούρνο

Βγάλετε τα βάζα μέσα από το φούρνο όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

4. Κλείστε τα βάζα με βραχίονες.

Μην τοποθετείτε πάνω από έξι βάζα ταυτόχρονα μέσα στο φούρνο.

### Προγραμματισμός

1. Τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 2. Τοποθετήστε τα βάζα πάνω στο ταψί έτσι ώστε να μην αγγίζει το ένα το άλλο.
2. Ρίξτε ½ λίτρο θερμού νερού (περίπου 80 °C) στο εμαγιέ ταψί.
3. Κλείστε την πόρτα φούρνου.
4. Τοποθετήστε το διακόπτη λειτουργιών στην Κάτω θερμοότητα .
5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μεταξύ των 170 και 180 °C.

### Μαγείρεμα μαρμελάδων

Μετά από 40 - 50 λεπτά περίπου, αρχίζουν να σχηματίζονται φυσαλίδες σε σύντομα χρονικά διαστήματα. Σβήσιμο του φούρνου.

Βγάλετε τα βάζα από το φούρνο μετά από 25 - 35 λεπτά περίπου (σε αυτό το χρόνο μπορείτε να εκμεταλλευτείτε την παραμένουσα θερμοότητα). Αν αφήσετε να κρυώσουν περισσότερο χρόνο μέσα στο φούρνο, μπορεί να σχηματιστούν βακτηρίδια που ενισχύουν την οξίνιση της μαρμελάδας.

### Προσοχή!

Μην τοποθετείτε τα θερμά βάζα πάνω σε μια κρύα ή υγρή βάση. Τα βάζα μπορεί να σκάσουν.

## Ακρυλαμίδιο στα τρόφιμα

Το ακρυλαμίδιο παράγεται ειδικά σε προϊόντα δημητριακών και πατάτες που μαγειρεύονται σε υψηλές θερμοκρασίες, π. χ., τηγανιτές πατάτες, φρυγανιές, ψωμάκια, ψωμί και ελαφριά ζαχαροπλαστική (μπισκότα, ειδικά κολουράκια, χριστουγεννιάτικα μπισκότα).

### Συμβουλές για να μαγειρέψετε τρόφιμα με χαμηλή περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδιο

<b>Γενικά</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Περιορίστε το χρόνο μαγειρέματος όσο το δυνατόν περισσότερο.</li><li>■ Κοκκινίστε τα τρόφιμα χωρίς να τα καβουρντίσετε πολύ.</li><li>■ Τα μεγάλα σε μέγεθος και παχιά τρόφιμα έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδιο.</li></ul>
<b>Ψήσιμο στο φούρνο</b>	Με πάνω και κάτω θέρμανση μεγ. 200 °C Με θερμό αέρα μεγ. 180 °C
Γλυκά και μπισκότα	Με πάνω και κάτω θέρμανση μεγ. 190 °C Με θερμό αέρα μεγ. 170 °C Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού ελαττώνει το σχηματισμό ακρυλαμιδίου.
Τηγανιτές πατάτες στο φούρνο.	Τοποθετήστε μόνο μια στρώση και ομοιόμορφα στο ταψί. Ψήστε στο φούρνο τουλάχιστον στους 400 γρ. ανά ταψί για να μη στεγνώσουν οι 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 στο φούρνο

Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

Τοποθετείτε πάντα το βαθύ ταψί γενικής χρήσης στο πάνω επίπεδο και το ταψί από αλουμίνιο στο κάτω επίπεδο.

Μπισκότα βουτύρου:

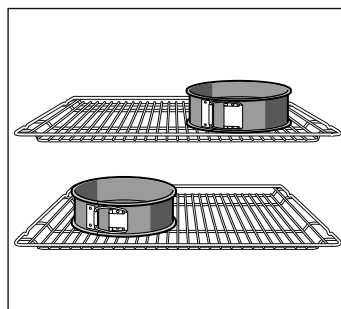
Τα ταψιά που τοποθετήθηκαν ταυτόχρονα στο φούρνο, δεν σημαίνει ότι θα είναι έτοιμα ταυτόχρονα.

Γλυκό με επικάλυψη από μήλο σε 1 επίπεδο:


Τοποθετήστε σκούρες σπαστές φόρμες με απόσταση ανάμεσα τους.

Γλυκό με επικάλυψη από μήλο σε 2 επίπεδα:














Τοποθετήστε σκούρες φόρμες με επικάλυψη.



Γλυκά σε φόρμες από λευκοσίδηρο:

Ψήσιμο με πάνω και κάτω θέρμανση  σε 1 επίπεδο.

Χρησιμοποιείτε το εμαγιέ ταψί στη θέση της σχάρας και τοποθετήστε πάνω τις σπαστές φόρμες.



Φαγητό	Εξαρτήματα και συμβουλές και υποδείξεις	Ύψος	Είδος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος σε λεπτά
Μπισκότα βουτύρου (προθέρμανση*)	Ρηχό ταψί φούρνου	2		160-170	20-30
	Βαθύ ταψί γενικής χρήσης	3		150-160	20-30
	Ταψί από αλουμίνιο + ρηχό ταψί	1+3		140-160	20-30
	Ταψί από αλουμίνιο + βαθύ ταψί γενικής χρήσης	1+3		140-160	20-30
Γλυκά 20 κομμάτια	Εμαγιέ Ταψί	3		150-170	20-35
Γλυκάκια 20 κομμάτια ανά ταψί (προθέρμανση*)	Ταψί από αλουμίνιο + ρηχό ταψί	1+3		140-150	30-40
	Ταψί από αλουμίνιο + βαθύ ταψί γενικής χρήσης	1+3		140-150	30-40
Κεϊκ από νερό (προθέρμανση*)	Σπαστή φόρμα	1		170-180	35-45
Επίπεδο γλυκό με μαγιά	Εμαγιέ Ταψί	2		160-180	30-40
	Ταψί από αλουμίνιο + ρηχό ταψί	1+3		150-160	30-45
	Ταψί από αλουμίνιο + βαθύ ταψί γενικής χρήσης	1+3		150-160	30-40
Γλυκό με επικάλυψη από μήλο	2 σχάρες+ 2 φόρμες σπαστές από λευκοσίδηρο Ø 20 εκ.	1+3		170-180	60-70
	Εμαγιέ ταψί + 2 φόρμες σπαστές από λευκοσίδηρο Ø 20 εκ.	1		190-210	70-90

\* Μην χρησιμοποιείτε την ταχεία ρύθμιση για την προθέρμανση του φούρνου.

Μπορείτε να αποκτήσετε τις σχάρες και τα ταψιά φούρνου ως προαιρετικά εξαρτήματα από εξειδικευμένα καταστήματα.

## Ψήσιμο στο γκριλ

Αν τοποθετείτε απευθείας τα τρόφιμα πάνω στη σχάρα, βάλτε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1. Έτσι θα μαζέψετε τα υγρά του κρέατος και ο φούρνος διατηρείται πιο καθαρός.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Είδος θέρμανσης	Επίπεδο γκριλ	Χρόνος σε λεπτά
Κοκκίνισμα φρυγανιών (προθέρμανση 10 λεπτά)	Σχάρα	5		3	1/2-2
Μπιφτέκι από μοσχάρι, 12 τεμάχια* (χωρίς προθέρμανση)	Σχάρα + εμαγιέ ταψί	4+1		3	25-30

\* Γυρίστε πλευρά μόλις παρέλθει το 2/3 του χρόνου.





BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY

Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG



9001205014 00 911215