



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

PHCB 154155

eI

9000 445 251

Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις ασφαλείας	4
Πριν την τοποθέτηση	4
Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια	4
Αιτίες των ζημιών	7
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον ...	9
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	9
Εξοικονόμηση ενέργειας στο φούρνο	9
Εξοικονόμηση ενέργειας στη βάση εστιών	10
Τοποθέτηση και σύνδεση	11
Για τον εγκαταστάτη	11
Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας	12
Η νέα σας κουζίνα	13
Η βάση εστιών	14
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας	15
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	16
Φούρνος	16
Εξαρτήματα	17
Πριν την πρώτη χρήση	19
Αρχική ρύθμιση του ηλεκτρονικού	19
Ζέσταμα του φούρνου	19
Καθαρισμός των εξαρτημάτων	20
Ρύθμιση της βάσης εστιών	21
Έτσι ρυθμίζετε	21
Πίνακας μαγειρέματος	21
Ρύθμιση του φούρνου	23
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία	23
Όταν θέλετε να απενεργοποιηθεί αυτόματα ο φούρνος	24

Πίνακας περιεχομένων

Χρονόμετρο	26
Έτσι ρυθμίζετε	26
Φροντίδα και καθαρισμός	27
Υλικά καθαρισμού	27
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών	30
Για ευκολία στον καθαρισμό	31
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου	31
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	32
Πίνακας βλαβών	32
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή	33
Γυάλινο κάλυμμα	33
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	34
Όροι εγγύησης	35
Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	36
Γλυκά και βουτήματα	37
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	39
Κρέας, πουλερικά, ψάρι, σουφλέ, τوست	40
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ	44
Μαγείρεμα μενού	45
Προμαγειρεμένα φαγητά	46
Ειδικά φαγητά	46
Ξεπάγωμα	47
Ξήρανση	48
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	49
Φαγητά δοκιμών	50

Υποδείξεις ασφαλείας

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

Πριν την τοποθέτηση

Ζημιές μεταφοράς

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

Ηλεκτρική σύνδεση

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή. Εάν η συσκευή συνδεθεί λάθος, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια

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

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επιτήρηση,

- όταν δε βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση ή
- όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία.

Μην αφήνετε ποτέ να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

Καυτές επιφάνειες

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην ακουμπάτε ποτέ τις καυτές εστίες μαγειρέματος, τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία ή τις εσωτερικές μεταλλικές επιφάνειες του συρταριού. Κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά. Προσέξτε την ένδειξη της εναπομένουσας θερμότητας στη βάση εστιών. Αυτή η ένδειξη προειδοποιεί για τις καυτές εστίες μαγειρέματος.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στην καυτή πόρτα του φούρνου ή μην τα περνάτε πάνω από την καυτή βάση εστιών. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

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

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

Καυτός ατμός

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου.

Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο, γιατί δημιουργούνται καυτοί υδρατμοί. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οιοπνευματώδη ποτών. Οι ατμοί του οιοπνεύματος μπορεί να αναφλεχτούν μέσα στο φούρνο. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οιοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου.

Καυτά εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

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

Υπερθερμασμένο λάδι ή λίπος

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη ζεσταίνετε ποτέ λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση. Όταν υπερθερμανθεί το λάδι ή το λίπος, παίρνει γρήγορα φωτιά. Μη σβήνετε ποτέ το λάδι ή το λίπος που καίγεται με νερό. Τοποθετήστε αμέσως ένα καπάκι ή ένα πιάτο πάνω στο μαγειρικό σκεύος, για να σβήσουν οι φλόγες. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος και αφήστε το μαγειρικό σκεύος να κρυώσει πάνω στην εστία.

Υγροί πάτοι κατασπαρλών και υγρές εστίες μαγειρέματος

Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατασπαράλας και της εστίας μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί πίεση ατμού. Η κατασπαράλα μπορεί ξαφνικά να πεταχτεί ψηλά. Κρατάτε τις εστίες μαγειρέματος και τους πάτους των κατασπαρλών πάντοτε στεγνούς.

Ρωγμές στην υαλοκεραμική πλάκα

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη βάση εστιών, όταν η υαλοκεραμική πλάκα παρουσιάζει σπασίματα, ραγίσματα ή ρωγμές. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Ακατάλληλες επισκευές

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης.

Εάν η συσκευή έχει βλάβη, αφαιρέστε το φινιρίσμα από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στον πίνακα των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Ζημιές στη βάση εστιών

Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να στεγνώσουν οι κατασρόλες, ιδιαίτερα οι εμαγιέ και οι αλουμινίου. Μπορεί να προκύψουν ζημιές.

Μην τοποθετείτε καυτά μαγειρικά σκεύη πάνω στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο.

Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορεί να δημιουργηθούν ζημιές. Μην αποθηκεύετε τέτοιου είδους αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος	Μη χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια εναπόθεσης.
	Τραχείς πάτοι κατασρόλων και τηγανιών	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
	Φθορά κατασρόλας (π.χ. αλουμίνιο)	Σηκώνετε τις κατασρόλες και τα τηγάνια όταν τα μετακινήτε.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

Ζημιές στο φούρνο

Μην τοποθετείτε εξαρτήματα πάνω στον πάτο του φούρνου. Μην τον καλύπτετε με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του φούρνου, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C.

Αλλιώς δημιουργείται συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό φούρνο. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορεί να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό φούρνο. Το εμαγιέ καταστρέφεται.

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 μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Χρησιμοποιήστε καλύτερα το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.

