

PITSOS

el Οδηγίες χρήσης

PHCB123K.9



Ελεύθερη κουζίνα

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|--|-----------|
| Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας | 4 |
| Αιτίες των ζημιών | 6 |
| Ζημιές στο φούρνο | 6 |
| Ζημιές στο συρτάρι..... | 6 |
| Τοποθέτηση και σύνδεση | 6 |
| Για τον εγκαταστάτη | 6 |
| Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας..... | 6 |
| Η νέα σας κουζίνα | 7 |
| Γενικά..... | 7 |
| Περιοχή μαγειρέματος..... | 7 |
| Πεδίο χειρισμού | 7 |
| Ο χώρος μαγειρέματος | 8 |
| Τα εξαρτήματά σας | 8 |
| Τοποθέτηση των εξαρτημάτων | 8 |
| Ειδικά εξαρτήματα | 9 |
| Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών | 9 |
| Πριν την πρώτη χρήση | 9 |
| Ζέσταμα του φούρνου..... | 9 |
| Ζέσταμα των εστιών | 9 |
| Καθαρισμός των εξαρτημάτων..... | 9 |
| Ρύθμιση της βάσης εστιών | 9 |
| Ρύθμιση της ηλεκτρικής εστίας..... | 9 |
| Ρύθμιση του φούρνου | 10 |
| Τρόπος ψήσιματος και θερμοκρασία | 10 |
| Φροντίδα και καθαρισμός | 10 |
| Υλικά καθαρισμού | 10 |
| Άναμμα της λάμπας του φούρνου | 11 |
| Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών..... | 11 |
| Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου | 12 |
| Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών πόρτας | 12 |
| Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης | 13 |
| Πίνακας βλαβών | 13 |
| Αλλαγή της λάμπας του φούρνου | 13 |
| Γυάλινο κάλυμμα | 13 |
| Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών | 14 |
| Αριθμός Ε και αριθμός FD | 14 |
| Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον | 14 |
| Εξοικονόμηση ενέργειας στο φούρνο | 14 |
| Εξοικονόμηση ενέργειας στη βάση εστιών | 14 |
| Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος | 14 |
| Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής | 14 |
| Γλυκά και βουτήματα..... | 15 |
| Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών..... | 16 |
| Κρέας, πουλερικά, ψάρι | 16 |
| Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ... .. | 18 |
| Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ | 18 |
| Προμαγειρεμένα φαγητά | 19 |
| Ειδικά φαγητά | 19 |
| Ξεπάγωμα..... | 19 |
| Ξήρανση | 19 |
| Βράσιμο συντήρησης..... | 20 |
| Ακρυλαμίδη σε τρόφιμα | 20 |

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Φαγητά δοκιμών | 21 |
| Ψήσιμο..... | 21 |
| Ψήσιμο στο γκριλ..... | 21 |

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

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. Ανοίγεται 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.

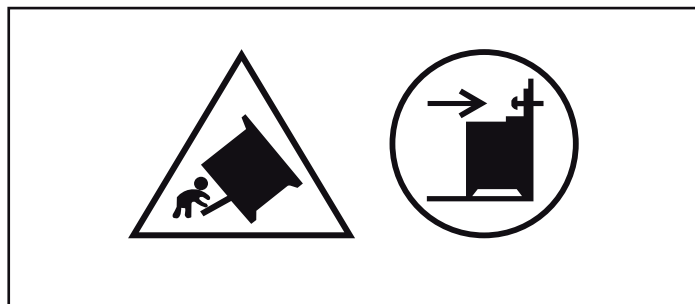
Κίνδυνος ζεματίσματος!

- 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. Ανοίγεται 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.

Αιτίες των ζημιών

Βάση εστιών

Προσοχή!

- Βεβαιωθείτε ότι το επάνω κάλυμμα είναι ανοιχτό, όταν ενεργοποιείτε την κουζίνα.
- Χρησιμοποιείτε τις εστίες μαγειρέματος μόνο με τοποθετημένο το μαγειρικό σκεύος. Μη ζεσταίνετε άδειες κατσαρόλες ή τηγάνια. Ο πάτος της κατσαρόλας καταστρέφεται.
- Απομακρύνετε το χυμένο φαγητό αμέσως. Για τα φαγητά με πολύ υγρό χρησιμοποιείτε ψηλές κατσαρόλες. Τότε δεν μπορεί τίποτα να υπερχειλίσει.
- Προσέχετε, να μην τεθεί ποτέ σε λειτουργία η πλάκα μαγειρέματος με κλειστό το κάλυμμα της κουζίνας π.χ. από τα παιδιά που παίζουν.
- Κρατάτε την πλάκα μαγειρέματος στεγνή. Το αλατόνερο ή οι υγροί πάτοι των κατσαρολών προκαλούν ζημιές.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την πλάκα μαγειρέματος χωρίς κατσαρόλα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κατσαρόλες με ανεπίπεδο πάτο. Δεν απορροφάται αρκετή θερμότητα από την πλάκα μαγειρέματος. Η πλάκα μαγειρέματος μπορεί να πυρακτωθεί.

Ζημιές στο φούρνο

Προσοχή!

- Εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος: Μη τοποθετείτε κανένα εξάρτημα πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μη καλύπτετε τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με αλουμινόχαρτο ή λαδόχαρτο. Μη τοποθετείτε κανένα μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος, όταν είναι ρυθμισμένη μια θερμοκρασία πάνω από 50 °C. Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται

υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

- Υγρά τρόφιμα: Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Χυμός φρούτων: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίσετε 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 φις δεν είναι αυτό απαραίτητο, όταν το φις 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.

