



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 πώς 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

P1HEB 75751

P1HEC 75751

eI

9000 419 753

Πίνακας περιεχομένων

Τι πρέπει να προσέχετε	5
Πριν τον εντοιχισμό	5
Υποδείξεις ασφαλείας	6
Αιτίες για πρόκληση ζημιών	8
Τοποθέτηση και σύνδεση	10
Για τον εγκαταστάτη	10
Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα	11
Πεδίο χειρισμού	11
Πλήκτρα	12
Περιστροφικός διακόπτης	12
Έλεγχος θερμοκρασίας	13
Φούρνος	13
Εξαρτήματα	14
Πριν την πρώτη χρήση	16
Αρχικές ρυθμίσεις	16
Ζέσταμα του φούρνου	16
Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων	17
Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου	18
Ρύθμιση του φούρνου	19
Τρόποι ψησίματος	19
Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας	20
Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης	21
Ρυθμίσεις χρόνου	23
Ρύθμιση χρονόμετρου	23
Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας	24
Αλλαγή του χρόνου λήξης	25
Ρυθμίστε την ώρα	26

Πίνακας περιεχομένων

Μνήμη (Memory)	28
Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Μνήμη (Memory)	28
Εκκίνηση Μνήμης (Memory)	29
Ασφάλεια παιδιών	30
Βασικές ρυθμίσεις	31
Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	32
Αυτόματη απενεργοποίηση	33
Φροντίδα και καθαρισμός	34
Υλικά καθαρισμού	34
Κατέβασμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ	37
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών	38
Αφαίρεση και τοποθέτηση των κρυστάλλων της πόρτας	39
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	41
Πίνακας βλαβών	41
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	43
Γυάλινο κάλυμμα	43
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	44
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον ...	45
Εξοικονόμηση ενέργειας	45
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	45
Προγράμματα αυτόματου ψησίματος	46
Μαγειρικό σκεύος	46
Προετοιμασία φαγητού	47
Προγράμματα	48
Επιλογή και ρύθμιση του προγράμματος	53
Συμβουλές για τα προγράμματα αυτόματου ψησίματος	54

Πίνακας περιεχομένων

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	55
Γλυκά και αρτοποιήματα	56
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	61
Κρέας, πουλερικά, ψάρι	62
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ	68
Ελαφρύ μαγείρεμα	69
Συμβουλές για το ελαφρύ μαγείρεμα	71
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	72
Προμαγειρεμένα φαγητά	73
Ειδικά παρασκευάσματα	75
Ξεπάγωμα	76
Ξήρανση	77
Κονσερβοποίηση	77
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	80
Φαγητά δοκιμών	81
Όροι εγγύησης	83

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

Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για φούρνους και ηλεκτρικές κουζίνες. Οι ηλεκτρικές κουζίνες είναι συνδυασμένες με μια βάση εστιών. Η βάση εστιών συνοδεύεται από τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης, για τον χειρισμό των εστιών μαγειρέματος

Πριν τον εντοιχισμό Ζημιές μεταφοράς

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

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 την ηλεκτρική κουζίνα 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 οιοπνευματώδη ποτά (π.χ. κονιάκ, ρούμι). Το οινόπνευμα (αλκοόλη) εξατμίζεται σε υψηλή θερμοκρασία. Σε περίπτωση δυσμενών συνθηκών, οι ατμοί του οιοπνεύματος θα μπορούσαν να αναφλεγούν μέσα στο φούρνο. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

Ζεστός φούρνος



Ανοίγετε με προσοχή τη πόρτα του φούρνου. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.

Μην αγγίζετε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου ούτε τα στοιχεία θέρμανσης. Κίνδυνος εγκαύματος!

Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά από τη συσκευή. Τα προσβάσιμα τμήματα του φούρνου μπορούν να θερμανθούν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο φούρνο. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα του φούρνου, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφαιρέστε το φιλ από τη πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο. Δημιουργούνται καυτοί υδρατμοί.

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στη ζεστή πόρτα του φούρνου. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Καυτά εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη



Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

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

Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του φούρνου

Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του φούρνου. Μην καλύπτετε τον πάτο του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο.

Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του φούρνου, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C.

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

Νερό μέσα στο ζεστό φούρνο

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο. Κάτι τέτοιο θα οδηγούσε σε δημιουργία υδρατμών. Λόγω αλλαγής της θερμοκρασίας, μπορεί να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

Υγρά τρόφιμα

Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλο χρονικό διάστημα στον κλειστό φούρνο. Το εμαγιέ καταστρέφεται.

Χυμός φρούτων

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. Εάν είναι δυνατόν χρησιμοποιείτε ένα βαθύτερο ταψί.

Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα φούρνου

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.

Πολύ λερωμένο ελαστικό στεγανοποίησης φούρνου

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.

Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα

Μην ακουμπάτε ή μην κάθεστε πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Μεταφορά της συσκευής

Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη χειρολαβή της πόρτας. Η χειρολαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

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 που δεν συνοδεύεται από καλώδιο σύνδεσης, 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).

Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

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

Πεδίο χειρισμού

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

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



Βυθιζόμενα κουμπιά

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

Πλήκτρα

Κάτω από κάθε πλήκτρο, υπάρχει ένας αισθητήρας. Αυτός αντιδρά, όταν ακουμπήστε ελαφρά το πλήκτρο με το δάκτυλο σας.

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

Περιστροφικός διακόπτης

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

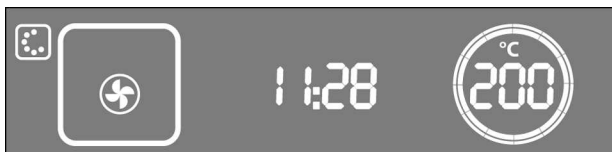
Ο περιστροφικός διακόπτης είναι βυθιζόμενος. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε πάνω στο κουμπί του περιστροφικού διακόπτη.

Έλεγχος θερμοκρασίας

Φάσεις θέρμανσης

Οι ενδεικτικές δοκοί ελέγχου της θερμοκρασίας, δείχνουν τις φάσεις θέρμανσης ή την υπολοιπόμενη θερμότητα στο φούρνο.

Μετά την εκκίνηση της συσκευής, η θερμοκρασία στην οθόνη, περικλείεται από ένα δακτυλίδι. Εσωτερικά στο δακτυλίδι, με τη βοήθεια δοκών, εμφανίζεται η θερμοκρασία θέρμανσης. Η θερμοκρασία έχει επιτευχθεί, όταν το δακτυλίδι εσωτερικά γεμίσει εντελώς με δοκούς.



Στις βαθμίδες γκριλ, δεν εμφανίζονται οι φάσεις θέρμανσης. Το δακτυλίδι γεμίζει αμέσως.

Υπολοιπόμενη θερμότητα

Μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, ο έλεγχος θερμοκρασίας δείχνει την υπολοιπόμενη θερμότητα στο φούρνο.

Ο έλεγχος θερμοκρασίας σβήνει, όταν η θερμοκρασία φτάσει περίπου στους 60 °C.

Φούρνος

Λάμπα φούρνου

Στο φούρνο βρίσκεται η λάμπα του φούρνου.

Ένας ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει το φούρνο από υπερθέρμανση.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η λάμπα στο φούρνο ανάβει. Όταν έχουν ρυθμιστεί θερμοκρασίες μέχρι 60 °C η λάμπα σβήνει. Έτσι είναι δυνατό να επιτευχθεί μια ιδανική ακριβής ρύθμιση.

Με το πλήκτρο  μπορείτε να σβήσετε και να ανάψετε τη λάμπα.

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται όταν είναι απαραίτητο.

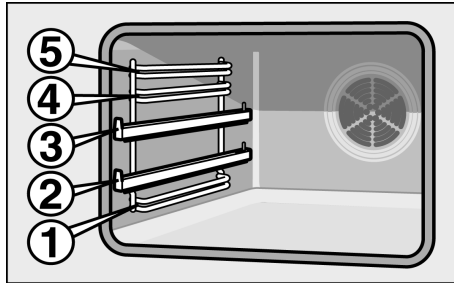
Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα. Προσοχή! Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθεμαίνεται.

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

Εξαρτήματα

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

Μετους οδηγούς ολίσθησης στα ύψη 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμη περισσότερο, χωρίς να ανατραπούν.



Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν πάρα πολύ, μπορεί να παραμορφωθούν. Η παραμόρφωση αυτή δεν έχει καμία επιρροή στην λειτουργικότητά τους και εξαφανίζεται μόλις ξανακρυώσουν.

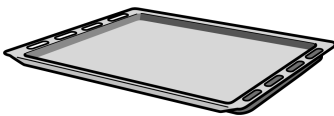
Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ή στα ειδικά καταστήματα.



Σχάρα

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

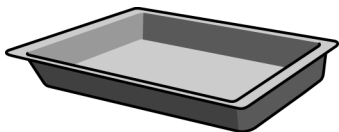
Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



Εμαγιέ ταψί

για γλυκά, μπισκότα, κουλουράκια και διάφορα μπουρεκάκια.

Τοποθετήστε το ταψί με την κεκλιμένη επιφάνειά του προς την πόρτα του φούρνου.



Ταψί μουςακά

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

Πριν την πρώτη χρήση

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

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

Αρχικές ρυθμίσεις

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

Ρύθμιση της ώρας

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

Ζέσταμα του φούρνου

Για να απομακρύνετε τη χαρακτηριστική μυρωδιά της καινούργιας συσκευής, θερμάνετε το φούρνο, άδειο και κλειστό, με  Επάνω/Κάτω θέρμανση στους 240 °C.

Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει ο φούρνος.

Προσέξτε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, π.χ. κομμάτια στυροπόρ, μέσα στο φούρνο.

1. Ενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο .
Προτείνεται ο τρόπος ψησίματος  Θερμός αέρας 3D και 160 °C.
Η τρέχουσα ώρα εμφανίζεται.
2. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τον τρόπο ψησίματος στην  Επάνω/Κάτω θέρμανση.

- 3.** Πατήστε το πλήκτρο .
Η θερμοκρασία έχει επιλεγεί. Η προτεινόμενη θερμοκρασία βρίσκεται στις αγκύλες.
- 4.** Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη θερμοκρασία στους 240 °C.
- 5.** Ξεκινήστε με το πλήκτρο .
Η θερμοκρασία περικλείεται από ένα δακτυλίδι. Το εσωτερικό δακτυλίδι γεμίζει με δοκούς. Δείχνουν τις φάσεις θέρμανσης.
- 6.** Μετά από 60 λεπτά απενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο .
Η υπολοιπόμενη θερμότητα στο φούρνο εμφανίζεται.

Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων

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

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου

Με το πλήκτρο ① ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε το φούρνο.

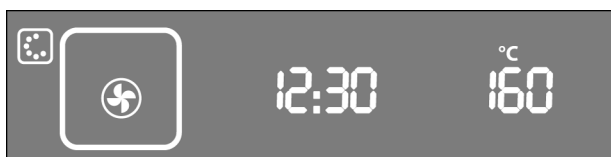
Ενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο ①.

Η λειτουργία των τρόπων ψησίματος  είναι επιλεγμένη.

Προτείνεται  Θερμός αέρας 3D και 160 °C.

Η τρέχουσα ώρα εμφανίζεται.



Μπορείτε να επιλέξετε τις ακόλουθες λειτουργίες:

- Πλήκτρο  = Τρόποι ψησίματος
- Πλήκτρο  = Σύστημα αυτόματων προγραμμάτων
- Πλήκτρο **M** = Αποθηκευμένη ρύθμιση Memory

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

Απενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο ①.

Ο φούρνος απενεργοποιείται.

Ρύθμιση του φούρνου

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε

- ποιοι τρόποι ψησίματος είναι διαθέσιμοι στο φούρνο σας
- πως ρυθμίζετε έναν τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία
- και πως ρυθμίζετε την ταχεία θέρμανση.

Τρόποι ψησίματος

Ο φούρνος σας διαθέτει ένα μεγάλο αριθμό τρόπων ψησίματος. Έτσι μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό τον ιδανικό τρόπο ψησίματος.

Τρόπος ψησίματος και περιοχή θερμοκρασίας

 Θερμός αέρας 3D
30-270 °C

 Επάνω/Κάτω θέρμανση
30-270 °C

 Λειτουργία πίτσας
30-270 °C

 Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ
30-270 °C

 Γκριλ, μεγάλο
Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ:
1 (Ελαφρά), 2 (Μέτρια), 3 (Δυνατά)

Εφαρμογή

Για γλυκά, βουτήματα και πιτάκια σε ένα έως τρία επίπεδα. Ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού στοιχείου στο πίσω τοίχωμα μέσα στο φούρνο.

Για γλυκά σε φόρμες, γλυκά ταφιδιού, σουφλέ, μουςακά, παστίτσιο, πίτες, φαγητά με κρέας από μοσχάρι, χοιρινό, κοτόπουλο, αρνί και θηράματα σε ένα επίπεδο. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.

Γρήγορο ψήσιμο κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή αρτοσκευάσματα. Το κάτω θερμαντικό στοιχείο και το δακτυλιοειδές θερμαντικό στοιχείο στο πίσω τοίχωμα του φούρνου, θερμαίνουν συγχρόνως.

Για ψήσιμο μεγάλων κομματιών κρέατος, πουλερικών και ολόκληρων ψαριών.. Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ εντός και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό έτσι τα κομμάτια του κρέατος γίνονται από όλες τις πλευρές τραγανά και ροδοκόκκινα.

Μπορείτε να ψήσετε πολλές μερίδες μπριζόλες, λουκάνικα, τσούρι και κομμάτια ψαριού. Η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ, θερμαίνεται ολόκληρη.

Τρόπος ψησίματος και περιοχή θερμοκρασίας

 Γκριλ, μικρό
Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ:
1 (Ελαφρά), 2 (Μέτρια), 3 (Δυνατά)

 Κάτω θέρμανση
30-270 °C

 Ξεπάγωμα
20-60 °C

 Προθέρμανση
30-70 °C

 Εντατική θέρμανση
30-270 °C

 Διατήρηση θερμότητας
60-100 °C

Εφαρμογή

Μπορείτε να ψήσετε μικρές ποσότητες από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού.
Μόνο το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.

Κονσερβοποίηση για συντήρηση και ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκίνισματος.
Η θερμότητα έρχεται από το κάτω θερμαντικό στοιχείο.

Ξεπάγωμα π.χ. κρέας, πουλερικά, ψωμί και γλυκά.
Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.

Για την προθέρμανση μαγειρικών σκευών, π.χ. από πορσελάνη ή γυαλί.

Για φαγητά με τραγανό πάτο.
Η θερμότητα έρχεται από επάνω και ιδιαίτερα δυνατά από κάτω.

Για τη διατήρηση των μαγειρεμένων φαγητών ζεστών.

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

Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

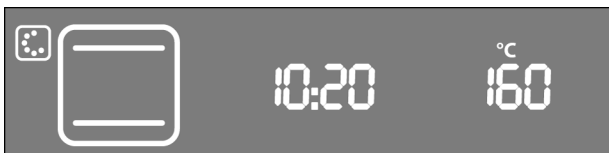
Παράδειγμα στην εικόνα: Ρύθμιση  Επάνω/Κάτω θέρμανση, 180 °C.

1. Ενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο . Στην οθόνη ενδείξεων προτείνεται  Θερμός αέρας 3D, 160 °C.

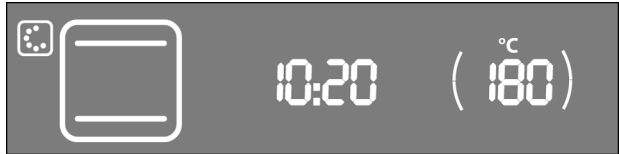
Μπορείτε να ξεκινήσετε αυτή τη ρύθμιση αμέσως με το πλήκτρο  II.

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

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



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



4. Πατήστε το πλήκτρο ►II.
Η λειτουργία ξεκινά.



5. Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, απενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο ① ή επιλέξτε και ρυθμίστε ξανά μια λειτουργία.

Συμβουλές ρύθμισης:

Αλλαγή της θερμοκρασίας ή της βαθμίδας ψησίματος στο γκριλ

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

Διακοπή της λειτουργίας

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο ►II, μέχρι να εμφανιστεί ④ Θερμός αέρας 3D, 160 °C. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Ρύθμιση της διάρκειας

Βλέπετε στο κεφάλαιο *Ρυθμίσεις χρόνου*, Ρύθμιση της διάρκειας.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Βλέπετε στο κεφάλαιο *Ρυθμίσεις χρόνου*, Αλλαγή του χρόνου λήξης.

Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος

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

- ④ Θερμός αέρας 3D
- Επάνω/Κάτω θέρμανση
- ④ Βαθμίδα πίτσας
- Εντατική θέρμανση

Κατάλληλες θερμοκρασίες

Η ταχεία θέρμανση δε λειτουργεί, όταν η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι κάτω από 100 °C.
Εάν η θερμοκρασία του φούρνου είναι ελάχιστα χαμηλότερη από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, δεν είναι αναγκαία η ταχεία θέρμανση. Σ' αυτή την περίπτωση, η ταχεία θέρμανση δεν ενεργοποιείται.

Ρύθμιση της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε το πλήκτρο  της ταχείας θέρμανσης.
Δίπλα στη ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται το σύμβολο .
Οι δοκοί στο εσωτερικό δακτυλίδι δείχνουν τις φάσεις θέρμανσης.
Η ταχεία θέρμανση έχει τελειώσει, όταν το εσωτερικό δακτυλίδι γεμίσει με δοκούς. Ακούτε ένα σύντομο σήμα. Το σύμβολο  σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο.

Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε το πλήκτρο . Το σύμβολο σβήνει.

Υποδείξεις

Εάν αλλάξετε τον τρόπο ψησίματος ή σταματήσετε τη λειτουργία με το πλήκτρο , τότε η ταχεία θέρμανση διακόπτεται.

Μια ρυθμισμένη διάρκεια τρέχει ανεξάρτητα από την ταχεία θέρμανση αμέσως μετά την εκκίνηση.

Για να έχετε ομοιόμορφο αποτέλεσμα ψησίματος, τοποθετήστε το φαγητό σας στο φούρνο, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

Ρυθμίσεις χρόνου

Τις ρυθμίσεις του χρόνου τις καλείτε με το πλήκτρο $\ominus$. Έχετε τις ακόλουθες δυνατότητες:

Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος

- $\triangleleft$ = Ρύθμιση του χρονόμετρου
- $\ominus$ = Ρύθμιση της ώρας

Όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος

- $\triangleleft$ = Ρύθμιση του χρονόμετρου
- $\rightarrow|$ = Ρύθμιση της διάρκειας
- $\rightarrow|$ = Αλλαγή του χρόνου λήξης

Μικρό ηχητικό σήμα

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

Ρύθμιση χρονόμετρου

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

1. Πατήστε το πλήκτρο $\ominus$.

Το βέλος βρίσκεται πίσω από το σύμβολο για το ρολόι συναγερμού $\triangleleft$.

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο λειτουργίας για το χρονόμετρο.

Ο χρόνος του χρονόμετρου τρέχει για μερικά δευτερόλεπτα φανερά στην οθόνη του ρολογιού. Στη συνέχεια τρέχει χωρίς να φαίνεται στην οθόνη. Το σύμβολο $\triangleleft$ δείχνει, ότι ο χρόνος του χρονόμετρου τρέχει.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Ένα σήμα ηχεί. Στην οθόνη εμφανίζεται 00:00 $\triangleleft$. Μπορείτε να σβήσετε το σήμα με το πλήκτρο $\ominus$.

Συμβουλές ρύθμισης:

Εξακρίβωση του χρόνου λειτουργίας για το χρονόμετρο

Πατήστε το πλήκτρο $\ominus$. Ο χρόνος λειτουργίας εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα.

Διακοπή του χρόνου λειτουργίας

Αλλαγή του χρόνου λειτουργίας

Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας

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

Πατήστε το πλήκτρο . Αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη το χρόνο λειτουργίας για το χρονόμετρο.

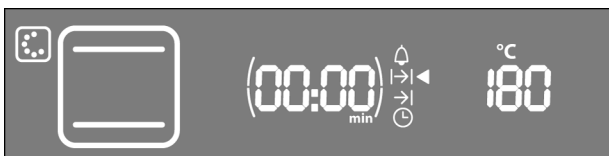
Όταν ρυθμίσετε τη χρονική διάρκεια (χρόνος μαγειρέματος) για το ψήσιμο του φαγητού σας, η λειτουργία του φούρνου τερματίζεται αυτόματα μετά το πέρας αυτού του χρόνου. Ο φούρνος δε θερμαίνει πλέον.