Μην ανεβαίνετε και μην κάθεστε επάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.

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

Ζημιές στο συρτάρι της βάσης

Ζημιές στις γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών

Μην τοποθετείτε καυτά αντικείμενα στο συρτάρι της βάσης. Μπορεί να υποστεί ζημιά.

Αφήνετε το φούρνο να κρυώνει μόνο κλειστό. Ακόμα και όταν αφήνετε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή, έστω και για λίγο, οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορεί να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου.

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 με την πάροδο του χρόνου να χαλάσουν. Διατηρείτε το ελαστικό στεγανοποίησης καθαρό.

Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

Εδώ θα βρείτε συμβουλές, σχετικά με το πως μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο στο φούρνο και κατά το μαγείρεμα στη βάση εστιών και σχετικά με το πως πρέπει να αποσύρετε σωστά τη συσκευή σας.

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 παλιών ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Εξοικονόμηση ενέργειας στο φούρνο

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

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

Ανοίγετε όσο γίνεται λιγότερο την πόρτα του φούρνου κατά το μαγείρεμα ή το ψήσιμο.

Περισσότερα από ένα γλυκά, ψήνονται καλύτερα το ένα μετά το άλλο επειδή ο φούρνος είναι ήδη ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να τοποθετήσετε επίσης και 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 υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Εξοικονόμηση ενέργειας στη βάση εστιών

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με χοντρούς, επίπεδους πάτους. Οι ανώμαλοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.

Η διάμετρος του πάτου της κατσαρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά η χρήση πολύ μικρών σκευών στην εστία μαγειρέματος έχει, ως αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας.

Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών συχνά αναφέρουν την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατσαρόλας.

Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατσαρόλα. Μια μεγάλη κατσαρόλα με λίγο περιεχόμενο χρειάζεται πολύ ενέργεια.

Κλείνετε τις κατσαρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, χρειάζεστε τέσσερις φορές περισσότερη ενέργεια.

Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια. Επιπλέον τα λαχανικά διατηρούν τις βιταμίνες και τις ανόργανες ουσίες τους.

Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα. Σε μαγείρεμα μεγάλης διάρκειας, κλείστε την εστία μαγειρέματος 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Ηλεκτρική σύνδεση

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

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

Για τον εγκαταστάτη

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

Η συσκευή αυτή ανταποκρίνεται στους κανονισμούς ασφαλείας για την θέρμανση.

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

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

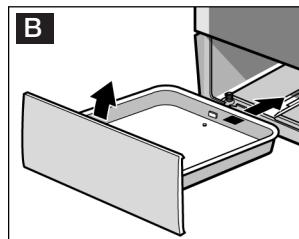
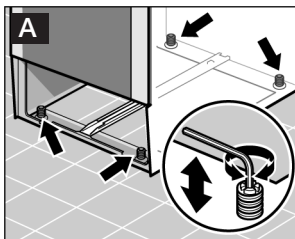
Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας

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

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

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

2. Περιστρέψτε τα πόδια ρύθμισης, ψηλότερα ή χαμηλότερα ανάλογα με τις ανάγκες σας, μ' ένα κλειδί για βίδες εξαγωνικής κεφαλής (τύπου Άλλεν), όπως να καταστεί η κουζίνα οριζόντια (Εικ. Α).
3. Τοποθετήστε ξανά το συρτάρι της βάσης (Εικ. Β).