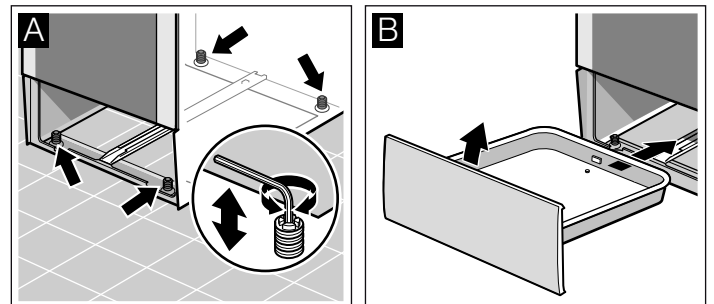
Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας

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, ώσπου 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.

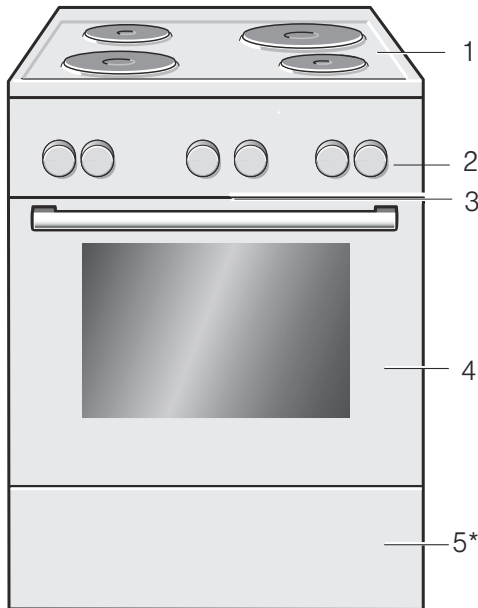
Η νέα σας κουζίνα

Στις σελίδες που ακολουθούν θα γνωρίσετε την καινούργια σας κουζίνα. Θα σας εξηγήσουμε το πεδίο χειρισμού, τη βάση εστιών

και τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού. Επίσης θα βρείτε πληροφορίες για το φούρνο και τα εξαρτήματα.

Γενικά

Η έκδοση εξαρτάται από τον τύπο της συσκευής.



Επεξηγήσεις

| | |
|----|-------------------|
| 1 | Βάση εστιών** |
| 2 | Πεδίο χειρισμού** |
| 3* | Ανεμιστήρας ψύξης |
| 4 | Πόρτα φούρνου** |
| 5* | Συρτάρι βάσης** |

* Εναλλακτικά (δαθέσιμο για μερικές συσκευές)

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

Πεδίο χειρισμού

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

Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

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

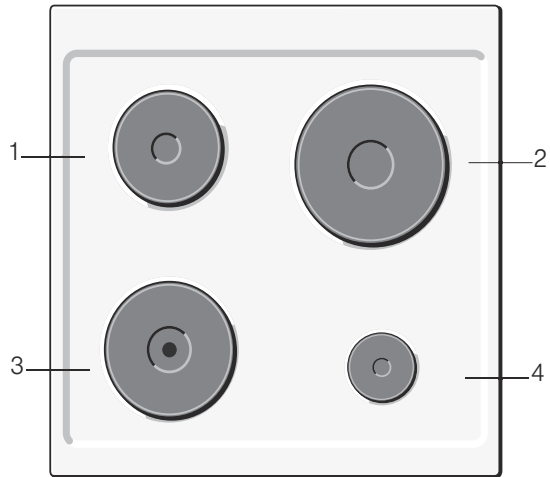
Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να το στρέψετε προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

| Θέση | Χρήση |
|-----------------------|--|
| ○ 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* | Για γλυκά και βουτήματα σε ένα και δύο επίπεδα. Ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα των θερμαντικών στοιχείων ομοιόμορφα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. |

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

Περιοχή μαγειρέματος

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



Επεξηγήσεις

| | |
|---|--|
| 1 | Εστία μαγειρέματος 14,5 cm |
| 2 | Εστία μαγειρέματος 22 cm |
| 3 | Εστία μαγειρέματος ταχείας θέρμανσης 18 cm |
| 4 | Εστία μαγειρέματος 8 cm |

Θέση

☐ Κάτω θέρμανση

Χρήση

Κονσερβοποίηση για συντήρηση και ολοκλήρωση του ψησίματος ή του ροδοκοκκινίσματος. Η θερμότητα έρχεται από κάτω.

☒ Συνδυασμός θερμού αέρα/γκριλ

Ψήσιμο για 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

Για το ψήσιμο στο γκριλ μικρών ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και κομμάτια ψαριού. Το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ θερμαίνεται.

☐ Γκριλ, μεγάλο

Για το ψήσιμο στο γκριλ μεγάλων ποσοτήτων από μπριζόλες, λουκάνικα, τoστ και ψάρι. Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ.

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

| Θέση | Χρήση |
|---|---|
|  Ξεπάγωμα | Για το ξεπάγωμα 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 ενεργειακής κατανάλωσης κατά EN50304.

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

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας

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

| Θέσεις | Λειτουργία |
|---------|---|
| • | Θέση μηδέν Φούρνος όχι ζεστός. |
| 50-270 | Περιοχή θερμοκρασίας Θερμοκρασίες σε °C. |
| 1, 2, 3 | Βαθμίδες γκριλ Βαθμίδες για το γκριλ, μικρή <input type="checkbox"/> και μεγάλη <input type="checkbox"/> επιφάνεια. Βαθμίδα 1 = χαμηλή Βαθμίδα 2 = μεσαία Βαθμίδα 3 = δυνατή |

Εστίες ταχείας θέρμανσης με κόκκινη κουκκίδα

Σε αυτές τις εστίες, η μέγιστη θερμοκρασία επιτυγχάνεται ιδιαίτερα γρήγορα, όταν επιλεγθεί η υψηλότερη ρύθμιση.

Διακόπτης εστίας μαγειρέματος

Με τους τέσσερις διακόπτες των εστιών μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμοκρασία των ξεχωριστών εστιών μαγειρέματος.

