

Για να έχετε στο μαγείρεμα την ίδια διασκέδαση όπως και στο φαγητό,

διαβάστε παρακαλώ αυτές τις οδηγίες χρήσης. Τότε μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα της ηλεκτρικής σας κουζίνας.

Εδώ θα βρείτε σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια. Θα γνωρίσετε τα διάφορα μέρη της καινούργιας σας ηλεκτρικής κουζίνας. Επίσης σας δείχνουμε βήμα προς βήμα, πώς πρέπει να ρυθμίζετε. Αυτό είναι πολύ απλό.

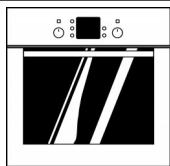
Στους πίνακες θα βρείτε για πολλά συνηθισμένα φαγητά τις τιμές ρύθμισης και τα επίπεδα μαγειρέματος. Όλα δοκιμάστηκαν στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη, εδώ θα βρείτε πληροφορίες, με ποιο τρόπο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικρές βλάβες.

Ένας λεπτομερής κατάλογος περιεχομένων σας βοηθά, να βρείτε γρήγορα αυτό που ψάχνετε.

Και τώρα καλή όρεξη.

Οδηγίες χρήσης



HBN 3305.0
HBN 3308.0

el

5650 041 737

Πίνακας περιεχομένων

Τι πρέπει να προσέχετε	4
Πριν τον εντοιχισμό	4
Υποδείξεις ασφαλείας	4
Αιτίες για τις ζημιές	5
Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα	6
Το πεδίο χειρισμού	6
Διακόπτης επιλογής λειτουργίας	7
Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας	7
Πλήκτρα χειρισμού και πεδίο ενδείξεων	8
Βυθιζόμενες λαβές διακοπών	8
Τρόποι ψησίματος	9
Φούρνος και εξαρτήματα	11
Ανεμιστήρας	14
Πριν την πρώτη χρήση	15
Ζέσταμα του φούρνου	15
Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων	15
Ρύθμιση του φούρνου	16
Έτσι ρυθμίζετε	16
Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	17
Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα	18
Ταχεία θέρμανση	19
Έτσι ρυθμίζετε	19
Ώρα	20
Έτσι ρυθμίζετε	20
Ρολόι συναγεμμού	21
Έτσι ρυθμίζετε	21
Βασικές ρυθμίσεις	22

Πίνακας περιεχομένων

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων	23
Ασφάλεια παιδιών	24
Φροντίδα και καθαρισμός	24
Συσκευή, εξωτερικά	24
Φούρνος	25
Καθαρισμός των τζαμιών	27
Καθαρισμός των υποδοχών	29
Στεγανοποίηση	29
Εξαρτήματα	29
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	30
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	30
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	31
Συσκευασία και παλιά συσκευή	32
Πίνακες και συμβουλές	32
Γλυκά και βουτήματα	32
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	35
Κρέας, πουλερικά, ψάρια	37
Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ	40
Σουφλέ, ογκρατέν, τوست	40
Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά	41
Ξεπάγωμα	42
Ξήρανση	42
Βράσιμο για συντήρηση	43
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	45
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	45
Τι μπορείτε να κάνετε	46
Φαγητά δοκιμών	47

Τι πρέπει να προσέχετε

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα σίγουρα και σωστά.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Πριν τον εντοιχισμό Ζημιές μεταφοράς

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

Ηλεκτρική σύνδεση

Μόνο ένας αδειούχος ηλεκτρολόγος επιτρέπεται να συνδέσει την ηλεκτρική κουζίνα. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Υποδείξεις ασφαλείας

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

Ζεστός φούρνος



Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός.

Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου και τα θερμαντικά στοιχεία. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο φούρνο. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στη ζεστή πόρτα του φούρνου. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Επισκευές



Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Εάν η συσκευή έχει κάποια βλάβη, κατεβάστε τις ασφάλειες για την ηλεκτρική κουζίνα στο κιβώτιο ασφαλειών.

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες για τις ζημιές

Ταψί ή αλουμινόχαρτο πάνω στον πάτο του φούρνου

Μη τοποθετείτε ταψιά πάνω στον πάτο του φούρνου. Μην απλώνετε αλουμινόχαρτο πάνω στον πάτο του φούρνου.

Διαφορετικά δημιουργείται μια συσσώρευση θερμότητας. Οι χρόνοι ψησίματος δεν ισχύουν πλέον και το εμαγιέ καταστρέφεται.

Νερό μέσα στο φούρνο

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό φούρνο. Μπορούν να προκύψουν ζημιές στο εμαγιέ.

Χυμός φρούτων

Μη γεμίζετε πάρα πολύ το ταψί σε περίπτωση που ψήνετε πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων. Ο χυμός των φρούτων που στάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε. Χρησιμοποιήστε καλύτερα το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.

Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα φούρνου

Αφήνετε το φούρνο να κρυώνει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα του φούρνου. Ακόμα και όταν αφήνετε ανοιχτή την πόρτα του φούρνου, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης φούρνου

Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα του φούρνου κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης του φούρνου καθαρή.

Η πόρτα του φούρνου ως κάθισμα

Μην ακουμπάτε ή μην κάθεστε πάνω στην πόρτα του φούρνου.

Η νέα σας ηλεκτρική κουζίνα

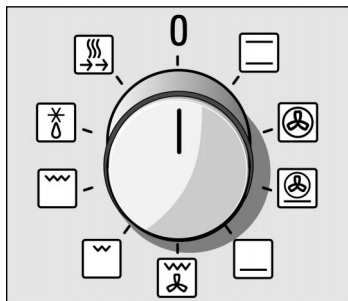
Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας συσκευή. Στη συνέχεια σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού με τους διακόπτες και τις ενδείξεις. Επιπλέον θα βρείτε πληροφορίες για τους τρόπους ψησίματος και τα συνημμένα εξαρτήματα.

Το πεδίο χειρισμού

Αποκλίσεις σε λεπτομέρειες ανάλογα με τον τύπο της συσκευής.



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας



Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίζετε τον τρόπο ψησίματος για το φούρνο. Στην ένδειξη εμφανίζεται για κάθε τρόπο ψησίματος μια προτεινόμενη τιμή.

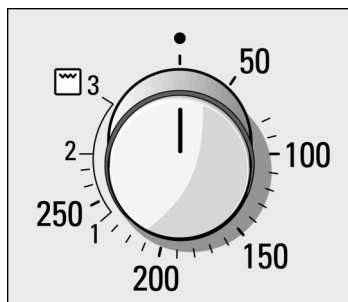
Θέσεις

	Πάνω και κάτω θέρμανση
	Θερμός αέρας 3 D*
	Θερμός αέρας, εντατική βαθμίδα / βαθμίδα πίτσας
	Κάτω θέρμανση
	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα
	Γκριλ, μικρή επιφάνεια
	Γκριλ, μεγάλη επιφάνεια
	Ξεπάγωμα
	Ταχεία θέρμανση

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

Όταν ρυθμίζετε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας, ανάβει η λάμπα μέσα στο φούρνο.

Διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας



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

Θερμοκρασία

50-270	Περιοχή θερμοκρασίας σε °C
--------	----------------------------

Γκριλ

1	Γκριλ, ελαφρά
2	Γκριλ, μέτρια
3	Γκριλ, δυνατά

Βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ

Το σύμβολο της θερμοκρασίας ανάβει στην ένδειξη, όταν ο φούρνος θερμαίνεται. Στα διαλείμματα θέρμανσης σβήνει. Στο ψήσιμο στο γκριλ δεν ανάβει το σύμβολο.

Στο ψήσιμο στο μικρό γκριλ ☐ ή στο μεγάλο γκριλ ☐ με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίζετε μια βαθμίδα ψησίματος.

Πλήκτρα χειρισμού και πεδίο ενδείξεων



Πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" 🔔	Με αυτό ρυθμίζετε το ρολόι συναγερμού.
Πλήκτρο "Ρολόι" ⌚	Με αυτό ρυθμίζετε την ώρα, τη διάρκεια λειτουργίας του φούρνου I→I και το χρόνο λήξης →I.
Πλήκτρο πλην "-"	Με αυτό αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης προς τα κάτω.
Πλήκτρο συν "+"	Με αυτό αλλάζετε τις τιμές ρύθμισης προς τα επάνω.
Πλήκτρο "Ασφάλιση" 🔒	Με αυτό ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε την ασφάλεια παιδιών.

Στο πεδίο ενδείξεων μπορείτε να διαβάσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

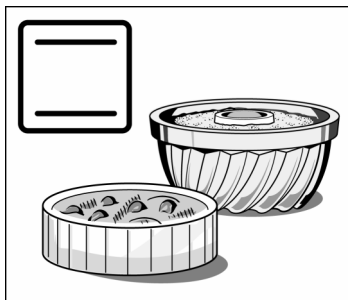
Βυθιζόμενες λαβές διακοπών

Οι λαβές των διακοπών είναι βυθιζόμενες. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τη λαβή του διακόπτη.

Το διακόπτη επιλογής λειτουργίας μπορείτε να τον στρέψετε προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά, το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας μόνο προς τα δεξιά.

Τρόποι ψησίματος

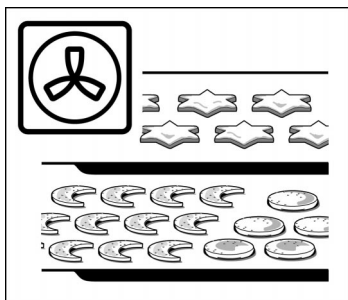
Για το φούρνο έχετε στη διάθεσή σας διάφορους τρόπους ψησίματος. Έτσι μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό τον ιδανικό τρόπο μαγειρέματος.