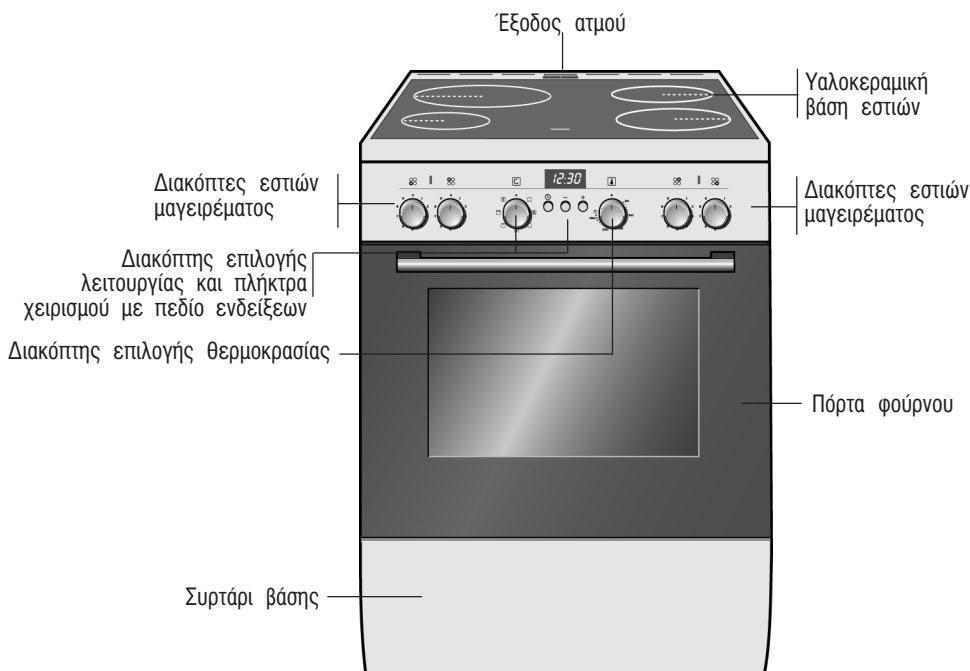
Πρόσθετη στερέωση στον τοίχο

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

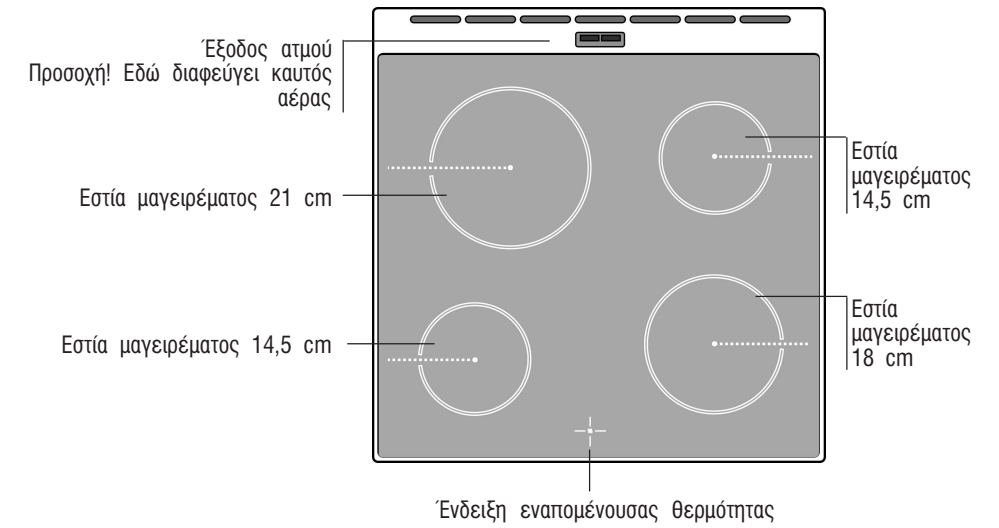
Η νέα σας κουζίνα

Στις σελίδες που ακολουθούν θα γνωρίσετε την καινούργια σας κουζίνα. Θα σας εξηγήσουμε το πεδίο χειρισμού, τη βάση εστιών και τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού. Επίσης θα βρείτε πληροφορίες για το φούρνο και τα εξαρτήματα.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ορισμένες λεπτομέρειες μπορούν να αποκλίνουν.



Η βάση εστιών



Διακόπτης εστίας μαγειρέματος

Με τους τέσσερις διακόπτες των εστιών μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ των επιμέρους εστιών μαγειρέματος.

Θέση	Λειτουργία
0 Θέση μηδέν	Η εστία μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
1-9 Βαθμίδες μαγειρέματος	Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς

Όταν ενεργοποιήσετε μια εστία μαγειρέματος, η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει για κάθε εστία μαγειρέματος μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Αυτή η ένδειξη δείχνει, ποιες εστίες μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστές. Ακόμα και όταν η βάση εστιών είναι απενεργοποιημένη, η ένδειξη ανάβει, μέχρι να κρυώσει αρκετά εστία μαγειρέματος.

Μπορείτε να εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα, εξοικονομώντας ενέργεια, π.χ. για να διατηρήσετε ένα μικρό φαγητό ζεστό.

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος.

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

Θέση	Χρήση
 Θέση μηδέν	Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
 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.
 Θερμός αέρας*	Για γλυκά, βουτήματα και πιτάκια σε ένα και δύο επίπεδα, πίτσα και ζύμη σφολιάτας. Ο ανεμιστήρας κατανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα του πάνω και κάτω θερμαντικού στοιχείου μέσα στο φούρνο.
 Κάτω θέρμανση	Κονσερβοποίηση για συντήρηση και ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκινίσματος. Η θερμότητα έρχεται από το κάτω θερμαντικό στοιχείο.
 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, μικρό	Μπορείτε να ψήσετε μικρές ποσότητες από μπριζόλες, λουκάνικα, τост και κομμάτια ψαριού. Μόνο το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
 Γκριλ, μεγάλο	Μπορείτε να ψήσετε πολλές μερίδες μπριζόλες, λουκάνικα, τост και κομμάτια ψαριού. Η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ, θερμαίνεται ολόκληρη.
 Ξεπαγωμα	Για ξεπάγωμα κατεψυγμένων τροφίμων.

* 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
50-250	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

Πλήκτρα και ένδειξη

Με τα πλήκτρα ρυθμίζετε τις διάφορες πρόσθετες λειτουργίες. Στο πεδίο ενδείξεων της οθόνης μπορείτε να διαβάσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

Πλήκτρο	Χρήση
⌚	Πλήκτρο "Ρολόι"
⏸	Πλήκτρο "Πλην"
+	Πλήκτρο "Συν"
	Με αυτό ρυθμίζετε το χρονόμετρο ⏱ και τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου I→II.
	Με αυτό αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης προς τα κάτω.
	Με αυτό αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης προς τα επάνω.

Φούρνος

Στο φούρνο βρίσκεται η λάμπα του φούρνου.

Λάμπα φούρνου

Όταν επιλέγεται μία οποιαδήποτε λειτουργία, η λάμπα μέσα στο φούρνο ανάβει. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η λάμπα του φούρνου παραμένει αναμμένη.

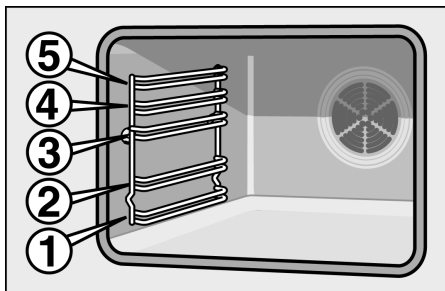
Έξοδος ατμού

Ο ζεστός ατμός από το φούρνο διαφεύγει πίσω από τη βάση εστιών. Προσοχή! Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού γιατί ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

Εξαρτήματα

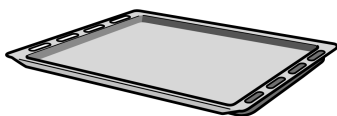
Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο φούρνο σε 5 διαφορετικά ύψη.