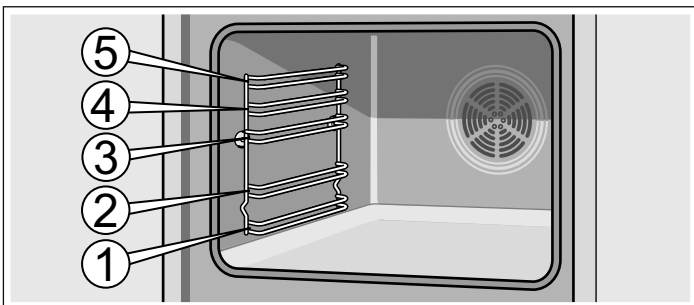
Τα εξαρτήματά σας

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.

| Θέση | Σημασία |
|-------|---|
| 0 | Θέση μηδέν Η εστία μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη. |
| 1-3 | Βαθμίδες μαγειρέματος για την εστία 8cm 1 = ελάχιστη ισχύς 3 = μέγιστη ισχύς |
| 1/2-3 | Βαθμίδες μαγειρέματος για τις άλλες εστίες 1/2 = ελάχιστη ισχύς 3 = 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

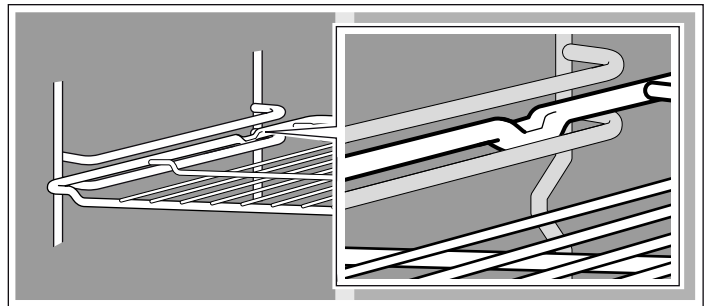
Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται και απενεργοποιείται σε περίπτωση που χρειάζεται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

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.

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 .



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 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 P | Χρήση |
|----------------------------|-----------|--|
| Ταψί μουςακά | P333073 | Ιδιαίτερα κατάλληλο για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων |
| Καπάκι για το ταψί μουςακά | P333001 | Το καπάκι μετατρέπει το ταψί μουςακά σε επαγγελματική ψηλή γάστρα. |

Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

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


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

| | | |
|---|--------------------------|--|
| Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα | Αριθμός προϊόντος 311134 | Μειώνει την κατακράτηση 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. |
| Προστατευτικό πλέγμα | Αριθμός προϊόντος 463922 | Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου, στην πόρτα της συσκευής αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες. Το προστατευτικό πλέγμα στερεώνεται στην πόρτα της συσκευής και εμποδίζει την επαφή με την καυτή επιφάνειά της. |


Πριν την πρώτη χρήση

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε όλα όσα πρέπει να κάνετε, πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά. Θερμάνετε το φούρνο και καθαρίστε τα εξαρτήματα. Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

Ζέσταμα του φούρνου

Για να απομακρύνετε τη χαρακτηριστική μυρωδιά της καινούργιας συσκευής, θερμάνετε το φούρνο άδειο και κλειστό. Η ιδανική ρύθμιση γι' αυτό είναι μια ώρα στην Επάνω/Κάτω θέρμανση  στους 240 °C.

Εξαερίστε το χώρο της κουζίνας, όση ώρα ζεσταίνει ο φούρνος. Προσέξτε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, π.χ. κομμάτια στυροπόρ, μέσα στο φούρνο

1. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την Επάνω/Κάτω θέρμανση .

2. Με τον διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε στους 240 °C.

Μετά από μία ώρα απενεργοποιήστε το φούρνο. Γυρίστε γι' αυτό το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση μηδέν.

Ζέσταμα των εστιών

Θερμάνετε τις εστίες μαγειρέματος χωρίς κατασρόλες, τη μία μετά την άλλη, για τρία λεπτά στην υψηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος. Έτσι εξαφανίζεται η χαρακτηριστική μυρωδιά της καινούργιας συσκευής.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Προτού χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

Ρύθμιση της βάσης εστιών

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

Ρύθμιση της ηλεκτρικής εστίας

Με τον ανάλογο διακόπτη ηλεκτρικής εστίας μπορείτε να ρυθμίσετε τη βαθμίδα μαγειρέματος.

Απαραίτητες ενέργειες:

1. Ρυθμίστε το διακόπτη της ηλεκτρικής εστίας προς τα αριστερά σε μια κατάλληλη βαθμίδα μαγειρέματος, μεταξύ 1/2-3.
2. Χρησιμοποιήστε για το μαγείρεμα ένα μαγειρικό σκεύος, που έχει την ίδια διάμετρο με την ηλεκτρική εστία.
3. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, απενεργοποιήστε την ηλεκτρική εστία (βαθμίδα μαγειρέματος 0).

Βαθμίδα μαγειρέματος 1/2 = Χαμηλότερη ρύθμιση

Βαθμίδα μαγειρέματος 3 = Υψηλότερη ρύθμιση

| Τρόπος θέρμανσης | 1/2 ή 1 | Ανάλογα με την ποσότητα |
|------------------|---------|--|
| Βράσιμο | 3 1 | Όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, σε υψηλή ή χαμηλή θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες |
| Μαγείρεμα | 3 2 | Ζέσταμα του λαδιού, Όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος |

Εστία μαγειρέματος 8 cm

Η εστία μαγειρέματος 8 cm είναι κατάλληλη για μικρές ποσότητες. Με αυτήν την εστία μπορείτε να παρασκευάσετε επίσης και

εσπρέσο. Ρυθμίστε τη βαθμίδα 3 και απενεργοποιήστε, όταν βράζει το εσπρέσο.

Θέση 0 = Off

Θέση 1 = Ελάχιστη ισχύς

Θέση 3 = Μέγιστη ισχύς.

| Τρόπος θέρμανσης | 1 ή 3 | Ανάλογα με την ποσότητα |
|------------------|--------|--|
| Μαγείρεμα | 3 1 | Όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, σε υψηλή ή χαμηλή θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες |
| Τηγάνισμα | 3 2 | Ζέσταμα του λαδιού, Όταν ξεκινάτε το τηγάνισμα. Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος |

Υποδείξεις


Όταν ενεργοποιήσετε μια εστία μαγειρέματος, η ενδεικτική λυχνία ανάβει.

