

PITSOS

Για να απολαμβάνετε το μαγείρεμα όσο και το φαγητό, παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης που έχετε στα χέρια σας. Τότε σίγουρα θα μπορέσετε να εκμεταλλευτείτε, όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα της νέας ηλεκτρικής σας κουζίνας.

Εδώ θα βρείτε σημαντικές πληροφορίες για θέματα ασφάλειας. Θα γνωρίσετε τα διάφορα μέρη της συσκευής σας και θα σας δείξουμε βήμα προς βήμα, πώς πρέπει να τη ρυθμίζετε. Είναι πολύ απλό.

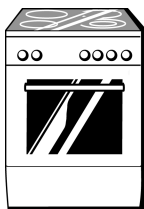
Στους πίνακες θα βρείτε τις τιμές ρύθμισης και τα επίπεδα μαγειρέματος για πολλά γνωστά φαγητά. Όλα δοκιμάστηκαν στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

Ακόμη στις σελίδες που ακολουθούν, θα βρείτε πληροφορίες, για το πως μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας μικρές βλάβες που πιθανόν να προκύψουν κάποια στιγμή.

Ο λεπτομερής κατάλογος περιεχομένων θα σας βοηθήσει, να βρείτε γρήγορα αυτό που ψάχνετε.

Καλή σας όρεξη!

Οδηγίες χρήσης



P1HCB425.5

el 9000 199 131

Πίνακας περιεχομένων

Τι πρέπει να προσέχετε	4
Υποδείξεις ασφαλείας	5
Αιτίες για πρόκληση ζημιών	7
Τοποθέτηση και σύνδεση	9
Για τον εγκαταστάτη	9
Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας	10
Ασφάλεια πόρτας	11
Αυτή είναι η νέα σας κουζίνα	12
Η βάση εστιών	13
Ο φούρνος	14
Πριν την πρώτη χρήση	17
Ζέσταμα του φούρνου	17
Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων	17
Ρύθμιση της βάσης εστιών	18
Έτσι ρυθμίζετε:	18
Ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας	19
Πίνακας μαγειρέματος	19
Ρύθμιση του φούρνου	20
Έτσι ρυθμίζετε	20
Ταχεία θέρμανση	21
Έτσι ρυθμίζετε	21
Φροντίδα και καθαρισμός	22
Υλικά καθαρισμού	22
Πλάτη του φούρνου	23
Για ευκολία στον καθαρισμό	24
Αφαίρεση των ολισθητήρων	25
Υπόδειξη	25
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	26

Πίνακας περιεχομένων

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	27
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	28
Πίνακες και συμβουλές	29
Γλυκά και αρτοποιήματα	29
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	33
Κρέας, πουλερικά, ψάρια	34
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ	38
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	39
Ξεπάγωμα	40
Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά	40
Ξήρανση	41
Βράσιμο για συντήρηση	42
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	44
Ακρυλαμίδα στα τρόφιμα	45
Τι μπορείτε να κάνετε	45
Φαγητά δοκιμών	47
Όροι εγγύησης	49

Τι πρέπει να προσέχετε

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σωστά και με ασφάλεια.

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

Ζημιές μεταφοράς

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

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευιών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Ηλεκτρική σύνδεση

Μόνο ένας αδειούχος ηλεκτρολόγος επιτρέπεται να συνδέσει την ηλεκτρική κουζίνα. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, χάνεται το δικαίωμα της εγγύησης.

Προτού θέσετε τη συσκευή σας σε λειτουργία για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε, ότι η ηλεκτρική σύνδεση του σπιτιού είναι γειωμένη και ανταποκρίνεται σε όλους τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Η συναρμολόγηση και η σύνδεση της συσκευής σας πρέπει να γίνει από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Εάν η συσκευή τεθεί σε λειτουργία χωρίς σωστή σύνδεση του ακροδέκτη γείωσης ή μετά από ακατάλληλη σύνδεση, υπάρχει πιθανότητα, αν και σε σπάνιες περιπτώσεις, να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς ή στο θάνατο.

Εάν το καλώδιο σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά, πρέπει για την αποφυγή κινδύνων, να αλλαχθεί από έναν ειδικό εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή ή από τα εξουσιοδοτημένα σέρβις ή από αδειούχο ηλεκτρολόγο. Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση ή από λάθος ηλεκτρικές συνδέσεις.

Υποδείξεις ασφαλείας

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

Η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει κλειστή όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση –όταν αυτοί δεν βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση ή έχουν περιορισμένη ικανότητα αίσθησης και αντίληψης –ή όταν τους λείπει η γνώση και η εμπειρία να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και σίγουρα.

Παιδιά



Τα παιδιά επιτρέπεται να παρασκευάσουν φαγητά μόνο όταν έχουν κατατοπιστεί επαρκώς. Πρέπει να είναι σε θέση να χειρίζονται τη συσκευή σωστά. Πρέπει να είναι σε θέση να κατανοήσουν τους κινδύνους που υποδεικνύονται στις οδηγίες χρήσης. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται κατά τη χρήση της συσκευής, για να μην μπορούν να παίξουν με αυτή.

Προσοχή στα φαγητά στην παρασκευή των οποίων χρησιμοποιούνται δυνατά οινοπνευματώδη ποτά (π.χ. κονιάκ, ρούμι). Το οινόπνευμα (αλκοόλη) εξατμίζεται σε υψηλή θερμοκρασία. Σε περίπτωση δυσμενών συνθηκών, οι ατμοί του οινοπνεύματος θα μπορούσαν να αναφλεγούν μέσα στο φούρνο. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου.

Καυτές επιφάνειες



Μην ακουμπάτε ποτέ τις καυτές εστίες μαγειρέματος, τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου τα θερμαντικά στοιχεία και τις εσωτερικές μεταλλικές επιφάνειες του συρταριού.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά από τη συσκευή.

Τα προσβάσιμα τμήματα του φούρνου μπορεί να θερμανθούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών ή μέσα στο φούρνο. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης στην καυτή πόρτα του φούρνου και μην τα περνάτε πάνω από την καυτή βάση εστιών. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Υπερθερμασμένο λάδι και λίπος



Όταν υπερθερμανθεί το λάδι ή το λίπος, παίρνει γρήγορα φωτιά. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη ζεσταίνετε ποτέ λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση.

Εάν πιάσει φωτιά το λάδι, μην προσπαθήσετε να το σβήσετε με νερό.

Τοποθετήστε αμέσως επάνω του ένα καπάκι ή ένα πιάτο. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος.

Αφήστε το σκεύος να κρυώνει πάνω στην εστία μαγειρέματος.

Υγροί πάτοι κατσαρολών και υγρές εστίες μαγειρέματος



Υγρό, που διέρχεται μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος, εξατμίζεται. Από την πίεση του ατμού μπορεί ξαφνικά η κατσαρόλα να πεταχτεί ψηλά. Κίνδυνος τραυματισμού! Κρατάτε τον πάτο της κατσαρόλας και τις εστίες μαγειρέματος στεγνές.

Ραγίσματα στο κεραμικό υλικό



Εάν δημιουργηθούν σπασίματα, ραγίσματα ή ρωγμές στο κεραμικό υλικό υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και μη χρησιμοποιήσετε άλλο τη βάση εστιών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Επισκευές



Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τους εκπαιδευμένους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών.

Εάν η συσκευή έχει κάποια βλάβη, κατεβάστε την ασφάλεια στον πίνακα των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες για πρόκληση ζημιών

Ζημιές στη βάση εστιών

Οι κατσαρόλες και τα τηγάνια δεν επιτρέπεται να έχουν τραχύ πάτο. Γρατσούνζουν τη βάση εστιών.

Η κάτω πλευρά της κατσαρόλας και η εστία πρέπει να είναι καθαρές και στεγνές.

Εάν χρησιμοποιείτε ειδικά μαγειρικά σκεύη, προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή.

Μην τοποθετείτε καυτά τηγάνια ή μαγειρικά σκεύη επάνω στο πλαίσιο της βάσης εστιών

Μην χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών σαν επιφάνεια πάγκου. Από αλάτι, ζάχαρη ή κόκκους άμμου – π.χ. από το καθάρισμα λαχανικών – μπορεί να προκληθούν αμυχές στη βάση εστιών.

Προσέχετε να μην πέφτουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα επάνω στη βάση εστιών, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιές.

Καθαρίζετε τη βάση εστιών μόνον, όταν αυτή δεν καίει, δηλ. όταν δεν είναι πλέον αναμμένη η ένδειξη υπολοίπου θερμότητας. Τα μέσα καθαρισμού και περιποίησης, όταν επαλείφονται πάνω στην καυτή βάση εστιών, προσξενούν λεκέδες.

