



HE33GB.50

Εντοιχιζόμενη κουζίνα

**SIEMENS**



<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>4</b>
Πριν την τοποθέτηση .....	4
Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια .....	4
Αιτίες των ζημιών .....	4
<b>Η νέα σας κουζίνα</b> .....	<b>5</b>
Πεδίο χειρισμού .....	5
Πλήκτρα και ένδειξη .....	5
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας .....	5
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας.....	6
Διακόπτης εστίας μαγειρέματος.....	6
Χώρος μαγειρέματος .....	6
Εξαρτήματα .....	6
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>8</b>
Ρύθμιση της ώρας .....	8
Ζέσταμα του φούρνου.....	8
Καθαρισμός των εξαρτημάτων.....	8
<b>Ρύθμιση της βάσης εστίων</b> .....	<b>8</b>
<b>Ρύθμιση του φούρνου</b> .....	<b>9</b>
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία .....	9
Ταχεία θέρμανση .....	9
<b>Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου</b> .....	<b>9</b>
Ρολόι συναγερμού .....	9
Διάρκεια .....	10
Χρόνος λήξης .....	10
Ωρα .....	11
<b>Ασφάλεια παιδιών</b> .....	<b>11</b>
<b>Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων</b> .....	<b>11</b>
<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....	<b>12</b>
Υλικά καθαρισμού .....	12
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών.....	12
Κατέβασμα του θερμοαντικειμένου σώματος του γκριλ .....	13
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου .....	13
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας .....	14
<b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....	<b>14</b>
Πίνακας βλαβών .....	14
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή.....	15
Γυάλινο κάλυμμα .....	15
<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>15</b>
Αριθμός E και αριθμός FD .....	15
<b>Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον</b> .....	<b>15</b>
Εξοικονόμηση ενέργειας .....	15
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος .....	15

<b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> .....	<b>16</b>
Γλυκά και βουτήματα .....	16
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών .....	18
Κρέας, πουλερικά, ψάρι .....	18
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ.....	21
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ .....	21
Προμαγειρεμένα φαγητά .....	21
Ειδικά φαγητά .....	22
Ξεπάγωμα.....	22
Ξήρανση .....	23
Βράσιμο συντήρησης.....	23
<b>Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα</b> .....	<b>24</b>
<b>Φαγητά δοκιμών</b> .....	<b>24</b>
Ψήσιμο.....	24
Ψήσιμο στο γκριλ.....	25

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.siemens-home.com** και στο online-shop: **www.siemens-eshop.com**

# Υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. 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. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

## Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια

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

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

- 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.

## Ζεστός χώρος μαγειρέματος

### Κίνδυνος εγκαύματος!

- Μην ακουμπήσετε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος και τα θερμαντικά στοιχεία. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Κρατάτε τα μικρά παιδιά μακριά.
- Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οιοπνευματώδη ποτών. Οι ατμοί του οιοπνεύματος μπορούν να αναφλεχτούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οιοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

### Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής δημιουργείται ένα ρεύμα αέρος. Το λαδόχαρτο μπορεί να έρθει σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία και να πιάσει φωτιά. Τοποθετείτε πάντοτε πάνω στο λαδόχαρτο ένα μαγειρικό σκεύος ή μια φόρμα ψησίματος. Καλύπτετε με λαδόχαρτο μόνο την απαραίτητη επιφάνεια. Το λαδόχαρτο δεν επιτρέπεται να προεξέχει από τα εξαρτήματα.

### Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στη ζεστή πόρτα της συσκευής. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει.

### Κίνδυνος ζεματίσματος!

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται καυτοί υδρατμοί.

## Καυτά εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη

### Κίνδυνος εγκαύματος!

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

### Ακατάλληλες επισκευές

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, αφαιρέστε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Αιτίες των ζημιών

### Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινοχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μην τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινοχαρτο ή λαδόχαρτο. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρά τρόφιμα: Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Χυμός φρούτων: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.
- Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου: Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα του φούρνου κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου πάντοτε καθαρή.
- Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης: Μην ανεβαίνετε ή μην κάθεστε πάνω στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Μην τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα του φούρνου.
- Μεταφορά της συσκευής: Μη μεταφέρετε ή μην κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν αντέχει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.

# Η νέα σας κουζίνα

Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας κουζίνα. Σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού και τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

## Πεδίο χειρισμού

Εδώ βλέπετε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού. Δεν εμφανίζονται ποτέ όλα τα σύμβολα ταυτόχρονα στην ένδειξη. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ορισμένες λεπτομέρειες μπορούν να αποκλίνουν.



## Λαβές διακοπών

Οι λαβές των διακοπών είναι βυθιζόμενες. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε στη θέση μηδέν πάνω στη λαβή του διακόπτη.

## Πλήκτρα και ένδειξη

Με τα πλήκτρα ρυθμίζετε τις διάφορες πρόσθετες λειτουργίες. Στην ένδειξη μπορείτε να διαβάσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

Πλήκτρο	Χρήση
	Λειτουργίες χρόνου Επιλογή του ρολογιού συναγερμού , της διάρκειας $I \rightarrow I$ , του χρόνου λήξης $\rightarrow I$ και της ώρας .
	Πλην Ελάττωση των τιμών ρύθμισης.
	Συν Αύξηση των τιμών ρύθμισης.
	Ταχεία θέρμανση Ιδιαίτερα γρήγορη θέρμανση του φούρνου.
	Ασφάλεια παιδιών Κλείδωμα και ξεκλείδωμα του πεδίου χειρισμού.

Ποια λειτουργία χρόνου βρίσκεται σε πρώτο πλάνο στην ένδειξη, φαίνεται με το βέλος ► μπροστά από το αντίστοιχο σύμβολο. Εξαιρεση: Στην ώρα ανάβει το σύμβολο μόνο, όταν την αλλάζετε.

## Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος.

Θέση	Χρήση
	Θέση μηδέν Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
	Θερμός αέρας 3D* Για γλυκά και βουτήματα σε ένα έως τρία επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα του δακτυλιοειδούς θερμαντικού σώματος στο πίσω τοίχωμα ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
	Επάνω/Κάτω θέρμανση Για γλυκά, σουφλέ και άπαχα κομμάτια κρέας, π.χ. μοσχάρι ή θηράματα, σε ένα επίπεδο. Η θερμότητα έρχεται ομοιόμορφα από επάνω και κάτω.

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



Θέση	Χρήση
	Βαθμίδα πίτσας Γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή στρούντελ. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνονται.
	Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ Ψήσιμο από κρέας, πουλερικά και ολόκληρο ψάρι. 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, μεγάλο Ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
	Γκριλ, μικρό Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
	Κάτω θέρμανση Βράσιμο για συντήρηση και ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκ κινήματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
	Ξεπάγωμα Ξεπάγωμα από π.χ. κρέας, πουλερικά, ψωμί και γλυκά. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.
	Λάμπα φούρνου Ανάμμα της λάμπας του φούρνου.


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

Όταν ρυθμίζετε, ανάβει η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Η λάμπα του φούρνου στο χώρο μαγειρέματος 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 στο χώρο μαγειρέματος σε °C.
●, ●●, ●●●	Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ Οι βαθμίδες ψησίματος για Γκριλ, μικρό  και Γκριλ, μεγάλο  . ● = Βαθμίδα 1, χαμηλή ●● = Βαθμίδα 2, μεσαία ●●● = Βαθμίδα 3, υψηλή

Όταν ο φούρνος θερμαίνει, ανάβει η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας. Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει. Στον τρόπο ψησίματος Ξεπάγωμα  δεν ανάβει η λάμπα.

## Διακόπτης εστίας μαγειρέματος

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


Θέση	Σημασία
0	Θέση μηδέν Η εστία μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος Η ισχύς της εστίας μαγειρέματος. 1 = ελάχιστη ισχύς 9 = μέγιστη ισχύς Οι ενδιάμεσες βαθμίδες χαρακτηρίζονται με μια κουκκίδα ●.

Όταν ενεργοποιείτε μια εστία μαγειρέματος, ανάβει η ενδεικτική λυχνία πάνω από το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος.

## Χώρος μαγειρέματος

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

### Λάμπα φούρνου

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανάβει η λάμπα του φούρνου στο χώρο μαγειρέματος. Με τη θέση  στο διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα χωρίς να ενεργοποιήσετε τη θέρμανση.

### Ανεμιστήρας ψύξης

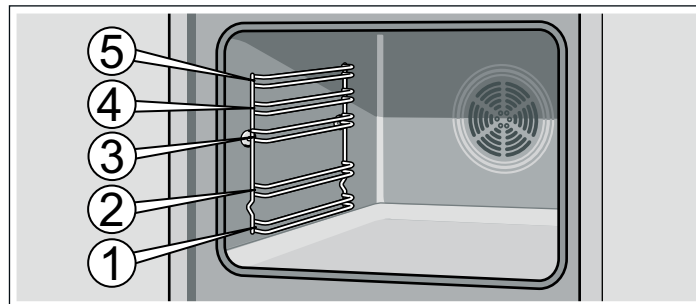
Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα. Προσοχή! Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

Για να κρυώσει μετά τη λειτουργία γρηγορότερα ο χώρος μαγειρέματος, λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης ακόμα για λίγο χρόνο.

## 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, μπορούν να παραμορφωθούν. Μόλις κρυώσουν ξανά, εξαφανίζεται η παραμόρφωση, η οποία δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.

Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet). Δώστε παρακαλώ τον αριθμό ΗΖ.



### Σχάρα

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

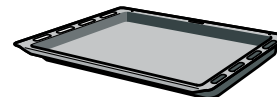
Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



### Εμαγιέ ταψί

Για γλυκά και μπισκοτάκια.

Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.



### Ταψί γενικής χρήσης

Για ζουμερά γλυκά, βουτήματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα.

Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.

## Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Μια εκτενέστερη προσφορά εξαρτημάτων για το φούρνο 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. Ανατρέξτε παρακαλώ στα έγγραφα πώλησης.

Δεν ταιριάζει κάθε ειδικό εξάρτημα σε κάθε συσκευή. Παρακαλώ δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.

Ειδικά εξαρτήματα	Αριθμός ΗΖ	Χρήση
Σχάρα	HZ334000	Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.
Εμαγιέ ταψί	HZ331000	Για γλυκά και μπισκοτάκια. Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Ταψί γενικής χρήσης	HZ332000	Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα. Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.


<b>Ειδικά εξαρτήματα</b>	<b>Αριθμός HZ</b>	<b>Χρήση</b>
Πρόσθετη σχάρα	HZ324000	Για ψητά. Τοποθετείτε τη σχάρα πάντοτε στο ταψί γενικής χρήσης. Το λίπος και ο χυμός του κρέατος που στάζουν συλλέγονται.
Ταψί του γκριλ	HZ325000	Για ψήσιμο στο γκριλ αντί της σχάρας ή ως προστασία από τα πιτσιλίσματα, για να μη λερωθεί ο φούρνος πάρα πολύ. Χρησιμοποιείτε το ταψί του γκριλ μόνο μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.  Ψήσιμο στο ταψί του γκριλ: Χρησιμοποιείτε το ταψί μόνο στα ύψη τοποθέτησης 1, 2 και 3.  Ταψί του γκριλ ως προστασία από τα πιτσιλίσματα: Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης μαζί με το ταψί του γκριλ κάτω από τη σχάρα.
Γυάλινο ταψί	HZ336000	Ένα βαθύ ταψί από γυαλί. Είναι επίσης κατάλληλο και ως σκεύος σερβιρίσματος.
Ταψί πίτσας	HZ317000	Ιδανικό για πίτσα, κατεψυγμένα προϊόντα ή μεγάλα στρογγυλά γλυκά. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ταψί πίτσας αντί του ταψιού γενικής χρήσης. Τοποθετήστε το ταψί πάνω στη σχάρα και ενεργήστε σύμφωνα με τα στοιχεία στους πίνακες.
Πλάκα ψησίματος	HZ327000	Η πλάκα ψησίματος είναι εξαιρετικά κατάλληλη για την παρασκευή από ψωμί, ψωμάκια και πίτσα που φτιάχνετε οι ίδιοι και πρέπει να έχουν έναν τραγανό πάτο. Η πλάκα ψησίματος πρέπει να προθερμαίνεται πάντοτε στη συνιστούμενη θερμοκρασία.
Εμαγιέ ταψί με αντικολλητική επίστρωση	HZ331010	Τα γλυκά και τα μπισκοτάκια ξεκολλούν ευκολότερα από το ταψί. Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Ταψί γενικής χρήσης με αντικολλητική επίστρωση	HZ332010	Τα ζουμερά γλυκά, τα παρασκευάσματα, τα κατεψυγμένα φαγητά και τα μεγάλα ψητά ξεκολλούν ευκολότερα από το ταψί γενικής χρήσης. Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Επαγγελματικό ταψί με πρόσθετη σχάρα	HZ333000	Ιδιαίτερα κατάλληλο για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων.
Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί	HZ333001	Το καπάκι μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή φόρμα.
Γυάλινη ψηλή φόρμα	HZ915001	Η γυάλινη ψηλή φόρμα είναι κατάλληλη για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζονται στο φούρνο. Ιδιαίτερα κατάλληλη είναι για το αυτόματο σύστημα προγραμμαμάτων ή το αυτόματο σύστημα μαγειρέματος.
Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου		
2-πλό	HZ338250	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.
3-πλό	HZ338352	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.  Το 3-πλό βαγονέτο φούρνου δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σούβλα.
3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου	HZ338356	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε εντελώς έξω τα εξαρτήματα, χωρίς να ανατραπούν.  Το 3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σούβλα.
3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου με λειτουργία αναστολής (stor)	HZ338357	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε εντελώς έξω τα εξαρτήματα, χωρίς να ανατραπούν. Οι ράγες εξόδου ασφαλίζουν, έτσι ώστε να μπορούν να τοποθετηθούν εύκολα τα εξαρτήματα.  Το 3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου με λειτουργία αναστολής (stor) δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σούβλα.
Αυτοκαθαριζόμενα πλευρικά τοιχώματα		
Συσκευές με μία λάμπα φούρνου	HZ339020	Για να καθαρίζεται αυτόματα ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων τα πλευρικά τοιχώματα.
Αυτοκαθαριζόμενη οροφή και πλευρικά τοιχώματα		
Συσκευές με μία λάμπα φούρνου και αναδιπλούμενο θερμαντικό σώμα του γκριλ	HZ329020	Για να καθαρίζεται αυτόματα ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων την οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα.
Συσκευές με δύο λάμπες φούρνου και αναδιπλούμενο θερμαντικό σώμα του γκριλ	HZ329022	Για να καθαρίζεται αυτόματα ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων την οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα.
Συσκευές με μία λάμπα φούρνου, αναδιπλούμενο θερμαντικό σώμα του γκριλ και θερμόμετρο ψησίματος	HZ329027	Για να καθαρίζεται αυτόματα ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων την οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα.

Ειδικά εξαρτήματα	Αριθμός HZ	Χρήση
Συσκευές με δύο λάμπες φούρνου, αναδιπλούμενο θερμαντικό σώμα του γκριλ και θερμομέτρο ψησίματος	HZ329028	Για να καθαρίζεται αυτόματα ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων την οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα.
Φίλτρο ατμού	HZ329000	Με αυτό μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων το φούρνο σας. Το φίλτρο ατμού φιλτράρει τα μικροσωματίδια λίπους στον αέρα απαγωγής και μειώνει τις μυρωδιές. Μόνο για συσκευές με ένα 6, 7 ή 8 ως δεύτερο ψηφίο του Αριθ. Ε (π.χ. HB38AB570)
Σύστημα ατμομάγειρα φούρνου	HZ24D300	Για την προσεκτική παρασκευή λαχανικών και ψαριών.
<b>Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b>		(ηλεκτρονικό κατάστημα) τα κατάλληλα υλικά φροντίδας και καθαρισμού ή άλλα εξαρτήματα. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.
Για τις οικιακές σας συσκευές μπορείτε να αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή μέσω του διαδικτύου (Internet) για ορισμένες χώρες στο e-Shop		
Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα	Αριθμός προϊόντος 311134	Μειώνει την κατακάλιση της ρύπανσης. Με τον εμποτισμό με ένα ειδικό λάδι πραγματοποιείται ιδανικά η φροντίδα των επιφανειών των συσκευών ανοξείδωτου χάλυβα.
Ζελέ καθαρισμού γκριλ φούρνου	Αριθμός προϊόντος 463582	Για τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Το ζελέ είναι άοσμο.
Πανί καθαρισμού από μικροΐνες με κυψελωτή δομή	Αριθμός προϊόντος 460770	Ιδιαίτερα κατάλληλο για τον καθαρισμό ευαίσθητων επιφανειών, όπως π.χ. γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, ανοξείδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο. Το πανί καθαρισμού απομακρύνει μ' ένα πέρασμα την υγρή και λιπώδη ρύπανση.
Ασφάλεια πόρτας	Αριθμός προϊόντος 612594	Για να μην μπορούν να ανοίξουν τα παιδιά την πόρτα του φούρνου. Ανάλογα με την πόρτα της συσκευής η ασφάλεια βιδώνεται διαφορετικά. Προσέξτε το συνοδευτικό φυλλάδιο, που συνοδεύει την ασφάλεια πόρτας.

## Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με το φούρνο σας. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

### Ρύθμιση της ώρας

Μετά τη σύνδεση ανάβει στην ένδειξη το σύμβολο  και τρία μηδενικά. Ρυθμίστε την ώρα.


#### 1. Πατήστε το πλήκτρο .


Στην ένδειξη εμφανίζεται 12:00 η ώρα.

#### 2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο **+** ή **-** την ώρα.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ρυθμισμένη ώρα στη μνήμη της συσκευής.

### Ζέσταμα του φούρνου

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό φούρνο. Η ιδανική διάρκεια γι' αυτό είναι μια ώρα στην Επάνω/Κάτω θέρμανση  με 240 °C. Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την Επάνω/Κάτω θέρμανση .
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε στους 240 °C. Μετά από μία ώρα απενεργοποιήστε το φούρνο. Γυρίστε γι' αυτό 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

Τη βάση εστιών συνοδεύουν ξεχωριστές οδηγίες χρήσης. Εκεί θα βρείτε σημαντικά στοιχεία για την ασφάλεια, λεπτομερείς οδηγίες για τη ρύθμιση και πολλές πληροφορίες για τη φροντίδα και τον καθαρισμό.

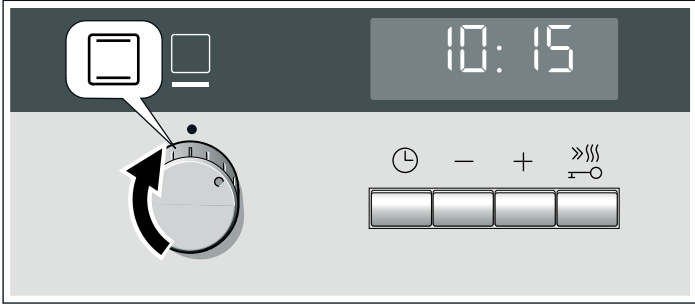
# Ρύθμιση του φούρνου

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. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου*.