Επάνω και κάτω θέρμανση

Με αυτόν τον τρόπο ψησίματος φθάνει η θερμότητα στα γλυκά ή στα ψητά ομοιόμορφα από κάτω και από πάνω.

Τα κέικ σε φόρμες και τα σουφλέ πετυχαίνουν έτσι καλύτερα. Επίσης και στο ψήσιμο άπαχου κρέατος, όπως π.χ. βοδινό, μοσχαρίσιο και θηράματα, επιτυγχάνεται με την επάνω και κάτω θέρμανση ένα καλό αποτέλεσμα.

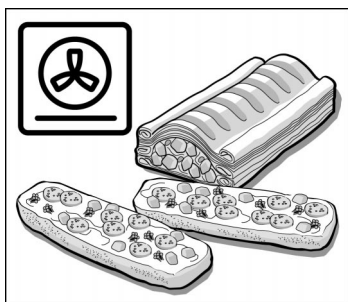


Κυκλοφορία θερμού αέρα 3D

Ένας ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα φροντίζει να κατανέμεται η θερμότητα που εκπέμπεται από το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα, ομοιόμορφα μέσα στο φούρνο.

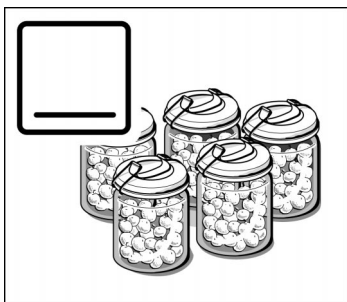
Με κυκλοφορία θερμού αέρα 3D μπορείτε να ψήσετε γλυκά και πίτσες σε δύο επίπεδα. Μπορείτε επίσης να ψήσετε ζύμη σφολιάτας και μπισκοτάκια ταυτόχρονα σε τρία επίπεδα. Οι απαραίτητες θερμοκρασίες του φούρνου είναι χαμηλότερες από την επάνω και κάτω θέρμανση. Πρόσθετα ταψιά μπορείτε να προμηθευτείτε στα ειδικά καταστήματα.

Για την ξήρανση ενδείκνυται η κυκλοφορία θερμού αέρα 3D.



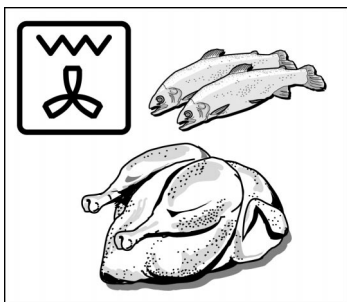
Θερμός αέρας, εντατική βαθμίδα / βαθμίδα πίτσας

Σε αυτήν την περίπτωση βρίσκονται η κάτω θέρμανση και το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα σε λειτουργία. Αυτός ο τρόπος ψησίματος είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για κατεψυγμένα προϊόντα. Η κατεψυγμένη πίτσα, οι τηγανιτές πατάτες ή τα γλυκά στρούντελ πετυχαίνουν πάρα πολύ καλά χωρίς προθέρμανση.



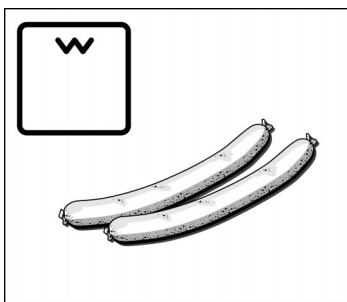
Κάτω θέρμανση

Με την κάτω θέρμανση μπορείτε να ψήσετε ή να ροδοκοκκινίσετε τα φαγητά από κάτω. Επίσης είναι πολύ κατάλληλη και για το βράσιμο για συντήρηση.



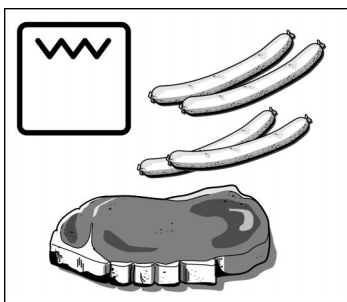
Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Κατά τη διάρκεια της διακοπής της θέρμανσης στροβιλίζει ο ανεμιστήρας τη θερμότητα που παρήγαγε το γκριλ, γύρω από τα τρόφιμα που ψήνονται. Έτσι τα κομμάτια του κρέατος γίνονται από όλες τις πλευρές τραγανά και ροδοκόκινα.



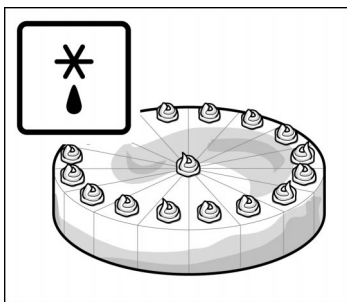
Μικρό γκριλ

Σε αυτήν την περίπτωση ενεργοποιείται το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ. Αυτός ο τρόπος ψησίματος είναι κατάλληλος για μικρές ποσότητες. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια. Βάλτε τα κομμάτια, που πρόκειται να ψηθούν στο γκριλ, στη μέση της σχάρας.



Μεγάλο γκριλ

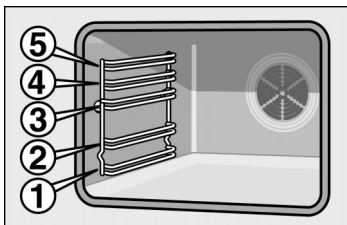
Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Μπορείτε να ψήσετε πολλές μερίδες μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρια ή τοστ.



Ξεπάγωμα

Ένας ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα του φούρνου στροβιλίζει τον αέρα μέσα στο φούρνο γύρω από το κατεψυγμένο φαγητό. Κατεψυγμένα κομμάτια κρέατος, πουλερικά, ψωμί και γλυκά ξεπαγώνουν ομοιόμορφα.

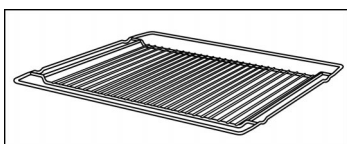
Φούρνος και εξαρτήματα



Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο φούρνο σε 5 διαφορετικά ύψη.

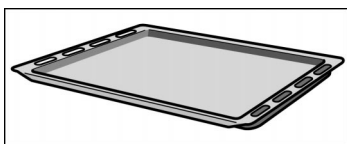
Μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα κατά τα δύο τρίτα, χωρίς να ανατραπούν. Έτσι μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα τα φαγητά.

Εξαρτήματα



Σχάρα HEZ 334000

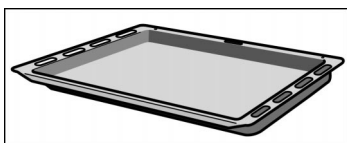
για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, ψητά, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά. Σπρώξτε μέσα τη σχάρα με το κυρτό μέρος προς τα κάτω .



Εμαγιέ ταψί HEZ 311000

για γλυκά και μπισκοτάκια.

Σπρώξτε το ταψί μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου.

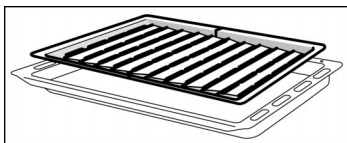


Ταψί γενικής χρήσης HEZ 332000

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

Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου.

Ειδικά εξαρτήματα

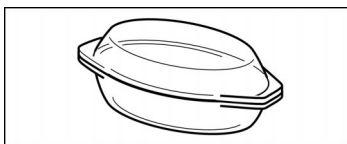


Ταψί του γκριλ HEZ 325000

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.

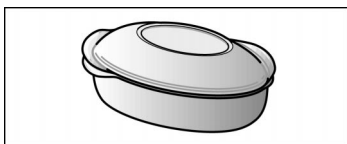
Ψήσιμο στο ταψί του γκριλ: Χρησιμοποιείτε το ίδιο ύψος τοποθέτησης, όπως και για τη σχάρα.

Ταψί του γκριλ ως προστασία από τα πιτσιλίσματα: Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης μαζί με το ταψί του γκριλ κάτω από τη σχάρα.



Γυάλινη ψηλή φόρμα HMZ21GB

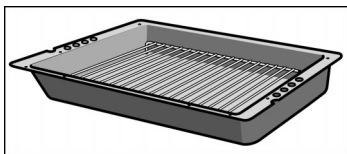
για καπαμάδες και σουφλέ, που παρασκευάζονται στο φούρνο. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.



Μεταλλική ψηλή φόρμα HEZ 6000

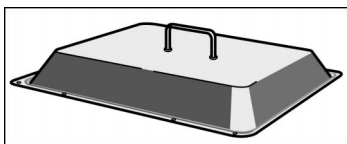
είναι προσαρμοσμένη στην οβάλ εστία της κεραμικής βάσης εστιών. Η ψηλή φόρμα είναι κατάλληλη για τους αισθητήρες μαγειρέματος, αλλά επίσης και για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

Η ψηλή φόρμα είναι από έξω εμαγιέ και από μέσα έχει μια αντικολλητική επίστρωση.



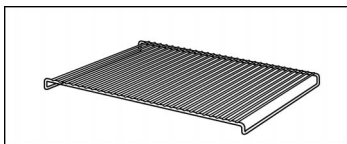
Επαγγελματικό ταψί HEZ 333000

για την προετοιμασία μεγάλων ποσοτήτων.



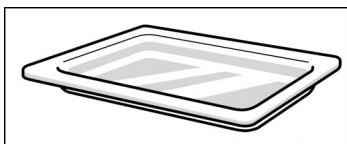
Καπάκι για το επαγγελματικό ταψί HEZ 333001

μετατρέπει το επαγγελματικό ταψί σε επαγγελματική ψηλή φόρμα.