Ζημιές στο φούρνο

Μην τοποθετείτε ταψιά πάνω στον πάτο του φούρνου. Μην απλώνετε αλουμινόχαρτο πάνω στον πάτο του φούρνου.

Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του φούρνου.

Όλα τα παραπάνω δημιουργούν συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο. Μπορεί να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

Μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί σε περίπτωση που ψήνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν θα μπορείτε πλέον να απομακρύνετε.

Μην ακουμπάτε και μην κάθεστε πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Ζημιές στο συρτάρι της βάσης

Μην τοποθετείτε κανένα καυτό αντικείμενο (π.χ. ταψί) στο συρτάρι της βάσης. Το συρτάρι μπορεί να υποστεί ζημιά.

Ζημιές στις γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών

Αφήνετε το φούρνο να κρυώνει μόνο, με την πόρτα κλειστή. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα του φούρνου. Ακόμα και όταν αφήνετε ανοιχτή την πόρτα του φούρνου για λίγο, μπορεί με το πέρασμα του χρόνου να προκληθούν ζημιές στις γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

Εάν το ελαστικό στεγανοποίησης του φούρνου είναι πολύ λερωμένο, η πόρτα του φούρνου δεν κλείνει πλέον σωστά κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορεί να χαλάσουν. Διατηρείτε το ελαστικό στεγανοποίησης του φούρνου καθαρό.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να γίνει από έναν αναγνωρισμένο ηλεκτρολόγο. Οι κανονισμοί της αρμόδιας επιχείρησης παροχής ρεύματος (ΔΕΗ) πρέπει να τηρηθούν.

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

Για τον εγκαταστάτη

Για την τήρηση των σχετικών διατάξεων ασφαλείας, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης (στον ηλεκτρικό πίνακα) μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων με ένα διάκενο επαφής μεγαλύτερο των 3mm.

Η συσκευή αυτή ανταποκρίνεται στους κανονισμούς ασφαλείας για την θέρμανση.

Ως προς την ηλεκτρική ασφάλεια η κουζίνα είναι μια συσκευή της κατηγορίας προστασίας I και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο συνδεδεμένη σε αγωγό προστασίας (γείωση).

Για τη σύνδεση της συσκευής πρέπει να χρησιμοποιηθεί ως καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος ένα καλώδιο του τύπου H 05 VV-F ή ισοδύναμο και διατομής $3 \times 6 \text{ mm}^2$ (για μονοφασική σύνδεση) ή $4 \times 4 \text{ mm}^2$ (για διφασική σύνδεση) ή $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$ (για τριφασική σύνδεση).

Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας

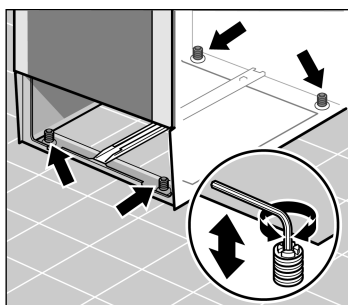
Τοποθετείτε την ηλεκτρική κουζίνα απευθείας πάνω στο δάπεδο. Σε περίπτωση που την τοποθετήσετε πάνω σε βάση, βεβαιωθείτε ότι έχετε λάβει όλα τα απαραίτητα μέτρα, ώστε να μηδενιστεί η πιθανότητα η συσκευή να γλιστρήσει από τη βάση.

Η κουζίνα έχει ρυθμιζόμενα στο ύψος πόδια. Έτσι μπορείτε να τοποθετήσετε τη βάση περίπου κατά 15 mm πιο ψηλά.

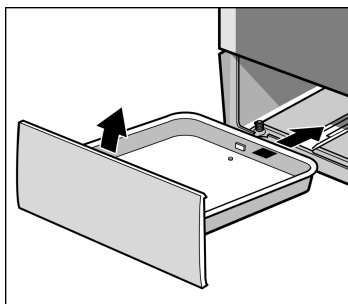
1. Τραβήξτε έξω το συρτάρι της βάσης και αφαιρέστε το σγκώνοντάς το προς τα επάνω.

Στο εσωτερικό της βάσης, μπροστά και πίσω, βρίσκονται τα πόδια ρύθμισης.

2. Περιστρέψτε τα πόδια ρύθμισης μ' ένα κλειδί για βίδες εξαγωγικής κεφαλής, ψηλότερα ή χαμηλότερα ανάλογα με τις ανάγκες σας, ώσπου να καταστεί η κουζίνα οριζόντια.



3. Τοποθετήστε ξανά το συρτάρι της βάσης.



Πρόσθετη στερέωση στον τοίχο

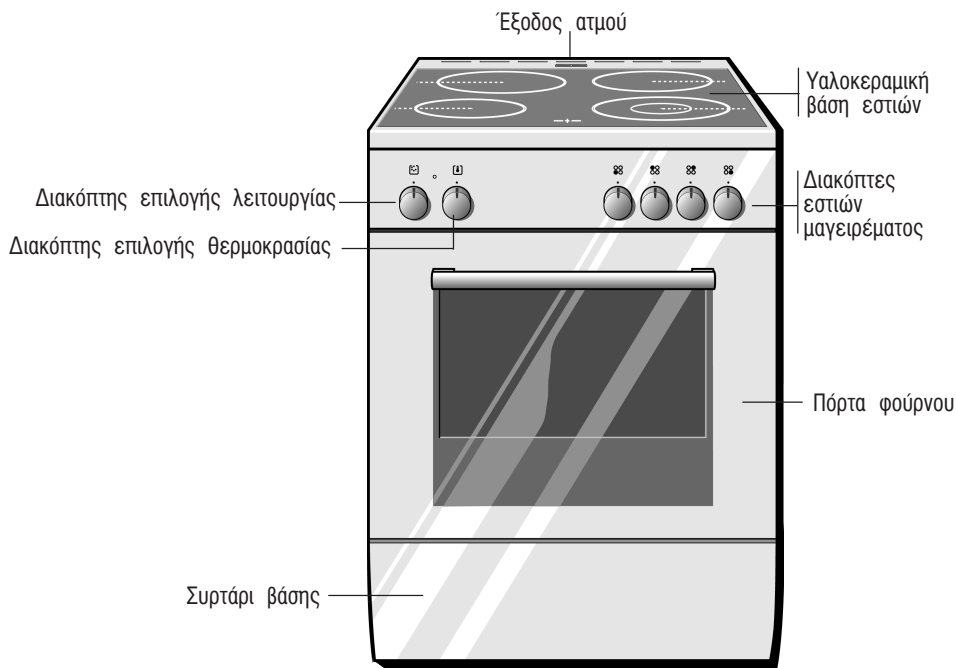
Για να μην μπορεί η κουζίνα να ανατραπεί πρέπει να στερεωθεί στον τοίχο με τη συνημμένη γωνία. Παρακαλούμε προσέξτε τις οδηγίες τοποθέτησης για την στερέωση στον τοίχο.

Ασφάλεια πόρτας

Μαζί με τη συσκευή σας παραδίδεται και μια ασφάλεια πόρτας. Αυτή τοποθετείται κάτω από το πεδίο χειρισμού. Παρακαλούμε προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης.

Για το άνοιγμα σύρετε την ασφάλεια πόρτας προς τα επάνω. Προσέχετε ώστε η πόρτα να ασφαλίζει πάντα σωστά κατά το κλείσιμο.

Αυτή είναι η νέα σας κουζίνα



Βυθιζόμενα και φωτιζόμενα κουμπιά

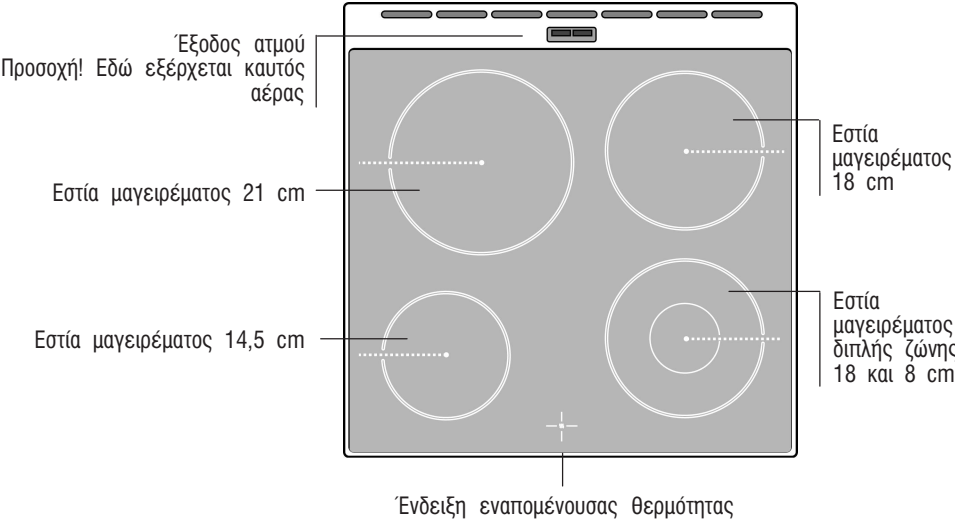
Τα κουμπιά των διακοπών στη θέση "Off" είναι βυθιζόμενα και φωτιζόμενα.

Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση πατήστε το κουμπί του διακόπτη.

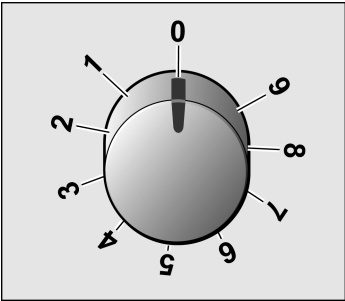
Όταν θέσετε σε λειτουργία το φούρνο ή κάποια εστία, το αντίστοιχο κουμπί φωτίζεται.

Το κουμπί του διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας φωτίζεται, εφόσον έχει τεθεί σε λειτουργία ο φούρνος από τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Η βάση εστιών



Διακόπτες εστιών μαγειρέματος

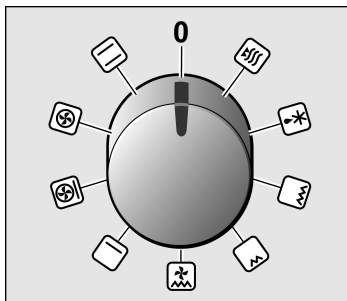


Με τους 4 διακόπτες εστιών ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των εστιών μαγειρέματος.

θέσεις	
0	"Off"
Βαθμίδα μαγειρέματος 1	ελάχιστη ισχύς
Βαθμίδα μαγειρέματος 9	μέγιστη ισχύς
	ανάλογα με την εστία μαγειρέματος:
☉	πρόσθετη ενεργοποίηση της μεγάλης εστίας μαγειρέματος

Ο φούρνος

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας



Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος για το φούρνο.

Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να το στρέψετε προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

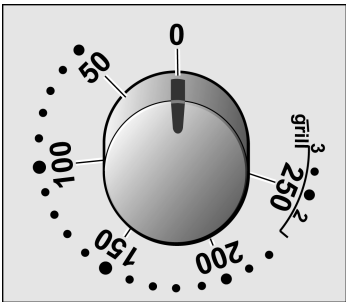
Θέσεις

0	"Off"
 Επάνω/Κάτω θέρμανση	για κέικ σε φόρμες σε ένα επίπεδο, γλυκίσματα ταψιού, σουφλέ, μουσακά, παστίσιο, φαγητά με κρέας από μοσχάρι, χοιρινό, κοτόπουλο, αρνί και θηράματα
 Θερμός αέρας 3D*	για γλυκά και πίτσα σε δύο επίπεδα, ζύμη σφολιάτας και μπισκότα κουλουράκια σε δύο και τρία επίπεδα και για ξήρανση
 Θερμός αέρας, εντατική βαθμίδα / βαθμίδα πίτσας	για κατεψυγμένα φαγητά
 Κάτω θέρμανση	για συνέχιση του ψησίματος ή του ροδοκοκκινίσματος και βράσιμο για συντήρηση
 Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων κομματιών κρέατος
 Μικρό γκριλ	για ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων
 Μεγάλο γκριλ	για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων από μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, ψαριών και τσώτ
 Ξεπάγωμα	για ξεπάγωμα
 Ταχεία θέρμανση	για γρήγορη θέρμανση

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

Όταν ρυθμίζετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, η λάμπα μέσα στο φούρνο ανάβει.

**Διακόπτης επιλογής
θερμοκρασίας**

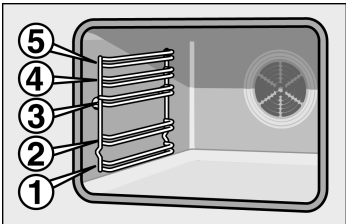


Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ. Στρέψτε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μόνο προς τα δεξιά.

Θερμοκρασία	
0	"Off"
50-270	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
Γκριλ	Βαθμίδα
ελαφρά	1
μέτρια	2
δυνατά	3

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

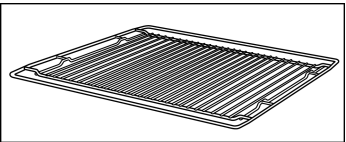
Φούρνος



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

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

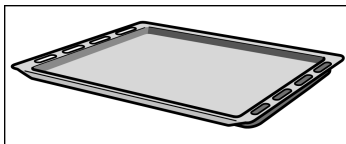
Εξαρτήματα



Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Παρακαλούμε ζητήστε τα με τον αριθμό HZP.

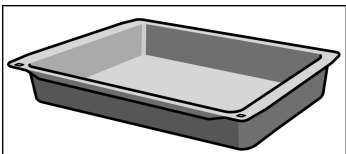
Σχήρα

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



Εμαγίε ταψί

για γλυκά ,μπισκότα, κουλουράκια και διάφορα μπουρεκάκια.



Ταψί μουςακά

για την προετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων φαγητού.

Ειδικά εξαρτήματα*

Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί HZP333001

μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή φόρμα.

3-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου
HZP338300

Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2, 3 και 4 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.

Προστατευτικό πλέγμα

Το προστατευτικό πλέγμα στερεώνεται στην πόρτα του φούρνου. Εμποδίζει τα μικρά παιδιά να ακουμπήσουν τη ζεστή πόρτα του φούρνου. Το προστατευτικό πλέγμα μπορείτε να το παραγγείλετε με τον αριθμό 46 39 222 μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών του εργοστασίου.

* Μια εκτενέστερη προσφορά για την ηλεκτρική σας κουζίνα θα βρείτε στα φυλλάδιά μας ή στο διαδίκτυο (Internet). Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε από τα ειδικά καταστήματα ή την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών του εργοστασίου.

Πριν την πρώτη χρήση

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

Θερμάνετε το φούρνο και καθαρίστε τα εξαρτήματα. Διαβάστε τις υποδείξεις ασφαλείας στο κεφάλαιο "Τι πρέπει να προσέχετε".

Ζέσταμα του φούρνου

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

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

1. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
2. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 240 °C.

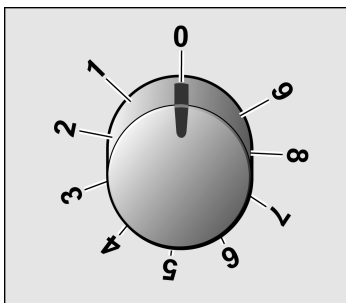
Μετά από 60 λεπτά γυρίστε τους διακόπτες επιλογής λειτουργίας και θερμοκρασίας στο **"0"**.

Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων

Πριν χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα, καθαρίστε τα καλά με σαπουνάδα και ένα πανί καθαρισμού.

Ρύθμιση της βάσης εστιών

Έτσι ρυθμίζετε:



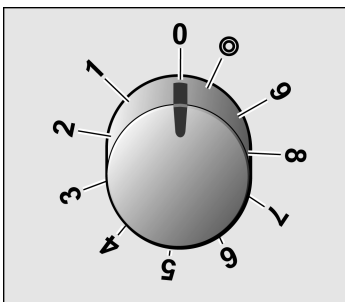
Με τους διακόπτες εστιών ρυθμίζεται η ισχύς των επιμέρους εστιών.

0 = εστία μαγειρέματος απενεργοποιημένη

1 = η χαμηλότερη βαθμίδα βρασίματος

9 = η υψηλότερη βαθμίδα βρασίματος

Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης



Το μέγεθος αυτών των εστιών μαγειρέματος μπορεί να μεταβληθεί

Πρόσθετη ενεργοποίηση της μεγάλης εστίας μαγειρέματος:

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

☉ = μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης.

Ρυθμίστε στη συνέχεια την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Επαναφορά στη μικρή επιφάνεια:

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

Προσοχή: μην επαναφέρετε ποτέ το διακόπτη της εστίας στο 0 στρέφοντας προς τα δεξιά πέρα από το σύμβολο ☉.

Υπόδειξη

Η μικρή επιφάνεια της διπλής εστίας μαγειρέματος ενδείκνυται ιδιαίτερα για το ζέσταμα μικρών ποσοτήτων φαγητού.

Ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας

Η βάση εστιών είναι εφοδιασμένη για κάθε εστία μαγειρέματος με ένδειξη εναπομένουσας θερμότητας. Αυτή η ένδειξη δείχνει, ποιες εστίες μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστές. Μπορείτε να εκμεταλλευτείτε την εναπομένουσα θερμότητα προς εξοικονόμηση ενέργειας, π.χ. για να διατηρήσετε ζεστή μία μικρή ποσότητα φαγητού ή για να λιώσετε κουβερτούρα.