Προϋπόθεση:

Να έχουν ρυθμιστεί ένας τρόπος ψησίματος και μια θερμοκρασία.

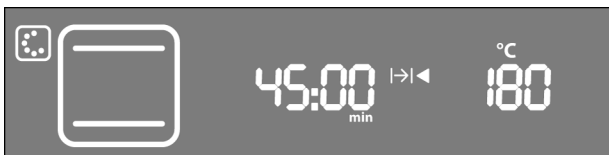
Παράδειγμα στην εικόνα: Ρύθμιση για  Επάνω/Κάτω θέρμανση, 180 °C, διάρκεια 45 λεπτά. Η λειτουργία δεν έχει ξεκινήσει ακόμα.

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

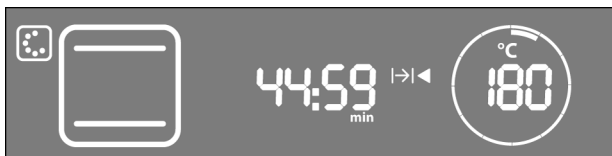


2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα η χρονική διάρκεια εισάγεται στη μνήμη της συσκευής. Οι παρενθέσεις αριστερά και δεξιά από τη διάρκεια σβήνουν. Το σύμβολο  ανάβει.



3. Εάν η λειτουργία δεν έχει ξεκινήσει ακόμα, πατήστε το πλήκτρο .
Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά στην οθόνη του ρολογιού.



Η χρονική διάρκεια τελείωσε

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

Συμβουλές ρύθμισης:

Αλλαγή της διάρκειας

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

Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Με το πλήκτρο  μπορείτε να εξακριβώσετε όλες τις ρυθμίσεις.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Παρακαλούμε προσέξτε, ότι τα ευαλλοιώτα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να παραμένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στο φούρνο.

Η αλλαγή του χρόνου λήξης είναι δυνατή

- σε όλους τους τρόπους ψησίματος
- και σε πολλά προγράμματα

Παράδειγμα: Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο στις 9.30. Το ψήσιμο διαρκεί 45 λεπτά και το φαγητό θα είναι έτοιμο στις 10.15. Θέλετε όμως, να είναι έτοιμο στις 12.45.

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

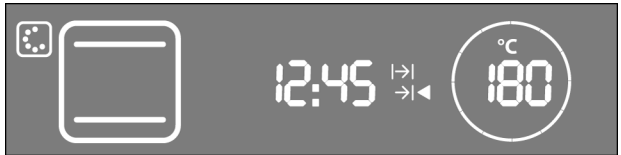
Αλλαγή της λήξης

Προϋπόθεση: Η ρυθμισμένη λειτουργία δεν έχει ξεκινήσει. Έχει ρυθμιστεί μια διάρκεια.

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



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



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

Η λειτουργία ξεκινά αυτόματα τη σωστή χρονική στιγμή. Στο παράδειγμα η λειτουργία ξεκινά στις 12.00. Μετά η χρονική διάρκεια |→|◀ τρέχει φανερά στην οθόνη.

Η χρονική διάρκεια τελειώσει

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

Συμβουλές ρύθμισης:

Διόρθωση του χρόνου λήξης

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

Διακοπή του χρόνου λήξης

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

Ρυθμίστε την ώρα

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

Μετά από διακοπή ρεύματος

Μετά από διακοπή του ρεύματος αναβοσβήνουν στην οθόνη 4 μηδενικά και ηχεί ένα σήμα.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.

Αλλαγή της ώρας

2. Πατήστε το πλήκτρο $\ominus$.

Η ώρα έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Παράδειγμα: Αλλαγή της ώρας από καλοκαιρινή σε χειμερινή.

1. Πατήστε το πλήκτρο $\ominus$ δύο φορές.

Το βέλος βρίσκεται πίσω από σύμβολο της ώρας $\ominus$.

2. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη την ώρα.

3. Πατήστε το πλήκτρο $\ominus$.

Η καινούργια ώρα έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Απόκρυψη της ώρας

Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, εμφανίζεται στην οθόνη η τρέχουσα ώρα. Μπορείτε αν θέλετε να αποκρύψετε την ώρα. Έτσι θα εμφανίζεται μόνο, όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος. Βλέπετε επίσης στο κεφάλαιο *Βασικές ρυθμίσεις*.

Μνήμη (Memory)

Η Μνήμη (Memory) σας δίνει τη δυνατότητα να αποθηκεύσετε δικά σας προγράμματα και να τα ανακαλέσετε με ένα πάτημα του πλήκτρου. Έχετε στη διάθεσή σας γι' αυτό το σκοπό, έξι θέσεις αποθήκευσης.

Η λειτουργία Memory είναι κατάλληλη για φαγητά, που παρασκευάζονται πολύ συχνά.

Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Μνήμη (Memory)

Εξαίρεση: Η ταχεία θέρμανση δεν μπορεί να αποθηκευτεί.

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



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

Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί και μπορεί να ξεκινήσει οποτεδήποτε.

Αποθήκευση μιας άλλης ρύθμισης

Ρυθμίστε και αποθηκεύστε εκ νέου. Οι παλιές ρυθμίσεις επιγράφονται.

Διακοπή της λειτουργίας

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

Εκκίνηση Μνήμης (Memory)

Μπορείτε να ξεκινήσετε οποτεδήποτε τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις.

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

2. Πατήστε το πλήκτρο **▶II**.

Η ρύθμιση Μνήμης (Memory) ξεκινά.

Συμβουλές ρύθμισης:

Αλλαγή της θέσης αποθήκευσης

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

Διακοπή της λειτουργίας

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **▶II**, μέχρι να εμφανιστεί  Θερμός αέρας 3D, 160 °C. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Ασφάλεια παιδιών

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

Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο  στην οθόνη.

Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Ξεκλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο , μέχρι να σβήσει το σύμβολο .

Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

Υπόδειξη

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο με το πλήκτρο , να ρυθμίσετε το χρονόμετρο και να απενεργοποιήσετε το ηχητικό σήμα, ακόμα και με ενεργοποιημένη την ασφάλεια παιδιών.

Μετά από διακοπή ρεύματος η ρυθμισμένη ασφάλεια παιδιών ακυρώνεται.

Βασικές ρυθμίσεις

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

Υπόδειξη

Στον πίνακα θα βρείτε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και τις αντίστοιχες δυνατότητες αλλαγής. Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής σας εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων μόνο οι βασικές ρυθμίσεις, που αντιστοιχούν στη συσκευή σας.

Βασική ρύθμιση	Λειτουργία	Δυνατότητες
⓪ 1 Κωδικός χώρας		1 = Ισπανικά 2 = Πορτογαλικά 3 = Ελληνικά 4 = Αγγλικά 5 = Γερμανικά
⓪ 2 Ένδειξη ώρας 1 = On	Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος	⓪ = Off 1 = On
⓪ 3 Ώρα	Ρύθμιση τρέχουσας ώρας	
⓪ 4 Ήχος πλήκτρου 1 = On	Σήμα επιβεβαίωσης κατά το πάτημα ενός πλήκτρου	⓪ = Off 1 = On
⓪ 5 Ένταση σήματος 2 = Μέτρια	Ηχητικό σήμα μετά τη λήξη μιας διάρκειας	1 = Μικρή 2 = Μέτρια 3 = Μεγάλη
⓪ 6 Τηλεσκοπικός μηχανισμός φούρνου ⓪ = Όχι	Τηλεσκοπικός μηχανισμός φούρνου, αν η συσκευή έχει εξοπλιστεί	⓪ = Όχι 1 = Ναι
⓪ 7	Δεν έχει εφαρμογή	
⓪ 8 Συνέχιση λειτουργίας ανεμιστήρα ψύξης 2 = Μέτρια	Χρονική διάρκεια συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης	1 = Μικρή 2 = Μέτρια 3 = Μεγάλη 4 = Πολύ μεγάλη

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

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

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

1. Ενεργοποιήστε το φούρνο με το πλήκτρο ①.
Στην οθόνη προτείνεται ⑤ Θερμός αέρας 3D, 160 °C.
2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **i** περίπου για 4 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση **COI**.



3. Επιλέξτε με το πλήκτρο **i** την επιθυμητή βασική ρύθμιση.
4. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη βασική ρύθμιση.



Μπορείτε τώρα να επιλέξετε περαιτέρω βασικές ρυθμίσεις με το πλήκτρο **i** και να τις αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη.

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

Διακοπή

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

Αυτόματη απενεργοποίηση

Ο φούρνος σας διαθέτει μια λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης του. Αυτή τίθεται σε λειτουργία μόνο, όταν οι ρυθμίσεις δεν αλλάξουν για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Πότε θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία της αυτόματης απενεργοποίησης, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Εμφάνιση αυτόματης απενεργοποίησης

Στην οθόνη εμφανίζεται **FB**.

Η λειτουργία του φούρνου έχει διακοπεί.

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

Υπόδειξη

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

Φροντίδα και καθαρισμός

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

Υποδείξεις

Μικρές διαφορές στην απόχρωση του χρώματος στην πρόσοψη της συσκευής οφείλονται στη χρήση διαφορετικών υλικών, όπως κρύσταλλο, πλαστικό ή μέταλλο.

Οι σκίες στο κρύσταλλο της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανakλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.

Το εμαγιέ μέσα στο φούρνο ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορεί να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία του φούρνου. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε μπορούν να καλυφθούν τελείως από την εμαγιέ επίστρωση. Για αυτό το λόγο μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από τη διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες της συσκευής από χρήση λάθος υγρού καθαρισμού, διαβάστε προσεκτικά τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα.

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά,
- σκληρά σύρματα τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια πανιά καθαρισμού.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Συσκευή, εξωτερικά	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.
Ανοξείδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξείδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε ένα πολύ λεπτό στρώμα του υλικού συντήρησης, μ' ένα μαλακό πανί.
Κρύσταλλα πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Ελαστικό στεγανοποίησης	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.
Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	
Υποδοχές εξαρτημάτων	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών του φούρνου

Η πλάτη (πίσω τοίχωμα) και τα πλευρικά τοιχώματα του φούρνου, είναι επιστρωμένα με ένα πολύ πορώδες κεραμικό υλικό (αυτοκαθεριζόμενο εμαγιέ). 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.