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 λειτουργικότητά τους και εξαφανίζεται μόλις ξανακρυώσουν.

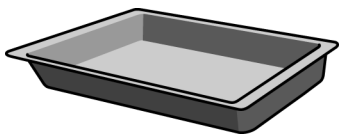
Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ή στα ειδικά καταστήματα.



Επαγίε ταψί

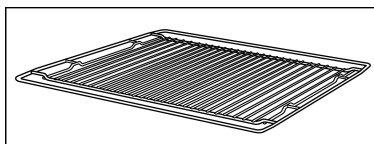
για γλυκά, μπισκότα, κουλουράκια και διάφορα μπουρεκάκια.

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.



Σχάρα

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

Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από τα ειδικά καταστήματα.

Μια εκτενέστερη προσφορά εξαρτημάτων για τη συσκευή σας θα βρείτε στα φυλλάδιά μας ή στο διαδίκτυο (Internet).

Η διαθεσιμότητα, καθώς και η δυνατότητα παραγγελίας online των ειδικών εξαρτημάτων είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική. Παρακαλούμε ανατρέξτε στα έγγραφα πώλησης.

Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί
μουςακά HZP 333001

μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή
γάστρα

Προστατευτικό πλέγμα

το προστατευτικό πλέγμα στερεώνεται στην πόρτα του φούρνου.
Εμποδίζει τα μικρά παιδιά να ακουμπήσουν τη ζεστή πόρτα του
φούρνου. Το προστατευτικό πλέγμα μπορείτε να το παραγγείλετε
με τον αριθμό 46 39 22 μέσω της υπηρεσίας τεχνικής
εξυπηρέτησης πελατών του εργοστασίου

Πριν την πρώτη χρήση

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

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

Πρώτα κοιτάξτε, εάν στην οθόνη του ρολογιού της συσκευής σας αναβοσβήνει το σύμβολο .

Αρχική ρύθμιση του ηλεκτρονικού

Καταρχήν κοιτάξτε, εάν στην οθόνη του ηλεκτρονικού της συσκευής σας αναβοσβήνει το σύμβολο .

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Η ένδειξη σβήνει. Ο φούρνος είναι έτοιμος προς χρήση.

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

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 της βάσης εστιών

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να διαβάσετε, πως να ρυθμίζετε τις εστίες μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες μαγειρέματος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά.

Έτσι ρυθμίζετε

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

- Θέση 0 = Off
- Θέση 1 = Ελάχιστη ισχύς
- Θέση 9 = Μέγιστη ισχύς.

Όταν ενεργοποιήσετε μια εστία μαγειρέματος, ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών. Για αυτό μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις.

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα πάντοτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Λιώσιμο		
Σοκολάτα, κουβερτούρα, ζελατίνα	1	-
Βούτυρο	1-2	-
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού		
Τουρλού (π.χ. μαγειρεμένες φακές)	2	-
Γάλα**	1-2	-
Σιγανό μαγείρεμα, σιγανό βράσιμο		
Γιουβαρλάκια, κεφτεδάκια	4*	20-30 λεπτά
Ψάρι	3*	10-15 λεπτά
Άσπρες σάλτσες, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1	3-6 λεπτά

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό, σοτάρισμα		
Ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	3	15-30 λεπτά
Βραστές πατάτες με φλούδα	3-4	25-30 λεπτά
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	3-4	15-25 λεπτά
Ζυμαρικά, μακαρονάκια	5*	6-10 λεπτά
Τουρλού, σούπες	3-4	15-60 λεπτά
Λαχανικά	3-4	10-20 λεπτά
Λαχανικά, κατεψυγμένα	3-4	10-20 λεπτά
Μαγείρεμα στον ταχυβραστήρα		-
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος		
Ρολά κρέατος	3-4	50-60 λεπτά
Ψητός καπαμάς	3-4	60-100 λεπτά
Γκούλας	3-4	50-60 λεπτά
Ψήσιμο**		
Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10 λεπτά
Σνίτσελ κατεψυγμένο	6-7	8-12 λεπτά
Μπριζόλα (3 cm πάχος)	7-8	8-12 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού φυσικό	4-5	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού πανέ	4-5	8-20 λεπτά
Ψάρι και φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο		
π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12 λεπτά
Τηγανητά φαγητά κατεψυγμένα	6-7	6-10 λεπτά
Κρέπες	5-6	συνεχόμενα
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι		
** Χωρίς καπάκι		

Ρύθμιση του φούρνου

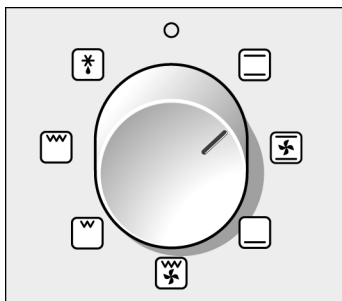
Έχετε διάφορες δυνατότητες να ρυθμίσετε το φούρνο σας. Εδώ σας εξηγούμε, πως ρυθμίζετε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Για το φαγητό σας μπορείτε να ρυθμίσετε στο φούρνο τη χρονική διάρκεια και το χρόνο λήξης.

