



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

PHTB 555225

eI

9000 485 866

Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις ασφαλείας	5
Πριν την τοποθέτηση	5
Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια	5
Απίες των ζημιών	7
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον ...	10
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	10
Εξοικονόμηση ενέργειας στο φούρνο	10
Εξοικονόμηση ενέργειας στη βάση εστιών	11
Τοποθέτηση και σύνδεση	12
Για τον εγκαταστάτη	12
Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας	12
Η νέα σας κουζίνα	14
Η βάση εστιών	15
Ο φούρνος	16
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	17
Φούρνος	18
Εξαρτήματα	18
Πριν την πρώτη χρήση	20
Αρχική ρύθμιση της ώρας	20
Ζέσταμα του φούρνου	20
Καθαρισμός των εξαρτημάτων	21
Ρύθμιση της βάσης εστιών	22
Έτσι ρυθμίζετε	22
Μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	22
Πίνακας μαγειρέματος	23
Ρύθμιση του φούρνου	25
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία	25

Πίνακας περιεχομένων

Όταν θέλετε να απενεργοποιηθεί αυτόματα ο φούρνος	26
Όταν θέλετε να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα ο φούρνος	27
Ταχεία θέρμανση	28
Ώρα	29
Έτσι ρυθμίζετε	29
Χρονόμετρο	30
Έτσι ρυθμίζετε	30
Ασφάλεια παιδιών	31
Φούρνος	31
Φροντίδα και καθαρισμός	32
Υλικά καθαρισμού	32
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών	36
Για ευκολία στον καθαρισμό	37
Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου	37
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	38
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή	39
Γυάλινο κάλυμμα	39
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	40
Όροι εγγύησης	41
Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	42
Γλυκά και αρτοποιήματα	43
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	48
Κρέας, πουλερικά, ψάρι	49
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ	54
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	54
Προμαγειρεμένα φαγητά	55

Πίνακας περιεχομένων

Ειδικά φαγητά	57
Ξεπάγωμα	58
Ξήρανση	58
Βράσιμο συντήρησης	59
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	61
Φαγητά δοκιμών	62

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 φινι 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 αναφλεχθούν 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 καταρολών και υγρές εστίες μαγειρέματος

Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της καταρολάς και της εστίας μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί πίεση ατμού. Η καταρόλα μπορεί ξαφνικά να πεταχτεί ψηλά. Κρατάτε τις εστίες μαγειρέματος και τους πάτους των καταρολών 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.

Ζημιές	Αιτία	Μέτρα αντιμετώπισης
Γρατσουιές	Αλάτι, ζάχαρη και άμμος	Μη χρησιμοποιείτε τη βάση εστιών ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια εναπόθεσης.
	Τραχείς πάτοι καταρολών και τηγανιών	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αποχρώσεις	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
	Φθορά καταρόλας (π.χ. αλουμίνιο)	Σηκώνετε τις καταρόλες 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 στον ανοιχτό φούρνο.

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

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

Ζημιές στις γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών

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 συσκευιών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία καθορίζει το πλαίσιο για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευιών 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 υπολοίπη 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 3Χ6mm² (για μονοφασική σύνδεση) ή 4Χ4mm² (για διφασική σύνδεση) ή 5Χ2,5mm² (για τριφασική σύνδεση).

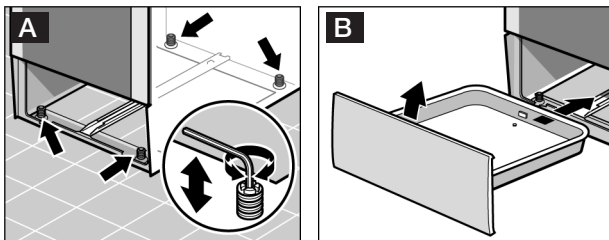
Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας

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 σηκωνοντας 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), ώσπου να καταστεί η κουζίνα οριζόντια (Εικ. Α).
3. Τοποθετήστε ξανά το συρτάρι της βάσης (Εικ. Β).



