

SIEMENS



Ελεύθερη κουζίνα

HA722.10G

siemens-home.bsh-group.com/welcome

[el] Οδηγίες χρήσεως

Register
your
product
online

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	4
Αιτίες των ζημιών	6
Επισκόπηση.....	6
Ζημιές στο φούρνο	6
Ζημιές στο συρτάρι.....	6
Τοποθέτηση και σύνδεση	7
Για τον εγκαταστάτη	7
Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας.....	7
Η νέα σας κουζίνα	7
Γενικά.....	7
Περιοχή μαγειρέματος.....	7
Πεδίο χειρισμού	8
Ο χώρος μαγειρέματος	8
Τα εξαρτήματά σας	9
Τοποθέτηση των εξαρτημάτων	9
Ειδικά εξαρτήματα	9
Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	10
Πριν την πρώτη χρήση	11
Ζέσταμα του φούρνου.....	11
Καθαρισμός των εξαρτημάτων.....	11
Ρύθμιση της βάσης εστιών	11
Έτσι ρυθμίζετε.....	11
Πίνακας μαγειρέματος	11
Ρύθμιση του φούρνου	12
Τρόπος ψήσιματος και θερμοκρασία	12
Ταχεία θέρμανση	12
Φροντίδα και καθαρισμός	13
Υλικά καθαρισμού	13
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών.....	14
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου	14
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας	15
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	15
Πίνακας βλαβών	15
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή.....	16
Γυάλινο κάλυμμα	16
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	16
Αριθμός Ε και αριθμός FD	16
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον	16
Εξοικονόμηση ενέργειας στο φούρνο	16
Εξοικονόμηση ενέργειας στη βάση εστιών	16
Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.....	17
Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	17
Γλυκά και βουτήματα.....	17
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών.....	19
Κρέας, πουλερικά, ψάρι	19
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ... ..	21
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	21
Προμαγειρεμένα φαγητά	22
Ειδικά φαγητά	22
Ξεπάγωμα.....	23
Ξήρανση	23
Βράσιμο συντήρησης.....	23

Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα	24
Φαγητά δοκιμών	24
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.bsh-group.com και στο online-shop:
www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

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 προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση με εξωτερικό ρολόι συναγερμού ή τηλεχειριστήριο.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

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.
- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μη σβήνετε ποτέ τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήνετε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Οι εστίες μαγειρέματος ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.
- Η συσκευή θερμαίνεται πάρα πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορεί να αναφλεγούν εύκολα. Μη φυλάτε ή μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. δοχεία σπρέι, καθαριστικά) κάτω από ή κοντά στο φούρνο. Μη φυλάτε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα ή επάνω στο φούρνο.
- Οι επιφάνειες του συρταριού μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ. Στο συρτάρι επιτρέπεται να φυλάσσονται μόνο αξεσουάρ του φούρνου. Δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση εύφλεκτων και καύσιμων αντικειμένων στο συρτάρι.

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.
- Οι εστίες μαγειρέματος και το περιβάλλον τους, ιδιαίτερα ένα πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος που ενδεχομένως υπάρχει, ζεσταίνονται πάρα πολύ. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Κατά τη λειτουργία, οι επιφάνειες της συσκευής θερμαίνονται πολύ. Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.
- Η εστία μαγειρέματος θερμαίνει, αλλά η ένδειξη δε λειτουργεί. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

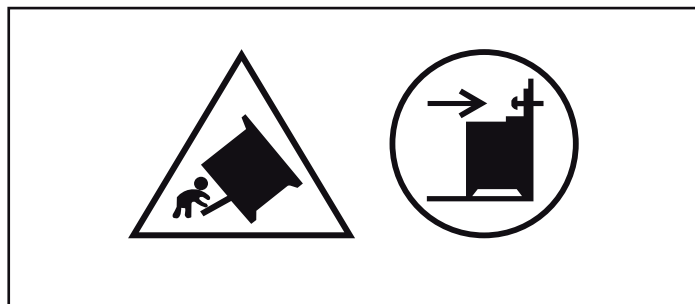
Κίνδυνος ζεματίσματος!

- 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.
- Οι κατσαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος. Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατσαρόλας πάντοτε στεγνά.
- Εάν η συσκευή τοποθετηθεί χωρίς να στερεωθεί πάνω σε μια βάση, μπορεί να γλιστρήσει από τη βάση. Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί καλά με τη βάση.

Κίνδυνος ανατροπής!



Προειδοποίηση: Για να αποτραπεί η ανατροπή της συσκευής, πρέπει να τοποθετηθεί προστασία ανατροπής. Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες τοποθέτησης.

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.
- Τα σπασίματα ή τα ραγίσματα στην υαλοκεραμική πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες των ζημιών

Βάση εστιών

Προσοχή!

- Οι τραχείς πάτοι καταρολών και τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.
- Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι να αδειάσουν εντελώς οι κατασρόλες. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και κατασρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.
- Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Επισκόπηση

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε τις συχνότερες ζημιές:

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

Ζημιές στο φούρνο

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 ψήσιματος 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 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.

Ζημιές στο συρτάρι

Προσοχή!

