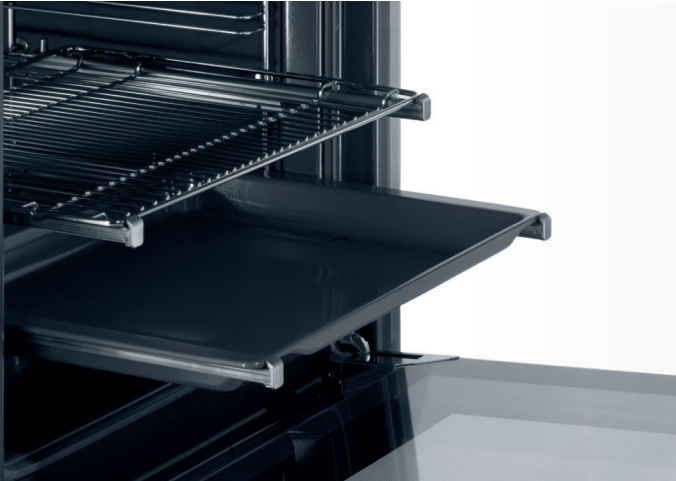
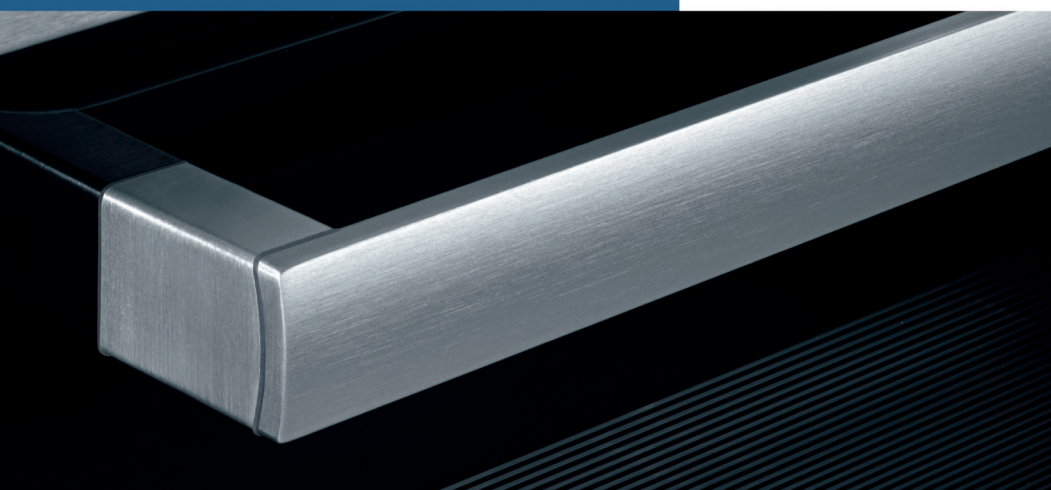




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Ελεύθερη κουζίνα
HGD7452.0**



BOSCH

[el] Οδηγίες χρήσεως

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	4
Αιτίες των ζημιών	7
Ζημιές στο φούρνο	7
Ζημιές στο συρτάρι	7
Εγκατάσταση, σύνδεση αερίου και ηλεκτρικού ρεύματος	8
Σύνδεση αερίου	8
Βλάβες στην εγκατάσταση αερίου / Οσμή αερίου	8
Μετακίνηση της συσκευής από το σωλήνα παροχής αερίου ή τη χειρολαβή της πόρτας	8
Ηλεκτρική σύνδεση	8
Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας	8
Στερέωση στον τοίχο	8
Τοποθέτηση της συσκευής στη θέση της	9
Μέτρα που πρέπει να τηρηθούν κατά τη μεταφορά	9
Η καινούργια σας συσκευή	9
Γενικά	9
Περιοχή μαγειρέματος	10
Πεδίο χειρισμού	10
Ο χώρος μαγειρέματος	11
Τα εξαρτήματά σας	11
Τοποθέτηση των εξαρτημάτων	11
Ειδικά εξαρτήματα	12
Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	13
Πριν την πρώτη χρήση	13
Προγραμματισμός της ώρας	13
Ζέσταμα του φούρνου	13
Καθαρισμός των εξαρτημάτων	13
Ρύθμιση της βάσης εστιών	14
Καθαρισμός της στεφάνης και του καπακιού του καυστήρα	14
Ανάφλεξη του καυστήρα αερίου	14
Πίνακας - Μαγείρεμα	14
Κατάλληλα σκεύη	15
Υποδείξεις χρήσης	15
Προγραμματισμός του φούρνου	16
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία	16
Ταχεία θέρμανση	16
Προγραμματισμός των λειτουργιών του χρόνου	16
Ρολόι προειδοποίησης	16
Διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος	17
Χρόνος λήξης	17
Ωρα	18
Ασφάλεια για τα παιδιά	18
Τροποποίηση των βασικών ρυθμίσεων	18
Φροντίδα και καθαρισμός	19
Απορρυπαντικό	19
Επάνω γυάλινο κάλυμμα	21
Πριν τον καθαρισμό	21
Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών	21
Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου	21
Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας	22
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	23
Πίνακας βλαβών	23
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή	23
Γυάλινο κάλυμμα	23
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	23
Αριθμός Ε και αριθμός FD	23
Συμβουλές για την ενέργεια και το περιβάλλον	24
Εξοικονόμηση ενέργειας στο φούρνο	24
Εξοικονόμηση ενέργειας στη βάση εστιών αερίου	24

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	24
Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής	24
Γλυκά και βουτήματα	24
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	26
Κρέας, πουλερικά, ψάρι	27
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ	28
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	29
Προμαγειρεμένα φαγητά	29
Ειδικά φαγητά	30
Ξεπάγωμα	30
Ξήρανση	30
Βράσιμο συντήρησης	31
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	31
Φαγητά δοκιμών	32
Ψήσιμο	32
Ψήσιμο στο γκριλ	32

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

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

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

Αυτές οι οδηγίες ισχύουν μόνο εάν επάνω στη συσκευή υπάρχει το σύμβολο της ανάλογης χώρας. Εάν το σύμβολο αυτό δεν υπάρχει επάνω στη συσκευή, πρέπει να συμβουλευθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης, που περιλαμβάνουν τα απαιτούμενα στοιχεία για την αλλαγή ρύθμισης της συσκευής με βάση τις προϋποθέσεις σύνδεσης της χώρας.

Κατηγορία συσκευής: Κατηγορία 1

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 τη συσκευή και να πραγματοποιήσει τη μετατροπή σε ένα άλλο είδος αερίου. Η εγκατάσταση της συσκευής (ηλεκτρική σύνδεση και σύνδεση αερίου) πρέπει να πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης και τις οδηγίες εγκατάστασης. Η λάθος σύνδεση και οι λάθος ρυθμίσεις μπορούν να προκαλέσουν σοβαρά ατυχήματα και ζημιές στη συσκευή. Ο κατασκευαστής των συσκευών δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τέτοιου είδους ζημιές. Η εγγύηση της συσκευής παύει να ισχύει.

Προσοχή: Αυτή η συσκευή έχει προβλεφθεί αποκλειστικά για το μαγείρεμα. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για διαφορετικές χρήσεις, όπως για παράδειγμα για τη θέρμανση του χώρου.

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

Προσοχή: Η χρήση μιας μαγειρικής συσκευής αερίου έχει ως συνέπεια τη δημιουργία θερμότητας, υγρασίας και προϊόντων καύσης στο χώρο τοποθέτησης της συσκευής. Ιδιαίτερα όταν η συσκευή λειτουργεί, πρέπει να φροντίζεται για τον καλό εξαερισμό του χώρου τοποθέτησης της συσκευής: τα φυσικά ανοίγματα εξαερισμού πρέπει να διατηρούνται ανοιχτά ή πρέπει να έχει προβλεφθεί μια μηχανική εγκατάσταση εξαερισμού (π.χ. απορροφητήρας).

Η εντατική και μεγάλης διάρκειας χρήση της συσκευής ενδέχεται να καθιστά απαραίτητο τον πρόσθετο εξαερισμό, π.χ. άνοιγμα ενός παραθύρου, ή τον πιο αποτελεσματικό εξαερισμό, π.χ. λειτουργία της υπάρχουσας

μηχανικής εγκατάστασης εξαερισμού σε υψηλότερη βαθμίδα απόδοσης.

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!

- 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.

- 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. Κλείστε την παροχή αερίου.

- Το καυτό λάδι και λίπος παίρνουν γρήγορα φωτιά. Μην αφήνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση το καυτό λάδι και λίπος. Μην 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. Μην φυλάτε ή μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. δοχεία σπρέι, καθαριστικά) κάτω από ή κοντά στο φούρνο. Μην φυλάτε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα ή επάνω στο φούρνο.
- Οι εστίες μαγειρέματος αερίου, χωρίς τοποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη, δημιουργούν κατά τη λειτουργία μεγάλη θερμότητα. Η συσκευή και ένας από πάνω τοποθετημένος απορροφητήρας μπορούν να υποστούν ζημιά ή να πιάσουν φωτιά. Τα υπολείμματα λίπους στο φίλτρο του απορροφητήρα μπορούν να αναφλεγούν. Λειτουργείτε τις εστίες μαγειρέματος αερίου μόνο με τοποθετημένα πάνω μαγειρικά σκεύη.
- Η πίσω πλευρά της συσκευής ζεσταίνεται πάρα πολύ. Αυτό μπορεί να προκαλέσει μια ζημιά στα καλώδια σύνδεσης. Τα ηλεκτρικά καλώδια και οι σωλήνες παροχής αερίου δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με την πίσω πλευρά της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στις εστίες μαγειρέματος ή μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφαιρέστε το φίς από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Κλείστε την παροχή αερίου.
- 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 οινόπνευματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινόπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινόπνευματώδη 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.
 - Τα άδεια μαγειρικά σκεύη στις αναμμένες εστίες μαγειρέματος αερίου θερμαίνονται πάρα πολύ. Μην θερμαίνετε ποτέ άδεια μαγειρικά σκεύη.
 - Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
 - **Προσοχή:** Ορισμένα τμήματα, με τα οποία μπορεί να έρθετε σε επαφή, ενδέχεται να αναπτύξουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση του γκριλ. Κρατήστε τα μικρά παιδιά σε επαρκή απόσταση.
 - Εάν η μπουκάλα υγραερίου δεν στέκεται κάθετα, μπορεί να εισχωρήσει υγρό προπάνιο/βουτάνιο στη συσκευή. Σε αυτή την περίπτωση μπορούν να προκύψουν μεγάλες φλόγες στους καυστήρες. Τα εξαρτήματα μπορούν να υποστούν ζημιά και με την πάροδο του χρόνου να εμφανιστεί μια διαρροή, έτσι ώστε να εξέρχεται αέριο μη ελεγχόμενα. Και οι δύο περιπτώσεις μπορεί να οδηγήσουν σε τραυματισμούς. Χρησιμοποιείτε τις μπουκάλες υγραερίου πάντοτε σε κάθετη θέση.
- ### **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. Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

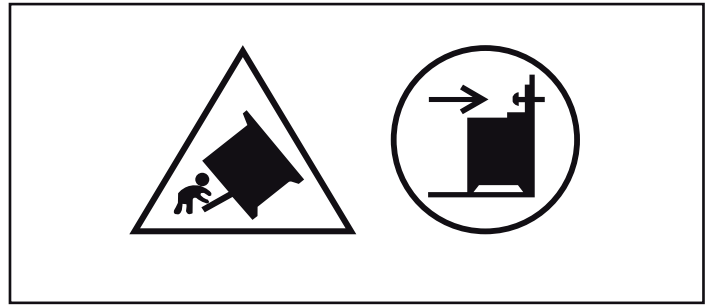
Κίνδυνος τραυματισμού!

- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα ηλεκτρικά καλώδια και τους σωλήνες παροχής αερίου. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, κλείστε την παροχή αερίου. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Οι βλάβες ή οι ζημιές στη συσκευή είναι επικίνδυνες. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Κλείστε την παροχή αερίου. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Το ακατάλληλο μέγεθος των κατσαρολών, χαλασμένες ή λάθος τοποθετημένες κατσαρόλες μπορούν να προκαλέσουν σοβαρούς τραυματισμούς. Προσέξτε τις υποδείξεις για τα μαγειρικά σκεύη.
- **Προσοχή:** Το γυάλινο κάλυμμα μπορεί να σπάσει λόγω θερμότητας. Πριν κλείσετε το κάλυμμα, σβήστε όλους τους καυστήρες. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος, πριν κατεβάσετε το γυάλινο κάλυμμα.



- 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. Μη 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.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Τα υπολείμματα φαγητού, το λίπος και ο χυμός από το ψητό μπορούν κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού να αναφλεγούν. Πριν από κάθε αυτοκαθαρισμό απομακρύνετε τη χοντρή ρύπανση από το χώρο μαγειρέματος και από τα εξαρτήματα.
- Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Μην κρεμάτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα, όπως π.χ. πετσέτες κουζίνας, στη λαβή της πόρτας. Κρατάτε ελεύθερη την μπροστινή πλευρά της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κίνδυνος εγκαύματος!

- Ο χώρος μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται πάρα πολύ. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής ή μη μετατοπίζετε το άγκιστρο της μαντάλωσης με το χέρι. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
-  Η συσκευή κατά τη διάρκεια του αυτοκαθαρισμού ζεσταίνεται εξωτερικά πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ την πόρτα της συσκευής. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Αιτίες των ζημιών

Βάση εστιών

Προσοχή!

- Χρησιμοποιήστε τις εστίες μόνο με τοποθετημένο μαγειρικό σκεύος. Μη θερμαίνετε άδειες κατσαρόλες ή τηγάνια. Θα προκληθεί ζημιά στον πάτο της κατσαρόλας.
- Χρησιμοποιήστε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδη κάτω πλευρά.
- Τοποθετήστε την κατσαρόλα ή το τηγάνι στο κέντρο του καυστήρα. Με αυτόν τον τρόπο, η θερμότητα της φλόγας του καυστήρα μεταδίδεται με τον καλύτερο δυνατό τρόπο στην κάτω πλευρά της κατσαρόλας ή του τηγανιού. Δεν προκαλείται ζημιά στη λαβή ή στο χερούλι και διασφαλίζεται μεγαλύτερη εξοικονόμηση ενέργειας.
- Βεβαιωθείτε ότι οι καυστήρες αερίου είναι καθαροί και στεγνοί. Η στεφάνη του καυστήρα και το καπάκι του καυστήρα πρέπει να έχουν τοποθετηθεί σωστά στη θέση τους.
- Βεβαιωθείτε ότι το επάνω κάλυμμα είναι ανοιχτό, όταν ενεργοποιείτε την κουζίνα.