Εάν οι ρυπάνσεις εξακολουθούν να φαίνονται και μετά από επανειλημμένη λειτουργία, καθαρίστε το πίσω τοίχωμα και τα πλευρικά τοιχώματα με ζεστό υγρό καθαρισμού και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Με την πάροδο του χρόνου μπορεί να δημιουργηθούν διαφορετικές αποχρώσεις στην επιστρωση, τις οποίες δεν μπορείτε πλέον να απομακρύνετε. Αυτό δεν επηρεάζει την λειτουργικότητα του εμαγιέ ούτε τον αυτοκαθαρισμό του .

Σημαντικές υποδείξεις

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά υλικά καθαρισμού. Γρατσούνιζουν ή καταστρέφουν την επιστρωση.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για τον καθαρισμό του πίσω τοιχώματος ή των πλευρικών τοιχωμάτων.

Εάν χυθεί κατά λάθος απορρυπαντικό φούρνου πάνω στην επιστρωση, απομακρύνετε το αμέσως μ' ένα μαλακό σφουγγάρι και αρκετό νερό.

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

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο σε κρύο φούρνο.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σύρμα τριψίματος ή απορρυπαντικό φούρνου για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες.

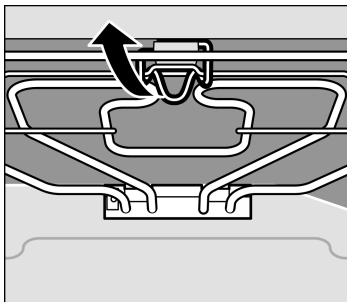
Καθαρισμός του πάτου και της οροφής του φούρνου

Κατέβασμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ

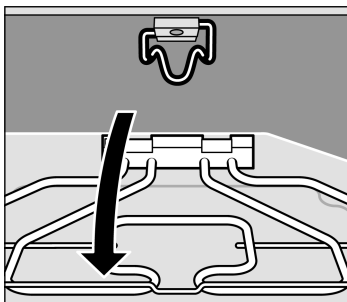


Για να μπορέσετε να καθαρίσετε καλύτερα την οροφή του φούρνου, κατεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ.

Προσοχή, ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος.
Κίνδυνος εγκαυμάτων!



Τραβήξτε το άγκιστρο συγκράτησης στο αναδιπλούμενο γκριλ προς τα εμπρός και πιέστε το προς τα επάνω, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο. Κρατώντας το θερμαντικό σώμα του γκριλ, κατεβάστε το προσεκτικά.



Μετά τον καθαρισμό:

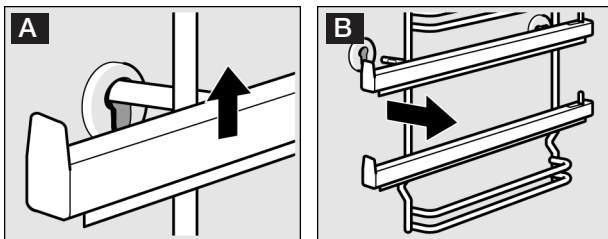
Ανεβάστε ξανά το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Πιέστε το άγκιστρο συγκράτησης προς τα κάτω και αφήστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ να ασφαλίσει.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

Αφαίρεση των υποδοχών

Οι υποδοχές μπορούν να απομακρυνθούν από το φούρνο, για να καθαριστούν. Ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος

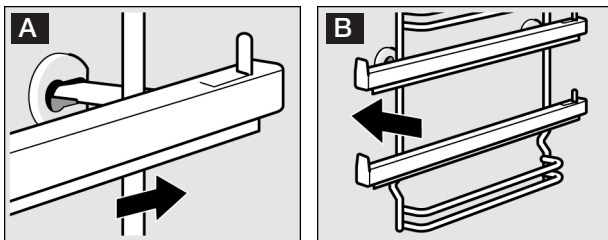
1. Κρατώντας την υποδοχή από μπροστά, σηκώστε την προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την (Εικ. Α).
3. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα μπροστά και αφαιρέστε την (Εικ. Β).



Καθαρίστε τους οδηγούς με υγρό καθαρισμού πιάτων και μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε βούρτσα.

Τοποθέτηση των υποδοχών

1. Τοποθετήστε την υποδοχή πρώτα στην πίσω οπή στήριξης, πιέστε την λίγο προς τα πίσω (Εικ. Α)
2. και μετά τοποθετήστε την στην μπροστινή οπή στήριξης (Εικ. Β).



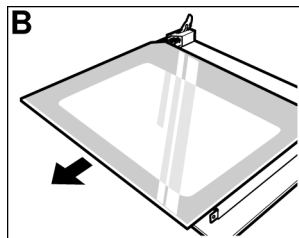
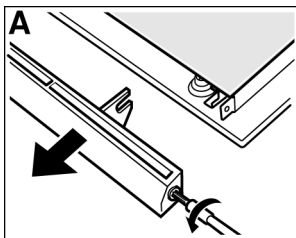
Οι υποδοχές ταιριάζουν μόνο δεξιά ή αριστερά. Η προεξοχή πρέπει να βρίσκεται πάντοτε κάτω.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των κρυστάλλων της πόρτας

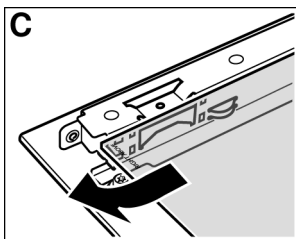
Αφαίρεση

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

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



4. Αφαιρέστε το ενδιάμεσο κρύσταλλο. (Εικ. C).



Καθαρίστε τα κρύσταλλα με υγρό καθαρισμού τζαμιών και μαλακό πανί.

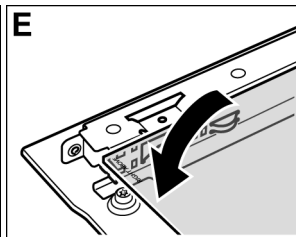
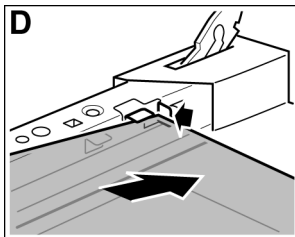
Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Η ξύστρα γυαλιού είναι ακατάλληλη. Το κρύσταλλο μπορεί να υποστεί ζημιά.

Τοποθέτηση

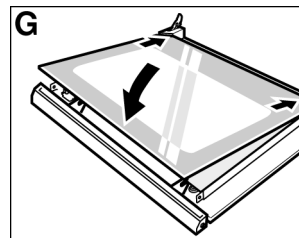
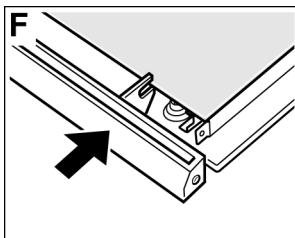
Κατά την τοποθέτηση προσέξτε, το ανάγλυφο της εκτύπωσης "right above", να βρίσκεται πάντα στο κάτω μέρος της πόρτας και προς την πλευρά του εξωτερικού κρυστάλλου της. Στη θέση αυτή το "right above" πρέπει να διαβάζεται ανάποδα

1. Σπρώξτε μέσα το κρύσταλλο λοξά και προς τα πίσω. (Εικ. D).

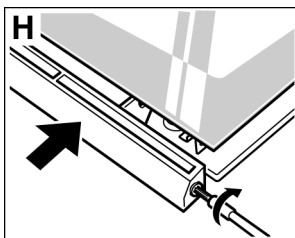
2. Προσέξτε, ώστε η επιγραφή "right above" να βρίσκεται αριστερά, κάτω και ανάποδα. (Εικ. Ε).



3. Τοποθετήστε το άνω κάλυμμα, προσέχοντας ώστε το ενδιάμεσο κρύσταλλο να εισέλθει στις υποδοχές συγκράτησής του
4. Σπρώξτε μέσα το πάνω κρύσταλλο λοξά προς τα πίσω. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά. (Εικ. Γ).



5. Σπρώξτε το κάλυμμα μέχρι να τερματίσει στο εσωτερικό κρύσταλλο και βιδώστε το. (Εικ. Η)



6. Τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο ξανά, μόνο αφού πρώτα βεβαιωθείτε ότι τα κρύσταλλα έχουν τοποθετηθεί σωστά.**

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, κοιτάξτε στον πίνακα. Ίσως να μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνος(η) σας τη βλάβη.

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

Πίνακας βλαβών

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Κοιτάξτε τον πίνακα του σπιτιού και ελέγξτε αν η ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας λειτουργεί.
Στην οθόνη της ώρας αναβοσβήνουν 4 μηδενικά 00:00.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την τρέχουσα ώρα με τον περιστροφικό διακόπτη και πατήστε το πλήκτρο  .
Ο φούρνος δε θερμαίνει ή ο επιλεγμένος τρόπος ψησίματος δε ρυθμίζεται.	Ο τρόπος ψησίματος δεν αναγνωρίστηκε	Ρυθμίστε ακόμα μια φορά.
Ο φούρνος δε θερμαίνει. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο  .	Ο φούρνος βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίας	Κατεβάστε την ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών και μετά από περίπου 20 δευτερόλεπτα ανεβάστε την ξανά. Μέσα στα επόμενα 2 λεπτά κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για τέσσερα δευτερόλεπτα, μέχρι να σβήσει το σύμβολο  .
Στην οθόνη εμφανίζεται <i>FB</i> .	Ενεργοποιήθηκε η λειτουργία της αυτόματης απενεργοποίησης. Ο φούρνος απενεργοποιήθηκε.	Πατήστε ένα οποιοδήποτε πλήκτρο. Μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Κατά τη διάρκεια της ρύθμισης ηχεί ένα σύντομο σήμα.	Η ρύθμιση δεν είναι δυνατή	Η πραγματοποιημένη ρύθμιση δεν είναι δυνατή. Διορθώστε τη ρύθμιση.

Μηνύματα σφάλματος με Ε

Εάν στην οθόνη του ρολογιού εμφανιστεί το μήνυμα σφάλματος **Ε**, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη. Το μήνυμα σφάλματος σβήνει. Μπορεί να χρειάζεται, στη συνέχεια να ρυθμίσετε την ώρα από την αρχή. Εάν εμφανιστεί ξανά το σφάλμα, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Στο ακόλουθο μήνυμα σφάλματος μπορείτε να αντιμετωπίσετε οι ίδιοι το σφάλμα.

