



# PITSOS

[el] Οδηγίες χρήσεως

**Εντοιχιζόμενη κουζίνα P1HEB220.1**



<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>3</b>	Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή.....	11
Αιτίες των ζημιών .....	4	Γυάλινο κάλυμμα .....	11
<b>Ο νέος σας φούρνος</b> .....	<b>5</b>	<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>11</b>
Πεδίο χειρισμού .....	5	Αριθμός E και αριθμός FD .....	11
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας .....	6	<b>Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον</b> .....	<b>11</b>
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας.....	6	Εξοικονόμηση ενέργειας.....	11
Διακόπτες εστιών.....	6	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	12
Χώρος μαγειρέματος .....	6	Μέτρα που πρέπει να τηρηθούν κατά τη μεταφορά .....	12
<b>Τα εξαρτήματά σας</b> .....	<b>7</b>	<b>Δοκιμές στο στούντιο μαγειρικής μας</b> .....	<b>12</b>
Τοποθέτηση των αξεσουάρ .....	7	Γλυκά και βουτήματα .....	12
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>7</b>	Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών .....	13
Θέρμανση φούρνου .....	7	Κρέας, πουλερικά, ψάρι.....	14
Καθαρισμός των εξαρτημάτων.....	7	Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ.....	15
<b>Ρύθμιση της βάσης εστιών</b> .....	<b>8</b>	Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ .....	16
<b>Ρύθμιση φούρνου</b> .....	<b>8</b>	Προμαγειρεμένα φαγητά .....	16
Τρόποι θέρμανσης και θερμοκρασία.....	8	Ειδικά φαγητά.....	16
<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....	<b>8</b>	Ξεπάγωμα.....	17
Απορρυπαντικό .....	8	Ξήρανση .....	17
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών.....	9	Βράσιμο συντήρησης.....	17
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου .....	9	<b>Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα</b> .....	<b>18</b>
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών πόρτας .....	10	<b>Φαγητά δοκιμών</b> .....	<b>19</b>
<b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....	<b>11</b>	Ψήσιμο.....	19
Πίνακας βλαβών .....	11	Ψήσιμο στο γκριλ.....	19

## ⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

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

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. *Βλέπε Περιγραφή εξαρτημάτων* στις οδηγίες χρήσης.

## **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. 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 και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- 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. Κατά την προθέρμανση μην τοποθετείτε ποτέ το λαδόχαρτο χαλαρό πάνω στα εξαρτήματα. 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 εγκαύματος!**

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

## **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

## **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

## **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, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Κατά την αντικατάσταση της λάμπας του χώρου μαγειρέματος οι επαφές στο ντουί της λάμπας βρίσκονται υπό τάση. Πριν την αντικατάσταση τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## **Αιτίες των ζημιών**

### **Προσοχή!**

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, 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 αλουμινόχαρτο 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: Μην 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.

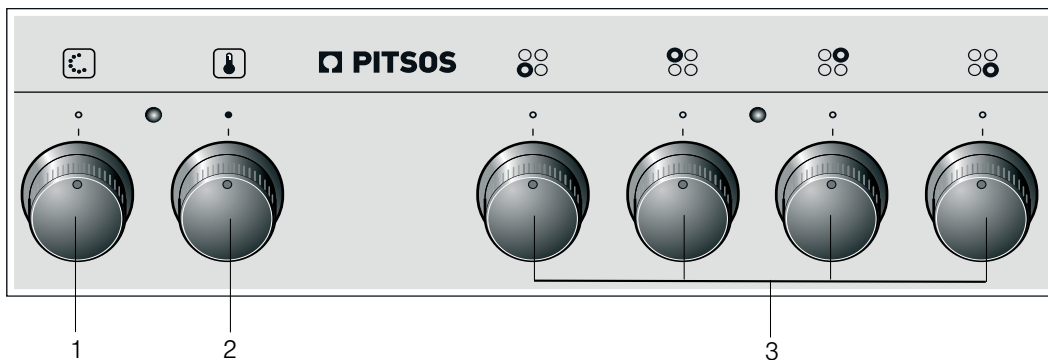
- **Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας:** Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας πάντοτε καθαρή.
- **Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα ή ως επιφάνεια εναπόθεσης:** Μην ανεβαίνετε, μην κάθεστε ή μην κρατιέστε από την πόρτα της συσκευής. Μην τοποθετείτε κανένα σκεύος ή εξάρτημα πάνω στην πόρτα της συσκευής.
- **Τοποθέτηση των εξαρτημάτων:** Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να γρατσουνίσουν τα εξαρτήματα το τζάμι κατά το κλείσιμο της πόρτας της συσκευής. Σπρώχνετε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.
- **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.

## Ο νέος σας φούρνος

Εδώ γνωρίζετε τον καινούργιο σας φούρνο. Σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού και τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

### Πεδίο χειρισμού

Σε αυτό το σημείο περιλαμβάνεται μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού. Η έκδοση εξαρτάται από τον τύπο της συσκευής.









#### Επεξηγήσεις

1	Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
2	Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας
3	Διακόπτης επιλογής

## Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο θέρμανσης του φούρνου. Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας μπορεί να περιστραφεί προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.


Όταν ρυθμίζετε τον επιθυμητό τρόπο θέρμανσης, ανάβει η λάμπα του φούρνου.

Ρύθμιση	Λειτουργία
0	Εκτός λειτουργίας
	Επάνω/κάτω θέρμανση
	Θερμός αέρας*
	Κάτω θέρμανση
	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα
	Γκριλ, μικρή επιφάνεια
	Γκριλ, μεγάλη επιφάνεια

\* Τρόπος θέρμανσης κατά κατηγορία ενεργειακής απόδοσης EN50304.

## Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και τη βαθμίδα του γκριλ.

Ρύθμιση	Λειτουργία
	Εκτός λειτουργίας
50-270	Περιοχή θερμοκρασίας
1, 2, 3	Βαθμίδες γκριλ



Όταν ο φούρνος θερμαίνεται, ανάβει το λαμπάκι επάνω από το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας. Κατά τις διακοπές θέρμανσης σβήνει. Σε ορισμένες ρυθμίσεις δεν ανάβει.

### Βαθμίδες γκριλ

Για το ψήσιμο στο γκριλ  μπορείτε να ρυθμίσετε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μια βαθμίδα γκριλ.