Όταν η εστία μαγειρέματος κρυώσει αρκετά η ένδειξη σβήνει.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα. Μην ξεχνάτε ότι, οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών και έτσι μπορεί να παρουσιαστούν αποκλίσεις.

Στην αρχή του μαγειρέματος ρυθμίστε το διακόπτη της εστίας στη βαθμίδα 9. Στρέψτε τον μετά πίσω στην κατάλληλη βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος.

	Παράδειγμα:	Βαθμίδα μαγειρέματος
Λιώσιμο	σοκολάτα, κουβερτούρα, ζελατίνα βούτυρο	1 1-2
Ζέσταμα	λαχανικά (κονσέρβα) ζωμός, σούπα	2-3 7-8
Ζέσταμα και διατήρηση του ζεστού φαγητού	ανάμικτα λαχανικά κατσαρόλας, φακές	2
Σιγοβράσιμο στον ατμό	ψάρι	4-5
Μαγείρεμα	ρύζι βραστάς πατάτες με τη φλούδα*, βραστάς πατάτες χωρίς φλούδα*, φρέσκα λαχανικά*, κατεψυγμένα λαχανικά, ζωμός κρέατος	2-3 3-4
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος	ψητό κατσαρόλας (καπαμάς), ρολά από κρέας	3-4
Τηγάνισμα	κρέπες, τηγανήτες φετάκια ψαριού πανέ, σνίτσελ	5-6 6-7

* Χρησιμοποιείτε λίγο νερό για να διατηρήσετε καλύτερα τις ανόργανες ουσίες και τις βιταμίνες, οι οποίες περνούν σταδιακά στο νερό κατά το μαγείρεμα
Σύντομοι χρόνοι μαγειρέματος αφήνουν τα λαχανικά περισσότερο τραγανά.

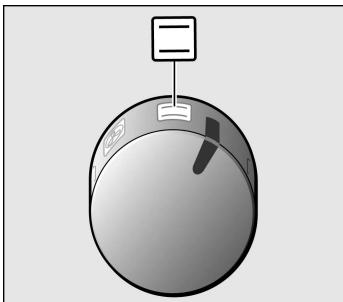
Ρύθμιση του φούρνου

Ο φούρνος ρυθμίζεται πολύ εύκολα με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.

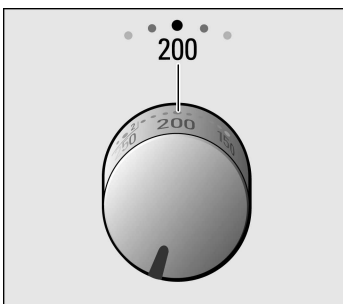
Στο κεφάλαιο "Πίνακες και συμβουλές" θα βρείτε την κατάλληλη λειτουργία και θερμοκρασία, για πολλά φαγητά.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα:
Επάνω και κάτω
θέρμανση , 200 °C



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



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

Απενεργοποίηση

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Αλλαγή της ρύθμισης

Μπορείτε οποτεδήποτε ν' αλλάξετε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Ταχεία θέρμανση

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να θερμάνετε το φούρνο ιδιαίτερα γρήγορα.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη ταχεία θέρμανση .
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ανάβει.

Η ταχεία θέρμανση τελείωσε

Η ενδεικτική λυχνία σβήνει.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και ρυθμίστε το φούρνο.

Φροντίδα και καθαρισμός



Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού. Η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

Υλικά καθαρισμού

Συσκευή, εξωτερικά	Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων, στεγνώστε τη συσκευή με ένα μαλακό πανί.
Βάση εστιών	Φροντίδα: Υλικό προστασίας και συντήρησης για το υαλοκεραμικό υλικό. Καθαρισμός: π.χ. cera-fix, για λεκέδες νερού επίσης λεμόνι ή ξύδι. Καθαρίζετε μόνο την κρύα ή χλιαρή βάση εστιών. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή μέσα απομάκρυνσης λεκέδων.
Πλαίσιο της βάσης εστιών	 Ξύστρα γυαλιού για ισχυρή ρύπανση: Απασφαλίστε την ξύστρα και καθαρίστε μόνο με τη λεπίδα. Προσοχή, η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή. Κίνδυνος τραυματισμού! Μετά τον καθαρισμό ασφαλίστε την ξύστρα ξανά. Αντικαθιστάτε αμέσως τις χαλασμένες λεπίδες.
Πάτος του φούρνου, οροφή και πλευρικά τοιχώματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Μην καθαρίζετε ποτέ με ξύστρα γυαλιού, λεμόνι και ξίδι.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο. Σε περίπτωση ισχυρής ρύπανσης: Χρησιμοποιείτε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο φούρνο. Μην τα χρησιμοποιείτε ποτέ στο πίσω τοίχωμα.
Ελαστικό στεγανοποίησης	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Κρύσταλλα πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά ούτε αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα, γιατί μπορεί να χαράξουν το τζάμι και να προκαλέσουν το θρυμματισμό του.
Ολισθητήρες	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
Συρτάρι βάσης	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
Εξαρτήματα	Μουλιάστε τα εξαρτήματα σε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Καθαρίστε τα εξαρτήματα με μια βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι.

Πλάτη του φούρνου

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

Τα υπολείμματα που πιθανόν να παραμείνουν, μπορούν να απομακρυνθούν με νερό και μαλακό σφουγγάρι.

Μια ελαφριά αλλαγή στην απόχρωση της επιστρώσης δεν επηρεάζει τον αυτοκαθαρισμό.

Σημαντικές υποδείξεις

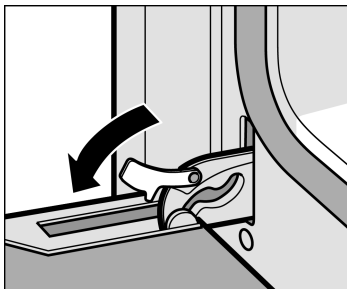
Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά υλικά καθαρισμού. Μπορεί να καταστρέψουν την πορώδη επιστρωση.

Μην καθαρίζετε ποτέ την πλάτη με απορρυπαντικά φούρνου.

Εάν χυθεί κατά λάθος απορρυπαντικό φούρνου πάνω στην πλάτη, απομακρύνετε το αμέσως με σφουγγάρι και αρκετό νερό.

Για ευκολία στον καθαρισμό

Άναμμα της λάμπας του φούρνου Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

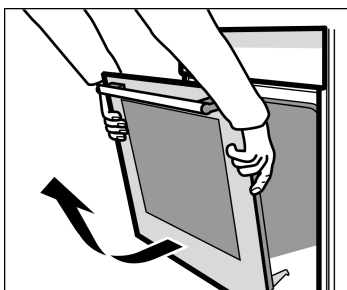


Για ευκολία στον καθαρισμό μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου και να αφαιρέσετε την πόρτα του.

Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου πολύ εύκολα.

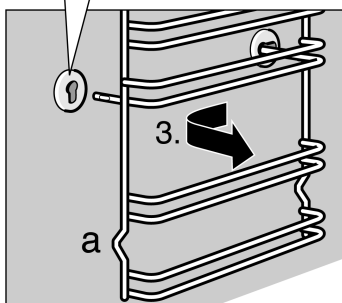
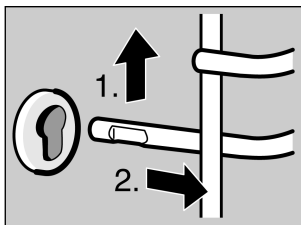
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Γυρίστε προς τα πίσω τους δύο μοχλούς ασφάλισης, αριστερά και δεξιά.



3. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου λίγο λοξά. Πιάστε την πόρτα χαμηλά αριστερά και δεξιά με τα δύο χέρια. Κλείστε την πόρτα λίγο ακόμα και τραβήξτε την έξω.

Μετά τον καθαρισμό τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

Αφαίρεση των ολισθητήρων



Οι ολισθητήρες μπορούν να απομακρυνθούν από το φούρνο, για να καθαριστούν.

Αφαίρεση των ολισθητήρων:

1. Κρατώντας τον ολισθητήρα από μπροστά, σηκώστε τον προς τα επάνω.
2. και ελευθερώστε τον.
3. Μετά τραβήξτε τον προς τα εμπρός και αφαιρέστε τον.

Καθαρίστε τον ολισθητήρα με υγρό καθαρισμού πιάτων και μαλακό σφουγγάρι, ή βούρτσα.