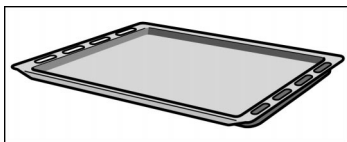
Σχάρα HEZ 324000

για ψητά σχάρας. Τοποθετείτε τη σχάρα πάντοτε στο ταψί γενικής χρήσης. Το λίπος και ο χυμός του κρέατος που στάζουν συλλέγονται.



Γυάλινο ταψί HEZ 336000

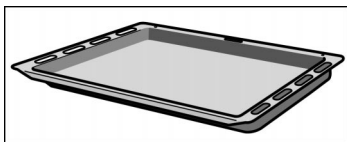
βαθύ ταψί από γυαλί. Είναι επίσης κατάλληλο και ως σκεύος σερβιρίσματος.



Εμαγιέ ταψί HEZ 331010 με αντικολλητική επίστρωση

Γλυκά και μπισκοτάκια ξεκολλούν ευκολότερα από το ρηχό ταψί.

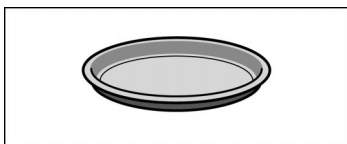
Σπρώξτε το ταψί μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου.



Ταψί γενικής χρήσης HEZ 332010 με αντικολλητική επίστρωση

Τα ζουμερά γλυκά, τα βουτήματα, τα κατεψυγμένα φαγητά και τα μεγάλα ψητά ξεκολλούν ευκολότερα από το ταψί γενικής χρήσης.

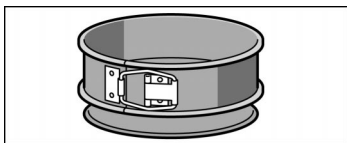
Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα του φούρνου.



Ταψί πίτσας HEZ 317000

ιδανικό π.χ. για πίτσα, κατεψυγμένα προϊόντα και μεγάλα στρογγυλά γλυκά. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το ταψί πίτσας αντί το ταψιού γενικής χρήσης.

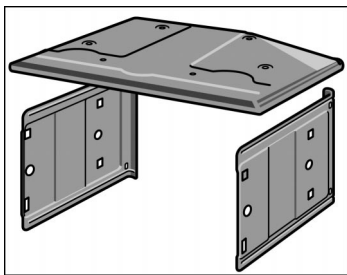
Τοποθετείτε το ταψί πάνω στη σχάρα. Ακολουθείτε τα στοιχεία που δίνονται στους πίνακες.



Φόρμα γλυκού HEZ 6001

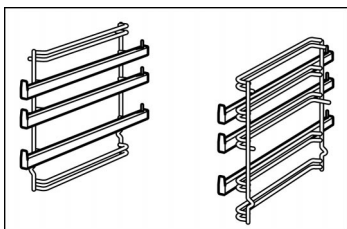
Με τη σίγουρη από ξεχειλίσμα φόρμα γλυκού μπορείτε να ψήσετε ιδιαίτερα ζουμερά γλυκά. Χάρη στο ιδιαίτερα μεγάλο ύψος, εμποδίζεται το ξεχειλίσμα και η ηλεκτρική σας κουζίνα παραμένει καθαρή.

Η φόρμα ψησίματος έχει από μέσα μια αντικολλητική επίστρωση.



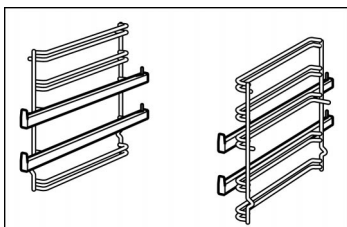
Αυτοκαθαριζόμενη οροφή και πλευρικά τοιχώματα (EcoClean) HEZ 329020

Με αυτό μπορείτε να εξοπλίσετε εκ των υστέρων την ηλεκτρική κουζίνα. Ο φούρνος αυτοκαθαρίζεται κατά τη διάρκεια που βρίσκεται σε λειτουργία.



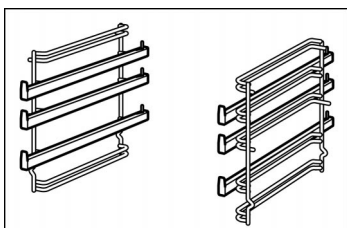
3-πλό πλήρες τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου HEZ 338305

Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2, 3 και 4 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.



2-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου HEZ 338200

Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2 και 3 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.



3-πλό τηλεσκοπικό βαγονέτο φούρνου HEZ 338300

Με τις ράγες εξόδου στα ύψη 2, 3 και 4 μπορείτε να τραβήξετε έξω τα εξαρτήματα ακόμα πιο πολύ, χωρίς να ανατραπούν.

Ανεμιστήρας

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος μ' έναν ανεμιστήρα ψύξης. Όταν χρειάζεται, ενεργοποιείται και απενεργοποιείται. Ο ζεστός αέρας εξέρχεται από την πόρτα.

Πριν την πρώτη χρήση

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε, όλα όσα πρέπει να κάνετε, πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά.

Θερμάνετε το φούρνο και καθαρίστε τα εξαρτήματα. Διαβάστε τις υποδείξεις ασφαλείας στο κεφάλαιο "Τι πρέπει να προσέχετε".

Πρώτα κοιτάξτε, εάν αναβοσβήνουν στην ένδειξη στην ηλεκτρική κουζίνα το σύμβολο $\ominus$ και τρία μηδενικά.

Ρυθμίστε την ώρα.

1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" $\ominus$.

Εμφανίζεται η ένδειξη 12:00 και το σύμβολο του ρολογιού $\ominus$ αναβοσβήνει.

2. Με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο - ρυθμίστε την ώρα.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ώρα στη μνήμη της συσκευής. Τώρα η ηλεκτρική κουζίνα βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Εάν στην ένδειξη αναβοσβήνουν το σύμβολο $\ominus$ και τρία μηδενικά

Ζέσταμα του φούρνου

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον άδειο και κλειστό φούρνο.

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο $\square$.
2. Ρυθμίστε με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 240 °C.

Μετά από 60 λεπτά κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων

Πριν χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα, καθαρίστε τα καλά με σαπουνάδα και ένα πανί καθαρισμού.

Ρύθμιση του φούρνου

Απενεργοποίηση του φούρνου με το χέρι

Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα

Ο φούρνος ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα

Πίνακες και συμβουλές

Έχετε διάφορες δυνατότητες να ρυθμίσετε το φούρνο σας.

Όταν γίνει το φαγητό, απενεργοποιήστε οι ίδιοι το φούρνο.

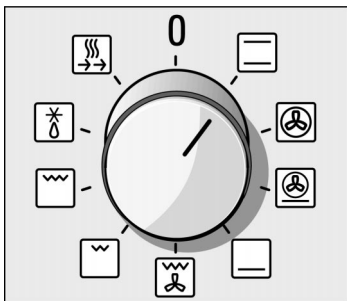
Μπορείτε να φύγετε από την κουζίνα ακόμα και για ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Μπορείτε να βάλετε το φαγητό π.χ. το πρωί μέσα στο φούρνο και να ρυθμίσετε έτσι, ώστε να είναι έτοιμο το μεσημέρι.

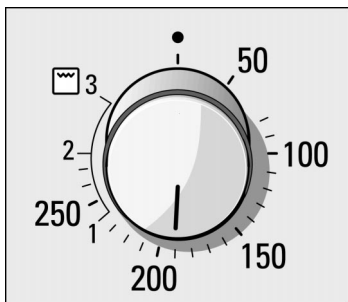
Στο κεφάλαιο "Πίνακες και συμβουλές" θα βρείτε για πολλά φαγητά τις κατάλληλες ρυθμίσεις.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: Επάνω και κάτω θέρμανση ☐, 190 °C



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



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

Απενεργοποίηση

Όταν είναι έτοιμο το φαγητό, κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

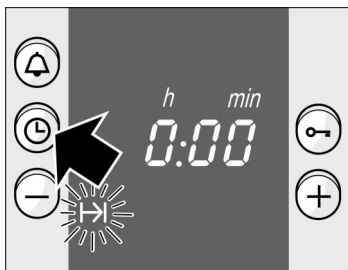
Αλλαγή της ρύθμισης

Μπορείτε οποτεδήποτε ν' αλλάξετε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

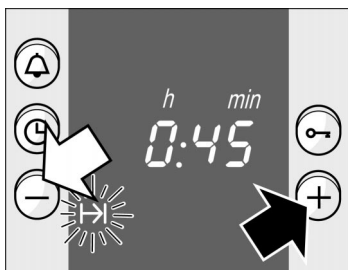
Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 και 2. Δώστε τώρα ακόμα το χρόνο μαγειρέματος (διάρκεια) για το φαγητό σας.

Παράδειγμα: Χρονική διάρκεια 45 λεπτά



3. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Το σύμβολο της διάρκειας  αναβοσβήνει.



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

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο φούρνος. Το σύμβολο  ανάβει στην ένδειξη.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Αλλαγή της ρύθμισης

Διακοπή της ρύθμισης

Ρύθμιση της χρονικής διάρκειας, όταν η ώρα είναι σβησμένη

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές και απενεργοποιήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο - τη χρονική διάρκεια.

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" . Πατήστε το πλήκτρο -, μέχρι να περάσει η ένδειξη στο μηδέν. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  δύο φορές και ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στο σημείο 4.

Ο φούρνος πρέπει να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα

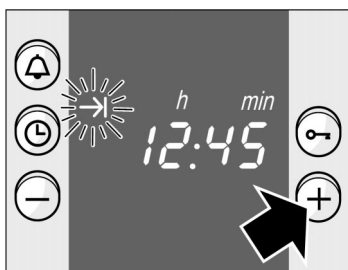
Παράδειγμα: Η ώρα είναι 10:45. Το φαγητό διαρκεί 45 λεπτά και πρέπει να είναι έτοιμο στις 12:45.