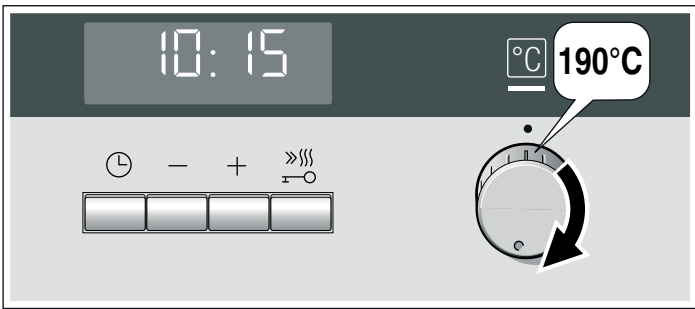
## Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

Παράδειγμα στην εικόνα: Επάνω/Κάτω θέρμανση  στους 190 °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 θερμαίνεται.

## Απενεργοποίηση του φούρνου

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.




## Αλλαγές των ρυθμίσεων

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

## Ταχεία θέρμανση

Με την ταχεία θέρμανση φθάνει ο φούρνος σας τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ιδιαίτερα γρήγορα.


Χρησιμοποιείτε την ταχεία θέρμανση στις ρυθμισμένες θερμοκρασίες πάνω από 100 °C. Κατάλληλοι είναι τρόποι ψησίματος:

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


Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε το φαγητό σας στο χώρο μαγειρέματος, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

1. Ρυθμίστε τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.



2. Πατήστε σύντομα το πλήκτρο .

Στην ένδειξη ανάβει το σύμβολο . Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.






## Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί. Το σύμβολο  στην ένδειξη σβήνει. Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο φούρνο.

## Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο . Το σύμβολο  στην ένδειξη σβήνει.



# Ρύθμιση λειτουργιών χρόνου



Ο φούρνος σας έχει διάφορες λειτουργίες χρόνου. Με το πλήκτρο  καλείτε το μενού και αλλάζετε μεταξύ των ξεχωριστών λειτουργιών. Όσο μπορείτε να ρυθμίζετε είναι αναμμένα όλα τα σύμβολα του χρόνου. Το βέλος  σας δείχνει, σε ποια λειτουργία του χρόνου βρίσκεστε. Μια ήδη ρυθμισμένη λειτουργία του χρόνου μπορείτε να την αλλάξετε απευθείας με το πλήκτρο  ή  όταν μπροστά από το σύμβολο του χρόνου βρίσκεται το βέλος .

## Ρολόι συναγερμού


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού, όπως ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Αυτό λειτουργεί ανεξάρτητα από το φούρνο. Το ρολόι συναγερμού έχει ένα δικό του σήμα. Έτσι ακούτε, εάν έχει λήξει το ρολόι συναγερμού ή η διάρκεια.


1. Πατήστε το πλήκτρο  μια φορά.

Στην ένδειξη ανάβουν τα σύμβολα του χρόνου, το βέλος  βρίσκεται μπροστά από το .


2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο  ή  το χρόνο του ρολογιού συναγερμού.

Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου  = 10 λεπτά



Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου  = 5 λεπτά

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται ο ρυθμισμένος χρόνος στη μνήμη της συσκευής. Το ρολόι συναγερμού ξεκινά. Στην ένδειξη ανάβει το σύμβολο  και ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού τρέχει φανερά. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.


## Ο χρόνος του ρολογιού συναγερμού έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο  το ρολόι συναγερμού.


## Αλλαγή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού







Αλλάξτε με το πλήκτρο  ή  το χρόνο του ρολογιού συναγερμού. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής.

## Ακύρωση του χρόνου του ρολογιού συναγερμού

Επαναφέρετε με το πλήκτρο  το χρόνο του ρολογιού συναγερμού ξανά στο 0:00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Το ρολόι συναγερμού είναι απενεργοποιημένο.

## Εξακριβωση των ρυθμίσεων του χρόνου


Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στην ένδειξη. Μπροστά από το σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται το βέλος .

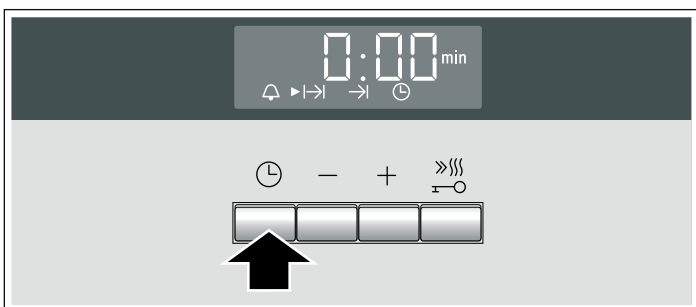
Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού , τη διάρκεια , το χρόνο λήξης  ή την ώρα , πατήστε το πλήκτρο  τόσες φορές, μέχρι να βρισκεται το βέλος  μπροστά από το εκάστοτε σύμβολο. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

## Διάρκεια

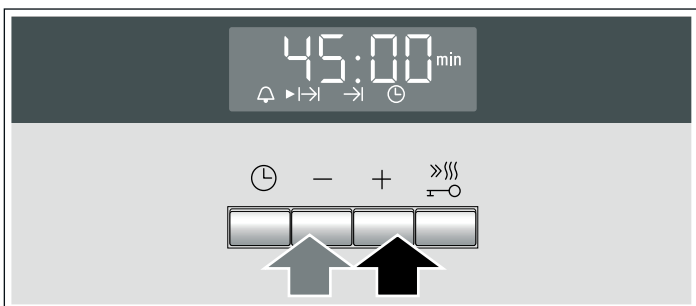
Μπορείτε να ρυθμίσετε στο φούρνο τη διάρκεια μαγειρέματος του φαγητού σας. Όταν λήξει η χρονική διάρκεια, απενεργοποιείται αυτόματα ο φούρνος. Έτσι δεν χρειάζεται να διακόψετε άλλες εργασίες, για να απενεργοποιήσετε το φούρνο. Δε γίνεται καμία αθέλητη υπέρβαση του χρόνου μαγειρέματος.

Παράδειγμα στην εικόνα: Διάρκεια 45 λεπτά.

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.
3. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές.  
Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Τα σύμβολα του χρόνου ανάβουν, το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από το I→I.





4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο + ή - τη χρονική διάρκεια.  
Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου + = 30 λεπτά  
Προτεινόμενη τιμή πλήκτρου - = 10 λεπτά




Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο φούρνος. Στην ένδειξη τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια και το σύμβολο ►I→I ανάβει. Τα άλλα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.


### Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Πατήστε το πλήκτρο . Με το πλήκτρο + ή - μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά μια χρονική διάρκεια. Ή πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές και γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

### Αλλαγή της διάρκειας




Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή - τη χρονική διάρκεια. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο .

### Σβήσιμο της διάρκειας

Επαναφέρετε με το πλήκτρο - τη χρονική διάρκεια ξανά στο 0:00. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Η χρονική διάρκεια σβήστηκε. Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο .

### Εξακριβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στην ένδειξη. Μπροστά από το σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται το βέλος ►.



Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού , τη διάρκεια I→I, το χρόνο λήξης →I ή την ώρα , πατήστε το πλήκτρο  τόσες φορές, μέχρι να βρίσκεται το βέλος ► μπροστά από το εκάστοτε σύμβολο. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

## Χρόνος λήξης

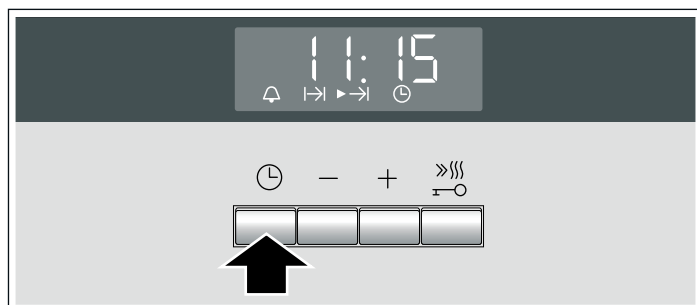
Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο, που θέλετε να είναι το φαγητό σας έτοιμο. Ο φούρνος ξεκινάει αυτόματα και είναι έτοιμος την επιθυμητή χρονική στιγμή. Μπορείτε π. χ. να βάλετε το φαγητό το πρωί μέσα στο χώρο μαγειρέματος και να ρυθμίσετε έτσι, ώστε να είναι το μεσημέρι έτοιμο.

Προσέχετε, να μην παραμείνουν για πολύ τα τρόφιμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος και αλλοιωθούν.

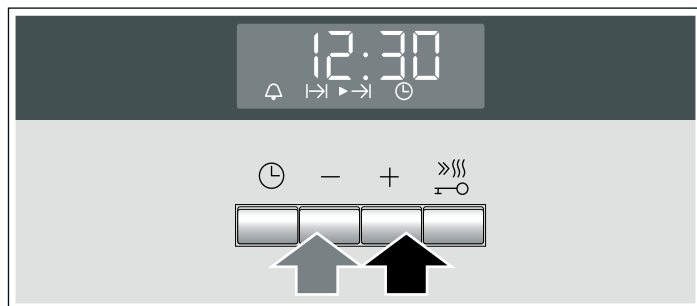
Παράδειγμα στην εικόνα: Η ώρα είναι 10:30, η χρονική διάρκεια είναι 45 λεπτά και ο φούρνος πρέπει να είναι έτοιμος στις 12:30.



1. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.
2. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας.
3. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές.
4. Ρυθμίστε με το πλήκτρο + ή - τη χρονική διάρκεια.
5. Πατήστε το πλήκτρο .

Το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από το →I. Εμφανίζεται η ώρα, που το φαγητό θα είναι έτοιμο.





6. Με το πλήκτρο + ή - ρυθμίστε το χρόνο λήξης για αργότερα.




Μετά από μερικά δευτερόλεπτα αναλαμβάνει ο φούρνος τις ρυθμίσεις και περνάει στη θέση αναμονής. Στην ένδειξη φαίνεται η ώρα, που το φαγητό θα είναι έτοιμο, και μπροστά από το σύμβολο →I βρίσκεται το βέλος ►. Τα σύμβολα  και  σβήνουν. Όταν ξεκινήσει ο φούρνος, τρέχει φανερά η χρονική διάρκεια και το βέλος ► βρίσκεται μπροστά από το σύμβολο I→I. Το σύμβολο →I σβήνει.

### Η διάρκεια έληξε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος σταματά να θερμαίνει. Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Πατήστε το πλήκτρο . Με το πλήκτρο + ή - μπορείτε να ρυθμίσετε ξανά μια χρονική διάρκεια. Ή πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές και γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

### Αλλαγή του χρόνου λήξης

Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή - το χρόνο λήξης. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο  δύο φορές. Μην αλλάξετε το χρόνο λήξης, όταν η χρονική διάρκεια ήδη τρέχει. Το αποτέλεσμα του μαγειρέματος δεν θα ήταν πλέον το ίδιο.

## Διαγραφή του χρόνου λήξης

Επαναφέρετε με το πλήκτρο **—** το χρόνο λήξης ξανά στην τρέχουσα ώρα. Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η αλλαγή στη μνήμη της συσκευής. Ο φούρνος ξεκινά. Εάν το ρολόι συναγερμού είναι ρυθμισμένο, πατήστε προηγουμένως το πλήκτρο **⏰** δύο φορές.

## Εξακρίβωση των ρυθμίσεων του χρόνου

Εάν είναι ρυθμισμένες περισσότερες λειτουργίες του χρόνου, ανάβουν τα αντίστοιχα σύμβολα στην ένδειξη. Μπροστά από το σύμβολο της λειτουργίας του χρόνου σε πρώτο πλάνο, βρίσκεται το βέλος ▶.

Για να εξακριβώσετε το ρολόι συναγερμού **⏰**, τη διάρκεια **I→I**, το χρόνο λήξης **→I** ή την ώρα **⌚**, πατήστε το πλήκτρο **⏰** τόσες φορές, μέχρι να βρίσκεται το βέλος ▶ μπροστά από το εκάστοτε σύμβολο. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

## Ώρα

Μετά τη σύνδεση ή μετά από μια διακοπή ρεύματος ανάβει στην ένδειξη το σύμβολο **⌚** και τρία μηδενικά. Ρυθμίστε την ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο **⌚**.

Στην ένδειξη εμφανίζεται 12:00 η ώρα.

2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο **+** ή **—** την ώρα.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ρυθμισμένη ώρα στη μνήμη της συσκευής.

## Αλλαγή της ώρας

Δεν επιτρέπεται να είναι ρυθμισμένη καμία άλλη λειτουργία χρόνου.

1. Πατήστε το πλήκτρο **⌚** τέσσερις φορές.

Στην ένδειξη ανάβουν τα σύμβολα του χρόνου, το βέλος ▶ βρίσκεται μπροστά από το **⌚**.

2. Αλλάξτε με το πλήκτρο **+** ή **—** την ώρα.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ρυθμισμένη ώρα στη μνήμη της συσκευής.

## Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιηθούν αθέλητα τα παιδιά το φούρνο, έχει ο φούρνος μια ασφάλεια παιδιών.

Ο φούρνος δεν αντιδρά σε καμία ρύθμιση. Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού και την ώρα επίσης και σε περίπτωση ενεργοποιημένης ασφάλειας παιδιών.

Εάν ο τρόπος ψησίματος και η θερμοκρασία ή η βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ έχουν ρυθμιστεί, τότε η ασφάλεια παιδιών διακόπτει τη θέρμανση.

## Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Δεν επιτρέπεται να έχει ρυθμιστεί καμία διάρκεια ή χρόνος λήξης.

Πατήστε το πλήκτρο **⏰** περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται το σύμβολο **—O**. Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

## Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Πατήστε το πλήκτρο **⏰** περίπου για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Το σύμβολο **—O** στην ένδειξη σβήνει. Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

## Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Ο φούρνος σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Αυτές τις ρυθμίσεις μπορείτε να τις προσαρμόσετε στις συνθήκες σας.

Βασική ρύθμιση	Επιλογή 1	Επιλογή 2	Επιλογή 3
<b>c2</b> Διάρκεια σήματος μετά τη λήξη μιας χρονικής διάρκειας ή του χρόνου του ρολογιού συναγερμού	περίπου 10 δευτερόλεπτα	περίπου 2 λεπτά*	περίπου 5 λεπτά
<b>c3</b> Χρόνος αναμονής, μέχρι να εισαχθεί μια ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής	περίπου 2 δευτερόλεπτα	περίπου 5 δευτερόλεπτα*	περίπου 10 δευτερόλεπτα

\* Ρυθμίσεις εργοστασίου

Δεν επιτρέπεται να είναι ρυθμισμένη καμία άλλη λειτουργία χρόνου.

1. Πατήστε το πλήκτρο **⌚** περίπου για 4 δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται η τρέχουσα βασική ρύθμιση για τη διάρκεια του σήματος, π.χ. c2 2 για την επιλογή 2.

2. Αλλάξτε με το πλήκτρο **+** ή **—** τη βασική ρύθμιση.

3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο **⌚**.

Στην ένδειξη εμφανίζεται η επόμενη βασική ρύθμιση. Με το πλήκτρο **⌚** μπορείτε να περάσετε σε όλα τα επίπεδα και με το πλήκτρο **+** ή **—** να αλλάξετε επίπεδο.

4. Στο τέλος πατήστε το πλήκτρο **⌚** περίπου για 4 δευτερόλεπτα.

Όλες οι βασικές ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις βασικές ρυθμίσεις σας.

# Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί ο φούρνος σας για πολύ χρόνο την ωραία του εμφάνιση και τη λειτουργικότητά του. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά το φούρνο σας.

## Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά του φούρνου δημιουργούνται από τα διάφορα υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκίες στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανάκλασεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.

## Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικό καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα. Μη χρησιμοποιείτε

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


Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Μπροστινή πλευρά του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στε γνώστε 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 στε γνώστε 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 πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Τσιμούχα στεγανοποίησης Μην αφαιρέσετε την τσιμούχα στεγανοποίησης!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Τηλεσκοπικά βαγόνετα φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μη μουλιάζετε ή μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.

## Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών στο χώρο μαγειρέματος

Το πίσω τοίχωμα στο χώρο μαγειρέματος είναι επιστρωμένο με ένα πορώδες κεραμικό. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επιστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. 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, προχωρήστε ως εξής:

1. Καθαρίστε καλά τον πάτο του χώρου μαγειρέματος, την οροφή και τα πλευρικά τοιχώματα.
2. Ρυθμίστε το Θερμό αέρα 3D .
3. Θερμάνετε τον άδειο, κλειστό φούρνο για περίπου 2 ώρες στη μέγιστη θερμοκρασία.

Η κεραμική επιστρωση αναγεννιέται. Απομακρύνετε τα καφετιά ή τα λευκά υπολείμματα με νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι, όταν ο χώρος μαγειρέματος έχει κρυώσει.

Μια ελαφριά απόχρωση της επιστρώσης δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

## Προσοχή!

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά υλικά καθαρισμού. Γρατσουνίζουν ή καταστρέφουν την πορώδη επιστρωση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για την κεραμική επιστρωση. Εάν χυθεί αθέλητα πάνω απορρυπαντικό φούρνου, απομακρύνετε το αμέσως μ' ένα σφουγγάρι και αρκετό νερό.

## Καθαρισμός του πάτου του χώρου μαγειρέματος, της οροφής και των πλευρικών τοιχωμάτων

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

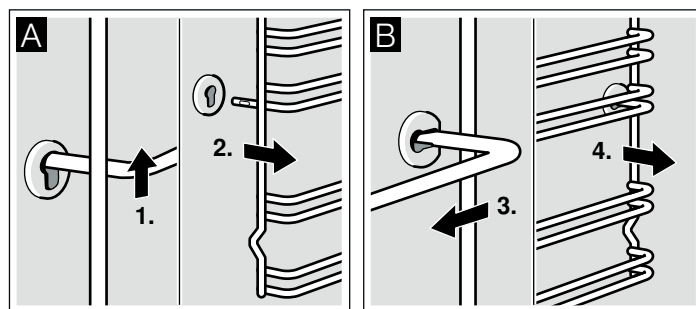
Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα σύρμα τριψίματος ή απορρυπαντικό φούρνου για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες.

## Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

Για τον καθαρισμό μπορείτε να τραβήξετε έξω τις υποδοχές. Ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος.

### Αφαίρεση των υποδοχών (οδηγών)

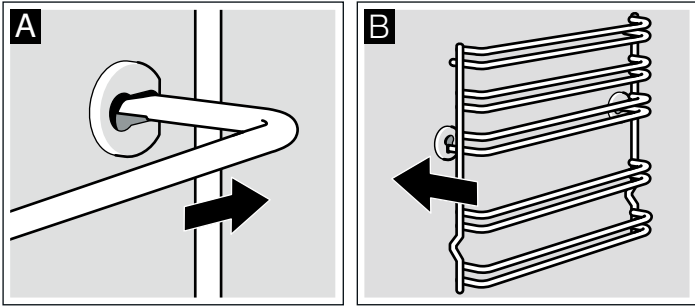
1. Σηκώστε μπροστά την υποδοχή προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την (Εικ. Α).
3. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα μπροστά
4. και αφαιρέστε την (Εικ. Β).