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 ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος: Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Λόγω της αλλαγής της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.
- Υγρά τρόφιμα: Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για μεγάλη χρονική διάρκεια στον κλειστό χώρο μαγειρέματος. Το εμαγιέ καταστρέφεται.
- Χυμός φρούτων: Σε περίπτωση που φτιάχνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Εάν είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
- Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής: Αφήνετε το χώρο μαγειρέματος να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Ακόμα και όταν η πόρτα της συσκευής είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

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

Εγκατάσταση, σύνδεση αερίου και ηλεκτρικού ρεύματος

Σύνδεση αερίου

Η εγκατάσταση επιτρέπεται να πραγματοποιείται μόνο από αδειούχο εξειδικευμένο τεχνικό ή εξουσιοδοτημένο τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στην παράγραφο "Σύνδεση αερίου και αλλαγή ρύθμισης για διαφορετικό είδος αερίου".

Για τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό ή/και το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών

Προσοχή!

- Οι προδιαγραφές ρύθμισης για αυτή τη συσκευή αναγράφονται στην πινακίδα τύπου στην πίσω πλευρά της συσκευής. Το είδος αερίου που έχει ρυθμιστεί από το εργοστάσιο επισημαίνεται με έναν αστερίσκο (*).
- Ελέγξτε πριν την εγκατάσταση της συσκευής τις προδιαγραφές δικτύου παροχής (είδος αερίου και πίεση αερίου) και βεβαιωθείτε ότι η ρύθμιση αερίου της συσκευής συμφωνεί με αυτές τις προδιαγραφές. Εάν χρειάζεται αλλαγή των ρυθμίσεων της συσκευής, ακολουθήστε τις οδηγίες στην παράγραφο "Σύνδεση αερίου και αλλαγή ρύθμισης για διαφορετικό είδος αερίου".
- Η συσκευή αυτή δεν είναι συνδεδεμένη σε εγκατάσταση απαγωγής καυσαερίων. Πρέπει να συνδεθεί και να τίθεται σε λειτουργία σύμφωνα με τις προδιαγραφές εγκατάστασης. Μη συνδέετε τη συσκευή σε εξαγωγή καυσαερίων. Πρέπει να τηρηθούν όλες οι προδιαγραφές εξαερισμού.
- Η σύνδεση με την παροχή αερίου πρέπει να πραγματοποιείται μέσω σταθερής, δηλαδή μη κινούμενης, σύνδεσης (σωλήνας αερίου) ή μέσω εύκαμπτου σωλήνα ασφαλείας.
- Εάν χρησιμοποιείται ο εύκαμπτος σωλήνας ασφαλείας, βεβαιωθείτε οπωσδήποτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας δεν μαγκώνει και δεν τσακίζει. Ο εύκαμπτος σωλήνας δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Ο σωλήνας παροχής αερίου (σωλήνας αερίου ή εύκαμπτος σωλήνας ασφαλείας) μπορεί να συνδεθεί στη δεξιά ή στην αριστερή πλευρά της συσκευής. Η σύνδεση πρέπει να πραγματοποιείται μέσω μιας εύκολα προσβάσιμης διάταξης κλεισίματος.

Βλάβες στην εγκατάσταση αερίου / Οσμή αερίου

Εάν αντιληφθείτε οσμή αερίου ή διαπιστώσετε βλάβες στην εγκατάσταση αερίου, πρέπει να ενεργήσετε ως εξής

- κλείστε αμέσως την παροχή αερίου ή τη βαλβίδα της μπουκάλας αερίου
- σβήστε αμέσως οποιαδήποτε ανοιχτή φωτιά και τα τσιγάρα
- απενεργοποιήστε τις ηλεκτρικές συσκευές - επίσης και τις λάμπες
- ανοίξτε τα παράθυρα και εξαερίστε καλά το δωμάτιο
- καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή την επιχείρηση παροχής αερίου.

Μετακίνηση της συσκευής από το σωλήνα παροχής αερίου ή τη χειρολαβή της πόρτας

Μη μετακινείτε τη συσκευή, τραβώντας την από το σωλήνα παροχής αερίου. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σωλήνα αερίου. Κίνδυνος διαρροής αερίου! Μη μετακινείτε τη συσκευή, τραβώντας την από τη χειρολαβή της πόρτας. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στους μεντεσέδες της πόρτας και στη χειρολαβή της πόρτας.

Ηλεκτρική σύνδεση

Προσοχή!

- Αναθέστε την τοποθέτηση της συσκευής στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της περιοχής σας. Για τη σύνδεση

απαιτείται μια ασφάλεια 16 A. Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε τάση 220-240 V.

- Σε περίπτωση μείωσης της τάσης του ηλεκτρικού δικτύου τροφοδοσίας κάτω από τα 180 V, δεν λειτουργεί το ηλεκτρικό σύστημα ενεργοποίησης.
- Σε περίπτωση λανθασμένης σύνδεσης της συσκευής, παύει σε περίπτωση βλάβης η ισχύς της εγγύησης.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών του κατασκευαστή ή ένα τεχνικό με τα ανάλογα προσόντα.

Για το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών

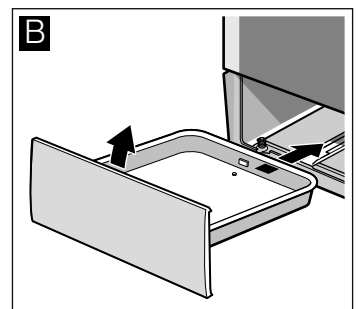
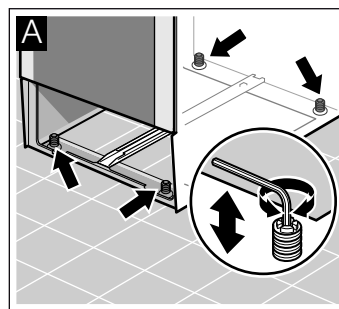
Προσοχή!

- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- Η συσκευή επιτρέπεται να συνδέεται μόνο σε ηλεκτρική σύνδεση που αντιστοιχεί στις ισχύουσες διατάξεις. Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη, για να μπορείτε να αποσυνδέσετε σε περίπτωση ανάγκης τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο τροφοδοσίας.
- Απαιτείται η ύπαρξη διάταξης απομόνωσης για όλους τους πόλους.
- Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση καλώδια προέκτασης ή πολύμπριζα.
- Για λόγους ασφαλείας, αυτή η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε γειωμένη σύνδεση. Εάν η σύνδεση του αγωγού προστασίας δεν αντιστοιχεί στις προδιαγραφές, δεν διασφαλίζεται η προστασία από τυχόν ηλεκτρικούς κινδύνους.
- Για τη σύνδεση της συσκευής πρέπει να χρησιμοποιηθεί ένα καλώδιο τύπου H 05 W-F ή ένα καλώδιο με αντίστοιχες προδιαγραφές.

Οριζόντια τοποθέτηση της κουζίνας

Τοποθετείτε την ηλεκτρική κουζίνα απευθείας πάνω στο δάπεδο.

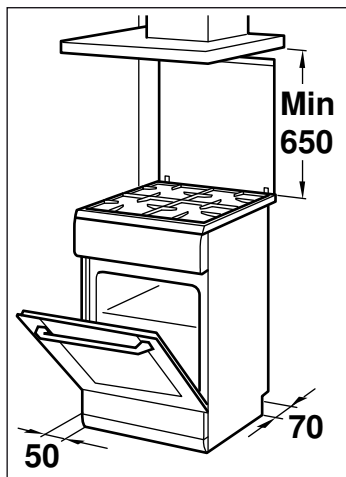
1. Τραβήξτε έξω το συρτάρι της βάσης και αφαιρέστε το προς τα επάνω. Στη βάση εσωτερικά υπάρχουν μπροστά και πίσω πόδια ρύθμισης.
2. Βιδώστε τα πόδια ρύθμισης, ανάλογα με τις ανάγκες, μ' ένα κλειδί τύπου Άλλεν ψηλότερα ή χαμηλότερα, ώσπου να καταστεί η κουζίνα οριζόντια (Εικ. Α).
3. Τοποθετήστε ξανά 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.

Τοποθέτηση της συσκευής στη θέση της



- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σύμφωνα με τις διαστάσεις που αναφέρονται και απευθείας στο δάπεδο της κουζίνας. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετηθεί επάνω σε κανένα άλλο αντικείμενο.
- Η απόσταση ανάμεσα στην επάνω ακμή της κουζίνας και στην κάτω ακμή του απορροφητήρα πρέπει να συμφωνεί με τις προδιαγραφές του κατασκευαστή του απορροφητήρα.

- Μετά την τοποθέτησή της, η συσκευή δεν επιτρέπεται να μετακινείται. Η απόσταση του ισχυρού καυστήρα ή του καυστήρα γουόκ από τις γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών ή/και από τον τοίχο πρέπει να είναι τουλάχιστον 50 mm.

Μέτρα που πρέπει να τηρηθούν κατά τη μεταφορά

Στερεώστε όλα τα κινούμενα μέρη μέσα και επάνω στη συσκευή με κολλητική ταινία, που μπορεί να αφαιρεθεί χωρίς να αφήνει ίχνη. Τοποθετήστε όλα τα αξεσουάρ (π.χ. ρηχό ταψί) με ένα λεπτό χαρτόνι στις ακμές τους, μέσα στις ανάλογες υποδοχές, για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιών στη συσκευή. Τοποθετήστε ένα χαρτόνι ή κάτι παρόμοιο στην μπροστινή και στην πίσω πλευρά, για να αποφευχθούν τυχόν χτυπήματα στην εσωτερική πλευρά της γυάλινης πόρτας. Στερεώστε την πόρτα και, εάν υπάρχει, το επάνω κάλυμμα με κολλητική ταινία στο πλάι της συσκευής.

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

Εάν δεν υπάρχει πλέον η αρχική συσκευασία

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

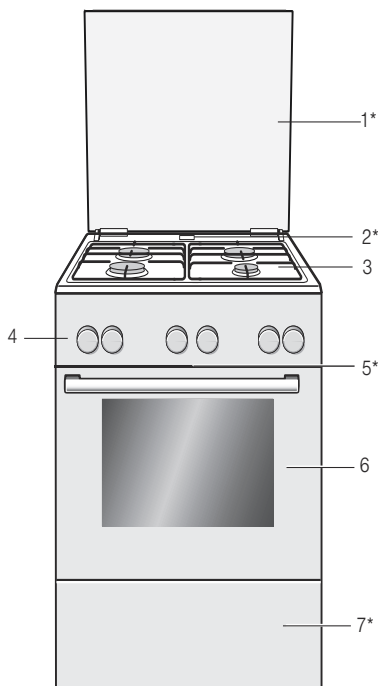
Η συσκευή πρέπει να μεταφέρεται πάντοτε σε όρθια θέση. Μη σηκώνετε τη συσκευή από τη χειρολαβή της πόρτας ή από τις συνδέσεις στην πίσω πλευρά, διότι μπορεί να προκληθεί ζημιά. Μην ακουμπάτε βαριά αντικείμενα επάνω στη συσκευή.

Η καινούργια σας συσκευή

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για τη συσκευή, τους τρόπους λειτουργίας και τα εξαρτήματα.

Γενικά

Η έκδοση εξαρτάται από τον τύπο της συσκευής.



Επεξηγήσεις

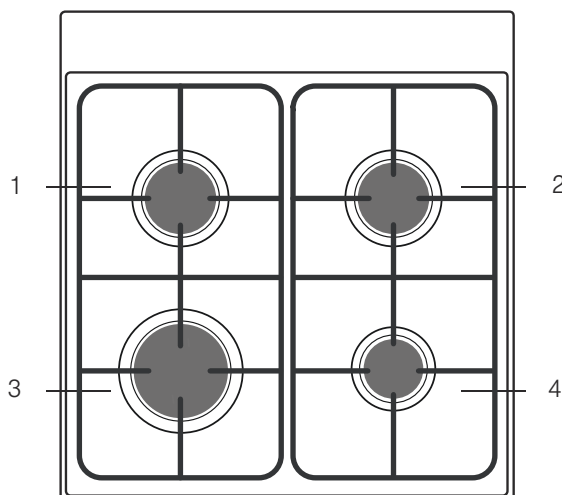
1*	Κάλυμμα**
2*	Έξοδος ατμού
Προσοχή! Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, εξέρχεται σ' αυτό το σημείο καυτός ατμός	
3	Βάση εστιών**
4	Πεδίο χειρισμού**
5*	Ανεμιστήρας ψύξης
6	Πόρτα φούρνου**
7*	Συρτάρι βάσης**

* Προαιρετικά (δαθείσιμο σε μερικές συσκευές)

** Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ορισμένες λεπτομέρειες μπορούν να αποκλίνουν.

Περιοχή μαγειρέματος

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



Πεδίο χειρισμού

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

Διακόπτης λειτουργιών

Με το διακόπτη λειτουργιών επιλέγετε τον τύπο ψησίματος.