## Διακόπτες εστιών

Με τους τέσσερις διακόπτες εστιών μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμαντική ισχύ των εστιών.

Θέσεις	Λειτουργία
o	Θέση μηδέν
1-9	Βαθμίδες μαγειρέματος
	Ενεργοποίηση
	Ενεργοποίηση

Όταν ανάβετε την εστία, ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

## Χώρος μαγειρέματος

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

### Λάμπα φούρνου

Η λάμπα του φούρνου ανάβει κατά τη λειτουργία του φούρνου. Με την περιστροφή του διακόπτη επιλογής λειτουργίας σε οποιαδήποτε θέση μπορείτε επίσης να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου, χωρίς να θερμανθεί ο φούρνος.

### Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

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

### Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.

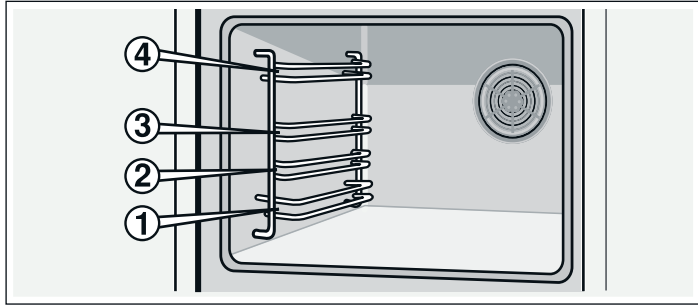
# Τα εξαρτήματά σας

Τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πολλά φαγητά. Προσέχετε, να τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Για να πετύχουν μερικά φαγητά ακόμα καλύτερα ή για να γίνει ο χειρισμός του φούρνου σας ακόμα πιο άνετος, υπάρχει μια συλλογή ειδικών εξαρτημάτων.

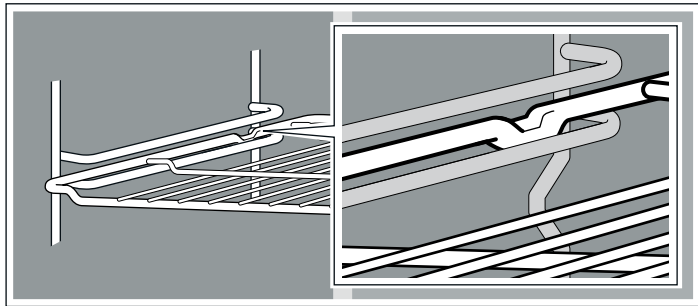
## Τοποθέτηση των αξεσουάρ

Τα αξεσουάρ μπορούν να τοποθετηθούν σε 4 διαφορετικά ύψη μέσα στο φούρνο. Σπρώχνετε τα αξεσουάρ πάντοτε μέχρι το τέρμα προς τα μέσα, για να μην έρχονται σε επαφή με το κρύσταλλο της πόρτας.



Όταν τα αξεσουάρ έχουν τραβηχθεί περίπου μέχρι τη μέση προς τα έξω, ασφαλίζουν. Τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε εύκολα τα φαγητά.

Όταν σπρώχνετε τα αξεσουάρ μέσα στο φούρνο, προσέξτε το εξόγκωμα στην πίσω πλευρά των αξεσουάρ. Μόνο έτσι ασφαλίζει σωστά.




**Υπόδειξη:** Το αξεσουάρ μπορεί να παραμορφωθεί λόγω της θερμότητας. Μόλις το αξεσουάρ κρυώσει, θα επανέλθει και πάλι στο αρχικό του σχήμα. Η λειτουργία του δεν επηρεάζεται.

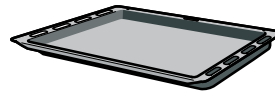
Πιάστε το ταψί στο πλάι και με τα δύο χέρια και σπρώξτε το παράλληλα μέσα στις υποδοχές του πλαισίου στήριξης. Αποφύγετε κατά την τοποθέτηση του ταψιού τις κινήσεις προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά. Διαφορετικά θα δυσκολευθείτε να τοποθετήσετε το ταψί και μπορεί να προκληθεί ζημιά στις εμαγιέ επιφάνειες.



### Σχάρα

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

Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



### Ταψί γενικής χρήσης

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

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

## Ειδικά αξεσουάρ

Ειδικά αξεσουάρ μπορείτε να προμηθευτείτε από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή τα εξειδικευμένα εμπορικά καταστήματα. Στα φυλλάδιά μας ή στο Internet μπορείτε να βρείτε διάφορα προϊόντα κατάλληλα για το φούρνο σας. Η διαθεσιμότητα των ειδικών αξεσουάρ ή η δυνατότητα παραγγελίας μέσω του Internet διαφέρει από χώρα σε χώρα. Σχετικές πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στα φυλλάδια πώλησης.

## Πόρτα φούρνου - Πρόσθετα μέτρα ασφαλείας

Σε παρατεταμένους χρόνους ψησίματος, η πόρτα του φούρνου μπορεί να ζεσταθεί πάρα πολύ.


Εάν έχετε μικρά παιδιά, απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση του φούρνου.


Διατίθεται επίσης ένα προστατευτικό εξάρτημα, το οποίο δεν επιτρέπει την άμεση επαφή με την πόρτα του φούρνου. Αυτό το ειδικό αξεσουάρ (440651) διατίθεται από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

# 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*.

## Θέρμανση φούρνου

Για να αντιμετωπίσετε τη μυρωδιά της καινούργιας συσκευής, θερμάνετε το φούρνο άδειο και με κλειστή πόρτα. Για το σκοπό αυτό συνιστάται να θερμάνετε το φούρνο για μία ώρα στους 240 °C με επάνω/κάτω θέρμανση . Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υλικά συσκευασίας στο εσωτερικό του φούρνου.

**1.** Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την επάνω/κάτω θέρμανση .

**2.** Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 240 °C.

Σβήστε το φούρνο μετά από μία ώρα. Περιστρέψτε για το σκοπό 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.