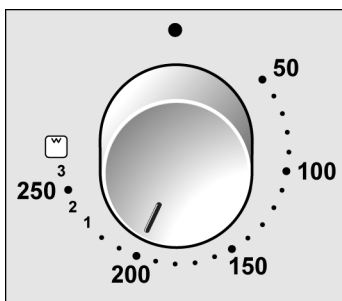
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

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

Αλλαγές των ρυθμίσεων

Όταν θέλετε να απενεργοποιηθεί αυτόματα ο φούρνος

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

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

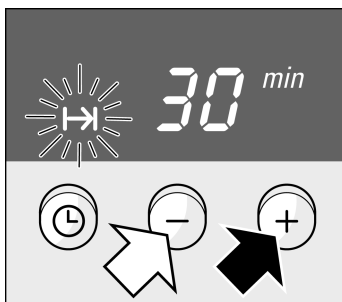
Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 και 2. Δώστε τώρα τη χρονική διάρκεια (χρόνος μαγειρέματος) για το φαγητό σας.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ρύθμιση για  Επάνω/Κάτω θέρμανση, 200 °C, διάρκεια 45 λεπτά.

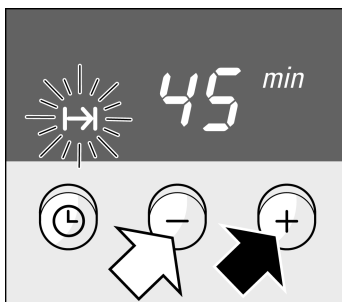
- 3.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  δύο φορές.
Το σύμβολο της διάρκειας  αναβοσβήνει.



- 4.** Πατήστε το πλήκτρο + ή το πλήκτρο -.
Η προτεινόμενη τιμή εμφανίζεται..
Πλήκτρο "+", προτεινόμενη τιμή = 30 λεπτά
Πλήκτρο "-", προτεινόμενη τιμή = 10 λεπτά



5. Ρυθμίστε τη χρονική διάρκεια με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο -.



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο φούρνος ενεργοποιείται. Το σύμβολο της διάρκειας I→I ανάβει στην οθόνη του ρολογιού.

Ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές και κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Διακοπή της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  δύο φορές Πατήστε το πλήκτρο "-", μέχρι να περάσει η ένδειξη στο μηδέν. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Υπόδειξη

Όσο αναβοσβήνει ένα σύμβολο, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση. Όταν το σύμβολο ανάψει, η ρύθμιση έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο αναμονής, μέχρι να εισαχθεί η ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

Χρονόμετρο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο (χρονοδιακόπτης), όπως ένα χρονόμετρο κουζίνας. Αυτό λειτουργεί ανεξάρτητα από το φούρνο. Το χρονόμετρο έχει ένα ιδιαίτερο σήμα. Έτσι διακρίνετε, εάν το χρονόμετρο ή η διάρκεια λειτουργίας του φούρνου έχει λήξει.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .
Το σύμβολο  αναβοσβήνει.
2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-" το χρόνο του χρονόμετρου.
Πλήκτρο "+", προτεινόμενη τιμή = 10 λεπτά
Πλήκτρο "-", προτεινόμενη τιμή = 5 λεπτά
Μετά από μερικά δευτερόλεπτα το χρονόμετρο ξεκινάει. Το σύμβολο  ανάβει στην οθόνη.
Ο χρόνος τρέχει φανερά.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Ένα σήμα ηχεί.
Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Η ένδειξη του χρονομέτρου σβήνει.

Αλλαγή του χρόνου του χρονομέτρου

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Αλλάξτε με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-" το χρόνο.

Σβήσιμο της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Πατήστε το πλήκτρο "-", μέχρι να περάσει η ένδειξη στο μηδέν.

Το χρονόμετρο και η χρονική διάρκεια τρέχουν συγχρόνως

Τα σύμβολα ανάβουν. Ο χρόνος του χρονομέτρου τρέχει φανερά στην οθόνη.
Εξακρίβωση της υπόλοιπης χρονικής διάρκειας I→II:
Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  δύο φορές.
Η χρονική διάρκεια, εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη.

Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, η βάση εστιών και ο φούρνος σας θα διατηρήσουν την ωραία τους εμφάνιση και τη λειτουργικότητά τους για πολύ καιρό. Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε ποιος είναι ο σωστός τρόπος να φροντίζετε και να καθαρίζετε τη βάση εστιών και 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 από λάθος υγρό καθαρισμού, προσέξτε τα ακόλουθα στοιχεία.

Μη χρησιμοποιείτε

για τη βάση εστιών

- μη αραιωμένα απορρυπαντικά πιάτων ή καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- υλικά τριψίματος, τραχιά σφουγγάρια (γρατσούνισματα)
- ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

για το φούρνο

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 σε πολύ λεπτό στρώμα το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.

Βάση εστιών

Φροντίδα: Υλικά προστασίας και συντήρησης για το υαλοκεραμικό υλικό.
Καθαρισμός: Υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία.



Ξύστρα γυαλιού για ισχυρή ρύπανση:
Ασφαλίστε την ξύστρα και καθαρίστε μόνο με τη λεπίδα. Προσοχή, η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή. Κίνδυνος τραυματισμού. Μετά τον καθαρισμό ασφαλίστε την ξύστρα ξανά. Αντικαθιστάτε αμέσως τις χαλασμένες λεπίδες.

Πλαίσιο της βάσης εστιών

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.
Μην καθαρίζετε ποτέ με ξύστρα γυαλιού, λεμόνι ή ξίδι.