Προσέξτε παρακαλώ, ότι τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα δεν επιτρέπεται να παραμείνουν για πολύ μέσα στον φούρνο.

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 4. Ο φούρνος ξεκινά.



- 5.** Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι"  τόσες φορές μέχρι να αναβοσβήνει το σύμβολο . Στην ένδειξη βλέπετε, τότε το φαγητό είναι έτοιμο.



- 6.** Ρυθμίστε με το πλήκτρο + το χρόνο λήξης για αργότερα.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα εισάγεται η ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής. Στην ένδειξη, μέχρι να ξεκινήσει ο φούρνος, υπάρχει ο χρόνος λήξης.

Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Ο φούρνος απενεργοποιείται. Πατήστε το πλήκτρο  δύο φορές και απενεργοποιήστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Υπόδειξη

Όσο αναβοσβήνει ένα σύμβολο, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση. Όταν το σύμβολο ανάψει, εισάγεται η ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο αναμονής, μέχρι να εισαχθεί η ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

Ταχεία θέρμανση

Έτσι θερμαίνετε το φούρνο ιδιαίτερα γρήγορα.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη ταχεία θέρμανση .
2. Με το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά ο φούρνος. Στην ένδειξη ανάβει το σύμβολο .

Η ταχεία θέρμανση τελείωσε

Το σύμβολο  σβήνει.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο και ρυθμίστε το φούρνο.

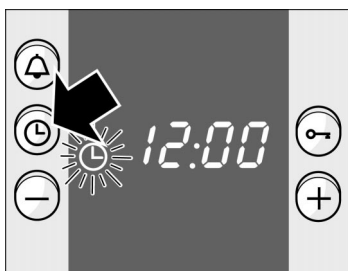
Ώρα

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

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας πρέπει να είναι απενεργοποιημένος.

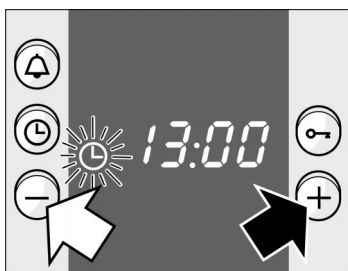
Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: 13:00 η ώρα



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

Στην ένδειξη εμφανίζεται 12.00 η ώρα και το σύμβολο ⌚ αναβοσβήνει.



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

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

Αλλαγή π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα

Σβήσιμο της ώρας

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚ δύο φορές και κάνετε την αλλαγή με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο -.

Μπορείτε να σβήσετε την ώρα. Μετά η ώρα φαίνεται μόνο, όταν τη ρυθμίζετε.

Για αυτό πρέπει να αλλάξετε τη βασική ρύθμιση. Βλέπε στο κεφάλαιο "Βασικές ρυθμίσεις".

Ρολόι συναγερμού

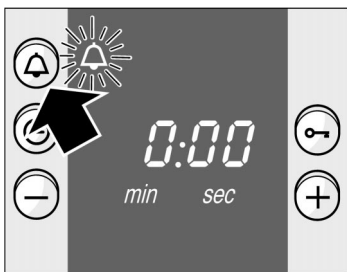
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ρολόι συναγερμού, όπως ένα ρολόι συναγερμού κουζίνας. Αυτό λειτουργεί ανεξάρτητα από το φούρνο.

Το ρολόι συναγερμού έχει ένα ιδιαίτερο σήμα. Έτσι ακούτε, εάν το ρολόι συναγερμού ή η διάρκεια λειτουργίας του φούρνου έχει λήξη.

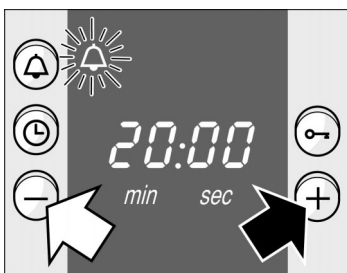
Μπορείτε να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού ακόμα και όταν η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

Έτσι ρυθμίζετε

Παράδειγμα: 20 λεπτά



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" . Το σύμβολο  αναβοσβήνει.



2. Ρυθμίστε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο - το χρόνο στο ρολόι συναγερμού.
Πλήκτρο + προτεινόμενη τιμή = 10 λεπτά.
Πλήκτρο - προτεινόμενη τιμή = 5 λεπτά.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα ξεκινά το ρολόι συναγερμού. Το σύμβολο  ανάβει στην ένδειξη. Ο χρόνος τρέχει φανερά.

Ο χρόνος τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" . Η ένδειξη του ρολογιού συναγερμού σβήνει.

Αλλαγή του χρόνου στο ρολόι συναγερμού

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" . Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο - το χρόνο.

Σβήσιμο της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι συναγερμού" . Πατήστε το πλήκτρο -, μέχρι να περάσει η ένδειξη στο μηδέν.

Το ρολόι συναγερμού και η χρονική διάρκεια τρέχουν συγχρόνως

Τα σύμβολα ανάβουν. Ο χρόνος στο ρολόι συναγερμού τρέχει φανερά στην ένδειξη. Εξακρίβωση της υπόλοιπης χρονικής διάρκειας $I \rightarrow I$, του χρόνου λήξης $\rightarrow I$ ή της ώρας $\ominus$: Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" $\ominus$ τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί το εκάστοτε σύμβολο. Η εξακριβωμένη τιμή, εμφανίζεται για μερικά δευτερόλεπτα στην ένδειξη.

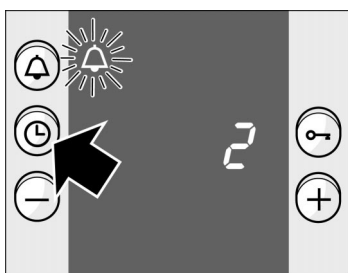
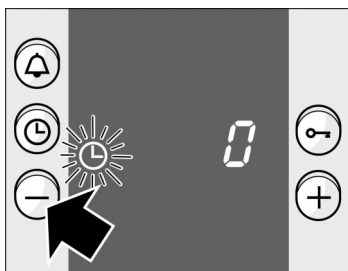
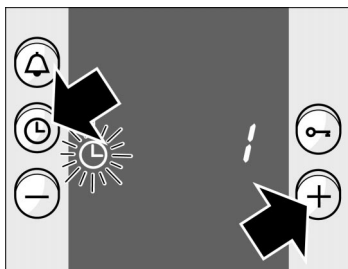
Βασικές ρυθμίσεις

Ο φούρνος σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε τη βασική ρύθμιση της ώρας, τη διάρκεια του σήματος και το χρόνο παραλαβής της ρύθμισης.

Βασική ρύθμιση	Λειτουργία	Αλλαγή σε
Ώρα $\ominus$ I = ώρα αναμμένη	Ένδειξη της ώρας	Ώρα $\ominus$ = ώρα σβησμένη
Διάρκεια σήματος $\rightarrow I$ 2 = περίπου 2 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας ή του χρόνου στο ρολόι συναγερμού	Διάρκεια σήματος I = περίπου 10 δευτερόλεπτα 3 = περίπου 5 λεπτά
Χρόνος παραλαβής $I \rightarrow I$ 2 = μέτριος	Χρόνος αναμονής μεταξύ των βημάτων ρύθμισης, μέχρι να εισαχθεί η ρύθμιση στη μνήμη της συσκευής	Χρόνος παραλαβής I = μικρός 3 = μεγάλος

Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Παράδειγμα: Σβήσιμο της ώρας



Δε θέλετε να αλλάξετε όλες τις βασικές ρυθμίσεις

Διόρθωση

Δεν επιτρέπεται να είναι ρυθμισμένη καμία λειτουργία.

1. Πατήστε συγχρόνως το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚ και το πλήκτρο +, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη ένα *i*. Αυτή είναι η βασική ρύθμιση της ώρας (ένδειξη αναμμένη).

2. Αλλάξτε με το πλήκτρο + ή το πλήκτρο - τη βασική ρύθμιση.

3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚. Στην ένδειξη εμφανίζεται ένα *2* για τη βασική ρύθμιση της διάρκειας του σήματος.

Αλλάξτε τη βασική ρύθμιση, όπως περιγράφεται στο σημείο 2 και επιβεβαιώστε με το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚. Τώρα μπορείτε ακόμα να αλλάξετε το χρόνο παραλαβής. Πατήστε στο τέλος το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

Εάν δε θέλετε να αλλάξετε μια βασική ρύθμιση, πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚. Η επόμενη βασική ρύθμιση εμφανίζεται.

Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις ρυθμίσεις σας.

Ασφάλεια παιδιών

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

Κλειδωμα του φούρνου

Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση" , μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη το σύμβολο . Αυτό διαρκεί περίπου 4 δευτερόλεπτα.

Ξεκλειδωμα

Πατήστε το πλήκτρο "Ασφάλιση" , μέχρι να σβήσει το σύμβολο .

Υποδείξεις

Στην κλειδωμένη κατάσταση μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε το ρολόι συναγερμού και την ώρα.

Μετά από μια διακοπή ρεύματος ακυρώνεται η ρυθμισμένη ασφάλεια παιδιών.

Φροντίδα και καθαρισμός

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Συσκευή, εξωτερικά

Σφουγγίστε τη συσκευή με νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί.

Ακατάλληλα είναι δυνατά υλικά καθαρισμού ή υλικά τριψίματος. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

Υπόδειξη

Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.

Οι σκιές πάνω στο τζάμι της πόρτας, που φαίνονται σαν λεκέδες, είναι ανακλάσεις από το φως της λάμπας του φούρνου.