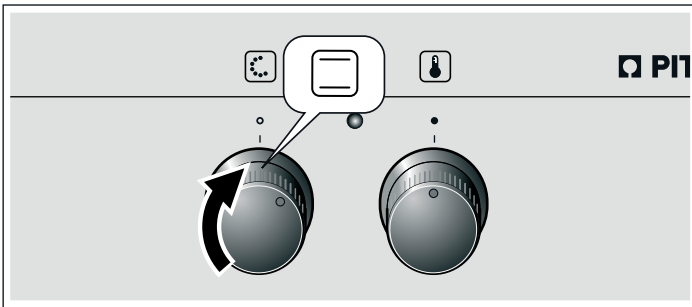
## Ρύθμιση φούρνου

Έχετε περισσότερες δυνατότητες ρύθμισης για το φούρνο. Σε αυτό το κεφάλαιο επεξηγείται ο τρόπος ρύθμισης του επιθυμητού τρόπου θέρμανσης και της επιθυμητής θερμοκρασίας ή βαθμίδα γκριλ.

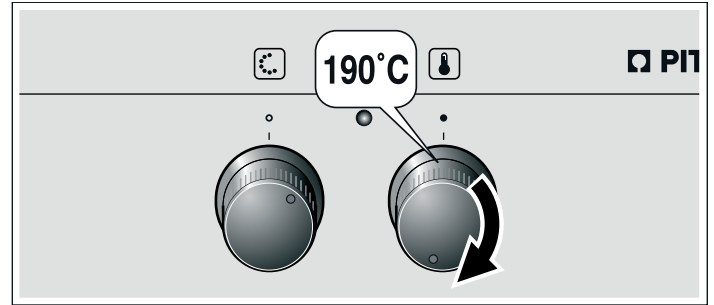
### Τρόποι θέρμανσης και θερμοκρασία

Παράδειγμα στην εικόνα: Επάνω/κάτω θέρμανση 190 °C.

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας τον επιθυμητό τρόπο θέρμανσης.



2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα του γκριλ.



Ο φούρνος θερμαίνεται.

### Απενεργοποίηση του φούρνου

Περιστρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

### Αλλαγή ρυθμίσεων

Ο τρόπος θέρμανσης, η θερμοκρασία και η βαθμίδα γκριλ μπορούν να αλλαχθούν, ανάλογα με τις ανάγκες 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 αντανακλάσεις 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 προκληθεί ζημιά στις διάφορες επιφάνειες λόγω λανθασμένου απορρυπαντικού, προσέξτε τα παρακάτω.

### Κατά τον καθαρισμό του φούρνου

- μη χρησιμοποιείτε ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριβής,
- καθαριστικά με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη,
- σφουγγάρια με σκληρή επιφάνεια τριβής,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή ατμοκαθαριστές.
- Μην πλένετε τα επιμέρους εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

Πλύντε καλά τα καινούργια σφουγγάρια πριν την πρώτη χρήση τους.

### Τμήματα πρόσοψης από ανοξείδωτο χάλυβα

Καθαρίστε τη συσκευή με νερό και λίγο απορρυπαντικό πιάτων. Οι κινήσεις πρέπει να είναι πάντοτε παράλληλες με τα φυσικά νερά της επιφάνειας. Διαφορετικά μπορεί να προκληθούν γρατσουνιές. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Οι λεκέδες από άλατα, λίπος, άμυλο και ασπράδι αβγού πρέπει να καθαρίζονται αμέσως. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού τριβής, σκληρά σφουγγάρια ή τραχιά πανιά καθαρισμού. Τα τμήματα πρόσοψης από ανοξείδωτο χάλυβα μπορούν να γυαλιστούν με τη βοήθεια ειδικών προϊόντων φροντίδας. Προσέξτε τις οδηγίες του κατασκευαστή. Ειδικά καθαριστικά για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα διατίθενται από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας ή στο εξειδικευμένο εμπόριο.

### Εμαγιέ επιφάνειες και βαμμένες επιφάνειες

Καθαρίστε με λίγο απορρυπαντικό πιάτων και ζεστό νερό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

### Κουμπιά

Καθαρίστε με λίγο απορρυπαντικό πιάτων και ζεστό νερό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

### Τζάμι

Μπορεί να καθαριστεί με καθαριστικό τζαμιών. Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά ή αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα. Μπορεί να προκληθούν γρατσουνιές ή ζημιές στην επιφάνεια του τζαμιού.

### Λάστιχο στεγανοποίησης

Σκουπίστε με ένα νωπό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

### Εσωτερική πλευρά του φούρνου

Καθαρίστε με ζεστό νερό ή νερό με ξύδι. Σε περίπτωση έντονης ρύπανσης: Το καθαριστικό φούρνου πρέπει να ψεκάζεται μόνο σε κρύες επιφάνειες.



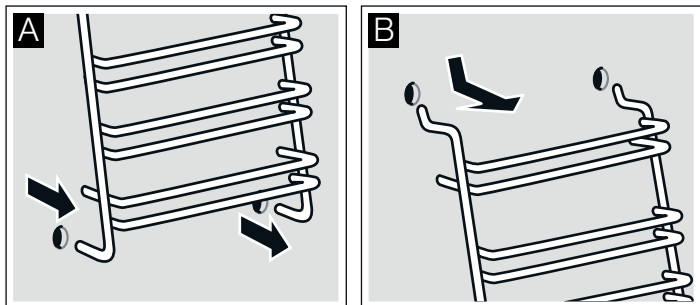
<b>Γυάλινο κάλυμμα λάμπας φούρνου</b>	Καθαρίστε με λίγο απορρυπαντικό πιάτων και ζεστό νερό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.
<b>Αξεσουάρ</b>	Βυθίστε τα σε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων, για να μαλακώσουν τα υπολείμματα. Καθαρίστε με μια βούρτσα ή ένα σφουγγάρι.
<b>Αλουμινένιο ρηχό ταψί (προαιρετικά)</b>	Δεν επιτρέπεται το πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ καθαριστικό φούρνου. Για να αποφύγετε την πρόκληση γρατσουνιών, μην ακουμπάτε τις μεταλλικές επιφάνειες ποτέ με μαχαίρι ή παρόμοιο αιχμηρό αντικείμενο. Καθαρίστε το σε οριζόντια θέση με λίγο απορρυπαντικό πιάτων και ένα νωπό πανί καθαρισμού τζαμιών ή ένα πανί μικροϊνών. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού τριβής, σκληρά σφουγγάρια ή τραχιά πανιά καθαρισμού. Προκαλούν γρατσουνιές στο ταψί.
<b>Ασφάλεια παιδιών (προαιρετικά)</b>	Εάν στην πόρτα του φούρνου έχει τοποθετηθεί ασφάλεια παιδιών, πρέπει να την αφαιρέσετε πριν τον καθαρισμό. Βυθίστε όλα τα πλαστικά εξαρτήματα σε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και καθαρίστε τα με ένα σφουγγάρι. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση έντονης ρύπανσης, η ασφάλεια παιδιών δεν θα λειτουργεί σωστά.
<b>Βάση εστιών</b>	Υποδείξεις για τη φροντίδα και τον καθαρισμό θα βρείτε στις οδηγίες χρήσης του φούρνου σας.

## Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

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

### Αφαίρεση των πλαισίων στήριξης

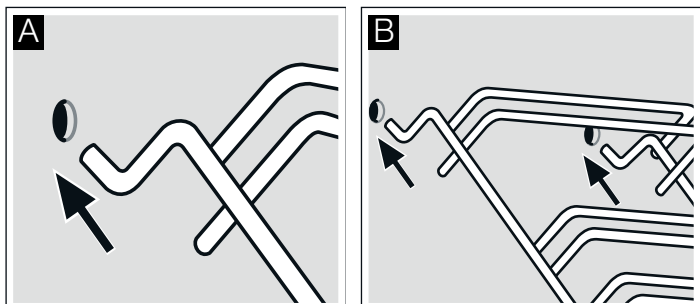
1. Τραβήξτε έξω το πλαίσιο στήριξης στην κάτω πλευρά και στη συνέχεια τραβήξτε το ελαφρά προς τα μπροστά. Τραβήξτε τους πείρους προέκτασης στην κάτω περιοχή του πλαισίου στήριξης έξω από τις οπές στερέωσης (εικόνα Α).
2. Στη συνέχεια περιστρέψτε το πλαίσιο στήριξης προς τα επάνω και αφαιρέστε το προσεκτικά (εικόνα Β).



Καθαρίστε τα πλαίσια στήριξης με απορρυπαντικό πιάτων και ένα σφουγγάρι. Για τους ανθεκτικούς ρυθμούς χρησιμοποιήστε μία βούρτσα.

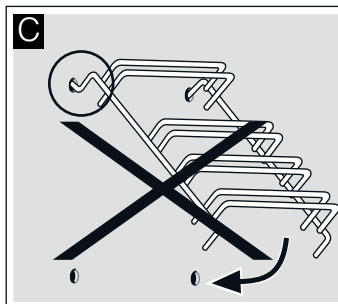
### Τοποθέτηση των πλαισίων στήριξης

1. Τοποθετήστε τα δύο άγκιστρα προσεκτικά στις επάνω οπές. (Εικόνα Α-Β)



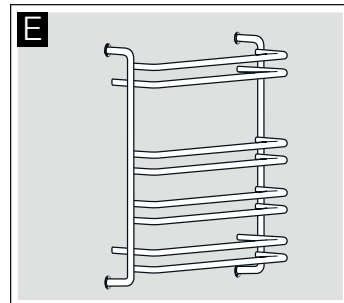
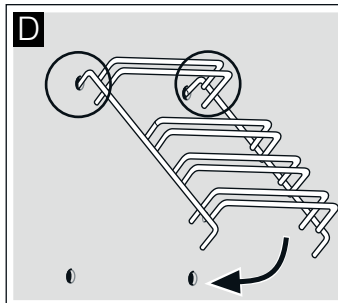
## ⚠️ Λανθασμένη τοποθέτηση!

Μη μετακινείτε σε καμία περίπτωση το πλαίσιο στήριξης, πριν αγκιστρώσουν τα δύο άγκιστρα σωστά στις επάνω οπές. Η εμαγιέ επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά και να σπάσει (εικόνα C).



2. Τα δύο άγκιστρα πρέπει να έχουν τοποθετηθεί σωστά στις επάνω οπές. Μετακινήστε τώρα το πλαίσιο στήριξης αργά και προσεκτικά προς τα κάτω και τοποθετήστε το στις κάτω οπές (εικόνα D).
3. Αγκιστρώστε και τα δύο πλαίσια στήριξης στα πλαιϊνά τοιχώματα του φούρνου (εικόνα E).

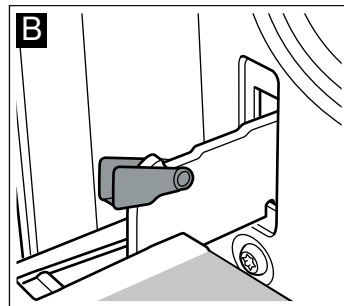
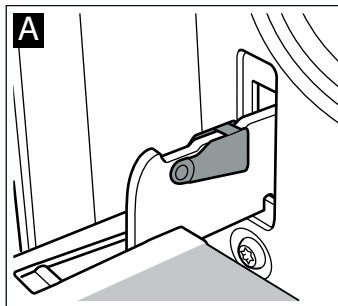
Όταν τα πλαίσια στήριξης είναι τοποθετημένα σωστά, η απόσταση ανάμεσα στις δύο επάνω υποδοχές τοποθέτησης είναι μεγαλύτερη.



## 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 ο μοχλός ασφάλισης είναι κλειστός (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.

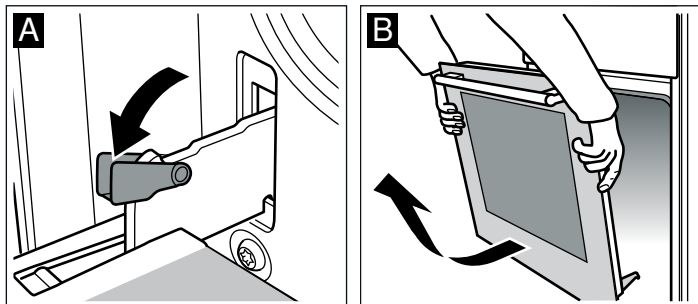


## ⚠️ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

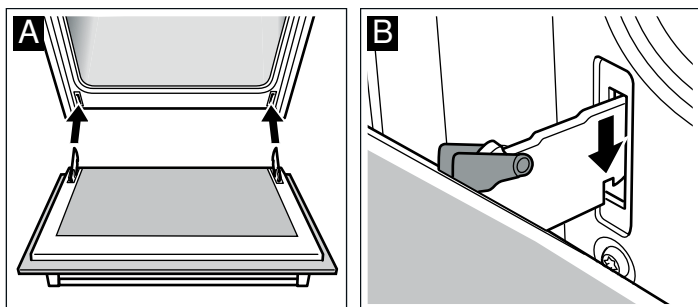
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την ακόμα λίγο και τραβήξτε την έξω (Εικ. Β).