Κρύσταλλα πόρτας

Υγρό καθαρισμού τζαμιών:
Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί.
Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
φούρνος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Πάτος φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
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.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Συρτάρι βάσης	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.

Καθαρισμός αυτοκαθα- ριζόμενων επιφανειών του φούρνου

Το πίσω τοίχωμα (πλάτη) του φούρνου είναι επιστρωμένο με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επίστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου. 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 αποχρώσεις, τις οποίες δεν μπορείτε πλέον να τις απομακρύνετε. Αυτό δεν καταστρέφει το εμαγιέ.

Σημαντικές υποδείξεις

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά υλικά καθαρισμού. Γρατσουνίζουν ή καταστρέφουν την επίστρωση.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για το πίσω τοίχωμα.

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

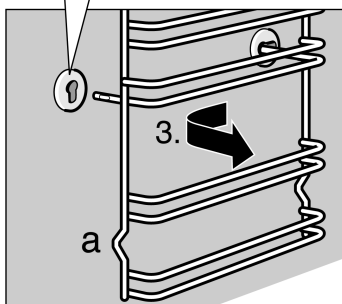
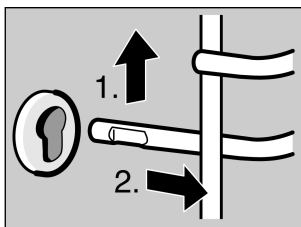
Καθαρισμός του πάτου, της οροφής και των πλευρικών τοιχωμάτων του φούρνου

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 σύρμα τριψίματος ή απορρυπαντικό φούρνου για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών



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

Αφαίρεση των υποδοχών:

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

Καθαρίστε τις υποδοχές με υγρό καθαρισμού πιάτων και μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε βούρτσα.

Τοποθέτηση των υποδοχών:

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

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

Για ευκολία στον καθαρισμό

Άναμμα της λάμπας του φούρνου

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

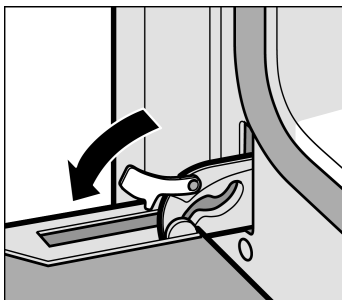
Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

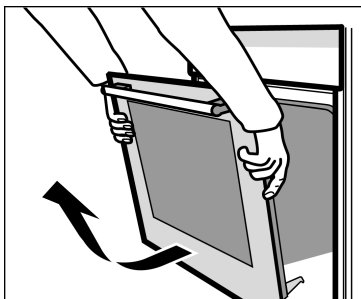
Για ευκολία στον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου, μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου πολύ εύκολα.

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

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



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



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.
Η σύμβολο I→I αναβοσβήνει	Διακοπή ρεύματος	Πατήστε το πλήκτρο “Ρολόι”  .



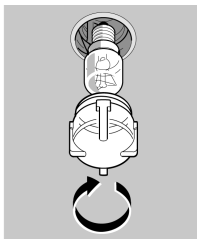
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένους από εμάς.

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή

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



- 1.** Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Κατεβάστε την ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας στον πίνακα των ασφαλειών 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 ανεβάστε 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 ☎	

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.

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 βουτήματα

Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο. Στις ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος με λεπτά μεταλλικά τοίχωμα ή στις γυάλινες φόρμες αυξάνουν οι χρόνοι ψησίματος και το γλυκό δε ροδοκοκκινίζει τόσο ομοιόμορφα. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε φόρμες σιλικόνης, προσανατολιστείτε σύμφωνα με τα στοιχεία και τις συνταγές του κατασκευαστή. Οι φόρμες σιλικόνης είναι πολλές φορές μικρότερες απ' ό,τι οι κανονικές φόρμες. Οι ποσότητες της ζύμης και τα στοιχεία της συνταγής μπορούν να διαφέρουν.

Πίνακες

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

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

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

Εάν θέλετε να ψήσετε συγχρόνως περισσότερα κέικ, μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε τις φόρμες τη μία δίπλα στην άλλη πάνω στη σχάρα.

Γλυκά σε φόρμες	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Τάρτα	Φόρμα τάρτας, τσίγκινη φόρμα Ø 31 cm πάνω στο ταψί	1		220-240	30-40
Κις	Φόρμα τάρτας, τσίγκινη φόρμα Ø 31 cm πάνω στο ταψί	1		200-220	40-50

Γλυκά σε φόρμες	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Κέικ	Φόρμα κέικ, τσίγκινη φόρμα Ø 28 cm πάνω στη σχάρα	1		180-200	50-60

Γλυκά στο ταψί	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Πίτσα	Ταψί	2		220-240	25-35
Ζύμη σφολιάτας	Ταψί	3		190-210	20-30
Μπεζέδες 10 λεπτά προθέρμανση	Ταψί	3		80-100	150-200
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	3		150-170	20-30
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	3		100-120	30-40

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Ταψί	3		150-170	10-20
Μπεζέδες	Ταψί	3		80-100	130-150
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	3		100-120	30-40
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Ταψί	3		190-210	20-30
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί	2		200-220	30-40
Πασχαλινά κουλούρια (προθέρμανση)	Ταψί	3		180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	2+4		160-180	15-20
Μελομακάρονα (προθέρμανση)	Ταψί	3		180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	2+4		170-180	15-20

Ψωμί και ψωμάκια

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

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο.