Επανατοποθέτηση των ολισθητήρων:

Τοποθετήστε τον ολισθητήρα πρώτα στην πίσω οπή στήριξης, πιέστε τον λίγο προς τα πίσω και μετά τοποθετήστε τον στην μπροστινή οπή στήριξης.

Οι ολισθητήρες ταιριάζουν και δεξιά και αριστερά. Η προεξοχή (a) πρέπει να βρίσκεται πάντοτε κάτω.

Υπόδειξη

Οι μεταλλικές αποχρώσεις που μπορεί να δημιουργηθούν πάνω στη βάση εστιών, οφείλονται στο τρίψιμο του πάτου των κατσαρολών πάνω σε αυτή ή στη χρήση ακατάλληλων μέσων καθαρισμού και είναι δύσκολο να απομακρυνθούν. Χρησιμοποιήστε "Stahl-Fix" για κεραμικές βάσεις εστιών.

Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορεί να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Μη χρησιμοποιείτε σκληρό σύρμα ή δυνατά υλικά καθαρισμού για να αφαιρέσετε αυτές τις αποχρώσεις.

Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δεν μπορούν να καλυφθούν τελείως από την εμαγιέ επίστρωση. Για αυτό το λόγο μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία διάβρωσης είναι εξασφαλισμένη.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πάντα πως είναι κάτι σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

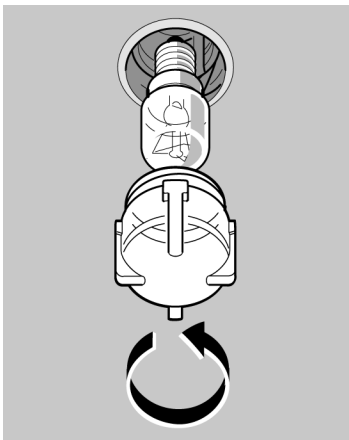
Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Κοιτάξτε τον πίνακα του σπιτιού και ελέγξτε αν η ασφάλεια της ηλεκτρική κουζίνα λειτουργεί.
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις.

Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία



Όταν η λάμπα του φούρνου, καεί πρέπει να αλλαχτεί. Ανταλλακτικές λάμπες των 25 W, ανθεκτικές σε υψηλή θερμοκρασία, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από τα ειδικά καταστήματα. Δώστε τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

1. Κατεβάστε την ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας στον πίνακα του σπιτιού.
2. Τοποθετήστε μία πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
3. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας στον εσωτερικό χώρο του φούρνου στρέφοντάς το προς τα αριστερά.
4. Αντικαταστήστε τη λάμπα με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.
5. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
6. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε ξανά την ασφάλεια.

Αλλαγή του γυάλινου καλύμματος

Ένα χαλασμένο γυάλινο κάλυμμα πρέπει να το αλλάξετε. Το γυάλινο κάλυμμα μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας βρίσκεται πάντα στη διάθεσή σας, εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, είναι καταχωρημένα στον τηλεφωνικό κατάλογο. Τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στην περιοχή σας.

Αριθμός Ε και αριθμός FD

Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να δίνετε τον αριθμό Ε και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε στην εσωτερική πλευρά της πρόσοψης του συρταριού. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε σε περίπτωση βλάβης, μπορείτε να γράψετε αμέσως τα στοιχεία της συσκευής σας εδώ.

Αριθ. Ε	Αριθ. FD
---------	----------

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎

Πίνακες και συμβουλές

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε επιλεγμένα φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις για να τα ψήσετε. Επίσης μπορείτε να διαβάσετε, ποιος τρόπος ψησίματος και ποια θερμοκρασία ενδείκνυται καλύτερα για το φαγητό σας, ποιο εξάρτημα πρέπει να χρησιμοποιήσετε και σε ποιο επίπεδο πρέπει να το τοποθετήσετε. Επίσης υπάρχουν πολλές συμβουλές για τα σκεύη ψησίματος και την προετοιμασία, όπως και ένα μικρό κομμάτι που αφορά σε περιπτώσεις που, κάτι δεν πάει καλά.

Γλυκά και αρτοποιήματα

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

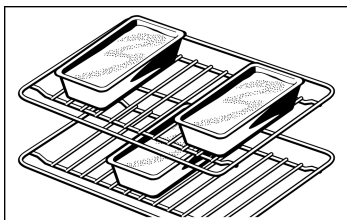
Όταν ψήνετε γλυκά σε ένα επίπεδο, χρησιμοποιείτε την επάνω/κάτω θέρμανση . Έτσι τα γλυκά ψήνονται καλύτερα.

Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο. Στις ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος με λεπτά μεταλλικά τοιχώματα ή στις γυάλινες φόρμες οι χρόνοι ψησίματος αυξάνουν και τα γλυκά δεν ροδοκοκκινίζουν τόσο ομοιόμορφα.

Τοποθετείτε τη φόρμα του κέικ πάντοτε πάνω στη σχάρα.

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



Πίνακες

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για τοποθέτηση σε κρύο φούρνο. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια. Όταν προθερμάνετε, οι αναφερόμενοι χρόνοι ψησίματος μειώνονται κατά 5 έως 10 λεπτά.

Στους πίνακες θα βρείτε τον ιδανικό τρόπο ψησίματος για διάφορα γλυκά και βουτήματα.

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. Η χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει πιο ομοιόμορφο ρόδισμα. Αν είναι απαραίτητο, ρυθμίστε την επόμενη φορά σε μια υψηλότερη τιμή.

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

Γλυκά σε φόρμες	Φόρμα πάνω στη σχάρα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Κέικ, απλό	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη 3 μακρόστενες φόρμες*	2		170-190	50-60
		1+3		150-170	70-100
Κέικ, λεπτό (π.χ. κέικ, βασική συνταγή)	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη 3 μακρόστενες φόρμες*	2		150-170	60-70
		1+3		140-160	70-100
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Φόρμα με σούστα	1		180-200	25-35
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα τάρτας φρούτων	2		160-180	20-30
Τούρτα παντεσπάνι	Φόρμα με σούστα	2		160-180	30-40
Τάρτα φρούτων ή ταιζκέικ με ζύμη τάρτας**	Σκούρα φόρμα με σούστα	1		160-180	70-90
Κέικ φρούτων, από απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα/φόρμα βαθιά στρογγυλή	2		160-180	50-60
Πικάντικα κέικ** (π.χ. κίς λορέν/κρεμμυδόπιτα)	Φόρμα με σούστα	1		180-200	50-60

* Προσέχετε πώς τοποθετούνται οι μακρόστενες φόρμες. Πρόσθετες σχάρες μπορείτε να προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα.

** Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει.

Γλυκά ταψιού		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Απλή ζύμη ή ζύμη με μαγιά με στεγνή επίστρωση	Ταψί	2		170-190	20-30
	Ταψί εμαγιέ + Ταψί μουσακά**	1+4		150-170	35-45
Απλή ζύμη ή ζύμη με μαγιά με ζουμερή επίστρωση* (φρούτα)	Ταψί	3		170-190	40-50
	Ταψί εμαγιέ + Ταψί μουσακά**	1+4		150-170	50-60
Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση)	Ταψί εμαγιέ	2		180-200	15-20
Μπακλαβάς (προθέρμανση)	Ταψί αλουμινίου στρογγυλό/ μακρόστενο	2		170-190	35-40
Καρυδόπιτα (προθέρμανση)	Ταψί αλουμινίου στρογγυλό/ μακρόστενο	2		170-180	20-25
Ραβανί (προθέρμανση)	Ταψί αλουμινίου στρογγυλό/ μακρόστενο	2		170-190	35-40
Γαλακτομπούρεκο (προθέρμανση)	Ταψί αλουμινίου στρογγυλό/ μακρόστενο	2		180-200	40-50
Τσουρέκι με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί εμαγιέ	2		170-190	30-40
"Στόλλεν" με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί εμαγιέ	3		160-180	60-70
"Στόλλεν" με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί εμαγιέ	3		150-170	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί εμαγιέ	2		180-200	55-65
Πίτσα	Ταψί	2		230-250	25-35
	Ταψί εμαγιέ + Ταψί μουσακά**	1+4		180-200	40-50

* Για τα πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων χρησιμοποιείτε το βαθύ ταψί μουσακά.

** Κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα τοποθετείτε το ταψί μουσακά πάντοτε πάνω από το εμαγιέ ταψί..

Ψωμί και ψωμάκια		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Ψωμί με μαγιά με 1,2 κιλά αλεύρι*, (προθέρμανση)	Ταψί εμαγιέ	2		300	8
				200	35-45
Ψωμί με προζύμι, με 1,2 κιλά αλεύρι*, (προθέρμανση)	Ταψί εμαγιέ	2		300	8
				200	40-50
Ψωμάκια (π.χ. σικαλένια ψωμάκια)	Ταψί εμαγιέ	3		210-230	20-30
* Μη χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο.					