Θέση	Χρήση
○ Θέση μηδέν	Ο φούρνος είναι σβηστός.
Θερμός αέρας 3D*	Για γλυκά και ζαχαροπλαστική. Μπορείτε να μαγειρέψετε σε τρία επίπεδα. Μια τουρμπίνα που βρίσκεται στο πίσω τοίχωμα του φούρνου διανέμει ομοιόμορφα τη θερμότητα στο φούρνο.
Πάνω και κάτω θερμότητα*	Για γλυκά, ογκρατέν και ψητό μπούτι, π.χ. μοσχάρι ή κυνήγι, σε ένα επίπεδο. Η θερμότητα προέρχεται από τις κάτω και πάνω αντιστάσεις.
Λειτουργία πίτσα	Γρήγορη προετοιμασία κατεψυγμένων τροφίμων χωρίς να χρειάζεται προθέρμανση, π.χ. πίτσα, τηγανιτές πατάτες ή γλυκά από σφολιάτα. Η θερμότητα προέρχεται από την κάτω αντίσταση και την τουρμπίνα που βρίσκεται στο πίσω τοίχωμα.
Γκριλ με θερμό αέρα	Ψητά κομμάτια κρέατος, πουλερικού και ψαριού. Η αντίσταση γκριλ και ο ανεμιστήρας συνδέονται και αποσυνδέονται εναλλασσόμενα. Η τουρμπίνα βοηθάει την κυκλοφορία της θερμότητας που εκπέμπει το γκριλ γύρω από τα τρόφιμα.
Γκριλ, μεγάλη επιφάνεια	Ψήσιμο στο γκριλ φιλέτα σενιάν, λουκάνικα, φρυγανιές και ψάρι. Θερμαίνεται όλη η επιφάνεια κάτω από την αντίσταση γκριλ.
Γκριλ, μικρή επιφάνεια	Ψήσιμο στο γκριλ μικρές ποσότητες φιλέτα σενιάν, λουκάνικα, φρυγανιές και ψάρι. Θερμαίνεται το κέντρο της αντίστασης γκριλ.
Κάτω θερμότητα	Σιρόπιασμα, ψήσιμο στο φούρνο και ογκρατέν. Η θερμότητα προέρχεται από την κάτω αντίσταση.
Απόψυξη	Απόψυξη, π.χ κρέας, πουλερικό, ψωμί και γλυκά. Η τουρμπίνα μετακινεί το θερμό αέρα γύρω από το τρόφιμο.

* Τύπος ψησίματος με τον οποίο προσδιορίζεται η κατηγορία της ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το EN60350.

Επεξηγήσεις

1	Κανονικός καυστήρας
2	Κανονικός καυστήρας
3	Ισχυρός καυστήρας
4	Οικονομικός καυστήρας

Θέση	Χρήση
Φωτισμός	Ανάβει τη λυχνία φωτισμού στο εσωτερικό του φούρνου.

* Τύπος ψησίματος με τον οποίο προσδιορίζεται η κατηγορία της ενεργειακής απόδοσης σύμφωνα με το EN60350.

Όταν επιλέγετε τον τύπο ψησίματος, ανάβει η λυχνία στο εσωτερικό του φούρνου.

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
1, 2, 3	Βαθμίδες γκριλ
	Βαθμίδες για το γκριλ, μικρή και μεγάλη επιφάνεια. Βαθμίδα 1 = χαμηλή Βαθμίδα 2 = μεσαία Βαθμίδα 3 = δυνατή

Κατά τη θέρμανση του φούρνου ανάβει το σύμβολο θερμοκρασίας στην ένδειξη. Εάν η θέρμανση διακοπεί, το σύμβολο σβήνει. Σε ορισμένες ρυθμίσεις δεν ανάβει.

Διακόπτες εστιών

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

Θέσεις	Λειτουργία / εστίες αερίου
○ Θέση μηδέν	Η εστία είναι απενεργοποιημένη.
Θέση ανάφλεξης	Θέση ανάφλεξης
Περιοχή ρύθμισης	Μεγάλη φλόγα = η υψηλότερη ρύθμιση Οικονομική φλόγα = η χαμηλότερη ρύθμιση

Στο τέλος της περιοχής ρύθμισης υπάρχει ένα στοπ. Μην περιστρέφετε περισσότερο.

Πλήκτρα και ένδειξη

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

Πλήκτρο	Χρήση
»»»	Λειτουργία ταχυθέρμανσης
⌚	Λειτουργίες χρόνου
☞	Ασφάλεια για παιδιά
—	Πλην
+	Συν
	Ιδιαίτερα γρήγορη θέρμανση του φούρνου.
	Επιλογή του ρολογιού συναγερμού ⌚, της διάρκειας ⌚, του χρόνου λήξης ⌚ και της ώρας ⌚.
	Κλείδωμα και ξεκλείδωμα των λειτουργιών του φούρνου.
	Ελάττωση των τιμών ρύθμισης.
	Αύξηση των τιμών ρύθμισης.

Ποια λειτουργία χρόνου βρίσκεται σε πρώτο πλάνο στην ένδειξη, το βλέπετε στις αγκύλες [] γύρω από το αντίστοιχο σύμβολο. Εξαίρεση: Στην ώρα ανάβει το σύμβολο ⌚ μόνο, όταν την αλλάζετε.

Πλήκτρα

Κάτω από τα ξεχωριστά πλήκτρα βρίσκονται αισθητήρες. Δεν πρέπει να τα πατήσετε δυνατά. Ακουμπήστε μόνο το εκάστοτε σύμβολο.

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.



Σχάρα

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

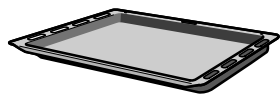
Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με την ανοιχτή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου και με το κυρτό μέρος προς τα κάτω.



Εμαγιέ ταψί

Για γλυκά και μπισκοτάκια.

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



Ταψί 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.

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.

Ο χώρος μαγειρέματος

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

Λυχνία

Η λυχνία στο εσωτερικό του φούρνου παραμένει αναμμένη ενώ ο φούρνος λειτουργεί.

Ωστόσο, η λυχνία μπορεί να ανάψει ενώ ο φούρνος είναι σβηστός τοποθετώντας το διακόπτη λειτουργιών στη θέση ⏻.

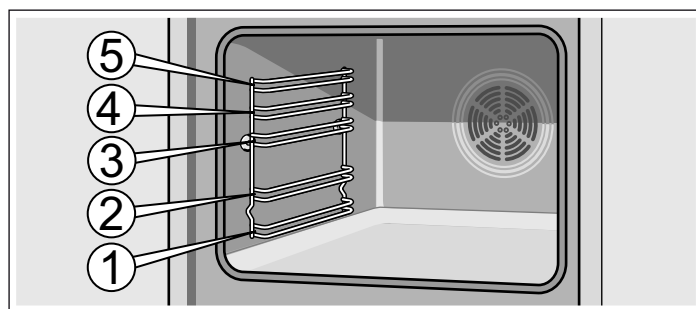
Ανεμιστήρας ψύξης

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.

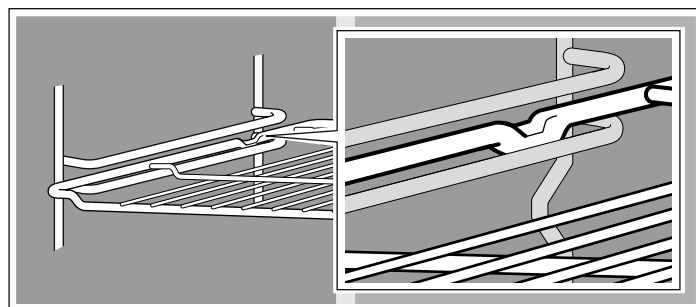
Προσοχή!

Μην καλύπτετε τις σχισμές εξαερισμού. Διαφορετικά ο φούρνος υπερθερμαίνεται.



Τα 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 ασφαρίζεται.



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

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

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

Ειδικά εξαρτήματα

Τα ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να τα αγοράσετε στην υπηρεσία 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 ειδικών εξαρτημάτων ή η δυνατότητα παραγγελίας μέσω του διαδικτύου

(Internet) είναι από χώρα σε χώρα διαφορετική. Πληροφορίες γι' αυτό θα βρείτε στα έγγραφα πώλησης.

Κάθε ειδικό εξάρτημα δεν είναι κατάλληλο για κάθε συσκευή. Δίνετε κατά την αγορά πάντοτε τον ακριβή χαρακτηρισμό (Αριθ. Ε) της συσκευής σας.

Ειδικά εξαρτήματα για	Αριθμός HEZ	Χρήση
Πρακτική αποθήκευση για εργαλεία κουζίνας (easyStore)	HEZ25E900	Πρακτική αποθήκευση για εργαλεία κουζίνας στο επάνω κ.άλυμμα από γυαλί. Αποτελείται από 4 αναρτήσεις. Προορίζεται για την ανάρτηση μαχαιροπήρουνων και εργαλείων κουζίνας (π.χ. κουτάλα, τοιμπίδα κτλ.). Πρέπει να τοποθετηθεί στο επάνω κάλυμμα της συσκευής σας, προτού το χρησιμοποιήσετε. Λεπτομερείς οδηγίες γι' αυτό θα βρείτε στις οδηγίες εγκατάστασης.
Πρακτική αποθήκευση για εργαλεία κουζίνας (easyStore)	HEZ25E901	Πρακτική αποθήκευση για εργαλεία κουζίνας στο επάνω κ.άλυμμα από γυαλί. Αποτελείται από 2 αναρτήσεις και 1 ράβδο. Προορίζεται για την ανάρτηση μαχαιροπήρουνων και εργαλείων κουζίνας (π.χ. κουτάλα, τοιμπίδα κτλ.). Πρέπει να τοποθετηθεί στο επάνω κάλυμμα της συσκευής σας, προτού το χρησιμοποιήσετε. Λεπτομερείς οδηγίες γι' αυτό θα βρείτε στις οδηγίες εγκατάστασης.
Ταψί πίτσας	HEZ317000	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.
Πρόσθετη σχάρα	HEZ324000	Για ψητά. Τοποθετείτε τη σχάρα πάντοτε στο ταψί γενικής χρήσης. Το λίπος και ο χυμός του κρέατος που στάζουν συλλέγονται.
Ταψί του γκριλ	HEZ325000	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.
Πλάκα ψησίματος	HEZ327000	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	HEZ331003	Για γλυκά και μπισκοτάκια. Σπρώξτε το ταψί μέσα στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Εμαγιέ ταψί με αντικολλητική επίστρωση	HEZ331011	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	HEZ332003	Για ζουμερά γλυκά, παρασκευάσματα, κατεψυγμένα φαγητά και μεγάλα ψητά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης για τη συλλογή του λίπους ή του ζωμού του κρέατος κάτω από τη σχάρα. Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Ταψί γενικής χρήσης με αντικολλητική επίστρωση	HEZ332011	Τα ζουμερά γλυκά, τα παρασκευάσματα, τα κατεψυγμένα φαγητά και τα μεγάλα ψητά ξεκολλούν ευκολότερα από το ταψί γενικής χρήσης. Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης στο φούρνο με το λοξό μέρος προς την πόρτα του φούρνου.
Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί	HEZ333001	Το καπάκι μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε ψηλή φόρμα.
Επαγγελματικό ταψί με πρόσθετη σχάρα	HEZ333003	Ιδιαίτερα κατάλληλο για την παρασκευή μεγάλων ποσοτήτων.
Τηλεσκοπικά βαγονέτα φούρνου 3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου	HEZ338352	Με τις ράγες εξόδου στο ύψος 1, 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν. Το 3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου δεν είναι κατάλληλο για συσκευές με περιστρεφόμενη σουβλα.

Ειδικά εξαρτήματα για	Αριθμός HEZ	Χρήση
3-πλό πλήρες βαγονέτο φούρνου με λειτουργία αναστολής (stop)	HEZ338357	Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 1, 2 και 3 μπορεί να τραβηχτούν 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.
Σχάρα	HEZ334000	Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.
Γυάλινη ψηλή φόρμα	HEZ915001	Η γυάλινη ψηλή φόρμα είναι κατάλληλη για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζονται στο φούρνο. Ιδιαίτερα κατάλληλη είναι για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων ή το αυτόματο σύστημα μαγειρέματος.

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

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*.

Προγραμματισμός της ώρας

Μετά τη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα, στο πάνελ ένδειξης αναβοσβήνει το σύμβολο  και τέσσερα μηδενικά. Ρύθμιση της ώρας.

1. Πατήστε το πλήκτρο .

Στην οθόνη ένδειξης εμφανίζεται η ώρα **12:00**.

2. Ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα **+** ή **-**.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται η προγραμματιζόμενη ώρα.

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

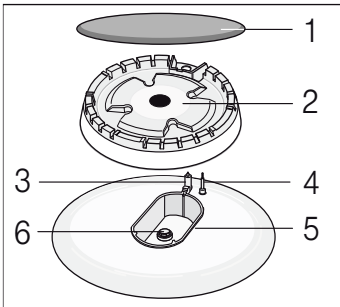
Η βάση εστιών είναι εξοπλισμένη με τέσσερις καυστήρες αερίου. Εδώ μπορείτε να διαβάσετε πώς ανάβουν οι καυστήρες αερίου και πώς ρυθμίζεται το μέγεθος της φλόγας.

Καθαρισμός της στεφάνης και του καπακιού του καυστήρα

Καθαρίστε το καπάκι (1) και τη στεφάνη (2) του καυστήρα με νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Στεγνώστε προσεκτικά τα επιμέρους εξαρτήματα.

Τοποθετήστε τη στεφάνη και το καπάκι του καυστήρα και πάλι επάνω στο κέλυφος του καυστήρα (5). Βεβαιωθείτε ότι δεν προκαλείται ζημιά στον αναφλεκτήρα (3) και στον πείρο προστασίας φλόγας (4).

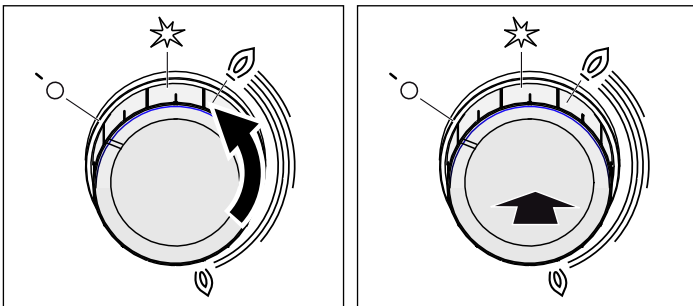
Το ακροφύσιο (6) πρέπει να είναι στεγνό και καθαρό. Το καπάκι του καυστήρα πρέπει πάντοτε να τοποθετείται σωστά στη στεφάνη του καυστήρα.



Ανάφλεξη του καυστήρα αερίου

Το καπάκι του καυστήρα πρέπει πάντοτε να τοποθετείται σωστά στη στεφάνη του καυστήρα. Τα ανοίγματα στη στεφάνη του καυστήρα πρέπει πάντοτε να είναι ανοιχτά. Όλα τα εξαρτήματα πρέπει να είναι στεγνά.