Πρόσθετη στερέωση στον τοίχο

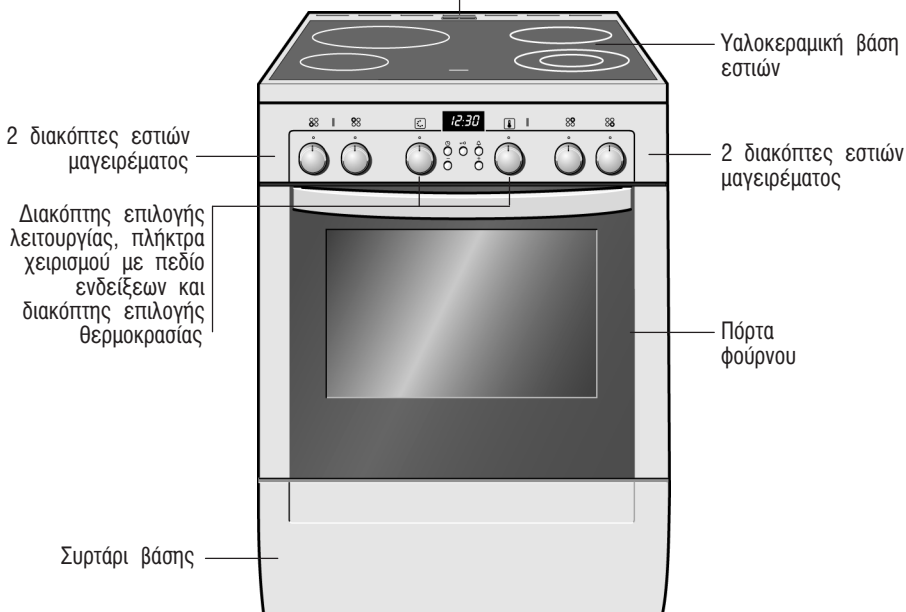
Για να μην μπορεί η κουζίνα να ανατραπεί πρέπει να στερεωθεί στον τοίχο με τη συνημμένη γωνία. Παρακαλούμε προσέξτε τις οδηγίες τοποθέτησης για την στερέωση στον τοίχο.

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.

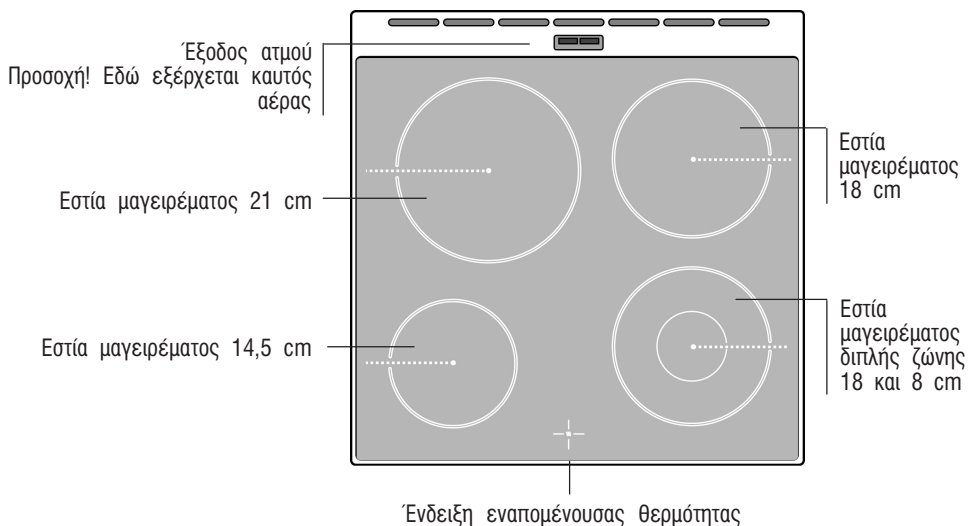
Έξοδος ατμού
Προσοχή! Εδώ διαφεύγει
καυτός αέρας



Βυθιζόμενοι διακόπτες

Οι λαβές των διακοπών βυθίζονται στη θέση "Off". Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τη λαβή του διακόπτη.

Η βάση εστιών



Διακόπτης εστίας μαγειρέματος

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

Θέση

- 0 Θέση μηδέν
- 1-9 Βαθμίδες μαγειρέματος
- ☉ Πρόσθετη ενεργοποίηση

Λειτουργία

- Η εστία μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
- Βαθμίδα μαγειρέματος 1 = ελάχιστη ισχύς
- Βαθμίδα μαγειρέματος 9 = μέγιστη ισχύς
- Ενεργοποιήστε πρόσθετα την μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης.

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.










Ο φούρνος

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Το φούρνο τον ρυθμίζετε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας και με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.