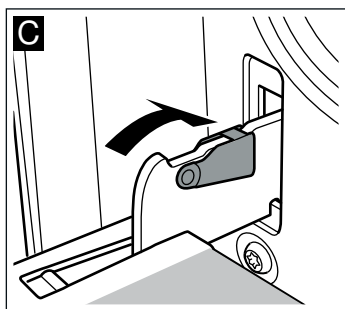
## Ανάρτηση της πόρτας

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 εγκοπή 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!

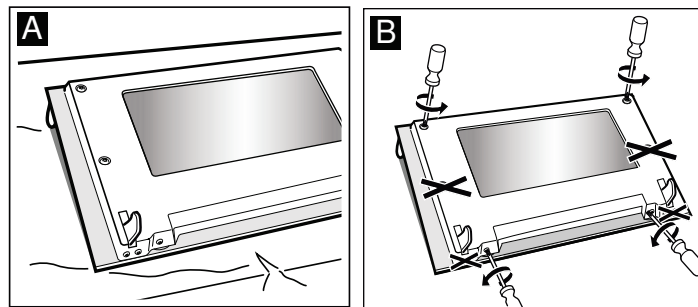
Κίνδυνος τραυματισμού! Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών πόρτας

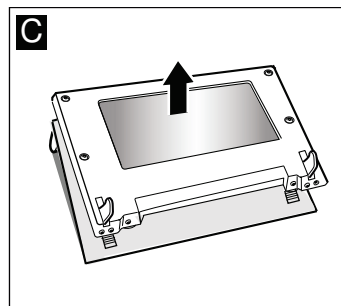
Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου.

### Αφαίρεση

1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου. Βλέπε σχετικά την παράγραφο *Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου*. Ακουμπήστε την πόρτα του φούρνου με τη λαβή προς τα κάτω, επάνω σε ένα πανί (εικόνα Α).
2. Ξεβιδώστε πρώτα τις δύο κάτω βίδες και στη συνέχεια τις δύο επάνω βίδες αριστερόστροφα (εικόνα Β).



3. Αφαιρέστε το κάλυμμα (εικόνα C).



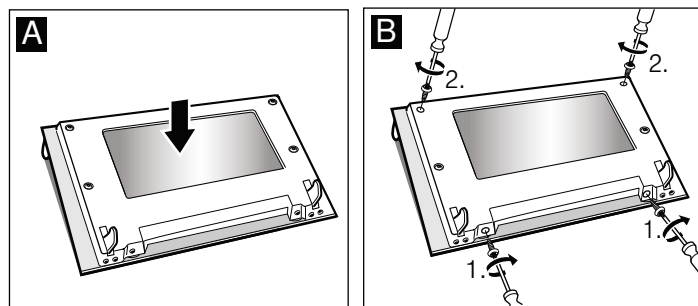
Τα εξαρτήματα που αφαιρέθηκαν δεν επιτρέπεται να πλυθούν. Καθαρίστε τα τζάμια με καθαριστικό τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

### Τοποθέτηση

1. Επανατοποθετήστε το κάλυμμα (εικόνα Α).
2. Ξενασφίξτε πρώτα τις δύο κάτω βίδες και στη συνέχεια τις δύο επάνω βίδες (εικόνα Β).



3. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου. Βλέπε σχετικά την παράγραφο *Τοποθέτηση της πόρτας του φούρνου*.

**Ο φούρνος επιτρέπεται να ξαναχρησιμοποιηθεί μόνο όταν τα τζάμια έχουν επανατοποθετηθεί σωστά.**

# 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 κάποιο φαγητό δεν σας πετυχαίνει, παρακαλούμε διαβάστε την παράγραφο. *Δοκιμάσαμε για εσάς τα φαγητά στο στούντιο μαγειρικής μας.* Εδώ θα βρείτε χρήσιμες συμβουλές και πληροφορίες για το μαγείρεμα και το ψήσιμο.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/πληροφορίες
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Η ασφάλεια έχει καεί.	Κοιτάξτε στον πίνακα του σπιτιού εάν η ασφάλεια είναι εντάξει.
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε εάν η λάμπα της κουζίνας ή/και οι άλλες συσκευές κουζίνας λειτουργούν.
Φούρνος όχι ζεστός.	Σκόνη στα εξαρτήματα επαφής.	Περιστρέψτε τις λαβές των διακοπών μερικές φορές προς τα δεξιά και προς τα αριστερά.

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι επισκευές που δεν έχουν πραγματοποιηθεί με τον ενδεδειγμένο τρόπο είναι επικίνδυνες. Οι τυχόν επισκευές επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από τους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας.

### Προσοχή!

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή ή ένα τεχνικό με τα ανάλογα προσόντα.

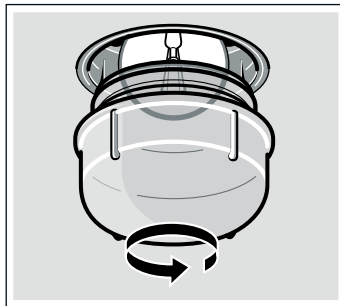
## Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή

Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλαχτεί. 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 διάθεσή 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 τηλεφώνημα 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 επαφής για όλες τις χώρες θα τα βρείτε στο συνηνμένο κατάλογο των κέντρων τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

# 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 χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

## Μέτρα που πρέπει να τηρηθούν κατά τη μεταφορά

Στερεώστε όλα τα κινούμενα μέρη μέσα και επάνω στη συσκευή με κολλητική ταινία, που μπορεί να αφαιρεθεί χωρίς να αφήνει ίχνη. Τοποθετήστε όλα τα αξεσουάρ (π.χ. ρηχό ταψί) με ένα λεπτό χαρτόνι στις ακμές τους, μέσα στις ανάλογες υποδοχές, για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στη συσκευή. Τοποθετήστε ένα χαρτόνι ή κάτι παρόμοιο στην μπροστινή και στην πίσω πλευρά, για να αποφευχθούν τυχόν χτυπήματα στην εσωτερική πλευρά του κρυστάλλου της πόρτας. Στερεώστε την πόρτα του φούρνου με μια κολλητική ταινία στα πλαϊνά τοιχώματα της συσκευής.