Καθαρίστε τις υποδοχές (οδηγούς) με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

## Τοποθέτηση των υποδοχών

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



Οι υποδοχές ταιριάζουν δεξιά και αριστερά. Προσέξτε, να βρίσκεται, όπως στην Εικ. Β, το ύψος 1 και 2 κάτω και το ύψος 3, 4 και 5 επάνω.

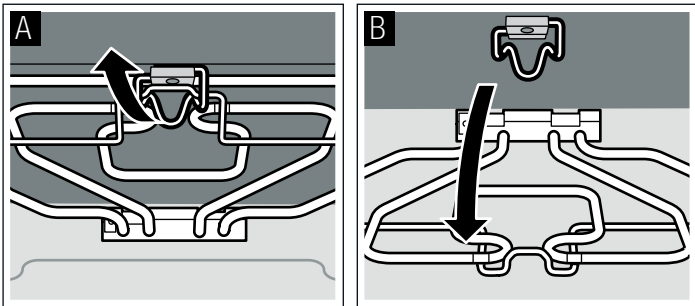
## Κατέβασμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ

Για τον καθαρισμό της οροφής μπορείτε να κατεβάσετε το θερμαντικό σώμα του γκριλ κάτω.

### ⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!

Ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος.

1. Κρατήστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ και τραβήξτε το άγκιστρο συγκράτησης προς τα μπροστά, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο (Εικ. Α).
2. Κατεβάστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ προς τα κάτω (Εικ. Β).

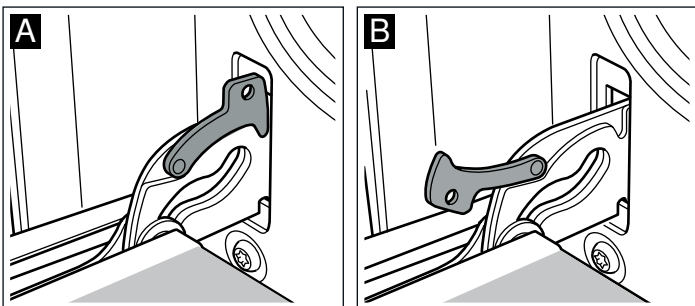


3. Μετά τον καθαρισμό ανεβάστε ξανά το θερμαντικό σώμα του γκριλ επάνω και κρατήστε το.
4. Τραβήξτε το άγκιστρο συγκράτησης προς τα κάτω και αφήστε το να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.

## Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου

Για τον καθαρισμό και την αφαίρεση των τζαμιών της πόρτας μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου.

Οι μεντεσέδες της πόρτας του φούρνου έχουν από έναν μοχλό ασφάλισης. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης είναι κλειστοί (Εικ. Α), τότε η πόρτα του φούρνου είναι ασφαλισμένη. Η πόρτα δεν μπορεί να αφαιρεθεί. Όταν οι μοχλοί ασφάλισης για την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου είναι ανοιχτοί (Εικ. Β), τότε οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι. Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν.

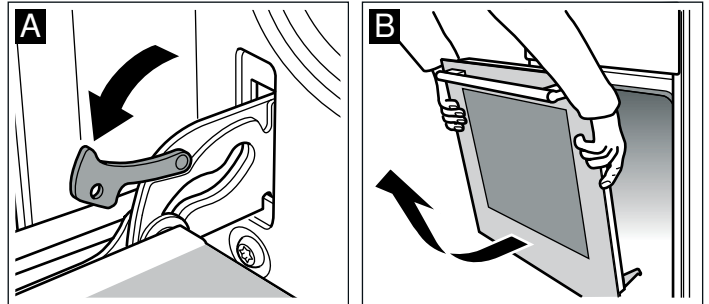


### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Όταν οι μεντεσέδες δεν είναι ασφαλισμένοι, κλείνουν με μεγάλη δύναμη. Προσέξτε, να είναι οι μοχλοί ασφάλισης πάντοτε εντελώς κλειστοί, ή κατά την αφαίρεση της πόρτας του φούρνου εντελώς ανοιχτοί.

### Αφαίρεση της πόρτας

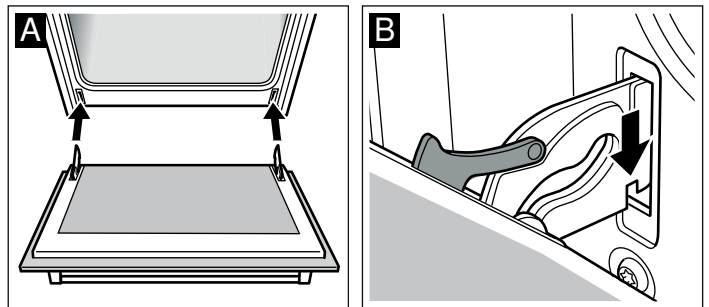
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την ακόμα λίγο και τραβήξτε την έξω (Εικ. Β).



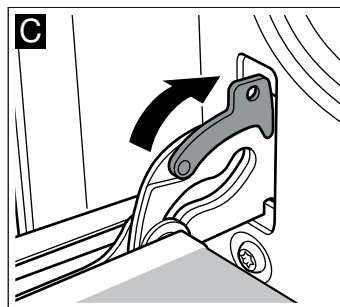
### Ανάρτηση της πόρτας

Αναρτήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

1. Κατά την ανάρτηση της πόρτας του φούρνου προσέξτε, να περάσουν και οι δύο μεντεσέδες ίσια μέσα στο άνοιγμα (Εικ. Α).
2. Η εγκόπη στο μεντεσέ πρέπει να ασφαλίσει και στις δύο πλευρές (Εικ. Β).



3. Κλείστε ξανά τους δύο μοχλούς ασφάλισης (Εικ. C). Κλείστε την πόρτα του φούρνου.



### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

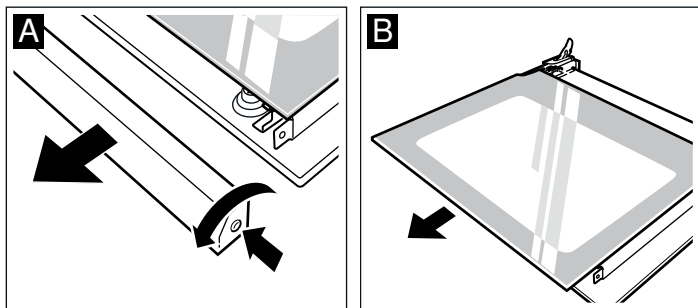
## Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

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

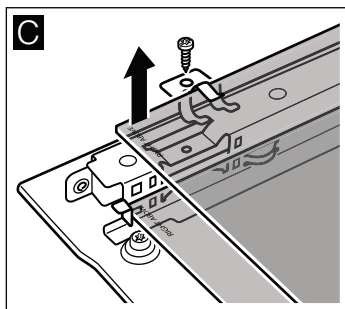
Κατά την αφαίρεση των εσωτερικών τζαμιών προσέξτε, με ποια σειρά αφαιρείτε τα τζάμια. Για να τοποθετήσετε τα τζάμια ξανά με τη σωστή σειρά, προσανατολιστείτε στον εκάστοτε αριθμό, που βρίσκεται πάνω στο τζάμι.

### Αφαίρεση

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



4. Ξεβιδώστε τους σφιγκτήρες συγκράτησης δεξιά και αριστερά και αφαιρέστε τους (Εικ. C). Αφαιρέστε το μεσαίο τζάμι.



5. Τραβήξτε έξω το κάτω τζάμι λοξά προς τα επάνω.

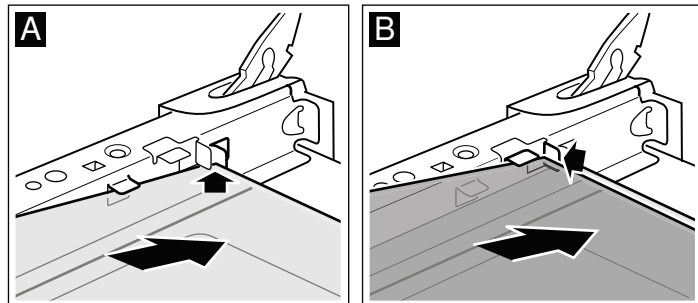
Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος και καμία ξύστρα γυαλιού. Το γυαλί μπορεί να υποστεί ζημιά.

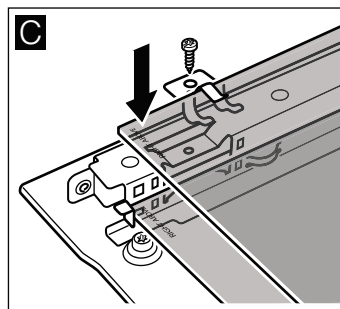
### Τοποθέτηση

Κατά την τοποθέτηση προσέξτε, να βρίσκεται η επιγραφή "Right above" αριστερά κάτω και στα δύο τζάμια ανάποδα.

1. Σπρώξτε μέσα το κάτω τζάμι λοξά προς τα πίσω (Εικ. Α).
2. Σπρώξτε μέσα το μεσαίο τζάμι (Εικ. Β).