Μην τοποθετείτε θερμά αντικείμενα στο συρτάρι. Μπορεί να υποστεί ζημιά.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Ηλεκτρική σύνδεση

Την ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να την κάνει ένας αδειούχος ειδικευμένος ηλεκτρολόγος. Οι κανονισμοί της αρμόδιας επιχείρησης παροχής ρεύματος (ΔΕΗ) πρέπει να τηρηθούν.

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

Για τον εγκαταστάτη

- Πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων με ένα διάκενο επαφής το λιγότερο 3 mm. Σε περίπτωση σύνδεσης μέσω φινι δεν είναι αυτό απαραίτητο, όταν το φινι είναι προσιτό από το χρήστη.
- Ηλεκτρική ασφάλεια: Η κουζίνα είναι μια συσκευή της κατηγορίας προστασίας Ι και επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο συνδεδεμένη σε αγωγό προστασίας (γείωση).
- Για τη σύνδεση της συσκευής πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα καλώδιο του τύπου H 05 VV-F ή ισοδύναμο.

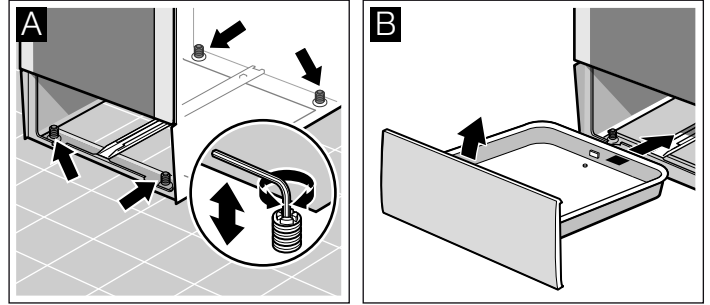
Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας

Τοποθετείτε την ηλεκτρική κουζίνα απευθείας πάνω στο δάπεδο.

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

Στη βάση εσωτερικά υπάρχουν μπροστά και πίσω πόδια ρύθμισης.

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



Στερέωση στον τοίχο

Για να μην μπορεί η κουζίνα να ανατραπεί, πρέπει να στερεώσετε την κουζίνα στον τοίχο με τη συνημμένη γωνία. Προσέξτε παρακαλώ τις οδηγίες τοποθέτησης για τη στερέωση στον τοίχο.

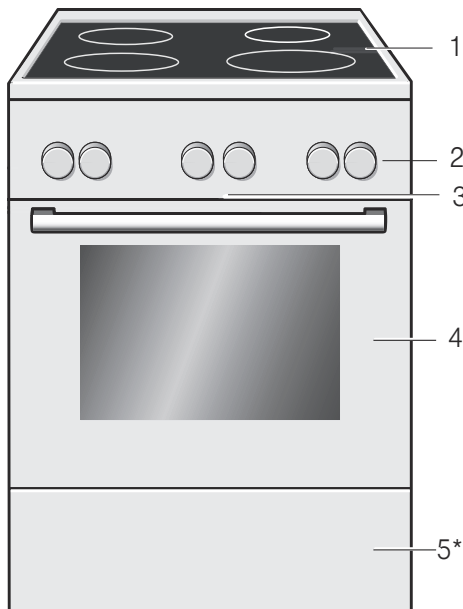
Η νέα σας κουζίνα

Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας κουζίνα. Σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού, τη βάση εστιών και τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού. Εδώ

θα βρείτε πληροφορίες για το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

Γενικά

Η έκδοση εξαρτάται από τον τύπο της συσκευής.



Επεξηγήσεις

1	Βάση εστιών**
2	Πεδίο χειρισμού**
3*	Ανεμιστήρας ψύξης
4	Πόρτα φούρνου**

* Εναλλακτικά (δαθέσιμο για μερικές συσκευές)

** Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στις λεπτομέρειες.

Επεξηγήσεις

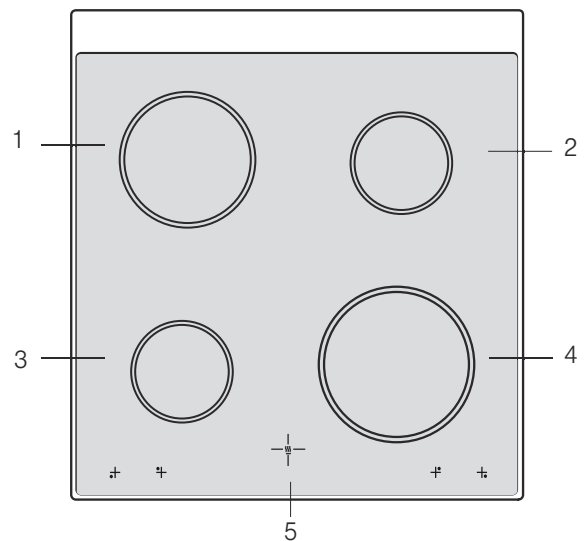
5* Συρτάρι βάσης**

* Εναλλακτικά (δαθέσιμο για μερικές συσκευές)

** Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στις λεπτομέρειες.

Περιοχή μαγειρέματος

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



Επεξηγήσεις

1	Εστία μαγειρέματος 18 cm
2	Εστία μαγειρέματος 14,5 cm

Επεξηγήσεις	
3	Εστία μαγειρέματος 14,5 cm
4	Εστία μαγειρέματος 21 cm
5	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Πεδίο χειρισμού









Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να υπάρχουν αποκλίσεις στις λεπτομέρειες.