1. Ανοίξτε το επάνω κάλυμμα της κουζίνας. Όσο η κουζίνα παραμένει σε λειτουργία, το επάνω κάλυμμα πρέπει να είναι ανοιχτό.
2. Περιστρέψτε το διακόπτη της επιθυμητής εστίας προς τα αριστερά, στη θέση ανάφλεξης ⚡. Η ανάφλεξη ξεκινάει.
3. Πιέστε το διακόπτη της εστίας και κρατήστε τον πατημένο για 1-3 δευτερόλεπτα. Το αέριο αρχίζει να εξέρχεται και ο καυστήρας αερίου ανάβει.



Η ασφάλεια ανάφλεξης είναι ενεργοποιημένη. Εάν σβήσει η φλόγα του αερίου, διακόπτεται αυτόματα η παροχή αερίου με την ασφάλεια ανάφλεξης.

4. Ρυθμίστε την επιθυμητή ένταση φλόγας. Μεταξύ της ρύθμισης Off @ και της ρύθμισης η φλόγα δεν είναι σταθερή. Επιλέγεται γι' αυτό πάντοτε μια ρύθμιση μεταξύ @ μεγάλης και @ μικρής φλόγας.
5. Εάν η φλόγα ξανασβήσει, επαναλάβετε τη διαδικασία από το βήμα 2.
6. Για να τερματίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, γυρίστε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος προς τα δεξιά στη θέση ⏻ Off.

Ο διακόπτης της εστίας μαγειρέματος δεν πρέπει να πατηθεί περισσότερο από 15 δευτερόλεπτα στη θέση ανάφλεξης. Εάν ο καυστήρας δεν έχει ανάψει μετά από 15 δευτερόλεπτα, περιμένετε

τουλάχιστον για ένα λεπτό. Στη συνέχεια επαναλάβετε τη διαδικασία ανάφλεξης.

⚠ Προσοχή!

Εάν μετά την απενεργοποίηση περιστρέψετε στη θερμή ακόμη εστία το διακόπτη της εστίας, εξέρχεται αέριο. Εάν δε γυρίσετε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στη θέση ανάφλεξης ⚡, τότε διακόπτεται η παροχή αερίου μετά από 60 δευτερόλεπτα.

Ο καυστήρας αερίου δεν ανάβει

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος ή εάν οι αναφλεκτήρες είναι υγροί, μπορείτε να ανάψετε τον καυστήρα αερίου με έναν αναπτήρα ή με ένα σπέρτο.

Πίνακας - Μαγείρεμα

Επιλέξτε το κατάλληλο μέγεθος κασαρόλας για κάθε εστία. Η διάμετρος του πάτου της κασαρόλας ή του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας.

Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των τροφίμων. Για αυτό το λόγο ενδέχεται να υπάρχουν αποκλίσεις. Τον καλύτερο δυνατό χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να τον υπολογίσετε εσείς ο ίδιος / η ίδια.

Μαγειρεύετε κατά το δυνατό με λίγο νερό, για να διατηρηθούν οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες. Επιλέξτε μικρότερους χρόνους μαγειρέματος, για να παραμείνουν τα λαχανικά τραγανά και πλούσια σε θρεπτικές ουσίες.

Παράδειγμα	Τροφή	Εστία μαγειρέματος	Βαθμίδα μαγειρέματος
Λιώσιμο	Σοκολάτα, βούτυρο, μαργαρίνη	Οικονομικός καυστήρας	Μικρή φλόγα
Ζέσταμα	Ζωμός, λαχανικά κονσέρβας	Κανονικός καυστήρας Ηλεκτρική πλάκα μαγειρέματος*	Μικρή φλόγα 1-2
Ζέσταμα και διατήρηση θερμοκρασίας	Σούπες	Οικονομικός καυστήρας Ηλεκτρική πλάκα μαγειρέματος*	Μικρή φλόγα 1-2
Μαγείρεμα με ατμό	Ψάρι	Κανονικός καυστήρας Ηλεκτρική πλάκα μαγειρέματος*	Μεταξύ της μεγάλης και της μικρής φλόγας 3-4
Σοτάρισμα*	Πατάτες και άλλα λαχανικά, κρέας	Κανονικός καυστήρας Ηλεκτρική πλάκα μαγειρέματος*	Μεταξύ της μεγάλης και της μικρής φλόγας 3-4
Μαγείρεμα*	Ρύζι, λαχανικά, φαγητά με κρέας (με σάλτσες)	Κανονικός καυστήρας Ηλεκτρική πλάκα μαγειρέματος*	Μεγάλο ύψος φλόγας 5-6
Ψήσιμο/Τηγάνισμα	Κρέπες, πατάτες, σνίτσελ, ψαροκροκέτες	Ισχυρός καυστήρας** Καυστήρας γουόκ**	Μεταξύ της μεγάλης και της μικρής φλόγας

* Εάν χρησιμοποιείτε κατασάρολα με καπάκι, χαμηλώστε τη φλόγα μόλις το φαγητό πάρει βράση.

** Προαιρετικά. Διατίθεται σε μερικές συσκευές ανάλογα με τον τύπο της συσκευής (Για μαγείρεμα στον καυστήρα γουόκ συνιστούμε τη χρήση ενός τηγανιού γουόκ.)

Κατάλληλα σκεύη

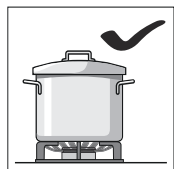
Καυστήρας / ηλεκτρική εστία	Ελάχιστη διάμετρος σκεύους	Μέγιστη διάμετρος σκεύους
Ηλεκτρική εστία*	14,5 cm	14,5 cm
Καυστήρας γουόκ** 3,6 kW	24 cm	28 cm
Ισχυρός καυστήρας 3 kW	24 cm	28 cm
Κανονικός καυστήρας 1,7 kW	18 cm	24 cm
Οικονομικός καυστήρας 1 kW	12 cm	18 cm

* Προαιρετικά (για μοντέλα με ηλεκτρική εστία)

** Προαιρετικά (για μοντέλα με καυστήρα γουόκ)

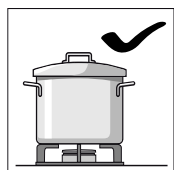
Υποδείξεις χρήσης

Οι ακόλουθες προτάσεις θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήσετε ενέργεια και να μην προκαλέσετε ζημιές στα σκεύη:



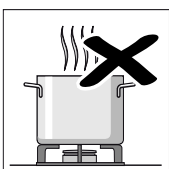
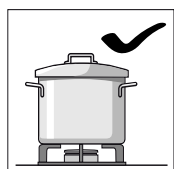
Χρησιμοποιήστε σκεύη κατάλληλου μεγέθους για κάθε καυστήρα.

Να μη χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη πάνω σε μεγάλους καυστήρες. Η φλόγα δεν πρέπει να αγγίζει τα πλευρικά τοιχώματα του σκεύους.

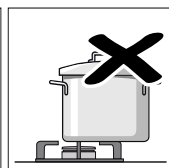
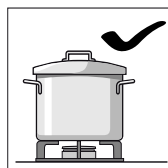


Μην χρησιμοποιείτε παραμορφωμένα σκεύη, τα οποία είναι ασταθή πάνω στην εστία. Τα σκεύη μπορεί να γείρουν.

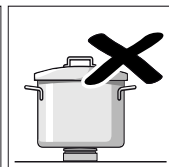
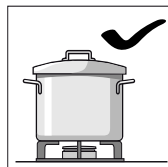
Χρησιμοποιήστε μόνο σκεύη με βάση επίπεδη και λεία.



Μην μαγειρεύετε χωρίς καπάκι ή με μισο σκεπασμένο σκεύος. Χάνεται μέρος της ενέργειας.

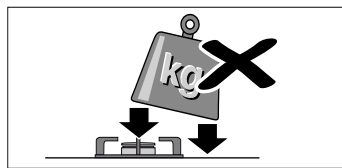


Τα σκεύη πρέπει να τοποθετούνται πάντοτε κεντραρισμένα στον καυστήρα, διότι διαφορετικά μπορεί να αναποδογυρίσουν.



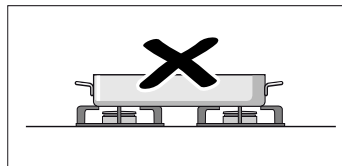
Τοποθετήστε τα σκεύη πάνω στις σχάρες, ποτέ απευθείας επάνω στον καυστήρα.

Βεβαιωθείτε πριν από τη χρήση ότι οι σχάρες και τα καλύμματα των καυστήρων είναι καλά τοποθετημένα.



Χειριστείτε τα σκεύη με προσοχή πάνω στη βάση εστιών.

Μην χτυπάτε τη βάση εστιών, και μην τοποθετείτε πάνω της υπέρβαρα αντικείμενα.



Μην χρησιμοποιείτε δυο καυστήρες ή πηγές θερμότητας μόνο για ένα σκεύος.

Αποφύγετε τη χρήση των πλακών ψησίματος, πηλίνα σκεύη, κτλ. για πολύ ώρα στη μέγιστη ισχύ.

Προγραμματισμός του φούρνου.

Υπάρχουν διάφοροι τρόποι να προγραμματίσετε το φούρνο. Στη συνέχεια περιγράφεται πώς να προγραμματίσετε το είδος θέρμανσης και τη θερμοκρασία ή το επίπεδο του γκριλ. Ο φούρνος επιτρέπει τον προγραμματισμό του χρόνου μαγειρέματος (διάρκεια) και του χρόνου λήξης για το κάθε φαγητό. Για περισσότερες πληροφορίες, συμβουλευτείτε το κεφάλαιο *Προγραμματισμός των λειτουργιών του χρόνου*.

Υπόδειξη: Συνιστάται να προθερμαίνετε πάντα το φούρνο πριν βάλετε κάποιο τρόφιμο για την εμπόδιση δημιουργίας μεγάλης συμπύκνωσης στο τζάμι.

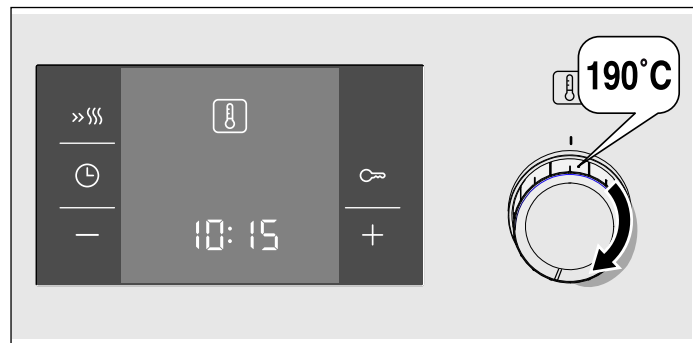
Τρόπος ψησίματος και θερμοκρασία

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

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



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



Ο φούρνος 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 τη λειτουργία ταχεία θέρμανση, ο φούρνος φτάνει στη προγραμματιζόμενη θερμοκρασία πολύ γρήγορα.

Η ταχεία θέρμανση πρέπει να χρησιμοποιείται για θερμοκρασίες άνω των 100 °C. Είναι κατάλληλοι οι παρακάτω τύποι ψησίματος:

- Θερμός αέρας 3D 
- Πάνω και κάτω θερμότητα 

Για να επιτύχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα στο μαγείρεμα, το τρόφιμο δεν πρέπει να τοποθετηθεί στο φούρνο προτού ολοκληρωθεί η ταχεία θέρμανση.

1. Επιλέξτε τον τύπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.

2. Πατήστε για λίγο το πλήκτρο >>>>.

Στο πάνελ ένδειξης φωτίζεται το σύμβολο >>>>. Ο φούρνος αρχίζει να θερμαίνεται.

Τέλος της ταχείας θέρμανσης

Ακούγεται ένα σήμα. Το σύμβολο >>>> χάνεται από το πάνελ ένδειξης. Βάλτε το φαγητό στο φούρνο.

Ακύρωση της ταχείας θέρμανσης

Πατήστε το πλήκτρο >>>>. Το σύμβολο >>>> χάνεται από το πάνελ ένδειξης.

Προγραμματισμός των λειτουργιών του χρόνου

Αυτός ο φούρνος διαθέτει διάφορες λειτουργίες του χρόνου. Με το πλήκτρο  ενεργοποιείται το μενού και αλλάζει μεταξύ των διάφορων λειτουργιών. Τα σύμβολα του χρόνου παραμένουν φωτισμένα ενώ πραγματοποιείτε τις ρυθμίσεις. Οι αγκύλες [] δείχνουν την επιλεχθείσα λειτουργία του χρόνου. Μπορεί να αλλάξει η προγραμματιζόμενη λειτουργία του χρόνου με τα πλήκτρα + ή -, με την προϋπόθεση ότι το σύμβολο του χρόνου βρίσκεται ανάμεσα σε αγκύλες [].

Ρολόι προειδοποίησης

Η λειτουργία του ρολογιού προειδοποίησης δεν εξαρτάται από τη λειτουργία του φούρνου. Το ρολόι προειδοποίησης διαθέτει το δικό του σήμα. Έτσι, μπορείτε να διαχωρίσετε αν ολοκληρώθηκε ο χρόνος στο ρολόι προειδοποίησης ή την αυτόματη αποσύνδεση του φούρνου (διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος).

1. Πατήστε μια φορά το πλήκτρο .

Στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα σύμβολα του χρόνου, οι αγκύλες βρίσκονται δίπλα στο .

2. Προγραμματισμός του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης με τα πλήκτρα + ή -.

Προτεινόμενη τιμή του πλήκτρου + = 10 λεπτά

Προτεινόμενη τιμή του πλήκτρου - = 5 λεπτά

Η προγραμματιζόμενος χρόνος εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Εκκίνηση του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης. Στο πάνελ ένδειξης φωτίζεται το σύμβολο  και εμφανίζεται ο χρόνος που παρέρχεται στο ρολόι προειδοποίησης. Τα υπόλοιπα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

Ο χρόνος στο ρολόι προειδοποίησης έχει ολοκληρωθεί.

Ακούγεται ένα σήμα. Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται .

Σβήστε το ρολόι προειδοποίησης με το πλήκτρο .

Αλλαγή του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης.

Αλλαγή του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης με τα πλήκτρα + ή -. Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα.

Ακύρωση του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης.