3. Τοποθετήστε τους σφιγκτήρες συγκράτησης δεξιά και αριστερά πάνω στο τζάμι, ευθυγραμμίστε τους έτσι, ώστε να βρίσκονται τα κλιπ πάνω από τις οπές βιδώματος και βιδώστε τους (Εικ. C).



4. Σπρώξτε μέσα το πάνω τζάμι λοξά προς τα πίσω. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά.
5. Τοποθετήστε το κάλυμμα και βιδώστε το.
6. Αναρτήστε την πόρτα του φούρνου.

**Χρησιμοποιήστε ξανά το φούρνο, αφού πρώτα τοποθετηθούν κανονικά τα τζάμια.**

## Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, κοιτάξτε στον πίνακα. Ίσως να μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τη βλάβη.

### Πίνακας βλαβών

Εάν ένα φαγητό δεν πέτυχε καλά, ανατρέξτε παρακαλώ 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
Ο φούρνος δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.  Διακοπή ρεύματος.	Κοιτάξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια είναι εντάξει.  Ελέγξτε, εάν ανάβει το φως της κουζίνας ή λειτουργούν οι άλλες κουζινομηχανές.
Στην ένδειξη ανάβει $\ominus$ και μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Ο φούρνος δε θερμαίνεται.	Υπάρχει σκόνη πάνω στις επαφές.	Γυρίστε τις λαβές των διακοπών αρκετές φορές δεξιά-αριστερά.

### Μηνύματα σφάλματος

Εάν εμφανιστεί στην ένδειξη ένα μήνυμα σφάλματος με **E**, πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ . Το μήνυμα εξαφανίζεται. Μια ρυθμισμένη λειτουργία του χρόνου σβήνεται. Εάν το μήνυμα σφάλματος δεν εξαφανιστεί ξανά, καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

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

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
<b>Ε011</b>	Ένα πλήκτρο πατήθηκε για πολύ χρόνο ή είναι καλυμμένο.	Πατήστε όλα τα πλήκτρα ξεχωριστά. Ελέγξτε, εάν ένα πλήκτρο έχει μαγκωθεί, είναι καλυμμένο ή λερωμένο.

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

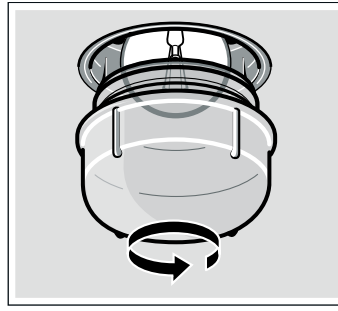
### **Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή**

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλάξει. Ανταλλακτικές λάμπες των 40 W, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, στρέφοντάς το προς τα αριστερά.



3. Αντικαταστήστε τη λάμπα με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.
4. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
5. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ανεβάστε την ασφάλεια.

### **Γυάλινο κάλυμμα**

Ένα χαλασμένο γυάλινο κάλυμμα πρέπει να αντικατασταθεί. Κατάλληλα 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**

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεση σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιπτώσεων επισκέψεων του τεχνικού.

### **Αριθμός E και αριθμός FD**

Αναφέρετε στο τηλέφωνο τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε δεξιά, πλάγια στην πόρτα του φούρνου. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. E	Αριθ. FD
---------	----------

Υπηρεσία τεχνικής  
εξυπηρέτησης πελατών ☎

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

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

**Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης**  
**GR 2104 277 701**

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

## **Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον**

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

### **Εξοικονόμηση ενέργειας**

- 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 τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή του ψησίματος.
- Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό. Μπορείτε να τοποθετήσετε επίσης και 2 μακρόστενες φόρμες τη μία δίπλα στην άλλη.
- Σε μεγάλους χρόνους μαγειρέματος 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.

### **Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος**

Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment-WEEE). Η οδηγία καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

# Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής


Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψησίματος και ποια θερμοκρασία είναι καταλληλότερος για το φαγητό σας. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

## Υποδείξεις

- Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για την τοποθέτηση σε κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Προθερμάνετε μόνο, όταν αναφέρεται στους πίνακες. Σκεπάζετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο μετά την προθέρμανση.
- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Πριν τη χρήση απομακρύνετε τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρειάζεστε.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

## Γλυκά και βουτήματα


### Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Με την Επάνω/Κάτω θέρμανση  πετυχαίνει το ψήσιμο των γλυκών καλύτερα.

Όταν ψήνετε με Θερμό αέρα 3D , χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα ύψη τοποθέτησης για τα εξαρτήματα:

- Γλυκά σε φόρμες: ύψος 2
- Γλυκά στο ταψί: ύψος 3

### Ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα

Χρησιμοποιείτε το Θερμό αέρα 3D .

Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
- Ταψί: ύψος 1

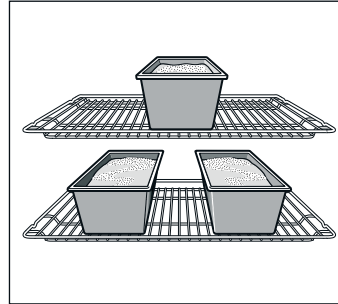
Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

- Ταψί: ύψος 5
- Ταψί γενικής χρήσης: ύψος 3
- Ταψί: ύψος 1

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

Στους πίνακες θα βρείτε πολλές προτάσεις για τα φαγητά σας.

Εάν θέλετε να ψήσετε με 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 τοιχώματα 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.

Γλυκά σε φόρμες	Φόρμα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2		160-180	50-60
	3 μακρόστενες φόρμες	3+1		140-160	60-80
Κέικ, λεπτό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2		150-170	65-75
Πάτος τούρτας, απλή ζύμη	Φόρμα τάρτας φρούτων	3		160-180	20-30
Λεπτή φρουτόπιτα, απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα/φόρμα βαθιά στρογγυλή	2		160-180	50-60
Βάση από παντεσπάνι, 2 αυγά (προθέρμανση)	Φόρμα τάρτας φρούτων	2		160-180	20-30
Τούρτα παντεσπάνι, 6 αυγά (προθέρμανση)	Φόρμα με σούστα	2		160-180	40-50
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Φόρμα με σούστα	1		170-190	25-35
Φρουτότουρτα ή μισηθρότουρτα, πάτος από ζύμη τάρτας*	Φόρμα με σούστα	1		170-190	70-90
Κίς Ελβετίας	Ταψί πίτσας	1		220-240	35-45

\* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο να κρυώσει.

Γλυκά σε φόρμες	Φόρμα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ με μαγιά	Βαθιά φόρμα κέικ	2	☐	150-170	60-70
Πίτσα, λεπτός πάτος με λίγη επίστρωση (προθέρμανση)	Ταψί πίτσας	1	☐	250-270	10-15
Αλμυρά κέικ*	Φόρμα με σουστά	1	☐	180-200	45-55

\* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο να κρυώσει.

Γλυκά στο ταψί	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια 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	2	☐	180-200	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☑	140-160	40-50
Ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση	Ταψί	3	☐	170-190	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☑	150-170	35-45
Ζύμη μαγιάς με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	160-180	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☑	150-170	50-60
Ζύμη τάρτας με στεγνή επίστρωση	Ταψί	2	☐	170-190	20-30
Ζύμη τάρτας με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	170-190	60-70
Κις Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	1	☐	210-230	40-50
Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση)	Ταψί	2	☐	170-190	15-20
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	2	☐	170-190	25-35
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	3	☐	160-180	60-70
Στόλλεν με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί	3	☐	140-160	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	190-210	55-65
Πίτσα	Ταψί	2	☐	210-230	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☑	180-200	40-50
Πίτα Αλσατίας (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	250-270	10-15
Μπουρέκι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	180-200	40-50

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Ταψί	3	☑	140-160	15-25
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☑	130-150	25-35
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	☑	130-150	30-40
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
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	☑	130-140	40-55
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	2	☐	100-120	30-40
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☑	100-120	35-45
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	☑	100-120	40-50
Μπεζέδες	Ταψί	3	☑	80-100	100-150
Μάφινς	Σχάρα με ειδικό ταψί για μάφινς	2	☐	170-190	20-25
	2 σχάρες με ειδικά ταψιά για μάφινς	3+1	☑	160-180	25-35
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί	2	☐	210-230	30-40
Παρασκευάσματα ζύμης σφολιάτας	Ταψί	3	☑	180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☑	180-200	25-35
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1	☑	170-190	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς	Ταψί	2	☐	180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☑	160-180	25-35

## Ψωμί και ψωμάκια

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

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο.

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

## 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, είναι το γλυκό έτοιμο.
Το γλυκό κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό 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 σουστά. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Το γλυκό παραψήθηκε από πάνω.	Τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ύψος μέσα στον φούρνο, επιλέξτε μια 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 οινόπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα 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 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. Προσέχετε τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.
Τα βουτήματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα βουτήματα πιο ομοιόμορφα. Ψήστε τα ευαίσθητα παρασκευάσματα με Επάνω/Κάτω θέρμανση ☐ σ' ένα επίπεδο. Ακόμα και το λαδόχαρτο που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί.
Το γλυκό των 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.	Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση από 2 cm περίπου. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα βουτήματα είναι πιο σκούρα από τα βουτήματα στο κάτω ταψί.	Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το Θερμό αέρα 3D ☑. Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.
Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.	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 φυσικούς λόγους.

## Κρέας, πουλερικά, ψάρι

### 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. Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι στην ψηλή φόρμα και να κλείνει καλά.

Εάν χρησιμοποιήσετε ψηλές φόρμες εμαγιέ, προσθέστε λίγο περισσότερο υγρό.

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

Στοιχεία στους πίνακες:

Μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι = Ανοιχτό

Μαγειρικό σκεύος με καπάκι = Κλειστό

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας.

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.