Λαβές διακοπών

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

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος για το φούρνο. Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να το στρέψετε προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.


Θέση	Χρήση
0	Θέση μηδέν Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
 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.
 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.
 Βαθμίδα πίτσας	Για τη γρήγορη παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων χωρίς προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανητές πατάτες ή στρουντέλ. Το κάτω θερμαντικό σώμα και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα στο πίσω τοίχωμα θερμαίνουν.
 Κάτω θέρμανση	Βράσιμο για συντήρηση και ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκίνισματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.
 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, μικρό	Ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τοστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.
 Γκριλ, μεγάλο	Ψήσιμο στο γκριλ από μπριζόλες, λουκάνικα, τοστ και κομμάτια ψαριού. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.
 Ξεπάγωμα	Ξεπάγωμα από π.χ. κρέας, πουλερικά, ψωμί και γλυκά. Ο ανεμιστήρας στροβιλίζει τον ζεστό αέρα γύρω από το φαγητό.

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

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

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

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



Θέση	Χρήση
 Ταχεία θέρμανση	Γρήγορη προθέρμανση του φούρνου χωρίς εξαρτήματα.

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

Όταν ρυθμίζετε, ανάβει η λάμπα του φούρνου στο χώρο μαγειρέματος.

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. Στους τρόπους ψησίματος Ψήσιμο στο γκριλ, Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ και 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 1 = ελάχιστη ισχύς 9 = μέγιστη ισχύς

Όταν ενεργοποιήσετε μια εστία μαγειρέματος, ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

Ο 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.

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.

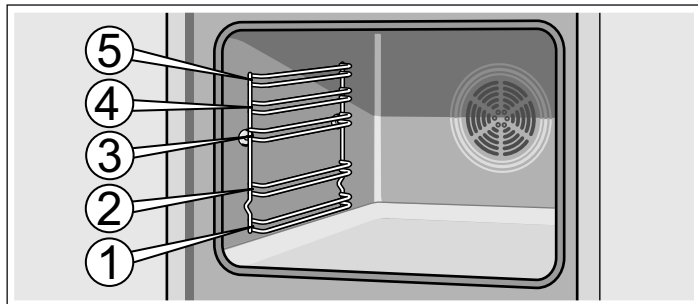
Τα εξαρτήματά σας

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.

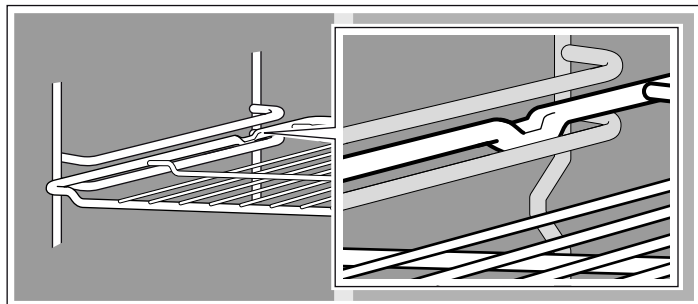
Τοποθέτηση των εξαρτημάτων

Μπορείτε να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα σε 5 διαφορετικά ύψη μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε μέχρι το τέρμα, για να μην ακουμπάνε το τζάμι της πόρτας.



Τα εξαρτήματα μπορούν να τραβηχτούν έξω περίπου κατά το ήμισυ, μέχρι να ασφαλισουν. Έτσι μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα τα φαγητά.

Προσέξτε κατά την τοποθέτηση στο χώρο μαγειρέματος, να βρίσκεται η προεξοχή στα εξαρτήματα πίσω. Μόνο έτσι ασφαλιζονται.



Υπόδειξη: Όταν τα εξαρτήματα ζεσταθούν πάρα πολύ, μπορούν να παραμορφωθούν. Όταν κρυώσουν ξανά, εξαφανίζεται η παραμόρφωση. Αυτό δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.

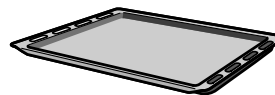
Τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).



Σχάρα

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

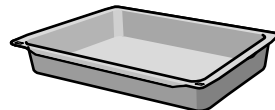
Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω.



Εμαγιέ ταψί

Για γλυκά και μπισκοτάκια.

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



Ταψί του μουςακά

Ιδανικό για σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά. Το ταψί του μουςακά είναι επίσης κατάλληλο για το ψήσιμο κρέατος σε ανοικτό σκεύος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως λεκάνη συλλογής λίπους, όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα.

Σπρώξτε μέσα το ταψί του μουςακά με τις τρύπες μπροστά 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 HZ	Χρήση
Σχάρα	HZ334000	Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.
Εμαγιέ ταψί	HZ331003	Για γλυκά και μπισκοτάκια. Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Ταψί γενικής χρήσης	HZ332003	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.
Πρόσθετη σχάρα	HZ324000	Για ψητά. Τοποθετείτε τη σχάρα πάντοτε στο ταψί γενικής χρήσης. Το λίπος και ο χυμός του κρέατος που στάζουν συλλέγονται.