Συσκευές με μπροστινή πλευρά ανοξείδωτου χάλυβα

Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.

Χρησιμοποιείτε υλικά φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα. Προσέχετε τα στοιχεία του κατασκευαστή. Δοκιμάστε το υλικό σε ένα μικρό μέρος, προτού το χρησιμοποιήσετε σ' όλη την επιφάνεια.

Συσκευές με μπροστινή πλευρά αλουμινίου

Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο υγρό καθαρισμού τζαμιών. Σφουγγίστε την επιφάνεια οριζόντια και χωρίς πίεση μ' ένα μαλακό πανί τζαμιών ή μ' ένα πανί καθαρισμού χωρίς χνούδια.

Ακατάλληλα είναι ισχυρά απορρυπαντικά, σκληρά σφουγγάρια και τραχιά πανιά καθαρισμού.

Φούρνος

Μη χρησιμοποιείτε σύρμα ή σφουγγάρια καθαρισμού. Τα ειδικά απορρυπαντικά φούρνων επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται μόνο στις εμαγιέ επιφάνειες του φούρνου.

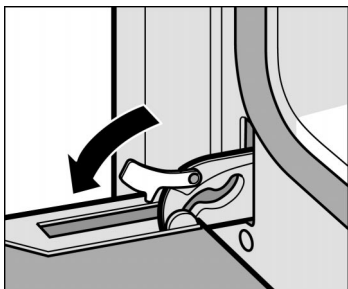
Για ευκολία στον καθαρισμό

μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου, να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου και να κατεβάσετε το θερμαντικό σώμα του γκριλ που βρίσκεται στην οροφή του φούρνου.

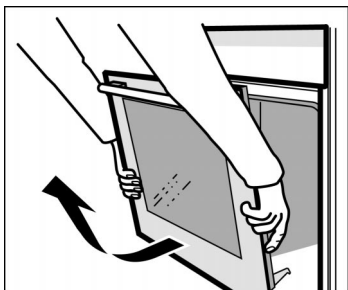
Άναμμα της λάμπας του φούρνου Αφαίρεση της πόρτας του φούρνου

Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο .

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου πολύ εύκολα.



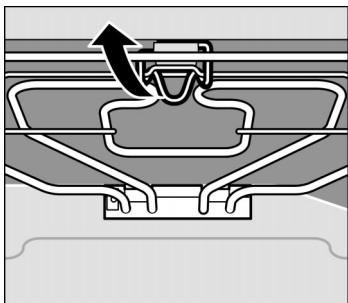
1. Ανοίξτε εντελώς την πόρτα του φούρνου.
2. Γυρίστε προς τα πίσω τους δύο μοχλούς ασφάλισης, αριστερά και δεξιά.



- 3.** Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου λίγο λοξά. Πιάστε την πόρτα και με τα δύο χέρια κάτω, αριστερά και δεξιά. Κλείστε την πόρτα λίγο ακόμα και τραβήξτε την έξω.

Μετά τον καθαρισμό τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου με την αντίθετη σειρά.

Κατέβασμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ



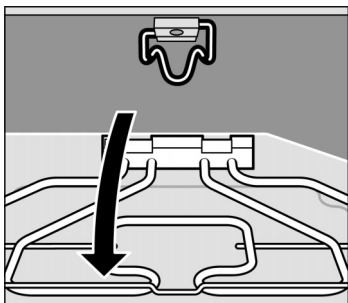
Προσοχή, ο φούρνος πρέπει να είναι κρύος. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Τραβήξτε το άγκιστρο συγκράτησης στο αναδιπλωνόμενο γκριλ προς τα εμπρός και πιέστε το προς τα επάνω, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.

Κρατώντας το θερμαντικό σώμα του γκριλ, κατεβάστε το προσεκτικά.

Μετά τον καθαρισμό:

Ανεβάστε ξανά το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Πιέστε το άγκιστρο συγκράτησης προς τα κάτω και αφήστε το θερμαντικό σώμα του γκριλ να ασφαλίσει.



Καθαρισμός των καταλυτικών επιφανειών μέσα στο φούρνο

Το πίσω τοίχωμα είναι καλύπτεται με αυτοκαθαριζόμενο εμαγιέ. Αυτοκαθαρίζεται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Οι μεγάλες πιτσιλιές απομακρύνονται μερικές φορές μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου.

Καθαρισμός του πάτου του φούρνου, της οροφής και των πλευρικών τοιχωμάτων

Μην καθαρίζετε ποτέ το πίσω τοίχωμα με απορρυπαντικό φούρνου.

Μια ελαφριά απόχρωση του εμαγιέ δεν επηρεάζει καθόλου τον αυτοκαθαρισμό.

Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα ή ξιδόνερο.

Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης χρησιμοποιείτε καλύτερα απορρυπαντικό φούρνου. Χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου μόνο στον κρύο φούρνο. Μην καθαρίζετε με αυτό ποτέ το αυτοκαθαριζόμενο πίσω τοίχωμα.

Εκτός αυτού:

Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρότερες χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Μη χρησιμοποιείτε γι' αυτές τις αποχρώσεις σκληρό σύρμα ή δυνατά υλικά καθαρισμού.

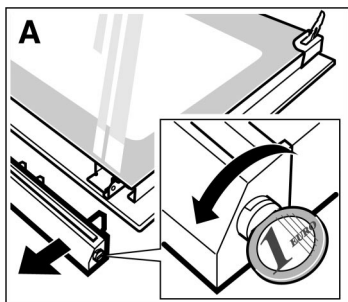
Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελείως εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία διάβρωσης είναι εξασφαλισμένη.

Καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος της λάμπας του φούρνου

Καθαρίστε καλύτερα το γυάλινο κάλυμμα με υγρό καθαρισμού πιάτων.

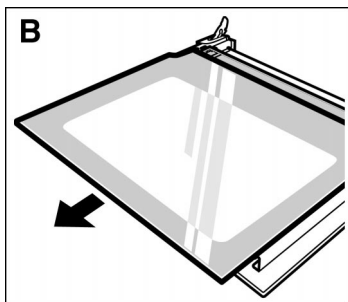
Καθαρισμός των τζαμιών

Αφαίρεση

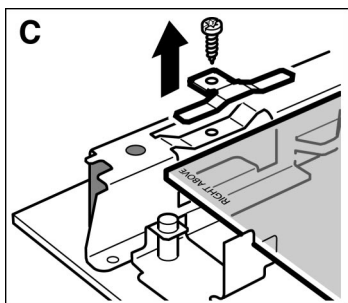


Μπορείτε να αφαιρέσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου για καλύτερο καθαρισμό.

1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε τη με τη λαβή προς τα κάτω πάνω σ' ένα πανί.
2. Ξεβιδώστε το κάλυμμα στο πάνω μέρος της πόρτας του φούρνου. Για αυτό λύστε τις βίδες αριστερά και δεξιά μ' ένα κέρμα. (Εικ. Α)



3. Τραβήξτε έξω το επάνω τζάμι. (Εικ. Β)

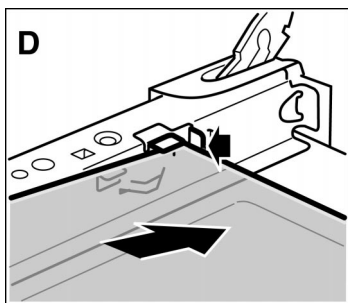


4. Ξεβιδώστε τα κλιπ δεξιά και αριστερά και αφαιρέστε τα. (Εικ. C) Αφαιρέστε το τζάμι.

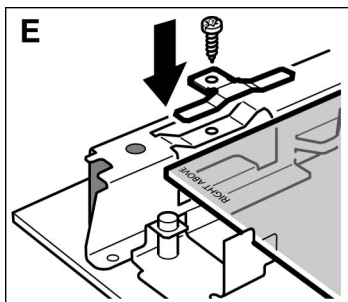
Καθαρίστε τα τζάμια με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.

Τοποθέτηση

Προσέξτε, να βρίσκεται η επιγραφή "Right above" αριστερά κάτω ανάποδα.



1. Σπρώξτε μέσα το τζάμι λοξά προς τα πίσω. (Εικ. D)



2. Τοποθετήστε τα κλιπ και βιδώστε τα ξανά. (Εικ. E)

3. Τοποθετήστε ξανά το επάνω τζάμι. Προσέξτε, να βρίσκεται η λεία επιφάνεια προς τα έξω.

4. Τοποθετήστε το κάλυμμα και βιδώστε το.

5. Τοποθετήστε ξανά την πόρτα του φούρνου.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το φούρνο ξανά, αφού πρώτα τοποθετηθούν κανονικά τα τζάμια.

Καθαρισμός των υποδοχών

Για τον καθαρισμό μπορείτε να τραβήξετε έξω τις υποδοχές.

Αφαίρεση των υποδοχών:

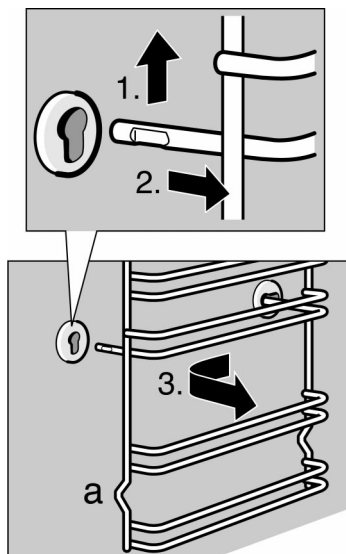
1. Σηκώστε μπροστά την υποδοχή προς τα επάνω
2. και ελευθερώστε την.
3. Μετά τραβήξτε όλην την υποδοχή προς τα εμπρός και αφαιρέστε την.