### Ψήσιμο στο φούρνο

Προσθέστε στο άπαχο κρέας λίγο υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά ½ cm.

Στον ψητό καπαμά προσθέστε αρκετό υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου 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 φόρμα εμαγιέ, χρειάζεστε λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος.

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

## Ψήσιμο στο γκριλ

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

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με το φούρνο κλειστό.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια φαγητού του ίδιου πάχους. Αυτά ροδίζουν έτσι ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν.

Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος για γκριλ μετά τα 2/3 του χρόνου μαγειρέματος.

Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

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 κατά το ψήσιμο στο γκριλ στο ύψος 4 ή 5. Με τη μεγάλη θερμοκρασία παραμορφώνεται και μπορεί να δημιουργήσει ζημιά κατά την αφαίρεση από το χώρο μαγειρέματος.

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά 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 καταναμφηθεί 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.

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
<b>Βοδινό κρέας</b>						
Βοδινός καπαμάς	1,0 κιλό	Κλειστό	2		210-230	100
	1,5 κιλά		2		200-220	120
	2,0 κιλά		2		190-210	140
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		210-230	60
	1,5 κιλά		2		200-220	80
Ροσμπίφ, μέτριο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		220-240	60
Μπριζόλες, 3 cm πάχος, μισοψημένες		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	15
<b>Μοσχαρίσι. κρέας</b>						
Μοσχαράκι ψητό	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		190-210	110
	1,5 κιλά		2		180-200	130
	2,0 κιλά		2		170-190	150
Μοσχαρίσιο κότσι	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		210-230	140
<b>Χοιρινό κρέας</b>						
Ψητό χωρίς πέτσα (π. χ. σβέρκος)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		190-210	120
	1,5 κιλά		1		180-200	150
	2,0 κιλά		1		170-190	170
Ψητό με πέτσα (π. χ. σπάλα)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		190-210	130
	1,5 κιλά		1		180-200	160
	2,0 κιλά		1		170-190	190
Χοιρινό φιλέτο	500 γρ.	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	3+1		220-230	30
Χοιρινό ψητό, άπαχο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		200-220	120
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2,0 κιλά		2		180-200	160
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλο	1,0 κιλό	Κλειστό	2		200-220	70
Μπριζόλες, 2 cm πάχος		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	20
Χοιρινά μενταγιόν, 3 cm πάχος		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	5+1		3	10
<b>Αρνίσιο κρέας</b>						
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2		190	60
Αρνίσιο μπουτί χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		150-170	120

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
<b>Κρέας θηραμάτων</b>						
Πλάτη ζαρκαδιού με κόκκαλα	1,5 κιλά	Ανοιχτό	2	☐	200-220	50
Μπούτι ζαρκαδιού χωρίς κόκκαλο	1,5 κιλά	Κλειστό	2	☐	210-230	100
Ψητό αγριογούρουνο	1,5 κιλά	Κλειστό	2	☐	180-200	140
Ψητό ελαφιού	1,5 κιλά	Κλειστό	2	☐	180-200	130
Κουνέλι	2,0 κιλά	Κλειστό	2	☐	220-240	60
<b>Κιμάς</b>						
Ψητός κιμάς	από 500 γρ. κρέας	Ανοιχτό	1	☒	180-200	80
<b>Λουκάνικα</b>						
Λουκάνικα		Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1	☐	3	15

### Πουλερικά

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

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

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

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 σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1,2 κιλά	Σχάρα	2	☒	200-220	60-70
Κότα, ολόκληρη	1,6 κιλά	Σχάρα	2	☒	190-210	80-90
Κοτόπουλο, κομμένο στη μέση	από 500 γρ.	Σχάρα	2	☒	220-240	40-50
Κομμάτια κοτόπουλου	από 150 γρ.	Σχάρα	3	☒	210-230	30-40
Κομμάτια κοτόπουλου	από 300 γρ.	Σχάρα	3	☒	220-240	35-45
Στήθος κοτόπουλου	από 200 γρ.	Σχάρα	2	☐	3	30-40
Πάπια, ολόκληρη	2,0 κιλά	Σχάρα	2	☒	190-210	100-110
Στήθος πάπιας	από 300 γρ.	Σχάρα	3	☒	240-260	30-40
Χήνα, ολόκληρη	3,5-4,0 κιλά	Σχάρα	2	☒	170-190	120-140
Μπούτια χήνας	από 400 γρ.	Σχάρα	3	☒	220-240	50-60
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη	3,0 κιλά	Σχάρα	2	☒	180-200	80-100
Ψητό ρολό γαλοπούλας	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1	☒	190-210	110-130
Στήθος γαλοπούλας	1,0 κιλό	Κλειστό	2	☐	180-200	80-90
Μπούτι γαλοπούλας	1,0 κιλό	Σχάρα	2	☒	180-200	90-100

### Ψάρι

Γυρίστε τα κομμάτια του ψαριού μετά τα 2/3 του χρόνου.

Το ολόκληρο ψάρι δε χρειάζεται να γυρίσει. Τοποθετείτε το ολόκληρο ψάρι στη θέση κολύμβησης, με το ραχιαίο πτερύγιο προς

τα επάνω, μέσα στο φούρνο. Μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό ανοιχτό δοχείο στην κοιλιά του ψαριού προσφέρει σταθερότητα.

Στο φιλέτο ψαριού προσθέστε μερικές κουταλιές υγρό για το σοτάρισμα.

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

## Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν υπάρχουν στοιχεία στον πίνακα.	Επιλέξτε τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε το χρόνο ψησίματος.
Θέλετε να διαπιστώσετε, εάν είναι έτοιμο το ψητό.	Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάντε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέστε με ένα κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.
Το ψητό έγινε πολύ σκούρο και η κρούστα κήκε σε μερικά σημεία.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κήκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μεγαλύτερο μαγειρικό σκεύος και χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό.
Κατά την προσθήκη υγρού στο ψητό σχηματίζονται υδρατμοί.	Αυτό οφείλεται σε φυσικούς λόγους και είναι κάτι το κανονικό. Ένα μεγάλο μέρος των υδρατμών εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στην κρύα επιφάνεια των διακοπών ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία.

## Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα.

Όταν ψήνετε χωρίς μαγειρικό σκεύος απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

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.

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
<b>Σουφλέ</b>					
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	50-60
Σουφλέ	Φόρμα σουφλέ	2		170-190	35-45
	Φορμάκια μεριδών	2		190-210	25-30
Παστίτσιο	Φόρμα σουφλέ	2		200-220	40-50
Λαζάνια	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	40-50
<b>Ογκρατέν</b>					
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, το πολύ 4 cm ύψος	1 φόρμα σουφλέ	2		160-180	60-80
	2 φόρμες σουφλέ	1+3		150-170	60-80
<b>Τοστ</b>					
4 κομμάτια, γκρατινέ	Σχάρα	3		160-170	10-15
12 κομμάτια, γκρατινέ	Σχάρα	3		160-170	15-20

## Προμαγειρεμένα φαγητά

Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Όταν καλύπτετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο, προσέχετε, να είναι το λαδόχαρτο 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 μπορούν να υπάρχουν ήδη και στο ωμό προϊόν.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
<b>Πίτσα, κατεψυγμένη</b>					
Πίτσα με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2		200-220	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		180-200	20-30
Πίτσα με χοντρό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1		170-190	25-35
Μπαγκέτα-πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-190	20-30
Μικρή πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3		190-210	10-20
<b>Πίτσα, κρύα</b>					
Πίτσα (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	1		180-200	10-15

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

## Ειδικά φαγητά

Με χαμηλές θερμοκρασίες και με το Θερμό αέρα 3D πετυχαίνετε απαλό γιαούρτι τόσο καλά, όπως η αφράτη ζύμη μαγιάς.

Αφαιρέστε πρώτα τα εξαρτήματα, τις σχάρες ανάρτησης ή τα τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου από το χώρο μαγειρέματος.

### Παρασκευή γιαουρτιού

1. Αναβράστε 1 λίτρο γάλα (3,5 % λίπος) και αφήστε το να κρυώσει στους 40 °C.
2. Ανακατέψτε μέσα 150 γρ. γιαούρτι (θερμοκρασία ψυγείου).
3. Βάλτε το μέσα σε φλιτζάνια ή σε μικρά βιδωτά κεσεδάκια και καλύψτε τα με μεμβράνη συντήρησης.

4. Προθερμάντε το χώρο μαγειρέματος, όπως αναφέρεται στη συνταγή.

5. Τοποθετήστε τα φλιτζάνια ή τα κεσεδάκια πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος και παρασκευάστε το γιαούρτι, όπως αναφέρεται στη συνταγή.

### Φούσκωμα ζύμης μαγιάς

1. Παρασκευάστε τη ζύμη μαγιάς, όπως συνήθως, βάλτε τη σ' ένα ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος από κεραμικό και σκεπάστε το.
2. Προθερμάντε το χώρο μαγειρέματος, όπως αναφέρεται στη συνταγή.
3. Απενεργοποιήστε το φούρνο και τοποθετήστε τη ζύμη για να φουσκώσει στο χώρο μαγειρέματος.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία	Διάρκεια	
Γιαούρτι	Φλιτζάνια ή βιδωτά κεσεδάκια	Τοποθετήστε τα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος		50 °C προθέρμανση	5 λεπτά
				50 °C	8 ώρες
Φούσκωμα ζύμης μαγιάς	Ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη	Τοποθετήστε τα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος		50 °C προθέρμανση	5-10 λεπτά
				Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε την ζύμη μαγιάς στο χώρο μαγειρέματος	20-30 λεπτά

## Ξεπάγωμα

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


Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

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

Κατεψυγμένα τρόφιμα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία
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	1		Ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας παραμένει κλειστός

## Ξήρανση

Με το Θερμό αέρα 3D  μπορείτε να ξηράνετε τα φρούτα εξαιρετικά.





Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα και λαχανικά και πλύντε τα καλά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

Καλύψτε το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος ή λαδόχαρτο.

Γυρίζετε τα πολύ ζουμερά φρούτα ή λαχανικά πολλές φορές.

Ξεκollήστε τα έτοιμα φρούτα ή λαχανικά αμέσως μετά την ξήρανση από το χαρτί.

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

## Βράσιμο συντήρησης

Για το βράσιμο συντήρησης πρέπει τα βάζα και τα λαστιχένια δακτυλίδια 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 μπορούν να σπάσουν.

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

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Οι χρόνοι μπορούν να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και τη θερμότητα του περιεχομένου των βάζων. Προτού αλλάξετε τη θερμοκρασία ή απενεργοποιήσετε, ελέγξτε, εάν μέσα στα βάζα σχηματίζονται φυσαλίδες.

### Προετοιμασία

1. Γεμίστε τα βάζα, αλλά όχι πάρα πολύ.
2. Καθαρίστε τα χείλη των βαζών, πρέπει να είναι καθαρά.
3. Τοποθετήστε σε κάθε βάζο ένα βρεγμένο λαστιχένιο δακτυλίδι και ένα καπάκι.

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


### Λαχανικά

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες, κατεβάστε τη θερμοκρασία στους 120 έως 140 °C.

4. Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι βάζα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

### Ρύθμιση

1. Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 2. Τοποθετήστε τα βάζα έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
2. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης ½ του λίτρου καυτό νερό (περίπου 80 °C).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
4. Ρυθμίστε την Κάτω θέρμανση .
5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 170 έως 180 °C.

### Βράσιμο συντήρησης

#### Φρούτα

Μετά από περίπου 40 μέχρι 50 λεπτά, ανεβαίνουν σε σύντομα χρονικά διαστήματα φυσαλίδες. Απενεργοποιήστε το φούρνο.

Μετά από 25 έως 35 λεπτά υπόλοιπης θερμότητας, βγάλτε τα βαζάκια από το χώρο μαγειρέματος. Εάν τα αφήσετε να κρυώσουν περισσότερο μέσα στο χώρο μαγειρέματος, μπορούν να δημιουργηθούν μικρόβια, που προκαλούν το ξίνισμα των βρασμένων για συντήρηση φρούτων.

Ανάλογα με το είδος των λαχανικών περίπου για 35 έως 70 λεπτά. Απενεργοποιήστε μετά από αυτό το χρόνο το φούρνο και εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα.

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

### Αφαίρεση των βάζων

Απομακρύνετε τα βάζα μετά το βράσιμο για συντήρηση από το χώρο μαγειρέματος.

### Προσοχή!

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

# Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα

Η ακρυλαμίδη δημιουργείται πριν απ' όλα στα προϊόντα δημητριακών και πατάτας, που παρασκευάζονται με πολύ υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ. πατατάκια, τηγανητές πατάτες, τoστ,

ψωμάκια, ψωμί ή λεπτά αρτοσκευάσματα (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

## Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη

<b>Γενικά</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος.</li><li>■ Ροδοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε.</li><li>■ Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.</li></ul>
<b>Ψήσιμο</b>	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C. Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.
Μπισκοτάκια	Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C. Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.
Τηγανητές πατάτες φούρνου	Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. Ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί, για να μη στεγνώσουν οι τηγανητές πατάτες

## Φαγητά δοκιμών

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

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 50304/EN 60350 (2009) ή IEC 60350.

### Ψήσιμο

Ψήσιμο σε 2 επίπεδα:

Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ρηχό ταψί.

Ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στη μέση.

Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ:

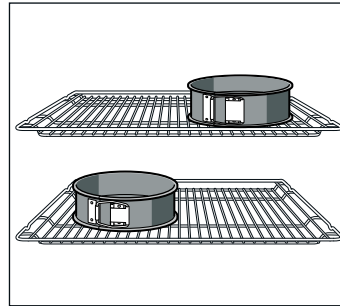
Το ψήσιμο των ταψιών που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ολοκληρωθεί οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Μηλόπιτα σε 1 επίπεδο:


Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σουστά μετατοπισμένες τη μια δίπλα στην άλλη.

Μηλόπιτα σε 2 επίπεδα:


Τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σουστά μετατοπισμένες τη μια πάνω από την άλλη, βλέπε εικόνα.



Γλυκά σε φόρμες με σουστά από τσίγκο (λευκοσίδηρος):

Ψήστε με Επάνω/Κάτω θέρμανση  σε 1 επίπεδο. Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης αντί της σχάρας και τοποθετήστε τη φόρμα με σουστά από πάνω.

**Υπόδειξη:** Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο πρώτα τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τις αναφερόμενες θερμοκρασίες.

Φαγητό	Εξαρτήματα και φόρμες	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	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
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		130-140	40-55
Μικρά κέικ (προθέρμανση*)	Ταψί	3		150-170	20-35
	Ταψί	3		150-170	25-35
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		140-160	30-45
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	5+3+1		130-150	35-55
Παντεσπάνι απλό με νερό (προθέρμανση*)	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2		160-170	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2		160-170	30-45
Μηλόπιτα	Σχάρα + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 σχάρες + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	3+1		170-190	70-100

\* Για την προθέρμανση μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ταχείας θέρμανσης.

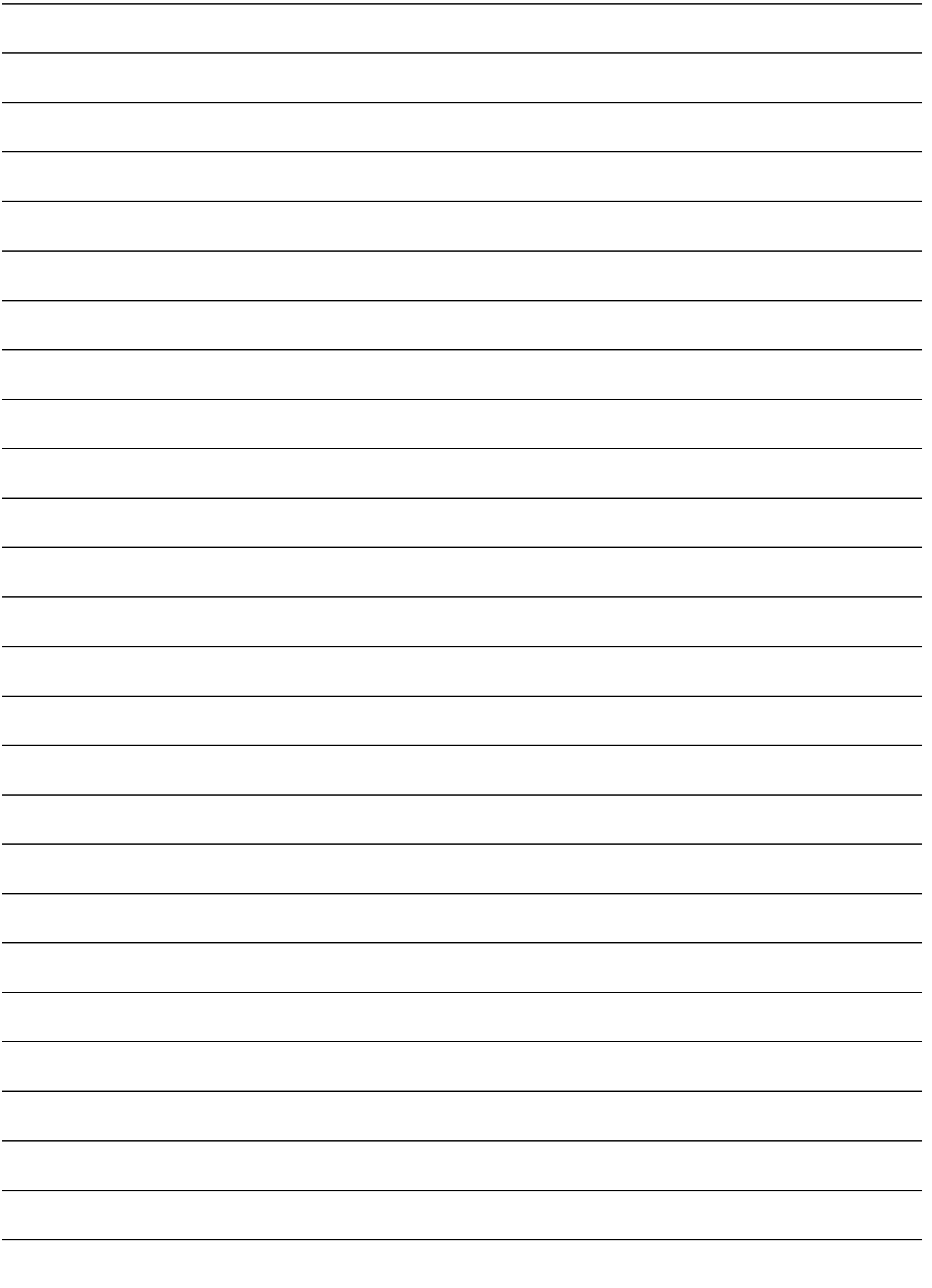
## Ψήσιμο στο γκριλ

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	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τοστ 10 λεπτά προθέρμανση	Σχάρα	5	<input type="checkbox"/>	3	1/2-2
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια* Χωρίς προθέρμανση	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

\* Μετά τα 2/3 του χρόνου γυρίστε το φαγητό





Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000754677 920201