Ειδικά εξαρτήματα	Αριθμός HZ	Χρήση
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.
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	HZ331011	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	HZ332011	Τα ζουμερά γλυκά, τα βουτήματα, 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	HZ333003	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 (stop)	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 (stop) 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.
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.

Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Για τις οικιακές σας συσκευές μπορείτε να αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα

Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα Αριθμός προϊόντος 311134

ή μέσου του διαδικτύου (Internet) για ορισμένες χώρες στο e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα) τα κατάλληλα υλικά φροντίδας και καθαρισμού ή άλλα εξαρτήματα. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.


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*.

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.

Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει ο φούρνος.

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

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

Έτσι ρυθμίζετε

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

Θέση 0 = Off

Θέση 1 = ελάχιστη ισχύς

Θέση 9 = μέγιστη ισχύς.

Όταν ενεργοποιήσετε μια εστία μαγειρέματος, ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

Πίνακας μαγειρέματος

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα.

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

Κατά το ζέσταμα παχύρρευστων φαγητών ανακατεύετε τακτικά.

Χρησιμοποιείτε για το αρχικό μαγείρεμα τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.

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

* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

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


* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι

** Χωρίς καπάκι

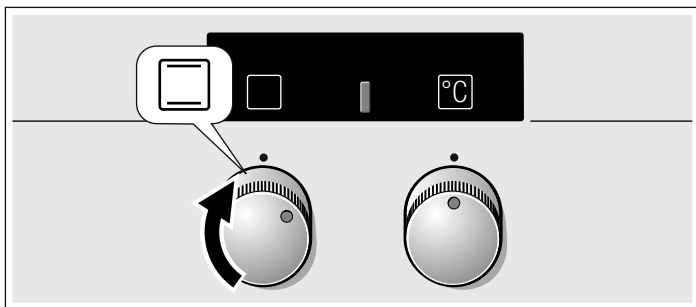
Ρύθμιση του φούρνου

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

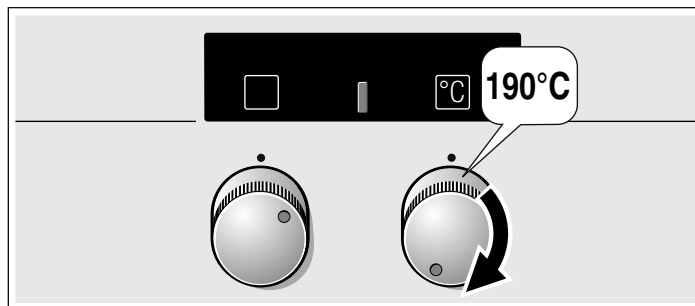
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

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.

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

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .

2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο φούρνος να θερμαίνεται. Η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

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

Διακοπή της ταχείας θέρμανσης

Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρούν η βάση εστιών και ο φούρνος σας για πολύ χρόνο την ωραία τους εμφάνιση και τη λειτουργικότητά τους. Εδώ περιγράφουμε με ποιο τρόπο πρέπει να τα φροντίζετε και να τα καθαρίζετε σωστά.

Υποδείξεις

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά του φούρνου δημιουργούνται από τα διάφορα υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι σκιές 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 υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υγρό καθαρισμού, προσέξτε τα ακόλουθα στοιχεία.
Μη χρησιμοποιείτε

για τη βάση εστιών

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


Μη χρησιμοποιείτε

για το φούρνο

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

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.


Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Συσκευή, εξωτερικά	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιήσετε κανένα υγρό καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρα γυαλιού.

Περιοχή	Υλικά καθαρισμού
Ανοξειδωτος χάλυβας	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε ειδικά υλικά συντήρησης ανοξειδωτου χάλυβα, τα οποία είναι κατάλληλα για ζεστές επιφάνειες. Απλώστε πολύ λεπτά το υλικό συντήρησης μ' ένα μαλακό πανί.
Βάση εστιών	Φροντίδα: Υλικά προστασίας και συντήρησης για υαλοκεραμικό υλικό Καθαρισμός: Υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία.  Ξύστρα γυαλιού για ισχυρή ρύπανση: Αποσφαλίστε την ξύστρα και καθαρίστε μόνο με τη λεπίδα. Προσοχή, η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή. Κίνδυνος τραυματισμού. Μετά τον καθαρισμό ασφαλίστε την ξύστρα ξανά. Αντικαθιστάτε αμέσως τις χαλασμένες λεπίδες.
Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μην καθαρίζετε ποτέ με ξύστρα γυαλιού, λεμόνι ή ξίδι.
Τζάμια πόρτας	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.
Χώρος μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδό-νερο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.
Υποδοχές	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Θερμόμετρο ψησίματος (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής)	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
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.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα.
Συρτάρι βάσης	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.

Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών 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 επιστρωσης 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.

