



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 43051

P1HEC 43051

eI

9000 430 747

Πίνακας περιεχομένων

Τι πρέπει να προσέχετε	4
Πριν τον εντοιχισμό	4
Υποδείξεις ασφαλείας	5
Αιτίες για πρόκληση ζημιών	7
Τοποθέτηση και σύνδεση	9
Για τον εγκαταστάτη	9
Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα	10
Πεδίο χειρισμού	10
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας	11
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	12
Φούρνος	12
Εξαρτήματα	13
Πριν την πρώτη χρήση	14
Ζέσταμα του φούρνου	14
Καθαρισμός των εξαρτημάτων	14
Ρύθμιση του φούρνου	15
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία	15
Ταχεία θέρμανση	16
Έτσι ρυθμίζετε	16
Φροντίδα και καθαρισμός	17
Υλικά καθαρισμού	17
Αφαίρεση και τοποθέτηση των κρυστάλλων της πόρτας	20
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	22
Πίνακας βλαβών	22
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	23
Γυάλινο κάλυμμα	23

Πίνακας περιεχομένων

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	24
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον ...	25
Εξοικονόμηση ενέργειας	25
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	25
Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	26
Γλυκά και αρτοποιήματα	27
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	32
Κρέας, πουλερικά, ψάρι	33
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ	40
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	41
Προμαγειρεμένα φαγητά	42
Ειδικά παρασκευάσματα	44
Ξήρανση	45
Κονσερβοποίηση	46
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	48
Φαγητά δοκιμών	49
Όροι εγγύησης	51

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).

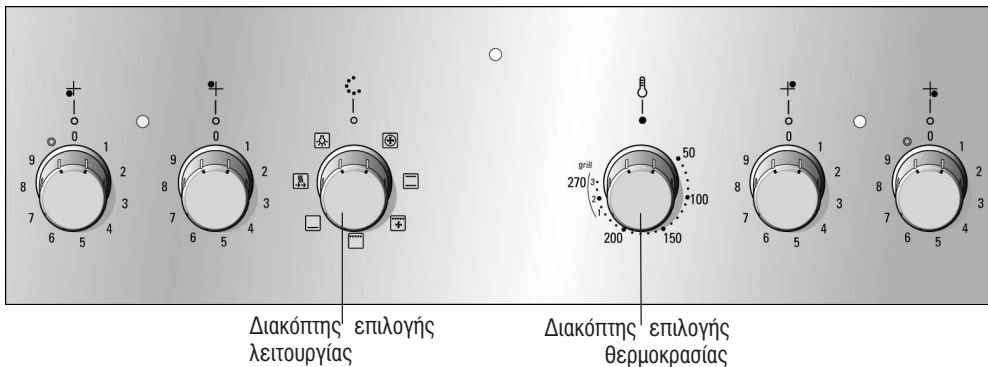
Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

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 ψήσιματος και τα εξαρτήματα από τα οποία συνοδεύεται η συσκευή.

Πεδίο χειρισμού

Εδώ σας παρουσιάζουμε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού.

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.

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος.

Θέση	Χρήση
 Θέση μηδέν	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
 Θερμός αέρας 3D*	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.
 Επάνω/Κάτω θέρμανση	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.
 Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	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.
 Γκριλ	Μπορείτε να ψήσετε πολλές μερίδες μπριζόλες, λουκάνικα, τوست και κομμάτια ψαριού. Η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ, θερμαίνεται ολόκληρη.
 Κάτω θέρμανση	Κονσερβοποίηση για συντήρηση και ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκίνισματος. Η θερμότητα έρχεται από το κάτω θερμαντικό στοιχείο.
 Ταχεία θέρμανση	Για γρήγορη θέρμανση του φούρνου
 Λάμπα φούρνου	Άναμμα της λάμπας του φούρνου.

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

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

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

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

Θέση	Σημασία
●	Θέση μηδέν
50-270	Περιοχή θερμοκρασίας
1, 2, 3	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ
	Ο φούρνος δε θερμαίνει.
	Η θερμοκρασία στον φούρνο σε °C.
	Βαθμίδα 1, χαμηλή
	Βαθμίδα 2, μεσαία
	Βαθμίδα 3, υψηλή

Η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ανάβει, όταν ο φούρνος θερμαίνεται. Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει. Στο άναμμα της λάμπας του φούρνου η ενδεικτική λυχνία δεν ανάβει.