Καθαρίστε τις υποδοχές με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα μαλακό σφουγγάρι, ή με μια βούρτσα.

Ανάρτηση των υποδοχών:

Τοποθετήστε την υποδοχή πρώτα στην πίσω οπή στήριξης, πιέστε την λίγο προς τα πίσω και μετά τοποθετήστε την στην μπροστινή οπή στήριξης.

Οι υποδοχές ταιριάζουν δεξιά και αριστερά. Η προεξοχή (a) πρέπει να βρίσκεται πάντοτε κάτω.



Στεγανοποίηση

Καθαρίστε τη στεγανοποίηση στο φούρνο με υγρό καθαρισμού πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ δυνατά υγρά καθαρισμού ή υλικά τριψίματος.

Εξαρτήματα

Μουλιάστε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση με υγρό καθαρισμού πιάτων. Τα υπολείμματα του φαγητού μπορούν μετά να απομακρυνθούν εύκολα με μια βούρτσα ή μ' ένα μαλακό σφουγγάρι.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Κοιτάξτε στον πίνακα του σπιτιού, αν η ασφάλεια είναι εντάξει.
Η ένδειξη της ώρας αναβοσβήνει.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις.

Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία



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.

1. Ξεβιδώστε ή κατεβάστε την ασφάλεια για την ηλεκτρική κουζίνα στον πίνακα του σπιτιού.
2. Τοποθετήστε μία πετσέτα κουζίνας μέσα στον κρύο φούρνο, για ν' αποφύγετε τυχόν ζημιές.
3. Ξεβιδώστε το γυάλινο κάλυμμα, στρέφοντάς το προς τα αριστερά.
4. Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου με μια άλλη λάμπα του ίδιου τύπου.
5. Βιδώστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.
6. Απομακρύνετε την πετσέτα της κουζίνας και ενεργοποιήστε ξανά την ασφάλεια.

Αλλαγή του γυάλινου καλύμματος

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

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

Αριθμός E και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε δεξιά, στα πλάγια της πόρτας του φούρνου. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, μπορείτε να γράψετε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Αριθ. E	Αριθ. FD
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 📞	

Συσκευασία και παλιά συσκευή

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK 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.

Πίνακες και συμβουλές

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Επίσης μπορείτε να διαβάσετε, ποιος τρόπος ψησίματος και ποια θερμοκρασία ενδείκνυται καλύτερα για το φαγητό σας, ποιο εξάρτημα πρέπει να χρησιμοποιήσετε και σε ποιο ύψος πρέπει να το τοποθετήσετε. Εδώ υπάρχουν πολλές συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και την προετοιμασία, ακόμα υπάρχει και μια μικρή βοήθεια σε περίπτωση βλάβης, αν κάποτε κάτι δεν πάει καλά.

Γλυκά και βουτήματα

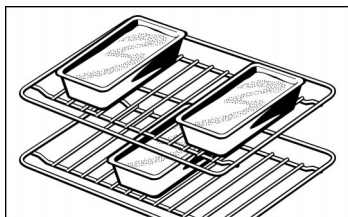
Ψήσιμο σ' ένα επίπεδο

Όταν ψήνετε γλυκά πάνω σε ένα επίπεδο, χρησιμοποιείτε την επάνω/κάτω θέρμανση . Έτσι πετυχαίνουν τα γλυκά καλύτερα.

Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο. Για ανοιχτόχρωμες φόρμες ψησίματος με λεπτά τοιχώματα ή για γυάλινες φόρμες θα ήταν σκοπιμότερο να χρησιμοποιήσετε θερμό αέρα. Παρόλ' αυτά μεγαλώνει ο χρόνος ψησίματος και το γλυκό δε ροδοκοκκινίζει τόσο ομοιόμορφα.

Τοποθετείτε τη φόρμα του κέικ πάντοτε πάνω στη σχάρα.



Εάν θέλετε να ψήσετε με 3 μακρόστενες φόρμες συγχρόνως, τοποθετήστε τις πάνω στις σχάρες όπως φαίνεται στην εικόνα.

Πίνακες

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια. Όταν προθερμάνετε, μειώνονται οι αναφερόμενοι χρόνοι ψησίματος κατά 5 έως 10 λεπτά.

Στους πίνακες θα βρείτε για 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.

Επιπλέον πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο "Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών" στο τέλος των πινάκων.

Γλυκά σε φόρμες	Φόρμα πάνω στη σχάρα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Απλό κέικ	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη 3 μακρόστενες φόρμες*	2		170-190	50-60
		1+3		150-170	70-100
Λεπτό κέικ (π.χ. κέικ, βασική συνταγή)	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη 3 μακρόστενες φόρμες*	2		150-170	60-70
		1+3		140-160	70-100
Πάτος από ζύμη τάρτας με γύρο	Φόρμα με σούστα	1		170-190	25-35
Πάτος τούρτας από ζύμη κέικ	Φόρμα τάρτας φρούτων	2		150-170	20-30

Γλυκά σε φόρμες	Φόρμα πάνω στη σχάρα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Τούρτα μπισκότου	Φόρμα με σούστα	2		160-180	30-40
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα, ζύμη τάρτας**	Σκούρα φόρμα με σούστα	1		170-190	70-90
Λεπτή φρουτόπιτα, από απλή ζύμη	Φόρμα με σούστα/ φόρμα βαθιά στρογγυλή	2		160-180	50-60
Πικάντικα γλυκά** (π.χ. κίς λορέν/ κρεμμυδόπιτα)	Φόρμα με σούστα	1		180-200	50-60

* Προσέχετε παρακαλώ, πώς τοποθετούνται οι μακρόστενες φόρμες. Πρόσθετες σχάρες μπορείτε να προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα.

** Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει.

Γλυκά ταψιού		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Απλή ζύμη ή ζύμη με μαγιά με στεγνή επίστρωση	Ταψί	2		170-190	20-30
	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		150-170	35-45
Απλή ζύμη ή ζύμη με μαγιά με ζουμερή επίστρωση* (φρούτα)	Ταψί	3		170-190	40-50
	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		150-170	50-60
Ρολό παντεσπάνι (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-190	15-20
Τσουρέκι με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	2		170-190	30-40
"Στόλλεν" με 500 γρ. αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3		160-180	60-70
"Στόλλεν" με 1 κιλό αλεύρι	Ταψί γενικής χρήσης	3		150-170	90-100
Στρούντελ, γλυκό	Ταψί γενικής χρήσης	2		180-200	55-65
Πίτσα	Ταψί	2		220-240	25-35
	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		180-200	40-50

* Για τα πολύ ζουμερά γλυκά φρούτων χρησιμοποιείτε το βαθύ ταψί γενικής χρήσης.

** Κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ταψί εμαγιέ.

Ψωμί και ψωμάκια		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Ψωμί με μαγιά με 1,2 κιλά αλεύρι*, (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2		270	8
				200	35-45
Ψωμί με προζύμι, με 1,2 κιλά αλεύρι*, (προθέρμανση)	Ταψί γενικής χρήσης	2		270	8
				200	40-50
Ψωμάκια (π.χ. σικαλένια ψωμάκια)	Ταψί γενικής χρήσης	4		200-220	20-30
* Μη χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο.					

Μικρά βουτήγματα		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Μπισκοτάκια	Ταψί	3		150-170	10-20
	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		130-150	25-35
	2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης***	2+3+5		130-150	30-40
Μπεζέδες	Ταψί	3		80-100	100-190
Σου	Ταψί	2		200-220	30-40
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ταψί	3		100-120	30-40
	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		100-120	35-45
	2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης***	2+3+5		100-120	40-50
Ζύμη σφολιάτας	Ταψί	3		190-210	20-30
	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		190-210	30-40
	2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης***	2+3+5		190-210	35-45

* Πρόσθετα ταψιά μπορείτε να προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα.

** Κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ταψί.

*** Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω. Μπορεί να βγει νωρίτερα.

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.	Προσανατολιστείτε σε παρόμοια παρασκευάσματα, που δίνονται στους πίνακες ψησίματος.
--	---

Έτσι θα διαπιστώσετε, αν 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 σούστα. 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 κατόπι με χυμό φρούτων ή με οινοπνευματώδες 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 παρακαλώ τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.
Τα παρασκευάσματα έχουν ροδοκοκκινίσει ανομοιόμορφα.	Επιλέξτε τη θερμοκρασία λίγο χαμηλότερη, τότε γίνονται τα γλυκά ομοιόμορφα. Ψήνετε τα ευαίσθητα παρασκευάσματα με επάνω και κάτω θέρμανση  σε 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. Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά το βαθύτερο ταψί γενικής χρήσης.
Έχετε ψήσει σε περισσότερα επίπεδα. Στο επάνω ταψί τα γλυκά είναι πιο σκούρα από τα γλυκά στο κάτω ταψί.	Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σε περισσότερα επίπεδα πάντοτε την κυκλοφορία θερμού αέρα 3D  . Τα ταψιά που τοποθετούνται συγχρόνως στο φούρνο δεν πρέπει να γίνουν οπωσδήποτε και συγχρόνως.
Κατά το ψήσιμο ζουμερών γλυκών εμφανίζεται υγρασία.	Κατά το ψήσιμο μπορεί να δημιουργηθεί υδρατμός. Αυτός διαφεύγει πάνω από τη λαβή της πόρτας. 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, ψάρια

Μαγειρικό σκεύος

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

Τοποθετείτε το μαγειρικό σκεύος πάντοτε στη μέση της σχάρας.

Τοποθετείτε καλύτερα τα καυτά γυάλινα μαγειρικά σκεύη επάνω σε μια στεγνή πετσέτα κουζίνας. Εάν η επιφάνεια εναπόθεσης είναι βρεγμένη ή κρύα, τότε μπορεί να ραγίσει το γυαλί.