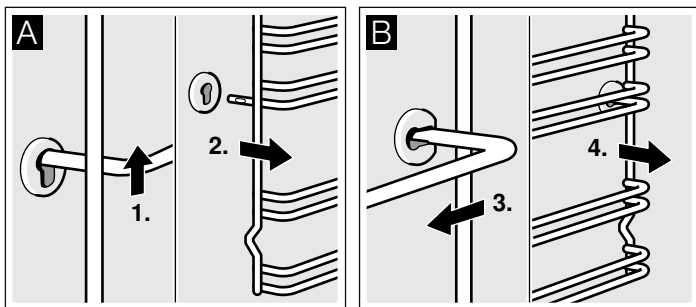
Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα σύρμα τριψίματος ή απορρυπαντικό φούρνου για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες.

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).

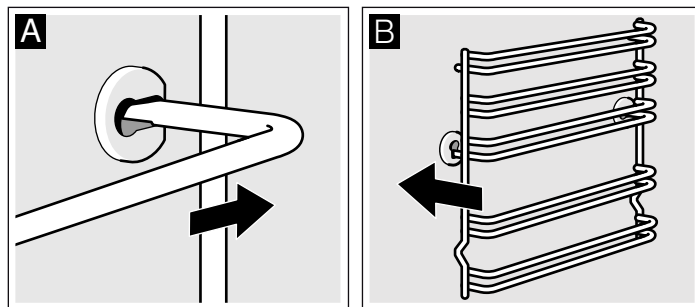


Καθαρίστε τις υποδοχές (οδηγούς) με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι. Σε περίπτωση σκληρής ρύπανσης χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Τοποθέτηση των υποδοχών

1. Τοποθετήστε την υποδοχή πρώτα στην πίσω στήριξη, πιέστε την λίγο προς τα πίσω (Εικ. Α)

2. και μετά τοποθετήστε την στην μπροστινή στήριξη (Εικ. Β).

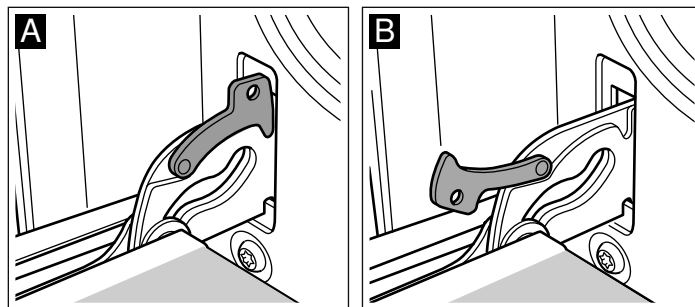


Οι υποδοχές ταιριάζουν δεξιά και αριστερά. Προσέξτε, να βρίσκεται, όπως στην Εικ. Β, το ύψος 1 και 2 κάτω και το ύψος 3, 4 και 5 επάνω.

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 ανοικτοί (Εικ. Β), τότε οι μεντεσέδες είναι ασφαλισμένοι. Οι μεντεσέδες δεν μπορούν να κλείσουν.

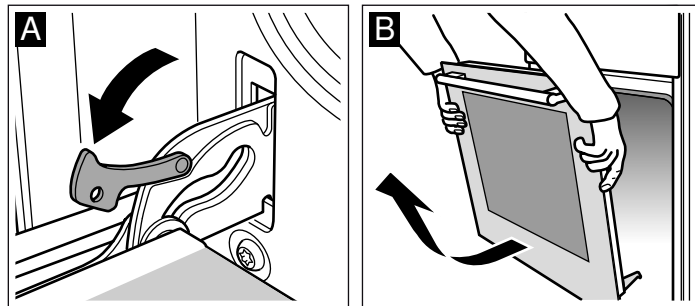


⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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 ανοικτοί.

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).

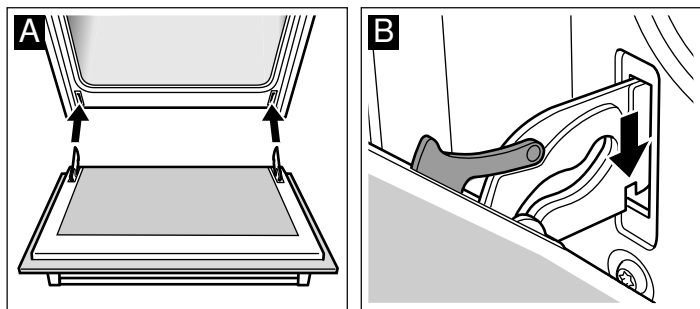


Ανάρτηση της πόρτας

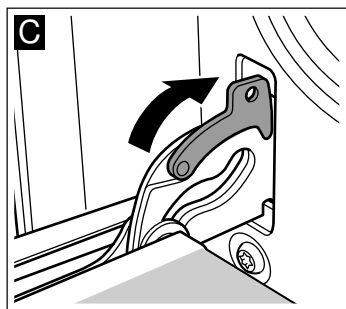
Αναρτήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

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!