Επαναφορά του χρόνου στο ρολόι προειδοποίησης σε 00:00 με το πλήκτρο **-**. Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Το ρολόι προειδοποίησης σβήνει.

Συμβουλευτείτε τις ρυθμίσεις για το χρόνο

Σε περίπτωση που έχετε προγραμματίσει διάφορες λειτουργίες του χρόνου, στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα αντίστοιχα σύμβολα. Το σύμβολο της λειτουργίας χρόνου σε πρώτο πλάνο βρίσκεται ανάμεσα σε αγκύλες.

Για να συμβουλευτείτε το ρολόι προειδοποίησης , τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος , το χρόνο λήξης  ή την ώρα , πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο  μέχρι να εμφανιστεί στις αγκύλες το σύμβολο που θέλετε. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στο πάνελ ένδειξης.

Διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος

Ο φούρνος επιτρέπει τον προγραμματισμό της διάρκειας του χρόνου μαγειρέματος για το κάθε τρόφιμο. Μόλις παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος σβήνει αυτόματα. Έτσι, δεν χρειάζεται να διακόψετε άλλες εργασίες για να σβήσετε το φούρνο ή δεν γίνεται υπέρβαση του χρόνου μαγειρέματος λόγω παράλειψης.

Παράδειγμα της εικόνας: διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος στα 45 λεπτά.

1. Επιλέξτε το είδος θέρμανσης με το διακόπτη λειτουργιών.

2. Επιλέξτε τη θερμοκρασία ή το επίπεδο γκριλ με το διακόπτη λειτουργιών.

3. Πατήστε δυο φορές το πλήκτρο .

Στο πάνελ ένδειξη εμφανίζεται 00:00. Φωτίζονται τα σύμβολα του χρόνου, οι αγκύλες βρίσκονται δίπλα στο .



4. Προγραμματισμός της διάρκειας του χρόνου μαγειρέματος με τα πλήκτρα **+** ή **-**.

Προτεινόμενη τιμή του πλήκτρου **+** = 30 λεπτά

Προτεινόμενη τιμή του πλήκτρου **-** = 10 λεπτά



Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ανάβει ο φούρνος. Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται ο χρόνος μαγειρέματος που παρέρχεται και φωτίζεται το σύμβολο . Τα υπόλοιπα σύμβολα του χρόνου σβήνουν.

Ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί.

Ακούγεται ένα σήμα. Ο φούρνος σταματάει να θερμαίνεται. Στο πάνελ ένδειξη εμφανίζεται 00:00. Πατήστε το πλήκτρο .

Προγραμματίστε ένα νέο χρόνο μαγειρέματος με τα πλήκτρα **+** ή **-**. Ή πατήστε δυο φορές το πλήκτρο  και βάλτε το διακόπτη λειτουργιών στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι σβηστός.

Αλλαγή της διάρκειας του χρόνου μαγειρέματος

Αλλάξτε τη διάρκεια μαγειρέματος με τα πλήκτρα **+** ή **-**. Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Αν έχετε προγραμματίσει το ρολόι προειδοποίησης, πατήστε πρώτα το πλήκτρο .

Ακύρωση του χρόνου μαγειρέματος

Επαναφορά του χρόνου μαγειρέματος σε 00:00 με το πλήκτρο **-**. Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Ο χρόνος έχει ακυρωθεί. Αν έχετε προγραμματίσει το ρολόι προειδοποίησης, πατήστε πρώτα το πλήκτρο .

Συμβουλευτείτε τις ρυθμίσεις για το χρόνο

Σε περίπτωση που έχετε προγραμματίσει διάφορες λειτουργίες του χρόνου, στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα αντίστοιχα σύμβολα. Το σύμβολο της λειτουργίας χρόνου σε πρώτο πλάνο βρίσκεται ανάμεσα σε αγκύλες.

Για να συμβουλευτείτε το ρολόι προειδοποίησης , τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος , το χρόνο λήξης  ή την ώρα , πατήστε επανειλημμένα το πλήκτρο  μέχρι να εμφανιστεί στις αγκύλες το σύμβολο που θέλετε. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στο πάνελ ένδειξης.

Χρόνος λήξης

Ο φούρνος επιτρέπει τον προγραμματισμό της ώρας που θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό. Ο φούρνος ανάβει αυτόματα και σβήνει την ώρα που θέλετε. Π. χ., μπορείτε να βάλετε το τρόφιμο μέσα στο φούρνο το πρωί και να προγραμματίσετε το φούρνο για να είναι έτοιμο το μεσημέρι.

Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα δεν θα χαλάσουν αν παραμείνουν για αρκετό χρόνο στο φούρνο.

Παράδειγμα της εικόνας: είναι 10:30, ο χρόνος μαγειρέματος είναι 45 λεπτά και ο φούρνος πρέπει να σβήσει στις 12:30.

1. Ρύθμιση του διακόπτη λειτουργιών.

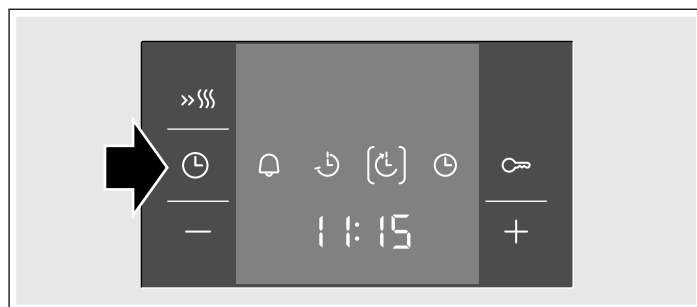
2. Ρύθμιση του διακόπτη θερμοκρασίας.

3. Πατήστε δυο φορές το πλήκτρο .

4. Προγραμματισμός της διάρκειας του χρόνου μαγειρέματος με τα πλήκτρα **+** ή **-**.

5. Πατήστε το πλήκτρο .

Οι αγκύλες βρίσκονται δίπλα στο . Εμφανίζεται η ώρα που θα είναι έτοιμο το φαγητό.



6. Αναβολή του χρόνου λήξης με τα πλήκτρα **+** ή **-**.



Ο φούρνος εμφανίζει τον προγραμματισμένο χρόνο μετά από μερικά δευτερόλεπτα και η ρύθμιση παραμένει στην αναμονή. Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται η ώρα που θα είναι έτοιμο το τρόφιμο και το σύμβολο  εμφανίζεται ανάμεσα σε αγκύλες. Τα σύμβολα  και  σβήνουν. Όταν ανάβει ο φούρνος εμφανίζεται ο

χρόνος μαγειρέματος που παρέρχεται και το σύμβολο  εμφανίζεται ανάμεσα σε αγκύλες. Το σύμβολο  σβήνει.

Ο χρόνος μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί.

Ακούγεται ένα σήμα. Ο φούρνος σταματάει να θερμαίνεται. Στο πάνελ ένδειξη εμφανίζεται . Πατήστε το πλήκτρο . Προγραμματίστε ένα νέο χρόνο μαγειρέματος με τα πλήκτρα  ή . Ή πατήστε δυο φορές το πλήκτρο  και βάλτε το διακόπτη λειτουργιών στη θέση μηδέν. Ο φούρνος είναι σβηστός.

Αλλαγή του χρόνου λήξης

Αλλαγή του χρόνου λήξης με τα πλήκτρα  ή . Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Αν έχετε προγραμματίσει το ρολόι προειδοποίησης, πατήστε πρώτα δυο φορές το πλήκτρο . Μην αλλάζετε το χρόνο λήξης αν έχει αρχίσει να παρέρχεται ο χρόνος μαγειρέματος. Το τελικό αποτέλεσμα μπορεί να διαφέρει.

Ακύρωση του χρόνου λήξης

Επαναφορά του χρόνου λήξης στην τρέχουσα ώρα με το πλήκτρο . Η αλλαγή του χρόνου εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα. Ο φούρνος ανάβει. Αν έχετε προγραμματίσει το ρολόι προειδοποίησης, πατήστε πρώτα δυο φορές το πλήκτρο .

Συμβουλευτείτε τις ρυθμίσεις για το χρόνο

Σε περίπτωση που έχετε προγραμματίσει διάφορες λειτουργίες του χρόνου, στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα αντίστοιχα σύμβολα. Το σύμβολο της λειτουργίας χρόνου σε πρώτο πλάνο βρίσκεται ανάμεσα σε αγκύλες.

Για να συμβουλευτείτε το ρολόι προειδοποίησης , τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος , το χρόνο λήξης  ή την ώρα , πατήστε

επανειλημμένα το πλήκτρο  μέχρι να εμφανιστεί στις αγκύλες το σύμβολο που θέλετε. Η αντίστοιχη τιμή εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στο πάνελ ένδειξης.

Ωρα

Μετά τη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα ή μετά από μια διακοπή παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, στο πάνελ ένδειξης αναβοσβήνει το σύμβολο  και τέσσερα μηδενικά. Ρύθμιση της ώρας.

1. Πατήστε το πλήκτρο .

Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται η ώρα .

2. Ρυθμίστε την ώρα με τα πλήκτρα ή .

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εμφανίζεται η προγραμματιζόμενη ώρα.

Αλλαγή της ώρας

Δεν μπορεί να έχει προγραμματιστεί καμία άλλη λειτουργία του χρόνου.

1. Πατήστε τέσσερις φορές το πλήκτρο .

Στο πάνελ ένδειξης φωτίζονται τα σύμβολα του χρόνου, οι αγκύλες βρίσκονται δίπλα στο .

2. Αλλαγή της ώρας με τα πλήκτρα ή .

Η προγραμματισμένη ώρα εμφανίζεται μόλις παρέλθουν μερικά δευτερόλεπτα.

Σβήσιμο της ώρας

Μπορείτε να σβήσετε την ώρα. Βλέπε γι' αυτό στο κεφάλαιο *Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων*.

Ασφάλεια για τα παιδιά

Ο φούρνος διαθέτει μια ασφάλεια για τα παιδιά για να εμποδίσετε να την ανάψουν τυχαία.

Ο φούρνος δεν ανταποκρίνεται σε καμία ρύθμιση. Μπορείτε να προγραμματίσετε το ρολόι προειδοποίησης και την ώρα με την ασφάλεια για τα παιδιά ενεργοποιημένη.

Όταν το είδος θέρμανσης και η θερμοκρασία ή το επίπεδο γκριλ έχουν προγραμματιστεί, η ασφάλεια για τα παιδιά διακόπτει τη θέρμανση.

Ενεργοποίηση της ασφάλειας για παιδιά

Δεν γίνεται να προγραμματιστεί καμία διάρκεια χρόνου μαγειρέματος ούτε χρόνος λήξης.

Πατήστε το πλήκτρο  για περίπου τέσσερα δευτερόλεπτα.

Στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται το σύμβολο . Η ασφάλεια για τα παιδιά έχει ενεργοποιηθεί.

Απενεργοποίηση της ασφάλειας για τα παιδιά

Πατήστε το πλήκτρο  για περίπου τέσσερα δευτερόλεπτα.

Το σύμβολο  στο πάνελ ένδειξης σβήνει. Η ασφάλεια για τα παιδιά έχει απενεργοποιηθεί.

Τροποποίηση των βασικών ρυθμίσεων

Αυτός ο φούρνος διαθέτει διαφορετικές βασικές ρυθμίσεις. Αυτές οι ρυθμίσεις μπορούν να προσαρμοστούν στις ανάγκες του χρήστη.

Βασικές ρυθμίσεις	Επιλογή 1	Επιλογή 2	Επιλογή 3
 1 Ένδειξη της ώρας	πάντα*	μόνο με το πλήκτρο 	-
 2 Διάρκεια του σήματος μετά την ολοκλήρωση του χρόνου μαγειρέματος ή της διάρκειας του υπενθυμιστή χρόνου	περίπου 10 δευτ.	περίπου 2 λεπτά*	περίπου 5 λεπτά
 3 Χρόνος αναμονής μέχρι την εφαρμογή της ρύθμισης	περίπου 2 δευτ.	περίπου 5 λεπτά*	περίπου 10 λεπτά

* Ρύθμιση εργοστασίου

Δεν μπορεί να έχει προγραμματιστεί καμία άλλη λειτουργία του χρόνου.

1. Πατήστε το πλήκτρο για περίπου 4 δευτερόλεπτα

Στο πάνελ ένδειξης παρουσιάζεται η τρέχουσα βασική ρύθμιση για την ώρα, π.χ.  1 για την Επιλογή 1.

2. Τροποποίηση της βασικής ρύθμισης με τα πλήκτρα ή .

3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο .

Στο πάνελ ένδειξης παρουσιάζεται η ακόλουθη βασική ρύθμιση. Με το πλήκτρο  μπορείτε να περάσετε όλα τα επίπεδα και με τα πλήκτρα  ή  να τροποποιήσετε τη ρύθμιση.

4. Στο τέλος πατήστε το πλήκτρο για περίπου 4 δευτερόλεπτα

Όλες οι βασικές ρυθμίσεις έχουν εφαρμοστεί.

Οι βασικές ρυθμίσεις μπορούν να αλλαχτούν σε οποιαδήποτε στιγμή.

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 αντανakλάσεις 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.

Απορρυπαντικό

Για να μην προκληθεί ζημιά στις διάφορες επιφάνειες λόγω λανθασμένου απορρυπαντικού, προσέξτε τα παρακάτω.

Κατά τον καθαρισμό της βάσης εστιών

- μη χρησιμοποιείτε μη αραιωμένα απορρυπαντικά πιάτων ή απορρυπαντικά πλυντήριου πιάτων,
- σφουγγάρια με σκληρή επιφάνεια τριβής,
- ισχυρά απορρυπαντικά, όπως καθαριστικά φούρνου ή ουσίες απομάκρυνσης λεκέδων,
- συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή ατμοκαθαριστές.
- Μην πλένετε τα επιμέρους εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

Κατά τον καθαρισμό του φούρνου

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

Πλύντε καλά τα καινούργια σφουγγάρια πριν την πρώτη χρήση τους.

Ζώνη	Υλικά καθαρισμού
Επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα* (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής)	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Στις επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα σκουπίζετε πάντοτε παράλληλα στη φυσική υφή. Διαφορετικά μπορεί να προκληθούν γρατσουνιές. 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 για καυτές επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα. Απλώστε λεπτά λίγο υλικό φροντίδας με ένα μαλακό πανί.
Εμαγιέ, βερνικωμένες, πλαστικές επιφάνειες και επιφάνειες μεταξοτυπίας* (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής)	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρες γυαλιού για τον καθαρισμό.