Φυλάξτε την αρχική συσκευασία της συσκευής. Η συσκευή πρέπει να μεταφέρεται μόνο μέσα στην αρχική συσκευασία. Προσέξτε τα βέλη μεταφοράς στη συσκευασία.

### Εάν δεν υπάρχει πλέον η αρχική συσκευασία

Συσκευάστε ολόκληρη τη συσκευή με προστατευτικά υλικά συσκευασίας, έτσι ώστε να διασφαλιστεί η επαρκής προστασία της από τυχόν ζημιές κατά τη μεταφορά.

Η συσκευή πρέπει να μεταφέρεται πάντοτε σε όρθια θέση. Μη σηκώνετε τη συσκευή από τη χειρολαβή της πόρτας ή από τις συνδέσεις στην πίσω πλευρά, διότι μπορεί να προκληθεί ζημιά. Μη ακουμπάτε βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή.

## Δοκιμές στο στούντιο μαγειρικής μας


Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά σε συνδυασμό με τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Μπορείτε να δείτε ποιος τρόπος ψησίματος και ποια θερμοκρασία ενδείκνυται καλύτερα για το φαγητό σας. Επίσης αναφέρονται τα αξεσουάρ που πρέπει να χρησιμοποιήσετε και το ύψος, στο οποίο πρέπει να τοποθετηθούν. Περιλαμβάνονται επίσης συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και την προετοιμασία.

### Υποδείξεις

- Οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα ισχύουν πάντοτε για την τοποθέτηση σε κρύο και άδειο φούρνο. Προθερμάνετε το φούρνο μόνο όταν αυτό αναφέρεται στους πίνακες. Επιστρέψτε στα αξεσουάρ αντικολλητικό χαρτί φούρνου μετά την προθέρμανση.
- Οι χρονικές τιμές στους πίνακες αποτελούν τιμές αναφοράς. Εξαρτώνται από την ποιότητα και το είδος των τροφίμων.
- Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που συνοδεύουν το φούρνο σας. Αφαιρέστε πριν τη χρήση από το φούρνο τα αξεσουάρ και τα μαγειρικά σκεύη που δεν χρειάζεστε.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε μια πιάστρα κουζίνας, όταν βγάξετε θερμά αξεσουάρ ή μαγειρικά σκεύη από το φούρνο.

## Γλυκά και βουτήματα

### Ψήσιμο σε ένα επίπεδο

Κατά το ψήσιμο γλυκών με επάνω/κάτω θέρμανση 

- Γλυκό σε φόρμα γλυκισμάτων: Υποδοχή τοποθέτησης 2

- Γλυκό σε ρηχό ταψί: Υποδοχή τοποθέτησης 3

Στους πίνακες θα βρείτε μια επιλογή φαγητών.

### 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.

Γλυκίσματα σε φόρμες	Φόρμα	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία, °C	Διάρκεια, λεπτά
Απλό κέικ	Μακρόστενη φόρμα	2		160-180	55-65
Παραλλαγές κέικ (π.χ. κέικ λεμονιού)	Μακρόστενη φόρμα	2		155-175	65-75
Βάση ζύμης τάρτας με άκρη	Φόρμα με ελατήριο	1		160-180	30-40
Βάση τούρτας από ζύμη κέικ	Φόρμα τάρτας φρούτων	2		160-180	25-35
Τούρτα μπισκότου	Φόρμα με ελατήριο	2		160-180	30-40
Τούρτα φρούτων ή μπεζήθρας, ζύμη τάρτας*	Σκουρόχρωμη φόρμα με ελατήριο	1		170-190	70-90
Γλύκισμα φρούτων με ζύμη κέικ	Φόρμα με ελατήριο	2		150-170	55-65
Πικάντικες τάρτες* (π.χ. κικ λωρέν / τάρτα με κρεμμύδια)	Φόρμα με ελατήριο	1		180-200	50-60

\* Αφήστε τα γλυκίσματα να κρυσώσουν για περ. 20 λεπτά στο φούρνο.

Γλυκίσματα ταψιού	Αξεσουάρ	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Ζύμη κέικ ή ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση	Ταψί γενικής χρήσης	3	<input type="checkbox"/>	160-180	25-35
Ζύμη κέικ ή ζύμη μαγιάς με φρέσκα φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	<input type="checkbox"/>	140-160	40-50
Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2	<input type="checkbox"/>	170-190	15-20
Τσουρέκι, 500 g αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	<input type="checkbox"/>	160-180	25-35
Στόλεν, 500 g αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3	<input type="checkbox"/>	160-180	50-60
Στόλεν, 1 kg αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3	<input type="checkbox"/>	150-170	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2	<input type="checkbox"/>	180-200	55-65
Πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3	<input type="checkbox"/>	180-200	20-30

### Ψωμί και ψωμάκια

Εάν δεν υπάρχει διαφορετική οδηγία, για το ψήσιμο ψωμιού ο φούρνος πρέπει πάντοτε να προθερμαίνεται.

Μη χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο.

Ψωμί και ψωμάκια	Αξεσουάρ	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία, °C	Διάρκεια, λεπτά
Ψωμί μαγιάς, 1,2 kg αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης:	2	<input type="checkbox"/>	270 190	8 35-45
Ψωμί με προζύμι, 1,2 kg αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης:	2	<input type="checkbox"/>	270 190	8 35-45
Ψωμάκια (π.χ. ψωμάκια σικάλεως)	Ταψί γενικής χρήσης:	2	<input type="checkbox"/>	200-220	20-30

Μικρά γλυκίσματα ταψιού	Αξεσουάρ	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Μπισκότα ή κουλουράκια	Ταψί γενικής χρήσης	3	<input type="checkbox"/>	150-170	10-20
Μπεζέδες	Ταψί γενικής χρήσης	3	<input checked="" type="checkbox"/>	70-90	125-135
Σου	Ταψί γενικής χρήσης	2	<input type="checkbox"/>	200-220	30-40
Μακαρόν	Ταψί γενικής χρήσης	3	<input type="checkbox"/>	110-130	30-40
Γλυκίσματα με ζύμη σφολιάτας	Ταψί γενικής χρήσης	3	<input type="checkbox"/>	190-210	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 οιοπονευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μωζήθρας) 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 <input type="checkbox"/> 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.
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 1/2 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.

### Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με το φούρνο κλειστό.

Θερμάνετε το γκριλ για περίπου 3 λεπτά, πριν τοποθετήσετε τα ψητά στη σχάρα.