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

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 κέικ σε φόρμες σε ένα επίπεδο, γλυκίσματα ταψιού, σουφλέ, μουσακά, παστίτσιο, φαγητά με κρέας από μοσχάρι, χοιρινό, κοτόπουλο, αρνί και θηράματα, σε ένα επίπεδο. Η θερμοότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.
 Θερμός αέρας 3D*	για γλυκά και πίτσα σε δύο επίπεδα, ζύμη σφολιάτας και μπισκότα κουλουράκια σε δύο και τρία επίπεδα και για ξήρανση. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμοότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο φούρνο.
 Βαθμίδα πίτσας	Γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή στρόντελ. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνονται.
 Κάτω θέρμανση	Βράσιμο για συντήρηση και ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκινίσματος. Η θερμοότητα έρχεται από κάτω.
 Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ	Ψήσιμο κρεατικών, πουλερικών και ολόκληρων ψαριών. Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον καυτό αέρα γύρω από το φαγητό.
 Γκριλ, μικρό	για ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
 Γκριλ, μεγάλο	για ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων από μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, ψαριών και τσοτ. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
 Ξεπάγωμα	Για ξεπάγωμα π.χ. κρέας, πουλερικά, ψωμί και γλυκά. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.

Θέση	Χρήση
 Ταχεία θέρμανση	Γρήγορη προθέρμανση του φούρνου χωρίς εξαρτήματα.

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

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

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας




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

Θέση	Σημασία
● Θέση μηδέν	Ο φούρνος δε θερμαίνει.
50-270 Περιοχή θερμοκρασίας	Η θερμοκρασία στον φούρνο σε °C.
1, 2, 3 Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ	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 ψήσιμο στο γκριλ, στο συνδυασμό θερμού αέρα/γκριλ και στο ξεπάγωμα η ενδεικτική λυχνία δεν ανάβει.

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"	Με αυτό ρυθμίζετε την ώρα, τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου \rightarrow και το χρόνο λήξης \rightarrow .
 Πλήκτρο "Ασφάλιση"	Με αυτό ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε την ασφάλεια παιδιών.
 Πλήκτρο "Χρονόμετρο"	Με αυτό ρυθμίζετε το χρονόμετρο.
- Πλήκτρο "Πλην"	Με αυτό αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης προς τα κάτω.
+ Πλήκτρο "Συν"	Με αυτό αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης προς τα επάνω.

Φούρνος

Στο φούρνο βρίσκεται η λάμπα του φούρνου.

Λάμπα φούρνου

Όταν επιλέγετε μία οποιαδήποτε λειτουργία, η λάμπα μέσα στο φούρνο ανάβει.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η λάμπα του φούρνου παραμένει αναμμένη.

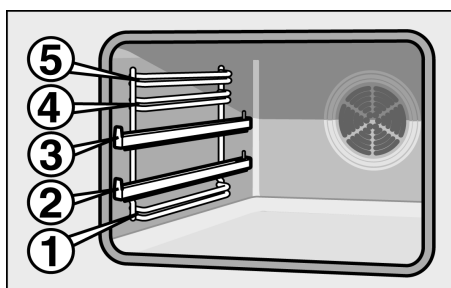
Έξοδος ατμού

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

Εξαρτήματα

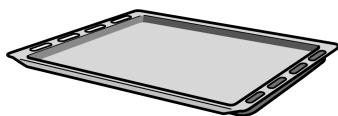
Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο φούρνο σε 5 διαφορετικά ύψη.

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



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

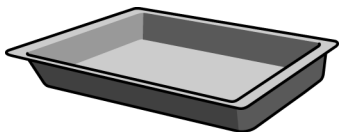
Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, ή στα ειδικά καταστήματα.



Εμαγιέ ταψί

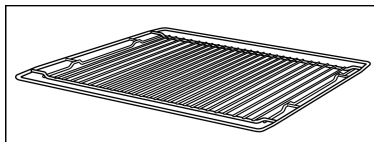
για γλυκά, μπισκότα, κουλουράκια και διάφορα μπουρεκάκια.

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



Ταψί μουςακά

Ιδανικό για μουςακά, παστίσιο 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 πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

Αρχική ρύθμιση της ώρας

Καταρχήν κοιτάξτε, εάν στην οθόνη του ρολογιού της κουζίνας αναβοσβήνει το σύμβολο  και τρία μηδενικά.

Ρυθμίστε την ώρα.


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

1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .
Εμφανίζεται η ένδειξη 12:00 και το σύμβολο  αναβοσβήνει.

2. Με τα πλήκτρα + ή - ρυθμίστε την ώρα.


Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η ώρα εισάγεται στη μνήμη της συσκευής. Τώρα η ηλεκτρική κουζίνα είναι έτοιμη προς λειτουργία.

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 θερμοκρατική 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.

Μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης

Πρόσθετη ενεργοποίηση της μεγάλης επιφάνειας

Σε αυτές τις εστίες μαγειρέματος μπορείτε να αλλάξετε το μέγεθος.

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

☉ = μεγάλη εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης

Μετά γυρίστε αμέσως πίσω στην επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος.