Φούρνος

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

Λάμπα φούρνου

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

Ανεμιστήρας ψύξης

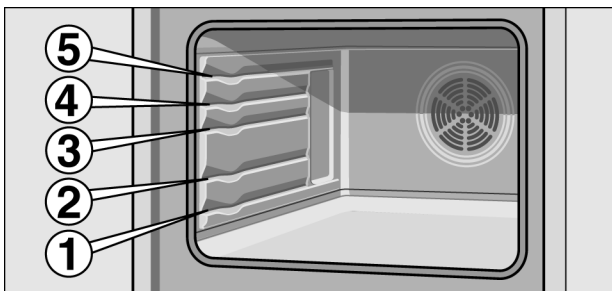
Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται όταν είναι απαραίτητο. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα. Προσοχή! Μην καλύπτετε τις οπές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

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

Εξαρτήματα

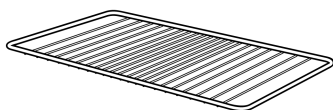
Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο φούρνο σε 5 διαφορετικά ύψη.

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



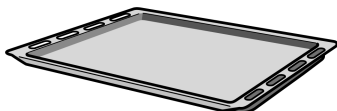
Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν πάρα πολύ, μπορεί να παραμορφωθούν. Η παραμόρφωση αυτή δεν έχει καμία επιρροή στην λειτουργικότητα τους και εξαφανίζεται μόλις ξανακρυώσουν.

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.



Εμαγιέ ταψί

για γλυκά, μπισκότα, κουλουράκια και διάφορα μπουρεκάκια.

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

Πριν την πρώτη χρήση

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

Θερμάνετε το φούρνο και καθαρίστε τα εξαρτήματα. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

Ζέσταμα του φούρνου

Για να απομακρύνετε τη χαρακτηριστική μυρωδιά της καινούργιας συσκευής, θερμάνετε το φούρνο άδειο και κλειστό. Η ιδανική ρύθμιση γι' αυτό είναι μια ώρα στην 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. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την Επάνω/Κάτω θέρμανση .
2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 240 °C.

Μετά από μία ώρα απενεργοποιήστε το φούρνο. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

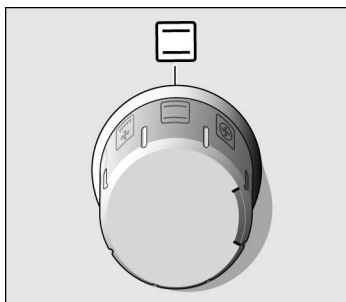
Προτού χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

Ρύθμιση του φούρνου

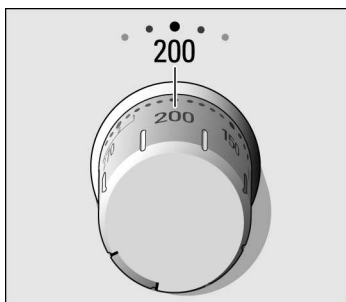
Έχετε διάφορες δυνατότητες να ρυθμίσετε το φούρνο σας. Εδώ σας εξηγούμε, πως ρυθμίζετε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

Παράδειγμα στην εικόνα: Επάνω/Κάτω θέρμανση στους 200 °C.



1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας τον τρόπο ψησίματος.



2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ. Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνει.

Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Αλλαγές των ρυθμίσεων

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

Ταχεία θέρμανση

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

Έτσι ρυθμίζετε

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

Η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ανάβει.

Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

Η ενδεικτική λυχνία σβήνει.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και ρυθμίστε το φούρνο.

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 Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.
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 της πλάτης του φούρνου

Η πλάτη του φούρνου (πίσω τοίχωμα) είναι επιστρωμένη με ένα πολύ πορώδες κεραμικό υλικό (αυτοκαθαριζόμενο 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 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. Εάν χυθεί κατά λάθος απορρυπαντικό φούρνου πάνω στην επιστρωση, απομακρύνετε το αμέσως μ' ένα μαλακό σφουγγάρι και αρκετό νερό.

Καθαρισμός του πάτου του φούρνου

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

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

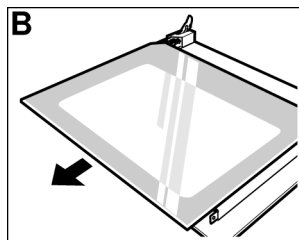
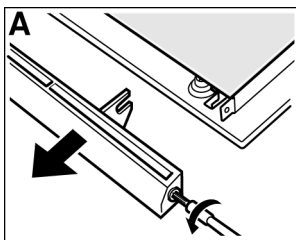
Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα σύρμα τριψίματος ή απορρυπαντικό φούρνου για την πλάτη του φούρνου.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των κρυστάλλων της πόρτας

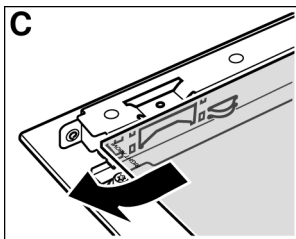
Αφαίρεση

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).