Τους διακόπτες εστιών μαγειρέματος μπορείτε να τους στρέψετε προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

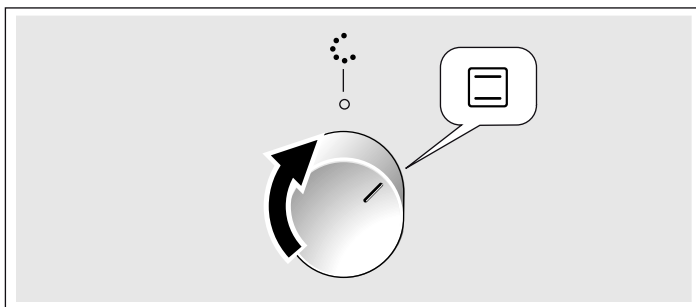
Ρύθμιση του φούρνου

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.

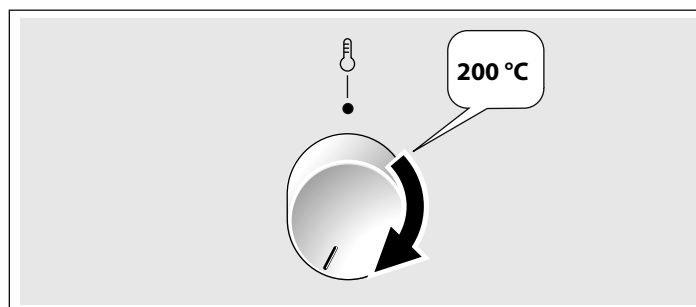
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

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

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



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



Ο φούρνος αρχίζει να 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.

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

| | |
|---|---|
| Εμαγιέ επιφάνειες και βαμμένες επιφάνειες | Καθαρίστε με λίγο απορρυπαντικό πιάτων και ένα νωπό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. |
| Ηλεκτρική εστία | Καθαρίστε με τη σκληρή πλευρά ενός σφουγγαριού τριβής και λίγο υγρό προϊόν καθαρισμού τριβής. Μετά τον καθαρισμό ενεργοποιήστε για λίγο την εστία, για να στεγνώσει. Οι εστίες που παραμένουν υγρές, με τον καιρό σκουριάζουν. Επιστρώστε στη συνέχεια ένα ανάλογο προϊόν φροντίδας. Τα υγρά που ξεχειλίσαν και τα υπολείμματα φαγητού πρέπει πάντοτε να απομακρύνονται αμέσως. |
| Μεταλλικός δακτύλιος της ηλεκτρικής εστίας | Ο μεταλλικός δακτύλιος ενδέχεται με τον καιρό να παρουσιάσει χρωματικές αλλοιώσεις. Το αρχικό χρώμα μπορεί όμως να επανέλθει. Καθαρίστε το δακτύλιο με τη σκληρή πλευρά ενός σφουγγαριού τριβής και λίγο υγρό προϊόν καθαρισμού τριβής. Προσέξτε ταυτόχρονα να μην τρίψετε τις γειτονικές επιφάνειες. Οι επιφάνειες αυτές μπορεί να υποστούν ζημιά. |
| Κουμπιά | Καθαρίστε με λίγο απορρυπαντικό πιάτων και ένα νωπό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. |
| Κρύσταλλο πόρτας | 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 | Καθαρίστε με λίγο απορρυπαντικό πιάτων και ένα νωπό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. |
| Εσωτερική πλευρά του φούρνου | Καθαρίστε με ζεστό νερό ή νερό με ξίδι. Σε περίπτωση έντονης ρύπανσης: Το καθαριστικό φούρνου πρέπει να ψεκάζεται μόνο σε κρύες επιφάνειες. |
| Γυάλινο κάλυμμα λάμπας φούρνου | Καθαρίστε με λίγο απορρυπαντικό πιάτων και ένα νωπό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. |
| Ασφάλεια παιδιών (προαιρετικά) | 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. |
| Συρτάρι | Καθαρίστε με λίγο απορρυπαντικό πιάτων και ένα νωπό πανί. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. |
| Αξεσουάρ | Βυθίστε τα σε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων, για να μαλακώσουν τα υπολείμματα. Καθαρίστε με μια βούρτσα ή ένα σφουγγάρι. |

- 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.

Άναμμα της λάμπας του φούρνου

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

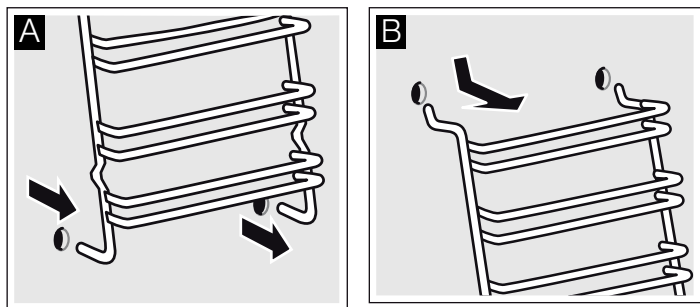
Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .

Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

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

Αφαίρεση των πλαισίων στήριξης

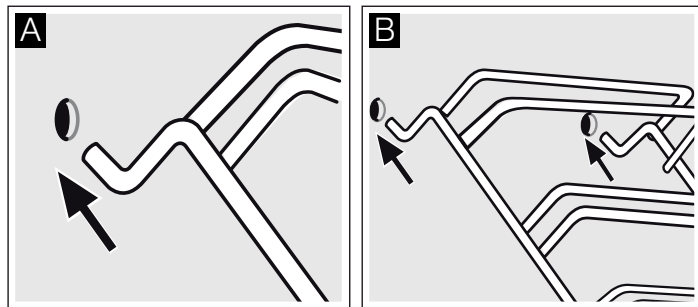
1. Τραβήξτε έξω το πλαίσιο στήριξης στην κάτω πλευρά και στη συνέχεια τραβήξτε το ελαφρά προς τα μπροστά. Τραβήξτε τους πείρους προέκτασης στην κάτω περιοχή του πλαισίου στήριξης έξω από τις οπές στερέωσης (εικόνα Α).
2. Στη συνέχεια περιστρέψτε το πλαίσιο στήριξης προς τα επάνω και αφαιρέστε το προσεκτικά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



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

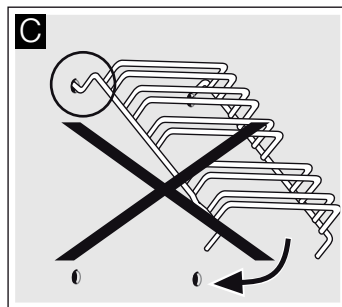
Τοποθέτηση των πλαισίων στήριξης

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).

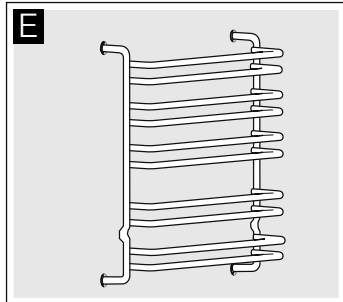
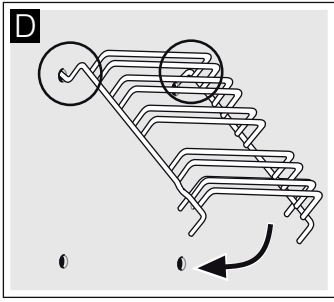


2. Τα δύο άγκιστρα πρέπει να έχουν τοποθετηθεί σωστά στις επάνω οπές. Μετακινήστε τώρα το πλαίσιο στήριξης αργά και

προσεκτικά προς τα κάτω και τοποθετήστε το στις κάτω οπές (εικόνα D).

3. Αγκιστρώστε και τα δύο πλαίσια στήριξης στα πλαϊνά τοιχώματα του φούρνου (εικόνα E).

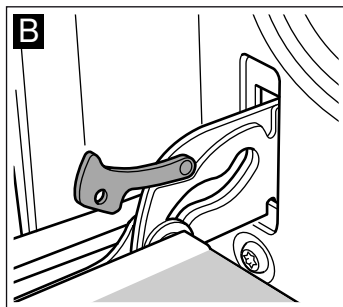
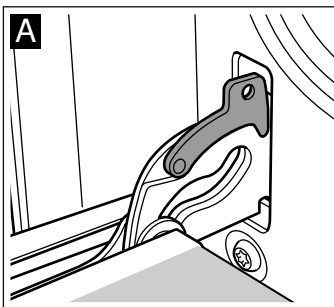
Όταν τα πλαίσια στήριξης είναι τοποθετημένα σωστά, η απόσταση ανάμεσα στις δύο επάνω υποδοχές τοποθέτησης είναι μεγαλύτερη.



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

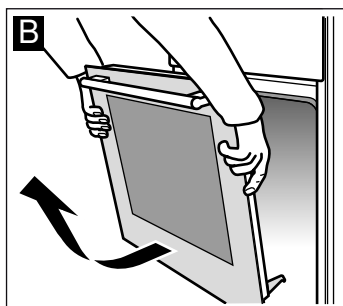
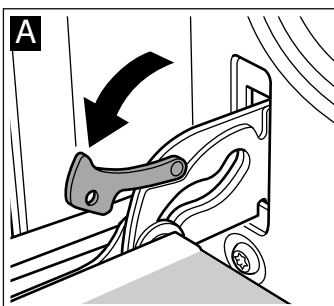


⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

Αφαίρεση της πόρτας

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

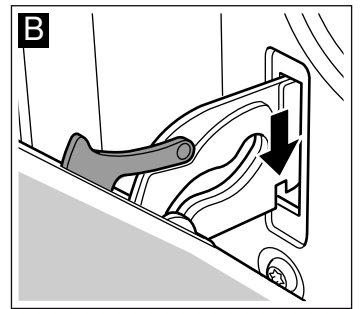
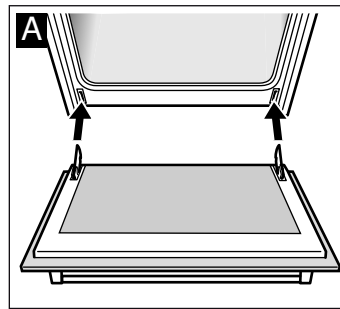


Ανάρτηση της πόρτας

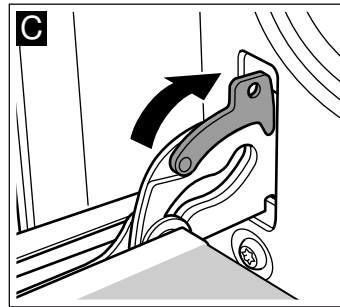
Αναρτήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

1. Κατά την ανάρτηση της πόρτας του φούρνου προσέξτε, να περάσουν και οι δύο μεντεσέδες ίσια μέσα στο άνοιγμα (Εικ. Α).

2. Η 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!

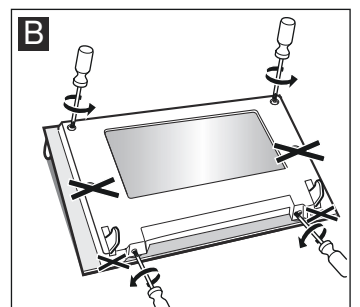
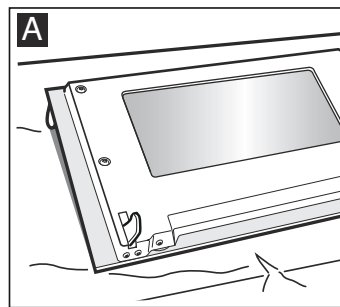
Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών πόρτας

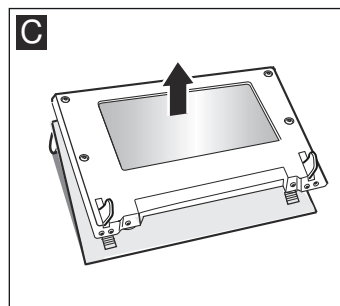
Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου.