* Εναλλακτικά (δαθέσιμο για μερικές συσκευές, ανάλογα με τον τύπο της συσκευής.)

Ζώνη	Υλικά καθαρισμού
Πεδίο χειρισμού	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών ή ξύστρες γυαλιού για τον καθαρισμό.
Επάνω γυάλινο κάλυμμα* (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής)	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Για τον καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε το επάνω γυάλινο κάλυμμα. Προσέξτε παρακαλώ γι' αυτό το κεφάλαιο <i>Επάνω γυάλινο κάλυμμα!</i>
Περιστροφικοί διακόπτες Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.
Πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μην καθαρίζετε με μια ξύστρα γυαλιού, λεμόνι ή ξίδι.
Βάση εστιών αερίου και σχάρες μαγειρικών σκευών* (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής)	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Χρησιμοποιείτε λίγο νερό, δεν επιτρέπεται να μπει νερό μέσα από το κάτω μέρος των καυστήρων στο εσωτερικό της συσκευής. Απομακρύνετε αμέσως το χυμένο φαγητό και τα υπολείμματα φαγητών. Μπορείτε να αφαιρέσετε τη σχάρα μαγειρικών σκευών. Φορέας μαγειρικών σκευών από χυτοσίδηρο*: Μην καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων.
Καυστήρες αερίου* (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής)	Αφαιρέστε την κεφαλή του καυστήρα και το καπάκι, καθαρίστε τα με καυτό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων. Δεν επιτρέπεται το πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Τα ανοίγματα εξόδου του αερίου πρέπει να είναι πάντοτε ελεύθερα. Αναφλεκτήρες: Μικρή μαλακιά βούρτσα. Οι καυστήρες αερίου λειτουργούν μόνο, όταν οι αναφλεκτήρες είναι στεγνοί. Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα. Κατά την επανανοποθέτηση προσέξτε την ακριβή θέση. Τα καπάκια των καυστήρων είναι εμαγιέ, μαύρα. Με το πέρασμα του χρόνου αλλάζει το χρώμα. Αυτό δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία.
Ηλεκτρική εστία μαγειρέματος* (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής)	Υλικά τριψίματος ή σφουγγάρια καθαρισμού: Μετά θερμάνετε για λίγο την πλάκα μαγειρέματος, για να στεγνώσει. Οι υγρές πλάκες σκουριάζουν με την πάροδο του χρόνου. Στο τέλος επιχρίστε τις με ένα υλικό φροντίδας. Απομακρύνετε αμέσως το χυμένο φαγητό και τα υπολείμματα φαγητών.
Δακτυλίδι της πλάκας μαγειρέματος* (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής)	Απομακρύνετε τις γυαλιστερές μεταλλικές αποχρώσεις στο δακτυλίδι της πλάκας μαγειρέματος με ένα υλικό φροντίδας για χάλυβα. Μη χρησιμοποιείτε τραχιά υλικά ή υλικά που προξενούν γρατσουνιές.

* Εναλλακτικά (δαθέσιμο για μερικές συσκευές, ανάλογα με τον τύπο της συσκευής.)

Ζώνη	Υλικά καθαρισμού
Υαλοκεραμική βάση εστιών* (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής)	Φροντίδα: Υλικά προστασίας και φροντίδας για υαλοκεραμικό υλικό Καθαρισμός: Υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία. ⚠Ξύστρα γυαλιού για ισχυρή ρύπανση: Απασφαλίστε την ξύστρα και καθαρίστε μόνο με τη λεπίδα. Προσοχή, η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή. Κίνδυνος τραυματισμού. Μετά τον καθαρισμό ασφαλίστε την ξύστρα ξανά. Αντικαθιστάτε αμέσως τις χαλασμένες λεπίδες.
Υαλοκεραμική βάση εστιών* (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής)	Φροντίδα: Υλικά προστασίας και φροντίδας για υαλοκεραμικό υλικό Καθαρισμός: Υλικά καθαρισμού για το γυαλί. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία. ⚠Ξύστρα γυαλιού για ισχυρή ρύπανση: Απασφαλίστε την ξύστρα και καθαρίστε μόνο με τη λεπίδα. Προσοχή, η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή. Κίνδυνος τραυματισμού. Μετά τον καθαρισμό ασφαλίστε την ξύστρα ξανά. Αντικαθιστάτε αμέσως τις χαλασμένες λεπίδες.
Τζάμι	Υγρό καθαρισμού τζαμιών: Καθαρίστε με ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού. Η πόρτα μπορεί να αφαιρεθεί για τον ευκολότερο καθαρισμό. Προσέξτε παρακαλώ γι' αυτό το κεφάλαιο <i>Αφαίρεση και ανάρτηση της πόρτας του φούρνου!</i>
Ασφάλεια παιδιών* (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής)	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Εάν στην πόρτα του φούρνου έχει τοποθετηθεί ασφάλεια παιδιών, πρέπει να την αφαιρέσετε πριν τον καθαρισμό. Σε περίπτωση έντονης ρύπανσης, η ασφάλεια παιδιών δεν θα λειτουργεί σωστά.
Τσιμούχα στεγανοποίησης Μην αφαιρέσετε τη στεγανοποίηση!	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Μην τρίβετε.
Ζώνη μαγειρέματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ένα σύρμα τριψίματος από ανοξείδωτο χάλυβα ή απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά καθαρισμού μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. ⚠Στις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες χρησιμοποιήστε παρακαλώ τη λειτουργία αυτοκαθαρισμού. Προσέξτε γι' αυτό το κεφάλαιο <i>Αυτοκαθαρισμός!</i> Προσοχή! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ καθαριστικά εστιών για τις αυτοκαθαριζόμενες επιφάνειες.
Γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.

* Εναλλακτικά (δαθέσιμο για μερικές συσκευές, ανάλογα με τον τύπο της συσκευής.)

Ζώνη	Υλικά καθαρισμού
Στήριγμα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Για τον καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τις υποδοχές. Προσέξτε παρακαλώ γι' αυτό το κεφάλαιο <i>Αφαίρεση και ανάρτηση των υποδοχών!</i> Τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου* (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής) Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή με μια βούρτσα. Μην απομακρύνετε το γράσο από τις ράγες εξόδου, καθαρίζετε τα καλύτερα τοποθετημένα μέσα. Μην τα μουλιάζετε, μην τα καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων ή μαζί με τον αυτοκαθαρισμό. Μπορεί να χαλάσει τις υποδοχές και να περιορίσει τις λειτουργίες τους.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή μια βούρτσα. Ταψί αλουμινίου*: (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής) Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Δεν επιτρέπεται το πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ καθαριστικό φούρνου. Για να αποφύγετε την πρόκληση γρατσουνιών, μην ακουμπάτε τις μεταλλικές επιφάνειες ποτέ με μαχαίρι ή παρόμοιο αιχμηρό αντικείμενο. Τα ισχυρά απορρυπαντικά, τα σφουγγάρια με σκληρή επιφάνεια τριβής και τα σκληρά πανιά καθαρισμού δεν είναι κατάλληλα για τον καθαρισμό της συσκευής. Διαφορετικά μπορεί να προκληθούν γρατσουνιές. Περιστρεφόμενη σουβλα* (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. 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.
Συρτάρι βάσης* (ανάλογα με τον τύπο της συσκευής)	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.

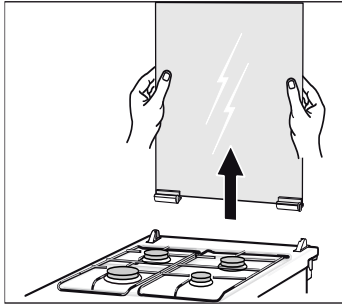
* Εναλλακτικά (δαθέσιμο για μερικές συσκευές, ανάλογα με τον τύπο της συσκευής.)

Επάνω γυάλινο κάλυμμα

Πριν ανοίξετε το επάνω γυάλινο κάλυμμα, καθαρίστε το, εάν χρειάζεται, με ένα πανί.

Για τον καθαρισμό συνιστάται η χρήση καθαριστικού τζαμιών.

Αφαιρέστε το επάνω κάλυμμα για τον καθαρισμό του. Πιάστε για το σκοπό αυτό το κάλυμμα στο πλάι και με τα δύο χέρια και τραβήξτε το προς τα επάνω.



Εάν αποσυνδεθούν οι μεντεσέδες του καλύμματος, προσέξτε τα γράμματα που υπάρχουν επάνω στους μεντεσέδες. Ο μεντεσές με το γράμμα R πρέπει να τοποθετηθεί δεξιά και ο μεντεσές με το γράμμα L πρέπει να τοποθετηθεί αριστερά.

Επανατοποθετήστε το επάνω κάλυμμα μετά τον καθαρισμό με την αντίστροφη σειρά.

Το κλείσιμο του επάνω καλύμματος επιτρέπεται μόνο όταν οι εστίες έχουν κρυώσει.

Πριν τον καθαρισμό

Βγάλτε τα εξαρτήματα και τα μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

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.

Καθαρισμός αυτοκαθαριζόμενων επιφανειών στο χώρο μαγειρέματος

Το πίσω τοίχωμα στο χώρο μαγειρέματος είναι επιστρωμένο με ένα πορώδες κεραμικό. Οι πιτσιλιές από το ψήσιμο αναρροφούνται απ' αυτή την επιστρωση και εξαλείφονται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Όσο υψηλότερη είναι η θερμοκρασία και όσο περισσότερο χρόνο βρίσκεται ο φούρνος σε λειτουργία, τόσο καλύτερο είναι το αποτέλεσμα.

Εάν οι ρυπάνσεις εξακολουθούν να φαίνονται και μετά από επανειλημμένη λειτουργία, προχωρήστε ως εξής:

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

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

Μια ελαφριά απόχρωση της επιστρώσης δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

Προσοχή!

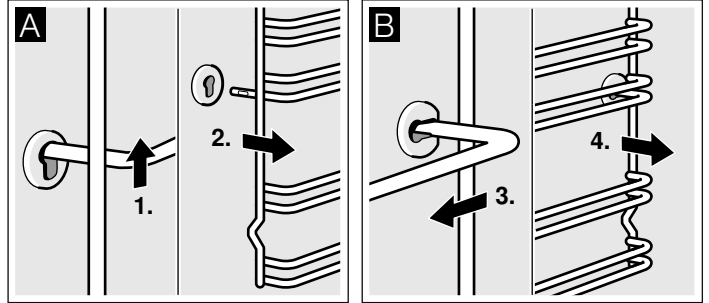
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχιά υλικά καθαρισμού. Γρατσουνίζουν ή καταστρέφουν την πορώδη επιστρωση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ απορρυπαντικό φούρνου για την κεραμική επιστρωση. Εάν χυθεί αθέλητα πάνω απορρυπαντικό φούρνου, απομακρύνετε το αμέσως μ' ένα σφουγγάρι και αρκετό νερό.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των υποδοχών

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

Αφαίρεση των υποδοχών (οδηγών)

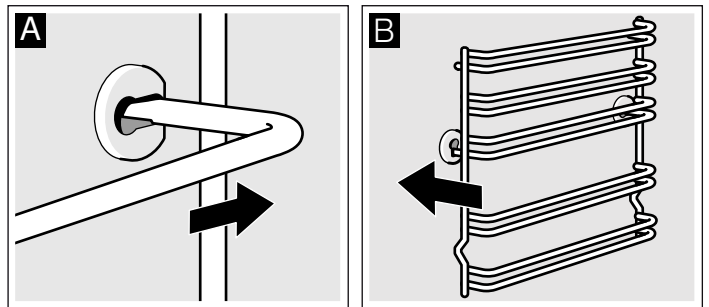
1. Σηκώστε μπροστά την υποδοχή προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την (Εικ. Α).
3. Μετά τραβήξτε ολόκληρη την υποδοχή προς τα μπροστά
4. και αφαιρέστε την (Εικ. Β).



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

Τοποθέτηση των υποδοχών

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

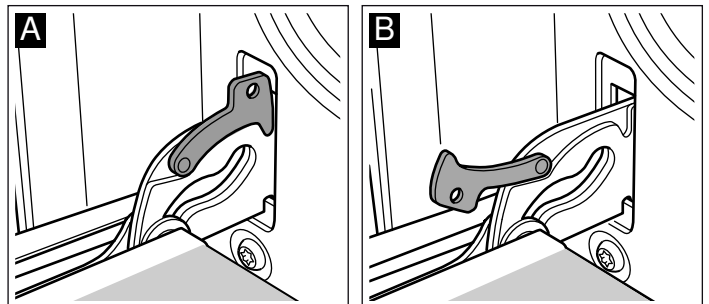


Οι υποδοχές ταιριάζουν δεξιά και αριστερά. Προσέξτε, να βρίσκεται, όπως στην Εικ. Β, το ύψος 1 και 2 κάτω και το ύψος 3, 4 και 5 επάνω.

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.



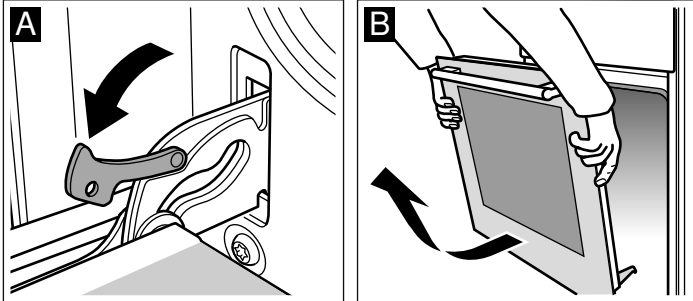
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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 ανοιχτοί.