Τοποθετήστε τα κομμάτια για ψήσιμο απευθείας επάνω στη σχάρα. Εάν ψήνετε μόνο ένα κομμάτι, θα ψηθεί καλύτερα, εάν το τοποθετήσετε στη μεσαία περιοχή της σχάρας. Τοποθετήστε επιπρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Τα υγρά του κρέατος συλλέγονται και ο φούρνος διατηρείται πιο καθαρός.

Το ρηχό ταψί ή το ταψί γενικής χρήσης δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται στο ύψος 4. Στις υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να παραμορφωθούν και να προκαλέσουν ζημιά στο εσωτερικό του φούρνου κατά την αφαίρεσή τους.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια με το ίδιο πάχος. Έτσι τα ψητά ροδίζουν ομοιόμορφα και δεν στεγνώνουν. Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Γυρίστε τα κομμάτια που ψήνονται στο γκριλ μετά τα 2/3 του προβλεπόμενου χρόνου.

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς εναλλάξ. Αυτό είναι φυσιολογικό. Το πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα γκριλ.

### 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	Αξεσουάρ και σκεύη	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
<b>Βοδινό κρέας</b>						
Βοδινό ψητό	1,0 kg	Κλειστό	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Βοδινό φιλέτο, ροζέ	1,0 kg	Ανοιχτό	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Ροσμπίφ, ροζέ	1,0 kg	Ανοιχτό	1		230-250	50
Μπριζόλες ή φιλέτα, 3 cm, ροζέ		Σχάρα γκριλ + ρηχό ταψί	4+1		3	15
<b>Μοσχαρίσιο κρέας</b>						
Μοσχαρίσιο, ψητό	1,0 kg	Ανοιχτό	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Χοιρινό κρέας</b>						
Χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος)	1,0 kg	Ανοιχτό	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Με πέτσα (π.χ. σπάλα)	1,0 kg	Ανοιχτό	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκαλο	1,0 kg	Κλειστό	1		210-230	80
<b>Αρνίσιο κρέας</b>						
Αρνίσιο μπουτί χωρίς κόκαλο, μέτριο	1,5 kg	Ανοιχτό	1		170-190	120

Κρέας	Βάρος	Αξεσουάρ και σκεύη	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
<b>Κιμάς</b>						
Ρολό κιμά	περ. 750 g	Ανοιχτό	1		180-200	70
<b>Λουκάνικα</b>						
Λουκάνικα		Σχάρα γκριλ + ρηχό ταψί	4+1		3	15

### Πουλερικά

Οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Οι τιμές βάρους που αναφέρονται στον πίνακα αφορούν πουλερικά χωρίς γέμιση και έτοιμα για ψήσιμο.

Εάν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετήστε το βαθύ ταψί γενικής χρήσης στην υποδοχή 1.

Όταν ψήνετε πάπια ή χήνα, τρυπήστε την πέτσα κάτω από τις φτερούγες, για να μπορεί να τρέξει το λίπος τους.

Τοποθετήστε τα πουλερικά με την πλευρά του στήθους προς τα κάτω στη σχάρα. Γυρίστε τα πουλερικά που ψήνονται ολόκληρα μετά τα δύο τρίτα του χρόνου ψησίματος.

Τα πουλερικά ροδοψήνονται πολύ καλά, εάν κατά το τέλος του χρόνου ψησίματος τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή χυμό πορτοκαλιού.

Πουλερικά	Βάρος	Αξεσουάρ και σκεύη	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία °C, βαθμίδα γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Μισό κοτόπουλο, 1-4 τεμάχια	από 400 g	Σχάρα	2		210-230	40-50
Τεμαχισμένο κοτόπουλο	από 250 g	Σχάρα	3		210-230	30-40
Κοτόπουλο, ολόκληρο 1-4 τεμάχια	από 1 g	Σχάρα	2		200-220	55-85
Πάπια, ολόκληρη	1,7 kg	Σχάρα	2		170-190	80-100
Χήνα, ολόκληρη	3,0 kg	Σχάρα	2		160-180	110-130
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη	3,0 kg	Σχάρα	2		180-200	80-100
2 μπουτία γαλοπούλας	από 800 g	Σχάρα	2		180-200	80-100

### Ψάρια

Γυρίστε τα κομμάτια ψαριού μετά την παρέλευση των 2/3 του προβλεπόμενου χρόνου.

Τα ολόκληρα ψάρια δεν χρειάζονται γύρισμα. Τοποθετήστε τα ολόκληρα ψάρια στο φούρνο σε θέση κολύμβησης με τα ραχιαία πτερύγια προς τα επάνω. Τοποθετήστε μισή πατάτα ή ένα μικρό και

ανθεκτικό στις θερμοκρασίες του φούρνου δοχείο στην κοιλιά του ψαριού, για να σταθεί το ψάρι καλύτερα.

Εάν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετήστε επιπρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Τα υγρά του ψαριού συλλέγονται και ο φούρνος διατηρείται πιο καθαρός.

Ψάρια	Βάρος	Αξεσουάρ και σκεύη	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασίες σε °C, βαθμίδα γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ψάρι, ολόκληρο	από 300 g	Σχάρα	3		2	20-25
	1,0 kg	Σχάρα	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Σχάρα	2		180-200	60-70
Φέτες ψαριού, π.χ. φιλέτα	από 300 g	Σχάρα	4		2	20-25

## 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 κάηκε σε μερικά σημεία.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάηκε.	Επιλέξτε την επόμενη φορά ένα μικρότερο μαγειρικό σκεύος ή προσθέστε περισσότερο υγρό.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και 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

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.

Φαγητό	Αξεσουάρ και σκεύη	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
<b>Σουφλέ</b>					
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	2		170-190	50-60
Σουφλέ ζυμαρικών	Φόρμα σουφλέ	2		210-230	25-35
<b>Ογκρατέν</b>					
Πατάτες ογκρατέν από ωμά συστατικά, Ύψος μέγ. 2 cm	Φόρμα σουφλέ	2		150-170	50-60
<b>Τοστ</b>					
Τοστ φρυγανισμένα, 12 τεμάχια	Σχάρα	4		3	4-5
Ψήσιμο τοστ, 12 τεμάχια	Σχάρα	3		3	5-8

## 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	Αξεσουάρ	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Στρούντελ με γέμιση φρούτων	Ταψί γενικής χρήσης	3		180-200	40-50
Τηγανητές πατάτες	Ταψί γενικής χρήσης	3		210-230	25-30
Πίτσα	Σχάρα	2		200-220	15-20
Πίτσα από μπαγκέτα	Σχάρα	2		190-210	15-20

## Υπόδειξη

Κατά το ψήσιμο κατεψυγμένων φαγητών, το ταψί γενικής χρήσης μπορεί να παραμορφωθεί. Αυτό οφείλεται στις μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας, στις οποίες εκτίθεται το αξεσουάρ. Η παραμόρφωση αυτή εξαφανίζεται και πάλι κατά τη διαδικασία ψήσιματος.