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

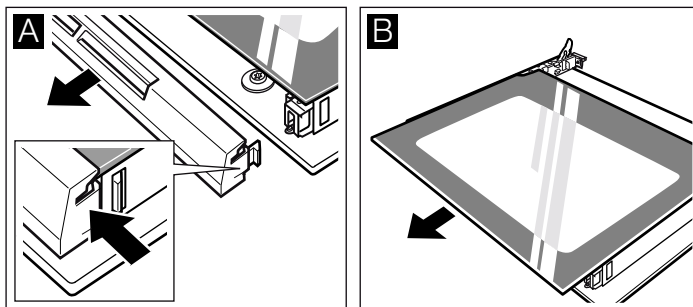
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

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

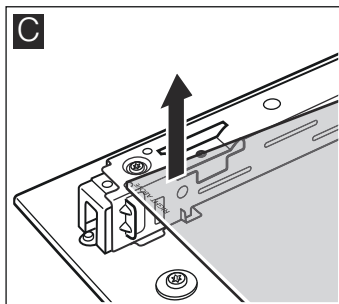
Αφαίρεση

1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε τη με τη λαβή προς τα κάτω πάνω σ' ένα πανί.
2. Αφαιρέστε το κάλυμμα στο πάνω μέρος της πόρτας του φούρνου. Γι' αυτό πιέστε μέσα αριστερά και δεξιά με τα δάκτυλα τη γλώσσα (Εικ. Α).

3. Σηκώστε λίγο το επάνω τζάμι και τραβήξτε το έξω (Εικ. Β).



4. Σηκώστε λίγο το τζάμι και τραβήξτε το έξω (Εικ. C).



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

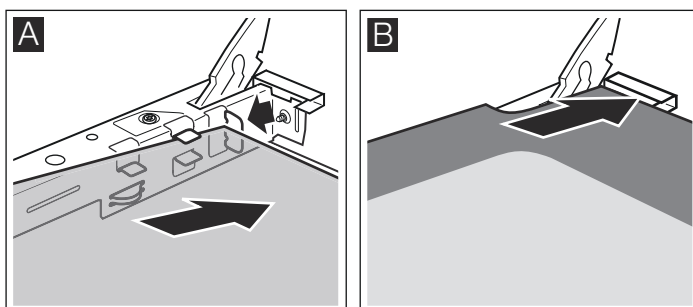
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Τοποθέτηση

Κατά την τοποθέτηση προσέξτε, να βρίσκεται η επιγραφή "right above" αριστερά κάτω ανάποδα.

1. Σπρώξτε μέσα το τζάμι λοξά προς τα πίσω (Εικ. Α).
2. Σπρώξτε μέσα το επάνω τζάμι λοξά προς τα πίσω μέσα στα δύο στηρίγματα. Η λεία επιφάνεια πρέπει να βρίσκεται εξωτερικά (Εικ. Β).



3. Τοποθετήστε το κάλυμμα και πιέστε το.

4. 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.	Κοιτάξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια είναι εντάξει.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε, εάν ανάβει το φως της κουζίνας ή λειτουργούν οι άλλες κουζινομηχανές.
Ο φούρνος δε θερμαίνει.	Υπάρχει σκόνη πάνω στις επαφές.	Γυρίστε τις λαβές των διακοπών αρκετές φορές δεξιά-αριστερά.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή

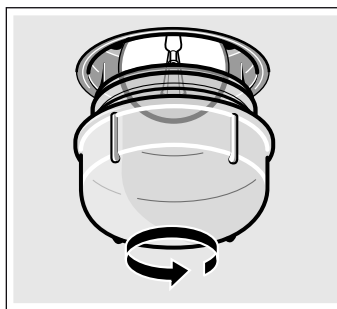
Όταν καεί μια λάμπα του φούρνου, πρέπει να αλλαχτεί. Ανταλλακτικές λάμπες των 40 W, ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

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

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης

GR 18 182
χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

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

Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

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

Εξοικονόμηση ενέργειας στο φούρνο

- Προθερμάνετε το φούρνο μόνο, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στους πίνακες των οδηγιών χρήσης.
- Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.
- Ανοίγετε όσο γίνεται λιγότερο την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ή του ψησίματος.
- Περισσότερα γλυκά τα ψήνεται 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.

Εξοικονόμηση ενέργειας στη βάση εστιών

- Χρησιμοποιείτε κατασρόλες και τηγάνια με χοντρούς, επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος του πάτου της κατασρόλας ή του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά οι πολύ μικρές κατασρόλες στην εστία μαγειρέματος έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ενέργειας. Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατασρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατασρόλας.
- Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατασρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατασρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Κλείνετε τις κατασρόλες πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε τέσσερις φορές περισσότερη ενέργεια.
- Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

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

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.