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).



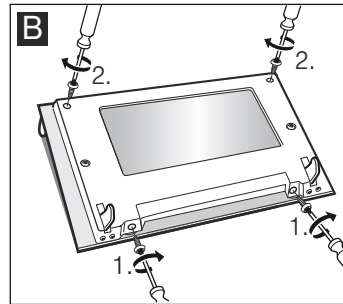
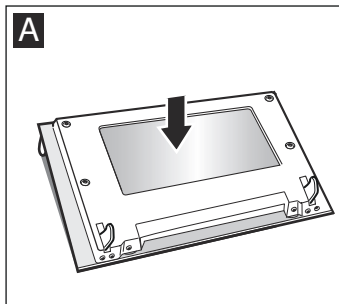
Τα εξαρτήματα που αφαιρέθηκαν δεν επιτρέπεται να πλυθούν. Καθαρίστε τα τζάμια με καθαριστικό τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

⚠ 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. Ξανασφίξτε 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 δε μείνετε ικανοποιημένοι από το αποτέλεσμα κάποιου ψησίματος, παρακαλούμε ανατρέξτε στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής*. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

| Βλάβη | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση/Υποδείξεις |
|--------------------------|---------------------------------|---|
| Η συσκευή δε λειτουργεί. | Η ασφάλεια είναι χαλασμένη | Κοιτάξτε τον πίνακα του σπιτιού και ελέγξτε αν η ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας λειτουργεί. |
| | Διακοπή ρεύματος | Ελέγξτε, εάν ανάβει το φως του δωματίου ή αν λειτουργούν οι άλλες συσκευές. |
| Ο φούρνος δε θερμαίνει. | Υπάρχει σκόνη πάνω στις επαφές. | Γυρίστε τους διακόπτες αρκετές φορές δεξιά-αριστερά. |

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

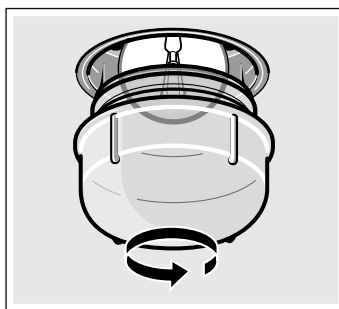
Όταν η λάμπα του φούρνου καεί, πρέπει να αλλαχτεί. Ανταλλακτικές λάμπες των 40 Watt, ανθεκτικές σε υψηλή θερμοκρασία, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από τα ειδικά καταστήματα. Χρησιμοποιείτε μόνο αυτές τις λάμπες.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Ξεβιδώστε ή κατεβάστε την ασφάλεια της ηλεκτρικής κουζίνας στον πίνακα του σπιτιού.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για να αποφύγετε τυχόν ζημιές.

2. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας στον εσωτερικό χώρο του φούρνου, 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 ενεργοποιήστε ξανά την ασφάλεια.

Γυάλινο κάλυμμα

Εάν το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί. Ανταλλακτικά γυάλινα καλύμματα μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας βρίσκεται πάντα στη διάθεσή σας, εάν η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε την κατάλληλη λύση, ακόμη και για την αποφυγή των περιπτώσεων επισκέψεων του τεχνικού.

Αριθμός Ε και αριθμός FD

Όταν επικοινωνείτε με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, παρακαλούμε να αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου, κάτω και δεξιά. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε, σε περίπτωση που χρειαστεί, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αριθ. Ε

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.

Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης GR 2104 277 701

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

Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον

Εδώ θα βρείτε συμβουλές, πως μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά το ψήσιμο στο φούρνο και 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 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.

Εξοικονόμηση ενέργειας στη βάση εστιών

- Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με χοντρούς, επίπεδους πάτους. Οι ανειπίεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.
- Η διάμετρος του πάτου της κατσαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Ειδικά οι πολύ μικρές κατσαρόλες στην εστία μαγειρέματος έχουν ως

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

- Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατσαρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατσαρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Κλείνετε τις κατσαρόλες 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

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 | 3 | ☒ | 160-180 | 50-60 |
| Κέικ, λεπτό | Φόρμα ρηχή στρογγυλή/ μακρόστενη φόρμα | 2 | ☒ | 150-170 | 60-70 |
| Πάτος τούρτας, απλή ζύμη | Φόρμα τάρτας φρούτων | 3 | ☒ | 140-160 | 20-30 |
| Λεπτή φρουτόπιτα, απλή ζύμη | Φόρμα με σούστα/φόρμα βαθιά στρογγυλή | 3 | ☒ | 150-170 | 50-60 |
| Τούρτα παντεσπάνι | Φόρμα με σούστα | 2 | ☒ | 160-180 | 30-40 |
| 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 |
| Αλμυρά κέικ* | Φόρμα με σούστα | 1 | ☒ | 180-200 | 50-60 |

* 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 επί-στρωση | Ταψί | 2 | ☒ | 170-190 | 20-30 |
| Απλή ζύμη ή ζύμη μαγιάς με ζουμερή επί-στρωση, φρούτα | Ταψί | 3 | ☒ | 170-190 | 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 | 2 | ☒ | 180-200 | 55-65 |
| Μπουρέκι | Ταψί | 2 | ☒ | 180-200 | 40-50 |
| Πίτσα | Ταψί | 2 | ☒ | 220-240 | 25-35 |

| Μικρά παρασκευάσματα | Εξαρτήματα | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|------------|------|------------------|-------------------|-------------------|
| Μπισκοτάκια | Ταψί | 3 | ☒ | 150-170 | 10-20 |
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ (προθέρμανση) | Ταψί | 2 | ☒ | 150-170 | 20-30 |
| Μπισκοτάκια με καρύδα | Ταψί | 3 | ☒ | 110-120 | 30-40 |
| Μπεζέδες | Ταψί | 3 | ☒ | 80-100 | 100-190 |
| Παρασκευάσματα από ζύμη για σου | Ταψί | 2 | ☒ | 200-220 | 30-40 |
| Παρασκευάσματα ζύμης σφολιάτας | Ταψί | 3 | ☒ | 190-210 | 20-30 |

Ψωμί και ψωμάκια

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

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο.