Υποδείξεις για το ψήσιμο

Το αποτέλεσμα του ψησίματος εξαρτάται από το είδος και την ποιότητα του κρέατος.

Προσθέστε στο άπαχο κρέας 2 έως 3 κουταλιές της σούπας υγρό, στο ψητό σε κλειστό σκεύος 8 έως 10 κουταλιές τη σούπας, ανάλογα με το μέγεθος.

Τα κομμάτια κρέατος πρέπει να τα γυρίσετε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Όταν το ψητό είναι έτοιμο, θα πρέπει να μένει ακόμα 10 λεπτά μέσα στον απενεργοποιημένο, κλειστό φούρνο. Έτσι μπορεί να κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του.

Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με τον φούρνο κλειστό.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια του ίδιου πάχους. Τα κομμάτια πρέπει να έχουν το λιγότερο 2 ως 3 cm πάχος. Αυτά ροδίζουν ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. 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, αν τοποθετηθεί στην κεντρική περιοχή της σχάρας.

Σπρώξτε ακόμα μέσα και το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1. Έτσι συλλέγεται ο ζωμός του κρέατος που στάζει κατά το ψήσιμο και ο φούρνος παραμένει καθαρότερος.

Γυρίστε τα κομμάτια που ψήνονται στο γκριλ μετά τα δύο τρίτα του δεδομένου χρόνου.

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

Ο πίνακας ισχύει, όταν το φαγητό μπαίνει στον κρύο φούρνο. Οι χρόνοι που δίνονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτοί εξαρτώνται από την ποιότητα και το είδος του κρέατος.

Κρέας	Βάρος	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Βοδινός καπαμάς (π.χ. κόντρα φιλέτο)	1 κιλό	κλειστό	2		200-220	80
	1,5 κιλά		2		190-210	100
	2 κιλά		2		180-200	120
Βοδινό μπουτί	1 κιλό	ανοιχτό	2		210-230	70
	1,5 κιλά		2		200-220	80
	2 κιλά		2		190-210	90
Ροσμπίφ, ροζέ*	1 κιλό	ανοιχτό	1		210-230	40
Μπριζόλες, καλοψημένες		Σχάρα***	5		3	20
Μπριζόλες, ροζέ		Σχάρα***	5		3	15
Χοιρινό κρέας χωρίς πέτσα (π.χ. σβέρκος)	1 κιλό	ανοιχτό	1		190-210	100
	1,5 κιλά		1		180-200	140
	2 κιλά		1		170-190	160
Χοιρινό κρέας με πέτσα** (π.χ. σπάλα, κότσι)	1 κιλό	ανοιχτό	1		180-200	120
	1,5 κιλά		1		170-190	150
	2 κιλά		1		160-180	180
Χοιρινό καπνιστό αλά Κάσελ, με κόκαλο	1 κιλό	κλειστό	2		210-230	70
Ψητός κιμάς	750 γρ.	ανοιχτό	1		170-190	70
Λουκάνικα	περίπου 750 γρ.	Σχάρα***	4		3	15
Μοσχαράκι ψητό	1 κιλό	ανοιχτό	2		190-210	100
	2 κιλά		2		170-190	120
Αρνίσιο μπουτί χωρίς κόκαλα	1,5 κιλά	ανοιχτό	1		150-170	120

* Γυρίστε το ροσμπίφ μετά την παρέλευση του μισού χρόνου ψησίματος. Τυλίξτε το μετά το μαγείρεμα σε αλουμινοχαρτό και αφήστε το μέσα στο φούρνο 10 λεπτά.

** Στο χοιρινό κρέας χαράξτε την πέτσα και τοποθετήστε το, αν πρόκειται να γυριστεί, πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω μέσα στο σκεύος.

*** Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1.

Πουλερικά

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

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

Όταν ψήνετε απευθείας επάνω στη σχάρα, τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1.

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

Γυρίστε τα πουλερικά, που ψήνονται ολόκληρα, μετά την παρέλευση των δύο τρίτων της διάρκειας ψησίματος.

Τα πουλερικά ροδοψήνονται πολύ ωραία, όταν κατά το τέλος του ψησίματος τα αλείψετε με βούτυρο, αλατόνερο ή με χυμό πορτοκαλιού.

Πουλερικά	Βάρος	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Μισά κοτόπουλα 1 έως 4 κομμάτια	από 400 γρ.	Σχάρα	2		200-220	40-50
Τεμαχισμένο κοτόπουλο	από 250 γρ.	Σχάρα	2		200-220	30-40
Κοτόπουλο, ολόκληρο 1 έως 4 κομμάτια	από 1 κιλό	Σχάρα	2		190-210	50-80
Πάπια	1,7 κιλά	Σχάρα	2		170-190	90-100
Χήνα	3 κιλά	Σχάρα	2		150-170	110-130
Μικρή γαλοπούλα	3 κιλά	Σχάρα	2		170-190	80-100
2 μπούτια γαλοπούλας	από 800 γρ.	Σχάρα	2		180-200	90-110

Ψάρι

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Ψάρι	Βάρος	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ψάρι ψητό στη σχάρα	από 300 γρ.	Σχάρα*	3		2	20-25
	1 κιλό		2		180-200	45-50
	1,5 κιλά		2		170-190	50-60
Ψάρι σε φέτες, π.χ. μπριζόλες	από 300 γρ.	Σχάρα*	4		Βαθμίδα 3	20-25

* Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 1.

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.
Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.	Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάντε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέστε με το 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 του ταψιού στο φούρνο 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 ή προσθέστε λιγότερο υγρό.
Κατά την προσθήκη υγρού στο ψητό σχηματίζονται υδρατμοί.	Χρησιμοποιήστε το συνδυασμό γκριλ και θερμού αέρα αντί την επάνω και κάτω θέρμανση. Με αυτό το είδος ψησίματος δεν θερμαίνεται τόσο δυνατά η σάλτσα του ψητού και σχηματίζεται λιγότερος υδρατμός.

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Χρονική διάρκεια λεπτά
Γλυκά σουφλέ (π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα)	Φόρμα σουφλέ	2		180-200	40-50
Πικάντικα σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά (π.χ. παστίτσιο)	Φόρμα σουφλέ, ταψί γενικής χρήσης	3 3	 	210-230 210-230	30-40 20-30
Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά* (π.χ. πατάτες ογκρατέν)	Φόρμα σουφλέ ή ταψί γενικής χρήσης	2		150-170	50-60

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, Γκριλ	Χρονική διάρκεια λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τoστ	4 κομμάτια	5		3	6-7
	12 κομμάτια	5		3	4-5
Τοστ γκρατινέ	4 κομμάτια	4		3	7-10
	12 κομμάτια	4		3	5-8

* Το σουφλέ δεν επιτρέπεται να είναι ψηλότερο από 2 cm.

** Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε στο ύψος 1.

Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	Κατάλληλα είναι	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Πίτσα*	Πίτσα με λεπτό πάτο	2		190-210	15-25
	Πίτσα με χοντρό πάτο	2		170-190	20-30
	Μπαγκέτα-πίτσα	2		170-190	20-30
	Μικρή πίτσα	3		180-200	10-20
Προϊόντα πατάτας*	Τηγανίτες πατάτες	2		190-210	20-30
	Κροκετάκια κορόνες	2		190-210	20-30
	Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	2		190-210	20-30
	Πατάτες γεμιστές	2		190-210	15-25
Αρτοσκευάσματα*	Ψωμάκια	3		190-210	10-20
	Αλμυρά κουλούρια	3		200-220	10-20
Κεφτεδάκια*	Φετάκια ψαριού πανέ	2		180-200	5-15
	Μικρά κομμάτια κοτόπουλου	2		180-200	10-20
	Λαχανοπιτάκια	2		180-200	15-25
Στρούντελ*	Στρούντελ μήλου	3		190-210	30-40

* Καλύψτε το εξάρτημα με λαδόχαρτο. Προσέξτε παρακαλώ, να είναι το λαδόχαρτο κατάλληλο γι' αυτές τις θερμοκρασίες.

Ξεπάγωμα

Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και τοποθετήστε τα μέσα σε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος επάνω στη σχάρα.

Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

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

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C
Ευαίσθητα κατεψυγμένα τρόφιμα Π.χ. τούρτες με σαντιγί, τούρτες με κρέμα βουτύρου, τούρτες με γλάσο σοκολάτας ή άσπρο γλάσο, φρούτα κτλ.	Σχάρα	2		0 διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας παραμένει κλειστός.
Λοιπά κατεψυγμένα προϊόντα* Κοτόπουλα, λουκάνικα και κρέας, ψωμί, ψωμάκια, γλυκά και άλλα βουτήματα	Σχάρα	2		50 °C
* Σκεπάστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα με μια λεπτή πλαστική μεμβράνη, κατάλληλη για μικροκύματα. Τοποθετήστε τα πουλερικά με τη μεριά του στήθους επάνω στο πιάτο.				

Ξήρανση

Χρησιμοποιείτε μόνο άψογα και καλά πλυμένα φρούτα και λαχανικά.

Αφήστε τα να στραγγίσουν καλά και στεγνώστε τα.

Απλώστε στο ταψί γενικής χρήσης και στη σχάρα αντικολλητικό χαρτί ψησίματος ή λαδόχαρτο.