Επιστροφή στη ρύθμιση μικρής επιφάνειας

Γυρίστε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο 0 και ρυθμίστε εκ νέου.

Προσοχή: Μη γυρίσετε ποτέ πέρα από το σύμβολο ☉ στο 0.

Στη μικρή εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης μπορείτε να ζεστάνετε ιδιαίτερα καλά μικρές ποσότητες φαγητού.

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
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, σουπες	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

	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε 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

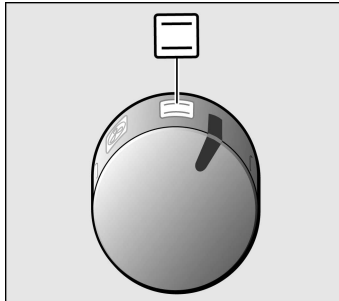
Έχετε διάφορες δυνατότητες να ρυθμίσετε το φούρνο σας. Εδώ σας εξηγούμε, πως ρυθμίζετε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

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

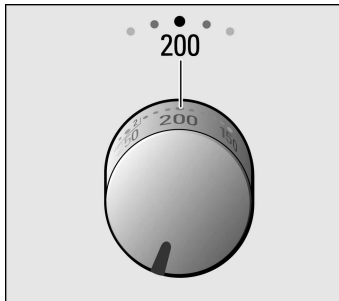
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

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

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



2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε 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.

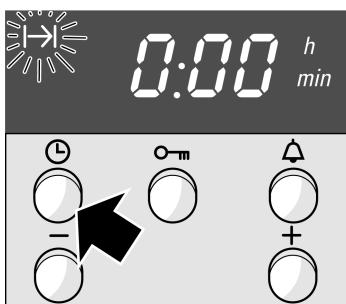
Όταν θέλετε να απενεργοποιηθεί αυτόματα ο φούρνος

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" ⌚.

Το σύμβολο της διάρκειας I→I αναβοσβήνει.



4. Ρυθμίστε τη χρονική διάρκεια με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-".

Πλήκτρο "+", προτεινόμενη τιμή = 30 λεπτά

Πλήκτρο "-", προτεινόμενη τιμή = 10 λεπτά



Ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει


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


Αλλαγή της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚. Αλλάξτε με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-" τη χρονική διάρκεια.

Διακοπή της ρύθμισης

Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας, όταν η ώρα είναι σβησμένη


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



Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  δύο φορές και ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στο σημείο 4.

Όταν θέλετε να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα ο φούρνος

Παρακαλούμε προσέξτε, ότι τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα δεν επιτρέπεται να παραμείνουν για πολύ χρόνο μέσα στο φούρνο.

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 4.

Παράδειγμα στην εικόνα: Ρύθμιση για  Επάνω/Κάτω θέρμανση, 200 °C. Η ώρα είναι 10:45. Το φαγητό διαρκεί 45 λεπτά και πρέπει να είναι έτοιμο στις 12:45.


5. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  τόσες φορές, μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο της λήξης . Στην ένδειξη βλέπετε, τότε το φαγητό θα είναι έτοιμο.



6. Ρυθμίστε με το πλήκτρο "+" το χρόνο λήξης για αργότερα.
Μετά από μερικά δευτερόλεπτα η ρύθμιση εισάγεται στη μνήμη της συσκευής. Στην ένδειξη φαίνεται ο χρόνος λήξης, μέχρι να ξεκινήσει ο φούρνος.



Ο χρόνος μαγειρέματος τελειώσει

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

Υπόδειξη


Όσο αναβοσβήνει ένα σύμβολο, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση. Όταν το σύμβολο ανάβει, η ρύθμιση έχει εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση ο φούρνος σας θερμαίνεται ιδιαίτερα γρήγορα στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Χρησιμοποιείτε την ταχεία θέρμανση σε ρυθμισμένες θερμοκρασίες πάνω από 100 °C.

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

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ο φούρνος ενεργοποιείται. Η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ανάβει.

Η ενδεικτική λυχνία σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο φούρνο και ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο ψησίματος.

Η ταχεία θέρμανση τελειώσει

Ώρα

Μετά την πρώτη σύνδεση ή μετά από μια διακοπή ρεύματος αναβοσβήνουν στην ένδειξη το σύμβολο \ominus και τρία μηδενικά. Ρυθμίστε την ώρα.

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να είναι απενεργοποιημένος.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Πατήστε το πλήκτρο \ominus .
Στην ένδειξη εμφανίζεται 12.00 η ώρα και το σύμβολο \ominus αναβοσβήνει.
2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-" την ώρα.
Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ώρα στη μνήμη της συσκευής. Το σύμβολο \ominus σβήνει.