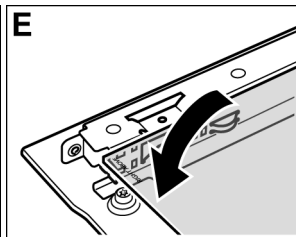
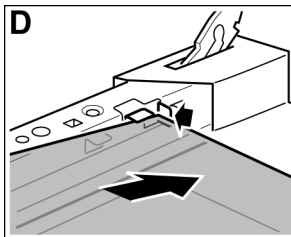
Καθαρίστε τα κρύσταλλα με υγρό καθαρισμού τζαμιών και μαλακό πανί.

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

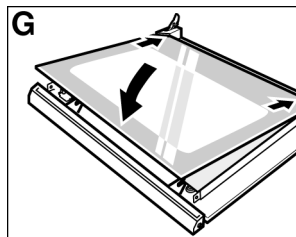
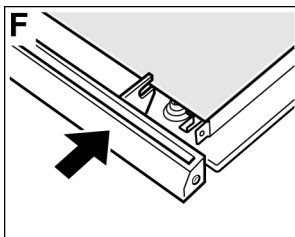
Τοποθέτηση

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

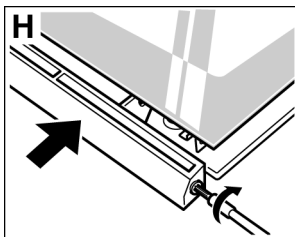
1. Σπρώξτε μέσα το κρύσταλλο λοξά και προς τα πίσω. (Εικ. D).
2. Προσέξτε, ώστε η επιγραφή "right above" να βρίσκεται αριστερά, κάτω και ανάποδα. (Εικ. E).



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. G).



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



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, προσπαθήστε με τη βοήθεια του πίνακα να διορθώσετε οι ίδιοι τη βλάβη.

Πίνακας βλαβών

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.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Κοιτάξτε τον πίνακα του σπιτιού και ελέγξτε αν η ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας λειτουργεί.
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε, εάν ανάβει το φως του δωματίου ή αν λειτουργούν οι άλλες συσκευές.
Ο φούρνος δε θερμαίνει.	Υπάρχει σκόνη πάνω στις επαφές.	Γυρίστε τους διακόπτες αρκετές φορές δεξιά–αριστερά.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

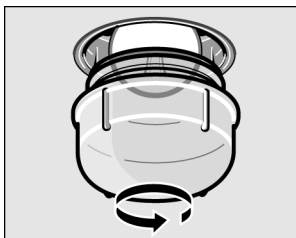
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

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.

Ανοίγεται 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.

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

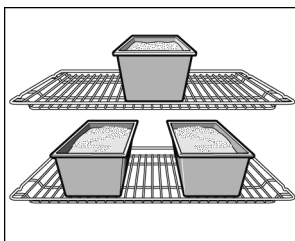
ταψί γενικής χρήσης στο ύψος τοποθέτησης 3

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 ροδοκοκκινίσει 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 γυαλίνα 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 μέινει 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
Μπιριζόλες, 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
Μπριζόλες, 2 cm πάχος		Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	20
Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος		Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	10
Αρνίσιο κρέας						
Αρνίσια πλάτη, με κόκκαλα	1,5 κιλά	ανοιχτό	2		190-210	60
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, 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 μουσακά 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 ψησί- ματος	Θερμο- κρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια μαγειρέ- ματος 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
Μπούτια χήνας	από 400 γρ.	Σχάρα	3		220-240	40-50
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη	3,0 κιλά	Σχάρα	2		180-200	80-100
Ψητό ρολό γαλοπούλας	1,5 κιλά	ανοιχτό	1		190-210	110-130
Στήθος γαλοπούλας	1,0 κιλά	κλειστό	2		180-200	80-90
Μπούτι 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 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 ψήσιματος.
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.

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1 ή το ταψί μουςακά 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, 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 τηγανητές Ελβετίας, πατάτες γεμιστές	Ταψί γενικής χρήσης	3	☼	200-220	15-25
Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα					
Ψωμάκια, μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☼	180-200	10-20
Αλμυρά κουλούρια (άψητα αλμυρά κουλούρια)	Ταψί γενικής χρήσης	3	☼	200-220	10-20
Αρτοσκευάσματα, προψημένα					
Προψημένα ψωμάκια 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, νάγκες	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

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! Μη 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.