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
E011	Ένα πλήκτρο πατήθηκε για μεγάλο χρονικό διάστημα.	Ελέγξτε, εάν τα πλήκτρα είναι καθαρά. Πατήστε όλα τα πλήκτρα ξεχωριστά. Εάν το μήνυμα σφάλματος παραμένει, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.



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

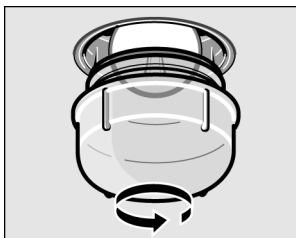
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

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

Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.



1. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Ξεβιδώστε ή κατεβάστε την ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας στον πίνακα του σπιτιού.
2. Τοποθετήστε μια 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 ενεργοποιήστε ξανά την ασφάλεια.

Γυάλινο κάλυμμα

Εάν το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί.

Ανταλλακτικά γυάλινα καλύμματα μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας βρίσκεται πάντα στη διάθεσή σας, εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή. 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 ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου, κάτω και δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε σε περίπτωση βλάβης, μπορείτε να γράψετε αμέσως τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών εδώ.

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

Αριθ. Ε	Αριθ. FD
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎	

Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

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

Εξοικονόμηση ενέργειας

Προθερμαίνετε το φούρνο μόνο, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.

Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

Ανοίγετε όσο γίνεται λιγότερο την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Για περισσότερα από ένα γλυκά ψήστε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να τοποθετήσετε επίσης 2 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 να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπολοιπόμενη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

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

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

Προγράμματα αυτόματου ψησίματος

Με τα προγράμματα αυτόματου ψησίματος πετυχαίνετε πολύ εύκολα ειδικές συνταγές, εξαισίους καπαμάδες και ζουμερά ψητά. Δε χρειάζεται να γυρίσετε ούτε να περιχύσετε το φαγητό με τη σάλτσα του και ο φούρνος παραμένει καθαρός.

Το αποτέλεσμα του ψησίματος εξαρτάται από την ποιότητα του κρέατος και από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους.

Όταν βγάζετε το έτοιμο φαγητό από το φούρνο, χρησιμοποιείτε πιάστρες. Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ ζεστό. Προσοχή κατά το άνοιγμα του μαγειρικού σκεύους, εξέρχεται καυτός ατμός.

Μαγειρικό σκεύος

Για τις συνταγές δώστε προσοχή στα στοιχεία των σκευών στο βιβλίο συνταγών που συνοδεύει τη συσκευή σας. Για όλα τα άλλα προγράμματα χρησιμοποιήστε ένα κλειστό μαγειρικό σκεύος με καπάκι που να κλείνει καλά. Προσέξτε επίσης και τις υποδείξεις των κατασκευαστών των μαγειρικών σκευών.

Υποδείξεις για τα υπόλοιπα προγράμματα θα βρείτε στη συνέχεια.

Κατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Συνιστούμε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη (μέχρι 300 °C), από γυαλί ή υαλοκεραμικό υλικό.

Οι ψηλές γάστρες από ανοξείδωτο χάλυβα είναι λιγότερο κατάλληλες. Η γυαλιστερή επιφάνεια αντανακλάει την ακτινοβολία της θερμότητας πάρα πολύ. Το φαγητό δε ροδοκοκκινίζει αρκετά και το κρέας μαγειρεύεται λιγότερο. Εάν χρησιμοποιήσετε μια ψηλή γάστρα ανοξείδωτου χάλυβα, αφαιρέστε μετά το τέλος του προγράμματος το καπάκι. Ροδοψήστε το κρέας στη βαθμίδα ψησίματος του γκριλ 3 για ακόμα 8 με 10 λεπτά.

Εάν χρησιμοποιήσετε μια ψηλή γάστρα από εμαγιέ χάλυβα, χυτοσίδηρο ή αλουμίνιο χυτευμένο υπό πίεση, το φαγητό ροδοκοκκινίζει πιο έντονα. Σε αυτή την περίπτωση προσθέστε λίγο περισσότερο υγρό.

Ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη

Μέγεθος του μαγειρικού σκεύους

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

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

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

Προετοιμασία φαγητού

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

Επιλέξτε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

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

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

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

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

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

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε σε κρύο κρύο φούρνο.

Προγράμματα

Συνταγές

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

Συνταγή Προγράμματα	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Βάρος ρύθμισης
Μελιτζάνες ογκρατέν	P01*	0,2-0,8	Βάρος λαχανικών
Κρύα λαχανικά του γκριλ	P02*	0,8-1,6	Βάρος λαχανικών
Ψημένες ντομάτες με αυγό	P03*	0,7-2,0	Βάρος λαχανικών
Φαγγρί γρατινέ	P04*	0,5-2,1	Βάρος ψαριού
Τσιπούρα με αλμυρή κρούστα	P05*	0,3-1,1	Βάρος ψαριού
Ψητός μπακαλιάρος	P06*	0,5-2,0	Βάρος ψαριού
Χοιρινές κοτολέτες με πατάτες	P07*	0,8-2,0	Βάρος κρέατος
Κοτόπουλο με λαχανικά	P08*	1,0-2,0	Βάρος κρέατος
Χοιρινό μπούτι σε ζύμη σφολιάτας	P09*	0,3-1,5	Βάρος κρέατος
Πιτάκια με τόνο	P10*	0,3-1,0	Βάρος ζύμης
Πίτσα	P11*	0,1-0,4	Βάρος ζύμης
Παντεσπάνι CuatroCuartos	P12*	0,6-1,2	Βάρος ζύμης
Κρέμα καραμελέ	P13*	0,3-1,3	Βάρος του υγρού μείγματος
Τούρτα μυζήθρας	P14*	0,8-1,4	Βάρος του υγρού μείγματος

Πουλερικά

Τοποθετήστε το πουλερικό με τη μεριά του στήθους προς τα επάνω στην ψηλή γάστρα. Τα γεμιστά πουλερικά δεν είναι κατάλληλα.

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

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

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε δύο κοτόπουλα, ίδιου περίπου βάρους σε μια ψηλή γάστρα, ρυθμίστε, ακριβώς όπως και στα μπούτια, το βάρος από το βαρύτερο κοτόπουλο.

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

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

Κρέας

Προσθέστε τόσο υγρό στο μαγειρικό σκεύος, όσο αναφέρεται.

Βοδινό κρέας

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

Προγράμματα βοδινού κρέατος	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Ψητός καπαμάς, φρέσκος π.χ. μπιριζόλα από κόντρα φιλέτο, σπάλα, βοδινό ψητό σε σάλτσα άσπρου κρασιού	P20	0,5-3,0	Ναι	Βάρος κρέατος
Ροσμπίφ, φρέσκο, μισοψημένο π.χ. κυλότο	P21	0,5-2,5	Όχι	Βάρος κρέατος
Ροσμπίφ, φρέσκο, αγγλικό π.χ. κυλότο	P22	0,5-2,5	Όχι	Βάρος κρέατος

Μοσχαρίσιο κρέας

Στο Ossobuco βάλτε πολλά λαχανικά (σέλινο, ντομάτες, καρότα) μέσα στο μαγειρικό σκεύος και μοιράστε από πάνω τις φέτες κρέατος. Προσθέστε υγρό (ζωμό) όσο χρειάζεται.

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

Αρνίσιο κρέας

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

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

Χοιρινό κρέας

Τοποθετήστε το ψητό με κρούστα μέσα στο μαγειρικό σκεύος με την κρούστα προς τα επάνω. Πριν το μαγείρεμα χαράξτε την πέτσα σταυρωτά, χωρίς να τραυματίσετε το κρέας.

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

Κρέας θηραμάτων

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

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

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

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

Ψάρι

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

Για ψάρι στον ατμό: Προσθέτετε μέσα στο μαγειρικό σκεύος υγρό σε ύψος $\frac{1}{2}$ cm, π.χ. κρασί ή χυμό λεμονιού.

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

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

Σε περίπτωση περισσότερων ψαριών ρυθμίστε το συνολικό βάρος. Τα ψάρια πρέπει να έχουν όμως περίπου το ίδιο μέγεθος ή το ίδιο βάρος.

Παράδειγμα: Δύο πέστροφες με 0,6 κιλά και 0,5 κιλά. Ρυθμίστε 1,1 κιλά.

Προγράμματα ψαριών	Αριθμός προγράμματος	Περιοχή βάρους σε κιλά	Πρόσθεση υγρού	Βάρος ρύθμισης
Πέστροφα, φρέσκια, στον ατμό	P37*	0,3-1,5	Ναι	Συνολικό βάρος
Πέστροφα, φρέσκια, ψήσιμο	P38*	0,3-1,5	Όχι	Συνολικό βάρος
Μπακαλιάρος, φρέσκος, στον ατμό	P39*	0,5-2,0	Ναι	Συνολικό βάρος
Κυπρίνος, φρέσκος, ψήσιμο	P40*	0,5-1,7	Όχι	Συνολικό βάρος

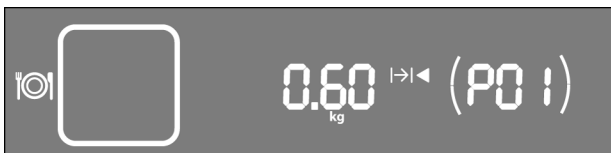
Επιλογή και ρύθμιση του προγράμματος

Τα πρώτα 14 προγράμματα είναι συνταγές.

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

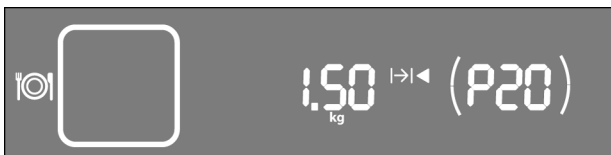
1. Πατήστε το πλήκτρο .

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



2. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη το
επιθυμητό πρόγραμμα.

Στην ένδειξη της ώρας εμφανίζεται για αυτό το
πρόγραμμα ένα προτεινόμενο βάρος.

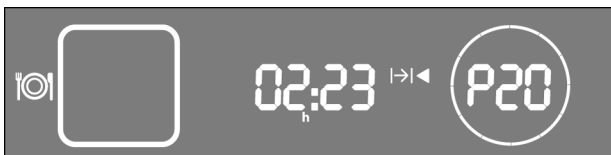


3. Πατήστε το πλήκτρο και ρυθμίστε με τον
περιστροφικό διακόπτη το βάρος του φαγητού.