**Αλλαγή π.χ. από
καλοκαιρινή σε
χειμερινή ώρα**

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" \ominus δύο φορές και κάνετε την αλλαγή με το πλήκτρο "+" ή το πλήκτρο "-".

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.


Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο ακόμα και όταν η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Έτσι ρυθμίζετε


1. Πατήστε το πλήκτρο "χρονόμετρο" .
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 ένδειξη.
Ο χρόνος τρέχει φανερά.

Μετά τη λήξη του χρόνου

Ένα σήμα ηχεί.

Πατήστε το πλήκτρο "χρονόμετρο" . Η ένδειξη του χρονομέτρου σβήνει.

Αλλαγή του χρόνου του χρονομέτρου

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

Σβήσιμο της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "χρονόμετρο" . 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 ένδειξη.

Εξακριβωση της υπόλοιπης διάρκειας $I \rightarrow I$, του χρόνου λήξης $\rightarrow I$ ή της ώρας \ominus : Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" \ominus τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί το εκάστοτε σύμβολο.

Η εξακριβωμένη τιμή, εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.



Ασφάλεια παιδιών



Φούρνος

Για την προστασία των παιδιών από τυχαία ενεργοποίηση του φούρνου, αυτός έχει εξοπλιστεί με ασφάλεια παιδιών.

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να είναι απενεργοποιημένος.

Ενεργοποίηση: Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση" , μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη το σύμβολο . Αυτό διαρκεί περίπου 4 δευτερόλεπτα.

Απενεργοποίηση: Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση" , μέχρι να σβήσει το σύμβολο .

Υποδείξεις

Μπορείτε να ρυθμίσετε οποτεδήποτε το χρονόμετρο και την ώρα.

Μετά από διακοπή ρεύματος η ρυθμισμένη ασφάλεια παιδιών ακυρώνεται.

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 ανατακλάσεις 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 (γρατσουίσματα)
- ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Μη χρησιμοποιείτε

για το φούρνο

- 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:
Απασφαλίστε την ξύστρα και καθαρίστε μόνο με τη λεπίδα. Προσοχή, η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή. Κίνδυνος τραυματισμού. Μετά τον καθαρισμό ασφαλίστε την ξύστρα ξανά. Αντικαθιστάτε αμέσως τις χαλασμένες λεπίδες.

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.

φούρνος

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο:
Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.

Περιοχή	Υλικά 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 αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών του φούρνου

Το πίσω τοίχωμα (πλάτη) του φούρνου είναι επιστρωμένο με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επιστρωση 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. Γρατσούνιζον ή καταστρέφουν την επιστρωση.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για το πίσω τοίχωμα.

Εάν χυθεί κατά λάθος απορρυπαντικό φούρνου πάνω στην επιστρωση, 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 ξιδόνερο.

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

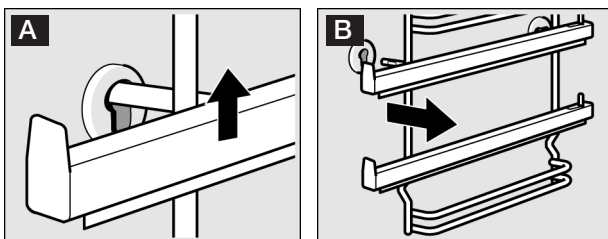
Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σύρμα τριψίματος ή απορρυπαντικό φούρνου για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

Αφαίρεση των υποδοχών

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

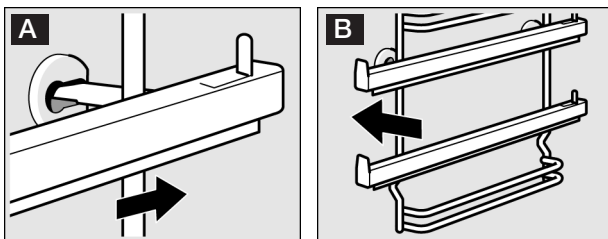
1. Κρατώντας την υποδοχή από μπροστά, σηκώστε την προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την (Εικ. Α).
3. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα μπροστά και αφαιρέστε την (Εικ. Β).



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

Τοποθέτηση των υποδοχών

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



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

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.

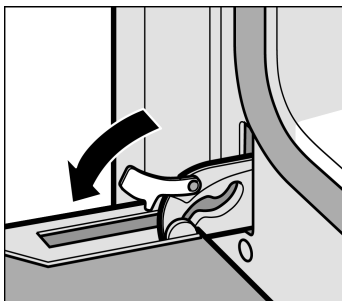
Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .

Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

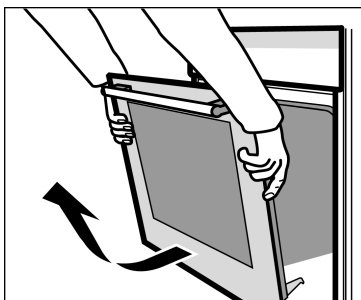
Για ευκολία στον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου, μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου πολύ εύκολα.

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.

Εάν κάποιος φαγητό δεν σας πέτυχε, 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 δεν λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Κοιτάξτε τον πίνακα ασφαλειών του σπιτιού, και ελέγξτε αν η ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας λειτουργεί.
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε, εάν ανάβει το φως της κουζίνας ή αν λειτουργούν οι άλλες συσκευές.
Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει.	Διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε την ώρα εκ νέου.
Ο φούρνος δε θερμαίνει.	Υπάρχει σκόνη πάνω στις επαφές.	Γυρίστε τις λαβές των διακοπών αρκετές φορές δεξιά-αριστερά.



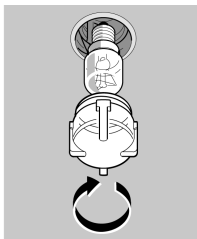
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.
Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένους από εμάς.

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 E και αριθμός FD

Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να δίνετε τον αριθμό E 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. E	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 αρτοποιήματα

Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Στην λειτουργία επάνω/κάτω θέρμανση  σε ένα επίπεδο, τα γλυκά πετυχαίνουν πολύ καλύτερα. Όταν ψήνετε με θερμό αέρα : γλυκά σε φόρμες, ύψος τοποθέτησης 2 γλυκά στο ταψί, ύψος τοποθέτησης 3.

Ψήσιμο 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:

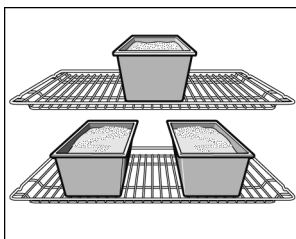
ταψί στο ύψος τοποθέτησης 5

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 τα φαγητά σας.

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 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 μπορεί 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 στους πίνακες δίνονται όρια τιμών.

Προσπαθήστε πρώτα με την χαμηλότερη τιμή. Η 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.

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	40-50
	3 μακρόστενες φόρμες	3+1		140-160	60-80
Κέικ, λεπτό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2		150-170	60-70
Πάτος τούρτας από απλή ζύμη	Φόρμα τάρτας φρούτων	2		150-170	20-30
Λεπτή φρουτόπιτα, απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα/ φόρμα βαθιά στρογγυλή	2		160-180	50-60
Τούρτα παντεσπάνι	Σκούρα φόρμα με σούστα	2		160-180	30-40
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Σκούρα φόρμα με σούστα	1		170-190	25-35
Τούρτα φρούτων ή τούρτα μυζήθρας με πάτο τάρτας*	Σκούρα φόρμα με σούστα	1		170-190	70-90
Κις Ελβετίας	Ταψί πίτσας	1		220-240	35-45
Αλμυρά κέικ*	Σκούρα φόρμα με σούστα	1		180-200	50-60






Γλυκά σε φόρμες	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Πίτσα, λεπτός πάτος, λίγη επίστρωση, προθέρμανση	Ταψί πίτσας	1		250-270	10-15

* 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	2		170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170	35-45
Απλή ζύμη με ζουμερή επίστρωση (φρούτα)	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-190	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170	50-60
Κις Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	2		210-230	40-50
Ρολό παντεσπάνι, προθέρμανση	Ταψί	2		190-210	15-20
Μπακλαβάς (προθέρμανση)	Ταψί αλουμινίου στρογγυλό/ μακρόστενο	2		170-190	35-40
Καρυδόπιτα (προθέρμανση)	Ταψί αλουμινίου στρογγυλό/ μακρόστενο	2		170-180	20-25
Ραβανί (προθέρμανση)	Ταψί αλουμινίου στρογγυλό/ μακρόστενο	2		170-190	35-40
Γαλακτοπούρεκο (προθέρμανση)	Ταψί αλουμινίου στρογγυλό/ μακρόστενο	2		180-200	40-50
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	2		160-180	30-40
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	3		160-180	60-70
Στόλλεν με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί	3		150-170	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2		180-200	55-65

Γλυκά στο ταψί	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Πίτσα	Ταψί	2	☐	220-240	15-25
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	180-200	35-45