Αφαίρεση της πόρτας

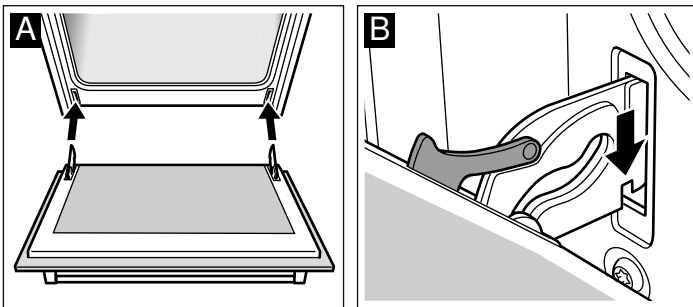
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Ανοίξτε και τους δύο μοχλούς ασφάλισης αριστερά και δεξιά (Εικ. Α).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι τέρμα. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την ακόμα λίγο και τραβήξτε την έξω (Εικ. Β).



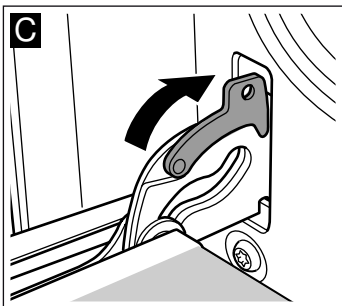
Ανάρτηση της πόρτας

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!

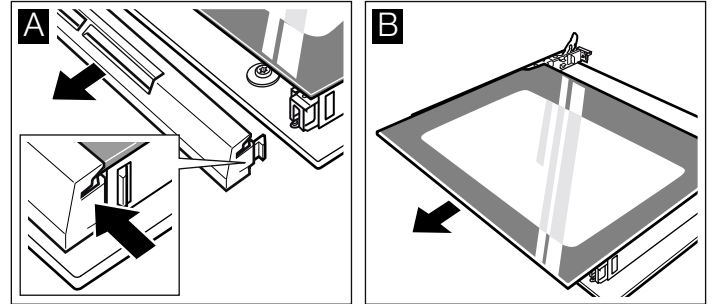
Εάν πέσει αθέλητα η πόρτα του φούρνου ή κλείσει ένας μεντεσές, μην πιάσετε στο μεντεσέ. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των τζαμιών της πόρτας

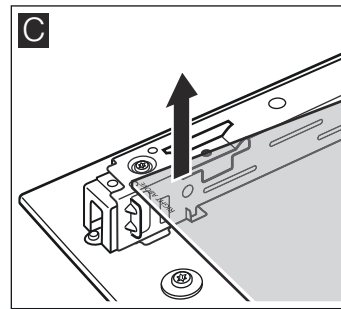
Για καλύτερο καθαρισμό μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου.

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.

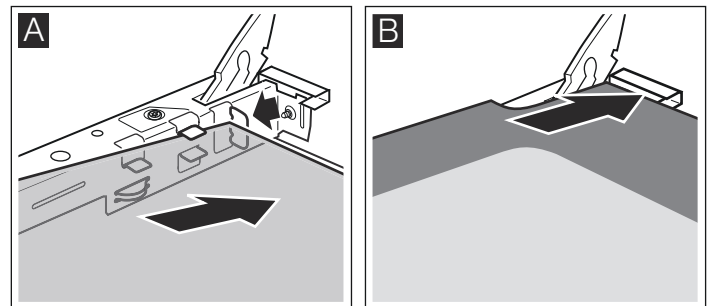
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες 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 ασημαντή. 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.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Ο φούρνος δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Κοιτάξτε στο κιβώτιο ασφαλειών, εάν η ασφάλεια είναι εντάξει.
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε, εάν ανάβει το φως της κουζίνας ή λειτουργούν οι άλλες κουζινομηχανές.
Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει	Διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Ο φούρνος δε θερμαίνει.	Υπάρχει σκόνη πάνω στις επαφές.	Γυρίστε τις λαβές των διακοπών αρκετές φορές δεξιό-αριστερά.
Ο καυστήρας αερίου δεν ανάβει.	Διακοπή ρεύματος ή υγροί αναφλεκτήρες.	Ανάψτε τον καυστήρα αερίου με έναν αναπτήρα αερίου ή ένα σπέρτο.

Μηνύματα σφάλματος

Όταν στο πάνελ ένδειξης εμφανίζεται ένα μήνυμα σφάλματος με **E**, πατήστε το πλήκτρο **⏻**. Το μήνυμα χάνεται. Σβήνει η ρυθμιζόμενη λειτουργία του χρόνου. Αν το μήνυμα σφάλματος δεν χαθεί, ειδοποιήστε το τεχνικό σέρβις.

Τα παρακάτω μηνύματα σφάλματος μπορεί να τα επιλύσει ο χρήστης.

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Λύση/συμβουλές
E0 11	Πατήσατε κάποιο πλήκτρο για πολύ ώρα ή έχει κολλήσει.	Πατήστε ένα προς ένα όλα τα πλήκτρα. Ελέγξτε αν κάποιο πλήκτρο έχει κολλήσει, είναι καλυμμένο ή βρώμικο.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτρικής εκκένωσης!

Οι ακατάλληλες επιδιορθώσεις είναι επικίνδυνες. Μόνο το εξειδικευμένο προσωπικό του τεχνικού σέρβις μπορεί να προβεί σε επιδιορθώσεις.

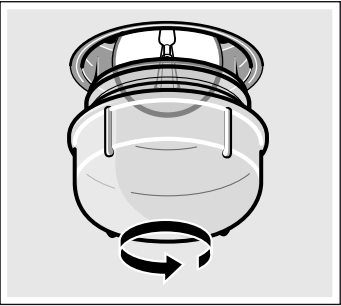
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου στην οροφή

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 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
Αστική χρέωση

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 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 αερίου

- Επιλέξτε πάντοτε μια κατσαρόλα με το σωστό μέγεθος για το φαγητό σας. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατσαρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.
- Κλείνετε την κατσαρόλα πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.
- Η φλόγα του αερίου πρέπει να έχει πάντοτε επαφή με τον πάτο της κατσαρόλας.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε τη συσκευή 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 άδαιο 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

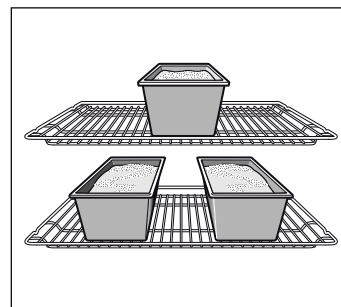
Ύψη τοποθέτησης κατά το ψήσιμο σε 3 επίπεδα:

- 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
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Φόρμα με σουστά	1		170-190	25-35
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα, πάτος από ζύμη τάρτας*	Φόρμα με σουστά	1		170-190	70-90
Κις Ελβετίας	Ταψί πίτσας	1		220-240	35-45
Αλμυρά κέικ (π.χ. κις/κρεμμυδόπιτα)*	Φόρμα με σουστά	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 επί- στρωση	Ταψί	2		170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		150-170	35-45
Απλή ζύμη ή ζύμη μαγιάς με ζουμερή επί- στρωση, 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

Μικρά παρασκευάσματα	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Διάρκεια σε λεπτά
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 με προζύμι με 1,2 κιλά αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		270	8
				200	40-50
Ψωμάκια (χωρίς προθέρμανση)	Ταψί	3		210-230	20-30
Ψωμάκια από ζύμη μαγιάς, γλυκά	Ταψί	3		170-190	15-20
	Ταψί γενικής χρήσης + Ταψί	3+1		160-180	20-30

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που αναφέρονται στους πίνακες ψησίματος.
Έτσι θα διαπιστώσετε, εάν το κέικ έχει ψηθεί.	Τρυπήστε περίπου 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος που αναφέρεται στη συνταγή, με μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Όταν δεν κολλά πλέον ζύμη πάνω στην οδοντογλυφίδα, είναι το γλυκό έτοιμο.
Το γλυκό κάθεται.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.
Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.	Μην αλείφετε με βούτυρο τον γύρο της φόρμας με σουστά. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.
Το γλυκό παραψήθηκε από πάνω.	Τοποθετήστε το σε χαμηλότερο ύψος μέσα στον φούρνο, επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.
Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.	Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το στη συνέχεια με χυμό φρούτων ή με οινόπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε το χρόνο ψησίματος.
Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερο υγρό και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Στα γλυκά με ζουμερή επίστρωση, ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο. Πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε μετά από πάνω την επίστρωση. Προσέχετε τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.
Τα βουτήματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα βουτήματα πιο ομοιόμορφα. Ψήστε τα ευαίσθητα παρασκευάσματα με Επάνω/Κάτω θέρμανση σ' ένα επίπεδο. Ακόμα και το λαδόχαρτο που προεξέχει μπορεί να επηρεάσει την κυκλοφορία του αέρα. Κόβετε το λαδόχαρτο πάντοτε ανάλογα με το ταψί.
Το γλυκό των φρούτων δεν έχει πάρει πολύ χρώμα από κάτω.	Τοποθετήστε την επόμενη φορά το γλυκό ένα επίπεδο πιο κάτω.
Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά, εάν υπάρχει, το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
Τα μικρά παρασκευάσματα από ζύμη μαγιάς κολλάνε μεταξύ τους κατά το ψήσιμο.	Γύρω από κάθε κομμάτι πρέπει να υπάρχει μια απόσταση από 2 cm περίπου. Έτσι υπάρχει αρκετός χώρος, ώστε να φουσκώσουν όμορφα τα παρασκευάσματα και να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές.
Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα βουτήματα είναι πιο σκούρα από τα βουτήματα στο κάτω ταψί.	Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε το Θερμό αέρα 3D . Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ψηθούν οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.

Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Αυτός ο υδρατμός διαφεύγει από την πόρτα. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στο πεδίο χειρισμού ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία. Αυτό οφείλεται σε φυσικούς λόγους.

Κρέας, πουλερικά, ψάρι

Μαγειρικό σκεύος

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

Καταλληλότερο είναι το μαγειρικό σκεύος από γυαλί. Προσέξτε, να ταιριάζει το καπάκι στην ψηλή φόρμα και να κλείνει καλά.

Εάν χρησιμοποιήσετε ψηλές φόρμες εμαγιέ, προσθέστε λίγο περισσότερο υγρό.

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

Στοιχεία στους πίνακες:
Μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι = Ανοιχτό
Μαγειρικό σκεύος με καπάκι = Κλειστό

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας.

Τοποθετείτε το ζεστό γυάλινο μαγειρικό σκεύος πάνω σε μια στεγνή βάση. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

Ψήσιμο στο φούρνο

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

Στον ψητό καπαμά προσθέστε αρκετό υγρό. Ο πάτος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτεται περίπου κατά 1 - 2 cm.

Η ποσότητα του υγρού εξαρτάται από το είδος του κρέατος και το υλικό του μαγειρικού σκεύους. Όταν παρασκευάζετε κρέας στην ψηλή φόρμα εμαγιέ, χρειάζεστε λίγο περισσότερο υγρό απ' ό,τι στο γυάλινο μαγειρικό σκεύος.

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

Ψήσιμο στο γκριλ

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

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με το φούρνο κλειστό.

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

Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος για γκριλ μετά τα ⅔ 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

Κρέας	Βάρος	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
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
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
Μπουτί 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 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 σχη-ματίζονται υδρατμοί.

Αυτό οφείλεται σε φυσικούς λόγους και είναι κάτι το κανονικό. Ένα μεγάλο μέρος των υδρα-τμών εξέρχεται από την έξοδο ατμού. Ο υδρατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στην κρύα επιφά-νεια των διακοπών ή στις επιφάνειες των γειτονικών ντουλαπιών και να δημιουργήσει υγρασία.

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

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

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε πάνω στη σχάρα.

Το μαγείρεμα ενός σουφλέ εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους και από το ύψος του σουφλέ. Τα στοιχεία των πινάκων είναι μόνο ενδεικτικές τιμές.

Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγει-ρικά 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, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Πίτσα, κατεψυγμένη					
Πίτσα με λεπτό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2		190-210	15-20
	Ταψί γενικής χρή-σης + Σχάρα	3+1		180-200	20-30
Πίτσα με χοντρό πάτο	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	20-30
	Ταψί γενικής χρή-σης + 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 χρή-σης + 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 χρή-σης + 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

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
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 50 °C	5 λεπτά 8 ώρες
Φούσκωμα ζύμης μαγιάς	Ανθεκτικά στη θερμότητα σκεύη	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

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

Παρακαλούμε προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή στη συσκευασία.

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

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

Κατεψυγμένα τρόφιμα	Αξεσουάρ	Υποδοχή	Τρόπος θέρμανσης	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, ψωμάκια, γλυκά και άλλα βουτήματα	Σχάρα	2		Ο διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας παραμένει απενεργοποιημένος

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 στραγγίσουν 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 ιδίου μεγέθους. Τα στοιχεία στους πίνακες ισχύουν για στρογγυλά βάζα του ενός λίτρου.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια μπορούν να σπάσουν.
Χρησιμοποιήστε μόνο πολύ καλής ποιότητας φρούτα και λαχανικά. Πλύντε τα πολύ καλά.

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

Προετοιμασία

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

- 4. Κλείστε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.
- Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι βάζα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Ρύθμιση

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

Βράσιμο συντήρησης

Φρούτα
Μετά από περίπου 40 μέχρι 50 λεπτά, ανεβαίνουν σε σύντομα χρονικά διαστήματα φυσαλίδες. Απενεργοποιήστε το φούρνο.
Μετά από 25 έως 35 λεπτά υπόλοιπης θερμότητας, βγάλτε τα βαζάκια από το χώρο μαγειρέματος. Εάν τα αφήσετε να 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	■ 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:

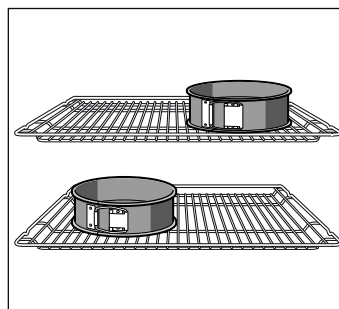
Το ψήσιμο των ταψιών που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο, δεν είναι απαραίτητο, να ολοκληρωθεί οπωσδήποτε και συγχρόνως.

Μηλόπιτα σε 1 επίπεδο:

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

Μηλόπιτα σε 2 επίπεδα:

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



Γλυκά σε φόρμες με σουστά από τσίγκο (λευκοσίδηρος):

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

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

Φαγητό	Εξαρτήματα και 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.