4. Πατήστε το πλήκτρο .

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



Το πρόγραμμα τελείωσε

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

Συμβουλές ρύθμισης:

Διακοπή προγράμματος

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

Αλλαγή του χρόνου λήξης

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

Συμβουλές για τα προγράμματα αυτόματου ψησίματος

Το βάρος των ψητών ή των πουλερικών βρίσκεται πάνω από τη δεδομένη περιοχή βάρους.	Η περιοχή βάρους είναι σκόπιμα περιορισμένη. Για πολύ μεγάλα ψητά δεν υπάρχει συχνά αρκετά μεγάλο σκεύος. Μαγειρέψτε τα μεγάλα κομμάτια με επάνω/κάτω θέρμανση  ή με συνδυασμό θερμού αέρα/γκριλ  .
Το ψητό είναι καλό, αλλά η σάλτσα είναι πολύ σκούρα.	Επιλέξτε ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή χρησιμοποιήστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό είναι καλό, αλλά η σάλτσα είναι πολύ ανοιχτόχρωμη και νερούλη.	Επιλέξτε ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος ή χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.
Το ψητό είναι από επάνω πολύ στεγνό.	Χρησιμοποιήστε ένα μαγειρικό σκεύος με καπάκι που να κλείνει καλά. Το πολύ άπαχο κρέας παραμένει ζουμερό, εάν το καλύψετε με φέτες μπέικον.
Κατά τη διάρκεια του ψησίματος μυρίζει τσίκνα, αλλά το ψητό έχει ωραία εμφάνιση.	Το καπάκι του σκεύους δεν κλείνει σωστά ή το κρέας διογκώθηκε και ανασήκωσε το καπάκι. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα κατάλληλο καπάκι. Προσέχετε, να υπάρχει μεταξύ του κρέατος και του καπακιού μια απόσταση το λιγότερο 3 cm.
Θέλετε να μαγειρέψετε κατεψυγμένο κρέας.	Καρυκεύστε το κατεψυγμένο κρέας ακριβώς όπως το φρέσκο κρέας. Προσοχή: Η αλλαγή του χρόνου λήξης για αργότερα στο κατεψυγμένο κρέας δεν είναι δυνατή. Το κρέας θα ξεπάγωνε στον ενδιάμεσο χρόνο και θα χάλαγε.

Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

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. Θα βρείτε επίσης πολλές συμβουλές για τα σκεύη ψησίματος και την προετοιμασία, όπως και ένα μικρό κομμάτι που αφορά σε περιπτώσεις που κάτι δεν πάει καλά..

Υποδείξεις

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για τοποθέτηση σε κρύο και άδειο φούρνο. Προθερμάνετε μόνο, όταν αναφέρεται στους πίνακες.

Πριν τη χρήση απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα, τα οποία δε χρειάζεστε, από το εσωτερικό του φούρνου.

Σκεπάζετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο μετά την προθέρμανση.

Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.

Χρησιμοποιήστε τα εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή σας. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το φούρνο.

Γλυκά και αρτοποιήματα

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

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

Όταν ψήνετε με θερμό αέρα ☼:

γλυκά σε φόρμες, ύψος τοποθέτησης 2

γλυκά στο ταψί, ύψος τοποθέτησης 3.

Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Για να ψήσετε σε περισσότερα επίπεδα, χρησιμοποιείτε το θερμό αέρα 3D ☼.

Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3

ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.

Ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

ταψί στο ύψος τοποθέτησης 5

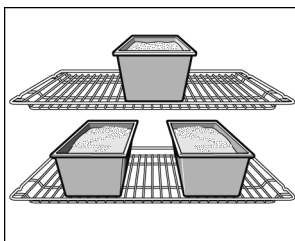
ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3

ταψί στο ύψος τοποθέτησης 1.

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

Στους πίνακες θα βρείτε πολλές προτάσεις για διάφορα ψησίματα.

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



Φόρμες ψησίματος

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

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε φόρμες σιλικόνης, προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία και τις συνταγές του κατασκευαστή. Οι φόρμες σιλικόνης

είναι πολλές φορές μικρότερες απ' ό,τι οι κανονικές φόρμες. Οι ποσότητα της ζύμης και τα στοιχεία της συνταγής μπορεί να διαφέρουν.

Πίνακες

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.

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

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

Γλυκά σε φόρμες	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2	☼	160-180	50-60
	3 μακρόστενες φόρμες	3+1	☼	140-160	60-80
Κέικ, λεπτό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2	☐	150-170	65-75
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα τάρτας φρούτων	3	☐	160-180	20-30
Λεπτή φρουτόπιτα, απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα/ φόρμα βαθιά στρογγυλή	2	☐	160-180	50-60
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά προθέρμανση	Φόρμα τάρτας φρούτων	2	☐	160-180	20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά προθέρμανση	Σκούρα φόρμα με σούστα	2	☐	160-180	40-50
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Σκούρα φόρμα με σούστα	1	☐	170-190	25-35

Γλυκά σε φόρμες	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο τάρτας*	Σκούρα φόρμα με σουστά	1		170-190	70-90
Κις Ελβετίας	Ταψί πίτσας	1		220-240	35-45
Κέικ με μαγιά	Βαθιά φόρμα κέικ	2		150-170	60-70
Πίτσα, λεπτός πάτος, λίγη επίστρωση, προθέρμανση	Ταψί πίτσας	1		250-270	10-15
Αλμυρά κέικ*	Σκούρα φόρμα με σουστά	1		180-200	45-55

* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά στην απενεργοποιημένη, κλειστή συσκευή να κρυώσει.

Γλυκά στο ταψί	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Απλή ζύμη με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1		150-170	35-45
Απλή ζύμη με ζουμερή επίστρωση (φρούτα)	Ταψί γενικής χρήσης	2		180-200	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1		140-160	40-50
Ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-190	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1		150-170	35-45
Ζύμη μαγιάς με ζουμερή επίστρωση (φρούτα)	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1		150-170	50-60
Ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί				
Ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση (φρούτα)	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	60-70

Γλυκά στο ταψί	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Κις Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	1		210-230	40-50
Ρολό παντεσπάνι προθέρμανση	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	15-20
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	25-35
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	60-70
Στόλλεν με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3		140-160	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	55-65
Πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	2		210-230	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1		180-200	40-50
Πίτα Αλσατίας, προθέρμανση	Ταψί γενικής χρήσης	2		250-270	10-15

Μικρά βουτήματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Ταψί γενικής χρήσης	3		140-160	15-25
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1		130-150	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5		130-150	30-40
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί γενικής χρήσης	2		100-120	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1		100-120	35-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5		100-120	40-50
Μπεζέδες	Ταψί γενικής χρήσης	3		80-100	100-150
Μάφινς	Σχάρα με ειδικό ταψί για μάφινς	2		170-190	20-25
	2 σχάρες με ειδικά ταψιά για μάφινς	3+1		160-180	25-30

Μικρά βουτήματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί γενικής χρήσης	2		210-230	30-40
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1		180-200	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5		170-190	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη με μαγιά	Ταψί γενικής χρήσης	2		180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1		160-180	25-35

Ψωμί και ψωμάκια

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

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο.

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

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

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε ένα γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.

Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.

Το γλυκό “κάθισε”.

Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ’ ό,τι στις άκρες.

Το γλυκό παραψήθηκε από πάνω.

Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.

Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).

Τα βουτήματα έχουν ροδοκοκκινίζει ανομοιόμορφα.

Η τάρτα ή το κέικ φρούτων δεν έχει πάρει πολύ χρώμα από κάτω.

Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.

Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που αναφέρονται στους πίνακες ψησίματος.

Τρυπήστε περίπου 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος που αναφέρεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, το γλυκό είναι έτοιμο.

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.

Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ’ ένα μαχαίρι.

Τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ύψος μέσα στον φούρνο, επιλέξτε χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.

Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το στη συνέχεια με χυμό φρούτων ή με οινοπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς υψηλότερη και μειώστε το χρόνο ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση. Παρακαλούμε ροσέχετε τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.

Επιλέξτε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία και τα βουτήματα θα ροδίσουν πιο ομοιόμορφα. Ψήστε τα ευαίσθητα βουτήματα με επάνω/κάτω θέρμανση ☐ σ’ ένα επίπεδο. Ακόμα και το λαδόχαρτο που μπορεί να προεξέχει, ίσως να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί.

Τοποθετήστε την επόμενη φορά ένα επίπεδο πιο κάτω.

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά, εάν υπάρχει, το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.

Τα μικρά παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.

Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα βουτήματα είναι πιο σκούρα από τα βουτήματα στο κάτω ταψί.

Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.

Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει απόσταση 2 cm περίπου. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το θερμό αέρα . Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, ότι θα ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Αυτός διαφεύγει από την πόρτα. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο πεδίο χειρισμού ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία. Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο.

Κρέας, πουλερικά, ψάρι

Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη

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

Κατάλληλα επίσης είναι τα μαγειρικά σκεύη από γυαλί. Το καπάκι θα πρέπει να ταιριάζει στο σκεύος και να κλείνει καλά.

Εάν χρησιμοποιήσετε γάστρες εμαγιέ, προσθέστε λίγο περισσότερο υγρό.

Στις γάστρες από ανοξείδωτο χάλυβα το κρέας δε ροδοκοκκινίζει πολύ και μπορεί να μην είναι αρκετά ψημένο. Αυξήστε τους χρόνους μαγειρέματος.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας.

σκεύος χωρίς καπάκι = ανοιχτό
σκεύος με καπάκι = κλειστό

Τοποθετείτε τα καυτά γυάλινα μαγειρικά σκεύη πάνω σε στεγνή βάση. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, υπάρχει κίνδυνος ραγίσματος του γυαλιού.

Υποδείξεις για το ψήσιμο

Προσθέστε στο άπαχο κρέας λίγο υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά $\frac{1}{2}$ cm. Στον ψητό καπαμά προσθέστε αρκετό υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται κατά 1-2 cm.

Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος και το υλικό κατασκευής του μαγειρικού σκεύους. Όταν μαγειρεύετε κρέας σε ψηλή εμαγιέ γάστρα, χρειάζεστε λίγο περισσότερο υγρό απ' ό, τι στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος.