## Ειδικά φαγητά

Σε χαμηλές θερμοκρασίες μπορείτε να παρασκευάσετε εύκολα ζύμη μαγιάς και σπιτικό γιαούρτι.

Αφαιρέστε τα αξεσουάρ από το φούρνο.

### Προετοιμασία του γιαουρτιού

1. Βράστε 1 λίτρο γάλα (3,5 % λιπαρά) και αφήστε το κρυώσει μέχρι τους 40 °C.
2. Προσθέστε 150 g γιαούρτι (από το ψυγείο) στο γάλα και ανακατέψτε καλά.
3. Γεμίστε μικρά γυάλινα δοχεία γιαουρτιού με καπάκι και καλύψτε τα με μεμβράνη.

4. Τοποθετήστε τα γυάλινα δοχεία στη σχάρα στο ύψος 1.

5. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ψήσιματος στους 50 °C και ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.

### Ζύμη μαγιάς, φούσκωμα

1. Προετοιμάστε τη ζύμη μαγιάς με το συνήθη τρόπο, τοποθετήστε την σε ένα ανθεκτικό στη θερμότητα κεραμικό σκεύος και καλύψτε το.
2. Προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με τις οδηγίες.
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου και αφήστε τη ζύμη μαγιάς στο φούρνο να φουσκώσει.

Φαγητό	Σκεύος	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία	Διάρκεια
Γιαούρτι	Δοχεία γιαουρτιού με καπάκι	1		50 °C	6-8 ώρες
Ζύμη μαγιάς, φούσκωμα	Τοποθετήστε το ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος στην κάτω πλευρά του φούρνου			Προθερμάνετε στους 50 °C Σβήστε τη συσκευή και τοποθετήστε τη ζύμη μαγιάς στο φούρνο	5-10 λεπτά 20-30 λεπτά



## Ξεπάγωμα

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

Παρακαλούμε προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή στη συσκευασία.

Αφαιρέστε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα μέσα σε ένα κατάλληλο σκεύος επάνω στη σχάρα.

Τοποθετήστε τα πουλερικά με την πλευρά του στήθους επάνω στο πιάτο.

Κατεψυγμένα τρόφιμα	Αξεσουάρ	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία
Π.χ. τούρτες με σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα, κοτόπουλα, λουκάνικα και κρέας, ψωμί, ψωμάκια, γλυκά και άλλα βουτήματα	Σχάρα	2		Ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας παραμένει απενεργοποιημένος

## Ξήρανση

Χρησιμοποιήστε μόνο φρούτα και λαχανικά σε άριστη κατάσταση και καλά πλυμένα.

Αφήστε τα φρούτα και τα λαχανικά να στραγγίξουν και στεγνώστε τα.

Το ταψί γενικής χρήσης πρέπει να τοποθετηθεί στο ύψος 3, και η σχάρα στο ύψος 1. Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα με χαρτί ψησίματος ή λαδόχαρτο.

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

Φρούτα και λαχανικά	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, ώρες
600 g μήλα κομμένα σε ροδέλες	1+3		80	περ. 5
800 g αχλάδια κομμένα σε μακρόστενες φέτες	1+3		80	περ. 8
1,5 kg δαμάσκηνα	1+3		80	περ. 8-10
200 g αρωματικά χόρτα, καθαρισμένα	1+3		80	περ. 1½

## 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.

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 κρυσώσουν περισσότερο μέσα στο χώρο μαγειρέματος, μπορούν να δημιουργηθούν μικρόβια, που προκαλούν το ξίνισμα των βρασμένων για συντήρηση φρούτων.

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

## Λαχανικά

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

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>■ Ροδοκοκκινίζετε 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

Σκεπαστή μηλόπιτα:

Αλλάξτε τη θέση της σκούρας φόρμας με ελατήριο, τοποθετήστε την

διαγώνια.

Γλυκό σε μεταλλική φόρμα με ελατήριο:

Ψήσιμο με επάνω/κάτω θέρμανση  στο ύψος 1. Αντί της σχάρας, χρησιμοποιήστε το ρηχό ταψί και τοποθετήστε τη φόρμα με ελατήριο επάνω σε αυτό.

Φαγητό	Αξεσουάρ και σκεύη	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια, λεπτά
Μπισκότα πρέσας	Ταψί γενικής χρήσης	3	<input type="checkbox"/>	150-170	20-30
Μικρά κέικ	Ταψί γενικής χρήσης	3	<input type="checkbox"/>	150-170	25-35
Μπισκότο νερού	Φόρμα με ελατήριο	2	<input type="checkbox"/>	160-180	30-40
Σκεπαστή μηλόπιτα	Ταψί γενικής χρήσης + 2 φόρμες με ελατήριο Ø 20 cm*	1	<input type="checkbox"/>	190-210	70-80

\* Τοποθετήστε το σκεύος διαγώνια επάνω στο αξεσουάρ.

## 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	Αξεσουάρ και σκεύη	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	Βαθμίδα γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Φρυγάνισμα ψωμιού τοστ 10 λεπτά προθέρμανση	Σχάρα	4	<input type="checkbox"/>	3	1/2-2
Βοδινά μπιφτέκια, 12 τεμάχια* Χωρίς προθέρμανση	Σχάρα + ταψί γενικής χρήσης	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

\* Γυρίστε μετά τα 2/3 του χρόνου

BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.  
17° χλμ. Εθνικής Οδού Αθηνών-Λαμίας & Ποταμού 20  
14564 Νέα Κηφισιά

BSH Ikiakes Syskeves A.B.E.  
17th km Ethnikis odou Athinon-Lamias & Potamou 20  
GR 145 64 Kifisia, Athens

Internet: <http://www.pitsos.gr>



9000832481