Φαγητό	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, ώρες
600 γρ. μήλα, κομμένα σε στρογγυλές φέτες	2 + 4		80	περίπου 5
800 γρ. αχλάδια, κομμένα σε μακρόστενες φέτες	2 + 4		80	περίπου 8
1,5 κιλά δαμάσκηνα	2 + 4		80	περίπου 8-10
200 γρ. αρωματικά χόρτα, καθαρισμένα	2 + 4		80	περίπου 1½

Υπόδειξη

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

Βράσιμο για συντήρηση

Προετοιμασία

Τα βάζα και τα λάστιχα πρέπει να είναι καθαρά και όχι χαλασμένα. Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν βάζα του ιδίου μεγέθους. Τα στοιχεία στον πίνακα ισχύουν για στρογγυλά βάζα του ενός λίτρου.

Προσοχή! Μη χρησιμοποιείτε μεγαλύτερα ή ψηλότερα βάζα. Τα καπάκια θα μπορούσαν να σπάσουν.

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

Γεμίζετε τα βάζα με τα φρούτα ή τα λαχανικά. Σκουπίζετε ενδεχομένως ακόμα μια φορά τα χείλη των βάζων. Αυτά πρέπει να είναι καθαρά. Τοποθετείτε σε κάθε βάζο έναν βρεγμένο λαστιχένιο δακτύλιο και το καπάκι. Κλείνετε ερμητικά τα βάζα με τα κλιπ.

Μην τοποθετείτε περισσότερα από έξι βάζα μέσα στο φούρνο.

Οι χρόνοι που αναφέρονται στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές μπορούν να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, τον αριθμό των βάζων, την ποσότητα και τη θερμότητα του περιεχομένου των βάζων. Προτού χαμηλώσετε τη θερμοκρασία του φούρνου ή απενεργοποιήσετε το φούρνο, βεβαιωθείτε, ότι μέσα στα βάζα σχηματίζονται φυσαλίδες.

Έτσι ρυθμίζετε

1. Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο ύψος 2. Τοποθετήστε τα βάζα μέσα στο ταψί έτσι, ώστε να μην ακουμπούν μεταξύ τους.
2. Χύστε μέσα στο ταψί γενικής χρήσης ½ λίτρο ζεστό νερό (περίπου 80 °C).
3. Κλείστε την πόρτα του φούρνου.
4. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στο ☐.
5. Ρυθμίστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας στους 170 έως 180 °C.

Βράσιμο φρούτων για συντήρηση

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα οι φυσαλίδες η μία μετά την άλλη, μετά περίπου 40 έως 50 λεπτά, κλείστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας. Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένος.

Μετά 25 έως 35 λεπτά συνέχισης της θέρμανσης θα πρέπει να βγάλετε τα βάζα από το φούρνο. Αν τα αφήσετε να κρυώσουν περισσότερο μέσα στο φούρνο, θα δημιουργηθούν μικρόβια που θα προκαλούσαν το ξίνισμα των βρασμένων για συντήρηση φρούτων. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Φρούτα σε βάζα του ενός λίτρου	Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων	Συνέχιση της θέρμανσης
Μήλα, φραγκοστάφυλα, φράουλες	Απενεργοποίηση	περίπου 25 λεπτά
Κεράσια, βερίκοκα, ροδάκινα, αγριοφραγκοστάφυλα	Απενεργοποίηση	περίπου 30 λεπτά
Μους μήλων, αχλάδια, δαμάσκηνα	Απενεργοποίηση	περίπου 35 λεπτά

Βράσιμο λαχανικών για συντήρηση

Μόλις αρχίσουν να σχηματίζονται και να ανεβαίνουν μέσα στα βάζα φυσαλίδες, χαμηλώστε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας περίπου στους 120 έως 140 °C. Πότε μπορείτε να κλείσετε το διακόπτη επιλογής θερμοκρασίας, μπορείτε να το δείτε στον πίνακα. Αφήστε τα λαχανικά ακόμα 30-35 λεπτά μέσα στο φούρνο. Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας παραμένει όμως ενεργοποιημένος.

Λαχανικά με κρύο αφέψημα σε βάζα του ενός λίτρου	Από την έναρξη σχηματισμού φυσαλίδων 120-140 °C	Συνέχιση της θέρμανσης
Αγγούρια	-	περίπου 35 λεπτά
Κοκκινογούλια	περίπου 35 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών	περίπου 45 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Φασολάκια, λαχανόγυλο, κοκκινόλαχανο	περίπου 60 λεπτά	περίπου 30 λεπτά
Αρακάς	περίπου 70 λεπτά	περίπου 30 λεπτά

Αφαίρεση των βάζων

Μην τοποθετείτε τα βάζα πάνω σε κρύα ή βρεγμένη επιφάνεια εναπόθεσης. Γιατί θα μπορούσαν να ραγίσουν.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στον πίνακα των οδηγιών χρήσης.

Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

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 επίσης να τοποθετήσετε δύο μακρόστενες φόρμες τη μία δίπλα στην άλλη.

Σε περίπτωση που το ψήσιμο διαρκεί πολύ μπορείτε να σβήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα

Αυτό τον καιρό συζητείται από ειδικούς, πόσο βλαβερή μπορεί να είναι η ακρυλαμίδα στα τρόφιμα. Με βάση τα πρόσφατα αποτελέσματα ερευνών, προετοιμάσαμε για εσάς αυτές το το ενημερωτικό φυλλάδιο.

Με ποιόν τρόπο παράγεται η ακρυλαμίδα;

Η ακρυλαμίδα δε δημιουργείται στα τρόφιμα εξαιτίας εξωτερικών ακαθαρσιών. Παράγεται κατά την προετοιμασία των ίδιων των τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι αυτά εμπεριέχουν υδατάνθρακες και στοιχεία πρωτεϊνών. Πώς ακριβώς συμβαίνει αυτό, δεν μπορεί ακόμα να εξηγηθεί ακριβώς. Παρ' όλα αυτά υπάρχουν ενδείξεις, ότι η περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδα επηρεάζεται πολύ εξαιτίας:

των υψηλών θερμοκρασιών, της μικρής περιεκτικότητας νερού στα τρόφιμα, του έντονου καφέ χρώματος που παίρνουν τα τρόφιμα κατά το ψήσιμο.

Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδα παράγεται κυρίως σε προϊόντα σιτηρών και πατάτας, που υπόκεινται σε θερμική επεξεργασία σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ.:

τα πατατάκια, οι τηγανητές πατάτες, τα τoστ, τα ψωμάκια, το ψωμί, τα μαλακά είδη ζαχαροπλαστικής από ζύμη τάρτας (μπισκότα, λέμπικουχεν, μπισκότα κανέλας).

Τι μπορείτε να κάνετε

Γενικά

Μπορείτε να αποφύγετε τις υψηλές τιμές ακρυλαμίδης στο ψήσιμο στο φούρνο, στο γκριλ και στο τηγάνισμα. Οι ακόλουθες οδηγίες έχουν εκδοθεί από την aid¹ και την BMVEL²:

Οι χρόνοι μαγειρέματος θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότεροι.

“Ροδοψήνετε αντί να παραψήνετε” - Ψήνετε το φαγητό μέχρι να ροδίσει.

Όσο πιο μεγάλο και πιο παχύ είναι το φαγητό του ψήνετε, τόσο λιγότερη ακρυλαμίδα περιέχει.

Ψήσιμο

Ρυθμίζετε στην επάνω και κάτω θέρμανση τη θερμοκρασία το πολύ στους 200 °C και στην κυκλοφορία θερμού αέρα 3D το πολύ στους 180 °C.

Κουλουράκια: Ρυθμίζετε στην επάνω και κάτω θέρμανση τη θερμοκρασία το πολύ στους 190 °C, στην κυκλοφορία θερμού αέρα 3D το πολύ στους 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού στη συνταγή βοηθούν να μειωθεί η παραγωγή ακρυλαμίδης.

Απλώστε όσο το δυνατόν πιο ομοιόμορφα και σε μία στρώση τις πατάτες φούρνου στο ταψί. Για να αποφύγετε ένα γρήγορο στέγνωμα, ψήστε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί.

¹ Πληροφοριακό δελτίο aid “Acrylamid”, έκδοση aid και BMVEL, ενημέρωση 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Δελτίο τύπου 365 της BMVEL από 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Φαγητά δοκιμών

Σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44547 και EN 60350

Ψήσιμο

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	Εξαρτήματα και υποδείξεις	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ταψί	2		150-170	20-30
	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		140-160	30-40
	2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης***	2+3+5		140-160	40-50
Μικρά κέικ 20 κομμάτια	Ταψί	3		160-180	20-30
Μικρά κέικ 20 κομμάτια ανά ταψί (προθέρμανση)	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		150-170	25-35
	2 ταψιά* + ταψί γενικής χρήσης***	2+3+5		150-170	30-40
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα	2		160-180	30-40
Γλυκό του ταψιού (λαμαρίνας) με μαγιά	Ταψί γενικής χρήσης	3		170-190	40-50
	Ταψί + ταψί γενικής χρήσης**	2+4		150-170	50-60
Μηλόπιτα	2 σχάρες* + 2 τσίγκινες φόρμες με σούστα Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Ταψί γενικής χρήσης + 2 τσίγκινες φόρμες με σούστα Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Τα ταψιά και τις σχάρες μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα.

** Κατά το ψήσιμο σε δύο επίπεδα τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε πάνω από το ταψί.

*** Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε κάτω. Μπορεί να βγει νωρίτερα.

**** Τοποθετείτε τα γλυκά διαγώνια πάνω στη σχάρα.

Ψήσιμο στο γκριλ

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ	Χρονική διάρκεια λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τσστ (10 λεπτά προθέρμανση)	Σχάρα	5		3	1-2
Μπιφτέκια 12 κομμάτια*	Σχάρα	4		3	25-30
* Γυρίστε μετά τα 2/3 του χρόνου. Τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης πάντοτε στο ύψος 1.					