Οι ψηλές γάστρες από ανοξείδωτο χάλυβα είναι λιγότερο κατάλληλες. Το κρέας μαγειρεύεται πιο σιγά και ροδοκοκκινίζει λιγότερο. Χρησιμοποιήστε υψηλότερη θερμοκρασία και/ή μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος.

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

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

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

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

Χρησιμοποιήστε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1 ή το ταψί μουςακά στο ύψος 2. Έτσι συλλέγεται ο ζωμός του κρέατος που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρός.

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

Ψήνετε όσο το δυνατόν κομμάτια παρόμοιου πάχους. Έτσι το κρέας ροδίζει ομοιόμορφα και δε στεγνώνει. Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ μετά τα $\frac{2}{3}$ του ενδεδειγμένου χρόνου ψησίματος.

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

Κρέας

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος μετά το πέρας του μισού χρόνου ψησίματος.

Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μένει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο. Έτσι μπορεί να κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του.

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

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

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμο- κρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια μαγειρέ-ματος σε λεπτά
Βοδινό κρέας						
Βοδινός καπαμάς	1,0 κιλά	κλειστό	2		210-230	100
	1,5 κιλά		2		200-220	120
	2,0 κιλά		2		190-210	140
Βοδινό φιλέτο, μέτριο	1,0 κιλά	ανοιχτό	2		210-230	60
	1,5 κιλά		2		200-220	80
Ροσμπίφ, μέτριο	1,0 κιλά	ανοιχτό	1		220-240	60
Μπριζόλες, 3 cm πάχος, μέτριες		Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	15
Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαράκι ψητό	1,0 κιλά	ανοιχτό	2		190-210	110
	1,5 κιλά		2		180-200	130
	2,0 κιλά		2		170-190	150
Μοσχαρίσιο κότσι	1,5 κιλά	ανοιχτό	2		210-230	140
Χοιρινό κρέας						
Ψητό, χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος)	1,0 κιλά	ανοιχτό	1		190-210	120
	1,5 κιλά		1		180-200	150
	2,0 κιλά		1		170-190	170

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμο- κρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια μαγειρέματος σε λεπτά
Ψητό με πέτσα (π.χ. σπάλα)	1,0 κιλά	ανοιχτό	1		190-210	130
	1,5 κιλά		1		180-200	160
	2,0 κιλά		1		170-190	190
Χοιρινό φιλέτο	500 γρ.	Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	3+1		220-230	30
Χοιρινό ψητό, άπαχο	1,0 κιλά	ανοιχτό			200-220	120
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2,0 κιλά				180-200	160
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλο	1,0 κιλά	κλειστό	2		200-220	70
Μπιριζόλες, 2 cm πάχος		Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	20
Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος		Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	10
Αρνίσιο κρέας						
Αρνίσια πλάτη, με κόκκαλα	1,5 κιλά	ανοιχτό	2		190-210	60
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μέτριο	1,5 κιλά	ανοιχτό	1		150-170	120
Κρέας Θηραμάτων						
Πλάτη ζαρκαδιού με κόκκαλα	1,5 κιλά	ανοιχτό	2		200-220	50
Μπούτι ζαρκαδιού χωρίς κόκκαλο	1,5 κιλά	κλειστό	2		210-230	100
Ψητό αγριογούρουνο	1,5 κιλά	κλειστό	2		180-200	140
Ψητό ελάφι	1,5 κιλά	κλειστό	2		180-200	130
Κουνέλι	2 κιλά	κλειστό	2		220-240	60
Ψητός κιντός	από 500 γρ. κρέας	ανοιχτό	1		180-200	80
Λουκάνικα		Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	4+1		3	15

Πουλερικά

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

Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1 ή το ταψί μπουσακά στο ύψος 2. Έτσι συλλέγεται ο ζωμός του κρέατος που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρός.

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

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

Γυρίστε τα πουλερικά, όπως το ψητό ρολό γαλοπούλας ή το στήθος γαλοπούλας, μετά την παρέλευση του μισού ενδεδειγμένου χρόνου ψησίματος. Γυρίστε τα κομμάτια πουλερικών μετά τα 2/3 του χρόνου ψησίματος.

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

Πουλερικά	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια μαγειρέματος σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1,2 κιλά	Σχάρα	2		230-250	60-70
Κότα, ολόκληρη	1,6 κιλά	Σχάρα	2		200-220	80-90
Κοτόπουλο, κομμένο στη μέση	από 500 γρ.	Σχάρα	2		220-240	40-50
Κομμάτια κοτόπουλου	από 150 γρ.	Σχάρα	3		210-230	30-40
Κομμάτια κοτόπουλου	από 300 γρ.	Σχάρα	3		220-240	35-45
Στήθος κοτόπουλου	από 200 γρ.	Σχάρα	2		3	30-40
Πάπια, ολόκληρη	2,0 κιλά	Σχάρα	2		190-210	100-110

Πουλερικά	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια μαγειρέματος σε λεπτά
Στήθος πάπιας	από 300 γρ.	Σχάρα	3		240-260	30-40
Χήνα, ολόκληρη	3,5-4 κιλά	Σχάρα	2		170-190	120-140
Μπουτία χήνας	από 400 γρ.	Σχάρα	3		220-240	40-50
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη	3,0 κιλά	Σχάρα	2		180-200	80-100
Ψητό ρολό γαλοπούλας	1,5 κιλά	ανοιχτό	1		190-210	110-130
Στήθος γαλοπούλας	1,0 κιλά	κλειστό	2		180-200	80-90
Μπουτί γαλοπούλας	1,0 κιλά	Σχάρα	2		180-200	90-100

Ψάρι

Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1 ή το ταψί μουςακά στη θέση 2. Έτσι συλλέγονται τα υγρά που στάζουν κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρός.

Γυρίστε τα κομμάτια του ψαριού μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

Το ολόκληρο ψάρι δε χρειάζεται να γυρίσει. Τοποθετείτε το ολόκληρο ψάρι στη θέση κολύμβησης, με το ραχιαίο πτερύγιο προς τα επάνω, μέσα στο φούρνο. Μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό ανοιχτό δοχείο στην κοιλιά του ψαριού προσφέρει σταθερότητα.

Στο φιλέτο ψαριού προσθέστε μερικές κουταλιές υγρό για το σοτάρισμα.

Ψάρι	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψάρι, ολόκληρο	από περίπου 300 γρ.	Σχάρα	2		2	20-25
	1,0 κιλό	Σχάρα	2		210-230	45-55
	1,5 κιλά	Σχάρα	2		180-200	60-70
	2,0 κιλά	Κλειστό	2		180-200	70-80
Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος		Σχάρα	3		2	20-25
Φιλέτο ψαριού		Κλειστό	2		210-230	20-30

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

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 με ένα κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.
Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και σε μερικά σημεία η κρούστα του έχει καεί.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης του σκεύους ψησίματος στο φούρνο και τη θερμοκρασία.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και αραή.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και προσθέστε λιγότερο υγρό.
Κατά την προσθήκη υγρού στο ψητό σχηματίζονται υδρατμοί.	Αυτό οφείλεται σε φυσικό φαινόμενο και είναι φυσιολογικό. 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.

Ελαφρύ μαγείρεμα

Το ελαφρύ μαγείρεμα, επίσης γνωστό ως μαγείρεμα χαμηλών θερμοκρασιών, είναι η ιδανική μέθοδος μαγειρέματος για όλα τα τρυφερά κομμάτια κρέατος, τα οποία πρέπει να ψηθούν ροζέ ή δεν πρέπει να παραψηθούν. Το κρέας παραμένει πολύ ζουμερό και έτσι γίνεται πολύ τρυφερό. Το πλεονέκτημά σας; Έχετε μεγάλα περιθώρια για το σχεδιασμό του μενού, γιατί το σιγοψημένο κρέας μπορεί να διατηρηθεί ζεστό χωρίς πρόβλημα.

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

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

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

1. Επιλέξτε Επάνω/Κάτω θέρμανση  και ρυθμίστε 80 °C. Προθερμάνετε το φούρνο και ζεστάνετε παράλληλα και το σκεύος.
2. Ζεστάνετε δυνατά λίγο λίπος σ' ένα τηγάνι. Σοτάρετε δυνατά το κρέας από όλες τις πλευρές, επίσης και στις άκρες του και τοποθετήστε το αμέσως πάνω στο προθερμασμένο σκεύος.
3. Βάλτε το σκεύος με το κρέας ξανά μέσα στο φούρνο και μαγειρέψτε το ελαφρά. Για τα περισσότερα κομμάτια κρέατος, η ιδανική θερμοκρασία για το ελαφρύ μαγείρεμα είναι οι 80 °C.

Υποδείξεις για το ελαφρύ μαγείρεμα

Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, άριστης ποιότητας κρέας. Απομακρύνετε προσεκτικά τα νεύρα και τα υπολείμματα του λίπους. Το λίπος δημιουργεί κατά το ελαφρό μαγείρεμα μια έντονη δική του γεύση.

Σοτάρετε αρχικά το κρέας σε υψηλή θερμοκρασία και για αρκετή ώρα από όλες τις πλευρές, επίσης και στις άκρες του.

Τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος δε χρειάζεται να γυρίσουν.

Μετά το ελαφρύ μαγείρεμα το κρέας μπορεί να κοπεί αμέσως. Ένας χρόνος ανάπαυσης, δεν είναι απαραίτητος.

Λόγω της ιδιαίτερης μεθόδου ψησίματος το κρέας φαίνεται ροζέ. Αυτό δεν σημαίνει όμως, ότι είναι ωμό ή μισοψημένο.

Εάν θέλετε να έχετε μια σάλτσα για το κρέας σας, μαγειρέψτε σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Προσέξτε όμως, οι χρόνοι μαγειρέματος μειώνονται.

Για να ελέγξετε, εάν το κρέας έχει μαγειρευτεί, χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο ψησίματος. Μια θερμοκρασία κέντρου τουλάχιστον 60 °C πρέπει να διατηρείται το λιγότερο για 30 λεπτά.