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:

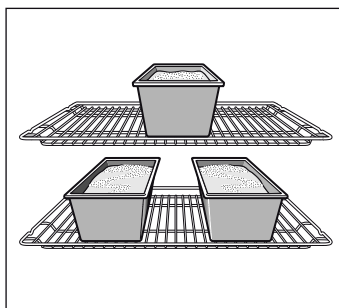
- Ταψί: ύψος 5

- 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	40-50
	3 μακρόστενες φόρμες	3+1		140-160	60-80
Κέικ, λεπτό	Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα	2		150-170	60-70
Πάτος τούρτας, απλή ζύμη	Φόρμα τάρτας φρούτων	2		150-170	20-30
Λεπτή φρουτόπιτα, απλή ζύμη	Φόρμα με σουστά/φόρμα βαθιά στρογγυλή	2		160-180	50-60
Τούρτα παντεσπάνι	Φόρμα με σουστά	2		160-180	30-40

* 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
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Φόρμα με σούστα	1	☐	170-190	25-35
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα, πάτος από ζύμη τάρτας*	Φόρμα με σούστα	1	☐	170-190	70-90
Κις Ελβετίας	Ταψί πίτσας	1	☐	220-240	35-45
Αλμυρά κέικ (π.χ. κις/κρεμμυδόπιτα)*	Φόρμα με σούστα	1	☐	180-200	50-60
Πίτσα, λεπτός πάτος με λίγη επίστρωση (προθέρμανση)	Ταψί πίτσας	1	☐	250-270	10-15

* 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 ή ζύμη μαγιάς με στεγνή επίστρωση	Ταψί	2	☐	170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	150-170	35-45
Απλή ζύμη ή ζύμη μαγιάς με ζουμερή επίστρωση, φρούτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	160-180	40-50
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	150-170	50-60
Κις Ελβετίας	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	210-230	40-50
Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση)	Ταψί	2	☐	190-210	15-20
Τσουρέκι πλεξούδα με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	2	☐	160-180	30-40
Στόλλεν με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί	3	☐	160-180	60-70
Στόλλεν με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί	3	☐	150-170	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	180-200	55-65
Μπουρέκι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	180-200	40-50
Πίτσα	Ταψί	2	☐	220-240	15-25
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	180-200	35-45

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια 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	35-50
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	2	☐	110-130	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	130-150
Παρασκευάσματα από ζύμη για σου	Ταψί	2	☐	200-220	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	☉	160-180	35-45
Παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς	Ταψί	3	☐	180-200	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	170-190	25-35

Ψωμί και ψωμάκια

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

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο.

Στο ψήσιμο σε 2 επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ταψί.

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί με μαγιά με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	270	8
				200	35-45

Ψωμί και ψωμάκια	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί με προζύμι με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2	☐	270 200	8 40-50
Ψωμάκια (χωρίς προθέρμανση)	Ταψί	3	☐	210-230	20-30
Ψωμάκια από ζύμη μαγιάς, γλυκά	Ταψί	3	☐	170-190	15-20
	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 ψήσιματος.
Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε περίπου 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψήσιματος 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 ψήσιματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μωζαχάρου) 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 ψήσιματος.
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 σφείλεται 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.

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 θερμότητα 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 κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του.

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

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

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Βοδινό κρέας						
Βοδινός καπαμάς	1,0 κιλό	Κλειστό	2		200-220	120
	1,5 κιλά		2		190-210	140
	2,0 κιλά		2		180-200	160
Βοδινό φιλέτο, μισοψημένο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		210-230	70
	1,5 κιλά		2		200-220	80
Ροσμπίφ, μέτριο	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		210-230	50
Μπριζόλες, μισοψημένες, 3 cm πάχος		Σχάρα	5		3	15
Μοσχαρίσιο κρέας						
Μοσχαράκι ψητό	1,0 κιλό	Ανοιχτό	2		190-210	100
	2,0 κιλά		2		170-190	120
Χοιρινό κρέας						
Ψητό χωρίς πέτσα (π. χ. σβέρκος)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		200-220	100
	1,5 κιλά		1		190-210	140
	2,0 κιλά		1		180-200	160
Ψητό με πέτσα (π. χ. σπάλα)	1,0 κιλό	Ανοιχτό	1		200-220	120
	1,5 κιλά		1		190-210	150
	2,0 κιλά		1		180-200	180
Χοιρινό αλά Κάσελ με κόκκαλο	1,0 κιλό	Κλειστό	2		210-230	70
Αρνίσιο κρέας						
Αρνίσιο μπουτί χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο	1,5 κιλά	Ανοιχτό	1		150-170	120
Κιμάς						
Ψητός κιμάς	από 500 γρ. κρέας	Ανοιχτό	1		170-190	70
Λουκάνικα						
Λουκάνικα		Σχάρα	4		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	Διάρκεια σε λεπτά
Κοτόπουλο, ολόκληρο	1,2 κιλά	Σχάρα	2		200-220	60-70

Πουλερικά	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κότα, ολόκληρη	1,6 κιλά	Σχάρα	2		190-210	80-90
Κοτόπουλο, κομμένο στη μέση	από 500 γρ.	Σχάρα	2		200-220	40-50
Κομμάτια κοτόπουλου	από 300 γρ.	Σχάρα	3		200-220	30-40
Πάπια, ολόκληρη	2,0 κιλά	Σχάρα	2		170-190	90-100
Χήνα, ολόκληρη	3,5-4,0 κιλά	Σχάρα	2		160-170	110-130
Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη	3,0 κιλά	Σχάρα	2		170-190	80-100
Μπούτι γαλοπούλας	1,0 κιλό	Σχάρα	2		180-200	90-100

Ψάρι

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.