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

| Ψωμί και ψωμάκια | Εξαρτήματα | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|---|------------|------|------------------|-------------------|-------------------|
| Ψωμί με προζύμι με 1,2 κιλά αλεύρι | Ταψί | 2 | ☐ | 270 200 | 8 40-50 |
| Ψωμάκια, π.χ. ψωμάκια σίκαλης (χωρίς προθέρμανση) | Ταψί | 4 | ☐ | 200-220 | 20-30 |

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

| | |
|--|---|
| Θέλετε να ψησετε 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 οσούτα. 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 οιοπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος. |
| Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού). | Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση. Προσέχετε τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος. |
| Τα βουτήματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα. | Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα βουτήματα πιο ομοιόμορφα. Ψήστε τα ευαίσθητα παρασκευάσματα με Επάνω/Κάτω θέρμανση ☐ σ' ένα επίπεδο. Ακόμα και το λαδόχαρτο που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί. |
| Το γλυκό των φρούτων δεν έχει πάρει πολύ χρώμα από κάτω. | Τοποθετήστε την επόμενη φορά το γλυκό ένα επίπεδο πιο κάτω. |
| Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει. | Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά, εάν υπάρχει, το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης. |
| Τα μικρά παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο. | Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση από 2 cm περίπου. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές. |
| 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 ρηχό ταψί.

Καταλληλότερο είναι το μαγειρικό σκεύος από γυαλί. Το καπάκι θα πρέπει να ταιριάζει 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

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 ροδίζονται 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.

Τοποθετήστε πρόσθετα το ρηχό ταψί 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 κυλόττο | 1,0 κιλό | Ανοιχτό | 2 | | 210-230 | 70 |
| | 1,5 κιλά | | 2 | | 200-220 | 80 |
| | 2,0 κιλά | | 2 | | 190-210 | 90 |
| Ροσμπίφ, μέτριο | 1,0 κιλό | Ανοιχτό | 1 | | 210-230 | 50 |
| Μπιριζόλες, καλοψημένες | | Σχάρα | 5 | | 3 | 20 |
| Μπιριζόλες, μισοψημένες, 3 cm πάχος | | Σχάρα | 5 | | 3 | 15 |
| Μοσχαρίσι. κρέας | | | | | | |
| Μοσχαράκι ψητό | 1,0 κιλό | Ανοιχτό | 2 | | 190-210 | 110 |
| | 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 μπούτι χωρίς κόκκαλα, μισοψημένο | 1,5 κιλά | Ανοιχτό | 1 | | 150-170 | 120 |
| Κιμάς | | | | | | |
| Ψητός κιμάς | από 750 γρ. κρέας | Ανοιχτό | 1 | | 170-190 | 70 |
| Λουκάνικα | | | | | | |
| Λουκάνικα | περίπου 750 γρ. | 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.

Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε το ταψί στο ύψος 1. Έτσι συλλέγεται ο ζωμός του κρέατος που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

| Πουλερικά | Βάρος | Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|-----------------------------|-------------|--------------------------------|------|------------------|-------------------|-------------------|
| Κοτόπουλο, κομμένο στη μέση | από 400 γρ. | Σχάρα | 2 | | 200-220 | 40-50 |

| Πουλερικά | Βάρος | Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|---------------------------|-------------|--------------------------------|------|------------------|-------------------|-------------------|
| Κομμάτια κοτόπουλου | από 250 γρ. | Σχάρα | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Κοτόπουλο, ολόκληρο | 1,0 κιλό | Σχάρα | 2 | | 190-210 | 50-80 |
| Πάπια, ολόκληρη | 1,7 κιλά | Σχάρα | 2 | | 170-190 | 90-100 |
| Χήνα, ολόκληρη | 3,0 κιλά | Σχάρα | 2 | | 150-170 | 110-130 |
| Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη | 3,0 κιλά | Σχάρα | 2 | | 170-190 | 80-100 |
| 2 μπουτία γαλοπούλας | από 800 γρ. | Σχάρα | 2 | | 180-200 | 90-100 |

Ψάρι

Γυρίστε τα κομμάτια του ψαριού μετά τα 2/3 του χρόνου ψησίματος στο γκριλ.

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

τα επάνω, μέσα στο φούρνο. Μια κομμένη πατάτα ή ένα μικρό ανοιχτό δοχείο στην κοιλιά του ψαριού προσφέρει σταθερότητα. Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε πρόσθετα το ταψί 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 | 3 | | 2 | 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 | από περίπου 300 γρ. | 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 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 | Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ | Διάρκεια σε λεπτά |
|--|--------------------------------|------|------------------|--|-------------------|
| Σουφλέ | | | | | |
| Σουφλέ, γλυκό | Φόρμα σουφλέ | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Πασίτσιο | Φόρμα σουφλέ | 2 | | 210-230 | 30-40 |
| Ογκρατέν | | | | | |
| Πατάτες ογκρατέν, ωμά υλικά, το πολύ 4 cm ύψος | Φόρμα σουφλέ | 2 | | 150-170 | 50-60 |
| Τοστ | | | | | |
| Τοστ γκρατινέ 12 κομμάτια | Σχάρα | 4 | | 3 | 5-8 |

Προμαγειρεμένα φαγητά

Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Όταν καλύπτετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο, προσέχετε, 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 |
|------------------------|------------|------|------------------|-------------------|-------------------|
| Στρούντελ, κατεψυγμένο | Ταψί | 3 | | 180-200 | 35-45 |
| Τηγανητές πατάτες | Ταψί | 3 | | 190-210 | 25-30 |
| Πίτσα | Σχάρα | 2 | | 200-220 | 15-20 |
| Μπαγκέτα-πίτσα | Σχάρα | 2 | | 190-210 | 15-20 |