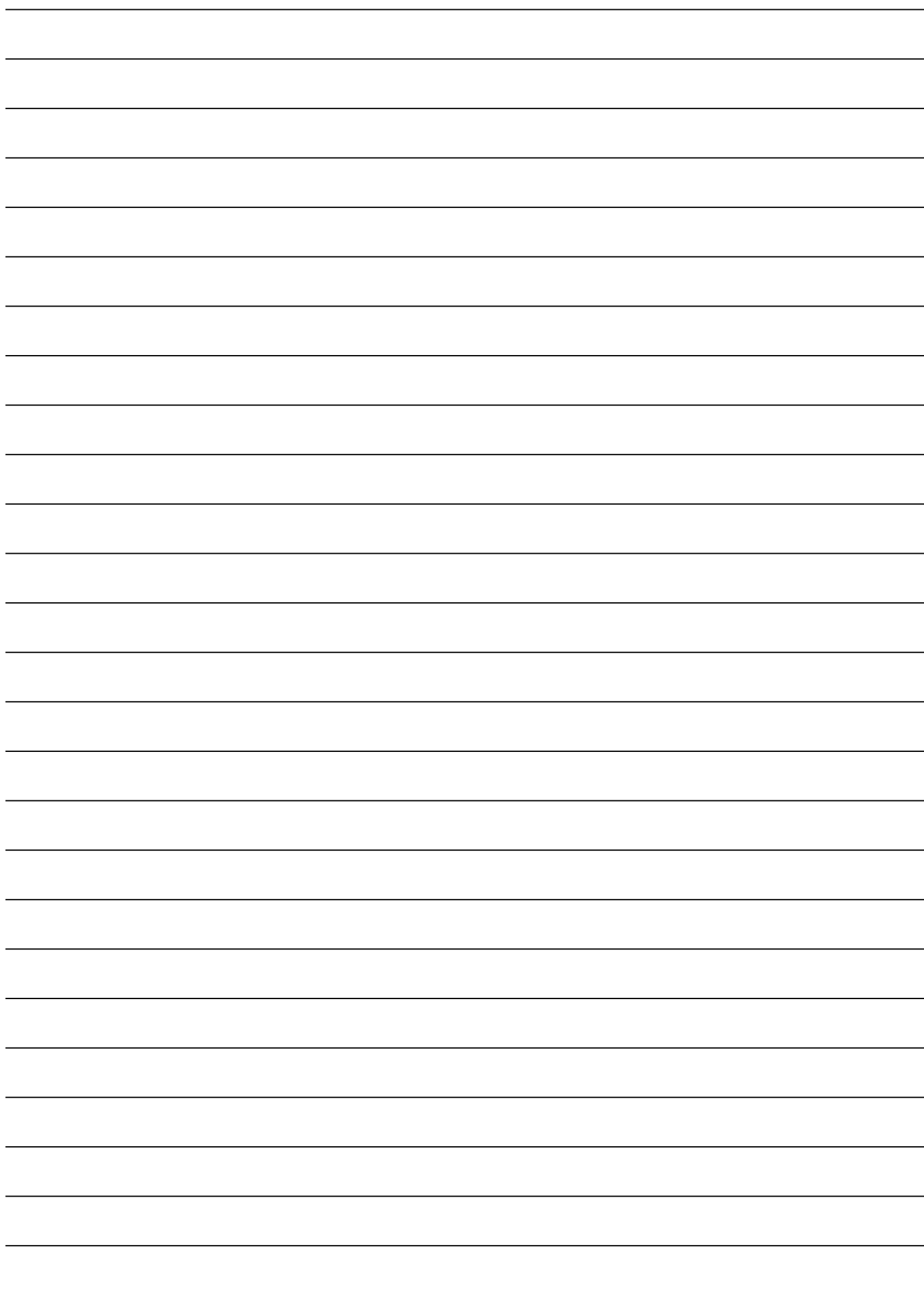
Ψήσιμο στο γκριλ

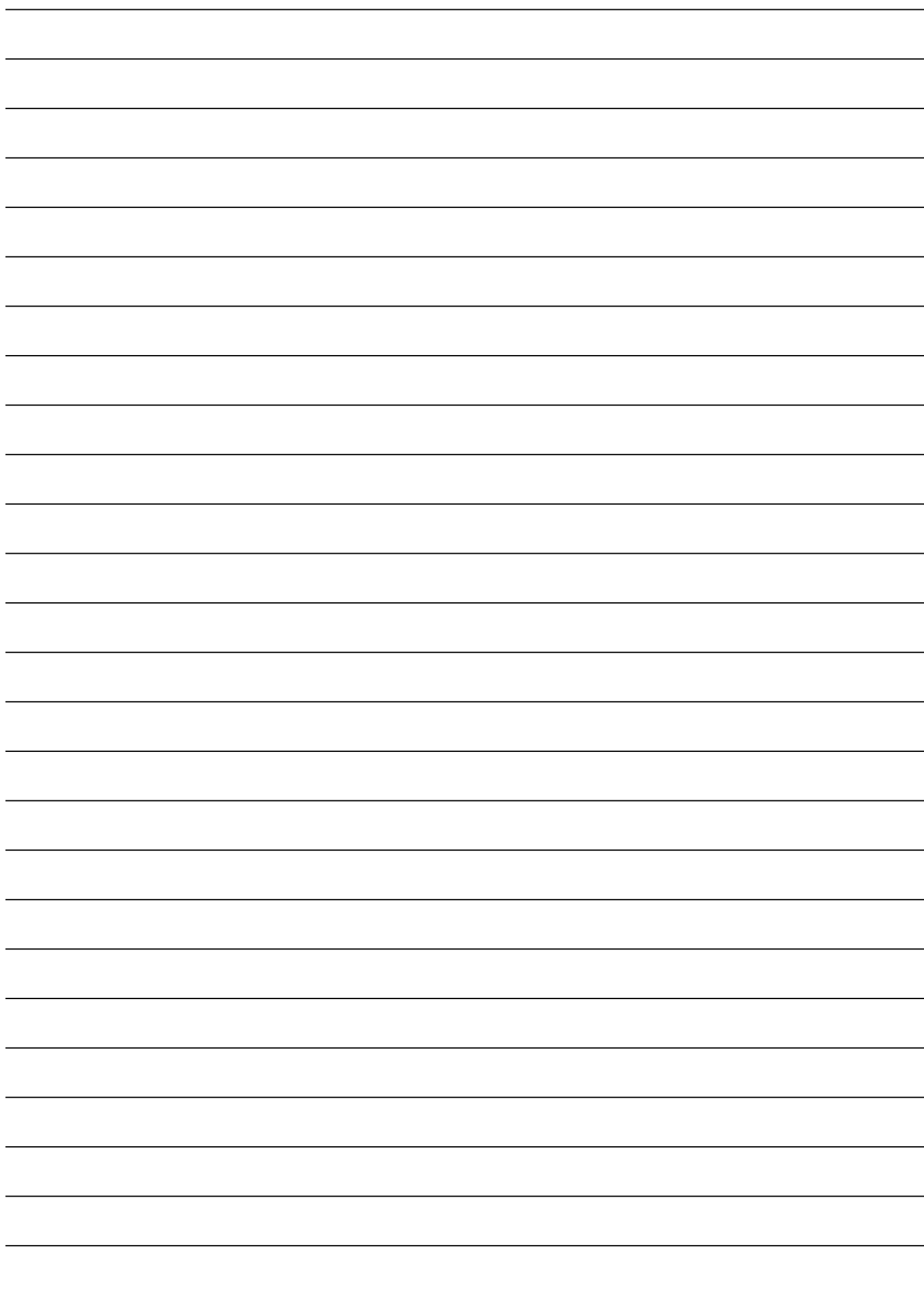
Όταν τοποθετείτε τα τρόφιμα απευθείας πάνω στη σχάρα, σπρώξτε πρόσθετα το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Έτσι συλλέγεται το

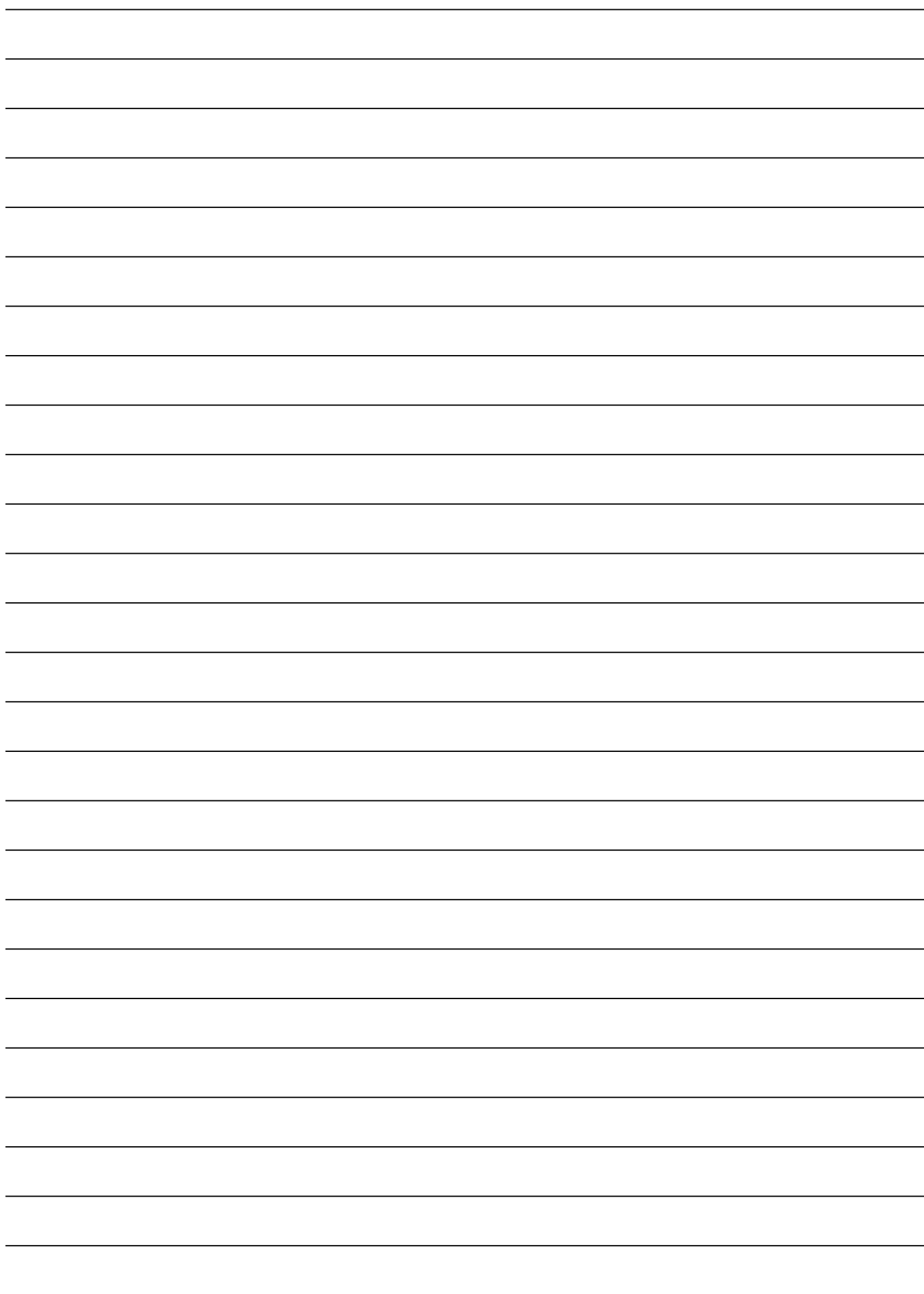
υγρό που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

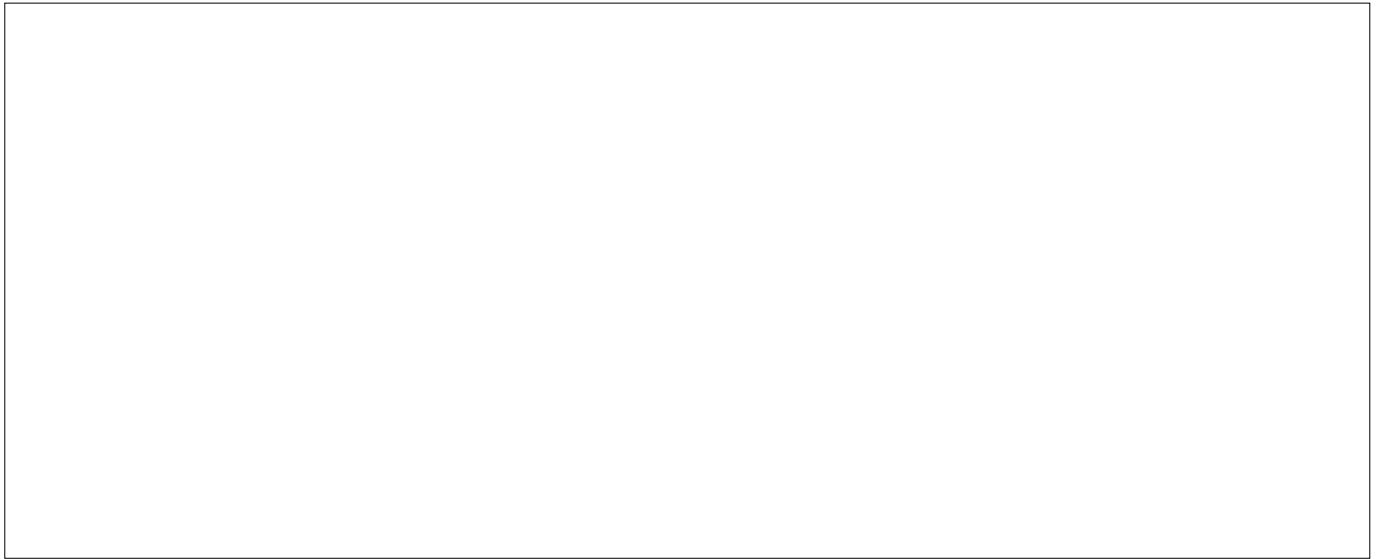
Φαγητό	Εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τوست 10 λεπτά προθέρμανση	Σχάρα	5		3	1½-2
Μπιφτέκια, 12 κομμάτια* Χωρίς προθέρμανση	Σχάρα + Ταψί γενικής χρήσης	4+1		3	25-30

* Μετά τα 2/3 του χρόνου γυρίστε το φαγητό









Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001042425

02
181295