Ψωμί και ψωμάκια		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Ψωμί με μαγιά, με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		270 200	8 35-45
Ψωμί με προζύμι, με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		270 200	8 40-50
Ψωμάκια Χωρίς προθέρμανση	Ταψί	3		210-230	20-30
Ψωμάκια από ζύμη μαγιάς, γλυκά	Ταψί	3		170-190	15-20

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που αναφέρονται στους πίνακες ψησίματος.
Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε περίπου 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος που αναφέρεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, το γλυκό είναι έτοιμο.
Το γλυκό κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ’ ό,τι στις άκρες.	Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ’ ένα μαχαίρι.
Το γλυκό παραψήθηκε από πάνω.	Τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ύψος μέσα στον φούρνο, επιλέξτε μία χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το στη συνέχεια με χυμό φρούτων ή με οινοπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς υψηλότερη και μειώστε το χρόνο ψησίματος.

Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).	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 προσέχετε τις συνταγές και τους χρόνους ψήσιματος.
Τα βουτήματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία, τότε τα βουτήματα ψήνονται πιο ομοιόμορφα.
Το γλυκό φρούτων δεν έχει πάρει πολύ χρώμα από κάτω.	Τοποθετήστε την επόμενη φορά το γλυκό ένα επίπεδο πιο κάτω.
Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά, εάν υπάρχει, το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
Τα μικρά παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Κάθε κομμάτι πρέπει να απέχει 2 cm περίπου από τα υπόλοιπα κομμάτια και από το ταψί. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.	Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Αυτός διαφεύγει, ανάλογα με τη συσκευή, πάνω από την πόρτα του φούρνου ή από την έξοδο ατμού στη βάση εστιών. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί και να εμφανιστεί υγρασία, στον πίνακα διακοπών ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών. Αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο

Κρέας, πουλερικά, ψάρι, σουφλέ, τσοστ

Υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη

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

Καταλληλότερα είναι τα μαγειρικά σκεύη από γυαλί. Το καπάκι θα πρέπει να ταιριάζει στην ψηλή γάστρα και να κλείνει καλά.

Εάν χρησιμοποιήσετε ψηλές γάστρες εμαγιέ, προσθέστε λίγο περισσότερο υγρό.

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

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας.

σκεύος χωρίς καπάκι = ανοιχτό
σκεύος με καπάκι = κλειστό

Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

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 από το οποίο είναι κατασκευασμένο το μαγειρικό σκεύος. Όταν μαγειρεύετε κρέας στην 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 για ψήσιμο στο γκριλ απευθείας πάνω στη σχάρα. Αν έχετε μόνον ένα κομμάτι, αυτό θα ψηθεί καλύτερα, εάν τοποθετηθεί στη μέση της σχάρας.

Σπρώξτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Έτσι συλλέγεται ο ζωμός του κρέατος που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

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

Ψήνετε όσο το δυνατόν κομμάτια παρόμοιου πάχους. Έτσι ροδίζουν ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. 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 σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς. Αυτό είναι φυσιολογικό. Η συχνότητα με την οποία συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος.

Κρέας

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος μετά το μισό χρόνο.

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

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

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

Φαγητά	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια μαγειρέματος σε λεπτά
Μοσχάρι ελιά	1 κιλό	Ανοιχτό	2		200-220	150
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2 κιλά		2		180-200	160
Βοδινός καπαμάς (π.χ. κόντρα φιλέτο)	1 κιλό	Κλειστό	2		200-220	120
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2 κιλά		2		180-200	160
Βοδινό μπούτι	1 κιλό	Ανοιχτό	2		210-230	70
	1,5 κιλά		2		200-220	80
	2 κιλά		2		190-210	90
Ροσμπίφ, μέσα ωμό (rare)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		220-240	40
Ροσμπίφ, μέτριο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		210-230	50
Αρνίσιο μπούτι	1,5 κιλά	Ανοιχτό	3		180-190	150
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		150-170	120
Χοιρινό χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος)	1 κιλό	Ανοιχτό	1		200-220	100
	1,5 κιλά		1		190-210	140
	2 κιλά		1		180-200	160

Φαγητά	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια μαγειρέματος σε λεπτά
Χοιρινό με πέτσα (π.χ. σπάλα, κότσι)	1 κιλό	Ανοιχτό	1		200-220	120
	1,5 κιλά		1		190-210	150
	2 κιλά		1		180-200	180
Χοιρινό ρολό	2,0 κιλά	Ανοιχτό	1		180-200	160
Ρολό κιμά	750 γρ.	Ανοιχτό	1		170-190	70
Λουκάνικα	περίπου 750 γρ.	Σχάρα	4		3	15
Κοτόπουλο	1,5 κιλά	Σχάρα	2		200-220	80-90
Πάπια	1,7 κιλά	Σχάρα	2		170-190	90-100
Μικρή γαλοπούλα	3 κιλά	Σχάρα	2		170-190	80-100
Ψάρι, ψητό στη σχάρα Ψάρι, ψητό	από 300 γρ.	Σχάρα ανοιχτό	3		2	20-25
	1 κιλό		2		190-210	45-50
	1,5 κιλά		2		180-200	50-60
Ψάρι σε φέτες στη σχάρα	από 300 γρ.	Σχάρα	3		2	20-25
Παστίτσιο		Φόρμα σουφλέ πάνω στη σχάρα	2		200-220	50-60
Μουσακάς		Φόρμα σουφλέ πάνω στη σχάρα	2		200-220	50-60
Πατάτες ογκρατέν, το πολύ 2 cm ύψος		Φόρμα σουφλέ πάνω στη σχάρα	2		150-170	50-60
Τυρόπιτα (προθέρμανση)		Ταψί αλουμινίου στρογγυλό/μακρόστενο	2		180-200	45-60
Ροδοκοκκίνισμα τост		Σχάρα	4		3	4-5

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν υπάρχουν στοιχεία στον πίνακα.

Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.

Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κήκε σε μερικά σημεία.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κήκε.

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

Κατά την προσθήκη υγρού στο ψητό σχηματίζονται υδρατμοί.

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

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

Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία.

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

Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.

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

Μαγείρεμα μενού

Με το Θερμό αέρα  μπορείτε να μαγειρέψετε στο φούρνο ένα ολόκληρο μενού. Η θερμότητα του φούρνου χρησιμοποιείται ιδανικά. Στο ζεστό αέρα δεν υπάρχει καμία αλλοίωση της οσμής ή της γεύσης.

Μενού 1	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	Παρατηρήσεις
Σχάρα 1 Αρνίσιο μπουτί, χωρίς κόκκαλα, 1,3 κιλά, μισοψημένο Πατάτες στο φούρνο	Μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	1	180	90	Μετά από 30 λεπτά ψήσιμο μπορείτε να βάλετε τις πατάτες γύρω από το μούτι του αρνιού και να τοποθετήσετε την τάρτα μέσα στο χώρο μαγειρέματος
Σχάρα 2 Τάρτα	Φόρμα ψησίματος πάνω στη σχάρα	3	180		

Μενού 2	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά	Παρατηρήσεις
Σχάρα 1 Αρνίσιο μπουτί, χωρίς κόκκαλα, 1,3 κιλά, μισοψημένο	Μαγειρικό σκεύος πάνω στη σχάρα	1	180	90	Μετά από 20 λεπτά ψήσιμο μπορείτε να τοποθετήσετε τις πατάτες ογκρατέν μέσα στο χώρο μαγειρέματος
Σχάρα 2 Πατάτες ογκρατέν	Φόρμα ψησίματος πάνω στη σχάρα	3	180		

Συμβουλή: 20 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος μπορείτε επίσης να βάλετε ακόμα ντομάτες γύρω από το μπουτί του αρνιού.

Προμαγειρεμένα φαγητά

Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εξαρτάται πάρα πολύ από τα τρόφιμα. Καφετιά σημεία και ανομοιομορφίες μπορεί να υπάρχουν ήδη και στο ωμό προϊόν.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Στρούντελ, κατεψυγμένο	Ταψί	3		180-200	35-45
Τηγανητές πατάτες	Ταψί	3		190-210	25-30
Πίτσα	Σχάρα	2		200-220	15-20
Μπαγκέτα-πίτσα	Σχάρα	2		190-210	15-20
Πίτα (π.χ. χωριάτικη τυρόπιτα, σπανακόπιτα)	Σχάρα	2		180-190	40-45
Πιτάκια (π.χ. τυροπιτάκια, σπανακοπιτάκια, λουκανοπιτάκια, μυζηθοπιτάκια)	Ταψί	3		180-190	10-15
	2 ταψιά	2+4		180-190	15-20

Ειδικά φαγητά

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

Γιαούρτι

Βράστε το γάλα (3,5% λίπος) και αφήστε το να κρυώσει στους 50 °C. Ανακατέψτε μέσα στο γάλα 150 γρ. γιαούρτι. Βάλτε το μέσα σε φλιτζάνια ή σε μικρά βιδωτά κεσεδάκια και τοποθετήστε τα καλυμμένα πάνω στη σχάρα. Προθερμάνετε για 5 λεπτά στους 50 °C. Μετά παρασκευάστε το, 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 τη συσκευή και τοποθετήστε τη ζύμη για να φουσκώσει στον απενεργοποιημένο φούρνο.

Προετοιμασία

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια
Γιαούρτι	Τοποθετήστε τα φλιτζάνια ή τα βιδωτά κεσεδάκια 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.

Κατεψυγμένα τρόφιμα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C
π.χ. τούρτες με σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα, κοτόπουλα, λουκάνικα και κρέας, ψωμί και ψωμάκια, γλυκά και άλλα βουτήματα	Σχάρα	2		0 διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας παραμένει κλειστός

Ξήρανση

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα και λαχανικά και πλύντε τα καλά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.
Βάλτε το ταψί στο ύψος τοποθέτησης 4, τη σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 2.
Καλύψτε το ταψί 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	2+4		80	περίπου 5
800 γρ. αχλάδια, κομμένα σε μακρόστενες φέτες	2+4		80	περίπου 8
1,5 κιλά δαμάσκηνα	2+4		80	περίπου 8-10
200 γρ. φυτά καρυκευτικά, καθαρισμένα	2+4		80	περίπου 1 ½

Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα

Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδα δημιουργείται πρώτα απ’ όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τوست, 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. Για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες, ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί,

Φαγητά δοκιμών

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

Σύμφωνα με το πρότυπο EN/IEC 60350.

Ψήσιμο

Μηλόπιτα:
Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σούστα μετατοπισμένες 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 προθέρμανση*	Ταψί	3	☐	140-150	30-40
Μικρά κέικ προθέρμανση*	Ταψί	3	☐	150-170	20-35
Παντεσπάνι απλό με νερό προθέρμανση*	Φόρμα με σούστα πάνω στη σχάρα	2	☐	160-180	30-40
Γλυκό ταψιού με μαγιά	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	170-190	40-50
Μηλόπιτα	Σχάρα + 2 φόρμες με σούστα Ø 20 cm	1	☐	180-200	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.					

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings on the page.