Ειδικά φαγητά

Με χαμηλές θερμοκρασίες πετυχαίνει το 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. Προθερμάνετε 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. Προθερμάνετε 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 | 100 °C προθέρμανση Μόνο άναμμα της λάμπας του φούρνου | 15 λεπτά 8 ώρες |
| Φούσκωμα ζύμης μαγιάς | Ανθεκτικό στη θερμότητα σκεύος | Τοποθετήστε τα στον πάτο του χώρου μαγειρέματος | 50 °C προθέρμανση Απενεργοποιήστε τη συσκευή και βάλτε την ζύμη μαγιάς στο χώρο μαγειρέματος | 5-10 λεπτά 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

| 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

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα φρούτα και λαχανικά και πλύντε τα καλά.

Αφήστε τα να στραγγίξουν καλά και στεγνώστε τα.

Βάλτε το ταψί στο ύψος τοποθέτησης 4, τη σχάρα στο ύψος τοποθέτησης 2.

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

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

| Φρούτα και αρωματικά φυτά | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια, ώρες |
|---|------|------------------|-------------------|----------------|
| 600 γρ. μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες | 2+4 | | 80 | περίπου 5 |
| 800 γρ. αχλάδια, κομμένα σε μακρόστενες φέτες | 2+4 | | 80 | περίπου 8 |
| 1,5 κιλά δαμάσκηνα | 2+4 | | 80 | περίπου 8-10 |
| 200 γρ. φυτά καρυκευτικά, καθαρισμένα | 2+4 | | 80 | περίπου 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 στρωγγυλά βάζα του ενός λίτρου.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια μπορούν να σπάσουν.

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

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

Προετοιμασία

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

Φρούτα σε βάζα του ενός λίτρου

Μήλα, φραγκοστάφυλα, φράουλες

Κεράσια, βερικοκα, ροδάκινα, λαγοκέρασα

Πολτός μήλων, αχλάδια, δαμάσκηνα

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 βάζα 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, βερικοκα, 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

Αγγούρια

Κοκκινογούλια

Λαχανάκια Βρυξελλών

Φασόλια, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο

Αρακάς

Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων

| | |
|------------------|------------------|
| - | περίπου 35 λεπτά |
| περίπου 35 λεπτά | περίπου 30 λεπτά |
| περίπου 45 λεπτά | περίπου 30 λεπτά |
| περίπου 60 λεπτά | περίπου 30 λεπτά |
| 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

Γενικά

- Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος.
- Ροδοκοκκινίζετε τα φαγητά μέχρι να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα, μην τα παραψήνετε.
- Ένα μεγάλο, χοντρό κομμάτι φαγητού περιέχει λιγότερη ακρυλαμίδη.

Ψήσιμο

Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 200 °C.

Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 180 °C.

Μπισκοτάκια

Με Επάνω/Κάτω θέρμανση το πολύ 190 °C.

Με Θερμό αέρα 3D ή Θερμό αέρα το πολύ 170 °C.

Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού μειώνει την παραγωγή της ακρυλαμίδης.

Τηγανητές πατάτες φούρνου

Μοιράστε τις πατάτες ομοιόμορφα και σε μια στρώση πάνω στο ταψί. 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

Στη μηλόπιτα τοποθετήστε τις σκούρες φόρμες με σούστα μετατοπισμένες τη μια δίπλα στην άλλη.

Γλυκά σε φόρμες με σούστα από τσίγκο (λευκοσίδηρος): Ψήστε με Επάνω/Κάτω θέρμανση σε 1 επίπεδο. Χρησιμοποιήστε το ταψί αντί της σχάρας και τοποθετήστε τις φόρμες με σούστα από πάνω.

| Φαγητό | Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη | Ύψος | Τρόπος ψησίματος | Θερμοκρασία σε °C | Διάρκεια σε λεπτά |
|--------------------------------|------------------------------------|------|--------------------------|-------------------|-------------------|
| Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ | Ταψί | 2 | <input type="checkbox"/> | 150-170 | 20-30 |
| Μικρά κέικ, 20 κομμάτια | Ταψί | 3 | <input type="checkbox"/> | 160-180 | 20-30 |
| Παντεσπάνι απλό με νερό | Φόρμα με σούστα πάνω στη σχάρα | 2 | <input type="checkbox"/> | 160-180 | 30-40 |
| Μηλόπιτα | Σχάρα + 2 φόρμες με σούστα Ø 20 cm | 1 | <input type="checkbox"/> | 190-210 | 70-80 |

Ψήσιμο στο γκριλ

Όταν τοποθετείτε τα τρόφιμα απευθείας πάνω στη σχάρα, σπρώξτε πρόσθετα το ταψί στο ύψος 1. Έτσι συλλέγεται το υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

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

* Μετά τα 2/3 του χρόνου γυρίστε το φαγητό





BSH ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ Α.Β.Ε.

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, 145 64 Κηφισιά

ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ SERVICE PITSOS

Αθήνα:

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, 145 64 Κηφισιά

Θεσσαλονίκη:

Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 01 Πυλαία, Τ.Θ. 60017 Θέρμη

Ηράκλειο – Κρήτης:

Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο

Πάτρα:

Χαραλάμνη 57, 262 24 Ψηλά Αλώνια

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ: 18182 (24 ώρες/7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα)

PAN-HELLENIC SERVICE NUMBER: 18182 (24 hours/7 days, standard call charge in national networks)

Αναζητήστε τον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο συνεργάτη μας μέσα από την ιστοσελίδα μας **www.pitsos.gr**

Search for our nearest authorized service partner on our site **www.pitsos.gr**

Ηλεκτρονικό μας κατάστημα/Our eShop **www.pitsos-eshop.gr**



9001025668



950716