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

Ψάρι	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ψάρι, ολόκληρο	από περίπου 300 γρ.	Σχάρα	2		3	20-25
	1,0 κιλό	Σχάρα	2		180-200	45-50
	1,5 κιλά	Σχάρα	2		170-190	50-60
Μπριζόλα ψαριού, 3 cm πάχος		Σχάρα	3		2	20-25

Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν υπάρχουν στοιχεία στον πίνακα.	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 κάρφη σε μερικά σημεία.	Ελέγξτε το ύψος τοποθέτησης και τη θερμοκρασία.
Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα κάρφη.	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 μαγειρέμα 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
Σουφλέ					
Σουφλέ, γλυκό	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	40-50
Παστίτσιο	Φόρμα σουφλέ	2		210-230	30-40
Ογκρατέν					
Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, το πολύ 4 cm ύψος	1 φόρμα σουφλέ	2		160-180	60-80
	2 φόρμες σουφλέ	1+3		150-170	65-85
Τοστ					
Τοστ γκρατινέ, 4 κομμάτια	Σχάρα	4		160-170	10-15
Τοστ γκρατινέ, 12 κομμάτια	Σχάρα	4		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
Πίτσα, κατεψυγμένη					
Πίτσα με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	☉	190-210	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☉	180-200	20-30
Πίτσα με χοντρό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2	☉	170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☉	170-190	25-35
Μπαγκέτα-πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	170-190	20-30
Μικρή πίτσα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	180-200	10-20
Πίτσα, κρύα, προθέρμανση	Ταψί γενικής χρήσης	1	☉	180-200	10-15
Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα					
Τηγανητές πατάτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	190-210	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1	☉	180-200	30-40
Κροκέτες	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	190-210	20-25
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, πατάτες γεμιστές	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	190-210	15-25
Αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα					
Ψωμάκια, μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	190-210	10-20
Αλμυρά κουλούρια (άψητα αλμυρά κουλούρια)	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	200-220	10-20
Αρτοσκευάσματα, προψημένα					
Προψημένα ψωμάκια ή προψημένα μπαγκέτα	Ταψί γενικής χρήσης	3	☐	190-210	10-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Σχάρα	3+1	☉	160-180	20-25
Προψημένες μικρομερίδες, κατεψυγμένες					
Φετάκια ψαριού πανέ	Ταψί γενικής χρήσης	2	☉	200-220	10-15
Μικρά κομμάτια κοτόπουλου, νάγκετς	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	190-210	10-20
Στρούντελ, κατεψυγμένο					
Στρούντελ	Ταψί γενικής χρήσης	3	☉	190-210	30-40

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

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

Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

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

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

Ξεκολλήστε 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

- Γεμίστε τα βάζα, αλλά όχι πάρα πολύ.
- Καθαρίστε τα χείλη των βαζών, πρέπει να είναι καθαρά.
- 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

- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 2. Τοποθετήστε τα βάζα έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
- Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης ½ του λίτρου καυτό νερό (περίπου 80 °C).
- Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
- Ρυθμίστε την Κάτω θέρμανση .
- 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.

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, τوست,

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

Συμβουλές για την παρασκευή φαγητών με ελάχιστη ακρυλαμίδη

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

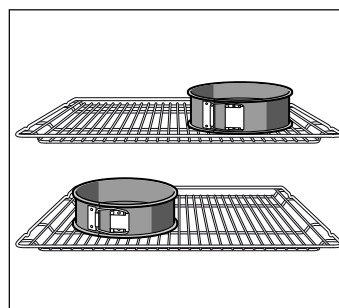
Το ψήσιμο των ταψιών που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ολοκληρωθεί οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Μηλόπιτα σε 1 επίπεδο:


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

Μηλόπιτα σε 2 επίπεδα:

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



Γλυκά σε φόρμες με σούστα από τσίγκο (λευκοσίδηρος):

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

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

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ, προθέρμανση*	Ταψί	3	☐	140-150	30-40
	Ταψί	3	⊗	140-150	30-40
	Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης	1+3	⊗	140-150	30-45
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	1+3+5	⊗	130-140	40-55
Μικρά κέικ, προθέρμανση*	Ταψί	3	☐	150-170	20-35
	Ταψί	3	⊗	150-170	20-35
	Ταψί + Ταψί γενικής χρήσης	1+3	⊗	140-160	30-45
	2 ταψιά + Ταψί γενικής χρήσης	1+3+5	⊗	130-150	35-55
Παντεσπάνι απλό με νερό, προθέρμανση*	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2	☐	160-170	30-40
	Φόρμα με σουστά πάνω στη σχάρα	2	⊗	160-170	25-40
Μηλόπιτα	Σχάρα + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 σχάρες + 2 φόρμες με σουστά Ø 20 cm	1+3	⊗	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 και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τост 10 λεπτά προθέρμανση	Σχάρα	5	☐	3	1/2-2
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια* Χωρίς προθέρμανση	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1	☐	3	25-30

* Μετά τα 2/3 του χρόνου γυρίστε το φαγητό





BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Κατασκευάζεται από την BSH Hausgeräte GmbH με άδεια εμπορικού σήματος της Siemens AG



9001025408 950612