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ προθέρμανση	Ταψί	3	☐	140-150	30-40
	Ταψί	3	⊗	140-150	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψιά	3+1	⊗	140-150	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	130-140	35-50
Μπισκοτάκια	Ταψί	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	2	☐	110-130	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	100-120	35-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	100-120	40-50
Μελομακάρονα (προθέρμανση)	Ταψί	3	☐	180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	170-180	30-35
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	170-180	40-50
Πασχαλινά κουλουράκια (προθέρμανση)	Ταψί	3	☐	180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	⊗	160-180	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5	⊗	160-180	20-25
Μπεζέδες	Ταψί	3	⊗	80-100	130-150
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί	2	☐	200-220	30-40





Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Παρασκευάσματα από ζύμη σφολιάτας	Ταψί	3		180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		180-200	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5		160-180	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς	Ταψί	3		180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		170-190	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	8
				200	35-45
Ψωμί με προζύμι με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		270	8
				200	40-50
Ψωμάκια Χωρίς προθέρμανση	Ταψί	3		210-230	20-30
Ψωμάκια από ζύμη μαγιάς, γλυκά	Ταψί	3		170-190	15-20
				Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.

Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.

Το γλυκό κάθεται.

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.

Το γλυκό των 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 λιγότερο υγρό 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 μια 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 μια θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερη και μειώστε το χρόνο ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό 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 προσέξτε τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.

Τα βουτήματα ψήνονται πιο ομοιόμορφα αν επιλέξετε λίγο χαμηλότερη θερμοκρασία. Ψήστε τα ευαίσθητα βουτήματα με επάνω/κάτω θέρμανση  σ' ένα επίπεδο. Ακόμα και το λαδόχαρτο που ίσως προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί.

Τοποθετήστε την επόμενη φορά το γλυκό 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 μια 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 ο υδρατμός 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 το μαγειρικό σκεύος

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

Καταλληλότερο είναι το μαγειρικό σκεύος 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 είναι αρκετά μαγειρεμένο. 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 του μαγειρικού σκεύους. Όταν παρασκευάζετε κρέας στην ψηλή εμαγιέ γάστρα, θα πρέπει να προσθεσετε λίγο περισσότερο υγρό απ' ό, τι στο γυάλινο μαγειρικό σκεύους.

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

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 αλουμινοχαρτο και αφήστε το μέσα στο φούρνο 10 λεπτά να ηρεμήσει.

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

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια μαγειρέματος σε λεπτά
Βοδινό κρέας						
Βοδινός καπαμάς	1,0 κιλό	Κλειστό	2		200-220	120
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2,0 κιλά		2		180-200	160
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		210-230	70
	1,5 κιλά		2		200-220	80
Ροσμπίφ, μέτριο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		210-230	50
Μπριζόλες, 3 cm πάχος, μέτριες		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	15
Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαράκι ψητό	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		190-210	100
	2,0 κιλά		2		170-190	120
Χοιρινό κρέας						
Ψητό, χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		200-220	100
	1,5 κιλά		1		190-210	140
	2,0 κιλά		1		180-200	160
Ψητό με πέτσα (π.χ. σπάλα)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		200-220	120
	1,5 κιλά		1		190-210	150
	2,0 κιλά		1		180-200	180

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια μαγειρέματος σε λεπτά
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλο	1,0 κιλό	Κλειστό	2		210-230	70
Αρνίσιο κρέας						
Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		150-170	120
Ψητός κιμάς	από 500 γρ. κρέας	Ανοιχτό	1		170-190	70
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. Έτσι συλλέγεται ο ζωμός του κρέατος που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.





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

Τοποθετείτε τα ολόκληρα πουλερικά πρώτα με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω πάνω στη σχάρα. Γυρίστε τα μετά τα $\frac{2}{3}$ του δεδομένου χρόνου.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος, όπως το ψητό ρολό γαλοπούλας ή το στήθος γαλοπούλας, μετά την παρέλευση του μισού δεδομένου χρόνου.

Γυρίστε τα κομμάτια πουλερικών μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

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		190-210	50-80
Κότα, ολόκληρη	1,6 κιλά	Σχάρα	2		210-230	80-90
Κοτόπουλο, κομμένο στη μέση	από 500 γρ.	Σχάρα	2		200-220	40-50
Κομμάτια κοτόπουλου	από 300 γρ.	Σχάρα	3		200-220	30-40
Πάπια, ολόκληρη	2,0 κιλά	Σχάρα	2		170-190	90-100
Χήνα, ολόκληρη	3,5 - 4 κιλά	Σχάρα	2		160-170	110-130
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη	3,0 κιλά	Σχάρα	2		170-190	80-100
Μπούτι γαλοπούλας	1,0 κιλό	Σχάρα	2		180-200	90-100

Ψάρι

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

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

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

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		3	20-25
	1,0 κιλό	Σχάρα	2		180-200	45-50
	1,5 κιλά	Σχάρα	2		170-190	50-60
Φέτα ψαριού, 3 cm πάχος		Σχάρα	3		2	20-25

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 κάηκε σε μερικά σημεία.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.