Μικρά βουτήγματα		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Μπισκότα	Ταψί εμαγιέ	3		170-190	10-20
	Ταψί εμαγιέ+ ταψί μουςακά**	2+4		130-150	25-35
	2 ταψιά εμαγιέ* + ταψί μουςακά***	2+3+5		130-150	30-40
Μπεζέδες	Ταψί εμαγιέ	3		80-100	100-150
Σου	Ταψί εμαγιέ	2		210-230	30-40
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί εμαγιέ	3		110-130	30-40
	Ταψί εμαγιέ+ ταψί μουςακά**	2+4		100-120	35-45
	2 ταψιά εμαγιέ* + ταψί μουςακά***	2+3+5		100-120	40-50
Μελομακάρονα (προθέρμανση)	Ταψί εμαγιέ	3		180-200	20-30
	2 ταψιά εμαγιέ	2+4		170-180	30-35
	2 ταψιά εμαγιέ* + ταψί μουςακά***	2+3+5		170-180	40-50
Πασχαλινά κουλούρια (προθέρμανση)	Ταψί εμαγιέ	3		180-200	20-30
	2 ταψιά εμαγιέ	2+4		160-180	15-20
	2 ταψιά εμαγιέ* + ταψί μουςακά***	2+3+5		160-180	20-25
Ζύμη σφολιάτας	Ταψί εμαγιέ	3		200-220	20-30
	Ταψί εμαγιέ+ ταψί μουςακά**	2+4		180-200	30-40
	2 ταψιά εμαγιέ* + ταψί μουςακά***	2+3+5		180-200	35-45

* Πρόσθετα ταψιά μπορείτε να προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα.

** Κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα τοποθετείτε το ταψί μουςακά πάντοτε πάνω από το εμαγιέ ταψί.

*** Τοποθετήστε το ταψί μουςακά κάτω. Μπορεί να βγει νωρίτερα.

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε ένα γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που δίνονται στους πίνακες ψησίματος.
Έτσι θα διαπιστώσετε, αν 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 η ζύμη δεν κολλά πλέον πάνω στην οδοντογλυφίδα, τότε το γλυκό έτοιμο.
Το γλυκό “κάθεται”.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ’ ό,τι στις άκρες.	Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ’ ένα μαχαίρι.
Το γλυκό παραψήθηκε από πάνω.	Τοποθετήστε το σε χαμηλότερο επίπεδο μέσα στον φούρνο, επιλέξτε χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το με χυμό φρούτων ή με οινοπνευματώδες ποτό. Την επόμενη φορά επιλέξτε θερμοκρασία χαμηλότερη κατά 10 βαθμούς και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. τσιζκέικ) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (μαλακό, με λωρίδες νερού).	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Για γλυκά με ζουμερή επίστρωση: Ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και μετά τοποθετήστε από πάνω την επίστρωση. Προσέξτε τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.
Τα βουτήματα έχουν ροδοκοκκινίζει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία, και τα βουτήματα θα ροδίσουν ομοιόμορφα. Ψήνετε τα ευαίσθητα βουτήματα με επάνω και κάτω θέρμανση  σε ένα επίπεδο. Ακόμη και το λαδόχαρτο που μπορεί να προεξέχει, ίσως να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί.
Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα βουτήματα είναι πιο σκούρα από τα βουτήματα στο κάτω ταψί.	Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το θερμό αέρα 3D  . Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο δεν πρέπει να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.

Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Διαφεύγει, ανάλογα με τη συσκευή, πάνω από την πόρτα του φούρνου ή από την έξοδο ατμού στη βάση εστιών. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στη συσκευή ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία. Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο.

Κρέας, πουλερικά, ψάρια

Μαγειρικά σκεύη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάθε, ανθεκτικό στη θερμότητα, μαγειρικό σκεύος. Για μεγάλα ψητά είναι επίσης κατάλληλο και το ταψί μουςακά.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στο κέντρο της σχάρας.

Τα καυτά, γυάλινα, μαγειρικά σκεύη, είναι καλύτερο να τοποθετούνται επάνω σε μια στεγνή πετσέτα κουζίνας. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, υπάρχει κίνδυνος ραγίσματος του γυαλιού.

Υποδείξεις για το ψήσιμο

Το αποτέλεσμα του ψησίματος εξαρτάται από το είδος και την ποιότητα του κρέατος.

Προσθέστε 2 έως 3 κουταλιές της σούπας υγρό στο άπαχο κρέας και 8 έως 10 κουταλιές της σούπας στο ψητό σε γάστρα, ανάλογα με το μέγεθος του.

Τα κομμάτια κρέατος πρέπει να γυρίζονται, μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος.

Όταν το ψητό είναι έτοιμο, σβήστε τον φούρνο και αφήστε το μέσα για 10 ακόμη λεπτά με την πόρτα κλειστή. Αυτό επιτρέπει καλύτερη κατανομή των χυμών του κρέατος.

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Έχετε πάντα την πόρτα του φούρνου κλειστή όταν ψήνετε στο γκριλ.

Ψήνετε όσο το δυνατόν, κομμάτια παρόμοιου πάχους. Τα κομμάτια πρέπει να έχουν το λιγότερο 2 ως 3 cm πάχος. Έτσι το κρέας ροδίζει ομοιόμορφα και δε στεγνώνει. Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Τοποθετήστε τα κομμάτια που θέλετε να ψήσετε στο γκριλ, απευθείας πάνω στη σχάρα. Αν έχετε μόνον ένα κομμάτι για ψήσιμο, αυτό θα ψηθεί καλύτερα, αν τοποθετηθεί στο κεντρο της σχάρας.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και το ταψί μουσακά στο επίπεδο 2. Έτσι συλλέγεται ο ζωμός του κρέατος, που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρός.

Γυρίζετε τα κομμάτια που ψήγετε στο γκριλ μετά τα δύο τρίτα του ενδεδειγμένου χρόνου ψησίματος.

Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα. Αυτό είναι φυσιολογικό. Η συχνότητα με την οποία συμβαίνει, εξαρτάται από τη βαθμίδα ψησίματος που έχετε επιλέξει.

Κρέας

Οι πίνακες ισχύουν, για έναρξη του ψησίματος από κρύο φούρνο. Οι χρόνοι που δίνονται στους πίνακες είναι ενδεικτικοί και εξαρτώνται από την ποιότητα και το είδος του κρέατος.

Κρέας	Βάρος	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Μοσχάρι ελιά ***** (π.χ. με πατάτες)	1 κιλό	ανοιχτό	2		200-220	150
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2 κιλά		2		180-200	160
Βοδινός καπαμάς (π.χ. κόντρα φιλέτο)	1 κιλό	κλειστό	2		200-220	120
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2 κιλά		2		180-200	160
Βοδινό μπούτι	1 κιλό	ανοιχτό	2		210-230	70
	1,5 κιλά		2		200-220	80
	2 κιλά		2		190-210	90
Ροσμπίφ, ροζέ*	1 κιλό	ανοιχτό	1		220-240	60
Μπριζόλες, καλοψημένες		Σχάρα***	5		3	20
Μπριζόλες, ροζέ		Σχάρα***	5		3****	15
Χοιρινό κρέας χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος)	1 κιλό	ανοιχτό	1		190-210	100
	1,5 κιλά		1		180-200	130
	2 κιλά		1		170-190	150
Χοιρινό κρέας με πέτσα** (π.χ. σπάλα, κότσι)	1 κιλό	ανοιχτό	1		210-230	130
	1,5 κιλά		1		200-220	160
	2 κιλά		1		190-210	180

Κρέας	Βάρος	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Χοιρινό ρολό (π.χ. σπάλα, κότσι)	1 κιλό	ανοιχτό	3		180-190	130
	1,5 κιλά		3		170-180	160
	2 κιλά		3		160-170	180
Χοιρινό καπνιστό αλά Κάσελ, με κόκαλο	1 κιλό	κλειστό	2		210-230	70
Ρολό κιμά	750 γρ.	ανοιχτό	1		180-200	70
Λουκάνικα	περίπου 750 γρ.	Σχάρα***	4		3	15
Αρνίσιο μπούτι ***** (π.χ. με πατάτες)	1,5 κιλά	ανοιχτό	3		180-190	150

* Γυρίστε το ροσμπίφ μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος. Τυλίξτε το μετά το μαγείρεμα σε αλουμινόχαρτο και αφήστε το μέσα στο φούρνο 10 λεπτά.

** Στο χοιρινό κρέας χαράξτε την πέτσα και τοποθετήστε το, αν πρόκειται να γυριστεί, πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω μέσα στο σκεύος.

*** Τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1.

**** Προθερμάνετε το γκριλ περίπου 3 λεπτά.

***** Προσθέστε τις πατάτες μετά το πέρας του μισού χρόνου ψησίματος ή όταν το κρέας έχει μισοψηθεί και από τις δύο πλευρές.

Πουλερικά

Ο πίνακας ισχύει για έναρξη του ψησίματος από κρύο φούρνο.

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

Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1.

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

Γυρίστε τα πουλερικά, που ψήνονται ολόκληρα, μετά την παρέλευση των δύο τρίτων της διάρκειας ψησίματος.

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

Πουλερικά	Βάρος	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Μισά κοτόπουλα 1 έως 4 κομμάτια	από 400 γρ.	Σχάρα*	3		210-230	40-50
Τεμαχισμένο κοτόπουλο	από 250 γρ.	Σχάρα*	3		210-230	30-40
Κοτόπουλο ολόκληρο (π.χ με πατάτες)	από 1.5 κιλά	Ανοιχτό**	3		180-190	80-90
Κοτόπουλο, ολόκληρο 1 έως 4 κομμάτια	από 1 κιλό	Σχάρα*	2		210-230	50-80
Πάπια	1,7 κιλά	Σχάρα*	2		180-200	90-100
Χήνα	3 κιλά	Σχάρα*	2		170-190	110-130
Μικρή γαλοπούλα	3 κιλά	Σχάρα*	2		180-200	80-100
2 μπούτια γαλοπούλας	από 800 γρ.	Σχάρα*	2		190-210	90-100

* Τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1

** Προσθέστε τις πατάτες από την αρχή του ψησίματος.

Ψάρι	Βάρος	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ψάρι, ψητό στη σχάρα	από 300 γρ.		3		2	20-25
Ψάρι, ψητό	1 κιλό	Σχάρα*	2		190-210	45-50
	1,5 κιλά	ανοιχτό	2		180-200	50-60
Ψάρι σε φέτες	από 300 γρ.	Σχάρα*	4		2	20-25
* Τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 1						

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Δεν βρίσκετε στοιχεία για το βάρος του ψητού στον πίνακα.

Επιλέξτε τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε το χρόνο ψησίματος.

Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.

Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάντε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέστε το ψητό με το κουτάλι. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμη λίγο χρόνο.

Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και σε μερικά σημεία, η κρούστα του έχει καεί.

Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης του ταψιού στο φούρνο και τη θερμοκρασία.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κήκε.

Επιλέξτε την επόμενη φορά μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και αραιή.

Επιλέξτε την επόμενη φορά μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε λιγότερο υγρό.

Κατά την προσθήκη υγρού στο ψητό σχηματίζονται υδρατμοί.

Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο. Ένα μεγάλο μέρος των υδρατμών εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στον πίνακα διακοπών ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία.

Σουφλέ, ογκρατέν, τούστ

Ο πίνακας ισχύει για έναρξη ψησίματος από κρύο φούρνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Χρονική διάρκεια λεπτά
Γλυκά σουφλέ (π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα)	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	40-50
Πικάντικα σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά	Φόρμα σουφλέ, ταψί μουςακά	2		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Παστίτσιο	Ταψί μουςακά	2		200-220	50-60
Μουςακάς	Ταψί μουςακά	2		200-220	50-60
Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά* (π.χ. πατάτες ογκρατέν)	Φόρμα σουφλέ ή ταψί μουςακά	2		160-180	50-60
		2		160-180	50-60
Τυρόπιτα (προθέρμανση)	Ταψί αλουμινίου στρογγυλό/ μακρόστενο	2		180-200	45-60
Ροδοκοκκίνισμα τούστ 4 κομμάτια 12 κομμάτια	Σχάρα	5		3	6-7
		5		3	4-5
Τούστ γκρατινέ 4 κομμάτια 12 κομμάτια	Σχάρα**	4		3	7-10
		4		3	5-8

* Το σουφλέ δεν επιτρέπεται να είναι ψηλότερο από 2 cm.

** Τοποθετείτε το εμαγιέ ταψί πάντοτε στο ύψος 1.

Ξεπάγωμα

Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα μέσα σε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος επάνω στη σχάρα. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .

Παρακαλούμε προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος
Ευαίσθητα κατεψυγμένα τρόφιμα Π.χ. τούρτες με σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα κτλ.	Σχάρα	2	
Λοιπά κατεψυγμένα προϊόντα* Κοτόπουλα, λουκάνικα και κρέας, ψωμί, ψωμάκια, γλυκά και άλλα αρτοσκευάσματα	Σχάρα	2	
* Σκεπάστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα με μια λεπτή πλαστική μεμβράνη, κατάλληλη για μικροκύματα. Τοποθετήστε τα πουλερικά με την πλευρά του στήθους επάνω στο πιάτο.			

Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

Παρακαλούμε προσέξτε, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για έναρξη ψησίματος από κρύο φούρνο.

Φαγητό	Κατάλληλα είναι	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Πίτσα*	Πίτσα με λεπτό πάτο	3		190-210	15-20
	Πίτσα με χοντρό πάτο	2		180-200	20-30
	Μπαγκέτα-πίτσα	2		180-200	20-30
	Μικρή πίτσα	3		190-210	10-20
Πίτα (προθέρμανση)	Χωριάτικη τυρόπιτα	2		180-190	40-45
	Χωριάτικη σπανακόπιτα	2		180-190	40-45

Φαγητό	Κατάλληλα είναι	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Προϊόντα πατάτας*	Τηγανιτές πατάτες	2		200-220	20-30
	Κροκετάκια κορόνες	2		200-220	20-30
	Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	2		200-220	20-30
	Πατάτες γεμιστές	2		200-220	15-25
Πιτάκια** (προθέρμανση)	Τυροπιτάκια	3		180-190	10-15
	Σπανακοπιτάκια	2+4		190-200	15-20
	Λουκανοπιτάκια	2+3+		200-220	20-30
	Μυζηθροπιτάκια	5			
Αρτοσκευάσματα*	Ψωμάκια	3		170-190	10-20
	Αλμυρά κολούρια	3		190-210	10-20
Κεφτεδάκια*	Φετάκια ψαριού πανέ	2		200-220	10-15
	Μικρά κομμάτια κοτόπουλου	2		200-220	10-20
	Μπουρεκάκια	2		200-220	15-25
Στρούντελ*	Στρούντελ μήλου	3		190-210	30-40

* Καλύψτε το εξάρτημα με λαδόχαρτο. Προσέξτε παρακαλώ, να είναι το λαδόχαρτο κατάλληλο γι' αυτές τις θερμοκρασίες.

** Αλείψτε το ταψί με λάδι ή βούτυρο.

Ξήρανση

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα και καλά πλυμένα φρούτα και λαχανικά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

Απλώστε στο εμαγιέ ταψί και στη σχάρα αντικολλητικό χαρτί ψησίματος ή λαδόχαρτο.

Φαγητό	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, ώρες
600 γρ. μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες	2 + 4		80	περίπου 5
800 γρ. αχλάδια, κομμένα σε μακρόστενες φέτες	2 + 4		80	περίπου 8
1,5 κιλά δαμάσκηνα	2 + 4		80	περίπου 8-10
200 γρ. αρωματικά χόρτα, καθαρισμένα	2 + 4		80	περίπου 1½

Υπόδειξη

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

Βράσιμο για συντήρηση

Προετοιμασία

Χρησιμοποιείτε βάζα του ιδίου μεγέθους. Τα στοιχεία στον πίνακα ισχύουν για στρογγυλά βάζα του ενός λίτρου. Προσοχή! Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια θα μπορούσαν να σπάσουν.

Τα βάζα και τα λάστιχα πρέπει να είναι καθαρά και σε καλή κατάσταση.

Βράζετε για συντήρηση μόνο πολύ καλής ποιότητας φρούτα και λαχανικά.

Πλύντε τα πολύ καλά.

Τοποθετείτε τα φρούτα ή τα λαχανικά στα βάζα.

Καθαρίζετε το στόμιο των βάζων, πολύ καλά.

Τοποθετείτε σε κάθε βάζο ένα βρεγμένο λαστιχένιο δακτύλιο και το καπάκι.

Κλείνετε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι βάζα μέσα στο φούρνο.

Πίνακες

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές μπορούν να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και τη θερμοκρασία του περιεχομένου των βάζων.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Τοποθετήστε το εμαγιέ ταψί στο ύψος 2.
2. Τοποθετήστε τα βάζα μέσα στο ταψί έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
3. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης μισό λίτρο ζεστό νερό (περίπου 80 °C).
4. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
5. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στην κάτω θέρμανση .
6. Ρυθμίστε τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 170-180 °C.