Πίνακας

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

Φαγητό	Βάρος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια αρχικού σοταρίσματος σε λεπτά	Διάρκεια ελαφρού μαγειρέματος σε ώρες
Πουλερικά						
Στήθος γαλοπούλας	1000 γρ.	2		80	6-7	4-5
Στήθος πάπιας*	300-400 γρ.	2		80	3-5	2-2,5
Βοδινό κρέας						
Βοδινό ψητό (π.χ. κυλότο) 6-7 cm πάχος	περίπου 1,5 κιλά	2		80	6-7	4,5-5,5
Βοδινό φιλέτο, ολόκληρο	περίπου 1,5 κιλά	2		80	6-7	5-6
Ροσμπίφ, 5-6 cm πάχος	περίπου 1,5 κιλά	2		80	6-7	4-5
Βοδινές μπριζόλες, 3 cm πάχος		2		80	5-7	80-110 λεπτά
Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαράκι ψητό 6-7 cm πάχος (π.χ. νουά)	περίπου 1,5 κιλά	2		80	6-7	5-6
Φιλέτο μοσχαριού	περίπου 800 γρ.	2		80	6-7	3-3,5
Χοιρινό κρέας						
Άπαχο χοιρινό ψητό (π.χ. κυλότο) 5-6 cm πάχος	περίπου 1,5 κιλά	2		80	6-7	5-6

Φαγητό	Βάρος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκ- ρασία σε °C	Διάρκεια αρχικού σοταρίσμα- τος σε λεπτά	Διάρκεια ελαφρού μαγειρέματος σε ώρες
Χοιρινό φιλέτο, ολόκληρο	περίπου 500 γρ.	2		80	6-7	2,5-3
Αρνίσιο κρέας						
Φιλέτο πλάτης αρνιού, ολόκληρο	περίπου 200 γρ.	2		80	5-6	1,5-2
* Για τραγανή πέτσα ψήστε το στήθος της πάπιας σύντομα στο τηγάνι μετά το ελαφρύ μαγείρεμα.						

Συμβουλές για το ελαφρύ μαγείρεμα

Το σιγοψημένο κρέας δεν είναι τόσο ζεστό όσο το κρέας που ψήνεται κανονικά.	Για να μην κρυώσει το ψημένο κρέας πολύ γρήγορα, ζεστάνετε τα πιάτα και σερβίρετε τις σάλτσες πολύ ζεστές.
Θέλετε να διατηρήσετε το σιγοψημένο κρέας ζεστό.	Μετά το ελαφρύ μαγείρεμα μειώστε τη θερμοκρασία στους 70 °C. Τα μικρά κομμάτια κρέατος μπορούν να διατηρηθούν ζεστά μέχρι και 45 λεπτά, τα μεγάλα κομμάτια μέχρι και 2 ώρες.

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1 ή το ταψί μπουσακά στο ύψος 2. Ο φούρνος παραμένει καθαρός.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα.

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

Σουφλέ	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	50-60
Σουφλέ	Φόρμα σουφλέ	2		170-190	35-45
	Φορμάκια μερίδων	2		190-210	25-30
Παστίτσιο	Φόρμα σουφλέ	2		200-220	40-50
Λαζάνια	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	40-50
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, το πολύ 4 cm ύψος	1 φόρμα σουφλέ	2		160-180	60-80
	2 φόρμες σουφλέ	1+3		150-170	60-80
Τοστ γκρατινέ, 4 κομμάτια	Σχάρα	4		3	7-10
Τοστ γκρατινέ, 12 κομμάτια	Σχάρα	4		3	5-8

Προμαγειρεμένα φαγητά

Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Όταν καλύπτετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο, προσέχετε, το λαδόχαρτο που χρησιμοποιείτε να είναι κατάλληλο για αυτές τις θερμοκρασίες. Προσαρμόστε το μέγεθος του λαδόχαρτου στο μέγεθος του φαγητού.

Το αποτέλεσμα του ψησίματος εξαρτάται πάρα πολύ από τα τρόφιμα. Καφετιά σημεία και ανομοιομορφίες μπορεί να υπάρχουν ήδη στο προμαγειρεμένο φαγητό.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Πίτσα, κατεψυγμένη					
Πίτσα με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	☼	200-220	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☼	180-200	20-30
Πίτσα με χοντρό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	☼	170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☼	170-190	25-35
Μπαγκέτα-πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☼	170-190	20-30
Μικρή πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☼	190-210	10-20
Πίτσα, κρύα, προθέρμανση	Ταψί γενικής χρήσης	1	☼	180-200	10-15
Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα					
Τηγανητές πατάτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	☼	190-210	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☼	180-200	30-40
Κροκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	☼	190-210	20-25

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

Ειδικά παρασκευάσματα

Με τη συσκευή σας μπορείτε να ρυθμίσετε θερμοκρασίες από 50 έως 270 °C. Έτσι μπορείτε να παρασκευάσετε με επιτυχία στους 50 °C, τόσο γιαούρτι όσο και αφράτη ζύμη μαγιάς.

Γιαούρτι

Βράστε το γάλα (3,5% λίπος) και αφήστε το να κρυώσει στους 50 °C. Ανακατέψτε μέσα 150 γρ. γιαούρτι. Βάλτε το μέσα σε φλιτζάνια ή σε μικρά κεσεδάκια με καπάκι και τοποθετήστε τα καλυμμένα πάνω στη σχάρα. Προθερμάνετε το φούρνο για 5 λεπτά στους 50 °C. Μετά παρασκευάστε το γιαούρτι, όπως αναφέρεται στη συνταγή.

Φούσκωμα ζύμης μαγιάς

Παρασκευάστε τη ζύμη μαγιάς, όπως συνήθως. Βάλτε τη σ' ένα ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος από κεραμικό και σκεπάστε το. Προθερμάνετε το φούρνο για 5 λεπτά. Απενεργοποιήστε το φούρνο και τοποθετήστε μέσα τη ζύμη για να φουσκώσει.

Προετοιμασία

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησί-ματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια
Γιαούρτι	Τοποθετήστε τα φλιτζάνια ή τα κεσεδάκια με καπάκι πάνω στη σχάρα	1		50	6-8 ώρες
Φούσκωμα ζύμης μαγιάς	Ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος	Τοποθετήστε το στον πάτο του φούρνου		Προθερμάνετε στους 50 °C, απενεργοποιήστε τη συσκευή, βάλτε την ζύμη μαγιάς στο φούρνο	5 λεπτά 20-30 λεπτά

Ξεπάγωμα

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

Παρακαλούμε προσέξτε, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

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

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

Υπόδειξη

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

Ξήρανση

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα και λαχανικά και πλύντε τα καλά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

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

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

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

Κονσερβοποίηση

Προετοιμασία

Τα βάζα και τα λάστιχα πρέπει να είναι καθαρά και όχι χαλασμένα. Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν βάζα του ίδιου μεγέθους. Τα στοιχεία στους πίνακες ισχύουν για στρογγυλά βάζα του ενός λίτρου. Προσοχή! Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια μπορεί να σπάσουν.

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

Τοποθετήστε τα φρούτα ή τα λαχανικά στα βάζα. Σκουπίστε ενδεχομένως ξανά τα χείλη των βάζων. Αυτά πρέπει να είναι καθαρά. Τοποθετήστε σε κάθε βάζο ένα βρεγμένο λαστιχένιο δακτύλιο και το καπάκι. Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι βάζα μέσα στο φούρνο.

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικοί. Οι χρόνοι μπορεί να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και τη θερμοκρασία του περιεχομένου των βάζων. Προτού αλλάξετε τη θερμοκρασία ή απενεργοποιήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε, ότι μέσα στα βάζα σχηματίζονται φυσαλίδες.

Έτσι ρυθμίζετε

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

Κονσερβοποίηση φρούτων για συντήρηση

Μετά από 40 με 50 λεπτά, μόλις αρχίσουν να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες, η μία μετά την άλλη, απενεργοποιήστε το φούρνο.

Μετά από 25 με 35 λεπτά παραμονής τους μέσα στον απενεργοποιημένο φούρνο, βγάλτε τα βαζάκια έξω. Εάν τα αφήσετε να κρυώσουν περισσότερο μέσα στο φούρνο, μπορεί να αναπτυχθούν μικρόβια, που προκαλέσουν ξίνισμα των βρασμένων για συντήρηση φρούτων.

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

Κονσερβοποίηση λαχανικών για συντήρηση

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες, μειώστε τη θερμοκρασία περίπου στους 120 με 140 °C, για περίπου 35 με 70 λεπτά, ανάλογα με το είδος των λαχανικών. Στη συνέχεια απενεργοποιήστε το φούρνο και εκμεταλλευτείτε την υπολοιπόμενη θερμότητα.

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

Αφαίρεση των βάζων

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

Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα

Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδα δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τoστ, ψωμάκια, ψωμί, λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδα

Γενικά	Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος. Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε. Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδα.
Ψήσιμο	Με επάνω/κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C, με θερμό αέρα 3D ή θερμό αέρα το πολύ 180 °C.
Μπισκοτάκια	Με επάνω/κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C, με θερμό αέρα 3D ή θερμό αέρα το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες.

Φαγητά δοκιμών

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

Σύμφωνα με το πρότυπο EN/IEC 60350.

Ψήσιμο

Στο ψήσιμο σε 2 επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ταψί.
Στο ψήσιμο σε 3 επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης στη μέση.

Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ: Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Μηλόπιτα σε 2 επίπεδα:
Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σούστα τη μια πάνω από την άλλη.
Μηλόπιτα σε 1 επίπεδο:
Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σούστα τη μια δίπλα στην άλλη.

Φόρμες με σούστα από τσίγκο:
Ψήστε με επάνω/κάτω θέρμανση ☐ σε 1 επίπεδο.
Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης αντί της σχάρας και τοποθετήστε τις φόρμες με σούστα από πάνω.

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	3	☐	160-180	20-30
	Ταψί	3	☒	160-180	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1	☒	150-170	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	☒	140-160	40-50

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά κέικ προθέρμανση	Ταψί	3		160-180	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1		150-170	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5		140-160	35-45
Μικρά κέικ	Ταψί	3		160-180	20-30
Παντεσπάνι απλό με νερό προθέρμανση	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2		170-190	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2		160-180	30-40
Γλυκό ταψιού με μαγιά	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης	3		150-170	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1		150-170	50-60
Μηλόπιτα	Σχάρα + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	1		200-220	70-80
	2 σχάρες + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	1+3		190-210	70-80

Ψήσιμο στο γκριλ

Όταν τοποθετείτε τα τρόφιμα απευθείας πάνω στη σχάρα, σπρώξτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τοστ 10 λεπτά προθέρμανση	Σχάρα	5		3	½-2
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια* χωρίς προθέρμανση	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1		3	25-30

* Γυρίστε μετά τα 2/3 του χρόνου.

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.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.