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 ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε το θερμομέτρο 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.


Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ








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

Ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα.

Το μαγείρεμα 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	40-50




Σουφλέ	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Παστίτσιο	Ταψί μπουσακά	2		200-220	50-60
Μουσακάς	Ταψί μπουσακά	2		200-220	50-60
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, το πολύ 4 cm ύψος	1 φόρμα σουφλέ	2		160-180	60-80
	2 φόρμες σουφλέ	1+3		150-170	65-85
Τυρόπιτα (προθέρμανση)	Ταψί αλουμινίου στρογγυλό/ μακρόστενο	2		180-200	45-60
Τοστ γκρατινέ, 4 κομμάτια	Σχάρα	4		3	7-10
Τοστ γκρατινέ, 12 κομμάτια	Σχάρα	4		3	5-8

















Προμαγειρεμένα φαγητά


Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Όταν καλύπτετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο, προσέχετε, το λαδόχαρτο που 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, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Πίτσα, κατεψυγμένη					
Πίτσα με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	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

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Μικρή πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	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
Πατάτες τηγανητές Ελβετίες, πατάτες γεμιστές	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	15-25
Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα					
Ψωμάκια, μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	10-20
Αλμυρά κουλούρια (άψητα αλμυρά κουλούρια)	Ταψί γενικής χρήσης	3		200-220	10-20
Αρτοσκευάσματα, προψημένα					
Προψημένα ψωμάκια ή προψημένα μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	10-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		160-180	20-25
Πίτες/ πιτάκια, κατεψυγμένα					
Χωριάτικη τυρόπιτα/ χωριάτικη σπανακόπιτα (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-190	40-45
Τυροπιτάκια, σπανακοπιτάκια, Λουκανοπιτάκια,Μυζηθροπι τάκια (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-190	10-15
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		190-200	15-20
	Ταψί+Ταψί γενικής χρήσης+Ταψί	5+3+1		200-220	20-30
Προψημένες μικρομερίδες, κατεψυγμένες					
Φετάκια ψαριού πανέ	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	10-15
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	10-20

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια ψησίματος σε λεπτά
Στρούντελ, κατεψυγμένο	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	30-40

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.

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

Βράσιμο συντήρησης

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.

Μη γεμίζετε τα βαζάκια πάρα πολύ με φρούτα ή λαχανικά. 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 ενδεικτικές τιμές. Οι χρόνοι μπορεί να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και τη θερμότητα του περιεχομένου των βάζων. Προτού αλλάξετε ή απενεργοποιήσετε τη θερμοκρασία, 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 θέση .
5. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 170 έως 180 °C.

Βράσιμο φρούτων για συντήρηση

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα οι φυσαλίδες η μία μετά την άλλη, μετά περίπου 40 με 50 λεπτά, απενεργοποιήστε το φούρνο.

Μετά από 25 με 35 λεπτά, εκμετάλλευσης της υπολοιπόμενης θερμότητας, βγάλτε τα βαζάκια από το φούρνο. Εάν τα αφήσετε να κρυώσουν περισσότερο μέσα στο φούρνο, μπορεί να δημιουργηθούν μικρόβια, που προκαλούν το ξίνισμα των βρασμένων για συντήρηση φρούτων. Απενεργοποιήστε το φούρνο.

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

Βράσιμο λαχανικών για συντήρηση

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

Λαχανικά με κρύο αφέψημα σε βάζα του ενός λίτρου	Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	Υπολοιπόμενη 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 γιατί μπορεί να ραγίσουν.

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδη 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 ακρυλαμίδη

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 ακρυλαμίδη.

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

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, ότι θα ψηθούν 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 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 μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.



Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ προθέρμανση*	Ταψί	3		140-150	30-40
	Ταψί	3		140-150	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	3+1		140-150	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5		130-140	35-50

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά κέικ προθέρμανση*	Ταψί	3		150-170	20-35
	Ταψί	3		150-170	20-35
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	1+3		140-160	30-45
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 ταψιά	1+3+5		130-150	35-55
Παντεσπάνι απλό με νερό προθέρμανση*	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2		160-180	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		170-190	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης	3		150-170	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης + ταψί	1+3		150-170	50-60
Μηλόπιτα	Σχάρα + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	1		180-200	70-80
	2 σχάρες + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

* Για την προθέρμανση μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης.

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.