Βράσιμο φρούτων για συντήρηση

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα οι φυσαλίδες η μία μετά την άλλη, μετά περίπου 40 με 50 λεπτά, κλείστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας. Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένος.

Μετά 25 με 35 λεπτά συνέχισης της θέρμανσης θα πρέπει να βγάλετε τα βάζα από το φούρνο. Αν τα αφήσετε να κρυώσουν περισσότερο μέσα στο φούρνο, θα δημιουργηθούν μικρόβια που μπορεί να προκαλέσουν το ξίνισμα των βρασμένων για συντήρηση φρούτων. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Φρούτα σε βάζα του ενός λίτρου	Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	Συνέχιση της θέρμανσης
Μήλα, φραγκοστάφυλα, φράουλες	Απενεργοποίηση	περίπου 25 λεπτά
Κεράσια, βερίκοκα, ροδάκινα, αγριοφραγκοστάφυλα	Απενεργοποίηση	περίπου 30 λεπτά
Μους μήλων, αχλάδια, δαμάσκηνα	Απενεργοποίηση	περίπου 35 λεπτά

Βράσιμο λαχανικών για συντήρηση

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες, χαμηλώστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας περίπου στους 120 έως 140 °C. Πότε μπορείτε να κλείσετε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας, μπορείτε να το δείτε στον πίνακα. Αφήστε τα λαχανικά ακόμα 30-35 λεπτά μέσα στο φούρνο. Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας παραμένει όμως ενεργοποιημένος.

Λαχανικά με κρύο αφέψημα σε βάζα του ενός λίτρου	Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων 120-140 °C	Συνέχιση της θέρμανσης
Αγγούρια	-	περίπου 35 λεπτά
Κοκκινογούλια	περίπου 35 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Λαχανάνκια Βρυξελλών	περίπου 45 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Φασολάκια, λαχανόγουλο, κοκκινολάχανο	περίπου 60 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Αρακάς	περίπου 70 λεπτά	περίπου 30 λεπτά

Αφαίρεση των βάζων

Μην τοποθετείτε τα βάζα πάνω σε κρύα ή βρεγμένη επιφάνεια γιατί μπορεί να ραγίσουν.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας στο φούρνο

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στον πίνακα των οδηγιών χρήσης.

Χρησιμοποιείτε αντικολλητικές, σκούρες, ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα καλύτερα.

Για περισσότερα του ενός γλυκά, ψήστε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε δύο μακρόστενες φόρμες τη μία δίπλα στην άλλη.

Σε ψήσιμο μεγάλης διάρκειας μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος και έτσι να εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

στη βάση εστιών

Σας συνιστούμε κασαρόλες και τηγάνια με χοντρούς, επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι μεγαλώνουν τους χρόνους μαγειρέματος.

Επιλέξτε πάντοτε, ανάλογα με το φαγητό σας, το μέγεθος της κασαρόλας που θα χρησιμοποιήσετε. Μια μεγάλη, με μικρή ποσότητα φαγητού, κασαρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.

Κλείνετε την κασαρόλα πάντοτε με το κατάλληλο καπάκι.

Εάν ο πάτος της κασαρόλας και η εστία μαγειρέματος έχουν το ίδιο μέγεθος, τότε εξασφαλίζεται η καλύτερη μεταφορά θερμότητας. Προσέξτε κατά την αγορά των κασαρολών, διότι ο κατασκευαστής συχνά δίνει την επάνω διάμετρο της κασαρόλας. Αυτή η διάμετρος είναι κατά κανόνα μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κασαρόλας.

Ρυθμίστε έγκαιρα σε μία χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

Ακρυλαμίδη στα τρόφιμα

Τον τελευταίο καιρό συζητείται από τους ειδικούς, πόσο βλαβερή μπορεί να είναι η ακρυλαμίδη στα τρόφιμα. Με βάση τα πρόσφατα αποτελέσματα ερευνών, προετοιμάσαμε για εσάς αυτό το ενημερωτικό φυλλάδιο.

Με ποιόν τρόπο σχηματίζεται η ακρυλαμίδη;

Η ακρυλαμίδη στα τρόφιμα δεν οφείλεται σε εξωτερικές επιμολύνσεις. Σχηματίζεται κατά την προετοιμασία των ίδιων των τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι αυτά περιέχουν υδατάνθρακες και πρωτεΐνες. Πώς ακριβώς συμβαίνει αυτό, δεν έχει ακόμα εξηγηθεί πλήρως. Παρ' όλα αυτά υπάρχουν ενδείξεις, ότι η περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδη επηρεάζεται πολύ από:

τις υψηλές θερμοκρασίες,
την μικρή περιεκτικότητα νερού στα τρόφιμα,
το έντονο "καφέτισμα" των τροφίμων κατά το ψήσιμο.

Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδη σχηματίζεται κυρίως σε προϊόντα σιτηρών και πατάτας, που υπόκεινται σε επεξεργασία σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ.:

τα πατατάκια, οι τηγανητές πατάτες,
τα τοστ, τα ψωμάκια, το ψωμί,
τα είδη ζαχαροπλαστικής από μαλακή ζύμη (μπισκότα, κέικ).

Τι μπορείτε να κάνετε

Μπορείτε να αποφύγετε τις υψηλές συγκεντρώσεις ακρυλαμίδης κατά το ψήσιμο στο φούρνο, στο γκριλ και κατά το τηγάνισμα.

Οι ακόλουθες συστάσεις έχουν εκδοθεί από την AID¹ και την BMVEL², με σκοπό να σας βοηθήσουν να περιορίσετε στο ελάχιστο τα ποσοστά ακρυλαμίδης στο φαγητό:

Γενικά

Οι χρόνοι μαγειρέματος θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότεροι.

"Ροδοψήνετε αντί να παραψήνετε" - Μαγειρεύετε το φαγητό μέχρι να ροδίσει.

Ψήσιμο

Όσο πιο μεγάλο σε διαστάσεις και πιο παχύ σε μέγεθος, είναι το τροφιμο που ψήνετε, τόσο λιγότερη ακρυλαμίδα περιέχει.

Ρυθμίζετε τη θερμοκρασία το πολύ στους 200 °C, όταν χρησιμοποιείτε την επάνω και κάτω θέρμανση.

Κουλουράκια: Ρυθμίζετε τη θερμοκρασία το πολύ στους 190 °C όταν χρησιμοποιείτε την επάνω και κάτω θέρμανση. Η παρουσία αυγού ή κρόκου αυγού στη συνταγή βοηθούν στη μείωση του σχηματισμού ακρυλαμίδης.

Απλώστε όσο το δυνατόν πιο ομοιόμορφα και σε μία στρώση, τις πατάτες φούρνου στο ταψί. Για να αποφύγετε το γρήγορο στέγνωμα του φαγητού, ψήστε τουλάχιστον ποσότητα 400 γρ. σε κάθε ταψί.

¹ Πληροφοριακό δελτίο AID "Acrylamid", έκδοση AID (German Evaluation and Information Service for Nutrition, Agriculture and Forestry) και BMVEL (German Federal Ministry for Consumer Protection, Food and Agriculture), ενημέρωση 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Δελτίο τύπου 365 της BMVEL από 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Φαγητά δοκιμών

Σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44547 και EN 60350

Ψήσιμο

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για έναρξη ψησίματος από κρύο φούρνο.

Φαγητό	Εξαρτήματα και υποδείξεις	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	2		150-170	20-30
	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		140-160	30-40
	2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης***	2+3+5		140-160	40-50
Μικρά κέικ 20 κομμάτια	Ταψί	3		160-180	20-30
Μικρά κέικ 20 κομμάτια ανά ταψί (προθέρμανση)	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		150-170	25-35
	2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης***	2+3+5		150-170	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα	2		160-180	30-40
Γλυκό του ταψιού (λαμαρίνας) με μαγιά	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-190	40-50
	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		150-170	50-60
Μηλόπιτα	2 σχάρες* + 2 τσίγκινες φόρμες με σούστα Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 τσίγκινες φόρμες με σούστα Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Τα ταψιά και τις σχάρες μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα.

** Κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ταψί.

*** Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε κάτω. Μπορεί να βγει νωρίτερα.

**** Τοποθετείτε τα γλυκά διαγώνια πάνω στη σχάρα.

Ψήσιμο στο γκριλ

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για έναρξη ψησίματος από κρύο φούρνο.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Χρονική διάρκεια λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τوست (10 λεπτά προθέρμανση)	Σχάρα	5		3	1-2
Μπιφτέκια 12 κομμάτια*	Σχάρα	4		3	25-30
* Γυρίστε μετά τα 2/3 του χρόνου. Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε στο ύψος 1.					

Όροι εγγύησης

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

[illegible]

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire surface, typical of notebook or school paper. There are no margins, text, or other markings present.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.